Das Beste was die Region zu bieten hat

2011 / 3 Euro

Konzil Köche

Konstanz Untersee Hegau

Kreation von Jörg Hentzgen

www.suedland.net

Genießerland

SÜDLAND

DIE KÖCHE DER GENUSSREGION

awc vienna
MUNDUS vini

Weingut Robert & Manfred Aufricht

Höhenweg 8 · 88719 Stetten bei Meersburg/Bodensee · Tel. 07532/24 27 · www.aufricht.de

Öffnungszeiten Direktverkauf im Weingut: Montag bis Samstag von 10 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung.

Speisekarten sind die Visitenkarten der Köche

Es gibt vor dem Essen nichts Wichtigeres, als die Speisekarte: Wer sie liest, erkennt die Handschrift der Küche

Speisekarten bieten einen ersten Blick in die Küche und verraten schnell die Philosophie des Kochs. Wenn auf dem Bauernmarkt um die Ecke die Landwirte ihre frisch geernteten Salatköpfe, roten Tomaten, grünen Bohnen oder knackigen Radieschen anbieten, stehen diese auch zeitgleich bei den Konzil-Köchen, zwischen Konstanz und Hegau, auf deren Karten. Spargel und Morcheln gibt es im Frühling, im Sommer Kohlrabi und Pfifferlinge und im Herbst Rote Bete und Steinpilze. Der Speiseplan wird bei diesen Köchen im Rhythmus der Natur geschrieben. Deshalb ändern die Köche ständig, je nach Ernten der Bauern, ihre Speisekarte, je nach Fischfang auch mal mitten am Tag.

Wir raten dem Gast zur kritischen Distanz. Erstes Gebot: Immer in Ruhe die Speisekarte lesen, bevor man ein Restaurant betritt. Es ist wie beim Kauf eines Autos, die Ausstattung, bzw. die Zutaten sind mit entscheidend. Ein Rumpsteak beispielsweise mit Pommes und Salat – schön und gut; aber wie wäre es mit einem Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterkruste aus dem Backofen, oder gar ein Rumpsteak von einem Hegaurind, und dazu statt der Pommes ein Kartoffelgratin mit Rosmarin und Thymian und herzhafte, frisch geerntete, grüne Bohnen mit Bohnenkraut von der Reichenau verfeinert…
Überhaupt Gemüse, Salate oder sogenannte „Sättigungsbeilagen". Hier zeigt sich schnell, welcher Geist in der Küche herrscht. Tiefkühlkost ist nicht die Sache unserer Küchen. Hier wird das Gemüse frisch gekauft, geputzt, geschält und gegart. Je nach Jahreszeit schreiben die Köche immer wieder ihre Speisekarten neu, aktuell nach Marktangeboten.

Im Sommer glänzen sie mit frischen Salaten, im Winter mit Eingekellertem und Eingemachtem, die Spätzle oder breite Nudeln sind meist hausgemacht.
Die Speisekarte verrät die Küchenarbeit. Steak mit Pommes und Salat ist so schnell zubereitet wie es schmeckt. „Schni-Po-Sa" lässt grüßen. Deshalb gilt bei Speisekarten, wie auch bei jedem Vertrag: Im Kleingedruckten steckt die Würze, hinter dem „an" und „mit" lässt sich Geschmack erhoffen. Rumpsteak vom Bio-Weiderind an Rotwein-Schalottensauce mit Petersilienkartoffeln und Speckbohnen mit Bohnenkraut. Was für eine verlockende Vorahnung!

Lesen Sie auf den folgenden Seiten aus den Speisekarten unserer Köche. Wir haben sie gefragt, wie sie ihre Speisekarten zusammenstellen. Was ist die Pflicht, was die Kür? Wann wird die Karte geändert? Nach welchen Kriterien findet die Auswahl statt? Wie schnell können aktuelle Marktangebote in einer professionellen Küche umgesetzt werden?
Sie haben nun die Wahl.

Mit schmackhaften und
verführerischen Grüßen
Erich Schütz und Njoschi Weber

Herausgeber: Die Redaktion
Public Affairs & Media
Kundenmagazine,
Imagebroschüren,
Internet- u. Film-
produktionen
Erich Schütz
Chefredakteur ViSdP
Produktionsleitung
Njoschi Weber
Wilhelm-Beck-Str. 14
88662 Überlingen
Tel. 07551/948730
Fax 07551/948731
info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net

Fragen Sie im Buchhandel auch nach 66 Lieblingsplätze und 11 Köche
190 Seiten,
rund 80 Abbildungen
20 x 12 cm
Erschienen: März 2011
Paperback
ISBN 978-3-8392-1166-3
14,90 Euro

für smartphones

Achten Sie auf unser Zeichen – und kehren Sie gut ein

Genießerland

SÜDLAND
DIE KÖCHE DER GENUSSREGION

Die „Konzil-Köche" sind Mitglieder der über 100 Köche zählenden Südland-Köche-Gilde von Freiburg bis Oberstdorf.
Die „Südland-Köche", werden ausgewählt und betreut von der Fachagentur für Gastronomie und Hotellerie „Die Redaktion", Überlingen, www.dieredaktion.net

EIN DREIFACHES HOCH AUF IHREN GESCHMACK
Natürlich regional!
RANDEGGER
Gourmet.de

Riebels feine Fischdelikatessen vom Bodensee
Ihre Spezialitäten
täglich frisch.
Seestraße 13
78479 Insel Reichenau
Telefon 07534/7663
Telefax 07534/1557

Ihr Partner für: Gastronomie | Hotelerie | Kantine | Großküche | Handel | Gewerbe
GROSS C&C MARKT
NETZHAMMER
Singen • Güterstraße 23 · Tel. (0 77 31) 99 88 77
Konstanz • Max-Stromeyer-Str. 170 · Tel. (0 75 31) 58 27 20
Waldshut-Tiengen • Berliner Straße 12 · Tel. (0 77 41) 8 32 90-10
Frische & Qualität
Ihr Lieferant für Frische & Qualität aus aller Welt
auch für die „Bodensee Köche"

Mein lieber Schwede!

Die Schweden sind im Kommen. Schwedenstahl und Volvo, schwedische Möbel und Ikea, und jetzt die schwedische Küche und die Mainau. Der Franke Herbert Brand, Küchenchef der „Schwedenschenke" auf der Mainau, schwärmt: „Die Schweden kochen schmackhaft, ehrlich und vor allem mit frischen Produkten." Berühmt sind längst ihre Fischgerichte, saftige Rentier- und Elchfleischrezepte sowie ihre fantasievollen Variationen der Smörrebröde mit Shrimps und Kapern, mit gebratenem Roastbeef oder mit gebeiztem Lachs. Ein verführerischer Grund mehr, die Blumeninsel zu besuchen.

Lage Der Weg zur Mainau ist ausgeschildert, wer abends in die Schwedenschenke will und reserviert hat, darf ab 18.00 Uhr bis zum Parkplatz Schwedenschenke auffahren.
Küchen-Öffnungszeiten
11.30 bis 14.30 und von 18 bis 21.30 Uhr
Ruhetag von März bis 23. Oktober 2011 keiner
Preise Hauptgerichte 9 bis 26 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten EC-Card, Master, Visa, Amex
Parkplatz tagsüber vor der Insel, ab 18.00 Uhr mit Reservierung in der Schwedenschenke direkt beim Restaurant
Garten 250 Sitzplätze auf der Terrasse

Mainau GmbH
Restaurant Schwedenschenke
Restaurantleiter Andreas Pontikos
Küchenchef Herbert Brand
78465 Insel Mainau
Tel. +49 (0)7531 / 303-156
Fax +49 (0)7531 / 303-167
bankett@mainau.de
www.mainau.de

Dass Herbert Brand sein Handwerk versteht, sieht man. Der Mann kocht seit über 40 Jahren, hat seine Kunst im Frankenland gelernt, in der badischen Küche verfeinert und schwärmt heute von schwedischen Rezepten. „Die Küche ist unkompliziert und einfach, darauf gründet ihre Kunst", bescheinigt er den Schweden, „fangfrischer Fisch oder gejagter Elch werden nicht lange gelagert, sondern frisch verarbeitet, geräuchert, gedörrt oder in Salzlaken eingelegt." Lachs beizten die Schweden schon, bevor man in Süddeutschland von dem schmackhaften Meeresfisch gehört hatte.

„Ich habe Lachs schon in meiner Lehre selbst gebeizt", erinnert sich Herbert Brand, „aber eben nach unseren Rezepten, heute beizen wir schwedisch!" Brand kam vor 30 Jahren auf die Mainau in die „Schwedenschänke", seither mutiert er immer mehr zu einem schwedischen Hofkoch. Graf Lennart Bernadotte, der Begründer des Blumenparadieses auf der Mainau, war ein schwedischer Adeliger. Er hat in seinem Gasthof „Schwedenschenke" die Weichen gestellt. Herbert Brand ist noch heute davon begeistert und hat sich in die schwedischen Rezepte eingearbeitet. „Aber wenn schwedische Küche, dann original!", hatte er sich geschworen und fährt seither in ausgezeichnete schwedische Restaurants, um dort den schwedischen Küchenmeistern auf die Finger zu schauen.

Der Schwedenteller der „Schwedenschenke"

Gebeizter und geräucherter Lachs, Shrimps, geräuchertes Forellenfilet, Heringe mit Roter Bete, Heringe mit Preiselbeere und Fischterrine in Dill-Senf-Sauce – eine Seite der Speisekarte widmet sich heute fast ausschließlich schwedischen Gerichten. Die Küche will dabei ihren Gästen den authentischen Geschmack Schwedens servieren. „Das geht gut, denn vieles, was in Schweden wächst, wächst auch bei uns, sodass wir die schwedischen Rezepte auch auf der Mainau problemlos nachkochen können."
Fisch, Rentier, Elch usw. bezieht die Mainau direkt aus Schweden, für die legendäre Dill-Senfsauce legen die Mainau-Gärtner nun ein extra großes Dillbeet auf der Insel an, für den original süßlichen Gurkensalat kommt das Gemüse von der Reichenau, und die Salzkartoffeln aus dem Hegau. „Einfach und unkompliziert", lacht Brand, „sag ich doch. Hohe Qualität und frische Lebensmittel zeichnen die schwedische Küche aus."

Speisekarte - Die Tages- und die Nachmittagskarte lässt schon erahnen, was die Küchenbrigade der Mainau abends auftischt. Wobei schon tagsüber schwedische Klassiker das Angebot bestimmen: Kleines Smörrebröd mit gebeiztem Lachs, mit Bio-Frischkäse, mit Shrimps und Kapern oder mit gebratenem Roastbeef, dazu ein paar typische badische Klassiker der Saison und natürlich Bodenseefisch und Reichenauer Salatvariationen.
Badische Klassiker und Bodenseefisch gibt es auch abends, aber da werden die blanken Kiefertische der „Schwedenschänke" mit feinem Stoff überzogen und die Speisekarte einer gehobenen Küche ausgelegt. Dazu gibt es das legendäre Chateaubriand, oder das „Entrecote Strindberg" mit einer raffinierten Zwiebelkruste, Hechtklößchen Göteborger Art in Dillsauce, Shrimps und Champignons auf Bio-Blattspinat, Hausgebeizter Lachs schwedische Art mit süßsaurem Gurkensalat und pikanter Dill-Senfsauce, Entenbrustfilet an Grapefruitsauce…

Ein Koch, der auch das gewöhnliche Felchen adelt

Mit den kleinen Zusätzen „an“, „mit“, „von“ und „zu“ adelt Klaus Neidhart auch ganz gewöhnliche Brotfische, wie das Felchen, in den Adelsstand seiner gehobenen Fischküche. „Felchen mit Mönchspfeffer“, „Felchen auf kräuterwürziger Frankfurter Sauce“ oder „Felchen im Kräuter-Lorbeer-Weindampf gegart“ krönen den altbekannten Bodensee-Fisch auf seiner Speisekarte mit immer neuen Geschmackskreationen. Klaus Neidhart weiß seine fischige Gefährten zu kitzeln, sie an ihrem Geschmack zu packen, und sie immer wieder zu neuen königlichen Gourmet-Ehren zu führen.

Lage Von Radolfzell Richtung Schweiz fahren, gleich nach dem Ortseingang Moos rechts in die Böhringer Straße einbiegen.
Küchen-Öffnungszeiten
Freitag ab 18.30 bis 21.30 Uhr Samstag bis Mittwoch 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr
Ruhetag Donnerstag
Preise Hauptgerichte 11 bis 25 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten alle gängigen
Parkplatz am Haus
Garten 60 Plätze auf der schönen Garten Terrasse
Auszeichnungen Michelin 1 Bib Gourmand, Gault Millau 16 Punkte, Feinschmecker 3 F, Gusto 6 Pfannen, Aral Schlemmer Atlas 3 Bestecke

Silencehotel Restaurant Gottfried
Klaus und Gerlinde Neidhart
Böhringer Straße 1
78345 Moos
Tel. +49 (0)7732 / 92420
Fax +49 (0)7732 / 52502
info@hotel-gottfried.de
www.hotel-gottfried.de

www.ottokasper.de

„Ein Felchen ist nicht langweilig“, winkt er ab, „man muss es nur immer wieder mit neuen Rezepten auszeichnen.“ Das ist überhaupt für den Mooser Fischflüsterer Klaus Neidhart die Kunst der gehobenen Küche. „Der Rhythmus der Natur gibt uns ja jedes Jahr die gleichen Produkte vor, aber daraus jedes Jahr neue Gerichte zu formen, das ist die Aufgabe einer kreativen Küche.“
Klaus Neidhart liefert sich mit seinen Speisekarten den Lebensmitteln seiner Region aus. Er will mit Höri-Lebensmitteln kochen und den Fisch der Bodenseefischer servieren. Trotzdem schafft er es immer wieder mit völlig neuen Gerichten auf seiner Speisekarte zu überraschen. „Man muss mit offenen Augen durchs Leben gehen“, lacht er, „ich sehe doch, was die Kollegen machen, bin auch mal in Italien oder in Spanien, und dann überlege ich mir, wie man diese Rezepte mit unseren Produkten kombinieren kann.“
Sobald die Iznanger Bauern zum Beispiel Spargel liefern, steht Höri-Spargel auch auf der Karte des „Restaurants Gottfried“. Aber Spargel mit Sauce Hollandaise, das serviert Neidhart nur noch auf ganz besonderen Wunsch. „Doch deshalb sind Spargel doch nicht langweilig!“, entrüstet er sich, und schlägt aus dem Stand viele, verschiedene Rezepte vor: Spargel-Nüdeli grün-weiß in Olivenöl al dente gebraten, Kalbsrückensteak auf Spargelstreifen, Spargel gebraten mit Brunnenkresse und Bärlauchsauce oder Spargel aus dem Wok, oder in Tempura gebacken, oder Spargel mit einer Vinaigrette und Lammzüngle …
Die Ideen scheinen diesem Mann nie auszugehen. „Stillstand wäre das Ende!“, treibt er sich und seine Brigade immer wieder an. Er schreibt alle Speisekarten des Restaurants selbst, wenn es sein muss auch täglich, je nach Lieferungen der Bauern, Fischer und Jäger. Gerade hat er bei der opulenten Tafel „Gang nach Canossa“ in Weingarten ein Rezept des Mittelalters präsentiert. Ein paar Ideen davon stehen heute auf der aktuellen Karte: Kaninchenrücken mit Schnecken zum Beispiel. „Damals haben die Köche sicherlich das Kaninchenfleisch trocken gebraten. Aber die Idee Schnecken als saftigen Eiweißträger dazu zu servieren, überzeugt noch heute“, freut er sich über die gelungene Geschmacksergänzung, „ganz traditionell, regional und doch zeitgemäß.“
Jedem neuen Trend läuft der Senior der Konzil-Köche längst nicht mehr nach. Vielmehr zählt gerade er noch immer zu den Vorarbeitern. Zum aktuellen Thema „Gesunde Küche“ kreiert er immer wieder neue Rezepte und setzt auch diese gleich, gar nicht langweilig, auf seine Karte.

Felchenfilet aus dem Lorbeer-Weindampf, buntes Gemüse und Petersilienschaum

Speisekarte - Der frische Fang der Bodenseefischer bestimmt die Fischkarte. Ein Fischpotpourri stellt der Patron je nach Lieferung täglich zusammen. Keiner schafft dabei den kulinarischen Spagat zwischen Seefisch und exotischer Kochkunst wie er. Doch Neidhart kann mehr, auch die Klassiker der badischen Kochkunst verfeinert er mit Gewürzen aus aller Welt: Rehpfeffer mit Austernpilzen, Rehrücken mit tasmanischem Pfeffer und Zimtblüte, Kaninchenrücken mit Bodensee-Schnecken und Gnocchi oder Kalbsrückensteak mit Morchelrahm … Übrigens: Hier gibt es noch eine klassische Käseauswahl und dank seiner Frau Gerlinde eine fundierte Weinempfehlung dazu.
Und: Auf Wunsch kocht die Küche alle Gerichte auch gluten- und laktosefrei.

Tipp von Chefkoch Klaus Neidhart

Lammfilet in Kräuterkruste auf gebratenem Gemüse

Wowh, ein perfekter Teller und vollwertiges Gericht in 25 Minuten! Wichtig sind eine überlegte Vorbereitung, und gut abgehangene Lammfilets, die man beim Metzger eventuell vorbestellen muss.

Einkaufsliste, für zwei Personen

1 Scheibe trockenes Toastbrot
50 g Butter · 4 Lammfilets
6 EL Olivenöl · 2 Knoblauchzehen geschält
Je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
2 Stängel Petersilie · 2 Blatt Basilikum
Pfeffermühle gefüllt mit: getrocknetem Chili, Fenchelsamen, Pfeffer und Koriander
Salz, ½ Zucchini, 2 Frühlingszwiebeln
2 Kirschtomaten, ½ Fenchel, 1 Paprika
2 mittelgroße Kartoffeln

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 25 Minuten

1. Zubereitung Kräuterkruste: trockenes Toastbrot fein reiben, Butter schaumig schlagen,1 Knoblauchzehe mit Salz und Gewürzen aus der Mühle zerdrücken. Unter die Butter mit den fein gehackten Kräutern rühren, einen Teil der gehackten Kräuter zum Würzen fürs Gemüse beiseite legen
2. Zubereitung Gemüse und Lamm: Kartoffeln in Scheiben schneiden (etwa 1/2cm) und in heißem Olivenöl anbraten. Gemüse in etwa ½ cm große Stücke schneiden und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze anbraten. Knoblauchzehe und restliche Kräuter dazu geben, ggf etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken, Lammfilet würzen und kurz anbraten, in Kräuter-Brösel-Kruste panieren und im Backofen bei 160 Grad ca. 7-8 Min fertig garen.
3. Anrichten: Kartoffelscheiben auf Teller im Kreis anrichten, gebratenes Gemüse in die Mitte geben und das schräg angeschnittene Lammfilet anlegen, mit Basilikumblatt garnieren

Ein Spiegel der eigenen Gelüste

Eine Garantie hat jeder Gast im „Adler", bei Jürgen Veeser, immer: Er bekommt nur das serviert, was dem Chef selbst schmeckt. Denn nur danach richtet sich seine Speisekarte. „Ich koche nur, worauf ich richtig Lust habe." Und genau diese Freude will er mit seinen Gästen teilen. „Ich will meine Gäste verführen, mit schmackhaften Gerichten, die schon bei unseren Großmüttern auf der Speisekarte standen", sagt Veeser, dazu greift der Kerl in ein Repertoire ausgesuchter Kniffe, und verfeinert Omas Küche nach allen Regeln der Kochkunst.

Lage Von Singen kommend in Stockach-West abfahren und der guten Beschilderung in Wahlwies folgen.
Küchen-Öffnungszeiten
Dienstag ab 17.30 bis 22 Uhr, Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 22 Uhr
Ruhetag Montag und Dienstagmittag
Preise Hauptgerichte ab 8 Euro, Menü 45 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten EC-Cash, Visa
Parkplatz am Haus
Garten Terrasse mit 120 Plätzen
Auszeichnungen 2 Bestecke Michelin, 2 Löffel Aral, 1 Diamant Varta

Zum Adler
Jürgen Veeser
Leonhardstr. 29
78333 Stockach-Wahlwies
Tel. +49 (0)7771 / 3527
Fax +49 (0)7771 / 920012
adler-wahlwies@t-online.de
www.adler-wahlwies.de

Natürlich will er, als Kind der Hegau-Region regional kochen, aber er will die Lebensmittel seiner Heimat verfeinern. Am liebsten toppt er sie mit mediterranen Kniffen, nimmt Kräuter der Provence oder den Wein aus dem Burgund und manche Kombinationen aus der internationalen Küche. „Meine Speisekarte ändert sich im Rhythmus der Natur, in erster Linie mit dem Marktangebot der Bauern", sagt Jürgen Veeser, „anders ist eine regionale Karte nicht zu machen. Aber manchmal muss man auch über den Tellerrand der Region hinausschauen, wenn man dem Gast immer eine abwechslungsreiche und interessante Wahl anbieten will."
„Asado" ist so ein Beispiel. Ein Festmahl in Spanien und südamerikanischen Ländern. „Asado" heißt Gegrilltes, am wertvollsten sind die gegrillten Stücke aus der Querrippe des Rinds. „Ich dachte das könnte mal eine Alternative zu den geschmorten Ochsenbäckle sein, natürlich mit Rind von hier." Die Querrippe kauft Veeser am Stück, zersägt sie in Portionen und schmort sie in Burgunder Wein. „Das Fleisch ist zart marmoriert und gibt einen hochkonzentrierten Geschmack", schnalzt er mit der Zunge, „eine Offenbarung!" Dazu serviert er frisches Gemüse aus der Pfanne und knusprig gebräunte Rosmarinkartöffele.

Ochsenleiter mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartöffele

Das ist die Kunst einer verführerischen Speisekarte. Veeser weiß raffiniert damit umzugehen, wie mit den Lebensmitteln, die um sein Gasthaus wachsen. Er sagt, er kocht bodenständig, aber jeder Gourmet schmeckt in seinen Gerichten den Hauch der gehobenen Küche. Dafür tut der Mann auch viel, einfach nur Fleisch braten erfüllt seinen Anspruch nicht: Die Hirschschulter füllt er mit Dörrobst, das Perlhuhn verfeinert er mit einer raffinierten Farce aus Kräutern und selbstgesammelten Pilzen, die Ravioli mit Wildschweinbrät und Engadiner Käse. – Kombinationen, die verraten: Die Küche kreiert mit Leidenschaft und Geschmack und setzt diese um, mit ehrlichem Handwerk.
„Omas Küche ist für mich der Oberbegriff, aber man muss die traditionellen Rezepte weiterentwickeln." Dafür braucht man ein Händchen wie Veeser und Gelüste wie dieser Mann. Er produziert alles selbst, geht nur nach seinem Geschmack und es ist ihm keine Arbeit zu viel. „Ich kaufe Rohprokukte ein, welche mich selbst ansprechen und überzeugen, überlege dann Zubereitungsart und Zutaten, die den Geschmack kitzeln und ergänzen, setzte die neuen Gerichte auf die Karte, und freue mich, wenn es den Gästen dann genau so gut schmeckt wie mir!"

Speisekarte - Ein Angebot, wie man es sich in einem Landgasthaus erhofft. Das Marktangebot bestimmt die Karte, der Küchenchef macht daraus die Klassiker der badischen Küche: Im Frühling Spargelvariationen, im Sommer die verschiedensten Pilze und Gemüse und im Herbst Schlachtfest und Wild, bis zur Martinsgans und Weihnachtsbraten im Winter. Täglich bietet der „Adler" ein 3-Gang-Menü sowie ein sich wöchentlich änderndes Feinschmeckermenü. Edle Vorspeisen zeigen dabei die Leidenschaften Veesers. Ein Hauch Haute Cuisine weht durch die traditionelle Gaststube. Dafür verlässt er dann die regionale Karte und besorgt sich auch gerne frischen Meeresfisch, Muscheln oder Garnelen.
Jeder Gast kann sich auf eine regionale – mediterrane Speisekarte freuen, die von einem gestandenen Handwerker mit Leidenschaft zur Kunst entworfen wird.

Die Fischflüsterer von Moos

Hubert Neidhart ist in dem Seeort Moos groß geworden, seine ersten Bodenseefische fing er mit den bloßen Händen und grillte sie mit seinen Freunden über dem Lagerfeuer. Sein gegrillter Fischteller heute, als Küchenchef des Traditionshauses „Grüner Baum", hat mit den ersten Kochversuchen des Mooser Buben nicht mehr viel zu tun, nur eines ist geblieben: Die Frische! „Das ist überhaupt das ganze Geheimnis", stapelt Hubert Neidhart tief, „der Fisch muss einfach frisch sein, absolut frisch!" Willy Böhler, Neidharts Fischer, kommt deshalb jeden Tag im Restaurant „Grüner Baum" vorbei, direkt vom See in Hubert Neidharts Küche.

