Naturpark Schwarzwald
Mitte/Nord

Sau wild auf Schwarzwälder Genuss

24 Naturpark-Wirte, drei Wilde Sau-Partner-Metzgereien sowie zwei Genuss-Partner gestalten die Wilde Sau Wochen vom 1. bis zum 30. November

Nördlicher & mittlerer Schwarzwald – Im November bringen die Wilde Sau Wochen des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord den Duft von Wildschwein-Ragout, -Schnitzel oder -Sauerbraten in die Schwarzwälder Gasthäuser. Vom 1. bis zum 30. November dreht sich bei den Naturpark-Wirten sowie den Wilde Sau-Partner-Metzgereien alles um das Wildschwein und die Vielfalt regionaler Genusskultur.

Passend zum 20-jährigen Bestehen der Naturpark-Wirte stehen die Novemberwochen ganz im Zeichen von herzhaften Wildschwein-Spezialitäten mit regionalen Zutaten und genussvollen Kombinationen mit den Wilde Sau-Genusspartnern Alpirsbacher Klosterbräu und der Waldulmer Winzergenossenschaft.

Ob traditionell geschmort, raffiniert interpretiert oder als Wurst- und Fleischspezialität für zu Hause: Mit der Wilden Sau zeigt der Naturpark, wie vielfältig Schwarzwälder Wildgenuss sein kann. Mit dem Kloster Dunkel von Alpirsbacher Klosterbräu und dem Wilde Sau-Wein, einem Spätburgunder der Waldulmer Winzergenossenschaft, bekommen die Spezialitäten die passenden Begleiter. „Die Wilde Sau ist ein Stück Schwarzwald auf dem Teller. Unsere Wilde Sau Wochen verbinden heimische Lebensmittel, engagierte Betriebe aus dem Schwarzwald und unsere regionale Genusskultur“, führt der Naturpark-Geschäftsführer Karl-Heinz Dunker aus.

Übrigens: Wer viermal bei einem der Naturpark-Wirte einkehrt, bekommt über den Genuss-Pass beim vierten Besuch einen Nachtisch als gratis Dankeschön im Jubiläumsjahr. Mit den Wilde Sau Wochen will der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ein Kulturgut erhalten und gleichzeitig die Wertschöpfung in der Region stärken.

Medienkontakt: Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V.
Gundi Woll, Pressesprecherin
Im Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal
Tel.: 07223/957715-14, woll@naturparkschwarzwald.de
naturparkschwarzwald.de

Schwarzwälder Genuss bei den Naturpark-Wirten

24 Naturpark-Wirte aus dem nördlichen und mittleren Schwarzwald zeigen während der Wilde Sau Wochen, wie abwechslungsreich sich Wildschweinfleisch auf den Teller bringen lässt. Auf den Speisekarten stehen klassische Schwarzwälder Gerichte ebenso wie kreative Neuinterpretationen.

Die Kniebis Hütte in Freudenstadt serviert Wildschweinragout an Preiselbeersoße mit hausgemachtem Rotkraut und geschmälzten Spätzle. Auch Wild-Bolognese mit feinen Nudeln und Preiselbeeren steht auf dem Programm. In der Naturpark Marktscheune in Berghaupten treffen Wildschweinragout mit hausgemachten Spätzle und Apfel-Rotkohl sowie ein Wildschweinburger mit Preiselbeermayonnaise und Drillingskartoffeln aufeinander.

Herzhaft und traditionsbewusst geht es im Gasthof Zur Traube in Bühl-Eisental zu. Dort werden Wildschweinragout mit Nudeln und Preiselbeerbirne sowie Wildschweinbraten mit Rotkraut und Spätzle serviert. Das Hotel-Gasthaus zur Eiche in Hausach setzt auf Wildschweinschnitzel in Kräuterpanade mit Bratkartoffeln und Salat. Im Landgasthof Löwen in Neubulach-Oberhaugstett ergänzt ein Wildschweingulasch mit Preiselbeeren, hausgemachtem Apfelrotkohl und Semmelknödeln das Angebot. Im Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle in Baden-Baden kommt Wildschwein-Sauerbraten mit karamellisiertem Rotkohl, Serviettenknödeln und Berberitzen auf den Tisch.

Die Gerichte machen Lust darauf, die regionale Küche neu zu entdecken. Denn die Naturpark-Wirte legen besonderen Wert auf regionale Zutaten und leisten damit auch einen Beitrag zum Erhalt der Schwarzwälder Kulturlandschaft.

