



WAS ZUM KUCKUCK!

DIE ERSTEN KUCKUCK SCHWARZWALD GENUSS-AWARDS SIND VERGEBEN. UND BEI DER VERLEIHUNG IN FREIBURG FEIERTEN NICHT NUR DIE GEWINNER ...



TEXT: STEPHAN FUHRER · FOTOS: DIMITRI DELL, CHRIS KELLER



Mit Spaß dabei: Das Team von *Frolein Sany* fiebert der Entscheidung entgegen (1). Am Ende wurde es in der Kategorie Bar des Jahres Platz 2. Gewonnen hat die *Baumbar* im Baiersbronner *Hotel Tanne* (8).

Die weiteren Sieger: *Elztalhotel*, Nest des Jahres (4); *Brennerei & Weingut Wild*, Weinfest des Jahres (6); *Krabba-Nescht*, Ausflugslokal des Jahres (10); *Berggasthof Schlüssel*, Restaurant des Jahres (11); *Café Juni*, Café des Jahres (12); *Restaurant Spielweg*, Ehrenpreis (3). Schirmherr und Tourismusminister Guido Wolf lobte den Schwarzwald als Genießerecke (5). Landrätin und Jury-Mitglied Dorothea Störr-Ritter hatte sichtlich gute Laune (9)



„DIE STIMMUNG WAR BEEINDRUCKEND“

Lieber Hansjörg Mair, der Kuckuck ist zum ersten Mal in kulinarischer Mission über den Schwarzwald geflogen. Die Genuss-Awards der Schwarzwald Tourismus GmbH (STG) haben Gastronomen und Gäste mobilisiert. Wie lief's aus Eurer Sicht?



Nachgefragt bei STG-Chef Hansjörg Mair

Wir freuen uns sehr darüber, dass die erste Ausgabe des Kuckuck so gut angekommen ist! Das zeigen uns die mehr als 85 000 abgegebenen Stimmen beim Online-Voting und die vielen kreativen Ideen, mit denen die rund 150 Nominierten selbst für sich geworben haben. Auch das Fiebern der Finalisten und die emotionale Stimmung bei der Preisverleihung waren beeindruckend.

Haben Euch manche Ergebnisse eigentlich überrascht?

Wir kannten die meisten Nominierten, aber bei weitem nicht alle. Dass es in fast allen der sechs Kategorien so knapp zugeht, hat uns auch erstaunt. Aber das spricht für die Qualität der Betriebe. Wenn man die Bewertungen der Finalisten auf Google oder Social-Media-Portalen abgleicht, dann passt es – alle sind sehr beliebt und entsprechend gut bewertet.

Wie waren denn die Rückmeldungen von den Teilnehmern?

Fast ausnahmslos positiv! Hervorgehoben wurde die gute Idee sowie die professionelle Umsetzung und Betreuung. Die STG ist vielfach dafür gelobt worden, dass wir mit der Ausschreibung des Awards den Akteuren vor Ort Anerkennung gezollt und Hilfestellung gegeben haben. Das ist ein großes Kompliment für unsere Arbeit. Zudem hat man den Nominierten angemerkt, wie sehr ihnen der Award Spaß macht – und nicht zuletzt, wie stolz die Gewinner auf ihre Auszeichnung sind.

Und wie wird es jetzt mit dem Kuckuck weitergehen?

Wir bewerten den ersten Schwarzwald Genuss-Award noch mal in Ruhe und werden das Konzept weiter verbessern. Dazu setzen wir uns bald mit der Jury zusammen. Wo wir uns treffen? Natürlich bei Familie Fuchs im *Romantik Hotel Spielweg* in Münstertal, den Ehrenpreisträgern...

