

# Tagungsinformation 2026



Seebacher Str. 50-52  
67098 Bad Dürkheim

info@hotel-heusser.de  
www.hotel-heusser.de

Tel.: 06322 930-0  
Fax: 06322 930-499

Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verlieren die Preise ihre Gültigkeit.  
13.03.2026

# Inhaltsverzeichnis

Unser Team

Seite 3

Das Gartenhotel Heusser auf einen Blick

Seite 4

Tagungsräume

Seite 5 - 6

Pauschalen und Preise

Seite 7

Übernachtung

Seite 8

Individuelle Pause und kulinarische Extras

Seite 9

Rahmenprogramme und Entspannungsmomente

Seite 10 - 15



# Unser Team

Unser engagiertes Rezeptionsteam  
gemeinsam mit Empfangsleitung Andrea Reiter  
Tel: 06322-930-0  
Empfang, Reservierung, Tagung.  
E-Mail: [info@hotel-heusser.de](mailto:info@hotel-heusser.de)

Xenia Tscheschel  
Tel: 06322-930-0  
Direktionsassistentin, Empfang, Reservierung, Tagung.  
E-Mail: [xenia.tscheschel@hotel-heusser.de](mailto:xenia.tscheschel@hotel-heusser.de)

Martina Berwing  
Tel: 06322/930-0  
Geschäftsführerin, Reservierung, Tagung.  
E-Mail: [martina.berwing@hotel-heusser.de](mailto:martina.berwing@hotel-heusser.de)

Ina Trinkaus  
Tel: 06322/930-0  
Verkauf, Marketing, Rahmenverträge.  
E-Mail: [ina.trinkaus@hotel-heusser.de](mailto:ina.trinkaus@hotel-heusser.de)

Unsere AGB finden Sie unter  
[www.hotel-heusser.de/kontakt/agb](http://www.hotel-heusser.de/kontakt/agb)



# Das Gartenhotel Heusser auf einen Blick

12 Tagungs- und Gruppenräume von 5 bis 90 Personen. Alle mit Tageslicht, modernster Tagungstechnik, kostenfreiem W-LAN-Zugang und größtenteils klimatisiert.

93 Hotelzimmer mit Balkon oder Terrasse und individuell regelbarer Klimaanlage. Nichtraucherzimmer.



Kostenfreier Eintritt in Heussers Wellness Oase mit Saunalandschaft im Innen- und Außenbereich, Freibad, großem Hallenbad und Fitnessraum. Viele entspannende Massagen gegen Gebühr.



120 kostenfreie Parkplätze inkl. 40 E-Parkplätze (Ladung gegen Gebühr) im hoteleigenen Parkhaus und direkt auf dem Hotelgelände.



Internationales Restaurant mit Gartenterrasse und Blick in den asiatischen Hotelgarten. Kaminzimmer mit Blick auf den Wasserfall im Garten. Große asiatische Hotelgartenanlage mit japanischem Teehaus, Koi-Teichen und Wasserschildkröten.

# Tagungsräume

## Rittergarten



- Parterre mit eigener Terrasse
- 120 qm
- Parlamentarisch mit Tischen: 60 Pers.
- U-Form (nur Außenbestuhlung): 32 Pers.
- Nur Stuhlreihen: 90 Pers.

## Schöne Anna



- Parterre mit Terrasse zum Garten
- 92 qm
- Parlamentarisch mit Tischen: 55 Pers.
- U-Form (nur Außenbestuhlung): 26 Pers.
- Nur Stuhlreihen: 70 Pers.

## Michelsberg



- 3. Etage mit Blick über die Rheinebene
- 100 qm
- Parlamentarisch mit Tischen: 50 Pers.
- U-Form (nur Außenbestuhlung): 30 Pers.
- Nur Stuhlreihen: 95 Pers.

## Mandelgarten



- Parterre mit Ausgang zur Gartenterrasse
- 80 qm
- Parlamentarisch mit Tischen: 32 Pers.
- U-Form (nur Außenbestuhlung): 24 Pers.
- Nur Stuhlreihen: 65 Pers.

## Fuchsmantel



- 1. Etage
- 65 qm
- Parlamentarisch mit Tischen: 28 Pers.
- U-Form (nur Außenbestuhlung): 22 Pers.
- Nur Stuhlreihen: 50 Pers.

