



Ausschreibung
zur
Culinaria-Classics 2 0 2 2
05. - 08. Mai 2022
(Stand 08.10.2020)

Für 2022 erneut komplett überarbeitet und mit **neuem Programm** in einer **neuen Region**, wollen wir vor allen Dingen mit dieser speziellen Tour für Feinschmecker & Genießer besonders Diejenigen unter den Oldtimerfahrern ansprechen, welche in einer gemütlich-erholsamen Atmosphäre, gepaart mit einem stressfreien **Genuss-Programm der lukullisch-besonderen Art** einige schöne Tage verbringen wollen.

Unser kulinarisches Ziel 2 0 2 2 ist die **Fränkische Schweiz** und das **Fichtelgebirge**. Als Ausgangspunkt und Hotel-Domizil für 3 Nächte ist das traditionsreiche **4-Sterne-Romantik Hotel „Hermanns Posthotel“** in Wirsberg - und ist damit unser jeweiliger Start- und Zielpunkt.

Von hier aus entführen wir Sie täglich auf faszinierenden Nebenstraßen ganz gemütlich und ohne großen Zeitdruck zu den schönsten Zielen in dieser Region – immer wieder kombiniert mit kulinarischen Höhepunkten wie bspw. dem Besuch des *Porzellanikons in Selb*, einer Führung mit Mittagessen auf dem *Genuss-Hof Pingold*, einer *Bier-Katakomben-Führung* in Bayreuth und einem Mittagessen im sterneverdächtigen *Gasthaus Egertal* in Weissenstadt.

Und auch am Abend warten ebenfalls stets genussvolle Stunden auf Sie, bspw. als Highlight zum Abschlussabend ein exklusives **5-Gänge-Gala-Dinner** im **Gourmetrestaurant „Alexander Hermann by Tobias Bätz“**. Der Chef de Cuisine, **Tobias Bätz** und sein Team, (ausgezeichnet mit **2 Michelin-Sternen**) wird ein köstliches Dinner-Abschlussmenü für uns zaubern.

Wegen der besonderen Atmosphäre und Gemütlichkeit ist diese Veranstaltung **auf max. 20 Fahrzeuge limitiert**. Daher ist – wie üblich – unbedingt **eine frühzeitige Anmeldung sehr empfehlenswert**.

Zur Teilnahme berechtigt sind nur Fahrzeuge mit einer deutschen **H-Zulassung** oder einem **Mindestalter von 30 Jahren**. Hiervon zugelassene **Ausnahmen**: Wenn die Herstellung der Baureihe und des Typs des gemeldeten Fahrzeuges bereits vor 30 Jahren begonnen wurde, sind auch jüngere Fahrzeuge zugelassen. Beispiele: Mercedes Typ W107, Jaguar XJ-Serie, Porsche 911 luftgekühlt, klassische Morgan-Fahrzeuge usw.

Das Programm:

Donnerstag, 05. Mai 2022

Der heutige Tag steht ganz im Zeichen Ihrer individuellen Anreise nach Wirsberg, wo wir Sie ab 15:00 Uhr im Romantik-Hotel „**Herrmanns Posthotel**“ erwarten, einem Hotel der gehobenen **4-Sterne-Kategorie** mit einem geschmackvollen und modernen Ambiente.

Nach dem Bezug Ihres komfortablen Zimmers und der Aushändigung Ihrer Veranstaltungsunterlagen lädt die Terrasse des Hotels zum Kaffeetrinken ein oder Sie schlendern durch das kleine Städtchen Wirsberg mit seinen schmucken Häusern.



Am Abend begrüßen wir dann alle Teilnehmer bei einem Aperitif zum ersten Kennenlernen oder Wiedersehen.

Das Küchenteam des **Restaurants „Bistro“** verwöhnt Sie mit einem hervorragenden und einfallsreichen **4-Gänge-Tapas-Menü**. Im „*Fränkischen Tapas Menü*“ kommt die regionale Verwurzelung der beiden Chefköche – Alexander Herrmann und Tobias Bätz – zum Vorschein - mit einer puristisch-modernen Version ihrer Heimatküche in überraschender Form à la Tapas oder als große Platte zum Teilen.

