

Was hat eigentlich die Region an kulinarischer Vielfalt zu bieten? Wer sich für regionale und saisonale Produkte interessiert, sollte sich den 17. September als Termin vormerken. Dann lockt von 11 bis 18 Uhr die Naturpark-Genuss-Messe unter dem Motto „Echt Schwarzwald genießen“ in der Schlossgartenhalle in Ettlingen. Was Landwirte und Erzeuger an Schwarzwaldprodukten im Sortiment haben, verarbeiten Wirte aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord für die Besucher zu Leckerbissen, die an Genuss-Tafeln probiert werden können. Umrahmt wird die Entdeckungstour für den Gaumen von einem Erzeugermarkt und einem Rahmenprogramm mit Live-Musik und vielem mehr, heißt es in einer Mitteilung zur Veranstaltung. kam

Unter 173 eingereichten Proben wurde der 2016er Weißburgunder trocken des Weinguts Fischer aus Schweighofen mit dem pfälzweiten II-besheimer Weißburgunderpreis ausgezeichnet. Den Publikumspreis bekam der 2016er Weißburgunder trocken Privat Edition des Weinguts Kern aus Böchingen. Die Wanderpokale wurden vom Pfälzer Künstler **Stefan Müller** aus Kalksteinen der Kleinen Kalm bei Landau gestaltet. kam

Die rund 300 deutschen Sterneköche sind untereinander bestens verknüpft. Master-Studenten der Soziologie an der Universität Frankfurt haben herausgefunden, dass sieben von zehn der in Deutschland tätigen Drei-Sterne-Köche und 40 Prozent der Zwei-Sterne-Köche in den Restaurants von **Eckart Witzgmann** und **Harald Wohlfahrt** (Foto: Deck) gearbeitet haben. Beide – Witzgmann mit seinen Lokalen Tantris/Aubergine in München und Wohlfahrt, der als Küchenchef der Schwarzwaldstube“ im Hotel Traube in Tonbach ausgeschieden ist – gelten als Pioniere der von Frankreich inspirierten Nouvelle Cuisine in Deutschland. Witzgmann selbst hat für sich in einem Buch 38 Meisterschüler reklamiert. Bei Wohlfahrt kommen die Studenten auf 28 aktive Köche, die durch seine Küche in Baiersbronn gewandert sind. Daher ist es vielleicht auch nicht verwunderlich, dass sich die Präsentation der Speisekarten und auch Gerich-



Harald Wohlfahrt

te in den Sterneküchen ähneln. Bei Interviews von Besuchern fanden die Studenten heraus, dass aus Neugier und Interesse allein keiner den Weg ins Restaurant findet. „Man kommt da in der Regel nur rein, wenn man von Geschäftspartnern oder Freunden mitgenommen wird“, sagt Projektleiter **Christian Stegbauer**. Die Höhe der Menüpreise halten die Besucher angesichts der Qualität für durchaus angemessen, heißt es. dpa

Jeder muss mal klein anfangen: Das galt auch für das Hotel Sackmann in Baiersbronn-Schwarzenberg. Vor 90 Jahren, im Jahr 1927, erwarben **Christian und Friederike Sackmann** im Murgtal ein kleines Wohnhaus und verwirklichten ihren Traum einer eigenen Café-Pension. Heute zählt das Haus zu den ersten Adressen im Schwarzwald. Auch in Gourmetkreisen hat das Hotel Sackmann einen guten Ruf. Bereits 1993 eröffnete im einstigen Café das Gourmetrestaurant Schlossberg, das unter Küchenchef **Jörg Sackmann** schon zwei Jahre später mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Im Jahr 2013 kam der zweite Stern hinzu – und Sackmanns Sohn Nico wurde Küchenchef. Der Höhepunkt zum 90-jährigen Bestehen wird am 17. November gefeiert – mit einem Menü, das fünf mit insgesamt elf Michelin-Sternen dekorierte Küche servieren. Mit dabei sind **Harald Wohlfahrt**, der 25 Jahre mit drei Sternen dekoriert war, **Klaus Peter Lump** (drei Sterne) vom Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal, sowie **Hans Stefan Steinheuer** (zwei Sterne, Bad Neuenahr, **Paul Ivic**, der in Wien mit seinem vegetarischen Restaurant einen Stern holte und Gastgeber **Jörg Sackmann** (zwei Sterne) und dessen Sohn **Nico Sackmann**. kam

Mit der Sommer-Genusstour „tafelVine“ hat der Event- und Showkoch **Ronny Loll** eine Veranstaltungsreihe entwickelt, die im nächsten Jahr weiter ausgebaut werden soll. „Wir haben viel mehr Leute erreicht als erwartet“, zieht der Wahl-Baden-Badener ein erstes Fazit der Reihe, bei der er in Weingütern der Region gastiert und zu den Weinen des jeweiligen Winzers ein Acht-Gänge-Menü serviert. Sofern es die Witterung zulässt, finden die Veranstaltungen sogar am Weinberg statt. Ein Ambiente, das einen Reiz der Veranstaltung ausmacht. Für das nächste Jahr seien bereits die ersten Termine vereinbart, freut sich Loll, der als Foodstylist, Pro-