## Herrenberg



- 1. Etage
- 45 qm
- Parlamentarisch mit Tischen: 10 Pers.
- U-Form (nur Außenbestuhlung): 12 Pers.

## Feuerberg mit Feuerbergelchen



- 1. Etage
- 49 qm & integriertem 10 qm Gruppenraum
- Parlamentarisch mit Tischen: 18 Pers.
- U-Form (nur Außenbestuhlung): 15 Pers.
- Nur Stuhlreihen: 35 Pers.

## Gruppenräume

### Spielberg

- 4. Etage
- 25 qm

### Hofstück & Hochbenn

- Parterre
- Kombiniert 24 qm

### Steinberg

- 4. Etage
- 20 qm

### Honigsäckel

- 1. Etage
- 9,7 qm

# Pauschalen und Preise

Die Pauschalen werden ab 8 Personen kalkuliert. Bei geringerer Teilnehmerzahl berechnen wir einen Aufpreis. In der Pauschale ist ein Lunch- bzw. Dinner-Bufferet enthalten. Bei weniger Teilnehmern servieren wir ein 4-Gang-Menü. Unsere Standard-Tagungstechnik, ein Beamer mit Leinwand, Flipchart, Pinnwände und Moderatorenkoffer, ist in den Pauschalen inkludiert. Zusätzliche Technik kann hinzugebucht werden.

## Halbpensions-Pauschale:

Mittagessen (Lunchbuffet)  
2 Kaffeepausen  
Kaffee/Tee und Beilagen  
Apfelsaft & Mineralwasser  
→ unlimitiert im Tagungsraum  
Raummiete  
Standard-Tagungstechnik  
W-LAN im Tagungsraum  
Parken

€ 82,00 pro Person und Tag



## Vollpensions-Pauschale:

Mittagessen (Lunchbuffet)  
Abendessen (Dinnerbuffet)  
2 Kaffeepausen  
→ Kaffee/Tee und Beilagen  
Apfelsaft & Mineralwasser  
→ unlimitiert im Tagungsraum  
Raummiete  
Standard-Tagungstechnik  
W-LAN im Tagungsraum  
Parken

€ 104,00 pro Person und Tag



## Erweiterungen der Pauschale:

Begrüßungskaffee  
ohne Beilagen € 5,00  
mit Beilagen € 12,00  
1 Heißgetränk € 4,00  
1 kleines Getränk € 5,70  
1 zusätzliches Mittagessen € 37,00  
1 zusätzliches Abendessen € 37,00  
1 zusätzliche Kaffeepause  
ohne Beilagen € 5,00  
mit Beilagen € 12,00  
1 Gruppenraum pro Tag € 50,00

Preise pro Person und Stück



# Übernachtung

Unsere 93 komfortabel eingerichtete Hotelzimmer sind alle mit Bad/Dusche, WC, Kosmetikspiegel, Fön, Telefon, Minibar, TV und Safe ausgestattet und sind klimatisiert. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und haben einen Balkon oder eine Terrasse.

Einen kuscheligen Bademantel und eine Wellnesstasche mit Badetüchern für den Aufenthalt im Hallenbad und der Wellness Oase finden Sie in jedem Zimmer.

Trainer erhalten ein Upgrade in ein DeLuxe- oder Superior Doppelzimmer.

## Bei Einzelabrechnung der Teilnehmer

Einzelzimmer pro Nacht	€ 127,00
Doppelzimmer pro Person und Nacht	€ 111,00

## Ab 8 Teilnehmer und nur bei Gesamtrechnung

Einzelzimmer pro Nacht	€ 118,00
Doppelzimmer pro Person und Nacht	€ 107,00

Die genannten Preise gelten ausschließlich für Übernachtungen unter der Woche im Zeitraum von Montag bis Freitag.



