

SWR1 Pfännle



So gut isst Baden-Württemberg.



So, 13. September 2015
SCHOPFHEIM // Marktplatz

SWR1 Showbühne mit der SWR1 Band – Gastromeile –
AOK Familienfrühstück – Kunst- & Naturparkmarkt –
Kinderprogramm – Verkaufsoffener Sonntag

Grüßwort | Schopfheim

stadt schopfheim >
traditionsbewusst in die zukunft

Zu „SWR1 Pfännle“ heiße ich alle Gäste und die zahlreichen Wirkenden sehr herzlich willkommen.

Gleichzeitig danke ich von Herzen allen Sponsoren, den Einsatzkräften, den Gastronomen und den Veranstaltern, welche diese Veranstaltung ermöglichen.

Fühlen Sie sich wohl in unserer 1208 Jahre alten Markgrafenstadt, auf unserem historischen Marktplatz wie auch in der gesamten Innenstadt. Lassen Sie sich von der Musik bestens unterhalten und genießen Sie das gastronomische Angebot, wie auch die Möglichkeit am Verkaufsoffenen Sonntag in Schopfheim einzukaufen.

Ihr
Christof Nitz
Bürgermeister



KAROEVENTS
Große Augenblicke. Gute Zeit.





Dick Küchen
exklusiv
beim „SWR1 Pfännle“
in Schopfheim
Live Cooking im
BORA Cooking Truck
13.09.2015
11.00 bis 18.00 Uhr



40 Tonnen Küchenrevolution Der BORA Cooking Truck kommt

Ästhetisch, effektiv, innovativ – und immer einen Schritt voraus: Die Kochfeldabzugssysteme des Premiumherstellers BORA eröffnen neue Möglichkeiten für die Küche von morgen. Erleben Sie jetzt die vielen Vorteile der revolutionären BORA Produkte mit allen Sinnen. Und staunen Sie über den BORA Cooking Truck: 40 Tonnen Küchenrevolution mit einem einzigartigen Glaskubus für ein spektakuläres Kochvergnügen á la BORA. Für kulinarische Köstlichkeiten sorgt der BORA Chefkoch. www.bora.com



®
D
dickkuechen.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
am 13. September 2015 von 11.00 bis 18.00 Uhr
beim „SWR1 Pfännle“ in Schopfheim. Weitere Infos: www.dickkuechen.de

Dick Küchen
Tullastraße 3, 79713 Bad Säckingen, T 07761 553 22-0
Email: info@dickkuechen.de

Vorspeise

Tomatensalat mit Gersbacher Frischkäse an einer
Garten-Kräutersauce, Bauernbrötchen

€ 4,50

Hauptgericht

Spanferkelhaxe an Rotweinsauce mit
Schopfheimer Marktgemüse mit Kartoffeln

€ 7,50

Oma´s Kartoffel-Endivien-Salat mit geräuchertem
und gekochtem Bäckle an einem Meerrettichschaum

€ 7,50

Vegetarisch

Kartoffel-Gemüseragout mit Tomaten und frischen Kräutern

€ 4,50

Dessert

Hausgemachte Quarkspeise mit badischem Kischwasser
und Waldfrüchten

€ 4,00

Gasthaus Sonne

Gerhard Bechtel

Wallstraße 1

79650 Schopfheim

Tel.: 07622 / 83 48

g.bechtel@t-online.de

www.sonne-schopfheim.de



Vorspeise

Schwarzwälder auf gelber Beete mit Zupfsalat
(Vollkornbrot, Salami, Frischkäse,
gerösteter Speck und Kirschtomate)

€ 4,00

Hauptgericht

Waldspeck, rassig gewürzt und gebraten mit Honig,
Rosmarin und Chili auf einem Gersotto (Gerstengraupenrisotto)
mit geriebenem Bergkäse

€ 7,00

Vegetarisch

Freche Nudeln: Risonennudeln mit knackigem
Sommergemüse und einen Hauch Süden (Limonenöl)

€ 6,00

Kinderteller

Freche Nudeln: Risonennudeln mit knackigem
Sommergemüse und einen Hauch Süden (Limonenöl)

€ 3,00

Dessert

Brullierter Camembert aus der Gersbacher Chäs Chuchi
auf einem Kürbis-Chutney und Rauke

