

Spaß und Genuss am Kübelmarkt

Samstag, 14. September 2019
von 10.00 bis 17.00 Uhr

Sonntag, 15. September 2019
von 11.30 bis 18.00 Uhr



Stadt Bruchsal



Slow Food®
Deutschland e.V.

**Thema
2019:
Kraut
und
Rüben**





**Sehr geehrte
Damen und Herren,
liebe Freunde der
bewussten Ernährung,**

das Slow Food Convivium Bruchsal-Kraichgau widmet sich beim diesjährigen „Spaß und Genuss“ auf dem Kübelmarkt dem Thema „Kraut und Rüben“.

Ich freue mich auf die besonderen Angebote auf dem Markt und auch darüber, dass das Ernährungszentrum des Landkreises Karlsruhe als professioneller Anbieter für die diesjährige Veranstaltung gewonnen werden konnte.

Bewährt hat sich auch die Zusammenarbeit mit dem Lions-Club Bruchsal. Deswegen lade ich Sie auch in diesem Jahr am Samstag, den 14. September, um 13 Uhr herzlich auf den Otto-Openheimer-Platz zum Entenrennen ein.

Das Büro für Stadtmarketing hat wieder alle Initiativen zusammen gefasst und sorgt gemeinsam mit dem lokalen Fernsehsender Kraichgau TV für ein attraktives Programm auf der Bühne.

Ein Besuch der Innenstadt lohnt sich an diesem Wochenende besonders, weil beim Herbstfest am Sonntag, den 16. September, mehr als 100 Geschäfte von 13 bis 18 Uhr geöffnet haben. Ich lade Sie herzlich nach Bruchsal ein, lassen Sie sich von unseren Fachleuten informieren und überzeugen Sie sich von dem guten Angebot in unserer Stadt.

Ihre
Cornelia Petzold-Schick
Oberbürgermeisterin



Die Initiatoren des Genuss-Marktes Heide und Eike Hutter vom Slow Food Convivium Bruchsal-Kraichgau.

Kraut und Rüben

“Die Rieben die Rieben, die haben mich vertrieben.
Hätt’ meine Mutter Kraut gekocht, wär’ ich noch geblieben.”

Die großen, dicken Steckrüben waren es wohl, die während und nach dem Ersten und Zweiten Weltkrieg fast ausschließlich zum täglichen Essen gehörten, und die den obigen Spruch entstehen ließen. Heute ist das Rüben- und Krautangebot wesentlich größer. Viele lang vergessene Sorten sind wiederentdeckt worden und erkämpfen sich einen Platz auf dem Markt und auf unserem Teller. Wir möchten auf diesem Herbstmarkt versuchen, für Sie als interessierte Besucher etwas Ordnung in das Durcheinander von „Kraut und Rüben“ zu bringen.

Als typisches Wintergemüse liefern uns Kraut und Rüben viel Vitamin C, aber auch jede Menge Vitamin A, B, D, E, K und dazu noch reichlich Mineralstoffe. Außerdem bringt die Vielfalt von Kraut und Rüben als Gemüse, Quiche, Gratin, Eintopf oder Salat auch Abwechslung auf den winterlichen Esstisch. Und sind Krautwickel oder Rotkraut mit Kastanien zum Sonntagsbraten nicht echtes „Soulfood“ an kalten Tagen?

Wenn man sich im Frühling dann nach frischem, jungen Gemüse sehnt, ist die Rübe sofort wieder zur Stelle. Im April ausgesäte Mairübchen überlassen uns schon fünf Wochen späterer junges, oberirdisches Grün zum Verzehr. Unter dem Namen Stielmus, Rübstiel, Runkelstielchen ist es im Rheinland und den Niederlanden wohlbekannt und inzwischen auch bei uns in Bruchsal zu bekommen.

