

MARTINA
MEUTH &
BERND NEUNER-
DUTTENHOFER

Hungrig
auf den

Schwarzwald



HERAUS-
GEBEN
VON
DENIS
SCHECK

MERIAN

Inhalt

VORWORT

Unser Schwarzwald | 4

1 | WO IST SCHWARZWALD?

Gebirgszug, Waldgebiet,
Genussregion

Versuch einer Definition | 10

Wie schmeckt

der Schwarzwald?

Unglaublich vielfältig | 18

2 | SCHINKEN, SPECK

UND WÜRSTE

Deftiges aus dem Rauch

Gepökelt und geräuchert | 26

3 | FORELLEN AUS HEIMI-

SCHEN GEWÄSSERN

In einem Bächlein helle ...

... die launische Forelle | 50

4 | WELTBERÜHMT: DIE

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Süße Verführung

Traum aus Sahne, Kirschen

und Schokolade | 64

5 | DIE FLÜSSIGEN FREUDEN

Most und Bier

Gekeltert und gebraut | 72

Hochprozentiges

Vergoren und destilliert | 83

6 | HONIG, KONFITÜREN,

BROT & BUTTER

Süß und fruchtig, gold-
gelb und knusprig

Alles für ein königliches

Frühstück | 92

7 | FERNÖSTLICHES

IM SCHWARZWALD

Asiatische Aromen

Homemade:

Miso und Tofu | 102

8 | VOM FELDBERG ÜBER

DEN SCHAUINSLAND

INS MÜNSTER TAL

Genuss in unverfälschter Natur

*Landgasthöfe, Berg-
hütten und heimelige
Bauernstuben* | 108

9 | VON FREUDENSTADT

DAS MURGTAL HINAB

Historisches Terrain

Im Reich der Sterne | 132

10 | ENTLANG DER

SCHWARZWALDHOCHESTRASSE

Beliebte Ferienregion

*Familienglück und
mondäner Luxus* | 162

11 | ABWÄRTS DURCH

DAS KINZIGTAL

**Verwunschene Wälder
und berühmte Uhren**

*Gediegene Gastlichkeit,
bodenständige Küche* | 184

12 | DREISEEN UND

DER HOTZENWALD

**Ferienparadies und
stille Idylle**

*Mühlen, Klöster und urige
Schwarzwaldhöfe* | 204

13 | DONAUESCHINGEN

UND DER SÜDOSTEN

Raue urweltliche Romantik

*Waldspaziergänge und
gutes Essen* | 226

14 | DER SÜDWESTEN

Enge Täler und Schluchten

*Karsthöhlen, Obstwiesen
und Rebhänge* | 238

15 | FREIBURG IM BREISGAU

Die Leichtigkeit des Seins

*Bummeln, shoppen und
genießen* | 250

16 | VON SANKT GEORGEN

INS GLOTTERTAL

Wo der Kuckuck ruft

*Schauplatz
»Schwarzwaldklinik«* | 262

17 | INS RENCHTAL -

RICHTUNG DURBACH

Sprudelnde Quellen

*Weine und Öle, Wellness
und stille Wasser* | 284

18 | AN ENZ UND NAGOLD

IM NORDEN

Ochsenfleisch und

Schlossruinen | 296

ANHANG | 314

DIE AUTOREN UND IMPRESSUM | 320



Unser Schwarzwald



Wir leben und arbeiten auf dem von Urgroßvater Duttenhofer gegründeten Apfelgut am östlichen Rand des Nordschwarzwalds. Wir verarbeiten diese Äpfel zu allen möglichen Getränken, besondere Säfte, Weine und Prickelndes wie Cidre und Brut. Hier ist der Schwarzwald besonders rau. Das ist gut für das Aroma unserer Äpfel, weil sie am Rand der Vegetationsgrenze besonders säurefrisch und würzig werden. Das tröstet uns darüber hinweg, dass hier Wein nicht gedeihen kann, wie auf der anderen, der dem Rhein zugewandten Seite.