€ 4,50

Landhotel MÜHLE zu Gersbach

Martin Buchleither

Zum Bühl 4

79650 Schopfheim

Tel.: 07620 / 90 40 0

hotel@muehle.de

www.muehle.de



Vorspeise

Hausmachi Gflügelleberterrine an Wildkrütersalat
und Quittenkompott

€ 6,50

Badische Gerschesuppe mit gräuchtem Schüfeli

€ 3,50

Hauptgericht

Qualivo Schweinehals vom Holzkohlegrill an Beifüeß -
Gmüessoße un Rahmpolenta

€ 7,50

Rotfleischiges Saiblingsfilet auf Pfirsich - Fenchelgemües an Verjussöbli
und Rahmpolenta

€ 7,50

Vegetarisch

Pfifferling un Rucola mit Herdöpfel Gnoggi
an tomatisierte Wiiißwii Rahmsoße

€ 6,50

Dessert

Wiesedal-Karamelköpfli mit marinierten Dörraprikose
und Schlagrahm

€ 4,00

Hotel Restaurant Löwen
Walter Grether
Gündenhausen 16
79650 Schopfheim
07622 / 68 84 990
info@loewen-schopfheim.de
www.loewen-schopfheim.de



Vorspeise

Lauchwähe

€ 3,50

Vitello Forello

Kalbstafelspitz mit Forellensoße (statt Thunfisch)

€ 5,50

Hauptgericht

Maultäschchen von der geräucherten Forelle an einer Riesling-Soße

€ 5,00

Wiesentäler Saltimboca von der Putenbrust an Erbstnpüree
mit Kartoffelecken

€ 7,00

Blätterteigecke gefüllt mit Wiesentäler Kalbfleisch und
herbstlichem Gemüse

€ 6,00

Vegetarisch

Blätterteigecke gefüllt mit herbstlichem Gemüse

€ 5,00

Dessert

Quittenparfait mit Zwetschgenragout

€ 5,00

Zwetschgenwaeie

€ 2,50

Restaurant Glögger

Hans Glögger

Austraße 5

79650 Schopfheim

07622 / 21 67

info@restaurant-gloeggler.de

www.restaurant-gloeggler.de

RESTAURANT
Glögger
AM VIETHMARKT

Konfitürencafé 's Therese
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8.30-16.30 Uhr
an Feiertagen geschlossen

Faller
KONFITÜREN
WELT

Manufaktur-Besichtigungen
Di. und Do. 13.30 Uhr
Andere Tage und
große Gruppen auf Anfrage.



MANUFAKTUR | LÄDELE | CAFÉ

Entdecken Sie das Geheimnis des Kupferkessels, unsere liebevollen
Geschenkideen und entspannen Sie in unserem Café.

Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH

Seeweg 3 · 79694 Utzenfeld · Telefon 076 73/91 07- 115 · www.konfituereenwelt.de



Badische  Zeitung

Vorspeise

Dinkelgnocchi mit Maronen und Kürbis auf Heublumenespuma

€ 4,50

Hauptgericht

Dinkelburger mit Hinterwäldler Hackfleischchüechli und
Spätburgunder Zwiebelconfit

€ 7,00

Vegetarisch

Grünkernküchle mit hausgemachtem Tomaten-Chutney und
Gemüseragout in Markgräfler Walnussölmariade

€ 6,00

Kinderteller

Hackfleischspieße mit Gemüse

€ 4,00

Dessert

Schlosserbuben mit Vanillesoße

€ 3,00

Kaiserschmarrn-Eis (1 Kugel)

