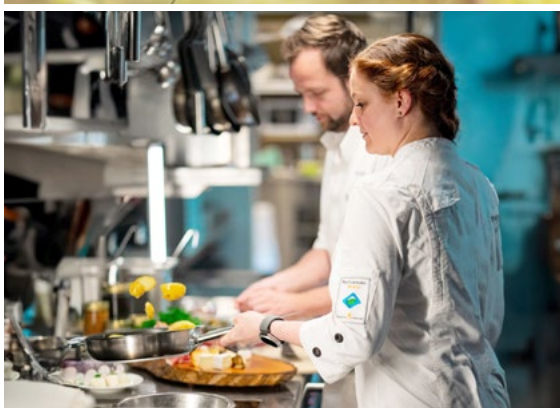
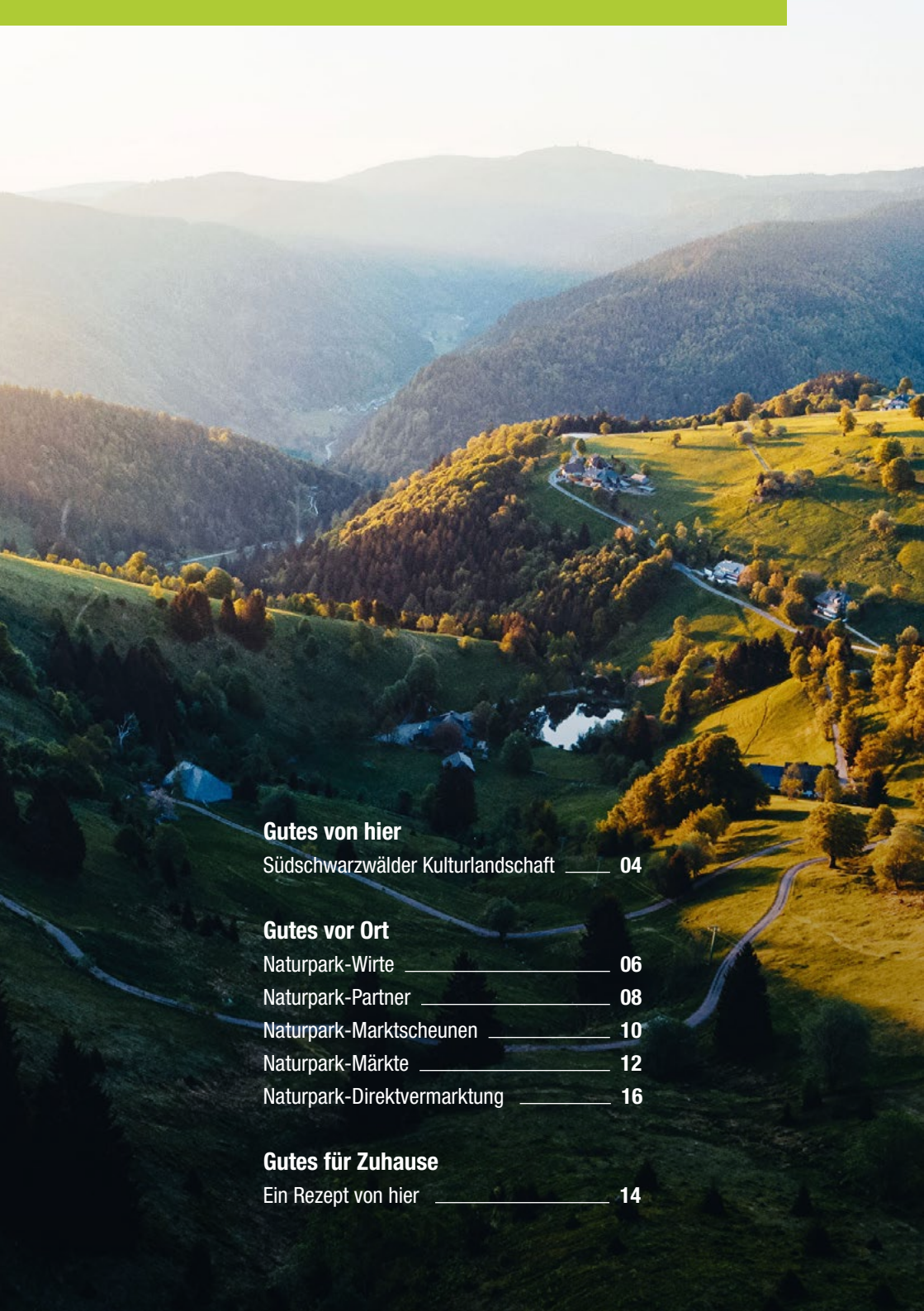


