

# fine<sup>2009</sup>

ESSEN | TRINKEN | LEBENSART

## Dem Genuss auf der Spur

Genussmesse 27. - 29.11.09  
im Kurhaus Baden-Baden

### Kulinarik im Bénazet-Saal

Riechen & Schmecken –  
Feinkost aus aller Welt

### Weinprobe im Foyer

Verkosten & Entdecken –  
Weine direkt vom Winzer

### Küchentrend im Herrenzimmer

Garen & Servieren –  
NEU: Sous-Vide

### Geschenke im Spiegelzimmer

Schön & Einfallsreich –  
die besten Gaben  
für Weihnachten

### Erleben

Maßschneider von Pal Zileri aus Italien  
am Samstag, 28.11.09 auf der fine

### Erlernen

Kostenfreie Genuss-Seminare am Samstag,  
28.11.09 und Sonntag, 29.11.09 auf der fine

### Erfreuen

Gala-Menü im Brenner's Park-Hotel & Spa  
am Samstag, 28.11.09



Liebe Genießerin, lieber Genießer,

was gut ist, kommt immer wieder! In diesem Jahr findet unsere Genussmesse zum fünften Mal statt. Wir haben einen neuen Veranstaltungsort gewählt – das Kurhaus in Baden-Baden. Im historischen Ambiente der gesamten oberen Kurhaus-Etage bieten wir unseren Besuchern garantierten Genuss, denn es wird aufgetischt, was Leib und Seele begehren. Über 100 regionale, nationale und internationale Aussteller kommen nach Baden-Baden mit ihren Köstlichkeiten, Weinen, Destillaten, Genuss-Reisen, mit Mode, Schmuck und feiner Lebensart.

Die „fine“ – eine „alte Liebe“ zum Genuss mit neuen Leidenschaften präsentiert zum ersten Mal Botschafter aus Österreich, neue Winzer mit Weinen der besten Lagen, ein gutes Dutzend Slow-Food-Aussteller, neue Gesichter im Lifestyle-Bereich, zum Beispiel einen Herren-Maßschneider der renommierten Firma Pal Zileri aus Italien. Das Dream-Team für den Gaumen heißt dieses Jahr „Kaviar und Champagner“! Gute Nachrichten für Trüffeljäger: Die frisch geerntete Edel-Knolle aus dem südfranzösischen Tricastin sorgt wieder für Aroma-Wirbel in einem einfachen Omelett ... auch die Klassiker und Stamm-Aussteller haben auf der „fine“ ihren traditionellen Auftritt.

Sich mit Freunden treffen, neue Freunde gewinnen und gemeinsam einen ganzen Tag genussreich verbringen, das macht den besonderen Reiz unserer Genussmesse aus. Schlendern Sie von Stand zu Stand, probieren, schmecken und entdecken Sie (neue) Produkte und die Menschen, die sie herstellen. Gesellig wird es zugehen in den Lounges, an den Bars, Musik spielt auf, überall kann man von Appetizern kosten und die Nase ins Glas stecken.

Selbstverständlich profitieren unsere Besucher während des gesamten Wochenendes vom kulinarischen Angebot des Kurhaus-Restaurants.

Wir wünschen Ihnen viel Freude auf der „fine“ und natürlich guten Appetit!

Herzlichst

*M. Buchholz*      *J. Buchholz*  
Martina & Joachim Buchholz

Unsere Genusspartner der fine 2009



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Besucher der „fine 2009“,

herzlich willkommen auf der Genussmesse „fine“, die in diesem Jahr bereits zum fünften Mal stattfindet – fast schon ein kleines Jubiläum! Hier gibt es immer Neues zu entdecken; und neu ist auch der Veranstaltungsort: Mit dem Kurhaus im Herzen unserer Stadt wurden ideale Räumlichkeiten gefunden, die das besondere Ambiente dieser Messe unterstreichen. Hier haben die Besucher die Möglichkeit, auf verschiedenen Etagen „dem Genuss auf die Spur“ zu kommen und auf kulinarische Entdeckungsreise zu gehen.

Ich freue mich sehr, dass es den Veranstaltern, Martina und Joachim Buchholz, gelungen ist, über 100 Aussteller aus nah und fern in Baden-Baden zu versammeln, die den Gästen ein breit gefächertes Angebot rund um das Thema Genuss und feine Lebensart offerieren. Dafür lohnt es sich auf jeden Fall, am ersten Adventswochenende ins Kurhaus zu gehen! Schon das genussvolle Vorprogramm, das ja seit 1. November läuft, ist eine tolle Gelegenheit, sich auf dieses „Hauptevent“ einzustimmen.

Ihnen allen wünsche ich einen angenehmen Aufenthalt und viele kulinarische Erlebnisse bei der „fine 2009“. Nutzen Sie den Messebesuch, um sich vielfältig zu informieren, Neues zu erfahren und mit den Ausstellern ins Gespräch zu kommen. Vergessen Sie dabei aber vor allem auch nicht, sich und Ihren Gaumen verwöhnen zu lassen!



Mit den besten Grüßen und Wünschen

*W. Gerstner*

Wolfgang Gerstner

**Damit Sie sich in den Räumlichkeiten des Kurhauses Baden-Baden schneller zurecht finden, können Sie sich anhand dieser Karte orientieren.**

- Bénazet-Saal:** FoodHall, Feinkost und Weine aus aller Welt
- Bénazet-Saal/ Empore:** Seminare, VIP-Bereich (nur mit VIP-Karte!)
- Runder Saal:** italienische Aussteller
- Konferenzraum:** französische Aussteller, Küchen, Accessoires, Reisen
- Foyer:** Weinlounge, Winzer, Bar
- Bel Etage:** Musik, Fotografie, Kunst, Möbel, Gastro-Circus
- Damenzimmer:** Mode, Taschen
- Spiegelsaal:** Schmuck, Uhren, Geschenke
- Herrenzimmer:** edle Speisen, Champagner
- Empfangszimmer:** Accessoires, Stoffe, Schönes für Kinder



## Who is who auf der fine?

Bitte den Coupon ausschneiden und in die Losbox am City-and-more-Infocounter im Foyer des Kurhauses während der Genussmesse „fine“ einwerfen und gewinnen.