€ 1,00

Berghaus Hohe Flum

Sven Huber

Auf dem Hohen Flum 2

79650 Schopfheim-Wiechs

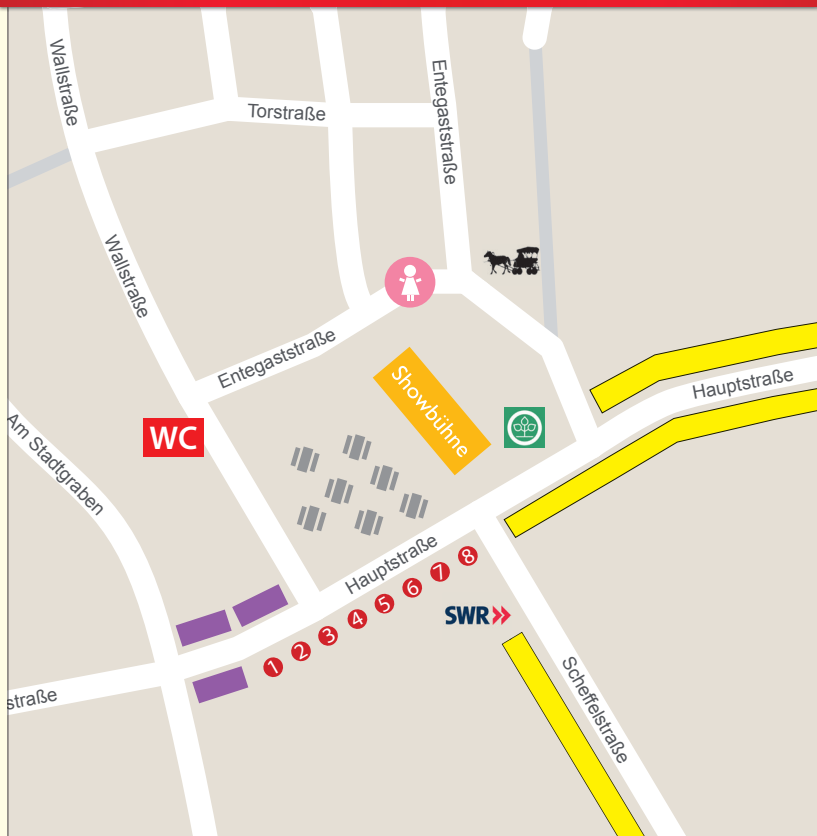
Tel.: 07622 / 27 82

hotel.hohe-flum@t-online.de

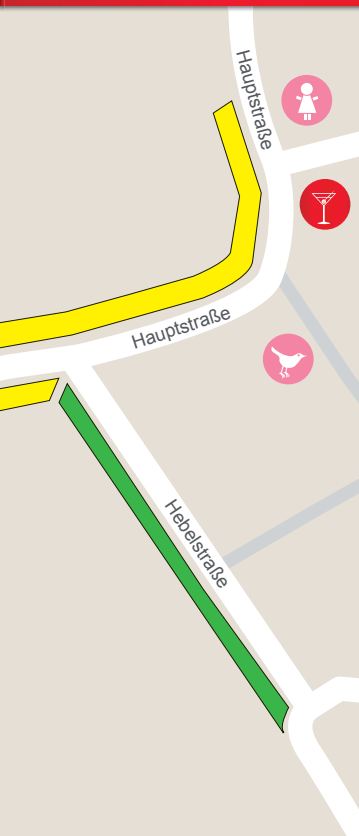
www.hoheflum.de





Veranstaltungsplan | Schopfheim





- 1 Gasthaus Sonne | Schopfheim
- 2 Naturparkhotel Mühle zu Gersbach | Schopfheim
- 3 Gasthaus Löwen | Schopfheim
- 4 Restaurant Glöggle | Schopfheim



 Naturparkmarkt


 Kunstmarkt

 AOK-Familienfrühstück
von 9:30 - 13:00 Uhr


 Großes Unterhaltungsprogramm

- Bogenschießen
- Kinderschminken
- Falknervorführung
- BZ Hüpfburg
- lebende Musikbox


 SWR1-Showbühne
(Marktplatz)


 Gastronomie aus der Region
(Marktplatz)

SWR >> Radiowerkstatt des SWR

 Kutschfahrten durch Schopfheim
Eselreiten

 Stände der Sponsoren & Partner

 Verkaufsoffener Sonntag
in der gesamten Innenstadt!

 In Geschäften und Restaurants mit diesem Logo stehen Ihnen die Toiletten während der Öffnungszeiten kostenlos zur Verfügung.