Gutes von hier
entdecken – erleben – genießen



**Naturpark
Südschwarzwald**





Gutes von hier

Südschwarzwälder Kulturlandschaft	04
-----------------------------------	----

Gutes vor Ort

Naturpark-Wirte	06
Naturpark-Partner	08
Naturpark-Marktscheunen	10
Naturpark-Märkte	12
Naturpark-Direktvermarktung	16

Gutes für Zuhause

Ein Rezept von hier	14
---------------------	----

Gutes genießen – und damit die Landschaft schützen

Wenn Sie bei den Naturpark-Wirten einkehren, über unsere Naturpark-Märkte bummeln oder bei unseren Naturpark-Marktscheunen und -Partnern einkaufen, dann unterstützen Sie damit gleichzeitig die bäuerliche Landwirtschaft im Schwarzwald. Es sind die Landwirtinnen und Landwirte, die mit der Bewirtschaftung der Äcker und der Beweidung der Wiesen durch Kühe, Rinder, Schafe und Ziegen die Landschaft im Schwarzwald offenhalten. Nur so kann unsere typische Kulturlandschaft, bestehend aus Wäldern und Freiflächen, erhalten werden.

Deshalb setzen wir im Naturpark Südschwarzwald auf regionale Qualität. Wir schaffen nachhaltige Grundlagen für die heimische Landwirtschaft und bauen vor Ort direkte Vermarktungswege durch innovative Angebote aus. So schützen wir unsere Natur- und Kulturlandschaft – und entwickeln sie ständig weiter. Der Genuss regionaler Spezialitäten ist also „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“!

Wo diese Spezialitäten herkommen und wo Sie sie genießen können – das erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

Der Naturpark Südschwarzwald e. V. unterstützt die Agenda 2030 der UN-Generalversammlung. Kern dieser Agenda sind 17 Ziele, die aufzeigen, in welchen Bereichen nachhaltige Entwicklung verankert und gestärkt werden muss. Die Ziele 12 und 13 bilden die Grundlage für Stärkung der regionalen Vermarktung.