Der Schwarzwald ist hier, im württembergischen Teil, kaum romantisch, überhaupt nicht lieblich. Er hat wenig zu tun mit dem badischen Teil, der das Bild bestimmt, das die meisten Menschen vom Schwarzwald haben: in der Höhe dichte, dunkle Wälder, unterbrochen von sanften Wiesen mit lockeren Baumgruppen, dazwischen malerisch verteilt große, von tief herabreichenden Dächern beschirmte Höfe; in den Tälern freundliche Dörfer mit Fachwerkhäusern wie aus Märchen gefallen, üppig von Blumen bekränzt unter barocken Kirchtürmen; es klappert die Mühle am rauschenden Bach und in den Bächlein helle, da badet die Forelle wie in Schuberts munterer Weise; auf Hängen und Hügeln Obstbäume und in den Ausläufern zur Rheinebene die alles ordnenden Weinberge. Unschuldig – oder

neuerdings verführerisch – lächelnde Schwarzwaldmädel mit rotem Bollenhut neben kühn dreinblickenden Burschen in schwarz-weißer Tracht ergänzen die Fantasie.

Von der Terrasse neben unserem Haus, das etwas erhöht über dem Dorf und unseren Apfelmädeln steht, blicken wir nach Westen ins Tal der von den Schwarzwaldhöhen herunterströmenden Glatt – einem Bach im Sommer, der schon bei mittelstarkem Regen zu einem Flösschen und nach der Schneeschmelze bei Hochwasser zum reißenden Strom werden kann. Der Himmel über dem bergigen Horizont zeigt uns fast jeden Abend an, wie das Wetter am folgenden Tag sein wird – dem Smartphone entnehmen wir stets nur die Bestätigung. Wir überlegen dann, welche Arbeiten anstehen, welche am dringlichsten sind und welche überhaupt möglich sein werden. Der Schwarzwald bestimmt, womit wir den Tag beginnen und wie er verläuft.

Der Schwarzwald beeinflusst auch, auf welchem Weg wir verreisen, wenn wir unser Heim verlassen wollen oder müssen: Wir gelangen schnell auf der Bodensee-Autobahn nach Süden, Richtung Schweiz/Italien, oder nach Norden, wenn um Stuttgart herum nicht alles verstopft ist. Nach Osten bremst uns die Schwäbische Alb aus.

Und für alles Richtung Westen steht uns der Schwarzwald im Weg! Geht es weiter weg, etwa nach Südfrankreich oder Westdeutschland, lohnt sich die weiträumige Umfahrung, für nähere Ziele aber müssen wir mehr oder weniger quer hindurch beziehungsweise obendrüber: Nach Freiburg zum Beispiel, Luftlinie keine 60 Kilometer, führen viele verschiedene Wege, aber keiner unter eineinhalb Stunden – obwohl die bequemste, fast doppelt so weite Route zu mehr als der Hälfte Autobahn (also zunächst Richtung Süden am Ostrand des Mittleren

Schwarzwalds entlang) oder vierspurig ausgebaut ist: Der Schwarzwald ist irgendwo immer sperrig, in diesem Fall ist es das berühmte Höllental!

Tatsächlich ist es dem autoverliebten, stark von der Autoindustrie geprägten und seinen Wohlstand daraus beziehenden Land Baden-Württemberg nicht gelungen, quer durch den rund 160 Kilometer langen Bergzug des Schwarzwalds eine durchgehende Schnellstraße zu bauen! Diese hätte freilich weder durch ein dicht besiedeltes Tal noch über die weitgehend unberührte Natur in der Höhe führen können, sondern zum größten Teil aus Tunneln bestehen müssen, wie man das aus Italien oder der Schweiz kennt. Aber die Politik hat das Gegenteil propagiert, nämlich »Verteilung auf der Fläche«. Was freilich nicht gelingen konnte, denn der Schwarzwald ist ja keine Fläche, sondern eine mehr oder weniger wild bewegte Landschaft, mannigfach durch Täler zerschnitten, die selten gerade verlaufen und daher Umwege fordern oder zu steilen und gewundenen Passfahrten zwingen. Deshalb wird der Verkehr nicht breit verteilt, sondern auf wenige Passagen gezwungen, die dadurch überlastet sind. Die niedrigsten Übergänge werden von Westen her vom Kinzigtal erschlossen, in dem die wichtigste Verkehrsader zwischen Straßburg und den wirtschaftlichen Zentren im Schwarzwald sowie im gesamten südlichen Raum des Landes verläuft – übrigens schon seit Römerzeiten! –, am Ende sich in verschiedene Richtungen gabelnd. Einer der kürzesten Wege führt durch das Tal unserer anfangs erwähnten, in den Neckar mündenden Glatt, auf dem die Schäfer heute noch ihre im Rheintal überwinterten Schafherden zu den Sommerweiden der Schwäbischen Alb treiben, letzte Überbleibsel der früher weitverbreiteten Transhumanz.

