

A vibrant spring scene featuring a red tulip in the center, a yellow daffodil to the left, and three colorful Easter eggs (red, green, and yellow) in the bottom left corner. The background is a lush green field of grass and other flowers.

Frühling 2020

**Ostern
Ausflug-Tipps
Frühlingsmärkte
Locations**



Design, Qualität und Langlebigkeit für das eigene Zuhause

Exklusive Wohntrends

In rund zwei Wochen öffnet die Messe Karlsruhe ihre Hallen wieder für die **INVENTA – Messe für Garten, Haus und Einrichtung**. Vom **13. bis 15. März** werden dort aktuelle Trends im Garten, Design-Klassiker und die neuesten Möbel-Kreationen präsentiert.

Die INVENTA steht für hochwertige Produkte und Dienstleistungen“, sagt INVENTA-Projektleiter David Köhler. „Unsere Aussteller setzen auf Qualität und Langlebigkeit – immer auch im Hinblick auf Nachhaltigkeit. Ob Haus, Garten oder Einrichtung – für uns ist dieser verantwortungsvolle Umgang mit Ressourcen für alle drei Themenbereiche der Messe essenziell.“

Im Bereich Garten gibt es eine umfangreiche Auswahl hochwertiger Gartenmöbel, Sonnensegel, vielfältige Gartenaccessoires sowie nützliche Gartengeräte. Optische Highlights sind auch in diesem Jahr die eigens für die INVENTA angelegten 13 aufwändigen Gartenpräsentationen. Wie der heimische Garten in Zeiten von Bienensterben auch für Insekten zum Lebensraum wird, zeigt der Bezirksverband der Gartenfreunde Karlsruhe gemeinsam mit dem Landesverband Badischer Imker unter dem Motto „Insekten schützen auf kleinstem Raum“. Zu sehen sind unter anderem verschiedene Bereiche wie Blumenwiesen sowie Reisig- und Steinhaufen für Amphibien. Auch im Themenbereich Haus finden Besucher umfassende Beratung sowie die richtigen Angebote für das eigene Zuhause. „Wer baut und saniert, weiß, dass eine ökologisch nachhaltige Bauweise immer mehr an Bedeutung gewinnt“, weiß INVENTA-

Projektleiter David Köhler. „Daher gilt es, sowohl bei der Planung als auch bei der Konzeption und Ausführung des Bauvorhabens, sich im Vorfeld gut zu informieren und die richtigen Produkte einzusetzen. Auf der INVENTA sind Bauherren rundum versorgt.“ Wohntrends und Designklassiker entdecken die Besucher im Themenbereich Einrichtung. Ein echtes Highlight ist der Bereich Marken

& Design: Dort präsentieren überwiegend regionale Aussteller exklusive Marken und Lösungen für eine hochwertige Innenraumgestaltung. Im Mittelpunkt steht in diesem Jahr die Sonderschau „Lichtdesign by Vibia“, bei der der spanische Leuchtenhersteller einzigartige Produkte ihrer Linie „Wireflow“ präsentiert. Ein weiteres Highlight der Sonderschau ist COR. Der Möbelbauer aus Rheda-Wiedenbrück präsentiert seine zeitlosen und funktionalen Möbel für Arbeits-, Wohn- und Esszimmer.

Riechen, schmecken und genießen auf der **RendezVino**

Zeitgleich zur INVENTA lädt die **RendezVino** ein, neueste Weinkreationen sowie Schaumweine und ausgefallene Spirituosen zu probieren. In gemütlichem Ambiente erlesene Weine probieren, sich über neue Jahrgänge informieren und den Lieblingswein gleich mitnehmen: Dazu haben Besucher der **RendezVino** Gelegenheit. Rund 60 Winzer aus regionalen Anbaugebieten stellen ihre Weinkreationen vor. Wer sein Weinwissen vertiefen möchte, kann an den Weinführungen und -seminaren teilnehmen, die von ausgebildeten Sommeliers betreut werden. Whisky- oder Gin-Liebhaber, Kaffeebegeisterte und Craft Beer-Genießer kommen bei den entsprechenden Tastings auf ihre Kosten.

INVENTA – Messe für Garten, Haus, Einrichtung
RendezVino – Messe für Wein, Genuss, Tasting
Messe Karlsruhe
Freitag, 13. März 2020, 12 - 20 Uhr,
Samstag, 14. März 2020 und
Sonntag, 15. März 2020, 10 - 18 Uhr
Weitere Informationen unter
www.inventa.info und
www.rendezvino.info



21. Internationaler Ostereiermarkt Maulbronn

Am Wochenende 11. und 12. März steigen die Eierpreise im Kloster Maulbronn deutlich. Denn der Eierzins von damals hat nichts mit den handgestalteten Eierschalen im Kloster Maulbronn zu tun. Alles was machbar ist, zeigen 50 der Besten nationalen und internationalen Eierkünstler am 7. und 8. März bei einer der schönsten Eierschauen Deutschlands. Lediglich die Frühstückseier wird man am Wochenende im Fruchtkasten der Klosteranlage verblichlich suchen.



