

ZWARTE WOOD & BADEN

Wandelen & wijnwandelen in het Zwarte Woud, Ortenau & Kaiserstuhl

Zaterdag 6 september – vrijdag 12 september 2025

Zaterdag 13 september – vrijdag 19 september 2025



Het Zwarte Woud is een van de mooiste middelgebergtes van Europa en wie er nog niet is geweest moet daar dringend verandering in brengen. In bijna alle van de negen *Bereiche* van de wijnregio Baden speelt de coulisse van het Zwarte Woud een grote rol. Er is uiteraard de invloed op het microklimaat van de wijngaarden, het vormt ook een achtertuin waar de toeristische mogelijkheden schier oneindig zijn. Vooral voor natuurliefhebbers en rustzoekers, maar ook actieve gezinnen met kinderen komen hier aan hun trekken. Ik kom hier al sinds mijn prille kinderjaren en nog steeds ben ik hier niet uitgekeken. Elk dorp, heuveltop of dal herbergt wel een schat. De wijngebieden van Baden zijn al bijzonder, in combinatie met het Zwarte Woud is een boeiende vakantiemix zo gemaakt. Vanuit de *Bereiche* (vooral Ortenau, Breisgau en Markgräflerland) rij je via idyllische dalen het woud zo binnen. Vergis je niet, het Zwarte Woud is groot. Meer dan 6000 km², van noord naar zuid 160 km en bijna 50 km breed en het wordt onderverdeeld in Nordschwarzwald, Mittlerer Schwarzwald en Südschwarzwald. De hoogste top, gelegen in de Südschwarzwald, is de Feldberg met 1.493m. Wie al deze gebieden te voet wil verbinden volgt de legendarische Westweg.

Deze wandelreis wil een klein stukje Zwarte Woud tonen, of toch wat mogelijk is in één week om een divers gezicht van de regio te tonen. Het is in die zin geen echte wijnwandelreis, hoewel we dagelijks met Duitse wijn in aanraking zullen komen. In het glas, of tijdens de 2 geplande uitstappen naar Kaiserstuhl en Durbach (Ortenau). Daar wachten ons 2 van de mooiste Duitse wijnlandschappen.

