Hochschwarzwald

Genuss

Restaurants · Hofläden · Erlebnisse







©Geldermann

Geldermann

Wahre Sektkultur seit 1838

Ein Gefühl für Tradition bekommt man am besten dort, wo sie gepflegt wird, in Breisach am Rhein. Entdecke die Geldermann Sektkellerei und erlebe bei einer Führung unser historisches Kellergewölbe aus dem 15. Jahrhundert. Erfahre dabei alles über die Feinheiten der Schaumweinherstellung und die traditionelle Flaschengärung.

Die Sektherstellung auf Basis jahrhundertealter Traditionen machen Geldermann Sekt heute wie früher unverwechselbar.

Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

Geldermann Privatsektkellerei GmbH
Am Schloßberg 1 · 79206 Breisach am Rhein
Tel. +49 (0)7667/834-0
geldermann.de

— ANZEIGE —

Liebe Gäste, liebe Hochschwarzwälder,

der Hochschwarzwald beeindruckt nicht nur mit seiner prächtigen Landschaft, den tiefgrünen Wäldern und den charakteristischen Kuckucksuhren, sondern auch mit einer Vielfalt an kulinarischen Genussmomenten, die sowohl den Gaumen als auch die Sinne verwöhnen.

Genieße exklusive Gerichte, zubereitet aus hochwertigen Zutaten der Region in spannender und außergewöhnlicher Umgebung: Ob auf einer Picknickdecke oder einem Aussichtsturm – kein Ort bleibt kulinarisch unangetastet. Für eine wohltuende Auszeit und Wellness für Körper und Geist ist der Hochschwarzwald ebenfalls ein perfektes Ziel. Tauche ein in die heilsame Atmosphäre der Natur und genieße das erfrischende Höhenklima bei Wanderungen durch die Höhenlagen. Die Region bietet die ideale Kulisse, um Körper und Geist in Einklang zu bringen und um neue Energie zu tanken.

Wer die Hochschwarzwälder Küche kennenlernen möchte, kann bei unseren Naturparkwirten regionale und traditionelle Gerichte genießen oder bei unseren Hofläden und Wochenmärkten saisonale Produkte aus eigener Herstellung erwerben.



Komm vorbei und erlebe genussvolle Momente im Hochschwarzwald.

Inhalt

Ausgezeichnete Küche 6

Naturparkwirte 12

Übersicht Naturparkwirte 14

Einkehrmöglichkeiten 20

Vegane & vegetarische Küche 27

Hütten & Gasthöfe 28

Auszeit im Hochschwarzwald 30

Hofläden 33

Übersicht Direktvermarkter 35

Wochenmärkte 42

Übersicht Wochenmärkte 44

Schwarzwälder Spezialitäten 47

Schwarzwälder Schinken 48

Schwarzwälder Kirschtorte 49

Kulinarische Veranstaltungen & Erlebnisse 58

Naturpark-Märkte 60

Hochschwarzwälder Genusssommer 61

Rothauser Grill- & Kochakademie 62

Food Truck Festival | Rothaus Brunch 63

Next Generation 64

Impressum 69





Ausgezeichnete Küche
im Hochschwarzwald

Genießen auf höchstem Niveau

Entdecke die Vielfalt der ausgezeichneten Restaurants, die der Hochschwarzwald zu bieten hat. Hier kannst du authentische Schwarzwald-Küche in höchster Qualität genießen.

Genuss auf höchster Ebene zaubern unsere Spitzenköche, die für ihre feinen Gerichte vom Guide Michelin ausgezeichnet wurden.

Zwei Michelin Sterne werden für eine Spitzenküche vergeben, die einen Umweg wert ist. Mit Know-how und Inspiration werden beste Produkte in subtilen, markanten und mitunter neuartigen Speisen trefflich in Szene gesetzt.

Der Bib-Gourmand zeichnet Restaurants aus, die sorgfältig zubereitete Speisen zu einem besonders guten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten.

Der Grüne Michelin Stern ist eine Auszeichnung für Restaurants, die sich durch ihr nachhaltiges Engagement besonders hervorheben.

Alle ausgezeichneten Restaurants unter **hochschwarzwald.de/kulinarik**





© Mühle Schluchsee

Mühle Schluchsee

Kreativ – überraschend – einzigartig

Das Zuhause des Restaurants Mühle ist die Mühle am Schluchsee. Bei uns wird vor allem Wert auf das angewandte Handwerk, die sorgfältige Auswahl der Produkte und deren Qualität gelegt.

Das Team der Mühle verwendet in der Küche die besten Produkte und setzt sie so in Szene, dass ihr Eigengeschmack nicht verfälscht wird. Dabei wird viel Wert auf Produkte und Erzeuger aus der Region gelegt. Das Ziel ist es, die Gäste mit den Gerichten zu überraschen und durch kontinuierliche Höchstleistung zu begeistern.

Mühle Schluchsee
Unterer Mühlenweg 13 · 79859 Schluchsee
Tel. +49 (0) 7656/209
muehle-schluchsee.de





© Gasthaus zum Kreuz

Gasthaus zum Kreuz

Heimat: traditionell und modern

Die Küche ist das Herzstück unseres Hauses, unserer Familie. Kochen ist unsere Leidenschaft. Auf frische Produkte, Qualität und Handwerk legen wir großen Wert. Es erwarten dich badische Klassiker aber auch moderne Einflüsse. Ungezwungen und authentisch. Vom Michelin sind wir seit 2015 mit dem Bib-Gourmand ausgezeichnet.

Und die Weinkarte? Bei über 300 Positionen ist Spannendes vor allem aus Deutschland aber auch aus Frankreich, Schweiz und Österreich zu finden. All das kannst du in der gemütlichen Atmosphäre unserer Gaststube genießen.

Gasthaus zum Kreuz
Hohlengraben 1 · 79274 St. Märgen
Tel. +49 (0) 7669/91010
gasthaus-zum-kreuz.de





© Sonne St. Peter

Sonne St. Peter

Richtig gutes Essen!

Mit gutem Essen macht man Menschen eine Freude. Das habe ich, Hanspeter Rombach, schon als Kind im damaligen Wirtshaus »Sonne« mit auf den Weg bekommen. Und das gilt noch immer. Wir kochen für dich unverfälscht für natürlichen Geschmack. Frisch und vielfältig, wohltuend und kreativ – und das in höchster Qualität.

Dafür verwenden wir im Restaurant »Sonne« St. Peter regionale Produkte sowie Bio-Lebensmittel, wann immer es geht. Bei uns weißt du, was du isst und trinkst! Vom Brot bis zum Zibärtletrüffel wird alles im eigenen Haus zubereitet.

Sonne St. Peter
Zähringer Straße 2 · 79271 St. Peter
Tel.: +49 (0) 7660/94010
sonne-schwarzwald.de





© Team Tietge, Dimitri Dell

derWaldfrieden

Natürlich – ehrlich – kreativ

Sinnesfreude vom Teller bis zur Tafel. Regionale Produkte fein serviert. Geschmackvoll. Frisch. Traditionelle Gaststuben mit warmer Atmosphäre. Zeit für Austausch. Erlebnisse für Geschmack und Sinn. Plauderei mit Freunden. Feierlichkeiten mit der Familie. Romantische Stunden zu zweit.

