



Neue Veranstaltungsreihe an der Badischen Weinstraße

„KaiserHerbst 2024“: Wein, Genuss, Kultur am Kaiserstuhl und Tuniberg

Freiburg, September 2024 – Wahrhaft kaiserlich zeigen sich Kaiserstuhl und Tuniberg im Spätherbst, wenn sich das Laub der Weinreben verfärbt und ein buntes Naturschauspiel zu bewundern ist. Mit der neuen Veranstaltungsreihe „KaiserHerbst“ lockt die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH in diesem Jahr Besucher vom 12. Oktober bis zum 16. November 2024 in die sonnigste Ecke Deutschlands. „Erleben, genießen, entdecken“ ist das Motto der mehr als 100 Erlebnisangebote, bei denen Weingenuss, Kultur, kulinarische Besonderheiten und Naturerlebnisse in der Region im Fokus stehen. www.kaiserherbst.de

„Der KaiserHerbst ist ein Gemeinschaftsprojekt, bei dem zahlreiche Personen aus der Weinwirtschaft, Gästeführer, aus Gastronomie, Tourismus und anderen Bereichen zusammenarbeiten, um die Vielfalt von Kaiserstuhl und Tuniberg zu präsentieren. Diese Veranstaltung feiert die besondere Verbindung zwischen Wein, Kultur, Natur und Genuss und verlängert die Saison, um die Schönheit des Herbstes in all seinen Facetten zu erleben. Wir freuen uns auf eine spannende und ereignisreiche Zeit“, sagt Ulrike Weiß, Geschäftsführerin der Naturgarten Kaiserstuhl GmbH zur neuen Veranstaltungsreihe.

Wein-, Genuss-, Kultur- und Naturerlebnisse

Unterteilt sind die mehr als 100 Veranstaltungen des „KaiserHerbsts“ in „WeinHighlights“, bei denen Weinliebhaber fachkundig begleitete Weinproben seltener Raritäten, stilvolle Gala-Dinners mit korrespondierenden Weinen und exklusive Verkostungen buchen können. Ergänzend dazu bieten Weinwanderungen und Besuche bei verschiedenen Weinerzeugern die Möglichkeit, edle Tropfen direkt vor Ort zu verkosten und die Winzer hinter den Weinen kennenzulernen. Die Rubrik „GenussHighlights“ widmet sich den kulinarischen Genüssen: Von traditionellen Gerichten bis hin zu kreativen Interpretationen – die regionale Küche wird dabei stets auf besondere Weise präsentiert. Sterne-, Spitzenköche und leidenschaftliche Küchenprofis der Region kreieren exklusive Menüs, die die Aromen des Herbstes einfangen und Feinschmecker verwöhnen. Mit den „KulturHighlights“ können Gäste und Einheimische die reiche Kultur des Kaiserstuhls und des Tunibergs entdecken: Ob bei Theaterabenden, Konzerten oder Ausstellungen – die Veranstaltungen bieten einen Einblick in die Traditionen und das kreative Schaffen der Region. Kulturliebhaber können sich auf ein abwechslungsreiches Programm mit Musik- und Kabarettabenden freuen. Und nicht zuletzt bieten die „NaturHighlights“ bei geführten Wanderungen, Naturführungen und Erlebnistouren die Gelegenheit, die einzigartige Flora und Fauna der Region zu entdecken und die Landschaft des Kaiserstuhls und Tunibergs in ihrer herbstlichen Pracht zu erleben.

zwei besondere Highlights:

„Verborgene Schätze“: Exklusive Weinverkostung am 2. November 2024

Vor rund vierzig Jahren baute die Bickensohler Weinvogtei den Grauburgunder vom Kaiserstuhl erstmals trocken aus – und war damit zugleich das erste Weingut Deutschlands, das dies wagte. Anlässlich des 40. Geburtstags des Grauburgunders öffnen Winzer und Weingenossenschaften während des „KaiserHerbsts“ ihre Schatzkammern und laden mit der Veranstaltung „Verborgene Schätze“ am 2. November 2024 Weinliebhaber zur



