



DAS MAGAZIN

Kronelamm^{N.5}

Unsere Produzenten

GEMEINSAM FÜR DIE REGION





Warum in die Ferne schweifen...?

Das Gute liegt so nah: Rund um unser traumhaft schönes Zavelstein wächst und gedeiht alles, was das Herz begehrt. Man muss es nur finden. Das haben wir – und darauf seit Jahrzehnten ein engmaschiges und vertrauensvolles Netzwerk zu den Bauern und Züchtern, zu den Brennern und Brauern, zu den Manufakturen und Betrieben aufgebaut, die unsere Landschaft seit jeher prägen. Das schmeckt nicht nur besser – es schont durch kurze Transportwege auch Tier und

Natur. Manches Produkt, können wir voller Stolz sagen, gedeiht in Sichtweite zu unserem Hotel. Nur durch diese stete Unterstützung langjähriger Partner aus unserer Nachbarschaft konnten wir dorthin kommen, wo wir heute stehen. Zur selben Zeit verlassen sich unsere Partner aber natürlich auch auf uns – ein beiderseitiges Versprechen an Nachhaltigkeit und Genuss. Und das schon seit Jahrzehnten. Mit dieser neuen Ausgabe unseres Hotelmagazins wollen wir einige von ihnen endlich einmal vorstellen, würdigen – und ihnen für ihre konstant gute Arbeit danken. Denn: Ein Restaurant ist immer nur so gut wie die Produkte, die es verarbeiten kann.

Zusammen is(s)t man weniger allein



Kein Mensch ist eine Insel. Zu dieser Feststellung kommt zumindest der englische Dichter John Donne. Und auch wenn wir uns hier oben im traumhaften Luftkurort Zavelstein manchmal vorkommen wie auf einer Insel der Glückseligen, wissen auch wir: Ohne Partner geht es nicht. Das, geben wir gern zu, ist nicht ganz so einfach mit uns: Die hohen Ansprüche, die wir an unsere Produkte haben, wollen erst mal erfüllt werden. Vom Frühstücksei bis zum Digestif nach einem wunderbaren Dinner gibt

es unzählige Lebensmittel, die in so einem quirligen Hotelalltag verarbeitet werden wollen. Neben unserem kompromisslosen Qualitätsanspruch ist uns dabei vor allem eines wichtig: Nachhaltigkeit. Wir leben in einem Füllhorn der Natur, umgeben von unbezahlbaren Schätzen. Unser Wild springt durch die Wälder um das Hotel, die Hennen legen Eier mit Talblick, die Bienen summern um die Bäume unserer Häuser, sogar das Wasser kommt direkt aus der Erde unter uns. Das ist für uns viel mehr als



Als Familienbetrieb wollen wir unser Hotel Kronelamm wie auch die Natur, in der es steht, für künftige Generationen pflegen und erhalten.

eine Bequemlichkeit. Es ist unsere Mission, unsere Lebensaufgabe. Als Familienbetrieb wollen wir unser Hotel Kronelamm wie auch die Natur, in der es steht, für künftige Generationen pflegen und erhalten. Deswegen achten wir auf möglichst kurze Transportwege, auf langjährige Partnerschaften mit unseren Lieferanten und auf unseren ökologischen Fußabdruck. Das ist keine einfache, und erst recht keine günstige Reise. Es ist aber die einzige Reise, die für uns in Frage kommt. Begleiten Sie uns.



Der Wegbereiter

Pioniere werden anfangs gern belächelt. Nicht anders erging es Rolf Berlin, als der frischgebackene Pächter des Wanderheims mit vegetarischen Gerichten und großer Rohkostauswahl an den Start ging. Vor bald 40 Jahren! Längst ist klar: Der Seniorchef hat die Zeichen der Zeit früh erkannt, hat vor den meisten anderen auf Regionalität und Saisonalität gesetzt. Das legt schon in den Achtzigern den Grundstein für Partnerschaften, die bis heute bestehen. Bei einer rustikalen Vesper und einem guten Schluck Wein entstanden im Wanderheim eben nicht nur die besten Geschichten – sondern auch die engsten Freundschaften zu Lieferanten und Landwirten. Bald schon kaufte er einem Ochsenzüchter aus der Gegend ganze Jungbullen ab, verwertete sie komplett, entwickelte eine frühe Dry-Aged-Reifung für das Fleisch. Ab diesem Zeitpunkt kamen mehr und mehr Landwirte und Produzenten an Bord, die seine Vision teilten. Rolf

Berlin – der Vorkämpfer einer ganzen Region. Die hat ihm und seinem ganz eigenen Kopf viel zu verdanken. „Wenn ich Urlaub mache, möchte ich doch auch die Küche der Region kennenlernen“, so Rolf Berlin. „Und in den Produkten der Region liegt eben auch ihr Geschmack – im Wasser, in der Erde, in den Kräutern, die hier wachsen. Unsere Identifikation mit der Region war ein sehr wichtiges Element beim Aufbau dieses Hauses.“ Rolf Berlin ist bis heute ein leidenschaftlicher Botschafter der Region, einer, der bis heute nicht genug von Schwarzwaldforelle oder Schwarzwälder Kirschtorte bekommen kann und sich bei jeder Gelegenheit stark macht für seine Heimat. „Wir können hier nur existieren, wenn wir uns mit den Menschen zusammentun“, betont er. „Einer meiner größten Wünsche ist, auch weiterhin in einer starken Region zu leben und noch mehr Menschen darauf aufmerksam zu machen, welche tollen Produkte wir hier anbauen.“

UNSERE PRODUKTE
Nudeln und Cerealien

Himmel voller Nudeln



Wer:

Bad Teinacher
Nudel-
manufaktur

Was:

Nudeln
Müsli

Entfernung:

3
Kilometer



Einen wie Dietrich Morlok gibt es kein zweites Mal. Und das nicht nur hier im wildromantischen Teinachtal unterhalb von Zavelstein. Eigentlich kommt er aus der großen Stadt, war Geschäftsführer, saß lange Tage im Büro oder auf dem Weg nach Hause im Stau. „Eines Tages wollte ich das alles nicht mehr“, sagt er. bei denen er sich jedes Mal dachte, wie schön es sein müsse, hier zu leben. Es bleibt nicht bei Gedankenspielerien: Morlok schmeißt hin, siedelt nach Bad Teinach über – und könnte glücklicher nicht sein. Heute arbeitet er zwar auch viel, sechs Tage die Woche. Aber er liebt, was er tut. „Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht“, meint er stolz, als er durch sein Reich führt. In dem gibt es vor allem: Nudeln. Nudeln, Nudeln. Und noch mehr Nudeln. Über 200 Sorten produziert er mit seinem kleinen Team aus nur zwei weiteren Angestellten frisch und in Handarbeit. Paprika und Safran, Bärlauch und Rote Bete, Curry, Steinpilze Spinat oder ganz klassische Spätzle. Viele ohne

Ei, alle ohne Farbstoffe, ohne künstliche Zusätze, mit besten Zutaten aus der Umgebung, regionalen Kräutern, saisonalem Gemüse. Und natürlich dem fantastischen Bad Teinacher Quellwasser. Die besonderen Rezepturen sind sein Geheimnis, für manch knifflige Sorte war viel Tüftelei an allerlei dampfenden und zischenden Geräten und Maschinen nötig. Ein wenig ist Dietrich Morlok also auch ein Alchemist. Und das hört bei seinen berühmten Nudeln nicht auf: Er backt selbst Brot und ist weithin für seine fantastischen Müslimischungen bekannt. Natürlich schrotet er selbst, was auch sonst, und stellt daraus ein fantastisches Birchermüsli oder sonstige Mischungen zusammen. Das üppige Frühstücksbuffet im Hotel Kronelamm zumindest wäre ohne Morloks Cerealienkunst nicht komplett. „Wir arbeiten schon seit über 20 Jahren mit Familie Berlin zusammen“, so Dietrich Morlok. Kein Wunder: So einen Müslimeister sucht man sonst vergeblich.



