



Landschaftspflege mit Messer und Gabel

Naturpark-Wirte bringen den Schwarzwald auf den Teller

Freiburg, März 2024 – Eigentlich könnte man allein der kulinarischen Genüsse wegen Urlaub im Schwarzwald machen, denn das Motto „Frisch und regional genießen“ wird in „Deutschlands schönster Genießer-Ecke“ in zahlreichen Gastronomiebetrieben zelebriert. Bei über 100 Naturpark-Wirten in den beiden Naturparken des Schwarzwalds schmeckt man die Liebe zur Heimat mit jedem Biss, denn sie haben sich der regionalen Küche verschrieben und verwöhnen ihre Gäste mit Köstlichkeiten aus dem Schwarzwald. Inspiration liefert den Küchenchefs all das, was die Jahreszeit, die Natur und die bäuerlichen Erzeuger für sie bereithalten. Durch die Verwendung heimischer Produkte in ihren Küchen betreiben die Naturpark-Wirte quasi Landschaftspflege mit Messer und Gabel und leisten einen wichtigen Beitrag zur Offenhaltung der typischen Schwarzwälder Kulturlandschaft, die durch die bäuerliche Bewirtschaftung sichergestellt wird. Dabei entstehen qualitativ hochwertige Produkte: Von Wild über Weiderind, Käse und frischem Gemüse bis hin zu Streuobst und Wein bringt die Kulturlandschaft der Region eine Vielfalt regionaler Produkte hervor, welche die authentische Schwarzwälder Küche ausmachen. www.naturparkwirte.info

Naturpark-Wirtin Aline Wimmer-You vom Hotel Adler Bärental im Hochschwarzwald

Wer im Hotel Adler in Feldberg-Bärental übernachtet, wird mit einem beeindruckenden Panoramablick belohnt. Denn das romantische Schwarzwaldhotel mit 16 Zimmern und Appartements liegt hoch über dem Titisee, an der Passstraße zum Feldberg. Seit 1978 ist das Haus in den Händen der Gastgeberfamilie Wimmer. Heute führt Tochter Aline Wimmer-You, gelernte Hotelfachfrau und Köchin, gemeinsam mit ihrem Mann Johann den elterlichen Betrieb. Wie schon ihr Vater Walter Wimmer (ein Gründungsmitglied des Vereins der Naturpark-Wirte) ist die Küchenchefin Naturpark-Wirtin mit Leib und Seele und setzt sich unter dem Motto „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ für die Unterstützung der Landwirtschaft im Schwarzwald ein, indem sie Produkte von regionalen Höfen auf den Teller bringt. Denn durch die Weidehaltung von Kühen, Rindern, Schafen und Ziegen sorgt die Landwirtschaft dafür, dass die einzigartige Natur- und Kulturlandschaft des Schwarzwalds erhalten bleibt. Die Speisekarte geht mit den Jahreszeiten und bietet kulinarische Köstlichkeiten aus der Region, die Aline Wimmer-You gerne überraschend interpretiert. So stehen im Frühjahr Spezialitäten vom Zicklein auf der Karte, im Herbst haben Wildgerichte Saison und im Winter dürfen sich die Gäste auf Gänsebraten freuen. Frisches Gemüse und Kräuter begleiten passend zur Jahreszeit die typischen Schwarzwälder Gerichte oder spielen die Hauptrolle bei originellen vegetarischen oder veganen Gerichten der Saison in der gemütlichen Stube des Hotels



im Feldberger Ortsteil Bärental. Übernachtung mit Frühstück pro Person im Doppelzimmer ab 65 Euro. www.adler-feldberg.de

Naturpark-Wirt Andreas Schäuble vom Wein- und Klimahotel Bergfriedel in Bühlertal

