

SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG



SONNTAG, 8.9.2019

BRETTEN

SPORGASSE

SWR1 BÜHNE • SCHMECK DEN SÜDEN-GASTROMEILE
EDEKA KOCHSTUDIO • AOK FAMILIENFRÜHSTÜCK
BAUERN- & ERZEUGERMARKT



WILLKOMMEN IN BRETTE!

Liebe Besucher aus Nah und Fern!

Baden-Württembergs leckerste Seiten sind das Ziel der alljährlichen SWR1 Pfännle Entdeckertour und ich freue mich besonders, die Veranstaltung bereits zum zweiten Mal auf einem Zwischenstopp in unserer Melanchthonstadt begrüßen zu dürfen.

Am 8. September stehen 7 Gastronomen aus Bretten und dem Umland

im Mittelpunkt der Veranstaltung, die dazu einladen ihre besonderen Spezialitäten unter freiem Himmel zu probieren und zu genießen. Und wie immer bei SWR1 Pfännle gilt: in die Pfanne, den Kochtopf und auch in das Glas kommt nur, was bei uns in der Region wächst oder gedeiht. Dem Ideenreichtum unserer Gastronomen sind dabei keine Grenzen gesetzt: serviert werden neu interpretierte Klassiker bis hin zu ausgefallenen Kombinationen – und das in kleinen Proberportionen, damit es nicht nur bei einem Gericht von der wohl aufregendsten Speisekarte aller Open-Air-Veranstal-



tungen Baden-Württembergs
bleiben muss.

Freuen Sie sich außerdem auf gute Unterhaltung mit einem abwechslungsreichen Bühnenprogramm, Kochshows und einem bunten Kinderprogramm. Und wer bereits morgens gut gestärkt in den Tag starten möchte, den lädt die AOK ab 09:30 Uhr zum Familienfrühstück in die Stadtparkhalle ein. Anschließend können Sie auf dem Bauern- und Erzeugermarkt nach Herzenslust eine Vielfalt an regionalen Produkten kaufen und damit ein Stück SWR1 Pfännle-Genuss mit nach Hause nehmen.



Nutzen Sie auch die Chance, die Kleinstadtperle Bretten bei einer Stadtführung näher kennen zu lernen – denn Bretten hat das ganze Jahr über viel zu bieten! So ist das Fachwerkensemble am Marktplatz der ideale Ausgangspunkt für einen Spaziergang durch die historische Altstadt. Neben dem malerischen Stadtbild gibt es dort zahlreiche, noch inhabergeführte Fachgeschäfte sowie ein vielfältiges Angebot an Gastronomie und Kultur zu entdecken.

Zudem sorgen mehrere Märkte und Veranstaltungen für Abwechslung: Zu den kommenden



Highlights zählen etwa der fünf-tägige Weinmarkt Ende Sep-tember und der stimmungs-volle Weihnachtsmarkt mit Kunsthandwerkermarkt und Eislaufbahn im Dezember.

Meinen besonderen Dank möchte ich an die zahlreichen Helfer und Unterstützer richten, die zum Gelingen beitragen und ohne deren Einsatz die Durchführung einer solchen

Veranstaltung nicht möglich ist. Für heute wünsche ich Ihnen einen schönen Aufenthalt in Bretten – greifen Sie zu und lassen Sie sich die leckeren Speisen unserer Gastronomen bei guter Unterhaltung schmecken!

Martin Wolff
Oberbürgermeister



BÜHNENPROGRAMM

Moderation: Petra Klein

11:00 Uhr	Musik mit in2deep
11:40 Uhr	Juryvorstellung SWR1 Pfännle-Star
11:50 Uhr	Showkochen
12:30 Uhr	Musik mit in2deep
13:10 Uhr	Showkochen
13:30 Uhr	Musik mit in2deep
14:00 Uhr	Showkochen
14:50 Uhr	Musik mit der SWR1 Band feat. MC Luxusliner
15:30 Uhr	Showkochen
16:10 Uhr	Comedy mit Heinrich del Core
16:50 Uhr	Preisverleihung SWR1 Pfännle-Star
17:00 Uhr	Musik mit der SWR1 Band



BEGLEITPROGRAMM

AOK Familienfrühstück

Ab 9:30 Uhr in der Stadtparkhalle.

In Zusammenarbeit mit dem TV Bretten und den Black Panthers.

