

BASIS-PRESSEMAPPE

WO GOURMET-STERNE DEN WEG WEISEN

Tradition, Genuss und Schwarzwälder Lebensart – all das und noch viel mehr vereint der kulinarische Wanderhimmel in Baiersbronn.

Innehalten, entspannen, genießen. In der Hektik des Alltags vergisst man leicht, wie wichtig Auszeiten sind. Draußen in der Natur ist der beste Ort, um abzuschalten. Sich bewegen, den Geräuschen des Waldes lauschen und dann hungrig zurückkehren. Wenn dann noch lecker für einen gekocht wird, ist das Glück (fast) perfekt. Fast. Es gibt einen Ort, wo das noch getoppt wird – in Baiersbronn im Schwarzwald. Besser gesagt im kulinarischen Wanderhimmel. Hier verbinden sich nicht nur herrliche Natur und exquisite Küche zu einem Erlebnis für alle Sinne, sondern Sterne weisen den Weg. Und das nicht nur, weil mittlerweile acht Gourmet-Sterne über Baiersbronn leuchten.

ALLE SINNE VERWÖHNEN

Wer das Tor zum kulinarischen Wanderhimmel aufstoßen möchte, braucht nicht viel mehr als ein paar gute Schuhe, einen Rucksack und Lust auf viel unberührte Natur. Insgesamt locken rund um Baiersbronn fast 550 Kilometer markierte Wanderwege. Darunter vier Touren, die an den sogenannten Genussplätzen vorbeiführen.

Tipp: Aus dem abwechslungsreichen Aktivitätenprogramm wählen Feinschmecker die kulinarischen Wanderungen oder – je nach Jahreszeit – die Wildkräuterwanderungen. Experten sind dabei mit von der Partie und erzählen viel Interessantes über Land, Leute und Natur. Doch damit nicht genug. Ausgewählte Wege, zum Beispiel die vier zertifizierten Genießerpfade mit höchster Genussqualität, führen zu insgesamt elf uralten Wanderhütten und alteingesessenen Gasthäusern im Baiersbronner Wanderhimmel, die ganzjährig geöffnet sind. Wer also wissen will, wie der Wald schmeckt oder wie die Jahreszeiten duften, der findet an diesen Orten Antworten. Oder besser gesagt: Er schmeckt sie.

ZU BESUCH BEI DEN STARS VON BAIERSBRONN

Baiersbronn ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Sternedorf und ein Dorado für Feinschmecker. Acht Michelin-Sterne leuchten derzeit über der Nationalparkgemeinde Baiersbronn. Mit der aktuellen Auszeichnung des Guide Michelin zählen die Baiersbronner Restaurants erneut zu den besten Deutschlands. Genauer gesagt sind es vier Spitzenköche, die den Gourmethimmel

erstrahlen lassen: Torsten Michel im Restaurant Schwarzwaldstube und Florian Stolte im Restaurant 1789 – beide im Hotel Traube Tonbach, Claus-Peter Lumpp im Restaurant Bareiss im Hotel Bareiss und Jörg Sackmann im Restaurant Schlossberg im Sackmann Genusshotel. Allen gemeinsam ist die Wertschätzung für regionale und saisonale Produkte und Aromen. Denn mit allem, was am Wegesrand und tief in den Wäldern wächst, haben die Küchenchefs der Region erlesene Menüs kreiert und bringen den Geschmack des Schwarzwalds auf den Teller. Ob Brunnenkresse, Fichtennadelspitzen oder Bärowurz, kombiniert mit heimischem Fleisch, Fisch oder den Schätzen aus Baiersbronn sind sie exklusive Geschmacksverstärker.

SO SCHMECKT BAIERSBRONN

Apropos Baiersbronner Schätze: Regionale Spezialitäten wie das Reichenbacher Waldhonig- und Fichtenspitzeneis vom Seidtenhof, Lamm- und Wildspezialitäten sowie Grindeschinken und Grinde-Karrespeck von der Metzgerei Koch, die Buhlbachforelle, Röter Ziegenkäse mit Dost vom Bioland-Hof Peterle oder der Baiersbronner Waldhonig werden mit viel Liebe von Hand hergestellt und garantieren ein besonderes Qualitätsversprechen. Dass sie gut schmecken, ist in Baiersbronn selbstverständlich. Dass sie nachhaltig und gesund sind, auch. Seit 2024 ergänzt ein neuer Schatz das besondere Angebot: Die Senfsauce Traube aus Schray's Distillery vereint die pikante Schärfe von Senf mit der süßen Frische von Demeter zertifizierten Trauben und passt als Begleitung zu Gegrilltem oder als Dip. Wer die Schätze probieren möchte, kann sie in verschiedenen Baiersbronner Restaurants oder frisch direkt beim Erzeuger genießen. Übrigens werden auch geführte Wanderungen zu den Baiersbronner Schätzen angeboten – ideal für alle, die mehr über die Köstlichkeiten und ihre Produzenten erfahren möchten.

GENUSSMOMENTE GEMEINSAM ERLEBEN

Genuss mit allen Sinnen bedeutet in Baiersbronn auch, besondere Momente mit Gleichgesinnten zu genießen. Grund genug für die Gemeinde, abwechslungsreiche Veranstaltungen rund um das Thema Genuss zu organisieren. Beliebt ist zum Beispiel die „Burgundernacht“, die jährlich zum Place-to-be für alle wird, die zum Beispiel den Unterschied zwischen Spät-, Grau- und Weißburgunder nicht so genau kennen – und das ändern möchten.

SELBSTGEMACHTES SCHMECKT AM BESTEN

Wer möchte, kann aber auch selbst Hand anlegen. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Schwarzwälder-Kirschtorten-Kurs? Konditormeister Georg Klumpp vom Baiersbronner Café am Eck zeigt in einer Schritt-für-Schritt-Zubereitung, wie das leckere Backwerk originalgetreu hergestellt wird.

Bereits Kinder schwingen in Baiersbronn den Kochlöffel, um selbst leckere Gerichte zu zaubern. Zwei Jahre dauert die Ausbildung zum Europa Minikoch, bei der Experten aus Baiersbronns renommierten Hotels den Zehn- bis Zwölfjährigen den richtigen Umgang mit Lebensmitteln und deren Zubereitung näherbringen.

GANZ ENTSPANNT NACH UND DURCH BAIERSBRONN

Keine Lust auf Planungsstress? Dann helfen die Urlaubspakete bei der Entscheidung und Buchung. Für jeden Reise- und Freizeittyp haben die Tourismusverantwortlichen ein passendes Paket geschnürt. Von Wellness bis Wildnis, von Wandern über Mountainbiken bis Genuss ist alles dabei. Hoch im Kurs steht das Angebot „Sternenhimmel für Gourmetliebhaber“, das unter anderem ein exklusives Menü bei Sternekoch Jörg Sackmann beinhaltet. Andere Angebote können unkompliziert hinzugebucht werden, darunter beispielsweise der „Kulinarische Abend-Streifzug“ durch das Tonbachtal. Dabei servieren Gastgeber in vier verschiedenen Restaurants jeweils einen Gang eines Überraschungsmenüs mit dazu passenden Weinen.

www.baiersbronn.de/genuss