

Schwarzwald Tourismus GmbH (STG)

Kompetenzzentrum Tourismus
Wiesentalstraße 5, D-79115 Freiburg

Telefon +49 761.89646-71 /+49 761.89646-40
E-Mail presse@schwarzwald-tourismus.info
Internet www.schwarzwald-tourismus.info/presse



3. Schwarzwald Genuss-Award „kuckuck 23“:

Die beliebtesten Genießer-Adressen im Schwarzwald

Freiburg, Juli 2023 – Schwarzwaldtypische Gastronomie und Gastlichkeit, kreative Kochkunst, innovative Genuss-Konzepte und modernes, nachhaltiges Erlebnis-Ambiente – im Schwarzwald geht das gut zusammen: Das belegen die insgesamt sieben Preisträger des Schwarzwald Genuss-Awards „kuckuck 23“, die am Mittwoch (12. Juli 2023) im Rahmen eines Galaabends in den „Black Forest Studios“ in Kirchzarten ausgezeichnet wurden. Die Schwarzwald Tourismus GmbH (STG) richtete den Wettbewerb zum dritten Mal aus.

Für die Publikumspreise des Schwarzwald Genuss-Awards „kuckuck 23“ konnten Genießer und Gäste ihre Lieblingsadressen in sechs Kategorien vorschlagen. Nach einer ersten Abstimmungsrunde kämpften im Finale die drei meistgenannten jeder Kategorie um die Online-Stimmen der Wähler. Alle 18 Finalisten waren bei der Preisverleihung dabei und warteten mit Spannung auf die Kür der Sieger. Gesucht waren wie in den Ausgaben zuvor das „Restaurant des Jahres“, der „Hof des Jahres“, das „Fest des Jahres“ und das „Nest des Jahres“ in Beherbergungsbetrieben mit mindestens zehn Betten. Zu den beiden neuen Kategorien gehörte 2023 der „kuckuck für Nachhaltigkeit“ und der „Newcomer des Jahres“.

„Das Nachholbedürfnis in der Bevölkerung nach geselligem Miteinander hat sich in den Betrieben bereits im vergangenen Jahr deutlich bemerkbar gemacht. Der Zuspruch der Gäste war enorm und die Hotels und Gastronomen haben auch unter herausfordernden Bedingungen sehr gut gearbeitet“, sagte Hansjörg Mair, Geschäftsführer der Schwarzwald Tourismus GmbH (STG) und Initiator des „kuckuck“. „Unsere Gastgeber sind in ihrem Element: Sie können sich wieder um ihre Gäste kümmern und ihnen genussvolle Momente bescheren. Das hat sich auch in der Resonanz zum „kuckuck“ gezeigt: 101 Betriebe waren nominiert, insgesamt entfielen auf sie mehr als 53.000 Stimmen.“

Die Gewinner der Publikumspreise „kuckuck 23“ (Porträts unten) sind:

- Newcomer des Jahres: **Schwarzwälder Lachsfischräucherei „Glut & Späne“** in Freiamt
- Fest des Jahres: **Erdbeerfest** in Oberkirch
- Der „kuckuck“ für Nachhaltigkeit: **„derWaldfrieden Naturparkhotel“** in Todtnau-Herrenschwand
- Nest des Jahres: **Hotel „Ludinmühle“** in Freiamt
- Restaurant des Jahres: **„Das Blümchen“** in Freiburg
- Hof des Jahres: **„Schindelmatthof“** in Münstertal