UNSERE PRODUKTE

Spargel

Audienz beim König



Wer:

Hillers
Hoferzeugnisse
GmbH

Was:

Spargel,
Nudelteig

Entfernung:

30
Kilometer



*Spargel auf dem Teller kennen wir alle.
Aber hätten Sie gewusst, dass eine
Spargelpflanze so aussieht?*

Der Spargel ist der König der Gemüse: Kein europäisches Land erntet mehr Spargel als Deutschland. Zwischen Mitte April und dem 24. Juni dreht sich alles um die köstlichen weißen Stangen – gelebte Saisonalität, die wir uns gern noch für andere Produkte angewöhnen dürften. Familie Berlin bezieht das Königsgemüse direkt vom Spargelhof Hiller in Bondorf. Hier, südlich von Herrenberg, bewirtschaftet Familie Hiller einen großen Hof, bei dem der Spargel quasi mit Panoramablick auf die Alb heranreift. Angefangen hat alles mit Milchkühen, mittlerweile bewirtschaftet die Familie 30 Hektar in der dritten Generation. Der Spargel, der kam 2001 mit Hermann Hiller nach Bondorf – eine überlebenswichtige Erfolgsgeschichte. „Mein Vater konnte den Hof in einer schweren Zeit nur durch den Spargel retten“, erinnert sich Heinrich Hiller. Seit 2018 ist er im elterlichen Betrieb, hat davor unter anderem in Kanada gearbeitet. Spargel ist aber nicht alles, was hier gefertigt wird: Es gibt Eier, Obst und Gemüse – und seit 2013

auch frischen Nudelteig. Erst nur für Maultaschen, mittlerweile in allen Formen und Farben. Über 50 Nudelsorten sind es aktuell. Auch die bezieht Familie Berlin seit Jahren – erst kurz vor unserem Besuch ging wieder mal eine Fuhre nach Zavelstein. Für Heinrich Hiller ist diese Vielfalt ein Traum. „Ich liebe die Abwechslung und dass ich selbstständig arbeiten kann“, erzählt er, als wir über die Felder streifen. Seine Eltern und er ziehen an einem Strang, arbeiten auf Augenhöhe, verfolgen dasselbe Ziel: Den Hof auch weiterhin zukunftsfähig gestalten. „Da beruhigt es mich schon ein bisschen, dass wir so viele Standbeine haben“, sagt er. Das Besondere in Bondorf ist aber eben, dass alle Standbeine – Spargel, Obst, Nudelteig – für höchste Qualität stehen. Genau das also, was Familie Berlin möchte. „Die Zusammenarbeit mit Berlins ist extrem gut“, schwärmt Hiller. „Man merkt einfach, dass es ein Familienbetrieb ist. Alle ziehen an einem Strang – und wenn es etwas zu klären gibt, dann rufen sie persönlich an.“



UNSERE PRODUKTE
Kartoffeln

Tolle Knolle



Wer:

Familie
Hamberger

Was:

Kartoffeln

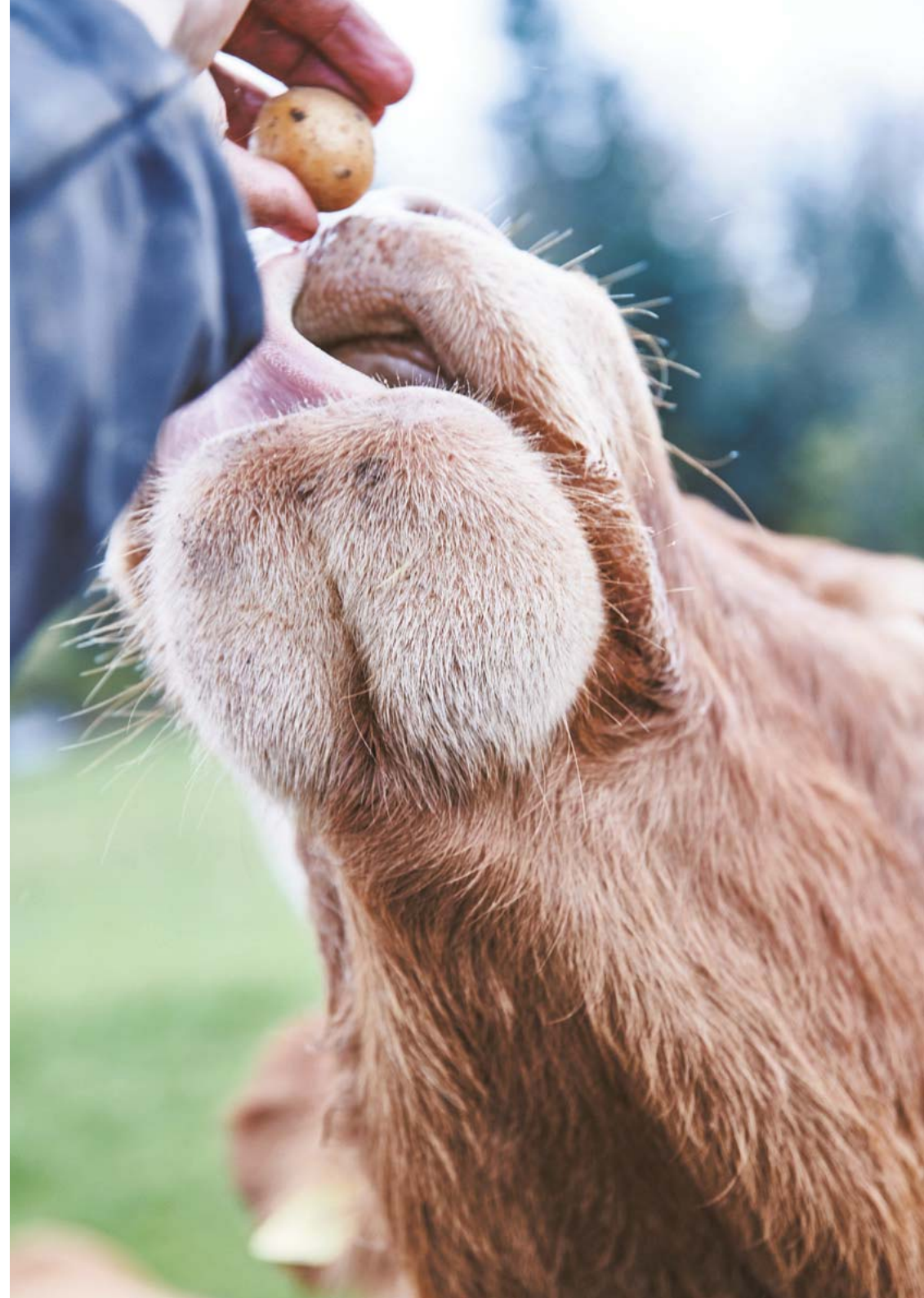
Entfernung:

