

# Markgräfler Spezialitäten - Tradition des Hausgemachten

**Die Region** schöpft aus einem reichhaltigen Fundus an **Naturprodukten**. Von den Feldern und Hängen der Region gewonnen, werden die Markgräfler Spezialitäten mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt. Fernab von Industrie wird hier allorts die Tradition des Hausgemachten gepflegt.

## Markgräfler Obstbrände



Die aus der vergorenen Obstmaische oder dem Most gewonnenen Spirituosen werden vor allem gern nach dem Essen genossen. Der Volksmund schreibt ihm eine verdauungsfördernde Wirkung zu.

Regional angebaute Obstsorten bilden den Hauptbestandteil der Markgräfler Obstbrände: als lokale Spezialitäten gelten Kirschwasser, Tresterbrand oder Zibärtele, das aus einer speziellen Art der Wildpflaume hergestellt wird.

---

## Brotaufstriche aus Markgräfler Früchten und Gemüse



Ob am Morgen zum Frühstück, zum Vesper oder am Abend, die regionalen Brotaufstriche passen zu jeder Jahreszeit. In ihnen werden die Naturprodukte der Umgebung verarbeitet.

So wird beim Spätburgunder Brotaufstrich die Edelrebe genutzt, aber auch die Früchte und Beeren des Markgräflerlandes wie Zwetschgen oder Holunder bilden den Hauptbestandteil der verschiedenen Marmeladen und Gelees. Und eher außergewöhnliche Aufstriche wie Feldsalat-Pesto oder Tomate-Balsamico-Konfitüre dürfen nicht fehlen.

Anzeige {loadposition br}

### Markgräfler Liköre



Die aromatischen alkoholischen Getränke verfügen meist über einen hohen Zuckergehalt. Bereits in der [römischen](#) und griechischen Antike erfreute sich der Likör großer Beliebtheit.

Das milde [Klima](#) des Markgräflerland sorgt für eine lange Kirschsaison, weswegen die Steinfrucht auch eine beliebte Zutat für Liköre darstellt, aber auch Quitten oder Schwarze Johannisbeeren werden gern verarbeitet.

---

### Walnussöl aus dem Markgräflerland



Der sommergrüne Walnussbaum wächst nicht nur auf den Obstplantagen der Region: allorts lassen sich die hohen Gewächse mit ausladender Krone finden. Ihre Frucht wird häufig im Teig der Brote eingebacken oder zu hochwertigem Speiseöl gepresst.

---

### Die typisch markgräflerische Scharwaie



Das typisch südbadische Fladenbrot wurde ursprünglich aus Brotresten hergestellt, welche aus dem Backofen zusammengeschabt wurden. Daher stammt auch der Name, welcher in Hochdeutsch etwa mit „zusammen gescharrtem Blechkuchen“ übersetzt werden könnte. Gefüllt wird der Hefeteig auch oft mit Baumüssen, die Kruste wird später mit grobem Salz versehen.

---

### Elsässer Gugelhupf - auch bei den Markgräflern ein sehr beliebter

### Kuchen



Der Napfkuchen aus Hefeteig wird durch seine hohe Kranzform charakterisiert. Seit dem 17. Jahrhundert wird dieser gern gebacken, während der Biedermeierzeit galt er gar als Statussymbol des Bürgertums.

Ob der Gugelhupf im [Elsass](#) oder Österreich entstand, wurde bis heute nicht zweifelsfrei geklärt. Der typisch Markgräfler Kuchen wird entweder mit Rosinen und Puderzucker bestäubt oder mit herzhaftem Speck und gehackten Walnüssen gebacken.

---

### Sirup und Holundersekt aus dem Markgräflerland



Ob als Wildgewächs oder als Zierde in den Gärten, Holundersträucher sind im Markgräflerland allorts anzufinden. In den kalten Wintermonaten wird ihr Sirup mit heißem Wasser verdünnt gern getrunken, im Sommer empfiehlt er sich aber auch als Erfrischungsgetränk. Ebenso kann er zur Verfeinerung von Süßspeisen genutzt werden. Auch aus anderen Früchten wie zum Beispiel Zitronen werden hervorragende Sirupe gewonnen.

Als gut schmeckend und gesund gilt der Holundersekt. Das leicht alkoholische Getränk wird direkt aus der Holunderblüte meist im Frühjahr hergestellt und an lauen Sommerabenden zur Erfrischung getrunken.

---

### Essig aus den Markgräfler Rebsorten



Zur Verfeinerung von Salaten oder als Naturheilmittel ist Essig wohl in jedem Haushalt vorhanden. Da die Markgräfler ihren [Wein](#) auf vielfältige Weise zu nutzen wissen, gilt Weinessig als beliebtes Würzmittel.

---

**Mehr zum Thema auf [markgraefler.de](http://markgraefler.de):**

[Beitrag: Der Weinanbau im Markgräflerland](#)

Alle Texte und Bilder unterliegen dem Urheberschutzgesetz.  
Bildnachweis (nach Reihenfolge): (1-8) © Dirk Dölker - art-box media