Die 13-köpfige Jury vergab zusätzlich den **Ehrenpreis**. Dieser geht an **Hermann Bareiss und das Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal** als Anerkennung dafür, wie sich das renommierte Luxushotel in besonderer Weise für die Ausbildung und Förderung seines Personals einsetzt. Als Schirmherr des Genuss-Awards sagte Dr. Patrick Rapp, Staatssekretär im Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus des Landes Baden-Württemberg, in seiner Laudatio über Hermann Bareiss: „Sie tragen mit dem Renommee Ihres Hotels nicht nur für Ihre Heimatgemeinde Baiersbronn und den Schwarzwald, sondern für das ganze Land Baden-Württemberg maßgeblich zur Reputation als

erstklassige Adresse für Genussurlauber bei und bürgen mit Ihrem guten Namen mit für das Genießerland Nummer 1. Als Gastgeber, Heimatbotschafter und Nachwuchsförderer haben Sie sich weit über die Region hinaus verdient gemacht.“

Den Ruf des Schwarzwalds als Genussregion „verdanken wir den vielen innovativen Hoteliers, Gastronomen und touristischen Akteuren, die tagtäglich mit Herzblut, Leidenschaft und Kreativität ihrer Berufung nachgehen“, sagte Landrat Frank Scherer (Ortenaukreis). „Deshalb ist es mir und allen am Award Beteiligten ein Herzensanliegen, den vielen herausragenden Schwarzwälder Genusshelden eine Plattform zu bieten, ihre Leistungen in den Fokus zu rücken und mit dem „kuckuck“-Award zu würdigen. Letztlich wird das auch die abwechslungsreiche Ferienregion, geprägt von Regionalität und Hochwertigkeit des Angebots, noch weiter nach vorne bringen“, so der Vorsitzende der Gesellschafterversammlung der STG.

Auch Ulf Tietge, Herausgeber des Magazins „#heimat Schwarzwald“ und gut informiert über Entwicklungen und Trends der Hotellerie- und Gastro-Branche, hob hervor: „Der Schwarzwald wird immer bunter, immer vielfältiger und öffnet sich für immer mehr unterschiedliche Zielgruppen.“ Im sanften, umweltverträglichen Tourismus, prämiert mit dem „kuckuck für Nachhaltigkeit“, sehe er eine große Chance für den Schwarzwald. „Ich finde es nur folgerichtig, dass sich Gastgeber ganz bewusst dafür entscheiden, unsere Umwelt und damit die Schönheit des Schwarzwalds zu bewahren.“

Rund 300 Gäste verfolgten die Preisverleihung, die aufgrund der nachhaltigen Planung und Umsetzung ebenso wie die vorangegangene Jahrestagung der STG als „Green Event BW“ firmieren durfte. Moderiert wurde der Award von der früheren Deutschen Weinkönigin Josefine Schlumberger aus Sulzburg-Laufen und Schwarzwald-Botschafter Hansy Vogt. Alle Sieger erhielten eine moderne Schwarzwälder Kuckucksuhr, exklusiv entworfen und angefertigt von der Traditionsfirma Rombach & Haas in Schonach.

Alle Infos zum 3. Genuss-Wettbewerb der Schwarzwald Tourismus GmbH, zur Preisverleihung und zum Ehrenpreisträger-Video unter www.kuckuck-award.de

Porträts der Preisträger und Nennung der Zweit- und Drittplatzierten:

Ehrenpreis der Jury: Hermann Bareiss und das Hotel Bareiss

Mit dem Ehrenpreis der Jury werden 2023 Hermann Bareiss und das Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal ausgezeichnet, als Anerkennung dafür, wie sich das renommierte Luxushotel in besonderer Weise für die Ausbildung und Förderung seines Personals einsetzt.