4
Kilometer



Über 200 verschiedene Sorten Kartoffeln gibt es in Deutschland. Einer, der sie wahrscheinlich im Schlaf aufzählen kann, ist Florian Hamberger. Auf seinen Feldern im hochgelegenen Emberg gleich neben Zavelstein baut er viele davon an und liefert sie persönlich ins Hotel Kronelamm. Für ihn sind das zwei Fliegen mit einer Klappe: Der gelernte Koch steht dort auch hinterm Herd. Jede Kartoffel, weiß Hamberger, hat ihre Eigenheiten, ihr einmaliges Aroma, ihre ideale Reifezeit. Also widmet er jeder einzelnen Sorte viel Zeit und Aufmerksamkeit. Gelernt hat er das von seiner Frau und seiner Schwiegermutter, mit denen er den Hof führt. Und auch wenn er „nur eingehiratet“ hat, wie er schmunzelnd sagt: Emberg mit seinen Höfen und weiten Feldern ist längst seine Heimat geworden. Ein Rundgang erklärt das: Es liegt eine idyllische Ruhe hier auf über 600 Metern. Der Lärm der nächsten Stadt – scheinbar endlos weit entfernt. Hier gedeihen Kartoffeln, die Hambergers auch an

die Nachbarn verkaufen. Im Dorf kennt man sie seit vielen Jahren dafür. Auch Franz Berlin entgeht die gute Qualität nicht: 2012 bezieht er erstmals Kartoffeln von Hambergers. „Und hat nie wieder aufgehört damit“, lächelt Florian Hamberger zufrieden. Auf einem Hektar nah am Wald gedeihen Kartoffeln mit klangvollen Namen. „Emiliana und Belana wachsen bei uns, ebenso Annabelle, Anuschka, Antonia und Olivia“, sprudelt es aus Hamberger heraus. Kartoffeln, das lernt man in Emberg, tragen weibliche Namen. Ob es wirklich daran liegt, dass Landwirte die Kartoffeln früher nach ihren hübschesten Töchtern benannt haben? Das wissen auch Hambergers nicht. Eines aber ist ihnen klar: Der gute Geschmack, der kommt nicht von ungefähr. Ob man sie in den Restaurants vom Hotel Kronelamm nun also als Bratkartoffel, Kartoffelsalat oder ganz pur gekocht und leicht gesalzen genießt: Man schmeckt die Emberger Ruhe immer gleich heraus.



UNSERE PRODUKTE

Wild

Der Waldmeister



Wer:

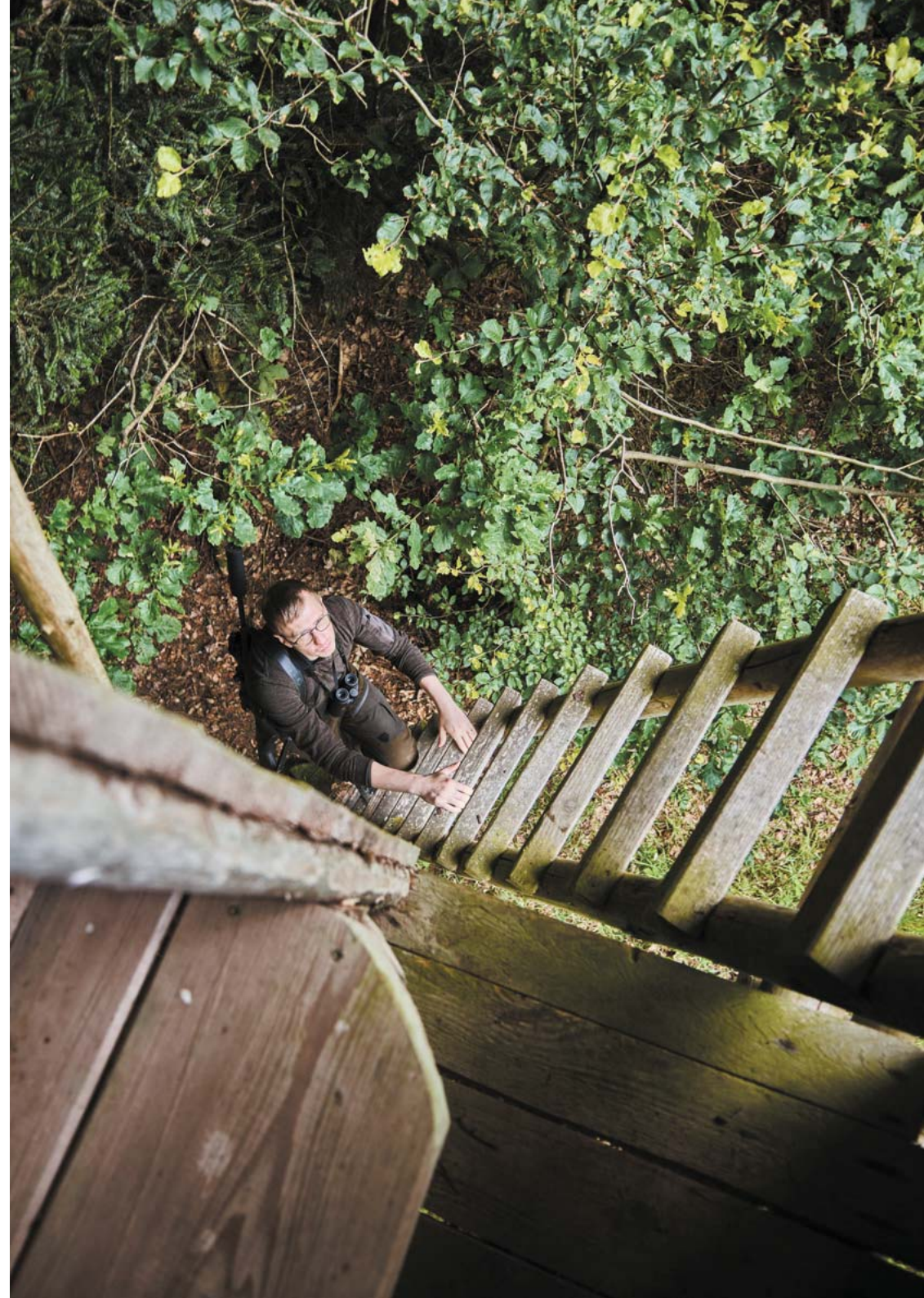
Familie
Röber-Berlin

Was:

Wild

Entfernung:

2
Kilometer



Ruhig liegt der Wald da. Ganz ruhig. Obwohl... wenn man ganz genau hinhört, stimmt das gar nicht: Es zwitschert und raschelt, es pocht und raunt, es klopft und raunt. Der Morgen ist gerade angebrochen und Daniel Röber ist schon unterwegs im Wald. Hier, wenige hundert Meter vom Hotel Kronelamm entfernt, liegt sein Jagdrevier. Seine Jagd, wie man unter Jägern sagt. Das ist eine verantwortungsvolle Aufgabe. Der Jäger ist für sein Revier verantwortlich, muss es kennen wie seine Westentasche, pflegen, instandhalten. Einen nachhaltigeren Beruf muss man in unserer modernen Welt lange suchen. Auf sachten, sicheren Schritten bewegt sich Daniel durchs Unterholz. Er erkennt Spuren, weiß, auf welchem Korridor sich welche Tiere durch seinen Wald bewegen, sieht an Pflanzen sofort, welcher Waldbewohner sie abgeknabbert hat. Äsen nennt man das. Daniel kommt aus einer Jägerfamilie, ist im Hotel die rechte Hand seiner Ehefrau, Hoteldirektorin Elisabeth Röber-Berlin. Ab sofort liefert er auch das Wild für die hoteleigenen Restaurants.