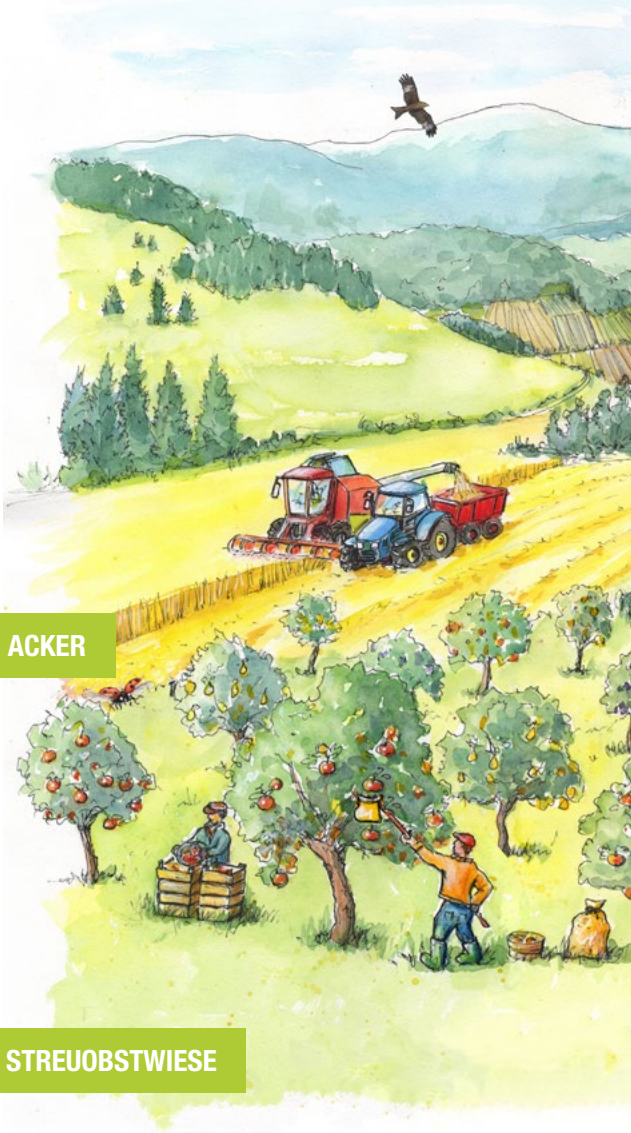
**ZIELE FÜR
NACHHALTIGE
ENTWICKLUNG**



Was die Südschwarzwälder Kulturlandschaft zu bieten hat

Das heutige Landschaftsbild des Naturparks Südschwarzwald, der typische Wechsel von Wiesen, Weiden, Feldern und Wald, ist mehr als nur ein wunderschöner Foto-Hintergrund.

Diese Landschaft ist seit vielen Jahrhunderten die Grundlage für das Leben der Menschen und Tiere hier. Sie liefert nicht nur Essen und Trinken, sondern auch Baumaterial und Energie.



ACKER

Auf den von Landwirtschaftsfamilien bearbeiteten Äckern wachsen Kartoffeln, Weizen und Roggen als Grundlage für unsere Nahrung.

Obst, Säfte und Liköre stammen von Streuobstwiesen, die zugleich ein Paradies für viele Tier- und Pflanzenarten sind.

