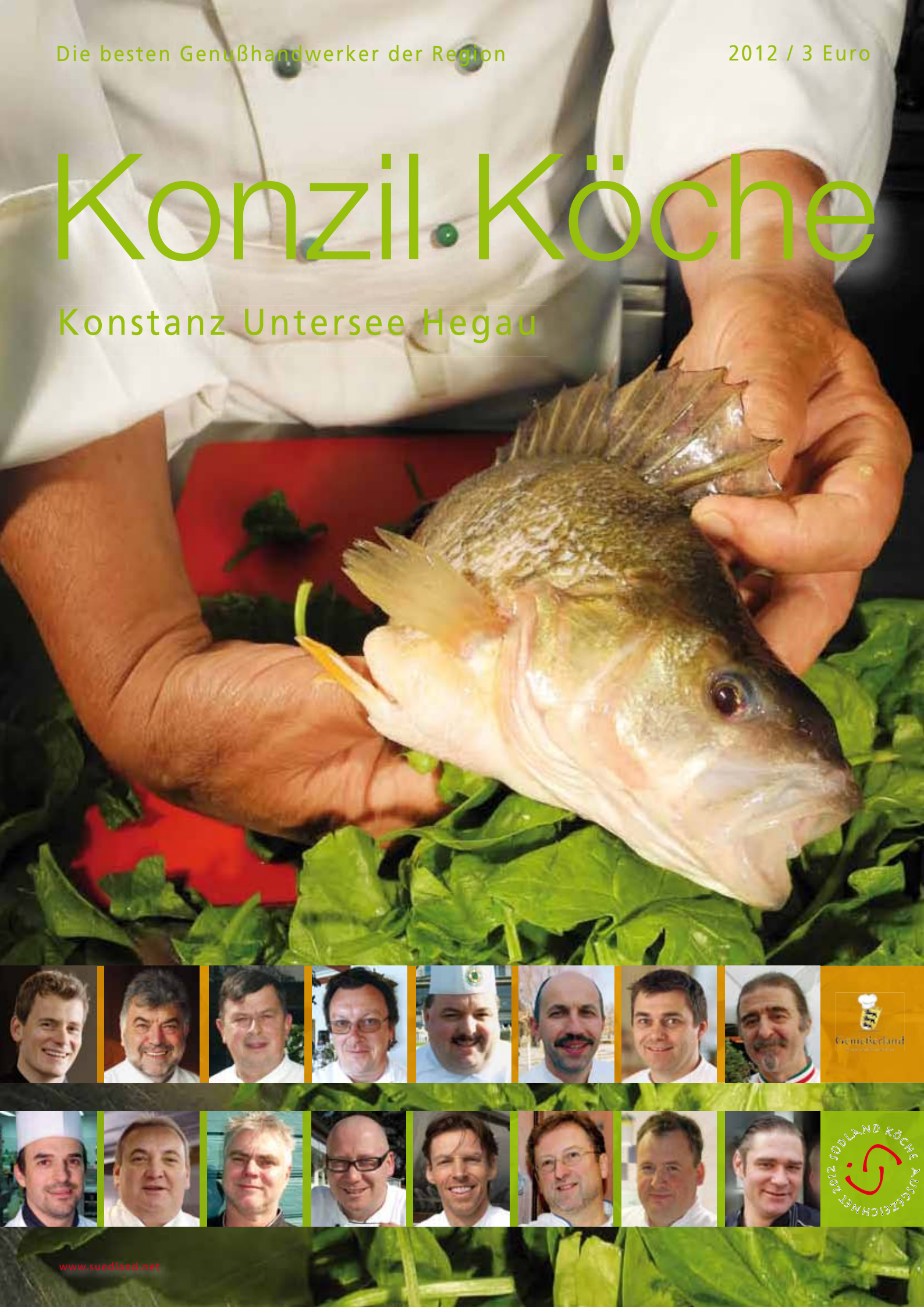
Die besten Genußhandwerker der Region

2012 / 3 Euro

Konzil Köche

Konstanz Untersee Hegau



www.suedland.net

Hier liegen Sie richtig

Wir orientieren uns an hoher Qualität. Auch in der Gastronomie und Hotellerie wird stets das Beste erwartet.

Mit Gourmet erfüllt die Randegger Ottilien-Quelle den Anspruch nach einem besonderen Mineralwasser.

Natürlich, sanft perlend und mit reduzierter Kohlensäure ist Randegger Gourmet der ideale Begleiter zu einem feinen Essen.

Besuchen Sie auch **www.gourmet.de**, Ihr Wegweiser im Internet für die gehobene Gastronomie rund um den Bodensee.

Gutes vom See

Ottilien-Quelle

2010

Ein Hoch dem Koch-Handwerk der Konzil-Köche

Für gute Köche führten die Römer Krieg. Köche waren zu Zeiten Kaiser Augustus und Tiberius beliebt und teuer.

Die Kunst mit einfachsten Lebensmitteln schmackhafte Gerichte zu kochen, braten oder zu dämpfen hatte bereits in der Antike eine hohe Qualität erreicht. Im Mittelalter wurde das Kochhandwerk besonders in den Klöstern weiter ausgebaut, später an den Höfen des Adels gepflegt. Und heute? In Zeiten der Mikrowelle und Fertiggerichte? Da wird die Anzahl gestandener Koch-Handwerker kleiner – aber für Feinschmecker so wertvoll, wie zu Römerzeiten.

Auch das kleinste Gericht unserer Köche braucht viele Handgriffe, denn wer frisch kochen will, muss die Lebensmittel frisch verarbeiten; wer regional kochen will, muss das Gemüse des Bauern aus der Nachbarschaft selbst putzen und schnippeln; und wer nach seinem eigenen Geschmack servieren will, muss selbst Hand anlegen bei Vorbereitung, Zubereitung und Anrichten.

Noch immer dauert eine durchschnittliche Kochlehre drei Jahre, doch manch ein alter Hase fragt sich, was die angehenden Köche in den „modernen Küchen" heute lernen? Die Kücheneinrichter machen aus Kochhandwerkern elektronisch hochgebildete Systemadministratoren. Auf Knopfdruck schaffen sie dank modernster Kombidämpfer mit „ClimaSelect" und „StepMatic" in Self-Cooking-Centern ein perfektes, zartrosa Roastbeef. Aber warum und wie? Oder: „Lass die mal einen Lammsattel zerlegen oder ein Reh aus der Decke schlagen", lästern erfahrene Kollegen.

Es ist keine Frage des Alters, oder der Maschinenstürmerei. Es ist eine Frage des Geschmacks. Computergesteuert schmeckt die Republik von Hamburg bis Konstanz gleich. Die Köche der losen Vereinigung „Südland-Köche" – von der Ortenau bis Oberstdorf setzen sich für ihre individuelle geschmackliche Vielfalt ein. Deshalb kochen sie mit Herz, Verstand und mit ihren Händen.

Wir haben uns in den Küchen unserer Mitglieder der Konzil-Köche in Konstanz und im Hegau umgesehen. Wir standen den Köchen während ihrer Handarbeiten im Weg, wir haben ihnen zugeschaut was sie alles von Hand bauen, formen und zusammensetzen. Unterm Strich steht fest: Ohne traditionelles Kochhandwerk keine moderne Kochkunst. Deshalb ein Hoch auf das altbewährte Kochhandwerk klassischer Köche - und auf unsere Konzil-Köche, das Beste, was die Region zu bieten hat.

Mit schmackhaften und
verführerischen Grüßen
Erich Schütz und Njoschi Weber

Achten Sie auf unser Zeichen – und kehren Sie gut ein

Die „Konzil-Köche Konstanz, Untersee, Hegau" sind Mitglieder der über 120 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

So finden Sie Ihre Köche — auf Seite

Klaus Neidhart	5
Hubert Neidhart	6
Jörg Hentzgen	7
Herbert Brand	9
Dirk Hoberg	10
Matthias Kienzle	11
Martin Baumgärtel	12
Manfred Hölzl	14
Thomas Honold	16
Egbert Tribelhorn	18
Maurizio Canestrini	20
Markus Sibold	23
Michael Noll	24
Jürgen Veeser	26
Markus Jäger	28
Karl J. Graf	30

...den Lageplan finden Sie auf Seite 58

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"

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

OTTO MÜLLER
FLEISCH & WURSTSPEZIALITÄTEN

Frischdienst Lehn

www.gutes-vom-see.de

Silencehotel Restaurant Gottfried
Gastgeber Gerlinde und Klaus Neidhart
Küchenchef Klaus Neidhart
Böhringer Straße 1
D-78345 Moos
Tel. +49 (0) 7732 / 92420
www.hotel-gottfried.de

Küchen-Öffnungszeiten
Donnerstags ganztägig geschlossen,
Freitag ab 18.30 Uhr geöffnet
Sa-Mi. 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr

Haus, Hof und Garten
1970 baute der Vater des heutigen Hoteliers das moderne Hotel. Dem neuen Haus gab er seinen Namen „Gottfried". Klaus Neidhart hält mit seiner Frau Gerlinde Namen und Tradition in allen Ehren. „Wer zu allem Überfluss noch einen Gartenplatz unter den Nussbäumen ergattert, hat für die Dauer seiner Gaumenfreuden ein Stückchen Himmel auf Erden", schreibt der Gault Millau. Gerlinde Neidhart lässt mit grüner Hand neben Nussbaum und Feigenbaum auch Reben und Kiwisträucher in ihrem Garten erblühen.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmand, Gault Millau 15 Punkte, Feinschmecker 3 F, Varta 2 Diamanten, Gusto 6 Pfannen, Schlemmer Atlas 3,5 Bestecke

„S' ging au mit weniger, aber s' würd nimmer schmecken!"

"Da wird sich nie etwas ändern", resümiert Klaus Neidhart, „wer gut kochen will, muss handwerklich schaffen!" Neben ihm putzt eine Küchenhilfe den Salat, ein Jungkoch schnippelt das Gemüse und sein Souschef Markus Merk passiert mit Kraft einen Saucenfond durch ein Spitzsieb für eine Kalbsjus. Sechs Köche arbeiten täglich in der Küche des „Restaurant Gottfried". „S'ging au mit weniger", lächelt er, „aber s'würd nimmer so gut schmecken!"

Klaus Neidhart steht seit 40 Jahren in der Küche. Der Mann hat schon viele Erneuerungen in den Küchen mitgemacht und viele technische Hilfen erlebt. „Doch", und davon ist er heute überzeugter denn je, „das traditionelle Handwerk bleibt die Grundlage einer jeden guten Küche." Hinter jedem Teller, der im „Restaurant Gottfried" über den Pass geht, steckt wahre Handarbeit. Klaus Neidhart will für den Fotografen schnell einen Bodenseefisch im Löwenzahnblüten-Destillat zaubern. Doch selbst dem Maître geht's dann doch nicht ganz so schnell von der Hand, dabei hatte er die Mise en Place schon vorbereitet und auch darin steckten schon unzählige Handgriffe.
Der Küchenchef zeigt auf einen Korb mit frisch geerntetem Gemüse. Bauer Pirmin Neidhart hatte die Ernte gerade aus Schienen in der Gourmetküche abgestellt. „Selbst wenn ich Bio-Gemüse geputzt und geschnitten geliefert bekäme, könnten wir doch gar nicht anders", sagt Neidhart, „unsere Höri-Bauern sind unsere Lieferanten, und die nachhaltig denkenden Köche ihre Kunden." Karotten, Frühlingszwiebeln, Kohlrabi und den erste Spargel hat Klaus Neidhart sorgfältig vorbereitet, zunächst geputzt und dann mundgerecht zerkleinert.
Auch den frischen Fisch muss er filetieren und die Filets mit Wachholder, Piment, Meersalz, weißem Pfeffer und Knoblauch einreiben. „Jetzt geht's schnell", sagt er, der Ofen ist schon auf 80 Grad vorgeheizt. „Zehn Minuten, dann ist er fertig." Neidhart weiß sorgsam mit dem zarten Fischfleisch umzugehen.
Nebenbei zeigt Klaus Neidhart seine Kniffe. Der Mann ist nicht umsonst einer der anerkanntesten Gourmetköche am See. Nur Gemüse sautieren, das reicht ihm nicht. Neidhart zaubert nebenbei mit frischen Gartenkräutern, Gänseblümchen, Rucola und Kerbel mit Olivenöl und dem Abrieb einer Zitrone den frischen Pfiff auf dem Teller. Dazu gibt er einen Schuss Löwenzahnblüten-Destillat – schon der aufsteigende Duft in der Küche verblüfft, kurz vor dem Servieren wird er die fertigen Fischfilets damit marinieren.
„Bin gleich fertig", beruhigt Neidhart den Fotografen, doch gleichzeitig geht er leidenschaftlich in seiner Arbeit auf. Das Gemüse dünstet er sorgsam in Olivenöl in einer Sauteuse kurz an, gibt einen Schuss Randegger-Mineralwasser bei: „Das Gemüse braucht Feuchtigkeit um knackig zu garen."
Nach zwanzig Minuten ist der Teller angerichtet. Klaus Neidhart lacht und sagt augenzwinkernd: „Gut Kochen ist halt doch ä G'schäft!"

Die spannendste Speisekarte

„Es ist die wohl spannendste Speisekarte am See", schreibt der FAZ-Gastrokritiker Peter Peter. Und tatsächlich, man weiß nie, was Klaus Neidhart gerade anbietet. – Nicht einmal sein Fischer. Denn der weiß zwar welcher Fisch, je nach Fang, die Grundlage der verschiedenen Kreationen sein dürfte. Aber mit welchem Raffinement und welchen Zutaten Klaus Neidhart den frischen Bodenseefisch adelt, das ist immer eine wahrhaft schmackhafte Spannung. 13 verschiedene Speisefische tummeln sich im Bodensee, welche Köstlichkeiten der Küchenchef aus ihnen zaubert - lassen Sie sich überraschen …
Übrigens: Klaus und Gerlinde Neidhart führen ihr Gourmet-Restaurant noch wie in der guten, alten Zeit. Er und sein Souschef Markus Merk sorgen für eine saisonale, frische Speisekarte, mit Bodenseefisch, Höri-Lamm und Hegau-Rind. Gerlinde Neidhart für einen ausgezeichneten Weinkeller und den perfekten – und doch warmherzigen, familiären – Service.

Bodenseefisch im Löwenzahnblüten-Destillat
mit Olivenöl confiert

Grüner Baum
Gastgeber Liliane und Hubert Neidhart
Küchenchef Hubert Neidhart
Radolfzellerstraße 4
D-78345 Moos
Tel. +49 (0) 7732 / 54077
www.gruenerbaum-moos.de

Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr;
Ruhetag Dienstag und Mittwoch

Haus, Hof und Garten
Traditionshaus nennt Hubert Neidhart seine Dorfwirtschaft, und auch der Maître gibt sich bodenständig. Das Restaurant, wie auch seine Kochkunst, bekennen sich zu ihren Wurzeln und sind doch modern. Im traditionellen Gastraum steht der Stammtisch neben der Theke, an den Wänden hängen gegenwärtige Kunstwerke. Mit deutlich schickerem Zeitgeist ist das große Restaurant eingerichtet, hell und lichtdurchflutet. Auf der Küchenterrasse finden 60 Gäste Platz.

Auszeichnungen
Varta Empfehlung,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel,
Gusto 1 Besteck,
Mitglied der Euro-Toques,
Slow Food-Mitglied

Früher war es Strafarbeit – heute macht er es für seine Gäste

Fischfreunden muss man nicht sagen wo Moos liegt. Der kleine Höri-Ort mag bekannt sein für seine Wasserprozession, aber unter Gourmets ist Moos der Fischerort am See. Petri-Teller und Mooser Fischsuppe locken seit Jahrzehnten in den „Grüner Baum". Hubert Neidhart ist der Garant für die unverfälschte Fischküche. „Das tägliche Brot der Höri sind Fisch und Gemüse!" Deshalb serviert er am liebsten zu Felchen oder Kretzer Gemüse und Salatplatten, oder füllt die ganzen Fische mit Höri-Gemüse.

Frisches Gemüse zeichnet eine empfehlenswerte Küche aus. Pommes als Beilage machen weniger Arbeit, aber die Küchenbrigade im „Grüner Baum" scheut keine Mühen und will kochen - und zwar gut. „Man muss sich halt darum kümmern, schauen, wo man erntefrisches Gemüse bekommt, möglichst biologisch gezogen und in Ruhe gereift", sagt Hubert Neidhart und weiß, wo er auf der Höri Karotten, Spinat, Salate und sogar Paprika und Artischocken bezieht.
„Höri-Gemüseplatte", steht auf der Karte, die Patronin des Hauses, Lilli Neidhart, stellt unbekümmert Artischocken auf den Tisch. Fragenden Gästen erklärt sie stolz: „Aus unserem Ort!" Vor einigen Jahren haben die Gemüsebauern der Höri erste Versuche gewagt, jetzt stehen die grünen Früchte wie Kerzen auf den Feldern.
„Es ist keine große Kunst die Artischocken zuzubereiten, die Kunst ist sie zu rüsten", sagt Hubert Neidhart, der Küchenchef. Vor allem die kleinen Artischocken sind stachlig und sperrig, bis man ihnen die ersten Blätter abgenommen hat. „Das war früher die Strafarbeit für Köche", erinnert sich Neidhart an seine Jahre in der Bretagne, „heute machen wir das gerne für unsere Gäste."

Gemüse gab es im „Grüner Baum" zu den Fischgerichten schon immer. Hubert Neidhart achtet darauf, dass in erster Linie Höri-Gemüse serviert wird. Man kennt den Mann als Slow Food-Mitglied und Vorkämpfer für die heimische Höri-Bülle. Seit es auch Höri-Artischocken gibt, widmet er sich dem frostempfindlichen Blütengemüse. „Gemüse zu putzen und zu richten ist immer ein G'schäft", sagt Neidhart, „aber danach kurz blanchieren oder al dente köcheln, das geht leicht à la minute."

Hubert Neidhart zählt zu den Künstlern unter den Köchen, wenn er sich selbst auch nur als Handwerker beschreibt. Doch der Mann weiß Fisch und Gemüse wie nebenbei perfekt und auf den Punkt gegart zu servieren. „Nu nit z'lang!", ist sein Gebot. Der Fisch muss noch glasig, das Gemüse bissfest sein.
Der Artischocken-Teller hat schnell viele Freunde gefunden. Mit der Höri-Bülle-Vinaigrette schmeckt das südländische Gemüse erfrischend. „Ideal für laue Sommernächte", lockt Lilli Neidhart. „Viele Vitamine, gesund für die Leber", ergänzt Hubert Neidhart - während der Service dazu einen Grauburgunder empfiehlt.

Lass Dich überraschen …

Zu Hubert Neidhart fährt man, wenn man frischen Bodenseefisch genießen möchte. Wo sonst findet man Trüsche, Aal oder gar einen Karpfen auf der Speisekarte. Hubert Neidhart weiß zu jedem Fisch des Sees ein schmackhaftes Rezept. Doch in Restaurants wie dem „Grüner Baum" sollte man ohne eine Vorauswahl im Kopf einkehren. Die Küche überrascht gerne mit frischen, aktuellen Saisonangeboten. „Was soll ich denn machen, wenn mein Gemüsehändler mir eine Kiste Zucchini mit herrlichen Blüten in die Küche stellt?", fragt Hubert Neidhart rein rhetorisch. Denn freilich hat er daraufhin am gleichen Tag gefüllte Zucchiniblüten oder Zucchiniblüten auf Lachsforellen Carpaccio auf der Karte stehen.
Zum Glück für Fleischesser kennt der Mann auch Bio-Lammzüchter auf der Höri und Bio-Rinderzüchter im Hegau. – Lassen Sie sich überraschen, welcher Lieferant heute die Küchencrew im „Grüner Baum" überrascht hat…

Höri-Artischocke mit Bülle-Vinaigrette

Hotel Hoeri
Restaurant Seensucht
Gastgeber Angelika und Siegfried Schaffer
Küchenchef Jörg Hentzgen
Uferstraße 20 – 23
D-78343 Gaienhofen/Hemmenhofen
Tel. +49 (0) 7735 / 8110
www.hoeri-am-bodensee.de

Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30. Kleine Karte im Sommer 14 bis 18 Uhr; Ruhetag keinen

Haus, Hof und Garten
Legere Eleganz und freundliches Ambiente und vor allem: fast immer den See im Blick. Der Gast riecht die frischen Kräuter und die Fischsuppe vor sich, oder freut sich über das frische Hoerigemüse oder das Bodensee-Felchen auf seinem Teller. Schaut er auf, sitzt er an jedem Tisch inmitten dieser einzigartigen Landschaft des Untersees. Auf der Terrasse finden sich 120 Sitzplätze in der ersten Reihe zum Bodensee mit Blick auf das Schweizer Ufer.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke, Varta 2 Diamanten, Gusto 5 Pfannen, Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel, Savoir Vivre 1 Sonne, Mitglied beim Genuss-Netzwerk Untersee

In Jörg Hentzgens Küche dampft's und raucht's

Wer im noblen „Hotel Hoeri" am Bodensee in die Küche kommt, riecht und sieht: Hier wird geschafft! Der Küchenchef Jörg Hentzgen und sein Team kochen ganz traditionell. Der junge Chef überlegt nicht lange und sagt ohne Standesdünkel: „Wir sind Handwerker." Dabei scheint es, als mache ihm gerade das Handwerkliche in seinem sonst kreativen Beruf besonderen Spaß. Auf dem Herd hat er einen selbstgebauten Räucherapparat stehen, aus dem verführerisch Gerauchtes duftet.