Gerne verwöhnen wir unsere Gäste zum Frühstück, zu einem vitalen oder regionalen Mittagessen, zu einem Schwarzwälder Vesper, mit selbst gebackenen Kuchen, unserer preisgekrönten Schwarzwälder Kirschtorte oder mit einem genussvollen Abendessen.

derWaldfrieden naturparkhotel
Dorfstraße 8 · 79674 Todtnau
Tel. +49 (0) 7674/92093-0
derwaldfrieden.de



Naturpark wirte

im Hochschwarzwald

Landschaftspflege mit Messer und Gabel

Regionalität als Motto, Schutz der Natur als Lebensaufgabe - das zeichnet besondere Gastronomiebetriebe im Südschwarzwald aus.

Durch die Verwendung heimischer Produkte weisen die Naturparkwirte nicht nur auf die Besonderheiten der Region hin, sondern unterstützen gezielt die lokale Landwirtschaft. Genieße die saisonalen und qualitativen Gerichte unserer Naturparkwirte und unterstütze gleichzeitig den Erhalt der vielfältigen Schwarzwaldlandschaft.

NATURPARK-WIRTE
Schmeck den Schwarzwald

Alle Naturparkwirte im Hochschwarzwald findest du unter **hochschwarzwald.de/naturparkwirte**

Naturpark wirte

im Hochschwarzwald



In den gekennzeichneten Orten kannst du frische Produkte aus der Region bei den Wochenmärkten erhalten. Weitere Informationen findest du ab S.43

1. Hotel-Restaurant Peterle, Feldberg
2. Köhlerei am See, Feldberg
3. Naturpark-Marktscheune WÄLDER:Genuss
4. Hotel Schlehdorn, Feldberg-Altglashütten
5. Hotel Adler Bärental, Feldberg-Bärental
6. Landhotel Haringerhof, Grafenhausen
7. Brauereigasthof Rothaus, Grafenhausen-Rothaus
8. Landidyll Hotel Restaurant Albtalblick, Häusern
9. Hotel Schwarzwaldhof, Hinterzarten
10. Gasthaus Zum Engel, Hinterzarten
11. Erfurth's Bergfried Ferien- und Wellnesshotel, Hinterzarten
12. Parkhotel Adler, Hinterzarten
13. Hotel Restaurant Café Imbery, Hinterzarten
14. Hotel Saigerhöh, Lenzkirch-Saig
15. JUFA Hotel Schwarzwald, Lenzkirch-Saig
16. Gasthof Linde, Löffingen
17. Wochner's Hotel Sternen, Schluchsee
18. Hotel Gasthof Hirschen, Schluchsee-Fischbach
19. Gasthaus Sonne-Neuhäusle, St. Märgen
20. Matthias' Waldkuchi, St. Märgen
21. Seehotel Wiesler, Titisee
22. Waldhotel am Notschrei, Todtnau
23. Hotel Engel, Todtnauberg
24. Haus Tannenberg, Todtnauberg
25. Landgasthaus Kurz, Todtnau-Brandenberg
26. Hotel Hirschen, Todtnau-Brandenberg
27. Akzent Hotel-Restaurant Lawine, Todtnau-Fahl
28. derWaldfrieden naturparkhotel, Todtnau-Herrenschwand
29. Vital-Hotel Grüner Baum, Todtnau-Muggenbrunn



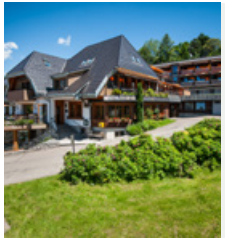


© Hotel-Restaurant Imbery

Hotel-Restaurant Imbery

Rathausstraße 14
79856 Hinterzarten
Tel.: +49 (0) 7652 93010

hotel-imbery.de



© Hotel-Restaurant Albtalblick

Hotel-Restaurant Albtalblick

St. Blasier-Straße 9
79837 Häusern
Tel.: +49 (0) 7672/9300-0

albtalblick.de



© Hochschwarzwald Tourismus

Waldkuchi

Authentisch & kreativ

Genuss pur verspricht unser Essen aus saisonalen Produkten direkt von lokalen Erzeugern. Unsere »Kuchi« bietet außerdem abwechslungsreiche vegetarische Gerichte.

Im Sommer erwartet die Gäste eine sonnige Terrasse mit herrlichem Blick auf das Kloster von St. Märgen.

Klausenweg 2
79274 St. Märgen
Tel +49 (0) 7669/9397550

waldkuchi.de



© Hotel Gasthaus Hirschen

Hotel Gasthaus Hirschen

Badisch isch gut

Hier erwartet dich zeitgemäßer Komfort in familiärer und freundlicher Atmosphäre. Im Hotel Gasthaus Hirschen kommt die Frische der Region auf den Tisch.

- Frische Forellen
- Wild direkt vom Jäger
- Fleisch aus der Region
- Eis vom Eckhof in Horben
- Getränke aus der Umgebung
- Wein vom Kaiserstuhl & Markgräflerland
- Durchgehend warme Küche an Wochenenden u. Feiertagen

Kapellenstraße 1
79674 Todtnau-Brandenberg
Tel +49 (0) 7671/1844

hirschen-brandenberg.de



© Grüner Baum

Naturparkhotel Grüner Baum

Schwarzwald-Genuss

Im Grünen Baum servieren wir dir eine gelungene Kombination aus klassischer badischer Küche und pfiffigen Schwarzwald-Tapas. Von herzhafter Schwarzwälder Kirschtorte über heimische Wildgerichte bis hin zum traditionellen Brägel und dem Mugg's Chicken-Burger – bei uns wirst du garantiert satt. Unser Küchenteam legt großen Wert auf Regionalität, weshalb unsere Speisekarte regelmäßig an die jeweilige Saison angepasst wird. Komm vorbei und lass dich vom Team des Grünen Baums verwöhnen!

Schauinslandstraße 3
79764 Todtnau-Muggenbrunn
Tel +49 (0) 7671/91844-0

schwarzwald-naturparkhotel.com



© Waldhotel am Notschreipass

Waldhotel am Notschreipass

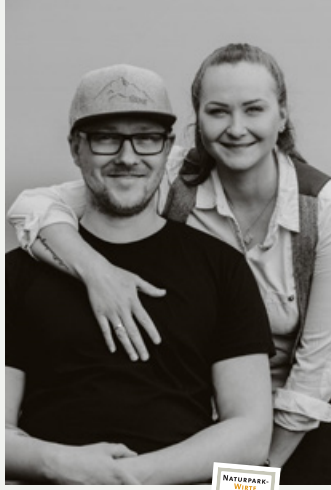
Waldküche auf 1.121 m

Das Waldhotel verwöhnt dich mit dem Ziel, den Wald auf deinen Teller zu bringen. Küchenchef Tobias Winkelmann und sein Team präsentieren saisonal angepasste Waldküchenmenüs. Als Mitglied der Naturparkwirte legt das Hotel besonderen Wert darauf, ausschließlich regionale Produkte zu verwenden. Besondere Aufmerksamkeit gilt der veganen Küche, und täglich wird dir ein herausragendes veganes Menü geboten. Du bist herzlich eingeladen, vorbeizukommen und dich inspirieren zu lassen.

Notschreipasshöhe 2
79764 Todtnau-Muggenbrunn
Tel +49 (0) 7602/9420-0

schwarzwald-waldhotel.de





© Haus Tannenberg

Restaurant Haus Tannenberg

Regionale saisonale Spezialitäten

Im Haus Tannenberg erwartet dich herzliche Gastfreundschaft mit einer großartigen, jungen & kreativen Küche. Die Nähe und der Einfluss des Feldberges haben schon immer dazu beigetragen, dass in Todtnauberg gerne und gut gegessen wird. Bei einem guten Getränk und liebevoll frisch zubereitetem Essen gelingt es dir sicherlich, deinen Tag gemütlich im Tannenberg ausklingen zu lassen. Hier werden regionale und saisonale Produkte verarbeitet.

