

Volkmar Schwabe

# Baden-Baden

## Ein Fest der Sinne (Teil 2)

Wenn ein anerkannt anspruchsvolles Fachmagazin für Complementarymedizin Tipps für Reiseziele, Kliniken, ja sogar für Hotels und Restaurants gibt, dann müssen diese Empfehlungen schon ganz besonderen Gütekriterien standhalten. Insbesondere müssen sie natürlich der Vorgabe der Ganzheitlichkeit entsprechen.

Wie schon im März-Heft angedeutet, entspricht Baden-Baden als Ganzes dieser Erwartung in überdurchschnittlicher Form. Dieser Anspruch muss dann natürlich erst recht von den Teilen dieses Ganzen erfüllt werden.

### Wohnen

Und so gibt es tatsächlich kaum ein Hotel in Baden-Baden, das sich nicht dem Wellness-, Spa- oder einfach dem Gesundheits-, Schönheits- und Entspannungsgedanken verschrieben hat. Vorreiter dabei sind nicht zufällig die beiden großen Luxus-Hotels, die die höchste Auszeichnung „Leading Hotel of the World“ tragen. Beide vereint auch, dass sie - dem Complementary-Gedanken folgend - eine Privatklinik in ihren Verbund aufgenommen haben, beide entsprechen dem oben geschilderten Anspruch von CO'MED in besonderem Maße.

Nicht ganz zufällig beginne ich den Reigen der Baden-Baden-Tipps mit



### Brenner's Park-Hotel und Spa

Das einzige Hotel, das in Deutschland den Namen „Spa“ tragen darf, begeistert in jedweder Beziehung. Ob das die Zaren im vorigen Jahrhundert waren (siehe März-Heft, Baden-Baden, Teil 1) Marlene Dietrich, Frank Sinatra oder die gekrönten Häupter und Staatschefs der neueren Zeit, Brenner's Park-Hotel ist weltweit das Synonym für erstklassiges, aber auch sehr bewusst ganzheitliches Hotelerlebnis. Für mich ist das ganz Besondere an Brenner's, dass es keinen erkennbaren Unterschied in der Gast-

freundschaft zwischen Zar und Zimmermann gibt. So etwas kann man dem Personal nicht einfach anweisen. Das ist eine Frage des Bewusstseins. Direktor Richard Schmitz hat es als sein Lebenswerk geschafft, den Geist der Brenner-Familie so perfekt zu implantieren, dass sich jeder Gast ganz schnell als Teil dieser Brenner-Familie aufgenommen fühlt, herzliche Gastfreundschaft auf Schritt und Tritt, aber immer unaufdringlich, fast englisch distinguert. Aus der Philosophie der Brenner-Familie ist eine stimmige und menschenfreundliche Komposition geworden. Da Direktor Schmitz auf dieses sehr erfolgreiche Lebenswerk zurückblicken kann, hat er auch bereits einen designierten Nachfolger, der wiederum hervorragend in diese Komposition passt: Frank Marrenbach. Auch er wird neue Impulse setzen, sofern ihn die Familie Oetker dazu freie Hand lässt, aber auch er wird mit Sicherheit dieses seltsame Gut, die Brenner-Familie, weiter entwickeln. Sie merken schon: CO'MED-Reisetipps werden nicht die Anzahl der Zimmer und Suiten, der vergoldeten Wasserhähne und der Whirl-Pools im Badezimmer herunterbeten. Wenngleich die Bäder zu den ganz besonderen Erlebnissen in Brenner's gehören. (Kleiner Tipp am Rande: Im „Bad-Hotel Zum Hirsch“ läuft das Baden-Badener Thermalwasser direkt in die Badewanne). Wenngleich die Pflugeserie von Bulgari in allen Badezimmern natürlich auch zu den besonderen Schmankerln bei Brenner's gehört.