**Das große Genussrätsel**  
Entdecken  
Gewinnen  
Genießen

### DIE PREISE:

Kochkurs bei Sternekoch Bernd Werner von Schloss Eberstein inkl. handsigniertes Kochbuch

Ein Tag Wildkräuter-Wanderausstellung mit Jürgen Recktenwald

3 x Genusspräsentation



Name/oder Firma:

.....



Name/oder Firma:

.....

**Erkennen Sie diese Genussbotschafter?** Finden Sie diese auf der „fine“, nennen Sie uns deren Namen oder die Firma und gewinnen Sie!

ABSENDER

Name \_\_\_\_\_

Anschrift \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Das Medici in Baden-Baden ist immer für eine kulinarische Überraschung gut. Für Norman Wegner, Küchenchef am Augustaplatz 8, ist Garen unter Vakuum die momentan innovativste Herdtechnik mit noch nie da gewesener Aromengarantie. „Sous-Vide“ heißt das ursprünglich aus Frankreich stammende Verfahren, das bei näherem Betrachten gar nicht mal so neu ist. „Sous-Vide gibt es schon seit 30 Jahren, konnte sich aber nie richtig etablieren“, so der Chefkoch. Nach jahrelangem Dornröschenschlaf feiert es nun in der Top-Gastronomie sein Revival – oder, wie Norman Wegner meint: „Das Verfahren steht kurz vor dem Durchbruch!“

Wo liegen die Vorteile von Sous-Vide? Lebensmittel, wie (rohes) Gemüse, Fleisch oder Fisch, werden in Kunststoffbeuteln vakuumiert und in der Folie in einem speziellen Wasserbad bei konstanter Niedrigtemperatur (bei 52 Grad) gegart. „Es gibt sehr viele Vorteile, die mich schnell überzeugten“, so Wegner. Aromen, Eiweiße, Flüssigkeiten und Gewürze können aufgrund der Vakuumierung nicht entweichen, sondern bleiben, anders als beim offenen Garen, weitgehend im Innern der Lebensmittel. Ein weiterer Grund ist der Parameter Temperatur. „Vor allem die Konstanz der Temperatur ist für das Garergebnis von größter Wichtigkeit“, erklärt der Küchenchef die sanfte Zubereitung. Das Fleisch gelingt punktgenau rosa, saftig und zart. Fisch schmeckt einzigartig

aromenreich. Gemüse bleibt knackig frisch und behält seine natürliche Farbe. Bei anderen offenen Gartechniken, zum Beispiel beim Heißluftdämpfen, sind optimale Ergebnisse vom Zufall abhängig. Mittlerweile sind Geräte zum Vakuumgaren auf dem Markt, auch für private Haushalte. Auf der „fine“ werden Norman Wegner, Küchenchef im Medici, und Frank Domnick, Erfinder des „Gourmet-Thermalisierers“, die Sous-Vide-Methode vor den Augen der fine-Besucher demonstrieren.

„Der Horizont der Küche hat keine Grenzen. Die Unendlichkeit ist ihr Reich.“ *Eugen von Vaerst, Gastrosoph*

## Neue Garmethode im Medici – bald in aller Munde

Das Medici präsentiert im Rahmen der fine-Aktion „Genuss auf dem Teller“ ein genussvolles Menü rund um einen „Sous-Vide“-gegarten Heilbutt. Reservierungen erbeten.

Es gibt nur ein Medici!

Zwei große Fackeln weisen den Weg ins außergewöhnlichste Restaurant Baden-Badens. Das Medici empfängt seine Gäste im prachtvollen Stil des 19. Jahrhunderts. Auf den ersten Blick scheint es, als sei das Medici als einziges Zeugnis des damaligen sinnenfreudigen Lebens erhalten geblie-

ben – in Wahrheit begegnet man hier einer Inszenierung junger und moderner Gastronomie. Einen wesentlichen Teil seiner Anziehungskraft verdankt das „Medici“ Hiroshi Akutsu, einem Sushi-Meister, den man in Deutschland nur einmal findet. Acht Jahre hat er in Tokio sein Handwerk bis zur Perfektion gelernt. Neben dem Genuss meisterlicher Sushi und Sashimi bietet das neue Küchenduo Norman Wegner und Florian Jung eine kreative Speisekarte, mediterran geprägt mit molekularen Einflüssen.

Im Sommer lädt Baden-Badens schönste Terrasse zu entspannten Stunden direkt in der Lichtentaler Allee ein, die Bar ist mit Wodkas aus 13 Ländern, erstklassigen Malts und einer reichhaltigen Auswahl an Cocktails gemüthlicher Treffpunkt für Freunde. Auch kein Wunder, dass das Medici schon Gäste wie Bill Clinton, Steffi Graf, Silvia, Königin von Schweden oder Publikumsliebbling Günther Jauch beherbergt.

