Naturpark Südschwarzwald

ZweiTälerLand
Elztal & Simonswäldertal
im Herzen des Schwarzwaldes.

auszeit

Dein Erlebnis- und Freizeitführer 2023

Biederbach · Elzach · Gutach im Breisgau · Gütenbach · Simonswald · Waldkirch · Winden im Elztal

SCHWARZWALD
Black Forest

ZWEI TÄLER. SIEBEN ORTE.

-lich willkommen im ZweiTälerLand

wanderzeit

Wanderer herzlich willkommen! In der „Qualitätsregion Wanderbares Deutschland“ bieten zahlreiche zertifizierte Qualitätsgastgeber ihren Wandergästen besondere Serviceleistungen an. Sei auch Du unser Gast!

naturzeit

Damit die charakteristische Kulturlandschaft aus Wald und Wiese im Schwarzwald erhalten bleibt, bedarf es der landwirtschaftlichen Nutzung der Weiden. Ganz besondere tierische Landschaftspfleger leben in Biederbach.

genusszeit

Köstlich, regional & frisch: Zahlreiche Landwirte, Winzer, Imker und Bäcker im ZweiTälerLand produzieren hochwertige Lebensmittel. Entdecke die kulinarischen Schätze der Region und kaufe bei unseren Direktvermarktern ein.

kulturzeit

Kunst verschiedenster Stilrichtungen inmitten der herrlichen Schwarzwälder Natur und in alten Gemäuern gibt es auf der „Art Wisdis“ und dem Kunstweg zum Wisdishof in Simonswald zu bestaunen.

Jasmin Seidel ist leidenschaftliche Fotografin im Nebenerwerb und Autorin. Wenn sie nicht auf der Suche nach verlassenen Orten, sogenannten „Lostplaces“ ist, dann findet man sie mit der Kamera in ihrer Heimat, dem ZweiTälerLand. Ein ganz besonderer Ort ist für sie der Kandel mit seinen mystischen Geschichten und dem wunderbaren Ausblick.
www.heimatliebe-jsphotography.de

Die Redakteurinnen von BZ-Extra – das sind **Anita Fertl, Birgit Herrmann, Ulrike Ott, Freya Pietsch** und die freie Autorin **Silke Kohlmann** – leben in und um Freiburg und sind in ihrer Freizeit beim Wandern, Radfahren oder Golfen aktiv. Sie lieben es, Neues zu entdecken, bevorzugt in der Natur und im Gespräch mit interessanten Menschen – diesmal waren sie im ZweiTälerLand unterwegs.

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

04 | Sich einfach mal treiben lassen
06 | Wanderer herzlich willkommen
08 | Der Ewigkeit auf der Spur
10 | Neue Ideen aus altem Holz
12 | Ein besonderes Pflaster
14 | Wo die wilden Bisons grasen
16 | Himmlische Orte und höllisch gute Geschichten
18 | Kinder, Kuckuck, Kletterspaß
20 | Schinken ist Tradition und Handwerk
22 | Kulinarische Schätze aus dem Naturpark Südschwarzwald
24 | Der Kunst den Hof machen
26 | Der heilige Nikolaus

raus aus dem Alltag, rein in die Auszeit: Herzlich willkommen im ZweiTälerLand!

Für die Ausgabe dieses Magazins „auszeit“ standen wir wilden Bisons gegenüber, sind einen Kunstweg entlangspaziert, haben Schwarzwälder Schinken verkostet, uns ins sogenannte Mörderloch gewagt, einen Altholz-Schreiner besucht und viele andere Entdeckungen gemacht. Lass Dich von den Geschichten inspirieren. Das ZweiTälerLand steckt voller Abenteuer und vor allem: Hier leben interessante und herzliche Menschen, die der Region ihr unverwechselbares Gesicht verleihen.

Wer Entspannung und Ruhe sucht, wird von einer traumhaften Natur empfangen. Duftende Wälder, hohe Berge und weite Täler laden zu ausgiebigen Wanderungen ein. Mach Dich auf zum Vögelestein bei Gutach, kaufe regionale Produkte in den Hofläden oder erkunde mit Deinen Kindern die Simonwege im Simonswäldertal. Schwing Dich aufs Rad und drehe, wie die Paracycling-Elite es jährlich tut, eine Runde durch die abwechslungsreiche Landschaft. Und warum nicht mal die Seele baumeln lassen an einem der vielen Flüsse und Bachläufe der Region?

Übrigens: Eingefleischte Wanderfans sind bei unseren „Qualitätsgastgebern Wanderbares Deutschland“ bestens aufgehoben. Sie bieten gemütliche Zimmer in der Nähe des weit verzweigten Wegenetzes, Lunchpakete, persönliche Wandertipps und vieles mehr.

Lass Dich verwöhnen und genieße eine unvergessliche Auszeit im ZweiTälerLand,

Dein Team von ZweiTälerLand Tourismus

Sich einfach mal treiben lassen

Alles im Fluss

Mal stürzt sie sich schroffe Felsbrocken herab, mal plätschert sie an Fachwerkhäusern und Mühlen vorbei, mal scheint sie unter ausladenden Bäumen vor sich hinzudösen. Die Elz ist der bedeutsamste Fluss im ZweiTälerLand und hat dem Elztal seinen Namen gegeben.

Sie entspringt nördlich von Furtwangen im Schwarzwald im Gebiet des Brend und des Rohrhardsberges. Auf ihrer rund 121 Kilometer langen Strecke Richtung Rhein ändert sie in Oberprechtal ihre Fließrichtung von Norden nach Südwesten.

Die Elz passiert im ZweiTälerLand die Gemeinden Elzach, Winden im Elztal, Gutach im Breisgau und Waldkirch. Weitere Bäche und die aus dem Simonswäldertal kommende Wilde Gutach gesellen sich in ihrem Verlauf dazu und verbinden Wiesen, Moore, Wälder, Täler und Gemeinden zu einer lebenswerten Region.

Die Bäche und Flüsse im ZweiTälerLand erkundest Du am besten, indem Du ihrem Lauf folgst. Gut markierte Fahrrad- und Wanderwege führen an ihnen entlang. Oder Du machst es Dir mit einer Picknickdecke am Ufer bequem, lauschst dem Plätschern des Wassers und genießt eine Auszeit.

01 Viele kleine Bäche speisen den **Biederbach,** der der Gemeinde seinen Namen gegeben hat.

02 Kurze Wege in **Elzach:** Vom zentrumsnahen "Parken an der Elz" sind es dank der hölzernen Fußgängerbrücke nur ein paar Schritte über den Fluss ins historische Städtli.

03 Bei **Winden** schlängelt sich die Elz in weiten Bögen durch den breiten Talgrund mit seinen saftigen Wiesen, Weiden und Feldern.

04 In **Gutach** wächst die Elz durch den Zufluss der Wilden Gutach stark an: Die Wassermenge des Flusses aus dem Simonswäldertal ist nämlich um ein Drittel größer als die der Elz.

05 Bis um 1900 war der Gewerbekanal die Lebensader **Waldkirchs:** Die umgeleitete Elz versorgte Mühlen und Gewerbe mit Wasserkraft, diente der Abfallentsorgung und der Wiesenbewässerung.

06 Sprudelt die Wilde Gutach anfangs wild und unstetig über Felsen und Geröll, fließt sie später gemächlich durch den Ortskern von **Simonswald.**

Foto: Clemens Emmler

07 Unterhalb von **Gütenbach** fließt der Teichbach in der gleichnamigen Schlucht durch den urwaldartigen Bannwald, sammelt sich in Gumpen und stürzt über moosbewachsene Felsen.

Wanderer herzlich willkommen!

