

„KaiserHerbst“, 11. Oktober bis 16. November 2025

Wein, Farben, Emotionen – so feiert die Region den Herbst

10 Gründe, warum der Naturgarten Kaiserstuhl im Herbst ein Muss ist

Heimat, die man schmecken, riechen und fühlen kann: Mit dem Alemannischen Brotmarkt in Endingen und der offiziellen Eröffnungsveranstaltung „KaiserWii“ mit mehr als 100 regionalen Weinen zum Verkosten startet am 11. Oktober der „KaiserHerbst“. Bis zum 16. November stehen rund um Kaiserstuhl und Tuniberg mehr als 100 Veranstaltungen auf dem Programm. Was man alles erleben kann? Voilà – hier kommen unsere Tipps:

1) Natur: Indian Summer auf Badisch

In der Natur steht das große Finale an: Untertags zeigt sich die Sonne nochmals kräftig, die Nächte aber sind schon kühl. Erst verfärben sich nur die Spitzen der Blätter, doch bald verwandelt sich die gesamte Landschaft in ein Farbenmeer aus Gelb, Orange und Rot! Erleben lässt sich der **Indian Summer auf Badisch** am besten bei einem **Spaziergang durch die eindrucksvollen Lösshohlgassen**, einer **geführten Rad- oder Wandertour**, bei einer **Traktor- oder auch einer Unimog-Weinbergfahrt**. Es versteht sich von selbst, dass es bei jeder dieser Veranstaltungen auch ein Gläschen Wein zum Kosten gibt!

2) Kulinarik: Diese Genussmomente gibt's nur beim „KaiserHerbst“

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

Extra-Tipp: Der Endinger Bäcker und Brotsommelier Matthias Schwehr hat zum „KaiserHerbst“ einen herzhaft-kernigen Kürbislaiab entwickelt – mit Roggen, Weizen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Hirse, Hafer und feinem Emmentaler (**Kürbislaiabwochen**, 4. bis 15. November).

3) Spannende Kellergeschichten

Hätten Sie gewusst, dass **Ihringen einen der größten Holzfasskeller Deutschlands** besitzt? Dieser Keller ist Teil der Genossenschaft, die mit ihren 384 Hektar Rebfläche und 727 Mitgliedern zu den größten Weinbaubetrieben Badens zählt. Er kann im Rahmen einer Führung

besichtigt werden kann, ebenso wie die **fünf historischen Keller unterhalb der Altstadt von Endingen**. Einblick in die traditionsreiche Kunst der Sektherstellung gewährt die **Privatsektkellerei Geldermann** in Breisach bei unterschiedlichen Themen-Führungen durch den historischen Gewölbekeller aus dem 15. Jahrhundert. Extra-Tipp: eine Führung mit „Sabrage“, bei der die Sektflasche mit dem Säbel geöffnet wird!

4) Verkostung: So schmeckt der Wein vom Kaiserstuhl

Durch den besonderen Boden und das sonnenverwöhnte Klima hat der Kaiserstühler Wein etwas Unverwechselbares – und ist dabei von einer unglaublichen Vielfalt geprägt. Stammen die Trauben von Reben, die auf Vulkanverwitterungsgestein wachsen, zeichnet sich der Wein durch eine volle Mineralik aus, die bis ins Salzige gehen kann. Die ebenfalls für den Kaiserstuhl typischen Lössauflagen bringen weichere Weine hervor, die sich mehr über die Frucht definieren. Wer bei diesem Thema neugierig geworden ist, sollte sich ein Ticket für die **Lagenverkostung** am 1. November in der Ihringer Kaiserstuhlhalle sichern.

Daneben gibt es viele weitere „Kaiser-Herbst“-Veranstaltungen, bei denen die Besonderheiten der regionalen Weine im Mittelpunkt stehen, wie die **„Kaiser-Tour“ von Winzer zu Winzer** (26. Oktober), bei der vier namhafte Weinbaubetriebe bei Kellerführungen und Degustation zum Austausch einladen, der genussvolle Nachmittag **„Sonntagswein“** (26. Oktober) mit 50 Spitzenweinen und Sekten aus Endingen und Umgebung oder die Jubiläumsveranstaltung **„50 Jahre – 50 Weine“** (24. Oktober) in Vogtsburg.

5) Spitzengastronomie und Küchen-Event

Merkles Restaurant in Endingen wird am 2. November zur Bühne für 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. Sommelière Corinna Sauerburger führt durch die Veranstaltung.

