

NEU



# Tour

## Schwarzwald-Gourmet-Classics

TOUR

30. August - 02. September 2012

Der Schwarzwald und die angrenzende Ortenau mit seinen dichten Wäldern, saftigen Wiesen, Bächen und Flüssen, als auch den herrlichen Panorama-Strassen, ist nicht nur ein gewaltiges Naturerlebnis, sondern bekanntermaßen auch ein Eldorado für Feinschmecker. **2012 mit komplett neuem Programm, Hotel und Streckenführung** definieren wir, wie auch schon in den Vorjahren, den Begriff **"Gourmet" erneut anders**. Denn unter "Gourmet" verstehen WIR nicht nur feinstes Essen in Sterne-Restaurants hochdekorierter Köche, sondern im Rahmen eines **gemütlichen "Oldtimer-Wanderns"** auch das Erlebnis und **der Genuß von hochwertigen, ursprünglichen Lebensmitteln**, aus kleinen, familiären Manufakturen der Region, die noch traditionelles Handwerk ausüben, was man heute oft nicht mehr zu schätzen weiß und deren unverfälschte Produkte einmalig sind.

Auf dieser einzigartigen Spätsommer-Tour wollen wir so den Genuss bester kulinarischer Produkte aus der Region - meist kombiniert mit Besichtigungen der Herstellung - mit den einzigartigen Fertigkeiten der besten Köche in deren Sterne-Restaurants verbinden und damit ein einmaliges Erlebnis aus Fahr genuß mit dem Oldtimer in Kombination mit bestem Essen unterschiedlicher Couleur schaffen - stilvoll und einmalig, aber nicht snobistisch oder abgehoben.

**Zentrales Domizil bildet dabei das 4-Sterne-Superior-Hotel „Ritter“ in Durbach**, ganz in der Nähe von Baden-Baden, Offenburg und Straßburg. Von hier aus entführen wir Sie täglich ganz gemütlich und ohne Stress auf verschiedene, in Kolonne geführte Oldtimer-Touren über romantische Panorama-Straßen durch den Schwarzwald, stets eingebettet in ganz besondere kulturelle und kulinarische Zwischenstops in diversen Manufakturen und unterschiedlichen Restaurants oder Cafés.

Die kulinarischen Höhepunkte dieser Tour erwarten Sie dann stets am Abend. Ob ein 4-Gang-Gourmet-Menü im Hotel Ritter, ein rustikaler Abend mit frischer Wildsau vom Spieß und Edelbranddegustation, oder aber ein einmaliges **„Walking-Dinner“ durch die besten Restaurants von Straßburg** – auf dieser Reise kommt garantiert jeder Feinschmecker voll auf seine Kosten.



Die Veranstaltung ist auf **max. 14 Fahrzeuge bis max. Baujahr 1974 streng limitiert**, eine frühzeitige Anmeldung ist unbedingt zu empfehlen !

Donnerstag, 30. Aug. 2012

Donnerstag

Dieser Tag steht im Zeichen Ihrer **individuellen Anreise**. Wir erwarten Sie bis spätestens 18:00 Uhr im Hotel Ritter in Durbach. Nach sicherer Verwahrung Ihrer Fahrzeuge in der exklusiv für uns reservierten Tiefgarage und dem Bezug Ihrer individuell gestalteten Komfort-Zimmer, erwarten wir Sie um **18:30 Uhr zum Aperitif** und einem ersten Kennenlernen im Gourmet-Restaurant. Nach einer kurzen Begrüßung sowie einem einführenden Briefing für die nächsten Tage, erwartet Sie ein **köstliches 4-Gang-Gourmet-Menü**, kreiert von **Sterne Koch Christian Baur** und begleitet von den Weinen aus der angrenzenden Ortenau-Region.



