

KaiserHerbst

"Sterneküche trifft Burgunderwein: Drei Sterneköche laden zum Gourmet-Event im Schwarzen Adler am 11.11.2024"

Am 11. November 2024, um 17:30 Uhr, lädt die **Naturgarten Kaiserstuhl GmbH** zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis im „Schwarzen Adler“ in Oberbergen ein. Unter dem Motto **„Sternenglanz und Burgunderwein“** erwartet die Gäste ein exklusives 5-Gang-Menü, kreiert von **drei renommierten Sterneköchen** der Region. Diese Veranstaltung ist ein Highlight des KaiserHerbst 2024 und verspricht einen Abend voller Genuss und festlicher Atmosphäre.

Kulinarische Meisterwerke von Christian Baur, Thomas Merkle und Martin Fauster

Die Sterneköche Christian Baur (Schwarzer Adler, Oberbergen), Thomas Merkle (Merkle's Restaurant, Endingen) und Martin Fauster (Wolfshöhle, Freiburg) präsentieren ein festliches Menü, das die Gäste mit exquisiten Kreationen begeistert. Jeder Gang steht für höchste Kochkunst und zeigt die kulinarische Vielfalt des Naturgarten Kaiserstuhls und der Region. Die Meisterköche vereinen in ihren Gerichten handwerkliches Können mit regionaler Tradition und sorgen so für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Kulinarische Meisterwerke von Christian Baur, Thomas Merkle und Martin Fauster

Das festliche Menü beinhaltet eine außergewöhnliche Zusammenstellung von Gerichten:

- **3 Grüße von 3 Köchen:**
- **Martin Fauster – Wolfshöhle:**
Kaisers „Granat“ und Taschenkrebs mit Muskatkürbis, Ananas und Apfel.
- **Thomas Merkle – Merkles Restaurant:**
Confiertes Filet vom Zander mit Kalbskopf, Kapern, Salzzitrone und Kampot-Pfeffer.
- **Martin Fauster – Wolfshöhle:**
St. Petersfisch aus dem Wildfang mit Maronen-Chicoreegemüse.
- **Christian Baur – Schwarzer Adler:**
Rehrücken mit Flädleserviettenknödel, Holunder, Wacholder und Sellerie.
- **Christian Baur und Serge Rebillard – Schwarzer Adler:**
Birne Helene Selektion 2024, gefolgt von köstlichen Petits Fours.

Begleitet von erlesenen Burgunderweinen des Kaiserstuhls

Das Menü wird von ausgewählten Burgunderweinen aus dem Naturgarten Kaiserstuhl begleitet. Mit dabei sind Weine von Erzeugern wie der Bickensohler Weinvogtei, den Bischoffinger Winzern, dem Sasbacher Winzerkeller, dem Weingut Abril, dem Weingut Bercher, dem Weingut Dr. Heger, dem Weingut Gregor und Thomas Schätzle, dem Weingut Knab, dem Weingut Köbelin sowie den Winzergenossenschaften aus Achkarren, Ihringen und Oberbergen. Die **Sommelière Melanie Wagner** stellt die passenden Weine zu den einzelnen Gängen vor und sorgt für das stimmige Geschmackserlebnis. Von frischem Weißburgunder bis zum gehaltvollen Spätburgunder – die Weine ergänzen das Menü perfekt und bieten einen Einblick in die regionale Weinkultur.

Ein Höhepunkt des KaiserHerbst 2024

„Sternenglanz und Burgunderwein“ ist eine der Höhepunkte des KaiserHerbst 2024, der erstmalig stattfindet und die Vielfalt des Kaiserstuhls und Tunibergs feiert. Der KaiserHerbst vereint vom 12.10. bis 16.11.2024 über mehrere Wochen hinweg Wein, Genuss, Kultur und Natur und lädt mit über 100 Veranstaltungen sowohl Einheimische als auch Gäste dazu ein, die Region in all ihren Facetten zu entdecken.

Anmeldung erforderlich

Das exklusive Event beginnt am 11. November 2024 um 17:30 Uhr im „Schwarzen Adler“ in Oberbergen. Da die Plätze limitiert sind, ist eine vorherige Anmeldung erforderlich. Lassen Sie sich dieses kulinarische Highlight nicht entgehen und sichern Sie sich frühzeitig Ihre Teilnahme an diesem festlichen Abend.

