

feineauslese

Hotels | Restaurants | Gasthäuser | Cafés | Ferienwohnungen
Geschäfte | Bauernläden | Weingüter | Handwerk | Kunst

erlesene Adressen **am kaiserstuhl/tuniberg**



Impressum

Ausgabe 2 [3 / 2013]

Herausgeber:

Monika + Sigrid Forsthuber

Redaktion, Konzept, Graphik / Layout

Monika + Sigrid Forsthuber

Fotonachweis

Bildrechte liegen bei:

S. 7, Kartoffelbild, Stephan Elsemann

S. 16, Heidrun Weide

S. 40, Rainer Monnet

S. 25, Gebäude, Susanne Sommerfeld

S. 28, S. 44, S. 60, Dr. Thomas Coch

Monika und Sigrid Forsthuber

Kontakt

Monika und Sigrid Forsthuber

Hildastraße 66 | 79102 Freiburg

T + 49 (0) 761 64116

T + 49 (0) 761 7077562

Fax + 49 (0) 761 45895878

forsthuber@feineauslese-regio.de

www.feineauslese-regio.de

Haftung und Urheberrecht

feineauslese zeigt eine vielseitige Auswahl erlesener Adressen im Kaiserstuhl/Tuniberg. Die Broschüre erscheint jährlich mit wechselnden Adressen und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit der bereitgestellten Informationen. Alle Fotos und Texte sind urheberrechtlich geschützt.



Liebe Freunde des Kaiserstuhls,

der Kaiserstuhl eine Genussregion mit liebevoller Gastkultur, ist schon lange kein Geheimtipp mehr. Ob gut bürgerlich oder auf hohem Niveau, hier kommen Feinschmecker ganz auf ihre Kosten. Denn an Frische und saisonaler Vielfalt mangelt es dem Kaiserstuhl nicht. Die regionalen Höfe der Region bieten beste Zutaten, die Köche zu kulinarischen Höchstleistungen anspornen.

An manchen Orten scheint die Zeit ein wenig still zu stehen, hier lebt die Idylle, das Schützenswerte, das den Orten den ganz eigenen Charme verleiht. Und im Gegensatz dazu gibt es neue Bewegungen und Tendenzen.

So entstanden und entstehen sehr unkonventionelle und individuelle Weingüter. Alte Gasthäuser und Anwesen werden mit viel Kreativität und in harmonischem Einvernehmen mit der Umgebung saniert und erweitert.

Und zwischen all diesen Genussstationen finden sich nette kleine und individuell geführte Geschäfte in außergewöhnlichem Ambiente, wie man sie in Großstädten schon lange nicht mehr findet. Mal ist es ein umgebauter Stall, mal eine entkernte Autowerkstatt oder eine alte Scheune, die von ihren Besitzern mit viel Liebe zum Detail umgebaut wurde.

In unserer 2. Auflage der feinenauslese konnten wir wieder viele, schöne Adressen für Sie zusammentragen. Viel Spaß beim Schlendern, Schlemmen und Entdecken wünschen Ihnen

Monika und Sigrid Forsthuber

inhalt

übernachtungen

Hotel Zollhaus	Endingen	S. 9
Hotel/Restaurant Bräutigam	Ihringen	S. 48
Hotel/Restaurant Winzerstube	Ihringen	S. 50
Naturgarten Kaiserstuhl FeWo	Königschaffhausen	S. 17
Schloss Reinach	Munzingen	S. 61
Kais Winzerhof FeWo	Sasbach	S. 22

gastronomie

Steinbuckstube	Bischoffingen	S. 24
Dialekt Restaurant, Cafe, Bar	Merdingen	S. 57
Gasthaus zum Kaiserstuhl	Niederrotweil	S. 32
Restaurant/Hotel Schwarzer Adler	Oberbergen	S. 29
Landhaus Trautwein	Oberrotweil	S. 33
Gasthaus zur Tanne	Opfingen	S. 63
Bürgerstube	Sasbach	S. 21

cafés

Café Galerie Etoile	Breisach	S. 53
Museumscafe Zeisset Hofladen	Weisweil	S. 7

geschäfte

Exotengarten Mediterrane Pflanzen	Achkarren	S. 37
Rosenhof Rosen & Wein, Feste	Bahlingen	S. 15
Liebswertes Wohnaccessoires	Bischoffingen	S. 26
Ölmühle Fessinger Reg. Produkte	Breisach	S. 54
Alte Werkstatt Antik, Design & Keramik	Burkheim	S. 26
Breitenwegerhof Käseerei	Eichstetten	S. 40
Brunnenhof Hiss Hofladen FeWo	Eichstetten	S. 42
Rinklin Biomarkt	Eichstetten	S. 41
Conny Glatz Modeschmuck	Endingen	S. 10



Hirtler Landhausmode	Endingen	S. 11
Novo Wohn- und Modeaccessoires	Endingen	S. 12
Dirr Metzgerei & Wursterei	Endingen	S. 14
Lindenbrunnenhof Hofladen	Forchheim	S. 7
Zehngrad Wein & Accessoires	Gottenheim	S. 46
Kaiserstühler Bauernladen	Königschaffhausen	S. 18
Birkenmeier Stein+Design	Niederrimsingen	S. 55
Rosenrot Pflanzen & Geschenke	Oberrotweil	S. 35

handwerk

Domani Möbelwerkstatt	Merdingen	S. 58
Berghammer Atelier für Schmuck	Oberbergen	S. 30
Myma Atelier für Strick & Mode	Oberbergen	S. 30
Franke Möbelrestauration	Oberbergen	S. 30

kunst

Keramos Keramikatelier FeWo	Königschaffhausen	S. 19
---------------------------------	-------------------	-------

weingüter

Weingut Koch	Bickensohl	S. 35
Weingut Abril	Bischoffingen	S. 25
Weingut Höfflin	Bötzingen	S. 45
Weingut Bercher	Burkheim	S. 27
Weingut Kiefer	Eichstetten	S. 39
Weingut Köbelin	Eichstetten	S. 43
Weingut Knab	Endingen	S. 13
Weingut Heger	Ihringen	S. 49
Weingut Stigler	Ihringen	S. 51
Weingut Kalkbödele	Merdingen	S. 59
Weingut Salwey	Oberrotweil	S. 34
Weingut Simon	Tiengen	S. 62



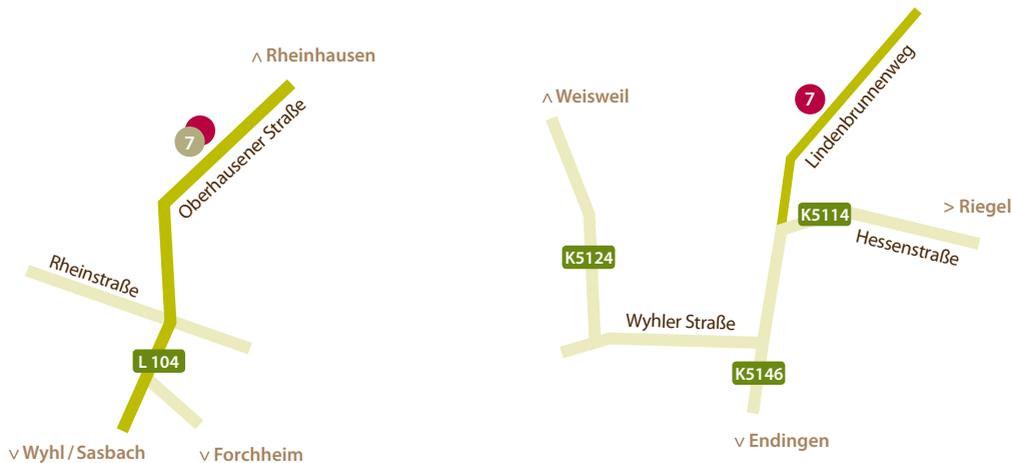
Tipp:
Skulpturenweg (Holzfiguren)

Tipp:
Dorffest 10.-12.8.2013

weisweil

forchheim

● Geschäfte ● Cafés



6

Tourist-Info Forchheim | Herrenstr. 35 | 79362 Forchheim | Tel. +49 (0) 7642-8043 | www.forchheim-am-kaiserstuhl.de
Tourist-Info Weisweil | Hinterdorfstraße 14 | 79367 Weisweil | Tel. +49 (0) 7646-9102-0 | www.weisweil.de

zeisset  
 museumscafe/hofladen

MuseumsCafé & Hofladen Zeisset

Oberhausener Straße 11
 79367 Weisweil
 Tel. +49 (0) 7646 259
 Fax +49 (0) 7646 1552
 info@zeisset.de
 www.zeisset.de

7

linden-
brunnenhof

Christa und Otmar Binder

Lindenbrunnweg 19
 79362 Forchheim
 Tel. +49 (0) 7642 3651
 Fax +49 (0) 7642 921939
 dialog@lindenbrunnenhof.de
 www.lindenbrunnenhof.de

7



Der von **Bioland zertifizierte** Lindenbrunnenhof bietet eine enorme **Vielfalt an Spezialitäten** mit herausragenden Geschmackserlebnissen. Mit viel Engagement und großer Verantwortung gegenüber Mensch und Natur erzeugt Familie Binder hochwertige Lebensmittel. Die **biologischen Produkte** gelangen dank der Direktvermarktung ohne Qualitätsverlust zum Endverbraucher: Zu kaufen sind sie im Hofladen und auf regionalen Märkten, Kartoffeln können auch im Online-Shop bestellt werden.

Hofladen Di 10 - 12 Uhr, Fr 10 - 12 und 17 - 19 Uhr und nach Vereinbarung
Märkte Mi und Sa 8 - 13 Uhr: Stühlinger, Freiburg
 Fr 8 - 12 Uhr: Hinterzarten

Unterwegs am Kaiserstuhl und Lust auf einen lecker duftenden Kaffee und ein gemütliches Ambiente. Dann sind Sie im MuseumsCafé & Hofladen Zeisset genau richtig. Und wenn Sie auch noch Liebhaber **frisch zubereiteter Kuchen und Torten** sind, kommen Sie hier voll auf Ihre Kosten. **Frühstücken wie ein König** – auch das ist bei Zeisset möglich. Viele Produkte, vom reichlich gedeckten Tisch, sind ebenfalls hausgemacht und können wochentags im Hofladen erworben werden.

