

Kommen Sie zur
traditionellen Hubertuswoche
nach Bad Wörishofen!



Die großen Wiesen und Waldgebiete machen das Allgäu rund um Bad Wörishofen zu einem Paradies für Wild. Mit einem Jäger durch den bunten Wald wandern – vorbei an quirlichen Bächen und sonnigen Lichten, Interessantes über die traumhafte Natur erfahren, Rehe und Wildschweine hautnah erleben: Die Hubertuswoche in Bad Wörishofen ist im Herbst das Highlight für Naturliebhaber – und Feinschmecker. Denn jetzt steht es wieder auf den Speisekarten der Restaurants und Gaststätten: garantiert frisches Wildbret aus ausschließlich heimischer Wildbahn. Rehrücken mit Spätzle und Rahmpfifferlingen oder eine Hirschkeule mit Rotkohl – ein kulinarischer Hochgenuss.

Genießen Sie die Wildzeit in Bad Wörishofen – wir freuen uns auf Sie!



Geschmorte Rehkeule mit Wacholdersoße, Rahmpfifferlingen und Butterspätzle

Zutaten für 4 – 5 Personen

1,2 Kg Rehkeule
ohne Knochen
2 EL Butterschmalz
2 kl. Zwiebeln
2 Karotten
100 g Sellerie
2 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
1 TL Schwarze Pfefferkörner
2 EL Wacholderbeeren
1/4 l Rotwein
1 l Wild- o. Gemüsebrühe
2 EL Preiselbeeren

Für die Rahmpfifferlinge

500 g Pfifferlinge
1 Schalotte
50 g Speckwürfel
1 Becher Crème fraîche

Zubereitung: Pfifferlinge waschen und trocken tupfen. Schalotten in kleine Würfel schneiden. Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin anrösten, Schalotten mit anschützen und anschließend die Pfifferlinge dazugeben. Mit Salz, Pfeffer u. gem. Kümmel würzen und im eigenen Saft ziehen lassen. Mit Crème fraîche abbinden.

Die küchenfertige Rehkeule waschen, trocken tupfen, mit einer Küchenschnur binden, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch und die gehakteten Knochen darin anbraten. Fleisch herausnehmen. Die grob gewürfelten Zwiebeln, Gemüse und Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Preiselbeeren zugeben, mit dem Rotwein ablöschen und der Brühe aufgießen, Fleisch wieder zugeben den Bräter verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 90 Min. schmoren. Fleisch herausnehmen u. warm stellen. Soße abbinden und abschmecken.

BAD WÖRISHOFEN
KNEIPP & THERMAL IM ALLGÄU

Bad Wörishofen
Kurdirektion

Luitpold-Leusser-Platz 2
86825 Bad Wörishofen
Tel. +49/8247/99 33 55
Fax +49/8247/99 33 59
info@bad-woerishofen.de
www.bad-woerishofen.de

BAD WÖRISHOFEN
KNEIPP & THERMAL IM ALLGÄU

Hubertuswoche
08. – 16. Oktober 2011





Hubertuswoche 2011

Samstag, 08. Oktober – Sonntag, 16. Oktober 2011

Freitag, 07.10.11

14.00 Uhr Ausstellung „Unsere Wildtiere“ im Foyer des Kurhauses

Sa., 08.10.11

ab 09.00 Uhr Ausstellung „Unsere Wildtiere“ im Foyer des Kurhauses

14.00 Uhr Filmvorführung: „Jagd als Naturschutz – Wald und Gebirge“, Heinz Sielmann-Report (Dauer: ca. 50 Minuten)
Videoraum, Kurhaus UG

17.00 Uhr Hubertusmesse in der Stadtpfarrkirche St. Justina mit der Jagdhornbläsergruppe Hubertusgruß Unterallgäu, anschl. Konzert der Bläser auf dem Klosterhof

So., 09.10.11

ab 09.00 Uhr Ausstellung „Unsere Wildtiere“ im Foyer des Kurhauses

16.00 Uhr Filmvorführung: „Jagd als Naturschutz – Feld und Flur“, Heinz Sielmann-Report (Dauer: ca. 50 Minuten)
Videoraum, Kurhaus UG

17.00 Uhr Jagdhornblasen auf dem Denkmalplatz

Mo., 10.10.11

ab 09.00 Uhr Ausstellung „Unsere Wildtiere“ im Foyer des Kurhauses

14.00 Uhr Waldspaziergang mit dem Jäger, Themenschwerpunkt: Jagd
Treffpunkt: Parkplatz Restaurant Jagdhäusle

Di., 11.10.11

ab 09.00 Uhr Ausstellung „Unsere Wildtiere“ im Foyer des Kurhauses

14.00 Uhr Waldspaziergang mit dem Förster, Themenschwerpunkt Forstwirtschaft
Treffpunkt: Parkplatz Restaurant Jagdhäusle

Mi., 12.10.11

ab 09.00 Uhr Ausstellung „Unsere Wildtiere“ im Foyer des Kurhauses

14.00 Uhr Filmvorführung: „Jagd als Naturschutz – Wald und Gebirge“, Heinz Sielmann-Report (Dauer: ca. 50 Minuten)
Videoraum, Kurhaus UG

Do., 13.10.11

ab 09.00 Uhr Ausstellung „Unsere Wildtiere“ im Foyer des Kurhauses (letzter Ausstellungstag!)

14.00 Uhr Waldspaziergang mit dem Förster, Themenschwerpunkt Forstwirtschaft
Treffpunkt: Parkplatz Restaurant Jagdhäusle

16.00 Uhr Filmvorführung „Jagd als Naturschutz – Feld und Flur“, Heinz Sielmann-Report (Dauer: ca. 50 Minuten)
Videoraum, Kurhaus UG

Fr., 14.10.11

14.00 Uhr Geführte Radtour zur Fischzucht Schmiedunser, Untergammenried
Treffpunkt: Rathaus

Sa., 15.10.11

15.00 Uhr Kleine Greifvogel-Schau mit anschließendem Alphornkonzert (mit Vortrag) am Denkmalplatz

So., 16.10.11

15.00 Uhr Standkonzert der Jagd- und Alphornbläser im Musikpavillon am Kurhaus (bei schlechtem Wetter im Kurhaus)



Programm