Kaum ein nationaler wie internationaler Hotellerie- oder Gastronomie-Führer, in dem das 5-Sterne-Superior-Hotel Bareiss samt Gourmetrestaurant mit 3 Michelin-Sternen nicht auf den vordersten Plätzen zu finden ist. Neben exzellenter Gastronomie auch in den weiteren Restaurants punktet das Resort im nördlichen Schwarzwald mit 124 eleganten Zimmern und Suiten, einem großzügigen Wellnessbereich, weitläufigen Außenanlagen und



einem abwechslungsreichen Aktivprogramm für die ganze Familie. Dazu kommen mit Wanderhütte Sattellei, dem restaurierten Morlokhof und dem 2017 eröffneten Forellenhof Buhlbach drei Angebote,

deren Gastronomie allen Bewohnern und Besuchern der Region sowie den Hotelgästen zur Verfügung steht. All das belegt das Bestreben der Familie Bareiss nach Traditionsbewusstsein, Zukunftsorientierung sowie Naturerhalt und ist ein klares Bekenntnis zum Schwarzwald. Gegründet wurde der Familienbetrieb 1951 von Hermine Bareiss, Sohn Hermann Bareiss (Jahrgang 1944) übernahm das Haus 1973, seit 2015 führen sein Sohn Hannes und dessen Ehefrau Britta gemeinsam mit ihm die Geschicke des Hauses. Auf die Frage nach dem Erfolgsgeheimnis antwortet Patron Hermann Bareiss im Preisträger-Video: „Unsere Gäste fühlen sich wohl bei uns. Auch unsere Mitarbeiter fühlen sich wohl und sind glücklich – und nur glückliche Mitarbeiter können Gäste glücklich machen.“

Im Bareiss wird Wert gelegt auf erstklassige Arbeitsbedingungen und den notwendigen Ausgleich für die rund 350 Mitarbeiter (40 Azubis haben im Ausbildungsjahr 2022/23 ihre Lehre begonnen): In der Bareiss-Akademie, dem hauseigenen Aus- und Weiterbildungszentrum, werden jährlich mehr als 200 Schulungen und Kurse für Mitarbeiter aller Bereiche angeboten, um das Miteinander zu stärken und Wissen fachübergreifend auszubauen. In der Praxis begleiten erfahrene Fach- und Führungskräfte die Entwicklung, unterstützen die Vorbereitung zur Abschlussprüfung und zeigen individuelle Karrierewege auf. Dazu kommen u.a. komfortable Personalwohnungen, die Verpflegung im Mitarbeiterrestaurant, ein eigenes Fitness-Studio und weitere Benefits wie die Bareiss-Card, die Ermäßigungen im lokalen Einzelhandel und bei touristischen Aktivitäten in der Umgebung garantiert. Die Wertschätzung für die Mitarbeiter zeigt sich aber auch im guten Verhältnis zueinander: Hermann Bareiss, der wie alle anderen Führungskräfte nah an der Basis ist und sich noch immer jeden Namen einprägt, sagt dazu: „Wir versuchen, unseren Mitarbeitern viel zurückzugeben von ihrem Engagement und Herzblut, weil wir auch viel erwarten: für unsere Gäste. Wir geben aber nicht zurück, damit unsere Mitarbeiter „funktionieren“. Was wir unseren Mitarbeitern geben, ist zu ihrem eigenen Besten: einen sicheren Arbeitsplatz, wohin sie gerne kommen, von dem man seine Familie ernähren kann und durch den man auch etwas für die eigene freie Zeit und sein privates Leben hat.“

In der Folge sind viele Mitarbeiter seit Jahren oder gar Jahrzehnten im Bareiss tätig (oder kommen nach Wanderjahren gerne wieder zurück, wie auch nach den Corona-Lockdowns alle Mitarbeiter wieder zurückgekehrt sind): Seit 1992 steht beispielsweise 3-Sterne-Koch Claus-Peter Lumppp als Küchenchef am Herd, ebenso lange ist Thomas Brandt (Maitre im Service) dabei, der sagt: „Was Hermann Bareiss hier geleistet hat und noch immer tagtäglich leistet – da ist er für uns alle ein sehr großes Vorbild. Nicht nur für uns persönlich, sondern auch für die ganze Branche hat er Außergewöhnliches geleistet.“ www.bareiss.com