Kostenlose Altstadtführungen

Jeweils um 14:00 Uhr, 15:00 Uhr und 16:00 Uhr.

Treffpunkt: Pfeiferturm, Dauer: ca. 60 Minuten.

Hinweise zur Führung gibt es am Informationsstand der Stadtverwaltung Bretten

Museum Schweizer Hof (geöffnet bis 17:00 Uhr)

Ausstellung „Als Württemberg sie wolt bezwingen ...“

Das Peter-und-Paul-Fest: Immaterielles Kulturerbe für Bretten.

Sonderführung durch die Ausstellung um 11:00 Uhr.

Für Kinder

Verschiedene Bastelangebote, ein Kletterturm und das Lernort Natur-Mobil des Landesjagdverbands sorgen bei den kleinen Besuchern für viel Abwechslung.



UNSERE GASTRONOMEN

OCHSEN ZU DIEFENBACH

Zaisersweiherstraße 1, 75447 Sternenfels/Diefenbach

- Gezupfter Wildschweinbraten im Brötche mit süß-sauerem Zwetschgen-Tomaten Röster auf Filderspitzkraut 7,00 €
- Saftiges Gulasch vom Limousin - Rind mit Wurzelgemüse und gerösteten Würfele vom Semmelknödel 10,00 €
- Roulade von der Schwarzwaldforelle mit Wildkräutersalaten, Chutney von Melonenbirne und Kräuterknusperstängele 6,00 €
- Gebackene Almkäsekrusteln, gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Sommergemüse und gedörrter Felsenbirne 6,00 €
- Schwäbische Wurstknöpfle aus Wildschwein-Gelbwurst an Tomatensoße mit kleinem Blattsalat und Käsechip 4,50 €
- Tiramisu, von Wibeke und Büffelrischkäse geschichtet mit Kompott aus Bodensee Bohnapfel 4,00 €



Ochsen

UNSERE GASTRONOMEN

ZUM SCHEFFELHOF

Frankfurter Straße 9, 75433 Maulbronn

Hausgebeiztes Rinderfilet mit Bööbeleskäs,
Wildkräutersalat und Schwarzbrotcrumble 8,00 Euro

Ochsenbäckle an Lembergerjus
und Kartoffelmousseline 7,00 Euro

Weizenrisotto mit Bergkäse 7,00 Euro

Binder´s Nudeln mit Kürbiskernpesto 5,00 Euro

Weinbergpfirsichsorbet auf Traubenragout 5,00 Euro



UNSERE GASTRONOMEN

HOTEL-LANDGASTHOF ROSE

Schwandorfstraße 12, 75015 Bretten/Diedelsheim

Terrine vom Ziegenfrischkäse auf
Rote-Bete-Carpaccio und Waldhonig 4,50 Euro

Frikassee vom Kraichgau-Hahn im
Diedelsheimer Nudelnest und Wurzelgemüse 7,00 Euro

Wildmaultaschen mit frischen Steinpilzen an
kleinem Kartoffelsalat 5,00 Euro

Zimteis mit lauwarmem Beerenragout 3,50 Euro



Hotel-
Landgasthof
Rose 

Tel.: (07252) 87 307 * Internet: www.hotel-landgasthof-rose.de

UNSERE GASTRONOMEN

METZGEREI GROPP & GASTHAUS ZUM LAMM

Diedelsheimer Straße 2, 75015 Bretten

Melanchthonbaguette belegt mit Salat, Pastrami (Rinderbrust gepökelt und geräuchert)	6,00 Euro
Tranchen vom Flank-Steak auf knackigen Gartensalaten mit lauwarmem Kartoffeldressing	5,00 Euro
Badisches Rupffleisch im Brötchen mit Karotten-Krautsalat	4,50 Euro
Über Nacht, bei Niedertemperatur gegarte Hohe Rippe mit Zwiebelschmelze und Rahmkartoffeln	8,00 Euro
Spanferkelrollbraten mit lauwarmem Kartoffelsalat	6,50 Euro
Ofenkartoffel mit Quark	3,00 Euro
Zwetschencobbler mit Zimtsahne	3,50 Euro



UNSERE GASTRONOMEN

HOTEL RESTAURANT SCHARFES ECK

Konrad-Adenauer-Platz 2, 75417 Mühlacker

Alplinsen mit Julienne vom Schwarzwälder
Schinken und Geifertshofener Bergkäse,
serviert an Ackersalat mit Kartoffeldressing 6,50 Euro

