

## Genießerwochen der heimischen Gastronomie bis Dezember

- Anzeige -

Zu Hause und im Restaurant ein Genuss: Verein Fleischerzeugung Renchtal bietet Kochkurse mit heimischem Weiderind an / Gastronomen richten Spezialitäten an

# Regionalität steht auf der Speisekarte

Für die Rindfleisch-Aktionswoche haben sich die Gastronomen im Renchtal ganz besondere Gerichte einfallen lassen. Ausgefallene und leckere Rezepte vermittelt der Verein »Fleischerzeugung Renchtal« aber auch bei seinen Kochkursen.

VON HORST HOFERER

**Oppenau.** Seit seiner konstituierenden Sitzung im März 2004 hat der Verein »Fleischerzeugung Renchtal« eine Reihe von viel beachteten Aktivitäten entwickelt. Dazu zählen unter anderem ein Schlachthof mit Gläserner Produktion, Infoveranstaltungen auf dem Bauernhof zum Thema Haltung und Fütterung, Ausschachtungsschauen, Beteiligung am Gesundheitstag in Oppenau, Rindfleisch-Aktionswochen, eine Aktion offene Stalltür, die Rezeptserie der Wirte in der ACHER-RENCH-ZEITUNG sowie Kochkurse.

**Kartoffelwrap mit Renchtäler Rindfleisch:** Im vergangenen Jahr bot der Verein erstmals spezielle Kochkurse an. Der erste fand in Zusammenarbeit mit der Oppenauer Schule statt. Dabei machten Stephan H. Braun und Franz Schmiederer die 18 Schüler der siebten Klasse mit regionalen Produkten, frisch vom Markt, bekannt und zeigten, wie es frisch wirklich schmeckt. Auch motivierten sie die Jungen und Mädchen, »Kartoffelwrap mit Renchtäler Rindfleisch und Endiviensalat« auch zu Hause für ihre Familie mal selbst zu kochen. Der Kurs kam so gut an, dass Braun noch einige weitere Donnerstage mit Schülern in der Schulküche verbrachte. Auch in die-



Jungen und Mädchen des Schülerkochkurses mit (hinten von links) Franz Schmiederer, Reiner Haas und Stephan H. Braun lernten, was für leckere Gerichte sich im Handumdrehen aus heimischem Rindfleisch zaubern lassen. Foto: Horst Hoferer

sem Schuljahr wird wieder ein Schülerkochkurs stattfinden.

**Männerkochkurse:** Neu waren auch die zwei Männerkochkurse, die ebenfalls von den beiden Küchenchefs Franz Schmiederer, Höhenhotel & Restaurant »Kalikutt«, und Stephan H. Braun, Café-Restaurant-Bäckerei »Hoferlesmühle«, geleitet wurden. Dabei ging es darum, zu zeigen, wie man im Handumdrehen lecker Rindfleisch zubereitet, von A-Z über Angebot bis Zubereitung, Garstufen, Handling, Vorberei-

ung und Timing, damit alles zusammen fertig wird. Von Schmiederer stammten die Rezepte für »Entrecôte mit karamellisiertem Blumenkohl und Sandkartoffeln« und »Marinierte Filetscheiben vom Renchtäler Weiderind mit Bergkäse und Topinambur-Birnen-Salat«, und von Braun die beiden Rezepte »Rinderhüftsteak mit gebackenem Wintergemüse an karamellisierten Rotweinzwiebeln und Rosenkohl« sowie »Geschmorte Rinderbäckchen mit Sellerie-Püree und Bam-

berger Hörnchen«. Infolge des großen Interesses ging es auch hier, und zwar auch in gemischten Kochkursen, in die »Verlängerung«. Themen waren Spargel, Sauce Hollandaise, Saucen, der perfekte Pfannkuchen, Räucherlachs, geschmortes Fleisch und Garstufen.

**Gemischte Kochkurse:** Im Frühjahr 2013 veranstaltet der Verein »Fleischerzeugung Renchtal« weitere gemischte Kochkurse rund ums Rindfleisch, die wieder in der Oppenauer Schule stattfinden

werden. Vorgesehen ist eine breite Themenpalette, die vom heimischen Gemüse (alte Sorten) über saisonal betontes Kochen mit lokalen Produkten, Kürbis (...nur Suppe ist ja langweilig) Wild, Fisch, Spargel und vegetarisch bis Curry und Asiatisch reicht. Die Termine werden in der Presse veröffentlicht sowie auch auf der Homepage des Vereins.

**Spezialitäten der Gastronomen:** Für viele heimische Gastronomen ist es selbstverständlich, dass sie die Speise-

karten das ganze Jahr über mit ihren Spezialitäten rund um das Renchtäler Weiderind bereichern. Die Restaurants werden die heimischen Genüsse in der heute beginnenden Rindfleischwoche jedoch noch verstärkt herausstellen und anbieten.

Hier einige Beispiele: Geschmorter Burgunderbraten mit herbstlichem Gemüse und Semmelknödel (»Renchtalhütte« in Bad Griesbach), Geschmorte Rinderbäckle auf Wirsinggemüse & Kroketten (»Adlerbad« in Bad Griesbach), Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Gartengemüse und Mandelkroketten (»Hotel Kimmig« in Bad Griesbach), Pirschbraten - Rindfleisch mal »wildig« mit hausgemachten Semmelknödeln (»Kreuz« in Lautenbach), Hüftsteak und gekochte Rinderzunge (»Kalikutt« in Ramsbach), Gefüllter Ochsenchwanz auf geschmortem Rinderbäckle mit herzhaftem Ofenschlupfer auf Bratpfelsoße (»Klosterhof Allerheiligen« in Lierbach). Mit Gerichten vom Renchtäler Weiderind wartet auch das Gasthaus Finken (in Oppenau-Ibach) auf.

