

22.10.23  
BIS  
26.11.23



# WILDBRETWOCHEN

IM LANDKREIS ERLANGEN-HÖCHSTADT

Nähere Informationen unter [www.erlangen-hoechstadt.de](http://www.erlangen-hoechstadt.de)



Keine Gewähr für Vollständigkeit und Richtigkeit.

Diese und weitere Broschüren sowie Informationen über den Landkreis Erlangen-Höchstadt finden Sie unter [www.erlangen-hoechstadt.de](http://www.erlangen-hoechstadt.de)

Stand: August 2023



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,  
liebe Gäste,

die Wildbretwochen gehen dieses Jahr im Landkreis Erlangen-Höchstadt bereits in die 14. Auflage.

Auch in diesem Jahr freuen wir uns auf die besonders feinen Seiten unserer regionalen Küche. In Kooperation mit dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband und dem Bayerischen Jagdverband wollen wir Sie gerne wieder auf die saisonale Spezialität Wild aufmerksam machen.

Vom 22. Oktober bis 26. November präsentieren ausgesuchte Gaststätten kulinarische Genüsse rund um das Wildbret. Dabei reicht die Palette von Hase, Reh, Hirsch oder Wildschwein gegrillt, gebraten oder geschmort bis hin zu traditionellem Wildragout, Steaks oder Wildpasteten.

Für welche Variante Sie sich auch entscheiden, heimisches Wildbret bietet eine willkommene Abwechslung in jedem ernährungsbewussten Speiseplan. Nutzen Sie die Gelegenheit, bei einem gemütlichen Essen in einer der teilnehmenden Gaststätten für ein paar Stunden den Alltagsorgen zu entfliehen. Mit der vielfältigen Gastronomie im Landkreis lässt sich fränkische Lebensart immer wieder neu entdecken.

Die Broschüre hilft Ihnen dabei, sich einen Überblick über die Gaststätten und die jeweiligen Spezialitäten der einzelnen Gastgeber im Rahmen der Wildbretwochen zu verschaffen. Sie werden auch ein Lieblingsrezept von Familie Striegel aus Marloffstein finden. Suchen Sie sich einfach Ihre Lieblingspezialität oder Ihren Lieblingsgasthof aus – ganz nach Ihrem Geschmack.

Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Homepage unter [www.erlangen-hoechstadt.de](http://www.erlangen-hoechstadt.de).

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

Ihr

Alexander Tritthart  
Landrat

# Inhaltsverzeichnis

---

## Adelsdorf

Landgasthaus Utz.....	5
Landgasthof Niebler .....	6
Landgaststätte Schmidt.....	7

## Eckental

Gasthof Schloß Eckenheid .....	8
--------------------------------	---

## Gremsdorf

Landgasthof Scheubel .....	9
----------------------------	---

## Heroldsberg

Restaurant – Metzgerei – Partyservice Freihardt .....	10
---	----

## Herzogenaurach

Landgasthof Bär .....	11
-----------------------	----

## Heßdorf

Landgasthof Jägersruh .....	12
-----------------------------	----

## Höchstadt a. d. Aisch

Gasthaus „Lauberberg“ .....	13
Restaurant – Café Aischblick .....	14

## Kalchreuth

Gasthaus „Drei Linden“ .....	15
Gasthaus Reif .....	16
Gasthaus zum Schloss.....	17
Landgasthof – Metzgerei Meisel .....	18

## Marloffstein

Atzelsberger Wirtshaus und Biergarten .....	19
Hotel und Gasthof „Alter Brunnen“ .....	20

## Möhrendorf

Gasthaus Fischküche Reck.....	21
Landgasthof Schuh .....	22

## Vestenbergsgreuth

Landgasthof Am Schwalbenberg .....	23
------------------------------------	----

## Wachenroth

Fränkischer Landgasthof Weichlein.....	24
--	----

Lieblingswildbretrezept von Familie Striegel   Hotel und Gasthof „Alter Brunnen“   Marloffstein .....	25
Kreisheimatpfleger Dr. Manfred Welker: „Pfarrer Andreas Jäckel in Neuhaus und seine Beobachtungen im Mohrhofgebiet zum Entenvolk“ .....	26–27
Bildangaben .....	28
Zum Wildbretessen mit öffentlichen Verkehrsmitteln.....	29
Kulinarisches Wildbrettagebuch .....	30–31



