



Naturpark-Wirte bringen Schwarzwälder Traditionsgerichte auf den Teller

Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord feiern ihr 20-jähriges Bestehen mit Aktionswochen vom 29.08. bis zum 28.09.

Nördlicher & mittlerer Schwarzwald – In früheren Zeiten gab es kaum eine Speisekarte ohne sie, heutzutage können Gäste sie nur noch selten bestellen: Schwarzwälder Traditionsgerichte. Die Naturpark-Wirte im nördlichen und mittleren Schwarzwald bringen sie vom 29. August bis zum 28. September wieder auf den Teller. Die Aktionswochen mit dem langjährigen Partner Mineralbrunnen Teinach erinnern anlässlich des 20-jährigen Bestehens der Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord e. V. an besondere, teilweise in Vergessenheit geratene Gerichte. Ihr Duft strömte früher häufig an Festtagen aus Schwarzwälder Küchen. „Mit unseren Schwarzwälder Traditionsgerichten wollen wir Gerüche und Geschmäcker von früher wieder aufleben lassen. Für die Gerichte verwenden wir Produkte von landwirtschaftlichen Betrieben im Schwarzwald“, führt der Vorsitzende des Naturpark-Wirte-Vereins, Tom Stolz vom Hotel Merkurwald – Restaurant Wolpertinger in Baden-Baden, aus. „Bei dem ein oder der anderen werden bestimmt wieder schöne Erinnerungen an die Kindheit und Jugend wach.“ Übrigens: Wer viermal bei einem der Naturpark-Wirte einkehrt, bekommt beim vierten Besuch einen Nachtisch als gratis Dankeschön im Jubiläumsjahr.

Mit den Aktionswochen der Naturpark-Wirte zum Schwarzwälder Traditionsgericht will der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ein Kulturgut erhalten und gleichzeitig die Wertschöpfung in der Region stärken. „Wer bei einem Naturpark-Wirt einkehrt, unterstützt landwirtschaftliche Betriebe und die Gastronomie im Naturpark. Unsere Landwirtinnen und Landwirte tragen durch Tierhaltung und Flächenbewirtschaftung maßgeblich zum Erhalt der traditionell gewachsenen Schwarzwälder Kulturlandschaft bei. Aus den dort entstandenen Produkten wiederum bereiten die Naturpark-Wirte ihre Gerichte zu. Gemeinsam betreiben wir auf diese Weise Landschaftspflege mit Messer und Gabel“, erläutert



der Naturpark-Geschäftsführer Karl-Heinz Dunker die regionale Wertschöpfungskette.

Einblick in die traditionelle Schwarzwälder Festtagsküche

Einige der Naturpark-Wirte verraten bereits, welches Schwarzwälder Traditionsgericht sie in ihrer Küche zubereiten werden. Im Folgenden ein kleiner Einblick in die Speisekarte einiger Naturpark-Wirte:

- Bifteki vom Zwerenberger Ochsen mit Kräuterfrischkäse vom Heuwashof gefüllt mit Trollingersöble auf hausgemachten Dinkelspätzle mit Röstzwiebeln und krossem Schwarzwälder Schinken (Baiermühle in Altensteig)
- Einkochtes Kalbsfleisch aus Baden mit Bandnudeln vom Geflügelhof Zapf in Gengenbach und Apfel-Rotkohlsalat sowie hausgemachte Klößchen mit Lachsforellen von Strübing Forellen in Oberharmersbach mit Rießlingssoße und Petersilienkartoffeln von der Familie Müller aus Kittersburg (Naturpark Markt-Scheune in Berghaupten)
- Hackbraten vom heimischen Rind und Schwein mit Kartoffel-Röstzwiebel-Püree und Karotten-Erbsengemüse sowie Braten vom heimischen Reh mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren (Landhaus Lauble in Hornberg)
- Wurstsalat aus Lyoner, gekochtem Rindfleisch und Meerrettich, garniert mit Bauernbrot (Hotel Schwarzwaldhof in Enzklösterle)
- Schwäbisch-Hällische Wild-Käsekrainer mit grobem Preiselbeersenf und sommerlichem Kartoffelsalat (Wanderheim in Bad Teinach-Zavelstein)
- Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle aus der Lohmühle mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln (Landgasthof Hotel Hirschen in Loßburg)



Langjähriger Naturpark-Förderer Teinacher unterstützt die Aktionswochen

Unterstützt werden die Aktionswochen der Naturpark-Wirte von der Mineralbrunnen Teinach GmbH. Für jedes Traditionsgericht spendiert der langjährige Förderer des Naturparks sowie des Naturpark-Wirte-Vereins ein Mineralwasser oder eine Genuss-Limonade. „Ein Schwarzwälder Traditionsgericht erzählt von der Landschaft, den Menschen und der Kultur unserer Region. Die Naturpark-Wirte bringen diese Geschichte auf den Teller. Das zu verarbeiten, was die Region bietet, entspricht auch unserem Verständnis von gelebter Schwarzwald-Verbundenheit“, sagt der Geschäftsführer von Teinacher, Andreas Gaupp.