# Individuelle Pausen und kulinarische Extras

## Herzhafte Suppen

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Würstchen & Weißbrot  
€ 10,50 pro Person

Kraftbrühe mit Einlage & Weißbrot  
€ 9,50 pro Person

## Saisonale Spezialitäten

(Nur in den Monaten September & Oktober)  
Neuer Wein & Zwiebelkuchen  
€ 17,50 pro Person

## Pausensnacks

Halbe belegte Brötchen (Schinken, Käse, Wurst)  
€ 4,90 pro Stück

Obstplatte (mundgerecht geschnitten)  
€ 9,50 pro Person

Mini-Laugengebäck mit Butter  
€ 4,90 pro Person

Pinsa mit Knoblauch, Speck, Käse und Petersilie.  
Gemüsesticks mit Kräuterquark,  
Süße Mini-Plundertäschchen.  
€ 4,00 pro Stück

## Exklusive Genussmomente

Sektpause:

1 Glas Sekt, geräucherter Lachs auf Baguette,  
Fruchtspieße  
€ 23,00 pro Person

Bayrische Pause:

Laugenbrezeln, Weißwürste mit süßem Senf  
€ 14,50 pro Person

Italienische Pause:

Melone mit Parmaschinken,  
Bruschetta mit Tomate & Basilikum,  
Topfenmousse mit Beeren  
€ 23,00 pro Person

## Finger Food Imbiss-Buffer

Ideal als Alternative zum klassischen  
Mittag- oder Abendessen ab 10 Personen.  
Bei Wahl des Imbiss wird die Tagungspauschale  
um € 22,00 pro Person reduziert.

Tagessuppe mit Baguette  
Bauernsalat mit Schafskäse  
Minifrikadellen auf Kartoffel-Specksalat  
Gebackene Garnelen an Chili-Dip  
Asia Sticks Thai Veggi  
auf Mango-Chili-Dip  
Obstsalat, Apfelsaft & Wasser  
€ 41,00 pro Person

# Rahmenprogramme

## Pfälzer Weinprobe im Weingut Mesel in Bad Dürkheim

### Variante 1

Abendessen im Hotel  
(Dinner-Bufferet im Rahmen der Vollpensionspauschale)  
Spaziergang zum Weingut  
Direkt im Weingut bespricht der Winzer  
eine Weinprobe mit Ihnen.  
8-teilige Weinprobe bis 14 Personen  
Pauschal € 280,00  
Jede weitere Person zuzüglich € 20,00 pro Person

### Variante 2 – Mindestens 25 Personen

Spaziergang zum Weingut  
Wir liefern im Rahmen der Vollpensionspauschale ein  
Pfälzer Buffet mit allen Spezialitäten der Pfalz ins Weingut.  
Anschließend bespricht der Winzer eine Weinprobe mit Ihnen.  
8-teilige Weinprobe € 20,00 pro Person  
Aufpreis für außer Haus-Lieferung € 15,00 pro Person

## Beispiel für unser Pfälzer Buffet

Dunkle Brotsorten, Stangenweißbrot & Butter  
Blattsalate & Dressing  
Tomaten, Gurkenscheiben  
Heringshappen  
Käsebrett  
Pfälzer Vesperplatte  
Gehackter Schnittlauch & Zwiebeln für Salate & Quark  
zum Selbstanmachen  
\*  
Kartoffelsuppe mit Majoran  
Gekochte Kartoffeln mit Kräuterquark  
Kartoffelpüree  
Pfälzer Weinsauerkraut  
\*  
Champignonragout mit Serviettenknödeln  
Leberknödel in Specksauce  
Wellfleisch im Sud oder in Meerrettichsauce  
Pfälzer Bratwurst  
Saumagen  
\*  
Weinmousse  
Fruchtsalat



### Planwagenfahrt mit BIO-Weinprobe

Genießen Sie ca. 2 Std. Planwagenfahrt durch die herrliche Landschaft rund um Bad Dürkheim mit 4-teiliger BIO-Weinprobe des Weingut Zumstein. ab € 49,00 pro Person zzgl. MwSt. Mindestpreis € 490,00 zzgl. MwSt. Abfahrt ab Hotel nach Vereinbarung.