„Unser Handwerk ist die Basis einer jeden guten Küche", sagt Jörg Hentzgen, „nur muss man ein bisschen seinen Kopf bemühen, bevor man loslegt. Das beginnt mit der Zusammenstellung der Speisekarte, danach mit dem Aufrüsten der Mise en Place und dann mit der individuellen Zubereitung, die bei jedem Koch anders aussehen kann." Doch klar ist für Jörg Hentzgen: „Was schließlich auf dem Teller des Gastes liegt, ist das Ergebnis sauberer Handwerkskunst!" Und engagiert schiebt er nach: „Alles was über den Pass geht muss schließlich immer optimal und gleich gut schmecken."

Nebenbei räuchert Hentzgen gerade einen Kalbsrücken. Den Räucherkasten hat ihm der Vater des Hotelbesitzers, Karl Schaffer, gebaut. „Auch ein Handwerker", meint Hentzgen und legt eine kleine Kelle Buchensägemehl auf. Seit er den Räucherkasten hat, räuchert Hentzgen nicht nur seine Fische selbst. Das kostet zwar Zeit und ist mehr Arbeit, aber er ist damit glücklicher als mit gekaufter Rauchware: „So haben wir den genauen Zeitpunkt im Griff. Ich will den Fisch nur ganz sanft rauchen, fast noch glasig, so, dass der Fischgeschmack sich entwickeln kann." Dann lächelt er zufrieden: „Geht natürlich nur mit wirklich fangfrischem Fisch, aber den haben wir ja", sagt er selbstsicher und schaut auf den See vor dem Hotel.
Nach zehn Minuten holt der Küchenchef den Kalbsrücken, den er zuvor schon angebraten hatte, aus dem Rauch, um ihn in einen vorbereiteten Kartoffelbisquit einzurollen. Nicht allerdings, bevor der Braten mit einer selbsthergestellten Flügelfarce einbalsamiert wurde, damit sich Fleisch und Kartoffelteig verbinden. „Darum sind wir Handwerker", erläutert Hentzgen, „wir müssen jedes Detail unserer Kreationen selbst herstellen, nur so weiß man, was man dem Gast serviert, und nur dann schmeckt der „Teller" so, wie man es sich selbst vorstellt. „Made in Hoeri", ist die Garantie seiner Küche.

Auch jedes Böhnchen im Speckmantel wurde frisch geerntet in die Küche geliefert, wie die Kirschtomaten. Richtig Arbeit machte zuvor aber die Korianderjus. Ganz traditionell zieht Hentzgen die Saucenfonds, passiert und reduziert. „Aus vierzig Litern werden so vier Liter", lacht er fröhlich, „ich sage doch: Kochen ist echte Handwerksarbeit!"

„Ich bin ein Dickschädel"

Ohne Zweifel, Jörg Hentzgen ist in seiner Küche in seinem Element. „Kochen muss Spaß machen", fordert er auch von seiner Crew, und sorgt dafür, dass keine Langeweile aufkommt. „Natürlich kann man heute Convenience einkaufen", wehrt er ab, „aber wir wollen mit unserem eigenen Geschmack unsere Gerichte selbst bestimmen." Denn gerade das ist für Hentzgen der Spaß. Selbst die Artischocke auswählen, sie putzen und richten und schließlich abschmecken. „Ich bin ein Dickschädel", gibt er unumwunden zu, „ich suche immer neue Wege um regionale Produkte neu zuzubereiten." Dafür loben ihn die Gastrokritiker, für seine gute, kreative Küche: Felchen mit Hechtfarce, rosa gebratene Rinderfiletscheiben mit gehobelter Gänsestopfleber mit Trüffel oder St. Pierre mit Guineapfeffer sautiert in Tomatenkraftbrühe mit Risotto und grünem Spargel...
Man sollte sich von der Kreativität der Küche überraschen lassen.

Kalbsrücken warm geräuchert im Kartoffelbisquit mit Speckbohnen, Kirschtomaten und Korianderjus

Weinverkauf und Weinversand
Familie Kiefer
Mühlbachstraße 115
D-88662 Überlingen

Kontakt
Telefon +49 (0) 7551/658 55
Internet www.MeinWinzer.com
E-Mail Info@MeinWinzer.com

Die Schwedenschenke
Mainau GmbH
Restaurantleiter Andreas Pontikos
Küchenchef Herbert Brand
D-78465 Insel Mainau
Tel. +49 (0) 7531 / 303-156
www.mainau.de

Küchen-Öffnungszeiten
11.30 bis14.30 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr;
Kein Ruhetag zwischen März und 21. Oktober 2012

Haus, Hof und Garten
Die „Schwedenschenke" steht mitten auf der Insel Mainau. Es mutet wie ein Stück Schweden im Bodensee an. Innenarchitektonisch zeigt das Restaurant die schwedische Flagge, wie auch die Speisekarte. Spätestens die Terrasse zeigt 100% Blumeninsel. Feinschmecker besuchen die Insel abends, nach 18 Uhr. Blumiger kann man am Bodensee kaum sitzen.

Auszeichnungen
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel

„Gebeizter Orangenlachs – schmeckt wie der Süden"

„Auch bei 200 Gästen auf der Terrasse richten wir jeden Teller picobello und einzeln an", garantiert Herbert Brand seinen Kunden, „ordentliches Handwerk ist gerade in einer Großküche unabdingbar." 200 Teller – und doch höchste Qualität, das ist die Maxime des Küchenchefs der „Schwedenschenke". „Da zeigt sich, dass Qualität in der Menge einfach nur mehr Handarbeit erfordert. Deshalb machen wir fast alles selbst und frisch!"

Dass der Orangenlachs selbst gebeizt ist, versteht sich von selbst. Denn wo sollte der Küchenchef eine so ausgefallene Kombination einkaufen? „Auf die Idee kam ich während der Zusammenstellung unseres Weihnachtbuffets", schmunzelt Küchenchef Herbert Brand, „da lagen Lebkuchen und Orangen nahe." Und diesen Sommer ergänzt der exotische Orangenlachs das Mainau-Motto "Sehnsucht nach Sonne – Inseln des Südens".
Glück für die Feinschmecker. Es wäre eine Schande gewesen, wenn diese schmackhafte Zusammenstellung heute nur noch in den Erinnerungen der Weihnachtsgäste existierte und in der Versenkung gelungener Schwedenschenke-Kreationen verschwunden wäre. Denn es ist schon eine ganz außergewöhnliche Kombination. Die Lachsfilets werden mit einer Salz- und Zuckermischung gebeizt, wie auch der hausgemachte Lachs. Darauf legt Brand Orangenfilets und drückt den Saft vorsichtig heraus. Zusätzlich streut er Lebkuchengewürze darüber, legt Sternanis obenauf – womit deutlich wird, der Küchenchef hat die Kombination tatsächlich zur Weihnachtszeit kreiert. Die Krönung aber ist der Grand Marnier, mit dem Herbert Brand die fertige Beizmischung übergießt. „Das ist der Kick, der Geschmack der Bitterorange im Cognac." 24 Stunden bleiben die Filetstücke in der Beize liegen.
Herbert Brand ist ein großzügiger Mensch. Das sollten eigentlich alle Köche sein. Der Mann schneidet nach 24 Stunden aus den gebeizten Filetstücken keine hauchdünnen Fähnchen, die nur zusammengerollt einen herzhaften Geschmack abgeben, sondern er drapiert seinen Orangenlachs-Teller mit ganzen Fischstücken, jeweils mindestens einen halben Zentimeter dick. Dann strahlt er: „Da darf man ruhig alle unsere Zutaten schmecken, deshalb machen wir uns die Mühe."
Zusätzlich rührt Brand mit Balsamico und Vanilleschoten ein Salatdressing an. „Als Kontrast nehmen wir Salatblätter mit Bitterstoffen", hat er getestet, „Radicchio und Chicorée – das gibt einen ganz besonderen Genuss am Gaumen." Zusätzlich baut er eine Vanillecreme und setzt diese neben die Lachschnitten. „In kleinen Häppchen auf den gebeizten Lachs", schnalzt Brand mit der Zunge, „das ist perfekt!".
Herbert Brand wäre nicht Mainau-Küchenchef, wüsste er nicht auch noch seine diesjährigen Sommerteller mit Blumen zu verfeinern. „Die Gäste meinen immer, die Blumen auf unseren Tellern wären nur für die Optik". Er fordert Feinschmecker auf: „Beißen Sie rein!"
Die Mainaugärtner pflanzen auch für die Küche: Im Frühling Hornveilchen, im Sommer Kapuzinerblüten und im Herbst Ringelblumen. Nicht nur, dass man diese Blumen essen kann, man sollte es wirklich tun. Das Hornveilchen zum gebeizten Organgenlachs schenkt dem Genießer im Abgang eine besondere Süße.

Schwedisch mit See-Genüssen

Auf der einen Seite ist die Speisekarte typisch schwedisch: Kleines Smörrebröd mit gebeiztem Lachs, Bio-Frischkäse mit Shrimps und Kapern oder mit gebratenem Roastbeef. Auf der anderen Seite die Klassiker: Chateaubriand mit Sauce Bérnaise oder Rinderfilet Café Paris. Und dann natürlich noch Bodenseefisch und Reichenauer Salatvariationen. „Wichtig ist", sagt Küchenchef Herbert Brand, „dass die Küche den jeweils authentischen Geschmack serviert. 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."
Dazu noch ein besonderer Tipp: In der fast 30-köpfigen Brigade arbeiten 4 Patissiers. Benjamin Göppel ist der Postenchef. Gerade hat er seine Meisterprüfung abgelegt. Sein Ehrgeiz scheint grenzenlos. Als Nachtisch zum Orangenlachs empfiehlt er: Grand Marnier-Parfait mit Beerenragout und Minze.

Gebeizter Orangenlachs mit Orangensauce,
dazu Chicorée und Vanilledressing

Gourmet Restaurant Ophelia
Inhaber Birgit und Peter Kolb
Gastgeber Werner Hinze
Küchenchef Dirk Hoberg
Seestraße 25
D-78464 Konstanz
Tel. +49 (0) 75 31 / 3 63 09-0
www.hotel-riva.de
welcome@restaurant-ophelia.de

Küchen-Öffnungszeiten
18.45 bis 21.30 Uhr; Ruhetag Dienstag und Mittwoch

Haus, Hof und Garten
Das noble Restaurant hat einen dunklen Holzboden, edle Donghia Stühle stehen darauf. Für eine schallschluckende Akustik sorgen Wandbespannungen und Vorhänge in hellen Grüntönen. Die Terrasse bietet direkten Blick in die Konstanzer Bucht, ab 21 Uhr mit einem kaum wahrnehmbaren Fliegennetz.

Auszeichnungen
Michelin 1 Stern,
Gault Millau 17 Punkte,
Feinschmecker 2,5 F,
Gusto 7 Pfannen,
Schlemmer Atlas 3,5 Bestecke

Neuer Michelin-Stern überm See

Pilot wollte er werden, ein Senkrechtstarter ist er. Dirk Hoberg, gerade mal 29 Jahre alt, hat schneller nach dem begehrten Michelin-Stern gegriffen, als viele erwartet haben. Selbst sein Chef, Peter Kolb, wollte dem jungen Küchenteam noch etwas Zeit lassen, doch die Kritiker des Michelin wollten ihre Anerkennung im vergangene Jahr nicht zurück halten: „Dirk Hobergs moderne Interpretation der französischen Küche hat das Lokal zu einem Hotspot für Gourmets gemacht."

Es scheint der Mann nimmt's gelassen. In einem Interview gibt er sein Lieblingsgericht preis: Grünkohl mit Kartoffeln und Kassler. Seit er am See ist, sagt er seine regionale Lieblingsspeise ist das Felchen. Welch ein Charmeur! Allerdings sollte er vielleicht hinzufügen angerichtet nach Art des „Ophelia" – dann können Gourmets ihm leichter folgen. Denn Hoberg hat es tatsächlich zu seiner Aufgabe gemacht den Konstanzer Brotfisch – gerne Blau oder Müllerin-Art serviert - zu ehren. Wer zur Zeit im „Ophelia" Platz nimmt, bekommt das Felchen als Amuse-Bouche serviert. Oft vermählt mit Bodensee-Aal. Aber auch solo zu einem Gourmethäppchen geadelt. „Gestern haben wir es in Orange gebeizt und als Carpaccio serviert, mit asiatischer Marinade, Brunnenkresse und Orangengel", dann schmunzelt der junge Küchenchef und erzählt von seinem Fasnachts-Felchen: „Da haben wir ein buntes Konfetti-Angebot aus dem Felchenfilet und verschiedenen Zutaten gestochen. Viele kleine bunte Punkte – eine phantastische Geschmackskomposition."
Die Küchencrew hat Spaß an neuen Kreationen. Dabei stehen oft gerade nicht die hochwertigen Lebensmittel im Vordergrund. Zwar zählt der Steinbutt nicht zu den Billigfischen auf den internationalen Märkten, aber Hoberg zaubert aus der Haut des Steinbutts eine Delikatesse. „Wir haben früher die Haut immer abgezogen und weggeschmissen. Auf Mallorca kam dann die Putzfrau und nahm die Steinbutthaut mit. Da bin ich zu ihr nach Hause und habe mir angesehen was sie damit macht." Heute gibt er sich ebenfalls die Mühe und befreit die Haut mühsam von den kleinen Steinchen, und dann? „Wir machen es genauso, wie die Frauen auf Mallorca. Die Haut wird zwei Tage getrocknet, frittiert wie Kartoffelchips. Dazu verarbeiten wir den Saum des wertvollen Fischs, gerade darin steckt so viel Geschmack – sensationell gut!"
Sensationell gut schmecken! Das ist das Ziel. Und dazu fordert Hoberg einen sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln. „Nichts wegwerfen", wäre ihm am liebsten. Deshalb versucht er immer wieder aus vermeintlichen Abfällen Schmackhaftes zu zaubern. „Nehmen sie einen Blumenkohl. Ein guter Blumenkohl, da muss man nichts wegwerfen", propagiert er, und macht daraus Blumenkohlröschen, Blumenkohlsalat oder gebratenen Blumenkohl. Aber er verwendet auch den Strunk, mariniert ihn zuvor raffiniert, oder gar die Blätter. „Die schmecken nicht nach alltäglichem Blumenkohl, sondern knackig, intensiv und nach echtem Kohl!"
Für das Kalbs-Piccata muss er noch die Sauce anrichten. Schnell hat er eine kleine Schalotte geschnitten, gibt sie in eine weitere Pfanne, einen Löffel seines Saucenfond darüber, reduzieren, etwas Rahm dazu, abschmecken und den Teller anrichten. „Ist doch alles kein Hexenwerk", sagt er, und man spürt, dem Mann macht es wirklich Spaß, auch unspektakuläre Teller schmackhaft, ganz traditionell zu servieren.

„Es geht um eine gute Küche"

Dirk Hoberg hat seine Speisekarte schnell erklärt: „Es geht um eine gute Küche!", sagt er leichthin, dann schiebt er schmunzelnd nach: „Es geht nicht", dabei betont er das NICHT unüberhörbar laut, „nicht um Trends." Er selbst beschreibt das Ziel seines Geschmacks: „Leicht und wohlschmeckend auf Basis der französischen Küche." Der Mann ist gerade 29 Jahre alt und redet schon wie ein Klassiker der französischen Gourmetküche. Das macht an, sowie seine Lieblingsgerichte, wie Kreationen von Makrele mit Zitrusfrüchten und Avocado; Sous vide Steinbutt mit Spitzkohl; Lammrücken und Zunge mit Zucchini oder Quinoa bis hin zur Valrhona Schokoladen-Variation.
Im unteren Stockwerk des Hotels ist die Riva-Küche immer geöffnet. Hier kocht Bernhard Schaugg, ein Genuss-Spezel von Hoberg und immer eine schmackhafte Alternative.

Rehrücken mit Rotkohl, Romanesco und Schwarzwurzel

Seerestaurant
Steigenberger Inselhotel
Direktorin Anja Bantle
Küchenchef Matthias Kienzle
Auf der Insel 1
D-78462 Konstanz
Tel. +49 (0) 7531 / 125-250
www.steigenberger.de/ konstanz

Küchen-Öffnungszeiten
Seerestaurant 12 bis 14 Uhr und 18.30 bis 21.30 Uhr
Dominikanerstuben 12 bis 14 Uhr
und 18.30 bis 22.30 Uhr

Haus, Hof und Garten
Der Besuch im Inselhotel ist wie ein Museumsbesuch. Im alten Kreuzgang der Dominikanermönche zeigen Gemälde die Geschichte der alten Konzilstadt. Historisch wirkt auch die Dominikanerstube, Zirbelholzkunstwerke sorgen für ein epochales Ambiente. Der Festsaal, die ehemalige Kirche des Klosters mit seinen mächtigen Säulen, ist ein beliebter Raum für Hochzeitsbälle, Konzerte und Tagungen. Das „Seerestaurant" dagegen ist elegant und bietet einen Blick direkt auf den See und die umliegende Landschaft. Dazu die Seeterrasse, der Logenplatz direkt am Bodensee.

Moderne Kreation in alten Mauern

Einen Steinwurf von seiner heutigen Wirkungsstätte entfernt ist Matthias Kienzle aufgewachsen. In der Seestraße sprang er zum ersten Mal in den Bodensee, immer das Inselhotel vor Augen. Seine kulinarische Vita: Aufgewachsen mit badischen Genüssen, die Basis der französischen Küche im „Buchhorner Hof" erlernt, die Lehr- und Wanderjahre am See und im europäischen Ausland verbracht, ist er heute als Küchenchef im „Seerestaurant" des Steigenberger Inselhotels ein Garant der Gourmetküche.

Matthias Kienzle bekennt sich zu der klassischen französischen Küche, welche er mit regionalen und mediterranen Impulsen umsetzt. Das ist die Basis seiner Kochkunst. Die Gerichte werden beherrscht durch die Qualität der Produkte und durch sorgfältiges Handwerk. Natürlich sind Klassiker wie Tafelspitz, Schwäbischer Zwiebelrostbraten oder Bodenseefelchen in der Dominikanerstube ein Muss, doch neben dieser Pflicht liebt Kienzle die Kür. „Ich probiere immer neue Rezepte aus, sehe was saisonal angeboten wird und überlege dann zu jeder Jahreszeit neue Kreationen."
Während er seine Küchenphilosophie darlegt, breitet er eine Scheibe Kalbfleisch aus der Nuss vor sich aus. Dann greift er zu einer Scheibe Bündnerfleisch, bestreicht sie mit einem zuvor angesetzten Bärlauchpesto und reibt, anstatt wie die Italiener Parmesankäse, Appenzellerkäse darüber. „Meist weiß ich, wie es schmecken wird, das bringt die Erfahrung mit sich", erläutert er seine Vorgehensweise. Dann zeigt er auf das ausgebreitete Kalbfleisch und das Bündnerfleisch darauf: „Das werden Kalbfleischröllchen. Das Bündnerfleisch sorgt nicht nur für eine herzhafte Würze, sondern auch für eine schmackhafte Farbkomposition, mit grünem Pesto und gelbschimmerndem Käse."
Kienzle liebt das Spiel mit Lebensmitteln. Er hat sein Handwerk gelernt, und erweitert seinen Produkthorizont und seine Zubereitungsideen fortwährend. Am liebsten durchforscht er auf Reisen, mit offenen Augen und viel Appetit, Märkte und Fischhallen. Es geht dabei regelmäßig nach Portugal, Irland und Frankreich. „Im Alltag unseres großen Hauses ist diese Küchenchef-Romantik leider nicht mehr drin." Außerdem kann er es dann in der eigenen Küche nicht lassen, ständig zu stibitzen und zu probieren." So bleibt Geschmack und die Phantasie in Bewegung." Allerdings um dann nicht auch die klassische Köche-Figur zu bekommen braucht es die wöchentliche Fußballeinheit mit seinem Team. Aus den ganzen Produkten, Neuigkeiten, Saisonartikeln und auch Zubereitungsideen anderer werden dann eigene Kreationen geknüpft.
Nach Rezept kochen macht er nicht gerne. „Von daher backe ich auch nur 1 Mal im Jahr: nämlich den Geburtstagskuchen meiner Frau." Den letzten Schliff bekommt dann die Karte beim Probekochen im Team. Stolz erzählt er von seinen Souschefs Martin Knabe, Kenji Hayashi und dem Patissier Kurt Stephan." Alles Experten auf ihrem Gebiet, so manche meiner Ideen werden durch sie zum Rezept und bekommen ein Gesicht." Wenn er zum Beispiel seinen Patissier anregt doch mal etwas aus Erdbeeren, Caramel und grünem Pfeffer zu machen, kann er sicher sein, dass da nach einer gewissen Tüftelei ein super Dessert rüber kommt. Die Kalbsfleischröllchen hat er in der Zwischenzeit gebraten, eine klassische Morchelrahmsauce dazu angesetzt und auf einem Teller angerichtet. Ein typischer Kienzle-Teller, könnte man sagen. Optisch perfekt, schmackhaft – und zu allem hin ausschließlich mit Bodensee-Zutaten. „Aber das ist Zufall", sagt er.