**Das Anliegen von CO'MED ist es aber in diesen und allen folgenden Reisebeschreibungen, den Klinikskonzepten und den Tipps:**

**Innen herüberzubringen, inwieweit ein Gesamtkonzept stimmig ist, inwieweit der Mensch mit allen Bedürfnissen im Mittelpunkt steht und sogar complementarymedizinische Aspekte in dieses Gesamtkonzept einfließen.**

**Und da ist Brenner's eben Spitze.**

Dazu trägt gerade die konsequente Umsetzung des Spa-Gedankens bei, der mit der Verleihung des Spa-Awards weltliche Ehren erhalten hat. Doch viel mehr interessiert den Gast die konsequente

### VOLKMAR SCHWABE



Der Diplom-Pädagoge ist auf den Fachmessen vor Ort als „Botschafter von CO'MED“ für Sie Ansprechpartner für alle CO'MED-Belange. Darüber hinaus zeichnet er für die Serien „Reisen“ und „Kliniks-Konzepte“ verantwortlich. Hier setzt er die Serie über Baden-Baden fort.



Einbindung des Spa-Bereiches in die Philosophie der Brenner-Familie. Wenn Baden-Baden zu recht mit seinen zwölf Thermalquellen als der Spa-Ort Deutschlands apostrophiert wird (SPA = sanus per aquam = gesund durch Wasser), dann ist Brenner's das Spa-Hotel in Deutschland. Da hat eben das „Hallenbad“ im altrömischen Stil und stolzen 16 x 6,5 Metern mit seiner Einbindung in die Parklandschaft der Lichtentaler Allee eine Ausstrahlung, die zu beschreiben eine untaugliche Nutzung des Mediums Sprache wäre, Erleben einer der schönsten Badetempels in Deutschland heißt die Zauberformel, die für das gesamte hier Beschriebene gilt. Dazu gehört der Bereich, der mit „Fitness“ nur absolut oberflächlich beschrieben wäre und der mit dem Diplomsportlehrer Hans-Peter Veit dem Gast einen Fachmann zur Seite stellt, der nicht nur individuelle Trainingspläne erstellt, sondern mit der Körperanalyse mit Körperfettmessung auf der Grundlage der Bioelektrischen Impe-

danz-Analyse wertvolle Voraussetzung für diese Pläne schafft, die dann im Pulstraining, an Cardio-Trainings-Geräten, im Muskelaufbau am Multi-Power-Rack, am Crosstrainer, auf Laufbändern und Treppensteigsimulatoren etc. erfolgreich umgesetzt werden können. Und da ist das Saunarium Spa mit dem originären Dampfbad, natürlich der finnischen Daina, das Sanarium mit Licht- und Aromaeffekten, Whirlwannen mit der persönlichen Duftnote, das japanische Blütendampfbad, das Laconicum. „Getoppt“ wird dieses Spa-Paradies von der Spa-Suite, das es ganzen Familien ermöglicht, in exklusiver Abgeschiedenheit im „eigenen“ Spa mit Spa-Butler zu baden, zu saunen, zu relaxen. Nicht nur Moslems schätzen diese private Atmosphäre. Ganzheitlichkeit hat bei Brenner's einen weiteren und ganz wesentlichen Namen: die Privatklinik „Stephanie les Bains“. Darüber gibt es aber so viel (Gutes) zu berichten, dass diesem Thema ein eigenständiger Artikel im nächsten Heft gewidmet wird.

Sonst wäre nämlich kein Raum mehr für das zweite Hotel-Highlight in bzw. um Baden-Baden herum, und das wäre schade:

### Schlosshotel Bühler Höhe



Wanderer, kommst du nach Baden-Baden, nimm dir ein Taxi, um das Schlosshotel Bühler Höhe auf 800 m über N.N. zu erreichen. Die Voraussetzung, die eindrucksvolle Rotunde, für mich das Wahrzeichen des Schlosshotels, eingebettet in 18 ha Schlosspark, erblicken zu können, ist nämlich erst einmal die Schwarzwaldhochstraße zu erklimmen. Wer nämlich von Baden-Baden aus 15 KM erfolgreich mittels teils steilen Serpentin bergauf zurückgelegt hat, wird mit der typischen Atmosphäre des Schlosshotels belohnt:

