

## Schwarzwald Tourismus GmbH (STG)

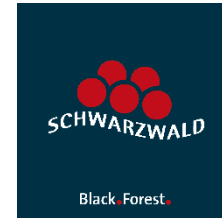
Wiesentalstraße 5, D-79115 Freiburg

Telefon +49 761.89646-40 /+49 761.89646-35

Telefax +49 761.89646-70

E-Mail [presse@schwarzwald-tourismus.info](mailto:presse@schwarzwald-tourismus.info)

Internet [www.schwarzwald-tourismus.info/presse](http://www.schwarzwald-tourismus.info/presse)



## Schwarzwälder Hochgenuss

Auch in der 2021er Ausgabe des Guide Michelin hat der Schwarzwald seinen Ruf als „Deutschlands schönste Geniesserecke“ einmal mehr untermauert: Insgesamt leuchten 34 Michelin-Sterne über 26 Restaurants – das sind 3 Sterne mehr als im vergangenen Jahr. Um die kulinarischen Genüsse des Schwarzwalds im Urlaub zu genießen, muss man jedoch nicht unbedingt die vielen mit Hauben, Sternen oder Kochlöffeln dekorierten Toprestaurants aufsuchen. Wirft man einen Blick in die Speisekarten der Dorfgasthöfe, stellt man häufig erfreut fest, dass auch hier nach allen Regeln der Kunst gekocht wird. Gerichte der badischen und schwäbischen Küche wie Rehrücken „Baden-Baden“, Bibbiliskäs mit Brägele oder Schwarzwälder Kirschtorte lassen einen ganz normalen Urlaubstag schon zum lukullischen Ereignis werden.

Mehr Infos unter [www.kulinarisch-schwarzwald.info](http://www.kulinarisch-schwarzwald.info)

### *Genusstour entlang der Badischen Weinstrasse*

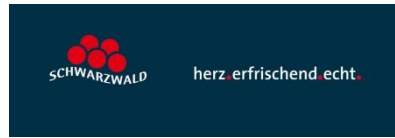
Gerade im Herbst ist das Weinland Baden ein echter Sehnsuchtsort. Es beginnt die Weinlese und in der Straussensaison öffnen traditionell viele Winzer für einige Wochen ihre Türen und Küchen und verwöhnen Gäste mit regionalen Weinspezialitäten und deftigen Köstlichkeiten. Ausgeschenkt wird, was im eigenen Weinberg wächst und serviert, was Küche, Keller und Räucherzimmer hergeben. Ein Viertel Wein passt bestens zu den typischen Speck- und Flammkuchen. Wer Lust auf herzhaft regionale Küche hat, bestellt Bibbiliskäs, Brägele (Bratkartoffeln) und Schäufole. Straussenwirtschaften (im nördlichen Teil der Weinstrasse auch Besenwirtschaft genannt) sind gelebte Tradition und gelten als unverzichtbarer Teil der badischen Weinkultur. Von der Schweizer Grenze im Süden bis zur Badischen Bergstrasse im Norden locken an der 500 km langen badischen Weinstrasse Weinorte, Winzerbetriebe und Weingüter zu genusslichen Pausen. Grundsätzlich gilt: Dort, wo der Strauss hängt, ist geöffnet.

Weitere Informationen unter: <https://www.badische-weinstrasse.de/geniessen-erleben/strausswirtschaften>

### *Gegensätze ziehen sich an: Genuss in der „Schwarzwaldkaribik“*

Im Badeparadies Schwarzwald in Titisee verschmelzen zwei Welten zu einem einzigartigen Erlebnis- und Erholungsparadies. Umringt von grünen Fichtenwäldern, entspannt man mitten unter echten Palmen und mit herrlichem Blick auf türkisblaue Lagunen. Der einzigartige Mix aus Schwarzwald und Karibik überzeugt dabei auf ganzer Linie. Thematisierte Saunen entführen Seite an Seite zu weissen Stränden oder in urig-gemütliche Schwarzwald-Hütten. Massagen verwöhnen mit heimischem Zirbenöl in karibischem Ambiente.

Doch abseits exklusiver Wellnessmomente eröffnet auch das gastronomische Angebot im Badeparadies Schwarzwald neue Genusswelten. Verschiedene Innen- und Aussenpoolbars



versüssen den Aufenthalt mit fruchtigen Cocktails, süssen Milchshakes und regionalen Kaltgetränken mitten im wohligh warmen Wasser. In drei verschiedenen Restaurants genießt man im Schatten der Palmblätter sowohl lokale Spezialitäten als auch exotische Kreationen.

Weitere Informationen unter: <https://www.badeparadies-schwarzwald.de/de/restaurants-poolbars.php>

### *Naturpark-Wirt / Das Kurhaus Bad Dürrheim*

Das Kurhaus Bad Dürrheim wurde 2016 als erstes Restaurant im Schwarzwald-Baar-Kreis als Naturparkwirt ausgezeichnet. Ausserdem ist das Kurhaus „Schmeck den Süden“- Gastronom mit zwei Löwen, was Voraussetzung für Naturparkwirte ist. Wesentliches Merkmal ist das Angebot regionaltypischer Speisen, deren Hauptzutaten aus der Gebietskulisse des Naturparks Südschwarzwald stammen und die bevorzugt von Direktvermarktern bezogen werden.

Naturpark-Wirte sind zahlreiche Gastwirte und Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald. Sie weisen durch die Verwendung regionaler Produkte auf die Besonderheit der Region hin und unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald. Die Landwirte garantieren einerseits die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel aus der Region und bewahren andererseits mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit der Landschaft. Die Zusammenarbeit zwischen den Erzeugern, den Gastronomen und schliesslich den Gästen bietet allen Vorteile: das Einkommen der Landwirte wird gesichert, die Transportwege der Produkte sind kurz und die Qualität der Erzeugnisse ist hoch.

Weitere Informationen unter: <https://badduerrheim.de/erleben/kurhaus/>