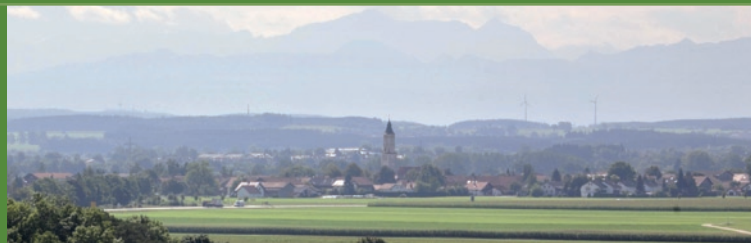


Kommen Sie zur  
traditionellen Hubertuswoche  
nach Bad Wörishofen!



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 quirligen Bächen und sonnigen Lichtungen, 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 anschwitzen 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, trockentupfen, mit einer Küchenschnur binden, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch und die gehakten 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

Hubertuswoche  
08. – 16. Oktober 2011



**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





# 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  
Schmiddunser, 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