Cafe Mo - Di ab 13 Uhr, Mi-Sa ab 9 Uhr,
 So ab 10 Uhr (Mai bis Oktober kein Ruhetag)
Hofladen Mo, Mi, Do, Fr, Sa 7 - 12.30 und 15 - 18 Uhr





Tipp:

Kaiserstuhlpfad

23 km über Endingen – Eretal – Katharinenkapelle –
Eichelspitzturm – Vogelsang-Pass –
Neunlindenturm – Eichgasse – Vogtsburg-
Bickensohl – Jägerbuck – Dulltalhütte –
Lenzengasse – Ihringen

Tipp:

Hoselipsfest vom 13.-15.09.2013

Besonderes:

Skulpturenweg

zollhaus endingen



Susanne Huwer

Hauptstraße 3
79346 Endingen
Tel. +49 (0) 7642 9202343
Fax +49 (0) 7642 9202348
kontakt@zollhaus-endingen.de
www.zollhaus-endingen.de

Preise 99 - 149 €

Tipp Weinlounge – Gewölbe mit Sitzmöglichkeit

Parkplätze In unmittelbarer Nähe

Geöffnet Ganzjährig

9

endingen

bahlingen

● Übernachtungen ● Geschäfte ● Weingüter ● Kunst



Elegante Formen und stilvolle Details sorgen für ein besonders **harmonisches Ambiente** im alten Zollhaus, das im Jahr 2011, nach einer sehr behutsamen Sanierung, eröffnet wurde.

Entstanden ist ein wunderbares Hotel mit vier individuell gestalteten Zimmern. Die alten Gemäuer mit Ihren Dachbalken und schrägen Wänden wurden ganz bewusst mit **klaren und formschönen Möbeln bestückt, die sich stimmig in das historische Ambiente integrieren.** Mit viel Geschmack und liebevollen Details haben Susanne Huwer und Michael Kaltenbach den Räumen das gewisse Etwas verliehen. Im Gewölbe mit der gemütlichen Weinlounge finden bis zu 20 Personen Platz.



8

Tourist-Info Endingen | Adelshof 20 | 79346 Endingen am Kaiserstuhl | Tel. +49 (0) 7642 689990 | www.endingen.de

Tourist-Info Bahlingen | Webergäßle 2 | 79353 Bahlingen | Tel. +49 (0) 7663 93310 | www.bahlingen.de

conny glatz

Conny Glatz

Marktplatz 21
79346 Endingen
Tel. +49 (0) 7642 922188
Fax +49 (0) 7642 5504
info@conny-glatz.de
www.conny-glatz.de

10

Produkte

Handgefertigte Schmuckunikate
Elegante Wohndekoration

Tipp

Schmuckstücke auf Kundenwunsch
Tischdekoration in Leihvasen

Geöffnet

Mo - Fr 9 - 12.30 Uhr und 14.30 - 18.30 Uhr,
Sa 9 - 13 Uhr



Lassen Sie sich von natürlichen Dekorationen in eleganten Gefäßen beeindrucken. Erleben Sie Harmonie in Form und Farbe in den Bereichen **Wohndekoration und Schmuck**, die mit Liebe zum Detail von Conny Glatz gestaltet werden.

Perlen jeglicher Couleur werden von ihr zu solitären Schmuckstücken arrangiert, die bei den Kundinnen oft spontane Kaufanreize schaffen. Ohrhinge, Ringe oder Uhren bieten die perfekte Ergänzung für Ihr Styling.

Fachberatung, Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche und liebevolle Geschenkverpackungen runden Ihren Einkauf ab.



hirtler landhausmode



Hannelore Hirtler

Hauptstraße 53
79346 Endingen
Tel. +49 (0) 7642 6020
Fax +49 (0) 7642 2067
info@landhausmode-hirtler.de
www.landhausmode-hirtler.de

11

Produkte

Landhausmode, Naturmode, Trachten für Damen und Herren, Accessoires

Tipp

Neue, innovative Kollektion

Parkplätze

Direkt vor dem Haus

Geöffnet

Mo - Fr 9 - 12.30 und 14.30 - 18.30 Uhr,
Sa 9 - 14 Uhr

Die historische Altstadt von Endingen bietet den idealen Rahmen für dieses Geschäft, in dem Wert auf Qualität, Service und Beratung gelegt wird.

Die Trachtenmode erlebt seit einiger Zeit eine Renaissance und ist in den letzten Jahren **moderner, legerer und auch ein bisschen frecher** geworden und somit für jeden tragbar.

Darauf spezialisiert ist seit Jahren Hannelore Hirtler, die in ihrem Geschäft in der Hauptstraße ein **individuell zusammengestelltes Sortiment** pflegt. Ergänzt und abgerundet wird das Angebot mit schicker Mode aus nachhaltig produzierten Naturfasern wie Baumwolle, Wolle, Alpaca, Leinen und Seide.



novo

Rosi Schlenker

Ritterstraße 8
79346 Endingen
Tel. +49 (0) 7642 926843
Fax +49 (0) 7642 926844
novo.wohnbuehoer@web.de
www.novo-wohnbuehoer.de

12

Produkte Taschen, Schmuck, Schals, Glas, Porzellan, Wohnzubehör

Tipp Events siehe Homepage

Parkplätze In unmittelbarer Nähe

Geöffnet Mo - Fr 9 - 12.30 u. 15 - 18.30 Uhr, Sa 9 - 13 Uhr,
Mi nachmittag geschlossen, Ausnahmen
siehe Homepage



Die Auswahl bei **novo** ist vielfältig und alles ist mit Bedacht ausgesucht. Roswitha Schlenker überlässt nichts dem Zufall. **novo ist ihre Passion** und jedes Accessoire besticht durch eine außergewöhnliche Farbe, eine spezielle Form oder eine besondere Haptik. Sie hat ein **untrüglisches Gespür für Arrangements und Einrichtungen** und wer möchte, kann sich von ihr professionell beraten lassen.

Ihre Kunden vertrauen ihrem stil sichereren Geschmack und dem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein. Und bei jedem Besuch darf man gespannt sein, was es wieder Neues gibt.



weingut knab



Thomas & Regina Rinker

Im Hennengärtle 1a
79346 Endingen
Tel. +49 (0) 7642 6155
Fax +49 (0) 7642 931377
knabweingut@t-online.de
www.knabweingut.de

13

Spezialität Rote und weiße Burgunderweine

Produkte Spät-, Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay, Riesling, Müller-Thurgau

Tipp Weinbergführung mit Oldtimer-Unimog
Atelierbesichtigung

Geöffnet Mo - Fr 17 - 18.30 Uhr, Samstag 10 - 14 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

Lassen Sie sich für eine Weinkultur begeistern, an der Regina und Thomas Rinker täglich mit **Liebe und Verantwortung** arbeiten.

In ihren Weinbergen ist die **naturnahe Rebpflege** selbstverständlich. Eine zeitgemäße Vinifizierung und der Ausbau von Burgunderweinen im Eichenholzfaß formt die authentische Qualität ihrer Weine, deren Genuss einfach Freunde macht. Degustieren Sie in eine Welt, in der sich alles um **die Harmonie des Genusses** dreht. Atmen Sie den Geist des Weines und gönnen Sie Ihrer Seele eine Form der Entspannung, die in der Hektik unserer Welt selten geworden ist: Die Zeit für sich selbst und für das, was einem gut tut.



metzgerei & wursterei peter dirr



Markus Dirr
Marktplatz 3
Königschaffhauser Straße 17
79346 Endingen
Tel. +49 (0) 7642 1627
Fax +49 (0) 7642 6680
post@metzgerei-dirr.de
www.metzgerei-dirr.de

14

Tipp Feine Delikatessen im Glas, Fleisch aus der Regio

Märkte Freiburg **Wiehre:** Mi 14 - 19 Uhr, Sa 8 - 14 Uhr
Lehen: Fr 8.30 - 14 Uhr

Geöffnet **Marktplatz:** Mo, Di, Do, Fr 7.30 - 12.30 und 14.30 - 18.30 Uhr, Mi und Sa 7.30 - 13 Uhr
Königschaffhauser Straße: Mo - Fr 7.30 - 13 und 15 - 18.30 Uhr, Sa 7.30 - 13 Uhr



In der Metzgerei Dirr arbeitet man konsequent zugunsten der Genussqualität mit Rücksicht auf Tier, Mensch und Umwelt. Die **Schinken- und Salamisorten sind überregional berühmt** und werden von Gastrokritikern viel gelobt. Meist sind es traditionelle Rezepte, die der gelernte Metzger und Koch zart verfeinert.

Sein Können hat er während seiner Ausbildung in diversen Gourmetküchen in Europa und Amerika erworben. Nur die **besten Rohstoffe sind die Basis** seiner unwiderstehlichen Kreationen. Angefangen vom Nackenspeck nach Art einer Coppa über verschiedene Schinken bis hin zum Bauchspeck à la Pancetta, der es in Geschmack und Eigensinn mit jedem Südeuropäer aufnehmen kann.



rosen & wein weiß



Waltraud und Hanspeter Weiß
Hauptstraße 14
79353 Bahlingen
Tel. +49 (0) 7663 4974
info@rosen-und-wein.de
www.rosen-und-wein.de

15

Rosen und Wein – eine sinnliche Kombination, für die der idyllische Innenhof die passende Kulisse bietet. Die **duftenden Freilandrosen** werden von Hanspeter Weiß angebaut und von Waltraud Weiß und ihrem Team zu professioneller Floristik verarbeitet.

Auf ca. 6 ha. Rebfläche werden die Trauben für die hervorragenden, **spritzigen Weine umweltschonend** angebaut, bevor sie unter fachlicher Anleitung des ältesten Sohnes Simon im alten Holzfaßkeller heranreifen. Aus dem Brenngeschirr des zweiten Sohnes Marcel tröpfeln die erlesenen geistreichen »Wässerli«.

Das besondere Ambiente des Rosenhofes können Sie für Ihre Feier mieten.



Produkte Rosen-Floristik, Rosenpflanzen, Rosecco, Muskatellersekt, Rivaner, Burgunderweine, Anisgeist, Rosenlikör

Tipp Feiern im Rosenhof, Rosentag im Juni (8.6. und 9.6.2013), Adventsausstellung Mitte November (15.11. bis 17.11.2013).

Markt Freiburg Wiehre: Mi 14 - 19 Uhr, Sa 8 - 14 Uhr

Geöffnet Mo - Fr 9 - 13 und 15 - 18.30 Uhr, Sa 9 - 16 Uhr



Tipp:
Bienenfresserpfad
 16 km über Bischoffingen –
 Oberrotweil – Bickensohl
 nach Ihringen

Besonderes:
 Kirschenmuseum
 Kirschenfest 10.-12.5.2013

endingen-königschaffhausen

● Übernachtungen ● Geschäfte ● Kunst



16

Tourist-Info Endingen | Adelsdorf 20 | 79346 Endingen | Tel. +49 (0) 7642 68 99 90 | www.endingen.de

ferienhaus naturgarten kaiserstuhl



Gerdi Staiblin

Endinger Straße 41
 79346 Endingen-Königschaffhausen
 Tel. +49 (0) 7642 40127
 Fax +49 (0) 7642 931419
 gerdi@staiblin.de
www.staiblin.de

17

App. 1**** 70 € (+ 10 € während der Heizperiode)

App. 2***** 80 € (+ 10 € während der Heizperiode)

Tipp
 Das schneeweiße Blütenmeer während der
 Kirschblüte. Idealer Ausgangspunkt für
 Genussradler / wunderschöne Wanderwege/
 Herbststimmung während der Traubenlese

Geöffnet März – Oktober

Bei den Staiblins fühlt man sich sehr willkommen und fast schon ein bisschen wie zu Hause. Inmitten eines durch die Hausherrin **liebevoll angelegten Bauerngartens** liegt das Ferienhaus. Mächtige Glyzinien und dunkelrote Rosen schlängeln sich entlang der Hausfront und verwandeln diese in ein üppiges Blütenmeer.