Kraut und Rüben waren schon vor Jahrtausenden im Mittelmeerraum bis nach Indien beheimatet. In den Kulturformen wie Zucker- und Futterrübe, Mangold und Rote Bete, Weiß- und Rotkraut, Rosenkohl und Grünkohl sind Kraut und Rüben aber schon längst in alle Welt gezogen: Wer kennt nicht Bubespätzle mit Sauerkraut, Coleslaw aus den USA, die französische Quiche, russisches Borschtsch, Kimchi aus Korea, österreichische Krautfleckerl mit Speck? Lassen Sie sich informieren, animieren, inspirieren und starten dann mit neuen Rezeptideen in die „Kraut- und Rübensaison“





Spaß und Genuss am Kübelmarkt

Marktteilnehmer und ihre Angebote

Hier können Sie genießen

Benjamin Heck:

Schupfnudel mit Sauerkraut
Putengyros mit Krautsalat, Zaziki
und Brötchen. Rindfleisch mit
Meerrettich und roter Beete

 **Weingut Gravino:**

Traubensaft, Wein, Sekt



Braxar GmbH:

Craft Bier, Brusl Bräu

Café Doro:

Espresso, Cappuccino, Heiße
Schokolade, Tee, selbstgemachte
Kuchen und Kekse

Monja Traber:

Crepes in verschiedenen
Variationen (süß, fruchtig, herzhaft
oder beschwipst)

 **Bio-Metzgerei Bohn:**



Artgerechte Tierhaltung steht
für uns an erster Stelle! Darum
haben wir uns für Bio-Fleisch von
der Bäuerlichen Erzeugergemein-
schaft aus Schwäbisch-Hall
entschieden.

Lassen Sie sich von der einzig-
artig guten Qualität überzeugen.

Rudi Schleicher:

Rudis Hütte: Gegrillte Forelle mit
Kartoffelsalat, Bio-Raclette
Pfännchen mit Bio Kartoffel,
Frische Belgische Waffeln,
Kaffee Spezialitäten

Schlosscafe Frohsinn

Vegane Torten Schokolade Cafe

Bäckerei Pfeifer:

Brote und Baguette aus dem
Holzbackofen

Raman Gupta:

Indische Gerichte und Getränke

 **Slow Food Unterstützer**

Hier können Sie Spezialitäten kaufen

Werkstatt Dollenbacher: Schmuck-Unikate aus Edelsteinen

Pia's finest soaps handgefertigte Naturseifen von hochwertiger Qualität

Straußenhof Gottesau: Straußenspeiseeier, -bandnudeln, -eierlikör, -federn und Handwerks-erzeugnisse vom Strauß

Brennerei Baumgärtner: Obstdestillate von der Streuobstwiese in Bruchsal

 **HAPE Imkerei GmbH:** ist ein regionaler Produzent von verschiedenen Honigsorten in Bioqualität und auch Initiator des Nachhaltigkeitsprojektes „Natur und Bienengarten“ im Schloss Bruchsal.



Familie Kusterer: Handgerührte Senfe, Leckereien mit Wildkräutern und Wildfrüchten, getrocknete Pilze u.a.

 **Ölmanufaktur Bender:** Frischgepresste Speiseöle aus eigener Herstellung, (bei max. 37° C) selbst hergestellte Frucht- und Kräuter-Essige, Pesto



Slow Food Bruchsal - Kraichgau: Infostand zu Slow Food Bewegung Einkaufsempfehlungen

Aromaticum: Gewürze, Gewürzmischungen, Premium Essige und Öle

Revierbogen Bruchsal II Dr.Ulrich Dahm: Wildprodukte Rohrbacher Hofbier (nur am Samstag)

Ernährungszentrum: Information zu Kraut und Rüben

 **La Perla del Gusto:** Traditionelle Essige, Bio-Öle, Alb-Linsen, Höri-Bülle, Balsamico, Antipasti, Piemont-Haselnüsse, Pasta, luftgetrocknete Eichel-schwein-Schinken (Waldweide), Schönes aus Olivenholz



Weltladen: Kräuter und Gewürze, Würzsauce, Currymischungen und Reisnudeln von Fairtrade

 **Slow Food Unterstützer**

Präsentation Ernährungszentrum

Zu Kraut und Rüben gehört eine Vielzahl von Gemüsearten. Viele sind uns bekannt, einige erscheinen uns fast exotisch, obwohl sie in unseren Regionen heimisch sind. Doch eines haben alle gemeinsam. Sie sind wertvoll für unsere Gesundheit und wachsen vor der Haustür. Zudem sind sie lagerfähig und versorgen uns im Winter mit Vitaminen und Mineralstoffen. Das Ernährungszentrum im Landkreis Karlsruhe stellt bekannte und unbekannte Kraut- und Rübenvertreter vor, informiert über deren Qualitäten und gibt praktische Tipps zur Verarbeitung und zur Bevorratung.

