

Der „Naturgarten Kaiserstuhl“ lädt ein zum „KaiserHerbst“. Vom 11. Oktober bis 16. November 2025 gibt es wieder mehr als 100 Veranstaltungen rund um Wein, Kulinarik, Natur und Kultur

Leuchtendes Weinlaub. Milde Temperaturen bis in den November hinein. Ausgewählte Weine, die nach fruchtbarem Lössboden oder mineralischem Vulkangestein schmecken. Dazu servieren Köche, Landwirte und Gästeführer das Beste, was ihre Heimat an kulinarischen und landschaftlichen Highlights zu bieten hat – garniert mit einer kräftigen Prise Kultur. Aus diesen Zutaten hatte der „Naturgarten Kaiserstuhl“ 2024 erfolgreich eine neue Veranstaltungsreihe ins Leben gerufen. In diesem Jahr geht der „KaiserHerbst“ vom 11. Oktober bis 16. November in eine neue Runde.

Das Programm umfasst wieder mehr als 100 Veranstaltungen – vom Alemannischen Brotmarkt in Endingen mit der Opening-Veranstaltung „Kaiser-Wii“ zum Auftakt bis zum „Schärli hängis“, einem traditionellen Fest zum Abschluss der Weinlese. Dazwischen gibt es kulinarische Weinabende und eine Küchenparty, Naturführungen durch die regionaltypischen Lösshohlgassen, Konzerte in kleinen Kapellen, Theater in der Schlossruine und Kabarett im alten Kopfbahnhof. Ob Pilze, Kräuter, Obst oder Gemüse – Landwirte zeigen, wieviel Herzblut in jedem Produkt steckt. Sommeliers teilen ihre Leidenschaft. Weinbaubetriebe öffnen Tore und Keller, erzählen, wo der Wein herkommt und wie er gemacht wird.

Die Idee dahinter

Das Konzept der Veranstaltungsreihe rund um Kaiserstuhl und Tuniberg lebt vom Zusammenspiel verschiedener Akteure: Winzer, Köche, Künstler, Naturfreunde. Alle haben sie eines gemeinsam: „Wir wollen zeigen, welche unglaubliche Vielfalt wir hier auf relativ kleinem Raum zu bieten haben“, sagt Ulrike Weiß, Geschäftsführerin bei der „Naturgarten Kaiserstuhl GmbH“ und Mitglied des Organisationsgremiums.

In vielen Orten ist die Nähe zum französischen Elsass deutlich spürbar. Seit 2023 trägt Breisach stolz den Beinamen „Europastadt“, was auf das ständige Bemühen um eine gute und vertraute Zusammenarbeit mit den französischen Partnern zurückgeht. Andere Städtchen wie Endingen sind durch ihre vorderösterreichische Vergangenheit geprägt. Im Bio-Dorf Eichstetten liegt die Keimzelle des ökologischen Landbaus. Bei Esskastanien, Walnüssen und

Trüffel muss man nicht nur an Italien denken. In Ihringen, dem sonnenreichsten Ort Deutschlands, fügen sich neuerdings Olivenbäume in das Landschaftsbild. Und die Lavendelfelder bei Vogtsburg, das übrigens auch als größte Weinbaugemeinde Baden-Württembergs gilt, bringen einen Hauch von Provence in den „Garten Deutschlands“.

Premiere im vergangenen Jahr

„Einfach mal machen“ – unter diesem Motto habe man im vergangenen Jahr losgelegt. „Vielleicht ein wenig zu hemdsärmelig“, sagt Ulrike Weiß schmunzelnd. Denn nicht immer sei bei der Premiere alles reibungslos gelaufen. „Es braucht Zeit, bis alle Fäden zusammenfinden. Aber genau das macht den `KaiserHerbst´ lebendig und authentisch.“ Vor Ort sei durch das neue Format ein gemeinsames Bewusstsein entstanden, auf dem man nun perfekt aufbauen könne. „Wer nicht nur genießen, sondern auch Menschen und die Geschichten dahinter kennenlernen möchte, ist beim `KaiserHerbst´ genau richtig“, betont Ulrike Weiß.

