



Hochschwarzwald

hochgenuss



Kulinarischer
HOCHSCHWARZWALD



Naturpark
Südschwarzwald



Inhalt

Kulinarischer Hochschwarzwald _____	Seite 05
Kulinarische Landkarte_____	Seite 06

Restaurants

Bodenständig/Regional_____	Seite 08
Besonders ausgezeichnete Küchen_____	Seite 18
Naturpark-Wirte/Schmeck den Süden Gastronomen_____	Seite 26

hochgenuss

Rezepte: Typisch Schwarzwald_____	Seite 38
Kulinarisches aus unseren Wäldern und von unseren Wiesen_____	Seite 44
Naturpark-Wirte: Landschaftsschutz mit Messer und Gabel_____	Seite 46

hochinformativ

Der Naturpark Südschwarzwald_____	Seite 50
Genießerland Baden-Württemberg – Schmeck den Süden_____	Seite 52
Badische Staatsbrauerei Rothaus AG_____	Seite 53
Weihnachtsmarkt in der Ravennaschlucht_____	Seite 54
ECARF: Allergikerfreundlicher Hochschwarzwald_____	Seite 55
Hochschwarzwald Card_____	Seite 56
Bad Dürkheimer_____	Seite 57
Weingut Markgraf von Baden_____	Seite 58
Edeka C&C Großmarkt_____	Seite 59
Wir sind für Sie da! Tourist-Informationen_____	Seite 60
KONUS-Karte_____	Seite 62
Anfahrt/Impressum_____	Seite 63



Kulinarischer Hochschwarzwald

Kaum eine andere Region Deutschlands bietet solch eine Vielfalt an Möglichkeiten wie der Hochschwarzwald – und das rund ums Jahr!

Egal ob Sie Gern-Esser, Viel-Esser oder Gesund-Esser sind, die Hotels und Restaurants, Landgasthöfe und Berghütten locken stets mit Feinem und Frischem. Das ist nicht nur schmackhaft, sondern auch naturgesund. Durch seine reine Luft, seine klaren Gewässer und seine unverfälschten Landschaften bietet der Hochschwarzwald dem Gaumen eine unglaubliche Vielfalt an Möglichkeiten die wahre Natur kennenzulernen und zu erschmecken.

Auf einer kulinarischen Tour durch den Schwarzwald dürfen auf keinen Fall der gesunde Bärlauch, die quellfrische Schwarzwaldforelle und das würzige Fleisch des Vorderwälder Rindes fehlen. Machen Sie Ihre Reise durch den Schwarzwald zu einem kulinarischen Highlight.



In diesem Pocketguide finden Sie eine Übersicht über die besten Häuser in der Region – sortiert nach folgenden Kategorien:

- Bodenständig/Regional
- Besonders ausgezeichnete Küchen
- Naturpark-Wirte & Schmeck den Süden Gastronomen

Außerdem finden Sie zu jedem Restaurant den Hinweis, ob Sie dort auch vegetarische, vegane, laktose- und glutenfreie Speisen genießen können und ob die jeweiligen Häuser barrierefrei ausgestattet sind:



glutenfrei



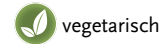
laktosefrei



barrierefrei



vegan



vegetarisch



1



Parkhotel Adler

Naturpark-Wirt – regional genießen

Das 5-Sterne-Hotel im Naturpark Südschwarzwald gehört seit 1446 ein und derselben Familie und ist Mitglied bei den Small Luxury Hotels of the World. Ob Schwarzwälder Küche, Internationales oder Vital-Menüs – Küchenchef Bernhard König kreiert abwechslungsreiche, gehobene Gerichte. Die Zutaten kommen – so machbar – aus Betrieben der Region, die Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und biologischen Anbau legen.

Die mehrmals ausgezeichneten Restaurants liegen unter dem Dach des historischen Schwarzwaldhauses. Das edle Abendrestaurant Marie Antoinette erfreut mit seiner antiken Möblierung. Im rustikalen Adler-Wirtshaus sitzt es sich ausnehmend gemütlich.

Parkhotel Adler

Adlerplatz 3 • 79856 Hinterzarten • Tel.: +49 (0)7652/127-0
info@parkhoteladler.de • www.parkhoteladler.de



slh.com

Gastronomen im Hochschwarzwald

Regional, frisch, bodenständig und lecker

2

Gasthaus Kreuzhof

Bonndorfer Straße 63
79853 Lenzkirch
Telefon: + 49 (0) 7653/9606881
www.gasthaus-kreuzhof.de



3

Gasthaus Löffelschmiede

Löffelschmiede 1
79853 Lenzkirch
Telefon: + 49 (0) 7653/279
www.sbo.de/loeffelschmiede

4



Hotel Ochsen

Echte Schwarzwälder Gastlichkeit!

In einem der ältesten Schwarzwaldgasthöfe verwöhnen wir Sie mit unserer abwechslungsreichen Küche. Wildgerichte aus eigener Saiger Jagd und frische Forellen aus der Wutach mit einem badischen Viertele oder einem frisch gezapften Pils sind unsere Spezialität. Nachmittags bieten wir hausgemachte Kuchen und deftige Vesper an.



Hotel Ochsen

Dorfplatz 1 • 79853 Lenzkirch-Saiger
Telefon: +49 (0)7653/90010
www.ochsen-saiger.de



5



Hotel Saigerhöh

Natur genießen...

Natur genießen – das versprechen Ihnen der Schwarzwald und unser Haus! Frische Produkte aus heimischem Anbau von bester Qualität, diesem Credo haben wir uns verschrieben. Unter Hinzunahme heimischer Kräuter, aus teils eigenem Anbau, entstehen leckere Gerichte. Probieren Sie es selbst.

In unserer Schwarzwaldstube und Jägerstube präsentieren wir eine stark regional angelehnte Küche mit dem gewissen Etwas. In unserer Badischen Stube servieren wir exquisite Speisen. Mit immer neuen Rezepten zaubert unser Küchenchef fantastische Gerichte.

Den Kuchen am Nachmittag erhalten Sie aus der Hauspatisserie.

Hotel Saigerhöh

Saiger Höhe 8 • 79853 Lenzkirch-Saig • Tel.: +49 (0)7653/6850
info@saigerhoeh.de • www.saigerhoeh.de

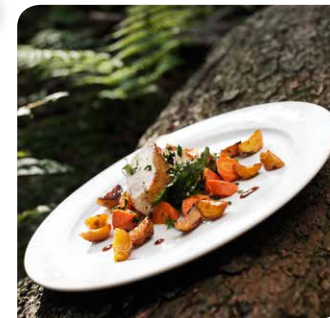
Gastronomen im Hochschwarzwald

Regional, frisch, bodenständig und lecker

6

Landhotel-Ochsen

Rathausplatz 12
79843 Löffingen
Telefon: +49 (0)7654/327
www.landhotel-ochsen.de



7



Hotel Schiff

Das Haus mit Tradition

Erleben Sie Schwarzwälder Gastlichkeit im Haus mit der ältesten Tradition am Ort.

