

Pressemitteilung

Kulinarik mit Kick

Besondere Genuss-Erlebnisse und Genuss-Orte im Süden

STUTTGART, 21. August 2023 – Bei einer Reise ins Genießerland Baden-Württemberg ist fürs leibliche Wohl gesorgt. Das wissen Gourmets wie Genusswanderinnen, Kulturreisende wie Weinfans. Gutes Essen und Trinken haben hierzulande eine lange und stolze Tradition. Nicht nur in der gehobenen Gastronomie, sondern auch in den vielen gutbürgerlichen Gasthöfen und Weinstuben wird vielfältiger und ambitionierter gekocht als anderswo. Doch Deutschlands Süden überrascht nicht nur auf dem Teller. Einen kulinarischen Extra-Kick servieren ausgefallene Genuss-Erlebnisse an besonderen Orten.

Feiern, wo die Reben wachsen – Weinsüden Pop-ups

Ein paar tatkräftige Jungwinzerinnen und -wengerter, bezaubernde Reblandschaften, Sonnenschein, etwas Musik, regionale Snacks und natürlich viel guter Wein: Das sind die Zutaten für ein gelungenes Pop-up-Event im Weinberg. Das Format wurde 2018 von der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW) gemeinsam mit den Jungwinzervereinigungen „Generation Pinot“ (Baden) und „Wein.Im.Puls“ (Württemberg), der „Badischen Weinstraße“ und „Weinwege Württemberg“ als Neuinterpretation klassischer Weinfeste entwickelt. Dabei bekommen Gäste die Gelegenheit, das Terroir, die Arbeit und Weine der jungen Weinsüden-Generation in entspannter Atmosphäre direkt vor Ort kennenzulernen. Je nach Gusto darf probiert, philosophiert, entspannt oder gefeiert werden. Eine Voranmeldung braucht es dafür nicht. weinsueden.de

Geschmackvoller Höhenflug – Weinprobe im Heißluftballon

Ein Glas Wein in luftiger Höhe genießen, das geht nicht nur in den Steillagen Baden-Württembergs oder auf dem Stuttgarter Fernsehturm. Noch höher hinaus kommt man bei einer Ballonfahrt mit Weinverkostung im Lembergerland rund um Rosswag. Im Heißluftballon fährt man über die einzigartigen Landschaften und steilen Terrassenweinberge entlang des Flüsschens Enz und erlebt eine atemberaubende Fernsicht. Hier kann man sich bei dem einen oder anderen Glas Wein einfach treiben lassen. Am Landeplatz angekommen, wird der rote Teppich ausgerollt und die Fahrt klingt mit Ballontaufe und Vesper aus. lembergerland.de

Kulturbühne trifft Dunkelrestaurant – Rosenau Stuttgart

Vor über 120 Jahren als Brauereigaststätte entstanden, entwickelte sich die „Rosenau“ im Stuttgarter Westen über die Jahrzehnte zu einer Kleinkunst-, Comedy- und Konzertbühne und zum Ort der lokalen Poetry-Slam-Szene. Kulturprogramm und kulinarischer Genuss gehen hier Hand in Hand, denn die

Bühne liegt im hinteren Bereich des Gastraums. Wem das reguläre Angebot aus Bühne und Schmaus noch zu wenig ist, dem sei das Dunkelrestaurant „aus:sicht“ empfohlen. Bei der Veranstaltungsreihe wird den Gästen in völliger Finsternis ein Mehrgang-Menü serviert, dessen Bestandteile es herauszuschmecken gilt. Neben dem Geschmacks- wird hier aber auch der Hörsinn bedient – mit einem Live-Kulturprogramm für die Ohren.
rosenau-stuttgart.de

Schmausen unterm Blätterdach – Baum-Dinner im Schönbuch

Erst klettern, dann genießen. Beim „Dinner im Baum“ im Naturpark Schönbuch lassen sich Aktiv- und Genussprogramm auf spezielle Art verbinden: Nachdem Sicherheitseinweisung und Kletterparcours absolviert wurden, wartet in den Baumwipfeln im Waldseilgarten Herrenberg ein Drei-Gänge-Menü samt Aperitif. Nur kletternd kann der Tisch im Baum erreicht werden, bietet dafür aber auch spektakuläre Ausblicke. Einigermmaßen schwindelfrei sollte man für das deutschlandweit einzigartige Dinner-Angebot allerdings sein. Das Team bereitet die Speisen und Getränke frisch im nahegelegenen Naturfreundehaus zu und serviert sie anschließend per Seilzug im Korb. Dann heißt es an den zehn Baumtischen für zwei nur noch genießen.
waldseilgarten-herrenberg.de

