## AISCHGRÜNDER KARPFENSCHMECKERWOCHEN

**Die Karpfensaison startet traditionell am 1. September, denn Karpfen gibt es in allen Monaten mit einem „R“ – also von September bis April.**
**Neben den klassischen Zubereitungsarten „blau“ und „gebacken“ werden im Aktionszeitraum vom 1. September bis 1. November besonders kulinarische Varianten angeboten.**

Die beteiligten Gaststätten garantieren, dass nur der echte, hochwertige und einheimische Aischgründer Karpfen serviert wird. Bei der Art des Aischgründer Karpfens handelt es sich um eine besondere hochrückige und gering beschuppte Gattung des Karpfens. Dieser ist seit 2012 eine nach EU-Recht geschützte geographische Angabe (g.g.A.).

Maßgeblichen Anteil an der Entwicklung der Aischgründer Fischzucht hatten die vielen im Mittelalter gegründeten Klöster, insbesondere die der Zisterzienser, die sich in weiten Teilen Frankens ausbreiteten. Eine monatelange Fastenzeit führte zu einem großen Bedarf an Fisch, was schließlich der Fischzucht im Aischgrund den Weg ebnete. Auch der landwirtschaftlich nur schwer nutzbare Boden, die natürliche Landschaftsformation und der hohe Grundwasserstand waren Anlass, weitere Teiche anzulegen.

***Karpfen - das regionale Superfood***
*Der Aischgründer Karpfen besticht nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch seinen geringen Fettgehalt und hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Darüber hinaus ist er nicht nur gut für uns, sondern auch für die Natur.*
*Die Teichlandschaft leistet einen wesentlichen Beitrag zur Steigerung der Biodiversität. Am Karpfenteich ist eine besondere Vielfalt von Pflanzen und Tieren zu finden.*

© Sonja Hagen

## KARPFENSCHMECKER-GEWINNSPIEL

**Stempel sammeln und gewinnen!**
**Besuche während des Aktionszeitraums mindestens drei der in diesem Flyer genannten Gaststätten. Für jedes bestellte Karpfengericht erhältst du auf Wunsch einen Stempel.**

Sende den Flyer mit **mindestens drei verschiedenen Stempeln** an den Kreistourismus des Landkreises Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim (Anschrift siehe rechts unten) zurück.

Einsendeschluss: 13.12.2023 (Datum des Poststempels).
Pro Person ist nur eine Teilnahme möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

**Hauptgewinn:**
KARPFEN-ERLEBNISTAG für 2 Personen (Karpfenessen, Eintritt ins Karpfenmuseum in Neustadt a.d.Aisch, Eintritt in die Franken-Therme Bad Windsheim mit Saunalandschaft und Hochsole-Bereich inklusive Salzsee)

**Weitere Preise:**
16x Gutschein zum KARPFENESSEN im Wert von 25€

10x KARPFEN-BUCH

## MITMACHEN UND GEWINNEN

Bitte gib für eine eventuelle Gewinnbenachrichtigung deine Kontaktdaten an, bevorzugt deine E-Mailadresse:

Name, Vorname _____

E-Mail-Adresse _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

☐ **Ich möchte den aktuellen Flyer der Aischgründer Karpfenschmeckerwochen jährlich erhalten** (bitte ankreuzen).

**Datenschutzrechtliche Erklärung:** Verantwortlich für die Verarbeitung ist der Kreistourismus des Landkreises Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim. Wir verarbeiten deine Daten um dir die Gewinnbenachrichtigung und/oder den Flyer der Aischgründer Karpfenschmeckerwochen zukommen zu lassen. Weitere Informationen über die Verarbeitung deiner Daten und Rechte kannst du im Internet unter www.kreis-nea.de/datenschutz abrufen.

Datum, Unterschrift _____

## AISCHGRÜNDER KARPFENMUSEUM

In den **Museen im Alten Schloss in Neustadt a.d. Aisch** befindet sich das deutschlandweit einzigartige Aischgründer Karpfenmuseum. Hier wird die Karpfenzucht und ihre 1250-jährige Geschichte im Aischgrund, die Ökologie der Weiherlandschaft und die kulinarische Zubereitung der Fische anschaulich ins Bild gesetzt. Im großen Aquarium kann man den Karpfen sogar direkt in die Augen schauen.
Daneben bieten im Alten Schloss auch das Markgrafenmuseum, die KinderSpielWelten sowie das Schaudepot interessante Einblicke in die Vergangenheit.