Wir verwöhnen Sie mit regionalen Spezialitäten und internationalen Köstlichkeiten, abwechslungsreich und immer mit besten, frischen Zutaten.



Hotel Schiff

Kirchplatz 7 • 79859 Schluchsee
Telefon: +49 (0)7656/97570
www.hotelschiffschluchsee.com



Seehotel Hubertus

Badische Küche mit allen Sinnen genießen...

Regionale Küche verstehen wir im Schwarzwald nicht als moderne Errungenschaft, sondern als wertvolles Erbe.

Wie sich das für ein Seehotel gehört, servieren wir im Sommer mit Vorliebe Fisch und schämen uns nicht, im Winter, wenn auch die Natur hier oben ruht, eine verkleinerte Speisekarte anzubieten. Sie sitzen im Wintergarten oder draußen auf den Seeterrassen inmitten unseres großartigen Bergpanoramas.

Der Hausherr ist ein Weinkenner, was er sich in den Keller legt, hat er vorher sorgsam verkostet. Heimische badische Tropfen sind sein Spezialgebiet, Moselaner, Italiener und Franzosen haben den Weg an den Schluchsee aber ebenfalls gefunden.

Seehotel Hubertus

Seebrugg 16 • 79859 Schluchsee • Tel.: +49 (0)7656/524
info@hubertus-schluchsee.de • www.hubertus-schluchsee.de



Restaurant Tannenzäpfle

im Wellnesshotel Auerhahn

Im Restaurant „Tannenzäpfle“ servieren wir Ihnen Köstlichkeiten vom Grill und knusprige Rösti-Gerichte.

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir möglichst nur regionale Produkte und bevorzugt Lebensmittel aus biologischem Anbau.

Probieren Sie unsere Rösti-Spezialitäten vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch nach Schweizer Rezept.

Das Restaurant „Tannenzäpfle“ befindet sich im Wellnesshotel Auerhahn am Schluchsee und ist täglich ab 12 Uhr für Sie geöffnet. Kommen Sie vorbei und genießen Sie feines Essen mit Ausblick auf den Schluchsee!

Täglich geöffnet von 12–21 Uhr • Sommerterrasse

Restaurant Tannenzäpfle im Wellnesshotel Auerhahn

Vorderaha 4 • 79859 Schluchsee-Aha • Tel.: +49 (0)7656/97450
restaurant@auerhahn.net • www.auerhahn.net



Treschers Schwarzwald Romantik Hotel

Regional, frisch, bodenständig und lecker

Gut Essen und Trinken haben Tradition in Treschers Romantik Hotel am Titisee. Seit fast 130 Jahren genießen die Gäste die viel gelobte Gastronomie in anspruchsvoller Wohlfühlumgebung. Auf Sie warten drei gemütliche Stuben und ein Panoramarestaurant mit einzigartigem Seeblick.

Das Küchenteam und die hauseigene Patisserie verwöhnen Sie mit leichten Gerichten aus regionalen Produkten der Saison frisch für Sie zubereitet. Passend dazu ein köstlicher Tropfen aus dem gut sortierten Weinkeller, gereicht von einem zuvorkommenden Service. Den gelungenen Tag lassen Sie abends stilvoll in der Kaminbar ausklingen.

Treschers Schwarzwald Romantik Hotel am See
 Seestraße 10 • 79822 Titisee • Tel.: +49 (0)7651/805-0
 info@schwarzwaldhotel-trescher.de • www.schwarzwaldhotel-trescher.de



Bergvital Hotel Mangler

Saisonal. Frisch. Natürlich gut!

Im Ski- und Wanderdorf Todtnauberg erwartet Sie in sonniger Panoramalage das Bergvital Hotel Mangler: Zeitgemäßes Landhausambiente, gepflegte Gastlichkeit & Wellnessgenuss am lauschigen Bergbach. Genießen Sie regionale Spezialitäten in der Stube „Sonnenwinkel“ und im Restaurant „Ennerbach“, auf der Panoramaterrasse oder Schwarzwald-Veranda.

Bergvital Hotel Mangler
 Ennerbachstrasse 28 • 79674 Todtnauberg
 Telefon: +49 (0)7671/9693-0
www.hotel-mangler.de



Hotel & Restaurant Sonnenhof & Sonnhalde

Das zentral im idyllischen Birkendorf gelegene Wohlfühlhotel Sonnenhof ist bekannt für seine hervorragende Gastronomie. Lassen Sie sich von Ulrich Blatter und seinem Team im Sonnenhof kulinarisch mit Spezialitäten zur jeweiligen Saison verwöhnen.

Hotel & Restaurant Sonnenhof & Sonnhalde
 Schwarzwaldstr. 9 / Hohlgasse 3
 79777 Ühlingen-Birkendorf
 Telefon: +49 (0)7743/9201-0
www.sonnenhof-sonnhalde.de





FERIENHOTEL KAISERS TANNE

Das Ferien - Hotel mit dem besonderen Charme

Willkommen zu Hause, willkommen im Ferienhotel Kaisers Tanne inmitten einer einzigartigen Schwarzwaldlandschaft.

Unsere Küche ist seit Jahrzehnten ein Begriff für alle, die das Besondere lieben. In unseren stilvollen Restaurants verwöhnen wir Sie mit einer leichten Küche mit regionalen Produkten. Täglich ab 14.00 Uhr durchgehend warme Küche. Große Aufmerksamkeit gebührt auch unserer Konditorei und Patisserie, die viele Gäste von Nah und Fern mit Köstlichkeiten begeistert. Kaffee und Kuchen täglich ab 13.00 Uhr.

Ein Hochgenuss. Bei uns wohnen Sie in komfortablen und liebevoll ausgestatteten Zimmern und Suiten im Landhausstil mit herrlichem Ausblick in ruhiger Lage.

Ferienhotel Kaisers Tanne

Am Wirbstein 27 • 79874 Breitnau • Tel.: +49 (0)7652/12010
info@kaisers-tanne.de • www.kaisers-tanne.de



GASTHOF BIERHÄUSLE

Unser à la Carte Restaurant

Wir verwöhnen Sie nicht nur mit typischen Gerichten „von hier“ sondern auch mit internationalen Leckereien. Unsere jahrelange Erfahrung bei unseren Stationen rund um den Globus spiegelt sich ebenfalls in der Speisekarte wieder.

Ruhetag: Dienstag • Warme Küche von 18–20 Uhr

Bierhäusle Feldberg

Familie Ehret • Inhaber: Thomas Ehret
Ortsstraße 22 • Ortsteil Falkau • 79868 Feldberg
Telefon: +49 (0)7655/306
www.bierhaeusle-feldberg.de



HOTEL WALDECK

mit Restaurant „Florian‘S“

In unserem gemütlichen Restaurant „Florian‘S“ erwartet Sie eine Mischung aus heimisch badischer und modern mediterraner Küche. Erlesene Weine runden den Genuss ab.

