

## Den Schwarzwald schmecken: Naturpark-Wirte feiern 20-jähriges Bestehen

Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord starten mit Ministerialdirektorin Isabel Kling ins Jubiläumsjahr / Genuss-Aktionen für Gäste übers ganze Jahr geplant

**Alpirsbach** – Was 2006 auf dem Schlifffkopf mit einer Idee für regionale Küche begonnen hat, ist heute ein starkes Netzwerk von über 40 Gastronomie-Betrieben: Die Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord feiern in diesem Jahr ihr 20-jähriges Bestehen. Auf ihrer Mitgliederversammlung sind die Gastronominnen und Gastronomen am Freitag (27.02.) in Alpirsbach in ihr Jubiläumsjahr gestartet. „20 Jahre Naturpark-Wirte stehen für gelebte Regionalität, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft und ehrliche Küche mit Herkunft. Was uns seit der Gründung verbindet, ist die Überzeugung, dass Genuss, Verantwortung für die Kulturlandschaft und nachhaltiges Wirtschaften zusammengehören“, resümiert Naturpark-Wirte-Vorstandsmitglied Stefan Junghanns aus Oberwolfach. Dabei hebt er auch das starke Verbundenheitsgefühl der Naturpark-Wirte untereinander hervor, das von der gemeinsamen Philosophie getragen wird.

Auf der Mitgliederversammlung wurde auch der Vorstand wiedergewählt. Er setzt sich zusammen aus: Tom Stolz (Restaurant Wolpertinger – Hotel Merkurwald, Baden-Baden), Stephan Kapp (Gasthaus Krone Altbulach, Neubulach), Stefan Junghanns (Hotel Hirschen, Oberwolfach) und Dennis Stoll (Hotel Talblick, Oberkollwangen).

### **Bedeutung für die Region und darüber hinaus**

Zur Feierstunde beim langjährigen Partner Alpirsbacher Klosterbräu begrüßten die Naturpark-Wirte auch die Ministerialdirektorin des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, Isabel Kling. In ihrer Ansprache am Freitag hebt Kling die zentrale Rolle der Naturparke für den Erhalt der Kulturlandschaft hervor: „Damit die in aller Welt bekannte

# Mensch und Natur im Blick

## Pressemitteilung



Schwarzwaldlandschaft mit ihren Wäldern, Wiesen, Weinbergen und Äckern erhalten bleibt, brauchen wir eine starke, regionale Landwirtschaft. Mit Projekten wie den Naturpark-Wirten wird Regionalvermarktung für die Menschen konkret erlebbar.“ An die anwesenden Gastronominnen und Gastronomen gerichtet betont sie: „Sie stehen für regionale Wertschöpfung, hohe Qualität und Schwarzwälder Identität. 20 Jahre Naturpark-Wirte zeigen: Gute, regionale Küche kommt an und ist ihren Preis wert!“

Schon früh wurde die Bedeutung der Naturpark-Wirte über die Region hinaus sichtbar: Bereits zwei Jahre nach ihrer Gründung kochten sie mit Produkten aus dem Schwarzwald im April 2008 bei der Weinmesse ART VINUM im Neuen Schloss in Stuttgart für den damaligen Ministerpräsidenten Günther H. Oettinger und rund 280 Gäste aus mehreren europäischen Staaten. Ein weiteres Highlight folgte mit der Mitgliederversammlung beim Fußball-Bundesligisten SC Freiburg im Oktober 2017, bei der der damalige Präsident Fritz Keller die engagierten Gastronominnen und Gastronomen willkommen hieß. Diese besonderen Momente machen sichtbar, wie Genuss, Tradition und Gemeinschaft bei den Naturpark-Wirten zusammenkommen.

### **Landschaftspflege mit Messer und Gabel**

Ob traditionell oder modern interpretiert – die Naturpark-Wirte setzen konsequent auf regionale Zutaten. Die Produkte für ihre Gerichte beziehen sie überwiegend von landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Schwarzwald. Die Herkunft ist transparent auf der Speisekarte ausgewiesen. Voraussetzung für die Auszeichnung als „Naturpark-Wirt“ ist das Qualitätssiegel „Schmeck den Süden“ mit mindestens zwei Löwen. Darüber hinaus verpflichten sich die Betriebe zu nachhaltiger Lebensmittelverwertung, Tierwohl sowie zu einem ganzjährigen Angebot aus mindestens sechs regionalen Gerichten und einem regionalen Menü. Ergänzt wird dies durch eine passende regionale Getränkeauswahl.