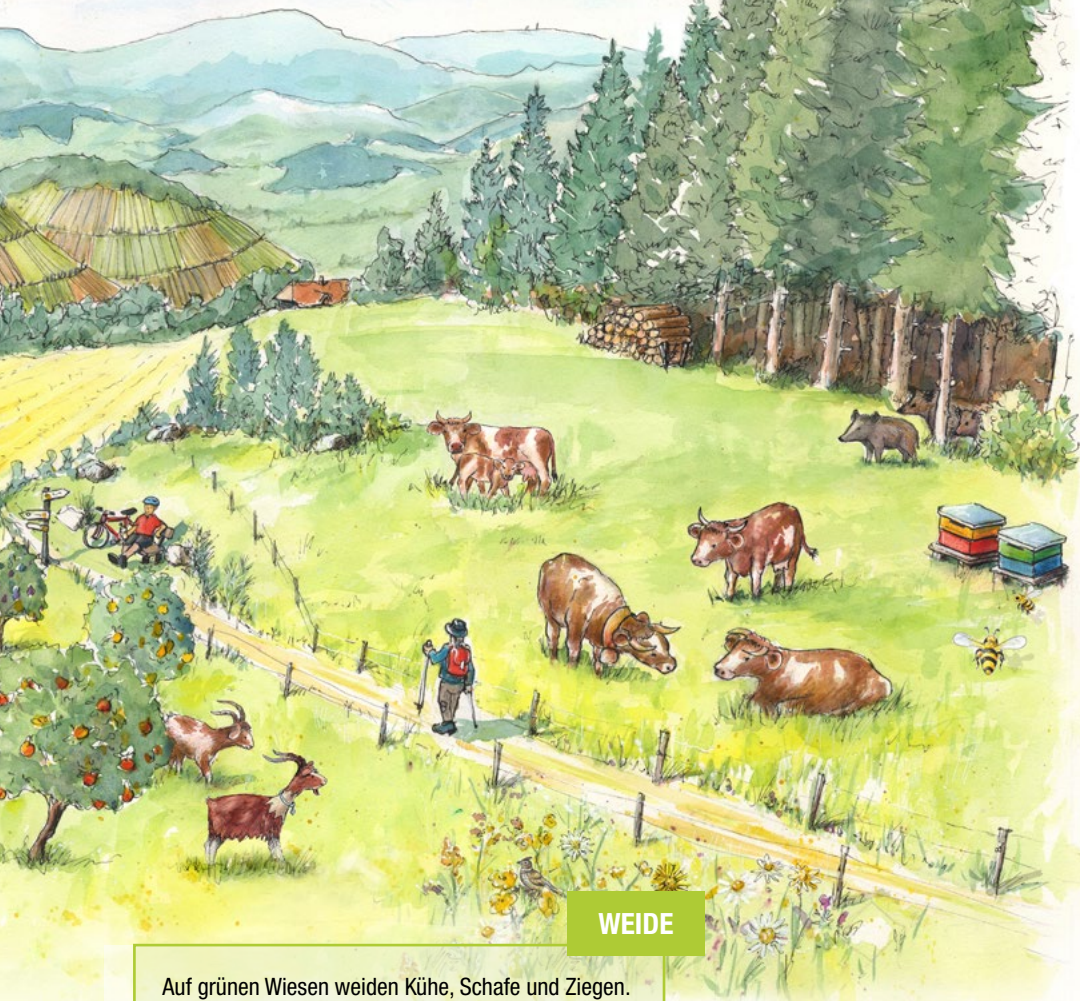
STREUOBSTWIESE

Aus den Trauben in den Weinbergen an den Hängen des Schwarzwalds werden in den regionalen Kellereien feine Rotweine, Weißweine sowie Rosé und Sekt gekeltert.

REBLAND

Die Landschaft des Schwarzwalds schenkt den Menschen von jeher viel Wertvolles, wie etwa Wild, Beeren, Pilze – und den Rohstoff Holz.

WALD



WEIDE

Auf grünen Wiesen weiden Kühe, Schafe und Ziegen. Sie liefern Fleisch und Milch – und damit auch die Grundlage für Käsespezialitäten oder Joghurt.

Naturpark-Wirte

HÖCHSTE QUALITÄT FÜR REGIONALEN GENUSS

Ob ein feines Bärlauchsüpple oder süße Ofenschlupfer, ein Steak vom Hinterwälder Rind oder köstliche Käsekreationen – die Naturpark-Wirte bieten ihren Gästen das ganze Jahr hindurch mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menü an. „Regional“ bedeutet, dass die Hauptzutaten dafür aus dem Naturpark stammen.

Der Verein der Naturpark-Wirte besteht aus Gastwirtinnen und Gastwirten sowie Hoteliers im Südschwarzwald. Durch die Verwendung von Produkten aus dem Naturpark verwöhnen sie ihre Gäste nicht nur mit den zahlreichen kulinarischen Besonderheiten der Region, sondern unterstützen gleichzeitig die landwirtschaftlichen Betriebe vor Ort.



Alle Naturpark-Wirte und -Hotels finden Sie hier:

www.naturparkwirte.de





Dieses Netz aus Erzeuger- und Gastronomiebetrieben und schließlich auch

den Gästen bietet allen Beteiligten nur Vorteile: Das Einkommen der Landwirtschaftsfamilien wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse ist hoch. Gemäß der Formel „Höchste Qualität und Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ verbinden die Naturpark-Wirte so Gaumenfreuden mit der Erhaltung der abwechslungsreichen Schwarzwaldlandschaft.

Machen auch Sie mit – wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

KÜCHEN- GEHEIMNISSE

Wo kommen die Zutaten her? Wie werden sie in der Küche verarbeitet? Wie entstehen neue Rezepte? Das und noch viel mehr erzählen fünf Naturpark-Wirtinnen und -Wirte in spannenden Kurz-Videos.