Gerne empfangen wir Sie täglich ab 17.30 Uhr als unsere Gäste. Mittwochs Ruhetag.

Hotel Waldeck mit Restaurant „Florian‘S“

Windfällstraße 19 • 79868 Feldberg-Altglashütten
Telefon: +49 (0)7655/91030
www.hotelwaldeck.com



HOTEL ADLER HÄUSERN

Erleben Sie eine kulinarische Legende

Im Adler Häusern treffen 49 Jahre Gourmet Tradition (Michelin Stern seit 1966) auf die jugendliche Frische des 35-jährigen Sternekochs und Hoteliers Florian Zumkeller. Tradition trifft Moderne lautet nicht nur das Motto der Adler Küche, die mit klassischen badischen Gerichten ebenso wie mit modern interpretierter Regionalküche überzeugt.

Auch das angeschlossene 4 Sterne Superior Wellnesshotel präsentiert einen originellen Mix aus Original-Bauernstuben und Schwarzwälder Herzlichkeit, Design-Zimmern im modernen Schwarzwald-Stil und einem luxuriösem Babor SPA.

Adler Häusern

St.-Fridolin-Str. 15 • 79837 Häusern • Tel.: +49 (0)7672/4170
info@adler-schwarzwald.de • www.adler-schwarzwald.de



WALDHOTEL FEHRENBACH

Natürliche Gastlichkeit

– dafür steht das Waldhotel Fehrenbach seit 1858. Die Kreativität unseres Hauses zeichnet sich durch eine feine Schwarzwälder Küche mit erlesenen Kräutern aus.

Genießen Sie bei uns mit allen Sinnen.



Waldhotel Fehrenbach

Inhaber: Josef Fehrenbach
Alpersbach 9 • 79856 Hinterzarten
Telefon: +49 (0)7652/9194-0
www.waldhotel-fehrenbach.de





HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Ein Paradies für Genießer

Spezialitäten aus dem Schwarzwald, mediterrane Gastlichkeit oder stimmungsvolles Candle-Light-Dinner. Machen Sie eine kulinarische Entdeckungsreise durch die gastronomische Vielfalt des Vier Jahreszeiten am Schluchsee. Genießen Sie in gepflegtem Ambiente saisonale Menüs, abwechslungsreiche Buffets und vieles mehr aus der Welt der hohen Kochkunst. Unsere verschiedenen Restaurants, das Café mit hauseigener Patisserie und die Bars verwöhnen Sie mit delikaten Speisen, Spitzenweinen und Geselligkeit.

Unser Haus verfügt über verschiedene Räumlichkeiten für Anlässe jeglicher Art von 5 bis 200 Personen, individuell kombinierbar.

Vier Jahreszeiten am Schluchsee

Am Riesenbühl • 79859 Schluchsee • Tel.: +49 (0)7656/700
info@vjj.de • www.vjj.de



GASTHAUS ZUM KREUZ

idyllisch, natürlich, familienfreundlich

Genießen Sie in unserem eleganten Restaurant klassische badische Gerichte, frische Wild- & Fischspezialitäten und ein saisonales kreatives Menü. Unser Weinkeller hält ausgewählte Weine aus Deutschland, Italien, Österreich und der Schweiz für Sie bereit.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



Gasthaus zum Kreuz • Familie Schwer
Hohlengraben 1 • 79274 St. Märgen
Telefon: +49 (0)7669/91010
www.gasthaus-zum-kreuz.de



Mobil und kulinarisch unterwegs

Unsere Hochschwarzwald-App bietet neben zahlreichen Wandertouren Informationen zu Restaurants, Cafés und Hütten. Mit dem Restaurantführer „to go“ sind Sie stets dem guten Geschmack auf der Spur und finden in jeder der Hochschwarzwald Gemeinden die besten Einkehrmöglichkeiten.

Weitere Infos & gratis Download:
www.hochschwarzwald.de/apps







Naturpark-Hotel Adler Bärental

Wohlfühlen – Genießen – Erholen

Unverwechselbar, in markanter Lage auf dem Weg zum Feldberg, hoch über dem Titisee, liegt unser kleines Schwarzwaldhotel. Ob im blühenden Sommer oder verschneiten Winter – zu jeder Zeit der ideale Ausgangspunkt für Ihren Aktivurlaub inmitten einer traumhaft schönen Landschaft.

Unser Restaurant mit feiner regionaler saisonaler Küche im Hochschwarzwald ist weit bekannt. Als Gründungsmitglied der Naturpark-Wirte, betreiben wir aktiven Naturschutz mit Messer und Gabel, indem wir regionale Produkte, wann immer verfügbar, bevorzugt verwenden und mit den für einen Hotelbetrieb notwendigen Ressourcen verantwortungsvoll umgehen!

Hotel Adler Bärental

Feldbergerstraße 4 • 79868 Feldberg • Tel.: +49 (0)7655/933933
info@adler-feldberg.de • www.adler-feldberg.de



Brauereigasthof Rothaus

Herzlich willkommen in Rothaus

Als Naturpark-Wirt haben wir uns verpflichtet, Land und Leute in der Region zu unterstützen. Selbstverständlich steht dabei unser gutes Rothausbier immer im Fokus.

Der Bauereigasthof Rothaus wurde in den letzten Jahren komplett renoviert und blickt auf eine lange Tradition zurück. Auch in Zukunft werden wir Tradition und Geschichte wahren und täglich unseren Gästen die Faszination Rothaus näher bringen. Tauchen Sie ein in die Welt der Rothaus Biere – hier auf 1000 m Höhe direkt neben der Badischen Staatsbrauerei Rothaus AG und genießen Sie einen Schluck Schwarzwald.

Die BrauWelt Rothaus und der Brauereigasthof Rothaus freuen sich auf Ihren Besuch.

Brauereigasthof Rothaus GmbH

Rothaus 2 • 79865 Grafenhausen-Rothaus • Tel.: +49 (0)7748/5229600
info@brauereigasthof-rothaus.de • www.brauereigasthof-rothaus.de



Gasthaus Zum Engel

Ein himmlisches Stück Schwarzwald

Unser Gasthaus Zum Engel liegt in einer sehr schönen Naturlandschaft auf 1030 Metern Höhe im Ortsteil Alpersbach (Hinterzarten). Gemütliche Zimmer, Familienappartements, Ferienwohnungen erwarten Sie im Schwarzwaldstil.

In unserer heimeligen Gaststube verwöhnen wir Sie mit traditioneller, badischer Küche; Rindfleisch vom heimischen Vorderwälder Rind, Forellen aus dem Alpersbacher Quellwasser und Wild aus der umliegenden Jagd. Genießen Sie auf unserer neuen Terrasse die herrliche Schwarzwaldluft.