Der Blick über den schier unendlichen Schwarzwald bis zu den Vogesen, die Ruhe, die perfekte Einbindung in die Natur, die sich bis in das Haus fortplant, das ist eigentlich die ideale Ergänzung zu Brenner's Parkhotel. Die Frage, wie ein Luxushotel wie die „Bühlerhöhe“ einen so exponierten, gleichermaßen faszinierenden wie extrem abgelegenen Standort finden konnte, öffnet ein interessantes Fenster der Geschichte um den ersten Weltkrieg. Wie so oft im Leben beginnt diese Geschichte mit einer großen Liebe. Die bereits mit einem Bankier verheiratete Herta Pringsheim, Tochter des Jüdischen Großgrundbesitzers Schottländer aus Schlesien, verliebte sich im Rahmen einer Manövereinquartierung in den (natürlich) gutaussehenden kaiserlich-preussischen Oberst Wilhelm Isenbart. Nach dessen Tod - nicht im Feld, denn wegen der Heirat mit einer geschiedenen jüdischen Frau hatte der Oberst ein Tabu gebrochen, lange vor Hitler - beschloss Herta, ihrem toten Oberst ein Denkmal zu setzen, und das an einem der schönsten Plätze Deutschlands (Soap-Operas werden eben vom Leben geschrieben). Und so entstand von 1911 bis 1914 durch den damals berühmten Professor Wilhelm Kreis die Bühlerhöhe, damals das „General-Isenbart-Offiziers-Genesungsheim“. Tragik pur: Seine Majestät Kaiser Wilhelm nahm die Schenkung der Herta nicht an, wegen der Folgekosten, die er als weitsichtiger Ökonom fürchtete. Herta starb grambeugt in den Wirren des Zusammenbruchs in Baden-Baden. Die Gäste, die diese Wohlfühl-Insel heute nutzen dürfen, werden Herta dankbar sein, und insbesondere Max Grundig, der 1986 den zweiten Grundstein legte und Hertas Offiziers-Genesungsheim zu einem der weltweit führenden Hotels werden ließ. Damit legte er auch den Grundstein zu einem der spektakulärsten Pools Deutschlands und sicher auch über Deutschlands Grenzen hinaus. Bietet Brenner's einen der schönsten Badetempel im altrömischen Stil, so schwimmt hier der Badegast fast über den Wolken. Wer ist schließlich schon einmal im Flugzeug geschwommen?



Und damit wurde auch der Grundstein gelegt zu einem Gourmet-Tempel. Da kocht Holger Rösch im „Schlossrestaurant“ trotz der Belastungen einer Hotelküche so großartig kreativ, dass Klaus Er-

fort im „Imperial“ gleich nach neunmonatiger Tätigkeit im November 1999 den ersten Michelin-Stern verliehen bekam. Er kann gar nicht anders, um sich von Holger Rösch abzusetzen. Brenner's Parkhotel und Schosshotel Bühlerhöhe. Das ist keine Anstiftung zur Konkurrenz, das ist eine sich großartig ergänzende Komposition. Das sehen übrigens auch die beiden Hoteldirektoren Schmitz und Schumacher so, die der Gast beim gemeinsamen einvernehmlichen Mittagessen antreffen kann.

### Und so hat eben alles seine Funktion.

Da ist die zentrale Lage von Brenner's in Baden-Baden, wengleich auch in herrlicher Parklandschaft, da sind die unvergleichlich schönen Zimmer, da ist die perfekte Ausrichtung auf die Spa-Philosophie als großer Höhepunkt und nicht zuletzt der Verbund mit Stephanie les Bains auf der einen Seite, da sind die großartigen Kochkünste, die Beauty-Farm und der „Top-of-the-World-Effekt“ auf der Bühlerhöhe. Das ist die Chance der Vielfalt in Baden-Baden: Das eine tun, OHNE das andere zu lassen. Baden-Baden bietet eben Chancen ohne Ende, nie aber Ausschließlichkeiten.

Ursprünglich sollte ein weiteres interessantes Hotelangebot, das CO'MED-Maßstäben standhält, aufgenommen werden:

### Quisisana

Hoteldirektor Krämer hat 1991 mit seiner „GET“, der ganzheitlichen Energietherapie, ein hochinteressantes Produkt entwickelt, das wir Ihnen gerne empfohlen hätten. Allerdings mussten wir so große Diskrepanzen zwischen dem GET-Konzept und dem in Abwesenheit von Direktor Krämer tätigen Management erleben, dass Quisisana der CO'MED-Messlatte nicht standhalten konnte. Vielleicht war das ja nur ein ärgerlicher Ausrutscher und wir können demnächst Besseres vermelden...

