



2. Schwarzwald Genuss-Award „kuckuck 21“:

Die beliebtesten Genießer-Adressen im Schwarzwald

Schwarzwaldtypische Gastronomie und Gastlichkeit, kreative Kochkunst und modernes Erlebnis-Ambiente – im Schwarzwald geht das gut zusammen. Das zeigen die Preisträger des Schwarzwald Genuss-Awards „kuckuck 21“, die am Mittwoch (16. Juni 2021) online ausgezeichnet wurden.

Für 124 nominierte Betriebe waren mehr als 45.000 Stimmen abgegeben worden – „und das obwohl die Häuser wegen Corona monatelang geschlossen waren“, stellte Hansjörg Mair, der Geschäftsführer der Schwarzwald Tourismus GmbH (STG) eingangs fest. Die STG richtete gemeinsam mit dem Tietge-Verlag in Offenburg, Herausgeber des Magazins „#heimat Schwarzwald“, den Genusswettbewerb bereits zum zweiten Mal aus.

Die 14-köpfige Jury zeigte sich begeistert vom Leistungsspektrum der Nominierten. Die Preisträger in den sechs Kategorien wurden vom Publikum gewählt, die Jury vergab zusätzlich den **Ehrenpreis**.

Der Ehrenpreis für seine „herausragende gastronomisch-kulinarische Lebensleistung“ geht an den 70-jährigen Gastronomen und Hotelier **Meinrad Schmiederer und das Team des Schwarzwald-Hotel „Dollenberg“ in Bad Peterstal-Griesbach**. Als Schirmherr des Genuss-Awards lobte Minister a. D. Guido Wolf in seiner Laudatio den „Tatendrang und die Innovationskraft der Familien Schmiederer und Herrmann“ beim Aufbau des 5-Sterne-Superior-Hotels. „Leiten lässt sich Meinrad Schmiederer stets von der Motivation und dem Ziel, dass der ‚Dollenberg‘ immer größer, schöner, erholsamer und vielfältiger wird.“ Nie verliere Meinrad Schmiederer dabei den Schwarzwald-Bezug aus den Augen. Die schwierige Phase der Pandemie habe er genutzt, „um Umbauten voranzutreiben, die Verbindungsstraße auszubauen und eine eigene ÖPNV-Haltestelle vor das Hotel zu bekommen“.

Für die Publikumspreise konnten Schwarzwälder Genießer und Gäste ihre Lieblingsadressen in sechs Kategorien vorschlagen. Nach einer ersten Abstimmungsrunde kämpften im Finale die drei meistgenannten jeder Kategorie um die Online-Stimmer der Wähler. Alle 18 Finalisten waren bei der gestreamten Preisverleihung live zugeschaltet und warteten mit Spannung auf die Kür der Sieger.

Moderiert wurde die Preisverleihung von der früheren Deutschen Weinkönigin Josefine Schlumberger aus Sulzburg-Laufen und Schwarzwald-Botschafter Hansy Vogt. Alle Sieger erhalten eine moderne Schwarzwälder Kuckucksuhr, exklusiv entworfen und angefertigt von der Traditionsfirma Rombach & Haas in Schonach.

Die Gewinner der Publikumspreise „kuckuck 21“ (Porträts unten) sind:

- Hof des Jahres: „**Baldenwegerhof**“ in Stegen-Wittental
- Café des Jahres: „**Café Bockstaller**“ in Todtnau
- Ausflugslokal des Jahres: „**Waldgaststätte Grünhütte**“ bei Bad Wildbad
- Restaurant des Jahres: „**der Waldfrieden Naturparkhotel**“ in Todtnau-Herrenschwand
- Nest des Jahres: „**Weinhotel Pfeffer & Salz**“ in Gengenbach
- Genusserlebnis des Jahres: „**tafelvine**“ (Loll's Cuisine GmbH)



Landrätin Dorothea Störr-Ritter (Breisgau-Hochschwarzwald) zeigte sich bei ihrer Laudatio für den Hof des Jahres „erfreut und stolz darüber, wie sich die landwirtschaftlichen Betriebe im Schwarzwald zu kreativen, innovativen, kleinen Unternehmen entwickelt haben – im Einklang mit der Natur, zum Schutz der Natur und um all diejenigen bedienen zu können, die die Natur lieben“. Bei ihnen könne man natürliche, regionale Produkte einkaufen und wisse, woher diese kommen, sagte die Vorsitzende der STG-Gesellschafterversammlung.

