

Invasive Arten – eine informative und kulinarische Reise

am Dienstag, den 27. Oktober 2026 im Schützenhaus der Zimmerstutzengesellschaft Gingen/Fils, Fehlweise 2 in Gingen. Waschbär, Nilgans und Nutria haben sich in unserer Region längst breitgemacht – sie verdrängen heimische Tierarten und richten teils erhebliche Schäden an. Grund genug, ihnen einmal auf andere Weise zu begegnen. Beginn um 19 Uhr mit einem Vortrag von Stadthjäger Uli Pfeffer, ab 20 Uhr wird gemeinsam verkostet: als Vorspeisen Pulled Waschbär vom Smoker, Ragout fin im Königin-pastetchen von Nil- und Kanadagans sowie Saté-Spieße vom Nutria, als Hauptgang ein südafrikanisches Bobotie von der heimischen Wildsau mit Reis. Preis: 50 € pro Person (zzgl. Getränke). Teilnahme nur nach Anmeldung unter info@jaeger-gp.de.

Hubertus-Abend mit jagdlichem Menü, am Samstag, den 7. November 2026 um 18 Uhr im Landgasthof Heldenberg in Lauterstein. Ganz im Zeichen des heiligen Hubertus, dem Schutzpatron der Jäger, erwartet Sie ein festliches 4-Gang-Menü: Vitello vom Überläufer, Cremesuppe vom Ofenkürbis, Reh in zweierlei Art mit Schlehensose sowie eine Crème brûlée mit Waldbeereis. Kosten: 68 € pro Person (ohne Getränke). Anmeldung unter Tel.: 07332 – 6661.

Hubertusmesse am Samstag, den 7. November 2026 in der kath. Kirche St. Sebastian in Ottenbach. Die Hubertusmesse ist für die Jäger ein Jahrhunderte alter Brauch. An diesem Tag feiern wir die Verbundenheit von Jägern und Natur, zu Ehren des heiligen Hubertus, des Schutzpatrons der Jäger. Die Jagdhornbläser begrüßen ab 17:30 Uhr mit jagdlichen Stücken draußen vor der Kirche, um 18 Uhr beginnt dann die ökumenische Messe mit Pfarrer Lukaschek und Pfarrer Elschenbroich unter Begleitung der Parforcehorn-Bläsergruppe der KJV Göppingen. Im Anschluss werden die diesjährigen Jungjäger ihre Jägerbriefe erhalten. Wer noch beim anschließenden Abendessen und gemütlichen Beisammensein in der Gaststätte Buchs in Ottenbach dabei sein möchte, den bitten wir um Anmeldung bei Peter Krumm unter Tel.: 0162-2876610 oder unter family.krumm@t-online.de.



KreisJägerVereinigung

Göppingen e.V. & Kirchheim/Teck e.V.



jaeger-gp.de



jv-kirchheim.de

Liebe Jägerinnen und Jäger, liebe Gäste und Genießer,

ob Reh, Wildschwein oder Hirsch – wenn im Herbst die Wildwochen der Kreisjägersvereinigungen Göppingen und Kirchheim beginnen, rückt ein Lebensmittel in den Mittelpunkt, das regionaler kaum sein könnte: Unser heimisches Wild.

Wer sich für Wild entscheidet, entscheidet sich für ein ehrliches, gesundes Stück Natur. Durch eine verantwortungsvolle Jagd leisten wir einen Beitrag zum Erhalt stabiler Wildbestände und einer intakten Natur – und gewinnen zugleich ein wertvolles, natürliches Lebensmittel.

Die Restaurants in unserer Region haben sich für Sie wieder einiges einfallen lassen. Begleitet werden die Wildwochen von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm, das Ihnen unsere wunderschöne Heimat, den Wald und die Vielfalt unserer Tierwelt näherbringt. Unser Highlight ist auch in diesem Jahr die große Hubertusmesse am Samstag, den 7. November, in der kath. Kirche St. Sebastian in Ottenbach.

Herzliche Grüße und Waidmannsheil

Sarah Schweizer

Kreisjägermeisterin
Göppingen

German Kälberer

Kreisjägermeister
Kirchheim/Teck



Wildwochen 2026

der Kreisjägersvereinigungen Göppingen e.V. & Kirchheim/Teck e.V.

07. OKTOBER - 07. NOVEMBER

*Jagd ist:
Auftrag und
Leidenschaft*

*„Mehr Natur
geht nicht!“*



KreisJägerVereinigung

Göppingen e.V. & Kirchheim/Teck e.V.



jaeger-gp.de



jv-kirchheim.de

Wild genießen

Wild ist ein frisches Produkt.
Die Verfügbarkeit bestimmt die Natur.
Bitte nach Möglichkeit daher im Restaurant reservieren und anfragen, ob Wild aktuell vorhanden ist.