Die Zutaten finden die Gäste auf ihren Tellern wieder, entweder im klassischen Gericht oder auf einer kreativen Art und Weise.

Restaurant Haus Tannenberg
Rüttestraße 44 · 79674 Todtnauberg
Tel. +49 (0) 7671/9997567
tannenberg-todtnauberg.de

Einkehrmöglichkeiten

im Hochschwarzwald





Erlebe die kulinarische Vielfalt des Hochschwarzwaldes, geprägt von Leidenschaft und erlesenen Zutaten. Hier findest du eine große Auswahl an Restaurants, Cafés und weiteren Lokalitäten, die die authentische Schwarzwald-Küche bieten.

Finde hier dein Ziel für den nächsten kulinarischen Genussmoment
hochschwarzwald.de/kulinarik



© Hotel Waldeck

Hotel Waldeck mit Restaurant »Florian'S«

Herzlich & echt

Das Waldeck steht für echtes Handwerk in der Küche und Herzlichkeit im Service. In der Küche werden stets frische und hochwertige Grundzutaten zu Gerichten, die immer etwas Besonderes haben, verarbeitet. Eine große Weinauswahl sowie eine spezielle Aperokarte runden das Angebot ab.

Neu ab Mai 2024: Große Sonnenterrasse mit Ausblick zum Genießen!

Windgfällstraße 19
79868 Feldberg
Tel +49 (0)7655/91030
hotelwaldeck.com



© Hochschwarzwald Tourismus

Schwarzwaldgasthof Tannenmühle

Ein Genuss für die ganze Familie

Bei uns gibt es nicht nur leckere Gerichte aus eigener Zucht, sondern auch jede Menge Badische Schmankerl auf der Karte.

Und für die Großen haben wir eine handverlesene Auswahl an erlesenen Weinen, die das Essen perfekt abrunden.

Tannenmühleweg 5
79865 Grafenhausen
Tel +49 (0)7748 /215
tannenmuehle.de



©Ivan Lagunas Romeo

Restaurant Kamino

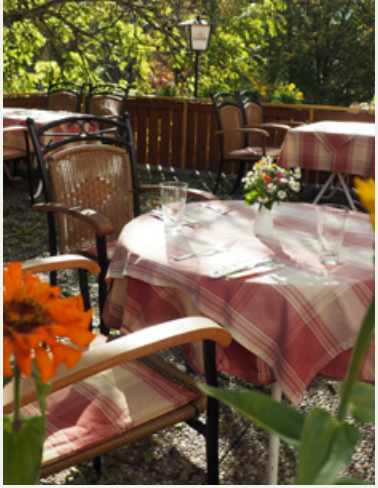
Mediterran - gemütlich - herzlich

Eine spannende Mischung zwischen Schwarzwald und Spanien und ein lokales und internationales Weinangebot machen das Kamino zum etwas anderen Restaurant.

Ein Apero in unserer Lounge, ein gemütliches Essen am Kamin, kreative Tapas in der Kamino Gastrobar oder ein Glas Wein auf unserer Sonnenterasse.

St. Fridolinstraße 1
79837 Häusern
Tel +49 (0)7672/4819970
restaurant-kamino.de



© Gasthaus Zur Stadt Frankfurt, Roland Sprich

Gasthaus Zur Stadt Frankfurt

Das Traditionsgasthaus

Die Speisekarte des Gasthauses Zur Stadt Frankfurt bietet hauptsächlich regionale, bürgerliche, feinbürgerliche und französische Küchengerichte. Die vielfältige Auswahl an Gerichten wird ohne den Einsatz von Geschmacksverstärkern zubereitet.

Es werden keine Soßenpulver, Suppenwürfel oder ähnliche Produkte verwendet. Im Gasthaus Zur Stadt Frankfurt wird noch gekocht. Die Gäste dürfen sich auf liebevoll zubereitete Speisen freuen.

Gasthaus zur Stadt Frankfurt
Rupertsbergweg 2 · 78112 St. Georgen
Tel.: +49 (0) 7724/6207
zur-stadt-frankfurt.de




© Heimat im Herz

Heimathafen Titisee

Stimmungsvoll - gemütlich - idyllisch

Willkommen im Heimathafen am Titisee. Entdecke den Geschmack der Heimat mit einem unvergleichlichen Blick auf den malerischen Titisee. Bei uns genießt du nicht nur unseren einzigartigen Heimatburger mit 100% Schwarzwälder Rindfleisch, sondern auch eine Auswahl an erfrischenden Getränken in einer Atmosphäre, die Gemütlichkeit mit modernem Flair verbindet.

Egal ob du einen entspannten Abend mit Freunden am knisternden Lagerfeuer oder einen besonderen Ort für die Familie suchst – der Heimathafen ist dein Ankerplatz für unvergessliche Momente am See. Besuche uns und finde dein Stück Heimat am Titisee.

Heimathafen Titisee
Seestraße 12 · 79822 Titisee
heimat-im-herz.com





© Hochschwarzwald Tourismus, Dimitri Dell

Posthorn Hotel-Restaurant

Herzlich – natürlich – frech

Das Essen ist unbestritten das Herz des Posthorns. Auf den Tisch kommen nur beste, einheimische und saisonale Produkte von den Bauern und Jägern aus der Nähe. Die Natürlichkeit der Zutaten finden die Gäste auf dem Teller wieder.

Entweder im klassischen Gericht oder in einer der kreativen und frechen Interpretationen. Serviert werden diese in lockerer und ungezwungener, dennoch professioneller Atmosphäre. Die frisch renovierte gemütliche Gaststube, der helle moderne Wintergarten oder der urige Gewölbekeller laden zum Genießen ein.

Posthorn Hotel-Restaurant
Hauptstraße 12 · 79777 Ühlingen
Tel.: +49 (0) 7743/244
posthorn-uehlingen.de

— ANZEIGE —







Hütten & Gasthöfe

Entdecke urige Hütten und gemütliche Berggasthöfe im Hochschwarzwald. Genieße regionale Spezialitäten inmitten beeindruckender Natur. Ob als Wanderstopp oder Ausflugsziel, diese Orte stehen für herzliche Gastfreundschaft und einen einzigartigen Blick auf die Landschaft der Region.

Finde hier die Hütte zur Einkehr.



vegane & vegetarische Küche



Käsespätzle, vegetarischer Flammkuchen, vielfältige Salate, Brägele mit Bibliskäs, sowie Schwarzwälder Käsespezialitäten – im Hochschwarzwald gibt es auch Restaurants und Gasthöfe, die leckere vegetarische oder vegane Spezialitäten auf der Speisekarte anbieten.

Finde hier dein passendes Restaurant.

© Tourist-Information Höchenschwand/Klaus Hansen

Nimm' dir eine Auszeit bei einem der zahlreichen Day-Spa-Angebote im Hochschwarzwald und übernachte in deinem eigenen Wohnmobil.

Übringes bietet ganz Baden-Württemberg ein vielfältiges Angebot für erholungssuchende Wohnmobilisten. Auf der Seite mein-thermen-stellplatz.de findest du insgesamt 23 Stellplätze in unmittelbarer Nähe zu einer Therme.

