



Wintergemütlichkeit mit Freunden und Familie

Besondere Fondue-Erlebnisse im Schwarzwald

Freiburg, Oktober 2024 – Genuss, Geselligkeit und kulturelle Tradition: Gerade in den kälteren Monaten kommen die Vorzüge von Fondue besonders zur Geltung. Ob mit Freunden, Familie oder zu zweit – Fondue steht für kulinarische Wintergemütlichkeit. Neben hochwertigen regionalen Zutaten und herzlichen Gastgebern spielt natürlich auch die Kulisse eine Hauptrolle – hier kommen acht besondere Fondue-Erlebnisse im Schwarzwald.

www.kulinarisch-schwarzwald.info

„Holy Cheesus!“ im „SCHÖNEN LEBEN“ in Hornberg

Mit „DAS SCHÖNE LEBEN“ haben Marcel Hajnal und seine Frau Franca ihrem Hotel mit Pop-Up-Konzept einen wunderbaren Namen gegeben: Die Beiden führen das 1959 in Hornberg im mittleren Schwarzwald von Marcels Großeltern gegründete „Hotel Schondelgrund“ seit 2022 weiter und zeigen mit vielen kreativen Ideen, großem Gastgeberherz und Mut zu bunten Farben, wie eine so stilvolle wie experimentelle Symbiose aus Retro-Chick und modernen Akzenten gelingen kann. Von Dezember bis März heißt es mittwochs bis sonntags ab 18 Uhr (außer 24., 25. und 31. Dezember 2024) „Holy Cheesus!“: Das Käsefondue mit Bio-Käse vom Ramsteinerhof in Hausach, hausgemachten Mixed Pickles und Brotkorb gibt es in der klassischen Variante mit Weißwein und Schwarzwälder Kirschwasser (23 Euro pro Person), als „Black Forest Dunkelbierfondue“ (25 Euro pro Person) sowie als „Trüffelfondue“ mit Trüffelsalsa, einem Schuss Prosecco und Mandelsplittern (29 Euro pro Person). Klassisches Fondue und Trüffelfondue sind auch alkoholfrei möglich mit Gemüsebrühe. www.dasschoeneleben.net



„Gourmet-Iglus“ auf dem Baden-Badener Christkindelsmarkt

Insgesamt elf „Gourmet-Iglus“ formieren sich auf dem Baden-Badener Christkindelsmarkt zu einer kleinen Genussmeile: Mit Blick auf die illuminierte Trinkhalle und die weltberühmte Kulisse von Kurhaus und Casino dürfen sich maximal acht Gäste pro Iglu auf das „Fonduelette-Menü“ freuen – eine Kombination aus Fleischfondue und Raclette, begleitet von korrespondierenden Weinen regionaler Winzer. Lichterketten und Felle sorgen im transparenten Iglu für Gemütlichkeit, Infrarotheizstrahler für angenehme Wärme. Buchbar ist das Angebot für Gruppen ab vier Personen von 21. November 2024 bis 6. Januar 2025 (geschlossen am 24. November), pro Tag stehen zwei Zeitfenster zur Verfügung (12 bis 15 Uhr und 18 bis 21 Uhr; geänderte Zeiten an Heiligabend, Silvester, Neujahr und am 6. Januar). Erwachsene zahlen für das „Fonduelette-Menü“ 69 Euro, Kinder (6-14 Jahre) 34 Euro, Getränke werden extra berechnet. www.iglus-baden-baden.de



Fackelwanderung durch die Ravennaschlucht mit Einkehr zum Fonduenplausch

Wie sagt man so schön: Nach erfolgter körperlicher Betätigung schmeckt es gleich noch viel besser! Vom Kurhaus in Hinterzarten geht es mit einem ortskundigen Guide von der „Schneeschuh Akademie“ über kleine Wurzelpfade und befestigte Stege rund 4,5 Kilometer und 180 Höhenmeter bergab durch die Ravennaschlucht. Die Fackeln zaubern mystische Schatten an die steilen Berghänge und Felsen des Hochschwarzwalds. Ein Glühpunsch-Umtrunk kurz vor Ende der Wanderung lädt zum Plaudern ein, ehe in der Stube des historischen Steigenwirtshauses Hofgut Sternen ein 4-Gang-Fonduemenü – mit Vorspeisensalat, Tagessüppchen, wahlweise Käse- oder Fleischfondue und Dessert – aufgetischt wird. Nach dem Essen bringen Taxis die Teilnehmer zurück zum Ausgangspunkt. Termine sind 9. und 16. November 2024, jeweils um 17 Uhr. Kosten pro Person 95 Euro. www.original-landreisen.de

*Mit der Schauinslandbahn zum Käsefondue in Freiburgs höchster Adresse*

Mit Deutschlands längster Umlaufseilbahn geht es in nur 20 Minuten Fahrt hinauf zu Freiburgs höchster Adresse mit tollem Panoramablick – dem 1284 Meter hohen Schauinsland. Zum anschließenden gemütlichen Wintererlebnis passt bestens das Käsefondue im Café und Restaurant „Die Bergstation“: Gutes auf dem Teller, weitschweifender Blick ins Rheintal, knisterndes Holz im Kamin. Dieses Kombi-Angebot gibt es vom 1. November 2024 bis 9. März 2025 immer mittwochs bis sonntags (am 24.12. bleibt die Schauinslandbahn ganztägig geschlossen und von voraussichtlich 18. November bis 6. Dezember ist dank Herbstrevision ebenfalls kein Betrieb möglich). Erwachsene zahlen für das Fondue inklusive Berg- und Talfahrt 38,50 Euro, Kinder 26,50 Euro. Der Betrieb der Schauinslandbahn ist nur bei geeigneter Witterung möglich, bei starkem Wind oder Gewitter wird der Betrieb rechtzeitig eingestellt. www.schauinslandbahn.de