Die Wohnungen sind **sehr komfortabel** mit alten und neuen Möbeln im mediterranen Stil eingerichtet. Von der Maisonette-Wohnung mit dem großen Balkon hat man einen fantastischen **Vogesenblick**, über die Erdgeschosswohnung den direkten Zugang zum idyllischen und üppig bewachsenen Garten.
 Mit der Gästekarte (1,- € pro Person und Tag) haben Sie freie Fahrt mit allen öffentlichen Verkehrsmitteln.



kaiserstühler bauernladen



Horst Sexauer

Endingerstraße 21
79346 Königschaffhausen
Tel. +49 (0) 7642 7692
Fax +49 (0) 7642 931236
obsthof.horst.s@t-online.de
www.home.regioseiten.com/bauernladen

18

Produkte Obst, Gemüse, regionale Spezialitäten

Tipp 1 Täglich frisches, selbstgebackenes Brot und leckere Blechkuchen mit eigenem Obst

Tipp 2 Selbstgem. Marmelade, Säfte, selbst eingelegte Sauerkonserven, Edelbrände, Liköre und Wein

Di - Fr 9 - 13 und 15 - 19 Uhr, Sa 8 - 14 Uhr
Mai bis Okt. auch **So 11.15 - 18 Uhr geöffnet!**
Verkaufsstelle der Winzergenossenschaft



Hohe Qualität, saisonale Frische und ein authentisches Geschmackserlebnis zeichnen die Produkte der Familie Sexauer aus.

Sie **bearbeiten ihre Obst-, Wein- und Ackerflächen selbst** und erzeugen mit eigenen Händen einen Großteil der Produkte, die im ortsansässigen Bauernladen angeboten werden. Dem Duft der selbst gebackenen Backwaren kann sich kaum jemand entziehen. Und so müssen auch wir sofort in eines der lecker duftenden Hefeweckle beißen. Der pure und unverfälschte Geschmack des feinen Brotes, so der Chef, entsteht auf Basis der **hochwertigen Zutaten und der Bearbeitung nach alter Tradition**. Ein guter Teig braucht Zeit und die bekommt er, das schmeckt man.



atelier keramos im kleinen hof



Petra Schmidt-Deutscher

Kiechlingsberger Straße 13
79346 Endingen-Königschaffhausen
Tel. +49 (0) 7642 9179730
kontakt@atelier-keramos.de
www.atelier-keramos.de
kontakt@kleiner-hof.net
www.kleiner-hof.net

19

Produkte Skulpturen und Dekoratives aus Keramik

Tipp 1 Individuelle Stelen für besondere Anlässe

Tipp 2 Ferienwohnung**** mit Kachelofen, Fachwerk, Holzdielen, 60 qm, 65 €

Termine Vorführung der Raku-Brenntechnik

Geöffnet Mi - Fr 10 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr oder nach Vereinbarung

Hereinspaziert in den kleinen Hof, einem **Gehöft aus dem 18. Jahrhundert**. Im ehemaligen Stall befindet sich das Keramikatelier von Petra Schmidt-Deutscher. In diesem besonderen Ambiente entstehen einmalige, höchst unterschiedliche Objekte.

Neben Lampen finden Sie große Bilder aus Keramik, Schmuck oder auch Keramikobjekte für den Garten. Ins Auge fallen die Skulpturen, einmal mit Blattgold gestaltet, ein anderes Mal mal mit geschmolzenem Glas oder mit Holzfundstücken aus der Natur. Einen besonderen Charme haben die dunklen, mit der **japanischen „Raku“-Brenntechnik gefertigten Objekte**. Alles hier ist mit Liebe und Sorgfalt von Hand gefertigt.

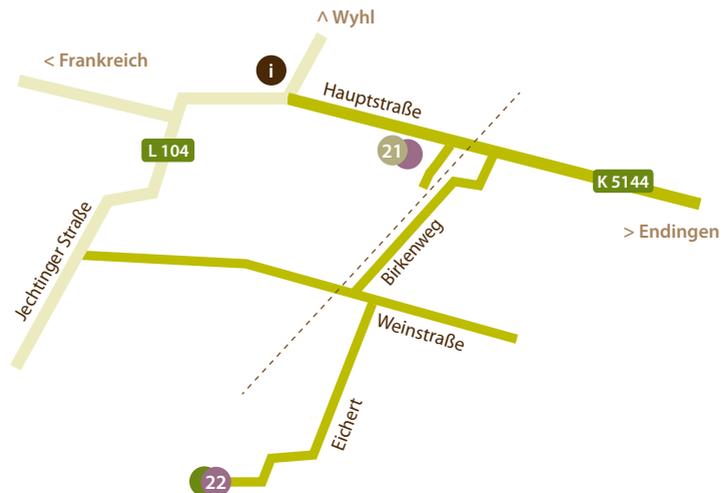




Tipp:
Kirschbaumpfad
 31,5 km über Breisach – Achkarren –
 Oberrotweil – Burkheim – Jechtingen – Sasbach

sasbach

● Übernachtungen ● Gastronomie ● Weingüter



20

Tourist-Info Sasbach | Hauptstrasse 15 | 79361 Sasbach | Tel. +49 (0) 7642 9101-0 | www.sasbach.eu

bürgerstube sasbach



Michael Sink
 Hauptstraße 48
 79361 Sasbach
 Tel. +49 (0) 7642 3367
 Fax +49 (0) 7642 930930
post@buergerstube-sasbach.de
www.buergerstube-sasbach.de

21

Zimmer 9 DZ | 2 EZ | z.T. mit Balkon

Preise DZ 62 - 70 € | EZ 30 - 40 €

Tipp Gartenterrasse unter alten Kastanienbäumen

Küchenzeiten 12 - 13.45 und 18 - 21 Uhr

Ruhetag Di ganztags und Mi bis 17 Uhr

Die Bürgerstube ist ein gut bürgerliches Gasthaus, in dem sich eine **feine badische regionale Küche** genießen lässt. Der Familienbetrieb, der auf eine über 100-jährige Tradition zurückblickt, bietet seinen Gästen saisonale Spezialitäten wie Spargel, Wild und Fisch.

Die Gartenterrasse unter alten Kastanien und Palmen lädt an sonnigen Tagen zum spontanen Besuch ein. Und wer gerne noch ein bisschen länger bleiben möchte, fühlt sich in den modernen Zimmern sicher wohl. Das Haus verfügt über 5 Gästezimmer im Stammhaus und 6 Gästezimmer im neuen Gästehaus VIS-A-VIS, alle ausgestattet mit TV, Dusche + WC, W-Lan und teilweise auch mit Balkon.



kais winzerhof



Kai Wiedemann

Eichert 3
79361 Sasbach
Mobil +49 (0) 172 7104375
info@kais-winzerhof.de
www.kais-winzerhof.de

22

Zimmer	Liebevoll eingerichtete Ferienwohnungen
Preise	Von 59 - 89 € Auf Wunsch Winzer- oder Kaiserfrühstück
Tipp	Individuelle Arrangements für Ihr Fest
Geöffnet	Ganzjährig

Eingebettet in Weinberge, mit freier Aussicht in die Vogesen, den Kaiserstuhl und die Rheinebene bieten Ihnen Alia und Kai Wiedemann alles, **was für einen erholsamen und einzigartigen Urlaub** nötig ist.

Es stehen mehrere individuell und liebevoll eingerichtete Wohnungen zu Verfügung. Das Gesamtarrangement wird mit Bildern, des mittlerweile über die Grenzen hinweg bekannten Künstlers »Alberto« aus Jechtingen, abgerundet. Der Winzerhof liegt auf einer **Hochebene mit anliegendem Park**, ausgestattet mit Grill-Verweilmöglichkeiten und lauschigen Plätzchen, die für besondere Anlässe, wie Hochzeiten etc., gerne zur Verfügung gestellt werden. Genießen Sie bei einem Glas Wein einen der womöglich längsten Sonnenuntergänge Badens.



Tipp:
Panorama-Rundweg 5,2 km

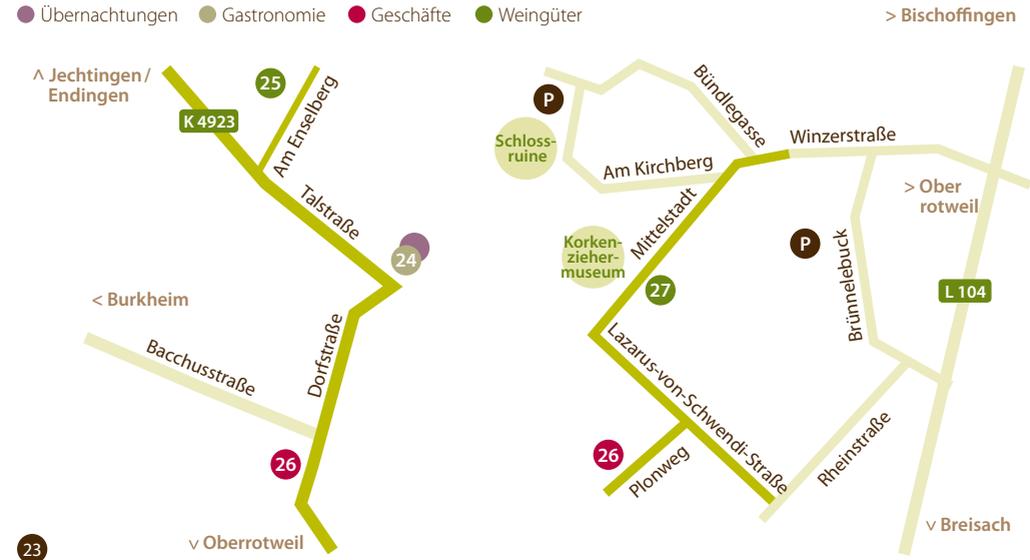
Besonderes:
Kirche St. Laurentius mit sehenswerten Fresken
Funde der Ur- und Frühgeschichte

Tipp:
Traditioneller
Nachtwächterrundgang

Besonderes:
Historische Altstadt mit Schlossruine
Korkenziehermuseum Kaiserstuhl

vogtsburg-bischoffingen

vogtsburg-burkheim



steinbuck stube



Landgasthaus Steinbuck Stube

Talstraße 2
79235 Vogtsburg-Bischoffingen
Tel. +49 (0) 7662 911210
stube@steinbuck.com
www.steinbuck.com

24

Küche	Regionale Köstlichkeiten und saisonale Spezialitäten, Vesper, Kuchen und Eis
Zimmer	Acht gemütliche Zimmer und eine Ferienwohnung in historischem Ambiente
Tipp	Regelmäßige Weinproben mit einer Weinauswahl der besten Kaiserstühler Winzer
Geöffnet	Di - So und feiertags ab 12 Uhr, Mo Ruhetag

Neueröffnung im Juni 2013

Tradition neu konzipiert – nach gründlicher Renovierung hält die Steinbuck-Stube Einzug in die Gemäuer der ehemaligen Rebstock-Stube, deren Geschichte sich bis **ins 17. Jahrhundert** zurückverfolgen lässt.

