

»Mehr wert als ein Michelin-Stern«

Auszeichnung | Fischerbacher »Engel« als Naturpark-Wirt zertifiziert / Stärkung der Lieferketten vor Ort

Patrick Herrmann vom Fischerbacher Gasthaus Zum Engel hat die Naturpark-Wirte-Plakette erhalten. Er ist nun einer von 45 Gastronomen im Gebiet Naturpark Nord/Mitte, die verstärkt mit regionalen Zutaten kochen.

■ Von Lisa Kleinberger

Fischerbach. Tradition wird groß geschrieben im »Engel« in Fischerbach. Schließlich gehen die Ursprünge des Gasthauses bis ins Jahr 1834 zurück, seit 1889 ist es im Besitz derselben Familie. Nun ist seine Geschichte um ein neues Kapitel reicher: Patrick Herrmann, aktueller Wirt des Traditionshauses, wurde jetzt in die Riege der Naturpark-Wirte aufgenommen und ist jetzt einer von 45 Gastronomen im Gebiet des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord, die verstärkt mit regionalen Zutaten kochen.

Mit der Überreichung der Plakette machte Jürgen Lauble vom Landhaus Lauble in Hornberg, stellvertretender Vorsitzender des Vereins der Naturpark-Wirte, Herrmanns Aufnahme offiziell.

Saisonale Zutaten aus dem Schwarzwald

Das Schild mit dem markanten Auge ist ein sichtbares Zeichen dafür, dass im Gasthaus Zum Engel mindestens sechs Gerichte und ein Menü ausschließlich mit regionalen und saisonalen Zutaten aus dem Schwarzwald zubereitet werden.

Der Erste Landesbeamte des Ortenaukreises, Nikolas Stoermer, blickte auf einen Abend im Januar 2020 zurück, als nicht nur er von dem Lokal begeistert war – sondern auch Minister Franz



Der Fischerbacher »Engel« ist jetzt offiziell Naturpark-Wirt.

Foto: Kleinberger

Untersteller, der damals in Fischerbach war. »Damals war die Welt noch in Ordnung«, sagte er und verwies auf die Corona-Pandemie. Gerade Gastronomie und Tourismus hätten sehr gelitten, sagte er und appellierte an die Verantwortung jedes Einzelnen, um eine vierte Welle zu verhindern.

Gleichzeitig habe die Pandemie jedoch gezeigt, dass es keine weiten Reisen bräuchte, um sich zu erholen. Und letztlich wies er auf die Bedeutung der Naturpark-Wirte für die Region hin: »Mit der Verwendung heimischer Lebensmit-

tel unterstützen sie die Erzeuger, die wiederum mit ihrer Bewirtschaftung einen wichtigen Beitrag zur Offenhaltung der Schwarzwälder Kulturlandschaft leisten.«

Für Patrick Herrmann ist das Engagement als Naturpark-Wirt ein weiterer Schritt in Richtung Regionalität. »Als Mitglied der Vereinigung »Schmeck den Süden« arbeite ich schon länger mit heimischen Produkten«, erklärte er. »Da lag es nahe, mich auch als Naturpark-Wirt zu profilieren. Die Erzeugnisse kann ich am Herd auf eigene Art interpretieren, etwa unseren

Engel-Burger.« Er informierte kurz über das Netzwerk aus Landwirten und Jägern, das er sich vor Ort aufgebaut hat und betonte: »Mir bedeutet diese Auszeichnung mehr als ein Michelin-Stern.«

»Man kann es sich beim »Engel« richtig gut gehen lassen«, weiß nicht nur Fischerbachs Bürgermeister Thomas Schneider. »Mit der Auszeichnung Patrick Herrmanns ist unser schöner Ort um einen Anziehungspunkt reicher geworden«, erklärte er. »Einheimische wie Gäste können den Schwarzwald bei uns ab sofort auch auf dem Teller genießen.

Das schließt eine Lücke im touristischen Angebot.«

Auch Jürgen Lauble begrüßte den Neuzugang im Verein der Naturpark-Wirte: »Wir freuen uns, dass unsere Runde weiter wächst und immer mehr Kollegen die hervorragenden Erzeugnisse unserer Heimat kulinarisch in Szene setzen«, betonte er. »Regionalvermarktung ist ein wesentlicher Pfeiler unserer Arbeit«, erläuterte Christina Cammerer, Fachbereichsleiterin Regionalentwicklung und Regionalvermarktung beim Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. »Neben dem Erhalt der typischen heimischen Landschaftsformen geht es uns auch um Klimaschutz. Kurze Wege beim Transport der Lebensmittel leisten hier einen wichtigen Beitrag.«

INFO

Darum geht's

45 Gastronomen aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord haben sich zusammengeschlossen, um den Erhalt der Kulturlandschaft zu sichern. Dieses Ziel, die Landschaftspflege mit Messer und Gabel, verfolgen sie mit großem Engagement und vielen köstlichen Ideen. Ein Naturpark-Wirt bietet das ganze Jahr hindurch mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menü an. »Regional« bedeutet, dass die Zutaten aus den beiden Schwarzwälder Naturparks stammen. Indem die Naturpark-Wirte heimische Produkte in ihrer Küche verwenden, leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Offenhaltung der typischen Schwarzwälder Kulturlandschaft. Inspiration liefert den Küchenchefs all das, was die Saison, die Natur und die Erzeuger für sie bereithalten