Lage Wer von Radolfzell auf die Höri nach Moos kommt, findet das Restaurant „Grüner Baum" direkt am Ortseingang, an der Hauptstraße, auf der rechten Seite.
Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14 Uhr und 18 bis 23 Uhr
Ruhetag Dienstag und Mittwoch
Preise Hauptgerichte 12 bis 25 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten EC-Card, Master, Visa
Parkplatz hinter dem Haus
Garten 60 Sitzplätze auf der „Küchenterrasse"
Auszeichnungen 1 Besteck Gusto, Mitglied der Euro-Toques

Grüner Baum
Restaurant und Partyservice
Hubert und Liliane Neidhart
Radolfzellerstraße 4
78345 Moos
Tel. +49 (0)7732 / 54077
Fax +49 (0) 7732 / 52238
info@gruenerbaum-moos.de
www.gruenerbaum-moos.de

Es mutet an, wie in einem Märchen aus längst vergangenen Zeiten. Dominant im Ort steht das stattliche Dorfgasthaus „Grüner Baum", in der Küche arbeitet schon früh am Morgen eine kleine Brigade, da fährt der Fischer vor, und zeigt stolz seinen täglichen Fang. Ob Felchen, Seeforelle oder Kretzer, an den Fischen haftet noch das frische Seewasser, ihre Augen sind klar, ihr Fleisch ist hell und riecht frisch.
Hubert Neidhart wirft einen zufriedenen Blick auf den Fang, sein Souschef Simon Kübler grübelt kurz und stellt schon mal im Kopf einen klassischen Fischteller des Gasthauses zusammen. Fischteller sind die Renner bei den Gästen. Von jeder Fischart ein bisschen, mindestens fünferlei Sorten, das befriedigt die Neugierde der Fischliebhaber. Was genau auf den Teller kommt wird von Fischer Böhlers Fangglück und dem Aufteilungsgeschick von Souschef Kübler bestimmt. Hubert Neidhart lacht und gibt sich zuversichtlich: „Irgendwas fängt der Willy immer, irgendwelche Fische haben wir immer auf dem Teller."

Unterseeteller, mit vier verschiedenen, gegrillten Fischfilets

Schließlich beherbergt der Bodensee über 15 verschiedene Speisefische. Besonders im Untersee, mit seinem großen Anteil an Flachwasserzone und Schilfgürtel, finden viele Fischarten die idealen Laichstätten. Silberfelchen, Hecht, Trüsche, Karpfen und Äsche fühlen sich hier besonders wohl. Im Obersee, dem tiefen Alpensee hingegen, tummeln sich bevorzugt Blaufelchen, Tiefensaiblinge und Seeforellen. Die Nutzung als größter Trinkwasserspeicher Europas bürgt für beste Wasserqualität und diese wiederum lässt nur Gutes zur Fleischqualität aller Bodenseefische schließen.
Zwei Fischvariationen stehen immer auf der Speisekarte des „Grünen Baums": Der Unterseeteller (gegrillte Fischfilets) und der Bodenseefischteller (pochierte Fischfilets). Fünf verschiedene Sorten finden sich fast immer darauf, man sollte sich von dem freundlichen Service die Reihenfolge erklären lassen. Es ist ein Erlebnis zu schmecken, welchen Fisch man gerade isst, und wie sich der Geschmack unterscheidet.
Hubert Neidhart und sein Souschef Simon Kübler sind mit allen Bodenseefischen vertraut. „Das Schöne ist die Abwechslung, für die Gäste und den Koch", sagt Hubert Neidhart, „wir leben in unserer Küche den Rhythmus der Natur, im Wechsel der Jahreszeiten. Außer der verschiedenen Fischarten wechseln auch unsere Zubereitungsarten und Zutaten".

Speisekarte - Das Auswahlmenü macht die Gäste zum Maître des Menüs. Frei nach Lust und Laune können sie alle Gänge selbst zusammensetzen. Eingeführt hat dieses System Ehefrau Liliane. Selbst ein Schleckermaul, erklärte sie sich mit all denen solidarisch, deren Augen beim Lesen der Speisekarte immer größer werden und deren Entscheidungskraft gleichzeitig erheblich schwindet. „Das Interesse und die Neugierde dieser Leute an unserer Küchenleistung soll belohnt werden", meinte sie. Je mehr Gänge sie sich aussuchen, desto günstiger werden die Einzelgerichte. Natürlich ist auch das Auswahlmenü in erster Linie ein Traditionsmenü. Hubert Neidhart setzte schon auf die regionale Bio-Küche, als noch die meisten Köche nur nach Frankreich schauten. „Ich tat das doch auch", lacht er heute, „und habe von dort deren Erfolgsrezept in einfach umgesetzt." Wer also vom guten, französischen Dorfgasthaus träumt, sitzt im „Grüner Baum" richtig.

Zuerst nur Stichworte auf dem Schmierpapier

Jörg Hentzgen ist schon in jungen Jahren ein alter Hase in seinem Fach. Ohne Luft zu holen, könnte er zu jeder Jahreszeit unendlich viele Gerichte aus dem Stand aufsagen. Doch dafür sind ihm Speisekarten zu wichtig. „Ich mache mir da sehr gewissenhaft Gedanken", gibt er unumwunden zu, „es ist ein kulinarisches Erlebnis, bis alle Kräuter und Gewürze durchdacht sind." Und gerne schmückt er seine Karten auch damit aus, wie: Marinierte Blattsalate mit Noilly Prat-Vinaigrette, Kartoffelstroh und Granatapfel, oder Lachsforellenmedaillon auf getrocknetem Fenchelkraut gegart, Kartoffeln und Bouillabaissegemüse.

Lage In Hemmenhofen zielstrebig zur Landungsstelle, das Hotel liegt in bester Lage direkt am Hafen von Hemmenhofen.
Küchen-Öffnungszeiten
täglich 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 21.30 Uhr; im Sommer auch von 14 bis 18 Uhr
Kleinigkeiten
Ruhetag keiner
Preise 18 bis 25 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten alle gängigen
Parkplatz direkt vor dem Haus
Garten 80 Plätze in der ersten Reihe zum See
Auszeichnungen 5 Pfannen Gusto, 2 Kochlöffel Schlemmer-Atlas
Hotel Hoeri
Restaurant Seensucht
Inhaber Fam. Schaffer
Küchenchef Jörg Hentzgen
Uferstraße 20 – 23
78343 Gaienhofen/Hemmenhofen
Tel. +49 (0)7735 / 811-0
Fax +49 (0)7735 / 811-222
info@hoeri-am-bodensee.de
www.hoeri-am-bodensee.de

Kaum hat Jörg Hentzgen eine Karte geschrieben, denkt er auch schon an die nächste. „Immer!", lacht er, „das ist doch für einen Koch ganz normal." Die Stammgäste fordern die Abwechslung, aber auch Hentzgen als Küchenchef. „Sonst würde es mir und auch der Brigade langweilig." Er hasst Routine in seinem Geschäft, denn jedes Gericht soll mit einer einzigartigen Liebe und Hingabe gekocht werden, deshalb hält er die Kollegen auf Trab und legt ihnen immer wieder neue Kreationen vor.
Hentzgens Ehefrau muss eine glückliche Frau sein, denn der Küchenchef des „Hotel Hoeri" geht mit ihr viel aus, vor allem zu Kollegen der gehobenen Küche. „Da schau ich mir dann schon das eine oder andere ab oder hole mir Inspirationen aus Gourmet-Magazinen."

Zandermedaillon mit schwarzer Knoblauchkruste, Zuckererbsen-Mousselline, Tomatensugo u. Gnocchi

Zwischendurch schreibt der rührige Koch alle seine Einfälle auf einen Zettel, der liegt dann auch mal zu Hause neben dem Bett, in der Küche oder vor dem Fernseher. „Mit dem Zettel setze ich mich dann in aller Ruhe in das Büro und formuliere aus, führe zusammen was schmeckt und achte auf genussvolle Kombinationen in den Menüvorschlägen."
Dabei will er nie ein gleiches Gericht auf die Karte setzen, das es schon im Jahr zuvor gab. Natürlich arbeitet er im Rhythmus der Erntesaison der Bauern mit den Lebensmitteln, die die Höri-Märkte bieten, aber er weiß kunstvoll den Rhythmus zu variieren. So verarbeitet er mal Zuckererbsen zu einem geschmackvollen Mousseline und gibt diese zu dem kräftigen Heilbuttfilet, oder er setzt auf das getrocknete Fenchelkraut Lachsforellenmedaillons oder gibt dem legendären Iznanger Spargel einen Risotto bei.
Gerne interpretiert Hentzgen auch Klassiker auf seine Art. Statt der bekannten Berliner Leber serviert er eine sautierte Kalbsleber auf Rotweinäpfeln mit Zwiebeljus, oder er schmort den regionalen Klassiker Ochsenbacken nicht in einer herkömmlichen Spätburgundersauce, sondern bietet ihn in einer exotischen Zitrusfruchtbratenjus an. Genauso sein gewagter Spagat: Medaillons vom Spanferkelrücken und Riesengarnelen in Wan Tan frittiert mit Sesam und glasiertem Blumenkohl.

Speisekarte - Jörg Hentzgen wohnt auf der Höri bei einem Gemüsebauern. Er geht kurz in dessen Kühlhaus, dann weiß er, was auf den Märkten der Region angesagt ist. Daraus zaubert er das Tagesmenü immer in 3 Gängen, meist mit den typischen Höri-Produkten, dazu eine extra ausgewiesene Regionalkarte, selbstverständlich mit Bodenseefisch in allen Variationen.
Der Küchenchef bietet aber auch gerne Meeresfisch an, sowie im „Höri-Menü" internationale Spezialitäten wie: Rosa gebratene Rinderfiletscheiben mit gehobelter Gänsestopfleber mit Trüffel oder St. Pierre mit Guineapfeffer sautiert in Tomatenkraftbrühe mit Risotto und grünem Spargel.
Vorspeisen, Suppen, Tagesgerichte sind übersichtlich gehalten, sowie ein kleines Vegetarier-Menü. Die Patisserie dagegen: Arrangement von Sorbets und Früchten mit Mandelknusperblatt; kaltgeschlagene Rhabarberhollandaise mit Dreierlei von der Zartbitterschokolade; Ananascarpaccio in Grenadine mit flambierten Trauben und Kokosparfait; gebrannte Crème und Haselnusskuchen mit Preiselbeerrahmeis …

Romanasalatherzen Mimosa mit Felchenkaviar

„modern interpretiert“ - Ein erfrischender Snack zwischendurch. Ideal für heiße Sommertage, fast alle Zutaten sollten sich immer in jeder Küche finden lassen, nur Salat und Kaviar muss man zuvor besorgen.

Einkaufsliste, für vier Personen

3 Romanasalatherzen
4 Frischeier
etwas Butter und Öl, Salz und Pfeffer
100 g Felchenkaviar (ersatzweise auch anderer)
1 Kaffeelöffel Senf
1 Kaffeelöffel Honig
100 ml Gemüsebrühe
60 ml Rotwein
90 ml Nussöl
50 ml Rotweinessig
100 g Crème fraîche
1 Bund Schnittlauch

15 ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

1. Vier Kaffeetassen mit Butter dünn ausstreichen, salzen und pfeffern, dann die Eigelbe vom Eiweiß trennen und vorsichtig in die Tassen geben, mit Klarsichtfolie fest abdecken und bei 90 °C Umluft ca. 10 Min. garen lassen (die Eigelbe sollten noch wachsweich sein).
2. Gemüsebrühe mit Senf, Honig, Rotwein, Salz und etwas Pfeffer erwärmen, Öl einmixen, Dressing auf zwei Teile trennen, dem einen Teil die Crème fraîche beigeben.
3. Vom Salat 12 schöne Blätter entfernen und waschen, den festen Kern des Salates in feine Streifen schneiden und ebenfalls waschen.
4. Das Eiweiß mit Salz und Pfeffer würzen, kurz mit einer Gabel kräftig durchrühren und in einer Pfanne mit Öl und etwas Butter langsam, mit wenig Farbe stocken lassen, wenden und auf ein Brett geben und in 12 gleichmäßige Rechtecke schneiden, den Rest klein hacken.
5. Salatblätter und Streifen mit der Vinaigrette marinieren und dann, immer im Wechsel, je 3 Salatblätter und 3 Rechtecke Eiweiß mit dem Felchenkaviar schichten.
6. Die Eigelbe vorsichtig aus den Tassen lösen und oben auf setzen, mit Vinaigrette bestreichen und leicht salzen.
7. Schnittlauch schneiden und großzügig auf dem Eigelb verteilen, nochmals Felchenkaviar oben auf, Salatstreifen um das Türmchen anrichten und das cremige Dressing nach Belieben anrichten, das klein gehackte Eiweiß darüber streuen.

Klassisch und eine moderne Schippe obendrauf

Welch ein Glück für die Konstanzer Feinschmecker. Ihr „Barbarossa“ ist in neuen Händen, doch die Küche bleibt sich treu, und kocht sich mit neuer Motivation und neuer Brigade in neue Sphären. Die gute Nachricht für alle Freunde der badischen Küche vorneweg: Dietmar Schaber bleibt an Bord und hält an dem schmackhaften Kurs der klassischen badischen Küche fest. Die zweite gute Nachricht: Daniel Thyrann, ist der neue zweite Mann der Crew, ein Koch, der nach seinen Stationen bei Sternekoch Albert Bouley in Ravensburg, auf Mallorca im „Hotel Mardavall“ und im „Riva“, nun im „Barbarossa“ für manch eine Überraschung gut ist.

Lage mitten in der Konstanz Altstadt am Obermarkt
Küchen-Öffnungszeiten
11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr
Ruhetag keiner
Preise Hauptgerichte 9,50 bis 34,00 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten alle gängigen
Parkplatz keine
Garten 100 Plätze vor dem Haus

Hotel Barbarossa
Miehle Hotel und Gaststätten GmbH
Obermarkt 8-12
78462 Konstanz
Tel. +49 (0)7531 / 12899-0
Fax +49 (0)7531 / 12899-700
info@hotelbarbarossa.de
www.hotelbarbarossa.de

Dietmar Schaber und Daniel Thyrann haben sich gefunden. Die beiden gehören zu der Köchefraktion, für die nur auf einer soliden Ausbildung schmackhafte Kreativität gedeihen kann. „Grundlage jeder Kochkunst ist das 1x1 der Kochschule“, sagen die beiden, und beweisen ihre These täglich aufs Neue. So steht ganz klassisch die Rindsroulade auf der Speiskarte, doch statt mit den bekannten Speckstreifen gefüllt, sind in die zarten Rindfleischscheiben scharf gewürzte Garnelen gewickelt. Oder die Blutwurst-Torte. Eigentlich typisch badisch, aber raffiniert aufgetürmt. In einem ausgebackenen Pfannenkuchen sind Schwarzwurstwürfel geschichtet.

Geschmorte Rindsbäckchen mit Gemüse und hausgemachten Butterspätzle

„Man muss das ausprobieren“, ist Dietmar Schaber begeistert, „man kann auch mal asiatische Aromen an badische Lebensmittel geben und dann einfach abschmecken!“ Badische Ente in thailändischer Teigtasche als „Entenwantan“ oder Bodenseefisch asiatisch auf Glasnudeln können heute den Gast in dem Traditionshaus „Barbarossa“ schmackhaft überraschen.

Die neue Hoteliersfamilie Christiane und Florian Miehle spornen ihre Küchenbrigade an. Sie wissen die klassische badische Küche zu schätzen, lassen aber ihren Köchen im Gestalten der Speisekarte freie Hand. Die Gäste schätzen seit Jahrzehnten im „Barbarossa“ ihre Konstanzer Küche. „Wo sonst kann man noch traditionell und wirklich „gut bürgerlich“ (im besten Sinne) in der Altstadt essen?“, fragen sich die Freunde der althergebrachten Küche. „Dies wird auch so bleiben!“, garantiert der neue Hausherr. Doch man merkt ihm und seiner Crew an, sie wollen noch eine Schippe obendrauf legen. Nicht umsonst hat Florian Miehle Daniel Thyrann in sein „Barbarossa“ mitgebracht.

Die beiden Köche haben sich schnell zusammengerauft. Sie haben ein gemeinsames Ziel: „Es muss schmecken!“ Doch sie wollen bei Bewährtem nicht stehen bleiben, sondern Klassiker weiterentwickeln. „Wir haben beide einen reichhaltigen Erfahrungsschatz, den wir jetzt zusammenführen“, sagen sie. Es scheint wie bei einer zukunftsträchtigen Koalition und ein Versprechen, auf das die Freunde der modernen badischen Küche sich freuen dürfen...

Speisekarte - Je nach Jahreszeiten wechseln die Speiseangebote. Doch täglich schreibt Dietmar Schaber eine Tageskarte und ein 4-Gang-Tagesmenü. „Da sind wir völlig frei, können schnell auf aktuelle Marktangebote reagieren und servieren somit absolut frisch.“ Die Basis jeder Karte sind die Klassiker der badischen Küche: Rindsbäckchen, Schweinelendchen, Chateaubriand mal ein Lammrücken und immer der legendäre „Barbarossa Fischteller“. „Bodenseefisch wollen die Touristen und die Einheimischen“, weiß die Küche und bekommt jeden Tag den Fang frisch geliefert.
Klassiker stehen auch auf der Dessertkarte. Der Renner ist „Crêpes Suzette mit Vanilleeis“. Stilecht serviert von Armando Di Sirio, dem langjährigen Kellner des Traditionshauses, der am Tisch der Gäste mit Cointreau karamellisiert und ablöscht.

Kunst, Kultur und schmackhafte Kulinarik

Alle Achtung! Die Speisekarte der „Auberge Harlekin" kann sich sehen lassen. Da kocht doch tatsächlich ein Einzelkämpfer im letzten Zipfel der Republik, eng an der Grenze zur Schweiz, in Randegg, wie ein Profi in der gehobenen Klasse: Zitronengrassuppe mit Garnelen, Kalbssteak an Morchelrahmsauce oder auch rosa geschmorter Hirschrücken stehen bei Karl J. Graf wie selbstverständlich auf der Speisekarte. Dabei wirbt der Mann nicht nur mit seinen kulinarischen Fertigkeiten, sondern auch mit Kultur und Kunst. Überhaupt, wer das Restaurant betritt, erfährt bald, dass er in einem ganz besonderen Kleinod gelandet ist.

Lage Von Singen auf der B 34 „Alte Schaffhauser-Straße" fahren, links nach Gottmadingen, in Gottmadingen nach Randegg abbiegen.
Küchen-Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag von 17.30 bis 22.30 Uhr, Sonntag 11.30 bis 15 Uhr
Ruhetag Montag
Preise Hauptgerichte 15 bis 25 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten alle gängigen außer Amex
Parkplatz am Haus
Garten 15 Plätze auf der Gartenterrasse

Auberge Harlekin
Karl-Joseph Graf
Gailingerstr. 6
78244 Gotttmadingen-Randegg
Deutschland
Tel. +49 (0)7734 / 6347
Fax +49 (0)7734 / 934750
restaurant-harlekin@t-online.de
www.restaurant-harlekin.de

Den Parkplatz kann man nicht verfehlen, er liegt entlang der Durchgangsstraße, gleich nach dem herrschaftlichen Firmensitz der Randegger-Ottilienquelle. Das Gasthaus dagegen kann man auf den ersten Blick leicht übersehen, eingewachsen in Efeu wurde es liebevoll in ein ehemaliges Bauernhaus eingebaut. „Das Haus gehörte meinem Großvater", begrüßt Karl. J. Graf. In der ehemaligen Scheune hat er sich seinen Traum verwirklicht und eine Kleinkunstbühne nebst richtiger Restaurant-Küche eingebaut, sowie Platz für rund 50 Gäste geschaffen. An hölzernen Wandverkleidungen hängen Kunstgemälde der jungen Wilden, auf rustikalen Stühlen und Bänken sitzen Feinschmecker, am Klavier spielt ein Gast verträumten Jazz.

Gemischter Fischteller á la K.-J. (Charly) Graf und frisches Gemüse

Karl J. Graf hat ein ganz besonderes Wirtshaus geschaffen, eine Mischung aus Galerie, Jazzkneipe und vor allem Restaurant. Schon mit zwölf Jahren schaute er seiner Großtante Veronika in der Küche genau auf die Finger. So wie sie, wollte er auch mal kochen können. Danach blickte er aus dem Schni-Po-Sa-Deutschland zu den großen Köchen nach Frankreich, und Karl J. Graf fand dort weitere Vorbilder. Wann immer er Zeit hatte fuhr er zumindest bis in das Elsass, und schlemmte dort in den einschlägigen Restaurants. Noch heute hat er zu verschiedenen Weingütern rund um Colmar beste Beziehungen. Und seine Speisekarte ist geprägt von französischen Spezialitäten wie dem Klassiker Chateaubriand „Bonne Auberge" an Merlot-Portweinjus oder einem vermeintlich einfachen Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Dauphin.
Seine Fertigkeiten, ein ganzes Restaurant zu bekochen, schaute er sich bei Köchen wie Philippe Combe, in der „Sonne" in Stein am Rhein, ab. Mit dem schweizerischen Haubenkoch ist er heute noch befreundet: Bei ihm war er lange Zeit morgens in der Küche, und abends in seinem „Harlekin". „Da kochte ich einfach nach, was Philippe am Mittag seinen Gästen serviert hatte."
Charly nennen ihn seine Freunde. Er hat ein großes Netzwerk im Hegau geschaffen und dabei Leute miteinander verbunden, die Kunst und Kulinarik lieben.

„Das ist doch Kultur", strahlt er noch heute nach fast 30 Jahren „Harlekin", „gutes Essen und Musik ist mein Leben!" Bohemiens die diese Leidenschaften teilen, sind im „Harlekin" gut aufgehoben.
Margit Weber schließt den Kreis von Kunst und Kulinarik mit einer überaus reichlichen Weinauswahl.

Speisekarte - Karl J. Graf, das „Harlekin" und somit auch die Speisekarte sind sich treu geblieben. Allen Trends hat sich die kleine Auberge widersetzt, die französische Küche, nach den besten Vorbildern der großen Meister des Elsass`, lebt hier noch mit Gerichten und Klassikern wie: Garnelensüppchen mit einem Gläschen Aniston Bay Chenin Blanc Chardonnay, Jacobssmuscheln an brauner Butter, rosa geschmorter Hirschrücken mit Pommes Dauphin, Hausgemachte Bouillon mit Sherry, Cordon bleu vom Kalb mit Kroketten, Kalbssteak an Morchelrahmsauce, Duett von Meerfischfischfilets mit Loch Duart Lachs, Steinbeisser, Kaiserbrasse o.ä, Chateaubriand „Bonne Auberge" an Merlot-Portweinjus und selbstgemachte Parfaits, Sorbets und Mousses – lassen einen mitten im Hegau vom Elsass träumen…

Frischer Fisch wird frisch empfohlen

Wildvariationen vom Reh oder Wildschwein; Ravioli gefüllt mit raffinierten Zutaten; geschmorte Tessiner Pfannen – für all diese Gerichte kennt man Egbert Tribelhorn, damit hat er sich am Rande der Hegauhöhen einen herausragenden Namen geschaffen. Gebratene Poulardenbrust steht mal auf seiner Speisekarte, oder kräuterwürzige Orecchiette. Aber Fisch? – selten. Dabei zählen gerade seine Fischgerichte zu seiner Leidenschaft. Für frischen Fisch, feinste Ware, geht er mindestens zweimal in der Woche auf die Pirsch. „Ich muss ihn sehen, riechen und anfassen, dann erst entscheide ich mich zum Kauf."

Lage auf der B 314 von Donaueschingen Richtung Singen beim Kreisverkehr in Tengen rechts abbiegen (ist ausgeschildert)
Küchen-Öffnungszeiten
Mittwoch und Donnerstag 18 bis 21 Uhr, Freitag bis Sonntag ganztägig geöffnet.
Ruhetag Montag und Dienstag
Preise Hauptgerichte ab 16,80 Euro, Menü 29 bis 72 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten EC-Card, Master, Visa
Parkplatz neben dem Haus
Garten 30 Plätze auf einer urgemütlichen Terrasse vor dem Eingang
Auszeichnungen Michelin Bib Gourmand, Feinschmecker 1 F, Aral Schlemmer Atlas 2 Bestecke, Gusto 5 Pfannen

Gasthof zur Sonne
Egbert Tribelhorn
Hauptstraße 57
78250 Tengen-Wiechs am Randen
Tel. +49 (0)7736 / 7543
gasthof@sonne-wiechs.de
www.sonne-wiechs.de

Egbert Tribelhorn kocht seit nun fast 15 Jahren in der „Zur Sonne" in Wiechs am Randen. Die Fahrt zu ihm lohnt sich immer. Der Mann ist unermüdlich, kompromisslos hält er an seinem Kurs fest, noch immer verfeinert er sein Niveau. Er nimmt es sehr genau, will exakt wissen, mit welchen Lebensmitteln er arbeitet, schaut sich seine Lieferanten kritisch an und verlässt sich am liebsten nur auf seine eigenen Sinne. „Es geht nicht anders, gerade bei Fisch, den will ich nicht einfach geliefert bekommen und muss ihn dann meinen Gästen weiterreichen", wehrt er entschieden ab, „da fahre ich lieber selbst am Samstagmorgen noch schnell 30 Kilometer weiter, und schaue mir das Angebot auf dem Markt genau an."