5 Berghaus Hohe Flum | Schopfheim

7 Hotel Gasthaus Adler | Schopfheim

6 Hotel Restaurant Löwene | Zell

8 Ins kleine Eck | Schopfheim

Vorspeise

Badische Lauch-Rahmsuppe mit Forellentartar
€ 3,50

Hauptgericht

Roulade vom Rothirsch an Wacholderrahmsauce
Serviettenknödel und Apfelrotkraut
€ 7,50

Gerauchte Rinderbrust an Apfel-Senf-Chutney
auf Schwarzwurzel-Kartoffelgemüse
€ 7,00

Ragout vom Schürberger Lama in Kräutersauce
und hausgemachten Spätzle
€ 7,50

Vegetarisch

Gemüsestrudel auf Ratatouille
€ 6,00

Dessert

Wiesentäler Eisgugelhupf mit Sauerkirschen
€ 4,00

Hotel Restaurant Löwen

Mike Kiefer
Schopfheimer Straße 2
79669 Zell im Wiesental
07625 / 92 540
info@hotel-loewen-zell.de
www.hotel-loewen-zell.de



Vorspeise

Cremesüppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen

€ 3,50

Hauptgericht

Tafelspitz vom Markgräfler Weiderind auf Kartoffel im Sud
mit Meerrettichsauce an Preiselbeeren

€ 7,50

Bunter Spät-Sommersalat mit Dinkelberger Rohschinken,
geriebenem Bergkäse und gerösteten Kürbiskernen

€ 6,50

Vegetarisch

Gemüse-Kräuter-Bratling mit Schnittlauchquark
an buntem Kartoffelragout

€ 6,00

Kinderteller

Fleischbällchen auf cremigen Kartoffelwürfeln

€ 4,50

Dessert

Friskäsemousse auf Beeren-Potpourri

€ 4,50

Hotel Gasthaus Adler
Sven Huber, Jörg Buchleither
Hauptstraße 100
79650 Schopfheim
Tel.: 07622 / 68 84 88-0
adler-schopfheim@t-online.de
www.adler-schopfheim.de



Vorspeise

Frischlingszölze auf Apfelsalat

€ 5,50

HauptgerichtRehragout aus Heimischer Jagd mit Kürbisspätzle
und Birnen-Chutney

€ 7,50

Schweinefilet vom Landschwein mit Kartoffelgratin
an einer Bergkräutersoße

€ 7,50

Kinderteller

Kürbisspätzle mit Reibkäse

€ 4,00

DessertWaffeln mit Bauerneis und
Holunder-Tannenhonig-Likör

€ 4,50

Ins kleine Eck
Sabine Rehm
Feldbergstraße 3
79650 Schopfheim
Tel.: 07622 - 68 80 94
ins-kleine-eck@gmx.de



Légère

Wohlfühlen – mit einem Hauch von Kohlensäure

BAD DÜRRHEIMER
Légère
Kohlensäure – mit einem Hauch von Kohlensäure

1001 TASTE
Premium Geschmack AWARD

MHRWEG
THERMOFORM
PLAST

Weite Mündung,
spürbar besser zu öffnen.

[f](#)

KAROEVENTS 
Große Augenblicke. Gute Zeit.

UNSERE HIGHLIGHTS IN SCHOPFHEIM!

RÜDIGER HOFFMANN LIVE
APRIKOSENMARMLADE
28.11.2015

THE SHOWMANS OF ESTHER SCHWENGS
CAVEMAN
DU SAMMELN. ICH JAGEN!
11.12.2015

KONSTANTIN WECKER & BAND
„OHNE WARUM“
21.02.2016

EURE MÜTTER
„NIX DA! LECK MICH!
AUF GEHT 'SI“
15.04.2016

TICKETS UNTER: 07000/99 66 333 // WWW.KAROEVENTS.DE

Wochenblatt

Die Wochenzeitung für **Schopfheim**
und Umgebung.

Mit unserer **AUSGABE 600** erreichen
Sie rund **24.000 Haushalte**
zwischen **Steinen** und **Todtnau**.