Mein Thermen Stellplatz

Heilbäder und Kurorte Marketing GmbH Baden-Württemberg
Esslinger Str. 8 | 70182 Stuttgart | info@heilbaeder-bw.de | naturerholt.de



Auszeit





Energie tanken und abschalten

Im Hochschwarzwald kannst du zur Ruhe kommen und Kraft tanken.

Zu jeder Jahreszeit lockt die Region mit besonderen Landschaftsaugenblicken und Wellnessaktivitäten. Wandere auf unseren Höhenklimawegen, erlebe den Wald mit allen Sinnen beim Waldbaden oder bringe beim Yoga Körper, Geist und Seele in Einklang.
Entdecke die Schönheit des Schwarzwaldes und spüre die Stärke von Feuer und Wasser.

Finde deinen Ort der Erholung unter **hochschwarzwald.de/wellness**

Hofläden



So schmeckt der Hochschwarzwald

Der nachhaltigste Weg Lebensmittel einzukaufen ist diese direkt bei den Erzeugern zu erwerben.

Egal ob Eier, Milch, Käse oder Wurstspezialitäten – zahlreiche Bauernhöfe im Hochschwarzwald bieten Produkte aus eigener Herstellung an. Somit kannst du nachvollziehen, woher die Produkte stammen. Bei einer Hofführung erfährst du außerdem alles rund um die Herstellung der Hochschwarzwälder Spezialitäten.

Alle Hofläden im Hochschwarzwald
hochschwarzwald.de/hoflaeden

BETRIEB	ANGEBOT	ADRESSE	URL ODER TEL.	SIEGEL			
BREITNAU							
Eckerhof	Eier	Fahrenberg 28	eckerhof.de	Bioland			
Vogtjockelshof	Freilandeier	Hinterdorf 3	vogtsjockelshof.de				
FELDBERG							
Café & Schnapshäusle »zum gscheiten Beck«	Likör, Schnaps, Konfitüren, Brot und Backwaren, Honig	Bahnhofstraße 3	gscheiter-beck.de				
FURTWANGEN							
Obstbrennerei Ritter	Apfeldirektsaft, geistvolle Spezialitäten von A wie Apfelbrand bis Z wie Zibärtle	Rohrbacherstraße 4	obstbrennerei-ritter.de				
HINTERZARTEN							
Kessler‘s Milchbrunnen	Frisch gezapfte Bioheumilch	Erlenbrucker Str. 49	kesslerhof-hinterzarten.de	Bioland			
Mathislehof / Wälder GbR	Wurstwaren, Käsewaren, Quark, Joghurt, Eier, Nudeln, Mehl, Seifen	Oberzartener Weg 2	waelder-gbr.de	demeter			
Michelthomilishof – 24h Bio Milchhäusle	Frisch gezapfte Bio-Milch	Windeck 17	michelthomilishof.de	Bioland			
S‘Bergbure Naturseife	Naturseife, Zirbelholzprodukte, Selbstgemachte Kerzen, Honig, Tee, Nudeln, Kräuter, Marmelade	Bahnhofweg 3	bergbure.de				
Ospelehof	Verschiedene Käsesorten, Speck, Wurst, Eier, Frischmolke, Naturkosmetik	Windeck 2	ospelehof.de				
Rauchhüsli	Imkereiprodukte und Konfitüren, Liköre & Schnäpse, Speck und Wurstwaren	Alpersbacher Straße 4	rauch-huesli.info				
Vogtjockelshof Verkaufsautomat	Freilandeier	Sparkasse Hinterzarten	vogtjockelshof.de				
LENZKIRCH							
Zinggehof	Wurst- und Fleischwaren von Schwein, Rind & Ziege, Milch, Butter, Joghurt, Quark, Eier, Konfitüren	Im Niederdorf 20	+49(0)7653/962193	BIO			
LÖFFINGEN							
Eier-Automat am Wolber-Hof	Eier aus Freilandhaltung	Wutachstraße 17					
Claudias Früchteküche	Eingemachtes Gemüse, Konfitüren, Sirup, Säfte, Blütenhonig, Likör	Mauchachstraße 6	fruechtekueche.de				
Haslachhof	Bio-Gourmetfleisch und Wurst vom Hinterwälder Rind, Korn von Dinkel und Einkorn	Hämmerleweg 24	haslachhof.de	Bioland BIO			
Käserei Spindler	Käse, verschiedene Senf- und Essigspezialitäten	Schulbergstraße 1	+49(0)7654/807128				
Stettbachhof	Saisonales Bio-Gemüse, Bio-Kräuter	Stettenbach 1	+49(0)7654/7367	Bioland			

Öffnungszeiten und Kontaktdaten unter **hochschwarzwald.de/hoflaeden**

auf Anfrage · Öffnungszeiten · Direktvermarkterhäuschen/Selbstbedienung

BETRIEB	ANGEBOT	ADRESSE	URL ODER TEL.	SIEGEL			
GRAFENHAUSEN							
Bläselehof	frische Freilandeier	Spiechergässle 29	blaeselehof@web.de			●	
Bauernhof Pfister	frische Eier aus Bodenhaltung	Winterhaldenweg 3	+49(0)7748/5741		●		
Criollo-Gestüt La Cimarrona	Zertifizierte Bio-Kosmetik	Schlüchtseehof 1	shop.criolla.de			●	
Hofgut Dürrenbühl	Frische Milch	Dürrenbühl 2	dürrenbühl.de	Bioland BIO	●		
Milchhüsle – 24h Frischmilch Tankstelle	Frische Milch (nur Rohmilch)	Rothauserstr. 14					●
ÜHLINGEN-BIRKENDORF							
Bernhard Isele	Kartoffeln (Sept. bis Mai)	Äußere Höfe 1	+49(0)7747/697		●		
Dominiks Hofprodukte	Fleisch- und Wurstwaren, Eier	Mauchener Straße 1	+49 (0)174 7962556			●	
Herbert Albicker	Reh- und Schwarzwild Produkte	Muhren 1	+49(0)1522 6101904		●		
Hofgut Breitwiesen	Fleisch und Wurst von Schwein und Rind, Rohmilch, Eier, Gemüse, Säfte, Brot & Backwaren, Getreide & Mehl	Breitwiesen 1	breitwiesenhof.de	demeter		●	●
Ines von Germersheim	Apfel- und Birnensaft, Vollkornbrot	Im Holz 11	+49(0)7743/1217		●		
Katharina Zeitz	Weidelammfleisch, Schaf- und Lammfelle	Muhren 16A	+49(0)7743/1037		●		
Roland Ebner	Kartoffeln	Dorfstraße 22	+49(0)7747/1368		●		
Stefan Preiser	Weiderindfleisch	Schlosshof 1	preiser.schlosshof@t-online.de	Bioland	●		
Markt Allerley	Naturseifen, Senfspezialitäten u.a.	Eichholzweg 8	markt-allerley.de		●		
SCHLUCHSEE							
Hof Till	Fleisch und Wurst von Schwein und Rind, Bergkäse, Schnittkäse, Frischkäse	Äule 9	hof-till.de	BIO demeter		●	
Imkerei Kapp	Honig, sonstige Imkereiprodukte	Äule 2	+49(0)7656/988961		●		
Käser‘s Fleischautomat	Fleisch, Wurst, Snacks, Getränke, Wanderkarten	Kirchplatz 1					●
Talmattenhof	Milch, Bergkäse, Schnittkäse, Frischkäse, Konfitüren	Talmattenweg 3	talmattenhof-schluchsee.de		●		
SCHONACH IM SCHWARWALD							
Honigmeisterei	Honig, Honigkreationen, Propolis, Bienenwachs	Gartenstraße 13	honigmeisterei.de			●	
Imker Brinkhus	Honig, Met, Honigschnaps, Honig-Dressing, Propolis-Tinkturen	Triberger Straße 10	+49 (0)7722/919267		●		