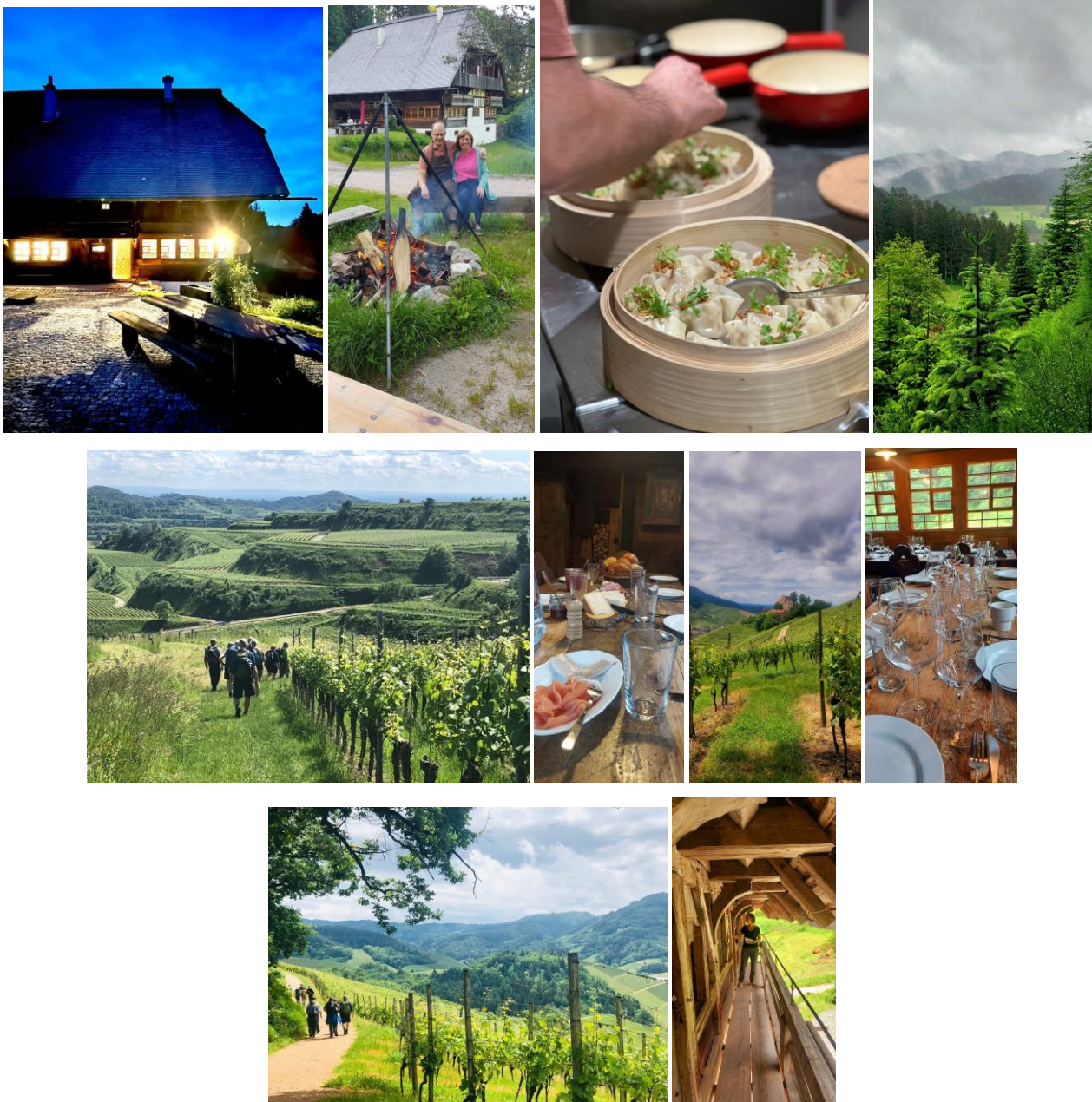
Het programma loopt van zaterdag tot vrijdag, en we reizen met 11 personen. Om het Zwarte Woudgevoel te versterken verblijven we in het historische Langenbachhof, een machtige hoeve gebouwd in 1813 waar de sfeer van weleer niet valt te ontkennen. Naast het ontbijt dineren we ook hier. Bij mooi weer aan de grote tafel buiten, bij minder weer in de gezellige Stube binnen. Het is een reis waar veel ervaring over en passie voor de streek inzit. Een reis met een persoonlijke noot. Een echte beleving van de regio!

Er is keuze uit 2 periodes en omvat telkens een all-in programma (met 1 vrije dag). Voor de extra culinaire ondersteuning zorgt goede vriend en topchef Philippe Van Cappellen.

Mochten er na het doornemen van dit programma nog vragen zijn, contacteer me gerust.

Gerd Brabant

Sfeerbeelden van de editie van 2024



Je gastvrouw en gastheren

Gerd & Annemie



Gerd is al meer dan 20 jaar actief in de Duitse wijnwereld. Samen met Marc Roovers schreef hij “Wijnland Duitsland”, het omvangrijkste boek ooit over Duitse wijn in het Nederland. Intussen al aan de derde druk. In september 2017 werd hij door VDP.Die Prädikatsweingüter in Berlijn gelauwerd voor zijn jarenlange inzet om Duitse wijn te promoten in België. Hij richtte in 2000 Vinikus als importbedrijf van Duitse wijn op, nadien omgedoopt tot Vinikus&Lazarus. Zijn grootste

passie is een wijnregio al wandelend te ontdekken, de beste manier om een landschap in detail te leren kennen. Partner in crime daarvoor is zijn VW busje, waarmee hij maandelijks naar Duitsland trekt. Van kinds af aan kwam Gerd in contact met Duitsland, zijn moeder is er geboren en een deel van de familie woont er nog steeds. Gerd ‘ademt en spreekt’ Duitsland. Zijn missie bestaat erin om zijn passie voor Duitsland te delen. Samen met zijn vrouw Annemie staan ze garant voor een hartelijke begeleiding tijdens de week, van ontbijt tot diner.