Geschäfte am Kübelmarkt

Folgende Geschäfte und Gaststätten vom Kübelmarkt bzw. von der Kaiserstraße laden Sie an diesem Wochenende herzlich ein:

- Buchhandlung Majewski
- Café Himmlisch
- Dr. Gruber - Die Kinder- und Jugendschuhspezialisten
- Musik-Brunner
- Poseidon
- Wallhall
- Saalbachstübl
- Schnitzelakademie
- Sommelière



Wir sind Slow Food Unterstützer

- Stadtverwaltung Bruchsal
- Slow Food Convivium Bruchsal-Kraichgau
- Bio-Metzgerei Bohn
- Gravino Weingut
- HAPE Imkerei GmbH
- La Perla del Gusto
- Ölmanufaktur Bender
- Weltladen

Impressum

Herausgeber: Stadtverwaltung Bruchsal,
Kaiserstraße 66, 76646 Bruchsal

Konzept der Veranstaltung „Spaß und Genuss am Kübelmarkt“
sowie Redaktion: Margrit Csiky, M.A.



filmproduktion

FILM IST

**ANIMATION &
ERLEBNIS**

WERBESPOTS
IMAGE-FILME
FLUGAUFNAHMEN
REGIO-WERBUNG
WERBESPOTS
PRODUKTFILME
ANIMATIONEN
EVENTFILME



artbox
egghead
Werbeagentur
Medienproduktion

www.artbox.de

Bühnenprogramm



Rund ums Rennen

Wie funktioniert ein Entenrennen?

Bei unserem Entenrennen werden gelbe durchnummerierte Quietsche-Rennenten in ein Wettrennen auf der Saalbach geschickt. Auf diesen Rennenten befindet sich eine wasserfeste gelaserte Rennnummer, die den Losnummern entspricht. Vorher können Losenten gegen eine Spende von 4,00 € käuflich erworben werden. Die durchnummerierten Rennenten werden alle auf einmal ins Wasser der Saalbach geworfen. Entsprechend spektakulär ist der Start. Die Enten gewinnen entsprechen ihres Zieleinlaufs die ausgelobten Preise.

Wie viele Enten starten beim Bruchsaler-Entenrennen?

Je nach Verkauf werden zwischen 2000 und 4000 Enten am 14.09.2019 ins Rennen geschickt.

Wie kommen die Enten voran?

Sie haben doch keinen Antrieb!? Die Enten werden durch die natürliche Strömung der Saalbach vorangetrieben. Rennenten, die durch natürliche Hindernisse gestoppt werden, werden von ehrenamtlichen Entenhelfern aus ihrer Zwangslage befreit und wieder auf die Reise geschickt.

Wie werden die Enten gestartet?

Die Enten werden in einer Startbox von einem Kran in die Höhe gezogen. Beim Start wird die Startbox auf einmal geöffnet und alle Enten fallen auf Höhe Augartenstrasse in die Saalbach. Danach schwimmen sie rasant in Richtung Ziel, welches am Kübelmarkt ist.

Warum hauen die Enten während des Rennens nicht einfach ab?