Frischkäseravioli mit Frühlingskräutern und gebratenes Doradenfilet auf Gemüse mit Senfsauce

„Fisch darf nicht nach Fisch riechen!", ist die erste Hürde, die jeder Fisch bestehen muss, wenn ihn Tribelhorn kaufen soll. Zusätzlich fordert er: „Die Augen müssen klar sein, hinter den Kiemen muss ein frisches Rot glänzen und wenn ich ihn anfasse, muss sein Fleisch fest sein." Das sind die Kriterien, an denen der Chefkoch aus Wiechs jeden Fisch misst. Dann kauft er gerade so viel davon ein, dass er sicher sein kann, die Menge auch am gleichen Abend verarbeiten zu können. „Deshalb schreibe ich ihn gar nicht lange auf die Karte, sondern empfehle ihn mündlich."
Überhaupt Frische! Das ist für Egbert Tribelhorn das A & O einer jeden guten Küche. Deshalb hat er seine Speisekarte reduziert. Aber eigentlich nicht wirklich, er baut sie nur raffiniert auf. Geschickt verbindet er die Angebote seines 7-Gang-Menüs mit den à la carte -Speisen und lässt den Gast auch daraus sein 5-Gang-Menü selbst zusammenstellen.
Auch das vegetarische Angebot liest sich schnell, denn auch diese Empfehlungen sind absolut frisch, und somit in der Sonne nur mündlich ausführlich. „Ich nehme das sehr ernst, immer mehr Menschen wollen ein vegetarisches Menü, oder dürfen bestimmte Zutaten nicht essen, deshalb rede ich zuvor gerne mit den Gästen, höre mir ihre Wünsche an und kann dann ganz spontan reagieren und so die Lebensmittel auch wirklich frisch verarbeiten."

Egbert Tribelhorn hat sich eine feste Stammkundschaft erkocht. „Fast 80 Prozent der Gäste kommen immer wieder", bilanziert er stolz. Viele ließen sich von seiner Kochkunst überzeugen, aber auch von seinem ausgesuchten Weinkeller. Schelmisch lacht er: „Deshalb habe ich jetzt auch einige Fremdenzimmer renoviert", sagt er. Und wir wissen: Ein Grund mehr nach Wiechs an den Randen zu fahren.

Speisekarte - Die Klassiker wie Wild, Entrecote auch mal eine geschmorte Kalbsbrust oder geschmorte Schweinsbäckle stehen immer wieder auf der Karte. Immer bietet er seine legendären Ravioli an, fast jeden Tag macht er die Pasta frisch und füllt die kleinen Taschen mit raffinierten Farcen, die von den frischen Marktangeboten bestimmt werden.
Insgesamt aber hat Tribelhorn die Karte verkleinert, so dass sie nun noch übersichtlicher gehalten ist. Trotzdem bietet die Küche eine vielfältige Abwechslung, immer zwei bis drei Fleisch und Fischgerichte, und vor allem verführerische Vorspeisen: Tatar vom Matjes an Senfkörnercreme, Carpaccio vom Rind mit Limetten und Parmesan oder raffinierte Suppen.

Perlhuhnbrüstchen mit grünem Spargel

... an Balsamico-Rotweinjus. Die Rotweinjus erfordert eine kräftige Geflügel- oder Gemüsebrühe. Allerdings kann man sich an den Teller auch ohne perfekte Jus wagen. Alles Weitere ist problemlos zuzubereiten. In der Garzeit der Kartoffeln ist das Gericht fertig.

Einkaufsliste, für zwei Personen

2 Perlhuhnbrüste
4 Gambas
8 Stangen grüner Spargel
4 Kartoffeln
1 dl Rotwein
1 Schalotte
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
2 EL Balsamico-Essig
Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN
20

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

1. Die vier Kartoffeln schälen ca. 20 min kochen.
2. Perlhuhnbrust enthäuten und in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten, später Knoblauch, Rosmarin, Schalotten und die Gambas hinzugeben.
3. Sobald das Fleisch rosa gebraten ist herausnehmen und mit den Gambas warm stellen.
4. Spargel schälen, Holziges wegschneiden und in einer weiteren Pfanne in Olivenöl langsam braten, nicht länger als 5 min. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor Schluss Pinienkerne hinzugeben.
5. Knochen und Haut aus der Pfanne nehmen, mit Rotwein ablöschen und mit Geflügel- oder Gemüsebrühe köcheln lassen, danach die Soße sieben und mit 2 EL kalter Butter und 2 EL Essig aufmontieren.
6. Spargel, Fleischstreifen, Gambas auf einem Teller drapieren und mit den Kartoffeln und der Soße anrichten.

Ein Überzeugungstäter an vorderster Front

Missionarischen Eifer hat er nicht, sagt Manfred Hölzl, aber ein Überzeugungstäter ist er doch. Er könnte es sich leicht machen, eine kleine Karte mit Burger und Schni-Po-Sa anbieten und seine Terrasse des „Konzil" wäre ebenfalls den Sommer über ausgebucht. Doch Hölzl ist Koch und Konstanzer. „Mir liegt die alemannische Kochkultur und die Konstanzer Küche am Herzen", sagt er, und wechselt die Speisekarten im Rhythmus der Marktangebote der Bauern der Region, und je nach fangfrischem Fisch auch mal mitten am Tag. „Wir wollen den Gästen in der historischen Stätte die passenden Gerichte servieren."

Lage direkt am Konstanzer Stadtgarten am Hafen unweit des Bahnhofes
Küchen-Öffnungszeiten
10 bis 21.30 Uhr
Ruhetag im Sommerhalbjahr keinen
Preise Hauptgerichte 12 bis 23 Euro, Menü ab 28 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten EC-Card, Master, Visa, American
Parkplatz umliegende Parkhäuser (Bahnhof, Lago, Fischmarkt), aber auch sehr gute Bus- und Zugverbindungen
Garten Terrasse mit 280 Plätzen und fantastischem Seeblick
Auszeichnungen Michelin 1 Gabel, Ökologisch orientierter Betrieb (Auszeichnung)
Konzil-Gaststätten
Hölzl-Gastronomie GmbH
Manfred Hölzl
Hafenstraße 2
78462 Konstanz
Tel. +49 (0)7531 / 21221
Fax +49 (0)7531 / 17467
mail@konzil-konstanz.de
www.konzil-konstanz.de

Leberle mit Bratkartoffeln, G´schmelzte Maultaschen oder auch saure Kutteln stehen immer mal auf der Speisekarte im „Konzil". Grad zum Trotz könnte man meinen, denn die meisten Touristen wären auch mit Schnitzel, Kässpätzle und Wurstsalat zufrieden. Doch Manfred Hölzl stellt sich mit seiner engagierten Crew nicht nur wegen eiliger Touristen in die Küche, er will seinen Gästen etwas Besonderes bieten. „Wir haben viele Stammgäste, Konstanzer aber auch von weiter her, die genießen unser regionales Angebot", ist Hölzl stolz, „viele lassen sich überraschen, schauen was wir auf der Tageskarte empfehlen und bestellen dann auch mal Fischsülze, Aal grün oder Innereien vom Kalb."

Gegrillter Fischteller, Filets frisch vom Fang

Mit gerade mal 26 Jahren ist Hölzl in das Abenteuer „Konzil" geschlittert. Zuvor hatte er das Handwerk des Kochs in der gehobenen Gastronomie gelernt. „Da stand ich plötzlich in der Küche im „Konzil" und sollte Kutteln machen", erinnert er sich an seine erste Zeit, „Don Alfredo (Alfred Wiedemann, Anm. d. Red.) hat mich dann erst mal in die hohe Kunst der Konstanzer Küche eingeführt." Saure Kutteln, Leberle in Weißweinsoße, saure Nierle oder Kretzer gebacken, sowie Kässpätzle oder auch ein saftiger Braten stehen heute noch im „Konzil" auf der Karte.

Hölzls Anspruch gibt dem „Konzil" kulinarischen Glanz. Es ist ein ganz besonderes Glück für die Konstanzer, dass in dem geschichtsträchtigen Gebäude eine Brigade kocht, die sich zu den regionalen Wurzeln der alemannischen Kochkunst bekennt. Die klassische badische Küche ist ansonsten in der historischen Innenstadt vom Aussterben bedroht.

Mediterran ist angesagt, ein Hauch Asia und internationale Cross-over-Küche. Dagegen steht Manfred Hölzl mit seinen Köchen plötzlich da, wie ein Bollwerk für die traditionelle Kochkunst. Er lacht: „Dass das so kommen würde, war mir nicht klar, als ich von dem Urgestein der Konstanzer Wirte, Don Alfredo, die Kniffe der Konstanzer Kochschule übernahm." Aber Fakt ist, heute steht er tatsächlich im „Konzil" an vorderster Front für die traditionellen badischen Rezepte.

Speisekarte - Erdkohlraben, Steckrüben, Fenchel, Karotten, Sellerie – Reichenauer Gemüse ist auf der Speiskarte obligatorisch, genauso wie Reichenauer Salat. Bärlauch, frische Morcheln oder Waldmeister sammelt der Chef manchmal auch selbst im Wald. Wichtig für ihn ist: „Auf unserer Karte steht, was es rund um Konstanz zu ernten gibt." Chi-chi ist seine Sache nicht, die Teller sind angerichtet, wie von der Konstanzer Oma in der vermeintlich guten, alten Zeit. Wenn der Fischer einen großen Fang Karpfen in seinem Netz hat, nimmt Hölzl die genauso ab, wie die obligaten Felchen. „Dann machen wir halt Karpfen in Gelee, Karpfenklößchen oder backen sie."
Es gibt eine große Standardkarte mit sämtlichen Klassikern der bürgerlichen Küche und eine Tageskarte mit Empfehlungen der tagesfrischen Lieferungen. Je nachdem, was der Fischer gefangen hat, oder wasauf den Feldern rund um Konstanz gerade geerntet wird.

Im Restaurant ist das Glück garantiert

Die Konstanzer gehen in erster Linie in ihr Casino, um auf gehobenem Niveau zu speisen. Selbst Udo Jürgens kehrt nur wegen des Restaurants „O´Lac" hier ein. Glücksspiel ist nicht seine Leidenschaft, aber ein gutes Menü, deshalb zählt er im „O´Lac" zu den Stammkunden. „Einige Gäste nehmen vielleicht nach dem Essen noch ein Spielchen mit, aber in erster Linie kommen sie wegen unsere Küche", weiß Bernd Blumauer, der Küchenchef, stolz.

Lage In Konstanz den „Casino"-Schildern folgen. Das O´Lac befindet sich in der Villa des Casino.
Restaurant-Öffnungszeiten
Montag, Mittwoch, Donnerstag, Sonntag:
18:00 bis 24:00 (Küche bis 23:00)
Freitag und Samstag: 18:00 bis 03:00
(Küche bis 24:00)
Gartenterrasse-Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag: 14:00 bis 23:00
Sonntag: 12:00 bis 23:00
(Küche jeweils bis 21:30 Uhr)
Ruhetag Dienstag (nur Restaurant)
Preise Hauptgerichte 9 bis 30 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten alle gängigen
Parkplatz am Haus
Garten 80 Plätze auf der Gartenterrasse
mit Blick auf den See
Raucherlounge im Restaurant
O'LAC Restaurant.Bar.Lounge
(im Casino Konstanz)
Seestraße 21
78464 Konstanz
Tel. +49 (0)7531 / 8157-65
Fax +49 (0)7531 / 8157-70
info@o-lac.de

Für immer mehr Konstanzer Feinschmecker zählt das Casino-Restaurant zu den feinsten Verführung der Konzilstadt. Dazu der einmalige Blick aus dem Restaurant auf die Skyline rund um das Münster – ein doppelter Genuss! Es ist ein Glück für die Konstanzer Feinschmecker, dass vor genau 60 Jahren das Casino in der Seestraße eröffnete. Denn die Betreiber legten schon damals den Grundstein für eine schmackhafte Küche auf feinstem Niveau, die ihren Gästen entgegen kam. Französische Offiziere, schweizer Geschäftsleute und internationale Gäste der Seemetropole brachten den Flair der Haute Cuisine mit an den Bodensee. Schon damals suchte die Küche den Spagat zwischen regionaler Badischer Kochkunst und internationalem Anspruch. Das Doppellendesteak „Chateaubriand" ist seither von der Speisekarte nicht mehr wegzudenken, wie auch schmackhafte Atlantikfische oder frischer Hummer.

Filet von St. Pierre gebraten auf Safransauce mit Sepia-Spaghetti

Längst sind die französischen Offiziere abgerückt und die Konstanzer selbst haben die gute Stube „O´Lac" für sich entdeckt und besetzt. Man sitzt einzigartig gemütlich in den großzügigen, hellen Räumen der Seevilla, und noch exklusiver bei lauen Temperaturen auf der Terrasse des historischen Gebäudes.

Die Touristen verlangen auf dem Balkon über dem Seerhein nach Seefisch. Fangfrisch vom Bodenseefischer wird er tag täglich in die Küche geliefert. Den Meeresfisch liefert der Gourmetexpress Rungis. Innerhalb von 24 Stunden liegt der Atlantikfisch von Brest über Paris bei Bernd Blumauer auf dem Tisch. Die Speisekarte selbst ändert Blumauer nur nach dem Wechsel der Saison. Ist Spargelzeit, stehen viele Spargelgerichte auf der Karte, im Sommer Pilz-, und im Winter Wildgerichte. „Eine Fischkarte schreiben wir selten", winkt Blumauer ab, „die würde sich je nach Lieferung fast täglich ändern, da fragen die Gäste einfach nach."

Jürgen Pieknik, er steht dem Service vor, lacht: „Wir wissen doch, was in der Küche frisch angeliefert wurde und unsere Gäste lassen sich gerne von uns beraten." Auch Udo Jürgens, schaut nicht lange in die Speisekarte, sondern bestellt am liebsten seine Seezunge. Ein wahrer Klassiker in Blumauers Küche, neben seinem St. Pierre auf Safransauce.

Speisekarte - Die Auswahl erinnert an festlichste Tage in feinsten Restaurants. Fisch und Fleisch wird hier nach allen Regeln der Kunst der gehobenen Küche serviert. Wer sich schmackhaft verwöhnen lassen will sitzt im „O´Lac" in der ersten Reihe. Seezunge, Seeteufel, Filet von St Pierre auf Safransauce, Meeresspieß, Garnele und Jakobsmuscheln gibt es je nach Lieferung, auch Hummer oder Austern.
Dazu die Fleischklassiker wie Chateubriand, Kalbrückensteak mit Morcheln oder ein saftiges Rinderfilet auf dem offenen Feuer gegrillt. Saucier Roland Bachmann zeigt an lauen Abenden seine Künste am Grill im Garten.
Doch auch die Freunde der regionalen Küche finden ihr Gericht: Felchen in der Salzkruste oder Felchen im Kräutermantel bietet die Küche, und je nach Jahreszeit die schmackhaftesten Genüsse vom See und dem Konstanzer Markt.

Eine frische Brise Atlantikluft weht durchs „Viva“

Das „Viva“ ist nicht einfach ein Restaurant oder gar ein typisches Konstanzer Speiselokal. Das „Viva“ ist hipp, szenig, chillig – und darüber hinaus ein überaus empfehlenswertes, weil schmackhaftes Restaurant. „Paradise Island“ ist das Motto, die Mischung ein bisschen Karibik-, Hawaii- und viel Asiaküche. Frische Lebensmittel, knackig gebraten und exotisch gewürzt und ab dieser Saison zusätzlich mit einer frischen Brise Atlantikluft, denn Pierre-Albert Terracher, schlechthin der französische Fischkoch der Konstanzer Köche, steht ab sofort immer Freitags im „Viva“ auf dem Posten des Poissonniers.

Lage mitten im Zentrum von Litzelstetten.
zwischen Insel Mainau und Dingelsdorf
Küchen-Öffnungszeiten
täglich 15 bis 23 Uhr,
im Winter Sonntagabends geschlossen
Ruhetag keiner
Preise 6 bis 28 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten alle gängigen
Parkplatz für Restaurantbesucher
kostenlose Tiefgarage
Garten 80 Plätze

Viva - Paradise Island
Martin-Schleyer-Str. 19
78465 Konstanz-Litzelstetten
Tel. +49 (0)7531 / 36190-0
Fax +49 (0)7531 / 36190-190
aloha@go-viva.eu
www.go-viva.eu

Konstanzer Feinschmecker kennen Pierre-Albert Terracher seit fast 30 Jahren. Er hat in Konstanz in seinem legendären „Neptun“ den Loup de mer, die Huitres oder den Atlantik Hummer hoffähig gemacht. Für seine Kochkünste wurde er ausgezeichnet von den internationalen Gourmetführern wie Michelin und Gault Millau. Er kommt aus dem Südwesten Frankreichs und hätte zusätzlich einen goldenen Kochlöffel verdient. Als kulinarischen Botschafter der französischen Fischküche hat ihn nun Bärbel Wiedemann für ihr „Viva“ angeworben: „Wir schenken mit ihm unseren Gästen das Rauschen des Atlantiks von der Küste vor Bordeaux“, verspricht sie. Einen Fischteller mit Rotbarsch, Scampi, Lachs, Champions und Cognacrahmsauce oder einen raffinierten Fischsalat mit Shiitake-Pilzen hat der Meister in seinem Gepäck mitgebracht.

Mr. Rumpsteak (350 g) an feuriger Pfeffersauce mit Gemüse

Leonardo Amato dagegen hält die Stellung am polynesischen Lavastein-Grill in der „Viva“-Küche. Die beiden Köche ergänzen sich perfekt. Pierre-Albert zeigt dem jungen Team manch einen Trick aus seinem reichhaltigen Erfahrungsschatz, während er den Spaß und die Freude der jungen Crew während ihrer Arbeit schnell schätzen gelernt hat. In der Küche des „Viva“ bestimmte schon immer Kreation und Experimentierfreude das Tagesgeschäft. Amato ist viel zu begierig immer wieder neue Gerichte zu servieren, als dass die Küche des „Viva“ zum Stillstand käme. „Das wäre das Ende“, lacht er sympathisch und gibt der Sauce Café de Paris noch Kapern und Senf bei, bevor er sie schaumig schlägt und mit dem rosa gebratenen „Tenderloin Filetsteak“ an den Pass gibt.

Mathias Beisel steht den beiden Küchenchefs stets zur Seite, er springt ein, wo er gerade gebraucht wird, während Christian Fuchs den beiden Gemüse und andere Beilagen à la minute zuliefert. Gemeinsam schreiben sie die Speisekarte. Die Beilagen richten sich meist nach den Marktangeboten, wie auch die Regional-Karte. Das Angebot des „Viva“ ist in erster Linie für die schmackhafte Rundreise durch die kulinarische Welt der Südsee bekannt, wie nun auch für die französische Fischküche.

Speisekarte - Man sollte sich den exotischen Gerichten zuwenden: Vorneweg Garnelen mit Knoblauch und Chili, Crostini mit pesto rosso, pesto verde oder eine Kokos-Chili-Suppe mit Ananas Crostini. Ein Salat Paradise Island, mit einem Currydressing schenken dem Feinschmecker neue Geschmackserlebnisse. Die Hauptspeisen bieten nach wie vor exklusive Grillspezialitäten, Fleisch oder Fisch und exotische Tellergerichte wie Gaeng Gai – grünes Thai Curry mit frischem Gemüse aus dem Wok, Fajita – Weizenfladen zum selbst füllen mit Bohnen, Mais, Zwiebeln und Fleisch oder Garnelen oder Guacamole – ein herzhafter Dip aus Avocado, Tomate, Zitronensaft, Koriander und Tortiallachips.
Getreu dem Motto „Paradise Island“ gibt es immer verschiedene Fruchtsalate mit den exotischsten Obst- und Fruchtsorten der Gourmetwelt.

Tipp von Chefkoch Leonardo Amato

Chili con carne

Ruck-Zuck gezaubert, wenn sich überraschend die gesamte Verwandtschaft, oder der große Kegelclub angekündigt haben. Das Rezept lässt sich leicht auf zehn, zwanzig oder auch dreißig Personen hochrechnen, und macht deshalb nicht viel mehr Arbeit.

Einkaufsliste, für vier Personen

250 g gehacktes Rindfleisch
2 große Gemüsezwiebeln
500 g passierte Tomaten
¼ Liter Rotwein
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Maiskörner
4 EL Pflanzenöl zum Anbraten
Chilipulver, Paprikapulver,
Chilischoten bzw. Peperoni

Zubereitungszeit 30 Minuten

1. Zwiebeln schälen und würfeln und in einer tiefen Pfanne anbraten, dann das Rinderhack dazugeben, ebenfalls kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen.
2. Kidneybohnen, Mais und die passierten Tomaten in die Pfanne geben, etwas Wasser oder Gemüsebrühe zugeben, sanft köcheln lassen und mit Chili, Cayenne und Rosenpaprikapulver kräftig würzen.
3. Nach 30 min. abschmecken und nachwürzen, mit kleinen Tomatenteilen oder Ananasstücken lässt sich die Pfanne verfeinern.
4. Mit einem Baguette servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN
30

Eine gute Speisekarte muss man auch gut riechen

Wenn Markus Sibold redet, erinnert man sich unwillkürlich an die vermeintlich gute alte Zeit. „Eine gute Speisekarte muss man auch riechen", sagt er zum Beispiel so nebenbei, „wenn ich am Sonntagmorgen in der Küche stehe, riechen die Gäste vor meiner Küche den Schmorbraten im Ofen." Spontan steigen einem die fast schon vergessenen Sonntags-Düfte in die Nase. Früher roch an Feiertagen nicht nur die Küche, in der noch ordentliche Hausfrauen kochten, sondern das ganze Haus nach Braten. „Wer heute nur aufwärmt, schafft keinen Duft", lacht Sibold, „wo gut gekocht wird, riecht es auch gut!"

Lage Aus Richtung Donaueschingen kommend liegt das Landhaus Waldfrieden auf der rechten Seite der B 314 kurz vor Tengen.
Küchen-Öffnungszeiten
Mai bis Oktober Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr, Montag ganztägig und Dienstag bis 17 Uhr geschlossen;
November bis April Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr, Montag und Dienstag ganztägig geschlossen
Betriebsferien Die ersten drei Wochen im November und zwei Wochen im Februar
Preise Hauptgerichte von 9,80 bis 21 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten EC-Card, Master, Visa, Amexco
Parkplatz am Haus
Garten 40 Plätze auf der Terrasse mit Panoramablick
Landhaus Waldfrieden
Markus und Christine Sibold
An der B 314 · 78250 Tengen
Tel. +49 (0)7736 / 232
Fax +49 (0)7736 / 7514
MaitreSibold@landhaus-waldfrieden.de
www.landhaus-waldfrieden.de

Das Attribut „gut-bürgerlich" scheuen die Köche heute. Viel zu lange wurde über Convenience und Fertigprodukte der Mantel des „gutbürgerlichen" gelegt. Doch Markus Sibold lüftet den foodindustriellen Muff und bringt den guten, schmackhaften Bratenduft zurück. „Natürlich riechen Saucenfonds, Schmorbraten und auch Kohlgerichte", sagt er selbstzufrieden, „wo mit ordentlichen Lebensmitteln gekocht wird, duften die Geschmacksträger. So soll es auch sein!", fordert er vehement. Der ansonsten ruhige Chefkoch des „Landhaus Waldfrieden" kann sich bei Küchenthemen in Rage reden. „Einige Kollegen lachen heute die Köche aus, die schon morgens ab sieben Uhr in ihrer Küche stehen. Ich frage aber: Wie soll ich denn sonst um 12 Uhr das Essen wirklich frisch gekocht auf den Tisch bringen? Ein Schmorbraten muss nun mal bis zu drei Stunden köcheln!"Markus Sibold ist heute, in noch relativ jungen Jahren schon ein Klassiker. Manche würden ihm sogar vorwerfen er sei konservativ. Er aber lacht nur, schaut zu seinen Lehrlingen in seiner Küche, und sagt stolz: „Meine Leute können noch ein Reh ausbeinen, oder ein Lamm zerlegen. Wo lernen das die jungen Köche noch heute?" Sibold arbeitet mit seiner Brigade traditionell, wie auch er das Handwerk einst selbst gelernt hat. „So weiß ich, dass es schmeckt. Wir haben wenig Laufkundschaft, wir haben hauptsächlich Stammgäste, und die müssen wissen, dass sie sich auf unsere Küche verlassen können."

Kalbszüngle mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln

Im „Landhaus Waldfrieden" stehen die typischen Landgasthofgerichte auf der Speisekarte: Gefüllte Kalbsbrust mit selbstgemachten Spätzle, Züngle und Geschmortes vom Milchkalb mit einer Morchelrahmsauce, Wildragout mit frischen Champignons…. Wahre Festtagsgerichte der badischen Küche. „Ich koche, was mir selbst auch schmeckt!", sagt Sibold. Dabei lässt er sich, wie früher die gute Hausfrau, vom Marktangebot rund um sein Gasthaus leiten. „Spargel gibt es, wenn er in Deutschland wächst. Wegen unserer Küche müssten keine Flieger um die halbe Erdkugel fliegen, wir kochen regional, nicht erst seit es modern sein soll!"

