

NATURPARK-
WIRTE



Schmeck den  Schwarzwald

Genussregion Südschwarzwald



Naturpark
Südschwarzwald



Den Schwarzwald schmecken Zu Gast bei den Naturpark-Wirten im Südschwarzwald

Wir Naturpark-Wirtinnen und -Wirte fühlen uns besonders mit dem Schwarzwald verbunden. Wir sind in dieser vielfältigen und einmaligen Landschaft mit ihrem Wechsel aus Wald und Weiden und den typischen Schwarzwaldhäusern aufgewachsen. Viele unserer Gasthäuser, Hotels und Restaurants sind seit mehreren Generationen in Familienbesitz.

Völlig klar also, dass wir Naturpark-Wirte unseren Gästen eine Küche bieten, in der sie den Schwarzwald schmecken. Wie das geht? Mit Produkten direkt aus der Region, erzeugt von Landwirten aus dem Schwarzwald, veredelt von kleinen Genussmanufakturen um die Ecke. Dabei entwickeln wir die Schwarzwälder Küche weiter und lassen uns von dem inspirieren, was wir auf unseren beruflichen Stationen im In- und Ausland gelernt haben.

Klassisch und zugleich modern ist auch das Ambiente in unseren Gasträumen. Wir verbinden die Schwarzwaldhaus-Architektur mit Holzvertäfelung und Kachelöfen mit zeitgemäßen Möbeln und innovativer Architektur. Bei den Naturpark-Wirten genießen Sie hervorragendes Essen und fühlen sich wohl und geborgen.

Der Zusammenschluss der Naturpark-Wirte entstand auf Initiative und mit Unterstützung des Naturparks Südschwarzwald. Heute zählen mehr als 50 Gastronominnen und Gastronomen zu unserem Verbund, der sich strenge Qualitätskriterien gegeben hat und sich ständig weiterentwickelt. Wir Naturpark-Wirte schaffen Arbeitsplätze in der Region und bieten unseren Gästen ein unvergessliches Urlaubserlebnis.


Die Angebote der Naturpark-Wirte und Naturpark-Hotels finden Sie auch unter: www.naturparkwirte.de

**NATURPARK-
WIRTE**

Schmeck den Schwarzwald

**NATURPARK-
WIRT & HOTEL**

Schmeck den Schwarzwald



Der Naturpark Südschwarzwald:
einer der größten und schönsten
Naturparke in Deutschland –
zu jeder Jahreszeit. Und Heimat
der Naturpark-Wirte.



Für ein lebenswertes Miteinander Eine Region gestaltet ihre Zukunft

Der Südschwarzwald ist eine einzigartige Natur- und Kulturlandschaft und zugleich eine Region, in der es sich gut leben lässt. Er ist attraktiv für Menschen, die die Natur suchen und ihre Heimat lieben. Um die zukünftigen gesellschaftlichen und ökologischen Herausforderungen besser zu meistern, haben sich zahlreiche Akteurinnen und Akteure dieser Region zusammengeschlossen und im Jahr 1999 den Naturpark Südschwarzwald gegründet. Ziel des Naturparks ist es, umweltfreundliche Wirtschaftsweisen zu entwickeln, die das Miteinander von Menschen und Natur stärken. Als Netzwerker, Moderator und Ideengeber stößt der Naturpark Prozesse für die nachhaltige Entwicklung des Südschwarzwalds an und fördert Initiativen und Projekte, die diese Ziele verfolgen.

Wir alle im Naturpark Südschwarzwald setzen auf regionale Qualität und schützen zugleich unseren Natur- und Lebensraum und entwickeln ihn weiter. Wir schaffen eine bleibende Grundlage für die heimische Landwirtschaft, indem wir regionale und direkte Vermarktungswege durch innovative Angebote wie die Naturpark-Märkte ausbauen. Als zukunfts-gewandte Modellregion stehen wir für aktiven Klimaschutz, Energieautarkie und Elektromobilität. Der Naturpark versteht sich auch als „Grünes Klassenzimmer“. In über 40 Naturpark-Schulen und Naturpark-Kindergärten entdecken Kinder und Jugendliche spielerisch Zusammenhänge in Natur und Umwelt.