Die Resonanz im vergangenen Jahr war groß: Mehr als 1000 Besucher kamen allein zum Auftakt nach Endingen, viele Veranstaltungen waren schnell ausgebucht. Ulrike Weiß: „Das zeigt, wie groß das Interesse ist an so einem Zusammenspiel von Natur, Genuss und Kultur. Jetzt muss sich nur noch herumsprechen, dass wir etwas Gutes auf die Beine gestellt haben.“

Einblick ins Programm:

Weinvielfalt erleben:

„KaiserWii“ – die Eröffnungsveranstaltung (11. Oktober, Endingen)

Über 100 verschiedene Weine von regionalen Betrieben stehen zur Verkostung bereit – begleitet von Musik, kulinarischen Kleinigkeiten und echten Begegnungen.

50 Jahre – 50 Weine: Vogtsburg feiert! (24. Oktober, Vogtsburg)

25 Weinbaubetriebe aus Vogtsburg laden zur großen Jubiläumsfeier in die Winzergenossenschaft Oberbergen. Unter dem Motto „50 Jahre – 50 Weine“ erwartet Weinliebhaber ein Abend mit regionalen Spitzenweinen.

Sonntagswein zum „KaiserHerbst“ (26. Oktober, Endingen)

In der historischen Kornhalle präsentieren elf Weinbaubetriebe aus Endingen und den umliegenden Winzerdörfern mehr als 50 Weine und Sekte.

Herkunft Kaiserstuhl – die Lagenverkostung (1. November, Ihringen)

Die Kaiserstuhlhalle verwandelt sich an diesem Tag in ein Terroir-Erlebniszentrum: Bei der Lagenverkostung stehen die Herkunft der Weine im Mittelpunkt. Besucher können erschmecken, wie Böden, Klima und Naturlandschaft den Charakter der Weine prägen.

Die Pino Magma-Winzer stellen sich vor (2. November, Freiburg)

Nur weinerzeugende Betriebe, die am Kaiserstuhl Weiß- und Grauburgunderlagen besitzen, dürfen „Pino Magma-Weine“ erzeugen. Pino steht stellvertretend für die Grau- und Weißburgunderweine, und Magma mit Blick auf die vulkanischen Ursprünge des Gebiets. Bei der Veranstaltung im Greiffenegg- Schlössle stellen die 16 Winzer der noch jungen Genossenschaft sich und ihre charakterstarken Weine vor.

Paradies für Feinschmecker:

„KaiserHerbst“-Opening: der Alemannische Brotmarkt (11./12. Oktober, Endingen)

Bäcker aus dem Kaiserstuhl, Schwarzwald, dem Elsass, der Schweiz – und sogar aus Venezuela – präsentieren in der historischen Altstadt ihre Spezialitäten. Dazu gibt es regionale Weine und Herzhaftes aus der Umgebung.

So schmeckt Heimat heute (24. bis 26. Oktober, Bötzingen)

Bei der Veranstaltung „Omage“ geht es um das, was bleibt – und darum, es zu teilen: den Tisch, das Essen, die Zeit. Drei Köche und eine Köchin laden zu genussvollen Abenden ins Weingut Höfflin. Nach Jahren in fremden Küchen und Ländern kehren sie an den Kaiserstuhl zurück – mit Geschichten und Erinnerungen, handwerklichem Können und dem Wunsch, Regionalität neu zu denken. Serviert wird ein Fünf-Gang-Menü auf vegan-vegetarischer Basis.

Pilze und Wein (25. Oktober, Breisach-Gündlingen)

Ein köstlicher Abend rund um das Thema „Pilze und Wein“: Ob feine Apéro-Variationen, kreative Vorspeisen, aromatische Hauptgerichte oder überraschende Desserts – es ist erstaunlich, wie vielseitig Pilze in der Küche verwendbar sind. Begleitet wird das mehrgängige Menü von Weinen regionaler Winzer.