Raritätenverkostung in die Wiege des Grauburgunders, der Bickensohler Weinvogtei. Präsentiert werden die insgesamt zwölf seltenen Weine aus den letzten 40 Jahren vom renommierten Sommelier Dominik Trick von der Hotelfachschule Heidelberg. Die edlen Tropfen des Kaiserstuhls und Tunibergs stammen vom Öko Wein- und Sektgut Gretzmeier in Merdingen, Weingut Franz Keller in Oberbergen, Weingut Gregor und Thomas Schätzle in Schelingen, der Bickensohler Weinvogtei, Weinhaus Bettina Schumann in Königschaffhausen, Weingut Abril in Bischoffingen, Winzergenossenschaft Ihringen, Weingut Bercher in Burkheim, Weingut Knab in Endingen, Weingut Höfflin in Bötzingen, dem Sasbacher Winzerkeller und der Winzergenossenschaft Achkarren. Die Teilnahme an der Veranstaltung kostet 69 Euro pro Person und ist buchbar unter www.kaiserherbst.de.

„Sternenglanz und Burgunderwein“: Festliches Menü am 11. November 2024

Bei dem Event „Sternenglanz und Burgunderwein“ am 11. November 2024 im stilvollen Ambiente des „Schwarzen Adlers“ in Vogtsburg-Oberbergen am Kaiserstuhl kreieren mit Christian Baur, Thomas Merkle und Martin Fauster gleich drei Sterneköche ein exklusives 5-Gang-Menü für die Gäste der Veranstaltung. Nach den Grüßen aus der Küche – von jedem der Köche ein kleiner Gaumenkitzler – startet das



Menü mit Kaisers „Granat“ und Taschenkrebs mit Muskatkürbis, Ananas und Apfel, zubereitet von Sternekoch Martin Fauster aus dem Restaurant „Wolfshöhle“ aus Freiburg. Den zweiten Gang kreiert Sternekoch Thomas Merkle aus „Merkles Restaurant“ in Endingen mit confiertem Filet vom Zander mit Kalbskopf, Kapern, Salzzitrone und Kampot-Pfeffer, gefolgt von einem weiteren Gang aus der Küche von Martin Fauster: St. Petersfisch aus dem Wildfang mit Maronen-Chicoréegemüse. Den Hauptgang, Rehrücken mit Flädleserviettenknödel, Holunder, Wacholder und Sellerie, kredenzt Sternekoch Christian Baur, der Chefkoch des „Schwarzen Adler“, ebenso wie den Nachttisch, Birne Helene Selektion 2024. Das Restaurant „Schwarzer Adler“ ist nicht nur eine der Top-Adressen für Liebhaber kulinarischer Genüsse, sondern hat auch eine Menge Weinkompetenz vorzuweisen: Chef-

Sommelière, Melanie Wagner ist eine der Besten ihrer Zunft. Passend zum Menü der Sterneköche hat sie zu den einzelnen Gängen korrespondierende Burgunder-Weine aus den Kellern der Bickensohler Weinvogtei, Bischoffinger Winzer, Sasbacher Winzerkeller, Weingut Abril in Bischoffingen, Weingut Bercher in Burkheim, Weingut Dr. Heger in Ihringen, Weingut Gregor und Thomas Schätzle in Schelingen, Weingut Knab in Endingen, Weingut Köbelin in Eichstetten, der Winzergenossenschaft Achkarren, der Winzergenossenschaft Ihringen und der Winzergenossenschaft Oberbergen ausgewählt. Die Veranstaltung „Sternenglanz und Burgunderwein“ ist buchbar unter www.kaiserherbst.de zum Preis von 315 Euro pro Person. Im Preis enthalten sind: Aperitif im Bergkeller, 5-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen sowie Wasser und Kaffee.

Das vollständige Programm sowie alle Informationen zu den Veranstaltungen des „KaiserHerbst 2024“ am Kaiserstuhl und Tuniberg finden sich auf www.kaiserherbst.de

Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie hier zum Download:

<https://tourismus-bw.canto.com/b/JKRMT>

Für weitere Informationen:

Schwarzwald Tourismus GmbH
Jutta Ulrich, Leiterin Stabstelle Kommunikation
Kompetenzzentrum Tourismus
Wiesentalstr. 5, 79115 Freiburg
Tel. +49 761 89646-71; ulrich@schwarzwald-tourismus.info