



## Die Wilde Sau & den Schwarzwald schmecken und erleben auf der Naturpark-Genuss-Messe in Nagold

Probier- & Verkaufsstände, frische Gerichte der Naturpark-Wirte sowie buntes Kinder- und Rahmenprogramm zur Wilden Sau am 25. Oktober in der Stadthalle

**Nagold** – Spezialitäten aus dem Schwarzwald von landwirtschaftlichen Betrieben sowie frisch zubereitete Gerichte mit regionalen Zutaten von Naturpark-Wirten: Das bietet die Genuss-Messe des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord am 25. Oktober (Sonntag) in der Stadthalle und auf dem Europaplatz in Nagold. Im Mittelpunkt steht die „Wilde Sau“ – das Schwarzwild aus dem Schwarzwald. Um sie geht es im Naturpark-Wirte-Bistro, auf dem Naturpark-Genuss-Markt, beim moderierten Tasting, in der Kunstgalerie sowie beim Kinder- und Familienprogramm der Naturpark-Detektive und der Jugendkunstschule Oberes Nagoldtal. Ein besonderes Highlight ist die Naturpark-Kochschule. Im Kochschul-Bus können Kinder kostenfrei an Mini-Kochkursen teilnehmen. Die Messe beginnt um 11 Uhr und endet um 17:30 Uhr. Der Eintritt ist frei.

„Die Naturpark-Genuss-Messe bringt zusammen, was den Schwarzwald ausmacht: regionale Produkte, engagierte Menschen und die Schwarzwälder Kulturlandschaft. Mit der Wilden Sau und den vegetarischen Gerichten unserer Naturpark-Wirte zeigen wir, wie aus heimischen Lebensmitteln ein genussvolles Erlebnis werden kann. Und wie regionale Wertschöpfung, Landwirtschaft, Gastronomie und Naturschutz miteinander verbunden sind“, erläutert die Stellv. Naturpark-Geschäftsführerin Yvonne Flesch das Konzept der Naturpark-Genuss-Messe beim Pressegespräch am Donnerstag (08.10.) im Nagolder Rathaus.

### Das Programm der Naturpark-Genuss-Messe

Die baden-württembergische Staatssekretärin aus dem Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat, Sarah Schweizer, der Naturpark-Geschäftsführer Karl-Heinz Dunker und Nagolds Bürgermeister Hagen Breitling



eröffnen mit Moderator Uwe Baumann die Naturpark-Genuss-Messe dann offiziell mit einem Talk um 11:30 Uhr.

Ab 11:15 Uhr spielen die Killbergbläser Nagold. Ab 13:30 Uhr bietet der Schwarzwälder Künstler Wolfram Paul eine Live-Malaktion zum Mitmachen in der Wilde Sau-Kunstgalerie an. Musikalisch begleitet der Gitarrist und Sänger Bodo Schaffrath die Veranstaltung. Um 15:30 und 16:30 Uhr gibt es unter dem Motto „Leckerer von der Wilden Sau – mit begleitenden Getränken“ ein moderiertes Wilde Sau-Tasting mit dem Marken- und Konzeptentwickler der Wilden Sau, Uwe Baumann.

Dass die Naturpark-Genuss-Messe in diesem Jahr in Nagold stattfindet, darauf ist auch Bürgermeister Hagen Breitling stolz: „Die Naturpark-Genuss-Messe bringt den Schwarzwald nach Nagold. Sie zeigt, was unsere Region so besonders macht: eine sehr vielseitige Kulturlandschaft, die von Landwirtinnen und Landwirten bewirtschaftet wird. Mit ihren Betrieben sorgen sie durch die Erzeugung und Weiterverarbeitung regionaler Produkte für Wertschöpfung in der Region für die Region. Dadurch entsteht eine international hoch geschätzte Qualität bei Kulinarik und Naturerlebnis.“

### **Naturpark-Genuss-Markt und Naturpark-Wirte-Bistro**

Auf dem Naturpark-Genuss-Markt können Gäste bei erzeugenden und verarbeitenden Betrieben aus dem Schwarzwald probieren, einkaufen und mehr über die Herkunft und Herstellung der Produkte erfahren. Zudem bereiten die Naturpark-Wirte vom Gasthaus Krone Altbulach in Neubulach und DAS Kurhaus in Bad Liebenzell von 11 bis 16 Uhr im Naturpark-Wirte-Bistro aus regionalen Zutaten frische Gerichte zu.

