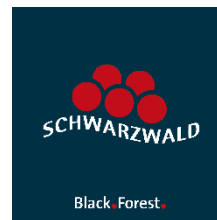


## Schwarzwald Tourismus GmbH (STG)

Kompetenzzentrum Tourismus  
Wiesentalstraße 5, D-79115 Freiburg

Telefon +49 761.89646-71 /+49 761.89646-40  
E-Mail [presse@schwarzwald-tourismus.info](mailto:presse@schwarzwald-tourismus.info)  
Internet [www.schwarzwald-tourismus.info/presse](http://www.schwarzwald-tourismus.info/presse)



## Symbiose aus Genuss und Natur

### Genussmomente unter freiem Himmel

**Freiburg, Mai 2024 – Besonders schöne Momente im Schwarzwald sind Erlebnisse, welche die Natur mit Gaumenfreuden kombinieren. Wie wäre es mit einem Dinner im Weinberg oder einem Picknick mit regionalen Produkten und herrlicher Aussicht? Mit mehr als 24.000 Kilometer Wanderwegen lassen sich kulinarische Genüsse auch perfekt mit ausgedehnten Touren kombinieren. [www.kulinarisch-schwarzwald.info](http://www.kulinarisch-schwarzwald.info)**

#### *Dinieren direkt im Weinberg: Genuss-Event „tafelvine“*

Spitzkoch Ronny Loll lädt mit seinem Wein-Genuss-Event „tafelvine“ von Mitte Juni bis Ende August immer mal wieder direkt in die Weinberge Badens ein – 2024 macht er bei sieben Winzern zwischen Ebenung bei Baden-Baden und Ebringen südlich von Freiburg Station. Zu den Weinen des jeweiligen Winzers bereitet der „kuckuck“-Preisträger von 2021 jeweils ein mehrgängiges passendes Menü aus regionalen Zutaten vor,



das an den festlich gedeckten Tischen zwischen den Reben des Weingutes serviert wird. So können die Gäste an den jeweils zwei Tagen bei einem Winzer den Wein dort genießen, wo er wächst. Die Atmosphäre in den Weinbergen, meist mit Blick über die Rheinebene bis zu den Vogesen, ist einmalig. Ticketpreis pro Person 149 Euro. [www.tafelvine.de](http://www.tafelvine.de)

#### *Freiburger Bächlepicknick*

Die „Bächle“, wie die vielen kleinen Wasserkanäle in der Altstadt von Freiburg liebevoll genannt werden, sind Wahrzeichen der Stadt und laden an heißen Sommertagen dazu ein, an lauschigen Plätzen zu sitzen und die nackten Füße im „Bächle“ zu kühlen, mit Freunden zu chillen und die warmen Tage zu genießen. Ein besonderes Extra ist das Freiburger Bächlepicknick, mit dem sich die „Bächle“ von Freiburg an drei



Terminen im Jahr zur langen Picknickzone verwandeln. Sie finden jeweils freitags, am 14. Juni, 26. Juli und 6. September 2024 von 16 bis 22 Uhr statt. Wer dabei sein will, kann seinen Picknickkorb online buchen und den Inhalt individuell mit ausschließlich regionalen Produkten zum Preis von 48 Euro für zwei Erwachsene bzw. 54 Euro für eine Familie zusammenstellen lassen. Für zusätzlichen Komfort beim Picknick in der Freiburger Altstadt kann außerdem ein Bächlekissen bei der Tourist-Information erworben werden. [www.freiburgerleben.de/citypicknick](http://www.freiburgerleben.de/citypicknick)