Chi-chi ist seine Sache nicht. Mit mediterraner oder Asia-Küche oder gar Molekularküche hat der Maître noch nie Wind gemacht. Im Gegenteil. Der Mann kocht ehrlich und bescheiden, grad so wie in der guten alten Zeit, als „gutbürgerlich" noch eine Auszeichnung war. Aber eben schon ab morgens um sieben Uhr.

Speisekarte - Ein Menü steht auf der Karte, immer eins. „Ein Menü reicht", sagt Markus Sibold, „da steht das Beste des Tages drauf. Absolut frisch, saisonal, regional!" Das Gericht ändert sich mit den Marktangeboten oder den Lieferungen, die die Bauern rund um den „Waldfrieden" ernten. Mal bietet der Metzger aus Tengen ein Filet vom Weiderind, oder ein Schaf an, mal bekommt Sibold vom Steppacherhof ein Stück Auerochse. Dann stehen Siedfleisch, Filet oder Schmorbraten im Menü, dazu natürlich immer noch fünf weitere Hauptgerichte, auch Meeresfisch oder Bodenseefisch. „Pangasius oder Jakobsmuscheln brauch ich nicht", wehrt Sibold Trends ab, trotzdem weiß der Mann sehr wohl internationale Spezialitäten zuzubereiten. Pout-au-feu von Meeresfisch, Terrine vom Lachs, Garnelen oder Muscheln verirren sich vor allem gerne auf seine, für einen Landgasthof exklusive, Vorspeisenkarte.

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Blattsalaten

So schmeckt der Sommer, einfach und schmackhaft serviert. Schneller kann man kaum zaubern, das meiste hat eine gute Küche sowieso im Haus. Weitere frische Zutaten wie Paprika oder Radieschen können individuell nach eigenem Geschmack mit auf den Teller gelegt werden.

Einkaufsliste, für zwei Personen

1 Ziegenfrischkäse ca. 100 -150 g
2 Stk. Baguette, Olivenöl,
verschiedene Blattsalate und Kräuter,
Schalotten und Bärlauch nach Bedarf
4 Oliven,
4 Kirschtomaten
4 Stielkapern
Balsamessig, Olivenöl,
Salz, Zucker, Pfeffer, Senf, Meerrettich,

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

1. Baguette toasten, nebenbei Salatbouquet waschen und anrichten.
2. Dressing anrichten mit Zauberstab aufmixen und mit fein geschnittenen Schalotten und Kräutern abschmecken, ziehen lassen.
3. Das geröstet Baguette mit einer Knoblauchzehe einreiben, Ziegenfrischkäse daraufsetzen, mit Pfeffer und Olivenöl beträufeln und bei Oberhitze überbacken, in dieser Zeit den Salat anmachen.
4. Baguette auf einen Teller legen, mit Salat, Oliven, Kapern, Tomaten usw. drapieren und servieren.

15 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

Zwei Nordlichter am Bodensee

Im vergangen Jahr öffneten sie zum ersten Mal das „Löchnerhaus". Schon heute kann man sagen, Maren und Martin Baumgärtel, sind am Bodensee angekommen. Dabei legen sie einen ganz besonderen kulinarischen Spagat an den Tag. Denn natürlich greift Küchenchef Martin Baumgärtel zu den regionalen Genüssen rund um seine Küche, gibt ihnen aber dabei einen ganz besonderen Pfiff, mit raffinierten Rezepten seiner Heimat: Sein Bratfelchen erinnert an Bratheringe, seine Hechtbratwurst an die Bregenwurst. So sorgen heute schalkhafte, aber vor allem schmackhafte neue Kreationen im Traditionshaus für eine abwechslungsreiche Speisekarte.

Lage Fast über die gesamte Insel fahren, in Mittelzell links halten, dann rechts zur Schiffslandungsstelle.
Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14.30 Uhr und von 18 bis 21 Uhr (vom 1. März bis 31. Oktober)
Ruhetag keiner
Preise 14 bis 25 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten alle gängigen
Parkplatz direkt vor dem Haus
Garten 200 Plätze in der ersten Reihe zum See

Strandhotel Löchnerhaus
Inhaber Familie Baumgärtel
Küchenchef Martin Baumgärtel
An der Schiffslände 12
78479 Reichenau
Tel. +49 (0)7534 / 8030
Fax +49 (0)7534 / 582
info@loechnerhaus.de
www.loechnerhaus.de

Martin Baumgärtel kocht noch heute mit Leidenschaft, vor allem, was ihm selbst schmeckt. Seine Gäste haben den Vorteil, dass er ihnen ebenfalls nur vom Feinsten servieren will. Seit einem Jahr leiten er und seine Frau Maren, die übrigens ebenfalls das Handwerk der Köche erlernt hat, bevor sie sich als Restaurantfachfrau dem Hotelmanagement verschrieb, das Traditionshotel „Löchnerhaus" auf der Reichenau. Baumgärtel hat sich schnell in die regional typischen Spezialitäten eingefuchst und weiß heute Bodensee-Felchen oder Hegau-Lamm ebenso schmackhaft zuzubereiten, wie viele seiner alteingesessenen Seekollegen. Trotzdem erinnert er sich gerne auch an seine früheren Rezepte im Norden: Bregenbratwürste mit Grünkohl zum Beispiel, oder Bratheringe mit Bratkartoffelsalat. „Gerade im Sommer, ein herrliches, erfrischendes Mahl", sagt er.

Zanderfilet auf Gurkengemüse mit rosa Pfeffer und Blattsalat

Die Bratfelchen macht Baumgärtel ganz klassisch und natürlich selbst! „Jede ordentliche, professionelle Küche macht auch bei uns zu Hause ihre Bratheringe selbst", weiß er, „nur so kann man den Geschmack doch auch selbst bestimmen, und darauf kommt es schließlich an." Dabei brät er zuerst die Filets in einer Pfanne, nimmt sie dann heraus und gibt in den Bratensaft Zwiebeln. Die löscht er dann mit einem guten Balsamico-Essig ab, gibt Senfkörner, Lorbeerblatt, Nelken, Salz und Pfeffer hinzu und lässt dies alles zusammen einköcheln. Danach legt er ganz traditionell den Fisch in den Sud und lässt ihn 24 Stunden darin ziehen. „Das war der Renner letztes Jahr", freut er sich, zumal er dazu den klassischen Bratkartoffelsalat seiner Heimat auch noch mit anbot. „Das ist der besondere Pfiff, vor allem im Sommer", schwört er, „klassische, gut gebratene Bratkartoffeln in der Pfanne mit einer Essigmarinade ablöschen." Dabei schnalzt er mit der Zunge: „Schmackhaft, herzhaft und doch erfrischend."

Natürlich bietet die Küche des Traditionshauses auf der Reichenau in erster Linie die klassischen Bodensee-Spezialitäten. Vor allem Touristen wollen den See auch schmecken, oder das berühmte Reichenauer Gemüse genießen.

„Kein Problem", garantiert der Küchenchef, „aber zwischendurch darf die Speisekarte den Gast auch mal überraschen." Die Hechtbratwurst soll der Gag 2011 werden. „Ich muss nur noch sehen, wie ich die Menge des Fischbräts routiniert in die Pelle bekomme. Das Brät aus Hechtfleisch, das schmeckt!", ist sich Baumgärtel schon heute sicher.

Speisekarte - Das Angebot ist in erster Linie, wie es sich für das Traditionshaus „Strandhotel" auf der Reichenau gehört, klassisch: Schnitzel, Steak, aber auch mal Innereien gehören zur Standardkarte, sowie Fisch und Gemüse in allen Variationen. Dazu bietet Baumgärtel täglich eine aktuelle Fischkarte je nach Tagesfang. Was die beiden Bodenseefischer Werner und Stephan Keller in ihren Netzen haben, bringen sie umgehend in Baumgärtels Küche. Nebenbei gibt es immer auch eine Aktionskarte, wie „So schmeckt der Sommer" mit Felchen und Pfifferlingen und Beeren, oder „Spätsommer-Hits" mit Kürbis, Kartoffeln und Äpfeln.
Insgesamt ist die Karte überaus breit gefächert. Alleine 5 Suppen und 8 verschiedene Vorspeisen stehen bei unserem Besuch darauf, und natürlich ebenso eine verführerische Auswahl der Desserts.

Die Gäste wollen ihre Klassiker

Am liebsten schreibt Markus Jäger seine Speisekarte ganz spontan. Das kostet zwar mehr Zeit, vor allem wenn plötzlich unangemeldet Lieferanten, wie Pilzsammler, in der Küche stehen. „Aber", lacht er „ich habe noch nie einen vom Hof geschickt, auch wenn wir das Haus gerade genagelt voll hatten." Denn spontan die Karte ändern, einfach kochen, was Feld und Flur gerade frisch bieten, das wäre Markus Jäger sowieso am liebsten. Doch viele seiner Gäste pilgern zu ihm auf den Berg und wissen schon, bevor sie in die Karte schauen, was sie wollen, und er weiß: „Ohne meine Klassiker wären sie enttäuscht."

Lage An der Südseite des Tannenbergs bei Singen. Vom Zentrum Singen etwa 4 km. Abzweigung zum Hohentwiel nehmen, Richtung Duchtlingen.
Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr,
Kaffee und Kuchen von 14 bis 17.30 Uhr
Ruhetag Dienstag
Preise Hauptgerichte 7 bis 21 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten EC-Card
Parkplatz am Haus
Garten 80 Plätze auf der Terrasse mit herrlicher Aussicht
Auszeichnungen Feinschmecker 1 F

Cafe Hotel Restaurant Hegau Haus
Duchtlingerstraße 55
78224 Singen
Tel. +49 (0)7731 / 44672
Fax +49 (0)7731 / 949452
mail@hotel-hegauhaus.de
www.hotel-hegauhaus.de

Das ist das Los der überzeugenden Köche. Sie schreiben ihre Speisekarte, setzten darauf mal ein Cordon Bleu, Wiener Schnitzel oder Zürcher Geschnetzeltes und ahnen nicht, dass sie dies nun ihr Leben lang auf der Karte belassen müssen, denn: „Die Zutaten kann ich ändern, je nach Saison anderes Gemüse oder Salate, aber ohne Wiener Schnitzel oder Zürcher Geschnetzeltes bräuchte ich bestimmten Gästen die Karte gar nicht vorlegen", hat Markus Jäger schon lange erkannt.
Doch der Chefkoch im „Hegau-Haus" hat seine Ambitionen, deshalb bietet er außerhalb seiner Standardkarte immer zusätzlich ein Menü an, das er im Rhythmus der Natur wechselt, wie die Lebensmittel aus der Region die Erntefolge. Mindestens alle sechs Wochen stehen neue Vorschläge in dem sogenannten „Saisonmenü". Dazu seine Tagesempfehlung. „Hier kann ich variieren, hier kann ich auch mal neue Gerichte ausprobieren, sowie auch auf der Fischkarte."
Jägers Steckenpferd war schon im legendären „Colombi" in Freiburg der Posten des Poissonier. Damit war er für alle warmen Fischgerichte und deren Saucen zuständig, außerdem für die Zubereitung von Krusten-, Schalen- und Weichtieren. „Das ist auch heute noch ausschließlich mein Job, aber die Abwechslung ist ja das Schöne in unserem Beruf." So bietet Jäger auf der einen Seite eine gehobene Karte an, mit Fischfilet an Muschelsafransauce oder auch mal Hummerkrabbenschwänze à la provencale auf Blattspinat, oder Hohentwieler Lammvariation, sowie Hegauer Rehrücken à la Baden-Baden; gleichzeitig aber brät er das Kalbsschnitzel, ein Rumpsteak und macht selbst auch mal einen Wurstsalat. „Auch der will sorgfältig zubereitet sein", ist sich der Küchenchef für keine Arbeit in seiner Küche zu schade, „die Vinaigrette muss stimmen, die Wurst muss frisch geschnitten sein, der Käse fest und schmackhaft und erst frische Kräuter runden einen guten Wurstsalat schmackhaft ab."
Markus Jäger hat sich längst einen überzeugenden Ruf erkocht. Die einen zog es das erste Mal zu ihm wegen seiner berühmten Hohentwieler-Lammgerichte, die anderen wegen seines Hegau-Wilds oder wegen seiner raffinierten Fischkarte. Es hat ihnen offensichtlich geschmeckt, denn sie kommen fast alle wieder, und alle wollen eben wieder genau diese Lammschulter wie beim letzten Mal, oder genau diese Rehkeule. „Die Gäste mögen Klassiker", gibt sich Markus Jäger geschlagen. – Eigentlich ein schönes Lob für den Küchenchef!

Gebratene Lachsforelle auf Frühlingsgemüse in Tomaten-Olivensud mit Rosmarin-Kartoffeln

Speisekarte - Markus Jäger schaut aus seinem Küchenfenster und weiß, was auf die Karte muss. Er sieht bis hinüber zu den Schafherden auf dem Hohentwiel, und im Süden bis zum Bodensee. Das ist die Stärke der Küche des „Hegau-Haus", dass sie alle regionalen Lebensmittel meisterlich zu verfeinern weiß. Seine Gäste schreiben die Karte mit, sie haben von der großzügigen Terrasse den gleichen Blick und bestellen Lamm in allen Variationen, oder Fischteller mit Felchen, Seeforelle oder Kretzer. Fangfrisch liefert der Bodenseefischer Riebel auf den Tannenberg, und die Jäger des Hegaus bringen das Wild. Aber Vorsicht! Achten Sie auf die Dessertkarte und die Kuchen. Die Patronin des Hauses, Silke Jäger, ist die heimliche Konditoren-Hegau-Meisterin, ihre Dessertvariationen sind verführerisch, ihre Kuchen berauschend.

Ein Koch wie im Märchenbuch

So stellen sich Romantiker das Köcheleben vor: Am Morgen einen Gang über den Markt, dann einen Blick in ein paar Kochbücher und danach in der Küche ein ordentliches Menü zusammenstellen. Michael Noll lacht: „Genau so mach ich es!" – Der Kerl nimmt sich fast täglich die Zeit, man kann sagen: Um seinem Hobby zu frönen. Doch Michael Noll wird ernst: „Die Lebensmittel sind die Grundlage eines schmackhaften Gerichts. Deshalb mache ich mich jeden Morgen auf den Weg und kaufe selbst ein. So kann ich die Tomaten und den Salat anschauen, anfassen und auch riechen, bevor ich mich zum Kauf entscheide."

Lage Zentral in Bodman-Ludwigshafen, 100 Meter zum Stadtpark am See, zwischen Zollhaus und Bahnhof gelegen.
Küchen-Öffnungszeiten
April bis September täglich geöffnet
11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr
Ruhetag Oktober bis Juni Dienstag Ruhetag
Preise Hauptgerichte 6 bis 20 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten EC-Card
Parkplatz 100 m vom Restaurant entfernt gibt es öffentliche Parkplätze
Garten 40 Plätze vor dem Haus
Raucherzimmer mit Stehtischen

Blauer Affe
Michael Noll
Sernatingenstr. 16
78351 Bodman-Ludwigshafen
Tel. +49 (0)7773 / 938373
Fax +49 (0)7773 / 938377
blaueraffe-ludwigshafen@t-online.de
www.blauer-affe-ludwigshafen.de

Es ist zeitaufwendig und mühsam, doch Michael Noll besteht darauf. Er fährt jeden Morgen zwischen acht und neun Uhr in den Großmarkt in Stockach oder Singen, und schaut sich seine Ware, die er drei Stunden später seinen Gästen vorsetzt, genau an. „Ich habe keine Tiefkühltruhe, außer für Eis und Pommes", schmunzelt er, „und brauch ich auch nicht. Ich koche frisch, absolut frisch, was ich kurz zuvor auf dem Markt eingekauft habe."
So kann man sich das Leben des jungen Nolli – wie ihn seine Freunde nennen – auf den Campingplätzen rund um das Mittelmer vorstellen. Wenn kein Wind war, schlenderte er über die Märkte in Südfrankreich oder Spanien und kaufte für seine Surffreude das Mittagsessen ein, dann bekochte er sie.

Dry-Aged-Steak – luftgetrocknet – mit mediterranem Gemüse

Und genau so arbeitet er auch heute noch. Der Küchenchef des „Blauer Affe" in Ludwigshafen nimmt sich die Zeit, und kauft alle seine Lebensmittel fast täglich frisch ein. „Da lass ich mich inspirieren, schaue was es gibt und schon auf dem Heimweg setzte ich die Speisekarte des Tages zusammen."

Noll kocht, fast wie in seinen jungen Jahren für seine Freunde, auch noch heute für seine Gäste, nur, was er selbst mag. „Anders kann ich gar nicht kochen", ist der Autodidakt überzeugt, „man muss wissen, wie das Gericht aussehen soll und wie es schmecken muss." Die Standardkarte ist typisch Noll. Kleine, leichte, schnelle Gerichte: Immer eine Suppe je nach Saison, Garnelen und Salat, Fisch und Salat und natürlich auch Steak und Salat oder Schnitzel und Pommes. „Muss halt sein", lächelt er.

Aber dann legt er eine Sammlung seiner „Gourmet-Empfehlungen" auf den Tisch, sowie die Karte seiner „Gourmet-Menüs". „Der Renner ist gerade unser ´Dry Aged Beef´ sensationell zart." Dieses Rindfleisch wird trocken abgehangen und zählt zur höchsten Güteklasse. Oder spanische Tapas in zehn Gängen, dafür kauft Noll in den feinsten spanischen Feinkostgeschäften am See ein. Oder auch mal Wild, das bekommt er von einem Jäger um die Ecke geliefert.

Auf seiner Gourmet-Karte zeigt Michael Noll, dass er es sehr wohl mit dem Standard der gehobenen Küchen aufnimmt. Die Kunst ist seiner Meinung nach weglassen! Reduzieren, reduzieren ist sein Credo und nur beste Produkte. „Das beginnt schon beim Salz", weiß er und zeigt stolz seine Salzsammlung. Er steht auf natürliches Salz, nicht aus Raffinerien. „Salz muss mild sein, und darf sich nicht in den Vordergrund drängen, es muss den Eigengeschmack der Lebensmittel streicheln."

Speisekarte - Einen besonderen Tagestipp gibt es bei Michael Noll immer. Für die Genießer hat er ein Gourmet-Menü und einen Gourmet-Tipp. Hier zeigt er, was er selbst am liebsten isst, und kocht. Meist international, oft ein Hauch mediterran, am liebsten mallorquinisch.
Da er sich täglich von den Marktangeboten leiten lässt, ist seine Küche saisonal, wobei er auch internationale Zutaten verwendet, am liebsten mit spanischen Rezepten. Und doch erinnert er sich auch gerne an die Küche seiner Oma und macht mal ganz bodenständige Gerichte, wie Rehrücken, Wildschweinbraten oder einfach Schweineschnitzel mit Brägele.

Tipp von Chefkoch Michael Noll

Pa amb oli

Schneller und unkomplizierter geht es wohl kaum, und doch schmeckt der Teller herzhaft und mediterran. Wer will kann auch gerne einen Salat dazu servieren oder Rettich, Kapern, Paprika…

Einkaufsliste, für zwei Personen

2 dicke Scheiben Weißbrot
200 g spanischen Schinken
2 frische Knoblauchzehen
1 Fleischtomate
2 EL Olivenöl,
Salz und Pfeffer

10 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 10 Minuten

1. Brotscheibe im Toaster oder über einem Gartengrill rösten.
2. Die Knoblauchzehen über die harte Brotkruste reiben, das Olivenöl gleichmäßig darüber verteilen, und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Brote auf einem Teller mit dem fein geschnitten Schinken belegen und die Tomate würzen.
4. Den Teller nach Lust und Laune mit frischen Salatzutaten bunt gestalten.

Eine Welt des Genusses - Cross over

Italienisches Pesto oder karibische Mango-Cocos-Sauce – ja, natürlich auch Bodenseefisch, wir sind auf der Mettnau! „Trotzdem wollen unsere Stammgäste auch den gesamten Genuss der großen Gourmetwelt serviert bekommen", weiß Thomas Honold, und bietet auf seiner Speisekarte ein buntes Potpourri der vielfältigsten Speisen, Kräuter und Gewürze an. „Crossover-Küche" heißt seine Philosophie, die auch unter dem Namen „fusion food" bekannt ist. Erlaubt ist, was gefällt: Hauptsache es schmeckt.

Lage In Radolfzell Richtung Halbinsel Mettnau fahren, dann bis zum Kreisverkehr Richtung Strandbad/Mettnau-Kur, über die Nordbrücke, dann nach 400 m links
Küchen-Öffnungszeiten
warme Küche 11 bis 14 und 17 bis 22 Uhr, geöffnet Mittwoch bis Sonntag 10 - 15 und 17 - 24 Uhr, Dienstag 17 - 24 Uhr
Ruhetag Montag
Preise Hauptgerichte 8,50 bis 20 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten EC-Card, Eurocard, Visa
Parkplatz am Haus
Garten 40 Plätze auf der Terrasse am Haus
Auszeichnungen Michelin 2 Bestecke, Feinschmecker 1,5 F

Mettnaustube Restaurant
Strandbadstraße 23
78315 Radolfzell
Tel. +49 (0)7732 / 13644
Fax +49 (0)7732 / 14205
info@mettnaustube.de
www.mettnaustube.de

"...und jetzt ein Hauch von Karibik." Dabei legt Thomas Honold das Filet eines Steinbeißers auf ein Bananenblatt und serviert den Fisch „Kreolischer Art" mit Reis den jüngeren Gästen auf der Terrasse. Vor allem Stammgäste suchen die Abwechslung. Bodenseefisch steht auf der Seite „Honold´s Klassiker", danach fragen hauptsächlich die Touristen.

Doch Thomas Honold liebt den Spaß in seiner Küche und gibt gerne auch die exotischen Früchte und Gewürze an regionale Produkte. Der Kerl ist hemmungslos und kreiert mit seinem jungen Entremetier, Christian Borchert, einzelne Elemente aus den Küchen der ganzen Welt zu einem Gericht zusammen.

Kreolischer Steinbeißer, vakuumgegart und Cocos-Currysauce

„Eine Art Freistil", nennt Eckart Witzigmann das Vorgehen seiner jungen Kollegen. Thomas Honold lacht und gibt den Schweinelendchen im Wok Ananas, Paprika, Chili und Ingwer hinzu: „Es muss halt schmecken!", wiederholt er stoisch.

Man muss die Grundlagen der Kochkunst aus dem Effeff beherrschen, dann macht die internationale Kür Koch und Gästen Spaß. Dabei achtet Honold sehr wohl auf den perfekten Umgang mit seinen Zutaten. Selbst die Fischfilets vakuumiert er sorgfältig und pochiert sie bei gerade mal 60 Grad. „Das macht zwar etwas mehr Arbeit, aber schonender und gesünder kann man Fisch nicht zubereiten, und das Fleisch ist auf den Punkt gegart, nicht verkocht, fast noch glasig, richtig naturbelassen."

„Kochkunst, die in die Tiefe geht" überschreibt Honold eine Seite seiner Speisekarte und bietet darauf auch mal einen ganzen Krebs im Tempurateig frittiert, selbstgemachte Bandnudeln mit Hummersoße oder Trüffelnudeln mit frischem Trüffel an. „Diese Karte ändern wir je nach saisonalem Angebot. Das ist der Spaß in unserer Küche, und macht auch unseren Gästen Lust: Mal ein exotisches Linsencurry, darauf ein Fischfilet, oder Bioschwein mit Kardamom und Kreuzkümmel und ein selbstgemachtes Chutney."

„Wichtig ist nur, die Zutaten müssen frisch sein, Tiefkühlkost ist in der Crossover-Küche tabu!"

Speisekarte - Die Karte ist so frisch, wie der tägliche Fang der Bodenseefischer. „Ich kann ja erst nach der Lieferung sagen, was wir heute im Angebot haben." sagt Küchenmeister Thomas Honold. Täglich beginnt hier die Küchenarbeit morgens mit den ersten Lieferungen. Zudem bietet er täglich mittags ein Drei-Gang-Menü zu einem günstigen Preis an - immer frisch.
Die Abendkarte wechselt fast jede Woche, hier finden sich Vorspeisen wie die legendäre Fischsuppe, Oktopus gegrillt mit Salatbouquet oder Variation von Meeresfrüchten auf Tagliatelle.
Die Hauptgänge werden angeführt von Fisch: Variation von Meeresfischen gebraten auf Linsencurry; Fisch Creolische Art; Fischteller „Mettnau" Variation vom frischen Fang. Oder Fleischbeispiele: Kalbsleber gebraten "Berliner Art"; Filetsteak vom Grill gebraten, mit grünem Pfeffer an Cafè de Paris Soße.

Zanderfilet mediterran

Ein wahrer schneller Teller! Und doch überaus lecker, dank des Pestos auch noch mit einem ganz besonderen Pfiff! Das Fischfilet am besten auf der Haut braten, dazu kann man ein Baguette reichen, oder auch Reis.