**Medici · Augustaplatz 8**  
**76530 Baden-Baden**  
**Tel. +49 (0)7221 2006**  
**www.medici.de**



Auf der fine im Herrenzimmer des Kurhauses

Norman Wegner, Küchenchef Medici

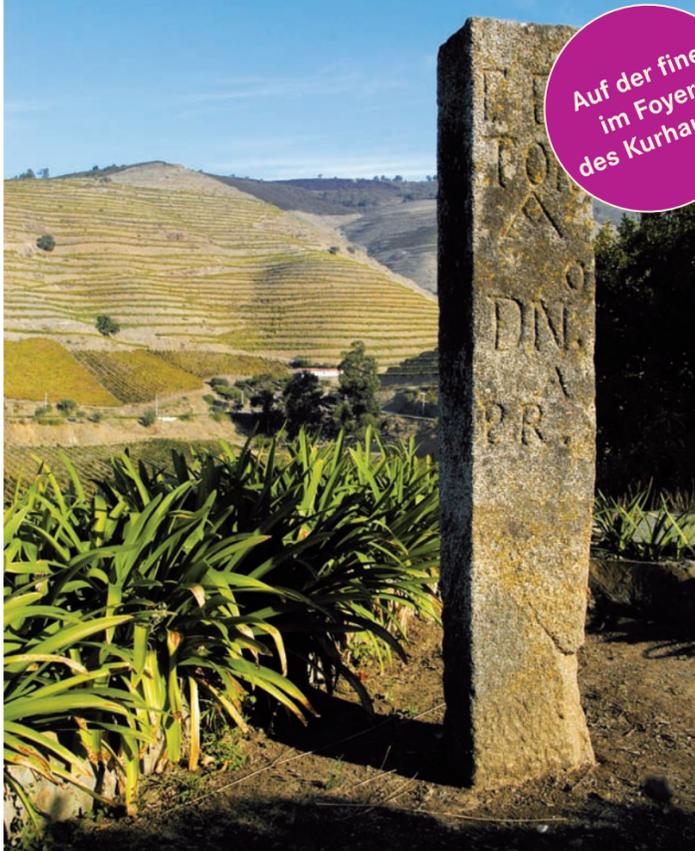
Wir laden Sie ein!

### Kostenfreie Genuss-Seminare auf der fine, Samstag + Sonntag

Teilnehmer: 10 Personen. In der VIP-Lounge/Empore Bénazet-Saal. Nur mit Anmeldungen über [info@cityandmore.de](mailto:info@cityandmore.de) oder während der fine im Kurhaus am City-and-more-Info-Counter im Foyer.

- 12 Uhr** Olivenöl – das flüssige Gold mit Henrik Cater vom Ölhandelskontor
- 13 Uhr** Die Aromen des Weins mit Peter Dostmann, Weinweltberater
- 14 Uhr** Safran oder Vanille – die wertvollsten Gewürze der Welt mit Christoph Hantke vom Spezialitätenhandel Safran Pütter
- 15 Uhr** „Gewürze ein Fest der Sinne“ – kleine Gewürzkunde vergessener und wiederentdeckter Gewürze mit Cornelia Bitsch
- 16 Uhr** Spannende Kräuterkrimis und zauberhafte Gewürzmärchen. Autorenlesung von Cornelia Bitsch, Preisgekrönte Hörspielautorin

## Weine entstehen im Kopf und im Herzen



Auf der fine im Foyer des Kurhauses



Die Versuchung Wein in Portugal gibt es schon seit den Zeiten der Phönizier. Eine gewachsene Kultur von eigenständigen Rebsorten und das atlantische Klima – durch Temperaturunterschiede können die Trauben besonders viel Aroma tanken – ergeben charaktervolle Weine, die köstlich die kulinarischen Vorlieben Portugals unterstützen. „Inzwischen wissen wir, dass die Weine Portugals auch für uns im Norden begeisternde Essensbegleiter und großartige Solisten sind“, stellt Michael Hofmann von Luso-Weinimport aus Karlsruhe richtig fest. Er ist zum dritten Mal bei der „fine“ mit seinen Portugiesern mit dabei und jetzt neu auch mit einem kleinen spanischen Sortiment vertreten.



Auf der „fine 2009“ sind folgende Weingüter aus Portugal vertreten:  
Herdade do Esporão  
Bacalhôa  
Quinta do Crasto

Aus Spanien:  
Bodegas Callejo

**LUSO - Weinimport**  
**Häfenweg 4**  
**76287 Rheinstetten**  
**www.luso-weinimport.de**



Auf der fine im  
Herrenzimmer  
des Kurhauses



## Eine Hommage an den Genuss Der neue Ritter in Durbach

Kurz vor Drucklegung unserer fine-Zeitung hat Christian Baur vom Hotel Ritter Durbach einen Michelin-Stern erhalten. WIR GRATULIEREN!

Seit Ende 2008 erstrahlt das Traditionshaus Ritter im sonnigen Rieslingtal Durbach in neuem Glanz. In der persönlichen Atmosphäre eines frisch renovierten Privathotels sollen sich Gäste aufgenommen fühlen – für Urlaub, Business, Spa oder Kulinarik, zeitgemäß und zugleich traditionell. „Das, was wirklich original ist, haben wir so behalten und erhalten. Dinge, die schön sind, kann man nicht noch schöner machen“, erklären Ilka und Dominic Müller, die neuen Inhaber des 4-Sterne-Superior-Hotels. So blieben zum Beispiel der Ritter Keller mit seinem alten Gewölbe oder die gemütliche badische Stube erhalten. Insgesamt sorgen drei Restaurants für ein gutes und abwechslungsreiches Bauchgefühl. Genießer können auswählen unter dem bereits erwähnten „Ritter Keller“ (Gewölbekeller, regionale Küche, Weine und Fassbier), der „Ritter Stube“ (die badische Stube mit vorwiegend badischen & elsässischen Gerichten) und dem „Wilden Ritter“, der Gourmetküche mit Christian Baur. Im Internet: [www.christian-baur.de](http://www.christian-baur.de)

Das frühere Restaurant im Hotel Ritter Durbach zählte in den 80ern und 90ern unter der Führung von Wilhelm Brunner mit zwei Michelin Sternen zu den zehn besten Restaurants in Deutsch-

land. An diese Erfolge soll nun wieder angeknüpft werden – mit einer exzellenten Basisküche, bestehend aus Saucen, Fonds und Essenzen, liebevoll angesetzt, bis zur Vollendung begleitet – manchmal über Tage hinweg. Kräuter werden frisch gehackt, um die ätherischen Öle zu erhalten und den Eigengeschmack naturgemäß zu fördern. Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse kommen von zumeist regionalen Produzenten, die mit ihrem Namen für verantwortliche Landwirtschaft und Qualität bürgen. „Was auf die Teller kommt, ist die Vollendung perfekter Team-Arbeit“, sagt Christian Baur. Das sind kreative Kompositionen, echte Hingucker und Gaumenschmeichler, die so schnell keiner vergisst. Über 550 Weine von „alten Bekannten“ bis hin zu Weinen von weniger geläufigen Anbaugebieten und Winzern warten darauf, geöffnet zu werden, dies wurde mit dem „Award of Excellence“ vom Wine Spectator belohnt.