### Das Essen

Selbstverständlich gehört zu einem ganzheitlich orientierten Reisebericht die Einbeziehung eines ganz wesentlichen Quells der Lebensfreude, nämlich des guten Essens. Wo anfangen? Baden-Baden ist bekanntlich quasi umstellt von kulinarischen Bastionen, die alle gleichermaßen das Interesse haben, Baden-Baden das Wasser einer eigenständigen Grande Cuisine abzugraben. Da ist als herausragende Bastion das gesamte Elsass, deren Küchenkompetenz zu beschreiben Eulen nach Athen oder besser Harald Wohlfahrt nach Baiersbronn tragen hieße, der nämlich die badische Seite des Gourmet-Mekkas verheißt und als die „ewige“ Nr. 1 die lukullischen Pilger in Entzücken versetzt. Kann sich in diesem Umfeld kreative, große Küche entwickeln, die sogar dem CO'MED-Anspruch der Leib-Seele-Einheit standhält? Sie kann! Und anders als bei

den Hotels, wo die Einbeziehung der „Tops“ erste Chronistenpflicht ist, hat CO'MED bei den Gourmet-Tempeln die versteckten Juwelen gesucht - und gefunden. Nach dem Motto, dass die größten Juwelen am Besten gesichert werden müssen, hat sich die eine Perle der beiden Restaurant-Tipps in aller Bescheidenheit nach Lichtental zurückgezogen und genießt immer noch den Kultstatus eines Geheimtipps, das:

#### Waldhorn



Das Ehepaar Ursel und Achim Müller hat hier seit 1995 ein Ambiente geschaffen, das in urgemütlicher Wohnzimmer-Atmosphäre viel eher bodenständige badische Kost als einen Gourmet-Tempel vermuten lässt. Da drängt sich nichts vordergründig auf, da muss entdeckt werden. Folglich verkörpert auch der waschechte Badener Achim Müller Understatement pur. Wenn es den Leser auch verwundern wird, so drängt sich hier eine Parallele zu Brenner's Parkhotel auf: Dort die Brenner's Familie, hier das familiäre Klima, das nur auf einer langfristigen Stammkunden-Bindung aufbauen kann.

Beispiel: Familie Müller hatte zunächst zwölf Jahre das Restaurant Adler in Gaggenau geführt, das schnell zu einer der besten Adressen in Nordbaden avancierte. Dem Ortskundigen signalisiert dies: Mercedes-Fertigung. Und so lassen sich im Rahmen der langfristig aufgebauten familiären Beziehung die ehemaligen Mercedes-Manager, alle weit über 70, regelmäßig nach Baden-Baden zum Waldhorn kutschieren. Den familiären Kontakt zu den Müllers wollen sie wie die vielen anderen Stammgäste um keinen Preis missen. Und natürlich wollen sie das nicht missen, was das Juwel Achim Müller mit „seinen Jungs“, wie er seine Küchenmannschaft liebevoll nennt, zaubert: hochkarätige Gourmetküche pur.

Nie verleugnet er dabei aber seine badische Herkunft, schafft die hocheifrliche und unverwechselbare Synthese zwischen der bodenständig orientierten badischen Küche mit seinen Vorlieben Fisch und Wild und der engagierten Gourmetküche. So einer lebt natürlich mit dem, was die Region anbietet und mit den Jahreszeiten. Die Stammgäste wissen das zu schätzen, was bedeutet, dass der Hebock, den der passionierte Jäger Achim Müller mit eigenem Revier selbst erlegt, ab 1. Mai genauso ausgebucht ist wie der Gamspeffer im August und der Fasan im Oktober.