Philippe Van Cappellen – Le Joueur de Flûte

Philippe en Gerd kennen elkaar al meer dan 20 jaar. En wat koken betreft is er niemand van wie Gerd meer geleerd heeft dan van Philippe. Samen organiseerden ze al culinaire groeipreizen naar de Périgord en Gaume. Zijn keuken is gebaseerd op ingrediënten en op smaak. Philippe is een gepassioneerde chef die door zijn talent de kans heeft

gekregen om met internationale befaamde chefs samen te werken: Paul Bocuse, Alain Senderens,... Wanneer zijn restaurant de gouden Delta won in 1988, vertrok hij naar de Verenigde Staten van

Amerika en zijn restaurant werd genoemd een van de beste nieuwe restaurant van de USA, door Esquire Magazine in 1989. Terug in België, in 1993, startte hij zijn restaurant “Le joueur de flûte” die na 7 succesvolle jaren werd verkocht. Nu verzorgt hij catering service, kok aan huis opdrachten, kooklessen en geeft hij raad voor professionelen van het vak. Tijdens deze wandelreis in het Zwarte Woud zullen Gerd en Philippe samen zorgen voor een heerlijk diner.



Programma

DAG 1 (ZATERDAG) – Kennismaking van de groep en de omgeving

Individueel vertrek uit België. Reken op een 5-tal uur vanuit Brussel. Afspraak en check-in vanaf 11u30 aan de hoeve. We voorzien een hartige soep, versgebakken brood en Zwarte Woudham als lunch.

In de namiddag maken we een eerste wandeling in de regio, kwestie van de benen al even in te lopen. 's Avonds maken we het ons gezellig in de hoeve en is er een drie-gangen table d'hôte. Beter kan een wandelreis niet beginnen!

DAG 2 (ZONDAG) – Hahn-und-Henne in Zell-am-Harmersbach

Vandaag zoeken we het niet te ver uit de buurt en hoeven we geen picknick klaar te maken. We lunchen immers tijdens onze wandeling in een erg leuke en gezellige hoeve. De route van net geen 14 km en 450 hoogtemeters gaat steeds op en neer door een sprookjeslandschap. Variatie troef dus. Het is één van de vele themawandelingen die het Zwarte Woud rijk is, en staat in het teken van de haan en de kip. Voor ons zijn vooral de natuur en de geweldige vergezichten van belang. 's Middags lunchen we in de oude hoeve Vogt am Mühlstein.

's Avonds plannen we een kaasfondue avond met alles erop en eraan. De kaas komt van de lokale kaasmakerij, daarbij uiteraard verschillende soorten charcuterie. Vooraf huisgemaakte dim sum en een fruitdessert.



DAG 3 (MAANDAG) – Hausacher Bergsteig + kooksessie met Philippe Van Cappellen

20 km ten noorden van onze hoeve ligt Hausach. Na een goed ontbijt, en na het klaarmaken van onze picknick rijden we een half uur noordwaarts voor een tocht doorheen een landschap wat deze regio zo typeert: de afwisseling van bos en weiland.

Hoewel 'slechts' 13 km zijn er wel 760 meter hoogteverschil te overwinnen. De route is daarom intens, met drie beklimmingen en afdalingen, echter nooit technisch moeilijk. Onderweg word je beloond met fantastische uitzichten op het omringende landschap van het Zwarte Woud. Hoe hoger de klim, hoe breder het uitzicht. Bijzonderheden op de route zijn het monument "Burg Husen", het 2,8 km lange avonturenpad, dat bedoeld is om kinderen aan te zetten tot bewegen in de buitenlucht, de schilderachtig gelegen "Hausacherbacher kapel" en de "Kreuzberg kapel".

De Hausacher Bergsteig loopt langs een deel van de bekendste van alle langeafstandswandelpaden in het Zwarte Woud, de "Westweg", raakt de "Kinzigtäler Jakobusweg" en de "Großer Hansjakobweg".

Er zijn onderweg geen Stuben, alleen platteland en rust. Om de dorst te lessen, zijn onderweg wel drie "natuur" koelkasten ingericht. Je betaalt de drank door de centjes in een zogenaamde "honesty" doosje. Te deponeren. Voor ons zijn het ideale plaatsen om te pauzeren.

Enmaal terug in de hoeve staat er een kooksessie met Philippe Van Cappellen op de planning. Met lokale producten wordt een heerlijk 3-gangenmenu gekookt. De receptfiches krijg je uiteraard mee naar huis. En Gerd serveert mooie Duitse wijnen bij de gerechten.