Stadt- und Gourmetgeschichte

Das Inselhotel ist ein Kulturerbe. In dem Haus spiegelt sich die Geschichte der Stadt Konstanz wieder. Auf der Speisekarte die Gourmetgeschichte Südbadens, ganz deutlich in den Dominikanerstuben: Zanderfilet -unter der Kräuterkruste, gebratenes Felchenfilet in Kerbel-Tomatenbutter, Medaillons vom Schweinefilet unter der Kartoffel-Käsekruste aber auch Saures Leberle -Kalbsleber geschnetzelt- mit Apfel-Essig-Sauce oder der Klassiker: Schwäbischer Zwiebelrostbraten.
Im „Seerestaurant" dagegen blickt Kienzle über den regionalen Tellerrand hinaus: Seezungenroulade mit Hummer, Thunfischfilet auf Paprika-Kapern-Gemüse oder Gefülltes Rinderfilet, vom Angus, mit Mark und Thymian an Balsamico-Schalotten.

Kalbfleischröllchen mit Bündnerfleisch und Appenzellerkäse mit Bärlauchpesto und Morchelrahmsauce

Strandhotel Löchnerhaus
Gastgeber Maren und Martin Baumgärtel
Küchenchef Martin Baumgärtel
An der Schiffslände 12
D-78479 Reichenau
Tel. +49 (0) 7534 / 8030
www.loechnerhaus.de

Küchen-Öffnungszeiten
März bis Oktober täglich 12 bis 14.00 Uhr
und von 18 bis 21 Uhr; Ruhetag keinen

Haus, Hof und Garten
Mondän steht das „Löchnerhaus" am Südufer der Reichenau. Ein großes, nobles Hotel, wie man es an der Ostsee erwartet. Im vorgebauten Wintergarten sitzen die Gäste mit herrlichem Blick auf den See, bis hinüber zum Schweizer Ufer.
Im Sommer – ohne Zweifel – einer der schönsten Plätze am Bodensee. Der Gast sitzt im Garten in der ersten Reihe am See und wird mit wahrer Kochkunst verwöhnt.

Auszeichnungen
Michelin Empfehlung,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel

Aus dem See im Glas eingemacht

Der Mann kommt aus dem Norden, hat sich aber am Bodensee schnell eingelebt, vor allem als Koch. „Was die Region bietet, nutzen wir", ist sein Anspruch, als wäre er ein alter Seehase. Martin Baumgärtel will den Bodenseefisch am liebsten fangfrisch servieren, doch das Fischerglück ist nicht jeden Tag gleich, also macht er ein. „Ganz einfach", lacht er, „sowie das schon immer gemacht wurde, im Weckglas."

„Kochen kommt von Kunst, bzw. Kunst von Kochen", lächelt der Küchenchef des legendären „Löchnerhaus" auf der Reichenau. Dann winkt er ab: „Kreativ darf es schon sein, wenn man mit immer den gleichen Produkten nicht immer das Gleiche servieren will." Doch für Martin Baumgärtel scheint dies kein Problem. Und dass er ein Künstler ist, zumindest ein Kunsthandwerker, das sieht man an seinen Arrangements auf dem Teller.
Stolz zeigt er uns ein Einmachglas, davon hat er viele in seinem Keller. Die meisten sind gefüllt mit Obst, aber auch einige mit Fischterrine. „Da steckt richtig viel Arbeit drin, aber besser kann man frische Fischfilets gar nicht konservieren." Von Tiefkühlware hält Baumgärtel wenig, da macht er sich lieber die Mühe und verarbeitet die Filets zu geschmackvollen Fischfarcen. In einem Weckglas macht er gleich drei verschiedene Fischarten ein: Hechtfilets formt er in zum Teil helle, naturbelassene Hechtfarce, oder er gibt der Farce Safran bei, damit sie gelblich schimmert. Zusätzlich legt er ein Felchenfilet mit Haut in das Glas und in die Mitte eine rotschimmernde Lachsforelle. „Das ergibt ein herrliches Farbenspiel und ist dazu eine geschmackvolle Kombination: Alles aus dem Bodensee!"
Die Idee der eingemachten Felchenfilets hatte Baumgärtel in alten Konstanzer Kochbüchern gesehen. Kurz entschlossen kaufte er Weckgläser, Gummi und Klammern und begann zu tüfteln. „Wichtig ist, dass man immer wieder neue Varianten ausprobiert", spornt er seine Crew ständig an. Bodenseefisch ist in seiner Lage, direkt am Untersee, der Reichenau, die Pflicht. Doch er will mehr, und macht so zum Beispiel aus seinem geliebten Hecht, außer der Farce für die Weckgläser, auch Hechtklößchen, oder pochiert den ganzen Hecht in einem kräftigen Fond, entgrätet das schmackhafte Fleisch, würzt es nach allen Regeln der Kochkunst und macht eine Hechtterrine daraus.

„Zusätzlich haben wir auf der Reichenau das ganze Jahr über bestes Gemüse", freut sich Baumgärtel über seine neue Heimat, und versucht immer die Genüsse der Insel und des Sees miteinander zu verbinden. Am liebsten verwendet er das erntefrische Gemüse und vermählt dies mit dem fangfrischen Fisch. Gerade hat ihm ein Nachbar Lauchgemüse vorbeigebracht, und der Reichenauer Fischer Riebel Seekrebse. Für den Fischer Beifang, für Baumgärtel eine arbeitsintensive Spezialität. Sorgfältig muss er die Schwänze aus den Krebsen pulen, das zarte Fleisch der Scheren gibt nur wenig her. Aber natürlich kocht er sie mitsamt den Karkassen der Krebse aus. „Das gibt eine der besten Saucen, passend zu jedem Fischgericht." Manchmal reicht der Fang auch für eine Krebssuppe. „Da lecken die Gäste danach den Teller mit der Zunge aus", verspricht Baumgärtel.
Nebenbei richtet er einen Teller mit den gerade vor ihm liegenden frischen Produkten an: Hechtklößchen „Badische Art" mit Krebssauce auf Lauchgemüse. Wer das Arrangement sieht, und vor allem kostet, weiß: Der Mann ist auf jeden Fall ein Kochkünstler.

Seefisch und Brathering

Das Nordlicht 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 an seine früheren Rezepte im Norden: Bregenwurst mit Grünkohl zum Beispiel, oder Bratheringe mit Bratkartoffelsalat. „Gerade im Sommer, ein herrliches, erfrischendes Mahl", sagt er.
Das klassische Angebot: Schnitzel, Steak, aber auch Innereien gehören zur Standardkarte, sowie Fisch und Gemüse in allen Variationen. Dazu bietet Baumgärtel täglich eine aktuelle Fischkarte je nach Tagesfang. Nebenbei gibt es immer 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 im Angebot, und ebenso eine verführerische Auswahl an Desserts.

Hechtklößchen „Badische Art" mit Krebssauce auf Lauchgemüse

Gegrilltes Reichenauer Gemüse mit Ziegenkäse und Pesto-Nudeln

Da lacht nicht nur das Herz der Vegetarier, auch der Hobby-Koch hat an der schnellen Zubereitungszeit seine Freude. Martin Baumgärtel, veranschlagt zehn Minuten. Aber unsereins benötigt allein um das Gemüse zu richten eine Viertelstunde. Und doch, wenn die Nudeln nebenbei kochen, schafft man das Gericht, so pompös es auch aussieht, tatsächlich in einer Viertelstunde.

Einkaufsliste, für vier Personen

4 TL Honig,
100 ml Olivenöl,
je 1 rote, grüne, gelbe Paprika,
1 Fenchel,
2 Zucchini – grün oder gelb,
1 Aubergine,
1 rote Zwiebel,
1 Rolle Ziegenkäse,
300 g Fettuccine – feine Nudeln,
1 Glas Pesto,
400 ml Tomatensauce,
100 ml Salatdressing,
100 g Reichenauer Wildkräutersalat-Mischung,
Salz, Pfeffer,
Zucker,
Knoblauch,
italienische Kräutermischung

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Die Paprika waschen, und in daumengroße Rauten schneiden. Den Fenchel halbieren, den Strunk heraus schneiden und in feine Streifen schneiden. Die Zucchini waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Aubergine längs halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen oder Würfel schneiden.

Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und laut Kochzeit kochen und abgießen. Während die Nudeln kochen, den Backofen mit der Grillstufe einstellen. Den Ziegenkäse in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Honig bestreichen und 8 – 10 Minuten überbacken.
In einer Pfanne das Gemüse in folgender Reihenfolge in Olivenöl anbraten:
Paprika, Fenchel, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine.
Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zucker, italienischer Kräutermischung und einem Hauch Knoblauch würzen.
Anrichten: Das Gemüse wird in einem Ring arrangiert und der gratinierte Ziegenkäse darauf. Die Tomatensauce unter die aufgerollten und in Pesto geschwenkten Nudeln geben. Den geputzten Wildkräutersalat durch das Dressing ziehen und auf den Ziegenkäse geben.

Konzil Gaststätten
Gastgeber Familie Hölzl
Küchenchef Manfred Hölzl
Hafenstraße 2
D-78462 Konstanz
Tel. +49 (0) 7531 / 21221
www.konzil-konstanz.de

Küchen-Öffnungszeiten
täglich 10 bis 21.30 Uhr

Haus, Hof und Garten
Berühmt ist die Terrasse an prominentester Stelle im Hafen. Ob „Konschtanzer" oder Gast, hier muss man einmal gesessen haben, und dem Treiben zuschauen. Aber auch im Restaurant sitzt man geschichtsträchtig, das historische Ambiente wurde mit neuem Design zeitgemäß aufpoliert. Zusätzlich bietet das alte Kaufhaus Tagungs- und Veranstaltungssäle.

Auszeichnungen
Ökologisch orientierter Betrieb

Ergebnis eines eingespielten Teams

Gäste aus anderen Teilen der Republik sind oft überrascht. Da sitzen sie direkt im Konstanzer Hafen in der ersten Reihe, die Terrasse der Konzil Gastätten ist voll besetzt, und doch schmeckt der Teller vor ihnen, als sei er nur für sie angerichtet worden. Wie schafft man das, für 200 Gäste auf bestem Niveau gleichzeitig zu kochen und zu servieren? fragt man sich. Manfred Hölzl lacht erfreut: „Es ist wie in einer Fußballmannschaft, unser Team spielt miteinander, jeder Posten hat den anderen im Auge."

Exakt werden die Gerichte zum Pass gespielt. Jeder Postenchef weiß auf Zuruf wann er mit jedem einzelnen Teller zu beginnen hat, so dass seine Zutat heiß, à la minute, im Tor landet. Die Küchenbrigade in den „Konzil-Gaststätten" funktioniert wie eine bestens trainierte Fußball-Mannschaft. Allerdings nicht mit 11, sondern manchmal mit bis zu 20 Spielern in der Küche.
„Es braucht Disziplin und Spaß", sagt Heidi Müller, „und bedingungsloses Zuarbeiten." Heidi Müller ist die rechte Hand von Manfred Hölzl, dem Küchenchef. Sie steht mit Pierre Hilaire, Holger Boos und Jens Thiemer sozusagen als Spielführer neben Hölzl. Die Leitung ist eingespielt, nur Jens Thiemer kam neu hinzu. Er erlebte die ersten Tage der Ruhe in der Küche im Frühling. Doch mit den ersten Sonnenstrahlen lernte er schnell die hohen Abschlagszahlen der „Konzil Gaststätten" kennen. „Zunächst war ich überrascht und gespannt", erzählt er heute. Aber schnell erkannte er das Geheimnis des Erfolgs: „Hier stimmt die Zusammenarbeit. Ich kann als Saucier tatsächlich jedes Steak auf Wunsch englisch oder medium braten, jede Lende auf den Punkt zum Pass reichen, weil hier die Kommunikation stimmt."
„Am Pass steht der jeweilige Küchenchef", erklärt Manfred Hölzl den Ablauf und bleibt bei dem Bild einer Fußballmannschaft: „Da ist der Spielführer, er steuert die Brigade, jeder Posten spielt ihm zu, jeder hört auf seine Zurufe." Hölzl, der Trainer, ruft jeden Morgen zur Mannschaftsbesprechung. Wer einmal dabei sitzt spürt, hier bespricht sich tatsächlich ein Team. Der Tagesablauf wird vorbesprochen, die Posten werden verteilt. Holger Boos als Entremetier benötigt heute zusätzliche Hilfe, die ersten Spargellieferungen sind angekommen. Felchen mit Spargel oder Rinderfilet mit Spargel werden heute ein Renner, also verstärkt der Trainer den Entremetier-Chef mit einem weiteren Zuarbeiter. Auch Privatgespräche finden am Rande statt, später ist dafür keine Zeit mehr. Ein sonniger Tag hat sich angekündigt. Ein heißes Spiel.

200 Gäste sind schon um 12 Uhr auf der Terrasse, keine Seltenheit. „Dabei können sie uns glauben, dass wir alles frisch kochen", garantiert Heidi Müller, „so viel Platz für Fisch oder Gemüse, wie wir in einer Woche verarbeiten, hat kein Kühlraum bei uns." Just in time – wird geliefert und Just in time – wird gekocht, dafür braucht die Küche immer eine Brigade so groß wie eine Fußballmannschaft. „Das geht nur als Team", weiß Manfred Hölzl.
Doch für den erfolgreichen Abschluss braucht es auch noch einen perfekten Service. „Der Ball ist im Tor, wenn der Gast die Suppe abgeschmeckt und heiß, oder den Fisch sauber filetiert und schön garniert vor sich stehen hat."

In Konstanz' guter Stube

Wo bitte kann man in Konstanz noch bürgerlich essen ? – Wo bitte gibt es noch Konstanzer Spezialitäten, angefangen von eingelegten Felchenfilets bis Saure Nierle? – Und wo gibt es noch so was, dass man Leberle mit Bratkartoffeln, G'schmelzte Maultaschen oder auch Saure Kutteln in der ersten Reihe, direkt am See, auf der Speisekarten lesen kann?
Es ist schon ein besonderer Glücksfall, dass die Familie Hölzl, als echte Konstanzer, dieses historische Erbe pflegen. Beide: Das alte Kaufmannshaus, heute „Konzil" genannt, und die Konstanzer Küche.
„Wir haben viele Stammgäste, Konstanzer aber auch von weiter her, die genießen unser regionales Angebot", ist Manfred Hölzl sicher, der traditionelle Weg gehört zum „Konzil". „Viele lassen sich überraschen, schauen was wir auf der Tageskarte empfehlen und bestellen dann auch mal Fischsülze, Aal grün oder Innereien vom Kalb."
Für Feinschmecker ist es, wie in der guten alten Zeit. Man speist in den „Konzil Gaststätten", wie Sonntags in der guten Konstanzer Stube.

Gebratener Saibling

Loup de mer à kreolische Art mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Typisch Manfred Hölzl. Der Mann empfiehlt ein vollwertiges Gericht und verspricht es doch, als „schneller Teller" zu zaubern. Wichtig ist, wie bei jedem Profi, die Mise en Place. Halten Sie sich beim Einkauf genau an seine Liste, dann haben auch Sie ruck-zuck ein vollwertiges Mittagessen auf dem Tisch stehen.

Einkaufsliste, für eine Personen

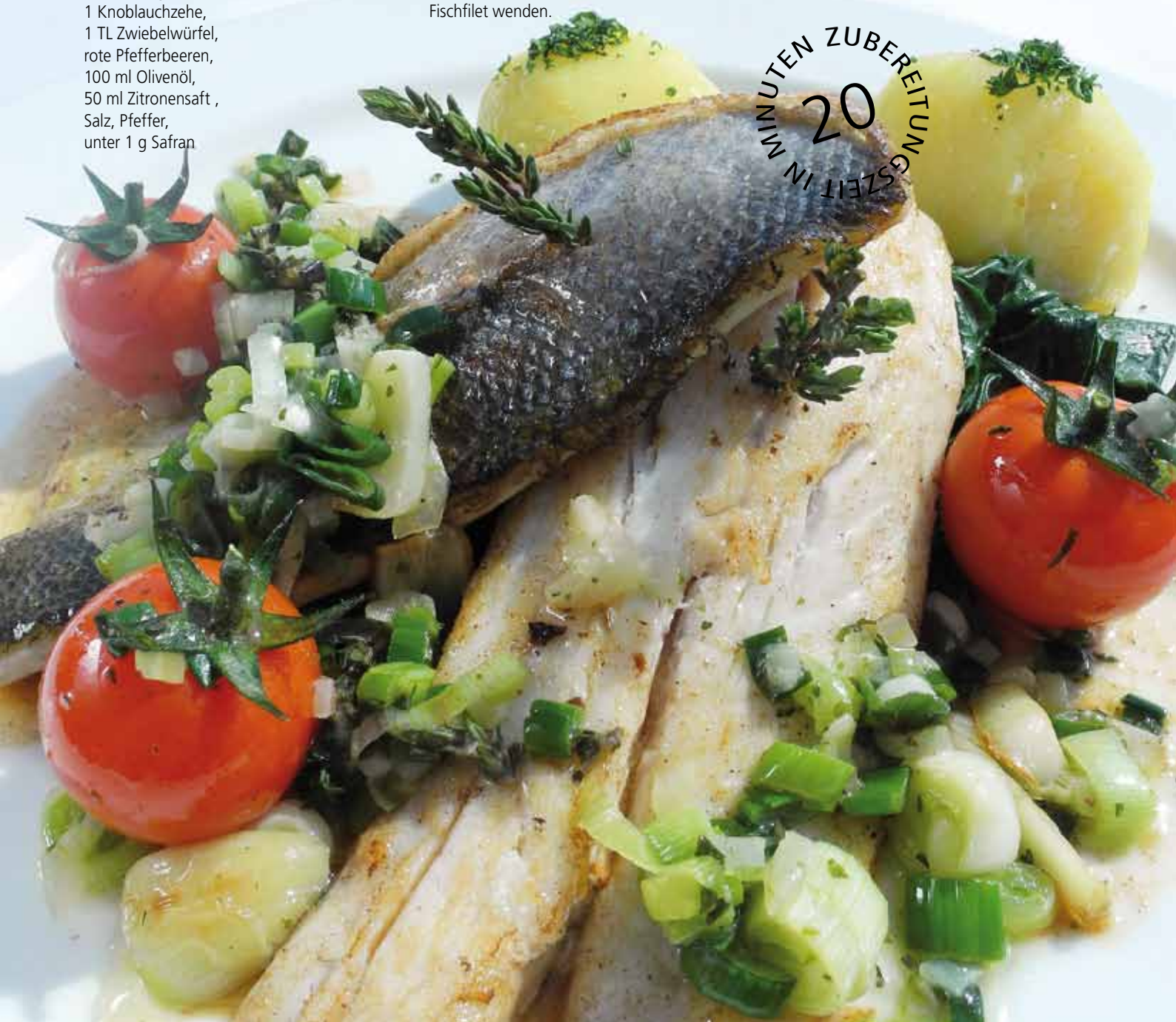
220 g Loup de mer Filet,
80 g frischer Blattspinat,
120 g Kartoffeln,
1 TL Zwiebelwürfel,
Muskat, Salz, Pfeffer,
Olivenöl,
Butter

Zutaten für das kreolische Dressing:
200 ml Weißwein
1/2 Frühlingszwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 TL Zwiebelwürfel,
rote Pfefferbeeren,
100 ml Olivenöl,
50 ml Zitronensaft ,
Salz, Pfeffer,
unter 1 g Safran

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit den Spinat waschen.
Für das kreolische Dressing etwa 100 ml Weißwein mit sehr wenig Safran kurz aufkochen. Zwiebelwürfel, den in Scheiben geschnittenen Frühlingslauch und fein gehackten Knoblauch in 100 ml Weißwein auch kurz aufkochen. Die aufgekochten Zutaten zusammen mit Zitronensaft und den roten Pfefferbeeren in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen das Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Loup de mer Filet mit Salz würzen und auf der Hautseite in einer mit Olivenöl erhitzten Pfanne langsam anbraten. Für den Spinat etwas Butter in eine Pfanne geben und die Zwiebelwürfel darin leicht glasig werden lassen, den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, das Fischfilet wenden.