Öffnungszeiten und Kontaktdaten unter **hochschwarzwald.de/hofladen**

● auf Anfrage ● Öffnungszeiten ● Direktvermarkterhäuschen/Selbstbedienung

BETRIEB	ANGEBOT	ADRESSE	URL ODER TEL.	SIEGEL			
Kolbenhof	Bio-Christbäume, Zierreisig	Kolbenhof 1	weihnachtsbaum-kolbenhof.de		✆		
Kroneck Imker	Honig, Salben, Lippenbalsam, Bärenfang-Likör	Kroneckstraße 7	+49(0)7722/916561		✆		
Sigmundenhof	Holzofenbrot aus dem historischen Backhäusle	Grub 3	sigmundenhof.de	Bioland	✆		
SCHÖNWALD							
Bartlisbauernhof	Kartoffeln	Schwarzenbach 6	bartlisbauernhof.de		✆		
Gabrielenhof	Fleisch und Wurst von Schwein u. Rind	Prisen 8	gabrielenhof.schwarzwald.ag		✆		
Hilfshof	Agnusfleisch aus Mutterkuhhaltung	Richard-Wagner-Straße 7	hilfshof.de		✆		
Imkerei Nägele	Honig	Bourg-Achard-Straße 4	imkerei-naegele.de		✆		
Reinertonishof	Schweine-, Rind- und Schaffleisch, Most, feine Destillate	Schwarzenbach 12a	reinertonishof.de			🕒	
Mühlenfranzenhof	frische Rohmilch, Wurst, Speck, Honig, Marmelade, Sirup, Butter, Käse, Grillfleisch-/Wurst, Kartoffeln, Eier, Äpfel, Schnaps, Hofeis, Fleisch vom Weiderind	Kirnacher Straße 7	+49 (0)7722/5524				🖐
ST. BLASIEN							
Windberghof	Ziegen- und Kuhkäse, verschiedene Sorten Wurst	Windbergtal	windberghof.de		✆		
ST. GEORGEN							
Geflügelhof Haas	Eier, Eierlikör, Geflügel- Lyoner, Suppenhühner, Junghennen	Untertal 3	+49(0)7724/1479		✆		
Hirzbauernhof	Frische Milch, Bio-Eier, Fruchtaufstrich, Honig, Erfrischungsgetränke, Liköre, Eier-Spätzle und Nudeln.	Obertal 10, Brigach	hirzbauernhof.de				🖐
Stockwälderhof	Fleisch, Wurst und Schinken, Ziegenmilch, Käse, Eier, Obst, Konfitüren, Säfte, Kartoffeln, Brot, Nudeln, Honig, Kauwachs und Bärenfang, Apfelmost, Fruchtliköre, Schnaps, Obstler, Seife	Oberer Stockwald 13	+49(0)7724/8299489			🕒	
Untermühlbachhof / Wälder GbR	Räucherwaren aller Art, diverse Fleischwaren von Schwein und Rind, Schnitt- und Bergkäse, diverse Sorten und Reifegrade	Mühlbach 1	waelder-gbr.de	demeter		🕒	
Imkerei Barbara Hanke	Honig	Feldbergstraße 9	+49(0)7724/91093		✆		
Landgenuss vom Maierstal	Wurst- und Fleischwaren , Nudeln, Eier, Marmelade, Milch	Im großen Maierstal 1	mein-landgenuss.de			🕒	
Leihwieserhof	Käse, Eier, frisch gezapfte Milch, Kartoffeln, Apfelsaft	Rupertsbergweg 21	leihwieserhof.de			🕒	
Schwarzwald Wagyu	Brot und Wagyu-Rindfleisch	Auf der Ecken 1	schwarzwaldwagyu.de		✆		

Öffnungszeiten und Kontaktdaten unter **hochschwarzwald.de/hoflaeden**

✆ auf Anfrage 🕒 Öffnungszeiten 🖐 Direktvermarkterhäuschen/Selbstbedienung

BETRIEB	ANGEBOT	ADRESSE	URL ODER TEL.	SIEGEL			
ST. MÄRGEN							
Hannissenhof	Säfte, Schnaps, Honig, Imkereiprodukte	Zwerisberg 5	hannissenhof.de	BIO Bioland	✓		
Kussenhof	Honig, diverse Liköre und Schnäpse	Zwerisberg 7	+49(0)7669/298		✓		
Langenhof	Diverse Liköre und Schnäpse	Zwerisberg 4	+49(0)7669/287		✓		
Tännlehof Verkaufsautomat	Kartoffeln, Nudeln, Eier, Sirup, Dosenwurst in verschiedenen Sorten	Kirchplatz 13	taennlehof.de				✓
Verkaufsautomat Landmetzgerei Hättich	Wurst und Fleischprodukte	Feldbergstraße 3	+49(0)7669/345				✓
ST. PETER							
Hummelhof	Schnaps und Liköre	Hohackerweg 3	hummelhof.info		✓		
Imkerei Graf	Honig, sonstige Imkereiprodukte, Likör, Schnaps	Im Wechselfeld 7	+49(0)7660/397		✓		
Kapfenhof	Roggenkorn, Wacholderschnaps, Kräuterschnaps, Obstler, Schwedenkräuter und Blutwurz	Oberibental 10	+49(0)7660/1599		✓		
Kommune Schafhof	Fleisch und Wurst vom Rind, Eier, Streuobstsaft, Honig, Spirituosen u.a. Gin	Eichwaldstr. 1	kommune-schafhof.de	Bioland		✓	
Schwarzwaldeis Verkaufswagen *April - Oktober*	Eis aus frischer Vollmilch von Schwarzwälder Milchbauern, sowie Sorbet	Zähringerstr. 10	schwarzwaldeis.de			✓	
Schweighof	Eier, Nudeln, Rindfleisch, Apfelsaft	Zähringer Str. 30	morgan-horse.eu				✓
Steingrubenhof	Rindfleisch, Hähnchen aus Freilandhaltung	Haldenweg 4	steingrubenhof.de				✓
Steighof	Schnaps und Liköre	Eschbachstr. 3	+49(0)7660/1441		✓		
TITISEE-NEUSTADT							
Fallerhof	Holzofenbrot, Hefezöpfe	Jostalstraße 80	fallerhof-im-jostal.de		✓		
Hilpertenhof	Fleisch und Wurst vom Rind; vom Schwein: Brat-, Leber-, Schwarzwurst, Schinken, Speck, versch. Sorten Dosenwurst, Eier	Hilpertenhof 21	hilpertenhof.com			✓	
Verkaufshäuschen Binsenhof	Freiland-Eier	Langenordnach 10	binsenhof.de	Bioland			✓
Wilmershof	Bauernhofeis	Schwärzenbach 11	wilmershof.de	Bioland		✓	
TODTNAU							
Zimmermann Hof	Fleisch und Wurst vom Rind	Elsbergstraße 27	+49(0)7671/ 8456	BIO		✓	

Öffnungszeiten und Kontaktdaten unter **hochschwarzwald.de/hoflaeden**

auf Anfrage · Öffnungszeiten · Direktvermarkterhäuschen/Selbstbedienung

Wochen märkte



Frisch und regional im Hochschwarzwald

Jede Woche gibt es eine lebendige Vielfalt an frischen und regionalen Köstlichkeiten auf den Wochen- und Bauernmärkten.