DAG 4 (DINSDAG) – Vrije dag

Het ontbijt wordt verzorgd, en nadien is de dag voor iedereen vrij. Wil je uitrusten aan de hoeve, iets bezoeken, gaan zwemmen,... Er zijn zoveel mogelijkheden. Deze dag gebruiken wij om de voorraad terug aan te vullen en te koken voor de volgende dagen. Voor het diner zijn er opties in de omgeving, of je kan zelf iets koken in de hoeve en genieten van de omgeving met -waarom niet- een goed boek en een glas wijn.

Wat kan je zoal doen in de regio? Bezoek Gengenbach, één van de mooiste plaatsen in het Zwarte Woud met een pittoresk centrum, verder is het openluchtmuseum Vogtsbauernhof in Gutach een aanrader. Je komt er veel te weten over oude ambachten en hoe de mensen vroeger leefden. Daarvoor staan talrijke knappe en imposante hoeves verspreid over een groot terrein. Of wandel vanaf de watervallen van Triberg. Een uur rijden is het naar Freiburg im Breisgau, een prachtige stad met tal van steegjes, toffe winkels en restaurants.

DAG 5 (WOENSDAG) – Kaiserstuhl

Vandaag staat een van meest unieke wijnlandschappen in Duitsland op het menu: de Kaiserstuhl. Na het maken van onze picknick rijden we ongeveer een uur naar dit oud vulkanische gebied, en tevens het grootste Bereich van Baden. Een zelf uitgewerkte luswandeling van ca. 15 km staat op de agenda doorheen diep woud, weides en terraswijngaarden. En zelden zal je iets van verkeer zien of horen. Deze wandeling werd ook gepubliceerd in “Wijnland Duitsland” en doorkruist een spectaculair landschap dat op de top van de “Texasspass” één van de meest iconische wijnpanorama’s van Duitsland toont, terecht bekroond als mooiste wijnzicht van Baden in 2020. De dag sluiten we af met een 3-gangen menu, waaronder een Duitse klassieker: “Rinderrouladen” en huisgemaakte Spätzle.



DAG 6 (DONDERDAG) – Durbach, een van Duitslands mooiste wijndorpen

Vandaag hoeven we geen picknick te maken. We lunchen namelijk op een bijzondere plek: Schloss Staufenberg. Na het ontbijt is het 50 minuten rijden naar ons startpunt, nl. in het centrum van Durbach. Onze luswandeling van 15 km brengt ons doorheen het schitterende wijnlandschap van Durbach. Alsof een lappendeken van wijngaarden de glooiende heuvels heeft bedekt. Het gaat steeds op en neer, en voor onze verdiende middagpauze houden we op Schloss Staufenberg. Hier is een van de mooiste terrassen van Duitsland en bij mooi weer zie je Straatsburg en de toppen van de Vogezen. Ieder kiest een gerecht naar wens van de kaart: een Flammkuchen, een hartige salade, een charcuterieschotel... En daarbij hoort uiteraard een glas Klingelberger, het lokale synoniem voor Riesling.

Met een mooi menu en topwijnen sluiten we deze dag af.



DAG 7 (VRIJDAG) - Einde

Na het ontbijt nemen we afscheid van elkaar en kijken we terug op een prachtige week samen.

Wandelniveau

Deze reis omvat 5 wandeldagen, met trajecten meestal rond de 15 km. Hoewel er geen technische moeilijkheden zijn, gaat het voortdurend op en neer. Er zijn dus wel wat hoogtemeters te overwinnen, meestal meer dan 500 hoogtemeters per dag. Iedereen met een goede basisconditie kan dit aan. Vanuit de ervaring van vorige wandelreizen merken we dat mensen soms hun conditie overschatten. Mocht je niet regelmatig wandelen (of sporten) raden we aan de periode voor deze trip je conditie wat op te bouwen. Deelname aan deze reis houdt ook in het deelnemen aan de wandelingen. Er wordt nl. geen alternatief programma voorzien voor mensen die niet zouden meewandelen. Iedereen heeft een eigen wandeltempo, zeker bergop. En daar houden we uiteraard rekening mee. Samen uit, samen thuis! En een druppel regen houdt ons niet tegen. Goede wandelkledij is de basis.

Mochten de weersomstandigheden bepaalde wandelingen niet toelaten kijken we naar een alternatief, of wijzigen we eventueel de wandelingen van dag.