Aus der den Niederlanden, Rumänien, Russland und Ungarn sind einige der 50 Eierkünstler angereist, die zusammen mit deutschen Kollegen ca. 5000 dekorierte Eier präsentieren und zum Kauf anbieten. Vom kleinen Zebrafinkenei bis hin zum stabilen Straußenei wird heute alles verziert, was gefiederte Freunde produzieren. Die Techniken und Ergebnisse sind dabei fast so vielfältig wie die Formsprache der zarten Schalen. Damit für den Besucher auch deutlich wird, zu welcher Meisterschaft es diese Eierkünstler gebracht haben, arbeiten alle Künstler am Tisch und stellen sich gerne den interessierten Fragen. Immer wieder beliebt und oft der Beginn einer Eiersammlung sind sogenannte Jahreseier, deren Tradition tief im Brauchtum verwurzelt ist. Ob als Liebesgabe, als Patengeschenk oder einfach zur Erinnerung, werden sie mit Sprüchen verziert und mit Fruchtbarkeitssymbolen verziert. Der Fruchtkasten öffnet seine Pforten am Samstag, 7. März, von 10 bis 18 Uhr und am Sonntag, 8. März, von 11 bis 17 Uhr. Der Eintritt kostet 3 Euro, Kinder bis 14 Jahre sind frei.

■ Es stehen ausreichend kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Der Fruchtkasten ist rollstuhlgerecht (außer der Bühne). Info und Teilnehmer unter www.ostereiermaerkte.de



Der Dobler Frühjahrs- und Ostermarkt ist für Jung und Alt einen Besuch wert.

Frühjahrsdüfte und Osterfreuden in Dobel

Am 28. und 29. März erfreuen regionale Anbieter mit buntem Kunsthandwerk ebenso wie mit deftigen und süßen Speisen. Mit kindgerechtem Rahmenprogramm ist der Dobler Frühjahrs- und Ostermarkt generationsübergreifend einen Besuch wert!

Der mittlerweile gut etablierte Markt bietet neben österlicher Dekoration auch Haushalts- und Gartenartikel sowie die kleinen schönen Dingen des Lebens. Dazu gehören u.a. auch originelle Schlüssel- und Taschenanhänger aus FIMO-Modelliermasse und Kunstharz oder Upcyclingprodukte wie Anhänger aus Aluminium-Kaffeekapseln, die nicht nur dekorativ sondern auch umweltschonend sind. Ebenso spannend sind auch die Produkte der „Vintage Werkstatt“, die u.a. Ketten und Armbänder aus echten Blättern herstellt.

Schöne Oster- und Frühjahrgestecke, verzierte Ostereier sowie bunte Laubsägearbeiten dürfen natürlich auch nicht fehlen und lassen den Frühling erwachen. Um dem noch nicht erblühten Garten ein wenig Farbe zu verleihen, gibt es schöne, bunte Keramiken. Allerlei Geschenkideen wie Schmuck, Genähtes und Gefilztes, darunter u.a. Wendetücher und Wenderöcke, handgemachte Naturseifen und Körperpflegeprodukte, Marmeladen, selbstgemachte Nudeln, Wildspezialitäten aus Baiersbronn, Honig und Honigprodukte – um nur eine Auswahl zu nennen. Natürlich ist auch für den Genuss vor Ort gesorgt. Kaffee- und Kuchen bietet der Förderverein der Grundschule Dobel im Foyer des Kurhauses. Käs'spätzle, Maultaschen, Langos, Kartoffellocken sowie die Markt-Klassiker Flammkuchen, Bratwurst, Currywurst, Pommes Frites und Crêpes gibt es auf dem Dorfplatz.

Für die kleinen Besucher hat der Osterhase Osternester im Kurpark versteckt, die an beiden Tagen gesucht werden dürfen. Zum Frühling passend dürfen Kinder auf der Bühne des Kursaals kleine Blumentöpfe kreativ bemalen und mitnehmen. Daniel Fischer von „Albtal Alpakas“ stellt an diesem Wochenende die ursprünglich in den Anden beheimateten Tiere vor dem Kurhaus vor.

Nach einem kleinen musikalischen Beitrag des Dobler Kindergartens um 14.30 Uhr kommt der Osterhase und verteilt an alle Kinder ein kleines Ostergeschenk.

■ Weitere Informationen gibt es unter www.dobel.de

Urban Street Food Festival vor dem Europabad

Am Samstag, den 14. März und Sonntag, den 15. März 2020 lädt das Europabad Karlsruhe zum Street Food Festival.

Burger, Wraps, Falafel und noch so viel mehr! Köstliche Leckereien, Speisen aus aller Welt und die Möglichkeit, mit Freunden und Familie in neue Genusswelten einzutauchen – Street Food Festivals zeichnen sich durch ihr enorm vielfältiges und kreatives Angebot aus und begeistern ihre Gäste immer wieder aufs Neue.

Ganz ähnlich sieht das im Europabad

Karlsruhe aus. Mehr als ein Dutzend Food-Trucks sorgen am Samstag, den 14. März von 12 bis 22 Uhr und Sonntag, den 15. März von 12 bis 19 Uhr auf dem Vorplatz des beliebten Freizeitbades für bisher unentdeckte Geschmackserlebnisse.