Typisch Schwarzwald Vielfältiger Genuss

Wer kennt sie nicht, die Schwarzwälder Kirschtorte und den Schwarzwälder Schinken? Doch der Schwarzwald bietet Ihnen noch viel mehr Gaumenfreuden. Egal, ob Fleisch vom Hinterwälder Rind, Wild aus den umliegenden Wäldern, Schnäpse und Liköre, Bier, Holzofenbrot, Käse, Säfte, Marmeladen und Badischer Wein. Eines ist klar: Bei den Naturpark-Wirten schmecken Sie den Schwarzwald. Denn unsere Wirte verwenden bevorzugt Zutaten aus dem Naturpark und kreieren daraus regionale Köstlichkeiten. Mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menu machen die Speisekarten der Naturpark-Wirte aus.

Auch auf dem Frühstücksbuffet finden Sie eine große Vielfalt von Produkten von unseren Schwarzwaldbauern. Die Schwarzwälder Genusshandwerker bieten unzählige weitere regionale Köstlichkeiten wie Saftkompositionen, Tannensprudel, Honigspezialitäten, Wildsalami, erlesene Weine, Schwarzwald-Gin, Vermouth aus der Region und vieles mehr. Stöbern Sie einfach in unseren Speisekarten, Sie werden Überraschendes entdecken.



Typisch Schwarzwald Von der Weide auf den Teller

Die Rinder, deren Fleisch als Steak oder Schmorgericht bei den Naturpark-Wirtinnen und -Wirten auf den Teller kommt, weiden auf den Wiesen rund um unsere Gasthäuser und Hotels. Die offenen Weideflächen des Südschwarzwalds sind nicht nur ein Charakteristikum der Region, sie sind auch die Heimat der vom Aussterben bedrohten Hinterwälder-Rinder. Die kleinwüchsigen und geländegängigen Rinder sind bestens an die rauen und kargen Lebensbedingungen des Südschwarzwalds angepasst. Sie fressen vorwiegend Gras und Kräuter und liefern ein fein marmoriertes Fleisch von ausgezeichneter Qualität. Bei den meisten Naturpark-Wirten steht Rindfleisch vom Hinterwälder Rind deshalb regelmäßig auf der Speisekarte. Während der „Kulinarischen Hinterwälder Wochen“, die jedes Jahr im Oktober stattfinden, bieten die teilnehmenden Gastronomen Gerichte rund um das Hinterwälder Rind an. Für kurze Wege von der Weide auf den Teller steht auch die Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind, der über 150 Landwirte aus dem Naturpark angehören. Auch das Fleisch dieser Rinder kommt häufig bei den Naturpark-Wirten auf den Tisch.



Typisch Schwarzwald Milch von glücklichen Kühen

Die Naturpark-Wirte bringen bevorzugt Milch, Joghurt und Quark von Kühen aus dem Schwarzwald auf den Tisch. Schließlich sind die weidenden Kühe unserer Schwarzwaldhöfe eines der Markenzeichen des Schwarzwalds. Milchviehhaltung hat eine lange Tradition im Schwarzwald. Den Sommer verbringen unsere Milchkühe draußen auf Wiesen und Weiden, den Winter in offenen Laufställen mit viel Platz und Auslauf im Freien. Massentierhaltung gibt es hier nicht, auch keine auf Hochleistung gezüchteten Tiere. Die meisten Landwirte haben sich in einer großen Molkerei-Genossenschaft organisiert, die die Milch verarbeitet und vermarktet. Andere wiederum produzieren Käse in der eigenen Käserei und verkaufen ihn und andere Molkereiprodukte selbst im eigenen Hofladen und auf Märkten. Manche Käsereien verarbeiten Ziegenmilch, denn in den steilen Lagen rund um unsere tief eingeschnittenen Täler weiden auch Ziegen und halten so die Weiden von Bewuchs frei. Freuen Sie sich deshalb auch auf Ziegenkäse und gelegentlich Zickleinfleisch aus der Region auf Ihrem Teller.