Wirsingmaultäschle serviert im Rote Beete-Sößle 6,50 Euro

Geschmortes Schweinsbäckle im Lienzinger
Wildhopfen Biersößle, mit handgemachten Spätzle 7,50 Euro

Rinderbrisket-Ochsenbrust, acht Stunden im
Lemberger geschmort, serviert mit Mini-Knödel,
Sellerie und Kartoffeln 7,50 Euro

Maultaschen LollyPop 3,50 Euro

Sorbet vom Schwarzriesling mit Traubengelee 3,50 Euro



UNSERE GASTRONOMEN

ROMANTIK HOTEL WALK'SCHES HAUS

Marktplatz 7, 76356 Weingarten (Baden)

Kürbiscremesuppe mit
süß-saurem Zwiebelstrudel 5,00 Euro

Curry von Badischen Linsen mit Pfirsich
und einer Praline vom Schweinebauch 6,00 Euro

BBQ Burger mit Roter Zwiebel Marmelade,
Simmentaler Rind, geschmorter Mais und
Heumilch Käse 7,50 Euro

Badischer Weinschaum mit
eingelegten Zwetschgen 4,00 Euro



WALK'SCHES
HAUS



UNSERE GASTRONOMEN

LANDMETZGEREI GOLLERTHAN PARTY-SERVICE

Hauptstraße 15, 74906 Bad Rappenau

Carpaccio vom Rinderfilet an Zitronen-Olivenöl
Dressing mit Rucola und frisch geriebenem Bergkäse 6,00 Euro

Rouladenmedaillons vom Kraichgauer Weiderind
an Senfrahmsoße mit hausgemachten Spätzle 7,50 Euro

Erwins Rehpfännle mit hausgemachten Spätzle 7,50 Euro

Geschmorte Ochsenbäckle vom
Kraichgauer Weiderind an Trollinger Soße
mit hausgemachten Spätzle 7,50 Euro

Karamelisierter Kaiserschmarrn mit
hausgemachtem Apfelkompott vom Topas Apfel
oder mit Vanillesoße 4,50 Euro



UNSERE GASTRONOMEN

LUISENHOF

Luisenhof 29, 75038 Oberderdingen

Oma´s Filterkaffee	2,00 Euro
Eiskaffee	3,90 Euro
Verschiedene Streuselkuchen vom Blech	2,50 Euro
Linzertorte	2,50 Euro
Bauernhofeis	1,00 Euro



UNSERE GASTRONOMEN

BÄCKEREI REINHARDT

Brettener Straße 15, 75438 Knittlingen

Kaffee

2,00 Euro

Kaffeespezialitäten

2,50 Euro

Verschiedene Kuchen

2,50 Euro



GETRÄNKEANGEBOT

Höpfner Pilsner 0,3 l

Höpfner Weizen 0,3 l

Ensinger Mineralwasser Classic 0,5 l

Ensinger Naturelle Still 0,5 l

Ensinger Streuobst Apfel-Schorle 0,5 l

Ensinger Johannisbeer-Schorle 0,5 l

Weingut Häußermann

und Weingut Kern:

Verschiedene Weiß-, Rose- und

Rotweine, Sekt 0,1 l und 0,25 l



Das AOK-Familienfrühstück in Bretten:
am 8. September 2019 ab 9.30 Uhr.

Ein gesunder Tag beginnt beim Frühstück.

Deshalb laden wir Sie ganz herzlich zum AOK-Familienfrühstück ein: In der Stadtparkhalle in Bretten erwartet Sie im Rahmen des SWR1 Pfännle ein gesundes Frühstück, das der TV 1846 Bretten e.V. und die Bretten Black Panthers mit regionalen und saisonalen Zutaten eigens für Sie vorbereiten.* Wir freuen uns auf Sie!

Mehr unter aok.de/bw/veranstaltungen
und SWR1.de/Pfaennle

* Übrigens: AOK-Versicherte erhalten einen Bonus.