Die Stube erstrahlt schon bald in neuem Glanz und wird viele **Liebhaber der feinen Küche** anlocken. Denn Küchenchef Christoph Fischer ist schließlich kein Unbekannter. Mittags besticht die Karte mit kleinen, feinen Gerichten. Abends werden regionale Köstlichkeiten sowie ein Gourmetmenu angeboten – alles **mit viel Raffinesse** zubereitet. Eine erlesene Weinkarte bietet dem Gast zu jedem Geschmackserlebnis den richtigen Begleiter.



weingut abril



Weingut Abril GbR

Am Enselberg 1
79235 Vogtsburg-Bischoffingen
Tel. +49 (0) 7662 949323-0
Fax +49 (0) 7662 949323-99
weingut@weingut-abril.de
www.weingut-abril.de

25

Spezialität Blauer Sylvaner

Produkte Wein und Sektspezialitäten aus kontrolliert ökologischem Anbau

Tipp Wissenswertes und Genuss vereinen, z.B. bei einer Weinprobe in den Reben

Geöffnet Mo - Fr 9 - 18 Uhr, Sa, So und feiertags 11 - 16 Uhr

Am Ortsende von Bischoffingen schmiegt sich das Weingut Abril in die natürliche Landschaft unterhalb des Enselberges. Ein ungewöhnliches Gebäude mit einer **Fassade aus Cortenstahl**, geschmückt mit einem umlaufenden Metallband, welches stilisierte Weinreben darstellt.

Modernste Kellertechnik und **schonende, effiziente Traubenverarbeitung** ohne mechanische Beeinflussung kennzeichnen diesen völlig Co2 neutralen Betrieb.

Die puristischen und sehr ästhetischen Räumlichkeiten laden zum Verweilen ein und können für Veranstaltungen gemietet werden.



liebenswertes



Diane Hermes

Dorfstraße 28
79235 Vogtsburg-Bischoffingen
Tel. +49 (0) 7662 226401
info@liebenswertes-bischoffingen.de
www.liebenswertes-bischoffingen.de

26

Eine **beleuchtete Grube** und viele andere kleine Details erinnern noch heute an die **ehemalige Auto-werkstatt**, die hier einmal beheimatet war.

So besonders wie der Laden ist auch das Sortiment in »Liebenswertes«. Es umfasst liebevoll ausgesuchte Geschenke, speziell auch zu besonderen Anlässen, (wie Geburt / Hochzeit etc.) Einrichtungsgegenstände, Accessoires (Taschen, Schals, Schmuck und Näharbeiten) sowie Kunstobjekte (Lampen und Möbel aus Metall). Diese Objekte können individuell auf Ihre Wünsche hin angefertigt werden.

Geöffnet Mo, Mi, Fr 10 - 12.30 und 15 -18.30 Uhr,
Sa 10 - 13 Uhr



die alte werkstatt



Annette und Armin Gerigk

Plonweg 4
79235 Vogtsburg-Burkheim
Tel. +49 (0) 7662 936789
armin.gerigk@armin-gerigk.de

26



Historische Gartenmöbel, Design, Keramik und Antik

Ein altes Häuschen mit einem verwunschenen Garten bildet die **perfekte Kulisse für all die zeitlosen Objekte**, die Armin Gerigk hier präsentiert.

In der alten Werkstatt scheint die Zeit still zu stehen. Inmitten dieser einzigartigen Fundstücke gehen die Gedanken sofort auf Reisen. Erinnerungen werden wach und beim Anblick des einen oder anderen Objektes kommt auch ein bisschen Wehmut auf. Besonders beeindruckend sind die alten **Weinregale aus Schmiedeeisen**. Sie eignen sich hervorragend zur Lagerung edler Tropfen.

Geöffnet Mo und Mi 10 - 18 Uhr, Sa 10 - 14 Uhr

weingut bercher



Arne u. Martin Bercher

Mittelstadt 13
79235 Vogtsburg-Burkheim
Tel. +49 (0) 7662 212
Fax +49 (0) 7662 8279
info@weingutbercher.de
www.weingutbercher.de

27

Vor **über 300 Jahren** hatte sich die Familie im malerischen Ort Burkheim am Kaiserstuhl niedergelassen. In der 10. Generation bereiten Arne und Martin Bercher, der Familientradition verpflichtet, hochwertige Weine. Dies ist nicht zuletzt auch das Geheimnis ihres Erfolgs: **Altes und Neues in schöner Balance** nebeneinander bestehen lassen, von modernsten Erkenntnissen profitieren, ohne die überlieferte Erfahrung ihrer Vorfahren zu unterschätzen. Somit sind sie ihrer Philosophie »wir leben von der Natur, also setzen wir alles daran in Harmonie mit ihr zu leben«, immer treu geblieben. Hervorragende **Toplagen** wie Burkheimer Feuerberg, Burkheimer Schlossgarten, Jechtinger Eichert und Sasbacher Limburg sind im stolzen Besitz des Weinguts.

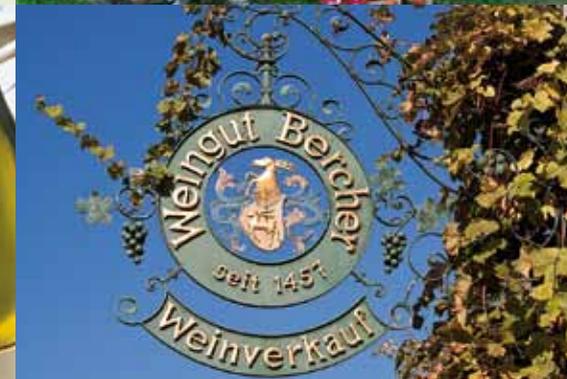


Spezialität Spätburgunder aus Holzfass und Barrique

Produkte Sekt, Weiß-, Grau- und Spätburgunder, Riesling

Tipp Historischer Gewölbekeller von 1756

Geöffnet Mo - Sa 9 - 11.30 Uhr und 13.30 - 17 Uhr
Gruppen bis max. 12 Pers. nach Absprache





Tipp:
Smaragdeidechsenpfad
über 2,5 km

Besonderes:
Kellerführungen

Unsere Wandertipp:
Oberbergen – Totenkopf – Badberg
10 km, ca. 4 Std.

vogtsburg-oberbergen

● Übernachtungen ● Gastronomie ● Geschäfte ● Handwerk ● Weingüter



28

Tourist-Info Vogtsburg | Bahnhofstraße 20 | 79235 Vogtsburg-Oberrotweil | Tel. +49 (0) 7662 94011 | www.vogtsburg-im-kaiserstuhl.de

franz keller schwarzer adler



FRANZ KELLER SCHWARZER ADLER

Badbergstraße 23
79235 Vogtsburg-Oberbergen

Schwarzer Adler Tel. +49 (0) 7662 9330 10
Weingut & Weinhandel Tel. +49 (0) 7662 9330 0
Winzerhaus Rebstock Tel. +49 (0) 7662 9330 11

reservation@schwarzeradler.eu
www.franz-keller.de

29

Öffnungszeiten:

Restaurant Schwarzer Adler Fr - Di 12 - 15 Uhr, 18.30 - 24 Uhr
Mi - Do Ruhetage

Weingut / Weinhandel Mo - Fr 8 - 18 Uhr, Sa 8 - 16 Uhr
Im Jan. u. Feb. siehe Homepage

Winzerhaus Rebstock Mi - So, feiertags 12 - 24 Uhr, durchgehend warme Küche, Mo - Di Ruhetage

- Der Schwarze Adler liegt im Herzen der Genuss-Oase Kaiserstuhl, inmitten beschaulicher Rebterrassen und sanfter, sonnenreicher Hügel. Klassisch französische und moderne Küche • Gault Millau: **Fritz Keller »Restaurateur des Jahres 2011«** • FEINSCHMECKER: **»Größte Bordeaux – Weinkarte« November 2010.**
- Das Hotel ist Mitglied der **»Small Luxury Hotels of the World«.**
- Weingut & Weinhandel – Weinschätze u. a. aus dem Kaiserstuhl, Bordeaux und Burgund.
- Winzerhaus Rebstock – traditionelle, urige badische Wirtschaft mit romantischem Innenhof und »Stall«.



myma

atelier für strick & mode
möbelrestauration



Myriam Martina Franke
Modedesign

Kirchstraße 19
79235 Vogtsburg-Oberbergen
Tel. +49 (0) 7662 949696
myma.franke@web.de

30

Atelier für Strick & Mode – Möbelrestauration.

Nach Maß und ganz nach Ihren individuellen Wünschen arbeiten Myriam und Hendrik Franke. Dabei setzen Sie ihr ganzes Können ein und bieten ihren Kunden **Handarbeit vom Feinsten**.

Während sie im Atelier extravagante, hochwertige **Strickmodelle und Kleider sowie Wohnaccessoires** entwirft, restauriert ihr Mann – als gelernter Möbelschreiner – in seiner kleinen Werkstatt, im hinteren Teil des historischen Anwesens, Möbel. Eine besondere Vorliebe hat er dabei für alte Stühle, die er mit Hingabe herrichtet und aufpoliert.

Geöffnet Termine nach Vereinbarung



atelier berghammer



Claudia Berghammer

Badbergstraße 28
79235 Vogtsburg-Oberbergen
Tel. +49 (0) 7662 935458

info@atelier-berghammer.de
www.atelier-berghammer.de

30



Claudia Berghammer ist **äußerst experimentierfreudig** und liebt es, ihren Schmuckstücken über ungewöhnliche Formen und Materialien ihre ganz unverwechselbare Handschrift zu verleihen.

Ziel ihrer Arbeit ist es, zwischen **Träger/-in und Schmuckstück einen Dialog** herzustellen. Deshalb kommt der richtigen Auswahl des Steines eine große Bedeutung zu.

Denn letztendlich bergen Edelsteine die Urkraft der Natur und ein Geheimnis, wie es jeder von uns in sich trägt. Ausstellungen siehe Homepage.