# Adelsdorf

---

## Landgasthaus Utz

Weppersdorf 13 | 91325 Adelsdorf  
Ortsteil Weppersdorf

Telefon: 09195 7360

[landgasthaus-utz@t-online.de](mailto:landgasthaus-utz@t-online.de) | [www.landgasthaus-utz.de](http://www.landgasthaus-utz.de)



## Öffnungszeiten

Warme Küche:

Fr. 17:00–20:30 Uhr

Mo.–Do., Sa. + So. Ruhetage

## Angebot

- Fasan „Winzer Art“
- Rehrücken, -medaillons
- Reh- und Wildschweinbraten und Hasenkeule

# Adelsdorf

---

## Landgasthof Niebler

Neuhauser Hauptstraße 30 | 91325 Adelsdorf  
Ortsteil Neuhaus

Telefon: 09195 8682

[info@landgasthof-niebler.de](mailto:info@landgasthof-niebler.de) | [www.landgasthof-niebler.de](http://www.landgasthof-niebler.de)



## Öffnungszeiten

Mo. + Di. 17:30–22:00 Uhr

Do.–Sa. 17:30–22:00 Uhr

So. 11:30–14:00 Uhr + 17:30–22:00 Uhr

Mi. Ruhetag

Abholservice

## Angebot

- winterlicher Blattsalat in Himbeeressig mit Granatapfel und geräucherter Entenbrust
- Maronencremesuppe mit Serrano-Schinken und Parmesanspänen
- klare Wildbrühe mit Kürbisravioli und Gemüsestreifen
- Rehschäufele in Wacholder-KirschsaUCE mit Preiselbeerklößen und Rotkohl
- Perlhuhnbrust in Cognac-Rahmsauce mit Orangen-Wirsing und Apfel-Lauch-Baggers
- Hirschrückenmedaillons unter einer Pumpnickel-Kirschkruste mit Haselnussspätzle und Rahmrosenkohl
- zartes Hasenrückenfilet an Preiselbeer-Pfeffersauce mit Nudeln und Rahmsteinpilzen
- geschmorte Hirschkeule in Wacholdersauce mit Kartoffelkloß, Blaukraut und Preiselbeerbirne



# Adelsdorf

---

## Landgaststätte Schmidt

Schloßstraße 10 | 91325 Adelsdorf  
Ortsteil Neuhaus

Telefon: 09195 7291

[info@gaststaette-schmidt.de](mailto:info@gaststaette-schmidt.de) | [www.gaststaette-schmidt.de](http://www.gaststaette-schmidt.de)



## Öffnungszeiten

Mi., Fr.–So. 11:00–14:00 Uhr + ab 17:00 Uhr

Do. ab 17:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

## Angebot

- Sauerbraten vom Reh
- Wildgulasch
- hausgemachte Wildbratwürste
- Schaufele vom Reh
- Wildschweinbraten
- Rehrücken
- Wildschweinrücken
- u. v. m.

## Sonstiges

Alle Speisen auch zum Mitnehmen



# Eckental

---

## Gasthof Schloß Eckenhaid

Am Eckenhaider Schloß 1–2 | 90542 Eckental  
Marktgemeindeteil Eckenhaid

Telefon: 09126 1875

[info@schloss-eckenhaid.de](mailto:info@schloss-eckenhaid.de)



## Öffnungszeiten

Fr. + Mo. 17:30–22:00 Uhr  
(warme Küche: 17:30–20:30 Uhr)  
Sa., So. + Feiertage 11:30–14:30 Uhr + 17:30–22:00 Uhr  
(warme Küche: 11:30–14:00 Uhr + 17:30–20:30 Uhr)  
und auf Anfrage

## Abholzeiten

Fr. + Mo. 17:30–20:00 Uhr  
Sa., So. + Feiertage 11:30–14:00 Uhr + 17:30–20:00 Uhr  
Aktuelle Abhol-Speisekarte bitte per E-Mail anfordern.

## Angebot

- wechselnde Tagesangebote
- Reh
- Wildschwein
- Hase
- Wildente



## Sonstiges

großer Parkplatz | ÖPNV-Haltestelle direkt vor der Tür | Wirtsgarten | Familientradition seit 1836



# Gremsdorf

---

## Landgasthof Scheubel

Hauptstraße 1 | 91350 Gremsdorf

Telefon: 09193 63980

[service@scheubel.de](mailto:service@scheubel.de) | [www.scheubel.de](http://www.scheubel.de)