Maaltijden en wijnen / Kooksessie

Met uitzondering van dinsdag is er elke avond een table d'hôte voorzien, meestal als 3-gangen menu met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. We koken alles zelf met een mix van vlees, vis en groenten. Omwille van het kleine gezelschap is het voor deze reis niet mogelijk op specifieke dieet- en voorkeurswensen in te gaan. Verder zorgen we voor een voedzaam ontbijt met brood, yoghurt, granola, fruit, hartig en zoet beleg, eieren, fruitsap en koffie/thee. Wanneer we tijdens de wandeling picknicken maakt ieder van het ontbijt een eigen pakketje. Tijdens 2 wandelingen lunchen we op locatie. Dat is inbegrepen in de deelnameprijs.

Op maandagnamiddag is er een kooksessie met Philippe Van Cappellen, waar we koken met regionale producten.

Voor de wandelingen zelf voorzien we geen dranken, omdat we merken dat iedereen voorkeuren heeft wat tijdens de inspanning te drinken. Wel staat het frisse bronwater van de hoeve ter beschikking. We nemen een sodastream mee zodat je van het stille bronwater ook spuitwater kan maken. Neem zelf wat navulbare flessen mee.

Tijdens het avondmaal komt de veelzijdigheid van Duitse wijn aan bod. Elke avond (m.u.v. dinsdag -de vrije dag-) start met een Sekt. We leggen de lat wat wijn betreft hoog en ontkurken prachtige flessen.

Ons verblijf: Langenbachhof

Langenbachhof

Langenbach 1

78136 Schonach im Schwarzwald

www.langenbachhof.de



Onze uitvalsbasis in een authentieke Zwarte Woudhoeve. Het gebouw straalt historische charme uit, met alle

nostalgische kantjes die het afmaken: krakende vloeren, tegelkachels, houten balkon, etc.

Het Langenbachhof werd in 1813 tegen een helling gebouwd in een prachtig bosgebied en werd gebruikt voor veeteelt en bosbouw. Na de dood van de eigenaars werd de hoeve tientallen jaren niet bewoond en raakte de hoeve geleidelijk aan in verval, tot het stadium van ruïne niet ver meer was verwijderd.

Toen de heer Sorg, de huidige eigenaar, de vervallen hoeve kocht, investeerde hij veel tijd in dit project om het Langenbachhof in de oorspronkelijke structuur te herstellen want enkel de funderingen en wat houtwerk was nog bruikbaar. Heel het gebouw helde ook naar voren. Hij gebruikte materialen van een andere vervallen hoeve om de langdurige renovatie aan te vatten.

Vandaag ziet de prachtig gerestaureerde hoeve in het Zwarte Woud er van buiten precies zo uit als 200 jaar geleden. Ook binnen lijkt de tijd te hebben stilgestaan. De vloer, deuren, muren en balken, alles is nog van het oorspronkelijke hout. Het is een reis naar het verleden waar een compromis is gevonden tussen historische beleving en hedendaags comfort. Zo heeft elke kamer een eigen, moderne badkamer met vloerverwarming en zijn de bedden voorzien van hoogwaardige lattenbodems en matrassen van het Zwitserse Hüsler. Een deel van de kamers heeft de badkamer “en-suite”, de andere kamers hebben hun badkamer rechtover in de gang (maar hoort wel toe tot 1 kamer). Verwacht geen 5 sterren luxe accommodatie, wel een unieke, historische plek met krakende houten vloeren. Een pand boordevol beleving.

Er is dekking door 4G en Wifi is aanwezig. Verder is er een sauna die we na de wandeling aanzetten.





Prijs & voorwaarden

Prijs per persoon op basis van tweepersoonskamer: € 1.550 *

*** Deze prijs is berekend op 11 deelnemers, waarvan 5 tweepersoonskamer en 1 éénpersoonskamer. Mocht hier een afwijking op zijn, dan laten we dat tijdig weten. De reis gaat door bij volledige bezetting.**

Inbegrepen:

- 6 overnachtingen met ontbijt.
- 's Avonds table d'hôte in de hoeve op alle dagen behalve dinsdag. De meeste diners bestaan uit een 3-gangenmenu en worden verzorgd door Gerd, Annemie en Philippe.
- Kooksessie met Philippe Van Cappellen op maandagnamiddag.
- Alle wijnen (Sekt & wijnen), waters & koffie tijdens de table d'hôte. We voorzien prachtige Duitse wijnen. Koffie en thee tijdens de aanwezigheid in de hoeve via zelfbediening.
- 1 keer lunch bij aankomst in de hoeve, 2 keer picknick (wat iedereen zelf kan maken tijdens het ontbijt) en 2 keer lunch tijdens de wandeling met keuze uit een gerecht (Schloss Staufenberg en Vogt am Mühlstein)
- Wandelbegeleiding door Gerd Brabant.
- Kamer met eigen badkamer (bij sommige kamers ligt de badkamer rechtover in de gang) en handdoeken.