... und es hagelt schon Auszeichnungen. Das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ spricht von der „Auferstehung einer Legende“ und listet den Ritter unter den „Besten Restaurants und Hotels 2009/2010“. Ein anderes kürzt die Nobelherberge zum „Restau-

rant des Monats“ (Savoir Vivre August 2009). Für den Genießer darf es gern noch ein wenig mehr an Luxus sein. Ihm sei gewiss, dass auch die Natur in punkto Genussgarantie ein Wörtchen mitredet. Die weinselige Durbacher Region, pittoresk wie auf einer Postkarte, mit der Badischen Weinstraße vor der Tür, dem Rhein und dem Elsass auf Tuchfühlung – diese Schätze laden von Natur aus schon viele Tagesgäste zu Wanderungen und (Oldtimer-)Ausflügen nach Durbach ein. Ein Tipp für alle Wellnessfans: Das 600 qm große, zum Teil im charmant verwinkelten ältesten Teil des Haus gelegene „Ritter Spa“ verfügt über Pool, Whirlpool, vier verschiedene Saunen, Kräuterkammer, Ruhezone und Entspannungsraum und selbstverständlich gibt es Anwendungsräume für Massagen und Kosmetik, das war dem Relax-Guide eine Lilie wert. Wer sich zurückziehen und zu zweit genießen möchte, dem sei ein besonderes Highlight ans Herz gelegt: Das Spa-Doppelzimmer mit Partner-Whirlwanne und Rhasulbad.

**Hotel Ritter Durbach**  
An der badischen Weinstraße  
Tal 1, 77770 Durbach  
Tel. +49 (0)781 93230  
[www.ritter-durbach.de](http://www.ritter-durbach.de)



## Geheimnisvoller Orient

Auf der fine im  
Bénazet-Saal  
des Kurhauses

Marokko, das faszinierende Land am südlichen Mittelmeer, hat eine eigene Esskultur. Sich kulinarisch auf Marokko einzulassen, ist eine Einladung, auf die Lust auf Abenteuer – auf andere Gaumenfreuden jenseits westlicher Traditionen. In Marokko würzt man mit Koriandersamen, Kreuzkümmel, frischen Chilischoten oder mit der Süße von Sultaninen, eingelegten Zutaten und reinen Ölen.

Die Firma Lipwit Handelskontor hat sich der marokkanischen Küche und ihren Zutaten verschrieben. Im Online-Basar [www.marokko-gourmet.de](http://www.marokko-gourmet.de) kann man nach morgenländischer Kultur orientalisches einkaufen, feilschen

ist allerdings nicht erlaubt! Zum Beispiel gibt es Arganöl aus gerösteten Mandeln, das wie ein Schatz gehoben und aufwendig von Handarbeit im Land hergestellt wird.

Es hat schon immer seinen traditionellen Platz in der marokkanischen Küche, zum Würzen von Speisen und Salaten. Internationale Sterneköche stellen Arganöl auf eine Stufe mit Kaviar und weißem Trüffel. Es schmeckt außerordentlich anders, nämlich nussig, sehr individuell und verfeinert die unterschiedlichsten Gerichte wie edle Salate, frische Pasta, Saucen, gegrillten Fisch und alle Arten von Fleischgerichten.

Selten bekommt man im Westen Zitronen in Salz eingelegt, eine Spezialität aus Marokko. Wer sich mit allen Regeln der Kunst auf marokkanische Küche einlässt, benötigt unbedingt einen Tajine, einen aus Lehm geformten Topf, der eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ein langsames und schonendes Garen gewährleistet, meist im eigenen Saft. Dadurch erhalten die Speisen ein tolles Aroma und die Nährstoffe bleiben erhalten.

**Lipwit Handelskontor GmbH**  
Limburger Straße 3  
D-61462 Königstein/Taunus  
[www.marokko-gourmet.de](http://www.marokko-gourmet.de)



## Genuss bedeutet für uns ...

„Es gibt nichts Besseres für den Menschen, als dass er mit Genuss „fine“ isst und trinkt und sich damit bei seiner Seele bedankt.“

Armin & Sabine Röttele  
Restaurant im Schloss Neuweier, Baden-Baden/Neuweier

## Kulinarischer Sonnenaufgang

Wie in jedem Sonnensystem dreht sich auch im Gourmet-Restaurant des Sonnenhofs in Lautenbach (bei Oberkirch) alles um ein zentrales Gestirn – die Küche! Und um ihren Schöpfer, der über alledem steht: Sebastian Holy, Chef de Cuisine, gerade 30 Jahre jung und mit dem jugendlichen Elan des unbremsten Talents für wahrhaft himmlische Geschmackserlebnisse ausgestattet. Seine Welt ist die „Bordeaux-Stube“, das Gourmet-Restaurant im Sonnenhof, das in einem diskreten Stil aufgebaut und eingerichtet ist: zurückhaltendes, aber heimeliges Ambiente, das zum Gaumengenuss hinführen soll, ihn aber keineswegs stören darf.

Ein weiteres Erlebnis: Sonne im Keller

Eine Extravaganz hat sich der Sonnenhof geleistet: Der vollständig klimatisierte und somit wohl temperierte Weinkeller ist vom Restaurant durch eine dicke, im Fußboden eingelassene Glasscheibe nahezu vollständig einsehbar. Wer sich also mit dem Sommelier auf einen edlen Tropfen geeinigt hat, kann vom Restaurant aus direkt beobachten, wie dieser eine Etage tiefer in den Regalen fündig wird, den Wein verkostet, dekantiert oder karaffiert.

**Ringhotel Sonnenhof Lautenbach** · [www.sonnenhof-lautenbach.de](http://www.sonnenhof-lautenbach.de)  
Hauptstraße 51 · 77794 Lautenbach · Tel. +49 (0)7802 704090



# Der » fine « Adventskalender

Staunen, verkosten, genießen! Diese Geschenkideen finden Sie alle auf der fine ...