Ansprechpartner
für Ihre Werbung:

Frau Birgit Hennemann

☎ **0 76 21 / 956 69 64**

hennemann@wzo.de



ab 11:00 Uhr

Musik mit der SWR1-Band

den ganzen Tag zwischen den Shows

11:45 Uhr

Showkochen

Gäste: Bürgermeister Christof Nitz

Koch: Hans Glögger; Restaurant Glögger

13:15 Uhr

Showkochen

Gäste: Nicole Grether

(mehrfache dt. Badminton-Meisterin)

14:40 Uhr

Showkochen

15:45 Uhr

Comedy mit Heinrich Del Core

16:25 Uhr

Promikochen

Gäste: Nathalie Lump, Annette Krause

Koch: Martin Buchleither; Mühle zu Gersbach

Impressionen | SWRI Pfännle



Kunst- und Naturparkmarkt

Aussteller:

- | | |
|---------------------------|--|
| Manfred Rühmann | Holz-Drechselarbeiten |
| Schwarzwälder Art | Bollenmütze, Taschen, Schmuck, Kunsthandwerk |
| Hubert Hirt - Holzschnuck | Kunsthandwerk, Schmuck aus Holz |
| Feder Edmund | Holz-Deko |
| Waldwerk | Vogelhäuschen, Produkte aus Baumstämmen |
| Schwarzwälder Spinnstube | Gefilztes, Gewebtes, Gesticktes, ... |
| Gwendolyn Hättig | Hausschuhe, Spinnrad |
| KKS Design aus Holz | Holzartikel |
| Die Berghütte | Genähtes/Gestricktes |
| Filzwerkstatt Lickert | Filzpantoffeln, Filzkissen |
| Atelier Roswitha Schmidt | Malerei+Schmuck |
| Susanne Gudemann | Restaurierte Möbel |
| Frau Jehle | Kirschkerneäckchen |
| Marliese Grether | Dekoartikel aus Stoff und Holz |

Kunst - und Naturparkmarkt

11:00 - 18:00 Uhr

Aussteller:

Schwarzwälder Ziegenraum GbR	verschiedene Wurstsorten aus Ziegenfleisch
Grethermühle	Edelbrände, Liköre, Obst der Saison, Honig, Fruchtaufstrich, Apfelchips
Biohof Vogelbacher	Honig, Schaffelle, Nudeln, Eier
Boll GmbH Landmetzgerei	Speck, Holzenwälder Spezialitäten
Lederhof Hasel	Hausmacherwurst, Burebrot, Schinkenspeck
Eva Lang	Dinkelspreu-, Traubenkern-, Heublumenkissen
Eselhof unter der Utzenfluh	Naturseifen mit Milch
Obstbrennerei Wuchner	Schnaps, Likör; Apfelsaft, Honig
Unterleimengrubenhof / Hübschentaler GbR	Milchprodukte (Kuh/Schaf/Ziege) Wurst, Speck, Schinken
Aktiv Kreativ	Strickwaren, Dinkelkissen, Marmeladen, Apfelchips, Kränze
Balema GmbH	Balsamicos + Essig
SirupSaftGelee	Sirup, Fruchtaufstrich, Likör; Biohonig
Hanselihof	Essig, Öl, Nudeln, Saucen
Chäs Chuchi Gersbach	Käse, Joghurt
Wild GbR	Edelbrände, Liköre, Gin, Whisky
Schwarzwälder Seifenmanufaktur	Naturseifen
Kleine Dinkelbäckerei	Dinkelbackwaren
Kreuterquelle	getrocknete Kräuter; frische Kräuter; Gelee, Mus, Sirup, Likör; Kränze
Wilmershof	Eis
Markt-Allerley	Naturseife, Senfspezialitäten
Melcherhof	Bio-Käse, Bio-Wurst
Kreuterzauber - in Kleinbrennerei Fitzke	Kräutertee, Öl, Essig, Salz, Kissen, Sirup
Johanna Trenkle	Schwarzwälder Whisky Derrina® Handgenähte Türstoppermäuse, Filzprodukte, Likör; Schnaps, Kräutersalz
Sommermattenof	Linzertorte, Brot, Edelbrände, Peperoni
Gärtnerei Erdmann	Gemüse, Blumen
Obsthof Drechsle	Quittensecco, Kirschsecco
Lacher Edelbrände	Edelbrände, Likör; Gin, Rum
Obstparadies	Obst, Saft
Weber Wildspezialitäten	verschiedenes
Förderverein Hinterwäldler	verschiedenes
Wanderreitverein	verschiedenes
Marmelade & Gelee	Marmeladen, Gelee
Kreativbrüder vom Seebach	Stein und Metal Holz

**Brauer
Silvester**
2.-4. Oktober

LASSER

www.brauersilvester.de