



1. – 10. Juli 2011

Kulinarische Naturpark-Tage



Naturpark
Südschwarzwald

So schmeckt der Südschwarzwald

Gemäß der Formel „Höchste Qualität und Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ verbinden die Naturparkwirte Südschwarzwald Gaumenfreuden mit der Erhaltung der herrlichen Schwarzwaldlandschaft.

Zum ersten Mal veranstalten die Naturparkwirte in diesem Jahr die **Kulinarischen Naturpark-Tage**. Zwischen dem 1. und 10. Juli 2011 bieten 42 Naturparkwirte ein besonderes Gericht oder Menü aus frischen regionalen Zutaten an. „Regional“ bedeutet, dass alle Hauptzutaten dafür aus dem Naturpark stammen.

„Ein Kochbuch zum Reinbeißen“ lautet diesmal das Motto der Kulinarischen Naturpark-Tage. Die besten Rezepte aus dem im vergangenen Herbst erschienenen **Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald** werden in den gemütlichen Gaststuben oder auf den Sonnenterrassen für Sie aufgetischt.

Kann man auf angenehmere Weise die Landschaft erhalten, als sie sozusagen zu genießen? Besuchen Sie die Naturparkwirte während der Kulinarischen Naturpark-Tage und überzeugen Sie sich selbst!

Weitere Informationen unter
www.naturparkwirte.de



1 Hotel Restaurant Schäck's Adler

Waldkircher Str. 2, 79215 **Elzach-Oberprechtal**,
Tel. 07682 1291, info@schaecks-adler.de
Unsere Naturpark-Gerichte Heimisches Sommerreh mit Pfifferlingen und Blattspinat; Rehkeule in Salzteig; Beerenpyramide mit weißem Kaffeeeis

2 Landidyll Hotel zum Kreuz

Landstr. 14, 79286 **Glottertal**,
Tel. 07684 80080, mail@zum-kreuz.com
Unsere Naturpark-Gerichte Leberparfait vom Horbener Bio-Zicklein mit Heidelbeersauce an Blattsalaten in einer Kräuter-Vinaigrette; Kalbsrückensteak auf Lauchzwiebel-Pfifferling-Ragout mit feinen Buchholzer Bandnudeln; Schwarzwälder Beerengrütze mit badischem Weißkäse und Kirschwasserparfait

3 Rombach Nostalgie Gastronomie „Zum Kreuz“

Scheuergasse 1, 79271 **St. Peter**,
Tel. 07660 920332, info@gasthof-zumkreuz.de
Unsere Naturpark-Gerichte Wildleberterrinen mit Salaten; gerollte Wildschweinschnitzelchen mit Dörripflaumen gefüllt; dazu Essig-Zwetschgen und Grüner Erdäpfelbrei; sautierte Erdbeeren mit Quark-Sorbet

4 Hotel Restaurant Sonne

Zähringerstr. 2, 79271 **St. Peter**,
Tel. 07660 94010, sonne-st.peter@t-online.de
Unsere Naturpark-Gerichte St. Petermer Zicklein, geschmort mit Leberle und kleinem Ziegenkäse, Auberginen-Rosmarinsauce, kleine Gemüse und Schniederspätzle

40 Gasthaus Sonne-Neuhäusle

Erlenbach 1, 79274 **St. Märgen**,
Tel. 07669 271, info@sonne-neuhaeusle.de
Unsere Naturpark-Gerichte Kopfsalat mit Kräuter-Radieschendressing, Ibentäler Fetawürfeln und hausgebackenem Brot; Rehmedaillon aus der Keule mit Kirschoße und gebratenem Apfel, dazu hausgemachte Spätzle; Beerensüppchen mit badischem Prosecco und hausgemachter Vanille-Quark-Eiscreme

5 Café Goldene Krone

Wagensteinstr. 10, 79274 **St. Märgen**,
Tel. 07669 9399988, info@cafe-goldene-krone.de
Unser Naturpark-Gericht Käsemichel mit Salat und eingemachten Johannisbeeren

6 Hotel Die Halde

Halde 2, 79254 **Oberried-Hofsgrund**,
Tel. 07602 94470, info@halde.com
Unsere Naturpark-Gerichte Lachsforellenfilet auf Grünkernrisotto mit Bärlauchsoße; Mangold-Flädleroulade an Grauburgunder-Gemüsesoße