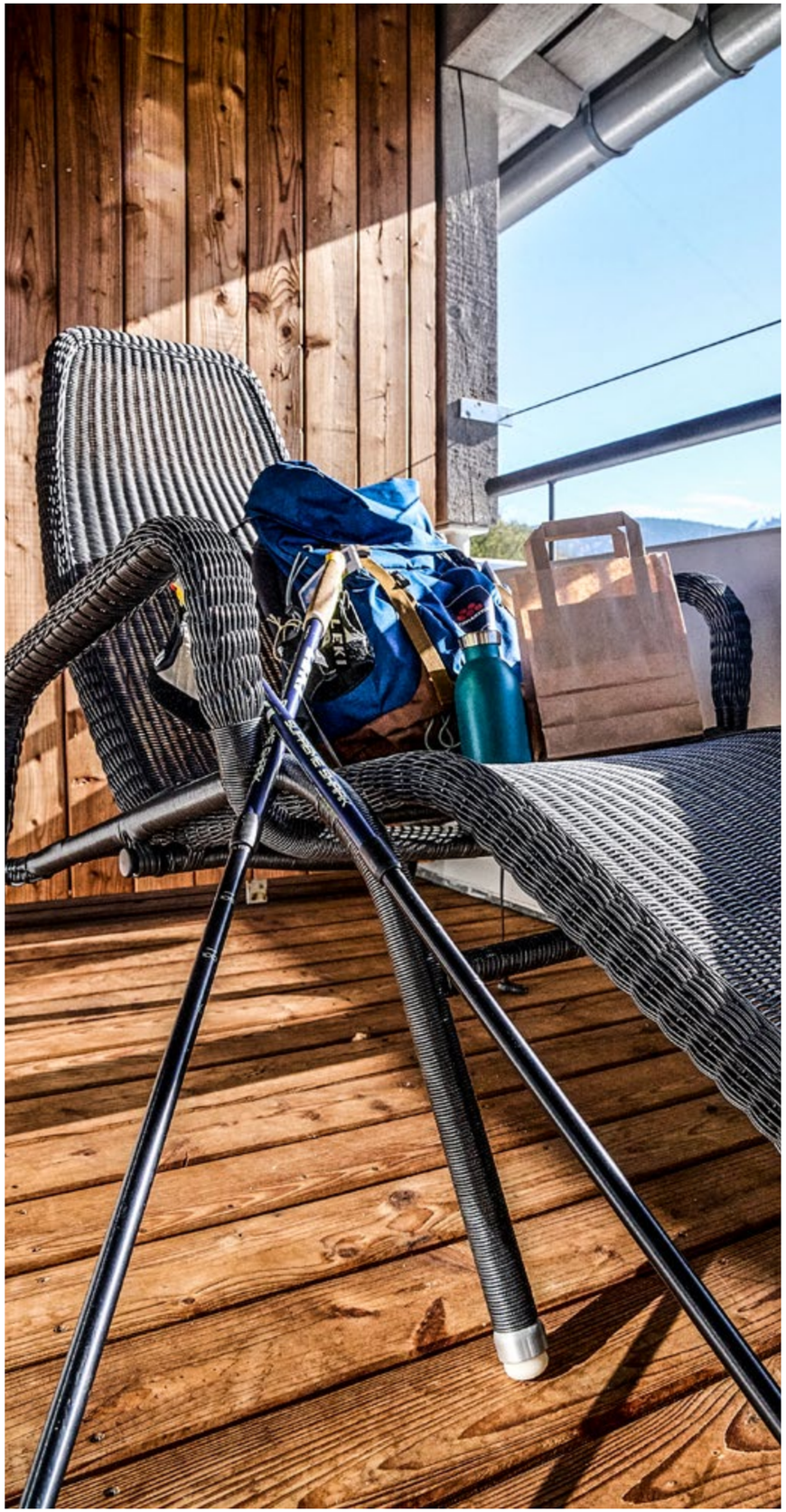
Sich bewegen in traumhafter Natur und anschließend bei freundlichen und kompetenten Gastgebern übernachten – das ist im ZweiTälerLand möglich. Die Region wurde nicht nur als „Qualitätsregion Wanderbares Deutschland“ ausgezeichnet, hier gibt es auch zahlreiche zertifizierte „Qualitätsgastgeber“, die Wanderern einen besonderen Service anbieten.

Foto: Patrick Kunkel

Ob eine Tagestour mit Freunden oder Familie, ein Wanderurlaub ohne wechselnde Unterkunft oder eine Mehrtagestour mit großem Gepäck: Im ZweiTälerLand ist Wandervergnügen garantiert. Das liegt zum einen an den naturbelassenen Wegen, die durch eine Schwarzwaldlandschaft wie im Bilderbuch führen. Zum anderen an der Region, die – als erste und bislang einzige in ganz Baden-Württemberg – die Auszeichnung **„Qualitätsregion Wanderbares Deutschland“** des Deutschen Wanderverbandes trägt. Hier sind Mitarbeiter in den Tourist-Informationen besonders gut zum Thema „Wandern“ geschult, sie haben Info-Material zur Hand und wissen über aktuelle Veränderung auf den Wanderwegen Bescheid. Zudem gibt es im ZweiTälerLand eine wachsende Zahl an Hotels, Pensionen und Privatvermietern, die sich mit dem Siegel „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ schmücken dürfen. Momentan sind es über ein Dutzend, die Tendenz ist steigend.

Das Gütesiegel des Deutschen Wanderverbandes ist das einzige bundesweit geprüfte Zertifikat für wanderfreundliche Gastgeber. Wer dazugehören möchte, muss 22 Kernkriterien und mindestens acht Wahlkriterien erfüllen. Dazu gehören zum Beispiel die Lage der Unterkunft in der Nähe eines Wanderwegenetzes, Ablageplätze für Wanderschuhe, die Möglichkeit, nasse Kleidung zu trocknen oder das Bereitstellen einer Wanderapotheke. Qualitätsgastgeber nehmen Wanderer auch mal kurzfristig für eine Nacht auf, sind wander- und wetterkundig, sorgen für einen Hol- und Bring-Service und richten Lunchpakete.

„Wir freuen uns, so viele motivierte Gastgeber im ZweiTälerLand zu haben, die sich mit der Qualitätsregion Wanderbares Deutschland identifizieren und keine Mühe scheuen, um den Wanderern als Qualitätsgastgeber besonderen Service zu bieten“, sagt Birgit Spiegelhalder, bei ZweiTälerLand Tourismus für Klassifizierungen zuständig. Die Gastgeber müssen einiges leisten, um die Zertifizierung zu erreichen und werden zudem



„Wir freuen uns, so viele motivierte Gastgeber im ZweiTälerLand zu haben, die keine Mühe scheuen, um den Wanderern besonderen Service zu bieten.“

alle drei Jahre erneut kontrolliert, so Spiegelhalder. „Für Wanderer, die bei einem Qualitätsgastgeber buchen, bringt das die Sicherheit, dass sie sich tatsächlich auf eine Top-Ausstattung und -Service verlassen können.“

Als eines der ersten Hotels im ZweiTälerLand wurde das Schwarzwald-Hotel Silberkönig in Gutach 2005 als **„Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“** ausgezeichnet. Patricia Birmelin, im Familienbetrieb für das Marketing zuständig, freut sich über die Auszeichnung. „Das ist eine tolle Sache, die zeigt, dass wir mit unserem Engagement richtig liegen“, sagt die Unternehmerin, die die Wanderregion gut kennt, die Ursprünglichkeit der Region und die Herzlichkeit der Menschen preist: hohe Berge und sanfte Hügel, interessante Städte und einladende Dörfer, tolle Weine und traditionelles Brauchtum. Kurzum: ein sympathisches Fleckchen Schwarzwald mit sympathischen Gastgebern.

info

Schau Dir unsere „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ an unter **www.zweitaelerland.de/unterkuenfte.** Dort findest Du mehr zu den einzelnen Gastgebern und hast die Möglichkeit, Deinen Wanderurlaub im ZweiTälerLand zu buchen.

Der Ewigkeit auf der Spur

Wandern am Vögelestein

Moosüberwachsene Felsbrocken, die sich im Wald türmen wie von Riesenhand hingeworfen: Das ist der Vögelestein oberhalb von Gutach im Breisgau. Der Berg mit seiner prägnanten Felsformation liegt an der Gemarkungsgrenze von Gutach und dem Waldkircher Ortsteil Kollnau und ist mit 607 Metern einer der höchsten Punkte auf der westlichen Talseite des Elztals im ZweiTälerLand.