Newcomer des Jahres: Schwarzwälder Lachsfischräucherei „Glut & Späne“

Das zu Weihnachten vom Patenonkel erhaltene Angelset hat für den am Bodensee aufgewachsenen Michael Wickert seinen weiteren Lebensweg bestimmt: In Berlin hat er „Fishery Sciences and Aquaculture“ studiert, sich bei Reise- und Forschungsaufenthalten in der Schweiz, in Brasilien, Australien und Südafrika immer weiter Know-How angeeignet und mehrere Jahre



in der Normandie gearbeitet. 2012 eröffnete er in Berlin-Kreuzberg seine Fischräucherei „Glut & Späne“, mit der er Ende 2021 nach Freiamt nördlich von Freiburg umgesiedelt ist. Wichtige Auslöser für seinen Umzug waren laut Wickert „zwei absolute Schwarzwald-Schätze“: die tolle Qualität der Schwarzwaldforelle. Und die Schwarzwälder Räuchertradition, die er einst auf dem Untermühlbachhof bei St. Georgen erlernte und nun für seine Fischprodukte anwendet. Tannengrün und Fichtenspäne, die er im Wäldchen bei seiner Räucherei sammelt, spielen dabei eine wichtige Rolle, genauso wie seine Gewürzmischung, die sich an die Schwarzwälder Speck- und Schinkenherstellung anlehnt. Zu erwerben sind seine Spezialitäten freitags und samstags in seinem Hofladen oder am täglich zugänglichen SB-Kühlschrank. www.glutundspaene.de

Platz 2: Café Restaurant Zuckerbergschloss in Kappelrodeck, www.zuckerbergschloss.de

Platz 3: Münstermarkt Frühstückstour in Freiburg, www.muenstermarktfruehstueckstour.de

Fest des Jahres: Oberkircher Erdbeerfest

Oberkirch im Renchtal ist einer der bedeutendsten Erzeugermärkte für Erdbeeren: Am Westrand des mittleren Schwarzwaldes werden auf den sandigen Lehm- bis tiefgründigen Lössböden jährlich viele Tonnen der Früchte in bester Qualität geerntet. Wenn am letzten Mai-Wochenende das alljährliche Erdbeerfest eingeläutet wird – nächster Termin für die 23. Ausgabe ist 25./26. Mai 2024 –, steht die Oberkircher Fußgängerzone ganz im Zeichen der „Königin der Früchte“: Konditoren, Gastronomen, Weingüter und regionale Selbstvermarkter bieten an diesem Wochenende allerlei Köstlichkeiten rund um die Erdbeere an. Ein attraktives Rahmenprogramm für die ganze Familie – von Open-Air-Konzerten über Kunsthandwerkermarkt bis zu Wissenswertem über Erdbeer-Anbau und Erdbeer-Sorten – macht die Veranstaltung zu einem auch überregional sehr beliebten Fest mit rund 10.000 Besuchern. www.erdbeerfest-oberkirch.de



Platz 2: Bühler Zwetschgenfest, www.buehl.de/zwetschgenfest

Platz 3: „Schnecke-Fescht“ in Pfaffenweiler, www.pfaffenweiler.de/schnecke-fescht

Der „kuckuck“ für Nachhaltigkeit: „derWaldfrieden Naturparkhotel“

„derWaldfrieden“ in Todtnau-Herrenschwand im südlichen Schwarzwald zeigt schon von außen seine Verbundenheit zur Region: Geschicht wird Tradition und raffinierte Moderne architektonisch miteinander verknüpft, so dass das Gebäude auch zur neuen Architekturroute Schwarzwald gehört. Dieser Gedanke der regionalen Verortung und EMAS-zertifizierten Nachhaltigkeit spiegelt sich auch in kulinarischer Hinsicht: Irmgard Hupfer, ihr Sohn Volker und seine Frau Dorothee sind nicht nur Schwarzwälder Gastgeber aus Leidenschaft, sondern auch Gründungsmitglieder der Naturparkwirte und Naturparkhotel: Als solche setzen sie konsequent auf Produkte aus dem Naturpark Südschwarzwald.