Wir freuen uns auf Sie, Ihre Familie Steiert und Mitarbeiter

Das Restaurant ist ganztägig geöffnet.

14.00–18.00 Uhr Vesperkarte. Donnerstag Ruhetag.

Gasthaus Zum Engel

Alpersbach 14 • 79856 Hinterzarten • Tel.: +49 (0)7652/1539
mail@engel-hinterzarten.de • www.engel-hinterzarten.de

Hotel Schwarzwaldhof

Hotel • Restaurant • Café



Das Restaurant im Hotel Schwarzwaldhof besticht durch den rustikalen Charme seiner langjährigen Geschichte, gepflegte Gastlichkeit und eine ausgezeichnete Küche. Unsere großzügige Sonnenterrasse lädt zum Verweilen ein.



Unsere Küche bietet eine Vielzahl regionaler, saisonaler und internationaler Spezialitäten.

Hotel Schwarzwaldhof

Freiburger Str. 2 • 79856 Hinterzarten
Telefon: +49 (0)7652/12030
www.schwarzwaldhof.com





Bio & Wellnesshotel Alpenblick

Bio-zertifiziert und verköstigt

Die Wellness-Küche im Bio- & Wellnesshotel Alpenblick ist bio-zertifiziert und verköstigt Sie mit ausgedehnten Gaumenfreuden, leicht, fettarm und naturbelassen. Als Naturpark-Wirt legen wir besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte aus dem Südschwarzwald.

Fertigprodukte und Geschmacksverstärker haben auf der Speisekarte im Restaurant Alpenblick keinen Platz. Das Fleisch ist aus artgerechter Haltung und pflanzliche Lebensmittel sind aus fairem Handel. Wir verwenden keine versteckten Milchprodukte und auf Wunsch bereiten wir alle Speisen glutenfrei zu. Gesundes Essen ist bei uns eine Gaumenfreude. Lassen Sie sich überraschen, wir kochen auf Wunsch auch gern vegetarisch oder vegan.

Wellnesshotel Alpenblick

St. Georgstraße 9 • 79862 Höchenschwand • Tel.: +49 (0)7672/418-0
 hotel@alpenblick-hotel.de • www.alpenblick-hotel.de



Schwarzwaldhotel Ruhbühl

Regional genießen

Vom 2-Gang Mittagstisch über deftiges Vesper, Kaffee und Kuchen bis zu einer abwechslungsreichen Speisekarte bieten wir alles für einen kulinarischen Genuss.

Entspannen Sie im gemütlichen Restaurant oder der sonnigen Terrasse mit großem Spielplatz.

Schwarzwaldhotel Ruhbühl

Am Schönenberg 6 • 79853 Lenzkirch
 Telefon: +49 (0)7653/6860
www.hotel-ruhbuehl.de

Gastronomen im Hochschwarzwald

Naturpark-Wirte - regional genießen



Gasthof Hirschen

Schluchseestr. 9
 79859 Schluchsee
 Telefon: +49 (0)7656/98940
www.hirschen-fischbach.de **26**

Wochners Hotel Sternen

Dresselbacher Str. 1
 79859 Schluchsee
 Telefon: +49 (0)7656/98870
www.sternen-schluchsee.de **27**



„Kochbuch der Naturpark-Wirte“
 Erhältlich bei den Tourist-Informationen der
 Hochschwarzwald Tourismus GmbH und
 unter: www.hochschwarzwald.de/shop



Seehotel Wiesler

Natur und Wellness am Titisee

Relaxen und Verweilen Sie im Natur Spa am See mit Badelandschaft, Saunawelt und der Beauty- und Massageabteilung. Fernab von Tagungs- und Reisegruppen können Sie im „Seehotel Wiesler“ ungestörten Wellness-Urlaub genießen, auf höchstem Niveau. Einzigartig dabei ist die traumhafte Lage direkt am Titisee, mit eigenem Seebadestrand.

Das 4 Sterne-Hotel bietet Ihnen modernes Ambiente in geschmackvoller Naturholz-Einrichtung, eine kreative badische Wellness-Küche mit frischen Produkten aus der Region, teilweise auch biologisch und vegetarisch. Als EMAS-zertifiziertes Umwelthotel liegt diesem Haus die Natur sehr am Herzen. Hier werden ökologische Maßstäbe gesetzt, die nicht nur den Erhalt der Natur fördern, sondern Ihnen ein ganz besonderes Entspannungsgefühl geben.

Seehotel Wiesler

Strandbadstraße 5 • 79822 Titisee-Neustadt • Tel.: +49 (0)7671/98090
info@seehotel-wiesler.de • www.seehotel-wiesler.de



Akzent Hotel Restaurant Lawine

Den Schwarzwald genießen mit allen Sinnen...

Herzlich willkommen bei uns, im sehr zentral gelegenen Hotel Lawine am Feldberg. „Ankommen und Zuhause sein“, so beschreiben unsere Gäste ihren Urlaub bei uns. Lassen auch Sie sich in unserem gemütlichen Schwarzwaldambiente verwöhnen.

Um Ihnen auch im Restaurant die beste Qualität garantieren zu können, sind wir Mitglied bei den „Naturpark-Wirten“ und „Schmeck den Süden“ – unser Haus verpflichtet sich in diesem Sinne zu höchsten Standards, vor allem bei heimischem Wild, Forellen, Schwarzwälder Rind und auch allen anderen Zutaten. Diesen Unterschied schmeckt man auf dem Teller. Aus diesem Grund sind wir auch besonders stolz als „Slow Food“ Restaurant ausgezeichnet worden zu sein.

Akzent Hotel Restaurant Lawine

Fahl 7 • 79674 Todtnau • Tel.: +49 (0)7676/93330
hotel@lawine.de • www.lawine.de



derWaldfrieden naturparkhotel

| wohnRaum | gastStuben | panoramaSpa | naturErlebnis auf 1020 m

Natürlich. Ehrlich. Kreativ. Sinnesfreude vom Teller bis zur Tafel. Regionale Produkte fein serviert. Geschmackvoll. Frisch. Traditionelle Gaststuben mit warmer Atmosphäre. Zeit für Austausch. Erlebnisse für Geschmack und Sinn. Plauderei mit Freunden. Feierlichkeiten mit der Familie. Romantische Stunden zu zweit.

Gerne verwöhnen wir Sie zum Frühstück, zu einem vitalen oder regionalen Mittagessen, zu einer Schwarzwälder Vesper, mit selbst gebackenen Kuchen, unserer preisgekrönten Schwarzwälder Kirschtorte oder zu einem genussvollen Abendessen.