Die Marktplätze bieten nicht nur die Gelegenheit, hochwertige Produkte zu erwerben, sondern auch einen faszinierenden Einblick in die kulinarische Vielfalt der Region.

Die einheimischen Händler präsentieren stolz ihre angebauten Schätze, darunter knuspriges Brot, köstlicher Käse, zartes Fleisch, frischer Fisch, farbenfrohes Obst und Gemüse sowie handgemachte Nudeln. Hier verschmilzt die Tradition mit der Moderne, während die Besucher dazu eingeladen sind, die kulinarischen Köstlichkeiten des Hochschwarzwaldes zu entdecken und zu genießen.

Weitere Informationen und aktuelle Öffnungszeiten
hochschwarzwald.de/wochenmaerkte

Wochenmärkte

DONNERSTAG

8.00-18.00 Uhr	**Furtwangen** · Marktplatz

FREITAG

08.00-12.00 Uhr	**Bauernmarkt Hinterzarten** · Rathausstraße
08.00-13.00 Uhr	**Wochenmarkt St. Blasien** (Ende April - Weihnachten) · Sparkassenplatz
09.00-10.45 Uhr	**Kleiner Wochenmarkt Lenzkirch-Kappel** · Rathaus
11.00-12.30 Uhr	**Kleiner Wochenmarkt Lenzkirch-Saig** · Altes Rathaus
14.00-18.00 Uhr	**Wochenmarkt Löffingen** (Mai bis November) · Rathausplatz
15.00-16.30 Uhr	**Bauernmarkt St. Peter** (Mai bis Oktober) · Klosterhof

SAMSTAG

07.00-12.00 Uhr	**Wochenmarkt Todtnau** · Marktplatz
07.30-12.30 Uhr	**Wochenmarkt Schonach** · Jahnstraße (neben Metzgerei Hepting)
07.30-12.30 Uhr	**Wochenmarkt St. Georgen** · Marktplatz
08.00-12.00 Uhr	**Wochenmarkt Lenzkirch** (Mai bis Oktober) · Kirchplatz
08.00-12.30 Uhr	**Wochenmarkt Furtwangen** · Marktplatz
08.00-12.30 Uhr	**Wochenmarkt Neustadt** · Narrenbrunnenplatz

Marktzeiten können je nach Jahreszeit variieren.





Schwarzwälder Spezialitäten

Das gibt es nur hier

Die Hochschwarzwälder Küche bietet unzählige Spezialitäten, die die typischen Essgewohnheiten der Region widerspiegeln. Als absolute Klassiker gelten die berühmte Schwarzwälder Kirschtorte und der köstliche Schwarzwälder Schinken. Doch das ist längst nicht alles! Die Region hütet auch einige flüssige Schätze, die es zu entdecken gilt.

Weitere Informationen
hochschwarzwald.de/kulinarik

Schwarzwälder Schinken

Der Schwarzwälder Schinken ist eines der Wahrzeichen des Hochschwarzwaldes. Schwarzwälder Schinken ist ein Rohschinken, der seine einzigartigen Aromen durch das Pökeln und Räuchern über Tannen- und Fichtenholz erhält. Diese EU-geschützte traditionelle Spezialität wird ausschließlich im Schwarzwald hergestellt – nach einem seit Generationen festgeschriebenen Verfahren.

Zahlreiche Schritte sind notwendig, damit aus einem rohen Schinken ein Schwarzwälder Schinken wird. Das Wesentliche ist das Einsalzen, das Würzen, das Brennen, das Räuchern und – mitentscheidend für die Bildung der besonderen Aromen – das Reifen. Der Prozess ist erst nach vielen Wochen abgeschlossen. Der Geschmack ist hocharomatisch und würzig und eignet sich nicht nur als herzhafter Brotbelag, sondern auch zum Verfeinern vieler Gerichte. Der echte Schwarzwälder genießt den Schinken übrigens pur, direkt vom Stück in dünne Streifen geschnitten.





← Erfahre mehr über den Schwarzwälder Schinken

Schwarzwälder Kirschtorte

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist eine der bekanntesten und beliebtesten Torten der Welt! Wie ein Schneewittchen steht sie da – schneeweiße Sahne, blutrote Kirschen, schwarzbraune Schokoladen-Biskuitböden und dunkle Schokoladenspäne als Dekoration. Dazu der Duft nach feinstem Kirschwasser... einfach lecker! Im Hochschwarzwald kannst du nicht nur die bekannte Torte in den Cafés und Restaurants probieren, sondern auch bei einer Kirschtorten-vorführung sehen wie sie entsteht.

Du möchtest dich auch am Backen einer Schwarzwälder Kirschtorte versuchen? Hier haben wir für dich das alte Familienrezept von Alfred »Fredi« Boch, dem Chef, Küchenmeister und Allroundtalent des Traditionsgasthauses Engel in Todtnauberg. *Tipp: In Todtnauberg findet alle zwei Jahre das bekannte Kirschtortenfestival statt.*



Alle Infos und das Rezept zum Nachbacken →





© Elztalbrennerei Georg Weis





© Konfitüren Manufaktur Alfred Faller

Elztalbrennerei Georg Weis GmbH

Wir brennen flüssige Früchte

Seit 1924 steht der Name der Elztalbrennerei Weis für höchste Qualität. Die Edelobstbrände werden nach jahrhundertealter Tradition gebrannt. Destilliert wird in traditionellen dampfbeheizten Kupferkesseln.

Durch die jahrelange Erfahrung verbunden mit aromatischen, vollreifen Früchten aus der Schwarzwaldregion, entstehen Produkte für ein wahres Geschmackserlebnis. Die Vielfalt reicht von Edelobstbränden, über Likörspezialitäten bis hin zu internationalen Spezialitäten.

WEIS

Elztalbrennerei Georg Weis GmbH
Elzstr. 39-41 · 79261 Gutach im Breisgau
Tel. +49 (0)7681/4718-0
elztalbrennerei.de

Alfred Faller

Konfitüren Manufaktur Alfred Faller

Hier gibt es das gesamte Konfitüren-Sortiment aus dem Faller'schen Kupferkessel. Handgerührtes von der Badischen Schwarzkirsch-Konfitüre bis zum heimischen Quitten-Gelee.

Auch die knusprigen Gourmet-Müslis gibt es zu kaufen, sowie viele tolle Geschenkideen rund um das Thema Frühstück. Das großzügige Faller's Lädele befindet sich in der Manufaktur am Seeweg.



Konfitürenmanufaktur Alfred Faller GmbH
Seeweg 3 · 79694 Utzenfeld/Schwarzwald
Tel.: +49 (0) 7673/91070
fallerkonfitueren.de



Alles was das Herz begehrt

Einkaufen im Hochschwarzwald!

Traditionelle Kuckucksuhren, Köstlichkeiten aus der Region oder Hochschwarzwälder Mitbringsel – bei einem Einkauf im Hochschwarzwald findet jeder das Richtige!

Alle Einkaufsmöglichkeiten findest du auf **hochschwarzwald.de/einkaufen**



© Bergladen Todtnauberg

Bergladen Todtnauberg

Für jeden ebbis

..aus der Metzgerei, Käserei, Schnapserei, Kelterei und vieles Feines & Schönes mehr.