7 Waldhotel am Notschrei

Freiburger Str. 56, 79254 **Oberried**,
Tel. 07602 94200, info@waldhotel-am-notschrei.de
Unsere Naturpark-Gerichte Bergheu-Wildkräuter-Rahmsüpple; Rehschnitzele von der Keule mit Pfifferling-Wacholderrahmsauce; Wildpreiselbeerapfel und hausgemachte Spätzle

8 Schwarzwaldgasthof zum Goldenen Adler

Hauptstr. 58, 79254 **Oberried**, Tel. 07661 62017,
info@goldener-adler-oberried.de
Unsere Naturpark-Gerichte Rahmsüpple von frischen Gartenkräutern; gekräuterte Roulade vom Wälder-rind mit frischem Gemüse und handgeschabten Spätzle; Kirschwassereisbömble mit marinierten Erdbeeren

41 Gasthaus-Hotel Zum Hirschen

Hauptstr. 5, 79254 **Oberried**, Tel. 07661 902930,
hirschen-oberried@t-online.de
Unser Naturpark-Gericht Geschmortes vom Hinterwälder Rind aus Oberried in kräftiger Spätburgunderjus mit Marktgemüse und hausgemachten Kräuterknöpfle

9 Hotel Schwarzwaldhof

Freiburger Str. 2, 79856 **Hinterzarten**,
Tel. 07652 12030, info@schwarzwaldhof.com
Unser Naturpark-Gericht Kalbskopf „en tortue“ mit Salzkartoffeln und Salat

10 Gasthaus Zum Engel

Alpersbach 14, 79856 **Hinterzarten**,
Tel. 07652 1539, mail@engel-hinterzarten.de
Unsere Naturpark-Gerichte Geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichsahne, umlegt mit Blattsalaten; das Beste vom Reh, am Stück gebraten, an Burgundersauce mit Waldpilzen, dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate vom Buffet; Schwarzwälder Kirschparfait garniert



11 Erfurth's Bergfried Ferien & Wellnesshotel

Sickingerstr. 28, 79856 **Hinterzarten**,
Tel. 07652 1280, info@bergfried.de

Unsere Naturpark-Gerichte Warmgeräucherter Bachsaibling auf Apfel-Gurkensalat; rosa gebratene Keule vom Maibock auf Spätburgunder-Kräutersauce mit Pfifferlingen und handgeschabten Spätzle; Erdbeervariation mit hausgemachtem Vanilleeis

12 Hotel Reppert

Adlerweg 23, 79856 **Hinterzarten**,
Tel. 07652 12080, hotel@reppert.de

Unsere Naturpark-Gerichte Feines Petersiliensüppchen mit grünem Apfel und geräuchertem Schwarzwälder Speck; Tranchen vom Schwarzwälder Rinderfilet mit kräftiger Rotwein-Buttersoße, glaciertem Lauch-Birnen-Ragout und Kartoffel-Kerbel-Püree; geschmorte Schweinsbäckle mit Burgunderjus, leichter Kartoffel-Knoblauch-Creme und krossem Lauch

13 Seehotel Wiesler

Strandbadstr. 5, 79822 **Titisee-Neustadt**,
Tel. 07651 98090, info@seehotel-wiesler.de

Unsere Naturpark-Gerichte Tatar von der Schwarzwaldforelle in Kräutercrêpes mit kleinem Sommersalat; Roulade vom Saibling mit Blattspinat auf Apfel-Basilikumsauce und Butterkartoffeln oder Grillteller mit Rehbratwürstle, Medaillons vom Wildschweinrücken und Rinderhüfte auf Burgunder-Charlottensauce, Kartoffelknöpfe; Kirschsorbet mit Schokolade in der Honighippe

42 Hotel Bären

Neustädter Str. 35, 79822 **Titisee-Neustadt**,
Tel. 07651 8060, info@baeren-titisee.de

Unsere Naturpark-Gerichte Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Wacholderschinken und gerösteten Sonnenblumenkernen; Markgräfler Junglammrücken mit Senfkruste, Ragout von Kaiserstühler Strauchtomaten und Lauchzwiebeln, dazu hausgemachte Knoblauch-Maultäschle; gestockte Creme mit Erdbeersalat und Beerensorbet

