Vom 9. Oktober bis 15. November heißt es „Wild auf Regionales“ in Bad Mergentheim

**Wildwochen mit kulinarischen Leckerbissen und spannenden Veranstaltungen**

BAD MERGENTHEIM. Wildgerichte in allen Variationen lassen sich ab kommendem Freitag, 9. Oktober, an 14 Stellen im Stadtgebiet genießen. Dann starten die Bad Mergentheimer Wildwochen 2020 – ein kulinarischer Leckerbissen im Herbst.

Die Wildwochen laufen bis Sonntag, 15. November, und stehen wie schon in den Vorjahren unter dem Motto „Wild auf Regionales“. Qualitativ hochwertiges Fleisch ist dann Bestandteil kulinarischer Highlights wie Hirschgulasch, knuspriger Ente, Hasenkeule, Wildschweinschinken, Rehmedaillons und vielem mehr. Die Markelsheimer Weingärtner, die Herbsthäuser Brauerei und die Brennerei Herz machen mit und sorgen für die passend abgestimmten Getränke und edle Tropfen im Glas.

Mit den herbstlichen Wildwochen soll auf das große Wild-Angebot in den verschiedenen gastronomischen Betrieben in Bad Mergentheim und den Stadtteilen hingewiesen werden. Koordiniert werden sie von der Tourist-Information, die die Reihe 2017 erstmals initiiert hatte. 14 Restaurants, Gasthäuser und Hotels sowie eine Brennerei sind diesmal mit dabei.

Zum Rahmenprogramm der Wildwochen gehört ein spannendes Veranstaltungsprogramm rund um Wald, Wild und Kulinarik. So gibt es am Freitag, 9. Oktober, eine Führung, die um 12.30 Uhr auf dem Marktplatz startet und durch den Wald hinauf zum Drillberg führt, wo bei Würth Industrie Service die Ausstellung „Führungskultur rund um den Drillberg – einst und heute“ besichtigt wird.

Am Sonntag, 11. Oktober, steht ab 11.30 Uhr eine Familienwanderung unter dem Titel „Bilderrätsel“ auf dem Programm. Treffpunkt ist der Bad Mergentheimer Bahnhofsvorplatz. Am Sonntag, 18. Oktober, wird um 14 Uhr deine Verkostung von Wildobstbränden direkt an der Streuobstwiese angeboten. Treffpunkt ist der Waldspielplatz Drillberg. Vor der Verkostung wird eine gemeinsame, etwa zweistündige leichte Streuobstwiesen-Wanderung mit vielen Erklärungen unternommen.

Abgerundet wird das Programm mit zwei Terminen zur Verkostung von Wildschweinbratwürsten mit Sauerkraut in Verbindung mit Wildobstbränden direkt in der Brennerei Herz. Für alle Veranstaltungen ist eine vorherige Anmeldung bis Dienstag, 6. Oktober, bei der Bad Mergentheimer Tourist-Information erforderlich unter Telefon 07931/ 57-4815. Für die Termine in der Brennerei werden Anmeldungen auch noch bis Donnerstag, 5. November, entgegen genommen. Die Tourist-Information hält auch weiterführende Informationen zu Eintrittspreisen und Abläufen bereit.

„Der Herbst in Bad Mergentheim lässt sich in bunten Wäldern und Weinbergen und dank der nachhaltig regional erzeugten Produkte mit allen Sinnen genießen – auch in Pandemie-Zeiten. Wir freuen uns schon sehr darauf, dies alles im Schulterschluss mit so vielen Partner-Betrieben nun schon im vierten Jahr in Folge wieder herausstellen zu dürfen“, sagt Veronika Morgenroth, Leiterin der Tourist-Information.

Weitere teilnehmende Betriebe: Best Western Parkhotel, Boros Ratskeller, Hotel-Restaurant Bundschu, Hotel-Restaurant Kippes, Alte Kanzlei, Landhotel-Restaurant Edelfinger Hof, Herbsthäuser Brauereigaststätte, Flairhotel Wienstube Lochner, Sportgaststätte Markelsheim, Gasthaus zur Rose, Gasthof Linde-Classico, Il Siciliano und Hotel Alexa.

Ein Flyer zu den Wildwochen ist überall im Stadtgebiet sowie online auf www.bad-mergentheim.de zu finden. stv

**Mediendownload Pressetext + Pressefotos**
https://denkinger-pr.de/blog-news/wilde-und-regionale-kulinarik-in-bad-mergentheim

**Bildunterschriften:**
**wildwochen\_2020\_01.jpg** Die „Bad Mergentheimer Wildwochen 2020“ (9. Oktober – 15. November) sind erneut ein kulinarisches Highlight zum Start in den Herbst. An 14 Standorten in der Stadt wird qualitativ hochwertiges Fleisch aus der Region angeboten. Foto: Stadtverwaltung Bad Mergentheim

**wildwochen\_2020\_02.jpg**
Die „Bad Mergentheimer Wildwochen 2020“ (9. Oktober – 15. November) sind erneut ein kulinarisches Highlight zum Start in den Herbst. An 14 Standorten in der Stadt wird qualitativ hochwertiges Fleisch aus der Region angeboten. Dazu wird regionaler Wein gereicht. Der vom Weinbau geprägte Stadteil Markelsheim ist Weltmarktführer für eine heimische Spezialität – den „Tauberschwarz“. Foto: Björn Hänssler

**wildwochen\_2020\_03.jpg**Die „Bad Mergentheimer Wildwochen 2020“ (9. Oktober – 15. November) sind erneut ein kulinarisches Highlight zum Start in den Herbst. An 14 Standorten in der Stadt wird qualitativ hochwertiges Fleisch aus der Region angeboten. Dazu wird regionaler Wein gereicht. Der vom Weinbau geprägte Stadteil Markelsheim ist Weltmarktführer für eine heimische Spezialität – den „Tauberschwarz“. Foto: Björn Hänssler

**wildwochen\_2020\_04.jpg**Die „Bad Mergentheimer Wildwochen 2020“ (9. Oktober – 15. November) sind erneut ein kulinarisches Highlight zum Start in den Herbst. Neben qualitativ hochwertigem Fleisch aus der Region wird regionaler Wein gereicht. Unser Bild entstand auf dem Weinlehrpfad im vom Weinbau geprägten Stadteil Markelsheim – der Weinlehrpfad lehrt Wissenswertes über den Weinbau und lädt zum Verweilen ein. Foto: Thorsten Günthert

**Weitere Kontaktdaten
Tourist-Information Bad Mergentheim**
Marktplatz 1
97980 Bad Mergentheim
E-Mail: tourismus@bad-mergentheim.de
Internet: https://www.bad-mergentheim.de
Facebook: https://www.facebook.com/bad.mergentheim
Instagram: https://www.instagram.com/badmergentheim.de/

Ansprechpartnerin: Veronika Morgenroth (Leiterin Tourist-Information)
Telefon: +49 7931/ 57-4815
E-Mail: tourismus@bad-mergentheim.de

**Denkinger Kommunikation**
Buchenstraße 2
87766 Memmingerberg
Telefon: +49 8331 96698-47
E-Mail: presse@denkinger-pr.de
Internet: https://denkinger-pr.de

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)