**Information und Öffnungszeiten unter:**
**www.museen-im-alten-schloss.de · Tel. 09161 6620905**

Sparkasse im Landkreis
Neustadt a.d. Aisch - Bad Windsheim

Bitte in ein Fenster-Kuvert stecken oder Adresse per Hand auf ein Kuvert ohne Fenster schreiben, ausreichend frankieren und versenden.

Landkreis
Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
Kreistourismus
Hauptstraße 1
91443 Scheinfeld

*Es ist wieder Karpfenschmeckerzeit!*

## WEITERE INFORMATIONEN

Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim
Kreistourismus
Hauptstraße 1, 91443 Scheinfeld
09161 92-6150
tourismus@kreis-nea.de
www.karpfenschmeckerwochen.de

Druckerzeugnis
www.natureOffice.com/DE-121-MKZPHGM
klimaneutral
durch CO2-Ausgleich

*Gedruckt auf 100% Recyclingpapier*

FRANKENS MEHR REGION Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim

# Aischgründer Karpfenschmeckerwochen

**Das Original – seit 45 Jahren**

© Jürgen Haake

AISCHGRÜNDER Karpfen Schmecker WOCHEN

**vom 1.9. bis 1.11.2023**

**Karpfen in besonders kreativen Variationen**

## KARPFENSCHMECKER-LAND

## ANREISE

Frankens Mehrregion, der Landkreis Neustadt a.d.Aisch-Bad Windsheim ist mit folgenden **Bahnlinien** vom Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN) erreichbar:

Nürnberg - Fürth - Neustadt a.d.Aisch - Markt Bibart, Fürth - Markt Erlbach und Ansbach - Uffenheim
**Fahrpläne sind unter www.vgn.de zu finden.**

Die Bahnstrecke Würzburg-Nürnberg ist bis zum 12. September 2023 teilweise gesperrt!

Das **NEA Mobil** bringt dich auch zu den mit dem ÖPNV-Angebot schwer erreichbaren Gasthäusern. Die Buchung erfolgt über die NEA Mobil App oder per Telefon unter der Rufnummer **09161 6229966.**

**Weitere Informationen unter: www.neamobil.de**

Frankens Mehrregion ist mit dem Auto von Fürth, Nürnberg, Erlangen, Ansbach, Kitzingen und Würzburg in ca. 30 Minuten erreichbar.

**Reserviere am besten immer vorab einen Tisch.**

### 1 GASTHAUS ZUR TRAUBE

**ZIEGENBACH** · Familie Pfeufer
Ziegenbach 8 · 91477 Markt Bibart
Tel. 09167 783 · gasthaus-zur-traube-ziegenbach@t-online.de · www.gasthaus-zur-traube-ziegenbach.de
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch · Urlaub: 29.08. - 13.09.2023 · Busgruppen auf Anmeldung willkommen

Pfefferkarpfen · Karpfenfilet im Wurzelsud · gebratenes Karpfenfilet.

### 2 GASTHAUS MÜNICH-FICHTEL

**OBERSCHEINFELD** · Roman Fichtel
Marktplatz 6 · 91483 Oberscheinfeld
Tel. 09167 204 · kontakt@schwarzer-adler-oberscheinfeld.de · www.schwarzer-adler-oberscheinfeld.de
Ruhetage: Montag, Donnerstag · Urlaub: 17.10. - 30.10.2023

Karpfen gebacken mit gemischtem Salat · Karpfen blau aus dem Wurzelsud und Salzkartoffeln · Karpfenfilet gebacken mit gemischtem Salat · Karpfenfilet mit mediterranen Gemüsenudeln.

**KARPFENBUFFET *in Oberscheinfeld***
**Jeden Dienstag und Mittwoch im Aktionszeitraum.**
**Um Reservierung wird gebeten.**

### 3 LANDGASTHOF ZUR ROSE

**PRÜHL** · Familie Kleinlein
Hauptstraße 24 · 91483 Prühl/Oberscheinfeld
Tel. 09167 212 · Gasthof-Rose-Kleinlein@t-online.de · www.gasthof-rose-pruehl.de
Ruhetage: Montag, Dienstag ·
Busgruppen auf Voranmeldung willkommen

Karpfenfilet auf Dill-Zitronen-Buttersauce · grätenfreies Karpfenfilet · Karpfenfilet in Vollkornkruste.