Restaurant Mettnaustube
Gastgeber Familie Honold
Küchenchef Thomas Honold
Strandbadstraße 23
D-78315 Radolfzell
Tel. +49 (0) 7732 / 13644
www.mettnaustube.de

Küchen-Öffnungszeiten
Dienstag 17 bis 22 Uhr. Mittwoch bis Samstag 11.30 bis 14 und 17 bis 22 Uhr. Sonntag 17 bis 21.30 Uhr; Ruhetag Montag

Haus, Hof und Garten
Leger, hell und freundlich. So würde man gerne bei sich zuhause in seinem eigenen Wohnzimmer sitzen. Dazu der Wintergarten, ein Platz, mitten in der Natur der Mettnau. Im Sommer sitzt man auf der sonnigen Terrasse am Haus und genießt die untergehende Sonne.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke,
Schlemmer Atlas 1,5 Kochlöffel

Thomas Honold ist ein Fischflüsterer

Die „Mettnaustube" ist ein Traditionsrestaurant und bekannt für beste Bodenseefischvariationen. Diese Tradition pflegt auch Thomas Honold, nur manchmal ein bisschen anders. Denn was auch immer den jungen Küchenchef an kulinarischer Fisch-Exotik irgendwo auf dieser Welt am Gaumen kitzelt, übersetzt der Kerl in seine Muttersprache der Bodensee-Kulinarik. Über Bodensee-Sushi und Sashimi vom Kretzerfilet wundern sich seine Stammgäste längst nicht mehr. Sie greifen freudig zu!

„Unsere Fische aus dem Bodensee sind garantiert immer frisch, und stammen dazu aus einem absolut sauberen Trinkwasserspeicher", freut sich Thomas Honold über die Qualität der Felchen oder Kretzer aus dem See vor seiner Küchentür. „In jedes rohe Felchen, das mir unsere Fischer liefern, beiße ich bedenkenlos. Ein bisschen Salz auf das frische Filet – mehr braucht's nicht." Nicht ganz! Denn für seine Gäste bietet Thomas Honold mehr, viel mehr. Doch die Idee „Bodensee-Sushi" war geboren und ließ ihn nicht mehr los.
Lange Zeit wehte in Thomas Honolds Küche ein Hauch Asia. Nach seinen Fernostreisen durch Thailand oder Vietnam hatte er meist exotischste Gewürze mitgebracht, und damit seine Bodenseefische verfeinert. Doch Honold bleibt nicht stehen, seine Küche lebt mit ihm. Was immer ihm Schmackhaftes in der Vielfalt der kulinarischen Welt an den Gaumen kommt, will er auch seinen Gästen bieten. „Man muss dabei vorsichtig vorgehen", hat er erfahren, „der Spagat macht es aus, das Neue muss immer mit Altvertrautem serviert werden."
Deshalb bietet er Bodensee-Sushi mit leicht gebeizten Felchenfilets an. Felchen-Matjes sind in der „Mettnaustube" längst bekannt. „Man muss die frischen Fischfilets einfach ein bisschen marinieren, dann verlieren sie den Schrecken des rohen Fleisches." Wobei Honold selbst keine Bedenken hat: „Ich wüsste nicht wo es eine bessere Fischqualität zu kaufen gibt, als bei uns am See." Deshalb hat er im vergangen Jahr an einem Abend tatsächlich reinen Bodensee-Sushi angeboten: Nigiri vom Kretzerfilet, California Inside-Out mit Hecht oder Maki-Sushi mit Seesaibling.
Dieses Jahr wird er den Abend noch einige Male wiederholen. Die Gäste waren begeistert. „Wir in der Küche auch", schmunzelt Thomas Honold, alleine für einen Achtertisch mussten sie 144 Einzelteile zusammenfügen. „Das ist Arbeit. Ununterbrochen anrichten, da kann man nicht viel vorbereiten, alles muss total frisch sein." Und trotzdem, die Begeisterung der Gäste spornt ihn und sein Team, mit Maximilian Schindler, weiter an. Und auch Mutter Hannelore Honold war begeistert: „Wir haben Reis um die Wette gekocht."
Die hausgemachten Felchenmatjes und Sashimi vom Kretzerfilet mit Wasabi gehören heute zu der Standardkarte in der „Mettnaustube". Sie bietet einen reizvollen Einstieg in Honolds Kochkunst und beweist einmal mehr, wie herzhaft Bodenseefisch schmeckt.

Kochkunst die in die Tiefe geht

Auf Thomas Honold und seine Küchencrew ist Verlass! „Kochkunst die in die Tiefe geht" schreibt er selbstbewusst über seine Speiskarte. Dabei will er nicht mehr sagen, als dass in der „Mettnaustube" mit Herz und Verstand gekocht wird. Denn die Familie Honold hat schon immer auf den sachgerechten Umgang mit den Lebensmitteln gesetzt. Fischfilets werden hier nie zu großer Hitze ausgesetzt, oder Gemüse wird nur schonend gedünstet.
Die Abendkarte wechselt jede Woche, obligatorisch ist die legendäre Fischsuppe; die Vorspeisen reichen von Oktopus gegrillt, mit Salatbouquet, oder Variation von Meeresfrüchten auf Tagliatelle.
Die Hauptgänge werden angeführt von Fisch: Variation von Meeresfischen gebraten auf Linsencurry; Fisch Kreolische Art; Sashimi von Bodenseefischen; Fischteller „Mettnau" Variation vom frischen Fang. Oder Fleischbeispiele: Kalbsleber gebraten "Berliner Art"; Filetsteak Surf and Turf vom Grill mit Oktopus gebraten, oder auch mal Lammragout mit orientalischen Gewürzen.

Hausgemachte Felchenmatjes und Sashimi vom Kretzerfilet mit Wasabi auf Fenchelorangensalat mit eingelegtem Ingwer

Bodenseefelchenfilet mit Saisongemüse

Leicht zu allen Jahreszeiten – und schmackhaft nach See. Thomas Honold hält sich an das vorgegebene Zeitfenster. Selbst während die Auflaufform im Backofen steht, hat der Meister-Koch Zeit für seine Gäste. Dazu kommt: Der Einkauf macht Spaß. Nehmen Sie einfach Gemüse, das Ihnen schmeckt. Honold: „Wenn es Spargel gibt nehmen wir Spargel, wachsen Pilze - gibt es Pilze.

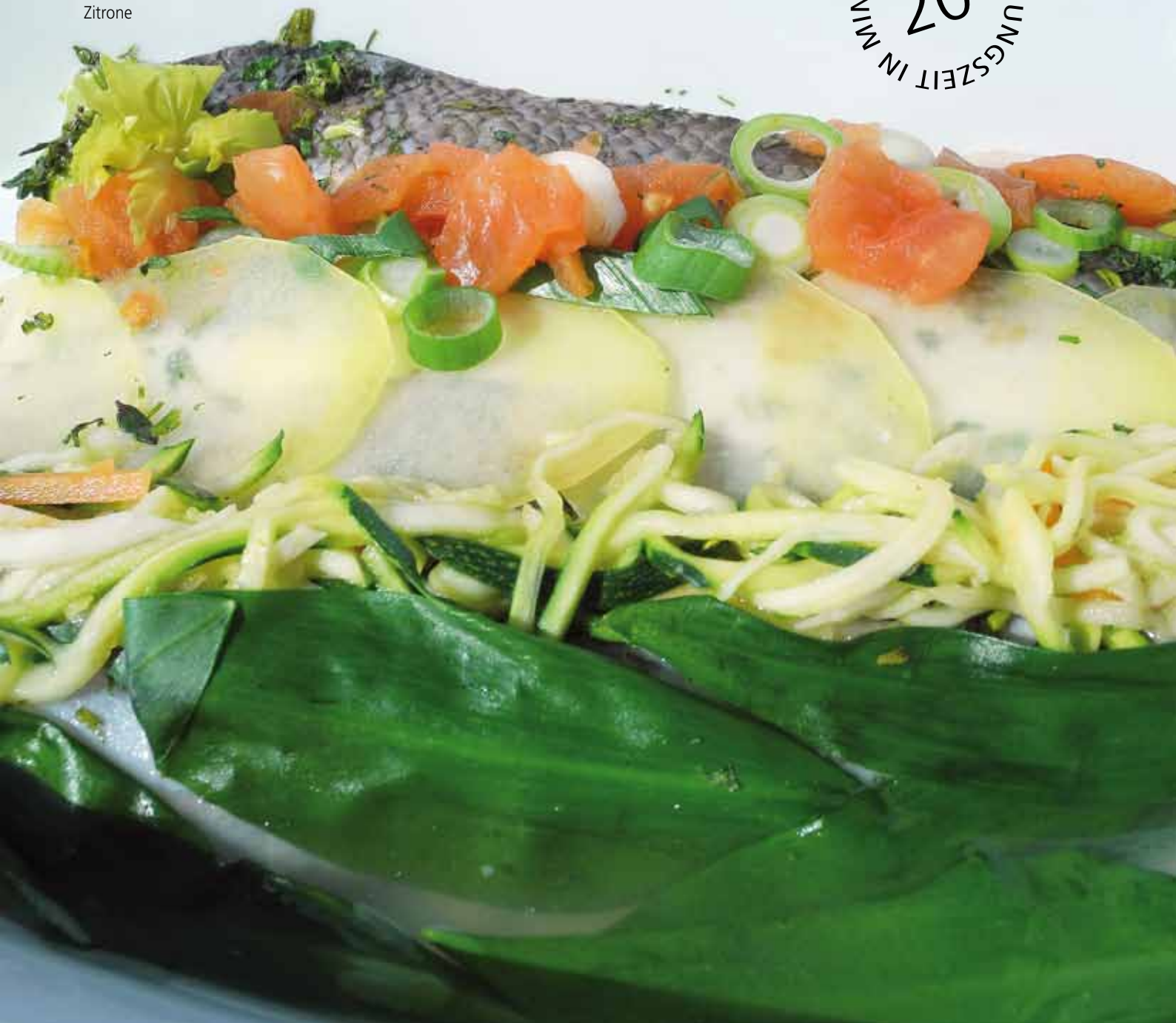
Einkaufsliste, für vier Personen

700 g Bodenseefelchenfilet,
100 g frischen Bärlauch,
1 Karotte,
200 g Sellerie,
1 große Stange Lauch,
3 große Kartoffeln,
1/4 Liter Weißwein,
1/4 Liter Fischfond,
50 g Butter,
Salz, Pfeffer,
Kräuter,
Zitrone

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Felchenfilets säubern, mit Zitrone säuern und salzen, in eine Auflaufform neben einander legen. Karotte, Sellerie, Lauch und Bärlauch säubern und schälen, in Streifen schneiden und auf den Felchen gleichmäßig verteilen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Reihe als letzes drauf geben. Mit dem Weißwein und dem Fischfond angießen, Butter, Pfeffer und Kräuter nach Wahl hinzugeben. Im Backofen mit Dampf 8 Minuten garen.

20 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT



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

Küchen-Öffnungszeiten
Mittwoch und Donnerstag ab 18 Uhr. Freitag, Samstag und Sonntag 12 bis 14 und 18 bis 21 Uhr;
Ruhetag Montag und Dienstag

Haus, Hof und Garten
Wirtshauskultur vom Feinsten! Eine alteingesessene Dorfwirtschaft. Am Stammtisch wird ein anständiger Wurstsalat serviert, an den weiß eingedeckten Tischen gegrillte Dorade oder frische Artischocke. Ort der Geselligkeit und des Genusses – und das am Rande des Randen. Welch ein Glück für Feinschmecker. Hier stimmt noch die heile Welt des Dorfgasthauses der 50er Jahre. Auf der Terrasse sitzt man mitten im Ort und darf über die wenigen Autos staunen.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke, Feinschmecker 1 F,
Varta 2 Diamanten, Aral Schlemmer Atlas 2 Bestecke,
Gusto 5 Pfannen

Wiechs am Zuckerhut

Wenn es um den guten Geschmack geht ist Egbert Tribelhorn keine Arbeit zu viel. Seine längst legendären Ravioli füllt er nur mit selbstgemachter Farce, seine Meeresfische kauft er auf dem Markt am Stück ein und filetiert sie selbst – „Der beste Italiener am Randen!", spaßen Gourmets. Doch manchmal dürfen die Gäste bei Egbert Tribelhorn auch wie am Zuckerhut genießen. Meistens nach seinen Brasilienbesuchen.

Der Weg nach Wiechs am Randen lohnt sich für Feinschmecker immer. Egbert Tribelhorn hat aus der „Sonne" seiner Eltern ein Gourmettreff gemacht, der längst kein Geheimtipp mehr ist. Feinschmecker, die zu ihm auf den Randen pilgern, können sich auf eine verführerische Speisekarte verlassen. Tribelhorn setzt das Gesetz des deutsch-amerikanischen Architekten Ludwig Mies van der Rohe auf seinen Tellern um. „Was zählt ist der Geschmack und nicht mehr!", ist das Credo des Küchenchefs, „dabei darf der Gaumen nicht überfordert werden. Drei Geschmacksrichtungen, mehr nicht!" Zum Beispiel geschmortes Kalbsbäckle: Da ist der Geschmack des geschmorten Fleischs, Olivenöl und Limone. Das sind drei miteinander harmonierende Komponenten; geschmackvoll, labend und säurehaltig. Oder seine Kokos-Currysuppe. Ein ausgeglichenes Miteinander von der Kokosnuss, scharfem Chili und fruchtigem Apfel. „Ich gehe immer von mir, meiner Lust und meinem Geschmack aus", urteilt Tribelhorn. Eine verlässliche Zunge, die jedes Gericht das über den Pass geht abschmeckt.
Auch Feijoada, das brasilianische Nationalgericht. Tribelhorn grinst verschmitzt. „Ich war gerade wieder in Brasilien, da bringt man den Gästen etwas mit." Schwarze Bohnen, eingekochte Fleisch– und Räucherwurst, scharfe Pfeffersoße (Molho de pimenta), angeröstetes Maniokmehl (Farofa), brasilianischer Grünkohl (Couve a mineira) und gekochter Reis das sind die Grundelemente des Sonntagsessens in Rios Armenviertel. Natürlich verfeinert Tribelhorn das Arme-Leute-Essen. Statt minderwertiger Schweinefüße nimmt er hochwertiges, gerauchtes Bauchfleisch, statt einfacher Würste spanische Chorizo. Aber auch dabei versucht Tribelhorn seinem geschmackvollen Drei-Klang treu zu bleiben. „Gerade die bodenständige Küche in jedem Land beweist, dass große Küche nicht von Firlefanz lebt. Die einfachen Gericht haben über Generationen Bestand. Warum wohl?", fragt Tribelhorn und gibt die Antwort selbst: „Weil es schmeckt. Klar und eindeutig." Dies hat den Jungkoch vom Randen an der Tessiner Küche begeistert. Die Schlichtheit der Gerichte ist seine Finesse geblieben.
Dafür sorgt er auch mit seiner eigenen Art der Zubereitung der Feijoada. Einen kräftigen Grundgeschmack schenkt dem Bohneneintopf das lange Köcheln des gerauchten Fleischs und der Würste. Schärfe bringen Zwiebeln, Knoblauch und Koriander in der zusätzlich gereichten Vinaigrette. Seinen dritten Geschmacksklang spielt Tribelhorn dem Eintopf dank Orangenfilets zu.
Der Mann ist ein Meister der Aromen. Er zaubert aus dem Arme-Leute-Essen einen geschmackvollen Eintopf. Doch dieser steht in der „Sonne" nur bei extremem Fernweh des Küchenchefs auf der Karte. Denn Wiechs liegt am Randen, und eben doch nicht am Zuckerhut.

Wirt, Küchenchef und Berater

Egbert Tribelhorn ist ein Einzelkämpfer. Trotzdem nimmt der Mann sich zweimal die Woche Zeit und geht selbst auf die Märkte der Region. Dort kauft er frisch ein, auch den Meeresfisch. Die Klassiker sind Ravioli gefüllt mit raffinierten Zutaten; gebratene Poulardenbrust; kräuterwürzige Orecchiette; Wildvariationen vom Reh oder Wildschwein; Saibling mit Zitronengrassauce und hausgemachten Nudeln; Steinbeißer in Olivenöl und Kräuter aus dem eigenen Garten.
Geschickt verbindet Tribelhorn die Angebote seines 7-Gang-Menüs mit den À-la-carte-Speisen und lässt den Gast daraus sein 5-Gang-Menü selbst zusammenstellen. Das vegetarische Angebot ist übersichtlich gehalten, auch diese Empfehlungen sind absolut erntefrisch und somit in der „Sonne" letztendlich nur mündlich ausführlich. „Ich bin der Wirt, der Küchenchef und gehe zu meinen Gästen um sie zu beraten, was ich ihnen persönlich zusammenstellen darf." Denn in Tribelhorns Frischeküche wechseln die Angebote schneller, als dass die Speisekarte aktuell mithalten könnte…

Feijoada – brasilianischer Schwarzer Bohneneintopf nach Tribelhorns Art

Kabeljaufilet in Orangensaft pochiert

Der Geschmack von Ingwer, Chili und frischer Orange verführt den Genießer in die Karibik. Dabei ist der verlockende Teller schnell angerichtet. Egbert Tribelhorn meint 10 Minuten. Aber auch 15 Minuten ist der Teller wert – und mit Reis auch gerne 20. Es lohnt sich!

Einkaufsliste, für zwei Personen

300 g Kabeljaufilet
Saft von 2 Orangen
8 grüne Spargelstangen
1 Tasse Reis
1 Schalotte
1 Chilischote,
1 Knoblauchzehe,
Salz, Pfeffer,
Olivenöl,
etwas Butter

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Zuerst den Reis aufstellen und leicht köcheln lassen.
Das untere Drittel der Spargel schälen und diese in Salzwasser 6 Minuten kochen. Nebenbei die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlieren und in Olivenöl ganz kurz anbraten. Filets sobald sie braun sind aus der Pfanne nehmen und die in kleine Würfel geschnittenen Schalotten, Knoblauchzehe und Chili in der Pfanne andünsten lassen, dann mit Orangensaft ablöschen. Darin die Fischfilets 5 Minuten ziehen lassen.
Die Spargelstangen abgießen, kurz in Butter glasieren. Die Orangensaftsauce ebenfalls mit Butter etwas montieren – und die Teller anrichten.

15 ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN

Ristorante Pinocchio
Gastgeber Sylvia und Maurizio Canestrini
Küchenchef Maurizio Canestrini
Untere Laube 47
D-78462 Konstanz
Tel. +49 (0) 7531 / 15777
www.pinocchio-konstanz.de

Küchen-Öffnungszeiten
täglich 12 bis14.30 Uhr und 18 bis 24 Uhr.
Sonntag von 17 bis 23 Uhr; Ruhetag keinen

Haus, Hof und Garten
Man tritt ein – und lässt den Lärm der Laube vor dem Gastraum. Bruchsteinwände, weiße Tischdecken, perfekt eingedeckte Tische, dunkle Holzstühle – der Duft eines toskanischen Landhauses weht um die Nase. Wer sich dann noch auf der kleinen Terrasse zum Obermarkt, neben Lorbeer- und Haselnussbäumen niederlässt, fühlt sich wie in einem Gässchen in Florenz.

Auszeichnungen
Mitglied der Chaine de Rotisseurs,
Varta 2 Diamanten,
Schlemmer Atlas 2,5 Kochlöffel,
Feinschmecker 1 F Sonderausgabe „Die 250 besten Italiener Deutschlands / Restaurants",
Savoir Vivre „Die 150 besten Italiener Deutschlands 2000"

„Handarbeit ist die Grundlage der italienischen Küche!"

Über die Frage lacht Maurizio Canestrini laut. Wie viel Handarbeit die italienische Küche erfordert? „Handarbeit ist die Grundlage der italienischen Küche!", stellt er klar. Schließlich hat er bei seiner Mutter schon vor fast einem halben Jahrhundert die Kniffe der Küche seiner Heimat kennen gelernt. Küchengeräte, wie heute in vielen Restaurantküchen, kannte sie nicht. Und auch Maurizio verzichtet noch heute auf High-Tech-Geräte oder gar Fertigprodukte.

