

BNN, 11.08.2020

Kulinarische Tour durch die Kurstadt

Neue Stadtführung: Wie schmeckt eigentlich Baden-Baden?

Baden-Baden erschmecken, das verspricht eine kulinarische Stadtführung. Die Teilnehmer dürfen beim Rundgang badische und elsässische Spezialitäten und Sushi probieren.



Guten Appetit: Mit sechs lokalen Partnern geht die Firma Eat the World zum Auftakt ihrer kulinarischen Stadtführung in Baden-Baden an diesem Freitag an den Start.

Hamburg hat es, Heidelberg und auch Berlin sowie Freiburg. Jetzt kommt das Angebot an die Oos. Die in Berlin ansässige Firma Eat the World bietet in Baden-Baden kulinarische Stadtführungen an. Die Premiertour startet an diesem Freitag. Der Partner ist renommiert: die Zeitschrift „essen und trinken“.

Hinter der Tour verbirgt sich eine Stadtführung mit einer erweiterten Komponente. Die Teilnehmer dürfen die Bäderstadt erschmecken. Wie das funktioniert? Ganz einfach: Unterwegs werden badische und elsässische Spezialitäten gereicht, auch Sushi-Liebhaber sollten auf ihre Kosten kommen. Dafür hat der Veranstalter sechs lokale Partner gewonnen, bekannte Ziele in der Stadt.

Keine Fertigprodukte

Alle Beteiligten sollen des Überraschungseffekts wegen nicht schon vorab verraten werden. Doch ein wenig Licht darf ins Dunkel gebracht werden. Mit dabei sind unter anderem renommierte Adressen wie das Rizzi am Augustaplatz, aber auch das M10 in der Altstadt am Marktplatz und die Wagener Markthalle in der Fußgängerzone. Die kulinarischen Partner sind

das Herzstück der Touren, erläutert eine Eat-the-World-Sprecherin. Sie seien gemeinsam mit der „essen und trinken“-Redaktion ausgewählt worden.

Fertigprodukte oder Produkte aus Industrieverarbeitung sollen den Teilnehmern in den Lokalisationen nicht gereicht werden. Das ist der Anspruch, den Eat the World an seine örtlichen Partner stellt. Das hat seinen Preis. Mit einem Teilnehmerbeitrag von 59 Euro ist die kulinarische Entdeckungstour nicht ganz billig. Kinder bis zwölf Jahre sind für 30 Euro dabei. Tour-Tage sind immer freitags und mittwochs um 14.30 Uhr. Eine Buchung ist bis zu zwei Stunden vor dem Start noch telefonisch oder online möglich.

Mit solchen Stadtführungen wurden offensichtlich in über 50 Städten bereits gute Erfahrungen gemacht. Sie eignen sich für Einheimische, die ihre Heimat vielleicht mal aus einer anderen Perspektive sehen wollen, oder für Touristen, die sich beim Bummel durch die Stadt gerne von einem kompetenten Partner leiten und über Besonderheiten informieren lassen, gewissermaßen eine Kombination aus Genießen und Sehenswürdigkeiten entdecken erleben wollen.

Genussvielfalt kennenlernen

Eat the World bezeichnet sich selbst als Marktführer auf dem Gebiet kulinarisch-kultureller Stadtführungen. „Das macht die schönsten Städte Deutschlands durch ein einzigartiges Tour-Konzept mit allen Sinnen erlebbar“ heißt es in der Werbung.

Auf der dreieinhalbstündigen Tour sollen die Teilnehmer in Baden-Baden nicht nur Sehenswürdigkeiten im Zentrum und die Genussvielfalt kennenlernen, sondern auch mehr über die historische Verbindung zum russischen Zarenreich und den frankophilen Einfluss in der Stadt erfahren.

Die Tour sollen ferner auf die Prominenten der Bäderstadt und die zahlreichen glamourösen Events an der Oos eingehen. „Wir finden Baden-Baden als Stadt unglaublich spannend“, schwärmt Eat-the-World-Sprecherin Andrea Kramer. Sie kennt Baden-Baden, weil sie schon mehrfach Gala-Veranstaltungen in Brenner's Park-Hotel & Spa begleitete.

Der Zeitpunkt für den Auftakt an der Oos ist sicher nicht optimal gewählt, doch die Corona-Krise war ja nicht abzusehen. „Wir starten wegen Corona später als geplant“, erläutert Kramer. „Wir sind aber froh, dass wir wieder loslegen können.“ Einschränkungen sind nach wie vor unvermeidlich. So müssen bei der kulinarischen Stadtführung natürlich Hygieneregeln wie Abstand eingehalten werden.

Ein Mund-Nase-Schutz ist in geschlossenen Räume und an Engstellen der Tour zu tragen, heißt es von Seiten des Veranstalters. Die Speisen werden zudem nicht auf Tablettts bereitgestellt, von denen sich die Teilnehmer selbst bedienen, sondern für jeden einzeln serviert.