Zwei Restaurants führen ihre Rindfleischwoche wegen Betriebsferien etwas später durch: Die »Döttelbacher Mühle« in Bad Griesbach von Sonntag, 9. bis Sonntag, 16. Dezember, mit Steak vom Renchtäler Weiderind mit Rotweinzwiebeln und Bratkartoffeln, und die »Hoferlesmühle« in Ibach bietet ab Samstag, 1. Dezember, insbesondere gesiedeten Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce an.

Aber auch die Schwarzwälder Metzgerei Christian Birk in Oppenau sowie die Metzgerei Braun in Oppenau und Bad Peterstal sind wie stets in die Aktionswoche mit eingebunden.

[www.kulinarisches-renchtal.de](http://www.kulinarisches-renchtal.de)

Genießen Sie  
150 g heimisches  
Rindfleisch

Sie unterstützen damit  
die Pflege von 100 m<sup>2</sup>  
unserer schönen  
Schwarzwälder Heimat!



Informationen  
aus dem  
Geschäftsleben ...

## Genießen Sie Renchtäler Rindfleisch in heimischer Gastronomie von November bis Dezember

**Renchtalhütte**

Rohrenbach 8  
77740 Bad-Peterstal-Griesbach  
Fon 07806/910075  
www.renchtalhuette.de

**Geschmorte  
Burgunderbraten**  
mit herbstlichem Gemüse  
und Semmelknödel

zum Preis von 11,00 €

Das Team der Renchtalhütte  
freut sich auf Ihren Besuch

**Gasthaus  
»Zum Finken«**

77728 Oppenau-Ibach  
Tel. 07804/2032, Fax 2387  
Mittwoch Ruhetag



**Gutbürgerliche Küche,  
Gasträume für große und  
kleine Feiern.**

Auf Ihren Besuch freut sich  
Familie Panter-Poveda

Flair - Hotel ★★ ★★ ★  
**ADLERBAD**

77740 Bad Peterstal - Griesbach  
Verbinden Sie eine Wanderung  
auf dem Wiesensteig  
mit unserem regionalen Gericht:

**Geschmorte  
Rinderbäckle**

vom heimischen Weiderind  
auf Wirsinggemüse & Kroketten

Familie Häfner  
Tel. 07806-98930 - Fax 07806-8421  
hotel@adlerbad.de - www.adlerbad.de

**Döttelbacher Mühle**

Hotel • Restaurant • Café  
Tel. 07806/9926-0  
Bad Peterstal-Griesbach

**Wir machen Betriebsferien**  
So., den 4.11.2012, ab 14.00 Uhr  
bis einschl. Di., den 4.12.2012

**Unsere Rindfleischwoche:**  
So., 9.12.2012, bis So., den 16.12.2012  
**Steak vom Renchtäler Weiderind**  
mit Rotweinzwiebeln und Bratkartoffeln  
17,50 €

Wir freuen uns auf Sie!  
Ihre Gastgeber  
Thomas und Meike Schmiederer

**Gasthof und Pension**

» Zum Kreuz «

Lautenbach

Tel. 07802/4560

**Pirschbraten**

**Rindfleisch  
mal „wildig“  
mit hausgemachten  
Semmelknödeln**

Auf Ihren Besuch freut sich  
Familie Busam

**HOTEL  
Kimmig**

Tel. 07806/1055  
Bad Peterstal-Griesbach  
info@hotel-kimmig.de  
www.hotel-kimmig.de

**Rinderfilet**  
mit grünem Pfeffer,  
Gartengemüse und  
Mandelkroketten

Bernhard & Franziska Männle

HÖHENHOTEL & RESTAURANT

**Kalikutt** ★★ ★

Familie Schmiederer  
77728 Oppenau-Ramsbach  
Tel. 07804/450 • Fax 45222  
www.kalikutt.de

**Hüftsteak  
und  
gekochte  
Rinderzunge**

Wir freuen uns auf Sie  
Familie Schmiederer

**Klosterhof  
Allerheiligen**

77728 Oppenau-Lierbach  
Telefon 07804/1200  
oder Privat: 07804/3193  
www.klosterhof-  
Allerheiligen.de

**Gefüllter Ochsenchwanz**  
auf geschmortem Rinderbäckle  
mit herzhaftem Ofenschlupfer  
auf Bratpfelsoße

**16.11. Weinprobe**  
Weitere Winteraktionen auf  
www.klosterhof-Allerheiligen.de  
Auf Ihren Besuch freut sich Familie  
Schweiger und Mitarbeiter

**Café-Restaurant  
Hoferlesmühle**

Schwarzwaldstraße 16  
Oppenau-Ibach • Tel. 07804/597  
www.hoferlesmuehle.de

**Ab 1. Dezember  
Gesiedeter Rindertafelspitz  
mit Meerrettichsauce**

Auf Ihren Besuch freut sich  
Familie Braun und Mitarbeiter

**Schmeck' den Schwarzwald**  
Schmeck' den Unterschied  
Fleischqualität aus unserem Renchtal

Markt & Service