Das Bergfriedel in Bühlertal ist das erste zertifizierte Klimahotel im Schwarzwald. Der wilde Garten mit eigenen Bienen und Hühnern, die Verwendung regionaler Produkte in der Küche sowie die Nutzung von Ökostrom und die regelmäßige Analyse des CO2-Fußabdrucks sind nur einige der Bausteine des ganzheitlich nachhaltigen Ansatzes des Hauses. Seit 2015 ist Andreas Schäuble Mitglied der Naturpark-Wirte. Mit Fleisch vom Metzger aus dem Ort, Wild aus der Bühlertäler Jagd und Fisch aus der örtlichen Fischzucht sowie Gemüse, Pilzen, Kräutern und Obst aus der Umgebung steht die „Bergfriedel-Küche“ für badisch-regionale Spezialitäten, bei denen vegetarisch/vegane Köstlichkeiten ebenso wenig auf der Speisekarte fehlen wie mehrgängige Gourmet-Menüs mit begleitenden Weinen. Seit 2003 in Folge mit dem Bob Gourmand des Guide Michelin ausgezeichnet, kam 2021 die Verleihung des grünen Michelin-Sterns hinzu, der neben der exzellenten Küche auch die umwelt- und ressourcenschonende Arbeitsweise des Restaurants bescheinigt. Neben seiner Leidenschaft für das Kochen hat Andreas Schäuble eine große Passion für Weine. Davon profitieren auch die Gäste mit dem „Andreaskeller“, der Vinothek mit über 700 Positionen. Das Restaurant Schwarzwaldstube mit Sonnenterrasse und Panoramablick auf das Bühlertal, den Schwarzwald und die umliegenden Weinberge, ist mit viel Holz gleichzeitig modern und regional gestaltet. Auch Übernachten lohnt sich im Wein- und Klimahotel Bergfriedel: Es gibt schöne „Natur-Zimmer“ und „Natur-Suiten“, die mit heimischem Fichtenholz geschmackvoll eingerichtet sind, zum Preis von 100 Euro pro Person und Nacht im Doppelzimmer mit Frühstück. www.bergfriedel.de



Naturpark-Wirt Michael Meßmer vom Wildkräuter-Gasthof Linde in Löffingen

In sechster Generation führt Michael Meßmer zusammen mit seiner Frau Christina den Wildkräuter-Gasthof Linde in Löffingen, der bereits seit 1823 in Familienbesitz ist. Das Haus ist als Drei-Sterne-Wanderhotel klassifiziert und mit dem Gütesiegel „Wanderbares Deutschland“ ausgezeichnet. Die Liebe zur Natur spiegelt sich auch in der Küche wider, denn der Chef des Hauses liebt Wildkräuter und beschäftigt sich schon seit einigen Jahren intensiv mit heimischem Superfood. Der leidenschaftliche Naturpark-Wirt sammelt auf den Löffinger Wiesen mit Bedacht Wildkräuter, die in seiner regional und saisonal ausgerichteten Küche eine Hauptrolle spielen. Er bringt den Gästen quasi die grünen Wiesen des



Hochschwarzwaldes auf den Teller und lässt sein Wissen als zertifizierter Heilkräuterpädagoge in die Gerichte einfließen. Wenn im Frühjahr der Bärlauch sprießt, beginnt die Zeit der saisonalen Produkte, aus denen Meßmer Geschmackserlebnisse für den Gaumen kreiert. Direkt vom Acker können diese das ganze Jahr über direkt vor der Haustür geerntet werden – von Spargel über junge Möhren und Kürbis bis zum Feldsalat. Aber auch Fleischliebhaber dürfen sich auf mit Kräuter verfeinerte Gerichte wie beispielsweise das Hinterwälder Rumpsteak mit Bärlauchkruste freuen. Übernachtung mit Frühstück pro Person im Doppelzimmer ab 55 Euro. www.linde-loeffingen.de

