

# Inhalt

## **12 DIE NEXT GENERATION**

Neun Hochschwarzwälder Köche laden zur Küchenparty – und zeigen, wie kreativ und abwechslungsreich Heimatküche sein kann

## **20 RICHTIG EINKAUFEN**

Wo man im Hochschwarzwald gute und frische Zutaten bekommt

## **22 HÄPPLER**

Bauchspeckchips 24 | Ziegenkäsemousse 26 | Ziegenfrischkäse 28  
Spargelsalat 30 | Wildkräutersalat 32 | Lachs 34 | Forellentatar 36

## **38 ALINE WIMMER-YOU**

Die Köchin vom Feldberg und ihre bodenständige Küche für Genießer

## **42 UNTERMÜHLBACHHOF**

Wie zwei Familien in St. Georgen zusammen leben und arbeiten

## **48 VEGGIE**

Spargelravioli 50 | Dörrobstravioli 52 | Risotto 54 | Bandnuodeln 56

## **58 ALEXANDER MAIER**

Kräuter, Schafe und Chalets: Der Mann aus Todtmoos hat viel vor

## **62 SÜPPLER**

Bärlauchsuppe 64 | Kartoffelsuppe 66 | Kürbiscremesuppe 68  
Waldessenz 70 | Waldpilzcremesuppe 72 | Tom Kha Gai 74

## **76 DANIEL FRECH**

Von Tradition, Moderne und Abenteuerlust – ganz ohne Schickimicki

## **80 SECRET DINNER**

Wo sich Hochschwarzwald-Küche in vollen Zügen genießen lässt

## **90 MANUEL SCHWÖRER**

Ehrliche Gerichte und kulinarische Überraschungen in Lenzkirch

## **94 FISCH**

Forellerröllchen 96 | Lachsforelle 98 | Forellen-Saltimbocca 100  
Ceviche 102 | Zweierlei vom Saibling 104 | Saibling mit Kruste 106  
Saibling in Buttermilch 108 | Kamino-Eintopf 110

## **112 IVÁN LAGUNAS ROMEO**

Gazpacho und Rehrücken: Wo Baden auf Spanien trifft

**116 SEKTKELLEREI**

Eine Ode an die (Lebens-)Freude: Sekt aus dem Hochschwarzwald

**124 FLEISCH**

Landhuhn 126 | Lammsteak 128 | Weidelamm 130 | Weideziege 132  
Zickleinkeule 134 | Zweierlei vom Schwein 136 | Kalbsbrust 138  
Rindsroulade 140

**142 HASLACHHOF**

Von glücklichen Rindern und Getreide mit Superkräften

**148 LORENZ BASCHNAGEL**

Nachbarschaftsliebe und entschleunigtes Glück im Tal der Mühlen

**152 WILD**

Zweierlei vom Hirsch 154 | Wildravioli 156 | Rehnüsschen 158  
Rehkeule 160 | Wildschweinhaxe 162 | Hirschnüsschen 164

**166 JOHANNES DÜNNEBACKE**

Vom Spitzbub zum Spitzenkoch: Mit Fleiß und Spaß zum Erfolg

**172 ROTHAUS**

Wie Deutschlands höchstegelegene Brauerei mit der Natur arbeitet

**178 MATTHIAS SCHWER**

Von Opas Räucherkammer und großen Plänen für die Zukunft

**182 VESPER**

Schinkenbrot 184 | Rinderzunge 186 | Kalbskopf 188 | Hirschcarpaccio 190  
Gurken-Tomaten-Tatar 192 | Champignon-Cappuccino 194

**196 HONIGMEISTEREI**

Die süße Leidenschaft von Hobby-Imker Tim Schreiber aus Schonach

**204 VOLKER HUPFER**

Fine Dining und gutbürgerliche Küche – im Dream Team mit seiner Doro

**208 DESSERTS**

Holunderblütensirup 210 | Panna cotta 212 | Kräutereis 214  
Lebkuchenwaffeln 216 | Blütenpollenparfait 218 | Kirschdessert 220  
Iváns Creme-Dessert 222 | Apfeltarte 224 | Nougat 226 | Schokotarte 228

**230 LISAS CHOCOLATERIE**

Wie Patissière Lisa Rudiger ihr Schokoglück in Titisee-Neustadt fand