Unsere Küche ist mit einem Bib-Gourmand im Guide Michelin 2015 und 1,5 Kochlöffel im Schlemmer-Atlas ausgezeichnet.

derWaldfrieden naturparkhotel • Familie Hupfer
Dorfstraße 8 • 79674 Todtnau-Herrenschwand • Tel.: +49 (0)7674/92093-0
info@derwaldfrieden.de • www.derwaldfrieden.de



Hotel Gasthaus Hirschen

Direkt am Fuße des Feldbergs

Hier erwartet Sie zeitgemäßer Komfort in familiärer und freundlicher Atmosphäre. Bei uns kommt die Frische der Region auf den Tisch.

FrISChe Forellen, hausgemachte Kuchen & Torten, Eis vom Eckhof in Horben, Wild aus der Region.

Durchgehend warme Küche an Wochenenden und Feiertagen.



Hotel Gasthaus Hirschen
Kapellenstraße 1 • 79674 Todtnau-Brandenburg
Telefon: +49 (0)7671/1844
www.hirschen-brandenburg.de



Landgasthaus Kurz

Lust aufs Land

Genießen Sie in unserer heimeligen Gaststube mit Kachelofen badische Spezialitäten, hausgemachte Kuchen oder Schwarzwälder Kirschtorte nach Hausrezept.

Im Sommer lädt unsere Gartenwirtschaft im Grünen zum gemütlichen Verweilen ein.



Landgasthaus Kurz
Pass-Straße 38 • 79674 Todtnau-Brandenburg
Telefon: +49 (0)7671/96960
www.landgasthaus-kurz.de



ZUTATEN

- 1 Zwiebel, ½ Karotte
- 1 Rothaus-Tannen-Eiszäpfle 300 ml
- ½ l kräftige Rinderbrühe
- ¼ l Sahne
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 10 g Salz, 15 g Zucker, Pfeffer
- 2 EL karamellisierter Malz
- Speisestärke zum Abbinden

Tannenzäpflesuppe

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Malz

Zwiebeln und Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden; Zwiebeln mit dem Öl anschwitzen, Karottenwürfel dazugeben und mit dem Mehl bestäuben; mit Rothaus-Eiszäpfle und Brühe auffüllen, aufkochen lassen; mit Sahne verfeinern; mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken; unter Kochen mit Speisestärke abbinden; zur Garnitur Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit dem karamellisierten Malz darüber streuen.



ZUTATEN

- 350 g Schwarzwälder Kochschinken
- 1 Zwiebel, 1 Bund Petersilie
- 100 g Butter
- 4 helle Brötchen (vom Vortag)
- 250 ml Milch
- 250 g Mehl
- 5 Eier, Muskat, etwas Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Zucker

Badische Schinkenknöpfle

(für 4 Personen)

Gekochten Schinken in feine Würfel schneiden; Zwiebel und Petersilie feinhacken und in Butter andünsten, etwas Salz, Zucker, Schinken dazugeben; Brötchen in Würfel schneiden und mit heißer Milch übergießen, etwas quellen lassen; Schinken, Eier, Mehl und Gewürze dazugeben und gut vermischen; mit 2 Esslöffeln zu Nocken abstechen und zu Schinkenknöpfle formen; in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 10 min ziehen lassen.

Tipp Schinkenknöpfle mit Röstzwiebeln servieren



ZUTATEN

Biskuitboden: 250 g Zucker, 300 g Mehl,
2 EL Kakaopulver, 7 Eier

Tortenaufbau: 1½ l Sahne, 150 g Zucker,
4 Blatt Gelatine, 4-5 EL Sauerkirschmarmelade,
300 g Sauerkirschen, Kaiserkirschen zum
Verzieren, Schwarzwälder Kirschwasser,
Schokoladenstreusel oder -raspeln

Original Schwarzwälder Kirschtorte

Biskuitboden: Eier zusammen mit dem Zucker ca. 15 min mit dem Rührgerät schaumig schlagen; Mehl und Kakaopulver vermischen, sieben und vorsichtig unter die Masse heben; Masse in Ringform (28 cm) füllen und im Backofen bei 180-200°C backen; Biskuitboden aus dem Ofen nehmen und auf den Kopf stellen, damit er gleichmäßig hoch ist; gut auskühlen lassen, am besten Boden schon einen Tag vorher zubereiten.

Fertigstellung: Boden in 3 gleiche Teile schneiden; Sahne mit dem Zucker steif schlagen; Gelatineblätter in Wasser einweichen und auf dem Herd flüssig werden lassen; flüssige Gelatine etwas abkühlen lassen und unter die steife Sahne heben; Marmelade und die Sauerkirschen gleichmäßig auf dem Boden verteilen, dann mit Kirschwasser beträufeln und eine Schicht Sahne auf die Kirschen verteilen; den nächsten Boden darauflegen und leicht andrücken; den zweiten Boden ebenfalls mit etwas Kirschwasser beträufeln und eine Schicht Sahne darauf verteilen; den dritten Boden darauf leicht andrücken und wieder mit Kirschwasser beträufeln; nun Sahne auf dem obersten Boden und am Rand gleichmäßig verteilen, die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit Rosetten, Schokoladenstreusel und Kaiserkirschen verzieren; Torte kalt stellen.



Kulinarisches

aus unseren Wäldern und
von unseren Wiesen



Vorderwälder und Hinterwälder Rind

Im Südschwarzwald dominiert seit den Anfängen der Besiedlung vor etwa 1000 Jahren die Milch- und Fleischwirtschaft. Ursprünglich aus der Region sind zwei lokale Rinderrassen: das Vorderwälder und das Hinterwälder Rind.

Das sogenannte „Wäldervieh“ wurde bereits 1544 erwähnt. Schon damals wurde zwischen einer größeren Rasse (den sogenannten „Vorderwäldern“) und einer kleineren Rasse (den sogenannten „Hinterwäldern“) unterschieden. Beide werden als sog. Zweinutzungs- und Milchgewinnung gehalten.



Schwarzwaldforelle

Die „Schwarzwaldforelle“ ist ein geschütztes Warenzeichen und bezeichnet Bachforellen, Regenbogenforellen, Lachsforellen und Saiblinge aus dem Schwarzwald. Dieses Qualitätszeichen gibt es seit 20 Jahren. Die Schwarzwaldforelle ist eine gezüchtete Form der sogenannten „wilden Unterarten“ und wurde im 18. Jahrhundert erstmals durch Stephan Ludwig Jacobi gezüchtet, um den schwindenden Fischbeständen entgegenzuwirken.



Bärlauch

Bärlauch, der wilde Knoblauch, schmeckt frisch und herrlich kräftig. Saison hat er von Anfang März bis Mitte Mai. Er ist nicht nur verwandt mit dem Knoblauch, sondern teilt auch seine positive Wirkung auf die Gesundheit. Der Bärlauch enthält Sulfoxide, die der Körper beim Verdauen in Allicin umwandelt. Allicin besitzt eine antibakterielle Wirkung und unterstützt dadurch das Immunsystem. Bereits vorhandene Erkältungen werden mit Bärlauch bekämpft.