Das weite Kinzigtal mit seinen Nebenflüssen, sanfteren Hügeln und Bergen bildet den Mittleren Schwarzwald, der wiederum den Südlichen vom Nördlichen trennt und im Südosten das Quellgebiet der Donau umfasst. Die meisten Städte hier und manch andere Engpässe haben inzwischen Umfahrungen bekommen, häufig durch aufwendige Tunnel. Das hat einerseits das Fahren erleichtert – und auch die Attraktivität der Städte und Dörfer wesentlich erhöht –, andererseits aber auch den Verkehr angezogen und so die Fahrtzeiten nicht wirklich verkürzt. Hinzu kommt, dass auf je steileren umso kurvigeren Straßen kaum überholt werden kann, also schwere Lastwagen das Tempo bestimmen. Wer pünktlich einen bestimmten Ort erreichen will, muss vorsichtig planen und lieber zu früh abfahren!

Trotzdem lieben wir natürlich den Schwarzwald – oder auch: genau deswegen! Nicht immer haben wir es eilig im »Black Forest«, eine der schönsten und auch im Ausland bekanntesten Ferienregionen Deutschlands, direkt vor unserer Haustüre. Er zwingt zur Entschleunigung. Er fordert Zeit, gibt sie aber durch seine Erlebnisvielfalt zurück. Seine prächtigen, in sich ruhenden Wälder, seine grandiosen Aussichtspunkte, erhabenen Berge und die romantischen Täler fordern immer wieder einen Halt ein. Die Besucher mögen sich erfreuen an der behäbig-alemannischen, beredten Gelassenheit der Menschen im südwestlichen Teil oder amüsieren über die zurückhaltende, typisch schwäbische, deswegen aber nicht weniger herzliche Brummigkeit derer im Nordosten. Man mag ermüdet sein von den vielen schönen Eindrücken und Ausblicken oder erschöpft vom vergnüglichen Wandern – kaum irgendwo sonst dürfte in solcher Dichte eine so bemerkenswert gute Gastronomie und Hotellerie zur Einkehr laden.

Der Schwarzwald kann die Geduld strapazieren, aber auch Ruhe spenden. Er bezaubert mit seinem ungemein vielfältigen und dabei überraschend schnell wechselnden, stets eigenwilligen Charakter die Gäste, die hier ein anregendes Wochenende oder einen erholsamen Urlaub verbringen. Gäste aus aller Welt, vor allem den Benelux-Ländern, Frankreich und der Schweiz, die sich ihm ganz individuell auf unterschiedlichste Weise anvertrauen. Er macht sie hungrig im wahrsten Sinne des Wortes – sei es durch Wandern, den Besuch eines der vielen Bäder, Radtouren, Spazierfahrten, Flanieren in den mondänen Badeorten, barocken oder mittelalterlichen, beschaulichen oder betriebsamen Städtchen, dem Besuch von Museen oder Klöstern mit ihren Kunstschatzen, dem Besichtigen der Naturdenkmäler, Naturparks, Seen und Bergkuppen mit Aussichtstürmen. Und er tut gleichzeitig alles mit seinen vielen Gasthäusern, Hotels, Cafés, Weinstuben und Brauereien sowie dem weit verbreiteten Hofverkauf von Speck und Würsten, Honig und Konfitüren, Bränden und Likören, um diesen leiblichen Hunger aufs Angenehmste zu befriedigen. Hunger im übertragenen Sinn: Er entlässt kaum jemanden aus seinem Bann, fordert mit allen seinen Reizen zur Wiederkehr auf.