Um den Vögelestein ranken sich sagenhafte Erzählungen. Eine davon versucht, dem Begriff der Ewigkeit auf die Spur zu kommen. Der Sage nach – so liest man oben auf einem Schild – kommt alle 100 Jahre im Mai eine Krähe zum Felsen, um dort ihren Schnabel zu wetzen. Dieses Ritual wird der Vogel so lange wiederholen, bis die ganze Steinformation verschwunden ist und damit die Ewigkeit vorbei.

Wer den sagenumwobenen Vögelestein erleben will, erkundet den Berg am besten im Rahmen der gleichnamigen Rundwanderung, die am Bahnhof in Gutach startet. Bei der Tour überwindest Du einige starke Anstiege, die aber durch herrliche Aus- und Weitsichten belohnt werden. Zusätzlich wartet ein kleines Präsent auf Dich, wenn Du bei den Stempelstationen am Weg alle fünf Stempel gesammelt hast (siehe Wander-Tipp).

Wander-Tipp

Vögelestein-Tour:
Start/Ziel: Bahnhof Gutach (Breisgau);
alternativ Bahnhof Kollnau
ca. 17,5 km
Auf/Abstieg: 470 Höhenmeter
ca. 5:45
schwer

Sammle unterwegs die Prägestempel und Du bekommst ein kleines Präsent! Die kleinen Geschenke und die Stempelkarten gibt es bei: ZweiTälerLand Tourismus (Gutach-Bleibach), Landgasthof Bläsistüble (Kollnau), Bäckerei Burger (Gutach, Gutach-Bleibach, Kollnau), Elztalbrennerei Weis (Gutach), Honig-Wernet (Kollnau). Beachte bitte, dass die Stempelstationen von Weihnachten bis Ende Februar abgebaut werden.

NEUE IDEEN AUS ALTEM HOLZ

MAXIMILIAN RIEDT
von Schwarzwald-Altholz
(www.schwarzwald-altholz.de)

Seinen Schwarzwald trägt Maximilian Riedt nicht nur im Herzen und als Tannen-Tattoo auf dem Arm, sondern auch als neues, pfiffiges Designkonzept im Kopf: Der 30-Jährige ist Altholzschreiner und zaubert aus historischem, regionalem Holz kreative Unikate fürs Zuhause oder holzig-moderne Einrichtungen für Gastgeber im ZweiTälerLand.

Seine Werkstatt samt Ausstellungsraum und Altholzlager hat der Jungunternehmer ebenfalls inmitten von schönster Natur, auf dem Gelände eines Schwarzwaldhofes in Oberwinden. Doch wie kommt einer darauf, aus alten Balken, Überbleibsel aus abgerissenen, historischen Schwarzwaldhofdächern, rau, rußgeschwärzt und mit Nägeln durchsetzt, etwas völlig Neues zu machen? Warum tut er sich die aufwendige Aufbereitung an, erhitzt das Holz erst gegen den Holzwurm, entnagelt es anschließend von Hand, schleift und bürstet jeden einzelnen Balken?

Foto: Dominik Sackmann

„In ganz Deutschland gibt es nur eine Handvoll Betriebe, die ausschließlich mit Altholz arbeiten", sagt Riedt, der nach abgeschlossenem Sozialpädagogikstudium einen Neuanfang wagte, eine Schreinerausbildung startete und dabei die Liebe für uriges Schwarzwaldholz aus der vorindustriellen Zeit entdeckte. „Mich begeistert an der Arbeit mit Altholz, dass wir komplett kreativ und unkonventionell arbeiten und denken müssen", sagt er. Das fing schon damit an, dass Riedt mit gerade noch 20 Euro in der Tasche, aber viel Experimentierfreude einem Bekannten auf dessen Bitte hin ein Bett schreinerte – das kam so gut an, dass er schließlich seine eigene Firma gründete.

Mittlerweile schreinert der Up-Cycler komplette Inneneinrichtungen aus dem von Hand gehauenen Altholz. Und nach wie vor weist er die Historie all seiner Hölzer lückenlos nach.

Und noch immer liebt Riedt herausfordernde Projekte: „Wir wollen aus der Heimat für die Heimat bauen." Deshalb freut es den Altholzschreiner doppelt, wenn Projekte aus den Nachbarorten kommen – sei es beispielsweise für Hotels, Gasthöfe oder Ferienwohnungen. Die Mission: Den Schwarzwald mit traditionellen Holzarten und Techniken in ein neues Gewand zu kleiden.

So kommt es also, dass alte, in Schwarzwaldhöfen verbaute Weißtannen in ihrem neuen, zweiten Leben als Gasträume oder -zimmer in modernem Interieur für urige Wohnlichkeit sorgen – mittendrin in gesunder Natur zum Genießen und Übernachten in Gastronomien und Unterkünften im ZweiTälerLand.

"WIR WOLLEN AUS DER HEIMAT FÜR DIE HEIMAT BAUEN."
Maximilian Riedt

EIN BESONDERES PFLASTER

Regelmäßig dreht die Paracycling-Elite ihre Runden von Waldkirch-Buchholz aus

Für Zweiradenthusiasten ist das ZweiTälerLand schlicht ein Traum: Sie können dank optimal ausgebauter Radwege durch abwechslungsreiche Landschaft von flach über wellig bis steil einfach alles unter die Reifen nehmen, was das Radlerherz höher schlagen lässt. Kein Wunder also, dass auch die Radprofis das perfekte Terrain entdeckt haben und immer wieder Station machen – wie das Para-Radsport-Team Deutschland, eine Mannschaft aus Sportlerinnen und Sportlern mit körperlicher Beeinträchtigung.

Schon seit 2008 schlägt die Nationalmannschaft der Paracycler regelmäßig ihr Trainingslager im Elztal auf und bezieht in Waldkirch-Buchholz Quartier. „Ich schätze die familiäre Atmosphäre hier und es macht Spaß, in der Region zu trainieren", sagt der sechsmalige Weltmeister im Straßenrennen, Pierre Senska (34). Auch seine Kollegin Maike Hausberger (27) schwärmt von der schönen Region, die für alle Trainingsstufen Abwechslung bietet: „Man hat gerade als Leistungssportler immer mal Phasen, in denen man sagt: Heute geht's nicht und ich will mich nicht anstrengen. Aber hier gibt es keinen Tag, an dem ich keine Lust habe, zu trainieren und fahre immer mit Freude los – das macht natürlich auch die Landschaft aus."

Hinzu komme das nahe Schwimmbad („wichtig für die Regeneration"), die perfekte Betreuung im Hotel und eine ideale Infrastruktur. Denn Radwege mit sehr gutem Belag seien insbesondere für Radfahrer, die teils nicht so gut sehen könnten, wichtig, erklärt Hausberger. „Es gibt gerade rund um Buchholz überall perfekt ausgebaute Radwege", ergänzt Hans-Peter Durst (63). Der neunmalige Weltmeister aus Dortmund ist das Gesicht des deutschen Paracycling-Sports und fährt seit 25 Jahren seine dreirädrige Rennsportmaschine – besonders gerne auf den Kandel.

Ihm gefällt das ZweiTälerLand so gut, dass er neben den vielen Trainingslagern auch privat oft nach Buchholz kommt: „Das ist ja unser zweites, unser süddeutsches Wohnzimmer", Durst lacht. Er schwärmt nicht nur von sportlichen, sondern auch den kulinarischen Genüssen. Wenn die Sportler anreisen und im Hotel & Gasthaus Löwen ihr Quartier beziehen, bestellt Durst immer Zwiebelrostbraten, „der ist einfach sensationell."

Übrigens ist das ZweiTälerLand nicht nur als Trainings- sondern auch als Wettkampfspot beliebt. Im Mai 2022 fand der Para-Radsport-Weltcup vor heimischer Kulisse in Elzach statt: Maike Hausberger und Pierre Senska holten sich einen Weltcupsieg – Hausberger noch Platz zwei beim Zeitfahren – und Routinier Durst erfuhr sich bei seiner Abschiedstournee vom aktiven Sport Doppel-Bronze. Ein Abschied von Buchholz sei es indes nicht: „Ich habe schon wieder gebucht."