*Fondue im Schäferwagen auf dem Karlsruher Turmberg*

Seit 1888 gehört der Turmberg zu den beliebtesten Ausflugszielen Karlsruhes: Der 256 Meter hohe Hügel ist die nordwestlichste Erhebung der Ferienregion Schwarzwald und lädt zu spektakulären Ausblicken über die Rheinebene ein. Für die Kulinarik dort oben sorgt Koch Sören Anders mit seinem Team vom „Anders auf dem Turmberg“. Ab dem 15. Oktober 2024 bis März 2025 servieren sie in schön hergerichteten, kuscheligen Schäferwagen für maximal zehn Personen pro Wagen Fondue mit feinen Beilagen. Ein Glühwein oder Apfelpunsch, eine Flasche Wasser und eine halbe Flasche Wein pro Person ist im Preis von 63 Euro pro Person (Käsefondue) oder 75 Euro pro Person (Fleischfondue) inklusive. Vom 15.



November 2024 bis 31. Januar 2025 verwandelt der „Winterzauber“ zudem das Hofbistro von „Anders auf dem Turmberg“ in die längste Glühwein-Theke der Stadt. www.anders-turmberg.de

Auf Schneeschuhen zum Käsefondue im urigen Schwarzwaldhof

Aktiv-Tour mit Hütte einkehr im Hochschwarzwald: Treffpunkt mit dem ortskundigen Guide von der „Schneeschuh Akademie“ ist der „Auffangparkplatz“ am Ortseingang von Hinterzarten – dort erhalten die Teilnehmer je nach Schneelage die Leihausrustung (Schneeschuhe bzw. Snowline Spikes und Teleskopstöcke), dann fahren sie mit dem eigenen PKW zum eigentlichen Startpunkt. Auf Trails und Winterwanderwegen führt



die Tour durch die Natur des südlichen Schwarzwalds, ehe im Raimarthof – unter der beeindruckenden Nordwand des Feldbergs gelegen – das Schwarzwälder Käsefondue mit Pellkartöffelchen und frischem Bauernbrot serviert wird. Wer möchte, kann dem nahen eiszeitlichen Feldsee noch einen Besuch abstatten. Im Anschluss wandern die Teilnehmer zurück zum Ausgangspunkt der Tour, insgesamt sind etwa 7,5 Kilometer und 220 Höhenmeter zu bewältigen. Die Veranstaltung – Termine sind 4. und 18. Januar, 1. und 15. Februar sowie 1. März 2025 – findet bei jeder Witterung statt, sofern keine Gefahr für die Teilnehmer besteht. Sollte am gebuchten Tag nicht genügend Schnee liegen, wird die Wanderung zu Fuß (bei vereisten Wegen mit Snowline Spikes) durchgeführt. Kosten pro Person ab 75 Euro. www.schneeschuhakademie.de

Herzige Schwarzwald-Themenhiesli in Gengenbach

Im Innenhof des Hotels und Restaurants „Sonne“ in Gengenbach verwandeln fünf Themenhiesli den Platz in ein kleines Schwarzwalddorf: Gewidmet – und dementsprechend gestaltet – sind sie einigen der Aushängeschilder der Ferienregion: Das „Kuckucksnest“ (Foto) bezieht sich auf den berühmten Schwarzwaldvogel, seine stilisierten Federn schmücken die Wände. Die „Burestube“ überzeugt mit Anno-Dazumal-Gefühl und einmaliger Milchkannen-Licht-Dekoration, im „Schwarzwaldhiesli“ finden sich Hirschgeweih und Bollenhut, das „Heimathiesli“ zelebriert die Gengenbacher Lebensart mit feinen Zutaten aus der Region und das „Lieblingsplätzle“ ist eine Hommage an das Lothardenkmal auf dem Siedigkopf. Von Oktober bis März können Gruppen eines der Hiesli in der Fachwerkstadt im mittleren Schwarzwald buchen und dort neben unterschiedlichen Menüs auch Fleischfondue (50 Euro pro Person) oder Käsefondue (55 Euro pro Person) mit jeweils Vorspeise, Beilagen und Dessert genießen. www.sonne-gengenbach.de

*Wild aus eigener Jagd in der „Ludinmühle“ in Freiamt*

Schon die idyllische Lage des 4-Sterne-Superior-Hotels „Ludinmühle“, umgeben von Wiesen und Wäldern im Freiamter Brettental nördlich von Freiburg, ist wie geschaffen für einen Erholungstourismus. Auch externe Gäste können bei Fondue-Abenden im Spezialitätenrestaurant „Jagdstube“ die Kulinarik des Hauses genießen: Gastgeber Walter Zimmermann ist leidenschaftlicher Jäger mit eigenen Jagdpachten in der „Dorfurlaub“-Gemeinde Freiamt. Zur



Vorspeise erwartet Gäste ein Badischer Feldsalat mit Croutons und Speck, ehe sie dann nach Lust und Laune ihr Menü selbst zubereiten können – mit Wildfleisch aus eigener Jagd, Schweinefilet und Garnelen. Als Fondue-Beilage kommen Ofenkartoffeln und hausgemachte Dinkelbrötchen mit Mehl von einem Freiämter Bio-Bauernhof. Termine sind 3./10./17. Dezember 2024, 7./14./21./28. Januar 2025 sowie 4./11./18./25. Februar 2025. Kosten pro Person 65 Euro. www.ludinmuehle.de

Hochauflösendes Bildmaterial gibt es unter: <https://tourismus-bw.canto.com/b/ULDAM>

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