Deshalb haben wir sofort zugesagt, als man uns fragte, ob wir dieses Buch machen wollen. Wir haben uns aufgemacht, um für Sie zu überprüfen, wie sich unsere weitere Heimat im Augenblick präsentiert. Und wir ergänzen das aktuelle Bild mit den Erfahrungen und Erlebnissen früherer Ausflüge und Reportagen. Es wird ein ziemlich buntes Bild ergeben, mit dem wir sowohl Ihren physischen als auch den immateriellen Appetit auf den Schwarzwald anregen und zugleich Wege zu seiner besten und schönsten Befriedigung aufzeigen wollen.

Dazu unternehmen wir Touren, um eine gewisse Gliederung zu erreichen. Das sollen keine Vorschläge sein, die abgefahren werden müssen, sondern sie sollen einerseits der Orientierung auf der Landkarte dienen und andererseits ein Lesevergnügen schaffen. Sie können sich daraus die Ziele aussuchen und so zusammenstellen, dass Ihre Wünsche und Bedürfnisse befriedigt werden. Dabei wünschen wir Ihnen viel Spaß!

WICHTIGE NACHBEMERKUNG

Die Recherchen für dieses Buch fanden in den von Corona dominierten Jahren 2021/Anfang 2022 statt. Die Öffnungszeiten waren in dieser Zeit eingeschränkt und meist stark verändert, viele Betriebe waren sogar zeitweise geschlossen. Wann es wie weitergehen würde, ob man zu den alten Zeiten öffnen würde oder neue Regelungen finden müsse, wusste niemand zu sagen. Der neue Mindestlohn und die angespannte Lage im Personalbereich lassen es wahrscheinlich erscheinen, dass öfters auf den Mittagstisch verzichtet werden muss und einer oder sogar mehrere Ruhetage dazukommen werden. Wir sehen uns daher außerstande, hierzu verbindliche Angaben zu machen – nichts würde Ihnen mehr Enttäuschung und Verdruss sowie Ärger über unser Buch bringen, als vor verschlossenen Türen zu stehen! Wir bitten Sie daher, sich vor einem Hotel- oder Restaurantbesuch auf der jeweiligen Homepage zu informieren oder telefonisch zu erkundigen und zu reservieren. Weitere ausgesuchte Adressen sind im Anhang zu finden.

Martina Meuth & Bernd »Moritz« Neuner-Duttenhofer,
im Februar 2022, Hopfau



Forellen
aus heimischen
Gewässern





IN EINEM BÄCHLEIN HELLE ...

... *die launische Forelle* ...

Da ist sie auch heute noch zu finden, wie sie Christian Friedrich Daniel Schubart Ende des 18. Jh. bedichtete und Franz Schubert gut 40 Jahre später besungen hat. In den klaren Gebirgsbächen des Schwarzwalds fühlen sich die flinken, eleganten Fische wohl. Und immer schon waren sie hochgeschätzt auf dem Teller. Allerdings ist die heimische, dunkelgrünliche Bachforelle mit den hübschen roten Pünktchen auf dem Rücken auch in den Schwarzwälder Bächen rar geworden. Bereits vor über hundert Jahren hatte man die rosa-bläulich schillernde Regenbogenforelle aus Amerika eingeführt, weil sie sich leichter züchten lässt. Sie ist weniger anspruchsvoll, was die Wasserqualität

anlangt, nicht so krankheitsanfällig, gedeiht also besser und wächst schneller. Sie verbreitete sich daher rasch und verdrängte zunehmend die sensiblere, ja durchaus launische, wild lebende Bachforelle aus den heimischen Gewässern. Es wird angestrebt, dass nur noch Bachforellen eingesetzt werden, um wieder eine ausreichende natürliche Reproduktion zu erreichen.