Das Street Food Festival im März läutet mit zahlreichen kulinarischen Genüssen den Frühling ein. Zum Saisonstart testen die Food-Truckerinnen und -Trucker schon jetzt die neuesten Geschmacks-Trends des Jahres und zaubern „Foodies“ ein Lächeln ins Gesicht. Für ausreichend Parkmöglichkeiten und Sitzgelegenheiten ist ebenfalls gesorgt



Foto: Sander Dalhuisen

Burger, Wraps, Falafel beim Urban Street Food Festival vor dem Europabad.

Frühjahrs- & Ostermarkt

Kurhaus Dobel

Sa., 28.03.20 & So., 29.03.20

14 – 18 Uhr

11 – 18 Uhr

Am Sonntag um 14:30 Uhr kommt der Osterhase

Buntes Kunsthandwerk
Alpakas zum Anschauen
Malaktion
Ostereiersuche



– Änderungen vorbehalten –
Veranstalter:
Kurverwaltung Dobel,
Neue Herrenstraße 11, 75235 Dobel





Wunderschöne Antiquitäten auf dem Antikmarkt am 8. März in Viernheim.

Antikmarkt am 8. März im Rhein-Neckar-Zentrum

Wer alte Werte schätzt und auf der Suche nach etwas Besonderem und Individuellem für das eigene Zuhause ist, findet meist das perfekte Stück auf dem indoor Antikmarkt im Rhein-Neckar-Zentrum in Viernheim. Der Markt ist eine Plattform für mehr als 120 Aussteller aus den Bereichen Inneneinrichtung, Möbel, Kunst, Schmuck, Vintage, Brocante, Design Klassiker, Glas, Porzellan, Silber, Sammlerstücke und Unikate. Die Besucher finden nicht nur wunderschöne Antiquitäten, sondern treffen auch auf Menschen, die ihre Leidenschaft teilen. Die Veranstaltung bietet echte Geschichte zum Anfassen und Mitnehmen. Besonderes Highlight dieses Mal ist ein großer Stand mit Klassik und Industrie Design Stücken.

Den Besuchern steht natürlich auch wieder der Service eines kostenlosen Gutachters zur Verfügung. Man hat so die Möglichkeit, Erbstücke oder Dachbodenfunde mitzubringen und schätzen zu lassen, hier wurde schon manch großer Fund entdeckt. Auch beim Weiterverkauf wird hier beraten.

Der nächste Termin im Rhein-Neckar-Zentrum ist dann erst wieder im September. Viele Gastronomen des Centers haben am Sonntag für die Besucher geöffnet und laden zum Verweilen ein. Der Eintritt kostet 4 Euro (ermäßigt 3 Euro, Kinder bis 12 Jahren frei), geöffnet ist der Markt von 10 Uhr bis 17 Uhr. Das Parken ist frei.

■ Weitere Informationen unter www.retro-vintage-antikmarkt.de

Remchinger Ostermarkt am 28. und 29. März

Lassen Sie sich beim Besuch des Remchinger Ostermarktes auf die kommende Oster- und Frühlingszeit einstimmen. Über 90 Aussteller laden mit ihrem vielfältigen Angebot recht herzlich zum Besuch des Remchinger Ostermarktes in die Kulturhalle Remchingen ein. Hobbykünstler und -handwerker werden am Samstag von 13 bis 18 Uhr und am Sonntag von 11 bis 18 Uhr in der Kulturhalle ihre österlichen, selbst hergestellten Produkte verkaufen. Von Ostereiern in vielfältiger Ausfertigung, Blumen- und Frühlingsgestecke, über Seidenwaren, Silber- und Perlenschmuck, Duftseifen, Kreatives aus Stoff und Beton, Holzfiguren, Bärenklau, Aquarelle, Acryl- und Ölbilder, Puppen und Puppenkleider, Raffiniertes aus Filz, Liköre, Marmeladen und vieles andere mehr reicht das Angebot.

Für die „Kleinen Besucher“ ist wie in jedem Jahr das Karussell mit dabei. Zusätzlich wird Susanne Würth mit ihrem Spiel aus dem Ei nicht nur Kinderherzen höher schlagen lassen. Sie spielt am Sonntag, den 29. März jeweils um 14 Uhr, 15 Uhr und 16 Uhr die Geschichte vom „glücklichsten Huhn der Welt“. Mit einem Walkact wird für ein weiteres Highlight des Marktes gesorgt.

Das Gastroteam der Metzgerei Ade wird die Besucher mit Kaffee, leckeren Torten und Kuchen, diversen Getränken und köstlichen Speisen bewirten. Die Aussteller und das Kulturhallenteam freuen sich sehr auf Ihren Besuch.

Weinmesse in der Cave de Cleebourg

Bald ist es wieder Zeit zum Gaumengenuss edler Weine! Diesmal vom 27. bis zum 29. März 2020 bei der Winzergenossenschaft in Cleebourg bei Wissembourg im Elsass. Freitag von 15 bis 19 Uhr und Samstag und Sonntag von 10 bis 18 Uhr. Die sogenannte Runde der Weinmessen findet das ganze Jahr über in den beliebtesten Weinbaugebieten Frankreichs statt, woran sich viele namhafte Winzergenossenschaften beteiligen. In unserem benachbarten Land präsentiert man auch in 2020 in der Cave de Cleebourg das gesamte stolze Sortiment aus den Regionen der „Ronde des Caves“. Die Runde der Weinmessen setzt sich wie folgt zusammen:

Champagne: H. Blin & Co

Die Winzergenossenschaft von Vincelles in der Champagne gibt es seit 1947. Auf 110 Hektar werden beste Champagner produziert. Anbau 80 % Pinot Meunier, 10 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir.

