

// PRESSEMITTEILUNG

## **TRAUBE TONBACH ZUM BESTEN „FOODHOTEL“ IN EUROPA GEKÜRT Reisemagazin GEO SAISON zeichnet aus**

**TONBACH / BAIERSBRONN, 22. Januar 2013 (dh)** – Die Traube Tonbach im Nordschwarzwald gehört erneut zu den 100 besten Adressen in Europa. Das Traditionshaus wurde in der aktuellen Ausgabe des Reisemagazins „Geo Saison“ von einer Experten-Jury bestehend aus über dreißig Tourismus-, Design- und Medienfachleuten auf Platz eins in der Kategorie „Foodhotels“ gewählt.

„Alles ist Genuss“ lautet nicht umsonst die Philosophie des Feinschmeckerhotels. FAZ-Reisejournalistin und Jurymitglied Brigitte Scherer begründet die Auszeichnung mit den Worten: „König der Köche, drei Michelin-Sterne – kein Superlativ fehlt, wenn es um Harald Wohlfahrt geht, der seit dreißig Jahren im Ferienhotel Traube im Schwarzwald kocht.“ Weiter betont sie: „Deutschlands berühmtester Gourmettempel gibt sich als unprätentiöse Stube.“ Hier dürfe der Gast beim Genuss auch schmunzeln, etwa über den grünen Spargelspitzen-Palisadenzaun des Flusskrebssülzentörtchens, der an die Schwarzwaldtannen erinnere oder den als gefüllte Riesenkirsche getarnten Klassiker „Schwarzwälderkirchtorte“ von Pâtissier Pierre Lingelser.

Eine solche Begründung freut Heiner Finkbeiner, Inhaber und Gastgeber der Traube, besonders: „Wir bedanken uns herzlich für dieses Lob. Für uns steht der individuelle Gast mit seinen persönlichen Vorlieben im Mittelpunkt. Freude beim Genuss und eine Portion Humor spielen dabei eine ebenso wichtige Rolle wie allerhöchste Qualität.“

Für ein genussreiches Urlaubserlebnis vereint die Familie Finkbeiner seit über 200 Jahren Traditionssinn mit zeitgemäßem Luxus. So bietet das Fünf-Sterne-Superior-Hotel nicht nur die hochdekorierte Schwarzwaldstube. Für Vielfalt und Abwechslung sorgen auch die eleganten Restaurants Köhlerstube und Silberberg, die historische Bauernstube oder eine zünftige Berghütte hoch über dem Tonbachtal.

Die Gewinner des Hotelrankings 2013 sind die Favoriten von 31 ausgewählten Tourismus-, Design- und Medienexperten. Unter ihnen finden sich neben Reisejournalisten wie Barbera Liepert von der „Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung“, Till Bartels von „stern.de“ oder Tomas Niederberghaus von der Wochenzeitung „Die Zeit“ auch Stephan Schäfer, Chefredakteur von „Essen & Trinken“ und Katja Henschel, Gründerin des Reise-Blogs „Travelettes“.

Die Kriterien der Jury wurden bewusst subjektiv gewählt. Neben bestem Service und guter Küche zählen vor allem persönliche Eindrücke. So war beispielsweise entscheidend, welches Hotel ein Juror seinem besten Freund empfehlen würde. Herzliche Gastgeber, freundliches Personal und ein angenehmes Ambiente beeinflussen laut Jury den Wohlfühlfaktor im Urlaub am Nachhaltigsten.

**Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:**

**Daniela Heykes**

**ROOM426. Relations**

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schillerstraße 40

D-38440 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

e: [heykes@room426.com](mailto:heykes@room426.com)

[www.room426.com](http://www.room426.com)

**Weitere Informationen zum Hotel Traube Tonbach:**

**Julia Deleye**

**Hotel Traube Tonbach**

Assistentin der Geschäftsleitung

Familie Finkbeiner KG

Tonbachstraße 237

72270 Baiersbronn

t: +49 7442 / 492 625

f: +49 7442 / 492 740

e: [juliadeleye@traube-tonbach.de](mailto:juliadeleye@traube-tonbach.de)

[www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)