Das alles steht genauso wenig auf der Karte wie das Schlachtfest mit sieben Gängen am ersten Advent. Selbstredend kommt das einheimische Lamm und die freilaufende halbwilde Ente aus der Region wie auch für das Frühstück im angeschlossenen und sehr preiswerten Hotel sechs Marmeladen aus Früchten immer noch selbst hergestellt werden. Was Achim Müller auf den Tisch bringt, ist immer ein Hochgenuss für Auge und Gaumen. Ob das dann das Lamm-Carpaccio mit schwarzen Trüffeln ist, das mit seiner einzigartigen Marinierung die Geschmacksknospen förmlich explodieren lässt, ob das die klare Tomaten-Bouillon ist, die den Eindruck erweckt, gerade auf eine kräftige Strauchtomate zu beißen, der im Elsass gebeizte irische Wildlachs oder „einfach“ der gefüllte Ochsenchwanz, Achim Müller entlockt und begeistert seine Gäste, nach deren Wohl er sich am Abend gleich mehrfach erkundigt. Dass Achim Müller bei aller badischer Verbundenheit äußerst experimentierfreudig ist, zeigt ein Blick auf die Speisekarte. Blutwurst mit Himmel und Erde, Gelantine von Jagdfasan an Beeren- und Apfelkompott, Mousse vom geräucherten Bachsaibling und Dillsenfsauce, alles übrigens in einer hocheifrlichen Preis-Leistungs-Relation. Da schmeckt dann auch der Zwetschgenbrand aus dem Maulbeerbaumfuss doppelt gut. Auch die Spezialität, die alle CO'MED-Leser als Schmäckerl mit nach Hause bekommen: den legendären Rotweinkuchen, auf den auch schon „Gault Millau“ aufmerksam wurde.



Apropos Gault Millau: Achim Müller wurde natürlich längst von allen deutschen Restaurantführern entdeckt. Und im „Ranking“ der besten 1000 Restaurants in Deutschland im Querschnitt aller Restaurantführern rangiert er auf dem sagenhaften Platz 212. Damit rangiert er im Raum Baden-Baden unangefochten auf Rang eins und lässt auch bundesweit erstklassige Namen ganz weit hinter sich. Wie eingangs gesagt: Noch ist es ein Geheimtipp. Trotzdem: Ohne Reservierung geht nichts im Waldhorn im Lichtental!

Sie bekamen zwei Restaurant-Juwelen versprochen. Zum zweiten Tipp muss man sich diesmal in den Norden Baden-Badens bewegen. Unweit der Caracalla-Therme haben sich 1998 in einer ehemaligen Bäckerei der nur 28-jährige Stéphan Bernhard und seine Ehefrau, die Biologin Sophie, niedergelassen und das Hotel-Restaurant

#### Le Jardin de France

eröffnet. Der Erfolg dieses Unternehmens lässt sich an zwei Ergebnissen plastisch beschreiben: Bereits ein Jahr nach der Eröffnung erhielt Stéphan den ersten Michelin-Stern und wurde damit zum jüngsten Sterne-Koch Deutschlands, der ein eigenes Restaurant führt. Das zweite Ergebnis: wenn bisher die touristische Reiseroute der Liebhaber besonders guter und kreativer Küche immer nur in Richtung Elsaß ging, so hat sich dieser Strom dank der Kochkunst des Stéphan Bernhard zumindest schon ein klein wenig zum Gegenverkehr entwickelt. Ganz im Gegensatz zu der urgemütlichen Schwarzwaldatmosphäre im Waldhorn wird der Gast, so er denn reserviert hat, von einem konsequent postmodernen Ambiente empfangen. Aber genau wie im Waldhorn wird dem Gast frischeste Ware geboten, die diesmal



**Daten und Fakten**

**Alle weiterführenden Information über Baden-Baden und das Rebland erhalten Sie bei:**

Baden-Baden-Marketing GmbH (BBM), Solmsstraße 1, 76530 Baden-Baden, Tel. 07221-257200/1, Fax 275202. E-Mail: info@baden-baden.com, Internet: http://www.baden-baden.com

Speziell für CO'MED-Leserinnen und Leser steht Frau Ohmberger zur Verfügung. Fragen Sie nach Ihr bei speziellen Interessen und Anfragen.

