

Urlaubsregion Hochschwarzwald

# Zum Kuckuck

Eine Landschaft wie aus einem Bilderbuch: tiefblaue Seen, dichte Wälder, sattgrüne Wiesen, tiefe Schluchten und nebelumwobene Berge. Ein atemberaubendes Panorama: Die reizvolle Ferienregion des Hochschwarzwalds erzeugt absolute Hochgefühle.



Die herzliche Schwarzwälder Gastlichkeit zieht jeden Besucher in ihren Bann und bezaubert mit eigenem Flair und ureigener Atmosphäre. Waren früher die Wege per Postkutsche durch das düstere Höllental sehr beschwerlich, so sind heute die 13 schmucken Orte Breitnau, Eisenbach, Feldberg, Friedenweiler, Häusern, Hinterzarten, Lenzkirch, Löffingen, Schluchsee, St. Blasien, St. Märgen, St. Peter, Titisee-Neustadt mit der Bahn bequem und umweltfreundlich zu erreichen. Sie haben sich 2009 unter der Marke „Hochschwarzwald“ vereint. Als vor 125 Jahren die Höllentalbahn feierlich eröffnet wurde, begann für diese Urlaubsregion eine rasante Erfolgsgeschichte, die bis heute anhält. Hier darf der Gast den Rest der Welt vergessen, die Schönheit der Natur bewundern und die einheimischen Spezialitäten, die bis weit über die Grenzen hinaus bekannt sind, genießen.

## Deftig oder leicht und sogar beschwipst

Was ist rund, dick, mächtig, beschwipst und sogar international bekannt? Von Asien bis Australien wird diese Spezialität unter dem Namen „Black Forest Cake“ angeboten: Die Schwarzwälder Kirschtorte. Jeder liebt sie – über die Kalorien wird geschwiegen. Ja, der Hochschwarzwald ist berühmt für seine Spezialitäten. Gerne deftig? Hochschwarzwälder Schinken, Schäufole, Räucherwurst und „Surbrotis“ (Sauerbraten) sind hier begehrte Leckerbissen. Viele Bauern stellen frische Räucherspezialitäten selbst her und sind Direktvermarkter. Leicht und bekömmlich? Auch wer durch Unverträglichkeiten eingeschränkt ist, braucht im Hochschwarzwald nicht auf kulinarische Köstlichkeiten zu verzichten. Einige Häuser haben sich auf gesundheitsorientierte

**Abenteuerliche Ravenna-Schlucht.**



## Romantische Abendstimmung im Kurort St. Märgen.

Gerichte spezialisiert und offerieren ein vielfältiges Angebot an Vollwert-, Schon-, gluten- und/oder laktosefreier oder vegetarischer Kost. Viele Hotels und Restaurants nehmen mit ihren sorgfältig zusammengestellten Menüs Rücksicht auf die individuellen Bedürfnisse ihrer Gäste. Besonders die „Naturparkwirte“ haben sich der regionalen Küche verpflichtet. Nach dem Motto „Aus der Region, für die Region“ beziehen die Gastronomen frisches Obst und Gemüse der Saison, Fleisch aus artgerechter Tierhaltung, Marmelade, Honig und Käse direkt bei den heimischen Erzeugern. Die Existenz der Landwirte und somit auch den Erhalt der Kulturlandschaft zu schützen, ist eines der Hauptziele der „Naturparkwirte“. Rehbratwürste, geschmorte Ochsenbäckle mit handgeschabten Bärlauch-Spätzle, Ziegenfrischkäse mit Thymianhonig und Rucolasalat oder gefüllte Zickleinkeule mit Bohnengemüse sind ganz besondere Freuden für Genießer. Zum Nachkochen und Verlängern des Urlaubsfeelings wurden die Rezepte der „Naturparkwirte“ in einem Buch veröffentlicht. Ein ebenso originelles Urlaubsmitbringsel wie die traditionelle Kuckucksuhr oder der Schwarzwälder Kirschkuchen in der Dose, dessen Genuss einen Dosenöffner voraussetzt.