01



Esporao-Rotwein aus Portugal in der Geschenkverpackung, Euro 17,00  
Luso-Weinimport, Foyer/Weinlounge

02



Uhrenseminar – Bauen Sie Ihre eigene Armbanduhr, Euro 980,00  
Schäuble & Söhne, Spiegelzimmer

03



Dips und Kochbooklet, Euro 31,50  
dipdeluxe, Bénazet-Saal

04



Reintier als Keksausstecher mit amerikanischem Rezept, Euro 5,00  
American Heritage, Bénazet-Saal

05



Christmas CD, Euro 24,90  
California Sunset Records, Bel Etage

06



Rotwein im Nikolauskostüm, Euro 13,50,  
AustralienWineStore, Bénazet-Saal

07



2 Original Balsamico-Essige aus Modena mit Glaspipette, Euro 39,50  
Godita, Runder Saal

08



Meine Schlossküche – handsigniertes Kochbuch von Bernd Werner, Euro 29,90  
Schloss Eberstein, Bel Etage

24  
Geschenkideen

09



Individueller Geschenkkorb - Alles für ein deftiges Vesper, Euro 60,00  
Margots Paradies, Bénazet-Saal

10



Williams in der Schmuckflasche, Euro 22  
Edelbrände Rudolphi, Bénazet-Saal

11



2007er „Mimus“ Ihringer Winklerberg, Spätburgunder im Barrique, Euro 21,90  
Weingut Dr. Heger, Foyer/Weinlounge

12



Oliveöl, Château Estoublon, Euro 57,90  
Ölhandelskontor, Bénazet-Saal

13



Gerücheküche – Dose mit 128 Rezepten  
Euro 18,00, Geschenktisch, Spiegelzimmer

14



Pfefermühle und Fleur de Sel, Miniset Euro 17,00, Casa Vinea – Slowfood-Gemeinschaftsstand, Bénazet-Saal

15



Entspannen - Ritter Day Spa-Tageskarte Euro 42,00, Hotel Ritter, Herrenzimmer

16



2006 Pinot Sekt, Flaschengärung Euro 14,50, Weingut Stigler, Foyer

17



Anhängers mit weihnächtlichen Sprüchen Euro 5,00, Teedeum, Bénazet-Saal

18



Handgearbeiteter Ring, 750er Gelbgold Turmalin und Brillanten, Euro 1.850,00  
Goldschmiede Weber, Spiegelzimmer

19



Oliveöl aus dem Atlasgebirge, Euro 14,50  
Lipwit Handelskontor GmbH, Bénazet-Saal

20



Magnum Jahrgangs-Champagner Euro 65  
Champagner Milan, Herrenzimmer

21



Zwei Stunden Fotoshooting + Foto-CD Euro 89,00, Fernau Fotografie+Design  
Bel Etage

22



Wünsche backen – Weiße Weihnacht Euro 16,00, Geschenktisch, Spiegelzimmer

23



2007 Rotwein Auriga – Hochkaräter zum Weihnachtsmenü, Euro 15,00  
Weingut Pfeffingen, Foyer/Weinlounge

24



Landhaustisch massiv Kirschbaum, Euro 3.700, Atelier du Bois, Bel Etage

Überraschungen  
Persönlichkeit  
Ideen  
**Lebensfreude**  
Herzblut

Freitag, 27. und Samstag, 28. November in der WAGENER GALERIE:

# Genuss-Shopping, bis 20.00 Uhr!

**Probieren, genießen und einkaufen!**

Die WAGENER GALERIE bietet Ihnen zur „Fine-Messe“ attraktive Angebote und Events. Im ganzen Haus können Sie zahlreiche Leckereien probieren und ausgesuchte Köstlichkeiten kaufen.

**EG** Weine der besten und innovativsten Anbauspezialisten und Winzer

**1.OG** Kaffee-Spezialitäten, Süßwaren und Gebäck

**2.OG Markthalle:** Feinkost und Frischespezialitäten

Spirituosen

Showküche

**Samstag ab 10 Uhr „Waffelbacken“ der Miniköche**



Hochmotiviert: das Team der Markthalle freut sich auf die Besucher der Genuss-Messe.

**Neu in der Markthalle:**

**dreimal Gastronomie - essen, trinken, genießen!**



**markthalle**

IN DER WAGENER GALERIE · BADEN-BADEN

## Drei Stunden bis zum Paradies

Der schönste Weg zu sich selbst ...

Der Weg ins Wohlfühl-Paradies kennt viele Pfade. Wer Geschmack an den schönen Dingen des Lebens hat, für den sind gute Ernährung und Wellness unzertrennlich. Wenn Sie schon einmal in Baden-Baden sind, planen Sie doch für das Friedrichsbad, den ältesten Wohlfühltempel der Kurstadt, eine Auszeit ein. Auch hier werden Sie garantiert genussvoll schwelgen – 17 aufeinander abgestimmte Wohlfühlstationen sind Wellnesserlebnisse pur und dann, am Ende, sind Sie im Paradies.

Seit 130 Jahren gehört das wunderschöne Friedrichsbad zu den Wahrzeichen Baden-Badens. Das im Renaissance-Stil erbaute Gebäude galt bei seiner Eröffnung im Jahre 1877 als das modernste Badehaus Europas und hat seither nichts an Charme und Atmosphäre verloren. Bereits die Eingangshalle und der Aufgang des Friedrichsbads lassen ein außergewöhnliches Badeerlebnis mit atemberaubender Architektur erahnen.

Zuerst wartet ein einzigartiges Dusch-Erlebnis auf den Badegast: Aus riesigen Duschköpfen prasselt reines Thermalwasser auf den Körper. Danach macht man es sich auf warmen Holzliegen im Warmluftraum (54 Grad) und später im Heißluftraum (68 Grad) bequem.