Freitag

Freitag, 31. Aug. 2012

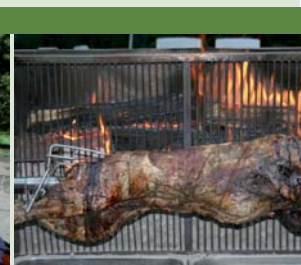
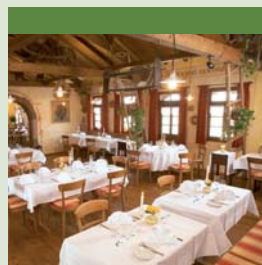


Nach einer erholsamen Nacht und einem guten Frühstück starten wir zur ersten Ausfahrt durch den Schwarzwald. Über Bad Peterstal und das **romantische Kinzigtal** erreichen wir am späten Vor-

mittag den **Kasperhof von Familie Müllerleile**. Der Kasperhof ist ein romantisch gelegener Schwarzwaldhof im Schuttertal und wird seit über 300 Jahren von der Familie Müllerleile bewirtschaftet. Das auf dem Hof und auf den Märkten in der Region angebotene Schweine- und Rindfleisch stammt ausschließlich aus eigener Zucht und Mast. Bei der Auswahl der Tiere wird auf Rassen, welche Fleischqualität und Nutzungseigenschaften für die Region optimal erfüllen, geachtet. Die langsame Aufzucht der Tiere, die Schlachtung und Weiterverarbeitung in der hauseigenen Fleischerei und der anschließende Verkauf im Hofladen sorgen für Frische und Qualität. Alles zusammen ergibt einen unverwechselbaren, ursprünglichen Geschmack.

In einer **persönlichen Führung** wird Ihnen die Familie Müllerleile Ihren Schwarzwaldhof mit all seinen interessanten Facetten vorstellen. Im Anschluss daran werden Sie die Produkte des Hofes bei einem **köstlichen Bauernvesper** mit frisch gebackenem Holzofenbrot verkosten.

Unsere Rückfahrt zum Hotel führt uns durch Ettenheim, wo wir im **Wein- und Sektgut der Familie Weber** einen kulinarischen Zwischenstopp einlegen werden. Reduzierte Erträge, handgelesene Trauben, tadellose Früchte und traditionelle Rebsorten sind der Garant von besonders erlesenen Weinen, die grundsätzlich naturnah und nach modernsten Erkenntnissen der Familie Weber seit Generationen erzeugt werden. Im anheimelnden kleinen und überaus gemütlichen Weinbergs-Restaurant wird Ihnen am Nachmittag **eine köstliche Dessertvariation** serviert, welche von hervorragenden edelsüßen Weinen dieses außergewöhnlichen Weingutes begleitet werden.



Am Abend wartet dann nach einem kurzen Transfer zum **Schloss Staufenberg** ein wahrhaft einmaliges und urgemütliches Erlebnis auf Sie – **ein frisches Wildschwein vom Spieß**, zubereitet von **Starkoch Gerd Astor** ehemaliger Chefkoch in Brenners Parkhotel Baden-Baden, eingebunden in eine korrespondierende **Edelbrandverkostung der hauseigenen Brennerei** des Schloßes, die wir zuvor besichtigen.

Samstag, 01. Sept. 2012

Samstag

Am heutigen Tag führen wir Sie über **Sasbachwalden** auf romantische Nebenstraßen nach **Enzklösterle**. Hier besichtigen wir zunächst die **Forellenzucht der Familie Kleiber**, die zahlreiche Sterne-Restaurants beliefern und erfahren hautnah alles über die Aufzucht von Forellen und Saiblingen. Natürlich werden wir diese im Anschluss auch verkosten – noch ganz warm und frisch aus dem Rauch.



Nach diesem pikanten Zwischenstopp wollen wir Ihnen in Baiersbronn den Nachmittag versüßen. Gemeinsam fahren wir zu einem der besten Hotels Deutschlands, dem **„Bareiss“ in Baiersbronn**. Hier hält die mehrfach preisgekrönte Patisserie feinste Leckereien, Kuchen und Kaffeespezialitäten für Sie bereit, bevor es wieder zurück in den „Ritter“ nach Durbach geht und Sie sich ein wenig im Spa-Bereich entspannen können.