VON DER DELIKATESSE ZUR ALLTAGSKOST

Die Forellenzucht wurde im Schwarzwald erst ab Ende des 19. Jh. wirtschaftlich genutzt. Entdeckt hatte der Naturwissenschaftler Stephan Ludwig Jacobi bereits Mitte des 18. Jh. im lip-pischen Hohenhausen, dass man Forellen und Lachse künstlich befruchten kann. Erst als man im Schwarzwald zunehmend mehr Bedarf an den edlen Fischen hatte, als die Natur hergab, wurden allenthalben Zuchtbetriebe angelegt, zunächst meist für beide Arten – die freilich getrennt gehalten werden mussten, denn miteinander vertragen sie sich nicht. Heute werden fast nur noch Regenbogenforellen gezüchtet.

In den feineren Hotels gehörten Forellen bald mehrmals die Woche als Zwischen- oder Fischgang ins Menü. Sie galten als »das köstlichste Edelerzeugnis der deutschen Gewässer, die Zierde jeder Festtafel, das Prunkstück auf der Speisekarte jeder Gaststätte«, wie man dem Prospekt des Forellenzüchters Josef Hofer, Oberndorf am Neckar, aus dem Jahr 1920 entnehmen kann, der darin sein Unternehmen als »älteste und renommierteste Fischzuchtanstalt Deutschlands« preist. Sein Enkel Peter Hofer, dessen Sohn Stefan den Betrieb heute in der vierten Generation weiterführt, erzählt: »Beim Schlachten der Forellen

war darauf zu achten, dass die Schleimhaut nicht beschädigt wurde, damit sie bei der Zubereitung später gut »blau« wurde. Dann hängte man die Forellen in Reih und Glied auf Nagelspitzen in Lattenregale, um die wertvolle Haut anzutrocknen. Anschließend wurden die Forellen »geringelt«: Mit einer Packnadel führte man einen Bindfaden durch das Maul ein und durch die Kieme raus, stach dann durch die Schwanzflosse und knotete Maul und Schwanz zusammen.« Er grinst: »Das geschah auf einer Nachttischplatte aus Marmor, die man zum Durchstechen der Nadel mit einem ovalen Loch versehen hatte. So wurden sie als ›küchenfertig geringelte‹ Forellen verkauft und per Bahnexpress versandt.« Damit die leicht verderbliche Ware ihr Ziel einigermaßen frisch erreichte, musste sie aufwendig verpackt werden: »Kunstdärme, im Durchmesser zu den geringelten Forellen passend, wurden mit gestoßenem Eis aus der Brauerei gefüllt, die Forellen über diese ›Eisstangen‹ geschoben. Stangenweise wurden die Forellen in Pergamin eingeschlagen, mehrere in eine Versandkiste aus Fichtenbrettern gepackt, die zur Isolierung mit Holzwolle gefüttert wurde.« So gelangten die begehrten »Truites Fôret-Noire« bis nach Paris, nach Berlin sowieso, wo Josef Hofer sogar einen eigenen Vertreter beschäftigte, der die Gastronomie besuchte. An Spitzentagen wurden in solchen Spezialverpackungen bis zu 2500 frische Forellen über große Entfernungen verschickt und am darauffolgenden Tag in den feinsten Restaurants aufgetischt. Peter Hofer lacht und fährt fort: »Tatsächlich wurden auch diese Forellen beim Kochen schön blau, und wenn man sie dann beim Servieren mit dem Vorlegebesteck flachdrückte, dann rissen sie auf, genauso wie eine lebendfrische Forelle beim Einlegen in den Sud.« Bis in die 1940er-Jahre funktionierte dieser Versand – Schwarzwälder

Forellen galten in den 1920er- und 1930er-Jahren in den Metropolen als erlesene Delikatesse, im Berliner Adlon kosteten sie mehr als Helgoländer Hummer.

Heute kann sich jeder Haushalt Forelle leisten: frisch oder gefroren, immer verfügbar und preiswert oder auch billig. Davon wollen wir aber nicht sprechen, sondern von der guten, geschützten, lebend-frischen Schwarzwaldforelle. Die zwar auch nicht wirklich teuer ist, aber wenigstens richtig zubereitet werden sollte!