## Öffnungszeiten

Mo. 14:00–22:00 Uhr

Di.–Sa. 07:00–22:30 Uhr

letzte Essenbestellung 20:45 Uhr

So. + Feiertage geschlossen

## Angebot

- Rehbraten „Baden Baden“ mit Preiselbeerbirne, Kloß und Apfelrotkohl
- Wildgulasch in Preiselbeersauce mit Walnussspätzle und gemischtem Salat
- Wildbratwürste mit Schupfnudeln und Rahmsauerkraut

## Sonstiges

Unterstellmöglichkeiten für Fahrräder | nächste ÖPNV-Haltestelle 200 m entfernt |  
Abholservice (bitte telefonisch vorbestellen)

# Heroldsberg

---

## Restaurant – Metzgerei – Partyservice Freihardt

Hauptstraße 81 | 90562 Heroldsberg

Telefon: 0911 5180805

[info@freihardt.com](mailto:info@freihardt.com) | [www.freihardt.com](http://www.freihardt.com)



## Öffnungszeiten

Mi.–Fr. ab 18:00 Uhr

Sa. + So. 11:30–14:00 Uhr + ab 18:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

Bitte vorher reservieren!

## Angebot

- kann variieren



## Sonstiges

Top 100 Restaurants in Erlangen-Höchstadt:

[Beste Empfehlungen auf Restaurant Ranglisten \(restaurant-ranglisten.de\)](http://restaurant-ranglisten.de)

# Herzogenaurach

---

## Landgasthof Bär

Burgstall 29 | 91074 Herzogenaurach  
Stadtteil Burgstall

Telefon: 09132 747260

[info@landgasthofbaer.de](mailto:info@landgasthofbaer.de) | [www.landgasthofbaer.de](http://www.landgasthofbaer.de)



## Öffnungszeiten

(Küchenzeiten)

Mo. 17:00 Uhr–21:00 Uhr

Di.–Sa. 11:30–14:00 Uhr + 17:00–21:00 Uhr

So. Ruhetag

## Angebot

- verschiedene Wildspezialitäten nach „Jägerglück“



# Heßdorf

---

## Landgasthof Jägersruh

Neuhauser Straße 16 | 91093 Heßdorf  
Ortsteil Hesselberg

Telefon: 09135 6808

[www.landgasthof-jaegersruh.com](http://www.landgasthof-jaegersruh.com)



## Öffnungszeiten

Fr. + Sa. ab 17:00 Uhr

So. ab 10:30 Uhr

und nach Vereinbarung

Abholservice

## Angebot

- Rehbraten
- Wildschweinbraten



# Höchstadt a. d. Aisch

---

## Gasthaus „Lauberberg“

Inh. Sonja Dürrbeck  
Antoniuskapelle 1 | 91315 Höchstadt a. d. Aisch  
Stadtteil Antoniuskapelle

Telefon: 09163 481

[info@gasthaus-lauberberg.de](mailto:info@gasthaus-lauberberg.de) | [www.gasthaus-lauberberg.de](http://www.gasthaus-lauberberg.de)



## Öffnungszeiten

Fr. ab 17:00 Uhr  
Sa., So. + Feiertage ab 11:00 Uhr  
werktags auf Vorbestellung

## Angebot

- nach Jagdglück, wechselndes Angebot

# Höchstadt a. d. Aisch

---

## Restaurant – Café Aischblick

Große Bauerngasse 88 a | 91315 Höchstadt a. d. Aisch

Telefon: 09193 698090

[kontakt@aischblick.de](mailto:kontakt@aischblick.de) | [www.aischblick.de](http://www.aischblick.de)



## Öffnungszeiten

Mi.–Sa. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–22:00 Uhr

So. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–21:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

## Angebot

- Rehkeulenbraten in Rosmarinsauce mit Apfelrotkohl und rohem Kloß
- Wildragout in Sanddornsauce mit Haselnuss-Spätzle und Salat
- Rehschäufele mit Apfelrotkohl, Preiselbeer-Birne und rohem Kloß
- wechselndes Angebot nach Karte



## Sonstiges

behindertengerechtes | Unterstellmöglichkeiten für Fahrräder | Lademöglichkeiten für E-Bikes | ÖPNV-Haltestelle: „An den Kreuzen“ 200 m entfernt | Übernachtung im Schlaf-Faß | Grillkote

# Kalchreuth

---

## Gasthaus „Drei Linden“

Buchenbühler Straße 2 | 90562 Kalchreuth

Telefon: 0911 5188479

[info@gasthausdreilinden.de](mailto:info@gasthausdreilinden.de) | [www.gasthausdreilinden.de](http://www.gasthausdreilinden.de)