GESUNDNAH

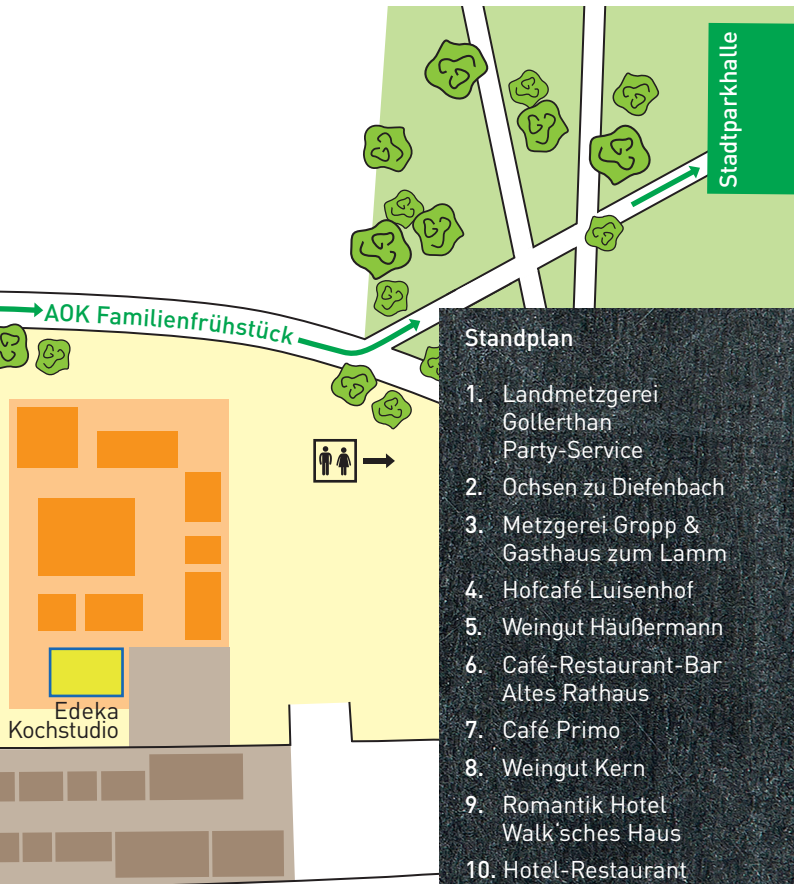
AOK – Die Gesundheitskasse Mittlerer Oberrhein

LAGEPLAN



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG 



Stadtparkhalle

Standplan

1. Landmetzgerei Gollerthan Party-Service
2. Ochsen zu Diefenbach
3. Metzgerei Gropp & Gasthaus zum Lamm
4. Hofcafé Luisenhof
5. Weingut Häußermann
6. Café-Restaurant-Bar Altes Rathaus
7. Café Primo
8. Weingut Kern
9. Romantik Hotel Walk'sches Haus
10. Hotel-Restaurant Scharfes Eck
11. Zum Scheffelhof
12. Hotel Landgasthof Rose
13. Bäckerei Reinhardt

BAUERN- UND ERZEUGERMARKT

Bauernhof Stahl	Obst, Gemüse der Saison	Mühlacker
Brennerei Hörth	Brände, Liköre, Säfte, Obst	Bühlertal
Brigitte Scheiffele	Aus Wildkräutern- und Wildfrüchten: Frucht- aufstrich, Sirup, Ge- nuss-Essig, Suppenwür- ze, Kräutersalze, Likör, Kräuternüsse, Kräuter- pesto, Teemischungen	Vaihingen
Wildobsthof Mitsch	Fruchtsecco, Marmelade, Fruchtsäfte, Trockenbeeren	Sulzfeld
Die Imker vom Amthof	Verschiedenes rund um die Biene – Honig, Pollen, Propolis, Honiglikör, Bonbons, Creme	Oberderdingen
Faust- und Kloster- stadt Imkerei Müller	Honig und Honigprodukte, Honigkosmetik mit Fach- beraterin Sandra Kraus für Bienenprodukte, Met, Propolis und Honigschnaps, Apfel- und Metessix	Maulbronn