Loire: Cave de Saumur

300 Winzer sind dieser Genossenschaft angeschlossen und produzieren nahezu 100.000 hl Wein und Crémant der Bezeichnungen Coteaux de Saumur, Cabernet d'Anjou, Saumur Champigny u.s.w.

Burgund: Cave de Genouilly

Keller direkt in Burgund, dort werden auf circa 130 Hektar 30 verschiedene Weine hergestellt wie zum Beispiel Givry, Rully, Mercurey, Côtes Chalonnaise u.s.w.

Beaujolais:

Cave du Château de Chénas

Keller im Herzen vom Grand Cru Beaujolais Gebiet. 150 Winzer produzieren dort verschiedene Weinprädikate: Chénas, Moulin à Vent, Morgon, Fleurie, Julienas, Saint Amour und natürlich auch Beaujolais und Beaujolais Village.

Côtes du Rhône: Cave de Cairanne

Hervorragender Keller 30 km nördlich von Avignon, der seit 80 Jahren zu den besten Weinhäusern in Côtes du Rhône gehört.

Bordeaux: Cave de Rauzan

Eine große Winzergenossenschaft, 15 km von St. Emilion entfernt. Dort werden circa 1.000 Hektar bewirtschaftet und das Angebot ist sehr breit gefächert.

Languedoc: Cave de Montpeyroux

Diese Winzergenossenschaft liegt 35 km nordwestlich von Montpellier und verfügt über verschiedene Böden, die viele hervorragende Weine hervorbringen.

Côtes de Provence:

Celier de Marius Caius

Diese Winzergenossenschaft hat ihren



Sitz in Pourrières, 27 Km östlich von Aix en Provence. Es werden dort vor allem Rosé Weine hergestellt, doch Marius Caius bietet auch ein paar Weiß- und Rotweine an.

Elsass: Cave de Cléebourg

Die örtliche Winzergenossenschaft ist natürlich auch mit von der Partie. Die Cleebourger Winzer, die im vergangenen Jahr wieder zahlreiche Auszeichnungen bei Weinwettbewerben errungen haben, zählen zu den „Sicheren Werten“ in der elsässischen Weinsphäre.

Während der 3 Tage können die Besucher kostenlos über 100 Weine probieren und auch besonders günstig erwerben (jede Winzergenossenschaft verpflichtet sich, die Weine zu den gleichen Preisen wie bei einem Einkauf vor Ort anzubieten). Auch für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt. Am Samstag und Sonntag wird der Chefkoch vom Restaurant „Le Palais Gourmand“ durchgehend verschiedene Gerichte anbieten, so dass jeder seinen kleinen und großen Hunger stillen kann. Desweiteren ist auch der bekannte Käse-Affineur Tourette wieder mit einem reichhaltigen Angebot an vorzüglichem Käse mit dabei und so kann man auch zum Wein die passende Käsespezialität erwerben. Für Liebhaber von Austern kommt speziell ein „Ostréiculteur“ (Austernzüchter) während der Messe nach Cléebourg, um seine hervorragende und frische Produktion anzubieten. Außerdem gibt es noch einen Stand mit einer Vielzahl an Salamispezialitäten.

Zum Schluss ist noch zu erwähnen, dass es seit Kurzem wieder den äußerst blumigen und aromatischen Frühlingswein des Jahrgangs 2019 gibt. Von diesem Wein, der sich besonders gut als jugendlich-frischer Aperitif oder zu Spargel eignet, werden jedes Jahr ca. 20.000 Flaschen produziert, die in wenigen Wochen vergriffen sind.

■ Cleebourg Cave Vinicole Alsace
Route du Vin, F - 67160 Cleebourg
Telefon (003388) 94 50 33
www.cave-cleebourg.com



Kostenlose Weinprobe in der Cave de Cleebourg vom 27. bis 29. März 2020.

ANTIKMARKT

Antik | Vintage | Design



kostenlose Expertenberatung

**RHEIN
NECKAR**
ZENTRUM

08. März 10-17 Uhr
Parken frei | 4 € Eintritt



Frühlingsfest in Landau

Mit steigenden Temperaturen erhöht sich nicht nur die Stimmung, sondern auch die Lust, wieder mehr Zeit an der frischen Luft zu verbringen. Da kommt das Landauer Frühlingsfest am Samstag, den 28. und Sonntag, den 29. März, organisiert vom AKU-Landau e.V., gerade zur richtigen Zeit. Sonnenschein und blühende Bäume hüllen ganz Landau in ein frühlingshaftes Gewand und die Landauer Geschäftswelt präsentiert sich wie immer bunt und ideenreich. An jeder Ecke ist etwas los. Aktionen, Präsentationen und Highlights für Groß und Klein. In der gesamten Innenstadt können Besucher Interessantes entdecken. Viele Stände laden zum Verweilen ein. Genießen kann man ein Gläschen Wein, einen frühlingshaften Cocktail und viele andere Leckereien. Von Crêpes und Dampfknudeln über Holzofenbrot bis hin zu Pfälzer Leckerbissen – hier bleiben keine Wünsche offen. Die Geschäfte werden am Samstag bis 18 Uhr und Sonntag von 13 bis 18 Uhr geöffnet sein. Neben einer großen Neuwagenausstellung in der gesamten Innenstadt findet am Sonntag der beliebte deutsch-französische Bauernmarkt auf dem Rathausplatz statt. Hier kommen alle Gourmets voll auf ihre Kosten und können sich mit Gaumenfreuden von „hiwwe un driwwe“ so richtig verwöhnen lassen. Zum dritten Mal in Folge veranstalten ebenfalls am Sonntag die Aktiven Unternehmer für Landau den Markt

