

# Fremersberg-Gaststätte erhält Naturpark-Siegel

Die Plakette zeichnet Wirtschaften mit Bewusstsein für Regionalität aus / Bisher vier Restaurants dabei

Von unserer Mitarbeiterin Christiane Krause-Dimmock



Ausgezeichnet: Alexander Kussmaul (Zweiter von links) hat mindestens sechs Gerichte mit saisonalen, regionalen Zutaten auf der Karte. Foto: Christiane Krause-Dimmock

**Baden-Baden-Varnhalt.** „Landschaftspflege mit Messer und Gabel.“ Mehr als diesen Slogan braucht es kaum, um zu erklären, wie die Naturpark-Wirte in das Konzept eingebunden sind, das in der Region nicht nur das Bewusstsein für die Umwelt schärft. Vielmehr geht es auch um kurze Wege, welche zwischen Entstehung von Lebensmitteln und deren Zubereitung liegen. Ein kleiner, feiner, gastromischer Kreis etabliert sich in diesen Dingen innerhalb des Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. Das Ehepaar Petra Weigel-Kussmaul und Alexander Kussmaul zählen mit ihrer Waldgaststätte „Turm Fremersberg“ jetzt dazu.

„Wir setzen auf heimische Produkte, wo immer es möglich ist.“

**Alexander Kussmaul**, Gastwirt im Turm Fremersberg

„Die Herausforderung habe ich gerne angenommen“, verweist der Wirt auf die Naturpark-Plakette, die er dank der angebotenen Gerichte aus saisonalen Schwarzwälder Zutaten erhalten hat. Mindestens sechs solcher Gerichte und ein Menü müssen es sein. Dass der Turm Fremersberg dafür geradezu prädestiniert sei, darüber waren sich Baden-Badens Oberbürgermeisterin Margret Mergen (CDU), der stellvertretende Vorsitzende der Naturpark-Wirte Tom Stolz und Christina Cammerer, Projektmanagerin, einig.

„Wir freuen uns über diesen Zuwachs in unserer Gemeinschaft“, begrüßte Stolz das neue Mitglied in dem Kreis, zu dem auch sein eigenes Lokal, der Wolpertinger, sowie Peter Schreck mit seiner Geroldsauer Mühle und – ganz neu – die Familie Wagner vom Gasthof Traube in Bühl zählen. „Wir Naturpark-Wirte setzen auf Erzeugnisse aus unserer Heimat im Bewusstsein, dass wir dadurch auch die Landwirte und Erzeuger in der Region unterstützen“, erklärte Stolz. „Nur wenn diese erfolgreich und mit hoher Qualität wirtschaften, können wir als Schwarzwälder Gastronomen glaubwürdig und authentisch bleiben.“

Ein Ansinnen, das Alexander Kussmaul schon länger teilt. „Wir setzen schon seit längerem auf heimische Produkte, wo immer es möglich ist.“ Zu seiner Freude habe er bei

der Auseinandersetzung mit den Voraussetzungen für die Naturpark-Wirtschaft erkannt, wie nah er bislang schon an diesem Konzept gearbeitet habe. Nun aber kommen auch verschiedene Synergieeffekte zum Tragen, hat er festgestellt. Denn manche Produkte, welche die Produzenten nur in größeren Chargen abgeben, werden etwa gemeinsam und in Absprache geordert. Sprich die Flexibilität noch näher am Thema dran zu bleiben, steige somit weiter an. „Das Netzwerk der Naturpark-Wirte kann nicht groß genug sein,“ pflichtet ihm Christina Cammerer, Projektmanagerin des Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord bei.