Diese Naturpark-Wirte bieten Schwarzwälder Traditionsgerichte an:

Landkreis Calw

- Hotel Schwarzwaldhof in Enzklosterle: hotel-schwarzwaldhof.de
- Hotel Kronelamm im Schwarzwald in Bad Teinach-Zavelstein: kronelamm-schwarzwald.de
- Wanderheim in Bad Teinach-Zavelstein: kronelamm-schwarzwald.de/de/genuss-kulinarik/wanderheim.html
- Gasthaus Krone Altbulach in Neubulach-Altbulach: krone-altbulach.de
- Landhotel Talblick in Neuweiler-Oberkollwangen: landhotel-talblick.de
- Restaurant Brauerei Foxy Bräu in Bad Wildbad: foxybraeu.de
- Baiermühle in Altensteig: baiermuehle.com

Landkreis Freudenstadt

- Wellness Hotel Tanne in Baiersbronn: hotel-tanne.de
- Langasthof Hotel Hirsch in Loßburg: hirsch-lossburg.de
- Landgasthof Solhof in Loßburg-Schömburg: solhof.de

Landkreis Rastatt

- Hotel und Restaurant Bergfriedel in Bühlertal: bergfriedel.de
- Gasthof Zur Traube in Bühl-Eisental: traube-gasthof.de



Stadtkreis Baden-Baden

- Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle in Baden-Baden: wirtshaus-geroldsauermuehle.de
- Hotel Merkurwald Restaurant Wolpertinger in Baden-Baden: merkurwald.de

Ortenaukreis

- Naturpark Markt-Scheune in Berghaupten: markt-scheune.com
- Gasthaus zum Engel in Fischerbach: gasthaus-zum-engel.de
- Landhotel & Restaurant Hirschen in Oberwolfach: hotel-hirschen-oberwolfach.de
- Landhaus Lauble in Hornberg: landhaus-lauble.de
- Gasthaus zum Schütze in Hornberg: schuetzen-hornberg.de

Landkreis Rottweil

- Gasthof Adler in Lauterbach: adler-fohrenbuehl.de

Hintergrund: Das Konzept der Naturpark-Wirte

Rund 40 gastronomische Betriebe aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord haben sich als Verein zu den Naturpark-Wirten zusammengeschlossen. Ihr Ziel ist es, Gäste mit regionalen Spezialitäten zu verwöhnen. Der Verein ist langjähriger Partner des Naturparks und arbeitet eng mit erzeugenden Betrieben zusammen. Auf diese Weise betreiben die Naturpark-Wirte „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ – mit großem Engagement und vielen köstlichen Ideen.

Regional bedeutet, dass die Zutaten für die Kreationen aus den beiden Schwarzwälder Naturparks stammen. Das Motto dabei lautet: „Schmeck den Schwarzwald“. Indem die Naturpark-Wirte heimische Produkte in ihrer Küche verwenden, leisten sie einen wichtigen Beitrag dazu, die typische Schwarzwälder



Kulturlandschaft offenzuhalten. Inspiration liefert dem Küchen-Team all das, was die Saison, die Natur und die erzeugenden Betriebe für sie bereithalten.

Fotos:

2026-08-29_Naturpark-Wirte kochen Schwarzwälder Traditionsgerichte_1:

Traditionelle Schwarzwälder Gerichte stehen in diesem Jahr bei 20 Naturpark-Wirten im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord während der Aktionswochen vom 29. August bis zum 28. September auf der Karte.

Hier zu sehen: Bifteki vom Zwerenberger Ochsen mit Kräuterfrischkäse vom Heuwasenhof gefüllt mit Trollingersöße auf hausgemachten Dinkelspätzle mit Röstzwiebeln und krossem Schwarzwälder Schinken von der Baiermühle in Altensteig.

Bildrechte: Arno Peiffer/Baiermühle Altensteig; frei zur einmaligen Verwendung nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung über den Naturpark.

2026-08-29_Naturpark-Wirte kochen Schwarzwälder Traditionsgerichte_2:

Wer ein Schwarzwälder Traditionsgericht bestellt, erhält vom langjährigen Förderer des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord und der Naturpark-Wirte ein Mineralwasser oder eine Genuss-Schorle gratis.

Hier zu sehen: Schwäbisch-Hällische Wild-Käsekrainer mit grobem Preiselbeersenf und sommerlichem Kartoffelsalat vom Wanderheim in Bad Teinach-Zavelstein.

Bildrechte: Wanderheim Bad Teinach-Zavelstein; frei zur einmaligen Verwendung nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung über den Naturpark.

Mensch und Natur im Blick

Pressemitteilung



Das Projekt „Öffentlichkeitsarbeit Naturpark-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 Ländlichen Raum,
Landwirtschaft und Heimat**



www.gap-bw.de



Nachhaltig handeln
in Unternehmen
Klimafit BW