Nach diesen zahlreichen Köstlichkeiten klingt dann der Abend eventuell an der Bar des Hotels bei netten Gesprächen langsam aus.

Freitag, 06. Mai 2022



Nach einer erholsamen Nacht und einem fabelhaften Frühstücksbuffet geht es heute gut gestärkt auf die erste **kulinarische Tour durch die Fränkische Schweiz**.

Am Vormittag führt uns das Bordbuch zunächst durch kleine Ortschaften, mit ihren typischen Steinhäuschen und Marktbrunnen. Unsere Tour führt uns südlich von Wirsberg durch Neudrossenfeld, Gößweinstein, Eggloffstein mit dem **Trubachtal** und schließlich nach Gräfenberg.

In der Nähe von Gräfenberg, am Rande des kleinen Örtchens Lilling, liegt der „**Genusshof**“ von **Familie Pingold**.

Ein wahrhaft grünes Refugium erwartet uns hier: unter alten Obstbäumen gruppieren sich Brennerei, Scheune, Hofladen, Wohnhaus und Gaststube. Dass alles frisch zubereitet wird, ist für Susanne Pingold Ehrensache.



Auch bei den Getränken hält sie sich an die eigenen Produkte: Die Früchte für die Säfte und Destillate liefern die Bäume der eigenen Obstgärten, im Garten wachsen die Zutaten für den Holunder- und Rosensirup. Von der hellen Gaststube schweift der Blick über die stattlichen Obstwiesen. Landwirtschaft, Gastronomie und Hofladen gehen bei den Pingolds Hand-in-Hand.



Im **Hofladen** reihen sich pikante und süße Köstlichkeiten aneinander, in denen Hopfen die Hauptrolle spielt: Hopfengelee, Hopfensenf, Hopfenchutney, Hopfensirup, aber auch Brände und Liköre aus dem, was die umliegenden Obstwiesen liefern.

Das Kirschwasser „Frankenflirt“ zum Beispiel verfeinert Susanne Pingold mit eingelegtem Obst. „Dadurch erhält es eine besondere, dunkelrote Farbe“. Auch sortenreine Brände von Williamsbirne und Boskopapfel findet man hier. Ergänzt wird das umfangreiche Angebot durch Marmeladen, Chutneys, Honige, Sirupe, Pestos, Essige und Anti Pasti. Eine wahrhaft paradisische Auswahl.

Erleben Sie diese Idylle bei einer **interessanten Hofführung** durch Susanne und Claudio. Genießen Sie anschließend die regionalen Köstlichkeiten bei einem **Mittagessen** im hofeigenen Gastraum. Anschließend bleibt noch Zeit für einen Besuch im **Hofladen** mit seinem umfangreichen Angebot.

Auf das Vortrefflichste gestärkt geleitet Sie Ihr Bordbuch weiter auf kleinste Straßen durch die heimelige Landschaft der Fränkischen Schweiz. Die Route führt Sie nun nördlich in Richtung Pottenstein und schließlich erreichen Sie am Nachmittag die Festspiel- und Bierstadt **Bayreuth**.

Wussten Sie, dass die Wagnerstadt Bayreuth über ein schier unendliches Netz von „**Bierkatakomben**“ verfügt? Steigen Sie mit uns hinab in die faszinierende Welt der Felsenkeller. Diese vermutlich zwischen dem 15. und 19. Jahrhundert in den Sandstein getriebenen Gänge bieten den Charme einer schier endlosen Gruft. Unheimlich spannend und zudem auch skurril...



Bestaunen Sie ein Panoptikum aus Brauereihistorie, Kulturgeschichte der Stadt Bayreuth während des zweiten Weltkrieges mit der Katakombenküche und dem Lazarett, dem Küstriner Gefängnis mit seinem einzigen Insassen, dem alten Fritz, die Gedenkstätten der Bierheiligen und vieles, vieles mehr...