Für eine lebenswerte Zukunft Unsere Naturpark-Hotels

Wir kombinieren Entspannung, Ruhe und Erholung mit Nachhaltigkeit und Umweltschutz. Dazu gehört neben unseren regionalen Speisen und Getränken ein nachhaltiges Wirtschaften. Einheimisches Holz, natürliche Materialien und eine liebevolle Gestaltung schaffen eine Atmosphäre, in der Sie sich wohl und geborgen fühlen. Zeitgenössische Schwarzwälder Baukultur - vielfach in Holzbauweise - spart CO₂ ein und ersetzt umweltschädliche Baustoffe.

Die Naturpark-Hotels sind nach den strengsten europäischen Umweltrichtlinien EMAS zertifiziert oder weisen ihre Umweltleistungen nach einem gleichwertigen Umweltmanagementsystem nach. Wir setzen uns jedes Jahr neue Umweltziele, die wir konsequent verfolgen. Unser Strom kommt aus erneuerbaren Energiequellen, wir produzieren ihn wo immer möglich selbst und nutzen etwa die Wärme der Sonne, um unsere Wellness-Bereiche zu heizen. Auch bei Prozessen wie der Belüftung, der Wäschetrocknung, der Reinigung, der Plastik- und Abfallvermeidung und der Beschaffung haben wir nachhaltige Lösungen entwickelt.



Für eine lebenswerte Zukunft Kulturlandschaft erhalten

Der Schwarzwald mit dem Wechsel von Wiesen und Wald, so wie Sie ihn kennen und lieben, ist das Ergebnis jahrhundertelanger bäuerlichen Bewirtschaftung. Rinder und Ziegen beweiden Steillagen und halten dabei die Landschaft offen. Sie fressen aufkommendes Gebüsch, aus dem sich sonst im Laufe der Jahre ein Wald entwickeln würde. Wiesen und Weiden sind Lebensraum für bedrohte Arten. Die weidenden Tiere leisten auch einen Beitrag zur Artenvielfalt: Durch das Beweiden entsteht ein buntes Mosaik an unterschiedlich intensiv genutzten Flächen. Sie wimmeln vor Insekten und Schmetterlingen, der Dung der Weidetiere ist Lebensraum für Käfer. Zahlreiche selten gewordenen Vogelarten finden Nahrung und Schutz.

Als Gast der Naturpark-Wirte und der Naturpark-Hotels helfen Sie also mit, die Kulturlandschaft des Schwarzwalds zu erhalten. Sie genießen beste regionale Gerichte und betreiben so Landschaftspflege mit Messer und Gabel. Und Sie unterstützen die Schwarzwälder Landwirte, Metzger, Bäcker, Brauer und Winzer und tragen zu deren Zukunftsfähigkeit bei.

Einer der Anziehungspunkte Der malerische Titisee

Wir leben in einer begnadeten Landschaft. Der Südschwarzwald bietet uns und unseren Gästen die schönsten und interessantesten Natur-Attraktionen – und das ganzjährig. Bei uns ist immer Saison! Der sagenumwobene Titisee, weltweit bekannt und immer eine „Postkarte“ wert, ist ein touristisches Highlight im Hochschwarzwald. Ebenso wie der Schluchsee – der größte See im Schwarzwald – ist er ein beliebtes Segelrevier. Die höchsten Berge der deutschen Mittelgebirge (Feldberg), der größte deutsche Canyon (Wutachschlucht), Weinberge und Wasserfälle komplettieren das Erlebnisspektrum: Eine Urlaubslandschaft wie aus dem Bilderbuch für Wanderer, Radler, Mountainbiker, Wassersportler, Wintersportler und vor allem für Gourmets.