Für den eigenen Genuss, oder um andere zu beschenken. In unserer Vorratskammer findest du alles, was du für deinen Urlaubsaufenthalt in der Ferienwohnung benötigst. Täglich von 8.00-19.00 geöffnet, Bezahlung vertrauensvoll an der SB-Kasse. Neu im Sortiment: Eis der Eismanufaktur Freiburg.

Kurhausstraße 11
79764 Todtnauberg
Tel +49 (0) 172/8723971
bergladen-todtnauberg.de





© Hochschwarzwälder Kaffeerösterei

Hochschwarzwälder Kaffeerösterei

Import & Rösterei von Kaffeespezialitäten

Die Kaffeerösterei bietet verschiedene, ausgewählte Kaffeespezialitäten aus der ganzen Welt. In kleinen Mengen frisch geröstet, um dir die beste Qualität bieten zu können. Hier werden dir nach Richtlinie der EG-Bio-Kontrolle mit unserem Bio-Sortiment beste Qualität und Transparenz geboten.

Dem Team der Kaffeerösterei ist die Unterstützung des fairen Handels und möglichst direkte Vertriebswege wichtig. Genieße das Ergebnis einer Leidenschaft, die den grünen Kern in die geschmackvolle Kaffeebohne verwandelt. Lasse dich verwöhnen von speziellen Aromen, im kleinen Betrieb liebevoll kreiert.

Hochschwarzwälder Kaffeerösterei
Am Nußberg 10 · 79843 Löffingen
Tel.: +49 (0) 173/840 3367
hochschwarzwälder-kaffeeroesterei.de







© Schmidts Märkte GmbH

Schmidts Märkte

Dein Frischepartner im Südschwarzwald

Das traditionsreiche Familienunternehmen der Familie Schmidt besteht bereits seit 1852. Mittlerweile befinden sich die Schmidts Märkte mit 16 Märkten in 14 Orten im Südschwarzwald. Dabei steht in allen ihren Märkten Regionalität, Qualität, Kundenorientierung und Genuss an erster Stelle. Das Unternehmen zeichnet sich durch ein besonderes Regionalkonzept aus. Unter der Marke »Ich bin Südschwarzwälder« werden über 90 regionale Lieferanten in den Märkten präsentiert.

Bei den Schmidts Märkten gibt es mehr als nur Lebensmittel. In den Märkten Bad Säckingen XL, Wehr XL, Titisee-Neustadt XL und Bonndorf laden die liebevoll gestalteten Hausküchenrestaurants zum Verweilen ein. Hier kannst du von Montag bis Samstag zu jeder Tageszeit hausgemachte Speisen genießen.

Schmidts Hausküchen-Gastronomien:

Bad Säckingen XL
Tullastr. 12
79713 Bad Säckingen

Titisee-Neustadt XL
Freiburger Str. 11
79822 Titisee-Neustadt

Bonndorf
Bahnhofstr. 1
79848 Bonndorf

Wehr XL
Im Hammer 5
79664 Wehr

schmidts-maerkte.de







© Rothaus

Rothaus GenussWelt

Wo das Tannenzäpfle zu Hause ist

Auf 1.000 Metern Höhe wird bereits seit 1791 die Leidenschaft für das Bierbrauen gepflegt. Heimat, Tradition und Moderne vereinen Brauerei und Region. Traditionelle Handwerkskunst, das Rothaus-Brauverfahren, beste, regionale Rohstoffe sowie kristallklares Wasser aus sieben eigenen Quellen sind die perfekte Basis für die frischen Qualitätsbiere.

Erkunde die Rothaus GenussWelt und das Museum ZÄPFLE Heimat, erfahre bei einer Brauereibesichtigung alles über die Besonderheiten der Brauerei und die Braukunst zwischen Tradition und Moderne, stöbere im ZÄPFLE Markt und lasse dich von den kulinarischen Köstlichkeiten im Brauerei-gasthof überraschen – alles frisch und regional. Schwarzwald im Glas und Genuss für alle Sinne erleben!

Rothaus GenussWelt
Rothaus 2 · 79865 Grafenhausen-Rothaus
Tel. +49 (0)7748/522-9600
rothaus.de



Peterstaler - Pures Wasser. Purer Schwarzwald.

Am Fuße des Schwarzwalds sprudelt es. Die Quellen des wertvollen Mineralwassers in Bad Peterstal und Bad Rippoldsau wurden bereits in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts entdeckt und entspringen rein und frisch aus den Tiefen des Schwarzwalds. Für Wasserexperten zählt das Mineralwasser wegen seiner ausgewogenen Mineralisierung und des harmonischen Geschmacks zu den qualitativ hochwertigsten Wässern Deutschlands.

Besonders stark im Trend ist die stille Mineralwassermarke „Black Forest“. Es ist Deutschlands kochsalzärmstes Mineralwasser, wurde bereits mehrfach mit der Öko-Test Bestnote „sehr gut“ ausgezeichnet und zählt mittlerweile zu den meistgetrunkenen stillen Mineralwässern in Deutschland. Durch seinen Namen fungiert die Marke „Black Forest“ als Botschafter des Schwarzwalds, der weltweit zu den bekanntesten und beliebtesten Urlaubsregionen zählt.

Peterstaler Mineralquellen GmbH
Renchtalstraße 36 · 77740 Bad Peterstal
Tel.: +49 (0)7806 987-0
peterstaler.de · blackforest-still.de

— ANZEIGE —







Erlebnisse

Genussmomente im Hochschwarzwald

Der Hochschwarzwald bietet nicht nur regionale Küche und Sterne-Gastronomie.

Bei den Kulinarik-Veranstaltungen der Region erlebst du zu jeder Jahreszeit genussvolle Momente in einer einzigartigen Atmosphäre. Hobbybäcker können die Herstellung einer Schwarzwälder Kirschtorte erlernen oder ihre Backkunst beim Schwarzwälder Kirschtorten-festival unter Beweis stellen.

Wen es direkt in die Natur zieht, der kommt bei einer Genusswanderung auf seine Kosten, während ein geheimes 6-Gänge-Menü beim Secret Dinner das Herz eines Gourmets gleichermaßen höherschlagen lässt.

Im Winter erwarten dich zusätzliche Highlights wie geführte Schneeschuhtouren mit einem Glühwein-umtrunk auf dem Gipfel des Feldbergs oder gemütliche Käsefondueerlebnisse in urigen Hütten.

Alle kulinarischen Erlebnisse findest du unter **hochschwarzwald.de/kulinarik**







Naturpark-Märkte

Regionaler Genuss – Kunsthandwerk – Tradition

Von Holzartikeln, Naturkosmetik, getöpferten Kunstwerken, über Naturseifen und Honig bis hin zu einem reichhaltigen, heimischen und kulinarischen Angebot – entdecke das breite Spektrum an Regionalität bei den Hochschwarzwälder Naturpark-Märkten. Du erhältst nicht nur einen Einblick in Tradition und Handwerk, sondern unterstützt auch die charakteristische Kulturlandschaft des Hochschwarzwaldes und seine Erhaltung. So werden die Wochenenden zu einem besonderen Erlebnis.

Preis: Eintritt frei. Weitere Informationen und Termine:

hochschwarzwald.de/naturparkmaerkte

Hochschwarzwälder Genusssommer

Sommer – Sonne – Schlemmerzeit

Entdecke den Genusssommer im Hochschwarzwald, wo Sinne und Gaumen gleichermaßen verwöhnt werden!