Wegen der konstant kühlen Temperaturen waren die Keller im ausgehenden 19. Jahrhundert natürlich der beste Platz zum Lagern der erstklassigen AKTIEN-Biere. Verschaffen Sie sich einen Einblick in das unterirdische Reich mit seinem Charme und der geheimnisvollen Atmosphäre. Tauchen Sie ab in die legendäre Unterwelt mit dem Flair des zeitlosen Schauderns. Ganz klar: am Ende des kleinen Spazierganges durch die „Biergrüfte“ wartet ein zünftiges Bayreuther Bier auf Sie!

Wenn Sie am Nachmittag im Hotel zurückgekehrt sind, empfiehlt sich auf der schönen Terrasse noch ein Cappuccino oder der erste Drink des Tages.

Am Abend entführen wir Sie zum traditionellen „**rustikalen Abend außer Haus**“ in einem modernen Reisebus in das nahe gelegene fränkische „**Landhaus Gräfental**“ In der elegant-rustikalen Umgebung erwartet Sie eine gehobene fränkische Küche und natürlich eines der vielen süffigen Biere, wie sie hier in der Umgebung seit Jahrhunderten gebraut werden. Aber auch die Freunde des Rebensaftes finden hier so manch guten Tropfen.

Nach Rückkehr ins Romantik-Hotel empfiehlt sich noch ein Verdauungs-Schlummertrunk in der Bar, bevor der ereignisreiche Tag genussvoll ausklingen wird.

Samstag, 07. Mai 2022

Nach einer geruhsamen Nacht und einem Frühstück, welches sicherlich keine Wünsche offen lässt, führt Sie die heutige Etappe durch das **Fichtelgebirge**.



Auf verschlungenen Straßen wird Sie das Bordbuch durch wildromantische Landschaften führen. Das erste Ziel des Tages ist die Porzellanstadt **Selb** mit seinem über die Grenzen bekannten „*Porzellanikon*“.

Das **Porzellanikon in Selb** befindet sich in der 1969 stillgelegten ehemaligen Rosenthal-Fabrik. Mit mächtigen Schloten und dem burgartig verschachtelten Gebäudeensemble wirkt die Anlage wie ein wehrhaftes Labyrinth.

Eine architektonische Besonderheit im Porzellanikon ist, dass von den zehn ehemals vorhandenen mächtigen Rundöfen noch sechs völlig erhalten und begehbar sind.

Die Herstellung des Weißen Goldes wird hier als **Erlebnis** erfahrbar. Von der unscheinbaren Masse über den fertig gebrannten, zunächst noch weißen Scherben bis zur fertig verzierten Ware reicht das Spektrum. Dies und noch weit mehr bekommt der Besucher auf den rund 8.000 m² vor Augen geführt. Lebendig wird dies in den historischen Fabrikationsräumen, in denen Sie auf spannende Weise durch ein Ensemble von Maschinen sowie Vorführungen und Videofilmen Einblicke in 300 Jahre Produktionsgeschichte bekommen werden.



Ehemalige Porzellaner geben Ihnen gerne Auskunft und zeigen, wie es ging. Dazu gehört auch, sich der sozialen Rahmenbedingungen zu vergewissern, die die Porzellanstädte in ganz Europa prägten. In einem alten Brennhaus der früheren Rosenthal-Fabrik wird zudem heute die Geschichte des bis 1879 zurückreichenden Unternehmens Rosenthal und seiner Produkte erzählt.



Nach dieser wahrlich **spannenden Führung** in die Welt des „Weißen Goldes“ und ihrer Facetten geleitet Sie das Bordbuch wieder durch die kleinen Orte des Fichtelgebirges. Pünktlich zur Mittagszeit erreichen Sie in Weissenstadt das „**Gasthaus Egertal**“ von Familie Rupprecht.

Mit Theodor und Peter Rupprecht begann vor über 30 Jahren das Egertal-Zeitalter, mit einer Gastronomie, die immer einen Schritt voraus ist, ohne dabei Trends hinterher zu jagen. Hier erleben Sie keine Zauberei um Rohstoffe und Produkte. Stattdessen wird Ehrlichkeit zwischen Küche, Gast und Service praktiziert.