Tipps

Vorsicht ist geboten beim Bärlauch Sammeln. In der Blüte ähnelt er sehr dem giftigen Maiglöckchen und der Herbstzeitlose. Bärlauch verströmt ein intensives Knoblaucharoma, Wer sich unsicher ist, kauft den frischen Bärlauch am besten auf dem Markt oder zieht ihn selbst auf der Fensterbank.



Naturpark-Wirte und Naturpark-Hotels

Landschaftsschutz mit Messer und Gabel

Herzstück der Naturpark-Hotels sind die Naturpark-Wirte. Charakteristisch für ihre Küche ist die vorrangige Verwendung regionaler Produkte aus dem Schwarzwald, soweit möglich von Direktvermarktern oder deren Zusammenschlüssen. Damit tragen sie zur Sicherung der Bewirtschaftung jener Flächen bei, die ein Landwirt als alleinigen Erwerbszweig nicht mehr wirtschaftlich betreiben könnte. Der Schwarzwald würde sonst „verbuschen“ und zuwachsen.

Die Naturpark-Wirte tragen neben diesem wichtigen ökonomischen Effekt auch zur Bewahrung der abwechslungsreichen und unverkennbaren Vielfalt und Einzigartigkeit der Schwarzwaldlandschaft bei.

Das ganze Jahr hindurch offeriert jeder Naturpark-Wirt mindestens drei regionale Gerichte und ein regionales Menü, die meisten von ihnen bieten zumindest saisonal überwiegend Produkte aus der nächsten Umgebung an – auch ein Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz, weil lange Transportwege entfallen.



Die Naturpark-Hotels stehen zudem für den derzeit höchsten internationalen Standard einer bis ins Detail ökologisch ausgerichteten Betriebsführung ein. Durch die Teilnahme am einjährigen Schulungs- und Zertifizierungsverfahren nach EMAS konnten sie ihre Umweltleistung nachhaltig verbessern und ihre Umweltverträglichkeit optimieren.

Durch diese einmalige Zusammenarbeit der Betriebe in den Bereichen Regionalität, Umweltschutz, Nachhaltigkeit und Qualität hat sich mit den „Naturpark-Hotels“ eine zukunftsweisende Marke etabliert, welche die Einmaligkeit und die Innovationskraft dieses facettenreichen und ursprünglichen Naturparks Südschwarzwald unterstreicht.





Naturpark Südschwarzwald

Herzlich willkommen im Naturpark Südschwarzwald

Der Naturpark Südschwarzwald ist der größte Naturpark Deutschlands und gehört mit zu den schönsten Landschaften, die es im Land gibt. Berge bis fast 1.500 m Höhe, wilde Schluchten, urige Schwarzwaldhöfe – eine einzigartige Mischung aus Natur, Kultur und Tradition!

Der Naturpark liegt im äußersten Südwesten Deutschlands, im Dreiländereck Deutschland – Frankreich – Schweiz. Darin erhebt sich der 1.493 m hohe Feldberg, der höchste Gipfel in Baden-Württemberg. 115 Gemeinden, sechs Land- und Stadtkreise, zahlreiche Vereine, Verbände sowie Privatpersonen sind Mitglied und stolz, im Naturpark Südschwarzwald mitzuwirken.

Naturparke sind großräumige, ländlich geprägte Gebiete, die sich durch Vielfalt, Eigenart und Schönheit von Natur und Landschaft auszeichnen. Hier wird der wirtschaftende Mensch gezielt in das Konzept einbezogen, um eine nachhaltige und naturverträgliche Entwicklung der Region zu erreichen.

Der Naturpark Südschwarzwald wird zudem von einem breiten ehrenamtlichen Engagement getragen.

Hauptziel des Naturparks Südschwarzwald ist, die einzigartige historisch gewachsene Kulturlandschaft des Südschwarzwaldes zu erhalten und das harmonische Miteinander von Natur und Mensch zu fördern. Dabei folgen die Projekte und Initiativen dem Leitgedanken „Schützen durch Nützen“ und stammen aus verschiedenen Bereichen wie Tourismus und Kultur, Land- und Forstwirtschaft, Natur- und Klimaschutz, Architektur und Siedlungsentwicklung oder Umweltbildung.

Der Naturpark Südschwarzwald lädt alle herzlich ein, die Schönheiten dieser Region zu erleben und gleichzeitig „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ zu betreiben: Besuchen Sie die Naturpark-Märkte, den Brunch auf dem Bauernhof, die Käseroute oder die Naturpark-Wirte. So tragen Sie genussvoll zur Pflege und zum Erhalt der schönen Schwarzwaldlandschaft bei.

Naturpark Südschwarzwald

Dr.-Pilet-Spur 4 • 79868 Feldberg • Tel.: +49 (0)7676/9336-10
info@naturpark-suedschwarzwald.de • www.naturpark-suedschwarzwald.de




Foto: Walter Bauhofer

Veranstaltungen,
Aktuelles und
Einkaufstipps
finden Sie auf
[www.schmecken-
den-sueden.de](http://www.schmecken-sueden.de)


Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Gastronomen kochen von der Region für die Region & bieten geprüfte Qualität aus Baden-Württemberg

Die aktuell über 300 „Schmeck den Süden“- Gastronomen in Baden-Württemberg vertreten seit ihrer Gründung 1996 die Marke „Regionalität“. Verlässlich und mit Leidenschaft. Einmal im Jahr unterziehen sie sich einer freiwilligen Kontrolle durch das Landwirtschaftsministerium, in der die lückenlose Herkunftskette der Rohstoffe und Produkte überprüft wird. Diese Transparenz ist für den Gast ein Vertrauenskriterium in Qualität & Frische. Die Küchenchefs arbeiten eng mit dem Erzeuger zusammen und leisten damit auch einen Beitrag zur Sicherung der heimischen Landwirtschaft.

 3 Gerichte, bzw. mind. 10 % des Angebots sind „Schmeck den Süden“-Gerichte

 6 Gerichte oder mindestens ein Drittel des Angebots sind „Schmeck den Süden“-Gerichte. Zusätzlich werden zahlreiche heimische Getränke angeboten

 90 % des Angebots wird aus heimischen Produkten zubereitet. Außerdem sind fast ausschließlich heimische Weine, Säfte, Biere und Destillate auf der Getränkekarte

Alle „Schmeck den Süden“-Gastronomen finden Sie auf
www.regional-geniessen.de



Rothaus setzt auf slowBREWING

Als eine der ersten Brauereien hat sich Rothaus den strengen Kriterien der Vereinigung „slowBREWING“ gestellt.

SlowBREWING steht für die konsequente Verwendung hochwertigster Rohstoffe und die Umsetzung nachhaltiger Produktionsprozesse. Ansprüche, die man bei Rothaus aus Überzeugung erfüllt.

