

Die „LANGE TAFEL“ der Renchtäler Wirte

Wer mehr über regionale Produkte erfahren möchte, nimmt Platz an der „LANGEN TAFEL“ und genießt ein Heimatmenü. Lokale Erzeuger geben Einblicke in ihre Arbeit, und die Gastgeber berichten über die Tradition ihrer familiengeführten Betriebe.

Restaurant Springbrunnen

Springstraße 11 · 77704 Oberkirch-Tiergarten
Tel. 07802 7058383
www.restaurant-springbrunnen.de

Am Donnerstag, 29. Oktober um 18:00 Uhr,
75 € pro Person

Vorspeise:

- **Cappuccino von Maronen** Kräuter-Gnocchi · geräuchertes Öl

Zwischengang:

Tatar vom Hokkaido-Kürbis Schwarzer Knoblauch · geröstete Maronen · Wildkräuter · Kürbiskernöl

Hauptgang:

- **Rosa gebratener Rehrücken** Kartoffel-Maronen-Pavé · Steinpilze · glasiertes Herbstgemüse · Kräuter-Wildjus

Dessert:

- **Birne & Keschde** Maronen-Parfait · pochierte Birne · dunkle Schokolade · karamellisierte Walnüsse

Plauschen & Genießen Sie mit ihren Gästen:
„Springbrunnen-Wirte“ Lucie & Martin Sklenar



In Zusammenarbeit mit
der Regionalmarke
„Natürlich. VON DAHEIM“
des Landes
Baden-Württemberg

Langenhof

Halleckle 4 · 77728 Oppenau-Ibach · Tel. 07804 591
www.schwarzwaldbauer.de

Kastanie im Glas: Genießen Sie eine gemütliche Likör
Verkostung auf dem Langenhof, täglich nach Anmeldung.

Brennerei Fies

Kastelbergstraße 2 · 77704 Oberkirch-Ringelbach
Tel. 07802 706110 · www.feingeistbrennerei.de

Öffnungszeiten: Montag–Freitag 8:00–17:00 Uhr,
Samstag 9:00–13:00 Uhr

Kastaniendorf Ringelbach: Besuchen Sie unseren
Hofladen im Stammhaus der Brennerei Fies in der
kleinsten Ortschaft Oberkirchs. Neben weiteren
Obstbränden und Likören können Sie den einzigartigen
Kastanienlikör direkt vor Ort probieren.

Schon gewusst?

Der Ortseil Ringelbach, umringt von Wäldern und
Weinbergen, hat einen sehr alten Bestand an
Kastanienbäumen. Die Edelkastanie, im Dialekt auch
Keschde genannt, wurde vermutlich durch die Römer
zusammen mit den Reben ins Renchtal gebracht. Ein
Großteil des gesamten deutschen Kastanienbestands ist
in der Ortenau angesiedelt, 80 % davon im Forstbezirk
Oberkirch.



Hier geht es direkt
zu allen regionalen
Produkten:



Liköre, Köstlichkeiten und Geschichten

Donnerstag, 22. Oktober 18:30 Uhr

in der Feingeistbrennerei Fies · Kastelberg 2
77704 Oberkirch-Ringelbach

Der Schwarzwälder Buchautor Elmar Langenbacher erzählt
mit viel Mutterwitz aus seinem Schwarzwald-Bestseller
„Als Oma noch lebte. Eine Kindheit im Schwarzwald“.

Eingerahmt durch feine Fies-Liköre und regionale
Spezialitäten. Dazu gibt es auch Interessantes zu 300
Jahre Brennrecht.

Eintritt 15,- €, Anmeldung: info@fiesbrennerei.de



Weitere Informationen und Rezepte erhalten Sie bei:

Renchtal Tourismus GmbH

Oberkirch | Lautenbach | Oppenau
Bahnhofstraße 16, 77704 Oberkirch
Tel: 07802 82600
Mail: info@renchtal-tourismus.de

www.renchtal-tourismus.de



Renchtal
Im Schwarzwald ganz vorn.



KESCHDEWOCHEN im Renchtal

01.–31. Oktober 2026

Nationalparkregion

Schwarzwald

Vielfalt. Viel Wald. Viel Herz.





**In diesem Jahr
steht der ganze
Monat Oktober
im Zeichen der
Kastanie**

Ein Hoch auf die Heimat!

Die Kastanien, im Renchtal auch Keschde genannt, fallen nun im Herbst zu Boden und verleihen der regionalen Küche ihren eigenen Geschmack.

Kulinarische Angebote

Unsere Gastronomie bietet zusätzlich zur regulären Speisekarte folgende besondere Spezialitäten an:

Feinschmeckerstube „Badischer Hof“

Hauptstraße 61 · 77728 Oppenau · Tel. 07804 681
www.badischerhof-oppenau.de

Öffnungszeiten: Mittwoch–Samstag 17:00–22:00 Uhr, Sonntag 11:00–14:00 und 17:00–22:00 Uhr, ganzjährig geöffnet, jedes 1. Wochenende im Monat geschlossen

- Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen
- Maronensüppchen
- Gebratenes Forellenfilet auf Kürbisragout
- Williamssorbet
- Rehrücken „Baden-Baden“ mit Pfifferlingen, Maronen, Preiselbeerbirne und Spätzle
- Kastanienparfait