**Karpfenburger mit Süßkartoffelpommes**

### 4 LANDGASTHOF – HOTEL LICHTERHOF

**UFFENHEIM** · Semihan Yildirim
Marktplatz 14 · 97215 Uffenheim
Tel. 09842 98310 · info@lichterhof.com · www.lichterhof.com
Ruhetag: Dienstag

Karpfenburger mit Mango Currydip · Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat · Karpfenchips auf Saisonsalat mit Hausdressing · Karpfen Teriyaki Bowl.

### 5 LANDGASTHOF ZUM SCHWARZEN ADLER

**ULSENHEIM** · Bernd Meyer
Ulsenheim 97 · 91478 Markt Nordheim
Tel. 09842 8206 · info@frankenurlaub.de · www.frankenurlaub.de
Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch

Karpfen blau im Silvanersud · Karpfenfilet auf Kokos-Currysauce · Karpfenchips, Ingraisch und Flosse mit gemischtem Salat · Karpfen heiß im Wacholderrauch geräuchert.

### 6 LANDGASTHOF IM EHEGRUND

**SUGENHEIM** · Familie Stiegler
Hauptstraße 30 · 91484 Sugenheim
Tel. 09165 360 · info@landgasthof-ehegrund.de · www.landgasthof-ehegrund.de
Ruhetag: Montag, Dienstag ab 17:00 Uhr geöffnet

Karpfenrahmsuppe mit Fileteinlage · Karpfen traditionell gebacken · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet aus der Pfanne in Calvadossoße · Karpfenfilet Asia mit Wokgemüse · Karpfenräucherteller mit Bratkartoffeln · Salatteller mit Karpfenkringeln · Karpfenknusperteller.

### 7 GASTHOF-PENSION ZUR WOLFSSCHLUCHT

**ULLSTADT** · Familie Holzwarth
Hirtenstr. 5 · 91484 Ullstadt/Sugenheim
Tel. 09164 998390 · info@wolfsschlucht-ullstadt.de · www.wolfsschlucht-ullstadt.de
Ruhetag: Dienstag, Mittwoch, Täglich 13:30 - 16:00 Uhr geschlossen

Karpfenfilet gebacken mit Schwanz · Pfefferkarpfen „Diabolo" · Karpfenmatjes · Karpfenfilet blau.

**SAVE THE DATE**

Eröffnung der Aischgründer Karpfenschmeckerwochen & 50-jähriges Jubiläum der Teichgenossenschaft Neustadt/Aisch-Bad Windsheim
am **1. September 2024 in Neustadt a.d.Aisch**

### 8 GASTHAUS ZUR SONNE

**NEUSTADT A.D.AISCH** · Familie Pohli
Nürnberger Straße 18 · 91413 Neustadt a.d.Aisch
Tel. 09161 2488 oder 0151 15228010 · info@sonne-nea.de · www.sonne-nea.de
Ruhetage: Montag, Dienstag, Mittwoch bis Samstag jeweils ab abends geöffnet, Sonntag ab mittags geöffnet

Karpfen gebacken · Karpfenfilet gebacken/blau · Karpfen blau in Frankenweinsud · Pfefferkarpfen · Karpfenfilet mit Kräuterbutter in Folie gegrillt · Salatteller mit Karpfenfiletstreifen.

### 9 LANDGASTHOF ZUR HAMMERSCHMIEDE

**BIRNBAUM** · Daniela Schiwon
Birnbaum 56 · 91466 Gerhardshofen
Tel. 09163 99940 · info@landgasthof-hammerschmiede.de · www.landgasthof-hammerschmiede.de
Ruhetage: Montag, Dienstag, Sonntagabend geschlossen

Karpfen in Frankenweinsud mit Meerrettich · grätenfreies Karpfenfilet in versch. Zubereitungsarten, z.B. mit Apfel-Meerrettich-Kruste überbacken · Salatteller mit knusprigen Karpfenkringeln · gebackener Karpfen.