Der Guide Michelin schreibt: „Seit fast 50 Jahren werden Gäste im Gasthaus Egertal in Weissenstadt mit ganz viel Herzlichkeit begrüßt und das nicht viel weniger lang mit einem modernen Genuss-Konzept. Serviert wird ehrliche saisonale Frischeküche französischer Prägung, ohne dabei kulinarische Trends außer Acht zu lassen. Die gepflegten Räumlichkeiten sind auf urig-nostalgische Weise elegant und sorgen beim Essen für echte Wohlfühlatmosphäre.“



Freuen Sie sich jetzt schon auf ein fabelhaftes und **saisonales 2-Gänge-Menü** vom sterneverdächtigen Chefkoch Theodor Rupprecht. Genießen Sie die Aromenvielfalt und die einfallsreichen Kreationen.

Im Anschluss an dieses exzellente Mittagessen wird Sie das Bordbuch wieder in Richtung Wirsberg und damit zu unserem Domizil „Herrmanns Posthotel“ führen. Genießen Sie doch auf der Hotel-Terrasse, direkt am Marktplatz gelegen, eine Kaffeespezialität, vielleicht in Verbindung mit einer kleinen „süßen Versuchung“? Oder lassen Sie im Spa-Bereich des Hotels die Seele baumeln.



Gegen 19:00 Uhr laden wir dann zum kulinarischen Höhepunkt ein – zum **traditionellen, festlichen Abschlussabend** und werden wir dazu diesmal das Hotel nicht mal verlassen ! Denn Sternekoch **Tobias Bätz** - gleich mit **2 Sternen im Guide Michelin** ausgezeichnet - wird uns hier mit einem eigens für uns kreierten, saisonalen **5-Gänge-Menü** im Gourmet-Restaurant „*Alexander Herrmann by Tobias Bätz*“ auf's Beste verwöhnen.

Tobias Bätz auf die Frage nach seinem Küchenstil: „Bei uns im Restaurant Alexander Herrmann by Tobias Bätz herrscht immer eine ganz besondere, ungezwungene Atmosphäre. Wir bieten „Food-Entertainment“, arbeiten viel am Gast, die Köche servieren mit. So entsteht bei uns eine völlig lockere Stimmung. Beim Teller setzen wir auf „grenzenlose Heimat“. Wir verwenden besondere Lebensmittel, die man nicht mit unserer Region verbindet, aber trotzdem alle aus Franken und Bayern kommen. Heimatverbunden, aber weltoffen, ohne zu dogmatisch zu sein. Kurzum – eine Küche, die Spaß macht.“



Zu vorgerückter Stunde lädt ein letztes Mal die Bar zum Ausklang des Tages und der Genuss-Reise ein.

Sonntag, 08. Mai 2022

Alles hat einmal ein Ende und so auch die „Culinaria-Classics 2022“ – und so heißt es heute nach einem letzten Frühstück vom reichhaltigen Buffet Abschied nehmen...

Das Hotel:

Herrmann's Posthotel in Wirsberg



Familie Herrmann liebt es, verschiedene Designrichtungen harmonisch aufeinander abzustimmen, ohne dass man dabei die Tradition und die Familiengeschichte des Hauses außer Acht lässt. Und so spiegelt das Posthotel auch die kreative Persönlichkeit von Alexander Herrmann wider. Deshalb öffnen Sie mit dem Zimmerschlüssel die Tür zu einer ganz individuellen Welt mit „AH-Effekt“:



Alle Zimmer des Familien-Hotels sind kleine Raumwunder, die Ihren Aufenthalt in der fränkischen Schweiz zu etwas ganz Besonderem machen. Wer den Patron Alexander Herrmann kennt, weiß, dass Beliebigkeit rein gar nicht auf seiner Agenda steht. So erwartet Sie neben höchsten Komfort-Standards in der Ausstattung ein behaglicher Mix aus ausgesuchten Bau- und Naturmaterialien, Farb- und Stilkonzepten.

