

2023: ein köstliches Jahr mit badischer Küche!

10 Tipps für eine genussreiche Feier oder Veranstaltung in der Region Karlsruhe

Die badische Küche genießt den Ruf als eine der besten Regionalküchen Deutschlands und nicht umsonst ist keine andere Region in Deutschland mit so vielen Michelin-Sternen und Gault-Millaut-Punkten ausgezeichnet. Auch hat der Guide MICHELIN Karlsruhe als offizielle Gastgeberstadt für die renommierte SterneVerleihung des Guide MICHELIN Deutschland 2023 auserkoren.

Grundlage für eine gelungene Küche sind hochwertige Zutaten. Bekannt ist die Region für ihre fruchtbaren Böden, die, gepaart mit einem relativ warmen Klima, Baden für den Reichtum und die hohe Qualität der lokalen Erzeugnisse prädestinieren. Die breite Auswahl an heimischen Produkten reicht von Spargel, Maroni und vielerlei Gemüse- und Obstsorten bis hin zu Fischen, Wild und Pilzen. Nicht nur die Ingredienzien, sondern auch die Nähe zu Frankreich und der Schweiz hat die badische Küche geprägt. Als bodenständig, unverwechselbar und hochwertig sind badische Gerichte bekannt.

Auch ist Baden-Württemberg das drittgrößte Weinbaugebiet in Deutschland und die Gäste dürfen sich über zahlreiche, badische Spitzenweine freuen. Für Biertrinker*innen hat Baden eine hohe Anzahl an Brauereien und diverse regionale Spezialitäten zu bieten.

Das Convention Bureau Karlsruhe & Region präsentiert Partner für Ihre Feier oder Veranstaltung, bei denen Ihre Gäste in den Genuss der badischen Küche kommen!

1. Badisch Brauhaus

Hausbrauerei, Eventlocation, Hotel, alles aus einer Hand, individuell & persönlich von der Anfrage bis zum Check-Out. Die Hausbrauerei mit Restaurant Badisch Brauhaus steht seit der Eröffnung 1999 für eine vielfältige, badisch-elsässische Küche mit ehrlichen Speisen und Zutaten aus regionaler Herkunft. Die große Speisekarte bietet für alle Geschmäcker eine breite Auswahl, inklusive Flammkuchen Ein Highlight ist das monatliche Schlachtfest von Oktober bis April, mit lecker Eisbein, Blut- & Leberwurst, Schälrippchen & gekochter Schweinebauch.

Das hausgebraute Bier wird im Gegensatz zu industriell hergestelltem Bräu noch immer in Handarbeit hergestellt. Braumeister Peter Kopf sowie Brauer Felix Lang gestehen dabei dem Bier die notwendige Reifezeit zu, die es benötigt und lassen den natürlichen Hefeanteil genau da wo er hingehört, im Bier! Dadurch entsteht der einzigartige Geschmack des BADISCH HELL und BADISCH DUNKEL sowie der jeweiligen saisonalen Spezialbiere.

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/venues/aaaa-locations-anders-als-alle-anderen-seit-1953/>

2. Forum Oberderdingen

Aus einem denkmalgeschützten über 100 Jahre alten Schulhaus aus der Gründerzeit wurde das Forum Oberderdingen - ein Tagungszentrum mit besonderem Flair, das in Ambiente, Ausstattung und Service höchsten Ansprüchen genügt. Genießen Sie die Vielfalt der regionalen Küche mit mediterranem Einfluss in einem ehemaligen Klassenraum des über 120 Jahre alten

Sandsteingebäudes. Im Sommer lädt Sie der sonnig gelegene Heinfelser Platz zum Verweilen ein. Ein kühles Bier oder ein Glas der köstlichen Oberderdinger Weine schmeckt in dieser Umgebung besonders gut. Neben der Eigenschaft als Tagungszentrum eignen sich die Räumlichkeiten des Alten Schulhauses auch für Familien- oder Firmenfeier, Hochzeiten oder Geburtstage mit Platz für bis zu

100 Personen.

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/venues/forum-oberderdingen/>

3. Kesselhaus

Eingebettet in das Industriegebiet einer ehemaligen Textilfabrik liegen die denkmalgeschützten Gebäude des Kesselhauses Karlsruhe. Das charmante Backstein-Ambiente ist überaus beliebt - als Restaurant mittags und abends, wie auch als Eventlocation für besondere Veranstaltungen bei privaten und geschäftlichen Anlässen. Klassische Gaumenfreuden – neu interpretiert und veredelt mit feinen Weinen der Region.