## Alles auf einer Karte

Wer mindestens zwei Übernachtungen bei einem von inzwischen 260 beteiligten Gastgebern bucht, erhält kostenlos die „Hochschwarzwald Card“. Für den, der diese Karte besitzt, heißt es dann: Egal ob beim nassen Vergnügen im Badeparadies in Titisee, beim Wedeln auf allen Pisten, beim Golfen in Hinterzarten, beim E-Bikes-Testen oder beim Genuss von Kunst- und Kultur in der gesamten Region: Für mehr als 50 Attraktionen der Gegend gilt freie Fahrt und freier Eintritt. Zur „Hochschwarzwald Card“ kommt noch die KONUS-Karte dazu, die

den Gästen gratis die Nutzung des öffentlichen Nahverkehrs im gesamten Schwarzwald von Basel bis Karlsruhe ermöglicht.

## Hosentaschenranger App

Und man gibt sich auch sehr fortschrittlich im Hochschwarzwald und hat gleich die moderne Technik mit ins Urlaubsvergnügen einbezogen – die „Hosentaschenranger App“. Ein Bergführer „to go“ für den Feldberg mit topografischer Outdoorkarte. Die App zeigt den Weg zu sieben urigen Berghütten, zum zünftigen Vespere oder Durstlöschen und meldet sich an zwölf Wegpunkten mit witzigen Kurzfilmen. Ein humorvoller Wegbegleiter, der auch ohne Mobilfunkverbindung funktioniert.

„Spiegelbild“ im kristallklaren Schluchsee.







Regionale Gaumenfreuden.

### Der Flirt mit den Gegensätzen

Das Urlaubsgebiet Hochschwarzwald, das seinen Reiz aus dem Flirt mit den Gegensätzlichkeiten zieht, ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert. Für Sportbegeisterte, Erholungssuchende und Liebhaber der guten Küche bietet die Region eine breite Palette hervorragender Angebote. Für weitere Auskünfte zu attraktiven Urlaubs-Aktivitäten – wie Kunst, Kultur oder Wellness mit heimischen Naturprodukten aus Fichtennadeln, hochwertiger Molke oder Holunder – stehen die Mitarbeiter der Hochschwarzwald Tourismus GmbH kompetent zur Verfügung und die haben noch so manchen Geheimtipp parat. Erhältlich ist der Katalog „Hochgefühl Hochschwarzwald“ bei der Hochschwarzwald Tourismus GmbH, Freiburger Str. 1, 79856 Hinterzarten, Tel.: 07652 12060, www.hochschwarzwald.de. Dazu gibt es eine Übersicht über die mehr als 70 wichtigsten Veranstaltungen und eine Karte der Region – willkommen im Urlaub! **Monika Kühnel** ■



Hochgenuss in schwarz-weiß-rot.

## SAVOIR-VIVRE empfiehlt:

### Parkhotel Adler, Hinterzarten

## 56 funkelnde Edelsteine



**M**it Gespür für die baulichen Gegebenheiten wurden kürzlich die 56 Zimmer und Familien-Suiten im Fünf-Sterne-Parkhotel Adler neu gestaltet. Fröhlich leuchtende Farbakzente kombiniert mit schlichtem Weiß und edlen Kronleuchtern lassen die luxuriösen Räume wie Edelsteine funkeln. Nach einem gemütlichen Wellness-Tag im eleganten Spa-Bereich verwöhnt Küchenchef Bernhard König den Gast mit hochwertigen überwiegend regionalen Produkten und feinen Weinen aus Kellereien, die mit Leidenschaft produzieren. Dieser feste Bestandteil der Lebensart im

**Bernhard König (r.) und sein Team verwöhnen die Gäste im stilvollen Ambiente.**

**Parkhotel Adler** ★★★★★  
Adlerplatz 3,  
79856 Hinterzarten  
Tel.: 07652/127-0, Fax: 07652-127-717  
info@parkhoteladler.de, www.parkhoteladler.de

Inhaberin: Katja Newman  
Hoteldirektor: Olaf Galaburda  
Küchenchef: Bernhard König  
Restaurantleiter: Marcel Bark