Geöffnet In der Regel Di - Fr 12 - 16 Uhr
und nach Vereinbarung



Tipp:
Kulinarischer Weinwanderpfad
über 6,5 km

Sehenswert:
Kirche St. Michael in Niederrotweil

Tipp:
Lösshohlwegepfad
über 7 km mit 17 Thementafeln

Besonderes:
Kellerführungen über WG Bickensohl

vogtsburg-niederrotweil, -oberrotweil, -bickensohl

● Übernachtungen ● Gastronomie ● Geschäfte ● Weingüter



31

Tourist-Info Vogtsburg | Bahnhofstraße 20 | 79235 Vogtsburg-Oberrotweil | Tel. +49 (0) 7662 94011 | www.vogtsburg-im-kaiserstuhl.de

gasthaus zum kaiserstuhl



Lothar u. Walburga Koch

Niederrotweil 4
79235 Vogtsburg-Niederrotweil
Tel. +49 (0) 7662 237
Fax +49 (0) 7662 9350727
info@gasthaus-zum-kaiserstuhl.de
www.gasthaus-zum-kaiserstuhl.de

32

Küche	Erlebnisküche aromatisiert und verziert mit hauseigenen Kräutern und Blumen
Preise	Hauptgerichte von 12 € - 26 €, Menüs von 35 € - 85 €
Tipp	Idyllische Gartenterrasse und nette Zimmer
Geöffnet	Täglich von 12 - 14 Uhr und 18 - 21.30 Uhr, So ab 15 Uhr und Mo geschlossen

Heimische Produkte, wohl duftende Kräuter, aromatische Beeren und essbare Blumen aus dem **eigenen Garten** spielen in der Küche von Lothar Koch eine tragende Rolle.

Nach altem Hausrezept bereitet er lauwarmen **Wiesensalatz** mit **Bärlauchkracherle** zu, sein Geislebraten wird in einer **Zitronen-Thymiansoße** serviert und das **Löwenzahnblütenrahmeis** im Märzenbecher wird von einer **Rüblischnitte** begleitet. Schon beim Lesen der Karte ist man gespannt auf die aromatische Geschmacksvielfalt, die einen hier erwartet. Die Weinauswahl ist auf die Region beschränkt und günstig kalkuliert. Walburga Koch backt täglich frisches Brot und sorgt für einen reibungslosen Service.



landhaus trautwein



Elsbeth Trautwein

Bahnhofstraße 37-39
79235 Vogtsburg-Oberrotweil
Tel. +49 (0) 7662 949484
Fax +49 (0) 7662 949489
info@landhaustrautwein.de
www.landhaustrautwein.de

33

Küche	Moderne Landhausküche, mit einer Prise Internationalität
Preise	Hauptspeisen von 10 - 25 €
Tipp	Eventlocation, kreative Menüs – auch vegetarisch oder laktosefrei
Geöffnet	Ab 12 Uhr Sonderzeiten bei Events
Ruhetag	Montag und Dienstag

LandhausTrautwein – Feiern, Tagen & Genießen

Erleben Sie Kaiserstühler Charme im stilvollen Gasträum, der großen LandhausScheune oder dem herrlichen Kastaniengarten.

Das herzliche LandhausTeam überrascht mit frischen, kreativen Gerichten und Ideen.

- Regional | saisonal: Gastronomie ganz nah an der Natur
- Kaiserstühler Weinhighlights aus der Vinothek
- Phantasievolle Arrangements, musikalische Menüs oder KinoDinner und vieles mehr...



weingut salwey



Spezialität Großes Gewächs Grauburgunder, Rosé vom Spätburgunder

Produkte Trockene elegante Burgunder, Edelbrände und Trester

Tipp Probierstube und Barriquekeller im Stammhaus Oberrotweil

Geöffnet Mo - Fr 14 - 18 Uhr, Sa 11 - 17 Uhr vom 1.10. - 31.03. (Winterhalbjahr)
Mo - Fr 13.30 - 17 Uhr, Sa 11 - 17 Uhr

34

Konrad und Franziska Salwey

Hauptstraße 2
79235 Vogtsburg-Oberrotweil
Tel. +49 (0) 7662 384
Fax +49 (0) 7662 6340
weingut@salwey.de
www.salwey.de

Konrad Salwey nutzt in Oberrotweil am Kaiserstuhl das perfekte Zusammenspiel von **Klima, Terroirs und Burgundersorten** und produziert sortenreine, trockene Burgunder.

Die Weine sind stets geprägt von der einzigartigen Mineralität aus vulkanischen Verwitterungsböden und entwickeln ein **klares Geschmacksprofil mit höchster Bekömmlichkeit**. Konrads besondere Vorliebe gilt dem Ausbau im Großen Holzfass. Seine Rotweine reifen im Barrique aus Kaiserstühler Eiche. Das VDP Weingut ist weit über Baden hinaus als Burgunderspezialist bekannt und zählt mit seinen durchgereiften Weiss-, Spät- und vor allem Grauburgunder seit langem zu Deutschlands besten Erzeugern.



rosenrot rothweil



Andrea und Markus Herr

Hauptstraße 12
79235 Vogtsburg-Oberrotweil
Tel. +49 (0) 7662 936522
wuensche-rosenrot@gmx.de

35

Im ehemaligen Eisenwarenladen von Vogtsburg haben Andrea und Markus Herr einen kleinen Laden eröffnet – ein langgehegter Traum der Beiden. Ein besonderes Sortiment aus zart duftenden **Blumen, Topfpflanzen** und **außergewöhnlichen Geschenkartikeln**. Die Konzentration auf das Wesentliche, die solitären Projekte so nebeneinander angeordnet, dass kein Detail verloren geht. **Der besondere Service für Berufstätige:** Bestellungen können telefonisch abgegeben werden – die Ware kommt auf Wunsch direkt nach Hause.

Geöffnet Mo - Fr 15 - 18 Uhr, Mi 10 - 13 Uhr, Di, Do, Fr 10 - 13 und 15 - 18 Uhr, Sa 9 - 13 Uhr

weingut holger koch



Holger Koch und Gabriele Engesser

Mannwerk 4
79235 Vogtsburg-Bickensohl
Tel. +49 (0) 7662 912258
Fax +49 (0) 7662 949859
hk@weingut-holger-koch.de
www.weingut-holger-koch.de

35



Das Weingut liegt oberhalb von Bickensohl, mit einem wunderschönen Blick auf das Dorf und die Vogesen. Es ist gekennzeichnet durch ein **klares, geradliniges Gebäude**, bei dem nichts dem Zufall überlassen wurde.

Alle Formen und Materialien sind fein aufeinander abgestimmt und geben dem Anwesen seinen besonderen Charakter. Bei seinen Weinen setzt das familiengeführte Weingut nicht auf Opulenz, sondern auf feine lebendige Kraft. **Ökologischer Weinbau, hochwertige Rebstöcke, reduziertes Wachstum** und konzentrierte Beeren sorgen für ausdrucksstarke und eigenständige Weine.

Geöffnet Nach vorheriger telefonischer Absprache





Tipp:
Schlossbergpfad
 über 3,6 km mit 8 Stationen

Sehenswert:
 Kaiserstühler Weinbaumuseum
 in der alten Zehntscheuer

vogtsburg-achkarren

● Geschäfte



36

Tourist-Info Vogtsburg | Bahnhofstraße 20 | 79235 Vogtsburg-Oberrotweil | Tel. +49 (0) 7662 94011 | www.vogtsburg-im-kaiserstuhl.de

kaiserstuhl exoten garten



Detlev Hellinger
 Falkenweg 1 / Gewerbebepark
 79235 Vogtsburg-Achkarren
 Tel. +49 (0) 7662 935781
 Fax +49 (0) 7662 935782
info@kaiserstuhl-exotengarten.de
www.kaiserstuhl-exotengarten.de

37

Produkte Mediterrane und exotische Pflanzen

Tipp Kiwi, Kaki, Feige und Co. aus Ihrem eigenen Garten

Parkplätze Vor dem Gewächshaus

Geöffnet 1.3. bis 31.10. > Fr 15 - 20 Uhr, Sa 10 - 15 Uhr,
 1.11. bis 28.2. > nach telefonischer Absprache

Vom mediterranen Klima am Kaiserstuhl profitieren nicht nur die Weine. Hier fühlt sich auch so manche exotische Pflanze durchaus wohl.

Im **240 m² großen Gewächshaus** finden Sie ein umfangreiches Sortiment **frostunempfindlicher Yuccas und Agaven**. Neben dem Gewächshaus erstreckt sich der offene Verkaufsbereich mit exklusiven mediterranen Pflanzen.

Ergänzt wird das Sortiment durch speziell auserlesene, für dass hiesige Klima gut geeignete **Kakteen sowie trockenheits- und hitzetolerante Sträucher und Palmen**. Außerdem gibt es jede Menge Tipps vom Profi hinsichtlich Pflanzung, Standort und Pflege.



Tipp:

Geopfad

9,4 km, ca. 2,5 Std.

13 Stationen mit geologischen und geographischen Besonderheiten und Hütten

Besonderes:

Der Eichelspitzturm

bietet auf 521 m ü.N.N. mit einer Plattform auf 28 m Höhe einen Ausblick auf die gesamte Rheinebene bis Straßburg und den Schweizer Jura

eichstetten

● Übernachtungen ● Geschäfte ● Weingüter



38

Tourist-Info Eichstetten | Hauptstraße 43 | 79356 Eichstetten am Kaiserstuhl | Tel. +49 (0) 7663 932313 | www.eichstetten.de

weingut kiefer



Friedrich Kiefer KG

Bötzinger Straße 13

79356 Eichstetten

Tel. +49 (0) 7663 1063

Fax +49 (0) 7663 3927

info@weingutkiefer.de

www.weingutkiefer.de

39

Spezialität Elegante Burgunder

Produkte Wein, Sekt und Accessoires

Tipp Hütte in den Weinbergen

Parkplätze Direkt vor dem Haus

Geöffnet Mo - Fr 8 - 12 Uhr und 13 - 17.30 Uhr,
Sa 9 - 13 Uhr vom 01.04. - 23.12. 9 - 16 Uhr

Das Weingut Friedrich Kiefer wurde im Jahr 1851 von seinem Namensgeber gegründet und ist heute im Besitz der Familie Schmidt.

Die jungen Inhaber führen das ebenso junge Team auf einem der **größten in Privatbesitz befindlichen Weingüter** Deutschlands dynamisch und zielstrebig auch qualitativ an die Spitze. Neben den **Klassikern hat das Weingut eine Reihe moderner junger Weine** mit einer ebensolchen Aufmachung auf den Markt gebracht, die vor allem bei unseren jüngeren Kunden sehr gut ankommt.