Sterneköche sind bestens vernetzt

Sieben von zehn der Besten gingen bei Witzgmann und Wohlfahrt in die Schule



WILL MEHR AUF REGIONALES SETZEN: Eventkoch Ronny Loll plant eine Ausweitung seiner Reihe „tafelVine“, die in diesem Sommer Premiere feierte. Foto: Kamleitner

dukt- und Rezeptentwickler auch schon für die Fernsehköche **Sarah Wiener**, **Rainer Sass**, **Johann Lafer**, **Nelson Müller** und **Cornelia Poletto** tätig war. Nach den fünf Terminen in diesem Jahr sollen es 2018 deutlich mehr werden. Dann will Loll auch beim Menü noch mehr auf regionale Produkte setzen. Denkbar sei, dass künftig jährlich wechselnde Themenschwerpunkte beim Menü umgesetzt werden. Mit „tafelVine“ will Loll mit seinen Partnern neben den einheimischen Gourmets auch Touristen ansprechen. kam

Sie interessieren sich für Wein? Dann haben Sie vielleicht Lust auf eine Tour auf der Badischen Weinstraße. Die bereits 1954 ausgewiesene touristische Route von Baden-Baden bis Weil am Rhein bietet dem Weinfreund viele Angebote, die badische Lebensart mit kulinarischen Hochgenüssen verbindet. Im Jahr 2014 wurde die Ferienstraße um den Abschnitt zwischen Laudendach an der Badischen Bergstraße über Heidelberg und Karlsruhe bis Baden-Baden verlängert. Wer sich vorab über attraktive Ziele entlang der insgesamt rund 500 Kilometer langen Route informieren möchte, findet in dem neu aufgelegten

Band „Die Badische Weinstraße“ von **Franz Hilger** (Aquensis-Verlag, 124 Seiten, 12,80 Euro) einen informativen Ratgeber. kam

Noch bis zum 1. September bieten 15 Wirte im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord drei Gerichte und ein Menü auf ihrer Speisekarte an, für die sie Käse aus dem Schwarzwald verarbeiten. „Ob Ziegenkäse im Strudelteig, herzhaftes Käse-Lauch-Suppe oder ganz klassisch als Auflauf – je nach Art und Geschmack lassen sich mit Schwarzwälder Käse viele verschiedene Gerichte zaubern“, betont der Vorsitzende der Naturpark-Wirte, **Rolf Berlin**. Mit ihrer Aktion wol-



KÄSE AUS DEM SCHWARZWALD verarbeiten Naturpark-Wirte für besondere Gerichte. Foto: Mesenholl/Naturpark

len die Gasthäuser nicht nur auf die Vielfalt der heimischen Küche hinweisen, sondern auch für den Erhalt der Kulturlandschaft werben. Für die Landschaftspflege mit Messer und Gabel haben sich im Naturpark insgesamt rund 50 Wirte zusammengeschlossen. Bei jedem Naturpark-Wirt gibt es ganzjährig mindestens sechs Gerichte und ein regionales Menü mit Zutaten aus dem Gebiet des Naturparks. Infos im Internet unter www.naturparkschwarzwald.de. kam

Jetzt haben Sie auch Appetit bekommen? Wenn Sie gerne selbst am Herd stehen und Rezepte rund ums Brot aus baden-württembergischen Küchen suchen, dann lohnt sich ein Blick in das Buch „Knuspriger Südwesten“ (Silberburg-Verlag, 127 Seiten, 9,90 Euro). Leckere Brotrezepte und Ideen für Brotaufstriche, Brotaufläufe, Brotsuppen und Brotsalate von Hörern des Radiosenders SWR4 und Landfrauen sind es wert, ausprobiert zu werden. **Gerlinde Kretschmann**, Gattin unseres Ministerpräsidenten **Winfried Kretschmann**, verrät zudem das Lieblingsbrot des grünen Regierungschefs: österliches Kräuterbrot. Dazu gibt es Tipps von Hobbykoch und SWR4-Moderator **Michael Branik**. kam

Vegane Gerichte finden immer mehr Freunde. Dabei werden auch viele alte Rezepte wieder neu hervorgezaubert. „Schwäbisch vegan“ heißt ein schön aufgemachter Band von **Lisa Geiger** (Verlag Eugen Ulmer; 112 Seiten, 16,90 Euro), in dem sie 50 Rezepte aus dem Ländle vorstellt – darunter viele Lieblingsrezepte aus ihrer Kindheit. Das weckt die Lust zum Ausprobieren, zumal auch viele Gerichte dabei sind, die sich mit wenig Aufwand als leckere Hausmannskost schnell auf den Teller zaubern lassen. Fazit der Autorin: „Die Gerichte schmecken vegan umso besser, weil kein Tier für den Genuss leiden muss.“ kam

Sie hat überall Fans: Die Brezel. Sogar ins Museum hat es das berühmte Laugengebäck schon geschafft. Aber wer hat sie eigentlich erfunden und wie entsteht sie? Wissenswertes und Kurioses rund um das Teil mit der markanten geschlungenen Form hat **Irene Krauß** in dem Buch „Das große Buch der Brezel“ (Silberburg-Verlag, 184 Seiten, 19,90 Euro) zusammengetragen. Diese Form der Unterhaltung schmeckt jedem Brezel-Fan! kam