„Unsere Naturpark-Wirte betreiben Landschaftspflege mit Messer und Gabel. Sie bringen das auf den Teller, was die Region in den unterschiedlichen Jahreszeiten bereithält“, erklärt der Geschäftsführer des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord, Karl-Heinz Dunker. „Vom zünftigen Vesper bis hin zur feinen Gourmetküche, vom

2

# Mensch und Natur im Blick

## Pressemitteilung



Café über Hütten bis zum Wellnesshotel – die Naturpark-Wirte zeigen die kulinarische Vielfalt des Schwarzwalds. Kurze Transportwege, faire Preise und gelebte bäuerliche Traditionen gehören dabei selbstverständlich dazu.“

### **Starke, regional verwurzelte Partnerschaften**

„Das Netzwerk der Naturpark-Wirte ist ein starkes Beispiel dafür, wie regionale Kreisläufe funktionieren und Zukunft im ländlichen Raum aktiv gestaltet wird. Für Alpirsbach und den gesamten Schwarzwald ist das ein wichtiges Signal“, sagt die Bürgermeisterin der Stadt Alpirsbach, Vanessa Schmidt, in ihrer Begrüßungsrede auf der Mitgliederversammlung.

Auch regional verwurzelte Traditionsunternehmen teilen die Philosophie der Naturpark-Wirte. Zu den Genuss-Partnern der Naturpark-Wirte zählen Alpirsbacher Klosterbräu, die Waldulmer Winzergenossenschaft und Mineralbrunnen Teinach. „Die Leidenschaft für regionalen Genuss hat uns vor über 20 Jahren mit dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord zusammengebracht“, berichtet Carl Glauner, Inhaber und Geschäftsführer von Alpirsbacher Klosterbräu. „Gemeinsam setzen wir uns für eine Landschaft ein, die uns prägt, inspiriert und Grundlage unserer Produkte ist.“

### **Jubiläumsaktionen für Gäste und Einheimische**

Auch für Gäste und Einheimische ist das Jubiläumsjahr genussvoll erlebbar. Mit dem Genuss-Tour-Pass können sie zwischen dem 2. Mai und dem 31. Dezember bei fünf verschiedenen Naturpark-Wirten einkehren und Stempel sammeln. Beim fünften Besuch wartet ein kostenloses Dessert nach Wahl. Zusätzlich werden unter allen Teilnehmenden drei Wertgutscheine verlost.

Begleitend laden thematische Jubiläums-Aktionswochen zum Mitfeiern ein:

- 2. Mai bis 1. Juni: Jubiläums-Frühlingsgerichte
- 29. August bis 28. September: Schwarzwälder Traditionsgerichte
- 1. bis 30. November: Wilde Sau aus heimischen Wäldern

Auch der Nachwuchs steht im Fokus: Naturpark-Schulen dürfen im Jubiläumsjahr einen Naturpark-Wirt besuchen. Beim gemeinsamen Kochen erfahren die Kinder,

# Mensch und Natur im Blick

## Pressemitteilung



was regionale und gesunde Küche bedeutet – und wie eng Ernährung, Klimaschutz und Kulturlandschaft miteinander verbunden sind.

### Fotos:

**2026-02-27\_Naturpark-Wirte geben Ausblick aufs Jubiläumsjahr\_1:** Ehrung der Gründungsmitglieder der Naturpark-Wirte: Naturpark-Geschäftsführer Karl-Heinz Dunker, die Naturpark-Wirte Stefan Junghanns in Vertretung seines Vaters Eberhard vom Landgasthof Hirschen in Oberwolfach, Max und Pia Lamparth vom Landgasthof Rössle in Straubenhardt, Heiko Fahrner von der Kniebis-Hütte in Freudenstadt (damals Hotel Schliffkopf) mit Ministerialdirektorin Isabel Kling, Regina Autenrieth von DEHOGA Tourismus Baden-Württemberg, Uwe Baumann und Alpirsbachs Bürgermeisterin Vanessa Schmidt (v. l.).

**2026-02-27\_Naturpark-Wirte geben Ausblick aufs Jubiläumsjahr\_2:** Wiedergewählt: Der Vorstand der Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord mit Stefan Junghanns, Stephan Kapp (Gasthaus Krone Altbulach, Neubulach) und Dennis Stoll (Hotel Talblick, Oberkollwangen) (v. l.). Tom Stolz (Restaurant Wolpertinger – Hotel Merkurwald, Baden-Baden) bleibt Vorstandsvorsitzender.

**Bildrechte:** Johannes Nickel/Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e. V.; frei zur einmaligen Verwendung nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung über den Naturpark.

Das Projekt „ÖA NP-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord e. V.“ wurde als Vorhaben des Landes Baden-Württemberg im Rahmen des **GAP-Strategieplans Deutschland 2023 - 2027** mit Mitteln der Europäischen Union im Rahmen des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg finanziert.



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

Gefördert  
durch



Baden-Württemberg  
Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz



[www.gap-bw.de](http://www.gap-bw.de)



**N!** Nachhaltig handeln  
in Unternehmen  
Klimafit BW