In der Küche des Pinocchio werkeln fünf Köche von morgens bis abends. „Alles Handwerker", sagt Maurizio Canestrini stolz, „wir machen alles selbst. Jeden Morgen zuallererst die täglich frische Pasta." Nudeln aus der Tüte, unvorstellbar!
„Wenn man der beste Italiener der Stadt sein will, muss man alles selbst machen", beweist Junior Michelangelo Canestrini den gleichen Ehrgeiz wie sein Vater Maurizio, „sonst würde man sich nicht unterscheiden." Mit Stolz erzählt Michelangelo, der seit zwei Jahren im Service des „Pinocchio" arbeitet: „Papa hat schon immer täglich jede Nudel selbst gemacht, ob Tagliatelle oder Ravioli." Seine Gäste verlassen sich auf die Frischeküche der Canestrinis. Bei den Feinschmeckerabenden der „Konzil Köche" zeigt der Maestro immer wieder seine Fertigkeiten öffentlich. Dabei dreht er die Pasta zu dünnen Scheiben durch die Nudelmaschine und füllt die Ravioli mit allerhand italienischen Köstlichkeiten.
Bekannt ist Maurizio auch als Fischkoch, aber zu den Spezialitäten der Küche der Emilia-Romangna und der Toskana gehören auch Fleischgerichte. Zum Beispiel „Coniglio Ripieno alla Toscana". Dabei ist die Füllung des Kaninchens der besondere Kick. Küchenarbeit geht Maurizio nicht aus dem Weg. „Nur so schmeckt es", sagt er und macht sich daran die Füllung selbst zusammenzustellen: Dafür backt er zunächst einen kleinen Eierkuchen und füllt diesen mit Spinat und Semmelbrösel. Spinat und Ei ist ein Klassiker in allen Küchen, die festen Brösel sorgen für einen herzhaften Biss. Maurizio nimmt die gefüllten Pfannkuchen und legt sie in das Kaninchen. Nebenbei köchelt auf dem Herd die Kaninchensauce. Aus Kaninchenkarkassen, Knochen und Wurzelgemüse kocht er die Jus. Mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch und einigen typischen Kräutern seiner Heimat schmeckt er sie ab. „Sie muss schmecken wie zu Hause", sagt der Maestro und gibt noch etwas Pfeffer hinzu, dass die Zunge den herrlichen Geschmack aufnehmen kann. Viel Handarbeit erfordern in einer echten italienischen Küche auch die Beilagen. Denn ohne Verdure, Gemüse, geht in Italien gar nichts. Und dass die grünen Bohnen, die Maurizio zu seinem Kaninchen serviert frisch sind, ist für ihn selbstverständlich. Tiefkühlkost, oder gar Bohnen aus der Dose, das gab es auch bei seiner Mutter nie! Und Maurizio kocht jedes Gericht, als wollte er an sie erinnern, ganz traditionell. Auch das Kaninchen schmort er sanft in seiner eigenen Sauce. Dabei bekommt die Füllung einen ganz besonderen Geschmack. Das ist wahre, italienische Gastfreundschaft: Wenn's in Konstanz schmeckt, wie zu Zeiten Klein-Maurizios in der Emilia-Romangna und Toskana.

Cucina tradizionale

„Meine Gäste sind die Freunde des Hauses, also koche ich für sie, was ihnen schmeckt." Schöner kann man italienische Gastfreundschaft nicht beschreiben. Maurizio Canestrini will nicht schnell kochen, sondern gut, am liebsten sehr gut. Jedes seiner Gerichte kostet Arbeit, aber nur Spaghetti kochen und in Tomatensauce rühren, ist seine Art nicht. 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. – Sie haben die Wahl, je nach Saison. Michelangelo Canestrini, der Sohn des Hauses, berät Sie gerne…

Coniglio Ripieno alla Toscana -
gefülltes Kaninchen Toskanische-Art

Pasta a la Maurizio

Maurizio Canestrini macht immer und alles frisch. Auch ein Gericht in 12 Minuten, so lange wie es für Hobby-Köche zu Hause dauert, ihre Spaghetti zu kochen. In der Erinnerung hat er das Rezept, das seine Mutter immer, wenn es pressierte, den Lastwagenfahrern schnell zubereitete. Wie es heißt? „Non lo so." – Nennen wir es nach Maurizio.

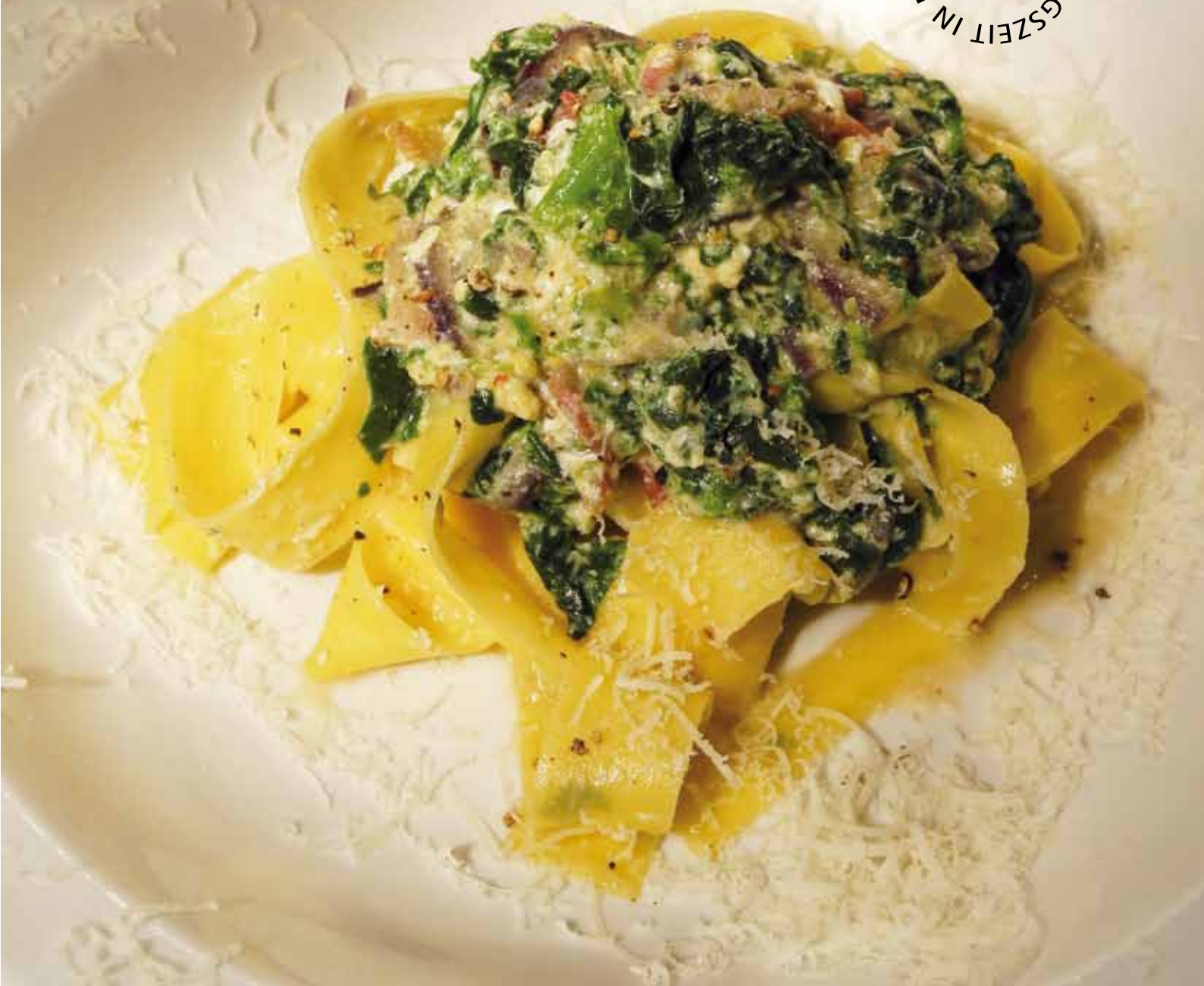
Einkaufsliste, für vier Personen

500 g Spaghetti „De Cecco",
250 g Bauchspeck,
4 Eier,
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
Olivenöl,
Gemüsebrühe,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Blattpertersilie

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 12 Minuten

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen. Olivenöl in eine Pfanne geben, die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel und den in dünne Scheiben geschnittenen Bauchspeck anrösten, gepresste Knoblauch dazugeben, mit etwas Gemüsebrühe oder Wasser ablöschen, schwenken und die verquirlten Eier einschlagen, mit einer Gabel das Ei unter Zwiebeln und Speck cremig schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Spaghetti abgießen und in der Pfanne unterheben, mit Blattpetersilie verfeinern.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN 12



Feinschmecker Abend der Konzil Köche

Konstanz Untersee Hegau

SÜDLAND KÖCHE AUSGEZEICHNET 2012

Konzil Konstanz
Dienstag, den 6.11.2012
ab 18.30 Uhr

Kreation Martin Baumgärtel

Eintritt 42,- Euro · Eintrittskarten bei Ihren Köchen, der Tourist-Info Konstanz und über die Ticket-Hotline 0172 7421533

Landhaus Waldfrieden
Gastgeber Christine und Markus Sibold
Küchenchef Markus Sibold
An der B 314
D-78250 Tengen
Tel. +49 (0) 7736 / 232
www.landhaus-waldfrieden.de

Küchen-Öffnungszeiten
Mai bis September Mittwoch bis Sonntag 12 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr, Dienstag ab 17 Uhr;
Ruhetag Montag ganztägig und Dienstag bis 17 Uhr geschlossen;
Oktober bis April Mittwoch bis Sonntag 12 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr;
Ruhetag Montag und Dienstag

Haus, Hof und Garten
Vor dem Fenster schnattern die Gänse, im angrenzenden Wald schielt der Fuchs lechzend zum Gasthaus, drinnen staunen die Gäste über das einmalige Panorama: Der Blick reicht über die Hegauberge, die Vulkanlandschaft, bis zu den Schweizer Alpen. Man will von diesem Blick nicht ablassen, obwohl der Lammbraten längst duftend auf dem Tisch steht.
Noch schwerer fällt es den Gästen auf der Terrasse.

Was über den Pass geht muss nach unserer Küche schmecken!

Mach's lieber gern – s'geht leichter! Markus Sibold ergänzt die alte Lebensweisheit mit seiner ihm eigenen Freude an der Arbeit: „Ich will es gar nicht anders. Ich muss am Sonntagmorgen ab 7 Uhr in meiner Küche stehen. Das mache ich gerne, auch manchmal bis abends 23 Uhr. Das muss man mögen! Kurz vor dem Mittagstisch schnell Tüten aufreißen oder Dosen öffnen, dafür bin ich nicht Koch geworden." Sibold ist ein Küchenchef der alten Schule. Arbeit für den guten Geschmack scheut er nicht.

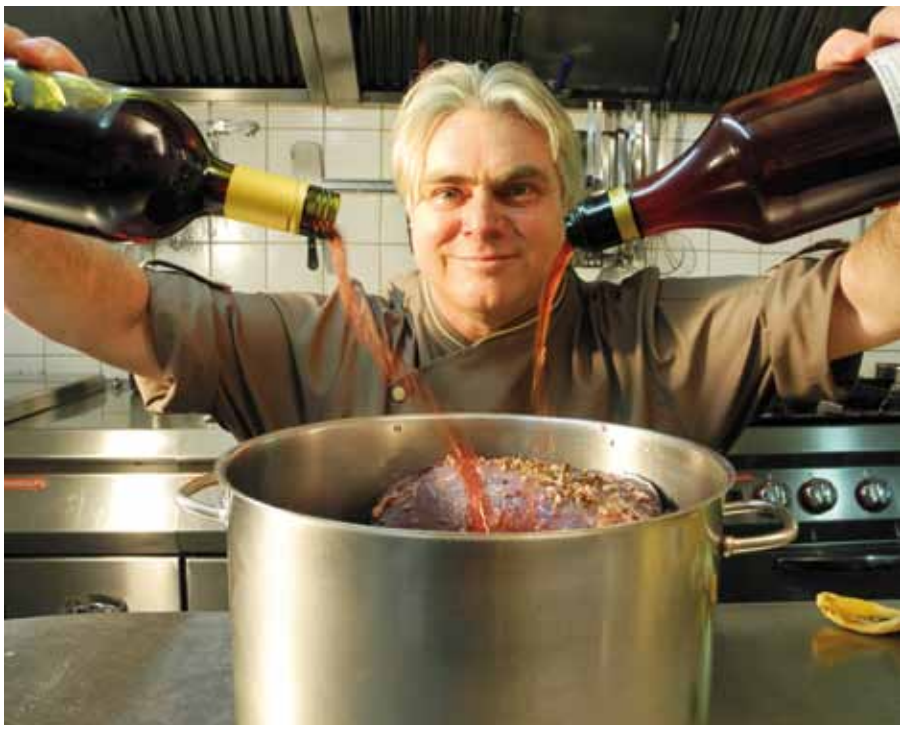
Markus Sibold kocht, wie er es gelernt hat. Fertigprodukte - und sind sie rechnerisch noch so betriebswirtschaftlich überzeugend - kommen ihm nicht in die Küche. „Man muss logistisch vorausschauen und zum Beispiel den Saucenfond unter der Woche ziehen, wenn man Zeit hat, oder die Spätzle schaben, bevor die Gäste bestellen." Für Sibold kein Problem. Eier, Mehl, Salz und Muskat – mehr findet sich nicht in seinen Spätzle. Wenn sie ausgehen macht er neue, stellt sie parat und erst auf Bestellung werden sie in Butter geschwenkt und goldgelb serviert. „Wo ist das Problem", lacht er, „es ist doch traurig, wenn ein Koch in unserer Region nicht mehr seine Spätzle selber macht."
Sibold kocht in seiner selbstgeschaffenen Traditions-Oase. Während in vielen Küchen im Land der Trend zu raffinierten Convenience Einzug hält, lässt er sich selbst noch Rehe, Wildschwein oder Lamm am Stück liefern. Gerade hat er zu Ostern drei Ziegen bekommen. Die zerlegt der Mann professionell wie ein Metzger. „Das gehört zu unserem Handwerk", beschwört er fast den Zerfall der Handwerkskunst seines Berufs, wie er ihn noch erlernt hat. Nebenbei ist Sibold in einem Prüfungsausschuss für angehende Köche. Er schüttelt resigniert seinen Kopf. „Die dürfen sie heute lieber nicht mehr fragen, wie man einen Hüftknochen ausbeint." Für Sibold unvorstellbar, die Fleischstücke tiefgekühlt und abgepackt geliefert zu bekommen.

Seine Frau Christine ruft ihm eine Bestellung zu, er raspelt Bergkäse in das Eigelb, wendet darin ein Kalbfleischstück aus der Nuss und legt es in eine heiße Pfanne. „Unser badisches Piccata", strahlt er, „Parmesan ist mir zu scharf." Dann wendet er das Kalbfleischstück in dem Ei und legt es in die Pfanne. „Kann man auch fertig kaufen", weiß er, „schmeckt aber längst nicht so gut." Davon ist er zutiefst überzeugt. „Wie soll es denn auch schmecken? Mit Fertigpanade?", schüttelte Sibold verständnislos den Kopf und gibt in eine weitere Pfanne eine Portion seiner eben geschabten Spätzle und lässt sie leicht in Butter brutzeln.
Markus Sibold kocht mit Leidenschaft, für ihn zählt: „Alles was über den Pass geht muss nach unserer Küche schmecken!" Längst ist seine Handschrift zum Markenzeichen des Restaurants geworden. „Ich bin ein klassischer Handwerker", stapelt er tief. „Ich bin kein Freund von an und zu. Wir kochen traditionell, einfach handwerklich und sauber."
Für das Kalbs-Piccata muss er noch die Sauce anrichten. Schnell hat er eine kleine Schalotte geschnitten, gibt sie in eine weitere Pfanne, einen Löffel seines Saucenfonds darüber, reduzieren, etwas Rahm dazu, abschmecken und den Teller anrichten. „Ist doch alles kein Hexenwerk", sagt er, und man spürt, dem Mann macht es wirklich Spaß, auch unspektakuläre Teller schmackhaft, ganz traditionell zu servieren.

Wie in der guten Zeit

Restaurants wie der „Waldfrieden" gehören für Gourmets unter Denkmalschutz gestellt. Doch wie soll das gehen? Die Qualität steht und fällt mit den Gastgebern Christine und Markus Sibold, ein Wirtspaar, wie aus dem Märchenbuch einer anderen Zeit. Nicht umsonst sitzen schon am Mittag die Gäste, zum Teil aus ganz anderen Regionen, am Tisch und lesen mit kulinarischer Vorfreude die Tageskarte. Es hat sich längst herumgesprochen, Markus Sibold kocht wie früher nur die Großmutter in bürgerlichen Haushalten an Sonntagen: Gefüllte Kalbsbrust mit Spätzle, Rindsrouladen in Spätburgundersauce, Kaninchen mit Pilzen, geschmorter Lammrücken oder gebratene Lammleber, Entenbrust oder Gänsebraten aus eigener Zucht. Dazu Gemüse nach der Erntefolge der Bauern der Region: im Frühjahr Spargel und Morcheln, im Sommer Reichenauer Gemüse, im Herbst Pilze und im Winter Wurzelgemüse. Der Weg hinauf zum „Landhaus Waldfrieden" lohnt sich für Feinschmecker immer. Sibold kocht nach den althergebrachten Grundsätzen der klassischen Küche. Der Mann benötigt keine Geschmacksverstärker oder Convenience, im Gegenteil, dies alles lehnt er aus abgrundtiefer Überzeugung ab.

Badisches Piccata m. handgeschabten Spätzle u. Gemüse



Blauer Affe
Gastgeber Petra und Michael Noll
Küchenchef Michael Noll
Sernatingenstraße 16
D-78351 Bodman-Ludwigshafen
Tel. +49 (0) 7773 / 938373
www.blauer-affe-ludwigshafen.de

Küchen-Öffnungszeiten
täglich 11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr;
Ruhetag Oktober bis Juni Dienstag

Haus, Hof und Garten
Gemütlicher geht's nicht mehr. Der „Blauer Affe" ist in zwei Gastzimmer aufgeteilt. Rechts Theke und Stammtisch, links etwas vornehmer, mit weißem Tischtuch und nobel eingedeckt das kleine Restaurant. Die Gäste sind wie das Wirtspaar. Unkonventionell und unkompliziert. Vor dem Haus gibt es einige Sitzplätze. Im Sommer flanieren die Seegäste vorbei.

Nur feinste Zutaten und viel Zeit

Seine Stammgäste zählen ihn zu den besten Köchen der Region, auch ohne große Auszeichnungen. In seinem kleinen Restaurant, kehrt bei ihm ein, wer gut essen will. „Darauf bin ich stolz", gibt Michael Noll zu, gleichzeitig schiebt er das Kompliment seinen Lebensmitteln zu. „Ich spare weder an den Grundprodukten noch am Wein", sagt er und: „Vor allem nicht an Zeit." Denn davon ist Noll überzeugt: „Gut kochen kann jeder, man muss sich nur Zeit nehmen, viel Zeit."

„Gut Ding will Weile haben!" – dahinter verbirgt sich für Michael Noll der Erfolg aller Rezepte. Zum Beispiel sein Sauerbraten. Volle zwei Wochen lässt er die Rindfleischstücke aus der Nuss in der Marinade liegen. „Ich mag es nicht, wenn der Sauerbraten nur zur Hälfte ein Sauerbraten ist." Damit das Fleisch sich richtig voll saugen kann, mit feinstem Spätburgunder, herbem Weinessig und vielen Gewürzzutaten, lässt er das Fleisch volle zwei Wochen darin ruhen. „Was machst du dir denn für eine Arbeit?", hat ihn mal ein Kollege gefragt. „Sauerbraten kannst du fix und fertig kaufen", echauffiert sich heute noch Michael Noll. Er aber blieb seiner Vorgehensweise treu. „Damit der Braten so schmeckt, wie ich ihn mag", winkt er energisch ab, „auch wenn sich das betriebswirtschaftlich vielleicht nicht rechnet. Meine Gäste müssen wissen: Beim Nolli schmeckt's anders!"

Nolli nennen ihn seine Freunde. Wer bei ihm öfter einkehrt, zählt bald zu seinem Feinschmeckerkreis. Man staunt, wer sich alles im „Blauer Affen" in Ludwigshafen trifft. Selbst Sterneköche lassen sich bei Nolli sehen, obwohl die Kritiker des Michelins vermutlich noch nie von ihm gehört haben. Doch wohl fühlen in seinem kleinen Restaurant würden sie sich sicherlich auch. Nur der Selfmade-Koch hat eben einen etwas anderen Lebenslauf. Dafür kocht er heute klassischer, als manch ein Profi der Neuzeit. Denn wie man ein „Self-Cooking-Center" bedient weiß Noll nicht, dafür aber, wie man traditionell zum Sauerbraten eine herzhafte Sauce macht, und Serviettenknödel von Hand. „Auch dafür nehme ich mir die nötige Zeit und schnipple das Brot und frische Kräuter klein, schlage Eigelb hinein und hebe das Eiweiß später extra darunter." Knödel-Croutons zaubert er am Schluss aus dem Serviettenknödel. „Die mache ich frisch auf Bestellung. Schwenke sie in der Pfanne in Butter an – so schmecken sie fantastisch."

„Wenn alle Köche Knödel aus der Tüte machen, dann mache ich sie bestimmt noch so, wie sie schon meine Mutter gemacht hat. Anders will und kann ich nicht", bleibt Michael Noll dem Handwerk der Köche treu.