### *„Tischlein deck dich“ – Gourmet-Hochgenuss auf 1.000 Meter*

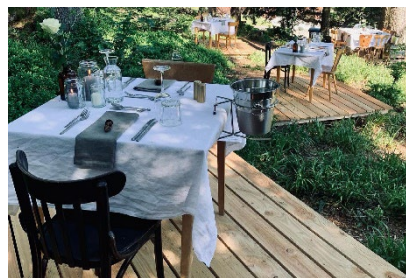
Hoch oben auf dem Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach lockt die preisgekrönte Gourmetküche von Chefkoch Martin Herrmann im Restaurant Le Pavillon Relais & Châteaux Hotel Dollenberg mit kulinarischen Hochgenüssen. Mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnet, gehört sie zu den besten in Deutschland. Das Team des Fünf-Sterne-Hotels beschränkt die lukullischen Genussmomente aber nicht auf das Restaurant,



sondern inszeniert mit dem Angebot „Tischlein deck dich“ auf 1.000 Höhenmetern Gipfelgenüsse unter freiem Himmel gepaart mit einer Aussicht über den Schwarzwald bis in die Rheinebene. Das aussichtsreiche Vier-Gänge-Menü im Freien von Martin Herrmann, begleitet von exzellenten Weinen, findet in der Regel von Mai bis Oktober bei schönem Wetter jeweils mittwochs ab 10 Uhr statt und kostet 85 Euro pro Person inkl. Weinbegleitung. Wer möchte, kann das Schlemmen mit Ausblick auch gerne mit einer Wanderung kombinieren: Denn als Premiumwanderort bietet Bad Peterstal-Griesbach exzellente Wandermöglichkeiten. [www.dollenberg.de](http://www.dollenberg.de)

### *Kerzendinner im Wald mit Übernachtung*

Kulinarischer Hochgenuss unter Schwarzwaldtannen, viel Romantik und dann in ein einzigartig gestaltetes Bett plumpsen? Das geht in der „Edelfuchs“-Lodge von Martin Meier und seinem Sohn Florian, die unweit der Schwarzwaldhochstraße mitten im Wald im Bühlertal gelegen ist. Die Tische für das Dinner stehen auf eigens gezimmerten Podesten, weil der Waldboden uneben ist. Gekocht wird ein



mehrgängiges Menü mit regionalen Produkten. Pro Person kostet das Event inklusive Dinner (1 Flasche Wein und Wasser pro Pärchen), Übernachtung und Frühstück 159 Euro pro Person. [www.edelfuchs-lodge.de](http://www.edelfuchs-lodge.de)

### *„Hoch hinaus“ – Picknick-Wanderung rund um die „Blackforestline“*

Adrenalinkick gepaart mit kulinarischen Genüssen, spektakulären Ausblicken und romantischem Sonnenuntergang: Das bietet die Picknick-Wanderung rund um die 450 Meter lange Hängebrücke „Blackforestline“ im Hochschwarzwald. Treffpunkt ist das Besucherzentrum bei der Hängebrücke. Nach einem Sektempfang wartet die „Blackforestline“, 120 Meter über dem Grund, mit Blick auf den



tosenden Todtnauer Wasserfall. Mit dem Wanderführer geht es am Ende der Brücke auf eine zwei Kilometer lange Tour zu einem romantischen Picknickplatz. Picknickkörbe mit regionalen Produkten und Getränken, begleitet von Gitarrenklängen des Sängers und Gitarristen Mike Furtwängler, bescheren einen genussvollen Sommerabend. Der Abend klingt wieder auf der Hängebrücke, mit Blick auf den Sonnenuntergang über dem Wiesental, aus. Buchbar ist das Picknick-Event an der „Blackforestline“ am 28. Juni 2024 zum Preis von 45 Euro pro Person. [www.hochschwarzwald.de](http://www.hochschwarzwald.de)

### *Biederbacher Tapas-Tour im „ZweiTälerLand“*

Das malerische Schwarzwalddorf Biederbach bei Elzach im „ZweiTälerLand“ bietet zahlreiche Wandermöglichkeiten, bei denen die vielen kleinen Bergrücken immer neue Ausblicke auf die beschauliche Landschaft bieten. Mit der Biederbacher Tapas-Tour lässt sich die Wanderung ideal mit regionalen Genussmomenten verbinden. Denn Schwarzwälder Tapas – kleine Appetithäppchen im Schwarzwaldstil interpretiert –



