

Kreativ, wild & echt: Junge Küche aus dem Hochschwarzwald

Das neue Kochbuch HEIMATKÜCHE präsentiert die besten Rezepte der Next Generation – und die feinsten Adressen der Region.

Hinterzarten, 20. Oktober 2022: Der Hochschwarzwald hat jetzt sein eigenes Kochbuch: In HEIMATKÜCHE stellen neun junge Köch:innen aus der Region kreative, pfiffige und weltoffene Gerichte vor. Vereint durch ihre Liebe zu gutem Essen, zu ihrem Beruf und zur gemeinsamen Heimat haben die neun Freund:innen sich zur sogenannten Next Generation zusammengeschlossen, die bereits im Vorfeld mit diversen gemeinsamen Events, Secret Dinners und Küchenpartys auf sich aufmerksam machte. Ihre spannenden Kreationen wie Tom Kha Gai von der Schwarzwaldziege, Hirschcarpaccio oder Lebkuchenwaffeln mit Tannenspitzenparfait stehen im Buch nun neben den Porträts der Köch:innen und deren Häuser. Jedes der rund 50 Rezepte vereint hervorragende regionale Zutaten mit Schwarzwälder Traditionen und modernen Einflüssen.

Mit dabei sind **Volker Hupfer** vom Hotel derWaldfrieden in Todtnau, **Aline Wimmer-You** vom Hotel Adler in Feldberg-Bärental, **Matthias Schwer** vom Gasthaus Zum Kreuz in St. Märgen, **Daniel Frech** vom Posthorn in Ühlingen, **Lorenz Baschnagel** von der Tannenmühle in Grafenhausen, **Iván Lagunas Romeo** vom Kamino in Häusern, **Alexander Maier** vom Rössle in Todtmoos, **Johannes Dünnebacke** vom Hotel Schlehdorn in Feldberg sowie **Manuel Schwörer** vom Hotel Schwörer in Lenzkirch. Sie alle sind nach gastronomischen Erfahrungen im In- und Ausland in ihre Schwarzwälder Heimat zurückgekehrt und führen nun die Häuser ihrer Familien in eine neue kulinarische Zukunft – ohne dabei die eigenen Wurzeln zu vergessen. Für das Buch, das von den Machern des Magazins #heimat Schwarzwald in Zusammenarbeit mit der Hochschwarzwald Tourismus GmbH entstanden ist, geben sie tiefe Einblicke in ihr Leben und verraten unter anderem auch ihre Lieblingslieferanten, von denen einige ebenfalls im Buch porträtiert werden – die feinsten Adressen dieser besonderen Genusregion sozusagen.

„Die Next Generation ist ein tolles Beispiel dafür, wie Traditionen weitergedacht und so am Ende bewahrt werden“, würdigt Herausgeber Ulf Tietge die Idee hinter dem Projekt der Next Generation. Für ihn und sein Team sei deshalb schnell klar gewesen, dass man aus den vielen spannenden Geschichten der Familien zusammen mit den inspirierenden Rezepten der Köch:innen ein spannendes Buch produzieren müsse. Mitherausgeber Thorsten Rudolph und sein Team der Hochschwarzwald Tourismus GmbH um Genuss- und Zielgruppenmanagerin Sabrina Pfrengle hatten die Idee der Next Generation mit angestoßen – und sind entsprechend stolz auf das gedruckte Ergebnis, das in gemeinsamen Anstrengungen entstand. „Die Köch:innen setzen auf Zusammenarbeit statt Konkurrenzdenken und möchten so den kulinarischen Hochschwarzwald zukunftsorientiert und innovativ weiterentwickeln. Davon profitiert am Ende unsere gesamte Region“, so Geschäftsführer Thorsten Rudolph.

Liebe Redaktionen, gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Recherchen.

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

Das Kochbuch HEIMATKÜCHE ist am 19. Oktober 2022 im Offenburger Verlag team tietge erschienen. Erhältlich ist es überall im Buchhandel und in den Onlineshops des Verlags unter heimatschwarzwald.de sowie bei der Hochschwarzwald Tourismus GmbH unter hochschwarzwald.de

HEIMATKÜCHE – Die besten Rezepte der Next Generation aus dem Hochschwarzwald
ISBN 978-3949346040 · team tietge · 240 Seiten · 29,80 Euro

Liebe Redaktionen, gerne unterstützen wir Sie bei Ihren Recherchen.

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