Höhenhotel-Restaurant „Kalikutt“

Kalikutt 10 · 77728 Oppenau-Ramsbach · Tel. 07804 450
www.kalikutt.de

Öffnungszeiten: Mittwoch–Sonntag ab 12:00 Uhr

- Kastaniencremesuppe mit Preiselbeer-Meerrettichschaum und Croûtons
- Tagliatelle mit Pilzen, Kastanien, Walnuss & Parmesan
- Kastanien-Crème-Brûlée mit Cassissorbet

Hotel-Restaurant „Rebstock“

Straßburger Str. 13 · 77728 Oppenau · Tel. 07804 728
www.rebstock-oppenau.de

Öffnungszeiten: Donnerstag–Montag 11:30–14:00 Uhr und 17:30–20:00 Uhr

- Cappuccino von der Maroni mit Trüffelschaum
- Rehragût „Försterin“ mit glacierten Maronen, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle
- Lauwarmes Zwetschgenkompott mit Maronen-Crumble und Zimteis

Hotel- Spa–Restaurant „Sonnenhof Lautenbach“

Hauptstraße 51 · 77794 Lautenbach · Tel. 07802 704090
www.sonnenhof-lautenbach.de

Öffnungszeiten: Montag–Samstag 12:00–14:30 Uhr und 18:00–20:45 Uhr, Sonntag 12:00–14:30 Uhr und 18:00–20:30 Uhr

- Kastaniencremesuppe Orange | gebackenes Reh DimSum
- Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Kastanienkruste, Pfefferrahmsoupe, Babykarotte, Spätzle
- Pochierte Rotweinbirne, Vanilleeis, Mandelcrunch, Kardamom Crème



Unser Tipp:

In Oberkirch–Ringelbach gibt es den 5,9 km langen Themenweg „Ringelbacher Keschdeweg“. Entlang des Pfades begeistern sowohl Natur als auch die immer wieder schönen Ausblicke zu den Vogesen. Besonders sind auch die entlang des Weges installierten Kunstobjekte mit Bezug auf Wald, Kastanien und Wein.

Wirtshaus & Landhotel „Gaisbacher Hof“

Gaisbach 1 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 92780
www.gaisbacherhof.de

Öffnungszeiten: siehe im Herzkalender auf der Homepage

- Keschdesüpple mit Preiselbeersahne
- Blattsalat mit gebratenen Parmesanbirnen und Kastanien-Nuss Crumble
- Ofenfrische Freilandente mit Blaukraut, Serviettenknödel und glacierte Keschde
- auf Vorbestellung „im Ganzen“ - natürlich tranchiert - Freilandgans mit Blaukraut, Kartoffelknödel und glacierten Keschde
- Kürbis-Maronen-Tajine mit Chili Kreuzkümmel, Koriandersamen und Knoblauch zubereitet, dazu Basmatireis
- Rehragût mit Pilzen, Mandelbrokkoli und Kastanien-Semmelknödel

Dazu servieren wir den passenden Wein: 2023 Auxerrois Vinum Nobile trocken - Oberkircher Winzer teils im Kastanienfass gereift

Gasthof „Pfauen“

Josef-Geldreich-Straße 18 · 77704 Oberkirch
Tel. 07802 93940 · www.gasthof-pfauen.de

Öffnungszeiten: Montag, Donnerstag 11:30–14:00 Uhr und 17:00–22:00 Uhr, (Sonntag bis 20:30 Uhr)
Freitag, Samstag 11:30–14:00 Uhr und 17:30–22:00 Uhr

- Maronensuppe mit Pilzravioli oder Kürbisrahmsuppe
- Geschmorte Rehkeule mit gebratenen Kräutersaitlingen, Maronen, Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle & Salatteller
- Apfel-Joghurt-Creme mit Butterkeks Crumble & Himbeersorbet



Bahnhof Oberkirch

Eisenbahnstraße 4 · 77704 Oberkirch · Tel. 07802 931480
www.bahnhof-oberkirch.com

Öffnungszeiten: Montag 7:30–14:00 Uhr und Dienstag–Sonntag 7:30–22:00 Uhr

- Kastaniencremesuppe
- Rehragût mit Kastanienknödel und Rotkrautpüree
- „Vermicelles“ – Schweizer Kastaniendessert

Relais & Châteaux Hotel Dollenberg Restaurant Kaminstube & Restaurant Le Pavillon

Dollenberg 3 · 77740 Bad Peterstal-Griesbach
Tel. 07806 780 · www.dollenberg.de

Öffnungszeiten: Mittags 12:00–14:00 Uhr, Abends 18:30–21:00 Uhr

- Gebratene Entenbrust auf Pfefferjus mit glasierten Keschden, Brokkoli und Pommes Dauphins
- Flußzanderfilet gratiniert mit glasierten Champignons und Maronen
- Gegrilltes Blätterteigkissen mit Keschden, Waldpilzen, Rosenkohl und Maronensauce
- Gebratene Gänsestopfleber mit glasierten Äpfeln und Maronen in Calvados

Küchenparty rund um die Keschde

Am 06., 13., und 20.10. ab 19:00 Uhr
72,00 € pro Person

Sternekoch Martin Herrmann mit seinem Team lädt in sein Zauberreich ein. Man flaniert durch die Küchenwelt, probiert hiervon und nascht davon.