Zu sehen sind
die Videos hier:



Naturpark-Partner

EIN NETZWERK FÜR BESONDEREN GENUSS

Gemeinsam die nachhaltige Entwicklung in der Region voranbringen – das ist der Kern der Partnerschaft zwischen dem Naturpark Südschwarzwald e. V. und verschiedenen Betrieben und Organisationen in der Region. Diese Partnerschaften schaffen ein nachhaltiges Netzwerk und verknüpfen die Kulturlandschaft mit den Menschen, die in ihr arbeiten. Außerdem bringen sie ganz besondere Produkte hervor – hier zwei Beispiele:



NATURPARK-BROT – URIG UND LECKER

Gemeinsam mit der Blattert Mühle und Kornhaus GmbH & Co. KG hat sich der Naturpark zum 25. Geburtstag ein ganz besonderes Geschenk gemacht: drei köstliche Brotkreationen. Mehr zu den Brotbackmischungen Naturpark-Urquell-Brot, Naturpark-Zäpfle-Brot und Naturpark-Milchbauern-Brot unter:

www.naturpark-brot.de

NATURPARK-WEIN – VON GLOTTERTÄLER REBHÄNGEN

Gleich in vier Sorten gibt es den Naturpark-Wein: Rotwein, Rosé, Grauburgunder und Weißherbst. Die Trauben dafür stammen aus Weinbergen der Winzergenossenschaft „Roter Bur“ im Glottertal. Einen der Rebhänge erhielt der Naturpark zum 25. Jubiläum.

Mehr zu den Naturpark-Weinen unter:

www.naturpark-wein.de



BLATTERT MÜHLE UND KORNHAUS | Bonndorf

Die **FAMILIE BLATTERT** führt ihre Mühle seit 1820. Gemeinsam mit Landwirtinnen und Landwirten aus der Region achtet Müllermeister Daniel Blattert auf sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und echte Handwerkskunst. Im Verkaufsraum der Blattert Mühle gibt es allerhand zu entdecken: Mehle, Backmischungen, Müslis, Ölsaaten, Kekse und Snacks, Teigwaren, Gewürze, Tees, Kaffees und vieles mehr.

Unser Tipp: Backkurse und Events

Blattert Mühle und Kornhaus GmbH & Co. KG

Konstantin-Fehrenbach-Str. 33/34, 79848 Bonndorf-Wellendingen

Tel. 07703 318 | www.blattert-muehle.de



ROTER BUR GLOTTERTÄLER WINZER | Glottertal

Klein, aber fein und mit Leidenschaft geführt – das ist die **WINZER-GENOSSENSCHAFT Roter Bur**. 100 Winzerbetriebe bewirtschaften hier im Glottertal eine Fläche von mehr als 60 Hektar. Das Besondere: die bis zu 70 Grad steilen Rebhänge. Sie werden nur von Hand bearbeitet und sorgen mit ihrer optimalen Sonneneinstrahlung für einen besonderen Charakter des Weins.

Unser Tipp: Weinproben, Genussstouren und Events

Roter Bur Glottertäler Winzer eG

Winzerstr. 2, 79286 Glottertal | Tel. 07684 9109-1

www.roter-bur.de



Unsere Naturpark-Partner:
www.naturpark-partnerkonzept.de



Naturpark-Marktscheunen

HIER GIBT'S GENUSS, KULTUR UND DESIGN

Die Idee hinter den Naturpark-Marktscheunen: Unter einem Dach wird eine große Auswahl an Lebensmitteln, teilweise in Bioqualität, sowie allerlei Schönes für Haus und Garten angeboten.

Die Produkte stammen von landwirtschaftlichen Betrieben und Manufakturen aus dem Südschwarzwald. Sie spiegeln die Vielfalt der Region und die Kreativität der Herstellerinnen und Hersteller wider. Im Gastronomiebereich können viele der Köstlichkeiten direkt probiert werden.

RAINHOF SCHEUNE | Kirchzarten



WÄLDER:GENUSS | Bärenthal



AUSFLUGSZIEL MIT VIELFÄLTIGEM PROGRAMM

Die historische und mit dem Architekturpreis ausgezeichnete **RAINHOF SCHEUNE** ist in der Region einzigartig. Zum lohnenden Ausflugsziel machen die Marktscheune das große Angebot von Manufakturen, Handwerk, Kunst und Design aus der Region sowie ein besonderes Kulturangebot u. a. in Kooperation mit der Bücherstube in Kirchzarten.