Noll ist ein fröhlicher Zeitgenosse, er lacht viel und gern. Doch beim Thema Kochen hört für ihn der Spaß auf. „Das heißt", korrigiert er sich, „mir macht das Kochen ja Spaß! Aber richtig Kochen." Das beweist er mit einer weiteren Zutat: Ein raffiniertes Kirsch-Chutney hat er zu seinem Sauerbraten kreiert. „Mir fehlte noch ein Kontrast auf dem Teller", sagt er, „Sauerbraten und Sauerkirsch. Ich habe es ausprobiert, mit Portwein und Orangenschalen das Kirsch-Chutney verfeinert. Das passt, das widerspricht sich und harmoniert doch – wunderbar!" „Ich sag doch", wiederholt er, „man muss sich halt Zeit nehmen, viel Zeit."

„Ich koche würzig!"

Michael Noll kocht grad so, wie es ihm schmeckt. Man kann dem Küchenchef des „Blauer Affen" nicht vorwerfen, dass er es allen recht machen will, und dann doch nichts G'scheites auf den Teller bringt. Denn der Mann ist, wenn es um guten Geschmack geht, zu wenigen Kompromissen bereit. „Ich koche würzig", sagt er, und bereitet in seinem kleinen Restaurant jeden Teller so zu, wie es ihm selbst schmecken würde. Er will sich von den 08/15 Restaurants abheben, und das tut er auch. „Wenn bei allen das Steak gleich schmeckt, dann will ich ein etwas anderes bieten." Dry-Aged-Steak, ist sein Tipp. „Herzhaft und zart, wie kein anderes Fleisch."

Einen besonderen Tagestipp gibt es immer. Meist international, oft ein Hauch mediterran, am liebsten mallorquinisch. Da Noll sich täglich von den Marktangeboten leiten lässt, ist seine Küche saisonal, am liebsten mit spanischen Rezepten. Und doch erinnert er sich auch gerne an die Küche seiner Großmutter und bietet bodenständige Gerichte, wie Rehrücken, Wildschweinbraten oder einfach Schweineschnitzel mit Brägele.

Sauerbraten mit Serviettenknödel-Croutons und Sauerkirsch-Chutney

Lammleber in Balsamico

„Schneller Teller" – Michael Noll hält sich daran, mit einem Baguette servieren Sie sein Gericht locker in der Viertelstunde. Mit Salat oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, dauert es unwesentlich länger und dann haben Sie ein vollständiges Mahl.

Einkaufsliste, für zwei Personen

400 g frische Lammleber geschnetzelt,
1-2 Schalotten gewürfelt,
150 ml dunkler Balsamico,
150 ml frische Sahne,
1 Zweig frischer Rosmarin, Salz, Pfeffer,
Zucker, Petersilie, Butterschmalz zum Braten

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Lammleber in heißem Fett anschwenken, anschließend die gewürfelten Schalotten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Leber mit Balsamico ablöschen, Sahne und Rosmarin zugeben und das Ganze 3-5 Minuten sämig kochen. Zum Schluss mit etwas Zucker abschmecken.
Die Leber auf vorgewärmte Teller mit frischer Petersilie anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN 15

Gasthaus zum Adler
Gastgeber Sandra und Jürgen Veeser
Küchenchef Jürgen Veeser
Leonhardstraße 29
D-78333 Stockach-Wahlwies
Tel. +49 (0) 7771 / 3527
www.adler-wahlwies.de
info@adler-wahlwies.de

Küchen-Öffnungszeiten
Dienstag ab 17.30 bis 22 Uhr, Mittwoch bis Sonntag
12 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr;
Ruhetag Montag und Dienstagmittag

Haus, Hof und Garten
Das traditionelle Hotel lädt zunächst in ein heimeliges, mit hölzerner Wandverkleidung und Stammtisch eingerichtetes Wirtshaus. Erst wer das Nebenzimmer betritt, und von dort in den Festsaal schaut, erkennt das moderne Kleid des alten „Adler". „Das Besondere an unserem Hecker-Saal", wirbt Jürgen Veeser, „wir können über 150 Gäste auf einmal bewirten." Die zwei sonnigen Terrassen bieten Platz für je 60 Gäste.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke, Varta 1 Diamant, Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel, zählt laut Feinschmecker 2012 zu den 450 besten Landgasthäuser Deutschlands

Jürgen Veeser kocht unbändig gern – und alles!

Der „Adler" ist ein Landgasthof, wie man ihn in jedem Ort gerne sehen würde. Stattlich steht er seit Jahrhunderten mitten im Hegaudorf Wahlwies. Sandra und Jürgen Veeser sind die Wirtsleute, fast wie in einem Märchen. Schweinerückensteak unter der Kruste, geschmorte Ochsenleiter oder Bodenseefische sind ihre Klassiker. Doch Jürgen Veeser winkt ab: „Das koche ich alles gerne, esse ich auch gerne, aber manchmal muss es was ganz anderes sein." Dann erinnert sich der Wirt an die Vielfalt der kulinarischen Welt.

„Ich bin ein Koch der Region", sagt der „Konzil Koch" überzeugend, und zerlegt fachmännisch einen 50-Kilogramm schweren Thunfisch ganz nebenbei. „Natürlich koche ich gerne mit den Lebensmitteln unserer Heimat. Aber manchmal habe ich – und meine Gäste auch – Lust auf etwas ganz anderes." Dann lacht der Küchenchef des Traditionshauses „Adler" und fügt hinzu: „Wir haben nicht so viel Zeit in anderen Ländern herumzustreunen, aber die Lust auf frischen Meeresfisch oder das iberische Schwein Pata Negra, die habe ich auch."
Veeser kennt nicht nur die Lieferanten der Region. Er weiß auch, wo er besten Meeresfisch beziehen kann, oder sein geliebtes Iberico Schwein. Wenn er Lust hat, bestellt er kurzerhand einen ganzen Meeresfisch. „Ich verarbeite alle Tiere am liebsten am Stück. Ich zerlege den Hasen oder das Lamm selbst, und auch jeden Fisch." Angst vor „fremden" Tieren hat Veeser nicht. „Thunfisch zerlegt man, wie jeden anderen Fisch auch", sagt er und schneidet ein Filetstück aus dem Thun. Dabei strahlen seine Augen: „Herrlich das Fleisch, ich könnte da grad roh reinbeißen."
Der Mann beschwert sich nicht über zu viel Arbeit. Ob Thunfisch oder seine Ravioli gefüllt mit Seeteufel-Medaillons, er tüftelt genussvoll und zeitaufwendig herum. Die Ravioli serviert er mit dreierlei Seekaviar. Dazu fertig er drei verschiedenen Nudelteige an: einen mit Safran, einen mit Sepia und einen mit Spinat. Hauchdünn walzt er die Teigplatten aus und füllt sie mit einer Seeteufel-Farce. Als Krönung verfeinert er die Ravioli mit getrüffelter „Beurre blanc". Veeser kennt die Feinheiten der mediterranen Küche. „Tuna à la plancha", lacht er, „da muss man kein Spanisch verstehen, um das Filet nur kurz, aber ganz heiß zu braten." Er will es innen roh, würzt das Filet nur mit geschrotetem Meersalz und Pfeffer. Dann krönt er das dickgeschnittene Fleisch mit einem kleinen Thymianzweig und zieht darum filigranes Pfefferkaramell , das er zuvor mit einem Brenner geschmolzen hat. Das sieht nicht nur raffinert aus, sondern schmeckt auch so: Das Zusammenspiel von Schärfe, Süße und dem frischen Thunfischgeschmack lässt den Feinschmecker vergessen, dass er mitten im Hegau sitzt. Veeser kocht unbändig gern – und fast alles. Dabei geht er vor, wie man es sich bei einem Koch der alten Schule vorstellt. Er schlendert über die Märkte, gerne auch durch den Gastronomiefeinkosthandel der Region und nimmt mit, was ihn anspricht. „Ich sehe dabei was frisch angeliefert wird, und nehme mit, auf was ich Lust habe." Neue Gerichte auszuprobieren, kreativ zusammenstellen was schmeckt und den Gästen zu servieren, das ist die Freude seiner Arbeit. Deshalb weht nicht nur manchmal ein mediterraner Hauch durch den alten Landgasthof…

Kulinarischer Spagat

Seine Stammgäste überrascht fast nichts mehr. Freilich stehen im Traditionshaus „Adler" in Wahlwies die Klassiker der regionalen Küche schön im Rhythmus der Saison auf der Speisekarte. Jürgen Veeser ist ein Hegauer, und schätzt die gewachsene Küche seiner Heimat. Aber schon immer verfeinert er die Lebensmittel der Region mit mediterranen Kniffen, nimmt Kräuter der Provence oder den Wein aus dem Burgund und vielerlei Kombinationen aus der internationalen Küche. Aber manchmal, wenn er Lust hat auf etwas ganz anderes, sollte man sich von seiner Tageskarte überraschen lassen. Dann steht zum Beispiel auf der Speisekarte Sülze vom Iberico Schwein Pata Negra, oder Schwertfisch – der blaue Marlin – von Veeser selbst geräuchert, oder Asado – ein Rinderquerrippe auf südamerikanische Art. „Alles was mir schmeckt, darauf können sich meine Gäste verlassen."
Man sollte sich am besten von den Launen des Küchenchefs überraschen lassen; sicher ist: sie sind immer äußerst schmackhaft.

Ravioli gefüllt mit Seeteufel Medaillon, dreierlei Seekaviar und Trüffelbutter „Beurre blanc"

Thunfisch à la plancha mit gegrilltem Gemüse

Das ist wahrlich mediterrane Küche. Jeder Bissen schafft ein kulinarisches Urlaubsvergnügen. Wichtig ist nach dem Tipp von Jürgen Veeser: Die Pfanne für die Filetstücke muss knall heiß sein, dass die Filets schnell eine braune Oberfläche bekommen, aber innen roh bleiben. Ebenso al dente sollte man das Gemüse braten.

Einkaufsliste, für vier Personen

1 kg Thunfischfilets (4 Stücke, möglichst dick),
je eine Paprika, Aubergine, Zucchini,
Kapern,
Oliven,
Meersalz, Pfeffer,
Chili,
Zucker,
Olivenöl
1 Rosmarin Strauß,
1 Zehe Knoblauch

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Zwei Pfannen mit Olivenöl erhitzen. Die Gemüsestücke in einer der Pfannen grillen, zuerst Paprika einlegen, dann Aubergine, danach Zucchini, schließlich die Kapern und Oliven und mit den Gewürzen abschmecken.
Die Thunfischfilets in die heiße Pfanne legen, jede Seite nur kurz anbraten, 1 bis 2 Minuten und würzen.
Gemüse auf die Teller verteilen, Filets obenauf setzen und jeweils ein Rosmarinzweig in die Filets stecken. Chili und Zucker karamellisieren und in Fäden aus dem Topf ziehen und um den Rosmarinzweig legen.

Cafe Hotel Restaurant Hegauhaus
Gastgeber Silke und Markus Jäger
Küchenchef Markus Jäger
Duchtlingerstraße 55
D-78224 Singen
Tel. +49 (0) 7731 / 44 67 2
www.hotel-hegauhaus.de

Küchen-Öffnungszeiten
12 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr; Kaffee und Kuchen 14 bis 17.30 Uhr; Ruhetag Dienstag

Haus, Hof und Garten
Was für eine Panoramasicht! Und dann noch ein perfekter Service. 80 Sitzplätze bietet die Terrasse auf Höhe des Hohentwiels und einen Blick über den Bodensee bis zu den Alpen.
Aber auch im Innern des Restaurants hat sich einiges getan. Hell, freundlich und eine schlichte Moderne zeigt der Gastraum. Und trotzdem: Der herrschaftliche Blick führt immer wieder hinaus über die Hegau Landschaft.

Gekonnt spaltet Jäger den großen Steinbutt

Der Blick vom „Hegauhaus" reicht weit ins Land. Markus Jäger steht für eine regionale Küche, wie nur wenige Küchen in Singen. Doch manchmal scheint sein Blick bis in die Kochtöpfe anderer Länder zu reichen. Vor allem die italienische Küche hat es dem Hegau Koch angetan. Neben seinem Hohentwiel Lamm oder Bodenseefisch in allen Variationen, steht dann auch Lasagne auf der Speisekarte, gefüllt mit frischem Steinbutt.

Markus Jäger bleibt in erster Linie seinen regionalen Genüssen treu. Ganz klassisch stehen bei ihm Rindsrouladen auf der Speisekarte oder eingemachtes Kalbsfleisch. Doch seine Stammgäste wissen, das Hobby des Küchenchefs auf dem Hohentwiel sind Meeresfische. Da macht Jäger keine Kompromisse, im legendären Colombi in Freiburg, lernte er wie man mit den großen Meerestieren umgeht. „Ich lasse mir den Fisch mit Schwanz und Kopf liefern, dann kann ich ihm in die Augen sehen und weiß wie er lebte und wie frisch er ist."
Die Mehrarbeit, das Tier selbst zu zerlegen, nimmt er gerne in Kauf. „Das ist unser Job und zugegeben auch der Spaß an unserem Beruf", sagt er. „Ich bin Koch, und will möglichst mit ursprünglichen Lebensmitteln arbeiten, und nicht vorgefertigte Stücke aufwärmen."
Gekonnt spaltet Jäger den schweren Steinbutt entlang seines Rückgrats. „Ich brauche auch die Gräten und Karkassen für den Fond", erklärt er. Dann löst er die Filets aus den Seiten. „Das ist schon ein G'schäft", gibt er unumwunden zu, „aber es macht mir Freude." Sorgfältig muss er die Filets entgräten, die besten Teile verwendet er für die Farce, mit der er seine Lasagne schichtet. „Das ist Handarbeit, viel Handarbeit – oder man muss auf vorgefertigte Produkte ausweichen", doch dabei schüttelt er energisch seinen Kopf, „das kann ja nicht unsere Zukunft sein, wenn die Lasagne von Flensburg bis Konstanz gleich schmeckt."
Jäger scheut für seine Lasagne keine Arbeit. Selbst den Teig für die Nudelplatten macht er selbst. „Wir machen auch unsere Spätzle selbst", sagt er, „das kann man alles vorbereiten." Grüner Spargel soll noch in die Lasagne und frische Artischocken. Eine Köchin in seiner Crew hat den Spargel schon geschält, und auch die Artischocken werden nebenbei vorgekocht.
Im Winter hatte er die Lasange schon einmal auf der Speisekarte stehen. Damals hat er sie mit Wildschweinragout gefüllt. Im Sommer vielleicht mit Pilzen? „Je nachdem", überlegt er kurz, „ich bin ja kein Italiener, aber die Gäste stehen drauf." Kein Wunder, Jäger bereitet die Nudelplatten, die Farce und das Gemüse vor, schichtet die Lasagne aber frisch zubereitet aufeinander, wenn die Bestellung kommt. „Das geht ganz gut, das ist die Kunst in der Küche. Wir müssen die arbeitsintensiven Abläufe entzerren und trotzdem frisch à la minute servieren, dann schmeckt es besser, als alles andere."
Und genau darauf setzen Köche wie Jäger. Er will traditionell kochen, wie er es gelernt hat. Dabei kann er auf keinen Arbeitsgang verzichten. Die Mehrarbeit muss getan werden. Die Gäste sollen diese Mehrarbeit genießen. Dafür legt sich Markus Jäger auch gerne mit großen Tieren an.

Hegau Spezialitäten und Meeresfisch

Über das Jahr gesehen bietet Markus Jäger eine schier unendliche Auswahl an Gerichten. Doch freilich alles zu seiner Zeit, die meist die Ernten der Bauern im Hegau vorgeben. Doch manchmal entlehnt er seine Ideen auch aus anderen Regionen. Der Küchenchef des „Hegauhaus" bietet zwar gerne eine regionale Küche, aber oft mit Zutaten aus Italien oder Frankreich. „Mediterran" nennen solche Köche heute gerne ihr Angebot. Für Jäger ein Leichtes: die meisten Gewürze des Südens wachsen auch am Südhang des Hohentwiels in seinem Garten neben der Küche. Und ob Fische aus dem Mittelmeer oder Atlantik, mit ihnen steht Jäger so gut, wie mit den Bodenseefischen.
So bietet Jäger auf der einen Seite eine gehobene Karte, mit Fischfilet an Muschelsafransauce oder Hummerkrabbenschwänze à la provencale auf Blattspinat, oder Lammrücken à la provencale, sowie Rehbraten à la Baden-Baden; gleichzeitig aber brät er das Kalbsschnitzel, ein Rumpsteak und bietet auch einen Wurstsalat. Und längst kein Insider-Tipp mehr: Die Patronin des Hauses, Silke Jäger, ist die heimliche Konditoren-Hegau-Meisterin, ihre Dessertvariationen sind verführerisch, ihre Kuchen berauschend.

Steinbutt-Lasagne mit grünem Spargel
und frischer Artischocke

Carpaccio von Lachs und Zander an Limonenvinaigrette

Wenn Köche von schnellen Tellern reden, sehen sie die kurze Zeit des Anrichtens. So gesehen hat Markus Jäger Recht. Ruck-zuck haben Sie seinen Vorschlag serviert. Allerdings müssen Sie am Tag zuvor schon ein bisschen Vorarbeit leisten. „So geht´s uns auch", lacht der Chefkoch des „Hegauhaus".

Einkaufsliste, für vier Personen

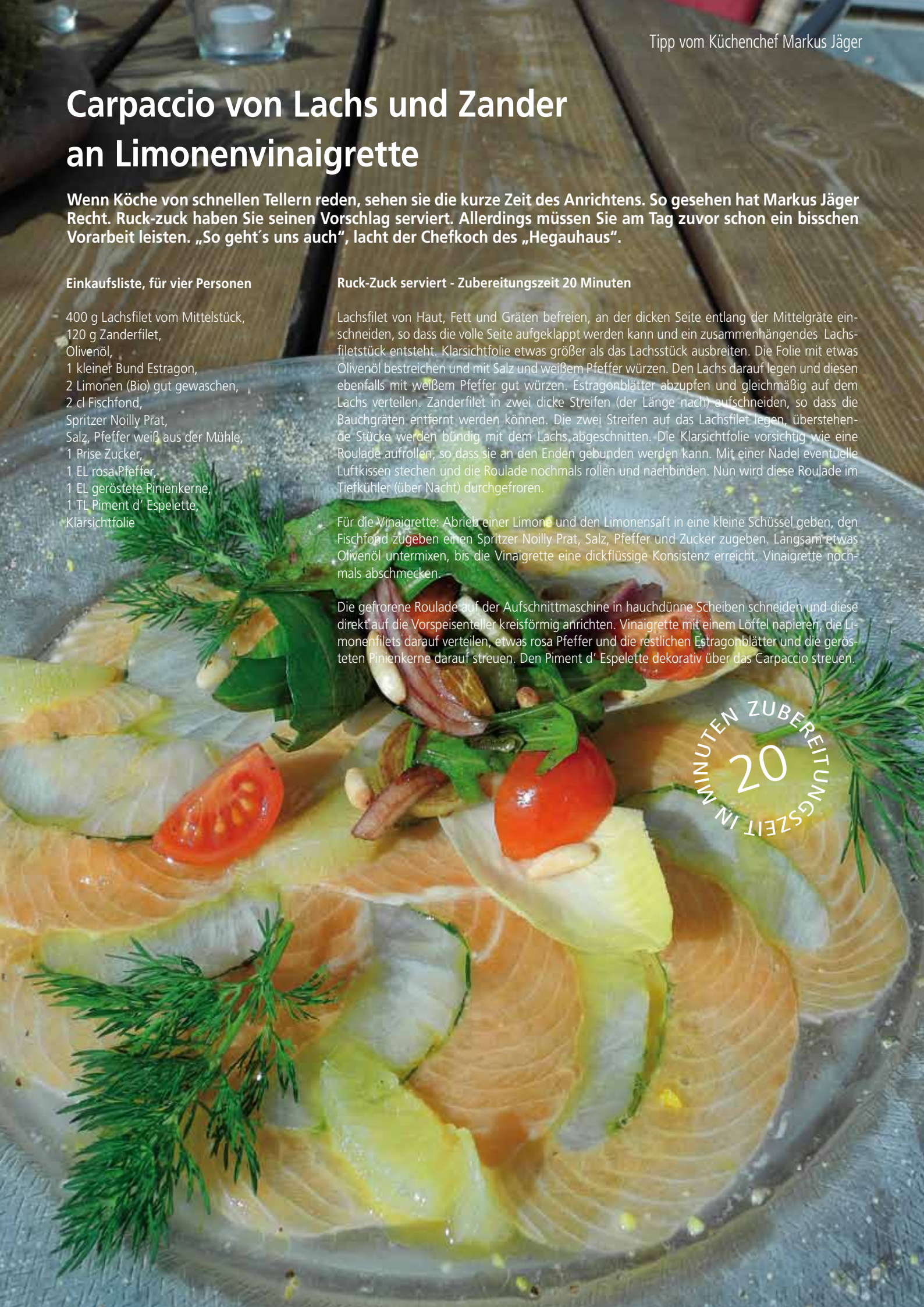
400 g Lachsfilet vom Mittelstück,
120 g Zanderfilet,
Olivenöl,
1 kleiner Bund Estragon,
2 Limonen (Bio) gut gewaschen,
2 cl Fischfond,
Spritzer Noilly Prat,
Salz, Pfeffer weiß aus der Mühle,
1 Prise Zucker,
1 EL rosa Pfeffer,
1 EL geröstete Pinienkerne,
1 TL Piment d' Espelette,
Klarsichtfolie

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Lachsfilet von Haut, Fett und Gräten befreien, an der dicken Seite entlang der Mittelgräte einschneiden, so dass die volle Seite aufgeklappt werden kann und ein zusammenhängendes Lachsfiletstück entsteht. Klarsichtfolie etwas größer als das Lachsstück ausbreiten. Die Folie mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Den Lachs darauf legen und diesen ebenfalls mit weißem Pfeffer gut würzen. Estragonblätter abzupfen und gleichmäßig auf dem Lachs verteilen. Zanderfilet in zwei dicke Streifen (der Länge nach) aufschneiden, so dass die Bauchgräten entfernt werden können. Die zwei Streifen auf das Lachsfilet legen, überstehende Stücke werden bündig mit dem Lachs abgeschnitten. Die Klarsichtfolie vorsichtig wie eine Roulade aufrollen, so dass sie an den Enden gebunden werden kann. Mit einer Nadel eventuelle Luftkissen stechen und die Roulade nochmals rollen und nachbinden. Nun wird diese Roulade im Tiefkühler (über Nacht) durchgefroren.