– bieten die Möglichkeit, die Vielfalt der Schwarzwälder Kulinarik kennenzulernen. Die Tapas werden saisonal von den Biederbacher Gasthäusern Höhengasthaus zum Kreuz, Gasthof Hirschen-Dorfmühle, Gasthaus Sonnhalde und Landgasthof Adler-Pelzmühle kreiert, auf Anfrage auch gerne vegetarisch. Die elf bis 14 Kilometer lange Tagestour beinhaltet drei frei wählbare Tapas-Stationen, die zum Preis von 79 Euro pro Person (exklusive Getränke) individuell zusammengestellt werden kann. Im Preis enthalten sind jeweils drei Schwarzwälder Tapas pro Station sowie die Tourenplanung und Infomaterial. [www.zweitaelerland.de](http://www.zweitaelerland.de)

### *Neue „Elzacher Feinschmecker-Tour“*

Für eine wunderbare Kombination aus Genuss- und Wanderfreuden sorgt die neue „Elzacher Feinschmecker-Tour“ vom „Gasthaus Rössle“: Los geht's um die Mittagszeit mit einem Aperitif im „Rössle“, dort erhalten die Teilnehmer auch den nach ihren Wünschen gefüllten Wanderrucksack – ob vegan oder mit Spezialitäten von Elzacher Metzgereien und Käsen vom Dorerhof sowie dem Sauerteigbrot vom „Rössle“; ob mit Buchholzer Weinen, regionalem Bier von der



Elzacher Löwenbrauerei oder alkoholfreien Getränken. Nach einer Wanderung durch die panoramareiche Landschaft des „ZweiTälerLands“ lockt zum Ausklang im „Rössle“ dann das beliebte Wirtshausmenü in vier Gängen. Das Angebot mit Aperitif, Vesperrucksack samt Getränken und 4-Gänge-Menü kostet 85 Euro pro Person und ist buchbar ab zwei Personen. [www.roessleelzach.de](http://www.roessleelzach.de)

### *Schwarzwälder Genießerpfad „Harmersbacher Vesperweg“*

Das Zusammenspiel aus Genuss- und Wanderfreuden zeichnet den Premiumweg „Harmersbacher Vesperweg“ aus. Auf 14,5 Kilometern führt der Rundweg um den Dorfurlaubs-Ort Oberharmersbach im mittleren Schwarzwald. Im „Donissi Hofladen“ von Markus Schwarz lässt sich der Rucksack mit regionalen Spezialitäten füllen – denn außergewöhnliche Rastplätze hat die Strecke viele zu bieten: Dazu zählen eine 30 Meter lange Baumstammbank, eine „Baumwiege“ und eine Hollywoodschaukel. Wer möchte, kann sich in der Vesperstube Harkhof



(direkt am Wegesrand) oder der Vesperstube Langenberg (in unmittelbarer Nähe) danach noch ein typisches Schwarzwälder Bauernvesper schmecken lassen. [www.oberharmersbach.de](http://www.oberharmersbach.de)

### *„Schlemmerbox für zwei“ auf dem „Wiesensteig“ in Bad Peterstal-Griesbach*

Bad Peterstal-Griesbach ist vor allem für sein Mineralwasser bekannt. Wer gerne in der Natur unterwegs ist, schätzt den Premiumwanderort aber auch wegen seines hervorragenden Wanderangebots. 13,5 Kilometer lang ist der Premiumwanderweg „Wiesensteig“, der Wanderer rund um das Tal der „Wilden Rench“ führt und Natur und Genuss ideal verbindet. Er beginnt am Weiherplatz in Bad Griesbach auf 650