Das bedeutet: Kurze Transportwege, hohe Qualität und geschmackvolle Gaumenfreuden, die im Guide Michelin mit einem „grünen Stern“ sowie einem „Bib Gourmand“ ausgezeichnet sind. Im Familienbetrieb in der dritten Generation stehen Gast und Umwelt im Fokus. „Unsere Umweltpolitik gliedert sich in zwei Punkte: Zum einen das natürliche ökologische Umfeld an sich, zum anderen der Mensch und wie er sich mit seinen Mitmenschen darin bewegt. Wir möchten durch gezielte Angebote dafür sensibilisieren, dass Natur und Gesundheit zwei der höchsten Güter des Lebens sind, die bewahrt und gepflegt werden müssen“, sagt Volker Hupfer. www.derwaldfrieden.de

Platz 2: Schwarzwaldcamp in Schluchsee, www.schwarzwaldcamp.com

Platz 3: Wellness-Hotel Tanne Tonbach in Baiersbronn, www.hotel-tanne.de

Nest des Jahres: Hotel „Ludmühle“

Schon die idyllische Lage der „Ludmühle“, umgeben von Wiesen und Wäldern in Freiamt nördlich von Freiburg, ist wie geschaffen für einen Erholungsurlaub: Denn neben Panoramasichten und vielfältigen Aktivangeboten punktet das 4-Sterne-Superior- und mit 5 Wellnessstars ausgezeichnete Hotel mit herzlichem Service und besonderen Verwöhn-Momenten: 2000 Quadratmeter Wellness-



und Spabereich mit Saunalandschaft schmeicheln Körper und Seele. Fürs kulinarische Wohlbefinden sorgen Restaurants und Stuben, Highlight ist die „Jagdstube“ mit Wildgerichten aus eigener Jagd. 1702 wurde die Mühle erstmals urkundlich erwähnt und ist von einem landwirtschaftlichen Betrieb über eine Dorfwirtschaft bis zum heutigen familienfreundlichen Wellnesshotel mit 64 gemütlichen Zimmern und großzügigen Suiten gewachsen. „Seit Generationen haben wir uns zum Ziel gesetzt, die Zufriedenheit der Gäste als Ansporn für das eigene Handeln zu sehen“, sagt Gastgeber Walter Zimmermann. „Neben der Schwarzwälder Gastlichkeit sehen wir uns als größter Arbeitgeber in der Gemeinde auch in großer Verantwortung gegenüber Nachhaltigkeit und Regionalität.“ Weitere Maximen des Handelns sind gelebter Teamgeist und Mitarbeiterförderung. www.ludmuehle.de

Platz 2: Hotel „Der Engel“ in Sasbachwalden, www.engel-sasbachwalden.de

Platz 3: Genusshotel Sackmann Pearls by Romantik in Baiersbronn, www.hotel-sackmann.de

Restaurant des Jahres: „Das Blümchen“

„Das Blümchen“ in Freiburg-Opfingen setzt auf eine spannende Interpretation der beliebten Schwarzwald-Küche: Neben der Regionalität der Produkte und der Kreativität im Umgang damit basiert das Konzept auf einer Vielzahl kleiner, leckerer, hausgemachter Gerichte – den Schwarzwald Tapas – statt eines üppigen Hauptgangs. Auf der Karte stehen u.a. eingelegtes



Gartengemüse mit Minz-Erbsenmus und Rosmarin-Chip, Schnitzel vom gesotteten Tafelspitz mit Senfkruste und Buttermöhre sowie Meerrettich-Petersilienpesto oder Tannenmousse im Glas mit