Mit wachem Auge blickt er vom Hochsitz in den Wald. Er ist ganz ruhig, gelassen. Das geht sofort auf alle anderen über, das ist wichtig in seiner Funktion als Jäger. „Ein großer Teil meiner Arbeit hat mit Warten zu tun, mit Beobachten, mit Still sein“, sagt er. Das kann er gut. Gerade als Ausgleich zum oftmals turbulenten Hotelalltag genießt er diese Tätigkeit, um neue Kraft zu schöpfen. Und es wirkt: Schon wenige Minuten auf dem Hochsitz neben Daniel und der Puls verlangsamt sich, die Atmung wird ruhiger. Geschossen wird heute nichts. „Das ist meistens so“, betont der Jäger. Er weiß, was es bedeutet, ein Tier zu schießen. Über allem steht sein großer Respekt und die Demut gegenüber allen Lebewesen. Die Jagd ist Daniel Röbers Beitrag, die Natur im Gleichgewicht zu halten. Und zugleich unseren Fleischkonsum möglichst nachhaltig, ökologisch und ethisch zu gestalten. Dass die Hotelgäste nur wenige Meter entfernt in den Genuss dieser Wildspezialitäten aus Zavelsteins Wäldern kommen, ist eine Besonderheit, die man daher nicht genug wertschätzen kann.





UNSERE PRODUKTE

Fisch

König der Fischer



Wer:

Forellenzucht
Calmbach

Was:

Fisch

Entfernung:

15
Kilometer



Wie im Märchen gluckert der Würzbach durchs üppig grüne Tal. Gut versteckt, ein wenig abseits vom alten Flößerstädtchen Calmbach, liegt die Forellenzucht Calmbach, eine echte Institution unter den Frischfischproduzenten. In verschiedenen Becken ziehen Forellen, Lachsforellen, Saiblinge, Störe und die besonderen Goldforellen ruhig ihre Bahnen, über den gesamten Gelände liegt das beruhigende Plätschern der Pumpen. Glasklares Schwarzwaldwasser, nur das Beste für die Fische. Hier, eingebettet ins malerisch schöne Würzbachtal, werden Schwarzwaldforellen von erlesener Spitzenqualität gezüchtet und nach alter Art über Obstholz geräuchert. Echtes Handwerk eben. Herr der Forellen ist Gerhard Kelp, ein Profi, ein Macher, der sich „ganz nebenbei“ ein Dammwildgehege als Hobby hält. Ja, so einer ist er. 2014 hat Kelp die Anlage übernommen, heute gehören ihm drei Fischzuchten in der Gegend. Seine Ware ist begehrt: Die Spitzengastronomie

reißt sich um die Fische, seit vielen Jahren gehört auch das Hotel Kronelamm zu den Abnehmern. „Wir könnten pro Jahr locker 500 Tonnen Forellen züchten“, erzählt der passionierte Forellenzüchter. „Wir reizen die Kapazitäten aber nie aus und besetzen die Teiche allerhöchstens bis zur Hälfte.“ So haben die Fische genug Platz, sind gesünder und wachsen besser. Das Besondere: Kelp kauft keine ausgewachsenen Fische, um sie dann einfach weiterzuverkaufen. Er bezieht hochwertige Fischeier vom dänischen Unternehmen „AquaSearch ova“. „Die Eier kommen per Express mitten in der Nacht gekühlt bei uns an“, erklärt er das aufwändige Prozedere. „Danach setzen wir sie sofort in Brutwannen.“ Vom Ei bis zum ausgewachsenen Fisch überwacht er mit seiner Familie jeden natürlichen Entwicklungsschritt. Hormone sind tabu. Das sieht man den Fischen in seinen Teichen an. Und vor allem schmeckt man das auf den Tellern in den Hotelrestaurants. Freuen Sie sich darauf!



UNSERE PRODUKTE

Geflügel

Gans oder gar nicht



Wer:

Familie
Nothacker

Was:

Geflügel

Entfernung:

8

Kilometer



Das nennt man dann wohl Zimmer mit Aussicht: Wenn Nothackers die Gänse im Juni auf die Weide lassen, erblassen nicht wenige vor Neid. Saftige, üppige Wiesen so weit das Auge reicht, ein atemberaubender Blick vom ruhigen Liebelsberg hinab in ein raunendes Schwarzwaldtal, die glasklare Luft erfüllt vom aufgeregten Gackern... viel idyllischer kann es nicht werden. Für viele Nutztiere mag so viel Platz, so ein Ausblick Luxus sein; für die bei Nothackers ist das selbstverständlich. Seit weit über zehn Jahren beliefert die Familie das Hotel mit feinstem Geflügel, vom Küken auf begleitet und in der hauseigenen Schlachtereier weiterverarbeitet. So etwas ist selten geworden, insbesondere in der Geflügelzucht. „Für uns gehört das aber einfach dazu“, betont Matthias Nothacker, als wir den Blick über die Tannenschweifen lassen. Gemeinsam mit seinen Geschwistern und Eltern bewirtschaftet er den großväterlichen Hof, auf dem Hühner, Puten, saisonal auch

Enten und Gänse heranwachsen. „Wir möchten von Anfang bis Ende jeden Teil der Kette im Blick haben.“ Dazu gehören auch ein vertrauenswürdiges Netzwerk an deutschen Züchtern, mit denen die Familie schon viele Jahre zusammenarbeitet – und natürlich auch eigens hergestellte Futtermischungen für beste Versorgung. Viel Auslauf und frische Luft tun dann ihr Übriges, um besonders prächtige, delikate Exemplare heranzuzüchten. „Das hat mit Verantwortung und Respekt für das Tier zu tun“, meint Nothacker. Und man merkt ihm sofort an, dass er das auch so meint. Zu Berlins pflegt die Familie ein geradezu freundschaftliches Verhältnis. Man kennt sich, man vertraut sich, man schätzt die Verlässlichkeit. „Familie Berlin nimmt gern ganze Tiere, was wir natürlich toll finden. So wird alles verarbeitet und nichts landet im Müll.“ Landwirtschaft ist für Nothackers eben doch vor allem eines: Liebe zur Natur – und allem, was sie hervorbringt.