Metern Höhe. Entlang der Rench gelangt man zur Renchtalhütte, die zur ersten aussichtsreichen Rast einlädt. Vorbei an Bergwiesen, Wäldern und Wasserläufen führt die Genusstour durch abwechslungsreiche Landschaften bis zur urigen Haberer Hütte. Feinschmeckern sei hier die „Schlemmerbox für zwei“ empfohlen: Die kulinarische Vesperpause kann zum Preis von 59 Euro für zwei Personen auf der Website der Touristinfo von Bad Peterstal-Griesbach gebucht werden. Am gewünschten Tag stellt das Hotel Kimmig aus Bad Peterstal in der Hütte ein Menü mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region für die Wanderer bereit. Mit einem Zahlencode für die Schlüsselbox erhalten sie Zugang zur Hütte und müssen sich nur noch setzen und genießen. Über die Höhen der „Wilden Rench“ führt der letzte Abschnitt vorbei am Höhengasthaus Herbstwasen wieder zurück zum Weiherplatz. Unterwegs sorgen immer wieder Getränkebrunnen für eine Erfrischung und laden zur kleinen Pause ein. [www.bad-peterstal-griesbach.de](http://www.bad-peterstal-griesbach.de)

### *Genusswandern von Bad Krozingen ins Münstertal*

Mildes Klima und sanfte Hügelketten prägen die Landschaft zwischen Schwarzwald und Vogesen, in der Bad Krozingen mit seinen Vita Classica-Thermen ein Anziehungspunkt für Erholungssuchende ist. Mit dem Angebot „Genusswandern“ lädt die Kurstadt dazu ein, aktiv unterwegs zu sein, die Natur zu erkunden und den Gaumen zu verwöhnen. Die elf Kilometer lange „Genusstour“ führt von Bad Krozingen über die „Fauststadt“ Staufen bis ins malerische Münstertal.



Gleich fünf Genussstationen verwöhnen die Wanderer auf der Tour mit einem Frühstück mit Getränk, einem Croissant mit Heißgetränk, Münstertäler Bauernbrot mit Bibeleskäs, begleitet von einem Glas Weißburgunder oder hausgemachter Limonade, einem Salatteller mit Saftschorle und zum Abschluss zwei Kugeln hausgemachtes Eis. Das Genusswander-Angebot inklusive aller kulinarischer Produkte an den fünf Stationen ist zum Preis für 39,90 Euro pro Person bei der Tourist-Information Bad Krozingen erhältlich. Die Tour kann individuell zu Fuß oder auch mit dem Fahrrad bis zum 27. Oktober 2024 an einem beliebigen Tag jeweils von Mittwoch bis Sonntag absolviert werden. [www.bad-krozingen.info](http://www.bad-krozingen.info)

### *Kulinarische „Lebküchler“-Wanderung bei Todtmoos*

Die Todtmooser werden seit jeher auch „Lebküchler“ genannt. Dieser Spitzname gibt auch dem Schwarzwälder Genießerpfad „Lebküchlerweg“ seinen Namen, der sich durch wunderschöne Aussichtspunkte auszeichnet. Er verläuft zwölf Kilometer weit über schmale Wiesen- und Waldpfade und führt bis knapp auf 1200 Meter Höhe. Vorbei geht es an Wasserfällen, kleinen Schluchten, alten Bauernhäusern und uralten Weidbuchen. Mit dem Angebot „Kulinarische Lebküchler-Wanderung“ vom „Schwarzwaldgasthof Rößle“ in Todtmoos dürfen sich die Teilnehmer auf leckere Spezialitäten freuen: Gestartet wird mit einem Aperitif zu Beginn der Wanderung. Für ein Picknick mit Aussicht unterwegs sorgt das Rucksackvesper inkl. alkoholfreiem Getränk. Dessert gibt es anschließend im Schwarzwälder Traditionscafé „Zimmermann“ und Abendessen im „Hotel Rößle“ ebenfalls inkl. einem alkoholfreiem Getränk. Kosten pro Person 58 Euro. [www.hotel-roessle.de](http://www.hotel-roessle.de)