Heidelbeeren. Eine Vielzahl an veganen und vegetarischen Alternativen sorgt für ein buntes, nachhaltiges Angebot. Der Bezug zum Schwarzwald spiegelt sich auch in der Gestaltung des Restaurants in stimmungsvollen Petrol- und Rottönen samt moderner Schwarzwaldmotive. Guter und herzlicher Service zeichnet den Familienbetrieb unter der Leitung des umtriebigen Sascha Halweg aus. „Unser Miteinander ist geprägt von Freude, Harmonie, Vertrauen und Verantwortung füreinander. Das gilt sowohl für den Umgang innerhalb der Familie, als auch für unsere angestellten Mitarbeiter“, sagt Sascha Halweg. „Wir sehen uns als gastronomischer Botschafter der Marke Schwarzwald und sorgen für überregionale Attraktivität.“ www.bluemchen.restaurant

Platz 2: Eatrenalin (Europa-Park) in Rust, www.eatrenalin.de

Platz 3: Gasthof Pension Storchen in Bad Bellingen-Bamlach, www.storchen.eu

Hof des Jahres: Schindelmatthof

Anke und Thomas Riesterer vom Schindelmatthof in Münstertal-Stohren haben sich der artgerechten und ganzheitlichen Nutztierhaltung samt Direktvermarktung mit kleinem ökologischen Fußabdruck verschrieben. Auf ihrem Bioland-Bergbauernhof in 1120 Metern Höhe – mit eigenem Solarstrom, Wärme aus Restholz und Eigenwasserversorgung – leben durchschnittlich rund 100 Rinder in Mutterkuhhaltung. In kleinen Gruppen



beweiden sie die Wiesen auf dem Schauinsland und ernähren sich nur vom Grünland, im Sommer vom Gras und im Winter von Heu und Grassilage. „Das Bergweiderind ist für die Erhaltung der charakteristischen Schwarzwälder Kulturlandschaft unabdingbar. Das heutige Landschaftsbild – der Wechsel von Wiesen und Wäldern mit seiner Artenvielfalt – ist das Ergebnis jahrhundertelanger bäuerlicher Bewirtschaftung“, erklärt Thomas Riesterer. „Uns ist zudem ein Herzensanliegen, die Wertschöpfung der Nutztiere wieder zurück in die Köpfe der Verbraucher zu bringen.“ Der gelernte Metzger zerlegt das vollumfänglich verwertete Fleisch selbst auf dem Hof und hat sich zum Fleischsommelier weitergebildet. Ihr „Bio-Bergweiderindfleisch“ vermarkten die Riesterers direkt an Kunden aus der Region. Für Urlaubsgäste stehen zwei Ferienwohnungen im modernen Landhausstil parat, die mit weiten Blicken über die Rheinebene bis zu den Vogesen begeistern. Wer möchte, darf die Riesterers zu ihren Tieren begleiten und erhält Einblicke in ihre Arbeit. www.schindelmatthof.de

Platz 2: Weingut Franz Herbst in Kirchhofen, www.herbster-weine.de

Platz 3: Weingut Schlumberger in Sulzburg-Laufen, www.weingut-schlumberger.de

Hochauflösendes Bildmaterial zum Download (Bildmaterial von der abendlichen Preisverleihung ist unter dem gleichen Link ab 13. Juli abzurufen): <https://shared-assets.adobe.com/link/2ba2cade-9e07-4391-55aa-bb168f7d7ad4>

Schwarzwald Tourismus GmbH (STG) - 7 -
Wiesentalstraße 5, D-79115 Freiburg

Telefon +49 761.89646-71 /+49 761.89646-40
www.schwarzwald-tourismus.info/presse

Black.Forest.

Für weitere Informationen:

Schwarzwald Tourismus GmbH

Jutta Ulrich, Leiterin Stabstelle Kommunikation

Kompetenzzentrum Tourismus

Wiesentalstr. 5, 79115 Freiburg

Tel. +49 761 89646-71; ulrich@schwarzwald-tourismus.info