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/venues/kesselhaus-karlsruhe/>

4. Burg Windeck Hotel & Restaurant

Die Burg liegt auf dem eigenen Weinberg vor den Hängen des nördlichen Schwarzwaldes. Das Gebäude-Ensemble schmiegt sich im Halbrund um die Turmruinen, deren Entstehung in das 12. Jahrhundert zurückgeht.

Das Panorama-Restaurant bietet, neben einem phantastischen Blick über das Rheintal bis hin nach Straßburg, badisch-mediterrane Küche mit frischen Produkten von lokalen Bauern. Die weiße Brigade um Küchenchef Rolf Fischer komponiert aus frischen und regionalen Produkten Gerichte, die mit den Nuancen von Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl ihre Vollendung erfahren.

Die Burgstube präsentiert sich als Weinstube für private Feiern.

Frisch gebackener Flammenkuchen oder ein Schoppen Burgwein gefällig? In der Vesperstube „Pferdestall“ erwartet Sie ein liebevoll ausgestattetes Interieur von uriger Gemütlichkeit. Hier nehmen Sie Platz in einer ausgebauten Pferdebox und spüren der vielfältigen Geschichte dieses Ortes nach. Insbesondere für die kleinsten Gäste ist das Erlebnisgastronomie pur – Kinderspielecke natürlich inklusive.

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/venues/burg-windeck-hotel-restaurant/>

5. Erasmus Restaurant & Laden

In einem 1928 von Walter Gropius entworfenen, denkmalgeschützten Gebäude in Karlsruhe bietet Erasmus Restaurant und Laden seit Juni 2014 ein einzigartiges, 100 Prozent biozertifiziertes Restaurant mit Dachterrasse und Gartenterrasse, das seit 2016 das erste BIO-fine-dining-Restaurant Deutschlands ist. Hier werden die Gäste von den Biospitzenköchen Marcello und Andrea Gallotti begrüßt und auf geht es zu einer einzigartigen, kulinarischen Reise. Die verwendeten Zutaten sind zu 99 % biozertifiziert oder wild, kommen weitestgehend aus nächstliegender kleinbäuerlicher Landwirtschaft und stehen für eine handwerkliche, diversifizierte Lebensmittelkultur. Erasmus bietet erstklassige, moderne und saisonale Gerichte und Menüs, die von der französischen, italienischen und deutschen Küche inspiriert sind.

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/venues/erasmus-restaurant-und-laden/>

6. Hotel Magnetberg Baden-Baden

Hier wird gute Küche groß geschrieben: In den regionalen Gerichten mit saisonalen Produkten der Region präsentiert sich der Schwarzwald von seiner besten Seite. Abwechslungsreich sind auch die Speisen im Rahmen der Halbpension oder Vollpension.

In dem freundlich gestalteten Restaurant finden bis zu 70 Gäste Platz. Das Café begeistert die Gäste mit einem tollen Panoramablick und bei schönem Wetter ist die Gartenterrasse geöffnet.

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/venues/hotel-magnetberg-baden-baden/>

7. Maison Messmer

Die legendären leckeren Flammkuchen aus dem Theaterkeller des Maison Messmer sind in Baden-Baden und der Region sehr begehrt. Nach einem anstrengenden Tagungstag oder Workshop werden in einer lockeren Atmosphäre so lange die vielfältigen Flammkuchen und lokales Bier serviert, bis alle Teilnehmer zufrieden und gesättigt sind.