Passend zum Schwerpunkt „Wilde Sau – Schwarzwild aus dem Schwarzwald“ finden sich unter anderem schmackhafte Wildschwein-Gerichte auf der Speisekarte. Das Hofgut Silva bietet als Naturpark-Partner Saufetzen an. Wildschweinrouladen mit Champignonrahmsoße gibt es etwa am Stand der Krone Altbulach. DAS Kurhaus bietet Wildschwein-Maultaschen an. Natürlich gibt es auch vegetarische Gerichte mit Produkten von Feld, Wald und Wiese. Haloumi Grillkäse mit Tomate, Gurke und Dip im Baguette bietet der Hof Sonnenwald aus



Seewald an seinem Stand. Linsen mit hausgemachten Spätzle oder Pilzgulasch mit selbstgemachten Semmelknödeln gibt es bei der Krone Altbulach. Für Kaffee und Kuchen sorgt der Liederkranz Emmingen.

### **Kostenfreie Kochkurse für Kinder mit der Naturpark-Kochschule**

In dem mit einer Küche ausgestatteten Naturpark-Kochschul-Bus können Kinder ab sechs Jahren unter Anleitung mit saisonalen Zutaten aus der Region kochen. Gebacken wird Knäckebrot mit Naturpark-Mehl aus der Zeller Mühle in Ottersweier. Als Aufstrich wird Streuobst-Apfel-Chutney zubereitet. Zudem lernen die Kinder, Gemüse haltbar zu machen. Die Mini-Kochkurse finden stündlich zwischen 11:30 und 16:30 Uhr statt. Eine Einheit dauert etwa 45 Minuten. Die Teilnahme ist kostenfrei. Einfach beim Stand vorbeikommen und direkt mitmachen oder einen freien Platz für später sichern. Die zubereiteten Leckereien mit selbst erstelltem Etikett und die Rezepte dürfen die Kinder anschließend mit nach Hause nehmen.

### **Hintergrund 1: Das Projekt „Wilde Sau“**

*Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord baut seit 2020 unter dem Titel „Wilde Sau – Schwarzwald aus dem Schwarzwald“ mit der Förderung des Landes Baden-Württemberg ein Netzwerk aus Metzgern, Jägern und Naturpark-Wirten auf. Neben der Aufwertung von Schwarzwild-Produkten in der öffentlichen Wahrnehmung ist es das Ziel, die Wertschöpfung in den regionalen Gastronomie- und Metzgerei-Betrieben zu steigern, das Image von Jagd und Jägern zu fördern und der Bevölkerung Wissen über Schwarzwild im Schwarzwald zu vermitteln. Aufgrund seines Erfolgs läuft das Angebot rund um die Wilde Sau seit 2023 auch in den Naturparks Stromberg-Heuchelberg und Neckartal-Odenwald.*



### **Hintergrund 2: 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:**

#### **2026-10-25\_Programm der Naturpark-Genuss-Messe in Nagold\_1:**

Bei der Vorstellung des Programms der Naturpark-Genuss-Messe in Nagold am 25. Oktober: die Stellv. Naturpark-Geschäftsführerin Yvonne Flesch, Nagolds Bürgermeister Hagen Breitling, Amtsleiter Philipp Baudouin, Konzeptentwickler Uwe Baumann, Naturpark-Projektmanagerin Svenja Oberst, Melanie Hahn von Nagold Tourismus (v. r.).

#### **2026-10-25\_Programm der Naturpark-Genuss-Messe in Nagold\_2:**

Das detaillierte Programm ist im Flyer sowie im Naturpark-Blog unter [naturparkschwarzwald.de](http://naturparkschwarzwald.de) einsehbar.

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

# Mensch und Natur im Blick

## Pressemitteilung



**Naturpark Schwarzwald  
Mitte/Nord**



Gefördert  
durch



**Baden-Württemberg  
Ministerium für Ländlichen Raum,  
Landwirtschaft und Heimat**