der schönen Dinge, der sich dieses Mal vom Stiftsplatz über die Obere Marktstraße bis zum Obertorplatz erstreckt. Hier präsentieren die Aussteller neben Gartenostalgie, Landhausdekoration, Schmuck, Seife, Keramik, Osterdekoration, Floristik und Aquarellen auch viele Geschenk- und Dekoideen für das Osterfest. Musikalisch wird der Markt der schönen Dinge von Live-Musik mit Miri in the Green, umrahmt.

Damit auch die kleinen Besucher ihre Freude haben, steht zum Austoben beim Modehaus Jost eine Hüpfburg bereit und auch dort ist für das leibliche Wohl bestens gesorgt. Das an diesem Wochenende stattfindende Frühlingsfest verzeichnet seit Jahren eine hohe Besucherfrequenz. Frisch zubereitete Speisen aus regionalen Produkten und ein vielfältiges Getränkeangebot versprechen ein Geschmackserlebnis pur und zudem einen kulinarischen und einen Marktrundgang der besonderen Art.

■ Weitere Informationen: www.aku-landau.de

Eberbacher Bärlauchtage am Neckar und im Odenwald

Wenn im März und April, pünktlich wie jedes Frühjahr, überall das markante Wildkraut aus dem Boden sprießt, ist es nicht verwunderlich, dass viele Restaurants und Gaststätten in Eberbach nicht nur einen Platz dafür in der Speisekarte reservieren, sondern dem Bärlauch sogar ein kulinari-

sches Programm widmen – die Eberbacher Bärlauchtage am Neckar und im Odenwald vom 14. März 2020 bis zum 19. April 2020.

Bereits bei den Germanen und Kelten war der Bärlauch eine beliebte Gewürz- und Heilpflanze. Jahrzehntlang war diese überaus schmackhafte Pflanze unauffällig in der Gastronomie. Nun ist der Bärlauch wieder in den Küchen angekommen. Würzig und mit rundem Knoblauchgeschmack eignet sich dieses Gewächs zur Verfeinerung für allerhand Rezepte.

Wenn Sie jetzt Lust auf Bärlauchduft haben, Neugier und Appetit mitbringen, besuchen Sie die Eberbacher Bärlauchtage. Genussreiche Bärlauchkreationen warten auch in diesem Jahr wieder auf Sie. Außerdem erwartet Sie bei den diesjährigen Bärlauchtagen ein vielfältiges Angebot an Programmpunkten. Genießen Sie die Vielfalt des Bärlauchs bei einem Drei/Vier-Gänge-Bärlauchmenü oder lernen Sie bei einer Vorführung die Herstel-

lung von Bärlauchtrüffeln kennen: am Samstag, 14. März von 15 bis 16 Uhr im Cafe Viktoria. Um Anmeldung wird gebeten.

Und wer selbst Bärlauch sammeln möchte, hat bei einer geführten Wanderung in die Eberbacher Bärlauchbestände die Gelegenheit dazu.

Die Wanderungen finden statt am: Samstag, 14. März 2020 um 10.30 Uhr Samstag, 28. März 2020 um 14.00 Uhr Sonntag, 4. April 2020 um 14.00 Uhr Sonntag, 19. April 2020 um 10.30 in Verbindung mit dem Naturparkmarkt in Eberbach, jeweils Treffpunkt vor dem Rathaus Eberbach. Die Teilnahme ist kostenfrei. Empfohlen werden wetterfeste Kleidung und Wanderschuhe.

■ Weitere Informationen und mehr findet man unter www.eberbach.de sowie bei der Tourist-Information Eberbach Telefon (0 62 71) 87 242 (Foto: Andreas Held)



Pünktlich, wie jedes Frühjahr, sprießt überall der Bärlauch aus dem Boden.



Die Landauer Geschäftswelt präsentiert sich wie immer bunt und ideenreich.

Auch in der April-Ausgabe des Treffpunkt erscheint unser Special

Frühling
2020

Anzeigen- und Redaktionsschluss:

20. März 2020

Infos unter Telefon:

0171/375 1911

Heiraten im Erbprinz

Überlassen Sie am schönsten Tag Ihres Lebens nichts dem Zufall. Vertrauen Sie bei Ihrer Hochzeit der langjährigen Erfahrung der Mitarbeiter im Hotel Erbprinz. Gemeinsam mit Ihnen gestaltet die eigene Veranstaltungsabteilung des Hotels Ihren besonderen Tag und gibt Ihnen bei den Planungen weitere Anregungen für die Gestaltung Ihrer Traumphochzeit oder Ihrer Feier. Vom Fotografen über Floristen, stimmungsvollen Rahmenprogrammen bis hin zu ganz ausgefallenen Ideen kann das Team Ihnen auf Wunsch ein breites Portfolio an Partnern empfehlen.