Am Pulse der Kultur- & Kurstadt Baden-Baden's gelegen, bietet das 5 Sterne Haus einen exzellenten Rahmen für MICE auf höchstem Niveau. Während der historische Malersaal - als Prunkstück der Lokaltäten im Schwarzwald - der Veranstaltung ein „Kaiserlich-Unvergessliches“ Antlitz verleiht, stehen Ihnen noch fünf weitere Räumlichkeiten für jede Art von Zusammenreffen zur Verfügung: ob Board-Meeting, Incentive, Konferenz, Tagung, Gala, Firmen-Weihnachtsdinner oder Hochzeit.

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/venues/maison-messmer-baden-baden/>

8. Schloss Eberstein

Hoch über den Dächern von Gernsbach, mit malerischem Blick in das romantische Murgtal, thront Schloss Eberstein.

Kunstvoll, kreativ, originell: So lässt sich in wenigen Worten die leichte, badisch-französische Gourmetküche des Sternerestaurants in Gernsbach bei Karlsruhe beschreiben. Aus handverlesenen, frischen Zutaten zaubern Sternekoch Bernd Werner und sein Küchenchef Edmund Schmidt täglich außergewöhnliche Gerichte. Und die überzeugen nicht nur die Gäste: Seit dem Jahr 2006 ist Werners Restaurant mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet.

Historische Mauern und Möbel, urige Eckbänke und viel Kerzenschein schaffen in der Schloss-Schänke eine einzigartige Atmosphäre. Im Sommer genießen Sie die köstlichen Gerichte auf der Sonnenterrasse. Im Winter oder bei Regenwetter speisen Sie in dem gemütlichen Restaurant mit herrlichem Blick in die Weinberge.

9. Schlosshotel Karlsruhe – Schwarzwaldstube

Die Schwarzwaldstube im Schlosshotel Karlsruhe ist renoviert und neu gestaltet in modernem Schwarzwald-Flair - in Kooperation & mit Kunstwerken von dem Fotografie- & Artdesign-Künstler Sebastian Wehrle. Regionale und saisonale Köstlichkeiten in besonderes authentischer Atmosphäre. Stilvolles Ambiente & beste Gastlichkeit verbinden sich im 4-Sterne Schlosshotel Karlsruhe. Für Gäste die Tradition & modernste Annehmlichkeiten schätzen, ist das 1914 als Grandhotel erbaute Schlosshotel im Herzen der Fächerstadt Karlsruhe bis heute zum Übernachten, Tagen und Feiern die erste Adresse. Sie finden uns direkt am Hauptbahnhof Karlsruhe, nur eine Minute vom Autobahnzubringer entfernt.

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/venues/schlosshotel-karlsruhe/>

10. Steuermann Hotel- und Gastronomiebetriebs GmbH

Saisonale-regionale Küche mit leicht internationalem Touch erwartet Sie in den harmonisch und elegant eingerichteten Räumlichkeiten. Es wird nicht nur Qualität aus Küche und Weinkeller groß geschrieben, sondern auf ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis wert gelegt. Während der Sommermonate bietet der Biergarten weitere gemütliche Sitzplätze wo das Speisen- und Getränkeangebot genossen werden kann. Ob Geschäftsessen, Familienfeier, Geburtstagsparty, Firmen-Catering oder einfach auch mal nur um gemütliches Essen zu zweit, der Steuermann nimmt gerne das Ruder in die Hand um Sie kulinarisch zu verwöhnen. Im Steuermanns Bistro erhalten Sie täglich wechselnd acht Mittags-Gerichte die das Küchenteam jeden Tag frisch für Sie zubereiten.

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/venues/hotel-restaurant-steuermann/>

Alle Partner von Convention Bureau Karlsruhe & Region werden auf der Homepage aufgeführt:

<https://www.conventionbureau-karlsruhe.de/>

Convention Bureau Karlsruhe & Region, der schnellste und einfachste Weg zu Ihrer Veranstaltung oder Feier mit badischem Genuss in der Region Karlsruhe!

Kontakt:

Convention Bureau Karlsruhe & Region

Pia Kumpmann

Tel: +49 721 602997-700

E-Mail: pk@100pro-MICE.de

www.conventionbureau-karlsruhe.de