Nicht nur zu den zahlreichen Veranstaltungen, sondern auch jeden Tag sind Sie hier willkommen!



breitenwegerhof



Breitenwegerhof KG

Endinger Straße 55
79356 Eichstetten
Tel. +49 (0) 7663 912727
Fax +49 (0) 7663 913376
hiss@breitenwegerhof-kg.de
www.breitenwegerhof.de

40

Produkte Bibiliskäs-Variationen, Frischkäse, div. Schnittkäse, Bergkäse, Joghurt und Früchtebecher

Geöffnet Täglich

Weitere Verkaufsstellen

- Regionalwert Biomarkt Breisach Marktplatz
- Regionalwert Biomarkt Waage, Emmendingen
- Biohöfe-Frischkiste, Freiburg (Lieferservice)
- Gärtnerei Querbeet, Eichstetten
- Schambachhof, Bötzingen
- Biomarkt Rinklin, Eichstetten



Käseproduktion wie im Bilderbuch. Der Breitenweger Hof wird seit 60 Jahren **biologisch-dynamisch** bewirtschaftet. In **kleinen Mengen und nach handwerklicher Tradition** werden äußerst schmackhafte und qualitativ hochwertige Produkte produziert.

Die Grundlage hierfür bietet die **hochwertige Milch der eigenen, »glücklichen Kühe«**, die in einem schönen Seitental des Kaiserstuhls grasen und ausschließlich hofeigenes Futter bekommen.

Die Käsesorten tragen so bildhafte Namen wie Rebstöckler, Winzerlaible, Feuerberg oder Blumengruß und machen ihrem Namen alle Ehre. Ein Blick in die Käserei lohnt sich!



rinklin biomarkt



Rinklin Biomarkt

Bruckmatten 12
79356 Eichstetten
Tel. +49 (0) 7663 939470
Fax +49 (0) 7663 9394719
info@rinklin-biomarkt.de
www.rinklin-biomarkt.de

41

Produkte Backwaren, Feinkost-Theke, Milchprodukte, Obst, Gemüse, Wein, Getränke, Naturkosmetik

Spezielles Täglich wechselnder, vegetarischer Mittagstisch

Tip Größte Bio-Käse-Auswahl am Kaiserstuhl

Geöffnet Mo - Fr 8 - 19 Uhr, Sa 8 bis 16 Uhr

Hier handelt man **Bio aus Überzeugung und Tradition**: schon der Großvater stellte bereits 1955 auf ökologische Wirtschaftsweise um und war später an der Gründung des heutigen Bioland-Verbandes beteiligt.

Ob an der großzügigen Käsetheke, am Gemüseregal oder bei der Naturkosmetik – Bio-Begeisterte finden hier ein umfassendes Sortiment und kompetente Beratung!

Der Mittagstisch hat sich zum Anziehungspunkt entwickelt: **jeden Mittag gibt es ein frisch zubereitetes, vegetarisches Gericht zum Preis von 5,90 Euro**. Den aktuellen Speiseplan finden Sie unter www.rinklin-biomarkt.de.



brunnenhof hiss

Wilfried + Silvia Hiss

Bahlinger Straße 10
79356 Eichstetten
Tel. +49 (0) 7663 99455
Fax +49 (0) 7663 949195
info@brunnenhof-hiss.de
www.brunnenhof-hiss.de

42



Hofladen Salat, Kräuter, Obst, Gemüse, Spargel, Brot, Nudeln, Marmelade, Honig, Milchprodukte etc.

Wein Burgunderweine aus eigenem Anbau

Geöffnet Di - Fr 9 - 12.30 und 14.30 - 18.30 Uhr,
Sa 8.30 - 14 Uhr

Zimmer 2 Ferienwohnungen, 2 Doppel-Gästezimmer,
auch Vierbeiner sind hier willkommen

Preise Entnehmen Sie bitte der Homepage



Inmitten der Natur findet der Besucher auf dem Brunnenhof Hiss Kost und Logis vom Feinsten.

Auf den **fruchtbaren, Wasser speichernden Lössböden** des Kaiserstuhls baut die Familie Hiss seit Generationen **Gemüse, Wein und Obst** an. Obst und Gemüse werden frisch geerntet und im Hofladen sowie auf regionalen Märkten angeboten.

Die liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen/Zimmer inmitten der Natur garantieren dem Gast erholsame Tage. Der Tag beginnt auf dem Brunnenhof im **lichtdurchfluteten Frühstücksraum** mit einem köstlichen Frühstück, das natürlich größtenteils aus selbstgemachten Produkten vom Hof besteht. Guten Appetit!



weingut köbelin



Weingut Arndt Köbelin

Altweg 131
Post-/ Privatadresse: Dillstraße 1
79356 Eichstetten
Tel. +49 (0) 7663 1414
Fax +49 (0) 7663 912666
info@weingut-koebelin.de
www.weingut-koebelin.de

43

Spezialität/Produkte Saftige frische Burgunderweine, kräftige Selektionsweine aus dem Holzfass, sortenreine Tresterbrände aus der eigenen Brennerei

Tipps

- Individuelle Weinproben
- Reisemobilstellplatz
- Geopfad mit Start und Ziel am Weingut

Geöffnet

Do, Fr 9 - 12 und 15 - 18 Uhr, Sa 9 - 12 Uhr
sowie nach Vereinbarung



Das moderne, puristische Weingut der Familie Köbelin liegt inmitten der Kaiserstühler Kulturlandschaft. Die in der Architektur verarbeiteten Materialien Glas, Löss, Eichenholz und Stahl beziehen sich auf **traditionelle Materialien**, wie man sie auch im Weinbau findet. Vom Gutsdach aus, eröffnet sich dem Besucher ein **360°-Blick in die Kaiserstühler Weinlandschaft** und den Schwarzwald.

Der Winzer hat es sich zum Ziel gesetzt, **Zeitgeist und Tradition der Kulturlandschaft** Kaiserstuhl in Weinqualität, Sortimentsauswahl und Erscheinungsbild im Einklang zu verwirklichen. Ein Weingut mit Ausblick, das nicht nur den Gaumen verwöhnt.





Tipp:
Bötzinger Weinlehrpfad
 Rundwanderweg (Gehzeit ca. 2,5 Std.)

Besonderes:
Walderlebnispfad mit dem neuen
 Schambachtal-Erlebnispfad (für die ganze Familie)

Tipp:
 Gottenheimer »Rebhisli-Tour«, 5 km

Sehenswert:
 Gewinnsteine im Rebbberg

bötzingen

gottenheim

● Geschäfte ● Weingüter



Tourist-Info Bötzingen | Hauptstraße 11 | 79268 Bötzingen | Tel. +49 (0) 7663 9310-14 | www.boetzingen.de
Tourist-Info Gottenheim | Hauptstraße 25 | 79288 Gottenheim | Tel. +49 (0) 7665 98110 | www.gottenheim.de

weingut höfflin schambachhof



Stella & Matthias Höfflin

Schambachhof
 79268 Bötzingen
 Tel. +49 (0) 7663 1474
 Fax +49 (0) 7663 1461
info@weingut-hoefflin.de
www.weingut-hoefflin.de

45

Spezialität Spontan vergorene, leichte und trocken
 ausgebaut Weine

Produkte Weine, Edelbrände, feine Winzersekte

Tipp Traditionelles Hoffest immer am letzten
 Novemberwochenende

Geöffnet Mo, Di, Mi 8.30 - 12 Uhr, Do, Fr 14 - 17 Uhr
 Sa 10 - 16 Uhr oder nach tel. Vereinbarung

Das Weingut Höfflin auf dem **Schambachhof** liegt in einem der letzten unberührten Täler – einem Refugium des Kaiserstuhls mit über 30 Vogelarten. Schon seit den 70-er Jahren erzeugt der Bioland-Betrieb Weine, deren Charakter von der heimischen Natur geprägt sind. Die regionaltypischen Rebsorten, das gesunde Gleichgewicht der Rebanlagen und die lebendigen Böden prägen den Charakter der durchweg **trocken ausgebauten** Weine.

Höfflin-Weine sind spontan vergoren und besitzen Tiefe und Komplexität. Sie sind **handwerklich gut gemacht**, ohne Schnick-Schnack und Schönungsmittel, eben **pure Naturprodukte**. Der Schwerpunkt des Weinbaus liegt in der Burgunderfamilie: Weiß- Grau- und Spätburgunder sind die Hauptsorten.

Auf dem Schambachhof erhalten Sie leichte, spritzige Weißweine und charaktervolle Spätburgunder, die unfiltriert abgefüllt werden. Spezialitäten des Hauses sind Eisweine verschiedener Jahrgänge, Edelbrände und feine Winzersekte, traditionell vergoren und noch von Hand abgerüttelt.

Sie finden diese Weine in der gehobenen Gastronomie und im Weinfachhandel und natürlich auch direkt auf dem Weingut. Schauen Sie doch einmal vorbei und lassen Sie sich von den guten Tropfen verführen.





Doris Berkmann

Hauptstraße 49
79288 Gottenheim
Tel. +49 (0) 7665 9477210
Fax +49 (0) 7665 9477209
info@zehngrad.com
www.zehngrad.com

46

Produkte	Weine der Winzergenossenschaft Gottenheim Sekt, Secco, Brände, Liköre, Essig, Öle u. Senf ausgefallene Geschenke, Karten, Schokolade
Tipp	Rivaner, Weisser Burgunder
Parken	Direkt vor dem Haus
Geöffnet	Di, Do, Fr 9.30 - 12.30 Uhr und 15 - 18 Uhr, Mi und Sa 9.30 - 12.30 Uhr

Auffallend grüne Holzstühle, ein langer Tisch, Weinflaschen und Gläser, dazu feine Schokoladen, Karten und Geschenke – herzlich willkommen im Zehngrad° in Gottenheim!

Wer das Zehngrad betritt, bemerkt gleich: hier gilt alles dem **Genuss und der Freude an schönen Dingen**.

Das Sortiment rund um Wein und stilvolle Geschenke bietet auch erlesenen Essig, Öle und Senf, sowie eine große Auswahl schöner Karten, schlicht oder ausgefallen. Die sonnenverwöhnten Weine der Winzergenossenschaft Gottenheim und der Region Tuniberg sind hier erhältlich.

Diese besonderen und **nicht alltäglichen Dinge** warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.



Tipp:

Bienenfresserpfad

16,1 km über Ihringen – Bickensohl – Oberrotweil – Bischoffingen – Königschaffhausen

Besonderes:

Liliental: forstliches Arboretum vom Mammutbaum über Orchideen

Ihringen

● Übernachtungen ● Gastronomie ● Weingüter



47

bräutigam hotel restaurant weinstube



Familie Bräutigam

Bahnhofstraße 1
79241 Ihringen
Tel. +49 (0) 7668 90350
Fax +49 (0) 7668 903569
info@braeutigam-hotel.de
www.braeutigam-hotel.de

48

Zimmer DZ ab 88 € | 4 EZ ab 65 €

Tipp Familienbrunch, sonntags, alle 14 Tage

Küche Badische, saisonale Küche

Parkplätze Im Hof

Geöffnet Hotel ganzjährig – Restaurant 12 - 14 Uhr
und 18 - 21 Uhr, Nov. - März Mi Ruhetag



Im **Bräutigam** fühlt man sich dank der aufmerksamen Mitarbeiter sowie dem **überzeugenden Service** der Familie Bräutigam stets willkommen. Zwei Generationen verwöhnen den Gast im Restaurant und Hotel rund um die Uhr.