### Weinwanderung „nachhaltig & innovativ“

mit Kultur- und Weinbotschafterin Christine Freund-Grieger. Ein Weinspaziergang mit wissenswerten und kuriosen Geschichten über den Weinbau, die Pfalz, Land und Leute. Ab 12 Personen. ca. 3 Std., Secco & 4 Weine, Olivenbrot und Mineralwasser ab € 40,00 pro Person. Optional: Alkoholfreie Weine oder Premium-Upgrade

### Original Elwetritschejagd in der Dämmerung

Kennen Sie das Pfälzer Nationaltier - die Elwetritsche? Falls nicht, gehen Sie auf die Jagd und erfahren alles über diese Kuriosität. Die „Neutralisierung“ mittels Hochprozentigem und verschiedener Weine ist für den Jagderfolg unerlässlich. Geschichte und Geschichten der Pfalz kommen nicht zu kurz. Dauer: ca. 2 Std. Festes Schuhwerk erforderlich. Ab € 35,00 pro Person zzgl. MwSt. Mindestpreis € 350,00 zzgl. MwSt.

### Gumbert - eine schaurig humorvolle Limburgführung

Entdecken Sie mit dem Erbauer des Speyerer Domes und der Limburg, Abt Gumbert und Königin Grunhild. Eine besondere Eventführung bei der kein Hals und kein Auge trocken bleibt. Ab € 27,50 pro Person zzgl. MwSt. inkl. 5 Weinen. Mindestpreis € 300,00 zzgl. MwSt.

### Stadtführung Bad Dürkheim

Wir (ent-)führen Sie durch die Jahrhunderte der Dürkheimer Stadtgeschichte. Kelten und Römer, Salier und Leiningen, Revoluzzer und Kurgäste. Hören Sie von Dürkheims weißem Gold, einem römischen Steinbruch, einer der ältesten Stiftungen Deutschlands, Kirchen und ihren Geheimnissen, dem größten Fass, südländischen Pflanzen, einem der längsten Gradierbauten in Deutschland und vielem mehr. Ca. 1,5 – 2,0 Std. ab € 90,00 pro Gästeführer zzgl. MwSt.



### Spaziergang Flaggentürmchen 1,5 h

Der Spaziergang führt durch die malerischen Weinbergsterrassen zum Flaggentürmchen, einem wunderschönen Aussichtspunkt mit Blick über den Pfälzer Wald und die Rheinebene. Preis € 90,00 / max. 25 Personen

### Spaziergang Seebach, Klosterruine Limburg und Seebacher Klosterkirche

Sie erkunden die Ortsteile Seebach mit der alten Klosterkirche und der Klosterruine Limburg. Preis € 180,00 / max. 25 Personen

### Krimi-Stunde oder Wine & Crime

Abendessen mit Mordfall. Sie wählen Ihr Menü oder Buffet und lösen einen spannenden Mordfall. Das Krimiangebot lässt sich auch gut mit einer Weinprobe und Pfälzer Buffet beim Winzer durchführen.

Ab 20–40 Personen.  
Pauschal ab € 650,00 zzgl. MwSt.  
Zzgl. gewählttem Essen, Wein und Weinprobe.  
Größere Gruppen auf Anfrage.



### Wein und GPS, Segway und Scooter, Indoor und Outdoor

Das Team von Pfalz aktiv bietet maßgeschneiderte Angebote für Aktivitäten, die Mitarbeiter begeistern.  
Tel: 017680130035, info@pfalzaktiv.com



# MICHLER

## WEINERLEBNISSE

Seminare und Team Building mit Weinkenner und Sinnesphysiologe Dr. Steffen Michler

Testen Sie Ihre Sinne mit Aromaproben und entdecken Sie, hervorragende Kombinationen. Sie haben die Wahl:

**Weinsensorik**

**Wein und Käse**

**Wein und Schokolade**

**Whisky-Seminar**

**Karibischer Rum**

Dauer: 1,5-2 Std. Pro Person ab € 42,00 zzgl. MwSt.,  
Mindestpreis € 420,00 zzgl. MwSt.

### Wein-Entdecker-Tour

Entdecken Sie auf der Tour Interessantes über die Geschichte, die Geologie und natürlich den Geschmack fünf verschiedener Weine dieses Terroirs.  
Start ab Hotel.

Dauer: 1,5–2 Std.

Pro Person ab € 25,00 zzgl. MwSt.,  
Mindestpreis € 250,00 zzgl. MwSt.