### 10 GASTHOF BRANDENBURGER ADLER

**DACHSBACH** · Familie Hieronymus
Bamberger Straße 1 · 91462 Dachsbach
Tel. 09163 292 · gasthof-hieronymus@t-online.de · www.Gasthof-Hieronymus.de
Ruhetage: Dienstag, Mittwoch, Donnerstag

Karpfen nach böhmischer Art mit Mandelsplittern und Rotweinsauce · Karpfenfilet in verschiedenen Zubereitungsarten · Pfefferkarpfen · Salatteller mit Karpfenkringeln.

### 11 BRAUEREI-GASTHOF PRECHTEL

**UEHLFELD** · Familie Prechtel
Hauptstraße 24 · 91486 Uehlfeld
Tel. 09163 228 · info@brauerei-prechtel.de · www.brauerei-prechtel.de
Ruhetage: Montag, Dienstag

Gebackenes Karpfenfilet in Bierteig · Karpfenknusper gebacken · Karpfenfilet in Kräutersenfsauce · Pfefferkarpfen · geräuchertes Karpfenfilet.

### 12 GASTHOF BRENNEREISTUBEN

**WILHELMSDORF** · Familie Günthner
Bergstraße 21 · 91489 Wilhelmsdorf
Tel. 09104 2141 · info@brennereistuben.de · www.brennereistuben.de
Ruhetag: Montag

Grätenfreies Karpfenfilet · Karpfenknusper · Karpfenragout.

### 13 LANDGASTHOF-HOTEL ZUM STERN

**LINDEN** · Familie Knörr
Hauptstr. 60 · 91459 Linden/Markt Erlbach
Tel. 09106 891 · info@gasthof-zumstern.de · www.karpfenbuffet.de
Ruhetag: Mittwoch, Montag- und Dienstagmittag geschlossen

Brennnesselcremesuppe mit geräuchertem Karpfenfilet · grätenfreies Karpfenfilet gebacken, in Butter gebraten oder geräuchert · Karpfenschinken · Karpfenfilet in Tempurateig an einer süßsaueren Asiasauce · Karpfensushi.

**KARPFENBUFFET *in Linden***
**ab 22. September jeden Freitag im Aktionszeitraum.**
**Um Reservierung wird gebeten.**

### 14 LANDHOTEL RANGAU GASTHOF & BRENNEREI

**LINDEN** · Familie Fischer
Hauptstraße 30 · 91459 Linden/Markt Erlbach
Tel. 09106 318 · kontakt@landhotel-rangau.de · www.landhotel-rangau.de
Ruhetage: Donnerstag, Sonntagabend

Karpfen Bouillabaisse · Pfefferkarpfen · Karpfen traditionell gebacken oder blau · Karpfen crispy strips auf roten Linsen · Karpfenfilet · Karpfenknusper.

### 15 GASTHOF GOLDENER STERN***

**TRAUTSKIRCHEN** · Familie Krönert
Hauptstraße 2 · 90619 Trautskirchen
Tel. 09107 255 · kroenert@landgasthof-goldener-stern.de · www.landgasthof-goldener-stern.de
Ruhetag: Donnerstag, Freitag ab 17:00 Uhr geöffnet

Karpfenfilet in fränkischer Rotweinsauce · Karpfenfilet gebraten an Kräuterrahmsauce · Karpfenfilet an Zitronen-Secco-Sauce · Cremesuppe vom geräucherten Karpfen.

### 16 LANDGASTHOF ZENNTALER HOF

**ADELSDORF** · Familie Burk
Adelsdorf 12 · 90616 Neuhof a.d.Zenn
Tel. 09102 375 · info@zenntaler-hof.de · www.zenntaler-hof.de
Ruhetag: Donnerstag · Montag, Dienstag, Mittwoch 11:00 - 14:00 Uhr & 17:00 - 20:30 Uhr warme Küche · Freitag, Samstag, Sonntag & Feiertage 11:00 - 20:30 Uhr warme Küche

Pfefferkarpfen · Karpfenfilet mit Schwanz · Karpfenfilet in verschiedenen Variationen dazu hausgemachten Karoffelsalat · Karpfen in Frankenweinsud mit Meerrettich.

Gästezimmer vorhanden · rollstuhlgerecht

Alle Angaben ohne Gewähr.