Neben allerbesten Zutaten – Hopfen wird ausnahmslos aus Tettngang und der Hallertau bezogen – setzt man auf eine lange Reifezeit der Biere sowie auf fairen Handel. Die Vorgaben werden regelmäßig überprüft:

Nur Brauereien, die eine gleichbleibend kompromisslose Qualität und Wertschöpfung nachweisen, werden mit dem slowBREWING-Siegel ausgezeichnet.



Badische Staatsbrauerei Rothaus AG

Rothaus 1 • 79865 Grafenhausen-Rothaus • Tel.: +49 (0)7748/5220
info@rothaus.de • www.rothaus.de



Wildromatischer Weihnachtsmarkt in der Ravenschlucht

Über 40 Anbieter mit feinstem Kunsthandwerk
und vielen regionalen Produkten und Speisen

Unter dem steinernen Viadukt der Höllentalbahn locken seit 2010 an
allen Adventswochenenden himmlische Düfte und weihnachtliche
Arrangements zum Hochschwarzwald Weihnachtsmarkt in der Ravenna-
schlucht am Höllsteig.

Neben der Anreise mit Shuttlebussen aus Hinterzarten und Himmelreich
besteht die Möglichkeit vorab online einen PKW-Stellplatz direkt am
Markt zu reservieren und bequem zum Weihnachtsmarkt anzureisen.

Weitere Informationen:
www.hochschwarzwald.de/weihnachtsmarkt



ECARF

Allergikerfreundlicher Hochschwarzwald

Seit dem Frühjahr 2011 verfolgen wir unser
zukunftssträchtiges Projekt „Allergikerfreundliche
Ferienregion Hochschwarzwald“. Damit ist der
Hochschwarzwald mit bei den ersten Regionen

in Deutschland, die den stetig wachsenden Bedarf an allergikerfreundli-
chem Urlaubsvergnügen aufnehmen und als Chance begreifen: Immerhin
sind rund 200 Millionen der 501 Millionen Europäer von Allergien oder
Unverträglichkeiten betroffen.

Der Hochschwarzwald ist im Bezug auf Umweltallergien schon natur-
gemäß durch die Höhenlage, das Klima und die Luftreinheit bevorzugt.
Die Zertifizierung „allergikerfreundlich“ wird von der Europäischen Stiftung
für Allergieforschung (ECARF) in Zusammenarbeit mit dem Deutschen
Heilbäderverband durchgeführt. Diese zeichnet Produkte und Dienstleis-
tungen aus, welche das Leben von Allergikern nachweislich erleichtern.

Folgende Betriebe im Hochschwarzwald sind ausgezeichnet:

Haldenmichelhof	Breitnau
Hotel Tannhof - Feldberg	Feldberg
Hotel Feldberger-Hof	Feldberg
Hotel Garni Silberdistel	Hinterzarten
Michelthomilishof	Hinterzarten
Scherzinger Hof	Hinterzarten
Haus Schmid	Lenzkirch
Haus Christina	Löffingen
Hotel Mutzel	Schluchsee
Hotel Vier Jahreszeiten	Schluchsee
Oberhöfenhof	Titisee-Neustadt
Ferienwohnung am Eisweiher	Titisee-Neustadt
Metzgerei Kopfmann	Titisee-Neustadt
Doris Van Noppen Vermietungsservice	Titisee-Neustadt
Ferienwohnungen Titisee	Titisee-Neustadt
Bühlhof Waldau	Titisee-Neustadt

Erlebnisse täglich inklusive!

Mit der Hochschwarzwald Card ist ein entspannter Urlaub garantiert!

Mit der gratis Hochschwarzwald Card nutzen Sie täglich über 70 Freizeitangebote in der Region kostenlos. Freie Fahrt mit der Feldbergbahn, Schwimmen und Wellness im Badeparadies Schwarzwald, eine Bootsfahrt auf dem Titisee oder Schluchsee, Golf-Greenfee, täglicher Verleih von Langlaufausrüstung und E-Bike und den Skipass gibt es an jedem Urlaubstag obendrauf. Treffen Sie Ihre Wahl bei einem unserer über 300 Card-Gastgeber unter: www.hochschwarzwald.de/card



Skipass inklusive!

Freie Fahrt auf allen Pisten

Die reichlich mit Schnee gepuderten Hänge des Feldbergs und seiner Nachbarn sind das reinste Winterparadies, nicht nur für Skifahrer und Boarder.

Die Natur-Genießer leihen sich täglich mit der Hochschwarzwald Card Ihre **Langlaufausrüstung** kostenlos aus.



Freier Eintritt!

Rein ins nasse Vergnügen

Die Hochschwarzwald Card ist Ihre Eintrittskarte in alle Schwimm-, Frei- und Strandbäder in der Region – wie z.B. das Badeparadies Schwarzwald (1,5 Std.) mit seiner Tropischen Oase unter Karibikpalmen oder bringen Sie Körper und Geist im Radon Revital Bad wieder in Einklang mit der Natur.



Täglich freie Fahrt!

NEU ab 01.04.2015 E-Carsharing

Mobil unterwegs sein auch ohne eigenes Auto und klimaneutral die Schwarzwälder Landschaft erkunden. Für Ihre Ausflugs- und Testfahrten steht Ihnen eine Flotte von 25 **BMW i3** mit einem flächendeckenden Ladesäulennetz zur Verfügung. Wir schenken Ihnen täglich eine freie Fahrt für 3 Stunden.



Bad Dürrheimer

Légère – das Mineralwasser zum Wohlfühlen

Mit der légère Designflasche ist das Ausschenken ein wahrer Genuss. Wie aus der Karaffe fließt das Mineralwasser sanft ins Glas. Der Verschluss auf der weiten Mündung liegt bequem in der Hand und lässt sich angenehm öffnen.

Mit einem Hauch von Kohlensäure entspricht Légère dem Zeitgeist bewusster Genießer. Durch die natürliche Ausgewogenheit des Mineralwassers und die Milde im Geschmack lässt sich Légère wunderbar trinken.

Weitere Informationen: www.bad-duerrheimer.de





MARKGRAF VON BADEN

Zwei Schlösser – ein Weingut

Unsere Weine werden in **Schloss Salem am Bodensee** und auf **Schloss Staufenberg** in der Ortenau gekeltert. Beide Standorte sind seit Generationen im Besitz der Markgrafen von Baden. Beide sind nicht nur Entstehungsorte, sondern auch Genusssorte, an denen die badische Weinkultur gelebt wird. Und beide liegen in uralten Kulturlandschaften, wo sie schon seit Jahrhunderten prägende Zentren des badischen Weinbaus darstellen.