Wilde Sau-Partner bieten Wilde Sau auch für zu Hause

Wer die Wilde Sau lieber in der eigenen Küche oder bei einer herzhaften Brotzeit genießt, wird bei den Wilde Sau-Partnern fündig. Die Metzgerei Seeger in Kuppenheim bietet eine breite Auswahl an Wildschwein-Fleisch und kreativen Wurst- und Schinkenspezialitäten. Dazu zählen unter anderem Wilde Sau-Wilderer, Wilde Sau-Knorzel, Wilde Sau-Kastanie, Wilde Sau-Schinken, Wilde Sau-Jägerfrühstück, Wilde Sau-Terrine, Leberwurst mit Preiselbeeren, Merguez, Bratwurst und Käseknacker.

Medienkontakt: Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V.
Gundi Woll, Pressesprecherin
Im Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal
Tel.: 07223/957715-14, woll@naturparkschwarzwald.de
naturparkschwarzwald.de

„Die Metzgerei“ in Gengenbach setzt zusätzlich auf einen abwechslungsreichen Mittagstisch. Unter dem Motto „Mit dem Wildschwein durch die Welt“ stehen montags, mittwochs und freitags zwölf Wilde Sau-Gerichte mit internationalen Einflüssen auf dem Speiseplan. Die Hirschkopf Metzgerei mit Standorten in Freudenstadt und Baiersbronn-Mitteltal ergänzt das Angebot mit Wilde Sau-Bratwurst und Wilde Sau-Salamikringeln.
Damit zeigen die zertifizierten Wilde Sau-Partnerbetriebe, dass Wildschwein weit mehr kann als den klassischen Sonntagsbraten. Die Wilde Sau steht für eine vielseitige regionale Spezialität, die sich auf ganz unterschiedliche Weise genießen lässt.

Die teilnehmenden Naturpark-Wirte im Überblick

Landkreis Rastatt
Bergfriedel, Bühlertal
Gasthof Zur Traube, Bühl-Eisental

Stadtkreis Baden-Baden
Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle, Baden-Baden
Hotel Merkurwald Restaurant Wolpertinger, Baden-Baden

Landkreis Calw
Hotel Schwarzwaldhof, Enzklösterle
Hotel Kronelamm, Bad Teinach-Zavelstein
Landgasthof Löwen, Neubulach-Oberhaugstett
Gasthaus Krone Altbulach, Neubulach-Altbulach
Landhotel Talblick, Neuweiler-Oberkollwangen
Restaurant Brauerei Foxy Bräu, Bad Wildbad
Landgasthof Solhof, Schömberg
Baiermühle, Altensteig

Medienkontakt: Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V.
Gundi Woll, Pressesprecherin
Im Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal
Tel.: 07223/957715-14, woll@naturparkschwarzwald.de
naturparkschwarzwald.de

Landkreis Freudenstadt
Kniebis Hütte, Freudenstadt-Kniebis
Wellness Hotel Tanne, Baiersbronn
Landgasthof Hotel Hirsch, Loßburg

Ortenaukreis
Hotel Restaurant Spinnerhof, Sasbachwalden
Naturpark Marktscheune, Berghaupten
Hotel Badischer Hof, Biberach-Prinzbach
Landhotel Hirschen, Oberwolfach
Gasthaus zum Engel, Fischerbach
Hotel-Gasthaus zur Eiche, Hausach
Landhaus Lauble, Hornberg
Gasthaus zum Schützen, Hornberg

Landkreis Rottweil
Gasthof Adler, Lauterbach

Die Wilde Sau-Partner im Überblick

- Metzgerei Seeger, Kuppenheim
- Die Metzgerei, Gengenbach
- Hirschkopf Metzgerei, Freudenstadt und Baiersbronn-Mitteltal

Medienkontakt: Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V.
Gundi Woll, Pressesprecherin
Im Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal
Tel.: 07223/957715-14, woll@naturparkschwarzwald.de
naturparkschwarzwald.de

Pressemitteilung

Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord

Foto:

2026-11-01_Wilde Sau Wochen im Naturpark: Während der Wilde Sau Wochen des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord vom 1. bis zum 30. November bieten Naturpark-Wirte und Wilde Sau-Partner-Metzgereien Spezialitäten rund um das Wildschwein an.

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

Natürlich. VON DAHEIM

Gefördert durch Baden-Württemberg Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat

Medienkontakt: Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V.
Gundi Woll, Pressesprecherin
Im Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal
Tel.: 07223/957715-14, woll@naturparkschwarzwald.de
naturparkschwarzwald.de