## Öffnungszeiten

Mi.–Sa. 11:30–23:00 Uhr (durchgehend warme Küche von 11:30–20:00 Uhr)

So. + Feiertage durchgehend warme Küche von 11:30–16:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

Abholservice

## Angebot

- verschiedene Wildspezialitäten nach „Jägerglück“



# Kalchreuth

---

## Gasthaus Reif

Käswasserstraße 51 | 90562 Kalchreuth  
Ortsteil Käswasser

Telefon: 0911 5180895

[gasthaus.reif@t-online.de](mailto:gasthaus.reif@t-online.de)



## Öffnungszeiten

Fr.–Di. 11:00–23:00 Uhr

Mi. + Do. Ruhetage

## Angebot

- Hirschbraten mit Kloß und Salat
- Rehbraten mit Kloß und Salat
- Hirschmedaillons mit Mandelbrokkoli und Kroketten



# Kalchreuth

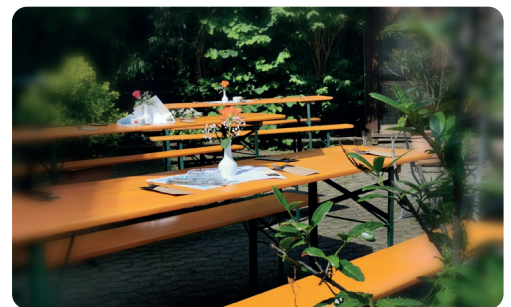
---

## Gasthaus zum Schloss

Reinhold Klaußner  
Schloßstraße 4 | 90562 Kalchreuth  
Ortsteil Röckenhof

Telefon: 0911 5180995

[info@gasthaus-zum-schloss.de](mailto:info@gasthaus-zum-schloss.de)  
[www.gasthauszumschloss-roeckenhof.de](http://www.gasthauszumschloss-roeckenhof.de)



## Öffnungszeiten

Mo.+ Di. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–21:00 Uhr  
Do. 17:30–21:00 Uhr  
Fr. + Sa. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–21:00 Uhr  
So. durchgehend geöffnet  
(warme Küche 11:30–14:00 Uhr + 17:30–20:30 Uhr)

Mi. Ruhetag

Abholservice

## Angebot

- Jägertopf (Hirschgulasch)
- Rehbraten
- Wildhasenkeule

# Kalchreuth

---

## Landgasthof – Metzgerei Meisel

Dorfplatz 1 + 14 | 90562 Kalchreuth

Telefon: 0911 5626956

[info@landgasthof-meisel.de](mailto:info@landgasthof-meisel.de) | [www.landgasthof-meisel.de](http://www.landgasthof-meisel.de)



## Öffnungszeiten

Mo. 16:30–22:00 Uhr (warme Küche 17:00–21:00 Uhr)

Di.–Fr. 11:30–14:30 Uhr + 16:30–22:00 Uhr (warme Küche: 11:30–14:00 Uhr + 17:00–21:00 Uhr)

Sa., So. + Feiertage geschlossen

## Angebot

- wechselnde Wildkarte, u. a. Steak vom Reh, Hirsch und Wildschwein
- Wildhaxen und Wildschäufele
- Wildbratwürste, Wildschweinschinken, Wildschweinsalami



# Marloffstein

---

## Atzelsberger Wirtshaus und Biergarten

Atzelsberg 4 | 91080 Marloffstein  
Ortsteil Atzelsberg

Telefon: 09131 9700434

[info@atzelsberger.de](mailto:info@atzelsberger.de) | [www.atzelsberger.de](http://www.atzelsberger.de)



## Öffnungszeiten

Mi.–Fr. ab 17:00 Uhr

Sa., So. + Feiertage ab 11:00 Uhr

Bitte vorher reservieren!

## Angebot

- kann variieren

## Sonstiges

großer Kinderspielplatz | barrierefrei | Fahrradparkplatz | ÖPNV-Haltestelle |  
Kfz-Parkplätze vorhanden

# Marloffstein

---

## Hotel und Gasthof „Alter Brunnen“

Am alten Brunnen 1 | 91080 Marloffstein

Telefon: 09131 53650

[info@alterbrunnen.net](mailto:info@alterbrunnen.net)  
[www.alterbrunnen.net](http://www.alterbrunnen.net)



## Öffnungszeiten

Mo., Do.–So. 11:30–14:30 Uhr + 17:30–23:00 Uhr (warme Küche bis 21:00 Uhr)