Einkaufsliste, für zwei Personen

300 g Zanderfilet (2 Stück)
50 g Paprika
50 g Zwiebel
50 g Aubergine
50 g Zucchini
Basilikum
10 Oliven grün, ohne Stein
50 g Parmesan
Thymian, Salz, Pfeffer

10 ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 10 Minuten

1. Das Gemüse würfeln.
2. Filets säubern, salzen, säuern.
3. Gemüsewürfel mit Oliven, Thymian, Basilikum in heißer Pfanne scharf anbraten.
4. Fischfilets mehlieren und in separater Pfanne braten (3 min. je Seite).
5. Basilikum und Parmesan nebenbei zu einem Pesto pürieren.
6. Auf zwei Teller anrichten.

Italienische Gastfreundschaft auf der Speisekarte

Italiener sind für ihre Gastfreundschaft bekannt. Maurizio Canestrini ist Italiener durch und durch, und beweist seine sprichwörtliche Gastfreundschaft auch in seinem Restaurant. Ein Blick in die Speisekarte des „Pinocchio" zeigt seinen freundlichen Geist. Jeder Gast kann sich mit den feinsten Gerichten der Saison sein Menü selbst zusammenstellen. Das mag zu Lasten der Küche gehen, aber Maurizio Canestrini winkt ab: „Meine Gäste sind die Freunde des Hauses, also koche ich für sie, was ihnen schmeckt." „Proposte di stagione" heißt sein saisonales Menü und bedeutet nicht mehr, als: Der Gast ist König!

Lage direkt an der Laube in Konstanz
Küchen-Öffnungszeiten
täglich von 12 bis 14.30 Uhr und 18 bis 24 Uhr
Sonntag von 17-23 Uhr – Ausnahme an Feiertagen und bei Familienfeiern, dann von 12-15 Uhr und 17-23 Uhr geöffnet
Ruhetag keiner
Preise Tagesgerichte von 6,50 bis 22 Euro
Reservierung empfohlen
Kreditkarten alle gängigen
Parkplatz keinen, gleich i. d. Nähe Parkhäuser
Garten 50 Plätze unter Lorbeer- und Haselnussbäumen
Auszeichnungen Mitglied der Chaine de Rotisseurs, Sieger des Konstanzer Gastropreis „Große Ingrid" 2007 und 2009, Varta 2 Hauben, Schlemmer Atlas 2 Gabeln, Feinschmecker Sonderausgabe, Die 250 besten Italiener Deutschlands / Restaurants"1 F, Savoir Vivre „Die 150 besten Italiener Deutschlands 2000„

Ristaurante Pinocchio
Maurizio Canestrini
78462 Konstanz · Untere Laube 47
Tel. +49 (0)7531 / 15777 · Fax 919840
pinocchio@mbo.de · www.pinocchio-konstanz.de

Es ist ein Angebot, das jedem Feinschmecker das Wasser im Mund zusammen laufen lässt. Zum Beispiel Fasanenterrine mit Gänseleberpastete, frisches Thunfischtatar an kleinem Spargelsalat oder handgemachte Ravioli, Kartoffel-, Thymianfüllung in Butter und Thymian geschwenkt, feine Bandnudeln mit Peperonijulienne und Garnelen an Curry, Jakobsmuscheln auf Risottino mit Oliven und Artischocken, Tagliatelle al Limone e Tonno Fresco, oder feinstes Thunfischfilet leicht angebraten mit Pfeffer auf Tomatenmacedonia, Seeteufelmedaillons mit Limetten- Minze an Artischocken-Safranrisotto und Lammkarree mit Haselnuss- Pinienkernenkruste an Schokoladensosse oder Frisches Argentinisches Rinderfilet nach Sizilianer Art, scharf. – Wer kann sich da entscheiden?

Langustino auf Cous-Cous

Maurizio Canestrini lächelt, seine Frau Sylvia steht den Gästen gerne zur Seite. Die Gerichte stehen während unseres Besuch unter der Rubrik „Proposte di stagione", das heißt jeder Gast kann sie nach seinem Gutdünken zu einem preisgünstigen Menü zusammenstellen. Denn das ist der Trick auf der Saisonkarte, alle Gerichte macht Maurizio mit seiner Küchencrew frisch, in der Reihenfolge, wie der Gast sie bestellt. Und: Trotz der Vielfalt zum Preis von einem Menü!
Den günstigen Preis hält er auch, weil bei zwei Gästen, beide sich auf das gleiche Menü einigen sollen. Das schafft für die Küche eine gewisse Erleichterung, für die Gäste ein gemeinsames kulinarisches Erlebnis. Zu dem vielfältigen Menü biete Maurizio Canestrini auch noch eine Basiskarte mit Antipasti, Minestre, Pasta-Spaghetti-Risotto, Carne oder Pesce und natürlich die verführerischen Dolce. „Ein großes Angebot?", fragen wir kritisch. Doch Sylvia Canestrini winkt ab: „Wir haben auch am Mittag geöffnet und einen großen Kundenstamm, das heißt wir haben einen schnellen Umsatz." Dann lächelt sie, und antwortet auf unser Frage deutlich: „Keine Sorge, in unserer Küche werden alle Speisen frisch gekocht, Maurizio hat alle Gerichte perfekt aufeinander abgestimmt, jeden Tag macht er die Pasta frisch, die weiteren frischen Zutaten können für die verschiedensten Teller verwendet werden."

Frisch kaufen die Canestrinis das Gemüse und Fleisch, den Fisch sowieso, nur manchmal sind sie schneller als ihre deutschen Kollegen, denn sie haben Beziehungen zu Gärtnern in der warmen Po-Ebene und beziehen von dort Spaghetti oder Erdbeeren, bevor sie am Bodensee reif sind.

Speisekarte - Am besten man bestellt einen Aperitif und lehnt sich gemütlich zurück. Die Speisekarte ist vielfältig und vor allem, der Gast darf sein Menü selbst zusammenstellen, dafür sollte man sich Zeit nehmen! Wer richtig Zeit zum Schlemmen hat, lässt sich von dem saisonalen 4-Gang-Menü verführen.
Aber natürlich gibt es immer auch die täglich selbstgemachten Pasta-Variationen sowie meist die Klassiker: Zuppa di Pesce alla Montanara (siehe Rezept nebenan), gefülltes Kaninchen, Kalbsbraten oder die verschiedenen raffinierten Ravioli traditionale, Lamm oder Perlhuhnbrust.
Dazu bietet das „Pinocchio" eine Mittagskarte, auch hier kann der Gast wählen zwischen Suppe oder Salat, und Fisch oder Fleisch. Diese Karte ist übrigens, wie alle Angebote, im Internet auf der Homepage abzurufen.

Zuppa di Pesce alla Montanara

Das kann sich sehen lassen und schmeckt "fantastico!" Eine Suppenschüssel bella Italia in nicht mal 30 Minuten. "Facilmente" – (ganz einfach), sagt er.

Einkaufsliste, für zwei Personen

100 g Lachsfilet in 2 Stücken
100 g Seeteufelfilet in 2 Stücken
100 g Wolfsbarschfilet in 2 Stücken
2 Riesengarnelen
4 Miesmuscheln
100 g Venusmuscheln
1 rote Paprikaschote in Stücken
1 kleine Zucchini in Stücken
100 g Champignon in Scheiben
1 feingehackte mittelgroße Schalotte
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 Peperoncini
1 geschälte, gewürfelte Tomate
1 Kräuterstrauß, (Thymian, Rosmarin, Salbei, Basilikum)
1 dl trockener Weißwein
0,25 l Gemüsebrühe
75 ml Olivenöl-Extravergine, Salz, Pfeffer

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 30 Minuten

1. Das Öl in einer Pfanne mit 30 cm Durchmesser und hohem Rand erhitzen. Den zerdrückten Knoblauch und die Peperoni zufügen, dann die Fischfiletstücke und die Garnelen, sowie die Muscheln zufügen, salzen und pfeffern, die Fischfiletstücke und die Garnelen vorsichtig wenden.
2. Die Paprikastücke, die Zucchini, die Champignons, sowie den Kräuterstrauß beimengen. Mit dem Weißwein ablöschen und nachdem dieser zur Hälfte eingekocht ist, die Gemüsebrühe hinzufügen.
3. Nochmals vorsichtig umrühren und 15 Min. abgedeckt bei kleiner Hitze ziehen lassen. In eine Suppenschüssel füllen.
4. Die Garnelen und die Miesmuschel nach oben drapieren und mit geröstetem Weißbrot garnieren

Ausnahmezustand

In Heimenkirchen pilgern einmal im Jahr 5.000 Gäste in den 100-Seelen Ort im Westallgäu

Wenn bei der Meckatzer Löwenbräu das alljährliche FANCLUB-Fest stattfindet ist ganz Heimenkirch im Ausnahmezustand: Die meisten freien Plätze der kleinen Westallgäuer Gemeinde, inklusive umliegende Wiesen, werden zum Parkplatz umfunktioniert. Pendelbusse zwischen den nahen Bahnhöfen, Bushaltestellen und der Brauerei werden eingerichtet und eine ganze Brauerei wird zum Festgelände, denn ca. 5.000, meist in Tracht gekleidete, Fans pilgern dann in den ca. 100 Einwohner zählenden Teilort „Meckatz", um dort mit ihrem geliebten Bier zu feiern.

Vor genau 15 Jahren wurde der Meckatzer FANCLUB gegründet. „Er will die Freundschaft zwischen der Meckatzer Löwenbräu und ihren Fans durch wechselseitigen Informations- und Erfahrungsaustausch vertiefen", besagte 1996 das erste Statut des Clubs. Dies gilt auch heute noch und die Entwicklung des Clubs beweist: die Familienbrauerei hat mit diesem Vorsatz viele Freunde gewinnen können. Heute zählt der Meckatzer FANCLUB mehr als 7.700 Mitglieder. Er ist damit einer der ersten und am besten angenommenen „Bezahl"-FANCLUBs in der deutschen Brauereilandschaft.

Aus Liebe zum Meckatzer Bier

Für 10,00 Euro im Jahr erhält das Mitglied vier Biermärkchen, ein FANCLUB-Shirt, viermal die Brauereizeitung „Der Meckatzer Löwe" und den FANCLUB-Ausweis, der ihn als FANCLUB Mitglied kennzeichnet. Zudem gibt's natürlich Vergünstigungen für die Geschenkestadel-Artikel und unterschiedliche Veranstaltungen der Brauerei wie bspw. Schneeschuh- oder Kanuwanderungen, Kochveranstaltungen oder Kegelturniere. Aber eigentlich ist es nicht das, was den FAN im FANCLUB hält: FANCLUB-Mitglied wird man, weil es „Kult" ist und weil der FAN den einzigartigen Geschmack des Bieres so liebt, dass er mit einer Mitgliedschaft seine Verbundenheit mit der Brauerei demonstrieren möchte – die beste Voraussetzung noch viele weitere FANs dazu zu gewinnen.

MEGA Stockach eröffnet „Gourmettempel“ am Bodensee

Mit dem beeindruckenden Neubau im Gewerbegebiet Blumhof direkt an der Autobahn A98, Ausfahrt Stockach-Ost, setzt die MEGA Stockach neue Maßstäbe in der Branche. Über 50.000 Fachartikel werden in einem modernen Cash & Carry-Markt präsentiert oder über den leistungsfähigen Zustellservice zum Kunden geliefert.

Das Unternehmen

Die genossenschaftlich geführte MEGA verfügt jetzt über vier Verkaufsstandorte mit modernem Lieferservice sowie einen EU-MetzgerSchlachthof und ein EU-Fleischwerk in Baden-Württemberg. Mit dem neuesten Standort in Stockach am Bodensee entstand jetzt das Flagschiff der MEGA – ein hochmoderner C+C-Markt inklusive Zustellservice mit einer Flotte an eigenen, modernen Mehrkammer-Kühlfahrzeugen.

Das Profil

Fachkompetenz und Kundennähe sind die Grundpfeiler des täglichen Handelns der MEGA Stockach. In der lichtdurchfluteten Markthalle mit markantem Gewölbedach finden die Kunden ideale Einkaufsbedingungen vor. Über 50.000 Fachartikel auf 7000 m² Verkaufsfläche inklusive Frischfisch und Feinkost-Sortiment, über 600 Käsespezialitäten, tagesfrische Obst- und Gemüseprodukten sowie größte Auswahl an Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung unterstreichen das regionale Frischekonzept. Hinzu kommen über 2.000 Weine und Spirituosen sowie über 20.000 Fachartikel wie Hotelporzellan, Gastrogläser, Berufsbekleidung und Profiküchen. Rund 3.000 m² Bereitstellungsfläche zudem sorgen für Effizienz, Übersicht und Leistungsfähigkeit in der pünktlichen Zustellung der Waren an die Fachkunden.

Die Vision

Fünfzig geschulte Mitarbeiter am Standort Stockach garantieren einen Rundum-Service auf Augenhöhe mit dem Kunden. Der Neubau sorgt für etliche Kundenvorteile unter einem Dach: eine einzigartige Einkaufsatmosphäre, eine Frischekompetenz die ihresgleichen sucht, zahlreiche regionale Produkte zum Teil aus eigener Herstellung, moderne Seminarmöglichkeiten, eine flexible Kundenbetreuung sowie eine hohe Qualität und Zuverlässigkeit in der Zustellung.

Daten und Fakten

Geschäftsführer der MEGA Stockach: Kai-Uwe Leiber und Kornelia Geiger
Muttergesellschaft: MEGA eG Stuttgart
Standorte: Stuttgart, Stockach, Göppingen, Nürtingen
Mitarbeiter in Stockach: rund 50
Auslieferungsgebiet: Württemberg, Teile Badens, Schwarzwald, Bodensee
Vollsortiment: 30.000 Food-Artikel, davon 3.000 tagesfrische Artikel und 2.500 Tiefkühl-Artikel, 20.000 Nonfood-Artikel
Leistungen: CAD-Profiküchenplanung, -montage, -wartung und -reparatur, Näh- und Stickservice, eigener EU-Schlachthof und ein EU-Fleischwerk
Logistik: ca. 40 LKWs mit modernster Mehrkammer-Kühltechnik
SeminarService: großer Seminar- und Vortragsraum mit modernster Seminartechnik und Kochmöglichkeiten

MEGA Stockach
Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH
Reichenauring 1
789333 Stockach
Tel. (07771) 9340-0
Fax (07771) 9340-444
info@mega-stockach.de
www.mega-stockach.de

Martinus-Apotheke
Uhlandstraße 48 78224 Singen
www.martinus-apotheke-singen.de

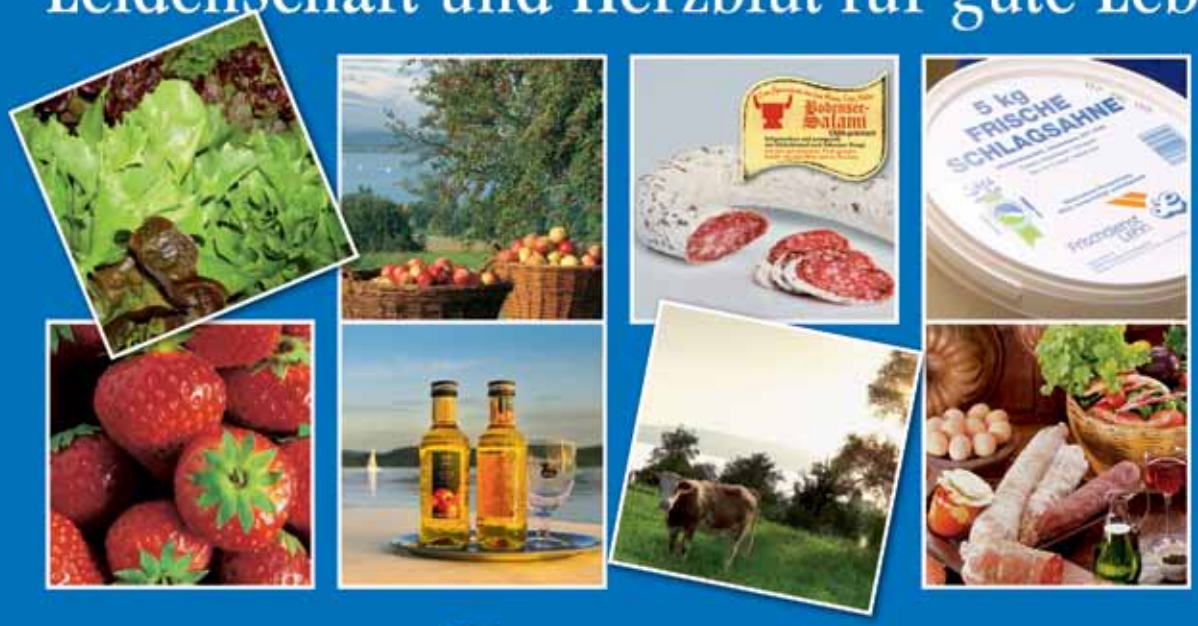
Rp.

Ist's um die Küche gut bestellt,
Spart man beim Apotheker Geld!

Martinus-Apotheke
Frank Martin & Thomas Müller
Uhlandstraße 48
78224 Singen (Hohentwiel)

Den 17 Köchen viel Erfolg!
Frank Martin & Thomas Müller
und Team

Unsere Bodensee-Region -
Leidenschaft und Herzblut für gute Lebensmittel.



„Gutes vom See" steht für eine kontrollierte Herkunft aus unserer Region sowie eine umweltschonende Erzeugung der Lebensmittel.

Gemeinsam fördern wir die Bodenseeregion als Wirtschafts- und Naturraum und stärken das Bewusstsein seiner Anwohner und Gäste für den unvergleichlichen Bodensee-Geschmack.

„Gutes vom See" liebt und lebt Bodensee-Kultur. Leben Sie sie mit!

Gutes vom See
Unsere feinen Produkte Region Bodensee

Fruchthof Konstanz
Bodensee Schlör Säfte mit Stil
Ottomüller Fleisch & Wurstspezialitäten
Frischdienst Lehn

www.gutes-vom-see.de

Die einzigartige Lage schafft einen einzigartigen Wein

Zwischen Bodensee und Breisgau, am Rand des südlichen Schwarzwalds, liegt das Weingut Clauß

Für die Weinfreunde Badens ist das Weingut Susanne und Berthold Clauß, in Nack bei Jestetten, längst der Tipp des Jahres. Das junge Gut zählt nach dem Restaurant-Gault-Millau 2010 zu den „shooting-stars". Und tatsächlich, es gibt wohl fast keinen Linzgau-Koch mehr, der nicht einen Tropfen des Newcomers in seinem Keller hat. Das Weingut Clauß brilliert bei Wettbewerben und bei Weinkritikern. Das Angebot ist erfrischend, vielfältig und vor allem einzigartig. Denn die Lage der Reben, auf über 400 Metern Meereshöhe, schafft für die Trauben einen einzigartigen Fruchtgehalt und somit einen einzigartigen Weincharakter.

Im Tal wallt leichter Nebel, in den Höhen scheint die Sonne, die goldgelben Trauben schimmern im Morgenlicht. „Typisch", lacht Berthold Clauß, „das ist einer der Vorteile unserer Höhenlagen: schon in der Frühe trocknen die Trauben in der Morgensonne, das schafft den besonderen schmackhaften Fruchtgehalt!"

Und noch ein Vorteil verschafft ihm diese, für Reben extreme Höhenlage: Seine Trauben müssen hier um ihre Reife und ihre Öxlegrade kämpfen – das gibt ihnen ihren einzigartigen Charakter. Es ist überhaupt nur auf einem kleinen Streifen an den Berghängen des Südschwarzwaldes möglich Reben anzubauen. Im Schnitt liegen die kleinen Parzellen auf 400 Metern Höhe; hinter ihnen der südliche Schwarzwald, vor ihnen der Hochrhein.

Früher, ganz früher, da hatten die Menschen schon mal in dieser Gegend Wein angebaut. Doch irgendwann war das Interesse erloschen. Erst 1981 wagte es der Vater von Berthold Clauß erneut. Der Mann war ein echter schwäbischer Wengerter und wollte es wissen. Mit 4 Hektar begann er sein Wagnis, heute betreibt sein Sohn 16 Hektar. „Es ist eine ideale Weingegend, man muss halt ä bissle mehr schaffe", sagt Berthold Clauß mit einem unverkennbaren schwäbischen Idiom.

Viel Handarbeit und guter Boden

Die Traube fällt nicht weit vom Rebstock. Berthold Clauß ist in die Fußstapfen seines Vaters gestiegen. Er hat bei den besten Winzern gelernt und ist heute Weinbautechniker. Er und seine Frau haben das Gut ausgebaut und ihre Weine in die feinsten Hitlisten geführt. „Ich bin fast täglich in den Weinbergen", sagt Clauß, „gute Trauben sind das A und O."

Er kennt jede Rebe, hat jede selbst geschnitten, die meisten mit seinem Vater selbst gesetzt. Im Januar beginnt er mit dem Frühlingsschnitt, dann wird ausgeschnitten, gepflegt und gehegt und auch zur Ernte geht er zweimal mit wachen Augen durch seine Lagen und schneidet aus, was punktgenau erntereif ist.

Doch nicht allein die Lage und die Handarbeit schaffen den besonderen Tropfen des Weinguts, sondern auch der Boden: Auf dem Nacker Hausberg gibt die Moräne-Ablagerung mit Kiesstein den Trauben eine besondere Frucht, in den Erzinger Lagen gibt der Kalkstein Tiefgang. Und dann gibt es dort noch die Fossilien der Belemniten. Über 100 Millionen Jahre sind die Versteinerungen der Vorfahren der heutigen Tintenfische alt. Heute schenken sie den Rebwurzeln nachts ihre gespeicherte Wärme und tagsüber der Frucht ihre Mineralien. Deshalb nennen die Clauß´ die Weine aus diesen Lagen „Belemnit".

Auszeichnungen 2011

1. Platz zum 3. Mal in Folge beim internationalen Müller-Thurgau-Wettbewerb.
3 x Gold Diplome D´Or Mondial Du Pinot Noir Sierre/Wallis
Rose 2008
Spätburgunder 2007
Urbanus 2006
7. Platz „Deutscher Spätburgunder-Preis" / **2. Platz** Badens

Weingut Clauß

Weingut Clauß
Susanne und Berthold Clauß
Obere Dorfstraße 39
79807 Lottstetten-Nack
Fon 0049 (0) 7745 / 5492
Fax 0049 (0) 7745 / 927951
info@nackerwein.de
www.nackerwein.de

Biermarkt: „Freude und Herausforderung zugleich!“

Die Absatzentwicklung für Bier lag im langfristigen Trend - Deutsche Brauer sehen 2011 grundsätzlich positiv entgegen.

Wer kennt sie nicht, die Fernsehbiere der Nation. Vor jedem Tatort, vor jedem Fußballspiel werden sie uns auf Spots frei Haus geliefert. Doch die meisten Fernsehzuschauer zu Hause greifen deshalb noch längst nicht gleich zu den Bieren mit den berühmten Namen, sondern viele, hauptsächlich in den ländlichen Regionen, greifen lieber in den altbewährten Bierkasten ihrer Brauerei um die Ecke. Die Brauerei Leibinger, Ravensburg, zählt zu den konstanten Familien-Brauern der Seeregion, hält Kurs gegen internationale Großkonzerne und bleibt dem regionalen Geschmack treu. Geschäftsführer heute, in vierter Generation, ist Michael Leibinger, mit ihm sprachen wir über den Biermarkt in der Bodensee-Region.

Frage: Scharfe Winde wehen den Bierbrauern ins Gesicht. Großkonzerne platzieren sich im Fernsehen als Freunde des Sports. Wie definiert man sich da als Regio-Brauer selbst?

Michael Leibinger: Wir haben konsequent in die Modernisierung der Brauerei investiert und zählen heute zu den modernsten Braubetrieben in Süddeutschland. Wir brauen nach traditioneller Braukunst unter Verwendung ausschließlich heimischer Rohstoffe, wie Tettnanger Aromahopfen und Malz von oberschwäbischen Bauern aus der Region, jedoch hocheffizient, produktiv und folgen dem Anspruch höchster Qualität.

Frage: Allgemein wird ein Umsatzrückgang von Brauereien beklagt. Wie schätzen Sie den Markt 2011 ein?

Michael Leibinger: Wir müssen einfach zur Kenntnis nehmen, dass der pro Kopf Verbrauch an Bier seit vielen Jahren in Deutschland rückläufig ist. Dennoch stehen die Prognosen in unserer Brauerei nicht schlecht. Wir leben in der schönsten Region Deutschlands mit einer überdurchschnittlich guten Wirtschaft, einem sich sehr gut entwickelnden Tourismus und einem vielfältigen Angebot an guter Gastronomie. Und an dieser Stelle meine ich u.a. die vielen Inhaber geführten Gasthäuser, wie sie auch in diesem Magazin vorgestellt werden.

Frage: Sie sind auch Mitglied im „Bund Freier Brauer“, gegen wen steht der Bund, bzw., für wen?

Michael Leibinger: Die Freien Brauer stehen im Sinne des Wettbewerbs weder gegen Großkonzerne noch gegen ausländische Marken. Aber uns alle eint unser Bekenntnis zum freien Unternehmertum, unser Empfinden für Qualität und unser Verantwortungsbewusstsein gegenüber unseren Partnern und den Menschen in unserer Region.