An letzten Abend dieser Reise erleben Sie nach einem kurzen Bustransfer ein ganz besonderes und einmaliges, kulinarisches Highlight dieser Tour, ein **„Walking-Dinner“ durch die besten Restaurants von Baden-Baden**. Sachkundig von einer Stadtführerin begleitet ist dies eine Kombination aus nächtlicher Stadtführung und einem Gourmet-Essen. Dabei nehmen Sie 1-2 Gänge jeweils in einem anderen Restaurant der Stadt ein, die immer nur wenige Fußminuten voneinander entfernt sind. Ob das **Sterne-Restaurant „Gerwerstüb“** oder das berühmte **„Le Crocodile“** – die besten Köche der Stadt verwöhnen Sie mit ihren Höhepunkten aus Küche & Keller in stilvollem Ambiente und bilden den Abschluss einer fulminanten Genuss-Tour.

Sonntag, 02. Sept. 2012

Nach einem letzten reichhaltigen Frühstück heißt es heute Abschied nehmen ...

## Kosten der Nennung

Kosten

Der Reisepreis beträgt für die Komplettveranstaltung vom **30.08. - 02.09. 2012**

€ **859,00** pro Person im Doppelzimmer

Stammgäste der Classic-Car-Events erhalten entsprechend Ihres Status beim **Stammkunden-Bonussystem** (Silber, Gold, Platin) auf den Reisepreis einen Rabatt von 5-10%, der erst bei der Schlusszahlung abgezogen und in der Buchungsbestätigung entsprechend ausgewiesen wird.

## Leistungen

- 3 Übernachtungen im Hotel Ritter Durbach incl. Frühstücksbuffet
- alle im Programm erwähnten Mittagessen (ohne Getränke)
- Gourmet-Menü am Abend des Anreisetages ( ohne Getränke)
- Wildschwein Grill-Abend am 2. Tag incl. Bustransfer (ohne Getränke)
- Walking-Dinner in Straßburg incl. Bustransfer
- Besichtigungen, Eintritte und Verkostungen laut Programm
- Roadbook, Fahrzeugplakette, Kartenmaterial
- Gesamtorganisation und 24h-Betreuung vor Ort
- Reisesicherungsschein



Reiseleitung  
**Thomas Schlott**

## Ritter

Zentrales Domizil Ihrer Reise ist das **4-Sterne-Superior Hotel „Ritter“** im sonnenverwöhnten Weinort Durbach. Die ideale Lage am Rande des Nordschwarzwaldes, umgeben von den auslaufenden Weinbergen der Ortenau, ein sehr stilvolles Ambiente mit viel Liebe zum Detail, sowie die mit **1 Stern im Guide Michelin** ausgezeichnete Küche des **Chefkochs Christian Baur**, machen dieses Haus zu einem echten Refugium der Genüsse.

Die Zimmer des Hauses sind alle sehr individuell und liebevoll, mit höchstem Komfort großzügig ausgestattet und sehr behaglich. **Die Oldtimer parken sicher in der exklusiv für uns abgesperrten Tiefgarage.** Das Hotel Ritter verfügt ferner über ein großzügiges Schwimmbad, eingebettet in ein 600 qm großen Spa-Bereich mit Saunalandschaft, welcher keine Wünsche offen lässt.

Gastronomisch werden Sie sowohl in der **gemütlichen „Ritter-Stube“**, jedoch im Besonderen im **prämierten Gourmet-Restaurant** verwöhnt. Die originelle, leichte Gourmetküche von **Christian Baur** braucht dabei keine Extravaganzen, sondern konzentriert sich auf frische Produkte aus der Region und eine große Portion Kreativität, mit der der Meister höchst einfallsreich und kunstvoll seine Kreationen auf die Teller zaubert. Und auch nach dem Essen gibt es im Haus viele gemütliche Ecken und **eine Bar**, wo man einen Abend stilvoll und heimelig ausklingen lassen kann.