Für die Vinaigrette: Abrieb einer Limone und den Limonensaft in eine kleine Schüssel geben, den Fischfond zugeben einen Spritzer Noilly Prat, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben. Langsam etwas Olivenöl untermixen, bis die Vinaigrette eine dickflüssige Konsistenz erreicht. Vinaigrette nochmals abschmecken.

Die gefrorene Roulade auf der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und diese direkt auf die Vorspeisenteller kreisförmig anrichten. Vinaigrette mit einem Löffel napieren, die Limonenfilets darauf verteilen, etwas rosa Pfeffer und die restlichen Estragonblätter und die gerösteten Pinienkerne darauf streuen. Den Piment d' Espelette dekorativ über das Carpaccio streuen.



Auberge Harlekin
Gastgeber Margit Weber und Karl J. Graf
Küchenchef Karl J. Graf
Gailingerstraße 6
D-78244 Gottmadingen-Randegg
Tel. +49 (0) 7734 / 6347
www.restaurant-harlekin.de

Küchen-Öffnungszeiten
17.30 bis 22.30. Sonntag 11.30 bis 15 Uhr
und ab 17.30; Ruhetag Montag

Haus, Hof und Garten
Verträumt steht die „Auberge Harlekin", in Efeu gehüllt, an der kleinen Durchgangsstraße von Randegg nach Gailingen. Das „Harlekin" ist eine Mischung aus Musikkneipe, Galerie und Restaurant. Das Restaurant 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. Im Garten neben dem Haus stehen einige Tische auf der Terrasse.

Auszeichnungen
Varta Empfehlung

Der Saucenkönig von Randegg

„Die wichtigste Zutat ist Zeit", verrät Karl J. Graf, „unter zwölf Stunden rösten, köcheln und reduzieren geht da gar nichts!" Seine Gäste schlecken sich die Zungen nach seinen Bratensaucen – und bestellen nach. „Als wenn es unendlich gäbe", wundert sich Charly Graf manchmal, „wenn die wüssten welch eine Arbeit dahinter steckt." Dies ist der Grund, warum es wirklich schmackhafte Saucen nur noch in Restaurants gibt, wie bei den „Konzil Köchen".

Mindestens alle zwei Wochen stellt sich der Küchenchef der „Auberge Harlekin", Karl J. Graf, der Aufgabe. Schon morgens um neun Uhr röstet er Kalbsknochen und Wurzelgemüse. Zusätzlich brät er reine Fleischstücke an. Enden und Abschnitte, die von Filets, Koteletts oder Braten übrig bleiben. Dann öffnet er einen guten, kräftigen Rotwein und löscht damit die Schmorstücke ab. „Das gibt den herzhaften Geschmack und eine dunkle Farbe." Dafür sind seine Bratensaucen bekannt. „Besser als das Fleisch selbst", sagen einige Gäste. Charly Graf kontert mit Humor: „Auch teurer", dann wird er ernst: „Wenn man die Zeit hinzurechnet sowieso."

Zwölf Stunden lässt Graf den Bratenfond sanft köcheln. Unter anderem die Basis für seine legendäre Dunkelbiersauce. Der Filetspieß ist ein Renner, dafür verwendet er bestes irisches Ochsenfilet. Das Fleisch hat eine besondere Qualität, die Weideochsen sind das ganze Jahr über im Freien. Doch Graf lächelt: „Die meisten Gästen bestellen immer wieder den Spieß. Aber wenn ich frage warum, antworten sie oft wegen der Biersauce!"

Dafür muss er den Bratensaft aus Kalbsknochen und Wurzelgemüse nach stundenlangem Köcheln zunächst durch ein Spitzsieb drücken. Danach wird weiter reduziert und wieder eingeköchelt. Am Schluss behält Graf aus 40 Litern Bratensaft gerade mal 5 Liter Bratenfond. Doch für seine sagenhafte Biersauce ist dies die Unterlage. Jetzt karamellisiert er zusätzlich das Dunkelbier, würzt mit Dijon-Senf und Kümmel. Danach köchelt er wieder ein und reduziert. „Die Sauce muss sämig sein", sagt er und wehrt ab, „ohne Mehlschwitze oder Mondamin. Immer schön reduzieren!"

Zum Ochsenfilet serviert Graf gerne auch eine Rotwein-Schalotten-Sauce. „Auch dafür brauche ich meinen Bratenfond als Basis." Mit ihm löscht er karamellisierten Rotwein ab, gibt gehackte Schalotten hinzu und würzt mit Knoblauch und Thymian. „Und ein Schuss Portwein zum Abschmecken." Grafs Augen beginnen zu glänzen. „So macht Kochen Spaß!", sagt er, „anders wollte ich nicht arbeiten – und schon gar nicht meinen Gästen servieren."

Grafs persönlicher Tipp ist seine Morchelrahmsauce. Im Winter mit getrockneten Pilzen, aber im Sommer mit frischen Morcheln. „Da verstehe ich dann die Gäste, dass sie Sauce nachbestellen", zeigt der Küchenchef Verständnis für seine Feinschmecker. „Und dann noch unsere selbstgemachten Spätzle oder den rahmigen Kartoffelgratin", lacht er, „da muss man kein Schwabe sein...".

Kultur, Kunst und Genuss

Der Küchenchef Karl J. Graf hat es geschafft im Hegau zu den Top-Köchen gezählt zu werden. Im Schatten der Randegger Sprudelabfüllanlage kocht der Einzelkämpfer seit Jahren auf besten Niveau: Zitronengrassuppe mit Garnelen, Kalbssteak an Morchelrahmsauce oder auch rosa geschmorter Hirschrücken stehen im Harlekin auf der Speisekarte. Das Angebot ist geprägt von französischen Spezialitäten wie dem Klassiker Chateaubriand „Bonne Auberge" an Merlot-Portweinjus oder einem vermeintlich einfachen Cordon bleu vom Kalb mit Pommes Dauphins. 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.

Irisches Ochsenfilet mit Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin

Filetspieß mit Biersauce und Saisongemüse

Der Tipp kommt von einem Profi. Klar, wie sonst könnte er behaupten „mit Biersauce“ und trotzdem „Ruck-Zuck“ serviert. Doch Karl J. Graf gibt den Tipp auch jedem Hobbykoch: Machen Sie Ihren eigenen Saucenfond! Das macht ein Tag Arbeit, schafft aber für viele weitere Gerichte eine perfekte Basis. Den schmackhaften Fond kann der Hobbykoch zu Hause in kleinen Yoghurt-Bechern eingefrieren. Zum Beispiel für eine Biersauce, wenn er denn mal „Ruck-Zuck“ servieren will.

Einkaufsliste, für vier Personen

800 g Rinder- und Schweinefilet,
200 g Bauchspeck geschnitten,
2 Paprika,
2 Zwiebeln,
frisches Gemüse der Saison,
1 Flasche Dunkelbier,
Olivenöl,
Salz, Pfeffer
1 EL Zucker,
Kümmel,
Thymian und Cayenne oder Chili,
4 Holzspieße

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Fleisch, Speck, Paprika und Zwiebeln in große Stücke schneiden und aufspießen.
Das Gemüse putzen und in große Stücke teilen. Olivenöl in die Pfanne geben und das Gemüse langsam sautieren. Nebenbei würzen.
Den Spieß auf die heiße Grillplatte oder in die Pfanne mit etwas Olivenöl legen, 3 Minuten von jeder Seiten scharf anbraten.
Zucker karamellisieren, mit 0,1 l Dunkelbier ablöschen. Den vorbereiteten Bratenfond hinzugeben, mit Kümmel, Thymian und Cayenne oder Chili abschmecken.
Den Fleischspieß, mit sautiertem Gemüse und Sauce auf einem Teller anrichten.

... vom höchsten Weinberg Deutschlands

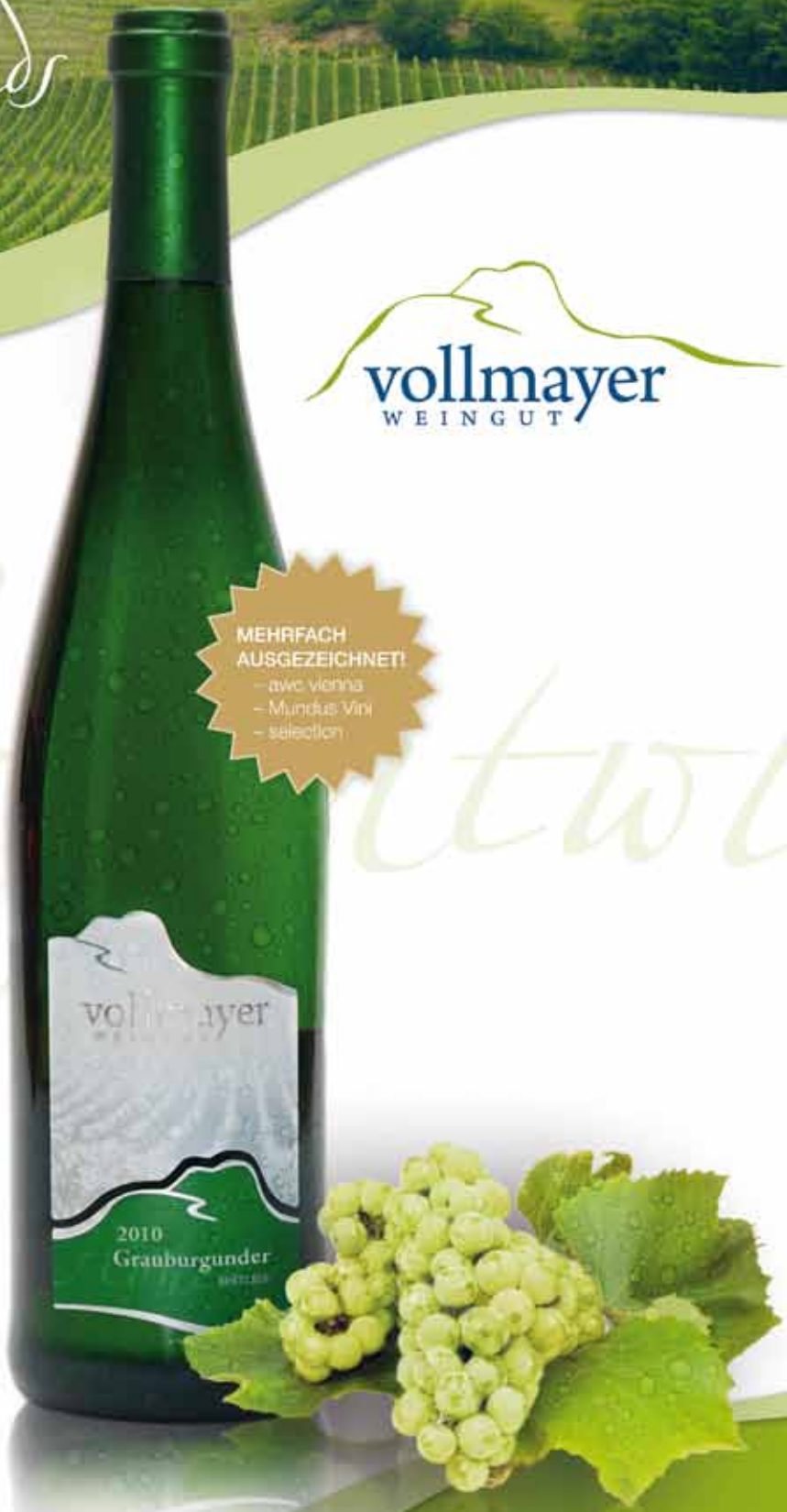
vollmayer
WEINGUT

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.



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

Der Geschmack aller Konzil-Köche in einem Wein

Die Vermählung zweier großer Seeweine und ein Hauch Riesling vom Vulkangestein Hohentwiel

Die Köche haben gepröbelt und gesüffelt. Manch eine Zunge wurde sich zunächst gar nicht einig. Andere tippten sofort auf ihre Favoriten. Beate und Georg Vollmayer hatten die Konzil-Köche geladen, gemeinsam mit den Experten des Weinhaus Hack, Meersburg, suchten sie nach ihrem Seewein-Geschmack 2011. Die Konzil-Köche hatten sich Großes vorgenommen. Sie wollten einen Wein, nach ihren eigenen Vorstellungen. Eine Cuvée also, zusammengesetzt nach dem Gaumen von 16 Köchen. Georg Vollmayer hatte dafür seinen Weinkeller geöffnet, gemeinsam mit den Köchen begann ein Schmatzen, Schnalzen, Süffeln und auch fröhliches Trinken.

Das Ergebnis kann jeder Gast bei einem der Konzil-Köche selbst probieren: Konzil-Köche-Cuvée 2011. Unverwechselbar das Etikett. Njoschi Weber – von Haus aus Illustrator – hat mit schneller Hand eine halbe Kochmütze zum Lachen gebracht und daraus ein neues Etikett, extra für die Konzil-Köche-Cuvée entwickelt.

Die Zusammensetzung des Inhalts dauerte dagegen etwas länger. Schon im Vorfeld hatte Georg Vollmayer, mit dem Weinhaus Hack, mit den ersten Zusammenführungen seiner besten Tropfen begonnen. Vollmayers Bacchus sind legendär, sein Auxerrois eine Verführung, sein Riesling dank des Vulkangesteins Hohentwiel einmalig am See. Schnell war man sich zwar einig, einen typischen weißen Seewein zu kreieren, der an lauen Sommerabenden zum Seefisch wie auch zu einem schönem Gespräch passen sollte. Doch die Köche wollten bitte schon auch Ihre Landschaft und die Seegenüsse darin wiedererkennen. Also spritzig, fruchtig, trocken, raffiniert … „Einfach für alle!", lachte Jürgen Veeser schließlich und sprach sich als erstes Richtung Grauburgunder aus.
Auch Siegfried Schaffer, Höri-Hotel, sah in der Verbindung des Grauburgunders mit dem Seeklassiker Müller-Thurgau den richtigen Geschmack getroffen. Hubert Neidhart, Grüner Baum Moos, hing noch dem Riesling nach, aber auch seine Weinnase sollte sich am Ende in der Cuvée wieder finden.

Die Vermählung zweier großer Seeweine findet sich heute in der Flasche: 40 Prozent Grauburgunder und 40 Prozent Müller-Thurgau, sowie 20 Prozent deutlicher Vollmayer-Siegel, dank seinem Riesling vom Vulkangestein Hohentwiel und einem Hauch cremiger, natürlicher Fruktose aus dem Weinfass. „Das gibt ein kleines Schwänzle hintenraus", freut sich Georg Vollmayer über die Zusammenarbeit mit den Konzil-Köchen.

Die Konzil-Köche-Cuvée 2011 gibt es nur bei jedem unserer Konzil-Köche, im Weinhaus Hack, Meersburg und auf dem Weingut Vollmayer, Hilzingen, zu kaufen.

Bild links: Manfred Hölzl hat ein Herz für Kinder, für gutes Essen sowieso. Einmal im Jahr kümmert er sich einen Tag lang um beides. Dann kocht er mit den Miniköchen von Konstanz, mit Kids im Alter zwischen 12 und 14 Jahren. In elf Küchen lernen sie das Kochen unter Anleitung der jeweiligen Küchenchefs, wobei Manfred Hölzl vom Konzil-Restaurant Konstanz sowie Herbert Brand, Schwedenschecke Mainau, die obersten Lehrmeister sind.

Einen Grund zum Feiern hatten die Konzil-Köche und Freunde der Mettnau-Stube in Radolfzell. Hannelore Honold hatte Geburtstag. Mehr als zweieinhalb Stunden dauerten die Vorbereitungen um das Piratenschiff von Wollmatingen nach Radolfzell zu bringen, die letzten Meter wurde von Hand gezogen.

„Bitte ein Felchen und dazu ein Helles!“

Der Dipl.-Ing. Brauwesen und Biersommelier Hagemeister trinkt am liebsten Bier – auch zu Fisch

Georg Ignaz Hagemeister

Kreation mit Fisch
von Klaus Neidhart

„Ich mag Bier gerne, weil es nichts Schöneres auf der Welt gibt als gutes Bier mit Freunden zu brauen“, sagt Georg Ignaz. Der Bierexperte kennt kein anderes, natürliches Getränk, das so abwechslungsreich sein kann, und sich je nach Sorte und Herstellungsverfahren mit jeder erdenklichen Gelegenheit und jedem Gericht kombinieren lässt – zumal es in seiner Zusammensetzung und in Maßen genossen eines der gesündesten Lebensmittel überhaupt ist, sagt er. Der leidenschaftliche Hobbybrauer genießt es, Bier über die Zeit der Herstellung und der Reife zu beobachten und es anschließend im Kreis guter Freunde zu verkosten. Selbst zu Fisch, darüber sprachen wir mit dem Biersommelier.

Das weiß jeder Feinschmecker am Bodensee: Zu einem Felchen trinkt man einen Weißwein. Was sagt der Biersommelier?

Georg Ignaz Hagemeister: Kann man durchaus, es gibt aber auch die hervorragende Alternative des Bieres. So kann man zum Beispiel je nach Zubereitungsart, ähnlich wie beim Wein, das Bier auf das Gericht abstimmen. Nur ein Weinbanause würde in ein Lokal gehen und die Bestellung aufgeben: „Einmal Felchen mit Weißwein“. Beim Wein kennt sich jeder aus. Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Chardonnay …Aber dass Bier eine genauso artenreiche Vielfalt an Begleitern zu einem lukullischen Abend bietet, wissen die wenigsten. So kann man zu Fisch zig verschiedene Biere bieten Helles, Leichtes, Weizen, Alt, Kölsch, Ales, Bitters Südländische mit Maisanteil, Belgische Frucht und Suerbiere wie Kriek Lambic Peche, Trapisten zu Räucherfisch oder Festbiere zu Fisch in Panade...die Liste wäre endlos.

Und zu einem Meeresfisch?

Georg Ignaz Hagemeister: Zu gegrillten Sardinen ein kühles Helles, zu Thunfisch ein Festbier oder Weizen, zu Heilbutt ein belgisches Lambic, zu einer Bouillabaisse einen hellen Bock, zu Schwertfisch vielleicht ein Haferbier.

Oder zu Hummer, empfehlen Sie selbst da Bier?

Georg Ignaz Hagemeister: Oh, Bier passt hervorragend zu Meeresfrüchten jeglicher Art. Je purer desto leichter sollte das Bier sein um nicht zu sehr in den Vordergrund zu treten und wenn sie in einer kräftigen Tomatensoße gegart sind kann auch das Bier etwas würziger sein.

Zum Dessert ein Radler, oder eher als Aperitif?

Georg Ignaz Hagemeister: Es gibt wunderbare Biere pur oder in Mischgetränken als Aperitif und/oder Dessert zu genießen. Zum Beispiel ein Leibinger Blutorangen- Weizen mit seiner sommerlich, erfrischenden Kreation, ein herrlicher Aperitif für einen warmen sonnigen Tag. Zum Dessert bietet die Welt der ausgefallenen Biere riesige Möglichkeiten zu einer Mousse au Chocolat würde ich ein Holzfassgelagertes Bockbier empfehlen. Zu einer Crème brûllée ein säuerliches Kriek, zu einem variierten Dessertteller einen gestachelten Bock. Es gibt aber auch sehr schöne Biere die man als Abschluss eines Essens reichen kann, mit Gewürzen und anderen interessanten Zusätzen. Beispielsweise die Horny Betty der Brauerei Gusswerk. - Ich bin mir sicher das nun wieder ein Haufen puristisch veranlagter Bierbrauer ein Schimpflied auf mich anstimmen werden und am liebsten unter der Flagge des Reinheitsgebotes gegen mich in den Krieg ziehen würden. Und selbstverständlich hat dieses für Deutschland geschichtsträchtige Dokument seine Berechtigung und Annerkennung verdient. Aber als Sommelier ist es meine Aufgabe meinem Publikum nicht nur dieses zu predigen sondern auf die Artenvielfalt und Schönheit der Kombinationen des für mich besten Getränks der Welt hinzuweisen, ihr Interesse zu wecken und über den Tellerrand hinwegzuschauen.