Die paradiesischen Motive der Kacheln ziehen die Blicke auf sich und lassen den Alltag vergessen. Nun folgt die Seifenbürstenmassage, bei der man nach erneutem Duschen zunächst mit Seife eingerieben und mit einer Bürste massiert wird. Dies ist die optimale Vorbereitung für das Bad im heilenden Thermalwasser. Nach etwa zehn Minuten geht es in die Thermal dampfbäder, die mit 45 und 47 Grad den Körper weiter erwärmen. Heißer Nebel legt sich angenehm auf die Haut. Im ersten Thermalbecken entspannt sich der Gast dann bei 36 Grad und lässt die Seele baumeln. Danach folgt das Sprudelbad mit 34 Grad – behaglich warm trommelt frisches Thermalwasser massierend gegen den Rücken. Völlig entspannt wandelt der Gast hinüber zum berühmten Kuppelsaal, in dessen kreisrunden Bewegungsbecken (28 Grad) er sich ein paar Minuten aufhält, bevor er die Kühle des Tauchbeckens kurz auf sich wirken lässt. Beim Heraussteigen wartet bereits ein Badegehilfe mit vorgewärmten Laken zum Abtrocknen. Um der Haut wieder Feuchtigkeit zu geben, stehen diverse Cremes zur Verfügung. Zum guten Schluss entspannt man sich im Ruhe- und Lese-raum. Eingehüllt in eine Decke kann man den Gedanken nochmals freien Lauf lassen ... jetzt sind Sie im Paradies!



## Friedrichsbad in Baden-Baden

Öffnungszeiten: Mo – So 9 bis 22 Uhr (24. + 25.12. geschlossen)  
Am 31.12. 9 – 20 Uhr, ansonsten bis 22 Uhr.

Die Verweildauer beträgt dreieinhalb Stunden mit Seifenbürstenmassage und drei Stunden ohne Seifenbürstenmassage. Letzter Einlass ist zwei Stunden vor Ende der Badezeit. Männer- und Frauentag getrennt: montags, donnerstags und samstags, ansonsten gemischt.

Römerplatz 1  
D-76530 Baden-Baden  
Tel. +49 (0) 7221 275920, -40  
info@carasana.de  
www.carasana.de

# Bewusst genießen und lernen

**fine**<sup>2009</sup>  
ESSEN | TRINKEN | LEBENSART

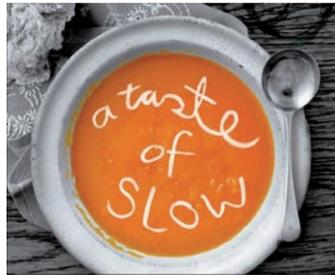
„Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“ Carlo Petrini

## Slow Food - Geschmack hat einen Namen

*Gut, sauber, fair*

Manche freuen sich über volle Supermarkttregale, billiges Olivenöl beim Discounter und über die einfache Zubereitung einer Tiefkühlpizza. Das Problem: Immer weniger Zeit wird für das Kochen verwendet, und immer weniger ist man über die Geschichte oder Qualität der Nahrungsmittel informiert.

Der Anspruch von Slow Food an die Agrar- und Lebensmittelproduktion und die Gastronomie orientiert sich am Begriff der Lebensmittelqualität. Nach Slow Food kann man Lebensmittelqualität mit drei wesentlichen, voneinander abhängigen Aspekten definieren, die in dem Motto gut, sauber und fair



unter Achtung ihrer Kultur und Religion garantiert werden. Wir sind eine Non-Profit-Organisation und arbeiten alle ehrenamtlich. Sehen Sie sich um auf unserem Stand. Sie finden ehrliche Produzenten aus der Region.



**Slow Food®**  
Schwarzwald-Baden

*Slow Food Convivium  
Schwarzwald-Baden  
Tina Schey  
Leisbergstraße 15  
D-76534 Baden-Baden  
Tel. +49 (0)7221 995980  
info@klausbrodbeck.de  
info@casavinea.de  
www.slowfood.de*

zusammengefasst sind. Gut bezieht sich auf den Geschmack: Gut ist, was den Sinnen Genuss bereitet. Saubere Lebensmittel werden mit Respekt vor dem Ökosystem, den Tieren, der biologischen Vielfalt und der Landschaft erzeugt und verzehrt. Dies sind nachhaltige Lebensmittel, die sich auch positiv auf unsere Gesundheit auswirken. Der Begriff fair bezieht sich auf die Organisation von Arbeit und Markt: Dabei müssen erschwingliche Preise für die Verbraucher und würdige Lebensbedingungen für die Erzeuger

Auf der fine im Bénézet-Saal des Kurhauses

Die Sommelière Natalie Lumppp empfiehlt:

### Das Weingut Gulino aus Sizilien

mit charaktervollen Weißweinen, kraftvollen Rotweinen und grandiosen Süßweinen - zu finden auf der fine im Runden Saal.



## Wer kennt die Formel fürs Genießen?

Im Vorprogramm der „fine“ startete die Aktion „Genuss in der Schule“



Wir danken für die freundliche Unterstützung der Volksbank Baden-Baden/Rastatt

Alexander, 17, schließt genießerisch die Augen, die anderen machen es ihm nach. In der Schulküche der Robert-Schuman-Berufsfachschule stehen 20 Nachwuchsgastronomen und ihr Lehrer Gerd Astor um den Herd. Klare Ansage: Dem Navarin aus heimischen Lamm, einem Ragout, das typischerweise mit vielen festen Gemüsesorten wie Kohlrabi oder Rüben aufgefüllt ist, den letzten Pfiff geben. „Das Gemüse schwimmt oben, das Fleisch unten“, alles lacht

und Profikoch Gerd Astor dreht noch einmal an der Pfeffermühle - umrühren, abschmecken, fertig!

Im Rahmen der Aktion „Genuss in der Schule“ im Vorprogramm der „fine“ beteiligten sich außerdem Schüler des Pädagogiums Baden-Baden (Thema Highland-Cattle aus dem Oostal), die Grundschule Balg (Thema Kartoffel) und die Von-Drais-Hauptschule in Gernsbach (Thema Herbstkräuter). Genießen kann

man nicht auswendig lernen! Deswegen standen Exkursionen zum Züchter, Bauern, eine Kräuterwanderung, Waren- und Sensorikunterricht, gemeinsame Erlebnisse beim Kochen mit (Sterne-) Köchen und die Mahlzeiten auf dem Stundenplan.

