



**Aline Wimmer-You ist Naturpark-Wirtin
– auf ihren Herd kommt, was hier im
Schwarzwald wächst und produziert
wird. Ein echter Genuss. Und ein
Gewinn für die ganze Region!**

IM GESPRÄCH MIT ALINE WIMMER-YOU, „HOTEL ADLER BÄRENTAL“

„Landschaftspflege mit Messer und Gabel“

Die Küche im „Hotel Adler“ in Feldberg-Bärental geht mit den Jahreszeiten: „Im Frühjahr bereichern Spargel, Bärlauch und frische Salate die Karte“, sagt Aline Wimmer-You. „Im Frühsommer gibt es Kohlrabi und Kalbfleisch, im Herbst Pilze, Kürbis und Rote Bete und im Winter Wurzelgemüse.“ Die Küchenchefin ist eine von mehr als 50 Naturpark-Wirtinnen und -Wirten aus dem Südschwarzwald, die sich nach dem Motto „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ für den Erhalt der historischen Natur- und Kulturlandschaft einsetzen.

„Unsere Landschaft hier lebt von den Erzeugern und Erzeugern“, betont Aline

Wimmer-You. Denn das typische Schwarzwald-Panorama, also der reizvolle Wechsel von Wiesen, Feldern, Wäldern habe nur Bestand, wenn weiter bäuerliche Landwirtschaft betrieben werde. „Bei uns halten etwa Ziegen die Landschaft offen“, erläutert die Vollblut-Köchin. In jedem Frühjahr müssten viele der männlichen Zicklein die Herde verlassen, dann erwirbt sie der „Adler Bärental“ für die Küche. Ab Herbst können sich die Hotelgäste auf frische Wildspezialitäten freuen. „Es ist gut zu wissen, dass das Geld für unsere Zutaten in der Region bleibt“, betont sie. „Und die Gäste genießen die regionalen Speisen. Die Rückmeldungen sind sehr positiv.“

Die Küche folgt den
Jahreszeiten



GENUSSREGION

Die Wirtin ist im „Hotel Adler Bärental“ groß geworden. 2017 übernahm sie den Betrieb von ihrem Vater Walter Wimmer, einem der Gründungsmitglieder des Vereins der Naturpark-Wirte. Regionalität war der Familie, der auch Alines Ehemann Johann You und Köchin Sabine Wimmer angehören, immer Herzensangelegenheit. „Durch die Initiative des Naturparks ist die Kooperation mit den Erzeugerinnen und Erzeugern, Jägerinnen und Jägern sowie Jagdverbänden in der Region noch einfacher geworden als früher“, freut sich die Küchenchefin.

Von Metzgereien bis zu Mühlen

Sie schätzt diese Netzwerke auch wegen der guten Planbarkeit, damit sie ihre Gäste mit gleichbleibend hoher Qualität überzeugen kann. Von Bauernhöfen über Metzgereien und Getreidemühlen bis hin zur Küche sorgen regionale Wertschöpfungsketten für ein Auskommen der Menschen vor Ort.

Dabei fühlt sich die Familie nicht nur den regionalen Rohstoffen aus der Gebietskulisse des Naturparks Südschwarzwald verpflichtet, sondern auch der regionaltypischen Küche mit ihren traditionellen Gerichten. Wildragout darf daher auf der Karte genauso wenig fehlen wie die Schwarzwälder Kirschtorte. „Wir überraschen aber auch gerne mit außergewöhnlichen Interpretationen“, so die Gastro-



Regionalvermarktung, Land- und Forstwirtschaft

NATURPARK-WIRTE: Mitglieder im Verein (www.naturparkwirte.de) sind Gastwirtinnen und Gastwirte sowie Hoteliers im Naturpark Südschwarzwald. Sie bieten ganzjährig mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menü an – mit Hauptzutaten aus dem Naturpark. Damit unterstützen sie die landwirtschaftlichen Betriebe im Naturpark Südschwarzwald.

INFOS: Genießen Sie mit! Adressen, Tipps und eine Rezept-Broschüre gibt es unter dem nebenstehenden QR-Code.



FOTOS: Hotel Adler Bärental (2), Naturpark Südschwarzwald e. V.

nomin. „Nicht nur, um mit der Zeit zu gehen, sondern weil wir einfach Spaß daran haben, immer wieder Neues auszuprobieren.“

Der Erhalt der einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft ist aber nicht nur für die Lebensqualität der Einheimischen, für die Biodiversität und für die Artenvielfalt vor Ort von großer Bedeutung. Auch Touristinnen und Touristen kommen von überall her in den Südschwarzwald, um sich an der Vielfalt und Schönheit der Region zu erfreuen. Das „Hotel Adler Bärental“ und die anderen Naturpark-Wirtinnen und -Wirte sind dann mit ihrer Küche Schwarzwald-Botschafter für Gäste aus der ganzen Welt.

SILKE KEIL



Die Landschaft des
Südschwarzwalds prägt
die Küche der Naturpark-
Wirtinnen und -Wirte