

Schwarzwälder Hochgenuss

Veranstaltungen mit regionalen Gaumenfreuden im Schwarzwald

Freiburg, September 2022. Um die kulinarischen Besonderheiten des Schwarzwalds zu probieren, lohnt ein Blick in die saisonalen Speisekarten der Naturpark-Wirte, die im Herbst mit Wildschweinspezialitäten aufwarten. Und auch in den Straußenwirtschaften entlang der Badischen Weinstraße am Westrand der Ferienregion wird nach allen Regeln der Kunst regional gekocht. Das passende Viertele Badischer Wein dazu versteht sich von selbst. Geführte Touren zu lokalen Produzenten rund um Baiersbronn bereichern das Ferienerlebnis ebenso wie die Orgelschlemmerwochen in Waldkirch und dem Elztal. Genussvolle Stunden versprechen auch die Menüs der Gastgeberinnen von „Badisch Uffdischt“. www.kulinarisch-schwarzwald.info

Naturpark-Wirte mit herbstlichen Aktionswochen „Wilde Sau“

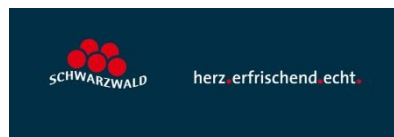
Naturpark-Wirte sind über 100 Gastwirte und Hoteliers in den Schwarzwälder Naturparks, die sich dem Erhalt der Kulturlandschaft im Schwarzwald verschrieben haben. Nach dem Motto „Frisch und regional genießen“ weisen sie durch die Verwendung regionaler Produkte auf die Besonderheit der Region hin und unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirtschaft. Ein besonderer Genuss im Herbst sind Spezialitäten vom Wildschwein: Ob gegrillt, gebraten oder geschmort, ob als Schinken, Wurst oder Burger – Fleisch vom Schwarzwild ist vielseitig zuzubereiten. Und es kommt selbstverständlich aus der Region, denn die Tiere sind in den Wäldern des Schwarzwalds beheimatet. Wer die Wildschweinküche der Naturpark-Wirte im Schwarzwald probieren möchte, für den empfehlen sich die Aktionswochen „Wilde Sau“ des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord: Vom 1. Oktober bis 30. November 2022 stehen vielfältige Gerichte vom saftigen Wildschweinschnitzel aus der Keule mit Kartoffelkürbisragout über Wildschweinmaultaschen mit Butterspätzle bis hin zu Wildschweinsauerbraten mit Rotkohl und Serviettenknödel auf den Speisekarten der Schwarzwälder Gastgeber und sorgen für Gaumenfreuden bei den Gästen. www.naturparkschwarzwald.de



Straußenzeit entlang der Badischen Weinstraße

Wenn die Weingüter an der Badischen Weinstraße voraussichtlich Ende September bis Mitte Oktober die jährliche Weinlese abschließen, ist Genusszeit angesagt: Der Besen wird an die Straße oder der Kranz an die Tür gehängt. Das bedeutet: Die zum Weingut gehörende urige Wirtschaft hat nun geöffnet und Regionales steht auf der kleinen Speisekarte.





Winzer verwöhnen Gäste mit regionalen Weinspezialitäten und deftigen Köstlichkeiten. Ausgeschenkt wird, was im eigenen Weinberg wächst und serviert, was Küche, Keller und Räucherzimmer hergeben. Ein Viertele Wein passt bestens zu den regionaltypischen Speck- und Flammkuchen. Wer Lust auf herzhaft lokale Küche hat, bestellt Bibiliskäs, Brägele (Bratkartoffeln) und Schäufele. Straußenwirtschaften (im nördlichen Teil der Weinstraße auch Besenwirtschaft genannt) sind gelebte Tradition und gelten als unverzichtbarer Teil der badischen Weinkultur. www.badische-weinstrasse.de/geniessen-erleben/strausswirtschaften