Kontakt für Reservierungen und Informationen:

Naturgarten Kaiserstuhl GmbH

Zum Kaiserstuhl 18 | 79206 Breisach | Tel. 07667 906850

eMail: mail@naturgarten-kaiserstuhl.de

Tickets können direkt gebucht werden unter: www.kaiserherbst.de

Veranstaltungslink: <https://www.naturgarten-kaiserstuhl.de/de/kaiser-herbst/veranstaltungen#/eventDate/499f25c8-2248-11ef-941a-00163e2945d0>

Social Media

❄️❄️ Sternenglanz und Burgunderwein: Ein kulinarisches Highlight im Naturgarten Kaiserstuhl! ❄️❄️

Am **11. November 2024** laden wir Euch um **17:30 Uhr** zu einem unvergesslichen Abend im Schwarzen Adler ein! Freut euch auf ein exklusives **5-Gang-Sterne-Menü**, kreiert von den renommierten 3-Sterne-Köchen **Christian Baur, Thomas Merkle** und **Martin Fauster**. 🍷🍴
Taucht ein in eine Welt voller kulinarischer Höhepunkte und genießt die Meisterwerke wie:

- **Kaisers „Granat“ und Taschenkrebs** mit Muskatkürbis, Ananas und Apfel
- **Confiertes Filet vom Zander** mit Kalbskopf, Kapern, Salzzitrone und Kampot-Pfeffer
- **St. Petersfisch aus dem Wildfang** mit Maronen-Chicoreegemüse
- **Rehrücken** mit Flädleserviettenknödel, Holunder, Wacholder und Sellerie
- **Birne Helene Selektion 2024** mit Petits Fours

Begleitet wird das Menü von erlesenen Burgunder-Weinen, präsentiert von Sommelière **Melanie Wagner**. 🍷🍴

📅 **Anmeldung erforderlich!** Sichert Euch jetzt Euren Platz und erlebt einen Abend voller Genuss und kulinarischer Exzellenz.

👉 Tickets unter: <https://www.naturgarten-kaiserstuhl.de/de/kaiser-herbst/veranstaltungen#/eventDate/499f25c8-2248-11ef-941a-00163e2945d0>

Wir freuen uns auf Euch und einen festlichen Abend voller Sterne und Wein! ☆🍷

#Sternenglanz #Burgunderwein #KaiserHerbst #Kulinarik #NaturgartenKaiserstuhl

Über den KaiserHerbst

Der KaiserHerbst 2024 – Ein Fest für die Region

Der KaiserHerbst findet in diesem Jahr zum ersten Mal statt und vereint vom 12. Oktober bis 16. November über mehrere Wochen hinweg über 100 Veranstaltungen, die Einheimische und Gäste gleichermaßen begeistern sollen. Von Weinproben und kulinarischen Erlebnissen über kulturelle Events bis hin zu naturverbundenen Aktivitäten, der KaiserHerbst ist ein Fest der Region und ihrer besonderen Traditionen.

Kultur, Genuss und Natur im Einklang

Mit dem KaiserHerbst möchten wir die Einzigartigkeit unserer Region, des Kaiserstuhls und des Tunibergs, zelebrieren. Weinbau, Kultur und die reiche Naturlandschaft gehen dabei Hand in Hand. Besucher können nicht nur die ausgezeichneten Weine genießen, sondern auch die landschaftliche Schönheit erkunden und das kulturelle Erbe der Region entdecken. Durch die enge Zusammenarbeit der Winzer, Gastronomen, Kulturschaffenden und Naturschutzinitiativen entsteht ein abwechslungsreiches Programm, das die Vielfalt und die Stärken unserer Heimat in den Mittelpunkt rückt.

Der KaiserHerbst richtet sich an alle, die mehr als nur Wein erleben wollen – es geht um das Entdecken von regionalen Produkten, das Eintauchen in die Kultur und das Genießen der Natur. Besonders Einheimische sollen sich als Teil des Festes fühlen, denn es sind die Menschen der Region, die den KaiserHerbst zu dem machen, was er ist: ein authentisches und lebendiges Erlebnis, das Gemeinschaft und Tradition stärkt.