

Von Käse bis Wild: Heimische Spezialitäten genießen bei den Hochschwarzwälder Kulinarikwochen

Von März bis November bieten die Hochschwarzwälder Kulinarikwochen Gelegenheit, die Vielfalt und hohe Qualität der heimischen Küche zu genießen. Während der Themenwochen setzen die teilnehmenden Restaurants und Gasthäuser auf ihren Speisekarten Schwerpunkte zu regionalen Spezialitäten wie Käse, Forelle, Brägel oder Hinterwälder Rind.

Hinterzarten, 05.03.2024: Gerichte mit würzigen Käsekreationen, beliebte Klassiker wie Forelle blau oder Müllerin Art, herzhafte und süße Variationen des Brägels – bei den Hochschwarzwälder Kulinarikwochen sind nicht nur Feinschmecker:innen zum Entdecken der typischen Spezialitäten der Hochschwarzwälder Küche eingeladen. In den teilnehmenden Restaurants werden den Gästen über mehrere Wochen hinweg sowohl beliebte Klassiker als auch neue und überraschende Variationen zum jeweils aktuellen Thema präsentiert. Dabei sollen die Hochschwarzwälder Kulinarikwochen auch das Bewusstsein für die heimischen Produkte und die Bedeutung regionaler Erzeuger:innen schärfen.

Folgenden Themenwochen stehen von Anfang März bis Mitte November an:

1. bis 29.03.2024:

Käsewochen

Von Klassikern wie Käsespätzle bis hin zu neuen Variationen wie Ziegenkäse-Mousse mit Pesto: Einheimische und Gäste dürfen sich auf die ganze Vielfalt an regionalen Käsespezialitäten freuen.

12.04. bis 12.05.2024:

Forellenwochen

Ob gebraten, geräuchert oder blau: Frisch gefangene Forellen aus heimischen Gewässern stehen im Frühjahr im Blickpunkt der Themenwochen.

12.06. bis 12.07.2024:

Brägelwochen

Bereits seit vielen Jahren gibt es die Hochschwarzwälder Brägelwochen. Dabei dreht sich alles um die Schwarzwälder Spezialität aus gekochten und geraspelten Kartoffeln, die goldbraun angebraten werden.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Recherchen





1. bis 15.09.2024:

Zickleinwochen

Die Zickleinwochen werden vom Biosphärengebiet Schwarzwald veranstaltet und bieten Einblicke in die große Vielfalt an Gerichten und Kombinationsmöglichkeiten mit Ziegenfleisch.

1. bis 15.10.2024:

Hinterwälderwochen

Ebenfalls in Zusammenarbeit mit dem Biosphärengebiet Schwarzwald präsentieren die Gastronomiebetriebe feine Rindfleischgerichte. Im Mittelpunkt steht die regionaltypische Rasse, das im Südschwarzwald heimische Hinterwälder Rind.

18.10. bis 10.11.2024:

Wildwochen

Hirschgulasch, Rehrücken, Wildbratwürste und Co. bestimmen im Herbst die Speisekarten. Die Hochschwarzwälder Wildwochen warten mit Gerichten aus frischem Wildbret aus heimischer Jagd auf.

Die Kulinarikwochen bieten nicht nur die Gelegenheit, die Spezialitäten des Hochschwarzwaldes in den Restaurants zu kosten und genießen – bei Erlebnisangeboten wie etwa Käseworkshops erhalten Teilnehmende zudem Einblicke in die Produktion der heimischen Erzeugnisse. Auf die Angebote der Erzeuger:innen und die zahlreichen Hofläden im Hochschwarzwald soll im Rahmen der Kulinarikwochen ebenfalls aufmerksam gemacht werden.

Alle Termine und Infos zu den Kulinarikwochen und den teilnehmenden Restaurants gibt es unter: hochschwarzwald.de/kulinarikwochen.

Hier sind auch zahlreiche Informationen und Hintergrundgeschichten zu den Hochschwarzwälder Spezialitäten zu finden sowie zu den landwirtschaftlichen Betrieben, die sie produzieren und erzeugen.

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