Schwarzwald Tourismus GmbH (STG)
Kompetenzzentrum Tourismus
Wiesentalstrasse 5, D-79115 Freiburg

Telefon +49 761.89646-53 /+49 761.89646-40
E-Mail presse@schwarzwald-tourismus.info
Internet www.schwarzwald-tourismus.info/presse

Genuss mit Geschichte(n):

Die kulinarische Seele des Schwarzwalds

Wer den Schwarzwald besucht, spürt sofort: Hier wird Genuss nicht einfach serviert – er wird gelebt. Zwischen hohen Tannen, klaren Bächen und jahrhundertealten Traditionen hat sich eine kulinarische Kultur entwickelt, die so vielfältig ist wie die Landschaft selbst. Jede Region bringt ihre eigenen Spezialitäten hervor, jede Küche erzählt von Handwerk, Herzblut und Heimat. Eine Reise durch die Ferienregion Schwarzwald im Südwesten Deutschlands ist immer auch ein Streifzug durch ihre Aromen. www.kulinarisch-schwarzwald.info

„Baiersbronner Schätze": Regionale Zutaten und kulinarische Kreativität

Nutzen und schätzen, was Wald und Natur uns schenken: Das ist die jahrhundertealte Philosophie, die hinter der Herstellung der neun „Baiersbronner Schätze" steht, deren Vielfalt begeistert. Ziegenkäse mit einer Note von Dost – dem typischen Würzkraut des Schwarzwalds – ist nur von Mai bis Oktober erhältlich, denn nur in dieser Zeit geniessen die Ziegen genug Sonne und frisches Weidegras für den exquisiten Geschmack. Waldhonig, komplett in Handarbeit und nach Verfahren hergestellt, die über Generationen weitergegeben wurden. Grinde-Schinken und Grinde-Karreespeck, acht Wochen getrocknet auf dem rauen Bergrücken der 1164 Meter hohen Hornisgrinde. Buhlbachforelle, Wild- und Lammspezialitäten, „Senfsauce Traube" sowie Waldhonig- und Fichtenspitzeneis – all das ist zu geniessen in gemütlichen Stuben, auf Hütten im „Kulinarischen Wanderhimmel" und in familiengeführten Gasthäusern. Kein Wunder, dass sich hier über Jahrzehnte eine aussergewöhnliche Dichte an Spitzenküchen bildete – mit insgesamt acht Michelin-Sternen erregt Baiersbronn auch international höchste Aufmerksamkeit. www.baiersbronn.de

Ein Tag rund ums Bier in Freiburg

Die sonnigste Grossstadt Deutschlands beweist, dass Bierkultur – auch in der alkoholfreien Version – weit über den klassischen Biergarten hinausgeht: Der Tag beginnt auf dem Freiburger Münstermarkt mit einer „Langen Roten" als Grundlage, die Alte Wache am Markt serviert zum Start ein „Wier", einen Aperitif aus Wein und Bier. Bei der geführten Bier-Tour durch die Schneckenvorstadt gibt es neben Vesper auch spannende Geschichten über die Brauer, Bader und Gerber zu hören, die dieses Viertel im Mittelalter gründeten. Das „Haus zum Roten Eber" am Münstermarkt lockt mit Spezialitäten aus dem Ganter-Brauereiausschank, beim Spaziergang durch Oberlinden lässt sich ein Rheinkiesel-Mosaik entdecken, das einen Bierkrug zeigt. Craft Beer wartet in der „Bierhandlung" und der „Craftbeer Lodge", mit seiner geselligen Stimmung mitten in der Stadt punktet der Feierling-Biergarten und zum Sundowner empfiehlt sich unbedingt der Kastaniengarten auf dem Schlossberg mit weitem Blick über die Stadt. www.visit.freiburg.de

Nachhaltiger Genuss im Hochschwarzwald

Die Verbindung zwischen Mensch, Landschaft und Genuss ist nirgendwo so authentisch erlebbar wie bei den Naturpark-Wirten: Sie verstehen sich nicht einfach als Restaurants, sondern als