Di. + Mi. Ruhetage

## Angebot

- Fasan, Rehrücken, -schnittel, -ragout
- Hirschragout, -rücken
- Hase



## Sonstiges

Treppenrampe | Lademöglichkeit für E-Bikes | Unterstellmöglichkeiten für Fahrräder | ÖPNV-Haltestelle (20 m entfernt)



# Möhrendorf

---

## Gasthaus Fischküche Reck

Oberndorf 7 | 91096 Möhrendorf  
Ortsteil Oberndorf

Telefon: 09131 47176

[info@fischkueche-reck.de](mailto:info@fischkueche-reck.de)  
[www.fischkueche-reck.de](http://www.fischkueche-reck.de)



## Öffnungszeiten

Warme Küche:

Mi.–So. + Feiertage 11:30–20:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

## Angebot

- wechselnde Gerichte von Wildschwein, Reh und Hirsch



## Sonstiges

Abholservice – siehe Internetseite

# Möhrendorf

---

## Landgasthof Schuh

Dorfstraße 6 | 91096 Möhrendorf  
Ortsteil Kleinseebach

Telefon: 09133 3517

[hotel@landgasthof-schuh.de](mailto:hotel@landgasthof-schuh.de) | [www.landgasthof-schuh.de](http://www.landgasthof-schuh.de)



## Öffnungszeiten

Mo. 11:00–14:00 Uhr + 17:00–21:00 Uhr

Do.–Sa. 11:00–14:00 Uhr + 17:00–21:00 Uhr

So. 11:00–20:00 Uhr durchgehend geöffnet

Di. + Mi. Ruhetage

## Angebot

- Wildschweinbraten mit Kloß, Apfelrotkohl und Preiselbeeren
- Wildhasenkeule in Wacholdersauce mit Kloß, Apfelrotkohl
- Wildschweinragout mit Spätzle, Apfelrotkohl



# Vestenbergsgreuth

---

## Landgasthof Am Schwalbenberg

Am Sportplatz 3 | 91487 Vestenbergsgreuth

Telefon: 09163 9977156

[info@landgasthof-am-schwalbenberg.de](mailto:info@landgasthof-am-schwalbenberg.de)



## Öffnungszeiten

Mo. Pizzatag (nur Abholung) 17:00–21:00 Uhr

Di., Do. + Fr. 17:00–22:00 Uhr

Sa. 16:00–22:00 Uhr

So. 11:30–21:00 Uhr

Mi. Ruhetag

## Angebot

- Hirschgulasch auf Bandnudeln
- weitere Angebote finden Sie in der Karte

# Wachenroth

## Fränkischer Landgasthof Weichlein

Weingartsgreuth 20 | 96193 Wachenroth  
Marktgemeindeteil Weingartsgreuth

Telefon: 09548 349

[info@gasthofweichlein.de](mailto:info@gasthofweichlein.de) | [www.gasthofweichlein.de](http://www.gasthofweichlein.de)



## Öffnungszeiten

Mi.–Do. 17:30–23:00 Uhr

Fr.–So. 11:00–14:00 Uhr + 17:30–23:00 Uhr

Mo. + Di. Ruhetage

## Angebot

- Ragout vom Junghirsch, Cranberry-Sauce, Kürbispüree, geschmorter Kürbis
- Wildentenbrust, Portweinsauce, karamellierte Quitten, Bamberger Hörnle mit fränkischer Haselnuss
- geschmorte Rehschulter, Wacholderrahmsauce, Preiselbeergelee, Blaukraut, Kartoffelklöß



## Sonstiges

Zugang, Gasträume und Toiletten ebenerdig | Abstellmöglichkeiten für Fahrräder |  
kostenlose Lademöglichkeit für E-Bikes | Bushaltestelle Weingartsgreuth (Linie 207) 100 m entfernt

# Lieblingwildrezept von Familie Striegel

## Hotel und Gasthof „Alter Brunnen“ | Marloffstein

### Rehmedaillons auf Topinambur-Creme mit Spitzkohl und Cashewnüssen

Rezept für 4 Personen

ca. 1300 g Rehrücken mit Knochen  
50 g Butter  
Salz / Pfeffer

Den Rehrücken sauber vom Knochen lösen, von allen Sehnen parieren und Medaillons schneiden (ca. 80 g pro Stück.), die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne zart rosa braten.

1 Kopf Spitzkohl  
100 g Cashewnüsse  
70 g Butter  
Salz / Zucker  
Lebkuchengewürz

Den Spitzkohl in große Flecken schneiden oder zupfen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Strunk entfernt ist.