**Brenner's Parkhotel und Spa**

Schillerstraße 6, 76530 Baden-Baden, Tel. 07221-900-0, Fax 38772, E-Mail: info@brenners-park.de, Internet: www.brenners-park.de

**Schlosshotel Bühlerhöhe**

Schwarzwaldhochstraße, 77815 Bühl/Baden-Baden, Tel. 07226-55-0 Fax 557-77 E-Mail: buehlerhoehe@t-online.de, Internet: www.buehlerhoehe.com

aber folgerichtig aus Straßburg kommt, die Fische und Meeresfrüchte werden aus der Bretagne geliefert. Das ergibt natürlich eine völlig andere Speisekarte. Das Ergebnis ist aber das gleiche: eine Küche, die dem Genießer noch Wochen danach in Hochstimmung versetzt. Und das kann dann so aussehen: Als Amuse-Gueule brachte der Oberkellner Guy Vetz eine Geflügelterrine auf Radieschensalat, dem ein Salat von weißem und grünem Spargel folgte. Die danach kredenzt Jakobsmuscheln mit einer grandiosen Sauce von Roter Bete waren in ihrer Konsistenz und Geschmacksfülle atemberaubend. Der wilde Steinbutt, ebenfalls mit weißem und grünem Spargel, sehr mutig angerichtet mit Limonensauce, Zitronengras und Ingwer-Confitte, stand dem kaum nach. Bei der hauseigene Patisserie blieb das Wettrennen zwischen Quantität und Qualität unentschieden, beide waren die Gewinner. Ein weiterer Blick auf die Speisekarte gefällig: Das Gourmet-Menü mit Wachtel in Gewürztraminer pochiert auf einem Sauerkrautsalat mit Balsamico-Dressing, Filet vom St. Petersfisch mit Limone, Milchkalb-Medailon mit Schalotten-Honig-Kompott und gebratener Entenleber, Käse-Auswahl und schließlich Ananas-Croustillant, gebraten mit Rum, Sorbet und Karamelbutter, das Ganze für 99 DM. Ob „Waldhorn“ oder „Le Jardin de France“: das sind die Inseln im Alltag, auf die sich jede Vorfreude lohnt. Beide Restaurants verwöhnen selbstverständlich mit Weinkarten, die den jeweiligen unterschiedlichen Schwerpunkt stilvoll und abgerundet unterstützen.

**Hotel-Restaurant „Waldhorn“**

Beuerner Straße 54, 76534 Baden-Baden, Tel. 07221-72288, Fax 73488

Von der A 5 kommend fahren Sie durch den Tunnel in Baden-Baden, die Verlängerung Richtung Lichtental führt dann automatisch in die Beuerner Straße (Richtung Freudenstadt)

**Hotel-Restaurant „Le Jardin de France“**

Rotenbachtalstraße 10, 76530 Baden-Baden, Tel.: 07221-30078-60, Fax: 30078-70

Stadtauswärts in der Nähe der Caracalla-Therme

**Baden Royal**

Dr.-Rudolf-Eberle-Straße 28, 76534 Baden-Baden-Steinbach, Tel. 07223-9648-0 Fax: 964825, E-Mail: BadenRoyal@aol.com

Die Sektkellerei liegt etwas versteckt. Am Besten rufen Sie an und lassen sich eine Wegbeschreibung geben oder faxen.

**Das Trinken**

Trotz der Vielfalt der bereits gegebenen Informationen kann es sich ein Bericht, der die Lebens- und Sinnenfreude Baden-Badens zum Thema hat, nicht nehmen lassen, dies alles mit einem Ausflug zum Gott Bacchus abzurunden. Nicht ins nahe gelegene Rebland mit Steinbach-Umweg, Varnhalt und Neuweier geht dieser Ausflug, das muss jeder Baden-Baden-Besucher ohnehin und unbedingt selbst erkunden. Ob das „Stich-den-Buben“, „Gut Nägelsförs“ sind, ob Rieslingspezialitäten, samtige Rotweine, Grauburgunder oder Chardonnay, das soll Ihrer Entdeckerfreude vorbehalten bleiben.

