



Erlebnisgastronomie und Naturparkküche in Bad Herrenalb

Bad Herrenalb auf kulinarische Art und Weise kennenlernen und erleben

Ein großes Freizeitangebot, wunderschöne Natur und dazu noch eine außergewöhnliche Gastronomie - all dies wird Besuchern des Kurortes Bad Herrenalb im Schwarzwald geboten. Zahlreiche Gaststätten können aufgesucht und einige kulinarische Highlights ausprobiert werden: Mehrgänge-Menüs, Event-Dinner sowie Köstlichkeiten aus der Region stehen auf dem Speiseplan.

Nicht nur ein Essen, sondern ein Erlebnis

Wenn Urlauber und Einheimische sich einen besonders "geschmackvollen" Abend beschereu möchten, so können sie beispielsweise einen Tisch in der Villa Lina reservieren und entweder an ausgewählten Tagen ein Mehrgänge-Menü zu sich nehmen oder auch das "Kulinarische Musik-Wochenende" mit diversen Bands im April besuchen. Musikalisch geht es auch im Kurhaus & Parkrestaurant in Bad Herrenalb zu: Bei Live-Musik wird hier getanzt und im Anschluss bekommen die Gäste ein Schlemmer-Buffer geboten. Besonders spannend sind auch die Event-Dinner im Kurhaus & Parkrestaurant, wie beispielsweise das Dracula-Dinner im März oder das ABBA-Dinner im April - jeweils inklusive 4-Gänge-Menü.

Mit dem Schwarzwald an einem Tisch - Naturparkküche aus der Region

Das EMAS-Zertifikat für Nachhaltigkeit erhielten kürzlich das Kurhaus & Parkrestaurant und das Restaurant-Hotel-Vinotek Lamm. Das EMAS-Zertifikat steht für "Eco-Management and Audit Scheme". Um das Thema "Nachhaltiger Tourismus" zu stärken, wird dieses vom Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg verliehen.

Beide Gastronomen tragen auch die Auszeichnung "Naturparkwirt" für eine besondere Regionalität der Küche. Um als Naturparkwirt betitelt zu werden, sollten auf der Speisekarte mindestens drei regionale Gerichte und im Bestfall auch ein regionales Menü angeboten werden. Ziel der Naturparkwirte ist es, zum einen die Landwirte sowie die Erhaltung der Natur zu fördern, zum anderen den Gästen den "Geschmack des Schwarzwalds" näher zu bringen.

Auch zahlreiche weitere Gastronomen machen sich in Bad Herrenalb mit ihrer Küche um die Regionalität verdient. Im Restaurant des 4-Sterne-Superior-Hotels "Schwarzwald Panorama" bestehen die Zutaten zu 70 % aus biozertifizierten Erzeugnissen - hauptsächlich aus regionaler und traditioneller Schwarzwälder Herstellung stammend. Hier entwickeln kreative Köpfe international-regionale Köstlichkeiten für die Gäste, wie beispielsweise das Schwarzwälder Sushi mit heimischen Saiblings aus der Eyach. In der Spätzlestube von Andreas Reichle, baden-württembergischer Meister im Spätzleschaben und Erfinder des ergonomischen Spätzle Bretts, können Besucher traditionelle handgeschabte Spätzle probieren. Die Klosterwirte entlang des Klosterpfads von Bad Herrenalb nach Frauenalb bieten ebenfalls viele regionale Spezialitäten, zusammengestellt in schmackhaften Klostermenüs.

Pressekontakt

badherrenalb.de ? ein Service des Tourismusbüros und der Stadt Bad Herrenalb

Frau Maiken Sarah Bendoraitis
Rathausplatz 11
76332 Bad Herrenalb

badherrenalb.de
maiken.bendoraitis@badherrenalb.de

Firmenkontakt

badherrenalb.de - ein Service des Tourismusbüros und der Stadt Bad Herrenalb

Frau Maiken Sarah Bendoraitis
Rathausplatz 11
76332 Bad Herrenalb

badherrenalb.de
maiken.bendoraitis@badherrenalb.de

Weitere Informationen und persönliche Beratung erhalten Interessenten auf badherrenalb.de - ein Service des Tourismusbüros und der Stadt Bad Herrenalb, +49 7083 / 5005-49, <http://www.badherrenalb.de>

Das vom Tourismusbüro und der Stadt Bad Herrenalb betriebene Portal badherrenalb.de liefert ein umfangreiches Informationsangebot für Touristen. Der Kurort im Albatal, mit dem Doppelprädiat Heilbad und Heilklimatischer Kurort, bietet Urlaubern viele tolle Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung. Mountainbiketouren im Schwarzwald oder ausgedehnte Wanderungen durch die Natur können unternommen werden. Erlebnispfade und Geocaching-Strecken machen Ausflüge für Groß und Klein zum Erlebnis. Das vielseitige kulturelle Angebot rundet jeden Aufenthalt ab. Auch Tagungshotels in ruhiger Umgebung und doch zentraler Lage mit hervorragender Anbindung sind in Bad Herrenalb zu finden.