Applaus für den Ehrenpreisträger (ganz rechts): die Jury mit Familie Fuchs sowie Frank Scherer und Moderator Jens Zimmermann bei der Arbeit. Mit Schwarzwald-Mützen fiebert das *Kulisse*-Team (2. Platz/ Café des Jahres) dem Ergebnis entgegen. Unten: Das *#heimat*-Team um Ulf und Susanne Tietge (v. re.), Stephan Fuhrer mit Jurorin und Ex-Weinkönigin Josefine Schlumberger



Ein besonderer Abend lebt von seinen besonderen Momenten. Und von denen gab es bei der ersten Verleihung des Kuckuck Schwarzwald Genuss-Award im November in Freiburg jede Menge. Zum Beispiel als das Team von *Froilein Sany* (Platz 2, Bar des Jahres) bei Ankündigung der Kategorie die Eventfläche auf der Plaza Culinaria jubelnd zum Kochen brachte. Oder als die Schwestern Viktoria und Kristin Fuchs in einem Einspieler neckisch ausdiskutierten, wer im Hause *Spielweg* eigentlich für's Chaos und wer für die Ordnung zuständig sei. Ganz sicher aber war es auch jener Moment, als der Papa der beiden, Karl-Josef, zusammen mit Tochter Kristin und Seniorchefin Josefine auf die Bühne kam, um den Ehrenpreis der Jury abzuholen. Der Patron musste vor zwei Jahren von heute auf morgen wegen schwerer Krankheit seine beiden jungen Töchter in die Verantwortung nehmen. Die Geschichte des *Restaurant Spielweg* in Münstertal ist eine von Schicksalsschlägen – aber vor allem auch eine vom Aufbruch, von hohen Qualitätsansprüchen, Heimatliebe und dem unbedingten Willen, Gäste glücklich zu machen. Und genau darum geht es ja auch beim Kuckuck. Der Genuss-Award soll zum einen motivieren und anspornen, zum anderen aber auch die Leistungen der kleineren Betriebe jenseits der leuchtenden Sterne in Baiersbrunn und anderswo honorieren. Die Sieger der sechs Kategorien – wir hatten sie in unserer vorangegangenen *#heimat*-Ausgabe ja schon genannt und werden sie Euch in dieser und auch in den

kommenden Magazinen noch mal ausführlich vorstellen – wurden in einem Online-Voting gewählt. Mehr als 85 000 Stimmen wurden abgegeben. Für die Schwarzwald Tourismus GmbH (STG) als Veranstalter, die den Preis zusammen mit *#heimat* ins Leben gerufen hat, ein großer Erfolg.

„Wir sind schon ziemlich gut, aber wir können immer noch besser werden“, sagte zu Beginn Kuckuck-Schirmherr und Tourismusminister Guido Wolf, gleichzeitig Mitglied der 13-köpfigen Jury, in der auch die Landräte und STG-Gesellschafter Dorothea Störr-Ritter und Frank Scherer sowie *#heimat*-Herausgeber Ulf Tietge saßen. „Wir sollten alle miteinander auf die Hochwertigkeit und Qualität des Angebots achten und diese auch gegenseitig einfordern“, ermunterte auch Scherer.

Die Preisverleihung des Kuckuck war nach dem offiziellen Teil auch eine willkommene Gelegenheit für ein kleines Branchentreffen. Schließlich können Gastronomen und Hoteliers ihren Betrieb abends nicht zu oft alleine lassen. Entsprechend gelöst war auch die kleine Party im Anschluss, in der Gewinner und Platzierte gleichermaßen das Glas hoben. Auf den Abend. Aber auch auf die Vielzahl der kulinarischen Leistungen, die den Schwarzwald als Genussregion auszeichnen. #

MEHR ZUM ABEND UND DEN GEWINNERN?

Dann guckt mal auf www.kuckuck-award.de vorbei...

WILD BART!

*** BLACK FOREST RUM ***

39,50 EUR



WEISS BART!

*** BADISCHER GIN ***

34,50 EUR



*** MEHR INFOS UNTER:
WEISSBART-GIN.DE & WILDBART-RUM.DE ***

DOPPELT HÄLT BESSER!

WEISSBART!-GIN & WILDBART!-RUM

Wir brennen. Für den Schwarzwald. Für unsere Heimat. Mit Herz und Hand. So entsteht Weissbart!, der wahre Gin Badens mit Zibärtele und Wildkräutern. Aber kennt Ihr schon unseren neuen Wildbart!-Rum? Auch er ist Heimat im Glas. Nussig in der Nase. Mit viel Frucht, viel Schmelz und ordentlich Bums.

Viel Vergnügen bei Deiner Entdeckungsreise in unsere Heimat!