Anschließend den Spitzkohl ganz kurz in heißem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. Die Cashewnüsse in einer Pfanne anrösten. Sobald sie ein wenig Farbe bekommen haben einen großen Löffel Butter und den blanchierten Spitzkohl hinzugeben. Mit Salz, Zucker und etwas Lebkuchengewürz abschmecken.

600 g Topinambur  
250 ml Sahne  
½ Zwiebel

Topinambur schälen und in Scheiben schneiden. Die halbe Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die Topinamburscheiben hinzufügen, mit der Sahne ablöschen und weichkochen. Sobald diese weich sind alles fein mixen.





Kreisheimatpfleger  
Dr. Manfred Welker

## Pfarrer Andreas Jäckel in Neuhaus und seine Beobachtungen im Mohrhofgebiet zum Entenvolk

Im ehemaligen Landgericht Herzogenaurach, wozu Neuhaus (bei Adelsdorf) gehörte, befanden sich 3.380 Tagwerk und 23 Dezimalen Weiher, im Landgericht Höchstädt a.d. Aisch 2.049 Tagwerk und 23 Dezimalen bonitierte Weiher sowie 318 Tagwerk und 52 Dezimalen Flüsse, Bäche, Seen und nicht bonitierte Weiher, wie Pfarrer Andreas Jäckel (1822–1885) aus Neuhaus in seinem Aufsatz zu den Vögeln des unteren Aisch-, Seebach- und Aurachgrundes im Jahr 1863 ausführte.



Für ihn waren die schönsten die sogenannten Mohrweiher zwischen Poppenwind, Hesselberg, Mohrhof, Boxbrunn und Biengarten, die nahen Weiher bei Neuhaus und Buch bis zu den Klebheimer- und den großen Bischofsweihern bei Dechsendorf. Er schrieb:

*„Hier drängt sich Weiher an Weiher zu einer grossen, in der Vogelperspektive der wandernden Gänse- und Entenschaaren gesehen, fast ununterbrochenen Wassermasse zusammen und ist es sehr begreiflich, dass ein über 2 gute Wegstunden in die Länge sich erstreckender selbst in dunkler Nacht blinkender Wasserspiegel*

*auf das zu Tausenden seine luftige Strasse hoch dahinziehende Sumpf- und Wassergeflügel eine unwiderstehliche Anziehungskraft ausüben, die seltensten Gäste aus dem tiefen Süden oder dem hohen Norden zu kürzerer oder längerer Einkehr einladen, ja sogar zum Bleiben und Hecken verführt werden.“*

Die beste Zeit zum Besuchen des Weihergebiets war für Jäckel Ende April bis Ende Mai, für Jagdliebhaber Mitte Oktober bis Anfang November. Zum Glück konnte Jäckel auf den Winkler von Mohrenfels'schen Revierjäger und Gutsverwalter Peter Mattick zu Buch und dessen Sohn Ernst als den ortskundigen Führern zurückgreifen. Jäckel beobachtete die Vogelwelt vor allem im Mohrhofgebiet sehr genau und beschrieb sie.

An Enten konnte Jäckel mehrere Sorten registrieren. Auf den Schwemmen (Streifen schwimmenden Landes) und Schöpfen (aus den Rasen der Sumpfgräser gebildete Kufen oder Hoppen) brüteten so viele Enten, dass ein alter Wilderer die Eier öfters backnapfweise abnehmen konnte. Die Pfeifenten (*Anas penelope*) waren in Flügen von 30 bis 100 und sogar 250 Stück zu beobachten. Sie brütete in der Gegend. *„Mit dem Eintritte ernstlichen Winterwetters verlassen sie uns“*, so Jäckel. Auch die



Knäkente (*Anas querquedula*) war in Scharen vor Ort und brütete auf den Weihern, die Schnatterente (*Anas strepera*) kam vereinzelt vor. Die Spießente (*Anas acuta*), „...durch ihre schöne Haltung und Färbung eine grosse Zierde unserer Teiche“, langte meist in den ersten Tagen des März hier an, Mitte



und Ende Oktober strich sie wieder bei uns durch. Von der Stockente (*Anas boschas* Linnaeus) waren 1836, 1853 und 1856 drei bis vier Tausend und mehr Enten auf den Wasserspiegeln der Bischofs- und Mohrweiher zu beobachten. Außerdem waren Kriekente (*Anas crecca*), Löffelente (*Anas clypeata*), Moorente (*Aythya nyroca*), Reiherente (*Aythya fuligula*), Sammetente (*Melanitta fusca*), Schellente (*Bucephala clangula*) und Tafelente (*Aythya ferina*) in den Weihern anzutreffen: „Tag und Nacht streichen von der Aisch und der Regnitz in die Weiher, in diesen bald da bald dorthin, und