Oberes Filstal

Obere Roggenmühle

Obere Roggenmühle 1, 73312 Geislingen/Stg-Eybach
Tel.: 07331 – 61945, www.obereroggenmuehle.de

Hörners Landgasthof

Geislinger Straße 26, 73312 Geislingen – Türkheim
Tel.: 07331 – 41978, www.hoerners-landgasthof.de

Unterbauers Besen

Wannenbergweg 4, 73312 Geislingen / Waldhausen
Mobil: 0175 - 4853613, www.unterbauers-besen.de

Mittleres Filstal / Lautertal

Landgasthof Heldenberg

Am Heldenberg 1 + 2, 73111 Lauterstein
Tel.: 07332 – 6661, www.heldenberg.de

Restaurant Alte Post

Staubstraße 3, 73329 Kuchen
Tel.: 07331 - 9999030, www.alte-post-kuchen.de



Voralb

Deutsches Haus

Kaltenwanghof 1, 73344 Gruibingen
Tel.: 07023 - 740098, www.deutsches-haus-weilheim.de

Bistro Voralbhalle

Krautgarten 1, 73092 Heiningen
Tel.: 07161 - 40917, www.bistro-voralbhalle.de

Hotel Fuchsen und Küblers Restaurant

Untere Steinstraße 16, 73230 Kirchheim
Tel.: 07021 - 5780, www.hotel-fuchsen.de

Restaurant Schäferhof

Bollerstr. 4, 73119 Zell u. A.
Tel.: 07164 - 14367, www.restaurant.schaeferhof-zell.de

Gasthof Schlatterhöhe

Schlatterhöhe 1, 73252 Lenningen
Tel. 07026 – 2182, www.schlatterhoehe.de

Unteres Filstal

Latinum by Asteri kouzina

Pfarrstraße 13, 73033 Göppingen
Tel. 07161 - 5070039, www.latinum-gp.de

Gasthaus zum Engel Bartenbach

Brunnenstraße 14, 73035 Göppingen-Bartenbach
Tel: 07161 - 28920, www.engel-bartenbach.de

Heimspiel unter den Kaiserbergen

Hohenstaufenstraße 116, 73033 Göppingen
Tel.: 07161 – 9866222, www.heimspiel-kaiserberge.de

Gasthaus Hecht

Kirchheimer Str. 11, 73061 Ebersbach
Tel.: 07163 – 8817, www.hecht-ebersbach.de

Restaurant Herzberg

Holbeinstraße 26, 73066 Uhingen Sparwiesen
Tel.: 07161 - 9458383, www.herzberg-genuss.de



In der Region finden sich zahlreiche weitere Gasthäuser mit frischen Wildgerichten. Fragen Sie gern Ihren Jäger vor Ort, wen er mit regionalem Wild beliefert.

Wild erleben

Wein & Wild am Donnerstag, den 8. Oktober um 18:30 Uhr im Gasthaus Hecht in Ebersbach. Freuen Sie sich auf ein 3-Gänge-Wildmenü (Wildschweinspieße mit Honig-Soja-Glasur, zweierlei vom heimischen Reh, Bratapfeleis mit Zwetschgengerichte) mit Aperitif und drei wohlabgestimmten Weinen. Kosten: 89 € mit Weinbegleitung, 79 € mit alkoholfreier Weinbegleitung – jeweils inkl. Aperitif und Gruß aus der Küche. Anmeldung unter www.teamwerk-esslingen.de.

Jagdliches Q&A-Dinner – „Frag den Jäger“, am Samstag, den 10. Oktober 2026 um 18 Uhr im Landgasthof Heldenberg in Lauterstein. Die jagenden Köche Gerhard und Max zaubern ein leckeres 3-Gang-Menü vom Lautersteiner Wild: Sauerrahmterrinen im Wildschinkenmantel, Sauerbraten vom Überläufer und Apfelstrudel mit Maronencreme. Dazu beantwortet Hegeringleiter Jochen May jagdliche Fragen, die die Gäste zuvor auf Bierdeckeln gesammelt haben. Kosten: 54 € pro Person (ohne Getränke). Anmeldung unter Tel.: 07332 – 6661.

Wildes Frühstück – die Jagd wird weiblich, am Sonntag, den 11. Oktober um 10 Uhr im Latinum by Asteri kouzina in Göppingen. Immer mehr Frauen entdecken die Jagd für sich. Kreisjägermeisterin Sarah Schweizer und Bläserobfrau Rita Dietz laden bei einem gemütlichen Frühstück zu einem lockeren Austausch über das „Jägerinnen-Sein“ ein. Frühstück auf Selbstzahlerbasis. Anmeldung unter: info@jaeger-gp.de.

Wild grillen am Samstag, den 17. Oktober von 11 bis 16 Uhr in der Metzgerei Niess, Hauptstraße 19 in Reichenbach an der Fils. Mit Impulsen rund ums Grillen von heimischem Wild wird gezeigt, dass Wild weit mehr kann als Braten und Spätzle. So wird der Nachmittag zum Genuss unter freiem Himmel. Kosten entsprechend Aushang vor Ort, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

„Auf der Pirsch mit dem Jäger“ am Freitag, den 23. Oktober um 16 Uhr. Treffpunkt: Trimm-Dich-Pfad Parkplatz im Göppinger Oberholz. In unseren Wäldern gibt es viel zu entdecken mit dem ehemaligen Wildtierreferenten der Kreisjägersvereinigung Göppingen, Hartmut Felgner. Festes Schuhwerk nicht vergessen! Anmeldung unter: info@jaeger-gp.de.