Foto: RVC Prechtal

RADLER-TIPP

Von Waldkirch-Buchholz über Stegen und St. Peter **auf den Kandel, über die Kandelstraße hinunter nach Waldkirch** und zurück zum Ausgangspunkt: Hans-Peter Dursts Lieblingsroute im ZweiTälerLand verlangt mit gut 1000 Höhenmetern auf 60 Kilometern schon eine sehr gute Kondition.

Zum Nachfahren einfach QR-Code scannen.

Foto: Hans-Peter Durst

Oben: Hans-Peter Durst vor der Unterkunft in Buchholz.
Unten: Pierre Senska (Mitte) fuhr in Elzach zum Weltcup-Sieg.

Foto: RVC Prechtal

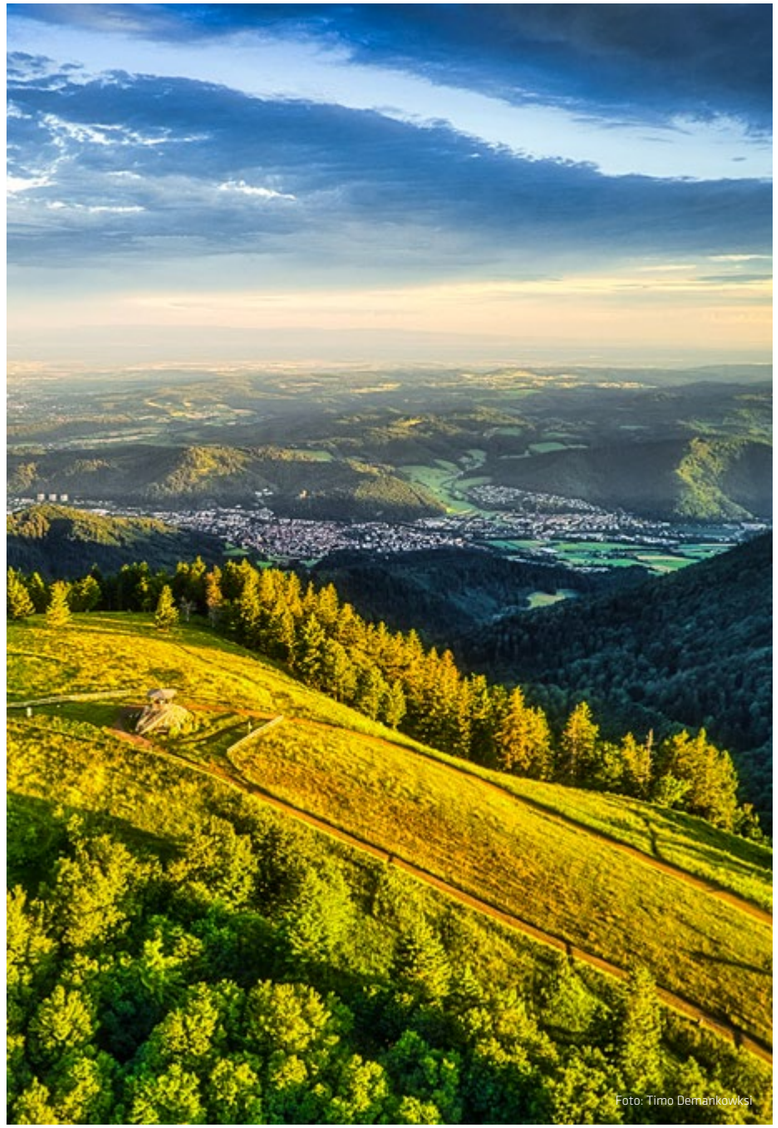


Foto: Timo Demankowski

WO DIE WILDEN BISONS GRASEN

Weiden, Wiesen, Wälder – Biederbach ist Schwarzwaldidylle pur. Doch gleich hinterm Melcherhof fängt der Wilde Westen an: Landwirt Johannes Wernet züchtet hier seit knapp 20 Jahren Bisons.

Barfuß, wie der Hirte auf Biederbachs Wappen, geht Johannes Wernet den steilen Weg hinter seinem Melcherhof zur Weide hoch. Am Hang sieht man sie schon grasen. Wow! Der Anblick der Bisons erinnert an Wildwestfilme. Heute ist ein heißer Tag im Elztal: Die Sonne scheint, kein Wölkchen am Himmel. Abkühlung verspricht der Teich, der nach wenigen Metern erreicht ist.

„Hier können unsere Feriengäste baden und gleichzeitig die Bisons bestaunen“,
sagt Wernet und lacht.

JOHANNES WERNET

Neben Bisons hält der Landwirt Vorderwälder, eine alte Hausrindrasse aus dem Südschwarzwald. Der Melcherhof dürfte laut Ortschronik zu den ältesten Höfen im Biederbacher Tal gehören. Weide- und Landwirtschaft prägen seit Jahrhunderten die Region und haben ihr das typische Schwarzwaldbild verliehen: Kühe, Pferde, Schafe und Ziegen grasen auf den Wiesen an den Hängen rings um die Höfe und sorgen damit für die Offenhaltung und die Pflege der Landschaft. In den Höhen säumen dunkle Nadelwälder das Grün.

Ein Bisonbulle hat sich neugierig genähert. Schwarze Kulleraugen blicken uns durchs Gatter an. Der Bulle sieht flauschig und gemütlich aus, doch der Schein trügt:

„Bisons gewöhnen sich nicht an Menschen. Es sind Wildtiere“,
sagt Wernet,

der den Betrieb im Vollerwerb führt. Ein knapp zwei Meter hoher Zaun und ein extra verstärktes Tor musste er anschaffen. Die Bisons würden einen üblichen Weidezaun niedertrampeln. Ein Bulle kann bis zu einer Tonne wiegen. Sonst sind die Urrinder aus Nordamerika pflegeleicht: „Sie sind beim Futter nicht so wählerisch wie unsere Kühe – die putzen alles weg.“ Zudem sind sie sehr robust, stehen das ganze Jahr draußen und können heiße Sommer und kalte Winter gut ab. „Das kennen sie aus der Prärie, wo sie herstammen.“

„Mit zehn Jahren wusste ich, dass ich mal Bisons halten will“,
erinnert sich Johannes Wernet.

Erfüllt hat sich der Kindheitstraum 2005, als er fünf Tiere vom Freiburger Mundenhof bekam. Aktuell hält er ebenfalls fünf der eindrücklichen Tiere – einen Bullen, drei Damen und ein kleines Kalb. Doch reines Hobby sind die Bisons nicht: „Als Landwirt denkt man immer auch wirtschaftlich.“ Das „kernig-nussig schmeckende Fleisch“ sei begehrt. Es trägt – wie auch das seiner Vorderwälder – das Prädikat „ökologisch erzeugt“. Wernet vermarktet es selber, neben anderen Produkten vom Melcherhof kann man es auf dem Waldkircher Wochenmarkt kaufen. Auch der Gasthof Hirschen-Dorfmühle in Biederbach hat im November Bisonfleisch auf der Karte.

WANDER-TIPP

Historik-Tour
Start/Ziel:
Rathaus Biederbach, Biederbach-Dorf
ca. 12,5 km
Auf/Abstieg: 320 Höhenmeter
ca. 3:30 h
mittelschwer

Erfahre Spannendes über die Geschichte des ursprünglichen Schwarzwalddorfes, seine weit verstreuten Höfe und das bäuerliche Leben und Arbeiten in früherer Zeit.

Himmlische Orte und höllisch gute Geschichten

Wenn früher an langen Winterabenden die Familien in ihren Schwarzwaldstuben zusammensaßen, dann wurden sie erzählt, die vielen Sagen und Mythen, die sich um den Schwarzwald ranken und von Orten handeln, die eine faszinierende Kraft ausstrahlen.

Sie sind mit Begebenheiten verbunden, aus denen im Laufe der Jahrhunderte tradierte Geschichten gewachsen sind, die viel über die besondere Region und ihre Menschen erzählen. Gewachsen – das ist übrigens auch ein gutes Stichwort für einen der berühmtesten dieser Plätze: Den Balzer Herrgott.