Die Hotellerie- und Gastronomiebetriebe sieht Landrat Frank Scherer (Ortenaukreis) als „Teil unserer großen Gastfreundschaft im Schwarzwald“. Bei der Auszeichnung der „Grünhütte“ als „Ausflugslokal des Jahres“ gab sich der Vorsitzende des Aufsichtsrats der STG optimistisch: Mit so vielen ausgezeichneten Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben könne „der Tourismus im Schwarzwald nach dem Corona-Lockdown jetzt wieder richtig durchstarten“.

Alle Infos zum 2. Genuss-Wettbewerb der Schwarzwald Tourismus GmbH und zur Online-Preisverleihung unter www.kuckuck-award.de.

Porträts der Preisträger und Nennung der Zweit- und Drittplatzierten:

Ehrenpreis der Jury

Für ihre „herausragende gastronomisch-kulinarische Lebensleistung“ werden 2021 Meinrad Schmiederer und das Team des Schwarzwald-Hotel „Dollenberg“ ausgezeichnet.

Wenn schon, denn schon. Und Ärmel hochkrepeln! So lässt sich die Motivation für das vielfältige Wirken und Schaffen von Hotelier und Gastronom Meinrad Schmiederer (geb. 1951) stark verkürzt beschreiben. Schon als Kind träumt er davon, Hoteldirektor oder gar -besitzer zu werden, blickt sehnstüchtig zum ehrwürdigen Hotel „Bühler Höhe“, packt mit seinen fünf Geschwistern schon früh tatkräftig im Tagelöhnergeschäft, dann in der Flaschenbierhandlung und dann im Ausflugslokal der Eltern an. Es folgen die Lehre zum Koch und nach erfolgreichem Abschluss eine zweite Lehre zum Hotelkaufmann in der „Bühler Höhe“. Er übernimmt auf Wunsch der Eltern mit nur 21 Jahren deren erfolgreiche Pension, baut in den folgenden Jahren und Jahrzehnten um und an und neu – immer größer, schöner, erholsamer und vielfältiger wird der „Dollenberg“ in Bad Peterstal-Griesbach im mittleren Schwarzwald. Nie verliert Schmiederer dabei den Schwarzwald-Bezug aus den Augen.

Heute präsentiert sich sein Lebenswerk als 5-Sterne-Superior-Hotel mit rund 90 komfortablen Zimmern und edlen Suiten. Drei Generationen der Gastgeber-Familien Schmiederer und Herrmann sowie ein Team von gut 150 Mitarbeitern sorgen dafür, dass das Hotelresort in allen namhaften Hotel-, Restaurant- und Wellnessführern ganz vorne zu finden ist. Denn mit „Dollina“ verfügt der „Dollenberg“ auch über eine vielfach ausgezeichnete 5000 Quadratmeter große Wellness-, Spa- und Beautywelt. Eine außergewöhnliche Parkanlage und das sagenhafte Schwarzwaldpanorama begeistern die Gäste. Im Gourmetrestaurant Le Pavillon verwöhnt Spitzenkoch und Schwager Martin Herrmann die Gäste mit kulinarischer Grandezza. Das ganzheitliche Genusserlebnis wird in allen namhaften Restaurantführern hochgelobt und ist mit zwei Michelin-Sternen geadelt. Mehr Infos unter www.dollenberg.de



Hof des Jahres: Baldenwegerhof

Für viele Familien aus dem Dreisamtal oder aus dem Großraum Freiburg gehört der Baldenwegerhof zu den regelmäßig besuchten Ausflug-Highlights. Denn der landwirtschaftliche Familienbetrieb von Manuela und Bernd Hug in Stegen-Wittental versteht sich als „offener Hof“ – er ermöglicht den Besuchern täglich den Einblick in die Tätigkeiten eines landwirtschaftlichen Betriebs: Kinder dürfen bei Schweinen, Kühen, Pferden, Hasen oder Zwergziegen vorbeischauen, diese streicheln oder sich einfach auf dem großen Spielplatz austoben. Die auf dem Hof oder den umliegenden Feldern produzierten regionalen und saisonalen Grundnahrungsmittel sind im Hofladen zu finden, darunter Gemüse, Obst, Fleisch und Wurst.

Gut nachgefragt sind auch die Backwaren aus der eigenen Hofbäckerei. „Am beliebtesten unter den neun Brotsorten, die alle aus eigenen Rezepten und ohne Zusatzstoffe gebacken werden, ist das Kartoffelbrot“, sagt Bernd Hug. Nach der Übernahme des elterlichen Betriebs 1996 hat er einen Neustart gewagt mit dem Ziel, einen Landwirtschaftsbetrieb nach seinen Vorstellungen aufzubauen. Seit 1999 ist der Baldenwegerhof nun für Besucher geöffnet. Und Hug hat seine Entscheidung nie bereut: „Die Arbeit auf dem Hof und auf den Feldern macht mir und meinem Team unglaublich viel Spaß und Freude.“ Mehr Infos unter www.baldenwegerhof.de