### Teambuilding events indoor oder outdoor

Individuelle Team Events rund um das sinnliche Thema Wein. Kombinieren Sie ein Sensorik Seminar mit einem Wettbewerb. Zum Beispiel: Aromen raten, blind Gummibärchenfarbe schmecken, etc. Ein spannendes, teamförderndes Event mit Erlebnischarakter, viel Spaß und gutem Wein.  
Ab € 650,00 zzgl. MwSt., Wein und Material

## Linoldruckworkshop mit Weinprobe: Weinetikettenschnitzen im Gartenhotel Heusser

Sie suchen ein individuelles, kreatives Rahmenprogramm für ihre Gruppe? Mal etwas „ganz anderes“, mit Bezug zur Pfalz und ihren wunderbaren Weinen?

Vielleicht passt für Sie die Etikettenwerkstatt: In diesem geselligen Linoldruck-Workshop schnitzen wir unsere eigenen Weinetiketten.

Wir beginnen mit einer kleinen Weinprobe, stoßen gemeinsam an und lassen uns kreativ inspirieren. Unter Anleitung von Kursleiterin Nina Eberle entstehen eigene Linoldruck-Motive, die geschnitzt, gedruckt und als Etiketten auf die Flaschen gebracht werden – auf Wunsch auch als Grußkarten. Zum Abschluss nimmt jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer zwei Flaschen Wein als persönliches Souvenir mit nach Hause.

### Im Kurs inbegriffen sind:

- Weinprobe mit drei Weinen
- Linoldruck-Materialien für Etiketten und Grußkarten
- Kreative Betreuung durch Fachpersonal
- Zwei Flaschen Wein/Traubensaft zum mit nach Hause nehmen

Dauer circa 3,5 Stunden

Auch alkoholfrei möglich/Für Kinder ab 8 Jahren

Für Gruppen von 8- 20 Personen, größere Gruppen nach Absprache möglich.

€ 47,00 pro Person inkl. MwSt.



Instagram @etikettenwerkstatt



## Beispiel für Ihre Grillparty im japanischen Garten

In unserem japanischen Hotelgarten befindet sich, umgeben von Koiteichen und Wasserläufen, ein japanisches Teehaus mit Grillpavillon. Es bietet Platz bis zu 80 Personen und ist im Sommer eine wunderbare Kulisse für Ihre Grillparty.

### Vorspeisen

Großes Salatbuffet mit bunten Blatt- und Rohkostsalaten  
Pfälzer Speck-Kartoffelsalat mit Rucola, italienischer Nudelsalat,  
Knusprige Romanasalatherzen mit Knoblauch-Tomatenvinaigrette und gehobelten Parmesanspänen  
Bunter Sommersalat mit Fetakäse und gerösteten Sonnenblumenkernen  
Mozzarellabällchen und Kirschtomaten in Zitronenpfefferöl  
Italienische Antipasti  
Pikanter orientalischer Couscous-Salat mit getrockneten Datteln und Chili

### Vom Grill

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind  
Mariniertes Lammhüftsteak vom neuseeländischen Weidelamm mit wilden Kräutern  
Französische Merguez (Lamm)-Wurstchen  
Veganes Filet in der Folie gegart mit buntem Grillgemüse  
„Pollo Fino“ Knusprige Hähnchenkeule ohne Knochen in feiner Paprikamarinade  
Rotes Welsfiletsteak  
Herzhafter Schafskäse mit Peperoni, Tomaten und Knoblauchbutter



### Beilagen

Backofenkartoffeln mit würzigem Kräuterquark  
Bunter Mix aus frisch gebackenem „Artisan“ Brot  
Schwarze Oliventapenade  
Tomaten-Pfefferdipp  
Zaziki  
Kräutercreme

### Dessert

Premium Eiscremevariation mit bunten Toppings  
Fruchtsalat „Tropical“  
Frische Melonenscheiben  
Griechischer Rahmjoghurt mit roten Beeren und PfefferminzsaUCE

Preis € 70,00 pro Person

Mindestteilnehmerzahl 33 Personen

Grillabende sind bei passendem Wetter bis 22:00 Uhr im japanischen Teehaus möglich. Bei starkem Regenwetter besteht die Möglichkeit an unserem Abendbuffet teilzunehmen.

Gerne begrüßen wir Sie anschließend in unserer Hotelbar.