Ein klassisches Ganzjahresziel Die Genussregion Südschwarzwald

In den Höhenlagen sind für unsere Gäste trotz des Klimawandels Ausgleichssportarten auf „Brettern“ ebenso möglich wie rasante Abfahrten. Unsere bekanntesten Wettkampfstätten für Wintersport sind: eine der größten Naturschanzen der Welt in Neustadt, das Sprungzentrum in Hinterzarten und das Biathlonzentrum auf dem Notschrei – alle mit regelmäßigen Weltcupveranstaltungen.

Und alle, die nach ausgedehntem Schneegenuss die wohlige Aufwärmphase suchen, finden diese in allen Naturpark-Hotels, die Saunalandschaften, Spas und weitere Wellness-Wohltaten bieten.



Wellness & Natur am Titisee
im ***** Seehotel Wiesler



Seit 500 Jahren in Familienbesitz:
Das ***** Parkhotel Adler Hinterzarten



Hunderte Kilometer gepflegte Loipen für jeden Stil



Schneeschuhwandern
zum fast 1.500 m hohen
Feldberggipfel



Badespaß ganzjährig unter
Palmen: Das Badeparadies
Schwarzwald



Foto ©HTG_Michael Spiegelhalter

Urlaub auf dem Bauernhof

reinhardt

Die besten Rezepte der Naturparkwirte im Schwarzwald

Über 60 Wirte aus der Schwarzwaldregion haben sich zur Gilde der «Naturparkwirte» zusammengetan. Neben ihrem Angebot einer kreativen und naturnahen Küche setzen sie sich für die Wahrung der Natur- und Kulturlandschaft des Schwarzwaldes ein. In diesem Buch haben die Naturparkwirte ihre besten Rezepte zusammengetragen.



Klaus-Günther Wiesler,
Lothar Burghardt
Kochbuch der Naturparkwirte
im Schwarzwald

232 Seiten, Hardcover
durchgehend farbig bebildert
EUR 29.80
978-3-7245-1608-8
www.reinhardt.ch

Erhältlich im Buchhandel oder unter www.reinhardt.ch



Schwarzwälder Forellensuppe

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Forellenfilets
- 1 Tomate
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 EL gehackte Zwiebeln
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 1 EL frischer Dill
- 1 l Wasser
- Salz und Pfeffer
- 1 gehäufter TL Mehl
- etwas Butterschmalz
- 50 ml Weißwein
- 3 Eigelb
- 3 EL Sahne
- 4 Scheiben Toastbrot
oder Baguette

Zubereitung

Filets ohne Haut mit klein gewürfelter Suppengemüse, Salz und Pfeffer aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen.

Fischfilets und enthäutete Tomaten in feine Streifen schneiden.

Die Brühe durch ein Tuch passieren, angeschwitzte Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Fischbrühe zugeben und aufkochen. Dill sowie Forellen- und Tomatenstreifen zugeben, abschmecken und mit Eigelb und Sahne legieren. Nicht mehr kochen lassen!





Hinterwälder Rumpsteak unter Bärlauchkruste

Zutaten (für 4 Personen)

4 Rumpsteaks à 240 g vom Hinterwälder Rinderrücken

300 g frischer Bärlauch

100 g Butter

100 g geriebenes Weißbrot (Semmelbrösel)

30 ml Olivenöl

Zubereitung

Bärlauch im Mixer mit Öl und Salz mixen, bis es eine homogene Masse gibt.

Bärlauchpaste mit Butter und Brotbröseln mischen.