14 Gasthof Linde

Obere Hauptstr. 10, 79843 **Löffingen**,
Tel. 07654 354, info@linde-loeffingen.de

Unsere Naturpark-Gerichte Rahmsuppe vom Göschweilermer Bergkäse; Hinterwälder-Rumpsteak mit Bärlauchkruste dazu Wildkräuterspätzle und Salat

15 Hotel Adler

Feldberger Str. 4, 79868 **Feldberg-Bärenthal**,
Tel. 07655 933933, info@adler-feldberg.de

Unsere Naturpark-Gerichte Bergwiesenheusuppe; Schweinelendchen in Weizenbiersauce, buntes Sommergemüse, hausgemachte Butterspätzle; Kirschwasser-Crème brulée mit Kirschsorbet

16 Hotel Restaurant „Sommerberg“

Am Sommerberg 14, 79868 **Feldberg-Altglashütten**,
Tel. 07655 1411, haussommerberg@t-online.de

Unser Naturpark-Gericht Schwarzwaldlamm, sechs Stunden im Ofen geschmort, Sommergemüse, Kartoffelsoufflé und Gartenkräuter





Naturparkwirte im Südschwarzwald

www.naturparkwirte.de



17 Hotel Restaurant Peterle

Schuppenhörnle 18, 79868 **Feldberg-Falkau**,
Tel. 07655 677, info@hotel-peterle.de

Unsere Naturpark-Gerichte Sommerliches Gelee von Kaiserstühler Tomaten, dazu Ziegenfrischkäse vom Ringlihof; in Weißburgunder geschmorte Wiesentäler Kalbsschulter mit Kräutern aus unserem Garten, gebratene Grießnocken; Beeren-süppchen mit Sauerrahmmousse

18 Spielweg Romantik-Hotel

Spielweg 61, 79244 **Münstertal**,
Tel. 07636 7090, fuchs@spielweg.com

Unsere Naturpark-Gerichte Molken-Frischkäsemaul-taschen mit Bärlauchpesto, Sommergemüse und gehobeltem Bergkäse; Molken-Frischkäsemaul-taschen mit Kalbshaxe und -bries, geschmorten Schalotten und Bergthymian; Molken-Frisch-käsemaultaschen mit gebratenem Forellenfilet und Zitronenmelissebutter

19 Gasthaus Zähringerhof

Stohren 60, 79244 **Münstertal**,
Tel. 07602 256, info@zaehringerhof.de

Unsere Naturpark-Gerichte Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig überbacken und Kräutersalat; eingemachtes Kalbfleisch mit Pfifferlingen, Sommergemüse und breiten Nudeln; gestrudelte Beeren mit Sauerrahmeis

20 Berghotel Wiedener Eck

Oberwieden 15, 79695 **Wieden**,
Tel. 07673 9090, info@wiedener-eck.de

Unser Naturpark-Gericht Gebackenes Hinterwälder Milchkalbsbries mit Pfifferlingen auf jungem Blattspinat und breiten Nudeln

21 Hotel Engel

Kurhausstr. 3, 79674 **Todtnauberg**, Tel. 07671 91190,
hotel-engel-todtnauberg@t-online.de

Unser Naturpark-Gericht Geschnetzeltes vom Todt-nauberger Weiderind an Staudenselleriegemüse und Brägele

22 Hotel Lawine

Fahl 7, 79674 **Todtnau-Fahl**,
Tel. 07676 93330, hotel@lawine.de

Unser Naturpark-Gericht Schluchsee-Saibling mit Minzpesto, dazu einen gemischten Salat und Butterkartoffeln, Reichenauer Frühkartoffeln

23 Hotel Waldfrieden

Dorfstr. 8, 79674 **Todtnau-Herrenschwand**,
Tel. 07674 920930, info@hotel-waldfrieden.eu

Unsere Naturpark-Gerichte Schwarzwälder Forellen-suppe; Steak vom Hinterwälder Weiderind mit Waldkräuterbutter überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller; Heidelbeerbömble

24 Vital Hotel Grüner Baum

Schauinslandstr. 3, 79674 **Todtnau-Muggenbrunn**,
Tel. 07671 918440, info@gruener-baum-todtnau.de