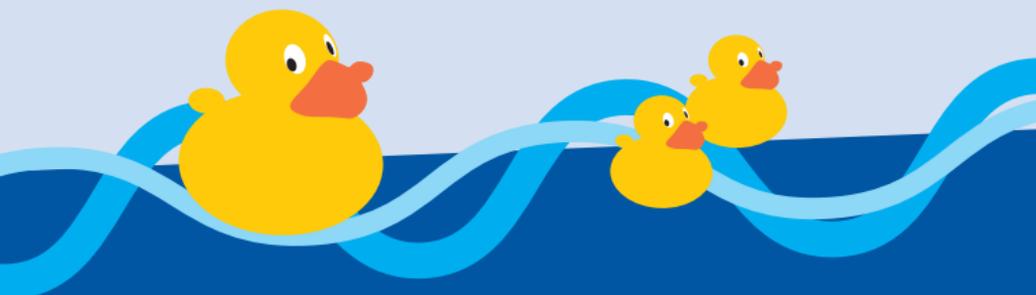
- Erstens sind unsere Rennenten brave, auf das Rennen trainierte und konzentrierte Hochleistungs-Renn-Enten.
- Zweitens sind unsere Ententrainer seit Herrn Müller-Lüdenscheid und Herrn Dr. Kloebner bestens qualifiziert.
- Drittens ist die Rennstrecke durch das natürliche Flussbett der Saalbach vorgegeben. Unsere Rennenten sind angewiesen, weder unter den Ölbarrieren im Zielbereich hindurchzutauchen, noch darüber hinwegzuspringen.

Wie funktioniert der Zieleinlauf?

Die schnellsten Rennenten erreichen als erstes den Zielbereich. Dort befindet sich unsere "Entenfalle". Diese ist so aufgebaut, dass sie immer nur eine Ente ins Ziel durchlässt. Wer zuerst kommt mahlt zuerst. Somit gibt es keine Zweifelsfragen beim Zieleinlauf.

Festlegung der Siegerenten ?

Nach dem Zieleinlauf werden die Gewinnerenten bekannt gegeben. Weiterhin werden die Gewinnerenten in der Presse und auf der Homepage www.entenrennen-bruchsal.de veröffentlicht.



en kauf markt

August
September
September



Wir danken unseren Partnern:

 Sparkasse
Kraichgau



SEW
EURODRIVE

 **IMMOBILIEN**
Kraichgau GmbH

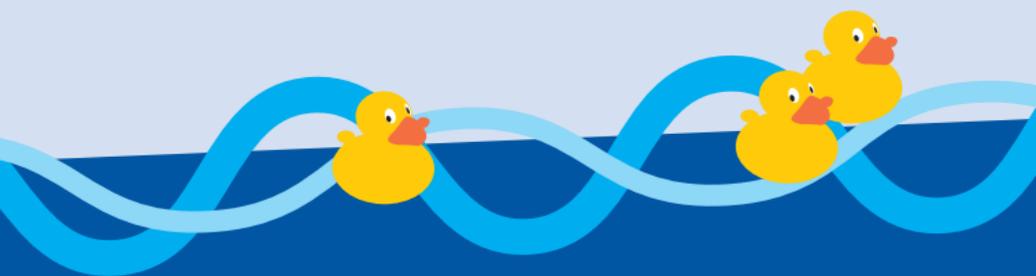
 **SV** Sparkassen
Versicherung
Grub & Partner
76646 Bruchsal

 Stadtwerke Bruchsal

H O F A

Wir leben
Tontechnik
hofa.de

Sowie allen
unseren
Sponsoren!





**Ent
Vorver
Wochen**

**Samstag 31.
Samstag 7.
Samstag 14.**





**Samstag
14. September 2019**

Start 13.13 Uhr

**Rennstrecke:
Saalbach Bruchsal**

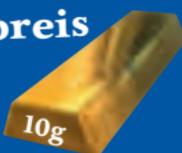
**Zieleinlauf:
Große Brücke/
Kübelmarkt**

Entenpreis: 4,- €

**1. Preis
1.000 €**

und weitere Geldpreise

Sonderpreis
Verlosung
vor Ort



 Sparkasse Kraichgau

Erlös geht zu Gunsten sozialer Projekte
in Bruchsal. Teilnahmebedingungen unter
www.Entenrennen-Bruchsal.de

Veranstalter: Lions Hilfe Bruchsal e.V.

in Zusammenarbeit mit dem Büro für Stadtmarketing Bruchsal