Seit über 900 Jahren sind wir Baden verpflichtet. Unsere Verbindung mit der badischen Weinbaugeschichte ist kostbares Erbe und Ansporn. Dafür steht unser Familienmotto: „**Fidelitas**“ – **Treue!** Der Respekt vor der Natur steht für uns an erster Stelle. Unser Prinzip: So wenig wie möglich in die Natur eingreifen. Wir stehen für exzellentes Handwerk in Weinberg und Keller. Garantiert durch das Können und die Sorgfalt unserer Mitarbeiter.

Weitere Informationen: www.markgraf-von-baden.de



EDEKA C+C Großmarkt

Das Großverbraucher-Sortiment

Bei unserer Sortimentspolitik achten wir mit größter Sorgfalt darauf, die unterschiedlichsten Anforderungen unserer Kunden erfüllen zu können. Wir bieten umfassende Kernsortimente sowie ein ausgewähltes Zusatzsortiment mit besonderen Spezialitäten. Das Angebot reicht von nationalen Markenartikeln bis hin zu regionalen Produkten. Zusätzlich verfügen wir über leistungsstarke Eigenmarken für Großverbraucher im Preiseinstiegs- und im Premiumsegment. Unter topkauf bieten wir Ihnen ein breites Produktsortiment an, das mit Qualität zu attraktiven Preisen überzeugt. Mit Maitre finden Sie ein sorgfältig zusammengestelltes Großverbraucher-sortiment maßgeschneiderter Produkte für hohe Ansprüche.

Die Kombination von Cash & Carry und Lieferservice stellt besondere Anforderungen an die betriebsinterne Qualitätssicherung. Darum haben wir uns als erstes Unternehmen der Branche u.a. der Zertifizierung nach dem IFS Logistik bzw. Food Standard gestellt.

Weitere Informationen: www.union-sb.de

Wir sind für Sie da!

Telefon: +49 (0)7652/1206-0

Tourist-Information Breitnau

Dorfstraße 11/1
79874 Breitnau
breitnau@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Eisenbach

Bei der Kirche 1
79871 Eisenbach
eisenbach@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Feldberg

Kirchgasse 1
79868 Feldberg
feldberg@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Friedenweiler

Peter-Thumb-Straße 16
79877 Friedenweiler
friedenweiler@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Grafenhausen

Hüsli 1a
79865 Grafenhausen
grafenhausen@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Häusern

St. Fridolin-Str. 5
79837 Häusern
haeusern@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Hinterzarten

Freiburger Str. 1
79856 Hinterzarten
hinterzarten@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Lenzkirch

Am Kurpark 2
79853 Lenzkirch
lenzkirch@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Löffingen

Rathausplatz 14
79843 Löffingen
loeffingen@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Notschrei

Auf der Passhöhe
79674 Todtnau
notschrei@hochschwarzwald.de



Tourist-Information Schluchsee

Fischbacher Str. 7
79859 Schluchsee
schluchsee@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Todtnau

Meinrad-Thoma-Str. 21
79674 Todtnau
todtnau@hochschwarzwald.de

Tourist-Information St. Blasien

Am Kurgarten 1-3
79837 St. Blasien
st.blasien@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Todtnauberg

Kurhausstr. 18
79674 Todtnauberg
todtnauberg@hochschwarzwald.de

Tourist-Information St. Märgen

Rathausplatz 6
79274 St. Märgen
st.maergen@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Ühlingen-Birkendorf

Schwarzwaldstraße 44
79777 Ühlingen-Birkendorf
uehlingen-birkendorf@hochschwarzwald.de

Tourist-Information St. Peter

Klosterhof 11
79271 St. Peter
st.peter@hochschwarzwald.de

Tourist-Information Titisee-Neustadt

Strandbadstraße 4
79822 Titisee-Neustadt
titisee@hochschwarzwald.de





KONUS

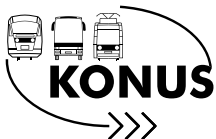
= überall freie Fahrt mit Bahn und Bus

Viele Ausgangspunkte für Wanderungen und Winteraktivitäten sind im Naturpark mit dem öffentlichen Nahverkehr (ÖPNV) zu erreichen.

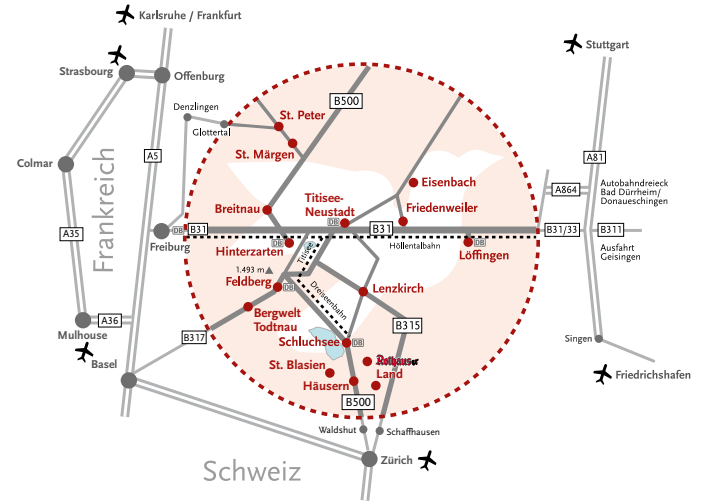
Mit der KONUS-Karte ist die Nutzung des ÖPNV in der gesamten Ferienregion Schwarzwald sogar kostenlos (Kostenlose Nutzung des ÖPNV für Schwarzwaldurlauber). Und das geht von Basel bis Karlsruhe und von Villingen-Schwenningen bis Waldshut.

Weitere Informationen:

www.konus-schwarzwald.info



Anfahrt



Angenehm anreisen in den Hochschwarzwald:

Ob Auto, Bahn oder Flugzeug – die Ferienregion Hochschwarzwald ist aus allen Richtungen optimal zu erreichen.

www.hochschwarzwald.de/anreise

Impressum (Stand: Dezember 2014, alle Angaben ohne Gewähr.)

Herausgeber: Hochschwarzwald Tourismus GmbH
Freiburger Straße 1, 79856 Hinterzarten, www.hochschwarzwald.de

Aufsichtsratsvorsitzender: Bgm. Stefan Wirbser

Geschäftsführer: Mag. Thorsten Rudolph

Projektteam: Dr. Nicolaus Prinz, Lothar Burghardt, Saskia Zuleger, Carolin Kunzmann

Konzeption und Gestaltung: James McGrow

Bilder: Michael Arndt, Christoph Düpper, Markus Ketterer, Achim Mende, Fotolia.com, Hochschwarzwald Tourismus GmbH



www.hochschwarzwald.de

Premiumpartner:



MARKGRAF VON BADEN



Emil Frey Gruppe Deutschland

Hochschwarzwald Tourismus GmbH • Freiburger Str. 1 • 79856 Hinterzarten
Tel.: +49 (0)7652/1206-0 • info@hochschwarzwald.de