Baiersbronn – Wenn die Kulinarik wandern geht

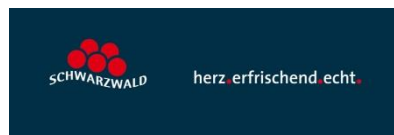
Die Nationalparkgemeinde Baiersbronn im nördlichen Schwarzwald ist vor allem für zwei Dinge bekannt: die herausragende, von gleich acht Michelin-Sternen geadelte Gastronomie und den „Baiersbronner Wanderhimmel“ mit 550 Kilometern Wegenetz. Die perfekte Symbiose zwischen Naturgenuss und Gaumenfreuden bietet der „kulinarische Wanderhimmel“: Hier können lauffreudige Feinschmecker die heimische Natur sprichwörtlich mit allen Sinnen genießen. Leckerbissen sind die „Baiersbronner Schätze“ – Spezialitäten, die von Baiersbronnern aus regionalen Zutaten hergestellt werden: Die Vielfalt ist groß – von der Buhlbachforelle und Wild über den Rötter Ziegenkäse bis hin zum Fichtenspitzeneis. Die Produzenten können übrigens im Rahmen geführter Wanderungen besucht werden: Lamm-, Schinken- und Wildspezialitäten der Metzgerei Koch dürfen bei der Tour durchs Reichenbachtal am 15. September und 13. Oktober 2022 verkostet werden. Am 22. September und 20. Oktober 2022 führt eine Wanderung von Obertal ins Buhlbachtal zum Forellenhof mit seiner historischen Fischzucht von 1908: Diese Forellenzucht wird aus dem Leinenbächle gespeist, einer unbelasteten Primärquelle. Die Buhlbachforelle kann in Form von Fingerfood natürlich auch probiert werden. www.kulinarischer-wanderhimmel.de



„Die Wandernde Orgel“ im ZweiTälerLand

Seit mehr als 200 Jahren steht Waldkirch für handgefertigte und qualitativ hochwertige Kirchen- und Karussellorgeln, Orchestrien, Drehorgeln und Leierkästen, die in die ganze Welt geliefert werden. Der Orgelbau und die Orgelmusik sind mittlerweile sogar durch die UNESCO zum „Immateriellen Kulturerbe der Menschheit“ ernannt. Dass Gäste in Waldkirch und im Elztal nordöstlich von Freiburg auch kulinarisch ins Thema eintauchen können, beweisen die „ZweiTälerLand- und Orgelköche“: Vom 1. bis 31. Oktober 2022 verwöhnen sie unter dem Motto „Die Wandernde Orgel“ mit heimischen Produkten und kreativen Schlemmermenüs à la „Wildes Orgelspiel“ oder augenzwinkernd-ironisch „Unser verorgeltes Menü“. Auf den Tisch kommen passend zur Jahreszeit Reh, Kalb und Entenbrust, auch Rinderschnitzel, Boeuf Bourguignon oder Maispoularde stehen auf den Speisekarten. Meistens gibt es auch vegetarische Alternativen. Für Wanderer werden zudem geführte Touren angeboten – in Waldkirch, Suggental und Buchholz sind





diese mit einem Orgelspiel in einer Kirche verbunden. Viele weitere Infos zur Geschichte der Dreh- und Jahrmarktorgeln präsentiert das Waldkircher Elztalmuseum. www.orgelwelt-waldkirch.de

Zu Gast auf dem Land: „Badisch Uffdischt“

Ob Rinderrouladen oder Rehrücken, ob Häfelespätzlisupp oder heimisches Apfelrotkraut, ob Preiselbeer-Schleck oder badisches Allerlei: Bei „Badisch Uffdischt“ lernen Genießer die badische Küche bei einem 3-Gänge-Menü kennen und (ziemlich sicher) lieben. Die Besonderheit: Aufgetischt wird nicht im Restaurant, sondern bei den aktuell neun Gastgeberinnen – von der Ortenau bis zum südlichen



Schwarzwald – im Wohnzimmer, in der Scheune oder auf der Hof-Terrasse. Serviert werden traditionelle, jahreszeitentypische Gerichte der gehobenen badischen Küche aus eigenen und regionalen Zutaten. Das gilt auch für die Getränke, vom Saft aus dem heimischen Obstanbau über Wasser aus der regionalen Quelle bis hin zum Wein vom eigenen Winzerhof. Ergänzt wird das Menü durch ein zur Saison passendes Rahmenprogramm wie eine Hofführung, ein Gartenrundgang oder ein Kräuterspaziergang. Die nächsten Termine sind das Giersch-Menü am 4. November sowie „wild und regional“ am 18. November 2022, jeweils in Horben. www.badisch-uffdischt.de

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