Platz 2: „Schindelmatthof“ in Münstertal, www.schindelmatthof.de

Platz 3: „Jungbauernhof“ in Mühlenbach, www.jungbauernhof-schwarzwald.de

Café des Jahres: Café Konditorei Bockstaller

Seit 25 Jahren steht das Café Bockstaller in Todtnau im Hochschwarzwald für meisterhafte und noch handgemachte Köstlichkeiten aus der Backstube und der Confiserie. Und der Einfallsreichtum der Inhaber Gabriele und Franz Bockstaller scheint keine Grenzen zu kennen: Neben Klassikern wie der Schwarzwälder Kirschtorte haben sie auch Eigenkreationen wie die Gutedel-Weißweincremetorte oder die Marienstatue des Wallfahrtsortes als Schokoladentafel im Angebot. Die Königsdisziplin aber ist der beliebte Baumkuchen: Ein Gebäck, das an einer sich drehenden Walze in mehreren hauchdünnen Schichten aufgetragen und gebacken wird.

Nicht fehlen darf der Lebkuchen, werden die Todtnauer doch seit jeher im Volksmund als „Lebküchler“ bezeichnet. Denn früher waren es neben den Bäckern die Frauen im Ort, die sich mit dem Backen ein Zubrot verdienten und die haltbaren Lebkuchen vor der Wallfahrtskirche an durchreisende Pilger verkauften oder in der Vorweihnachtszeit selbst als „Lebkuchenweiblein“ mit den Köstlichkeiten durch die ärmeren Gebiete des Schwarzwalds zogen.

Bei den Bockstallers wird aber nicht nur die Tradition bewahrt, sondern auch in die Zukunft investiert: „Die Lehrlingsausbildung wird bei uns großgeschrieben“, sagt Franz Bockstaller, „wir haben bereits mehrere Kammer-, Landes- und sogar eine Bundessiegerin bei uns ausgebildet.“ Mehr Infos unter www.cafe-bockstaller.de

Platz 2: „LilleHus Café“ in Ettlingen, www.lillehuscafe.de

Platz 3: Café „s'Blaue Hus“ in Nordrach, www.sblauehus.de



Ausflugslokal des Jahres: Waldgaststätte Grünhütte

Es gibt viele Gründe, den Sommerberg bei Bad Wildbad im nördlichen Schwarzwald zu besuchen: Hoch hinaus geht es auf dem Baumwipfelpfad, Mut erfordert die Hängebrücke „WildLine“, spektakuläre MTB-Abfahrten bietet der Adventure Bikepark und auf dem Hochplateau 300 Meter über dem Tal lässt sich hervorragend wandern. Komplett wird eine Sommerberg-Tour aber erst durch einen Besuch in der Waldgaststätte Grünhütte: Seit mehr als 50 Jahren versorgt Familie Schraft dort hungrige Wanderer, Radfahrer und Wintersportler mit kulinarischen Köstlichkeiten der regionalen Küche: Schäufele mit Sauerkraut, Schlachtplatte oder handgeschabte Leberspätzle zählen zu den Klassikern. Legendär sind die Heidelbeerpfannkuchen der Grünhütte. Das Hüttenambiente mit Kuckucksuhren an den Wänden ist urig und gemütlich, bei entsprechendem Wetter ist auch der große Biergarten geöffnet.

Von der Bergstation der Sommerbergbahn ist die Grünhütte zu Fuß in etwa einer Stunde zu erreichen, E-Biker können dort ihre Akkus aufladen. Und wenn auch die körpereigenen Kraftreserven nach einer Stärkung wieder vorhanden sind, empfiehlt sich von der Grünhütte noch ein Abstecher zum nur rund drei Kilometer entfernten Kaltenbronn-Wildseemoor. Mehr Infos unter www.gruenhuette.de

Platz 2: „Zur alten Küferei“ in Pfaffenweiler, www.weingut-hug.de

Platz 3: „Schwitzer´s Brasserie & Lounge“ in Waldbronn, www.schwitzers.com

Restaurant des Jahres: „derWaldfrieden Naturparkhotel“

In Todtnau-Herrenschwand, hoch oben im südlichen Schwarzwald, steht auf einem Hochplateau „derWaldfrieden“. Schon von außen zeigt sich die Verbundenheit zum Schwarzwald, geschickt wird regionale Tradition und raffinierte Moderne architektonisch miteinander verknüpft. Dieser Gedanke der regionalen Verortung und Nachhaltigkeit spiegelt sich auch in kulinarischer Hinsicht: Irmgard Hupfer, ihr Sohn Volker und seine Frau Dorothee sind nicht nur Schwarzwälder Gastgeber aus Leidenschaft, sondern auch Gründungsmitglieder der Naturparkwirte und Naturparkhotel: Als solche setzen sie konsequent auf regionale Produkte aus dem Naturpark Südschwarzwald. Das bedeutet: kurze Transportwege, hohe Qualität der Produkte und geschmackvolle, frische Gaumenfreuden.