Die urgemütlichen Gasträume und **Stuben, die nach berühmten Ihringer Weinlagen benannt wurden**, sorgen für eine entspannte Atmosphäre, in der man bei besonderen kulinarischen Genüssen schnell mal die Zeit vergisst. Die Küche von Mario Bräutigam ist geprägt von heimischen und saisonalen Produkten und überzeugt mit **viel Frische und Geschmack**.



weingut dr. heger



Weingut Dr. Heger

Bachenstraße 19
79241 Ihringen
Tel. +49 (0) 7668 205
Fax +49 (0) 7668 9300
info@heger-weine.de
www.heger-weine.de

49

Spezialität Burgunder

Produkte Wein und Sekt

Tipp Weißburgunder

Parkplätze In unmittelbarer Nähe

Geöffnet März - Okt., Mo - Fr 9 - 12 u. 13.30 - 18.30 Uhr
Nov. - Feb. bis 17.30 Uhr, Sa 10 - 14 Uhr, sonn-
und feiertags geschlossen

Dieses Weingut hat Historie. Was im Jahre **1935 als eine Art Liebhaberei** und Hobby von Dr. Max Heger begann, entwickelte sich in den folgenden Jahrzehnten zu einer veritablen Erfolgsgeschichte.

Untrennbar ist das Weingut Heger mit dem Ihringer Winklerberg verbunden. Eine echte **»Grand Cru«-Lage**, die durch intakte Ökologie weltweit als eine der bekanntesten und begehrtesten Lagen gefragt ist. Die vulkanischen Verwitterungsböden an einem der wärmsten Rebstandorte Deutschlands und das teilweise sehr hohe Alter der Rebanlagen sind die **Basis für hochfeine Gewächse** der Burgundersorten, aber auch von Riesling und Silvaner. Die Weine sind von einer charaktervollen feingliedrigen Mineralität und subtilen Finesse.



hotel restaurant winzerstube



Daniel Boschert

Wasenweiler Straße 36
79241 Ihringen
Tel. +49 (0) 7668 970 910
Fax +49 (0) 7668 970 9199
info@hotel-winzerstube.de
www.hotel-winzerstube.de

50

Zimmer	12 im Haupthaus, 20 modern eingerichtete Zimmer und Suiten im Neubau St. Vitus
Preise	EZ 88 - 130 € DZ 146 - 189 € Suiten bis 280 €
Küche	Leicht, mediterran, kreativ; ausgesuchte Weine
Tipp	Tagungsraum für bis zu 40 Personen
Geöffnet	Ganzjährig

Gastkultur von **internationalem Format und die badische Herzlichkeit** machen das Hotel-Restaurant Winzerstube zur einmaligen Adresse am Kaiserstuhl. Nach umfangreicher Sanierung präsentiert sich die Winzerstube als gelungene **Kombination aus alter Substanz und komfortabler Modernität**. Dezentle Farben und eine elegante Einrichtung verleihen dem Hotel sein besonderes, leicht mediterranes Ambiente.

Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste mit **regionalen Gerichten und äußerst kreativen Gourmetmenüs**. Die große Auswahl an Kuchen und Torten aus der haus-eigenen Konditorei sorgen für süßen Hochgenuss und das Bedürfnis nach baldiger Wiederholung.



weingut stigler



Andreas Stigler

Bachenstraße 29
79241 Ihringen
Tel. +49 (0) 7668 297
Fax +49 (0) 7668 94120
info@weingut-stigler.de
www.weingut-stigler.de

51

Spezialität	Riesling
Produkte	Weiß- und Rotweine, Rosé, Sekt, Edeldestillate mit kunstvollen Etiketten
Tipp	Kulinarische Weinmenüs mit namhaften Partnern
Geöffnet	Wir freuen uns über Ihren Besuch im Weingut nach telefonischer Absprache

Ein feines und gepflegtes Weingut, das seit 1881 und nun schon in der **4. Generation** in Familienbesitz ist.

Die Weine sind hauptsächlich im großen Holzfaß ausgebaut, das macht sie **klar, frisch und elegant** und gibt ihnen den langen Nachhall im Gaumen.

Die Hauptsorte im Weißweinbereich ist der Riesling, der wie die anderen Weine auch, **stark durch die Mineralität der Gesteinsböden** geprägt ist, ebenso wie die für die Region typischen Weiß-, Grau- und Spätburgunder.

Klassische, für die Region interessante Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon blanc, Chenin blanc, Cabernet franc und Petit Verdot ergänzen das Weinangebot.





Sehenswertes:
Altstadt rund um das St. Stephansmünster mit einmaligem Ausblick

Besonderes:
Festung Neuf-Brisach (UNESCO-Weltkulturerbe)

breisach

niederrimsingen



Breisach-Touristik | Marktplatz 16 | 79206 Breisach am Rhein | Tel. +49 (0) 7667 940155 | www.breisach.de

café galerie etoile



Ulrike & Walter Hofschneider

Münsterbergstraße 15
79206 Breisach
Tel. +49 (0) 7667 967014
info@cafe-etoile.de
www.cafe-etoile.de

53

Küche Leckere Kleinigkeiten wie Tapas, Salate, Antipasti und vieles mehr

Preise Gerichte von 2,80 - 9,50 €

Tipp Einfach mal die Seele baumeln lassen

Geöffnet Mo, Mi, Do und Fr 14 - 22 Uhr
Sa, So & Fe 10 - 22 Uhr, Di Ruhetag

Als schönste Aussichtsgalerie zwischen Basel und Mainz bezeichnet der Breisacher Künstler Helmut Lutz die »Galerie Etoile«, auf der Terrasse seines Hauses am Münsterberg. Das darin beheimatete Cafe ist ein Ort der Muße, der Kunst und des Genusses.

Der Blick **über den Rhein weit ins Elsass hinein und in Richtung Vogesen ist faszinierend** und macht den Horizont zum Erlebnis. Inmitten außergewöhnlicher Kunstwerke, kann man ausgezeichneten Kaffee sowie eine **erlesene Auswahl an Kuchen** und Torten genießen. Feine kleine Gerichte und saisonale Spezialitäten vervollständigen das vielfältige Angebot, das man hier am liebsten im Freien verzehrt. Schauen Sie doch mal »Rhein«.



ölmühle fessinger



Familie Fessinger

Rheinstraße 16
79206 Breisach
Tel. +49 (0) 7662 947287
Fax +49 (0) 7662 8527
oelmuehle.fessinger@gmx.de
www.oelmuehle-fessinger.de

54

Produkte

Kaltgepresste Speiseöle, hausgemachte
Essigsorten, Brotaufstriche, Produkte der
Regionalmarke »Kaiserlich genießen«

Tipp 1

Ab 8 kg Walnusskerne wird Ihnen ihr
eigenes Walnussöl gepresst

Tipp 2

Kaltgepresstes Kürbiskernöl, Walnusspesto,
Bioleinöl auf Bestellung

Geöffnet

Mo - Fr 9.30 - 12.30 und 14.30 - 18.30 Uhr
Sa 9 - 14 Uhr

Im **Ladengeschäft der »Ölmühle Fessinger«** werden überwiegend **regional produzierte Waren** verkauft. Viele Produkte sind mit dem Gütesiegel »Kaiserlich genießen« versehen, d.h., dass sie nur nach speziellen Kriterien erzeugt werden dürfen.

Bei der Herstellung der hauseigenen Produkte legt die Familie Fessinger **höchsten Wert auf die Verwendung ausgewählter Zutaten**. Eine besondere Spezialität sind die kaltgepressten Öle, die in der eigenen Mühle in Achkarren gepresst werden. Köstlich und absolut authentisch ist auch der selbstgemachte Essig aus Himbeeren, Orangen/Zitronen oder Bärlauch sowie der aromatische Kirsch- und Quittensenf.



stein+design birkenmeier



Birkenmeier Stein+Design GmbH & Co. KG

Ausstellungspark / Industriestraße 1
79206 Breisach-Niederrimsingen
Tel. +49 (0) 7668 71090
Fax +49 (0) 7668 1395
info@birkenmeier.de
www.birkenmeier.de

55

Produkte

Ökopflaster, Pflastersteine, Terrassenplatten,
Großplatten, Stelen, Mauersteine, -scheiben,
Stufen, Tröge und Maßanfertigungen

Beratung

April - September Mo - Fr 9 - 18 Uhr
Sa 10 - 14 Uhr

Geöffnet

Oktober - März Mo - Fr 9 - 17 Uhr
April - September Mo - So 8 - 20 Uhr
Oktober - März Mo - So 8 - 18 Uhr

Eingebettet in die weite Landschaft der Rheinebene mit Blick auf die südlichen Schwarzwaldgipfel, den Tuniberg / Kaiserstuhl und die Vogesen, liegt der ansprechend gestaltete **Ausstellungspark**.

Der Rundgang durch die stimmungsvoll angelegten Gartenwege, die zu romantischen Ruhezonen führen, wird Sie begeistern. Das leise Geplätscher am See sowie die **mediterrane Gestaltung und Bepflanzung** wirken inspirierend und beflügeln die Besucher hinsichtlich der eigenen Garten- und Terrassenträume. Eleganz und mit innovativen Ideen und praktischen Anregungen präsentiert sich dieser Ausstellungspark dem Publikum und eröffnet neue Horizonte.