Naturlehrer Jürgen Recktenwald war mit Schülerinnen der 9. Klasse der Von-Drais-Schule Gernsbach auf Wildkräutertour. Aus 15 verschiedenen Würz-

lingen wie Sauerampfer, Spitzwegerich und wilde Minze bereiteten sie mit Sternekoch Bernd Werner (Schloss Eberstein) eine Brennnesselsuppe und ein Kräuter-Risotto zu.

Drittklässler der Balger Grundschule hatten am 11. November ein Rendezvous mit Linda, Renate, Charlotte und Nicola, den vier beliebtesten Kartoffelsorten Deutschlands und Bauer Friedmann in Büh-Moos. Mit Sternekoch

Am Sonntag auf der fine im Bénézet-Saal:

### Das Wildkräuter Wiesenbuffet



Jürgen Recktenwald, Naturlehrer lädt Sie ein, frische einheimische Wildkräuter zu probieren. Freuen Sie sich auf spannende Geschmackserlebnisse.  
[www.naturlehrer.de](http://www.naturlehrer.de)

Andreas Krolik vom Brenner's Park-Hotel & Spa wurde später ein leckeres Kartoffelsüppchen gekocht.

Bei Sternekoch Stéphan Bernhard vom Le Jardin de France wurde es eng in seiner Küche. 22 Realschüler der 9. Klasse des Pädagogiums hatten aus dem Highland-Cattle ein Carpaccio zubereitet. Zuvor war man beim Züchter Baumann im Oostal und im Schlachthof in Schmalbach.



### Es ist schon bewundernswert ...

wie sich die „fine“ unter der Ägide von Frau und Herrn Buchholz in den letzten 4 Jahren entwickelt hat. Da muss man auf der Landkarte den Zirkel weit öffnen, um etwas Ähnliches zu finden. Bravo!

Frank Marrenbach  
Direktor Brenner's Park-Hotel & Spa, Baden-Baden



### Let's party im Kulturhaus LA8

Lichtentaler Allee, Baden-Baden  
Freitag, 27. November 22 - 3 Uhr

Buffet, regionale Weine zum Essen bis 1 Uhr, Softgetränke, Kaffee, Dancing mit DJ „Taste T“, pro Person 49 Euro  
Anmeldungen unter Tel. + 49 (0)7221 900890



Pascal Bastian,  
Auberge du Cheval Blanc, Lembach

## Stern trifft Stern

Stern trifft Stern – gleich zwei Sterneköche zaubern am 28. November ab 19 Uhr im Park-Restaurant des Brenner's Park-Hotel & Spa anlässlich der Genussmesse „fine“ ein 6-Gänge-Degustationsmenü inkl. Champagnerempfang.

### fine Menü 2009

von Pascal Bastian & Andreas Krolik

Fischsuppe auf „CHEVAL BLANC ART“

Gänseleber Cannelloni mit Waldpilzen,  
schwarze Trüffel-Emulsion  
\*\*\*

Steinbutt, Kalbsschwanzjus,  
Kartoffelmousseline, feiner Blattspinat  
\*\*\*

Gebrahene Langustine,  
Lauch-Croustillant, Olivenöljus  
\*\*\*

Zweierlei vom Spanferkel, Rauchjus,  
Balsamico-Schwarzweinstlinsen, Apfel  
\*\*\*

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
Ananas und Kokosparfait  
\*\*\*

Petit four

6-Gänge-Menü inklusive Champagnerempfang 130,- Euro pro Person. Anmeldungen erbeten Tel. 07221 900890

Brenner's Park-Hotel & Spa · Schillerstraße 4/6  
76530 Baden-Baden · www.brenners.com



Andreas Krolik, Brenner's Park-Restaurant, Baden-Baden

## Finé erfrischt ... das passende Wasser

finden Sie am Stand des  
Restaurants Medici  
im Herrenzimmer.



## Genuss bedeutet für uns ...

eine Symbiose zwischen guten Produkten, Wein und Freunden. Das ergibt dann automatisch Freude, Spass und gute Laune.