Für die nachhaltige, regionale Küche vom einfachen Schwarzwälder Vesper bis zum feinen Gourmetmenü ist „derWaldfrieden“ auch im Guide Michelin mit einem „grünen Stern“ sowie einem „Bib Gourmand“ für „sorgfältig zubereitete und preiswerte Mahlzeiten“ ausgezeichnet. Im Familienbetrieb in der dritten Generation setzt man auf Authentizität – Gast und Umwelt stehen im Mittelpunkt der Arbeit von Familie Hupfer und Team. Mehr Infos unter www.derwaldfrieden.de

Platz 2: „Bahnhöfle“ in Staufen, www.bahnhofle-staufen.de

Platz 3: „Hotel Restaurant Badischer Hof“ in Biberach-Prinzbach, www.badischer-hof.de



Nest des Jahres: Weinhotel Pfeffer & Salz

In Gengenbach im mittleren Schwarzwald haben sich Julia und Simon Huber einen Traum erfüllt – und so auch ein traumhaftes Ambiente für ihre Gäste geschaffen: In einem Haus vereint finden sie Restaurant, Hotel und Weingut. Die Verbundenheit zwischen Tradition und Moderne zeigt beispielhaft die Silhouette des modernen Anbaus, die in ihrer Form das klassische Schwarzwaldhaus aufgreift und in stilvolle Weinarchitektur interpretiert.

Herzstück des Hotels ist die neue, lichtdurchflutete Vinothek, die zu einem Glas Wein aus dem hauseigenen Weingut Simon Huber einlädt. Ohnehin zieht sich das Thema Wein liebe- und geschmackvoll durch alle Räume: In den modern eingerichteten 24 Gästezimmern sind unterschiedliche Naturmaterialien in Verbindung mit Wein zu finden. Im Restaurant locken regionale und saisonale Köstlichkeiten wie das Winzermenü, bei Interesse gibt es auch eine exklusive Kellerführung. Und zum Entdecken der umgebenden Schwarzwald-Bilderbuchlandschaft oder der Fachwerk-Altstadt können Genießer sich auch verschiedene 3-Gang-Picknick-Körbe zusammenstellen lassen. Mehr Infos unter www.pfefferundsalz-gengenbach.de

Platz 2: „Hotel Schlehdorn“ in Feldberg-Altglashütten, www.schlehdorn.de

Platz 3: „Hotel Sonne Garni“ in Hinterzarten, www.sonnehinterzarten.de

Genusserlebnis des Jahres: tafelvine (Loll´s Cuisine GmbH)

Spitzenkoch Ronny Loll lädt mit seinem Wein-Genuss-Event „tafelvine“ immer mal wieder direkt in die Weinberge Badens ein – 2021 macht er bei sechs Winzern zwischen Baden-Baden und Eichstetten am Kaiserstuhl Station. Zu den Weinen des jeweiligen Winzers bereitet der Weintourismus-Preisträger von 2018 ein siebengängiges passendes Menü aus regionalen Zutaten vor, das an den festlich gedeckten Tischen zwischen den Reben des Weingutes serviert wird. So können rund 80 Gäste an den jeweils zwei Tagen bei einem Winzer den Wein dort genießen, wo er wächst. Die Atmosphäre in den Weinbergen, meist mit Blick über die Rheinebene bis zu den Vogesen, ist einmalig.

„Als ich nach Baden-Baden kam, fragte ich mich: Was will ich hier erleben, was ich in Berlin, Hamburg oder München nicht kann. Und so kam ich schnell auf die Idee, in den Reben zu essen“, sagt Loll. Seit vier Jahren veranstaltet er die Reihe mit großem Erfolg und lobt die Winzerfamilien, „die den Service übernehmen, Hintergrundwissen liefern und den Gästen das Gefühl geben, zur Familie zu gehören“. An den Tischen mischen sich Touristen mit Einheimischen: „Ich glaube“, freut sich Loll, „nur so kann man eine Region erleben, fühlen und schmecken lernen.“ Mehr Infos unter www.tafelvine.de

Platz 2: Weinerlebnistour der Winzergenossenschaft Buchholz/Sexau eG, www.buchholzer-weine.de

Platz 3: Renchtäler Genusstouren (Renchtal Tourismus GmbH), www.renchtal-tourismus.de