Für die Planung hat das Hotel eigene Hochzeitspauschalen, um schon vorher einen Budgetrahmen feststecken zu können. Die Pauschalen lassen sich dann um viele weitere Bausteine ergänzen, sodass Sie Ihre ganz individuelle Hochzeitsfeier planen können.

Für Honeymooner steht die Sky Suite (Bild rechts unten) über den Dächern Ettlingens zur Verfügung. Genießen Sie den herrlichen Ausblick in den nördlichen Schwarzwald und die eigene Sauna auf der großen Terrasse. Ein Aufzug verbindet die Sky-Suite direkt mit dem großzügigen Erbprinz Beauty SPA.

Auch das Ettlinger Schloss direkt gegenüber vom Erbprinz ist eine traumhafte Location für Ihre Hochzeit in Ettlingen. Mit einem Catering aus der Sterneküche von Ralph Knebel wird die Hochzeit in den historischen Sälen des Schlosses unvergesslich. Übrigens ist das Ettlinger Schloss Außenstelle des Ettlinger Standesamtes.

Für erste unverbindliche Informationen nehmen Sie gerne mit dem Veranstaltungsteam unter der Telefonnummer (0 72 43) 322 999 oder per eMail unter tagungen@erbprinz.de Kontakt auf.

Sie möchten einmal unsere Möglichkeiten und Räumlichkeiten im Erbprinz vor Ort entdecken? Vereinbaren Sie gerne einen Besichtigungstermin mit den Mitarbeitern vor Ort.

■ **Hotel-Restaurant Erbprinz**
Rheinstraße 1, 76275 Ettlingen
Telefon (0 72 43) 322 - 0, Telefax (0 72 43) 322 - 322
eMail: reservierung@erbprinz.de, www.erbprinz.de



WIR TREFFEN UNS IM ERBPRINZ.



HEIRATEN IM ERBPRINZ

Überlassen Sie am schönsten Tag Ihres Lebens nichts dem Zufall. Unser Veranstaltungsverkaufsteam steht Ihnen für Ihre Planung unter der 07243-322999 jederzeit zur Verfügung.



Hotel Erbprinz · Rheinstraße 1 · 76275 Ettlingen
Tel.: 07243-3220 · www.erbprinz.de

attraktive
Hochzeits-
pauschalen

SCHWARZWALD PANORAMA: Kraftplatz über dem Alltag

Ankommen, wo der Moment eine andere Qualität hat. Spüren Sie die Energie an einem ganz besonderen Kraftort und genießen Sie dabei alle Vorzüge des SCHWARZWALD PANORAMA, bei denen sich Ökologie mit Genuss, Ratio mit Herz, Gesundheit mit Lebensfreude, Kompetenz mit Wertschätzung und Urkräfte mit der Weltmarke Schwarzwald zu einem Ganzen verbinden. All jene, die Lebensqualität und Gesundheit auf hohem Niveau vertiefen wollen, entdecken im SCHWARZWALD PANORAMA ihre Quelle, um innere Balance und Ruhe zu finden.



Als Qualitätsgastgeber „Wanderbares Deutschland“ ausgezeichnet, gehen zahlreiche Wanderwege direkt vor der Haustür des Hotels los. Lassen Sie Ihren Gedanken freien Lauf bei herrlichem Panoramablick direkt vom 850 qm großen SPA-Bereich mit Mineral-Thermalschwimmbad, Sauna oder auf den Panorama-Liegeterrassen. Verwöhnen Sie sich mit tiefenwirksamen Massagen und ausgleichenden Anwendungen mit Produkten von Dr. Hauschka und Pharnos Natur. Entspannen und Wohlfühlen geht im SCHWARZWALD PANORAMA weit über den herkömmlichen Wellness-Begriff hinaus: „Selfness“ – der achtsame Umgang mit sich selbst und das pro-aktive Handeln hin zu einem bewussten Lebensstil inklusive Yoga, TCM und Fastenkuren.



Dazu gehört auch nachhaltiges Handeln, das zu annähernd 100 % in der Wertschöpfungskette verankert ist. Von A – wie Achtsamkeitskurse für Mitarbeiter, über B – wie Bio, als Partner von Bioland, mit Goldstatus, werden mindestens 90 % aller Speisen und Getränke in zertifizierter Bio-Qualität serviert, über C – wie Climate, zusammen mit ClimatePartner werden jährlich die gesamten Umweltauswirkungen erhoben und analysiert, mit dem Ziel der größtmöglichen CO2 Reduzierung sowie zum Ausgleich der nichtvermeidbaren Restemissionen, bis Z – wie Zero-Waste Management.

Seit Anfang 2020 gibt es nun auch ein klimaneutrales Arrangement – die „Green Days“. Ob Green Wedding, Green Meeting oder Green Days – da sind Sie im SCHWARZWALD PANORAMA GREENrichtig!