Erlebe kulinarische Höhepunkte inmitten der Natur: Genieße ein Picknick mit regionalen Köstlichkeiten, umgeben von grünen Wäldern und klaren Bergseen. Wandere auf geführten Touren durch malerische Landschaften und belohne dich dabei mit Weinverkostungen – ein Genuss für Gaumen und Seele.

Buche noch jetzt dein Genusserlebnis im Hochschwarzwald
hochschwarzwald.de/genuss-sommer



Rothauser Grill- & Kochakademie

Vom Smoker bis zur Ofyr Feuerplatte

In der modernen und hochwertigen Outdoor-Grillküche der Rothaus GenussWelt zeigen dir die Grillmeister der Rothaus GenussWelt sowie Grill-Guru und Buchautor Tom Heinzle alles, was das Grillherz höherschlagen lässt. Dabei stehen für die Rothaus GenussWelt Qualität, Regionalität, Ursprung und Jahreszeit immer im Vordergrund.



BASIC GRILLKURSE
149€

THEMENGRILLKURSE
189€

Alle Kurse und weitere Informationen:
rothaus.de/genusswelt

Eintritt frei



Food Festival
Streetfood aus aller Welt

Trucks, Marktstände, Livemusik.
Das Internationale Food Festival auf dem Gelände der Badischen Staatsbrauerei Rothaus geht in die siebte Runde.

Auch in diesem Jahr werden wieder großartige Food Trucks mit hochwertigem Streetfood aus verschiedensten Nationen erwartet. Für eine ausgelassene Stimmung und gute Laune sorgen dabei nicht nur die leckeren Köstlichkeiten, sondern auch das bunte Rahmenprogramm.

rothaus.de/veranstaltungen



Fotos: © Badische Staatsbrauerei Rothaus AG

Rothaus Genuss-Brunch

Jeden Sonntag von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr.

Sonntags in unserem Brauereigasthof genussvoll und regional schlemmen. Mit einer großen Auswahl an herzhaften, deftigen, süßen, warmen und kalten Köstlichkeiten.

Brunch inkl. Heißgetränke, Rothaus Bier und Softdrinks.

Preis pro Person **44,00€**

rothaus.de/veranstaltungen

Termine und Infos

Next Generation







Innovativ, zukunftsorientiert, modern

Die Next Generation ist ein Zusammenschluss aus heimatverbundenen Köchinnen und Köchen der Generation Y und Z, die alle ihren elterlichen Gastronomiebetrieb übernommen haben oder in diesem arbeiten. Die Next Generation setzt auf Zusammenarbeit statt Konkurrenzdenken und möchte so den kulinarischen Hochschwarzwald zukunftsorientiert und innovativ weiterentwickeln. Mit viel Herzblut und kulinarischer Raffinesse werden neue Veranstaltungsformate wie das Secret Dinner und weitere Projekte wie ein gemeinsames Kochbuch umgesetzt. So lassen sie den Hochschwarzwald zu einem unvergesslichen Genussmoment werden. Der Fokus liegt hierbei immer auf der regionalen Küche auf höchstem Niveau.

Das Netzwerk der Next Generation besteht aus neun Köchinnen und Köchen aus dem Hochschwarzwald:

- **Lorenz Baschnagel**
  Hotel Tannenmühle und Schlüchtmühle, Grafenhausen
- **Johannes Dünnebacke**
  Hotel Schlehdorn, Feldberg
  Köhlerei am See, Lenzkirch
- **Daniel Frech**
  Posthorn Hotel-Restaurant, Ühlingen-Birkendorf
- **Volker Hupfer**
  derWaldfrieden naturparkhotel, Todtnau-Herrenschwand
- **Tim Wiesler**
  Seehotel Wiesler, Titisee
- **Iván Lagunas Romeo**
  Restaurant Kamino, Häusern
- **Matthias Schwer**
  Gasthaus zum Kreuz, St. Märgen
- **Manuel Schwörer**
  Hotel Restaurant Schwörer, Lenzkirch
- **Aline Wimmer-You**
  Hotel Adler Bärental, Feldberg



Geräuchertes Forellentatar mit erfrischenden Gurken, Aline Wimmer-You, S. 36



Bärlauchsüppchen mit Sauerrahmnocken, Manuel Schwörer, S. 65



Schinkenbrot vom Feinsten, Matthias Schwer, S. 185



Schwarzwälder Kirschdessert mit Vanilleschaum, Johannes Dünnebacke, S. 220

Heimatküche

Die besten Rezepte der Next Generation aus dem Hochschwarzwald

Dies ist die Geschichte der Next Generation, um alte Schwarzwälder Traditionen in eine neue Zeit zu bringen – kreativ, pfiffig und weltoffen. Die heimatverliebten Küchenprofis verraten nicht nur ihre spannenden Rezepte, sondern nehmen die Leser:innen auch mit in ihre Häuser und Familien und verraten ihre Lieblingsliefe-ranten in der Region.

Format: 22.1 x 2.2 x 27.5 cm
Vollfarbig, Hardcover, 240 Seiten

Erhältlich auf:
hochschwarzwald.de/kochbuch



€29.80

Jetzt bestellen!



© EDEKA Foodservice

EDEKA Foodservice

Auf direktem Wege

Für die Kunden aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Einzelhandel stellt der EDEKA Foodservice einen starken Partner in der Abholung und Zustellung dar. Online und in 16 Märkten im Südwesten kann aus Food und Non-Food Artikeln ausgewählt werden.

Sollen die Einkäufe bequem bis an die Haustüre geliefert werden, gibt es hierfür unterschiedliche Bestellmöglichkeiten. Das abwechslungsreiche Eigenmarktsortiment unterstützt bei der Kreation geschmackvoller und kreativer Rezeptideen und besticht durch hervorragende Qualität zu bestem Preis.

EDEKA Foodservice Stiftung & Co. KG
Viktoriastraße 26 · 51149 Köln
Tel. +49 (0)800/724 2857
edeka-foodservice.de

Impressum

Eine Produktion der
Hochschwarzwald Tourismus GmbH

Kontakt
Freiburger Str. 1 · 79856 Hinterzarten
Tel.: +49 (0)7652/1206-0
Fax: +49 (0)7652/1206-89219
info@hochschwarzwald.de
hochschwarzwald.de

Aufsichtsratsvorsitzender:
Bgm. Andreas Graf

Geschäftsführer:
Patrick Schreib

Projektteam:
Sabrina Pfrengle, Antonia Heine, Sophia Kapp

Konzeption & Gestaltung:
James McGrow, Michaela Conradi

Illustration:
James McGrow, Michaela Conradi

Bilder:
© Hochschwarzwald Tourismus GmbH
Limitierte Auflage, Ausgabe: 2024
Icons: opening hours by Elise Van Oosten, call by Vectorstall from thenounproject.com

Genderhinweis:
Aus Gründen der Lesbarkeit wird teilweise auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.



Weitere Informationen:

Hochschwarzwald Tourismus GmbH
Freiburger Str. 1 · 79856 Hinterzarten
Tel.: +49 (0)7652/1206-0
hochschwarzwald.de

Wir drucken unsere Printprodukte
für dich auf 100% nachhaltigem Papier.

Unsere Premiumpartner:

Rothaus · DURAVIT · Herz Nacht · EDEKA FOODSERVICE · EDEKA Schmidts Märkte · Black Forest still · WEIS www.elztalbrennerei.de · Geldermann