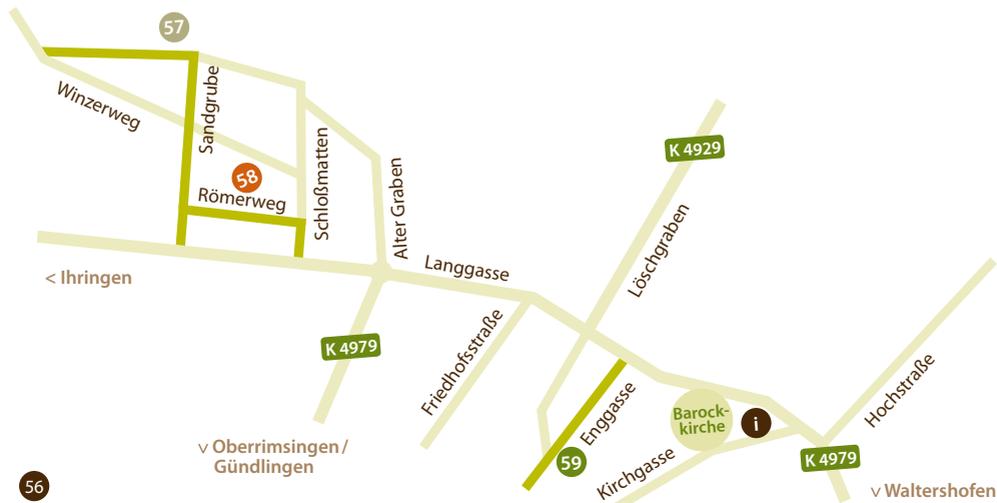


Tipp:
Burgunderpfad
14 km entlang informativer Thementafeln,
illustriert mit Zeichnungen des
bekanntesten Cartoonisten Peter Gayman

Sehenswert:
Barockkirche im
historischen Ortskern

merdingen

● Gastronomie ● Handwerk ● Weingüter



56

Tourist-Info Merdingen | Kirchgasse 2 | 79291 Merdingen | Tel. +49 (0) 7668 9094-0 | www.merdingen.de

dialekt



Stefanie Kind, Kilian Weber, Gerald Kind
Kleinsteinen 11 / nahe Sportplatz
79291 Merdingen
Tel. +49 (0) 7668 9960550
mail@ins-dialekt.de
www.ins-dialekt.de

57

Lichtspiele unterm Glasdach – egal ob bei prasselndem Regen, wärmendem Sonnenschein, romantischem Abendrot, zur blauen Stunde oder in einer Mondnacht mit Sternenhimmel – das Dialekt bietet magische Momente zu jeder Tageszeit.

Das lichtdurchflutete Glashaus ist eine äußerst gelungene Kombination aus **Restaurant, Bar und Cafe**. Im kulinarischen Angebot spiegeln sich die fachlichen Stärken der drei Geschäftsführer wider. Stefanie Kind ist **gelernte Köchin** und hat die Speisekarte sowohl an die Region als auch an das spezielle Ambiente angepasst. Badische Gerichte finden sich genauso auf der Speisekarte wie leichte mediterrane Antipasti-Teller, Pasta-Gerichte, Fische und knackig



frische Salate. In der Küche werden in erster Linie regionale und saisonale Produkte verarbeitet. Kilian Weber, der gelernte Bäcker und Konditormeister, zaubert die unwiderstehlichen **Patisserie- und Konditoreierzeugnisse** für den Nachtisch bzw. zum Kaffee. Für die Auswahl der passenden Weine und alles Kaufmännische ist Gerald Kind zuständig. Neben einer **feinen Auslese von Weinen** – die auch hier direkt gekauft werden können – serviert das Dialekt auch frische und selbstgemixte Cocktails, die in der gemütlichen Lounge oder auf der Terrasse am besten schmecken.

Die Räume (barrierefrei) können für private Feste und Veranstaltungen auch gemietet werden.

Küche Saisonale und mediterrane Küche mit frischen Kräutern, Snacks

Sitzplätze Innen 120, Außen 70

Tipp Die hausgemachten Patisserie- und Konditoreierzeugnisse

Geöffnet Täglich ab 11 Uhr, Montag Ruhetag, für Veranstaltungen geöffnet



Thomas Link

Römerweg 4
79291 Merdingen
Tel. +49 (0) 7668 9291
Fax +49 (0) 7668 94461
info@domani-moebel.de
www.domani-moebel.de

58

Produkte Möbel und Objekte

Tipp »Hokus«, der mit der schrägen Sitzfläche

Parkplätze im Hof

Geöffnet Mo - Fr 9 - 17 Uhr, Sa 11 - 16 Uhr

Die meiste Zeit unseres Lebens verbringen wir im geschlossenen Raum. Die Kunst besteht darin, diesen Raum so zu gestalten, dass wir uns wohlfühlen: mit klugen Einrichtungskonzepten, mit Möbeln, **so funktional wie ästhetisch, mit schönen, hochwertigen und gut verarbeiteten Materialien**. Überzeugende Formen und Verarbeitungen zu entwickeln, ist die tägliche Herausforderung von Domani.

Dabei steht das Material Holz, meist als Massivholz, im Mittelpunkt. Solides Handwerk und visionäres Design schaffen die unverwechselbaren Interieurs und Möbel von Domani. Gestalt nach dem Prinzip der klaren Form haben sie ein Ziel: **Räume zu schaffen, in denen der Mensch sich wohlfühlt**.



Gebr. Mathis

Enggasse 21
79291 Merdingen
Tel. +49 (0) 7663 1063
Fax +49 (0) 7663 3927
weingut@kalkboedele.de
www.kalkboedele.de

59

Spezialität Spätburgunder Edition im Kastanie-Barrique vinifiziert

Tipp Indiv. Weinproben mit Vesper oder Spaziergang in den Weinberg nach Voranmeldung

Geöffnet Mo, Di, Do, Fr 10 - 12 und 14 - 17 Uhr, Sa 10 - 13 Uhr, Mi Ruhetag

Am Tuniberg das Kalkbödele und darüber der badische Himmel – ideale Voraussetzung für beste Trauben.

Im Privat-Weingut Kalkbödele kreieren Sonja Mathis-Stich und Kellermeister Manfred Zimmermann daraus **terroir-betonte Burgunderweine** mit unverwechselbarer Note. Die naturnahe Bewirtschaftung der Rebanlagen, **traditionelle Handlese und klassische Ausbaumethoden** prägen den Kalkbödele-Stil.

Das Sortiment reicht vom alltagstauglichen Pinot über den prickelnden Winzersekt bis zu den vollmundigen Feiertagsweinen der Linie Reserve.

Lassen Sie sich überraschen!





Tipp:
Weinlehrpfad mit 17 Stationen

Sehenswert:
Erentrudiskapelle

Besonderes:
18-Loch Golfplatz

Tipp:
Schwarzkehlchenpfad/Tiengen

Besonderes:
Lehr- und Versuchsgarten /Opfingen

munzingen

tiengen, opfingen

● Übernachtungen ● Gastronomie ● Weingüter



60

Tourist-Info Munzingen | Romanstraße 3 | 79112 Freiburg-Munzingen | Tel. +49 (0) 7664 4036351 | www.freiburg.de
Tourist-Info Tiengen | Freiburger Landstraße 28 | 79112 Freiburg-Tiengen | Tel. +49 (0) 7664 50 56 60 | www.freiburg.de
Tourist-Info Opfingen | Dürleberg 2 | 79112 Freiburg-Opfingen | Tel. +49 (0) 7664 5040-0 | www.opfingen.info

schloss reinach



Schloss Reinach GmbH & Co. KG

St. Erentrudisstraße 12
79112 Freiburg-Munzingen
Tel. +49 (0) 7664 407-0
Fax +49 (0) 7664 407-155
info@schlossreinach.de
www.schlossreinach.de

61

Zimmer 62 klimatisierte DZ 109 - 149 €, 10 EZ 69 - 95 €, 8 klimatisierte Suiten ab 220 €

Tipp Veranstaltungsräume, Kulturprogramm ganzjährig, Sonntagsbrunch 1. u. 3. So im Monat

Geöffnet Hotel ganzjährig; Herrehus 12 - 14 u. 18 - 22 Uhr, So u. Mo Ruhetag; Wirtshus Mo - So 12 - 14 u. 18 - 22 Uhr, Kl. Karte bis 23 Uhr; Vinothek täglich 12 - 23 Uhr, Do 12 - 18 Uhr; Hotelbar 11 - 1 Uhr

Bis ins **17. Jahrhundert** reicht die Geschichte des traditionsreichen Gutshofes, der heute als 4-Sterne Hotel zu den führenden Häusern in der Kaiserstuhlregion gehört. **Drei Restaurants** bieten Gaumengenüsse, die in ihrer Vielseitigkeit kaum zu übertreffen sind. Hier können Sie sowohl die badische, die mediterrane oder die Gourmet-Küche im legendären »Herrehus« genießen. Mit einem von **Linden umsäumten Innenhof** und großzügigen Banketträumen ist Schloss Reinach zu jeder Jahreszeit der ideale Ort, um große Feste zu feiern. Hotelgästen mit gehobenen Ansprüchen stehen acht elegante Appartements mit **Sonderausstattungen, eine Fitness- und Vitaloase** mit 2 Saunen, Dampfbad und einem Fitnessraum zu Verfügung.



weingut simon

Josef J. Simon

Vogteistrasse 15
79112 Freiburg-Tiengen
Tel. +49 (0) 7664 61 16480
Fax +49 (0) 7664 61 16472
mail@josef-simon-wein.de
www.josef-simon-wein.de

62

Spezialität Burgunder- und Bukettweine

Produkte Trockene Weine, belebender Sekt, aromatischer Schnaps

Tipp Alter Gewölbekeller

Geöffnet Am besten vorher anrufen unter:
+49 (0) 179 1050690

Ob das Glas halb voll oder halb leer erscheint – egal. Entscheidend ist, was drin ist. (De Simon Obba)

An seine Weine stellt Josef J. Simon harte Anforderungen: Die Weine müssen **Spaß machen und Lust auf mehr**. Sie sollen Substanz haben und gleichzeitig süffig sein.

Die Grundlagen hierfür schafft er durch radikale Ertragsreduzierung und akkurate Traubenselektion. Auf Mainstream und Prämierungen legt Simon weniger Wert. Mit seinen durchweg trockenen Gewächsen bietet er sehr individuelle, manchmal auch eigenwillige Weine, die im Weinberg viel Arbeit machen und im Glas viel Spaß.



gasthaus zur tanne



Brigitte & Sandra Emlinger

Altgasse 2
79112 Freiburg-Opfingen
Tel. +49 (0) 7664 1810
Fax +49 (0) 7664 5303
tanne-opfingen@t-online.de
www.tanne-opfingen.de

63

Küche Kreativ, saisonal, regional, gut bürgerlich

Preise Hauptgerichte von 12,50 - 24,80 €

Tipp Komfortable Hotelzimmer, idyllischer Innenhof, Räumlichkeiten für spezielle Anlässe

Parkplätze Direkt vor dem Haus

Geöffnet Mi - So 11 - 14.30 und 17 - 23 Uhr
Juli - März Mo und Di Ruhetag

Im **Jahre 1786** erbaut, wurde die Tanne durch liebevolle Renovation zu dem, was sie heute ist. Ein historisches Gasthaus mit feiner badischer Küche, gemütlichen Hotelzimmern und dem Ambiente einer anno 1912 bemalten Gaststube, in der man sich rundum wohl fühlt.

Zu jeder Jahreszeit gibt es spezielle Highlights wie frischen **Opfinger Spargel**, hocharomatische Waldpilze, herzhafte Wildspezialitäten, zarte Lammgerichte sowie frische Fischvariationen. Im Keller lagern dazu passende regionale Weine. Im Sommer genießt man leichte Küche im **idyllischen Innenhof** inmitten blühender Pflanzen. Ein ganz besonderes Plätzchen, das bei einem schön gekühlten Wein immer ein bisschen nach Urlaub schmeckt.





www.feineauslese-kaiserstuhl.de