Neue kulinarische Sphären – Eatrenalin im Europa-Park

Emotionen zum Kochen bringen – das ist das erklärte Ziel des Erlebnis-Restaurants „Eatrenalin“ im Europa-Park in Rust. Mittels eigens entwickelter „Floating Chairs“, werden die Gäste der Event-Gastronomie auf eine knapp zweistündige Reise für alle Sinne geschickt. In den multifunktionalen Sitzen geht es durch verschiedene fantastische Welten, begleitet von einem passend abgestimmten Acht-Gänge-Menü, das moderne und internationale Einflüsse vereint. Seit Herbst 2022 versetzt das selbsternannte „Restaurant der Zukunft“ abenteuerlustige Hungrige mit seinem multisensorischen Angebot in Staunen und Begeisterung und erweitert damit die gastronomische Welt in Deutschlands größtem Freizeitpark.
eatrenalin.de

Grenzübergreifendes Dinnerhopping – „Schlemmen und Spazieren“

Genießerinnen und Naturliebhaber kommen auf der Passhöhe Fohrenbühl im Schwarzwald auf ihren Geschmack. Denn hier laden schon seit über 15 Jahren jeden Freitag zwischen April und Oktober vier Gasthöfe zum „Schlemmen und Spazieren“ ein – zwei badische und zwei schwäbische. Beim Weg von Gang zu Gang werden Dorfgrenzen, Kreisgrenzen und Landesgrenzen überquert. Los geht's mit Aperitif und Suppe im Hornberger Landgasthof Schwanen. Auf dem Weg zum zweiten Gang im Gasthof Adler in Lauterbach wird die ehemalige Staatsgrenze zwischen Württemberg und Baden passiert. Von dort spaziert man

weiter zur Hauptspeise im Landhaus Lauble. Den krönenden Abschluss bildet dann das Dessert im Gasthof Gedächtnishaus.

fohrenbuehl-schwarzwald.de; naturparkschwarzwald.de

Buden, Bier und Bands – Rothaus Food Festival

Wenn sich rund 20 Food-Trucks aus Deutschland, Österreich und der Schweiz auf den Weg in den Schwarzwald machen, ist es wieder soweit: Das „Food Truck“ Festival in der Badischen Staatsbrauerei Rothaus steht an. Jedes Jahr kommen hier die renommiertesten Vertreterinnen und Vertreter der deutschsprachigen Streetfood-Szene zusammen und verwandeln die Heimat der beliebten Bierspezialität „Tannenzäpfle“ in ein riesiges Open-Air-Restaurant. Mit ihren kreativen kulinarischen Kreationen begeistern die mobilen Brutzler und Köchinnen nicht nur Burger- und Burrito-Fans, sondern auch echte Gourmets. Für die richtige Stimmung sorgen verschiedene Live-Bands und natürlich die hauseigenen Biere.

rothaus.de

Streng geheimer Genuss – Secret Dinner im Hochschwarzwald

Wer gern ausgiebig tafelt und Überraschungen liebt, kann sich im Hochschwarzwald blindlings in ein genussvolles Abenteuer stürzen. Denn beim Secret Dinner in der Region bleibt nicht nur das 6-Gänge-Menü bis zum Verspeisen ein Geheimnis, auch der genaue Veranstaltungsort liegt bis zur letzten Sekunde im Verborgenen. Verraten wird nur, dass man dort unter normalen Umständen keinen Tisch reservieren kann. Durch ihre Exklusivität sorgen die Dinner-Locations daher auch immer wieder aufs Neue für Aha- und Oho-Momente. Hinter dem kulinarischen Nervenkitzel stecken die Hochschwarzwald Tourismus GmbH und die „Next Generation“, ein Zusammenschluss aus heimatverbundenen Köchinnen und Köchen der Generationen Y und Z.

hochschwarzwald.de

Naturnah schlemmen – Überlinger Picknick-Tour

Dass es an der frischen Luft oft am besten schmeckt, ist kein Geheimnis und gilt besonders dann, wenn Augen- und Gaumenschmaus eine Liaison eingehen. Der Bodensee bietet dafür die besten Voraussetzungen. Im milden Klima der Region gedeihen Obst, Gemüse und Wein und entwickeln ein eigenes Aroma. Dazu gesellen sich traumhafte Aussichten bis zu den Alpen. Mit dem Überlinger Picknick-Rucksack lässt sich die Landschaft ganz einfach mit allen Sinnen erleben: Am Seeufer oder Waldrand, auf Anhöhen mit Alpenblick, saftigen Streuobstwiesen oder beim Gartenhopping. Es gibt vier Rucksack-Varianten mit Wein und Snacks von klassisch bis vegan. Immer inklusive sind Tipps zu Touren und Genussplätzen.

ueberlingen-bodensee.de

Kontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58 – 16

s.mattes@tourismus-bw.de