Sophie und Stéphan Bernhard,  
Le Jardin de France, Baden-Baden

## Dem Genuss auf der Spur ...

## Ausstellerverzeichnis 2009

**American Heritage** - Amerikanische Feinkost und Küchenutensilien | **A-M Seidendesign & Kunst in Öl** - Ölbilder | **AquaOrbis** - Kaviar, veredelte Störprodukte | **Atelier Berthold Hoffmann** - Metallgefäße | **Atelier Du Bois** - Möbelunikate, Antiquitätenrestaurierung | **Auberge du Cheval Blanc** - Sternerestaurant aus dem Elsass | **AustralienWineStore** - Weine und Feinkost aus Australien | **Axthelm Küchencreationen** - Kücheneinrichtungen | **Bäckerei Zimmermann** - Rheinisches Vollkorn-Schwarzbrot | **Bäckerei Martin Pfistner** | **Barochô** - Biologischer Kräuterbitter aus Sizilien | **Berger Schmuckdesign** | **Bio-Manufaktur Schwarzwald-Bodensee** - Käse und Schwarzwälder Molkeschwein | **California Sunset Records** - premium CDs & corporate music | **Campobel** - Hochwertige Accessoires für Haus und Garten | **Cantine Gulino** - Weine aus Sizilien | **Casa Rita** - Feinkost aus Apulien | **Casa Vinea** - Hausgemachte Salatsauce und Pistou, Testarossa Kaffee, Süßes | **Champagne Milan** - Grand Cru Champagner | **Château d'Arlus** - Weine aus Südfrankreich | **Christel Käppler** - Mode | **Cigardeluxe** - Zigarren | **City and more** - Netzwerk für Genießer | **CMF-Produkte** - Schokoladengugelhupf | **Conditorei Café Burger** - Christstollen, Früchtebrot, Pralinen | **Consorzio Puglia Doc** - Reiseland Apulien mit landestypischen Produkten | **Das Ölhandelskontor** - Olivenöle, Aceto Balsamico | **De L'Agneau, Hotel, Restaurant** - Foie Gras und Trüffel | **DeWillis** - Liköre, Brände, Whisky, Gin | **dipdeluxe** - Handgemachte Saucen, Dips, Pesto | **Domaine Alfred Wantz** - Weine und Cremant aus dem Elsass | **dpeople** - Gastro-Circus | **Drôme Tourism** - Spezialitäten aus der Drôme | **Edelbrände Rudolphi** - Destillate | **Essbare Landschaften** - Produkte aus Wildkräutern | **EuroCave** - Weinklimaschränke | **Feinkost Fritz** - Brot, Käse, Chutneys und Fruchtaufstriche von V. Witzgmann | **Forellenzucht** - Räucherfischspezialitäten | **Frauenhaus Baden-Baden/Rastatt** - Apfelkuchen | **Godita** - Olivenöle, Aufstriche, Essige, Honig (BIO) | **Goldschmiede Weber** - Handgefertigter Schmuck | **Grupo Futuro** - Fotografie | **Gruppenreisen in Frankreich** - Genussreisen | **Holunderzauber** - Holundersekt | **Hotel du Charme „Zum Schiff“** - Romantisches Hotel | **Hotel Ritter Durbach** - Hausgemachte Spezialitäten | **Ideenreich** - Papierdesign und Schachtelkunst | **IMI-Männer** - Mode und Maßanfertigung mit Pal Zileri-Maßschneider | **immerfit** - Hochwertige Aloe-Vera Pflegeprodukte | **Inch by Inch** - Nachtwäsche nach Maß für Damen und Herren | **Jausenstation** - Wurst- und Käsespezialitäten nach traditioneller Herstellung | **Kaffeerösterei Pauli Michels** - Kaffeespezialitäten im Verkauf und Ausschank | **Kreuzritter** - Edelspirituosens | **La Borsa** - Ledertaschen | **La Gironda** - Weine aus dem Piemont | **La Uliva** - Olivenöl aus Sizilien | **La Vie** - Grand Cru Champagner von Alain Soutiran | **Lipwit Handelskontor** - Marokkanische Spezialitäten, Feinkost | **Luso-Weinimport** - Weine aus Portugal | **Lustenauer Senfmühle** - Spezialsenf | **Margots Paradies** - Hausgemachte Knödel, Maultaschen, Käse, Brot | **MAX macht Urlaub** - Wein- und Gourmetreisen | **Medici, Restaurant** - Sous-Vide Verfahren | **Mediterraneo Feinkost** - Olivenöle, Antipasti, Marmeladen, Pasta | **Messina Marathon Sizilien** | **Metzgerei Glasstetter** - Wurst und Schinken | **Modus Vivendi** - Ausgesuchte Kinderaccessoires | **Oel de Vie** - Antipasti, Olivenöle, Essige, Pesto, Pasta | **Partyservice und Frischemarkt Ernst** - Graved Lachs und Fischpraline mit Dip | **Pasta Queen** - Teigwarenspezialitäten | **Pasticceria Marabissi** - Gebäck aus der Toskana | **Patisserie Rebert** - Schokolade | **Pizzo & Pizzo** - Finest Italian Brands | **Robert-Schuman-Schule** - Pasta aus den Abruzzen | **San Lorenzo Vini** - Weine aus den Abruzzen | **Sanviva** - Frisches Pesto aus Ligurien, Käse- und Wurstwaren aus Italien | **Schäuble & Söhne** - Uhren | **Schmuckatelier Egger** - Hochwertiger Unikatschmuck | **Senferia** - Schwarzwälder Senfkreationen | **Stiftsweingut Frank Meyer** - Weine und Sekte aus der Pfalz | **TeeDeUm** - Dips, Senfe, Fruchtaufstriche | **ToB-Art** - Edle Geschenkverpackungen für Geld und Gutscheine | **Trüffel Feinkost Uwe B. Müller** - Frische Trüffel und Trüffelprodukte | **Villa Masecri** - Ölspezialitäten, Balsamessig (BIO) | **Vino Nobilis** - Weine, Sekt, Prosecco | **Vinsobraise** - Weine aus der Drôme | **Weingut Dr. Heger** - Weine aus Baden | **Weingut DZ** - Weine aus Baden | **Weingut Gerhard Klein** - Weine aus der Pfalz | **Weingut Hinter der Kirche** - Weine aus Rheinhessen | **Weingut Höfflin** - Weine, Sekte, Essige, Brände | **Weingut Holger Dütsch** - Weine aus Baden | **Weingut Krück** - Weine aus der Pfalz | **Weingut LANG Gerd & Toni Lang** - Weine und Sekte | **Weingut Lorenz** - Riesling- und Burgunderweine, Sekt, Brände (Mosel) | **Weingut Martinshof** - Weine aus dem Weinviertel | **Weingut Pfeffingen** - Weine aus der Pfalz | **Weingut Porzelt** - Weine aus der Pfalz | **Weingut Stigler** - Badische Weine und Sekt | **Weinhof Scheu** - Weine aus der Pfalz | **Werner Gourmet** - Sternerestaurant | **Wittek-Design** - Zierkissen, Stoffe | **XL-Wines** - Mittelmeerweine in Designerflaschen

## IMPRESSUM

Herausgeber  
City and more  
Am Markbach 13  
76547 Sinzheim  
Fon 07221 992899  
www.cityandmore.de

Redaktion  
Rose Schweizer  
Am Römerhof 5  
77855 Achern  
Fon 07841 6841060  
www.roseschweizer.de

Fotografie  
FERNAU | Fotografie + Design  
Peter Fernau  
Am Markbach 13  
76547 Sinzheim  
www.fernau.org

Grafik  
Atelier für neue Trends GmbH  
Manuela Weigl  
Frankenweg 13  
77767 Appenweier  
www.atelier-weigl.de