**Service: Exzellent**  
**Weine: Sehr gut**  
**Ambiente: Elegant**

Hochschwarzwald ist seit jeher auch die Philosophie des Parkhotels Adler. Katja Newman führt das seit 1446 bestehende Haus in der sechzehnten Generation mit großer Herzlichkeit ebenso leidenschaftlich – ein idyllisches Kleinod, das mit seinem Charme nationales wie auch internationales Publikum entzückt. ■

### Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald

## Naturschutz mit Messer und Gabel

**D**ie gewachsene Kulturlandschaft des Schwarzwaldes erhalten die „Naturparkwirte“ auf besonders köstliche Weise. Ihre Formel heißt: „Höchste Qualität und Landschaftspflege mit Messer und Gabel“. Insgesamt 60 Gastronomen haben sich zu den „Naturparkwirten“ zusammengeschlossen mit dem Ziel, kreative, naturnahe und regionale Küche anzubieten. Ihre besten Rezepte haben sie den Autoren Klaus-Günther Wiesler und Lothar Burghardt für das „Kochbuch der Naturparkwirte“ zur Verfügung gestellt. Allein beim Durchblättern läuft dem Betrachter der Delikatessen schon das Wasser im Munde zusammen. Viel Vergnügen beim Ausprobieren und Nachkochen und – guten Appetit. ■

**Klaus-Günther Wiesler/Lothar Burghardt**  
**Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald**  
Friedrich Reinhardt Verlag, Basel  
ISBN 978-3-7245-1608-8, 29,80 €.



FOTO: ROLAND KRIEG, FOTODESIGN WALDKIRCH



### Hotel Vier Jahreszeiten am Schluchsee

## Regionales im „Kachelofen“

**F**ür das Restaurant „Am Kachelofen“ im Hotel Vier Jahreszeiten am Schluchsee hat Küchenchef Sebastian Strassburg gemeinsam mit seinem jungen Küchenteam ein neues Konzept entwickelt. „Nicht jede Zutat muss um die halbe Welt gereist sein“, glaubt Strassburg und bevorzugt für die feine „Vier-Jahreszeiten“-Küche die hochwertigen Produkte der örtlich ansässigen Landwirte. Frei nach dem Motto: „Aus der Region für die Region“. Das ist ein Konzept des Verbundes der Naturparkwirte des Hochschwarzwalds, dem sich auch das „Vier Jahreszeiten am Schluchsee“ anschließt.

**Sport und Wellness-Vielfalt zu jeder Jahreszeit.**

Im Restaurant „Am Kachelofen“ wird Modernes und Traditionelles gekonnt unter einen Topfdeckel gebracht und mit frischen Kräutern aus dem 30 qm großen hauseigenen Kräutergarten gewürzt. Im zweimonatlichen Rhythmus wechseln die Menüs je nach den saisonalen Angeboten der heimischen Erzeuger. Im Frühling werden die Gäste zum Beispiel mit „Roulade vom Lauchringer Bachsaibling auf Tomatenconfit und Bärlauch Beurre blanc“ oder „Filet vom Markgräfler Weidekalb mit Tuniberger Stangenspargel, Sauce vom wilden Schnittlauch und Kartoffelperlen“ auf das Feinste und Natür-

### Vier Jahreszeiten am Schluchsee

Am Riesenbühl, D-79859 Schluchsee  
Tel.: 07656 / 70-0, Fax: 07656 / 70-323  
info@vjz.de, www.vjz.de

Geschäftsführung:  
Helmut W. Schweimler, Diane Hergarden (ppa.)  
Hoteldirektion: Hansueli Egli, Boris Jandrestis  
Küchenchef: Sebastian Strassburg  
Restaurantleiter: Patrick Otto

**Service: Sehr gut**  
**Weine: Sehr gut**  
**Ambiente: Rustikal**

lichste verwöhnt. Aber auch der von vielen Gästen heiß geliebte Sauerbraten ist das ganze Jahr über fester Bestandteil der abwechslungsreichen Karte. Ja, das heimelige Ambiente des Restaurants „Kachelofen“ möchte man am liebsten gar nicht mehr verlassen. ■

**Heimeliges Wohlfühl im Restaurant „Am Kachelofen“.**