CO'MED entführt sie auch diesmal zu einem weiteren Geheimtipp:

**Baden Royal**

Dieter Grefkes führt hier zusammen mit seiner Frau Susanne seit 1997 eine, nein, die Privat-Sektkellerei. Das ist nämlich eine der wenigen Sektkellereien in Deutschland, wo der Sekt u.a. nach der Methode der Flaschengärung erzeugt wird. Der Wein dazu kommt bevorzugt von den badischen Weinhängen und erhält von Susanne Grefkes jedes Etikett, das des Kunden Phantasie begehrt. Dieter Grefkes 15jährige Erfahrung mit dem Produkt Champagner macht sich natürlich auch bezahlt. Egal ob es die edelsten Ergebnisse sind, die die Flaschengärung nach dem klassischen Rüttelprinzip hervorbringt oder die ökonomischere Flaschengärung nach dem Transvasierprinzip, wo die Gärungsrückstände in einem speziellen Verfahren gekühlt und herausgefiltert werden.



Allein schon, um den Chardonnay-Sekt, der zum Millenniums-Wechsel aufgelegt und von Frau Grefkes mit einem aufregenden Etikett versehen wurde, zu verkosten, ist die Kellereibesichtigung mit Sektprobe ein wohlgemeinter und abschließender CO'MED-Tipp.

Liebe Leserin, liebe Leser, mit dem zweiten Teil des Baden-Baden-Reiseberichts sind die Kapazitäten von CO'MED fast gesprengt worden. Sicherlich wird ein Reisebericht mit diesem Umfang nicht die Regel werden, künftig wird die Berichterstattung über Klinken und sonstige complementarymedizinische Einrichtungen wieder in Vordergrund stehen. Wir meinen allerdings, dass es ein lohnendes Unterfangen ist, zusammenzubringen, was zusammen gehört, nämlich die complementarymedizinisch interessierten Leserinnen und Leser von CO'MED und die Spa-Hauptstadt Deutschlands, Baden-Baden. Und wenn wir uns schon zu einem solchen Unterfangen entschlossen haben, dann fühlen wir uns auch verpflichtet, Sie so umfangreich zu informieren, dass Sie auch tatsächlich eine Handreichung zum Wohlfühlen in Baden-Baden erhalten.

Was noch nachzutragen ist:

Baden-Baden steht noch immer im Ruf, sehr teuer zu sein. Natürlich ist es kein billiger Jakob.

Aber zum Beispiel in den beiden Broschüren:

- Jahr 2000, Spezial-Arrangements der Baden-Badener Hotels und
- Zeit zum Genießen, Exklusiv-Arrangements ausgewählter Baden-Badener Hotels

findet jeder Geldbeutel etwas Adäquates. Bestellen Sie die Broschüren bei BBM (siehe Seite 98).

**CO'MED-Schmankerl**

Wie Sie das schon vom Bericht über die Toscana-Therme in Bad Sulza kennen

(CO`MED Heft 3/2000) bemühen wir uns, die veröffentlichten Tipps jeweils mit einem besonderen „Schmankerl“, einer speziellen Ermäßigung für CO`MED-Leser, einem besonderem Mitbringsel o.ä. zu verbinden. Es ist deshalb unbedingt in Ihrem (und unserem) Interesse, dass Sie sich als CO`MED-Leserin und -Leser zu erkennen geben!

#### **Baden-Baden-Marketing:**

Bei allen Hotelbuchungen in Baden-Baden bis Ende 2000 erhalten CO`MED-Leser ein Gutscheineheft mit kostenlosem Eintritt in die beiden Thermen, in die Spielbank, freien Busfahrten usw. Wenden Sie sich an Frau Ohmberger (siehe Adresse BBM).

#### **Restaurant Waldhorn**

CO`MED-Leser erhalten den legendären Rotweinkuchen, der selbst im Gault Millau gebührend erwähnt wurde.

#### **Restaurant Jardin de France**

CO`MED-Leser bekommen ein Glas selbstgemachte Konfitüre

#### **Baden Royal Sektkellerei**

Auf alle Produkte wird CO`MED-Lesern eine Ermäßigung von 10% gewährt .



#### **Anschrift des Autors:**

Volkmar Schwabe  
Spessart Str. 71  
D-36391 Sinnatal