Nach ihm benannt ist auch die Balzer Herrgott-Runde, ein zertifizierter Qualitätsweg, der im wildromantisch gelegenen Gütenbach seinen Ausgang nimmt und Wanderer zur 911 Meter hoch gelegenen Sehenswürdigkeit führt. Dort angekommen, staunt man nicht schlecht: Aus dem Stamm einer mächtigen Buche heraus, von diesem herzförmig eingerahmt, blickt das Gesicht des Balzer Herrgotts auf einen herab, der Körper ist eingewachsen.

Doch wie kam die Statue an ihren heutigen Platz? Eine der vielen Erklärungen liefert Pius Kern aus Wildgutach, wonach am 24. Februar 1844 ein fürchterliches Lawinenunglück den Königenhof in Neukirch zerstörte, das Hofkreuz sowie Arme und Beine von der Christusfigur abschlug. Den Korpus schleppten wohl junge Burschen in den Wald. Dort lag der Torso einige Zeit, ehe um die Jahrhundertwende zwei Gütenbacher Uhrmachergesellen ihn entdeckten, ein Eisen anfertigten und den Korpus an den Baum schraubten. Die wachsende Buche umfing in den Folgejahrzehnten den Christuskörper immer mehr, bis nur noch der Kopf sichtbar war.

Der Name „Balzer Herrgott" stammt aus dem Volksmund. Manche sagen, hier sei früher ein Balzplatz für Auerhähne gewesen, andere meinen, es handle sich um die Namenskurzform eines früheren Hofbewohners des Königenhofs, „Balthasar".

Wie dicht manchmal Himmel und Hölle zusammenliegen, zeigt hier ein Wanderschild, das zum Mörderloch weist.

Dort steht an der Steilhalde ein altes Bauernhaus mit Schindeldach. Der schauerliche Name des Ortes rührt wohl von einer Schanze her, die dort im Abwehrkampf gegen die Franzosen 1677/78 von den Kaiserlichen angelegt wurde, und wo rund 20 Franzosen den Tod gefunden haben sollen.

Doch davon ist oben, unter der mächtigen Buche beim Balzer Herrgott, nichts zu spüren. Dort raschelt der Wind durchs Blätterdach, ansonsten ist es still und einfach nur paradiesisch schön.

Einheimischen wurde in der Kindheit auch folgende Geschichte erzählt:

So soll es sich beim Balzer Herrgott um ein Holzkreuz mit steinerner Christusfigur gehandelt haben. Dieser habe ein Jäger eines Tages aus Zorn über seine erfolglose Jagd die Arme und Beine zerschossen. Zurück blieb der Kopf, der über die Jahre von der wachsenden Buche umschlungen wurde.

WANDER-TIPP

Balzer Herrgott-Runde

Start/Ziel:
Wanderparkplatz Felsenkeller,
Hauptstraße, Gütenbach

- ca. 16,7 km
- Auf/Abstieg: 730 Höhenmeter
- ca. 5:45 h
- schwer

wanderbares deutschland QUALITÄTSWEG traumtour

KINDER, KUCKUCK, KLETTERSPASS

Mit Simon das Simonswäldertal entdecken

Wir erkunden das Ufer der Wilden Gutach, kraxeln steile Waldpfade bergauf, durchstreifen sonnige Wiesen und genießen wunderbare Weitblicke hoch über dem Simonswäldertal. Eine Tour auf dem Wunderfitzweg führt durch herrliche Naturräume. Obendrauf ist sie vollgepackt mit spannendem Wissen zu Schwarzwälder Traditionen. Und dann wartet unten im Ort noch viel mehr Kinderspaß.

„Kuckuck, Kuckuck“, ruft es aus der Ferne. Eine mächtige Kuckucksuhr ragt direkt am Wegrand auf. Und wer guckt aus dem kleinen Fenster? Nicht etwa ein gefiederter Piepmatz. Ein Jungenkopf streckt sich aus der Uhr heraus. Ein breites Grinsen liegt auf dem Gesicht von Emil. Der Sechsjährige hat einen Riesenspaß daran, selbst in die Rolle des Kuckucks zu schlüpfen. Die Zeiger stehen auf sechs Uhr? Klar, dann muss er sechs Mal rufen. Aber warum versteckt sich eigentlich ein Kuckuck in der traditionellen Uhr und nicht etwa ein Specht? Das verrät die kleine Infotafel gleich nebenan.

Schon zieht die Kindergruppe weiter, über die Ochsenbrücke hinweg und bergauf in den Wald hinein. Immer begleitet von Simon, dem sympathischen Paten des Pfades. Er weist uns den Weg und hält viele Fakten über die Schwarzwälder Spezialitäten bereit: Was macht den traditionellen Schinken so besonders? Welche Zutaten gehören in eine echte Schwarzwälder Kirschtorte? Und warum thronen so viele Hofkapellen auf den Anhöhen rund um den Ort?

Muhend begrüßen uns ein paar Kühe, als wir den Weg zur Kapelle des Schmidbauernhofes hinauf stapfen. Hier führt der Wanderpfad durch ein kleines Törchen. Im Nu erreichen wir den fantastischen Aussichtspunkt. Tisch und Bank laden zum Vespern im Grünen ein. Und dann? Wandern wir auf verschlungenen Wegen hinunter zum Ettersbach. Kühle Luft steigt vom Wasser empor.

Unten im Ort wartet auf dem Sägplatz nach der rund einstündigen Tour schon das nächste Abenteuer: der Spielplatz mit Kletterfelsen. Die Kinder kraxeln hinauf und erspähen von oben den Minigolfplatz mit Wassertretstelle und Kiosk. Also noch einmal das Klettergerüst hinauf, die Rutsche hinunter und schon sausen sie weiter. Ausgestattet mit Kinderschlägern erobern sie die Minigolfanlage, lassen die Bälle durch Röhre, Spirale, Looping sausen und genießen schließlich im Schatten der Kronenmühle mit ihrem bedächtigen Wasserrad ein Eis. Für uns und unsere Kinder geht ein herrlich entspannter Familientag in Simonswald zu Ende.

WANDER-TIPP

Der knapp zwei Kilometer lange **Wunderfitzweg** oberhalb von Simonswald eignet sich schon für Kinder ab drei Jahren, mit Kinderwagen ist er nicht befahrbar. Start und Ende sind am Sägplatz, wo ausreichend viele Parkplätze, eine Minigolfanlage, ein Spielplatz und ein Kiosk den Tag perfekt machen.
Unter **www.simonwege-simonswald.de** kann man ein kleines Quiz zur Tour herunterladen – und eine Urkunde für junge Schwarzwaldexperten, die alle Fragen richtig beantworten.

WEITERE SIMONWEGE:

Pfiffikusweg:
Start / Ziel: Landgasthaus Grüner Baum, Neuenweg 1, Obersimonswald
ca. 5,2 km
Auf/Abstieg: 200 Höhenmeter
ca. 1:45 h
leicht

Schlawinerweg:
Start / Ziel: Gasthaus Rebstock, Obertalstraße 28, Obersimonswald
ca. 3,6 km
Auf/Abstieg: 130 Höhenmeter
ca. 1:15 h
leicht

Schinken ist Tradition und Handwerk

Er gehört zum Schwarzwald wie die Fichten und die Kirschtorte: der Schwarzwälder Schinken. Damit er richtig reift, braucht es viel Zeit. Erst nach ein paar Wochen entfaltet er sein typisches Aroma. Seine Herstellung ist ein uraltes Schwarzwälder Handwerk – von heimischen Metzgern liebevoll gepflegt.

WENDELIN WINTERHALTER

Damit der Schwarzwälder Schinken so köstlich schmeckt, wie es sein Ruf verspricht, braucht es nicht nur ein erstklassiges Produkt, sondern auch ein scharfes Messer. Das entfernt zuerst die Schwarte und schneidet dann diese nach Nadelholzrauch, Lorbeer, Koriander, Pfeffer und Wacholder wunderbar duftende Spezialität so hauchdünn, dass man durch die feinen Scheibchen fast schon Zeitung lesen könnte. „Nur so können sich im Mund die Geschmacksaromen entfalten“, erklärt Wendelin Winterhalter, Metzgermeister und einer der beiden Chefs bei der Oberen Metzgerei Franz Winterhalter in Elzach.