# Entspannungsmomente

## Entspannung nach der Tagung – Ihre Auszeit für Körper und Geist

Nach einem intensiven Tagungstag ist es wichtig, zur Ruhe zu kommen und neue Energie zu schöpfen. Unsere Entspannungsmomente bieten Ihnen verschiedene Methoden, um Körper und Geist in Einklang zu bringen:

Progressive Muskelrelaxation – Durch gezieltes An- und Entspannen einzelner Muskelgruppen baut sich Stress ab, und eine tiefe, wohltuende Entspannung stellt sich ein.

Qi Gong – Sanfte, fließende Bewegungen in Kombination mit bewusster Atmung fördern die innere Balance, lösen Verspannungen und steigern die Konzentration.

Klangmeditation & Klangreise – Die sanften Schwingungen von Klang- und Kristallschalen führen Sie in einen Zustand tiefer Entspannung und innerer Ruhe. Stress löst sich, und neue Energie kann fließen.

55 min, mindestens 5 Personen € 189,00  
Jede weitere Person + € 18,00. maximal 12 Personen  
Ort: Ruheraum als Entspannungsraum oder Hotelgarten  
(bei gutem Wetter)

Perfekt als Abschluss einer erfolgreichen Tagung oder als kleine Erholung zwischendurch.



**Massage-Wohlfühlzeiten** sind für 25 oder 50 Minuten buchbar. Sie haben vor Ort die Möglichkeit individuell zwischen verschiedenen Massagen zu wählen.

**Schwerelosigkeit erleben beim Floating**  
Sie schweben in unserem Floating -Tank in Sole und finden wertvolle Tiefenentspannung in kürzester Zeit.



Viele weitere entspannende Ideen finden Sie unter dem QR-Code oder auf unserer [Homepage](#). Wir beraten Sie gerne und passen das Angebot individuell an Ihre Tagung an!





## Weinsensorik

Testen Sie Ihre Sinne in einer Aromaprobe und entdecken Sie, welche Stoffe für die Qualität eines Weines verantwortlich sind. Mit sechs Proben.

Dauer: 1,5-2 h. Pro Person ab € 39,00 zzgl. MwSt.,  
Mindestpreis € 390,00 zzgl. MwSt.

## Wein und Käse

Wein und Käse richtig kombiniert versprechen Hochgenuss!  
Wie wird Käse produziert und welche Weine passen dazu. Fünf Weine, vier Käsesorten.

Dauer: 1,5-2 h. Pro Person ab € 42,00 zzgl. MwSt.,  
Mindestpreis € 420,00 zzgl. MwSt.

## Wein und Schokolade

Schmelzen Sie zart dahin...bei fünf Weinen mit regional produzierten Topschokoladen. Woher kommt Kakao und wie wurde daraus Schokolade?

Dauer: 1,5-2 h. Pro Person ab  
€ 42,00 netto, Mindestpreis € 420,00 zzgl. MwSt.

## Wein-Entdecker-Tour

Entdecken Sie auf der Tour Interessantes über die Geschichte, die Geologie und natürlich den Geschmack fünf verschiedener Weine dieses Terroirs. Start ab Hotel.

Dauer: 1,5-2 h.  
Pro Person ab € 25,00 zzgl. MwSt.,  
Mindestpreis € 250,00 zzgl. MwSt.



## Whisky-Seminar

Eine Einführung in Produktion, Geschmack und Geschichte schottischer Single Malt Whiskys. Mit fünf Proben von mild bis torfig.

Dauer: 1,5-2 h. Pro Person 42,00 zzgl. MwSt.,  
Mindestpreis € 420,00 zzgl. MwSt.

## Karibischer Rum

Die Karibik bietet eine riesige Rumvielfalt. Erleben Sie Geschichte, den Geschmack und die Unterschiede. Mit fünf Proben.

Dauer: 1,5-2 h. Pro Person ab € 42,00 zzgl. MwSt.,  
Mindestpreis € 420,00 zzgl. MwSt.

## Teambuilding events indoor oder outdoor

Individuelle Team Events rund um das sinnliche Thema Wein. Kombinieren Sie ein Sensorik Seminar mit einem Wettbewerb. Zum Beispiel: Aromen raten, blind Gummibärchenfarbe schmecken, etc. Ein spannendes, teamförderndes Event mit Erlebnischarakter, viel Spaß und gutem Wein.

Ab € 650,00 zzgl. MwSt., Wein und Material