Mehr als 30 regionale Erzeuger- und Handwerksbetriebe

Heimische Designermöbel und Wohnaccessoires

Design-Hotel mit 16 Zimmern

Vielseitiges Kulturprogramm und Gartencafé

Rainhof Scheune | Höllentalstr. 96, 79199 Kirchzarten-Burg

Tel. 07661 988 6110 | www.rainhofscheune.de

ESSEN, TRINKEN UND EINKAUFEN BEI WÄLDER:GENUSS

Das Angebot im **Landmarkt** ist beeindruckend: Über 230 regionale Produzentinnen und Produzenten aus dem Schwarzwald – vom Kaiserstuhl bis zum Hochrhein – präsentieren eine breite Vielfalt an hochwertigen Produkten in einem einladenden und modernen Ambiente. In der Gastwirtschaft werden regionale Zutaten zu köstlichen, bodenständigen badi-schen Gerichten, die Tradition und Genuss verbinden.

Große, gemütliche Gastwirtschaft (mit Platz für bis zu 150 Personen)

Gartenterrasse und Konferenzraum

Landmarkt und Gastwirtschaft (auch sonntags geöffnet)

WÄLDER:Genuss GmbH | Feldbergstraße 5, 79868 Feldberg-Bärental

Tel. 07655 93 33 10 | www.waelder-genuss.de

Weitere Infos:

www.naturpark-marktscheune.de



Naturpark-Märkte

HAUTNAH REGIONALE VIELFALT ERLEBEN

Der Naturpark Südschwarzwald e. V. fördert die nachhaltige Entwicklung von Natur, Kultur und Landwirtschaft und erhält so die einzigartige Vielfalt im Südschwarzwald. Auf den Naturpark-Märkten können Sie diese Vielfalt hautnah erleben.

Zusätzlich zu den kulinarischen Genüssen bieten Ihnen die Naturpark-Märkte ein farbenfrohes Programm: Erleben Sie altes (Kunst-) Handwerk, musikalische Unterhaltung und Schwarzwälder Tradition. Informieren Sie sich über Wildtiere, Wildkräuter und vieles mehr im Südschwarzwald. Auf die Kleinen warten ebenfalls spannende Mitmachangebote.

Märktesaison ist von Mai bis Oktober.





ZU BESUCH AM MARKTSTAND BEI DEN KRÄUTERPÄDAGOGINNEN

Auf dem Tisch liegen duftende Kräuter, Tees und Bücher. Dahinter stehen lächelnd Kräuterpädagoginnen vom Verein Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden (www.kraeuter-regio.de).

„Unser Verein will das traditionelle Wissen um die Kulturgüter Kräuter, Wildkräuter sowie Bauerngärten erhalten und weiterentwickeln. Wichtige Anliegen sind dabei die Erhaltung der Kulturlandschaft, Biodiversität und Nachhaltigkeit sowie die Förderung von Frauen im ländlichen Raum.“

„Auf den Naturpark-Märkten sind wir regelmäßig und gern vertreten. Sie sind für uns Kräuterpädagoginnen ein idealer Rahmen, um unser Wissen, unsere Erfahrung und unsere Leidenschaft für die heimische Natur weiterzugeben.“

REZEPT:

LINDERNDER ZWIEBELHONIG

Eine fein geschnittene Zwiebel in ein Schraubglas füllen, mit Honig verrühren, das verschlossene Glas an einen warmen Ort stellen und öfter umrühren. Auf Wunsch frisch gemörserten Thymian zugeben.

Nach rund zwölf Stunden hat sich der Honig verflüssigt und die heilsamen Wirkstoffe aus Zwiebel (und Thymian) aufgenommen. Diese nun abseihen, Honig in ein sauberes Gefäß füllen und verschlossen in den Kühlschrank stellen.

Esslöffelweise pur oder mit heißem Wasser verdünnt ist dies ein wunderbarer hustenlindernder Saft.