Seit neun Generationen produzieren die Winterhalters Schinken nach alter Machart und profitieren dabei von ihrem reichen Erfahrungsschatz. Und während ich mit geschlossenen Augen den mildwürzigen Geschmack dieses handgemachten Produkts auf der Zunge genieße, denke ich an tiefgrüne Wälder, dunkle Seen und Kuckucksuhren, kurzum an den Schwarzwald, wie er dem Klischee entspricht.

„Das Geheimnis des echten Schwarzwälder Schinkens liegt in der Tradition seiner Herstellung“, beschreibt es Winterhalter und spricht von hochwertigen Schweinekeulen, die anfangs von Hand mit Salz und Gewürzen eingerieben werden. Dann hängen die noch etwa acht Kilogramm schweren Exemplare etwa vier Wochen lang in der Kälte. „Durchbrennen“ nennen das die Schwarzwälder Metzger, was nichts mit einem Brand, sondern damit zu tun hat, dass sich das Salz gleichmäßig im Fleisch verteilt und der Schinken sukzessive Wasser verliert und trocknet.

Dann kommen die Schinken vier, fünf Wochen lang in den Rauch. Dicht an dicht baumeln sie in der Räucherkammer. Im Feuer brennt Reisig, Fichten- und Kiefernholz. Ziel ist es, nicht nur das charakteristische Aroma, sondern auch die typische schneeweiße Fettseite zu bekommen, was nur gelingt, wenn ganz langsam, aber vor allem nicht zu heiß geräuchert wird. Maximal 22 bis 23 Grad Celsius sind das in dem Familienunternehmen, das schon viele Preise für seine Produkte gewonnen hat.

Nach dem Räuchern muss der Schinken noch in klimatisierten Räumen reifen, damit sich die Aromen bilden können. Erst dann wird er – mittlerweile auf rund fünf Kilogramm geschrumpft – portioniert und in ganz Deutschland verkauft. Da braucht es schon einige qualitativ sehr hochwertige Schweinekeulen, um liefern zu können. Aber die Herstellung ist unverfälschtes Handwerk, das seit Jahrzehnten mit einem EU-Siegel geschützt ist. Auch das dünne Aufschneiden des Schinkens auf dem Holzbrett ist eine Schwarzwälder Philosophie. Also Messer schärfen und loslegen. Eine Scheibe knuspriges Bauernbrot und einen Krug Most dazu – mehr braucht es nicht für den Genuss.

info

Obere Metzgerei Franz Winterhalter:
Hauptstraße 31, 79215 Elzach,
07682/9088-12
www.obere-metzgerei.de

Gustav Winterhalter:
Hauptstraße 25, 79215 Elzach,
07682/9112-0

Filiale Lange Straße 46,
79138 Waldkirch, Tel. 07681/9609,
www.metzgerei-winterhalter.de

Metzgerei Spath:
Waldkircher Straße 5,
79215 Elzach-Oberprechtal,
07682/1265;

Filiale Hauptstraße 3,
79297 Oberwinden, 07682/920296
www.spath-schuetzen.de

Guten Appetit!

KULINARISCHE SCHÄTZE AUS DEM NATURPARK SÜDSCHWARZWALD

So schmeckt unser ZweiTälerLand

Attraktive Landschaft bedeutet im Naturpark Südschwarzwald auch immer naturnahe Land- und Forstwirtschaft. Die Südschwarzwälder Landwirtinnen und Landwirte betreiben mit der Beweidung ihrer Flächen durch Kühe, Rinder, Schafe und Ziegen Landschaftspflege. Sie sorgen für die Offenhaltung und somit für den Erhalt der historisch gewachsenen Kulturlandschaft.

Gleichzeitig produzieren sie gesunde und schmackhafte Lebensmittel wie beispielsweise Milch, Fleisch, Käse und Brot. Mit dem Verkauf der Lebensmittel erwirtschaften sie ihr Einkommen. Und die Kundschaft kann nachvollziehen, woher die Produkte stammen und wie sie hergestellt werden. Wer regional einkauft, betreibt aktiv „Landschaftspflege mit Messer und Gabel". Auch die kurzen Transportwege und der damit einhergehende Umwelt- bzw. Klimaschutz sprechen für einen Einkauf vor Ort. Dieses Angebot besteht auch im ZweiTäler-Land, wie die nachfolgende Auflistung zeigt.

Alle Angebote des Themenbereichs Essen & Trinken im Naturpark Südschwarzwald: www.naturpark-essenundtrinken.de

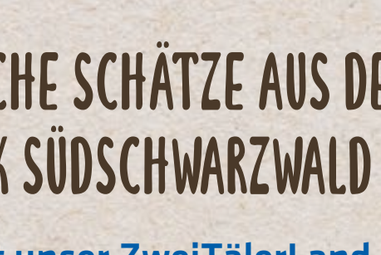


Foto: Clemens Emmler

Naturpark Südschwarzwald

HÖFE & DIREKTVERKAUF

MELCHERHOF:
Der nachhaltig und mit hohem Selbstversorgungsgrad bewirtschaftete Hof ist einer der ältesten Höfe der Region. Besonders ist die Bisonzucht. Neben Bisonfleisch werden u.a. Brot, Speck, Rindfleisch, Honig, Apfelsaft und Weihnachtsbäume verkauft.
Wochenmarkt Waldkirch
Talstraße 9, 79215 Biederbach
07682/1096

GRUNDHOF:
Die Biomilch vom Grundhof wird überwiegend einer regionalen Molkerei geliefert. Ein kleiner Teil wird extern zu leckerem Käse verarbeitet, der auf dem Hof verkauft wird. Familien erleben Bauernhofurlaub in ländlicher Idylle.
Hof-Verkauf, Osterdorf & Weihnachtsmarkt, Oberprechtal
Triberger Straße 48
79215 Elzach-Oberprechtal
www.blum-grundhof.de

DORERHOF:
Der typische Schwarzwaldhof in traditioneller Bewirtschaftung bietet mit Käserei, Brennerei und Hofladen ein breites Sortiment hofeigener Produkte. Auch Feriengäste kommen bereits seit über 40 Jahren auf den Dorerhof.
Wochenmarkt Elzach, Hofladen
Frischnau 4, 79215 Elzach
www.dorerhof.de

KULTURHISTORISCHE ÖLMÜHLE:
Seit 2002 wird im 300 Jahre alten Kulturdenkmal wieder hochwertiges Walnussöl produziert. Zwischen Ostern und Ende Oktober finden donnerstags und samstags Führungen statt, auch wird abwechselnd Striebli und Pizza gebacken (nur Do).
Ölmühle Simonswald, Geschäftsstelle ZweiTälerLand Tourismus Gutach-Bleibach
Ölmühle: Talstraße 55, 79263 Simonswald
www.zweitaelerland.de

FRANZ-XAVER-HOF:
Der traditionsreiche Familienbetrieb baut auf über 50 ha Obst, Gemüse und Wein an und stellt eigene Säfte, Marmeladen, Brotaufstriche u.v.m. her. Weinproben, Weinwanderungen und andere Veranstaltungen runden das Angebot ab.
Wochenmarkt Waldkirch, Hofladen
Schwarzwaldstraße 3
79183 Waldkirch-Buchholz
www.franz-xaver-hof.de

Foto: Birgit-Cathrin Duval

WEIN, MOST & HOCHPROZENTIGES

WEINGUT MOOSMANN:
Geführte Weinproben und Verkostungen warten beim Wein- und Sektgut Moosmann auf alle, die guten Geschmack lieben. Angeboten werden Weine, Edelbrände und Liköre sowie Winzersekt, der im Champagnerverfahren hergestellt wird.
Schwarzwaldstraße 78
79183 Waldkirch-Buchholz
www.weingut-moosmann.com

WEINGUT NOPPER:
Zusätzlich zum konventionellen Weinbau werden beim Weingut Nopper auch mehrere Weine in Bioqualität produziert. Die charaktervollen Rotweine, Weißweine und Sekte können bei Weinproben verkostet werden, auch Planwagenfahrten sind möglich.
Denzlingerstraße 10a
79183 Waldkirch-Buchholz
www.weingut-nopper.de

