



»Zu Wildschweingerichten passt ein dunkles, aromatisches Bier. Es begleitet den kräftigen Wildgeschmack.«

Markus Schlör
Geschäftsführer Alpirsbacher Klosterbräu

Das Schwarzwild – natürliches Fleisch aus dem Schwarzwald

Im Rahmen von Aktionswochen finden Sie jedes Jahr besondere Gerichte aus regionalen Zutaten auf den Speisekarten der Naturpark-Wirte. 2021 widmen sich die teilnehmenden Gastronomen aufgrund der großen Nachfrage zum dritten Mal in Folge dem Schwarzwälder Schwarzwild.

Zu den Wildbret-Spezialitäten empfehlen die Naturpark-Wirte das Bier „Kloster Dunkel“ ihres Partners Alpirsbacher Klosterbräu. Das Dunkelbier passt mit seinem malzigen Geschmack besonders gut zu Schwarzwild.



Wir sind Partner und Förderer des Naturparks:

DURAVIT
www.duravit.de

Alpirsbacher KLOSTERBRÄU
www.alpirsbacher.de

AOK
Die Gesundheitskasse
www.aok.de/bw

Teinacher
www.teinacher.de

badenova
Energie. Tag für Tag
www.badenova.de

corthum
www.corthum.de



NATURPARK SCHWARZWALD
MITTE/NORD

Naturpark-Wirte
Schmeck
den Schwarzwald



Landschaftspflege mit Messer und Gabel

Sie sind Überzeugungstäter am Herd und verwöhnen ihre Gäste mit Köstlichkeiten aus dem Schwarzwald: die Naturpark-Wirte. Rund 50 Gastronomen aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord haben sich zusammengeschlossen, um regionale Spezialitäten in ihren Küchen zuzubereiten. Das Ziel „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ verfolgen sie mit großem Engagement und vielen köstlichen Ideen.

Ein Naturpark-Wirt bietet das ganze Jahr hindurch mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menü an. „Regional“ bedeutet, dass die Hauptzutaten für die Kreationen aus den beiden Schwarzwälder Naturparks stammen.

Das Motto „Schmeck den Schwarzwald“ ist also wörtlich gemeint! Indem die Naturpark-Wirte heimische Produkte in ihrer Küche verwenden, leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der typischen Schwarzwälder Kulturlandschaft.

Inspiration liefert den Küchenchefs all das, was die Saison, die Natur und die Erzeuger für sie bereithalten.

Die so kreierten Gaumenfreuden hinterlassen einen nachhaltigen Eindruck auf der Zunge.



Einmalige Natur und urige Geschmackserlebnisse

Der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord ist ein Paradies für alle, die Natur aktiv erleben wollen – und er ist eine wahre Genusslandschaft. Denn hier gibt es viel mehr als Schwarzwälder Schinken und Kirschtorte. Näheres zu den Naturpark-Angeboten für Genießer finden Sie in dieser Broschüre.

www.naturparkschwarzwald.de
www.naturparkschwarzwald.blog



Bilder: Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, Naturpark-Wirte, Uli Glasemann, Alpirsbacher Klosterbräu, Dimitri Dell, Shutterstock, foodandmore



Wir sind Partner und Förderer der Naturpark-Wirte:

Teinacher
www.teinacher.de

Alpirsbacher KLOSTERBRÄU
www.alpirsbacher.de



Dieses Projekt wurde gefördert durch den Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg.



Aktionswochen 1. Okt. – 30. Nov. 2021

Wilde Sau



Aktionswochen „Wilde Sau“ 2021

Diese Naturpark-Wirte laden Sie ein!

Vom 1. Oktober bis 30. November 2021 zeigen die Naturpark-Wirte, welche besonderen Spezialitäten sich aus Schwarzwild aus dem Schwarzwald zaubern lassen. Freuen Sie sich auf die Wilde Sau: natürlich, urig, lecker!

Brauereigasthof Löwen-Post www.loewen-post.de
Marktplatz 12, 72275 Alpirsbach, Tel. 07444 95595

Hotel Merkurwald Restaurant Wolpertinger www.merkurwald.de
Staufenweg 1, 76530 Baden-Baden, Tel. 07221 24140

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de
Geroldsauer Str. 54, 76534 Baden-Baden, Tel. 07221 99646830

Wanderheim Zavelstein www.berlins-hotel.de
Fronwaldstr. 48, 75385 Bad Teinach-Zavelstein, Tel. 07053 92940

Gasthof zur Traube www.traube-gasthof.de
Weinstr. 77, 77815 Bühl, Tel. 07223 911943

Hotel und Restaurant Bergfriedel www.bergfriedel.de
Haabergstr. 23, 77830 Bühlertal, Tel. 07223 72270

Hotel Kloster Hirsau www.hotel-kloster-hirsau.de
Wildbader Str. 2, 75365 Calw, Tel. 07051 96740

Gasthaus Zum Engel www.gasthaus-zum-engel.de
Hauptstr. 29, 77716 Fischerbach, Tel. 07832 2464

Landhaus Lauble www.landhaus-lauble.de
Fehrenbühl 65, 78132 Hornberg, Tel. 07833 93660

Hotel-Gasthaus zur Eiche www.eiche-hausach.de
Gustav-Rivinius-Platz 1, 77756 Hausach, Tel. 07831 229

Gasthaus Zum Schützen www.schuetzen-hornberg.de
Poststr. 3, 78132 Hornberg, Tel. 07833 368

Gasthaus Krone Altbulach www.krone-altbulach.de
Mühlstr. 12, 75387 Neubulach, Tel. 07053 7156

Landhotel Hirschen www.hotel-hirschen-oberwolfach.de
Schwarzwaldstr. 2-3, 77709 Oberwolfach, Tel. 07834 8370

