

Staunen, Schmecken und Genießen im Hochschwarzwald

Erlesene Zutaten, sorgfältige Zubereitung und viel Leidenschaft – so schaffen die Gastronom:innen 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:

- Zwei Michelin-Sterne: Niklas Nussbaumer (Restaurant Mühle, Schluchsee)
- Bib Gourmand: Matthias Schwer (Gasthaus Kreuz, St. Märgen) und Volker Hupfer (derWaldfrieden, Todtnau-Herrenschwand)
- Grüner Michelin-Stern: Hans-Peter Rombach (Hotel Restaurant Sonne, St. Peter) und Volker Hupfer (derWaldfrieden, Todtnau-Herrenschwand)
- 29 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, Direktvermarkter:innen und Wochenmärkten
- Schwarzwälder Schinken, eines der kulinarischen Aushängeschilder des Hochschwarzwaldes, u.a. bei Direktvermarkter:innen erhältlich
- Die Schwarzwälder Kirschtorte ist präsent in Cafés und Konditoreien
- Rothaus Bierspezialitäten, GenussWelt Rothaus mit Brauereigasthof, Grafenhausen

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Recherchen



- 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“
- Hochschwarzwälder Genussommer:
bestehend aus Picknick-Events, umgeben von grünen Wäldern und klaren Bergseen, sowie den Hochschwarzwälder „Schnabuliertouren“: geführte Wanderungen verbinden die Schwarzwaldlandschaft mit erlesenen Spezialitäten
- Suche nach der besten Schwarzwälder Kirschtorte beim Schwarzwälder Kirschtortenfestival in Todtnauberg
- Themen-Wanderungen mit Wanderführer:in, z. B. Wildkräutersammeln, Speck- oder Bierwanderung
- Hochschwarzwälder Kulinarikwochen:
Käsewochen – die ganze Vielfalt an regionalen Käsespezialitäten
Forellenwochen – frisch gefangene Schwarzwald-Forellen aus heimischen Gewässern
Brägelwochen – das Kartoffelgericht in kreativen Variationen
Zickleinwochen – Vielzahl an Gerichten und Kombinationsmöglichkeiten mit Ziegenfleisch
Hinterwälderwochen – feine Fleischgerichte vom regionaltypischen Hinterwälder Rind
Wildwochen – alles rund um das heimische Wild

Erholung in der Höhenklimaregion:

- Vitalisierendes Höhenklima, 9 staatlich anerkannte heilklimatische Kurorte
- 21 Höhenklimawege sowie Heilkräuterpfade
- 13 zertifizierte Genießerpfade mit einer Länge von 6 km bis 12 km
- Waldbaden in den weiten Wäldern des Hochschwarzwaldes – 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 Revital Bad in St. Blasien-Menzenschwand
- Pool- und Day-Spa-Angebote in ausgesuchten Hotels

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Recherchen