■ SCHWARZWALD PANORAMA
Rehteichweg 22
76332 Bad Herrenalb
Telefon (0 70 83) 927-0
Telefax (0 70 83) 927-555
eMail: info@schwarzwald-panorama.com
www.schwarzwald-panorama.com



SCHWARZWALD PANORAMA
Hotel.Campus.Selfness

BAD HERRENALB

JETZT
RECHTZEITIG
RESERVIEREN!

FROHER
Ostergenuß

OSTERBRUNCH

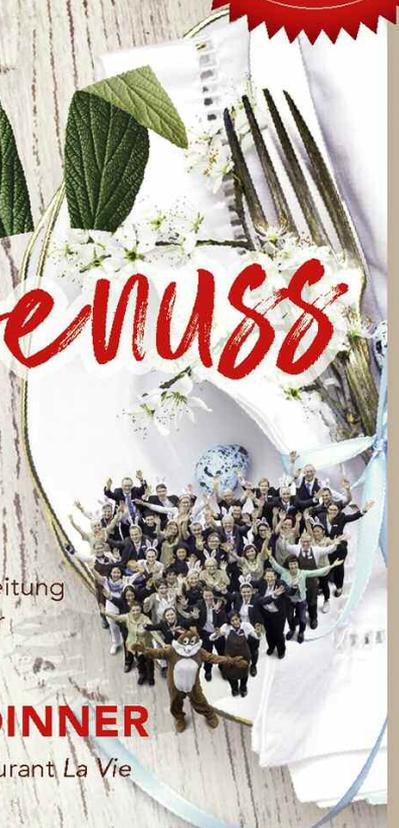
im Restaurant La Vie, inkl. Aperitif,
Hausführung und musikalische Begleitung
12.04. & 13.04.2020, 11.30 bis 14 Uhr
pro Person 44 €

OSTERSONNTAGSDINNER

4-Gang Menu inkl. Aperitif im Restaurant La Vie
Ostersonntag, 12.04.2020, 18 Uhr
pro Person 59 €

Tipp: Auch als Arrangement „Osterzeit“ buchbar.

Rehteichweg 22 · 76332 Bad Herrenalb
Telefon +49 7083 927-0
www.schwarzwald-panorama.com



Frühling im Schwarzwald

Berlins KroneLamm in Bad Teinach: Mit allen Sinnen königlich genießen

Das familiengeführte 4***S Wellnesshotel Berlins KroneLamm befindet sich im idyllischen Naturpark Nordschwarzwald. Die 63 Zimmer und Suiten verteilen sich auf zwei Gebäude: dem Stammhaus „Hotel Krone“ und dem Haupthaus „Hotel Lamm“. Die Rezeption, das königSPA, unser Frühstücksbuffet, das Abendessen im Rahmen der Verwöhnkulinarik und die gemütliche Hotelbar „BerlinerPlatz“ befinden sich im Hotel Lamm. Zur puren Erholung ist der gesamte Wellnessbereich den erwachsenen Gästen ab 14 Jahren vorbehalten. Innen- und ganzjährig beheizter Außenpool, vier Saunen, ein Dampfbad, Solekammer, verschiedenste Ruheräume auf 1600 m², Massagen und kosmetischen Anwendungen durch bestens ausgebildete Masseure und Kosmetikerinnen sorgen für pure Entspannung. Die einzigartige Hochsitzsauna auf 9 m Höhe garantiert eine tolle Aussicht über die Tannenspitzen hinweg. Ein ausgebildeter Fitnesstrainer kümmert sich im modern ausgestatteten Fitnessraum ganz individuell um die sportlichen



Bedürfnisse der Gäste und steht beratend und motivierend zur Seite. Ausgezeichnete Wanderwege führen Sie direkt vom Hotel aus in die wunderbare Natur.

Mit drei Restaurants bietet das Hotel dreifach einzigartigen Gaumenschmaus auf höchstem Niveau. Vom schwäbisch-rustikalen Wanderheim Zavelstein über regionale Spezialitäten und Wellness-Vitalküche im Naturparkrestaurant Lamm bis hin zum Gourmetrestaurant Berlins Krone ist für alle Geschmäcker etwas dabei. Ihren Rundum-Verwöhn-Tag können Sie in der zweistöckigen Bar & Lounge „Berliner Platz“ ausklingen lassen.

Lassen Sie sich im Gourmetrestaurant Berlins Krone von Gastgeber Franz Berlin in neue Welten des Geschmacks und der Gaumenfreuden entführen. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault & Millau servieren wir Ihnen höchste Genüsse und eine kreative



Küche, die Gourmetherzen höherschlagen lässt. Ob saisonal, kreativ oder vegetarisch, für jeden Geschmack steht das richtige Menü zur Verfügung. Genießen Sie dazu die feinen Weinempfehlungen von Sommelier Michael Kolb.