REZEPT: NATURPARK-WIRT „DIE HALDE“

Quarkknödel

Butter, Puderzucker, Vanillemark, Salz, Zitronenabrieb und Zimt in einer Schüssel schaumig rühren und die Eigelbe und das Ei nacheinander unter ständigem Rühren begeben. Den Quark und das geriebene Toastbrot unter die Masse arbeiten und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Knödel mit der Hand zu 30 g schweren Knödeln formen.

Die Milch und das Wasser mit den restlichen Zutaten aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Knödel im Sud garen, dabei darauf achten, dass der Sud nur leicht siedet.

Die Butter in der Pfanne zergehen lassen und das geriebene Hefengebäck langsam darin anrösten, den Zucker dazugeben und bei geringer Hitze mitrösten. Die gegarten Knödel in den Bröseln wenden und auf Kompott anrichten.

FÜR 4 QUARKKNÖDEL:

50 g Butter
50 g Puderzucker
2 Eigelbe, 1 Ei
Vanillemark von ½ Schote
Prise Salz
Abrieb von ½ unbehandelter Zitrone
Prise Zimt
400 g Quark
150 g geriebenes Toastbrot ohne Rinde

SUD ZUM GAREN:

250 ml Milch
250 ml Wasser
1 Streifen Orangenschale
½ Zimtstange
2 EL Zucker

FÜR SÜSSE BRÖSEL:

100 g geriebenes Hefengebäck
50 g brauner Zucker
30 g Butter

mit Erdbeer-Rharbarber-Grütze

FÜR 4 PORTIONEN:

250 g Rhabarber
120 g Erdbeeren
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 EL Weißwein
10 g Speisestärke



Die äußere Haut vom Rhabarber abziehen, die dickeren Stangen der Länge nach halbieren. Den Rhabarber waschen und in etwa 2 Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, den Strunk herausziehen und die Früchte vierteln oder halbieren.

In einem möglichst breiten Topf den Rhabarber mit Zucker, Vanillezucker und Weißwein kurz dünsten, sodass er noch bissfest ist. Die Erdbeeren dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Die Stärke mit ein wenig Wasser anrühren, die aufkochende Grütze damit abbinden, mit einem Kochlöffel vorsichtig umrühren und noch 1 bis 2 Minuten köcheln lassen. Die Grütze ist fertig, wenn der Rhabarber im Kern gerade noch bissfest ist.

mit Backpflaumen

FÜR 4 PORTIONEN:

350 ml Rotwein
10 g Speisestärke
100 g Zucker
½ Vanilleschote
½ Zimtstange
2 Orangenscheiben
1 Zitronenscheibe
20 Backpflaumen

Etwas Rotwein mit der Stärke anrühren, den restlichen Wein in einem Topf mit Zucker, Vanilleschote, Zimtstange, Orangen- und Zitronenscheiben zum Kochen bringen. Die angerührte Stärke hineinrühren und alles 1 Minute durchkochen lassen. Die Backpflaumen zugeben, 2 Minuten mitkochen und über Nacht durchziehen lassen.

Noch mehr Rezepte:

www.naturpark-rezepteundvideos.de





Naturpark-Direktvermarktung

EINFACH NAHELIEGEND – FRISCH & BEWUSST EINKAUFEN

So abwechslungsreich unser Südschwarzwald ist, so vielfältig und lecker sind auch die Produkte, die aus dieser Landschaft hervorgehen.

Die Naturpark-Direktvermarktenden bieten Ihnen beispielsweise Milch, Fleisch, Käse und Brot direkt ab Hof. Aber auch Getreide, Säfte, Brände und Liköre, Honig und Konfitüren warten in den Hofläden auf Sie. Frisch und bewusst einkaufen – wo geht das besser als direkt vor Ort? So wissen Sie, woher die Produkte stammen, und die Landwirtschaftsfamilien sichern sich mit dem Verkauf der Lebensmittel einen Teil ihres Einkommens.