Rumpsteaks je Seite 2 Minuten anbraten, danach mit Bärlauchpaste bestreichen und

5 Minuten bei starker Oberhitze im Backofen medium garen.

Als Beilage passen Kartoffelgratin oder Schupfnudeln sowie Gemüse.



Willkommen im Hochschwarzwald in der Heimat des Tannenzäpfle



Brauereibesichtigung

Mitten im Hochschwarzwald liegt die Badische Staatsbrauerei Rothaus AG auf 1.000 Metern Höhe. Bereits seit 1791 wird hier die Leidenschaft für das Bierbrauen gepflegt. Traditionelle Handwerkskunst, beste regionale Zutaten, sowie kristallklares, weiches Brauwasser aus sieben eigenen Quellen sind die perfekte Basis für die Qualitätsbiere der Brauerei Rothaus.



ZÄPFLE Markt



Brauereigasthof

Die Rothaus GenussWelt hält für die Besucher viele Besonderheiten bereit: In der ZÄPFLE Heimat kann die Geschichte der Brauerei entdeckt werden. Anschließend geht es weiter zum Souvenireinkauf in den ZÄPFLE Markt oder auch für einen Spaziergang auf dem ZÄPFLE Weg rund um die Brauerei. Auf die kleinen Besucher wartet ein großer Abenteuerspielplatz. Bei der Brauereibesichtigung gibt es exklusive Einblicke hinter die Kulissen. Im Brauereigasthof oder Biergarten kann bei frischgezapftem Rothaus-Bier die regionale Küche genossen werden.



Mit bester
Empfehlung von
Schwarzwald- und
Herznacht-Botschafter



Hansy Vogt

Herz
Nacht

Partner der Hotellerie

Matratzen

Boxspring-Betten

Topper



Schwarzwald Schlafsysteme GmbH • D-77716 Haslach i. K. • www.herznacht.de

©Fummy Studio - stock.adobe.com, Manfred Esser



Frischkäseterrine mit sommerlichen Salaten und hausgeräucherten Schinkenspezialitäten

Zutaten (für 4 Personen)

200 g Frischkäse

4 Blatt Gelatine

1 Tomate

80 g geschlagene Sahne

1 TL Walnussöl

1 TL Himbeeressig

Prise Salz

Zubereitung

Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und andrücken.

Tomaten kurz blanchieren, abziehen, entkernen und in Würfelchen schneiden.

Frischkäse schaumig rühren, eingeweichte Gelatine auflösen und unterrühren.

Abschmecken mit Salz, Himbeeressig und Walnussöl. Geschlagene Sahne mit Tomatenwürfelchen unterheben, in Form abfüllen und kalt stellen.

Vinaigrette: Himbeeressig, Walnussöl, Wasser, Salz, Pfeffer und Zucker.



Magie

des Schwarzwaldes

Matratzen • Boxspring-Betten • Topper

SCHNÄPPCHENMARKT
Donnerstags von
16⁰⁰-18⁰⁰ Uhr
oder früher nach Terminabsprache
07832 705 97
Zugang nicht barrierefrei!

Werksausstellung
nach Vereinbarung!
07832 705 97
showroom@hn8.de
Zugang nicht barrierefrei!

©/isions-AD - stock.adobe.com, Heip-medial

Schwarzwald Schlafsysteme GmbH • D-77716 Haslach i. K. • www.hn8.de/Schnaepchenmarkt



Ofenschlupfer

Zutaten (für 4 Personen)

- 5 Brötchen vom Vortag
- 2 große Äpfel
- 100 g Rosinen
- 500 ml Weidemilch (3,8% Fett)
- 100 ml Schlagsahne (32% Fett)
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Vanillestange
- 1 Prise Salz
- 25 g Süßrahmbutter
- 5 Eier (Größe M)
- 100 g Tresana Natur

Zubereitung

Zuerst die Rinde abreiben und dann die Brötchen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Vanillestange halbieren und Mark auskratzen. Zusammen mit Milch, Sahne, Rosinen, Salz, Zimt und Zucker kurz aufkochen, dann leicht abkühlen lassen. Den Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen.

Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Die noch warme Milch mit den Eiern verquirlen und über die Brötchenscheiben geben. Die Rosinen zurückbehalten. Etwa 15 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Dann die Brötchenscheiben abwechselnd mit den Äpfeln in die Auflaufform geben. Dazwischen immer wieder 1 TL Tresana Natur zugeben.

Zum Schluss die Rosinen über dem Ofenschlupfer verteilen und für etwa 40 Minuten backen.



Weil von nah naheliegender ist.





950 zumeist familiengeführte Höfe



Durchschnittlich 42 Kühe pro Hof



Standorte: Freiburg und Offenburg



1930 gegründet



420 Mitarbeiter



100 % Liebe zur Heimat



So schmeckt der Schwarzwald Erfrischend echt

Unsere Milchbauern und -bäuerinnen kennen ihre Kühe beim Namen. Draußen auf den kräuterreichen Weiden dürfen die Tiere inmitten herrlicher Natur an der frischen Luft grasen. Darum schmeckt die Milch echt und unverfälscht. Es sind überwiegend Familienbetriebe mit kleineren Höfen, die schon seit Generationen die Schwarzwaldmilch beliefern.

Schwarzwälder Weidemilch 100 % Schwarzwaldmilch

Unsere Weidemilch kommt aus dem Herzen des Schwarzwalds, das heißt aus den Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord und Südschwarzwald. Die Kühe sind jährlich mindestens 150 Tage auf der Weide, von April bis Oktober sogar täglich mindestens acht Stunden, wenn die Witterung es zulässt.

Unsere Weidemilch sorgt für faire Auszahlungspreise und unterstützt unsere Schwarzwaldmilchbauern und -bäuerinnen, die einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der traditionellen Schwarzwälder Kulturlandschaft leisten.



Naturpark Südschwarzwald



*Wer je den südlichen Schwarzwald erlebt hat,
weiß, wie vielfältig seine einzigartige Landschaft ist.
Dass seine Schönheit erhalten bleibt, dafür trägt
der Naturpark Südschwarzwald Sorge. Er ist Garant
für den Schutz und die nachhaltige Entwicklung
der Region und dafür, dass alle diese besondere Natur-
und Kulturlandschaft erleben und genießen können.*

© 2022 Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Zustimmung des Herausgebers. | **Text** Gabriele Hennicke (S. 2-8), Lothar Burghardt | **Fotos** Jürgen Gocke (Titel), Hochschwarzwald Tourismus GmbH Hinterzarten (S. 2, 4, 11), Gabriele Hennicke (S. 5, 6), derWald-frieden naturparkhotel (S. 7), Adobe Stock/Stefan Asal (S. 8), Adobe Stock/Jürgen Wackenhut (S. 9), Seehotel Wiesler (S. 10), Parkhotel Adler (S. 10), NAZ Südschwarzwald (S. 11), Badeparadies Schwarzwald (S. 11), Hochschwarzwald Tourismus GmbH/Michael Spiegelhalter (S. 11), Roland Krieg (S. 12, 13, 14, 17), Schwarzwaldmilch (S. 18) | **Gestaltung** www.designconcepts.de | **Druck** www.burger-druck.de

Naturpark Südschwarzwald

Haus der Natur
Dr.-Pilet-Spur 4
79868 Feldberg
Tel. +49 (0) 7676 9336-10
info@naturpark-suedschwarzwald.de
www.naturpark-suedschwarzwald.de

Herausgeber

Verein der Naturpark-Wirte
Vorstand: Klaus-Günther Wiesler
Strandbadstraße 5
79822 Titisee-Neustadt
www.naturparkwirte.de

Diese Veröffentlichung wurde gefördert durch den Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg und der Lotterie Glücksspirale.



Partner des Naturparks