■ Berlins KroneLamm Hotelbetrieb GmbH

Marktplatz 1-3

75385 Bad Teinach-Zavelstein

Telefon (0 70 53) 92 94-0

eMail: info@berlins-hotel.de

www.berlins-hotel.de

HIER FÜHLE ICH MICH WOHL



Wellnessbereich
königSPA



Berlins KroneLamm

Hotelbetrieb GmbH | Familie Berlin
Marktplatz 1-3 | Tel. 07053-9294-0

D-75385 Bad Teinach-Zavelstein

kroneLamm@berlins-hotel.de
www.berlins-hotel.de



Frühling
im

Schwarzwald

Vom Romantik-
Wochenende
bis zum Kurzurlaub
Erlebnis, Wellness
und Genuss



Frühling im Schwarzwald



Foto: Nordic-Center Notschrei

Veranstaltungshighlights im März 2020

6. Notschreilauf am 1. März in der Bergwelt Todtnau

Der König der Loipen wird beim Notschreilauf am Sonntag, 1. März 2020 in der Bergwelt Todtnau ermittelt. Im Nordic-Center Notschrei haben ambitionierte Langläufer wie auch Freizeitsportler die Möglichkeit, sich mit Gleichgesinnten unter Wettkampfbedingungen zu messen. Sowohl in der klassischen als auch in der Skating-Technik stehen jeweils Strecken über 12 oder 20 km zur Auswahl. Jeder Teilnehmer kann seine Laufdistanz, die Technik, die Startzeit und das Tempo selbst bestimmen. Die ersten Läufer gehen um 9.30 Uhr auf die Strecke, um 13 Uhr erfolgt die Siegerehrung. Für Kinder ist als Schnupperangebot im Stadion am Nordic-Center von 10 bis 13 Uhr der DSV Skitty World Nordic Parcours geöffnet. **Mehr Infos: www.notschrei-lauf.de**

 <p>Hotel Restaurant <i>Renchtalblick</i></p>		
<p>Familie Andreas Balter Bellensteinstraße 9 D-77704 Oberkirch</p>		<p>Tel. +49 (0) 7802 / 92 52-0 www.renchtalblick.de</p>

Frühling im Schwarzwald

Theater im Kurhaus:

„4000 Tage“ am 2. März in Titisee

Was geschieht mit einem Menschen, dem ein Großteil seiner Biografie abhanden gekommen ist? Diese und andere brisante Fragen zum Thema Amnesie stellt der britische Autor Peter Quilter in dem Komödien-Kammerspiel „4000 Tage“, das am Montag, 2. März 2020, um 20 Uhr im Kurhaus in Titisee zu sehen ist. Das Stück handelt von Michael, der nach drei Wochen aus dem Koma erwacht und alle Erinnerungen an genau jene 4000 Tage verloren hat, in denen er mit seinem Lebensgefährten Paul zusammengelebt und sich von seiner Mutter entfernt hat. Der Komödienspezialist Peter Quilter geht in seiner Geschichte, die von Liebe, Vorurteilen und der Suche nach der Wahrheit handelt, niemals todernst vor, sondern erzählt sie mit viel trockenem Humor.

Tickets gibt es in allen Tourist-Informationen der Hochschwarzwald Tourismus GmbH, den Geschäftsstellen der Badischen Zeitung, unter Telefon (0 76 52) 1206-8125 und www.reservix.de

KuTipp-Reihe:

3. Löffinger Lachnacht am 14. März in Löffingen

Ernste gesellschaftliche Themen, humoristisch aufbereitet – das verspricht das Programm bei der 3. Löffinger Lachnacht am Samstag, 14. März 2020 mit fünf namhaften Künstlern. In der Festhalle in Löffingen führt ab 20 Uhr der Hamburger Autor, Regisseur und Comedian Ole Lehmann durch den Abend. Er begrüßt unter anderem den Komiker Holger Müller alias Ausbilder Schmidt, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, das Luschen-Virus zu bekämpfen. Kabarettistin Patrizia Moresco erhebt sich gegen den neuen Zeitgeist, nach dem Selbstverwirklichung keine Option mehr ist, sondern Pflicht.

Mitreibendes Musik-Flegel-Entertainment zwischen Comedysongs, Liedermacherei und Post-Romantik bietet Autor und Liedermacher Roger Stein (Bild unten), während Christoph Brüske mit kabarettistischen Mitteln versucht, eine starke Stimme gegen das Abstumpfen zu sein.

Tickets gibt es im Vorverkauf bei allen Tourist-Informationen der Hochschwarzwald Tourismus GmbH, unter Telefon (0 76 52) 1206-8125 und www.reservix.de sowie an der Abendkasse.



Foto: Dietrich Dettmann



Foto: Simone Hofmann



Himmlische Nächte am Nationalpark

Unser „Schnupperangebot“:

- ✓ 4 Nächte (So-Do, ausgenommen Feiertage) ab EUR 408,- p. P.
- ✓ 4 Übernachtungen im Einzel-oder Doppelzimmer
- ✓ Ein Begrüßungsgetränk
- ✓ Das große Frühstücksbuffet mit Erlebniskochbereich
- ✓ Eine Suppe mittags (außer am Sonntag)
- ✓ Die Verwöhn-Halbpension (5-Gang-Wahlmenüs, 1x Grillabend)
- ✓ Der Eintritt in den Schwarzwälder Wellnessbereich mit einzigartiger Baumhaus-Sauna!
- ✓ Flauschiger Bademantel mietfrei
- ✓ Die Teilnahme an unserem Rahmenprogramm

Kostenlos:

Die Schwarzwald Plus Karte für 80 Aktivitäten in der Region

Wellnesshotel Tanne · Jörg Möhrle, e.K.
Tonbachstr. 243 · 72270 Baiersbronn
Telefon 07442/833-0 · www.hotel-tanne.de