Frage: Wie weit geht da die Freundschaft?

Michael Leibinger: Die Freundschaft und das vertrauensvolle Miteinander hängt natürlich von der gegenseitigen Konkurrenznähe ab. Da gibt es schon mal Wettbewerbsüberlappungen. Da geht schon mal ein Kunde verloren oder einer wird dazu gewonnen. Man begegnet sich im Wettbewerb der Freien Brauer jedoch in aller Regel auf Augenhöhe und es wird im Sinne der Qualität und der Wertschöpfung am Markt agiert.

Frage: Haben die kleinen auf die Dauer überhaupt eine Chance gegen die großen Marken?

Michael Leibinger: Ich denke schon, soweit folgende Voraussetzungen erfüllt sind. Die Erbfolge ist geklärt und für die Brauerei bezahlbar. Die Technik ist auf einem modernen Stand und die Qualität der Biere ist auf hohem Niveau.

Frage: Gutes Essen bezieht sich heute oft auch auf regionale Lieferketten, gilt das auch für regionale Brauereien?

Michael Leibinger: Klares Ja. Regionale Lieferketten bedeuten in aller Regel kurze Wege. Kurze Wege bedeuten Frische und Frische schmeckt! Überdies lassen sich die Qualitäten unserer Rohstoffe im regionalen Wirkungskreis leicht kontrollieren. Ich brauche ja nur in den Hopfengarten nach Tettnang oder aufs nahe gelegene Gerstenfeld gehen. Und schon weiß ich über die Beschaffenheit und Qualität unserer Rohstoffe für unser Bier Bescheid. Hier können wir auf unseren Bodenseeraum besonders stolz sein.

Frage: Und zum Schluss eine private Frage: Wer ist Ihr Lieblingskoch am See?

Michael Leibinger: Wir beliefern viele gute Köche am See. Da will ich jetzt niemanden bevorteilen oder benachteiligen. Aber ich sage es mal so: Ein feines Eglifilet mit einem Edel-Pils in der Fischerklause Wasserburg, über ein saftiges Steak mit einer SEEWEISSE im Zeppelinmuseum Friedrichshafen, bis hin zur feinen Pasta mit einem Edel-Spezial in der Greth Überlingen lösen den lukullischen Geist in mir aus. Dazwischen besuche ich gerne die heimische Gastronomie mit all ihren Spezialitäten, Schmankerln und Finessen und trinke hierbei zu 99 % immer Bier. Gerne auch mal von einem regionalen Brauerkollegen!

Weindegustation der besonderen Art

Prämierte Weine der Region - modernes Weinforum

Da gibt es ein Weingut an den Auen des Hochrheins…

Nur wenige Kilometer nach dem Rheinfall von Schaffhausen, wenn rechtsrheinisch wieder Deutschland beginnt, liegt das Weingut Engelhof. Eingebettet in unberührte Natur erstreckt sich der Rebberg zwischen 340 m und 380 m.ü.M..
Der Südhang und die geschützte hügelige Hochrheinlandschaft sowie der Rhein direkt unterhalb des Gutshofes schaffen ein einzigartiges Mikroklima.
Losgelöst von überholten Traditionen geht die Eigentümerfamilie Netzhammer neue Pfade: Im Rebbau wandte man sich der umweltschonenden Weinbergspflege zu, im Keller ist der oberste Grundsatz der schonende Ausbau zu fruchtigen, säureharmonischen Weinen.

Ausgezeichnete Qualität

Dass Georg Netzhammer Junior sein Handwerk des Weinbaus und der Kellerwirtschaft in der Schweiz lernte, war nicht nur die geographische Nähe zu den direkten Nachbarn. Bis heute richtet man sich im Weinausbaustil etwas auf das Land der Eidgenossen aus. Nicht mehr nur säuremild, sondern säureharmonisch, das Ideal zwischen der Fruchtigkeit der Traube und dem Gehalt des Weines, will Georg Netzhammer in jedem Wein herausarbeiten. Dass ihm dies gelingt, beweisen zahlreiche Auszeichnungen auf nationaler und auch internationaler Ebene für die Engelhof Weine.

Wein erleben

Auch der weiteste Weg (oder Umweg) lohnt,in die unberührte Hochrheinlandschaft zu reisen. Der Verkaufs- und Degustationsraum wurde nicht nur wegen seiner einmaligen Lage mitten im Rebberg, sondern wegen seiner ästhetischen Bauart vom Bund deutscher Architekten ausgezeichnet. Kommen Sie vorbei und entdecken Sie die Qualität der Weine, die sich in unserem ansprechend, modernen Weinforum wiederspiegelt.

Weinfreude

Um besondere Weine herzustellen braucht es besondere Menschen, für die Ihre Arbeit Freude und Erfüllung ist. Dies spüren Sie in den charakterstarken Weinen. Ob im Weinberg oder im Keller merkt man diese Freude dem Team rundum Georg Netzhammer an. Erleben Sie bei Ihrem Besuch oder Gespräch die erfrischend kompetente Art von Andrea Netzhammer, die nicht nur für die Kunden der Ansprechpartner ist. Man sieht Ihr an, dass das Leben auf dem Engelhof einfach Spaß macht.
Lassen auch Sie sich begeistern, denn immer mehr wird der Engelhof unter Weinfreunden als Geheimtipp gehandelt.

„Die einzigartige Lage unseres Weingutes direkt am Hochrhein ist mit Grundlage für den Erfolg unserer Engelhof Weine."
Georg Netzhammer Senior

Weißweine
Rivaner
Gutedel
Weißburgunder
Grauburgunder
Chardonnay
Riesling
Johanniter
Solaris

Rotweine
Spätburgunder
Regent
Cabernet Mitos

Sekte
Gutedel trocken
Rivaner brut
Rosé brut

Edelbrände
Il Grappolino
Lie de Vin
Xo Weinbrand

selection

SILVER

Engelhof
seit 1628

Weingut Engelhof
Georg Netzhammer
D-79801 Hohentengen/Hochrhein
Telefon +49 (0) 77 42 | 74 97
Telefax +49 (0) 77 42 | 79 60
info@engelhof.de

Meckatzer Weiss-Gold – das Allgäuer Sonntagsbier

MECKATZER LÖWENBRÄU BENEDIKT WEIß KG

Mit ihrer konsequenten Qualitätsphilosophie und der Pflege all dessen, was die Heimat Allgäu an Schätzen bietet, trotzt die Meckatzer Löwenbräu erfolgreich den Turbulenzen innerhalb der Bierbranche. Gegründet 1738 befindet sich das Unternehmen seit 1853 im Eigentum der Brauerfamilie Weiß, die über 4 Generationen deutlich wahrnehmbare Zeichen für unternehmerischen Mut, Zuversicht und Vertrauen in die Zukunft gesetzt hat.

Handwerkliche Braukunst und Innovation sind bei den Meckatzern dabei eine Symbiose eingegangen. Ohne moderne Brautechnik kein qualitativ überzeugendes Bier. Allerdings darf in Meckatz auch die fortschrittlichste Technik kein anderes Ziel haben, als mit größter Sorgfalt das Beste aus dem zu machen, was uns Hopfengärten, Gerstenfelder und der Grundwasserstrom der Allgäuer Alpen schenken. Von grundsätzlicher Bedeutung ist für alle Verantwortlichen dabei eine konsequent gelebte Wertschöpfungsphilosophie: Alle am gemeinsamen Geschäft Beteiligten sollen nachhaltig die Erträge erwirtschaften, die für eine gesicherte Existenz notwendig sind.

Als Vermächtnis seiner Vorfahren hütet der heutige Geschäftsführer Michael Weiß das Geheimnis um die 1. Allgäuer Biermarke, das Meckatzer Weiss-Gold. Bereits im Jahr 1905 wurde dieses Bier als Marke beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin angemeldet.

Fotografin: Nicole Friebösk

Das Meckatzer Weiss-Gold ist ein Glücksfall der Braukunst. Es wirkt perfekt ausgewogen, deshalb lässt es sich keiner Biersorte unterordnen. Alle Analysen und Experimente haben nur eines gelehrt: Man kann das Meckatzer Weiss-Gold nicht verbessern.

Es ist einer der Fälle, in denen ein Produkt in vollendeter Harmonie zur Welt kam. Kein Braumeister kam jemals auf die Idee, im Interesse der Beschleunigung des Brauverfahrens oder der Kostensenkung irgendeinen Kompromiss zu machen. Mit großer Leidenschaft halten daher alle Meckatzer an den teuren handwerklichen Verfahren fest, die das Original fordert: An der Heißwürzefiltration, dem Zweimaischverfahren und an der kalten Reifung.

Das Wunderbare am Meckatzer Weiss-Gold ist das Geheimnis seiner Wirkung. Seine harmonische Komposition ist dreifach wirksam: Erstens auf den Genuss, zweitens auf das Wohlbefinden und drittens auf die Stimmung. Ob im kleinsten Kreis oder in großer Gesellschaft, das Meckatzer Weiss-Gold vereint die Menschen in sonntäglicher Harmonie. Deshalb gilt es zu Recht als das Allgäuer Sonntagsbier, mit dem man heute den sonntäglichen Frühschoppen in guter Tradition fortsetzt: Friedlich, in Andacht und Dankbarkeit.

Meckatzer Löwenbräu
Benedikt Weiß KG
Geschäftsführender
Gesellschafter:
Dipl. Brm. Dipl. Kfm.
Michael Weiß

Meckatz 10
D-88178 Heimenkirch
Telefon 00 49 (0) 83 81 / 5 04-0
Telefax 00 49 (0) 83 81 / 5 04-43
www.meckatzer.de

Charmante Prinzessin auf den Spuren der Freifrau von Wendelgard

Charmant, außerordentlich hübsch und vor allem intelligent und sachverständig ist die neue Weinprinzessin des Bodensees Christina Schellinger. Die junge Frau weiß wovon sie spricht, ist sie doch nicht nur die Tochter eines Winzers, sondern steht täglich ihre Frau, als Auszubildende Winzerin in der Spitalkellerei in Konstanz. Dabei sorgt sie auch, ganz Gender-Mainstream, für die Frauenquote in dem Stiftungsbetrieb, und schließt damit den weiblichen Reigen zur sagenhaften Freifrau von Wendelgard.

„Sie soll im Gesicht statt der Nase ein Schweinsrüsselein gehabt haben, und auf dem Rücken einen wüsten Buckel…". Werner Endres, dem Haltnauwirt, geht die Phantasie nicht aus, wenn er die Hässlichkeiten der Freifrau Wendelgard beschreibt.
Fakt ist: Seit 1272 gehört die Haltnau zur Spitalstiftung der Spitalkellerei Konstanz. Der Legende nach hat Konstanz diesen Besitz von der Freifrau Wendelgard geerbt. Ihr gehörte der stattliche Hof, sie wurde aber von den Meersburgern gemieden und musste ihr Essen allein zu sich nehmen. Deshalb soll Wendelgard ihr Hab und Gut demjenigen angeboten haben, der täglich mit ihr speiste. Die Meersburger wollten nicht. Werner Endres zitiert dagegen einen Vierzeiler, den die Konstanzer Stadträte geschrieben haben sollen: „Trotz Wendelgard und Rüssel - ess ich aus dieser Schüssel. - Die Mahlzeit soll gesegnet sein - ich labe mich am Haltnauwein!"

Konstanzer Weinangebote aus Meersburger Lagen

Seither trinken nicht nur die Konstanzer Bürger den Wein aus der stadteigenen Spitalkellerei mit doppeltem Genuss. Die Lagen an den Südhängen in Meersburg zählen zu den sonnenverwöhntesten am ganzen See.
Hier gedeihen die, für den Bodensee so typischen Sorten wie Müller-Thurgau, Weissburgunder, Grauburgunder und ein fruchtbetonter Weißherbst.
In den steilsten Weinbergen der Einzellage „Meersburger Haltnau", direkt unterhalb des mittelalterlichen Aussichtsturmes gelegen, wachsen die Spätburgunder-Trauben. Aus Ihnen vinifiziert Kellermeister Stephan Düringer einen kräftigen, rubinroten Rotwein, der sich nicht nur bei den Haltnau-Gästen immer größerer Beliebtheit erfreut.

Happy End einer alten Legende

„Der Bodensee ist meine Heimat", sagt Christina Schellinger aus Hilzingen, und trägt die Krone der Weinprinzessin mit Achtung und Stolz. Tagsüber packt sie mit an, in den Reben und im Weinkeller, wie es sich für eine Auszubildende des Winzerhandwerks gehört. Bei repräsentativen Veranstaltungen, weiß sie, wovon sie spricht, und ganz nebenbei ist sie auch stolz darauf, der verrufenen Freifrau von Wendelgard zu neuem Ruhm zu verhelfen. Denn mit ihr und ihren edlen Tropfen der Spitalkellerei stoßen sie alle gerne an – auch die Meersburger.

WEINGUT SEIT 1225

Spitalkellerei Konstanz, Weinboutique und Kellerei
Brückengasse 16, D-78462 Konstanz,
Tel +49(0)7531/12876-0, Fax 12876-11
E-Mail: info@spitalkellerei-konstanz.de,
Internet: www.spitalkellerei-konstanz.de
geöffnet: Mo.-Fr. 9-12.00 u. 14-18, Sa. 9-13 Uhr

... vom höchsten
Weinberg
Deutschlands

vollmayer
WEINGUT

Lage

Der Hohentwiel liegt eingebettet inmitten einer sehr abwechslungsreichen Landschaft. Seine ausgeprägte Schönheit und die Nähe zum Bodensee bewog die Menschen schon immer, sich hier heimisch zu fühlen.

Unser Weingut liegt an den sonnigen Südwesthängen inmitten des Natur- und Landschaftschutzgebietes des Hohentwiels. Das besondere Mikroklima und die Böden aus Moräne (ein schwerer Boden mit ausgezeichneter Humusversorgung) und dem Deckentuff (ein sehr skelettreicher mineralischer Boden) prägen das Geschmacksbild der Weine.

Mit 560 m über NN gilt unser Elisabethenberg als der „Höchste Weinberg" Deutschlands.

MEHRFACH AUSGEZEICHNET!
– awc vienna
– Mundus Vini
– selection

Passion und Leidenschaft

Das Weingut Vollmayer kann auf eine über 80-jährige Tradition zurückblicken. Immer wurde der Anbau der Trauben sowie der Ausbau der Weine von den Vollmayers selbst gepflegt. Die Verbundenheit zum Winzerberuf lebt nun schon in der dritten Generation!

Beate & Georg Vollmayer
Weingut Elisabethenberg 1
78247 Hilzingen

Telefon 07731 | 64147
Fax 07731 | 60472
E-Mail info@weingut-vollmayer.com
www.weingut-vollmayer.com

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag
09.00 – 12.30 Uhr
14.00 – 18.00 Uhr
Samstag
09.00 – 13.00 Uhr

Vom Tourist zum Traditionswirt

Der Ur-Ur-Großvater hatte das „Barbarossa" einst gekauft – der Ur-Ur-Enkel übernahm mit seiner Ehefrau jetzt den Familienbesitz

„Ich kenne ihn noch als Tourist", lacht Armando Di Sirio. Di Sirio zählt seit fast einem Viertel Jahrhundert zur Belegschaft des Hotels „Barbarossa" im Herzen von Konstanz. Der freundliche Kellner gehört zu dem Traditionshotel, wie die Imperia zur Konzilstadt. Schon lange bevor die Imperia an der Hafeneinfahrt stand, hat er den kleinen Florian Miehle begrüßt, wenn dieser mit seinen Eltern ihr Hotel am Bodensee besuchten. Jetzt kehrte Florian Miehle mit seiner Frau Christiane nach Konstanz zurück. Welch glückliche Fügung, die beiden sind versierte Hasen im Hotelfach, und haben sich in die Stadt und das alte Hotel verliebt.

Der Ur-Ur-Großvater Martin Miehle legte den Grundstein für die Hoteliersfamilie. 1874 hatte er das „Barbarossa" gekauft. Ur-Großvater Karl Miehle hat das Hotel vergrößert, das markante Türmchen auf das Dach gesetzt und dem „Barbarossa" einen wahren Glanz verliehen. Besucher aus dem Norden der Republik, die über Konstanz in die Alpen fuhren, machten Station im „Barbarossa". Im Keller des Hotels lagerten Eispickel und Kletterausrüstungen des Deutschen Alpenvereins.

Fritz Miehle, der Großvater von Florian, starb im Krieg, seine Frau Lore aber rettete das Hotel über die schwierigen Zeiten hinweg, doch Sohn Wolfgang Miehle zog es der Liebe wegen nach Lünen bei Dortmund. Der Diplom Kaufmann fand in Westfalen sein Glück, aber die Sehnsucht nach Konstanz ließ ihn nie los, jeden Sommer besuchte er mit seinen Kindern die Bodenseestadt.

Klein Florian fand die Ferien am Bodensee wunderschön, vor allem das große, alte Hotel seiner Oma Lore. Doch 1966 verpachtete die Familie das gesamte Haus an die Hoteliersfamilie Wiedemann, die das Traditionshaus sehr bewusst im Sinne der Konstanzer Traditionsgastwirtschaft führte.

Bei Oma Lore infiziert

Vielleicht hat er es in den Genen, vielleicht hat er sich bei den Besuchen bei seiner Oma Lore infiziert. Wohl nicht von ungefähr hat sich Florian Miehle, nach seinem Abitur für das Hotelfach entschieden. Er war in den feinsten Häusern, in Kronberg bei Frankfurt, München und New York, wie auch seine Frau Christiane. Schließlich legten die beiden ihre Prüfung zum Hotel-Betriebswirt ab, und zogen an den Bodensee. Christiane Miehle arbeitet zunächst im „Steigenberger Inselhotel" als stellvertretende Empfangschefin, Florian Miehle im „Riva" und in der „Krone" in Gottlieben.

Jetzt haben die beiden das „Barbarossa" von Oma Lore, bzw. der Familie Wiedemann, übernommen. „Wir wollen das Haus fit machen für die Zukunft", sagen sie, und wissen auch, dass die Tradition des Hauses ihren eigenen Charme hat. „Tradition ist nicht altbacken", sagt Florian Miehle, und führt die Gäste mit Stolz durch das Restaurant „Weinstube" im „Barbarossa", welches auch die Zunftschenke der „Konstanzer Blätzlebuebenzunft" ist. Oder durch die „Gerstensackstube", welche ihren Namen der altbadischen Herrengesellschaft „Gerstensack" zu verdanken hat, die sich seit 1967 jeden Freitagabend zur Versammlung im „Barbarossa" trifft. Dabei wirkt der neue Hausherr, als wäre er schon immer im „Barbarossa" zu Hause.

„Neue Hotels gibt es viele", sagt Miehle, „aber ein historisches Haus in die Zukunft zu führen, dazu noch ein Hotel wie das historische „Stadthotel Barbarossa", das ist eine besonders reizvolle Aufgabe." Das junge Hotelierspaar beweist von Anfang an ein sensibles Händchen, gestaltet behutsam um und hat zur Freude der Feinschmecker in der Küche gezeigt, wie man gewachsene Tradition zu bewahren weiß, und trotzdem neue Akzente setzt. Der Badener Dietmar Schaber schmort nach wie vor mit Leidenschaft seine Rindsbäckchen oder den klassischen Kalbsbraten, während - neu aus dem „Riva" hinzugekommen - Daniel Thyrann mit dem Küchenchef nach modernen, kreativen Erweiterungen der Konstanzer Küche sucht.
Bild: Christiane und Florian Miehle, mit Tochter Katharina, vor der Ahnengalerie im Restaurant „Weinstube" des Hotels „Barbarossa".

Ihr Getränke- und Weinspezialist
am Bodensee
Schloßkellerei Bodman
GEFAKO
Die Getränkespezialisten
KOUNTZ
Ihr Getränke-Spezialist vom Bodensee!
Kountz Getränke GmbH
Herrenlandstr. 51 · 78315 Radolfzell
Tel. 07732 / 99 12-0 · Fax 07732 / 99 12 99
eMail: bestellung@kountz.de · www.kountz.de

Lennestick
Die individuelle Einstickung
für Ihre Veranstaltung und Feier
persönliche
Beratung erwünscht
ich freue mich
www.lennestick.de

STEIDINGER
Steidinger GmbH & Co. KG
Rheinwaldstraße 18 · 78628 Rottweil
Telefon 07 41/ 1 74 50-0
info@steidinger.de
www.steidinger.de
bestellung@steidinger.de
Ihr Partner für Qualität und Frische
· Fleisch · Wild · Geflügel · Fisch/Meeresfrüchte · Gemüse · Pilze · Kartoffelprodukte
· Beeren/Obst · Speiseeis · Backwaren · Convenience · Produkte · Feinkost · Frischfleisch
· Konserven · Fette/Öle · Werbemittel · Geräteverleih
TIFA
MÖVENPICK
Für Sie zertifiziert -
ISO 9001:2008 – Kundenzufriedenheit
ISO 22000:2005 – Lebensmittelsicherheit

Private Brauerei
MEMMINGER
gebraut mit natürlichem
Gebirgswasser
Gipfeltreffen.
MEMMINGER
www.memminger-brauerei.de

Markus Jäger überrascht mit „wildem Genuss“

Ob Frühlings-, Candel-Light-, oder Valtentin-Menü – „Wilde Genüsse“ bieten exotische Gaumenfreuden

Für seine Lammgerichte ist das „Hegau-Haus“ legendär. Markus Jäger und seine Lämmer des Hohentwiel sind eine nicht enden wollende Erfolgsgeschichte. Seine Stammgäste wissen auch, dass der Mann ein besonderes Händchen für besondere Fischgerichte hat. Deshalb pilgern die Gäste gerne zu ihm auf den Berg, und bestellen, was sie lieben. „Aber“, lacht Markus Jäger verschmitzt, „manchmal müssen die Gäste doch in einen anderen Apfel beißen.“ Denn manchmal überrascht er sie mit einem ganz anderen Menü, und manchmal gibt es nur dieses eine Menü, sonst nichts, wie bei „Wilde Genüsse“.

Dieses Frühjahr luden Silke und Markus Jäger zu ihrem ersten Candle-Light-Dinner ein. Die Gäste saßen, hörten der Musik von Hubertus v. Garnier zu und ließen sich bedienen, ohne zuvor zu wissen, was die Küchenbrigade des „Hegau-Haus“ vorbereitet hatte. Doch sie alle vertrauten Küchenchef Markus Jäger, und wurden von seinem Valentinsmenü nicht enttäuscht. Die Vorspeise war überschrieben mit „Wild aber zart“ und entpuppte sich als Hirsch mit Wacholdermousse an gepfeffertem Apfelsalat mit Quittengelee. Die Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Trompetenpilzen stellte sich als „Black and white“ vor. Danach „Würzig verpackt“: Piccata vom Kalb an Rosmarinsauce auf Blattspinat mit Tagliolini, das Dessert „Sie und Er“ verführte mit pochierter Cassisfeige und pochierter Cassisbirne.

„Das sind Ideen, die Spaß machen zu kochen und die die Gäste auch zunächst überraschen sollen.“ Markus Jäger will damit seinen Gästen die Vielfältigkeit der Gourmetwelt aufzeigen, und die Leistungsfähigkeit seiner Küche. „Im täglichen Rhythmus gehen neue Ideen und Kreationen schnell mal unter“, stellte er fest, durfte aber gleichzeitig auch erfahren, dass die Kunden sehr wohl an neuen Kreationen interessiert sind. „Das geht einem doch auch selbst so. Wenn ich Hunger habe, freue ich mich mal auf ein Steak und Salat. Aber wenn ich zu einem extra Dinner-Abend gehe, stelle ich mich darauf ein und bin offen für neue Geschmacksrichtungen.“

Der Vorteil für die Stammkunden des „Hegau-Haus“. Sie wissen, auf Markus Jäger ist Verlass. Sein Ehrgeiz bietet gerade an solchen Abenden immer besondere Gaumenfreuden.

Weitere Termine finden Sie unter:
www.hotel-hegauhaus.de

"DEUTSCHE SEE"

DEM GENUSS VERPFLICHTET

Dieser Anspruch ist der Maßstab unseres täglichen Denkens und Handelns. Als Deutschlands größter Anbieter von Fisch und Meeresfrüchten haben wir uns besonders dem Genuss verpflichtet und wählen auf den weltweiten Seafoodmärkten nur die beste und frischeste Rohware für unsere Kunden aus. Als erfahrener Partner der anspruchsvollen Gastronomie bieten wir eine größtmögliche Auswahl, 24-Stunden Auftragsannahme und eine flexible Logistik.
Überzeugen Sie sich selbst.

"Deutsche See" · 89231 Neu-Ulm
Lise-Meitner-Ring 11 · Telefon 07 31-7 29 65-0
www.deutschesee.de

deutsche**see**®
Fischmanufaktur

1008-B-133-DSF

Konzil-Köche kochen Konzil-Gerichte

Konzil-Koch Manfred Hölzl stöbert mit Museumsdirektor Tobias Engelsing nach Rezepten aus der Zeit des Konstanzer Konzils

Bekanntlich geht die Liebe durch den Magen. Geschichtsstunden auch. Denn schmackhafter kann man Geschichte nicht erleben, als mit geschichtsbewussten Köchen. Die Konzil-Köche sind sich ihrer Rolle bewusst. Ihre Kunst ist eine Momentaufnahme. Denn kochen, das konnten auch schon ihre Vorfahren. Auch im Mittelalter. Und wie? Genauer 1414 bis 1418 zu Zeiten den Konstanzer Konzils?