Naturpark-Hotel Adler www.naturparkhotel-adler.de
St. Roman 14, 77709 Wolfach-St. Roman, Tel. 07836 93780

Restaurant & Café Hüttenklause www.restaurant-wolfach.de
Glashüttenweg 4, 77709 Wolfach, Tel. 07834 866819

Naturpark-Wirte-Rezept

Wildschweinrücken mit Zwetschgen

von Tom Stolz, Hotel Merkurwald Restaurant Wolpertinger, Baden-Baden



Zutaten (für 4 Personen)

- 800 g Wildschweinrücken
- 2 Rosmarinzweige
- 1 Lorbeerblatt
- 2 mittelgroße Schalotten
- 8 Wacholderbeeren
- 100 ml Wildfond
- 100 ml Rotwein
- 2 EL Butter
- 16 Zwetschgen
- 40 ml Balsamico-Essig
- 2 EL Zucker
- 1 EL Butterschmalz

Zubereitung: Wacholderbeeren mörsern, Zwetschgen entkernen und vierteln, Schalotten schälen, eine fein würfeln und die anderen vierteln. Wildschweinrücken eventuell parieren, mit Salz und Pfeffer einreiben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten, geviertelte Schalotte, Wacholder und Lorbeerblatt zugeben und kurz mitbraten. Fleisch mit Rosmarin in eine feuerfeste Form mit Deckel geben und im vorgeheizten Ofen bei ca. 80 Grad rosa braten (Kerntemperatur etwa 65 Grad). Den Bratensatz mit Wein und Fond ablöschen, aufkochen, absieben und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter um die Hälfte reduzieren und abschmecken. Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, Bratensaft zur Sauce geben. Restliche Butter erhitzen, Schalottenwürfel darin anschwitzen, Zwetschgenviertel dazugeben, mit Zucker bestreuen, kurz karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rücken in Steaks aufschneiden, mit Zwetschgen anrichten und mit etwas Sauce beträufeln.

Naturpark-Wirte-Tipp: Als Beilage passen Karotten, Bohnen oder Pastinaken super. Dazu in Butter geschwenkte Schupfnudeln oder Serviettenknödel.



»Wildschweingerichte stehen das ganze Jahr auf der Speisekarte. Das Schwarzwälder Schwarzwild ist eine leckere, natürliche Spezialität.«

Rolf Berlin
Vorsitzender der Naturpark-Wirte

Wissenswertes über

Schwarzwild aus dem Schwarzwald

Borstig und scheu, urig und wehrhaft, ritterlich und klug – es gibt viele Attribute, die das Wildschwein beschreiben. Unter allen Wildtieren in Deutschland ist die Stammform unserer Hausschweine sicherlich das vielseitigste und anpassungsfähigste.

Die Wildschweinpopulation im Schwarzwald hat sich in den letzten Jahrzehnten enorm vermehrt. Dies wird insbesondere durch den Klimawandel und Monokulturen im Maisanbau begünstigt.

Leckerbissen aus der Natur

Auf den Tisch kommen Wildschweinprodukte in all ihrer möglichen Vielfalt bislang noch relativ selten; Fleisch von Reh und Hirsch ist meist beliebter. Dabei muss sich das Wildschwein kulinarisch in keiner Weise verstecken. Fleisch vom Schwarzwild ist ein natürliches, unverfälschtes und vor allem regionales Lebensmittel.

Wildschwein ist das ganze Jahr über ein Genuss – ganz gleich ob gebraten, gegrillt oder geschmort. Die Beilagen wechseln je nach Jahreszeit und Zubereitungsart. Beliebt sind vor allem Wildschweinkeule, -gulasch, -ragout oder -braten.

Aber auch einfach zuzubereitende Gerichte wie gegrillte Steaks und Wildschwein-Bolognese lassen das Herz vieler Wild-Fans höher schlagen. Wurst und Speck dürfen beim Frühstücksbrunch natürlich auch nicht fehlen.

Die „Wilde Sau“ – ein Pilotprojekt des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord

Unter dem Titel Wilde Sau – Schwarzwild aus dem Schwarzwald baut der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord mit Förderung des Landes Baden-Württemberg ein Netzwerk aus heimischen Jägern, Metzgern und Gastronomen auf. Ziel ist es, den besonderen Wert von Schwarzwild-Produkten aus heimischen Wäldern zu zeigen. Das Fleisch der Schwarzkittel ist nicht nur durch und durch natürlich, sondern auch eine kulinarische Delikatesse.

Darüber hinaus bietet der Naturpark zahlreiche Veranstaltungsformate an – von Pirschgängen für Nicht-Jägerinnen und -Jäger bis hin zu Wilde Sau-Kochkursen, -Tafelrunden und -Grillabenden. Außerdem tourt ein Wilde Sau-Foodtruck durch die Lande. Und im YouTube-Kanal Wilde Sau-TV erfährt man Wissenswertes zum Schwarzwild aus dem Schwarzwald. Ein Wilde Sau-Magazin informiert über die Einsatzmöglichkeiten in der Alltags-, Festtags-, Grill- und Vesperküche zuhause. Dieses ist in allen Wilde Sau-Metzgereien erhältlich. Apropos Metzgereien: Für Metzger und Jäger gibt es im Rahmen des Projekts fachspezifische Fortbildungen – vom Zerlege- bis zum Hygienekurs, um beste Lebensmittelqualität auf allen Ebenen anbieten zu können.

Wildschweinfleisch ist eine besondere Spezialität: Sie können daraus alles machen, was auch aus dem Fleisch des Hausschweines gemacht werden kann.

Weitere Informationen unter
www.wilde-sau.net