FRANZBERLIN

Aus dem Schwarzwald in die Welt

Franz Berlin ist ein echtes Schwarzwaldkind. Er ist fest mit beiden Beinen im Waldboden verwurzelt, strebt mit dem Kopf aber gern weit in die gastronomische Welt hinaus. Der Sternekoch berauscht im Gourmetrestaurant Berlins Krone mit einer aromenstarken, überraschenden, filigranen Gourmetküche. Und selbst wenn bei ihm nicht jede einzelne Zutat nur einen Steinwurf entfernt wächst oder ge-

deiht: Regionalität, Nachhaltigkeit und Saisonalität bestimmen auch in seiner Küche den Alltag. „Saisonale Produkte bieten einfach den besten Geschmack“, meint er dazu. „Außerdem sehe ich es als unsere Pflicht an, die Gegend, in der wir leben, auch zu unterstützen.“ Ein Haus wie das Hotel Kronelamm sorgt nun mal auch dafür, dass zahlreiche Landwirte selbst in schwierigen Zeiten weiter ihrer Arbeit nachgehen



können. Somit werden die Böden gepflegt und ein wichtiges Stück Schwarzwälder Kulturgeschichte bewahrt. Gern nimmt Franz Berlin deswegen gleich ganze Tiere von seinen Züchtern, zerlegt sie selbst und verwendet alles – „Nose to tail“ eben. „Diese Einstellung haben wir mit der Muttermilch aufgenommen“, so der Koch mit einem Lächeln. „Unsere Eltern haben uns das tagtäglich vorgelebt. Für uns gibt es keinen anderen Weg.“ Ebenfalls von den Eltern kommt ein extrem hoher Anspruch an die Lieferanten und ihre Produkte. Gut ist eben nicht gut genug – „und das gilt nicht nur beim Fleisch, sondern bis zum letzten Salatblatt“, stellt Franz lachend klar. Heute können sich Berlins auf ein Netzwerk stützen, dem sie vertrauen und

das nur allerbeste Ware liefert. Deswegen gönnt sich Franz in seiner beflügelnden, duftenden, fokussierten Gourmetküche im Vergleich zu den anderen Restaurants des Hauses auch mal die eine oder andere sorgsam ausgewählte nicht regionale Zutat. „Dennoch koche ich so regional wie möglich“, erklärt er seine Philosophie. Da gibt es dann schon mal eine Ceviche, aber eben von der Forelle. Oder ein regionales Lamm, orientalisches interpretiert. „Wir machen eine nahbare Küche für unsere Gäste. Ihnen möchte ich einen unvergesslichen Abend bereiten.“ Das gelingt ihm und seinem Team jeden Abend aufs Neue. Mit einer Küche, die im Schwarzwald ebenso zuhause ist wie in der weiten Welt.

Gourmetrestaurant Berlins Krone

Mittwoch bis Samstag ab 18 Uhr



JRE
JEUNES RESTAURATEURS


L'Art de Vivre
RESIDENZEN



Die Weinflüsterer

Zu einem guten Essen gehört ein guter Wein. Und wer so viel Wert auf Regionalität legt wie Familie Berlin, der hört bei der Weinkarte natürlich nicht auf. Die Herren der Weine hier oben in Zavelstein sind Michael Kolb und Roland Berlin. Mit feiner Nase und geschultem Gaumen verkosten die beiden regelmäßig die Weine der Region, bestücken den Keller des Hotels mit großen Jahrgängen und Klassikern, mit Geheimtipps

und Newcomern. Für Roland Berlin in seiner Doppelrolle als Restaurantleiter und Sommelier ist es Ehrensache, dass sich viele ausgesuchte baden-württembergische Weine in seiner Auswahl wiederfinden. „Deswegen ist unser Hotel auch Mitglied im Haus der Baden-Württemberger Weine“, verrät er bei einem Glas Spätburgunder an der Hotelbar. Diese Vereinigung bündelt Betriebe, die neben erstklassiger



Küche auch eine hervorragende Auswahl an badischen oder württembergischen Weinen bieten – und das natürlich mit entsprechender Beratung und Weinkompetenz. Natürlich kommen im Hotel Kronelamm nicht alle Weine aus der direkten Umgebung – die Weinkarte ist aktuell über 400 Positionen stark –, doch ein geschulter Blick erkennt sie sofort, die badischen und württembergischen Perlen. „Wir versuchen stets, die Weinkarte auf unsere Gäste auszurichten“, erklärt Roland Berlin. „Wir haben viele junge Gäste, die auf knackige, jüngere Weine stehen, aber auch viele Gourmets, die ein profundes Weinwissen mitbringen und reifere Jahrgänge oder besondere Weine bevorzugen.“ Fündig werden hier alle Wein-Aficionados – und natürlich

auch die, die es werden möchten: Im Keller des Hotels reifen neben Weinen aus der Heimat auch große Bordeaux und Klassiker aus Italien. „Die sind zugegebenermaßen ein wenig leichter zu vermitteln“, gibt er zu. „Bei baden-württembergischen Weinen müssen wir manchmal noch ein wenig Aufklärungsarbeit leisten.“ Er lächelt und schenkt nach. „Aber genau dafür sind wir ja da.“ Seine Bilanz gibt ihm Recht: Michael Kolb und Roland Berlin konnten noch jeden von den guten Tropfen der heimischen Winzer überzeugen. Das ist ihr Auftrag, ihre Mission. „Die Weinwelt bleibt immer spannend“, meint Roland Berlin. „Das nächste große Thema wird zum Beispiel der alkoholfreie Wein.“ Auch da ist der Keller bereits gut aufgestellt. Aber wen wundert's?

*Hans-Peter Mast und seine Eltern
brennen aus den besten Früchten der
Region. Das ist seit Generationen
Familientradition.*

UNSERE PRODUKTE
Obstbrände

Die hohe Kunst der Alchemie



Wer:

Brennerei
Mast

Was:

Obstbrände

Entfernung:

2
Kilometer



Hans Mast und die Brennerei, das gehört einfach zusammen. Für ihn ist dieses alte Handwerk Berufung und gelebte Familientradition. Schon mit zwölf hilft er seinem Vater, studiert die sonderbaren Gerätschaften, die dafür nötig sind. „Ich habe sogar meine Hausaufgaben in der Brennerei gemacht“, erinnert er sich mit einem Schmunzeln, als wir über das weitläufige Grundstück in Sommenhardt hoch über Bad Teinach spazieren. Seit 1757 wird hier gebrannt, werden die Früchte des Schwarzwalds zu edlen Bränden. Ein geradezu magischer Vorgang, einer, der viel Fachwissen und Geduld erfordert. Hans Mast bringt beides mit. Er ist der Alchemist des Nordschwarzwalds, einer, der Materie verändert, der die Essenz einer reifen Frucht in etwas anderes verwandelt. Und mehr noch: Hans Mast ist ein Hüter der Natur, ohne den es hier oben weitaus weniger Obstsorten geben würde. Seltene Birnensorten hängen an seinen Bäumen, dazu Pflaumen, die fast niemand mehr kennt. Oder haben Sie schon mal

was vom Zibärtle gehört? „Zum Brennen gehört viel mehr als der eigentliche Brennvorgang“, erzählt er neben den vielen Kolben und Kesseln der Brennerei. „Genau so wichtig sind die Ernte, die Verarbeitung der Früchte und die Pflege der Bäume.“ Hans Mast lebt im Einklang mit der Natur, pflegt den alten Baumbestand seiner Familie und betreibt damit aktiven Naturschutz. „Wir haben hier so viele Sorten, warum sollten wir denn Obst aus anderen Ländern kaufen?“, fragt er. „Das hat nichts mit Nachhaltigkeit zu tun.“ Neben seinem Talent, ganz fantastische, aromensatte Brände zu kreieren, ist Hans Mast auch ein geborener Geschichtenerzähler. „Das Steinobst kommt ursprünglich aus Syrien“, berichtet er. „Menschen wie Ötzi haben die Pflaume vor Jahrtausenden über die Alpen nach Europa gebracht – unabsichtlich: Sie haben die Kerne fallenlassen, aus denen dann neue Bäume entstanden sind.“ Obstbrände sind also mehr als Genuss. Sie sind ein Stück Kulturgeschichte.