Naturpark-Wirt Tom Stolz vom Restaurant Wolpertinger in Baden-Baden

„So schmeckt die Heimat“ – das ist die Philosophie von Naturpark-Wirt Tom Stolz. Sein Restaurant Wolpertinger im Hotel Merkurwald liegt mitten im Grünen, direkt am Waldrand mit Blick auf Baden-Baden. Als passionierter Jäger und mit einem Restaurant, das sich mitten im eigenen Revier befindet, stehen ganzjährig Gerichte vom Wildschwein oder Reh auf seiner Speisekarte. Die Jagd bedeutet für Tom Stolz, die Schwarzwälder



Kulturlandschaft zu pflegen und Teil der Natur zu sein, die es zu erhalten gilt. Aber nicht nur bei seinen Wildgerichten ist das Optimum an Nachhaltigkeit, Regionalität und kurzen Wegen gegeben, das sich der überzeugte Naturpark-Wirt für sein Restaurant wünscht. Auch bei anderen Lebensmitteln setzt er auf regionale Produkte und kurze Lieferketten. Wer die Wildschweinküche im Schwarzwald probieren möchte, dem seien auch die Aktionswochen „Wilde Sau“ des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord empfohlen, die von Oktober bis November mit zahlreichen Kreationen und Gaumenfreuden vom Schwarzwild auf den Speisekarten der teilnehmenden Naturpark-Wirte locken, zu denen natürlich auch Tom Stolz gehört. Eine Übernachtung mit Frühstück im Hotel Merkurwald ist buchbar ab 44,50 Euro pro Person im Doppelzimmer. www.merkurwald.de

Naturpark-Straußewirt Stefan Doll von Dolle Frieders Burewirtschaft in Sasbachwalden

Das Weindorf Sasbachwalden am Westrand des Schwarzwaldes liegt am Bergrücken der Hornisgrinde, seine Häuser und Höfe verteilen sich zwischen 200 und 800 Metern Höhe. In siebter Generation bewirtschaftet der Naturpark-Straußewirt Stefan Doll mit seiner Frau Mareike und Mutter Margret den Bergbauernhof auf dem Hagenberg, der seit 1660 im Familienbesitz ist. Dolle Frieders Hof ist nicht nur bekannt für seine traumhafte



Lage mit fantastischem Weitblick über die sanften Hügel der Kulturlandschaft bis in die Rheinebene, sondern lockt auch mit leckeren regionalen Gerichten und köstlichen Tropfen in die hofeigene Straußewirtschaft. Neben dem original Schwarzwälder Bauernvesper mit Schmalzbrot, Bibeleskäse

oder Speck mit Brot sind vor allem die frisch geräucherten Lachsforellen nach Dolle Frieders Art eine Spezialität, für die sich ein Besuch in der Straußewirtschaft lohnt, die zwischen Mitte Mai und Ende Juli sowie Mitte August und Mitte Oktober geöffnet ist. Neben dem Wein hat auch der Obstanbau in Sasbachwalden eine lange Tradition: Most vom Fass und Kirschschnaps aus der hauseigenen Brennerei stehen deshalb bei Stefan Doll ebenfalls auf der Karte. In Sasbachwalden gibt es übrigens zwei ausgeschilderte Schnapsbrunnenwege, die von Hof zu Hof und zu den mit Getränken bestückten Brunnen führen. Der Schnapsbrunnenweg 2 kommt direkt bei Dolle Frieders Straußewirtschaft und seinem Schnapsbrunnen vorbei, der ganzjährig mit Schnäpsen, Eierlikör, Secco, Kirschwein, Bier und alkoholfreien Getränken bestückt ist. www.dollefrieder.de

Hochauflösendes Bildmaterial zum Download: <https://tourismus-bw.canto.com/b/VU7CL>

Für weitere Informationen:

Schwarzwald Tourismus GmbH

Jutta Ulrich, Leiterin Stabstelle Kommunikation

Kompetenzzentrum Tourismus

Wiesentalstr. 5, 79115 Freiburg

Tel. +49 761 89646-71; ulrich@schwarzwald-tourismus.info