



BRAUCHTUM · DRITTER OKTOBERSONNTAG

Das große Kirchweih-Entenessen

Kirchweih — das große Fest nach der Ernte

Seit Jahrhunderten feiern die Menschen im Oktober Kirchweih — das Fest zur Weihe ihrer Kirche, im Badischen auch Kerwe genannt. Weil einst jedes Dorf an einem anderen Tag feierte, wurde die Kirchweih vielerorts auf den dritten Sonntag im Oktober gelegt: Die Ernte war eingebracht, die Speicher waren voll, die harte Arbeit des Jahres getan. Zeit für ein Fest mit Musik, Tanz — und einem festlichen Braten.

Dass dabei traditionell die Ente auf den Tisch kam, hat einen handfesten Grund: Die im Frühjahr geschlüpften Jungenten hatten sich über den Sommer auf den abgeernteten Feldern und an Fallobst bis Mitte Oktober ihr bestes Gewicht angeeignet. So wurde die Kirchweihente zum klassischen Festessen des Herbstes — noch vor der Martinsgans, deren Zeit erst im November beginnt.

Diese Tradition führen wir fort — mit dem großen Kirchweih-Entenessen, direkt am Kirchenplatz.

UNSERE ENTE

Die Südoldenburger Ente kommt vom Geflügelhof Nobis in Bakum-Vestrup — Familienbetrieb in vierter Generation, seit 1939. Die Enten wachsen auf Stroh auf und bekommen die Zeit, die sie brauchen. Gerupft wird trocken, ohne Brühwasser und Dampf, damit die Haut mit all ihren Aromen unversehrt bleibt. Verarbeitet wird jedes Tier einzeln, von Hand.

DAS MENÜ

SUPPE

Leicht getrüffelte Petersilienwurzel-Cremesuppe

mit Kartoffelcroûtons

HAUPTGANG

Knusprige Ente vom Geflügelhof Nobis

Zwetschgenragout · Rotkraut mit Williams-Birne · Kartoffelknödel · Semmelknödel ·
glasierte Esskastanien · kräftige Entensauce

DESSERT

Karamellisierter Eierlikör „zum Löffeln“

mit Ron Zacapa 23 Jahre Rum · geröstete Butterbrioche

69 € pro Person

Von allem gibt es reichlich — wie es sich zur Kirchweih gehört.



ZUM RESERVIEREN
SCANNEN

die-ratsstuben.de/kirchweih

SONNTAG · 18. OKTOBER 2026 · 12 – 18 UHR

RESERVIERUNG ERFORDERLICH