



Küchenphilosophie der Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord

Nachstehende Küchenphilosophie versteht sich als zentraler Beitrag zur Pflege der Marke „Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord“.

Sie spiegelt die besondere Haltung der Naturpark-Wirte-Vereinigung wider und ist Teil der einzigartigen Markenpositionierung.

Sie gilt als verbindlich für alle Naturpark-Wirte-Mitglieder im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord und findet in deren Restaurantbetrieb (à la carte-Geschäft) Umsetzung. Der Hotelbetrieb ist davon ausgenommen.

Sie findet stetig Reflexion und wird nach Bedarf zeitaktuell fortgeschrieben.

Grundlage für die Küchenphilosophie ist ein klarer Regionalbegriff. Dieser entspricht der Gebietskulisse „echt Schwarzwald“. Die selbige umfasst vollumfänglich die Gemarkungsflächen aller Naturpark-Gemeinden des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord sowie Südschwarzwald.

Grundlegendes:

Naturpark-Wirte verstehen sich als kulinarische Botschafter des Schwarzwaldes. Sie pflegen und veredeln gemeinschaftlich und individuell seinen kulinarischen Reichtum.

Dazu zählt im Blick auf Produkte und Gerichte insbesondere die Pflege des kulinarischen Erbes des Schwarzwaldes sowie dessen innovativer Modernisierung.

Inspiration für diese Küche bietet in erster Linie all das, was Region und Saison bieten. Erkennbare Regionalität und Saisonalität bilden so die wesentlichen Säulen einer Naturpark-Wirte-Küche.

Naturpark-Wirte entwickeln jeweils individuell und in Verantwortung für die Marke ihre hausspezifischen Speisen- und Getränkeangebote. Qualitätsmerkmale und Produktgeschichten tragen diese. Grundlegend weisen Naturpark-Wirte Herkunft und Besonderheit ihrer Speisen und Getränke auf ihren Speise- und Getränkekarten aus.

In der Küche sollen Materialien und Produkte ihren Einsatz finden, die im ganzheitlichen Sinne das Kriterium „Nachhaltigkeit“ in sich tragen. Mit Nachhaltigkeit sind ökologische, ökonomische und soziale Komponenten gemeint. Im Falle tierischer Produkte gesellen sich die Kriterien von „Tierwohl“ dazu. Ganztierversorgung und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung erfahren in der Küche ebenso besondere Beachtung.



Mit saisonal verankerten Aktionswochen werben Naturpark-Wirte für besondere, regional bezogene und jahreszeitlich verfügbare Produkte.

Die Begrenztheit von regionalen und saisonalen Produkten wird in der Speisekarte u. a. auch über Tages- und Wochen- und Monatsangebote abgebildet.

„Aus“ und „Alles weg“ werden generell als Qualitätsmerkmale gegenüber dem Gast angesehen. Sie sind u. a. auch Hinweis für möglichst frische Küche.

Die gesamte Wertschöpfungskette ist gegenüber dem Gast sowie dem Markengeber auf Transparenz ausgerichtet.

Mit ihrer Küchenphilosophie, den daraus folgenden Handlungen, pflegen und entwickeln Naturpark-Wirte offensiv lokale und regionale Wertschätzungs- und Wertschöpfungsketten im Bereich Lebensmittel.

Ein Naturpark-Wirte-Bezugsquellenverzeichnis unterstützt Gastronomen sowie Köche und Köchinnen bei Auswahl und Einkauf von regionalen und saisonalen Produkten.

Teil der Küchenphilosophie sind die nachstehenden Positivliste sowie No-Go-Auflistungen.

Sie dienen der Orientierung und sind Teil der Zertifizierung als Naturpark-Wirt.

Grundlagen für die Zertifizierung zum Naturpark-Wirt:

Grundlegend gilt für eine Zertifizierung zum Naturpark-Wirt:

Ein Naturpark-Wirt bietet das ganze Jahr hindurch mindestens sechs Gerichte sowie ein Menü an, dessen Produkte aus dem geografischen Raum von echt Schwarzwald stammen.

Auf der Speisekarte müssen regionale Getränke angeboten werden: Wasser, Säfte, Bier, Wein und Spirituosen.

Bei einer Prüfung werden die Prüfkriterien von „Schmeck den Süden“ und als Mindestanforderung das Profil der „Zwei Löwen“ zu Grunde gelegt. Ergänzt werden dieses Prüfungskriterien um spezifische Anforderungsprofile der Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord. Selbige lassen sich aus der Positiv- sowie der No-Go-Liste im Bereich der Küchenphilosophie herauslesen.