UNSERE PRODUKTE

Bier

Zeit für Geschmack



Wer:

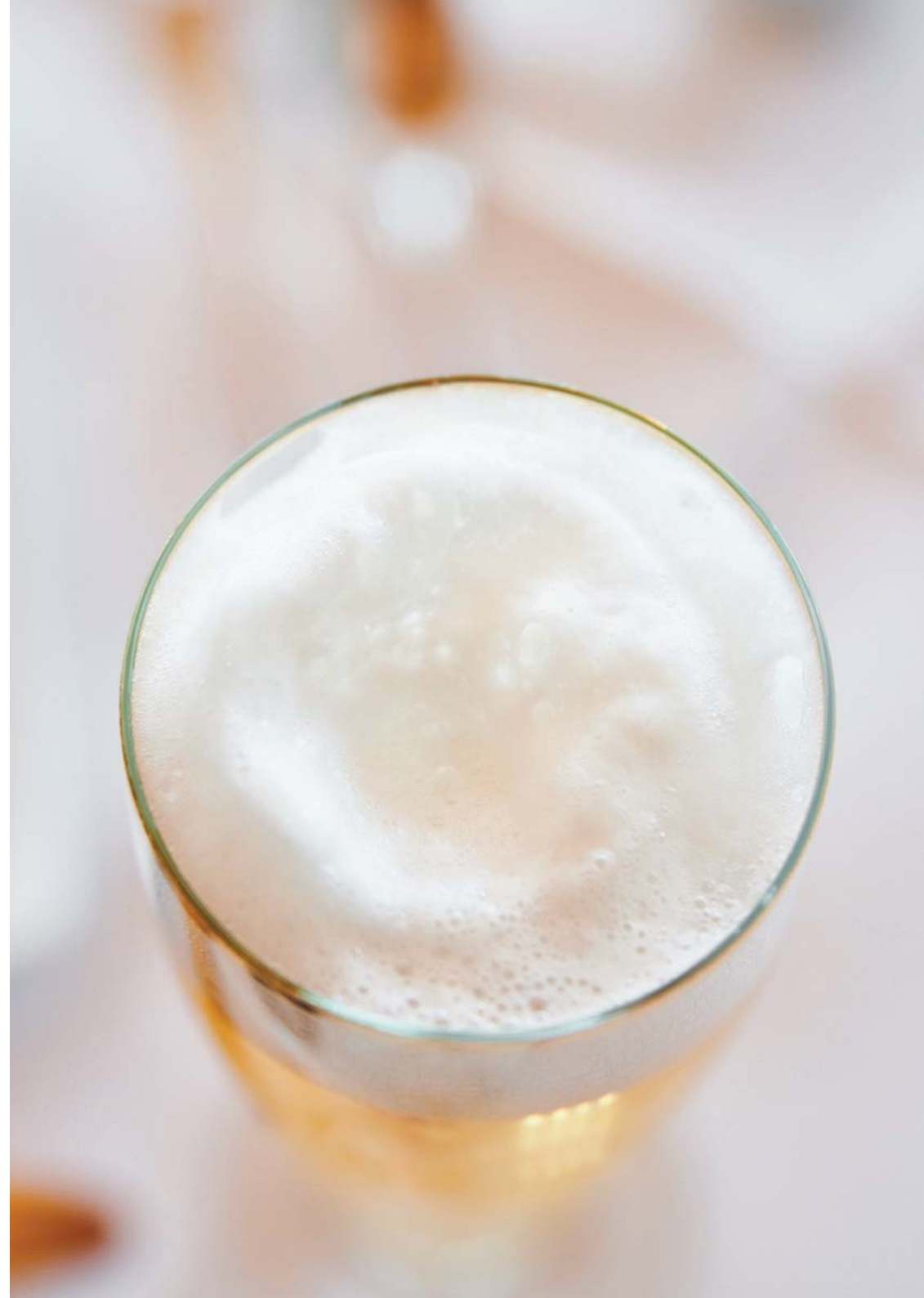
Hochdorfer
Kronenbrauerei

Was:

Bier-
spezialitäten

Entfernung:

32
Kilometer



Die Geschichte der Familie Berlin lässt sich nicht ohne Familie Haizmann erzählen. Seit Berlins bescheidenen Anfängen als Pächter des Wanderheims steht die Hochdorfer Kronenbrauerei felsenfest an der Seite der Familie, hat Höhen und Tiefen mitgemacht und sich ebenso stark weiterentwickelt. Über die Jahre wurde die 1654 gegründete Familienbrauerei zum Aushängeschild für nachhaltiges Brauen – mit eigenem Hopfengarten und eigenem Braugerstenanbau durch die Initiative RegioKorn. Das ist viel Aufwand. Aber den nimmt die Familie Haizmann gern auf sich. „Bier ist pure Emotion“, sagt Katharina Haizmann, die die Brauerei heute mit ihrem Vater, Braupionier Eberhard Haizmann führt. „Wir brauen nicht nur unser Bier hier, wir leben auch hier. Deswegen ist es für uns selbstverständlich, dass wir Themen wie Regionalität und Nachhaltigkeit ein wenig intensiver spielen als andere.“ Ein wenig ist gut: Mit dem eigenen Hopfenanbau kann die Brauereifamilie bis zu 80 Prozent ihres Bedarfs decken, die Beteiligung an der Initiative RegioKorn kommt

ihnen ebenso zugute wie den Landwirten der Region. Aus der Region, mit der Region, für die Region – bei Hochdorfer ist das eben weit mehr als eine Floskel. „Wir verstehen uns als Teil des Kreislaufs“, nickt Katharina Haizmann. „Wir brauen mit den Produkten der Region, und der Treber, der beim Brauen übrig bleibt, geht als Tierfutter zurück in die Landwirtschaft.“ Als wäre das nicht genug, ist die Hochdorfer Brauerei auch Teil der „Slow Brewing“-Bewegung, die für Haizmann essentielle Auswirkungen auf den Genuss hat. „Im Grunde bedeutet das: Brauen mit Zeit für Geschmack“, erklärt sie. „Wir stressen die Hefe nicht künstlich und geben dem Brauprozess einfach die Zeit, die er braucht. So verhindern wir, dass Nebenprodukte entstehen, die für sensible Menschen auch zu Kopfschmerzen führen können.“ Das beschert uns fantastische Bierspezialitäten, wie sie besser nicht zur Region passen könnten. Haizmanns und Berlins – zwei Familien, die sich ihrer Verantwortung bewusst sind. Und die Region auf ihre Weise nachhaltig prägen.