Gärtnerhof Kohler	Obst und Gemüse aus biologischem Anbau, vielfältiges eigenes saisonales Gemüseangebot in Demeter-Qualität	Gondelsheim
Hühner und Pferdehof Burkhard	Eier aus Bodenhaltung und Freilandhaltung, hausgemachte Nudeln	Bretten
Ilonas hausgemachte Spezialitäten	Hausgemachte Konfitüren, Essige, Sirup, Pesto, Salze, Gelee, Soßen, eingemachtes Würzgemüse aus eigenem Anbau	Sinsheim - Weiler
Imkerei Pfizer	Verschiedener Honig, Bärlauchlikör, Propolistinktur, B-Pollen aus eigener Herstellung	Maulbronn
Imkerei Fesenbeck	Honig und Imkereiprodukte, Schnaps und Honiglikör	Zbf-Ochsenburg
Kraichtaler Ölpresse	Öle, Essig, Pressmehle, Marmelade	Kraichtal
Kreatives Flechtwerk	Flechtwerke aus Weiden: Körbe, Taschen, Laternen, Seifenschalen, Nisthöhlen, Libellen, Deko für Haus und Garten aus Weiden	Kleingartach

Landwirtschaft und Weinbau Feldmann	Wein, Secco, Likör, Konfitüre, Traubensaft	Gondelsheim
Mayerhof Mühlacker	Secco und Wein aus Apfel und Quitte, Destillate, Sherry aus Apfel und Quitte, Äpfel, Apfelchips	Mühlacker
Metzgerei Dobler	Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung, Dosenwurst-Aktion	Knittlingen
Nudelkontor Klaus Bracher	Teigwaren aus Hart- weizen-, Dinkel-, Emmer- und Einkorngetreide	Brackenheim
Obsthof Heininger GbR	Äpfel, Birnen, Zwetsch- gen aus eigener Erzeu- gung, Apfelsaft, Apfel- chips, Apfelverkostung	Brackenheim
Schafhaltung Meerwarth	Produkte rund ums Schaf	Bretten
Schülkes Hof	Holzofenbrot, Speck- seelen, reine Rinderwurst (Pfefferbeißer, Schinken- wurst), selbstgemachte Kekse, Wein	Sachsenheim
Wein- und Obstbau Conte	Brände, Liköre, Essig, Konfitüre	Nordhausen

Streuobst- initiative im Stadt- und Landkreis	Bio-Äpfel klar und trüb, Birne, Äpfel-Zwetschge, Äpfel-Mango, Birne- Holunder, Äpfel-Birne, Bioapfel-Schorle klar, Krio-Schorle trüb, Bio Apfel-Balsamico	Bruchsal
Wollgefühl pur	Filzprodukte aus regional erzeugter Wolle, selbst hergestellte Essige aus Früchten von Streuobst- wiesen	Ölbronn- Dürrn
Ziegenfarm Voahöve	Alles rund um die Ziege (verschiedene Käse- sorten, Wurst und Quark), Feines aus dem Geflügel- sortiment	Oberderdingen
Straußenhof Gottesau	Straußenspeiseöl, handgemachte Straußen- nudeln, Straußeneierliköre, schwarze und frische Wal- nüsse, Straußenfedern	Helmsheim
Dürr Fruch- saftkellerei und Getränkevertrieb GmbH	Schneewittchen-Cidre- Produkte, Balsamico-Essig, Doinich-Daal Whisky, Zigarrenbrand	Neubulach

**Regina und
Manfred Kusterer**

Handgerührte Senfe
und Leckereien mit
Wildkräutern und Wild-
früchten, getrocknete
Pilze, Marmelade, Gelees,
Sirupe. Alles ohne
künstliche Aromen und
Geschmacksverstärker

Pforzheim

**Zonsius Gemüse-
bau + Schäferei**

Allerlei Produkte vom
Hofladen, Produkte rund
ums Schaf

Bretten



UNSERE SPONSOREN

Ein recht herzliches
Dankeschön an
unsere Sponsoren:



AOK
Die Gesundheitskasse.

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Ensinger
Die Erfrischung deines Lebens



Kraichgau**Energie** 



weisenburger

B/S/H/



NEFF

KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



Sparkasse
Kraichgau

SO KOMMEN SIE ZUR VERANSTALTUNG

Besonders komfortabel erreichen Sie Bretten mit der Stadtbahn. Mehrere Haltestellen der Linien Karlsruhe-Heilbronn sowie Bruchsal-Mühlacker liegen im Stadtgebiet. Die Züge der Deutschen Bahn fahren den Brettener Bahnhof ebenfalls an.