FORELLE BLAU: EIN TRÜMMERHAUFEN!

Sie rissen auf? Ja, eine frisch geschlachtete Forelle erkennt man daran, dass sie sich im heißen Kochsud aufbäumt, weil beim Erhitzen die Muskeln noch ein letztes Mal arbeiten und der Fisch sich krümmt, als schлüge er um sich, auch wenn er sicher tot ist. Das Rückgrat dreht sich, die schön blau gefärbte Haut bricht auf, das Fleisch reißt auseinander – die Forelle auf dem Teller sieht aus wie ein Trümmerhaufen! Das ist der Beweis für ihre Frische. Früher kannte jeder Forellen-Fan dieses Qualitätsmerkmal und freute sich an dem Anblick. Heutzutage traut sich kaum ein Gastronom, ihn seinen Gästen zumuten. Er verbannt die Forelle vielmehr erst mal eine Weile in den Kühlschrank (wenn sie nicht ohnehin tiefgefroren war), denn in der Kälte beruhigen und entspannen sich die Muskeln. Wird sie bestellt, legt er sie vorsichtig in den leise siedenden Sud und bettet den jetzt tadellos erhaltenen und schön blau gefärbten Fisch auf den Teller, wo er gerade und gestreckt liegen bleibt, eben mausetot – nur ein schönes Bild.

Denn dumm ist, dass dadurch die zarte Fleischstruktur des gerade eben geschlachteten Fisches (»geschlagen«, wie der Schwarzwälder Fachbegriff lautet) durch das Entspannen verloren gegangen ist. Vor allem die empfindliche Bachforelle leidet darunter, verliert ihren leichten Biss, bekommt stattdessen eine eher knatschig-klebrige Konsistenz und büßt obendrein viel von ihrem berühmten, zart nussigen Geschmack ein.

Sobald die eben erst geschlagene Forelle in den heißen Sud gleitet, wird sie sich – sanft siedend – sofort leuchtend blau färben. Dies passiert immer, wenn der schleimige Film auf ihrer Haut intakt ist und mit Hitze in Berührung kommt. Da genügt schon heißer Dampf oder kochendes Wasser, es ist keineswegs Essig nötig, wie viele glauben. Die Säure des Weins im oben genannten Sud reicht für den Geschmack vollkommen aus – Essig ist eigentlich viel zu kräftig und derb für den feinen Fisch.

Es ist ein Jammer, dass »Forelle blau« heute nur selten perfekt serviert wird, obwohl sie auf den Speisekarten häufig angeboten wird. Doch man scheut den beträchtlichen Aufwand, wenn ein Gast die Forelle »blau« bestellt: mitten im vollen Servicebetrieb jemanden zum Hälterbecken zu schicken, die Forelle zu keschern, zu schlagen, auszuwaschen und frisch zu sieden. Außerdem muss man natürlich über ein ausreichend großes, ständig mit frischem, sauerstoffreichem Wasser versorgtes Aquarium verfügen. In den 1960er-Jahren, als im Fernsehen die im Schwarzwald spielende Serie »Forellenhof« lief, wurde die Forelle zum höchst beliebten Sonntagsessen in den Schwarzwaldrestaurants. Im oder vor dem Eingang eines jeden Ausflugs-Gasthaus, das auf sich hielt, stand damals ein kleines Aquarium, stets von begeisterten Kindern umlagert, die ihre Nase daran plattdrückten und juchzend die Forellen erschreck-

ten. Sie wurden abgeschafft, wegen Tierschutz-, auch aus Kostengründen, denn wer nicht selbst über eine Quelle oder einen sauberen Bach verfügte, konnte die Mengen an frischem Leitungswasser, die Forellen brauchen, nicht mehr tragen.