Es gibt Ereignisse in der europäischen Geschichte, die weit hinausragen. Zu ihnen gehört das Konstanzer Konzil von 1414 bis 1418. Kirchenpolitisch ein bedeutendes Datum, sicherlich auch gesellschaftlich, aber kulturell? Oder gar kulinarisch? – „Auf jeden Fall", ist sich Tobias Engelsing, der Direktor der Konstanzer Museen, sicher, „da wurde die bis dahin enge, regionale Speisekarte am See gesprengt. Plötzlich gab es internationale Speisen in Konstanz, statt Felchen Meeresfisch aus der Bretagne, und statt Knöpfle Pasta aus Italien."

2014 jährt sich das Konstanzer Konzil zum 600. Mal. Die Stadt feiert dieses Jubiläum als Ereignis mit europaweiter Ausstrahlung. Die Konzil-Köche nehmen sich des Jubiläums schon dieses Jahr an. Wie im vergangen Jahr wird auch dieses Jahr eine kleine Abordnung der Konzil-Köche beim Konstanzer Museumsfest, am 23. Juli, die Gäste bekochen. Natürlich nicht mit Schni-Po-Sa oder Hamburger, sondern ganz angemessen mit Gerichten, die so, oder so ähnlich, schon während des Konzils 1414 serviert wurden.

Die Idee hatte ursprünglich die Volkshochschule Konstanz-Singen. Die Historikerin Gudrun Schnekenburger servierte mit Konzil-Koch Manfred Hölzl Menüs aus der Zeit des Mittelalters. Schon damals stieß Manfred Hölzl auf das Kochbuch von Johannes von Bockenheim. Er war als „cocus coquine communis palacii apostolici" vereidigt und scheint somit in der allgemeinen Küche für den Hofstaat und die Gäste, nicht in der persönlichen Küche für den Papst selbst, zuständig gewesen zu sein, auch wenn er sich selber als Koch des Papstes (cocus domini Martini pape Quinti) bezeichnete.

Der Chefkoch der Konzil-Gaststätten, Manfred Hölzl, hat in Bockenheims Kochbüchern gestöbert und ist seither von den alten Rezepten begeistert. „Die funktionieren noch heute", freut er sich, „man muss nur die Menge der Gewürze auf den heutigen Geschmack brechen."

Alte Rezepte neu definiert

Die Herren der Kurie wussten zu schlemmen, so viel steht fest, wenn man die Aufzeichnungen im Konstanzer Museum liest. „Man muss sich vorstellen, das war wie heute, bei einem internationalen Bankett, wenn sich die Diplomaten und Staatsführer treffen", erläutert Engelsing die Kochbücher und Speisekarten der Zeit des Konzils, „da wurde nur vom Feinsten aufgetischt, und jeder der Gastgeber, der rund um Konstanz sein Domizil aufgeschlagen hatte, wollte noch genussreicher auffahren lassen und mit noch exotischeren Früchten prahlen."
„Dreierlei Amuse-Gueules", liest Manfred Hölzl aus den alten Büchern vor: „Bohnenmus mit Bülle, Fladen mit Eiercreme und Fisch am Spieß. – Passt auch heute noch. Oder brotgebundene Käsesuppe, Mandelsuppe oder die Alemanisuppe." Dann lacht Hölzl laut, und liest weiter vor: „Zerkoche die Leber, zerkleinere und mörsere sie, tu etwas Honig bei und andere gute Gewürze", dann stockt er und weiß: „Alemanisuppe, das ist eine Leberspätzlesuppe!"

Manfred Hölzl nimmt einige Kopien mit, arbeitet sie durch und wird sie mit seinen Kollegen der Konzil-Köche besprechen. Zum Museumsfest am 23. Juli, werden sie dann gemeinsam den kulinarischen Teil der Geschichtsstunde im Konstanzer Museum übernehmen.

Kulinarische Geschichtsstunde

Geschichte kann man büffeln, während eines Museumsbesuchs auch erleben, aber dank der „Konzil-Köche" in diesem Jahr, während des Konstanzer Museumsfests auch genießen. Am Samstag, 23. Juli, 2011, von 11 bis 17 Uhr kochen die „Konzil-Köche" leckere Happen auf der Basis alter Rezepte aus der Zeit des Konzils zu Konstanz.

I PASTINI
VITICOLTORI
PONTE
Cantina di Montalcino
TORREVENTO
MEDICI ERMETE
CANTINA TOLLO
QUALITÀ NELLA VITA
Alimentari e +
Gross & Einzelhandel · Gottlieb-Daimler-Str.3
78467 Konstanz · Tel. 07531 - 36 16 174 · Fax 07531 - 36 16 176

Bodenseefische – Süßwasserfische
eigene Räucherei – Spezialitäten
Meeresfische – Feinkost
Ihr zuverlässiger Partner, wenn es
um Frische und Qualität geht
FISCHMARKT E. KOCH GMBH
Fischmarkt E. Koch GmbH
Im St. Gotthard 6 · 78479 Insel Reichenau
Tel. 07534/922990 · Fax 07534/922994
info@fischmarkt-koch.de

www.maisel.com
Frischer
geht nicht
Erntefrischer Hopfen, besonders weiches
Quellwasser und beste Sommergerste
machen VELTINS zu frischem VELTINS.
Wir sind Partner
des Hotel Hoeri
am Bodensee
IRGENDWANN ERFRISCHT ES JEDEN.
Maisel's Weisse
AUS BAYREUTH
Mach's auf
Deine Weisse.

www.heimbs.de
DIE PERFEKTION DES GESCHMACKS
Die besten Rohkaffees der Welt werden von Heimbs zu Kaffees von herausragendem Charakter veredelt. Ihre geschmackliche Vollendung ist das Ergebnis unseres patentierten aerotherm®-Röstverfahrens. So entfaltet sich das individuelle Aroma der einzelnen Provenienzen zum perfekten Kaffeegenuss für Kenner.
Heimbs Kaffee · Braunschweig · 0531. 38002-0
Heimbs

„Mir brauchet koi Kunschd, mir brauchet Krumbiere!"

Karl J. Graf führt zusammen was zusammen gehört: Kunst und Kulinarik – Seine Gäste schlemmen und schwelgen

Einem urschwäbischen Untertan wird der Satz zugeschrieben: „Mir brauchet koi Kunschd, mir brauchet Krumbiere!" Der Badener Karl J. Graf – von seinen Freunden Charly genannt – führt dagegen seit Jahren Kunst und Kartoffeln, beziehungsweise Kultur und Pommes Dauphin, in Randegg, zusammen. Er selbst steht schon immer auf diesen beiden Füßen, und keinen von beiden will er missen. Deshalb will er auch beides seinen Gästen bieten: „Gutes Essen und Musik, das ist mein Leben!"

Verträumt steht die „Auberge Harlekin", in Efeu gehüllt, an der kleinen Durchgangsstraße von Randegg nach Gailingen. In diesen hintersten Zipfel des Hegaus, an der Grenze zur Schweiz, führt eigentlich keine ausgewiesene Kulturmeile. Und doch, wer das Gasthaus betritt, staunt, wer die Pfade schon gefunden hat: Das New Orleans Hot Lips Jazz Orchestra, Sir Charles Thompson, das Häns'che Weiss Quartett sowie Horst Reger's All Stars standen schon auf der kleinen Bühne; und Maler wie Elena Goubar aus Russland oder auch Barbara Michel-Jägerhuber stellen aus. Das „Harlekin" ist eine Mischung aus Musikkneipe, Galerie und Restaurant. Karl J. Graf verkehrte in jungen Jahren in München in genau dieser Szene, und genau solch ein Lokal wünschte er sich für seine Heimatgemeinde Randegg.

„Die Leute haben mich zunächst ausgelacht", erinnert er sich süffisant an die ersten Jahre, „sogar an der Fasnacht wurde ich verarscht: Was willscht du denn mit einer Galerie in Randegg?" – Doch Charly Graf bohrte das dicke Brett und fand rund um seinen Ort bald einige Gleichgesinnte. Selbst John Dix, der Enkel des berühmten Otto Dix, war mit von der Partie, und Stück für Stück wurde schon in den siebziger Jahren aus dem „Harlekin" in Randegg ein Treffpunkt der Künstlerszene im Hegau. „Dazu kam, dass ich von Anfang an versucht habe ordentlich zu kochen. Wir waren damals alle von der französischen Küche begeistert. Die haben wir so gut es ging nachgekocht." Heute ist der Autodidakt Graf ein anerkannter Kollege in der weißen Gilde. Im Bauernhaus seines Großvaters hat er seinen Traum von Galerie, Musikbühne und Restaurant verwirklicht. „Ich koche halt so, wie es mir selbst schmeckt!", sagt Charly Graf, und verheimlicht nicht, dass für ihn die große Kunst einer ordentlichen Küche in erster Linie in frischen und guten Lebensmitteln gründet.

Kochen, das wollte Charly schon immer, Musik machen auch, und klar war für ihn: „Wer will schon nach Randegg fahren wegen einem Schnitzel?" Deshalb legte er sich von Anfang an ins Zeug und brachte sich selbst die Kunst der gehobenen Küche bei. Dafür hospitierte er bei anerkannten Köchen wie seinem heutigen Freund Philippe Combe, und selbst bei Alfons Schuhbeck hat er in der Küche geschnuppert.

Romantik der 68er

Das „Harlekin" strahlt noch immer den Charme der Alt-68er aus. Die Räume in dem ehemaligen Bauernhaus sind gemütlich und mit viel Holz restauriert, mit sichtbarem Fachwerk und Antiquitäten ausstaffiert, ein bisschen im Stil der Kellerbars in jener Zeit.

„Immer knapp bei Kasse, ein bisschen unrentabel ist mein Leben!", lacht Charly heute. Der Mann hat geschaffen, wovon viele träumten. „Die Gems" in Singen, oder „Das Wirtshaus Gehrenberg" in Markdorf zählen heute zu den letzten Zeitzeugen der 68er Romantik. Überlebt haben die, die bewiesen haben, dass „Kunschd ond Krumbiere", bzw. Kultur und Genuss, zusammen gehören.

Aktuelle Termine siehe:
www.restaurant-harlekin.de

Markgraf von Baden

Weingenuss aus drei Schlössern

Schloss Salem
100 Hektar am Bodensee

Schloss Staufenberg
25 Hektar arrondierte Steillage in Durbach - Ortenau

Schloss Rheinburg
9 Hektar Einzellage in Südausrichtung in Gailingen am Hochrhein

Vinothek Schloss Salem
88682 Salem
Telefon +49 (0)7553 81284
Fax +49 (0)7553 81569

Weinverkauf Birnau
Oberhof 1a
88690 Uhldingen-Mühlhofen
Telefon +49 (0)7556 6002

Vinothek in der Greth
Landungsplatz 14
88662 Überlingen
Telefon +49 (0)7551 936679

Weinverkauf Bermatingen
Jägerstraße 11
88697 Bermatingen
Telefon +49 (0)7544 2307

Weinverkauf Schloss Staufenberg Ortenau
77770 Durbach/Baden
Telefon +49 (0)781 42778

WWW.MARKGRAF-VON-BADEN.DE WEINGUT@WEINGUT-SALEM.DE

Ein Biss beweist mehr als tausend Worte

Hubert Neidhart hat die Höri-Bülle zum essen gern – auch roh!

Der Mann ist gesegnet mit einer ganz besonderen Nase. Vielleicht hat er sie von seinem Vater Gottfried geerbt. Denn schon Gottfried Neidhart hatte seiner Familie immer wieder die Besonderheit der Höri-Bülle eingetrichtert. Hubert Neidhart, heute der Inhaber des „Grünen Baum" in Moos, hat den besonderen Geschmack dieser Zwiebelknolle verinnerlicht. Schon als Stift, im „Inselhotel" in Konstanz, trat er vorlaut vor seinen Lehrmeister Jürgen Totenhagen, als dieser seinen Lehrjungen erklärte, wie man zur Fasnacht einen Schneckensalat anrichtet: „Mit üsere Bülle vo de Höri schmeckt´s besser!", wusste der Lehrbub Hubert, und brachte am nächsten Tag die Höri-Zwiebel mit in das noble Hotel.

Ein großer Erfolg hat immer viele Väter. Hubert Neidhart wäre auch viel zu bescheiden, um den Erfolg für sich allein zu reklamieren. Doch Fakt ist, es brauchte Überzeugungstäter wie ihn, um die Höri-Bülle zu einem Passagier der Slow-Food-Arche zu befördern. Heute ist die Höri-Zwiebel anerkannt und geschützt. Ohne Förderer wie Hubert Neidhart wäre sie vielleicht bald ausgestorben.

Das internationale Slow Food Projekt schützt weltweit fast 1.000 regional wertvolle Lebensmittel und Kulturpflanzen vor dem Vergessen, indem sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden. Die Höri-Bülle zählt jetzt dazu. Ihr wurde von einer Fachgruppe eine einzigartige geschmackliche Qualität bescheinigt und eine historische Bedeutung sowie ein identitätsstiftender Charakter.

„Jetzt ist es amtlich!", freut sich Hubert Neidhart, doch für ihn ist dies alles nicht neu. Er hat schon immer als Koch auf die Höri-Bülle gesetzt. Einen Wurstsalat gibt es im „Grünen Baum" schon immer nur mit der Höri-eigenen Bülle. „Sie ist milder, feiner, geschmacklich ausgereifter – schlicht einzigartig!", schwärmt Hubert Neidhart.

Es war ein glücklicher Zufall: Im „Grünen Baum" saßen einige Slow-Food-Mitglieder des Conviviums Bodensee zum Essen. Hubert Neidhart hielt ihnen die Bülle unter die Nase und klärte sie über die einzigartige rote Zwiebel auf. Die Funktionsträger staunten und waren begeistert. „Das war der Anfang zur Aufnahme der Bülle in die Arche", freut sich Hubert Neidhart noch heute, denn die Einzigartigkeit der Höri-Bülle ist jetzt endlich amtlich dokumentiert.

Hubert Neidhart hatte kurz zuvor eine Dokumentation mit der Fernsehköchin Sarah Wiener im Fernsehen gesehen, in der sie im Süden Kalabriens eine Zwiebel in die Kamera hielt, und sie dank ihres einzigartigen Geschmacks hoch lobte. „Das war isere Bülle!", freut sich Hubert Neidhart noch heute. Es kann davon ausgegangen werden, dass die Bülle während der Karolingerzeit den Weg von Ägypten über Spanien auf die Höri fand. Vermutlich haben sie die Mönche der Reichenau in ihren Gemüsegarten mitgebracht.

„Schmeckt sie wirklich so einzigartig mild?", fragen die Gäste manchmal Hubert Neidhart. Er aber antwortet nicht immer, sondern beißt manchmal einfach, wie in einen Apfel, in ihr zartes Fleisch. Wer es ihm nachmacht – gibt ihm recht: Mild, schmackhaft, saftig …

Willkommen an Bord

der Segelschule Ludwigshafen am Bodensee

Der Bodensee zählt zu den schönsten und vielseitigsten Urlaubs- und Erholungsgebieten in Europa. Alljährlich zieht es viele Freunde des Wassersports aus dem In- und Ausland an den See, um ein Bodenseeschifferpatent, einen Segel- bzw. Motorbootschein zu erwerben. Hier herrschen ideale Bedingungen vor. Rasch wechselnde Winde, schnell auftretende Witterungsumschwünge machen das Erlernen anspruchsvoll und fordern oftmals das ganze Können und Geschick der gesamten Mannschaft.
Die Segelschule Ludwigshafen - anerkannte Ausbildungsstätte des Deutschen Seglerverbandes - zeigt Ihnen, wie schön und abwechslungsreich Wassersport sein kann.

Eine erfahrene, gut ausgebildete Crew steht Ihnen an 7 Tagen in der Woche ganzjährig zur Seite, wenn es um das Erlernen nautischer Kenntnisse geht. Dabei entscheiden Sie selbst wann und wie lange Sie sich ausbilden lassen und wann Sie an der Prüfung teilnehmen wollen. Die Ausbildung endet mit bestandener Prüfung, bzw. spätestens am Ende einer Saison.
Unsere langjährige Erfahrung, für jede Wetterlage geeignete Schulungsboote und ein toller Teamgeist garantieren für Ihre fachgerechte Ausbildung.

Bei uns fühlen Sie sich wohl. Wir legen Wert auf Geselligkeit und Kameradschaft. Sie brauchen nur gute Laune und Ferienstimmung mitzubringen. Für den Rest sorgen wir. Gerne stehen wir Ihnen für weitere Fragen jederzeit zur Verfügung oder kommen Sie einfach zu uns an Bord!

SEGELSCHULE LUDWIGSHAFEN Bodensee

Segelschule Ludwigshafen am Bodensee
Sernatinger Str. 16a
78351 Ludwigshafen am Bodensee
Andreas Schuster
Tel. +49(0)7773-938344
Fax +49(0)7773-938346
info@segelschule-ludwigshafen.de
www.segelschule-ludwigshafen.de

Wir liefern frischen Spargel auch an die Bodensee-Köche

Spargelhof Engler

Spargelanbau seit mehreren Generationen
Familie Wolfgang und Regina Engler
79227 Schallstadt - Mengen
Alter Bienger Weg 4
Tel. 07664/59505 Fax 07664/59503
Verkauf ab Hof: täglich von 8 – 13 Uhr

Rudolf Meichle

Besuchen Sie uns in unserem Fischhandel
Mo. bis Fr. von 8-12 u. 13.30-17.30, Sa. 9-12 Uhr
und auf den Wochenmärkten Friedrichshafen,
Weingarten und Markdorf. Lassen Sie sich von
Qualität und Frische überzeugen!

Rudolf Meichle RM

Fangfrische Bodensee- und Meersesspezialitäten
Steinbeisstr. 2 · 88046 Friedrichshafen
Tel. +49 (0)7541 / 37500
rudolf.meichle@t-online.de

Das Haus der Guten Weine bleibt auf neuen Wegen

60 Jahre Georg Hack

Vor 60 Jahren gründete Georg Hack das Haus der Guten Weine. Er selbst wäre dieses Jahr 100 Jahre alt geworden. Gleich zwei Gründe, weshalb das renommierte Weinhandelsunternehmen in diesem Jahr etwas Besonderes anbietet. Mit vielen kleinen und größeren Veranstaltungen wollen die Spezialisten gemeinsam mit ihren Kunden dieses Jubiläum feiern und laden zu zahlreichen Veranstaltungen ein. Angefangen bei lockeren Verkostungen wie dem „Weinthema des Monats", über von Winzern selbst kommentierten Degustationen bis hin zu ausgefeilten Weinmenüs werden Weinliebhaber und Genießer über das ganze Jahr verwöhnt.

Auch mit 60 Jahren Firmengeschichte auf dem Rücken ist man in Meersburg nach wie vor offen für Neues. Nicht nur Neuentdeckungen aus der Weinwelt halten jung, auch das Team wurde um ein neues Gesicht bereichert. Sommelier Marc Kaiser ist seit diesem Jahr Ansprechpartner für die Kundschaft in der Weingalerie, die schon beim Neubau vor über 25 Jahren zwei Architektur-Preise erhielt.
Hier sieht man die Experten häufig vor unzähligen Probeflaschen diskutieren, und hier ist Platz für Genuss, für Information, für Verkostungen, für Dialog. Ein großer Tisch in der Galerie ist Sinnbild einer Weinkultur, in der diskutiert, gefachsimpelt und geträumt werden darf. „Unsere Kunden sind sehr gut informiert. Sie wollen mehr als Wein kaufen." Das „Haus der Guten Weine" ruht sich nicht aus auf Anerkennung und Titeln wie „Weinhändler des Jahres", den es auf der weltgrößten Weinfachmesse als erste Weinhandlung in Deutschland erhielt.
Das 1951 gegründete Weinhaus gilt als besonders erfolgreich im Auffinden interessanter Winzer und Weine: „Oft wurden hier schon, vor vielen anderen Kollegen, Talente unter Erzeugern erkannt, die später als Starwinzer Furore machten" (Weinwirtschaft). „Wein ist ein lebendiges Produkt. Heutzutage ändern sich Geschmack und Trends viel schneller als vor 20 Jahren. Man muß seiner Zeit eine Nasenlänge voraus sein. In unserer Branche im wahrsten Sinne des Wortes!", ergänzt Christian Hack. Was am schwierigsten ist, packt das Team der Weinentdecker besonders gewissenhaft an. Zum Beispiel herausragende Weine für jeden Tag zu finden, die bezahlbar sind.

Nicht umsonst ist das „Haus der Guten Weine" bevorzugter Partner der vielen Restaurants weit um den Bodensee. „Noch auf lokaler Ebene setzen wir internationale Qualitätsansprüche an", so Christian Hack, der neben Hans-Günter Martin, einem staatlich geprüften Weinfachberater, gesuchter Vertrauter der Gastronomen ist.
Seit Jahrzehnten engagieren sich die Hacks auch in der Bodensee-Weinszene und verbringen mit den Kellermeistern der Region zahllose Stunden, um neue Weine zu kreieren. So ist auch die erste Linzgau Cuvée der Linzgau-Köche unter der professionellen Federführung des Weinhauses geboren worden. 2011 wird bereits die dritte Cuvée gefeiert, diesmal aus der Spitalkellerei Überlingen. Ein weiteres erfolgreiches Projekt ist die Serie „Pinot vom See". „Die Burgunder gehören zum Feinsten, was hier am Bodensee reift. Ihre Eleganz, ihre Finesse und Rasse ist einzigartig", betont Einkäufer Erik Muth.
Der Gang durch die Weingalerie wird mit ausführlicher Beratung belohnt. Weinberater Marc Kaiser antwortet ebenso gern auf die Frage, was zur Ente à l'orange paßt und zum weinschwierigeren Mousse au chocolat, wie auf die Frage, was man zu diesem oder jenem Wein eigentlich kochen könnte. Denn die Mitarbeiter des „Hauses der Guten Weine" sind selbst wein- und kochbegeistert. Selbst der Herr über das 1000 Weine umfassende Lager ist ausgebildeter Koch.
Engagement, Leidenschaft und Kompromisslosigkeit in der Qualität lautet wohl das Trio, das dem „Haus der Guten Weine" so viel Erfolg beschert. Dass „einer der schönsten Weinläden Deutschlands" (Feinschmecker) am Bodensee liegt, ist für Einheimische wie für Touristen ein Glück. Wer dennoch keine Zeit findet, sich an diesen kompetenten Ort zu begeben, kann sich unter www.georg-hack.com durch den Internetauftritt klicken, den die Zeitschrift WeinGourmet als „eine der besten Webseiten, um Wein zu bestellen", empfiehlt.

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 9-12 u. 13.30-18 Uhr,
Sa. 9-12.30 Uhr

Georg Hack - Haus der Guten Weine
Schützenstraße 1, D-88709 Meersburg
Tel +49(0)7532/4945-0, Fax 4945-20
E-Mail: kontakt@georg-hack.com,
Internet: www.georg-hack.com

Großküchentechnik

HUBER

Meisterbetrieb

Beratung Verkauf Kundendienst

Mit unserem werksgeschulten und erfahrenem Serviceteam
sind wir Ihr kompetenter und leistungsstarker Partner.

Werksvertretung bzw. Servicepartner
von **Winterhalter, Rational**
Als Partner folgender Firmen unterstützen wir Sie:
Eloma, Convotherm, Panasonic,
Hobart, Bonamat, Küppersbusch,
und viele mehr

Beratung und Verkauf bei Themen wie der Wasseraufbereitung,
Chemie und Hygieneprodukte von
Winterhalter, BRITA, Erve Schuster, Etol
und viele mehr

Manuel Huber · Rudolf-Diesel-Str. 6 · 78467 Konstanz · Tel. 07531 / 362 880 · Fax 07531 / 362 881

Der Mann will mit Lebensmittel spielen

In alten Kochbüchern und Speisekarten findet er die verschiedensten Spielregeln

„Nein, ich bin kein Sammler, überhaupt nicht!", sagt Martin Baumgärtel selbstsicher um schon kurze Zeit später ein Sammelsurium an alten Speisekarten und Kochbüchern vorzulegen. „Ja, Speisekarten, das ist ja wohl was anderes", gibt er dann zu, „und legt noch einen ganzen Stapel alter Kochbücher obendrauf. „Die kann ich nicht wegwerfen, wäre aber auch zu schade, die schmöker ich gerne durch, und lass mich inspirieren."

Chevreuse-Suppe, Lammrücken nach Georg Washington, Puterbraten und Artischocken gab es auf der Norddeutschen lloyd Bremen „Kronprinzessin Cecilie", als sie am 19. September 1913 Richtung New York in See stach. Die Speisekarte hat Martin Baumgärtel vor sich liegen, wie auch die Speisekarte des Sonderflugs vom 15. April 1961 zu Ehren des Bundeskanzlers Dr. Konrad Adenauer an Bord der Lufthansa A. Abog. Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise und Sherry sowie ein Kalbscarré-Braten an Morchelsauce mit Lyonerkartoffeln wurde ihm serviert. „Klingt doch gut", lachen Baumgärtels Augen, „kann ich ja machen, wenn Merkel mal auf die Reichenau kommt."