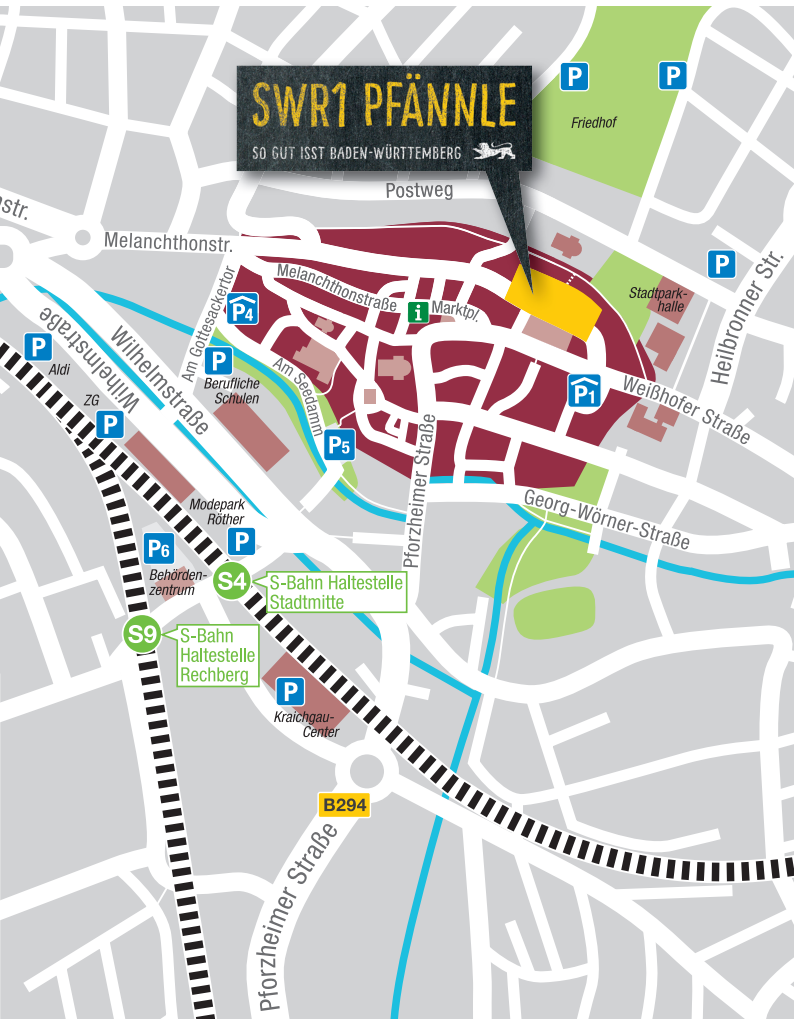
Für die Anreise mit dem PKW stehen Ihnen am Veranstaltungstag folgende Parkmöglichkeiten zur Verfügung:

- Parkhaus Löwenhof
- Parkhaus Pfluggasse
- Parkplatz Am Seedamm
- Berufsschulparkplatz
- Parkplatz Behördenzentrum
- Parkstreifen entlang Postweg
- Parkplatz Jahnhalle
- Parkplätze beim Friedhof
- Parkplatz Kraichgaucenter
- Parkplatz Stork
- Parkplatz Lidl
- Parkplatz Aldi
- Parkplatz ZG Raiffeisen
- Parkplatz Modepark Röther



SWR1 PFÄNNLE

SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG



Postweg

Friedhof

Melanchthonstr.

Melanchthonstraße

Marktpl.

Stadtpark-
halle

Am Seesamm

Weißhofer Straße

Wilhelmstraße

Pforzheimer Straße

Georg-Wörner-Straße

Modepark
Röther

S-Bahn Haltestelle
Stadtmitte

S-Bahn
Haltestelle
Rechberg

Kraichgau-
Center

B294

Pforzheimer Straße

P

P

P6

P

S9

S4

P

P4

P

P5

P

P

P

P1

str.

Aldi

ZG

Am Gottesacker

Berufliche
Schulen

Behörden-
zentrum

Pforzheimer Straße

IMPRESSUM

Örtlicher Veranstalter:
Stadtverwaltung Bretten
Untere Kirchgasse 9
75015 Bretten

Bildnachweise:
S. 2 Stadt Bretten, S. 3 Thoms Rebel, S. 4 Oliver Keller,
Patrick Lang, Corinna Stein, S. 6 Stadt Bretten

Stand: Juli 2019 (Änderungen vorbehalten)