UNSERE PRODUKTE
Mineralwasser

An der Quelle



Wer:

Mineralbrunnen
Teinach GmbH

Was:

Mineralwasser,
Limonaden

Entfernung:

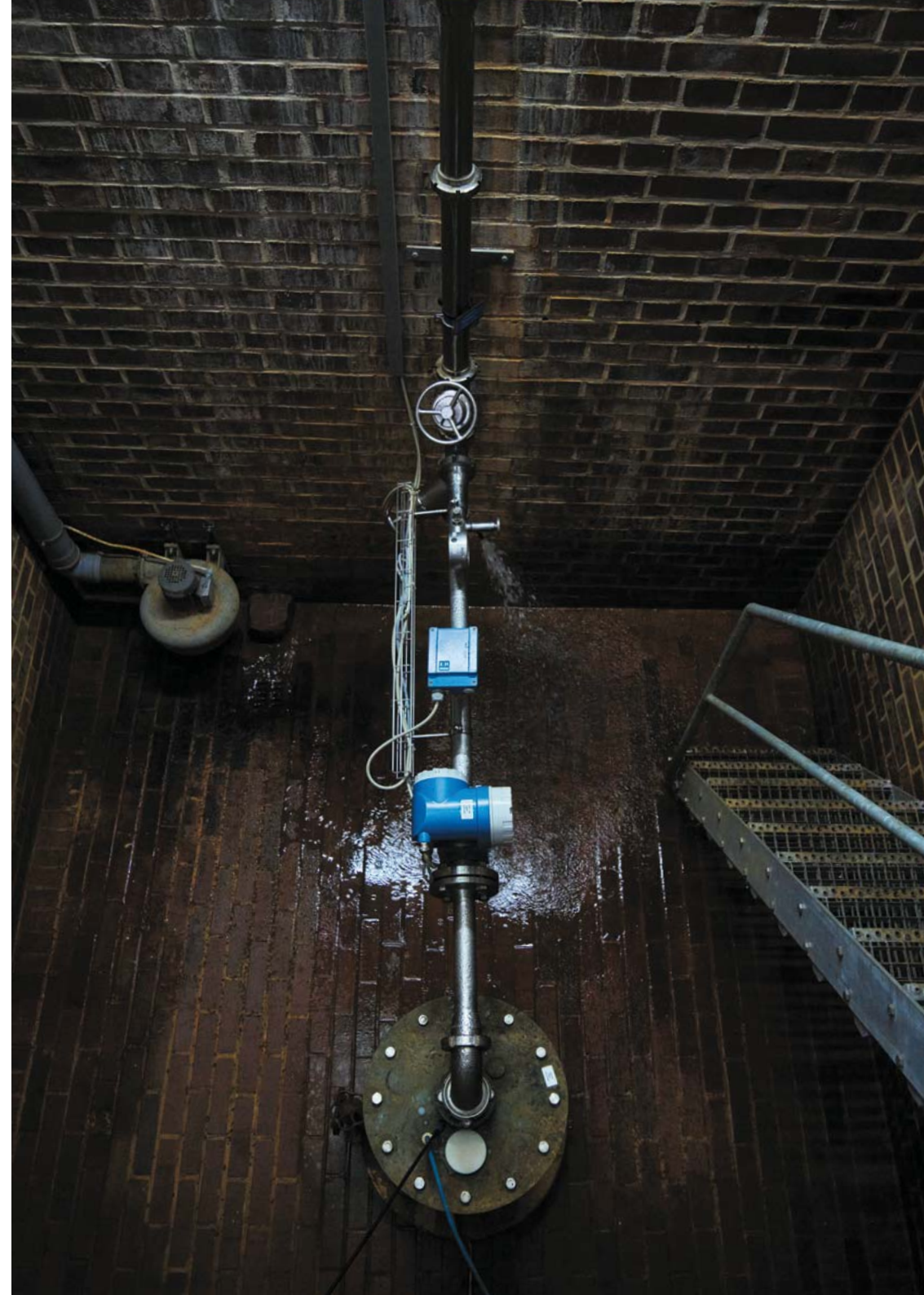
3
Kilometer



Aus der Tiefe: Aus 100 Metern Tiefe pumpt diese Leitung das kostbare Schwarzwaldwasser an die Oberfläche.

Psst, wir verraten Ihnen ein Geheimnis: Der größte Schatz des Teinachtals liegt vor aller Augen verborgen, tief unter den raunen Wäldern des Nordschwarzwalds. Aus 100 Metern Tiefe schöpft Quellmeister Jürgen Kappler das kostbare Wasser an die Oberfläche. Und das ist nicht irgendein Wasser, wohlgerneht: Es entspringt aus der unberührten Natur des Schwarzwalds und findet seinen Weg direkt und ohne Transportweg hier in Bad Teinach in die Flasche. 95 LKWs pro Tag verlassen das Firmengelände, ganze 800 Millionen Liter sprudeln jährlich aus den insgesamt 14 Teinacher-Quellen. Das ist nicht nur nachhaltig – es trägt maßgeblich zur Sonderstellung dieses einzigartigen Mineralwassers bei. Denn Wasser, weiß der Quellmeister, ist nicht gleich

Wasser. Seit über 25 Jahren ist er der Herr der Quellen, einer, der die Wasseradern unter dem Teinachtal ganz genau kennt und im Schlaf sagen kann, was die Hirschquelle von der Stollenquelle unterscheidet. Besonders bei Teinacher ist die feine Mineralisierung, die den Gesteinsschichten hier in der Gegend zu verdanken ist. Platten-sandstein, Geröllsandstein und Gneis geben dem Mineralwasser seinen Geschmack. Der ist so pur und unverfälscht wie der Schwarzwald. Nehmen Sie doch gleich mal einen Schluck – oder erwandern Sie sich ihr Mineralwasserwissen auf dem Premiumwanderweg „Der Teinacher“. Spätestens danach wird Ihnen ebenso klar sein wie Jürgen Kappler: Wasser ist wirklich nicht gleich Wasser.



GEMEINSAM FÜR MEHR GENUSS

Eine (unvollständige) Auswahl unserer Lieferanten



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg



Wir tun alles für mehr Transparenz und stellen regionale Produkte ins Zentrum unseres Bewusstseins. Um noch mehr zu tun, arbeiten wir mit mehreren Vereinigungen zusammen, die dieselben Ziele verfolgen wie wir.

Als Mitglied von „Schmeck den Süden“ fördern wir regionale Produkte und traditionsreiche Gerichte. Die Vereinigung unterstützt Landwirte, Produzenten und Gastronomen, die auf regionale Zutaten und nachhaltige Landwirtschaft setzen. Lebensmittel, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, müssen

überwiegend aus der Region stammen und hohe Qualitätsstandards erfüllen. Mittlerweile hat sich daraus ein großes Netzwerk regionsbewusster Genießer aufgebaut.