WINZERGENOSSENSCHAFT BUCHHOLZ-SEXAU:
In der Genossenschaft engagieren sich 62 Winzer, die auf 48 ha insbesondere Burgundersorten anbauen. Die lichtdurchflutete Vinothek lädt zum Verkosten der Weine ein. Die Weinerlebnistour (Wanderung mit Weinprobe) führt durch den nahen Weinberg.
Burgunderweg 1, 79183 Waldkirch-Buchholz
www.buchholzer-weine.de

OBSTBRENNEREI RITTER:
Familie Ritter verarbeitet ihr ökologisch angebautes Obst aus der heimischen Region zu hochwertigen prämierten Bränden, Geistern und fruchtigen Likören, aber auch zu Most und naturtrübem Apfelsaft.
Direktvermarkter-Automat
Talstraße 50, 79263 Simonswald
www.obstbrennerei-ritter.de

ELZTALBRENNEREI GEORG WEIS:
Die Traditionsbrennerei aus dem Elztal verarbeitet die vollreifen Früchte der klimatisch verwöhnten Schwarzwaldregion seit 1924 zu Likören und edlen Bränden wie dem berühmten Schwarzwälder Kirschwasser, produziert aber auch aromatische Kräuterspezialitäten.
Elzstraße 39-41, 79261 Gutach im Breisgau
www.elztalbrennerei.de

LOHNMOSTEREI WÖLFLE:
Der in dritter Generation geführte Familienbetrieb verarbeitet heimische Äpfel ohne Zusatzstoffe und Filtration zu Most und naturtrüben Säften.
Freiburger Straße 26, 79215 Elzach,
07682/476

Foto: Clemens Emmler

HONIG

IMKEREI JOSEF HUG:
Leckerer Honig, Met und Schnaps.
Talstraße 45, 79263 Simonswald,
7683/300

HONIG WERNET:
Der 1955 gegründete Familienbetrieb vermarktet mehr als 25 verschiedene hochwertige, naturbelassene Honigsorten und weitere Honigprodukte.
Forstweg 1, 79183 Waldkirch
www.honig-wernet.shop

BROT & SÜßWAREN

Verschiedene Bäckereien und Höfe produzieren köstliches, frisch gebackenes Brot. Bei den Höfen vorab Backtage erfragen. Weitere Betriebe stellen auch edle Pralinen und Torten her.

BÄCKEREI SCHÄTZLE (mit Nudelmanufaktur)
Dorfstraße 8, 79215 Biederbach
www.baeckerei-schaetzle.de

CAFÉ KONDITOREI LEHMANN
(Pralinen und Torten)
Hauptstraße 67, 79183 Waldkirch
www.lehmann-cafe.de

CAFÉ ENDEHOF (Torten; Pralinen saisonal in der Vorweihnachtszeit und an Ostern)
Waldkircher Straße 13,
79215 Elzach-Oberprechtal
www.endehof.de

SCHNEIDERHOF 07682 / 8724
(mit Vesperstube)

DORERHOF 07682 / 1396
MELCHERHOF 07682 / 1096
BERNHARDENHOF 07682/7423

Künstlerin: Michaela Kindle

DER KUNST DEN HOF MACHEN

Auf dem Wisdishof in Simonswald kann man Kunst erleben – in alten Gemäuern und mitten in der Natur

„Ich mag das Miteinander von Alt und Neu“, sagt Thomas Kaltenbach, Eigentümer des über 300 Jahre alten Wisdishofes in Simonswald. Er steht im Gewölbekeller des Leibgedinghauses, in dem früher die Seniorlandwirte lebten.

Über eisenbeschlagenen Holzfässern hängt eine moderne Porträtfotografie, vor der unverputzten Wand in der Ecke ein weiteres Kunstwerk, daneben stehen Einmachgläser und Blumentöpfe. Durch die offene Tür zwitschern die Vögel. Der Wisdishof, auf dem Kaltenbach (Jahrgang 1981) mit seinen Eltern wohnt, liegt idyllisch mitten in der Simonswälder Natur.

Landwirtschaft wird von der Familie nicht mehr betrieben, dafür hat sich das Anwesen, zu dem neben dem Leibgedinghaus auch das Hauptgebäude und eine Kapelle gehören, in den vergangenen Jahren zu einer spannenden Kulisse für künstlerische Veranstaltungen entwickelt. „Künstler aus dem Bekanntenkreis, die mich besuchten, haben gesagt: ‚Mensch, dieser alte Hof, das wäre doch eine tolle Location‘“, erinnert sich Kaltenbach an die Anfänge. „Und ich bin jemand, der gerne neue Dinge ausprobiert.“ So habe eins das andere ergeben, bald schon wurde die erste Ausstellung geplant: Bei der „Art Wisdis“ an Pfingsten 2018 stellten erstmals Künstlerinnen und Künstler im Leibgedinghaus aus.

Als 2020 die „Art Wisdis“ wegen der Corona-Pandemie ausfallen musste, wurde kurzerhand ein Kunstweg im Freien initiiert. Entlang der Straße, die in weiten Bögen zum Anwesen führt, kann man seither Gemälde, Installationen und Skulpturen am Wegesrand betrachten. Die Kunstwerke gehen oft eine ganz eigene Verbindung mit der Natur ein: Kleine Botschaften schmücken einen Baum, mitten im Grün hängt ein Gemälde und lenkt die Blicke auf sich. Am Wegesrand stehen Engel oder ein roter Kubus irritiert die Spaziergänger. Jedes Jahr wechseln die Installationen und die Künstler. Was auf der „Art Wisdis 2022“ zu sehen war, ist 2023 bereits Geschichte.

Thomas Kaltenbach, der eigentlich als Bankkaufmann arbeitet, sieht sich bei all dem als „Helfer im Hintergrund“: Er posiert bereitwillig als Model für Flyer und Fotoproduktionen und wirkt bei Buch- und Filmprojekten mit. Immer, wenn man den Weg zum Wisdishof hinaufgeht, gibt es etwas Neues zu entdecken. „Die Künstler dürfen sich bei mir ausleben. Alles ist erlaubt“, sagt der Hofbesitzer und lacht: „Ich bin der, der zuguckt und sich überraschen lässt.“

„ALLES IST ERLAUBT.“

Thomas Kaltenbach

info

Der jährlich neu bestückte Kunstweg ist während der Wandersaison frei zugänglich. Start- und Endpunkt sind an der Kapelle. Wenn die Türen offen stehen, dürfen auch die Kapelle und das Leibgedinghaus mit Gewölbekeller besichtigt werden. Mehr Infos: **www.wisdishof.de**