Auf dem Weingut Höfflin in Bötzingen haben sich für die Veranstaltung **„Omage“** (24./25./26. Oktober) drei Köche und eine Köchin zusammengefunden, die nach Jahren in der Ferne wieder in die Heimat zurückgekehrt sind mit dem Wunsch, Regionalität neu zu denken. Serviert wird ein Fünf-Gang-Menü auf vegan-vegetarischer Basis mit optionalem Fisch-Fleisch-Topping.

6) Kultur: außergewöhnliche Spielstätten und Locations

Auch die Kultur präsentiert sich mit einem vielfältigen Programm beim „KaiserHerbst“ – und gewährt Einblicke in außergewöhnliche Orte und Spielstätten. Bekannt sind die ehemalige Riegeler Brauerei, in der die **Kunsthalle Messmer** eingezogen ist, oder das moderne Theater **„Art`Rhena“** auf einer Rheininsel bei Breisach. Im **ehemaligen Kopfbahnhof von Riegel** bietet der Verein „Kumedi“ Kleinkunst an. Musik von Jazz bis Klassik gibt es in Teningen im **historischen Storchenhof** von 1777. Kabarett findet in der **Gottenheimer Bürgerscheune** statt, und die **Schlossruine hoch über Burkheim** wird für den „KaiserHerbst“ zur Kulisse für das amüsante Theatererlebnis „Dinner for One – uff Alemannisch“ (24./25./26. Oktober).

7) Kaiserstuhl exklusiv: Was sind eigentlich Pino Magma-Weine?

Nur weinerzeugende Betriebe, die am Kaiserstuhl Weiß- und Grauburgunderlagen besitzen, dürfen „Pino Magma-Weine“ erzeugen. Das ist eine neue Markenbezeichnung. Pino steht dabei stellvertretend für die Grau- und Weißburgunderweine, und Magma für den Blick auf die vulkanischen Ursprünge des Gebiets. Bei der **Veranstaltung im Greiffenegg- Schlössle** in Freiburg (2. November) stellen die 16 Winzer der noch jungen Genossenschaft sich und ihre charakterstarken Weine vor.

8) Weinwissen: Sauvignier Gris – ist das der Grauburgunder von morgen?

Der Winzerhof Schätzle bietet eine **Entdeckungstour** rund um die robuste Rebsorte Sauvignier Gris an (16. und 23. Oktober). Sie ist eine pilzwiderstandsfähige Weißweinsorte, die 1983 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg neu gezüchtet wurde. Diese sogenannten Piwi-Rebsorten stellen in Zeiten des Klimawandels eine vielversprechende Alternative dar. Bei einer Traktortour durch die Weinlage „Achkarrer Schlossberg“ erfahren die Teilnehmer mehr darüber.

9) Malwochenende: „Die Farben des Kaiserstuhls“

Inmitten der farbenprächtigen Weinberge sammeln die Teilnehmer und Teilnehmerinnen des **dreitägigen Malseminars** in Vogtsburg-Achkarren zusammen mit dem Schweizer Künstler Daniel Rohrbach Eindrücke der herbstlichen Rebenlandschaft mit Auge und Kamera ein. Im Atelier des Bio-Hotels „Haus am Weinberg“ werden diese Eindrücke dann mit Farben auf Papier umgesetzt. Termin: 30. Oktober bis 2. November

10) Weinerlebnis – dieses Mal im Kino

Seit 1953 sind die **Engel-Lichtspiele in Breisach** eine feste Adresse im kulturellen Leben der Stadt. Im Rahmen des „KaiserHerbst“ zeigt das Kino am 6. November den Film „Kaiserzeit: Terroir – eine **genussvolle Reise in die Welt des Weines**“. Er veranschaulicht, welchen Einfluss Boden, Klima und Tradition auf den Charakter von Wein haben. Im Anschluss werden gemeinsam mit Sommelière Corinna Sauerburger Weine aus diversen Herkunftsregionen verkostet.

INFO

Diese Tipps sind natürlich nur ein kleiner Auszug aus einem vielfältigen Programm, in dem für jeden Geschmack etwas dabei ist. Der „KaiserHerbst“ findet vom 11. bis 16. Oktober 2025 in der gesamten Kaiserstuhl-Tuniberg-Region statt. Alle ausführlichen Infos zu den 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)