– Hier gleicht kein Raum dem nächsten. Alle Zimmer sind selbstverständlich mit WC, Dusche oder Badewanne, Fernseher, WLAN, einer Minibar sowie einem Wohlfühl-Outfit (bestehend aus Bademantel und passenden Badeschlappen) ausgestattet.

Er ist Sterne-Koch, Gastronom, Kochbuchautor und zudem bekannt aus diversen TV-Kochsendungen - **Alexander Herrmann.**

Im Herrmann'schen Familienbetrieb, hat er sich mit dem schicken, modern-elegantem **Gourmet-restaurant** einen Namen gemacht und spielt zusammen mit Tobias Bätz ein eingespieltes Küchenchef-Duo. Die kreativen Gerichte sind stimmige und durchdachte Kombinationen mit tollen Kontrasten, die von einer eigenen Idee zeugen.



Reisepreis:

Der Reisepreis beträgt für die Komplettveranstaltung vom **05.-08. Mai 2022**

€ **1.075,00** pro Person im **Doppelzimmer**, (Einzelzimmer nur auf Anfrage gegen Aufpreis)

Der Reisepreis bezieht sich auf Buchung/Abgabe an Privatpersonen und wird gem. §25 UStG entsprechend der Sonderregelung für Reisebüros versteuert. Erfolgt die Buchung/Abrechnung über eine in Deutschland oder der EU ansässige Firma, wird auf den Reisepreis die dt. gesetzl. MwSt. aufgeschlagen und in der Rechnung gesondert ausgewiesen.

Leistungen:

- **3 Übernachtungen** im 4-Sterne Romantik Hotel „**Herrmanns Posthotel**“ in Wirsberg **incl. Frühstücksbuffet**
- alle im Programm erwähnten **Mittagessen** (ohne Getränke)
- alle im Programm erwähnten kulinarischen **Zwischenstopps und Verkostungen**
- **4-Gang Tapas-Menü** am Donnerstagabend (ohne Getränke)
- **3-Gang-Menü** am Freitagabend (ohne Getränke)
- **5-Gänge Gourmet-Dinner** am Samstagabend im Restaurant „Alexander Herrmann by Tobias Bätz“ incl. Aperitif (ohne weitere Getränke)
- **Bordbuch, Fahrzeugplakette** sowie **Gesamtorganisation**
- **technischer Support** durch begleitenden Abschleppwagen incl. 1 Ersatzoldtimer bei Totalausfall zur Rückfahrt ins Hotel
- **persönliche 24h-Betreuung vor Ort**
- **Reisepreis-Sicherungsschein**
(gesetzl. Vorgabe gem. § 651k BGB und für alle Veranstalter bindend)

Reisebedingungen:

Die Veranstaltung ist auf max. 20 Fahrzeuge limitiert!

Teilnahmeberechtigt sind alle Fahrzeuge aller Marken mit einem aml. H-Kennzeichen oder einem Mindestalter von 30 Jahren. Ausnahme-Regelung: Wenn die Baureihe eines Fahrzeuges schon vor mind. 30 Jahren begonnen wurde, sind auch baugleiche Fahrzeuge jüngerer Baujahre zugelassen (Bspw. Mercedes W107, Porsche 911, Jaguar XJS, Morgan usw.)

1.) Annahme / Bezahlung / Bestätigung :

Das ausgefüllte Anmeldeformular gilt als verbindlicher Antrag des Bestellers an den Reiseveranstalter. Eine Annahme des Antrages durch den Reiseveranstalter kommt erst mit schriftlicher Bestätigung an den Besteller zustande. Der Reiseveranstalter behält sich generell das Recht vor, Reise-Anträge abzulehnen.

Mit der Annahme des Reiseantrages des Bestellers durch den Reiseveranstalter wird mittels ausgefertigter Buchungsbestätigung und Ausstellung des Reisepreis-Sicherungsscheines an den Reisenden/Besteller, auf den vollen Reisepreis für alle teilnehmenden Personen ein Betrag von € **250 pro Person als Anzahlung** fällig. Der Veranstalter stellt dem Reisenden dazu eine Rechnung aus, welche bis spätestens zum Fälligkeitstag auf das Konto des Veranstalters zu überweisen ist.

