

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 HÄPPLE

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 | Bandnudeln 56

58 ALEXANDER MAIER

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

62 SÜPPLE

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

Forellenröllchen 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 ROTH AUS

Wie Deutschlands höchstgelegene Brauerei mit der Natur arbeitet

178 MATTHIAS SCHWER

Von Opas Räucherammer 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
Ivans Creme-Dessert 222 | Apfeltarte 224 | Nougat 226 | Schokotarte 228

230 LISAS CHOCOLATERIE

Wie Pâtissière Lisa Rudiger ihr Schokoglück in Titisee-Neustadt fand