wieder auf die Flüsse zahlreiche grössere oder kleinere Flüge; fällt ein Schuss, und erhebt sich mit einem Male eine nach Tausenden zählende, Wolken ähnliche Enten-Masse, dann ist's ein Brausen wie ferner Donner, ein buntes Durcheinander von Stock-, Krick-, Knäk-, Pfeif-, Spiess-, Schell-, Reiher-, Moor-, Tafel- und anderen Arten Enten. Das dauert jedoch nur kurze Zeit; denn bald gruppieren sich die Arten in der Luft zusammen, streichen unschlüssig, ob und wo sie wieder einfallen sollen, in Schwenkungen, wie auf Commando von der ganzen Truppe ausgeführt, dem Beschauer bald die Rücken, bald die weissen Bäuche zukehrend, immer tiefer zur Wasserfläche sich senkend und wenn man glaubt, nun würden sie sich aufs Wasser werfen, wieder in die Höhe fahrend, lange umher, bis



sie endlich doch wieder einfallen und einander unter tausendstimmigem Schnattern und Quaken erzählen, dass der Schuss, der sie so sehr beunruhigte, nichts denn ein Schreckschuss gewesen sei.“

Die Enten brüteten zum Teil in der Region und zogen Ende Oktober bis Anfang Dezember fort. Einige blieben aber hier und hielten durch nächtliches Umherschwimmen im Winter die Weiher partiell eisfrei. Am 8. März 1856 konnte Jäckel dabei rund 3.000 Stück auf dem großen Hesselberger Weiher beobachten.

#### Literatur:

Jäckel, Andreas Johannes: Die Vögel des unteren Aisch-, Seebach- und Aurachgrundes. Ein Beitrag zur Ornithologie Frankens. VI., in: Bericht der Naturforschenden Gesellschaft zu Bamberg. Bamberg 1863, S. 30–107.

Jäckel, Andreas Johannes: Systematische Übersicht der Vögel Bayerns. Hrsgg. von Rudolf Blasius. München–Leipzig 1891.

#### Fotos:

Stockenten

Stand: 11.12.2022

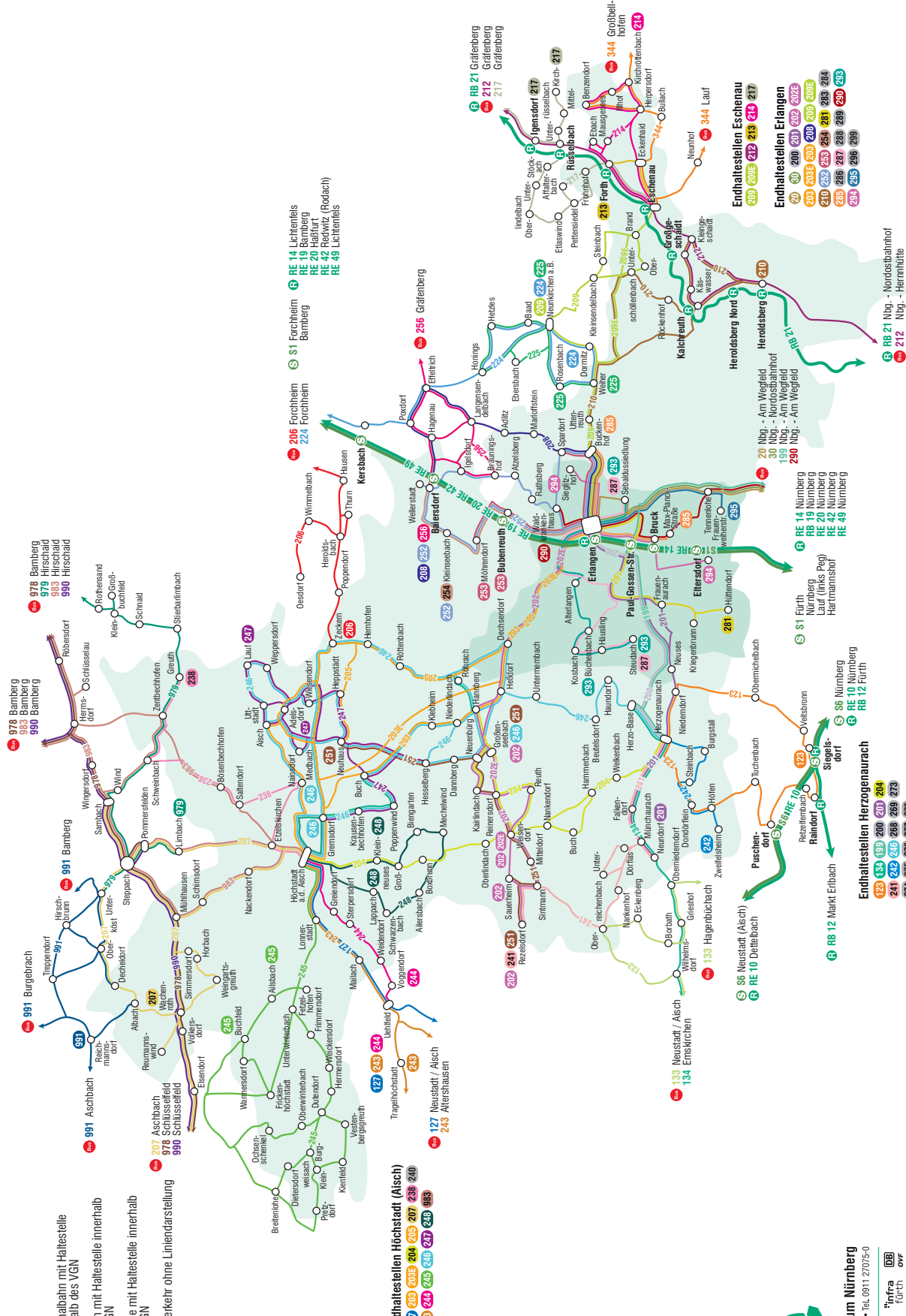
- RB 21** RB 21 Forth
- S1** S1 Erlangen
- 206** 206 Zerkern
- 261** 261