Im Ernst: Baumgärtel holt seine Ideen zum Teil aus den alten Speisekarten, zum Teil auch aus alten Kochbüchern. „Man muss das Kochen nicht neu erfinden", ist sein Credo, „man muss wissen, wo man nachschlägt und sich dort Ideen für neue Kreationen holen." Seit seiner eigenen Lehre im „Vier-Jahreszeiten" in München sammelt der Mann alle Speisekarten, die er selbst geschrieben, oder an denen er beteiligt war. „Da schaue ich nach, was ich machen könnte, und weiß dann ja auch sofort, was damals vielleicht zu verbessern war."

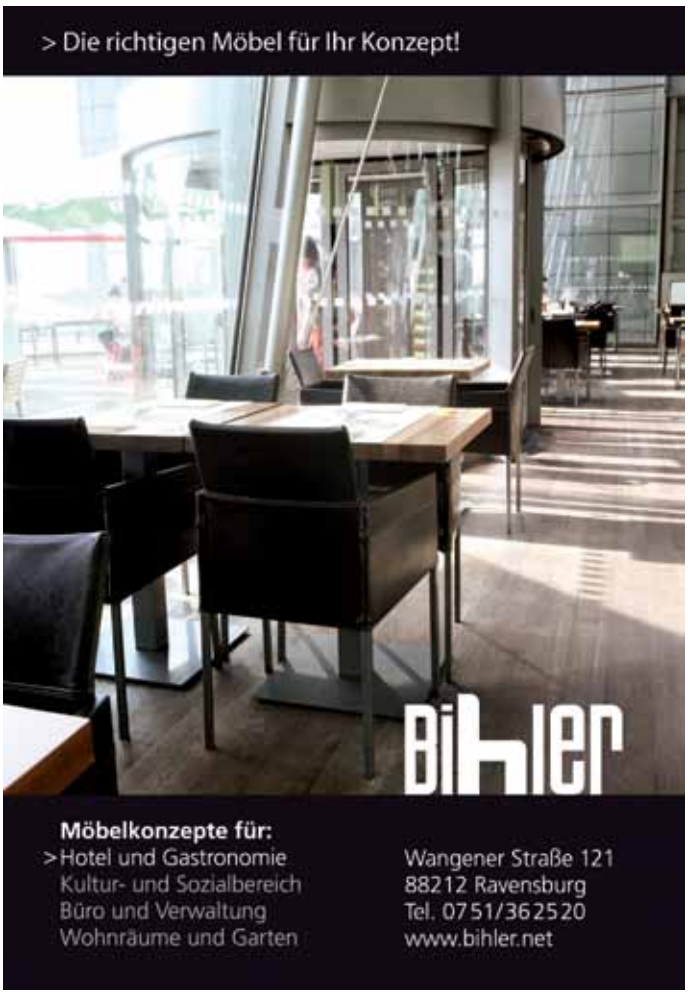
Das eigene Kochbuch in einem Ordner

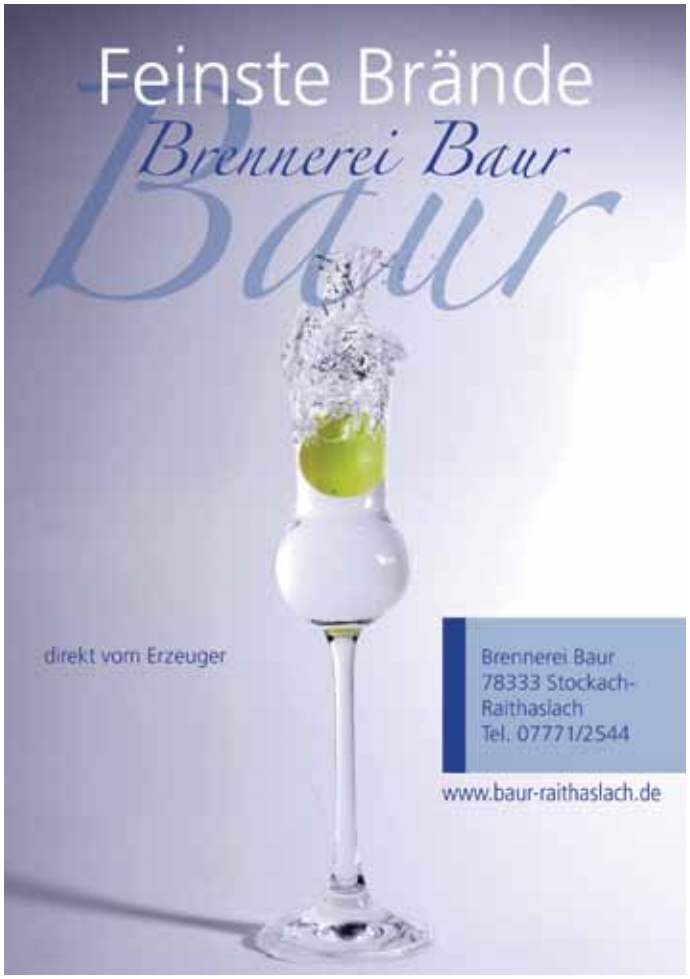
„Es wäre für einen Koch langweilig, würde er jahrein jahraus die gleichen Dinge kochen müssen", lacht Martin Baumgärtel. Natürlich stehen auf seiner Speisekarte jedes Frühjahr auch Spargel auf dem Programm, im Sommer die frischen Pfifferlinge und im Herbst Wildspezialitäten. „Aber es kommt eben darauf an, was man daraus macht!", sagt der Mann zuversichtlich und zeigt auf einen dicken Leitz-Ordner. „Hier drinnen stehen mehr Rezepte, als in manch einem Kochbuch", verspricht er, denn er hat den Order selbst gefüllt, Speisekarten und Rezepte eingeheftet und sie alle nach Schlagworten sortiert.

„Jedes Jahr nur Spargel mit Salzkartoffeln und Sauce-Hollandaise, da wäre meine Küchenbrigade unterfordert", sagt er stolz und schlägt seinen Ordner unter dem Stichwort „Spargel auf, dann liest er vor: „Grüner Spargel mit gebackener Kalbszunge auf Flusskrebsschwanzragout und Bärlauchrisotto; Spargel-Lachs-Strudel; Frischer Stangenspargel mit Ziegenfrischkäse-Dip, gefüllten Tomaten und geröstetem Knoblauchbrot an Kresseschaum oder Spargelmaultaschen mit Riesengarnelen in Vanillewalnusssauce – Na, das ist doch mal was anderes?", freut er sich über seinen Fund.

Baumgärtel liest die alten Rezepte, geht dann in seine Küche und probiert. „Man muss mit den Ideen spielen", sagt er, und noch deutlicher: „Ein Koch muss mit Lebensmitteln spielen, um sie zu verfeinern!" Sein Bratfelchen vergangenes Jahr, oder seine Hechtwurst dieses Jahr sind Beispiele seines Spieltriebs. Die alten Rezepte hat er in seinen Kochbüchern gefunden, und in seiner neuen Heimat neu interpretiert. Äußerst schmackhaft, steckt doch in jedem experimentierfreudigen Koch ein Kind…

Vergrößer' den Genuss!
Teinacher Gourmet
Teinacher. Eine Empfehlung des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Baden-Württemberg.
Teinacher
Ausgezeichnet Von der Natur.


> Die richtigen Möbel für Ihr Konzept!
Bihler
Möbelkonzepte für:
>Hotel und Gastronomie
Kultur- und Sozialbereich
Büro und Verwaltung
Wohnräume und Garten
Wangener Straße 121
88212 Ravensburg
Tel. 0751/362520
www.bihler.net


Feinste Brände
Brennerei Baur
Baur
direkt vom Erzeuger
Brennerei Baur
78333 Stockach-
Raithaslach
Tel. 07771/2544
www.baur-raithaslach.de

GourmetHotels
Breisgau I Markgräfler Land I Ortenau
Schwarzwald I Bodensee I Oberschwaben I Allgäu
für smartphones
Bestellen Sie jetzt Ihr Leseexemplar GourmetHotels
im Südland per eMail: info@dieredaktion.net

„Pytt i Panna“ und „Köttbullar“ und „Flädlesuppe“

Botanische und kulinarische Weltreise auf der farbenreichsten Insel des Bodensees

Üppiger Blütenflor das ganze Jahr über, ein Park mit einem über 150 Jahre alten Baumbestand, die barocke Pracht von Schlossanlage und Kirche, dazu der mediterrane Charakter - das ist die Mainau, die Blumeninsel im Bodensee. Graf Lennart Bernadotte (†2004), Urenkel von Großherzog Friedrich I. von Baden, gestaltete den verwilderten Park zu einem Blumen- und Pflanzenparadies. Küchenchef Herbert Brand serviert dazu in der „Schwedenschenke“ schmackhafte Spezialitäten, vor allem aus Schweden und der Region rund um die Mainau.

Auch kulinarisch ist der Besuch der Blumeninsel Mainau eine Einkehr wert: Die Köche der Mainau kreieren kulinarische Genüsse, die der bezaubernden Natur der Mainau schmeicheln, zum Beispiel mit einer raffinierten Mischung aus schwedischen und regionalen Spezialitäten in der traditionsreichen „Schwedenschenke“. Hier treffen „Pytt i Panna“ und „Köttbullar“ auf badische Flädlesuppe und Bodenseewein. Im tropischen Ambiente des Palmenhauses kann sich der Besucher mit Kaffee- und Kuchenspezialitäten verwöhnen lassen.

Beliebt sind auch die Soireen mit Musik und künstlerischen Darbietungen: die Orchideen-Soiree im Palmenhaus, die Rosen-Soiree im Restaurant Schwedenschenke (18. Juni), oder die Dahlien-Soiree im Comturey-Keller (9. September).

Ab Oktober stehen dann wieder die Winter-Klassiker auf dem Programm: Sonntags-Brunch im Comturey-Keller sowie ab dem 17. November das traditionelle, sechsteilige Schwedische Weihnachtsbuffet. Im Palmenhaus gibt es im Anschluss an das Lucia-Singen in der Schlosskirche (12. Dezember) und beim Lucia-Fest (13. Dezember) ebenfalls ein festliches Weihnachtsbuffet.

Die heutige Bernadotte-Generation ist bestrebt, für Besucher aus aller Welt eine Oase der Naturschönheit, Harmonie und Entspannung immer wieder neu zu schaffen. Mit einem den Jahreszeiten folgenden Blütenreigen, einem der größten Schmetterlingshäuser Deutschlands sowie den außergewöhnlichen Abenteuerspielplätzen „Wasserwelt“ und „Blumis Uferwelt“ im Kinderland und weiteren Besonderheiten ist die Mainau die größte Touristenattraktion am Bodensee.

2011 ist die gräfliche Blumeninsel eine Welt, in der die Besucher in vergangene Zeiten eintauchen können – mit ländlich-romantischen Stimmungen, fast vergessenen Pflanzen und traditionellen Bräuchen.

Bild: Gräfin Bettina und Graf Björn zählen zu den treusten Gästen von Küchenchef Herbert Brand

LINDAUER 0,2 Liter Gastronmiegebinde in 20 Fruchtsorten

LINDAUER
Fruchtgarten
Saft-Genuss vom Bodensee.

Gute Gäste verdienen immer nur das Beste.

Fruchtig-frische Säfte in Premiumqualität.

Deutschlands meistprämierte Fruchtsäfte!

LINDAUER BODENSEE-FRUCHTSÄFTE GMBH · Tel (08382) 94910 · info@lindauer-fruchtsaefte.de

WALTER GEIGER
PREMIUM QUALITÄT

Das komplette Fischsortiment für die Gastronomie und Großküche

WALTER GEIGER FISCH- GROß– und EINZELHANDEL
Stefansfelderstr: 15 88682 Salem
Tel. 07553-91820 Fax: 07553-918229
Mail: info@fisch-geiger.de
www.fisch-geiger.com

Sti dui filìanu.

- Liebesverhältnis.
- *Questi due se la intendono.*
- There's something going on between these two.
- *Ces deux-là flirtent ensemble.*

TASCA D'ALMERITA

Landgasthof mit neuem Einblick in die „Erlebnis-Küche“

Die Gäste von Sandra und Jürgen Veeser nehmen kulinarisch teil

„Die Leut sollen sehen, wie es in einer Küche zugeht!“ – Jürgen Veeser will seine Gäste nicht nur bekochen und bedienen, er will sie teilhaben lassen an dem „Gesamtkunstwerk Küche“. „Unsere Küche lebt, wir arbeiten darin, wir haben keine Geheimnisse, da kann jeder zuschauen, wie wir sein Essen zubereiten“, lädt der Küchenchef des „Adler“ in Wahlwies in seinen neuen Anbau ein. Ein Festessen einer ganz anderen Art. Zum Beispiel ein Schlachtfest mit offener Wurstküche, das können die Gäste dieses Jahr schon im „Adler“ erleben; oder beim Grillfest auf der Terrasse stehen, wenn Veeser direkt vor ihren Augen ein ganzes Lamm grillt.

Von außen hat der „Adler“ ein neues Kleid angelegt, er ist größer, länger, heller und stattlicher geworden. Von innen erkennt man die Dorfwirtschaft kaum noch. Nur im traditionellen Wirtschaftsteil, ist der „Adler“ das Dorfgasthaus geblieben: Heimelig, mit hölzerner Wandverkleidung und Stammtisch. Doch wer das Nebenzimmer betritt, und von dort in den Festsaal schaut, staunt. Es ähnelt eher einem alten Schloss mit einer mächtigen Fachwerk - Steinwand, alten Kassetten - Holztüren , großen patinierten Stahlträgern und filigranen Jugendstilleuchten. Die Theke ist der historische ehemalige Hauptaltar der Wahlwieser Kirche. „Das Besondere an unserem Hecker-Saal“, wirbt Jürgen Veeser, „wir können über 150 Gäste auf einmal bewirten, wir können aber auch aus dem ganzen Areal mehrere kleine separate Räume bilden.“ Wichtig für ihn ist, dass jeder Gast immer einen Zugang zu ihm hat. Der direkte Blick in die Produktion, so kann zum Beispiel der Gast sehen, wie Veeser Spargel dünstet, oder Bratwürste brät, die zuvor in seinem Beisein in der Wurstküche frisch hergestellt wurden.

Grillstationen und Wurstküche

Jürgen Veeser ist für seinen Spagat in der Küche bekannt. Am liebsten kocht er mit traditionellen und althergebrachten Lebensmitteln - doch sein Raffinement beweist er mit modernen Kniffen und zeitgemäßen Zubereitungsformen. So gesehen ist der Um- und Ausbau des „Adlers“ ein typisches Veeser-Werk. „Das hat sich mit der Zeit ergeben, wir haben geplant, historische Baustoffe gesucht, gebaut und wieder geplant“, lacht er heute, „der Adler ist gewachsen.“
Die Gasträume sind um die verschiedenen Kochstellen gebaut. Die Idee besticht vor allem Feinschmecker. In Zukunft wird man bei Veranstaltungen im „Adler“ in Wahlwies nicht einfach einen Teller serviert bekommen, sondern die Gäste können live miterleben, wie der Entremanger das Gemüse gart, der Saucier das Fleisch grillt, oder Jürgen Veeser gar die Brat- und Leberwürste für das Schlachtfest füllt.
„Erlebnis-Gastronomie“ hat einen falschen Zungenschlag, „Erlebnis-Küche“ dagegen trifft Veesers Intention. Dafür hat der Mann nun drei Jahre das Traditionshaus im Herzen von Wahlwies zu einem staatlichen Anwesen aus- und umgebaut. Jeder Bauabschnitt hat seine Geschichte, und diese Geschichten können seine Gäste in Zukunft nicht nur in den Räumen, mit historischen Einzelstücken erleben, sondern dank Veesers unverfälschter Küche auch schmecken. So ist ein Besuch im „Adler“ in Wahlwies für architektonisch interessierte Zeitgenossen Pflicht, für Gourmets sowieso…

Südkurier Köche

im November wieder dabei

Für Markus Waibel, Andreas Schuler, Dieter Wacker, Lutz Rauschnick und Roland Wallisch (von links) war es schon ein höchst bemerkenswerter Abend – jener 16. November 2010 im Konstanzer Konzil. Denn erstmals bei den inzwischen in der Region schon legendären „Konzil-Köchen“ mitmachen zu können, dabei zu sein mit einem eigenen Angebot, wenn sich die Feinschmecker in bester Tradition drängen um die Stände der 16 „Konkurrenten“, das war ja fast schon ein kleiner Ritterschlag.

Unsere Schweinsbäckle in Madairasauce mit Kürbisnockerln und glacierter Höribülle, die wir morgens in der Küche von unserem Freund und Mentor Hubert Neidhart (Grüner Baum Moos) vorbereitet hatten, wirkten für einige Gäste sicher etwas exotisch. Manchmal verdeckte – zugegeben – die Warteschlange nebenan, bei Mauricio Canestrini (Pinocchio Konstanz) und seinen Ravioli Tartufati kurzzeitig unseren Stand. Aber fünf Südkurier-Köche lassen sich nicht so schnell beirren. Schließlich sind wir es von Berufs wegen gewohnt, mit den Großkarätern umzugehen, allerdings gehen uns 120 Zeilen vom Skispringen oder ein Kommentar über den SC Freiburg schon noch lockerer von der Hand. 350 bis 450 Portionen Schweinsbäckle letztlich so auf den Punkt zu bringen, dass sogar der eine oder andere Koch-„Kollege“ zufrieden nickte, dazu gehört auch Erfahrung.

Obwohl wir alle fünf schon länger und auch sehr unterschiedlich kochen, war es für uns eine Premiere, die sehr viel Spaß gemacht und auch Schweiß produziert hat – aber viele unserer Gäste, die zunächst etwas zögerlich waren – „Schweinsbäckle?“ -, kamen später wieder: „Schweinsbäckle!“ Und so hoffen wir, auch in diesem Jahr wieder dabei sein zu können.
An uns soll’s nicht liegen. (nic)

Karten für den 9. November 2011 bei allen Konzil-Köchen oder jetzt reservieren über die Hotline 0172 7421533

ROULETTE
POKER BLACK JACK
O'LAC RESTAURANT BAR LOUNGE

AUTOMATENSPIEL

CASINO
KONSTANZ

Glücksspiel kann süchtig machen – wir helfen Ihnen bei problematischem Spielverhalten. Infos: Tel. 0711/205 43 45 oder www.eva-stuttgart.de
Spielbank Konstanz, Seestr. 21, 78464 Konstanz, Telefon 07531/81 57-0. Einlass ab 21 Jahren mit gültigem Personalausweis oder Pass. www.spielbank-konstanz.de

Traumhafte Idylle – schmackhafte Verführungen

Das Casino Konstanz feiert mit neuem Programm, schmackhafter Kulinarik, gewinnträchtigem Spiel, ausgelassenem Spaß und buntem Partymix

Man kann darüber streiten, wo der schönste Ort in Konstanz ist. Direkt am Hafen, in der Altstadt oder doch eher auf der anderen Rheinseite, mit Blick auf den Hafen, die Skyline von Konstanz und das Münster. Sitzt man auf der Terrasse des „Casino" in der Seestraße und lässt sich dazu noch mit den Köstlichkeiten der Küche von Bernd Blumauer verwöhnen, dann ist die Antwort schnell klar. Das Casino Konstanz wurde am 14. Juli 1951 an der Seestraße, der Flaniermeile von Konstanz, eröffnet. Mit ihrer einmaligen Lage am Ufer des Bodensees besticht die Spielbank Konstanz durch den speziellen Clubcharakter in stilvollem Ambiente. Das denkmalgeschützte Gebäude steht für Tradition und Zukunft und Qualität.

Afterwork Lounge - Vom Schreibtisch in die Afterwork Lounge ist die Alternative für einen entspannten Feierabend. HolidayCheck präsentiert die neue Afterwork-Party im „O´LAC" im Casino Konstanz. Direkt an der Seestraße gelegen, bietet sich jeden zweiten Mittwoch der perfekte Rahmen für einen gelungenen Feierabend: Reichhaltiges, kalt-warmes Fingerfoodbuffet zum Preis von 9,99 Euro, ein Welcome-Drink, der erfrischt und Laune macht, Drinks & Specials und partytauglichste Dancebaets in angenehmer Atmosphäre der Lounge. „Der beste Partymix der letzten drei Jahrzehnte", verspricht die Casino Leitung.

Säntis-Roulette - 2011 rückt die Schweiz noch ein bisschen näher! Die Gäste haben im Klassischen Spiel jeden Donnerstag und Sonntag die Chance, am Roulettekessel selbst an Ihrem Glück zu drehen. Gewinnt die Glückszahl oder fällt die Kugel auf die beiden rechten oder linken benachbarten Zahlen der von dem Gast angegeben Glückszahl, nimmt er an jedem letzten Donnerstag im Monat um 22 Uhr an der Verlosung von Glücksjetons im Gesamtwert von 1.000 Euro teil.

Glücksmenü - Beim Glücksmenü erwartet den Gast im „O´LAC Restaurant.Bar.Lounge" ein 3-Gang-Menü, freier Eintritt ins Große Spiel, ein Getränkegutschein für die Casino-Bars & eine kleine Überraschung, beim Dine & Play genießt er ein feines Gericht, dazu ein Glas Wein und ein kleines Startkapital für das persönliche Glück: Dine & Play pro Person 39,00 Euro inkl. Jetons im Wert von 20,00 Euro.

Kunst, Kultur & Küche - Unter diesem Motto bietet das „O´LAC" Künstlern die Möglichkeit, Bilder, Skulpturen und Grafiken auszustellen. Kunst & Kulinarisches passen gut zueinander - die Kunst soll nicht nur Dekoration sein, sondern anregen, aufregen und provozieren. Die Koordination der Ausstellungen im Restaurant übernimmt der Konstanzer Künstler Karl-Heinz Joos.

Kontakt und Infos unter

Baden-Württembergische Spielbanken GmbH & Co. KG
Casino Konstanz
Seestr. 21
78464 Konstanz
www.casino-konstanz.de
Tel. 0+49 (0) 75 31 / 81 57 0

Was auf den Tisch kommt ...

PROHOGA, ein Mittelständler bei dem es alles für Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher gibt: Frischwaren aus aller Welt, sowie ausgesuchte regionale Produkte, ein komplettes Lebensmittel– und Einrichtungs-Sortiment für JEDEN Gastronomen – egal ob Imbiss, Landgasthof oder Sternelokal.

PROHOGA steht für Qualität, frische Produkte und eine garantiert sichere Lieferkette: Wer bei seinem Lieblings-Koch einen Lieferwagen mit dem Logo PROHOGA vorfahren sieht, kann sich auf ein leckeres Essen freuen!

PROHOGA ist seit 150 Jahren, nun in der 5. Generation, ein Familienbetrieb. Für Werte wie Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit stehen die Eigentümer damals wie heute persönlich ein!

PROHOGA ein gutes Zeichen!

VS-Schwenningen:

PROHOGA GmbH & Co. KG ·
Salinenstr. 56 ·
78054 Villingen-Schwenningen
Fon: 0 77 20 / 83 35-0
Fax: 0 77 20 / 83 35-60
e-mail: info@prohoga.de

PRO HO GA

www.prohoga.de

Hohberg-Niederschopfheim
(Offenburg / Lahr):
PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG
Gewerbestr. 11
77749 Hohberg-Niederschopfheim
Fon: 0 78 08 / 94 92-0
Fax: 0 78 08 / 94 92-60
e-mail: info@prohoga-ortenau.de

Spitalweingut Überlingen

Familie Kiefer®

Weinverkauf & Weinversand

- Weinbergbegehung
- Betriebsbesichtigung
- Weinprobe

Unsere Weinproben finden immer von
Mitte Juni bis Anfang September statt.

Immer Donnerstag um 20°° Uhr

Preis pro Person: € 12.–
Anmeldung bis spätestens Donnerstag: 12°° Uhr!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Kiefer
Mühlbachstraße 115
D-88662 Überlingen

Telefon 07551/658 55
E-Mail info@MeinWinzer.com
Internet www.MeinWinzer.com

DIE BLUMENINSEL IM BODENSEE

Insel Mainau

Jahresmotto 2011:
„Auf Großvaters Gartenbank“

Einfach mal Entschleunigen!

In einer Oase der Naturschönheit, Harmonie und Entspannung mit kulinarischen Genüssen!

Mainau GmbH | Telefon +49 (0) 75 31/303-0 | info@mainau.de | www.mainau.de

Wer die Wahl hat…

kann sich jetzt auf zwei Weizenbier-Hochgenüsse freuen

Mit feinster Leibinger Hefe

© www.k-g-m.com

Leibinger Seeweisse &
Seeweisse Alkoholfrei

Perfekter Weissbiergenuss.
Mit einzigartiger Rezeptur
und den besten Zutaten
aus unserer Heimat!

www.leibinger.de

Leibinger Hefeweizen

Brauerei Max Leibinger GmbH | Ravensburg