Niet inbegrepen:

- Vervoer heen en terug, en vervoer ter plaatse. We rijden ter plekke met zo weinig mogelijk auto's en verdelen ons over de wagens.
- Eigen drank tijdens de wandelingen. Afhankelijk van het weer heb je 1,5 à 2,5l nodig per wandeltocht. Je kan je vrij bedienen van het bronwater van de hoeve, wat we ook als spuitwater voorzien. Het bronwater van de hoeve wordt regelmatig gecontroleerd.
- Dranken buiten de diners. In de kelder van de hoeve vind je tegen democratische prijzen bier en sap. Je rekent dit op het einde zelf af met de verantwoordelijke van de hoeve. Je kan uiteraard zelf ook drank meenemen voor tussendoor. De kelder van de hoeve is een koele plek om dit te bewaren.
- Diner op dinsdag (de vrije dag). We geven tips voor restaurants, of je kan zelf wat voorzien in de hoeve.
- Eigen annulatie- en reisbijstandsverzekering

Annulatievoorwaarden:

Vanaf 60 dagen voor aanvang van de reis is de volledige reissom verschuldigd.

Inschrijven kan tot 27 september 2024, of tot wanneer volzet.

Inschrijvingsformulier 1/2

volgens bijgevoegd programma, basis € 1.550 pp.

Inschrijven kan tot 27 september 2024, of tot wanneer volzet.

Ondergetekende neemt deel aan de trip "Zwarte Woud 2025"

Van zaterdag 6 september tot vrijdag 12 september 2025

Van zaterdag 13 september tot vrijdag 19 september 2025

EENPERSOONKAMER (per periode 1 kamer beschikbaar)

DEELNEMER

Naam: Voornaam:

Geboorte:/...../..... GSM:/...../.....

Straat + Nr:

PC + plaats:

Telefoon:/..... Email:@.....

Gegevens volgens identiteitskaart

Ingeval van factuur op bedrijf, naam bedrijf + BTW nr:

TWEEPERSOONSKAMER (per periode 5 kamers beschikbaar)

DEELNEMER 1

Naam: Voornaam:

Geboorte:/...../..... GSM:/...../.....

DEELNEMER 2

Naam: Voornaam:

Geboorte:/...../..... GSM:/...../.....

Straat + Nr:

PC + plaats:

Telefoon:/..... Email:@.....

Gegevens volgens identiteitskaart

Ingeval van factuur op bedrijf, naam bedrijf + BTW nr:

Inschrijvingsformulier 2/2

volgens bijgevoegd programma, basis € 1.550 pp.

Een annulatieverzekering of reisbijstandsverzekering is niet inbegrepen in de reissom.

Indien u reeds een reisbijstandsverzekering heeft:

Naam van de maatschappij:

Aansluitingsnummer:

Telefoon:/.....

In geval van een ernstig voorval tijdens de reis, gelieve volgende persoon te verwittigen:

Naam:

Telefoon:/.....

Zoals boven beschreven kunnen we -met uitzondering van kleine aanpassingen- geen wensen vervullen i.v.m. allergieën en voedselvoorkeuren omwille van het kleine gezelschap

HANDTEKENING, NAAM + DATUM:

Terugbezorgen aan: Vinikus, Gerd Brabant, Spiegellaan 26, 1785 Merchtem, info@vinikus.be

Inschrijving is pas definitief na het ons bezorgen van dit ondertekende inschrijvingsformulier, onze bevestiging en het betalen van het voorschot van €620 pp in oktober/november 2024 na factuur van Vinikus vof. Het saldo is te betalen 8 weken voor vertrek. Daarvoor volgt een saldofactuur. Alle facturatie gebeurt vanuit Vinikus vof.