Die **Restzahlung des Reisepreises** ist nach erneuter Rechnungslegung des Veranstalters und gegen Aushändigung der Reiseunterlagen ca. **4 Wochen vor Reiseantritt** fällig und auf das in der Rechnung angegebene Konto **fristgerecht** zu überweisen.

Erfolgt die Restzahlung dann nicht binnen einer automatischen Nachfrist von 5 Kalendertagen, so ist der Veranstalter ohne weitere Mahnung berechtigt, den Reiseveranstaltungsvertrag fristlos zu kündigen und die geleistete Anzahlung als pauschalierten Schadensersatz für entstandene Kosten und entgangenem Gewinn einzubehalten, sowie weitere Schadensersatzansprüche gegen Nachweis einzufordern. Dem Besteller bleibt der Nachweis unbenommen, dass kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

2.) **Rücktritt / Stornierung :**

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Reise bei zu geringer Teilnehmerzahl abzusagen. In diesem Falle erfolgt volle Rückerstattung des bislang eingezahlten Reisepreises an den Besteller. Tritt der Besteller von der Reise zurück, bzw. storniert die Reise – *gleich aus welchem Grund* – gelten nachfolgende Stornierungsbedingungen als nicht erstattungsfähige Beträge abzügl. etwaiger ersparter Aufwendungen als vereinbart:

Stornierung der Reise ab Buchung bis 04.03.2022	-	kostenfrei
Stornierung der Reise ab 05.03.2022 bis 05.04.2022	-	25% des Reisepreises pro Person
Stornierung der Reise ab 06.04.2022 bis Reiseantritt	-	100% des Reisepreises pro Person

In Bezug auf die pauschalisierten Sätze der Entschädigung im Stornierungsfall wird dem Reisenden ausdrücklich das Recht des Nachweises eingeräumt, dass ein wesentlich niedriger Schaden als die Pauschale entstanden ist. Der Reiseveranstalter offeriert und empfiehlt zum eigenen Schutz außerhalb der kostenfreien Stornierungszeiten den Abschluss einer Reisekostenrücktritts- und Abbruchversicherung.

3.) **Sonstige Reisebedingungen**

- a) Der Besteller versichert, persönlich und gesundheitlich zum Antritt der Reise in der Lage zu sein, sowie bei Reiseantritt im Besitz eines gültigen, **Führerscheins für PKW** zu sein. Ferner ist sein Fahrzeug ausreichend EU-gesetzlich zugelassen und versichert.
- b) **Der Besteller und seine Begleitpersonen/Beifahrer nehmen auf eigene Gefahr an dieser Reise teil** und tragen die zivil- und strafrechtliche Verantwortung für alle von Ihnen selbst oder deren Fahrzeugen verursachten Schäden.
- c) **Kurzfristige, organisatorisch notwendige, oder durch höhere Gewalt und/oder Streik bedingte Änderungen sind grundsätzlich möglich** und begründen bei gleichwertigem Ersatz keinen Anspruch auf Minderung des Reisepreises. Nachweisliche Schadensersatzansprüche bleiben hiervon unberührt.
- d) Die **Teilnahme an der Veranstaltung mit einem anderen als in der Anmeldung bezeichneten Fahrzeug** ist unzulässig, es sei denn, dieses Fahrzeug entspricht der für die jeweilige Veranstaltung ausgeschriebenen Baujahresbegrenzung oder der Veranstalter hat rechtzeitig vor der Veranstaltung ausnahmsweise seine schriftliche Zustimmung erteilt. Ein Zuwiderhandeln gilt als grober Vertragsverstoß und berechtigt den Veranstalter zur fristlosen Kündigung des Reiseveranstaltungsvertrages mit der Folge eines sofortigen Teilnahmeausschlusses. Der Reisepreis abzüglich ersparter Aufwendungen verbleibt in einem solchen Falle als Schadensersatz beim Veranstalter, es sei denn, der Besteller/Teilnehmer weist nach, dass im Zusammenhang mit der Kündigung des Reiseveranstaltungsvertrages keine oder wesentlich niedrigere Kosten entstanden sind.