Regionaltaxi mit Haltestelle innerhalb des VGN

S-Bahn mit Haltestelle innerhalb des VGN

Buslinie mit Haltestelle innerhalb des VGN

Stadtverkehr ohne Linienanstellung



**Endhaltestellen Höchststadt (Aisch)**  
 127 243 244  
 177 203 203B 204 209 207 238 240  
 243 244 245 246 247 248 249

**Verkehrsverbund Großraum Nürnberg**  
 Rothenburger Str. 9 • 90443 Nürnberg • Tel. 0911 27075-0

Partner im VGN

Bitte informieren Sie sich unter <https://www.vgn.de/netz-fahrplaene/> über die aktuellen Fahrpläne.

# Bildangaben

---

- Titelbild: ExQuisine – stock.adobe.com
- Seite 5: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
- Seite 6: Landgasthof Niebler
- Seite 7: Landgaststätte Schmidt | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
- Seite 8: Gasthof Schloß Eckenhaid
- Seite 9: Landgasthof Scheubel
- Seite 10: Restaurant – Metzgerei – Partyservice Freihardt
- Seite 11: Landgasthof Bär | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
- Seite 12: Landgasthof Jägersruh
- Seite 13: Gasthaus „Lauberberg“
- Seite 14: Restaurant – Café Aischblick | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
- Seite 15: Gasthaus „Drei Linden“
- Seite 16: Gasthaus Reif
- Seite 17: Gasthaus zum Schloss
- Seite 18: Landgasthof – Metzgerei Meisel
- Seite 19: Atzelsberger Wirtshaus und Biergarten
- Seite 20: Hotel und Gasthof „Alter Brunnen“ | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
- Seite 21: Gasthaus Fischküche Reck
- Seite 22: Landgasthof Schuh | Außenansicht: Landratsamt Erlangen-Höchstadt
- Seite 23: Landgasthof Am Schwalbenberg
- Seite 24: Fränkischer Landgasthof Weichlein
- Seite 26: Kreisheimatpfleger Dr. Manfred Welker

Liniennetzkarte: VGN (Stand 11.12.2022)



# Kulinarisches Wildbret-Tagebuch

---

Sterne	Sonstiges
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	
☆☆☆☆☆	



Landratsamt  
Erlangen-Höchstadt  
Wirtschaftsförderung  
Nägelsbachstraße 1  
91052 Erlangen  
Telefon: 09131 803-1270  
Telefax: 09131 803-491270

[wirtschaftsfoerderung@erlangen-hoechstadt.de](mailto:wirtschaftsfoerderung@erlangen-hoechstadt.de)  
[www.erlangen-hoechstadt.de](http://www.erlangen-hoechstadt.de)