Folgende Produkte aus der Gebietskulisse der beiden Schwarzwälder-Naturparke bzw. der naturparkbezogenen Gebietskulisse von echt Schwarzwald pflegen Naturpark-Wirte des Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord auf ihre jeweils individuelle Art und Weise in ihren Angeboten. Gerichte, die umfänglich aus folgenden Produkten zubereitet werden, werden mit dem Naturpark-Auge gekennzeichnet.

- *Fleisch und Fleischerzeugnisse aus garantiert regionaler Herkunft (=Gebietskulisse echt Schwarzwald) - mit klaren Qualitätsversprechen im Bereich artgerechter Tierhaltung und Tierschlachtung (Rind, Schwein, Geflügel, Schaf, Ziege).*
- *im Schwarzwald erlegtes Wild*
- *Fische aus heimischer Fischzucht oder heimischem Wildfang (Bach- und Regenbogenforelle /Lachsforelle/Saibling/Hecht/Felchen/Stör/Karpfen)*
- *Eier aus garantierter regionaler Herkunft (Freiland oder Biohaltung)*
- *Milch und Milchprodukte aus dem Schwarzwald*
- *Honig aus dem Schwarzwald*
- *Heimisches Obst und Gemüse*
- *Heimische Getreideprodukte und Hülsenfrüchte*
- *Teigwaren aus regionalen Rohstoffen und regionaler Produktion*
- *Pilze aus regionalem Anbau*
- *Heimische Öle (Rapsöl/Sonnenblumenöl etc.)*
- *Säfte aus regionaler Herkunft*
- *Mineralwasser aus dem Schwarzwald*
- *Biere aus dem Schwarzwald*
- *Weine aus regionalen Rohstoffen und regionaler Produktion*
- *Brände aus regionalen Rohstoffen und regionaler Produktion*

Sonstiges

- *Grundlegend sind gentechnikfreie Produkte ein Muss.*

„No Go`s " für Naturpark-Wirte

28.01.2025

Folgende Produkte stellen bei aller Pflege einer weltoffenen Küche absolut und garantiert ein „No-Go“ für Naturpark-Wirte des Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord dar. Deren Verzicht zählt auf die vielfältigen Aspekte des Themas Nachhaltigkeit bzw. punktuell Tierwohl ein.

Umsetzung ab...

• Fleisch- und Fleischerzeugnisse aus außereuropäischen Ländern (Lamm aus Neuseeland, Rumpsteak aus Argentinien etc.)	01.01.2025
• Wild außerhalb von Baden-Württemberg bzw. dem Regionalraum 50 km um den Betriebsort	01.01.2025
• Froschschenkel (Tierwohl)	01.01.2025
• Gänse aus Lebendrupf-Haltungen (Tierwohl)	01.01.2025
• Gänsestopfleber	01.01.2025
• Krusten- und Schalentiere ohne MSC oder ASC-Siegel	01.01.2025
• Seefische ohne MSC oder ASC-Siegel	01.01.2025
• Obst, Gemüse, Beeren und sonstige Früchte aus außereuropäischen Ländern	01.01.2025
• Honig außerhalb des geografischen Raums Schwarzwald bzw. außerhalb der Grenzregionen bis 50 km um den Betriebssitz	01.01.2025
• Pilze außerhalb von Deutschland	01.01.2026
• Palmfette und Palmöle aus industrieller Produktion – Ausnahmen: RSPO Standard, POIG Verifizierung, ISCC Plus Zertifizierung	01.01.2025
• Säfte sowie Saftkonzentrate aus außereuropäischen Ländern	01.01.2025 (Übergangsfrist für bestehende Verträge)
• Biere außerhalb 50 km-Radius um Baden-Württemberg (Ausnahmen: langfristige Brauereibindung, gaststätteneigene Brauereiabfüllungen)	01.01.2025 (Übergangsfrist für bestehende Verträge)
• Mineralwasser außerhalb des Schwarzwaldes bzw. in Grenzregionen aus einem Umfeld um mehr als 50 km um den Betrieb	01.01.2025 (Übergangsfrist für bestehende Verträge)
• Kaffee ohne Zertifizierung oder Nachweis für fairen Handel oder Bio	01.01.2026
• Tee aus außereuropäischen Ländern ohne Zertifizierung für fairen Handel oder Bio	01.01.2026

Anlage: Gebietskulisse „echt Schwarzwald“