Welches Huhn hat wohl dieses Ei gelegt? Und wie wachsen die Schweine auf dem Hof auf? Ein Einkauf im Hofladen bietet auch kleine Einblicke in den landwirtschaftlichen Alltag und wird zum Erlebnis für Groß und Klein.



LECKERES HIGHLIGHT IM AUGUST: DER BRUNCH AUF DEM BAUERNHOF



An jedem ersten Sonntag im August laden Südschwarzwälder Landwirtsfamilien zum Brunch-Vergnügen auf ihre Höfe ein.

Aufgetischt wird, was heimisch und lecker ist: Schwarzwälder Käse und Schinken auf knusprigem Holzofenbrot, Weiderind-Spezialitäten, knackige Salate, frisch gepresste Säfte und vieles mehr. Neben dem reichhaltigen Speisenangebot ermöglichen Hofführungen den Blick hinter die Kulissen.

Viele Landwirtsfamilien bieten darüber hinaus besondere Programmpunkte und Spielangebote für Kinder. Die Höfe grenzen außerdem oft direkt an Wanderwege, sodass man frisch gestärkt die Gegend erkunden kann. Kein Wunder, dass die Brunch-Höfe meist frühzeitig ausgebucht sind. Schnell sein lohnt sich!



Alle Brunch-Höfe finden Sie hier:
www.naturpark-brunch.de



Die Schmidts Märkte

TRAGEN SÜDSCHWARZWALD IM HERZEN!

Den Naturpark Südschwarzwald und die Schmidts Märkte verbindet eines ganz besonders: Mit unserer Heimat und den Menschen, die dort leben, fühlen wir uns stark verbunden. So steht auch beim traditionsreichen Familienunternehmen seit Jahrzehnten das Thema Regionalität im Mittelpunkt seines Handelns.

Über 1050 Mitarbeitende in 16 Lebensmittelmärkten und vier Restaurants im Südschwarzwald sind Teil der Schmidts Märkte. Den Verantwortlichen ist ein partnerschaftlicher Umgang auf Augenhöhe mit den über 90 regionalen Erzeugern, unabhängig von deren Größe und Umsatz, besonders wichtig.

So können gemeinsam große und einzigartige Projekte zur Vermarktung von Erzeugnissen aus dem Südschwarzwald realisiert werden, wie zum Beispiel Schwarzwald Bio-Weiderind, Südschwarzwälder Wild oder Südschwarzwälder Weidehähnchen. Die hochwertigen Produkte der Südschwarzwälder Lieferanten verkaufen die Schmidts Märkte unter ihrer Regionalmarke „Ich bin Südschwarzwälder“.





Naturpark Südschwarzwald entdecken – erleben – genießen

© 2024 Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit Zustimmung des Herausgebers Naturpark Südschwarzwald e. V. | **Konzeption** Katrin Fritz, Annabel Schäfer | **Text** Siegfried Sammet | **Bildnachweis** Barth's Hüsi Edelbrände, Hans Bitzer, Black Forest Collective GmbH, designconcepts GmbH, Jürgen Gocke, José Morla/Schmidts Märkte GmbH, Naturpark Südschwarzwald e. V., Raphael Pietsch, Roter Bur Glottertäler Winzer eG, Sebastian Schröder-Esch, Streuobstwiesenschätze Morgenstern, Friederike Tröndle, twophaze.visuals, WÄLDER:Genuss GmbH, Weingut Krebs, Michael Wissing | **Illustrationen** Thomas Böhler, Matthias Wieber (www.matthiaswieber.de) | **Gestaltung** Johanna Pietschmann, gipfelwärts.design | **Druck** schwarz auf weiß GmbH



Naturpark
Südschwarzwald



bawue-zu-tisch.de

Naturpark Südschwarzwald e. V.

Haus der Natur

Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg

Tel. 07676 9336-10

info@naturpark-suedschwarzwald.de

www.naturpark-suedschwarzwald.de



FSC
www.fsc.org

RECYCLED

Papier aus
Recyclingmaterial

FSC® C106855

Dieses Projekt wurde gefördert durch den Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER). Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



Naturpark
Südschwarzwald



Glücksspirale