DAS IDEALE FORELLEN-GASTHAUS

Wir hatten Ende der 1980er-Jahre das Glück, ein solches zu erleben: Die *Linde* in Vortal, weit hinten im idyllischen Reinerzauer Tal bei Alpirsbach: ein lindgrün verschindeltes Schwarzwaldhaus, innen wie außen eine Gastwirtschaft aus dem Bilderbuch! Man musste sich anmelden und schon am Telefon entscheiden, ob man oder wie viele Gäste die Fische »blau« oder nach »Müllerin-Art« bevorzugen. Die für »Müllerin« wurden nämlich schon 2 Std. vor dem Essen aus dem Hälterkorb gezogen, der im nahen Bach hing, damit sie Zeit hatten, sich zu entspannen und beim Braten glatt auf dem Pfannenboden liegen blieben, während für die »Forelle blau« der Bruder der beiden Frauen in der Küche erst zum Bach geschickt wurde, wenn die Gäste schon am Tisch saßen! Da konnten sich dann die einen über ihren formschönen, die anderen über den total zerrissenen Fisch auf dem Teller freuen. Die *Linde* steht zwar noch, funktioniert aber leider nicht mehr als Gasthaus, aber man kann sie noch für Events und Feste mieten.

Auch heutzutage gibt es in den sauberen, munteren Schwarzwaldbächen wild lebende Forellen. Wer ein Fischwasser besitzt oder ein Recht auf ein Stück davon hat, kümmert sich inzwischen meist darum, zusätzlich zur natürlichen Vermehrung für Nachwuchs zu sorgen und setzt, um den Bestand zu sichern,

regelmäßig Jungfische ein. Erfreulicherweise bemüht man sich in den letzten Jahren, auch von den Behörden unterstützt, die Gewässer wieder den heimischen Bachforellen zu reservieren und hofft, die Eindringlinge aus Amerika wieder zurückdrängen zu können. Leidenschaftliche Angler ziehen diese aber vor, weil sie energischer für ihre Freiheit kämpfen als die Europäer, dem Sportfischer also mehr abverlangen. Ein Dilemma! Immerhin kommen in der freien Natur beide Arten miteinander aus.

Mancher Gastwirt kann seinen Gästen dank eigenem Fischwasser, mit einer Lizenz von der Gemeinde oder in nahe gelegenen Forellensparks den Spaß des Fischens ermöglichen (z. B. im Hause *Sackmann*, S. 150). Natürlich nur, wenn sie einen Fischereiberechtigungsschein haben und außerhalb der Schonzeit, also zwischen 1. März und 30. September. Ohne Erlaubnis zu fischen ist verboten. Das wusste natürlich auch der Forellen- und Schwarzwaldfan Ernest Hemingway, der, wie man sich in der Region erzählt, begeistert in der Gutach, in der Elzach oder bei Triberg im Griesenbach angelte. Oft scheiterte die Kommunikation mit dem jeweiligen Bürgermeister an der Sprachbarriere. Er fischte trotzdem, eben schwarz, und wenn aufgebrachte Fischrechtbesitzer ihn erwischten, griff er in die Hosentasche und besänftigte sie schnell mit einem Dollarschein.

DIE GESCHÜTZTE SCHWARZWALDFORELLE

Heutzutage serviert man in den Restaurants nahezu ausschließlich Forellen aus der Zucht, allein weil diese keiner Schonzeit unterliegen und ganzjährig zur Verfügung stehen. Seit Ende der 1990er-Jahre hat man die Schwarzwaldforelle mit einer geo-

— — —

Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer zählen als »Martina & Moritz« zu Deutschlands beliebtesten Fernsehköchen. Ihre Heimat ist der Schwarzwald, sie kennen die Region wie ihre Westentasche – ob Baiersbronner Haute Cuisine oder das perfekte Vesper zwischen Baden-Baden und Freiburg. Wo gibt es den besten Schwarzwälder Schinken und was ist das Besondere daran? Die berühmten Forellen, das Bier, die Brände, die besten Erzeugnisse der Bauern und Winzer. Martina und Moritz teilen ihr geballtes Wissen über den Schwarzwald und nehmen die Leserinnen und Leser mit auf eine verführerische Reise.



EINE
KULINARISCHE
ENTDECKUNGS-
REISE

ISBN 978-3-8342-3337-0

