

## Kulinarischer Hochgenuss: Gondelmenü am Feldberg

*Am vergangenen Donnerstag verwöhnten sechs Köche aus dem Hochschwarzwald zusammen mit den jungen Winzern der Generation Pinot erneut etwa 60 Gäste in den Kabinen der Feldbergbahn.*

Bereits zum fünften Mal hielten nun kulinarische Hochgenüsse in den Feldberg-Gondeln Einzug. In ganz besonderer Atmosphäre haben gut 60 Gäste ein exklusives Menü genossen.

Zu Beginn des Abends wurden die Gäste mit einem Aperitif der Generation Pinot an der Feldbergbahn empfangen. Nach der Begrüßung durch Anna-Lena Gamp und Carolin Kunzmann von der Feldbergbahn konnten die Teilnehmer in ihren Gondeln Platz nehmen. Die Winzer und Köche reichten abwechselnd einen Wein oder einen Gang des Menüs in die Gondeln. Bereits am Nachmittag wurden die Talstation und Werkstatt der Feldbergbahn kurzerhand zur Küche umfunktioniert und boten Platz für die Köche Mathias Schwer (Gasthaus zum Kreuz, St. Märgen), Volker Hupfer (Naturparkhotel derWaldfrieden, Herrenschwand), Daniel Frech (Posthorn Ühlingen, Ühlingen-Birkendorf), Iván Lagunas (Restaurant Kamino, Häusern), Manuel Schwörer (Hotel Schwörer, Lenzkirch) und Fabian Ganter (Hotel Schlehdorn, Altglashütten). Auf der Speisekarte standen unter anderem wilder Garnelen Tatar, Krustentiersüppchen und geschmortes Rinderbäckle mit Waldpilzen und Kürbis. Der Hauptgang wurde von Manuel Schwörer zubereitet. Den Gästen wurde dabei eine Niedertemperatur gegarte Rehkeule mit Kartoffelbaumkuchen und Rosenkohlpüree serviert. Für alle Köche des diesjährigen Gondelmenüs ist diese außergewöhnliche Veranstaltung bereits fest im Terminkalender verankert. Volker Hupfer hat bei bisher jedem Menü an der Feldbergbahn gekocht: „Für uns ist es wie ein Nachhause kommen und Wiedersehen mit den tollen Kollegen, die hier mitmachen. Es ist eine tolle Stimmung, mittlerweile läuft das auch fast von alleine und es macht einfach Spaß.“ Das Feedback von den Gästen und auch den Koch-Kollegen auf seinen Gang waren laut Hupfer ebenfalls durchweg positiv.

Verwöhnt wurden die Gäste zudem mit edlen Weinen von Florian Kuhn (Kuhn Weine), Maximilian Bohnert (Weingut Maximilian Bohnert), Lea Meihofer (Weingut Blankenhorn) und Dominik Ernst (Weingut Ernst). Auch für die Jungwinzer ist es ein besonderer Termin. Lea Meihofer ist von den Winzern zum ersten Mal dabei: „Das Wetter hätte etwas schöner sein können, aber nichts desto trotz ist es eine super schöne Veranstaltung. Es ist ein tolles und sehr entspanntes Event. Auf jeden Fall komme ich im nächsten Jahr gerne beim Sommertermin wieder mit, wenn das Wetter etwas besser ist.“

Die Gondeln waren eigens für diesen Abend mit maßgefertigten Tischen, Teppichen und einer Beleuchtung ausgestattet. Nach sechs Gängen mit sechs Weinen und einigen Runden in der Gondel klang der Abend bei einem Digestif und Kaffeespezialitäten von Elephant Beans aus Freiburg an der Talstation zusammen mit den Winzern und Köchen aus. Die Gäste waren begeistert von der außergewöhnlichen Atmosphäre sowie dem ausgezeichneten Menü und freuen sich schon auf weitere Termine.

**Für Rückfragen und weitere Informationen:**

Marketing Feldbergbahn | Anna-Lena Gamp  
Tel. +49 (0) 7676/9409-110 | gamp@hochschwarzwald.de