

WINE & DINE IM ÜBERBLICK

MONAT	DATUM	ZEIT	THEMA	EVENT
April	Sa., 25. April 2026	19 Uhr	Weinreise entlang der Deutschen Weinstraße – Die Essenz der Pfalz	Weinreise
Juni	Sa., 13. Juni 2026	19 Uhr	Hidden Places – Auf Schatzsuche abseits der bekannten Weinregionen	Weinreise
August	Sa., 29. August 2026	19 Uhr	Reise in die Provence – Rosé, Licht & spannende Entdeckungen	Weinreise
Oktober	Sa., 24. Oktober 2026	19 Uhr	Herbstliche Weinreise ins Burgenland – Geschmores, Deftiges & kraftvolle Weine	Weinreise
November	Do. 12. + So. 29. Nov. 2026	14 Uhr	Exklusiver Kochkurs mit Christian Lange Genuss. Handwerk. Zeit miteinander.	Kochkurs
Dezember	Sa., 12. Dezember 2026	19 Uhr	Piemont – Große Weine, feine Küche Zeit, Tiefe und Terroir	Weinreise
Januar 2027	Sa., 30. Januar 2026	19 Uhr	French January statt „Dry January“	Weinreise

Alle Weinreisen 95 € pro Person

Gemeinsam stimmen wir uns mit einem Aperitif auf den Abend ein und verkosten 7-8 Weine zu einem auf den Abend abgestimmten 5-Gänge-Menü. Die Anzahl der Teilnehmer pro Event ist begrenzt.

Die Anzahl der Teilnehmer pro Event ist begrenzt.
Gerne nehmen wir Deine Reservierung per Telefon, E-Mail oder über den nebenstehenden QR-Code entgegen.



Online
reservieren

KÜHBERG — DAS HOTEL ÜBER OBERSTDORF
Oytalstraße 2, 87561 Oberstdorf
TELEFON: +49 (0)8322 3323
E-MAIL: welcome@hotel-kuehberg.de

WWW.HOTEL-KUEHBERG.DE

RESTAURANT „AUGENBLICK“

Täglich geöffnet mit wechselnden Menüs.
Reserviere Deinen Logenplatz!



Online
reservieren


KÜHBERG
DAS HOTEL ÜBER OBERSTDORF

Mit dem Kühberg
durchs Jahr
2026
KULINARIK-
KALENDER



WINE & DINE AM BERG

WEINREISEN • SOMMELIERE TABLE • KOCH-EVENTS

WWW.HOTEL-KUEHBERG.DE

WINE & DINE AUF DEM KÜHBERG

SCHNELL
GENUSS-PLATZ
SICHERN!*

* Die Anzahl der Teilnehmer pro Event ist begrenzt. Gerne nehmen wir Deine Reservierung per Telefon, E-Mail oder über den QR-Code auf der Rückseite entgegen.

Genussmomente, Neuentdeckungen und gesellige Abende rund um den Wein, stets begleitet von Christian Langes Kochkünsten.

SOMMELIÈRE TABLE

Individuell & auf Anfrage buchbar.
Dieser Abend lebt vom Fragenstellen:

Welcher Wein passt zum Essen?
Woran erkennt man Qualität?
Was macht ein Glas wirklich gut?

Gemeinsam entdecken wir Weine abseits des Gewohnten – mit Fokus auf Herkunft, Handschrift und Genuss.

Mindestteilnehmerzahl: 4 Personen,
maximal 15 Personen.

**95 € PRO PERSON
5-GÄNGE-MENÜ & BEGLEITEND
HANDVERLESENE WEINE**

INDIVIDUELLE TERMINE



2026 Kulinarijkalender

12. + 29. NOV.



EXKLUSIVER KOCHKURS MIT CHRISTIAN LANGE

Im November öffnen wir unsere Küche für ein ganz besonderes Erlebnis:

Maximal zehn Gäste erhalten einen exklusiven Blick hinter die Kulissen und kochen gemeinsam mit Christian Lange. Beginn 14 Uhr.

In entspannter Atmosphäre geht es um Handwerk, Produktverständnis und die kleinen Kniffe, die gute Gerichte besonders machen.

Dazu wählen wir gemeinsam die passenden Weine aus – mit Hintergrundwissen, Empfehlungen und Raum für Fragen.

Nach dem Kochen genießen wir die zubereiteten Gänge gemeinsam am Tisch.

Ein Abend voller Austausch, Genuss und Inspiration.

Ein perfektes Geschenk für Genießer – oder einfach wertvolle gemeinsame Zeit mit Freunden oder Familie.

25. APRIL

DIE DEUTSCHE WEINSTRASSE Die Essenz der Pfalz

Die Pfalz ist mehr als eine Weinregion – sie ist ein Lebensgefühl.

Entlang der Deutschen Weinstraße begegnen Dir charakterstarke Winzer, große Weine und eine Küche, die Handwerk und Herz verbindet: Riesling mit Zug, Burgunder mit Schmelz, kraftvolle Rotweine – selbstverständlich in ihrer Qualität.

Diese Weinreise ist persönlich: ein Wiedersehen, ein Abend voller Erinnerungen und neuer Entdeckungen. „Pälzer“ Weine treffen auf eine ehrliche, großzügige Küche.

Unprätentiös. Herzlich. Überzeugend.

29. AUGUST

REISE IN DIE PROVENCE Mehr als Sommer. Mehr als Rosé.

Die Provence: Lavendel in der Luft, warmes Licht auf Steinmauern, ein gedeckter Tisch im Schatten alter Olivenbäume.

Wir entdecken die Region in ihrer ganzen Vielfalt: strukturierte Rosés, elegante Weißweine, überraschende Rote – Weine, die zeigen, wie viel Tiefe und Ernsthaftigkeit in der Provence steckt.

Begleitet von einer leichten, aromatischen Küche, die Frische und Raffinesse verbindet, entsteht ein Abend voller Leichtigkeit – ohne Beliebigkeit.

Zeit für Rosé, Licht & spannende Entdeckungen.

12. DEZEMBER

PIEMONT: GROSSE WEINE & FEINE KÜCHE Zeit, Tiefe und Terroir

Im Piemont wird nichts überstürzt. Große Weine entstehen hier ebenso langsam wie große Gerichte. Nebbiolo, Barolo und Barbaresco fordern Aufmerksamkeit – und belohnen mit Eleganz, Tiefe und Länge.

Begleitet von einer der bedeutendsten Küchen Europas: handgemachte Pasta, Schmorgerichte, Trüffel – reduziert, kompromisslos, präzise.

Diese Weinreise ist kein schneller Genuss. Sie nimmt sich Zeit zum Eintauchen, Verstehen und Genießen.

30. JAN. 2027

FRENCH JANUARY Unsere Alternative zum „Dry January“

Statt vollständigem Verzicht setzt der französische Ansatz des „French January“ auf bewussten, maßvollen Genuss. Weniger, dafür überlegter trinken – mit Blick auf Qualität, Herkunft und Geselligkeit.

Wein wird dabei nicht als bloßes Getränk verstanden, sondern als kulturelles Element und Teil eines genussvollen Lebensstils.

Unsere Weinreise greift diesen Gedanken auf: entdecken, verkosten und genießen – achtsam, entschleunigt und mit Respekt für Tradition und Balance.