„Kaiser-Tour“ mit abschließendem Vier-Gang-Menü (26. Oktober, Kaiserstuhl)

Vier Weinbaubetriebe laden zur „Kaiser-Tour“ mit Kellerführung und Degustation ein: die Weingüter Abril, Arndt Köbelin, Gregor und Thomas Schätzle sowie der Sasbacher Winzerkeller. Per Shuttlebus geht es bequem von Weinbaubetrieb zu Weinbaubetrieb. Den krönenden Abschluss macht ein Vier-Gänge-Menü mit begleitenden Weinen in der Steinbuck-Stube.

Auf zur Küchenparty! (2. November, Endingen)

Vier Sterneköche – Thomas Merkle (Merkles Restaurant, Endingen), Christian Baur (Schwarzer Adler, Vogtsburg), Martin Fauster (Wolfshöhle, Freiburg) und Christoph Kaiser (Jacobi, Freiburg) laden mit kreativen Gerichten zur Küchenparty ein. Dazu präsentieren Spitzenweingüter aus dem Naturgarten Kaiserstuhl ihre Burgunderweine.

Restaurants laden zu „Genussmomente“ ein

Viele Gastronomiebetriebe am Kaiserstuhl und Tuniberg bieten eigens kreierte „KaiserHerbst“-Gerichte mit passender Weinbegleitung aus der Region an. Ob herbstlich-traditionell oder modern interpretiert – die teilnehmenden Restaurants bringen mit viel Herzblut und Kreativität die Aromen der Saison auf den Teller.

Bühne frei:

Konzerte im alten Bauernhof (11.10. – 16.11., Teningen)

Im liebevoll restaurierten Storchenhof von 1777 in Teningen verschmelzen bäuerliche Geschichte und lebendige Kultur auf eindrucksvolle Weise. Innenhof und Scheune des Anwesens bieten die Kulisse für unterschiedliche musikalische Veranstaltungen – von klassischer Musik über Jazz bis hin zu Rock und Pop.

„Dinner for One“ im Schlossgemäuer (24./25./26. Oktober, Burkheim)

Die Schlossruine hoch über Burkheim wird zur Bühne für ein amüsantes Theatererlebnis: Hier können die Gäste ein „Dinner for One – uff Alemannisch mit Wiiprob“ erleben.

„Das graue Wunder – vom Ruländer zum Grauburgunder“ (25. Oktober, Riegel)

Charaktervoller Wein trifft auf feinsinnige Literatur: Bernhard Huber präsentiert im ehemaligen Kopfbahnhof eine exklusive Weinprobe, literarisch begleitet von Christoph Ebner und Andreas Waetzel (SWR).

Faszinierende Natur:

Weinführung durch die Lösshohlgasse (11. Oktober, Bickensohl)

Weinwanderung zur eindrucksvollsten Lösshohlgasse in Bickensohl. Herrliche Ausblicke und spritzige Weine, garniert mit Geschichten rund um den Wein und leckeren Häppchen.

Wein und Kräuter am Tuniberg (12. Oktober, Gottenheim)

Auf einer rund sechs Kilometer langen Tour gibt es spannende Einblicke in die heimische Pflanzenwelt – begleitet von herrlichen Ausblicken und feinen Burgunderweinen.

Wanderung mit Ziegen (8. November, Bischoffingen – Vogtsburg)

Gemeinsam mit einer freilaufenden Ziegenherde erkundet die Gruppe die Landschaft des Kaiserstuhls. Auf einem rund drei Kilometer langen Rundweg gibt's traumhafte Ausblicke und Wissenswertes über den besonderen Charakter der Ziegen.

ZUR INFO

Der „KaiserHerbst“ findet vom 11. bis 16. Oktober 2025 in der gesamten Kaiserstuhl-Tuniberg-Region statt. Infos zu allen Veranstaltungen rund um Wein, Kulinarik, Kultur und Natur gibt es hier: www.kaiserherbst.de

Fotos zum Download: [KaiserHerbst Pressebilder](#)

© Naturgarten Kaiserstuhl / Name des Fotografen (in der jeweiligen Bilddatei)