Botschafter einer bewussten, regionalen Küche, bei der Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung im Mittelpunkt stehen. Ihre Speisekarte folgt den Jahreszeiten: Mildes Weiderind oder Käse im Frühling, frisches Gemüse im Sommer, Wild aus den Wäldern im Herbst. Innovativ, zukunftsorientiert und modern arbeiten auch die neun Köchinnen und Köche der „Next Generation“ aus dem Hochschwarzwald: Sie alle sind heimatverbunden und haben oftmals nach Lehr- und Erfahrungsjahren im In- und Ausland ihren elterlichen Gastronomiebetrieb übernommen oder arbeiten nun in diesem. Sie stehen für neu interpretierte Klassiker der Schwarzwälder Küche und setzen bei ihrem „Secret Dinner“ in ausgefallenen Locations oder der „Küchenparty“ auf Zusammenarbeit statt Konkurrenzdenken. www.hochschwarzwald.de

Der Besen ruft! Strausswirtschaften an der Badischen Weinstrasse

Die Strausswirtschaft, im nördlichen Teil der Badischen Weinstrasse auch liebevoll Besenwirtschaft genannt, ist eine der ältesten Formen des saisonalen Weinausschanks im deutschsprachigen Raum. Ihren Ursprung hat sie in der Tradition der Winzerfamilien, ihren selbst erzeugten Wein direkt zu vermarkten. Im Frühjahr und Herbst stecken die Winzer daher ihre bunt geschmückten Reisigbesen aus – das ist die Einladung in die Strausswirtschaft oder auf den Winzerhof. Ausgeschenkt wird, was im eigenen Weinberg wächst und serviert, was Küche, Keller und Räucherkammer hergeben. www.badische-weinstrasse.de

„Genuss-Sommer“ in der Fächerstadt Karlsruhe

Vom 5. Juni bis 30. September 2026 lädt der „Genuss-Sommer“ dazu ein, die kulinarische Vielfalt der Fächerstadt auf besondere Weise zu erleben: Unter dem Motto „Schlemmen, entdecken, geniessen“ präsentieren ausgewählte Karlsruher Restaurants exklusive Drei-Gänge-Menüs für zwei Personen – zum einheitlichen Preis von 99 Euro. Gäste können sich auf eine geschmackvolle Reise durch die Stadt freuen, von regionaler Küche mit mediterranem Einfluss, thailändischen Spezialitäten sowie nachhaltig inspirierten Gerichten bis hin zu saisonalen Köstlichkeiten. www.karlsruhe-erleben.de

Freudenstadt zum Anbeissen

Saftig, schokoladig, fruchtig: Die Schwarzwälder Kirschtorte ist weit mehr als ein Dessert – sie ist ein weltbekanntes Stück Schwarzwaldkultur. In Freudenstadt können Geniesser diese süsse Tradition nicht nur probieren, sondern selbst erleben: Bei den Kirschtortenseminaren im Café Pause lernen sie die Geheimnisse der Zubereitung kennen und backen ihr eigenes Meisterwerk. Wer Appetit auf mehr hat, kann bei der Themenführung „Freudenstadt zum Anbeissen“ auf kulinarische Entdeckungstour gehen: Von handgemachten Pralinen über regionale Spezialitäten bis zu duftenden Bäckereiwaren. www.freudenstadt.de

Ehrliche Küche, echte Aromen in Bad Dürrheim

Das Motto „Die Natur ist der Star, der Koch der Handwerker“ des britischen Kochs Marco Pierre White wird auch im Bad Dürrheimer „Restaurant 15“ unter Küchenchef Hannes Eberhard gelebt: Die Produkte werden in ihrer möglichst natürlichen Ursprungsform verarbeitet, frei von künstlichen Zusatzstoffen und künstlichen Aromen. Gerade in der Kombination aus Tradition und modernen Ideen setzt das Team im Kurort kulinarische Impulse. www.restaurant-fuenfzehn.de

Wiesentalstrasse 5, D-79115 Freiburg

Telefon +49 761.89646-53 /+49 761.89646-40
www.schwarzwald-tourismus.info/presse

Black.Forest.

Kulinarische Oase im Palmenmeer

Zur Abrundung des Kurzurlaub-Gefühls nach Badespass, Wellness-Anwendung oder Saunagang gehört im „Badeparadies Schwarzwald“ in Titisee-Neustadt der Besuch in einer der kulinarischen Oasen dazu: Umgeben von mehr als 300 echten Palmen warten auf Gäste bunte Salatvariationen, saftige Steaks oder leckere Pastagerichte – einen fruchtigen Cocktail geniesst man dann am besten in der Poolbar im 33 Grad warmen Wasser der blauen Lagune. www.badeparadies-schwarzwald.de