Pressemitteilung

Hochschwarzwald Tourismus GmbH
Freiburger Str. 1
79856 Hinterzarten
hochschwarzwald.de

Staunen, Schmecken und Genießen im Hochschwarzwald

Erlesene Zutaten, sorgfältige Zubereitung und viel Leidenschaft – so schaffen die Gastronomen aus dem Hochschwarzwald außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse. Ob feines Sternerestaurant, rustikale Berghütte oder modernes Café – die Hochschwarzwälder Küche steht für höchste Qualität, Regionalität und Frische. Das Angebot reicht von französischer Haute Cuisine über traditionelle Rezepte bis hin zu heimischen Spezialitäten direkt von den Erzeugenden. Erholungssuchende finden im Höhenklima und bei verschiedenen Wellnessangeboten Genuss für Körper, Seele und Geist.

Ausgezeichnete Küche:

- Ein Michelin-Stern: Niklas Nussbaumer (Restaurant Mühle, Schluchsee)
- Bib Gourmand: Matthias Schwer (Gasthaus Kreuz, St. Märgen) und Volker Hupfer (derWaldfrieden, Herrenschwand)
- Grüner Michelin-Stern: Hans-Peter Rombach (Hotel Restaurant Sonne, St. Peter) und Volker Hupfer (derWaldfrieden, Herrenschwand)
- 32 Naturpark-Wirte, die saisonal kochen und für ihre Kreationen bewusst regionale Zutaten aus dem Naturpark Schwarzwald verwenden
- "Next Generation" - ein Zusammenschluss von jungen Köchinnen und Köchen aus dem Hochschwarzwald, die den elterlichen Familienbetrieb übernommen haben
- Kochbuch "Heimatküche" mit den besten Rezepten der Next Generation

Schwarzwälder Spezialitäten:

- Regionale und saisonale Produkte bei Hofläden, Direktvermarktern und Wochenmärkten
- Schwarzwälder Schinken, eines der kulinarischen Aushängeschilder des Hochschwarzwaldes, bei den Direktvermarktern erhältlich
- Die Schwarzwälder Kirschtorte ist präsent in Cafés und Konditoreien, dazu gibt es Kirschtorten-Seminare in Todtmoos

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Recherchen

Rufen Sie mich einfach an: Herbert Kreuz | Pressestelle Hochschwarzwald Tourismus GmbH
t +49 (0)7652/1206-8251 | **f** +49 (0)7652/1206-89219 | kreuz@hochschwarzwald.de

- Rothaus Bierspezialitäten, GenussWelt Rothaus mit Brauereigasthof
- Rogg's Bio Landbier: Ausschank im Brauereigasthof; Tages-Workshop: Bier selbst brauen mit Braumeister, Lenzkirch

Kulinarische Veranstaltungen:

- Secret Dinner – kulinarische Eventreihe an geheimen Orten mit jungen Hochschwarzwälder Köch:innen der „Next Generation"
- Picknicksommer-Reihe an idyllischen Orten und zu unterschiedlichen Anlässen mit erlesenen Spezialitäten aus dem Schwarzwald
- Schnabuliertouren - geführte Wanderungen verbinden die Schwarzwaldlandschaft mit kulinarischen Spezialitäten
- Suche nach der besten Schwarzwälder Kirschtorte beim Schwarzwälder Kirschtortenfestival in Todtnauberg
- Themen-Wanderungen mit Wanderführer:in, z. B. Wildkräutersammeln, Speck- oder Bierwanderung
- Themenwochen zu regionalen Spezialitäten: Hubertuswoche - alles rund um das heimische Wild, Brägelwochen - das Kartoffelgericht in vielen Variationen

Erholung in der Höhenklimaregion:

- Vitalisierendes Höhenklima, 7 staatlich anerkannte heilklimatische Kurorte
- 17 Höhenklimawege sowie Heilkräuterpfade
- 14 zertifizierte Genießerpfade mit einer Länge von 6 km bis 12 km
- Waldbaden in den weiten Wäldern des Hochschwarzwalds - riechen, hören und fühlen senkt den Stresspegel

Wohlfühlwelten in Saunen und Bädern:

- zertifizierte Wellness Stars Hotels – von Hinterzarten bis Todtnau
- Spa- und Saunawelt Palais Vital und die Palmenoase mit Karibikfeeling im Badeparadies Schwarzwald
- Thermalbad- und Wellnessangebot sowie die Kulisse des Menzenschwander Hochtals im Radon Vital Bad in Menzenschwand
- Pool- und Day-Spa-Angebote in ausgesuchten Hotels

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Recherchen

Rufen Sie mich einfach an: Herbert Kreuz | Pressestelle Hochschwarzwald Tourismus GmbH
t +49 (0)7652/1206-8251 | **f** +49 (0)7652/1206-89219 | kreuz@hochschwarzwald.de