Unsere Naturpark-Gerichte Frisches Pfifferling-Rahm-süpple, Kalbsrahmschnitzele vom Bäckle mit beschwipsten Schattenmorellen, Mandelbroccoli und Haselnussknöpfele

25 Landgasthof Bergblick

Hasenbuckweg 1, 79872 **Bernau-Dorf**,
Tel. 07675 273, info@bergblick-bernau.de

Unsere Naturpark-Gerichte Cremesüpple von der Bachkresse mit Ziegenkäse-Espuma; das Beste vom Bernauer Rehbock mit Holunderrotkraut, Preiselbeersoße und Spätzle vom Brett; Wald-beerengratin mit Rhabarbereis im Krokantkörble

26 Gasthof Schwarzwaldhaus

Am Kurpark 26, 79872 **Bernau**,
Tel. 07675 365, schwarzwaldhaus@freenet.de
Unsere Naturpark-Gerichte Rehglaschsuppe;
gebackene Blutwurst in Bauernbrotpanade mit
Apfel-Senfsoße und Schupfnudeln

27 Hotel Restaurant Hirschen

Schluchseestr. 9, 79859 **Schluchsee-Fischbach**,
Tel. 07656 98940, hirschen-fischbach@t-online.de
Unsere Naturpark-Gerichte Schwarzwälder Schinken-
Käse-Torte; geschnitzelte Schwarzwaldforelle
auf Gemüsenudeln mit frischen Pfifferlingen;
Buttermilchterrinen mit heimischen Beeren

28 Gasthof Sommerau

Sommerau 5, 79848 **Bonndorf im Schwarzwald**,
Tel. 07703 670, gasthofsommerau@t-online.de
Unsere Naturpark-Gerichte Pfifferlinge mit Aeulemer
Frischkäse vom Hof Till und Kirschtomaten;
eingemachtes Kalbfleisch in Grauburgunder-
söße, Nüdele und Salatteller; Erdbeersüpple mit
frischen Gartenkräutern, dazu Waldmeisterreis

29 Wochner's Hotel Sternen

Dresselbacher Str. 1, 79859 **Schluchsee**,
Tel. 07656 98870, info@sternen-schluchsee.de
Unsere Naturpark-Gerichte Riesenbühlsteak an
Gemüsebeet, serviert mit hausgemachtem
Kartoffelstrudel; feines Waldhönig-Parfait,
fruchtig garniert

30 Brauereigasthof Rothaus

Rothaus 2, 79865 **Grafenhausen-Rothaus**,
Tel. 07748 5229600, info@brauereigasthof-rothaus.de
Unsere Naturpark-Gerichte Rothauser Zäpflesuppe,
Rahmsüpple vom Rothaus-Bier mit karamelli-
siertem Gerstenmalz; hausgemachte Wildmaul-
taschen an Preiselbeer-Rotweinjus auf buntem
Rahmwirsing mit gebratenen Pilzen; Holunder-
Eistörtchen mit Kaiserstühler Beeren umlegt

31 Landidyll Hotel Restaurant Altblick

St. Blasier Str. 9, 79837 **Häusern**,
Tel. 07672 93000, info@altblick.de
Unser Naturpark-Gericht Mit Pfifferlingen gefüllte
Forellenfilets, im Speckmantel gebraten, auf einem
Kartoffelsockel serviert, Rieslingsöße, Salatvielfalt

32 Hotel Nägele

Bürgermeister-Huber-Str. 11, 79862 **Höchenschwand**,
Tel. 07672 93030, info@hotel-naegele.de
Unser Naturpark-Gericht Täschchen von der
Schwarzwaldforelle mit Zitronenlauch und
Kräuterkartoffeln

33 Hotel Schwarzwaldgasthof Rössle

Kapellenweg 2, 79682 **Todtmoos-Strick**,
Tel. 07674 90660, info@hotel-roessle.de
Unsere Naturpark-Gerichte Bachsaiblingsfilet mit
Meerrettichsahne und Schnittlauchkartoffeln;
badisches Rehschäufele, geschmort mit Rotwein-
sauce, mit Preiselbeeren, Williams-Birne, Apfel-
rotkohl und hausgemachten Spätzle; Schwarz-
wälder Kirschtorte im Glas mit Kirscheis