Zugleich sind wir stolz, Teil der Naturparkwirte zu sein. Der Verein besteht aus Gastwirtinnen und Gastwirten sowie Hoteliers im Schwarzwald. Durch die Verwendung regionaler Produkte zeigen sie nicht nur die Besonderheiten der Region, sondern unterstützen gleichzeitig die landwirtschaftlichen Betriebe im Schwarzwald – wie diese hier:

FISCH- UND FLEISCHPRODUKTE

Rindfleisch:

- 1 Familie Hamberger
Emberg
- 2 Familie Nothacker
Sommenhardt
- 3 Staufenfleisch | Göppingen

Schweinefleisch:

- 3 Staufenfleisch | Göppingen

Geflügel:

- 4 Familie Nothacker
Neubulach-Liebelsberg

Lamm:

- 5 Schäfer Bauer | Wildberg

Wild:

- ausschließlich aus heimischen Wäldern

Wurstwaren:

- 6 Metzgerei Seeger
Oberhaugstett

Forellen:

- 7 Forellenzucht Kelp | Calmbach
- 8 Honauer Echaztalforellen
Lichtenstein-Honau

TIERISCHE PRODUKTE

Eier:

- 9 Geflügelhof Schwämmle
Neubulach-Liebelsberg

Milchprodukte:

- 10 Hirschburger Frischeprodukte
Reutlingen
- 11 Schwarzwaldmilch | Freiburg

Käse:

- 12 Bauer Funk | Sommenhardt

Honig:



- Eigene Bienen – „Summerei“
von Daniel Röber in Zavelstein

GETREIDE

Mehl:

- 13 Getreidemühle Untere
Kapfenhardter Mühle
Kapfenhardt

Vollkornprodukte:

- 14 Nudelmanufaktur Morlok
Bad Teinach

Nudeln:

- 15 Nudel-Hiller | Nufringen

GEMÜSE UND OBST

Gemüse:

16 Köberle | Stammheim

Gemüse und Pilze:

17 Champignon Müller | Wimsheim

Spargel:

18 Familie Hiller | Bondorf

Kartoffeln:

19 Familie Wahl | Breitenberg

20 Familie Lörcher
Oberkollwangen

1 Familie Hamberger | Emberg

Kräuter:

Eigener Bauerngarten beim
Theurerhof | Calw-Speßhardt

Holunderblüten:

von den Sträuchern
in Zavelstein

GETRÄNKE

Mineralwasser:

21 Mineralbrunnen AG | Bad Teinach

Edelbrände und Liköre:

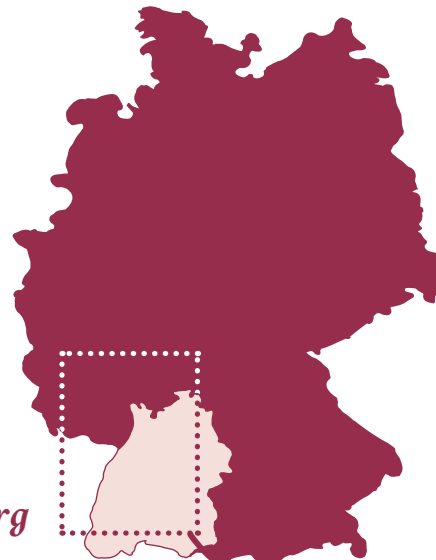
22 Brennerei Mast | Sommenhardt

Biere:

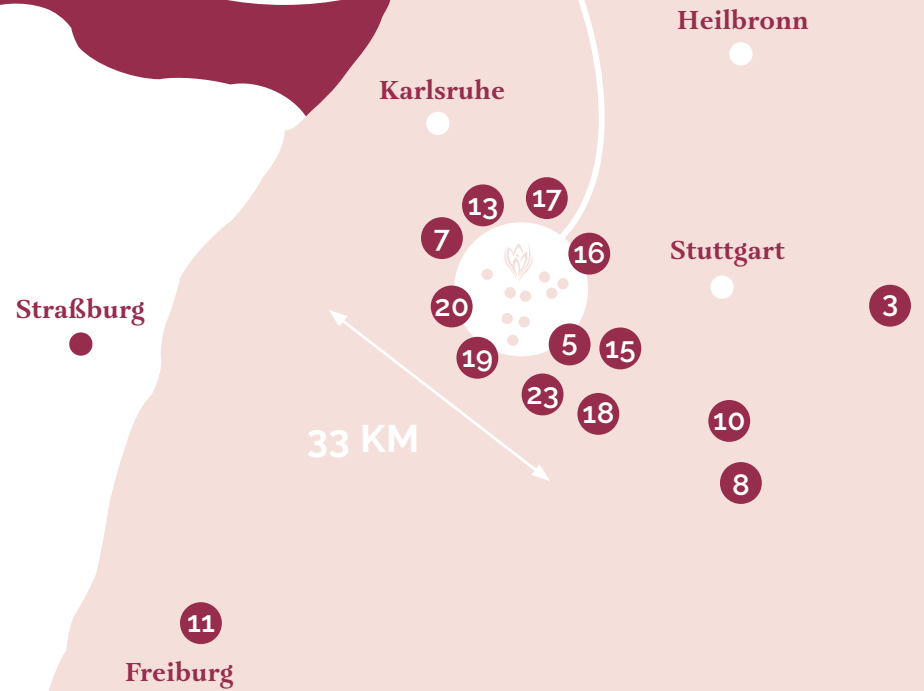
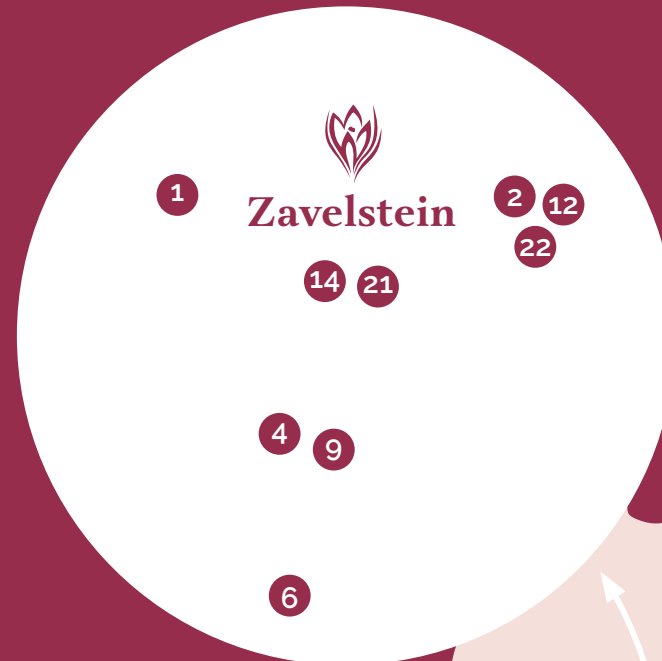
23 Hochdorfer Kronenbrauerei
Nagold

Weine:

Von Winzern aus Baden
und Württemberg



Baden-Württemberg



33 KM

**DIESES MAGAZIN
IST EIN PRODUKT DER:**

**Hotel Kronelamm
im Schwarzwald**
Berlins Kronelamm
Hotelbetrieb GmbH
Marktplatz 1-3
D-75385 Bad Teinach-Zavelstein

Telefon: +49 (0) 70 53-92 94-0
info@kronelamm.de
www.kronelamm.de

Geschäftsführerin:
Gudrun Berlin (V.i.S.d.P.)

Handelsregistereintrag:
HRB 732 587
Amtsgericht Stuttgart

Gewerbeaufsichtsamt: Calw

IHK Pforzheim

Umsatzsteuer-IdNr.:
DE 268 192 692

TEXTE:
Björn Springorum

ART DIRECTION:
Sara Rojo
www.sararojo.es

FOTOGRAFIE:
Roman Knie
www.romanknie.de

*Foto Seite 31:
Familie Berlin*

DRUCK:
Gorius Druck
www.gorius.de

**Copyright © 2025
Berlins Kronelamm
Hotelbetrieb GmbH**