Künstlerin: Tamara Burk

„ICH MAG DAS MITEINANDER VON ALT UND NEU.“ Thomas Kaltenbach

Künstler: Jörg Breuhaus

Der Heilige Nikolaus –

Christliche Tradition in Elzach

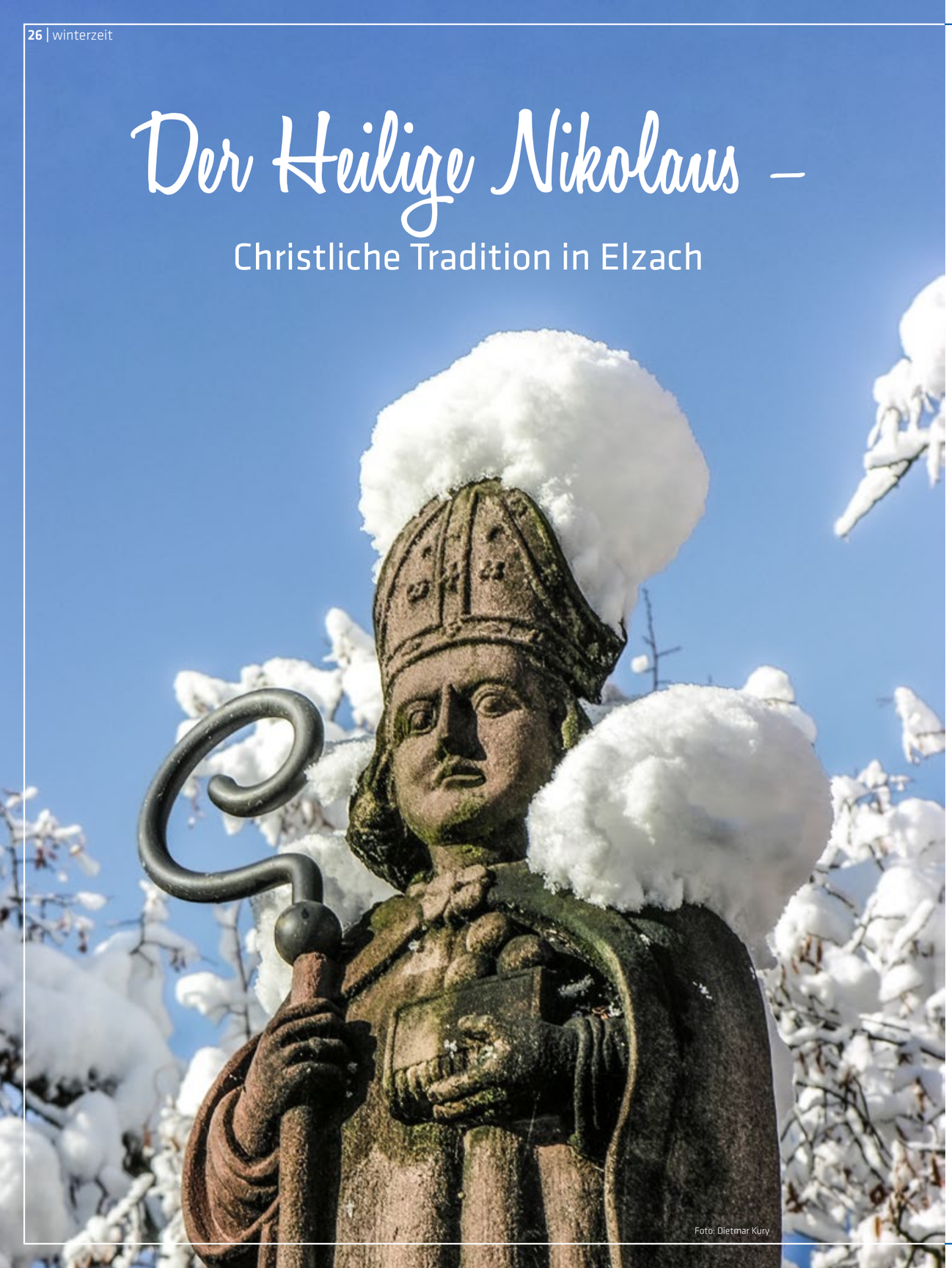


Foto: Dietmar Kury

Nikolaus von Myra ist einer der beliebtesten Heiligen der katholischen Kirche. Um den Bischof aus Kleinasien ranken sich zahlreiche Mythen und Legenden, er ist der Schutzpatron vieler Berufsgruppen. Zweifelsohne ist er auch der beliebteste Heilige in der Stadt Elzach: Nikolausstraße, Nikolausbrunnen, Nikolausplatz und nicht zuletzt die Kirche St. Nikolaus – in Elzach ist er allgegenwärtig.

Vom historischen Nikolaus ist wenig bekannt. Der Nikolaus, wie er heute verehrt wird, ist vermutlich eine Verschmelzung zweier historischer Personen: Des Bischofs von Myra (geb. zwischen 280 und 286 in Demre/Türkei, gestorben zwischen 345 und 351) und des gleichnamigen Abts Nikolaus von Sion, der im Jahre 564 starb. Die Grabstätte des Bischofs von Myra in Demre ist heute jedoch verwaist. Italienische Seefahrer raubten das Grab im Jahre 1087 und schmuggelten die Gebeine nach Bari in Süditalien, wo die Reliquien bis zum heutigen Tag sehr verehrt werden. Sein Todestag ist am 6. Dezember. Seine Geburtsstadt Demre in der Türkei ist seit 1997 Partnerstadt Elzachs.

Dass die Stadt Elzach reich an Erinnerungen an den Heiligen ist, ist kein Zufall, schließlich ist er hier nicht nur Kirchen-, sondern auch Stadtpatron. Das Stadtwappen zeigt ihn mit dem Heiligenattribut der drei goldenen Kugeln. Dies geht auf die wohl bekannteste Nikolauslegende zurück: Der Bischof kam eines Nachts am Haus einer Familie vorbei, deren drei Töchter so arm waren, dass kein Mann sie heiraten wollte. Nikolaus warf drei Goldklumpen durch das Fenster des Hauses und bewahrte sie so vor einer traurigen Zukunft.

Der Nikolaus als Schenkheiliger tritt im oberen Elztal nach wie vor regelmäßig öffentlich und in Privathaushalten auf und verteilt Geschenke an Kinder. Auch kennt man hier noch die Tradition, einen Schuh am Vorabend des Nikolaustages vor die Tür zu stellen, um sich vom Nikolaus beschenken zu lassen. Die Elzacher Bäcker lassen es sich auch nicht nehmen, alljährlich um den Gedenktag die „Klausenschnecke“ zu backen, ein Gebildbrot zu Ehren des Heiligen.

Der Nikolaus tritt auf in Elzach:
Komm am 6. Dezember 2023 zwischen 18.30 Uhr und 21.00 Uhr auf den Nikolausplatz und erlebe ihn live.

In Elzach ist der Heilige Nikolaus nicht nur Kirchen-, sondern auch Stadtpatron.

Naturpark Südschwarzwald

Herzlich willkommen im Naturpark Südschwarzwald

Panoramareiche Berge, wilde Schluchten, urige Schwarzwaldhöfe, dichte Wälder, blühende Wiesen, sonnige Weinberge – der Südschwarzwald ist eine einzigartige Mischung aus Natur und Kultur, aus Tradition und Moderne. Garant für den Schutz und die nachhaltige Entwicklung dieser besonderen Natur- und Kulturlandschaft ist der Naturpark Südschwarzwald.

Ob Wandern, Radfahren, Langlaufen, Schneeschuhwandern, Erlebnispfade erkunden, kulturelle Events erleben oder regionale Produkte genießen – fühle Dich wohl im Naturpark Südschwarzwald! Informationen unter www.naturpark-suedschwarzwald.de

Urlaub im ZweiTälerLand
www.zweitaelerland.de

Informations- und Buchungsservice:

Elztal & Simonswäldertal Tourismus GmbH & Co. KG · Bahnhofstraße 1 · 79261 Gutach im Breisgau
Telefon 07685 19433 · Telefax 07685 9088989 · info@zweitaelerland.de · www.zweitaelerland.de

Tourist-Informationen vor Ort

Elzach – Im Haus des Gastes
Kreuzstraße 10 · 07682 19433

Elzach-Oberprechtal
Schulstraße 8 · 07682 19433

Simonswald
Am Sägplatz 1 · 07683 19433

Waldkirch
Marktplatz 1–5 · 07681 19433

@zweitaelerland
ZweiTälerLand
ZweiTälerLand Tourismus

ZweiTälerLand
Elztal & Simonswäldertal
im Herzen des Schwarzwaldes.

Markenpartner des ZweiTälerLand:

FALLER Miniaturwelten
Burger-Druck GmbH
Elztalbrennerei Weis

Diese Veröffentlichung wurde gefördert durch den Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).

Naturpark Südschwarzwald

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC MUSTER

Herausgeber: Elztal & Simonswäldertal Tourismus GmbH & Co. KG
Geschäftsführung: Nicola Kaatz
Konzeption, Gestaltung: GRUPPE DREI® GmbH, www.gruppedrei.com
Titelbild: Art Wisdis 2022, Simonswald · Künstler: Jörg Breuhaus · Bild: Jasmin Seidel
Fotografie: Jasmin Seidel · Clemens Emmler · Patrick Kunkel · RVC Prechtal · Hans-Peter Durst · Dietmar Kury · Dominik Sackmann
Texte: Redakteurinnen der BZ-Extra · ZweiTälerLand Tourismus · Naturpark Südschwarzwald · Philipp Häßler
Druckerei: Bucherer & End GmbH, www.bucherer-end.de · Gedruckt mit CO2 Kompensation