34 Hotel Vier Löwen

Talstr. 18, 79677 **Schönau**,
Tel. 07673 918120, info@vier-loewen.de
Unser Naturpark-Gericht Boeuf Bourguignon:
Geschmorte Rinderschulter vom Hinterwälder
Rind in Spätburgundersoße mit hausgemachten
Spätzle

35 Berggasthof-Hotel Sonnhalde

Untere Sonnhalde 37, 79692 **Kleines Wiesental-
Bürchau**, Tel. 07629 260,
hotel@sonnhalde-buerchau.de
Unser Naturpark-Gerichte Sauerampfersüpple mit
Sonnenblumenkernen und Borretschblüte;
Bürchauer Berglammrücken unter der Bergcheu-
kruste an Balsamicojus mit Speckbohnenbünd-
chen und Majoranbriocher; Erdbeertiramisu mit
Rhabarber-Sabayon und Sommerblüten

36 Gasthof-Hotel Sennhütte

Tegernau-Schwand 14, 79692 **Kleines Wiesental-
Schwand**, Tel. 07629 91020, info@sennhuette.com
Unser Naturpark-Gerichte Schwander Frischkäse-
terrinen, mit sommerlichen Blattsalaten und haus-
geräucherten Schinkenspezialitäten; Wiesentäler
Bachsaiblingsfilet, in Salbeibutter gebraten,
Grießschnitte mit Bergkäse; Waldhonig-Halb-
gefrorenes mit frischen Himbeeren

37 Schwarzwaldgasthof zum „Waldhüter“

Gässle 7, 79650 **Schopfheim-Gersbach**,
Tel. 07620 988900, info@zumwaldhueter.de
Unser Naturpark-Gerichte Pralinen vom marinierten
Gersbacher Fetzenbergkäse und Frischkäse,
garniert mit einem sommerlichen Salatstrauß;
Rostbraten vom Weiderind mit Spätburgunder-
zwiebeln, Mangold und hausgemachten Spätzle;
Tannenhonigparfait auf Erdbeersalat mit süßem
Basilikumpesto

38 Landhotel Mühle zu Gersbach

Zum Bühl 4, 79650 **Schopfheim-Gersbach**,
Tel. 07620 90400, hotel@muehle.de
Unser Naturpark-Gerichte Spargel-Panna cotta;
Oxbacken; Müsli-Eis auf Rhabarberauflauf

39 Zum fröhlichen Landmann

Hausmatt 3, 79585 **Steinen-Kirchhausen**,
Tel. 07629 388, info@hotel-landmann.de
Unser Naturpark-Gerichte Hausgemachter Wild-
schweinschinken mit Honigmelone; Trilogie
vom Rehbock mit glaciertem Gemüse und
Spätzle; Erdbeerparfait mit Sabayon, Zitronen-
melisse und marinierten Erdbeeren

Buch-TIPP

Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald

*Die Herausgeber, Naturparkwirt Klaus-Günther
Wiesler und Lothar Burghardt von der Hoch-
schwarzwald Tourismus GmbH, haben auf 230
Seiten fast 100 Rezepte von Naturparkwirten aus
dem gesamten Schwarzwald zusammengetragen.
Dabei werden traditionelle Rezepte mit moderner
Kochkunst verbunden. Das Buch liefert zudem
eine Liste alemannischer Ausdrücke und ihrer
Entsprechungen im Standarddeutschen sowie
Informationen zu Erzeugern aus der Region und
den Naturparken. Die ansprechenden Bilder
stammen von dem Fotografen Roland Krieg.*

Verlag: Reinhardt, Basel;
1. Auflage September 2010
ISBN 10-3724516088,
€ 29,80





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 der Besucher diese besondere Natur- und Kulturlandschaft erleben und genießen kann.*

© 2011 Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Zustimmung des Herausgebers Naturpark Südschwarzwald | **Fotos** Hochschwarzwald Tourismus GmbH, Naturpark Südschwarzwald, Verband Deutscher Naturparke e.V. / C. Wasmer | **Gestaltung** designconcepts, www.designconcepts.de | **Druck** Hornberger Druck, www.hornberger-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

ClimatePartner
klimaneutral
gedruckt

Zertifikatsnummer:
042-10355-0511-1016
www.climatepartner.com



Der Umwelt zuliebe
PEFC/04-31-1121

Diese Veröffentlichung wurde gefördert durch den Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).



Partner des Naturparks

