

Guide MICHELIN Bib Gourmand + Grüner Stern

Genuss aus der Region | Natürlich | Ehrlich | Kreativ



Wir sind stolz zum 7. Mal in Folge vom Guide MICHELIN mit einem Bib Gourmand ausgezeichnet zu sein. Dieser wird an ausgewählte Küchen mit einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis verliehen. In diesem Jahr freuen wir uns, dass ein Grüner Stern dazu gekommen ist. Eine besondere Auszeichnung. Regionale Produkte fein serviert. Erlebnisse für Geschmack und Sinn. Schmecken Sie es.

"Über dem kleinen Örtchen Todtnau-Herrenschwand strahlt nun ein grüner Michelinsterne. Seit dem Jahr 2015 hält „derWaldfrieden“ mit Küchenchef Volker Hupfer den begehrten Bib Gourmand für seine frischen, sorgfältig zubereiteten Gerichte zu einem fairen Preis.

In der neuesten Ausgabe wird die Auszeichnung nun mit dem grünen Michelinsterne gekrönt. Deutschlandweit gibt es aktuell nur 53 umwelt- und naturbewusste Adressen, die von den Inspektoren nach intensiver Recherche ausgewählt wurden, allesamt Häuser, die durch vorbildliche Initiativen und konkrete Maßnahmen eine Philosophie der Nachhaltigkeit verfolgen. Den Leserinnen und Lesern des Guide Michelin hilft der „Grüne Stern“ bei der Suche nach Restaurants mit besonders nachhaltiger Ausrichtung.

„Als Gründungsmitglied der Naturparkwirte ist das Bestreben um Regionalität und Nachhaltigkeit schon immer zentral. derWaldfrieden ist EMAS-zertifiziert. Seit 2012 werden interne Audits durchgeführt, um ständige Entwicklung zu garantieren und der Betrieb wird regelmäßig von unabhängigen Umweltgutachtern geprüft.“ zitiert der Guide Michelin Volker Hupfer.

Nachhaltigkeit und Regionalität sind in der Grundphilosophie des derWaldfrieden fest verankert und spiegeln sich nicht nur in der Küche, sondern auch in der Architektur wider. Das 2013 erbaute „spaHaus“ wurde mehrfach mit Architekturpreisen ausgezeichnet."

<https://guide.michelin.com/de/de/baden-wuerttemberg/todtnau/restaurant/derwaldfrieden>