„Schwarzwaldgasthof Rößle“ in Todtmoos dürfen sich die Teilnehmer auf leckere Spezialitäten freuen: Gestartet wird mit einem Aperitif zu Beginn der Wanderung. Für ein Picknick mit Aussicht unterwegs sorgt das Rucksackvesper inkl. alkoholfreiem Getränk. Dessert gibt es anschließend im Schwarzwälder Traditionscafé „Zimmermann“ und Abendessen im „Hotel Rößle“ ebenfalls inkl. einem alkoholfreiem Getränk. Kosten pro Person 58 Euro. [www.hotel-roessle.de](http://www.hotel-roessle.de)

### *Picknick mit Weinbergblick entlang der „Badischen Weinstraße“*

Einer der schönsten Picknickplätze entlang der „Badischen Weinstraße“ ist der Aussichtspunkt Mondhalde bei Vogtsburg im Kaiserstuhl: Von dort lässt sich das Panorama ins Rheintal genießen. Mit dem bestellbaren „Breisacher Vesper-Rucksack“ müssen sich Feinschmecker nur um den Wanderweg, nicht aber um die Verpflegung kümmern. Er enthält zum Preis von 30 Euro Leckereien aus Breisach und der Region mit Geschirr für zwei Personen und natürlich eine Flasche Badischer Wein. [www.tourismus.breisach.de](http://www.tourismus.breisach.de)



Er enthält zum Preis von 30 Euro Leckereien aus Breisach und der Region mit Geschirr für zwei Personen und natürlich eine Flasche Badischer Wein. [www.tourismus.breisach.de](http://www.tourismus.breisach.de)

### *„Badisch Uffdischt“ feiert 25 Jahre Naturpark Südschwarzwald*

Bei der Veranstaltungsreihe „Badisch Uffdischt“ lernen Genießer die badische Küche bei einem 3-Gänge-Menü kennen und (ziemlich sicher) lieben. Die Besonderheit: Aufgetischt werden die Gerichte aus eigenen und regionalen Zutaten nicht im Restaurant, sondern bei den aktuell acht Gastgeberinnen – von der Ortenau bis zum südlichen Schwarzwald – im Wohnzimmer, in der Scheune oder auf der Hof-Terrasse. Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums des Naturparks Südschwarzwald erwartet Gäste am 3. August 2024 ein besonderes „Green Dinner“ im Kapellenhof in Glottertal: Petra Rehm-Hug und Silvia Reichenbach zaubern wilde Kräuterquiche mit buntem Salat aus dem Bauerngarten, zarten Glottertaler Rinderbraten mit grünem Graupenrisotto, knusprigem Ofengemüse und würziger Petersiliensalsa (vegetarische Alternative: gebratene Kräuterseitlinge) und zum Abschluss ein süßes Badisches Dreierlei für ihre Gäste. Alkoholfreie Getränke sind im Preis von 68 Euro pro Person inbegriffen. [www.badisch-uffdischt.de](http://www.badisch-uffdischt.de)



Am 3. August 2024 ein besonderes „Green Dinner“ im Kapellenhof in Glottertal: Petra Rehm-Hug und Silvia Reichenbach zaubern wilde Kräuterquiche mit buntem Salat aus dem Bauerngarten, zarten Glottertaler Rinderbraten mit grünem Graupenrisotto, knusprigem Ofengemüse und würziger Petersiliensalsa (vegetarische Alternative: gebratene Kräuterseitlinge) und zum Abschluss ein süßes Badisches Dreierlei für ihre Gäste. Alkoholfreie Getränke sind im Preis von 68 Euro pro Person inbegriffen. [www.badisch-uffdischt.de](http://www.badisch-uffdischt.de)

Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie hier zum Download: <https://tourismus-bw.canto.com/b/GNML5>

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](mailto:ulrich@schwarzwald-tourismus.info)