Wenn Konzil-Köche für Schlagzeilen sorgen

Klaus Neidhart – der Grand Seigneur der Konzil-Köche – überzeugt nicht nur uns, sondern auch Peter Peter, Restaurantkritiker der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung und Dozent für Gastrosophie

Peter Peter veröffentlichte 2011 im Oase-Verlag den Guide: Bodensee – 30 kulinarische Eskapaden. Er ist Restaurantkritiker der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung und Dozent für Gastrosophie an den Universitäten Salzburg und Pollenzo. Seine Kulturgeschichten der deutschen und italienischen Küche gelten als Standardwerke (www.pietropietro.de). Mit seiner Genehmigung drucken wir seine Kritik über einen unserer Konzil-Köche, Klaus Neidhart, Restaurant Gottfried, D-78345 Moos, Böhringer Str. 1, ab:

Heutiger Fang: Hecht, Trüsche, Aal, Zander, Egli, Wels, Seesaibling. Allein wegen dieser tagesaktuellen, am Ende des Menüs gedruckten Information würde es lohnen, Klaus Neidharts Restaurant zu besuchen. Denn Deutschlands Spitzenlokale können meist besser mit Loup de mer und Lotte umgehen, als eine Delikatesse wie Trüschenleber vom auch Aalquappe genannten marmorierten Süßwasserdorsch zu würdigen. Über 80 % des hierzulande verzehrten Fisches kommt aus dem Meer, die Süßwasserküche ist gewöhnlich auf Zuchtsaibling und Forellenfilet zusammengeschrumpft und hat die in historischen Kochbüchern gepriesene Finesse von Fischinnereien fast vollständig verdrängt. Auch am Bodensee zollt das Gros der Gastronomen mit bequem zu frostenden Fischknusperlis der Grätenangst Tribut – Felchennuggets statt authentischer Fischerrezepte. Wenige unterziehen sich dem wetterabhängigen Risiko, intensiv mit Hausfischern zusammenzuarbeiten und die ichthyologische Palette des artenreichen Untersees auf den Teller zu bringen. Da wirkt die umfangreiche Speisekarte wie ein Programm, der Verarmung der heimischen Binnenfischküche entgegenzusteuern und den ehrgeizigen Beweis anzutreten, dass Seefische nicht weniger als Fische aus der See fürs große kulinarische Parkett taugen. So steht die mutige Kombi von Aal und Kalbskopf im Fischsuppenfond neben mediterranen Akzenten wie Hecht mit Salbei und Coppa oder Zander mit Mönchspfeffer - bei aller Heimatpflege die Fühler ausstreckend, um den schmalen Kanon herkömmlicher Rezepte zu erweitern. Und als ultimativer Frischebeweis das seltene Angebot: Auf Wunsch ganzer Bodenseefisch gebraten oder aus dem Sud. Wer hier eine rare Rheinäsche ergattert, wird dem Koch dankbar sein, daß er den schwach nach Thymian duftenden Fisch auf jegliche Kreativität verzichtend einfach in Butter brät.

Auch Matjessalat mit Äpfeln hat das Haus nicht erfunden. Aber der Küchengruß mit Löffelchen feinsauer marinierter Felchen setzt durch präzise geschnitzelte aromatische Cox Orange vom Bodensee heimische Akzente. Dazu mundet bemerkenswert knuspriges hausgebackenes Dinkelbrot. Optisch entzückt das aparte Carpaccio von ineinander verschlungenen Rosetten von schneeweißem Hecht und rosa Lachsforelle, zart mit Limonenöl und Melisse parfumiert. Manchmal sind es die schlichtesten Gerichte, die größte Wirkung erzielen, etwa das pure Fischaroma von orangem Felchenkaviar mit einem Törtchen aus gekräutertem, grobgestampftem Kartoffelbrei.

Klassische Küche mit regionalem Pfiff repräsentiert Saibling aus dem Lorbeer-Verjus-Dampf, altmodisch unter der Cloche serviert: Die Meersburger Winzerfamilie Aufricht hat jüngst die Produktion des aus unreifen Grauburgundertrauben gepressten Agrests aufgenommen. Originell, den aus Fisch-Blau-Rezepten erprobten Essigspritzer durch dieses modische Mittelalter-Aroma zu ersetzen – und damit dem süßlich-knackigen Wintergemüse Paroli zu bieten: Rosenkohl, Schwarzwurzel, Knollensellerie, Urkarotte. Hier spielt das „Gottfried" seinen Heimvorteil aus, regionale Experimentierfreude, die bei einem Koch, der seit 40 Jahren hinter dem Herd eines Ausflugslokals steht, beileibe nicht selbstverständlich ist. Schließlich liegt Moos auf der Höri – einem verträumten Landstrich, der für „handtuchbreite" Gärtnerkulturen bekannt ist und geschmacksintensive Zutaten für nur scheinbar Banales wie Schnittlauchbutterbrot oder Rote-Bete-Tortellini liefert. Die kleinen milden roten Zwiebeln, vor einem Jahrtausend von Mönchen aus dem Süden eingeführt, haben als Höri-Bülle sogar den Status eines schützenswerten Produkts der Slow Food-Arche. Klaus Neidhart kocht sie zu Chutney-Marmelade oder serviert sie süßsauer zu lackierter Entenbrust. Denn auch die Fleischküche setzt mit vier Wochen am Knochen gereiftem Bio-Rinderrücken oder Fasan mit Gänseleber Standards, wenn auch die mit Mehl angedickte Wildsauce der Schweizer Tischdame zu Recht als „typisch deutsch" erschien.

Es bleibt eine gewaltige Anstrengung, dieses Füllhorn von Karte mit Qualitätsprodukten durchzukomponieren und dabei ein freundliches normales Landrestaurant zu bleiben (auch wenn das gepflegte, partiell befremdend fensterlose Interieur bei Stammgästen Sehnsucht nach dem sommerlichen Walnussgarten erweckt). Beilagenwiederholungen lassen sich beim breiten Repertoire nicht ganz vermeiden. Aceto Balsamico-Schlieren, ohnedies sparsam eingesetzt, sollte man ganz weglassen, schon angesichts des Ideenreichtums, der in lokalen Genüssen wie hausgemachtem Quittensorbet gipfelt. Und dazu das seltene Vergnügen, auch ausgefallenere Weine des Umlandes zu verkosten, etwa Spätburgunder Eiswein von Clauß aus der Nacker Rheinschleife. Destillatorischer Höhepunkt: die Edelbrände der notorisch ausverkauften Stählemühle, die Kleinst-Gebinde von alten Obstsorten wie Hohentwieler Graf Althanns Ringlotte brennt. Alternative: Der 48%ge Gelbmöstler vom Schiener Berg. Der kommt direkt von der Verwandtschaft, vom Kartoffelbauern Pirmin Neidhart.

Bild oben: Gerlinde und Klaus Neidhart
Bild oben rechts: Peter Peter, Restaurantkritiker der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung und Dozent für Gastrosophie

Ihr Partner für Qualität und Frische

STEIDINGER

Gastronomie-Service

· Fleisch · Wild · Geflügel · Fisch/Meeresfrüchte · Gemüse · Pilze · Backwaren
· Kartoffelprodukte · Beeren/Obst · Speiseeis · Convenience · Frischfleisch
· Feinkost · Produkte · Konserven · Fette/Öle · Werbemittel · Geräteverleih

TIFA® Regionalpartner

Unser Service für Ihren Erfolg!

24 Stunden Liefer-service · am gleichen Tag geliefert! · bis 6 Uhr bestellt

Steidinger GmbH & Co. KG
Rheinwaldstraße 18 · 78628 Rottweil
Telefon 07 41 / 1 74 50-0
Telefax 0 71 81 / 8004-69
info@steidinger.de · www.steidinger.de

MÖVENPICK

DEKRA · BIO · DEKRA

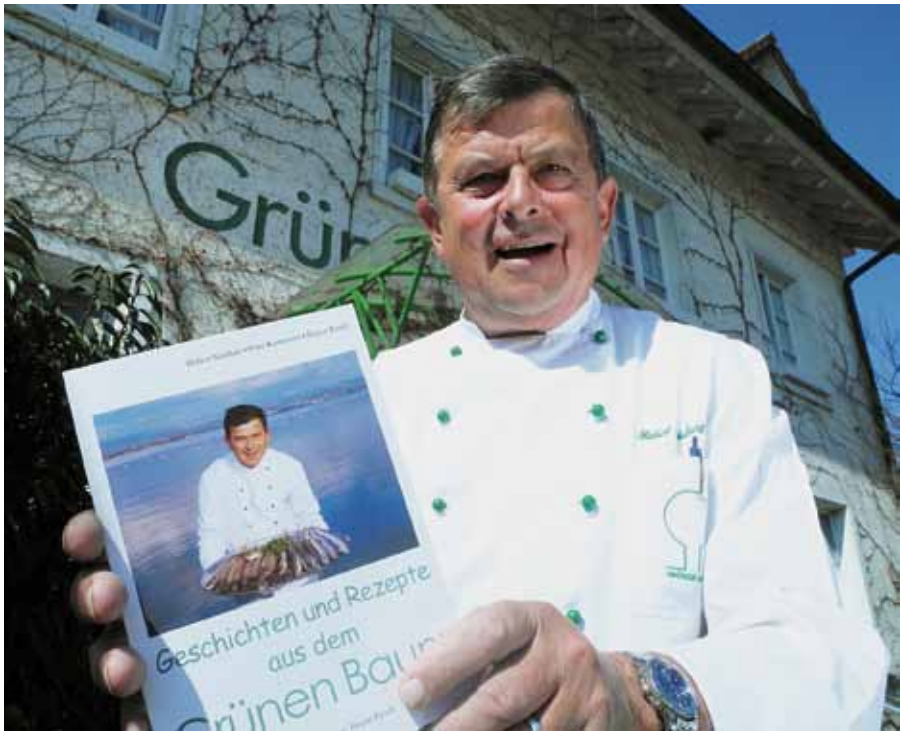
Wir sind für Sie zertifiziert nach DIN 22000:2005

Mietberufskleidung von DBL. Wir beschaffen, holen, bringen und pflegen Ihre Berufskleidung. Individuell, pünktlich und zuverlässig. Testen Sie unser Angebot. Rufen Sie an unter 0 71 46/28 75-0.

Textilservice Süd-West GmbH & Co. KG
info@dbl-suedwest.de | www.dbl-suedwest.de

Alte Rezepte und Geschichten neu aufgelegt

Der „Grüner Baum“ in Moos ist längst ein Kulturgut und Hubert Neidharts Kochbuch erst recht



Der Markt ist voller Kochbücher. Nein, es braucht nicht immer mehr und ständig neue. Wer will denn all die ach so kreativen Rezepte nachkochen? Und doch, manch ein Kochbuch, an das wir uns erinnern, hätten wir gerne neu. Zum Teil weil es nach dem Tod der Großmutter verloren ging, oder weil es durch den vielen Gebrauch zerfledderte – oder weil es einfach viel zu schön und wertvoll ist. So wie die „Geschichten und Rezepte aus dem Grüner Baum“.

Viel hat Hubert Neidhart für die Neuauflage seines alten Kochbuchs nicht geändert. „Nur manche Rezepte ein bisschen modifiziert“, dann zwinkert er und gibt schmunzelnd zu: „Eigentlich habe ich kaum was geändert. Was gut ist, braucht keinen modischen Anstrich!“ Selbst das Titelbild von 1998 hat er wieder verwendet. Und wer genau hinsieht, erkennt, dass auch Hubert sich treu geblieben ist und auch die Fische auf seiner Platte, die er so dekorativ dem Leser hinhält, sind ebenfalls noch frisch wie eh und je.

5000 dieser Kochbücher hatte er 1998 verkauft. Seit Jahren fordern seine Gäste eine Neuauflage. Lange hat er sich überlegt was er tun soll. Dann entschied er sich einfach für einen Nachdruck. „Ich koche meine Klassiker heute noch so wie damals. Was soll ich denn daran ändern?“ – Bitte nichts! Schließlich wollen Hobby-Köche sich einfach an so einer raffinierten Fischsuppe wie dem Mooser Topf versuchen, oder den Aal in „B’soffener Bülle“ in Rotwein servieren. Oder: „Alte Basen aus dem Rezeptbuch von Franz Baum, 1885“ – was wollen Feinschmecker heute anderes lesen? Und da hat der Mooser Küchenchef recht: Was soll man da unnötigerweise hinzufügen?

Auch die Chronik und Geschichten des Traditionshauses in Moos erzählen sich so wie geschrieben immer wieder gerne neu. Aus der Zeit als im heutigen „Grüner Baum“ noch Wecken und Zopfbrot gebacken wurde, oder als man bei Huberts Mutter die Briefmarken kaufte. Ein Lesebuch zum Schmökern und ein Rezeptbuch zum Nachkochen.

Die zweite Auflage ist jetzt wieder im Handel.

Der legendäre Mooser-Fischtopf.
Das Rezept wird im neuen Kochbuch verraten.

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

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

Wein / Stil / Performance.
Das ganz persönliche Leitbild von Helen und Martin Schmidt. Seit 2008 die jungen Besitzer des Weinguts Kiefer: „Ein Bild, das wir mit einem ordentlichen Schuss Herzblut in aufregenden, lebendigen und authentischen Weinen nach Draußen spiegeln. Durch liebevolle Pflege der Weinberge und individuellen, schonenden Ausbau. Wir wollen, dass sich der Geschmack vollreifer Trauben mit ihrem wunderbaren Spiel von Aromen und Fruchtsäuren in unseren Weinen wiederfindet. Geprägt von Boden und Klima unserer Lagen."

KIEFER 1851
by m&h schmidt

Friedrich Kiefer KG · Privatkellerei & Weingut · Bötzinger Str. 13 · D-79356 Eichstetten am Kaiserstuhl
Telefon + 49 (0) 76 63 / 10 63 · Telefax 39 27 · info@weingutkiefer.de · www.weingutkiefer.de

PALUX – IMMER EINE GUTE ENTSCHEIDUNG!

PALUX
KÜCHEN MIT KONZEPT

Wenn es um die Realisierung ganzheitlicher, wirtschaftlicher Küchenlösungen geht, ist PALUX der richtige Partner.

NEU! PALUX
Touch 'n' Steam

PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Straße 36 · 97980 Bad Mergentheim · GERMANY
Tel. +49 (0) 79 31 / 55-0 · info@palux.de · www.palux.de

Mit Rauchzeichen lockt Markus Sibold seine Gäste

Wenn's hinter dem Landhaus Waldfrieden raucht und verführerisch duftet, hat der Maître seinen neuen „Smoker" angesteckt

Manchmal sieht man Rauch hinter dem „Landhaus Waldfrieden" aufsteigen. Verführerisch duftet es in den Nasen der Gäste rund um die Gastwirtschaft. Stammgäste wissen den Rauch und Geschmack zu deuten. „Das war schon lange ein Traum von mir", bekennt Markus Sibold. „Ich bin Koch und will manche Lebensmittel nicht einfach nur in der Pfanne oder auf dem heißen Grill in der Küche garen, sondern sanft aber heiß rauchen". Zum Beispiel Fisch oder Steaks, aber auch Entenbrust. Jetzt hat sich der Harley-Davidson Fahrer einen weiteren US-Traum erfüllt und sich einem echten Barbecue-Smoker gekauft, mit Grill und Heißluftrauchschacht.

Der Küchenchef des „Waldfrieden" in Tengen, Markus Sibold, ist ein ganz besonderer Gourmet. Der Mann liebt extravagante Speisen, scheut dafür vor keiner Arbeit zurück, aber ist bodenständig und gradlinig. „Ich brauche kein High-Tech in meiner Küche, keine Computer und selbstkochende Teufelsgeräte, ich möchte einfach nur unsere Lebensmittel verfeinern, zum Teil, wie man es schon früher gemacht hat, aber leider wieder in Vergessenheit geraten ist".

Damit dürfte Sibold mit dem Kauf seines Barbecue-Smokers richtig liegen, wenn sich der Name in englischer Sprache auch nicht so anhört. Doch Fleisch gegrillt haben auch schon unsere Vorfahren im Heißluft- oder Räucherverfahren, und erst recht Fisch. Denn jeder anständige Fischer des Bodensees hat genau so – vor Rauchautomaten und Elektrorauch – schon früher seine Felchen geräuchert. Durch die hohen Temperaturen des Rauchs wurden schon damals die Felchen oder Saiblinge, zum Teil in alten Tonnen, schonend gegart. „Das ist das Spannende", sagt Sibold, „ich kann die Temperartur selbst regeln. Ich will den Fisch nicht über 80 Grad erhitzen, sondern ihn schonend und sanft garen und räuchern, damit möglichst sein Ur-Geschmack erhalten bleibt". Beim Räuchern bekommen sämtliche Speisen den für Barbecue bekannten rauchigen Geschmack. Dieser Rauchgeschmack kann durch die Verwendung von Grillbriketts minimiert werden. Andererseits kann durch den Einsatz von bestimmten Holzarten der Rauchgeschmack auch variiert und auf die jeweilige Fleischsorte abgestimmt werden. „Meist nehme ich nur reines Buchenholz", sagt Sibold, „aber wenn ich mit Eiche räuchere schmeckt das zarte Fischfleisch sofort anders."

Es gibt auch whiskygetränkte Holzspäne, oder Holz von alten Bordeaux-Fässern. „Das schmeckt man sofort", ist Sibold von den möglichen Variationen begeistert. Noch ist er am Ausprobieren und Testen, doch seit einem Jahr weht ein ganz neuer Duft um den Waldfrieden. Immer dann, wenn Rauch hinter dem „Waldfrieden" aufsteigt. Seine Stammgäste wissen die Rauchzeichen längst zu deuten …

Konzil-Köche kochen Konzil-Gerichte

**Schon fast Tradition:
Beim Museumsfest in Konstanz
servieren die Konzil-Köche
nach Rezepten aus der Zeit
des Konstanzer Konzils**

Eingelegtes, Eingemachtes und Gerauchtes – serviert von Jürgen Veeser, Adler Wahlwies; Jörg Hentzgen, Hoeri-Hotel, Gaienhofen; Mauricio Canestrini, Pinocchio, Konstanz; Tobias Engelsing, Museumsdirektor; Manfred Hölzl, Konzil Gaststätten, Konstanz.

Catering wie zu Zeiten des Konzils

Schmackhafter kann man Geschichte nicht erleben, als mit geschichtsbewussten Köchen. Die Konzil-Köche sind sich ihrer Rolle bewusst. Ihre Kunst basiert auf der Kulturgeschichte der Region. Alles was sie heute zubereiten und kochen hat eine Geschichte. Deshalb servieren die Konzil-Köche während des Museumsfests in Konstanz regionale Spezialitäten, die Geschichtsstunde dazu hält Museumsdirektor Tobias Engelsing. Dieses Jahr am Samstag, 21. Juli, von 11 bis 17 Uhr, Rosgartenmuseum.

DIE REDAKTION

Erich Schütz
Chefredakteur ViSdP

Produktionsleitung
Njoschi Weber

Herausgeber:
Die Redaktion, Public Affairs & Media
Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen
Tel. 07551/948730 · Fax 07551/948930
info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net
Ihr Ansprechpartner in Sachen Anzeigenmarketing
Martina Schütz und Uwe Gericke

AUSGEZEICHNET

Die Vielfalt des guten Geschmacks

Für ausgewählte Lebensmittel mit natürlicher Qualität ist uns kein Weg zu weit.

Das Ergebnis: Kulinarischer Genuss für besondere Momente.

FRISCHKOST

Frischkost & Delikatessen-Service GmbH
Im Losserfeld 15 . 77731 Willstätt . www.frischkost.de
Telefon +49(0)7852/9198-0

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

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

Nie wieder Fertigsaucen!

Bestellen Sie jetzt „Die Südland-Köche"- alle Adressen! Einfach per Post im Umschlag DINlang oder größer an: Die Redaktion Wilhelm-Beck Str. 14 · 88662 Überlingen, senden mit frankiertem und adressiertem Rückumschlag.

Das neue Köche-Verzeichnis mit den schmackhaftesten Einkehr-Tipps in Südland

Nichts schmerzt Feinschmecker mehr als Fertigsaucen über Spargel, oder Fertigbratensaucen über einem guten Stück Fleisch. Igitt! Wer in Südland allerdings in solchen Lokalen verkehrt, hat selbst Schuld. Wir – Die Redaktion – haben in diesem Jahr zum zweiten Mal den ultimativen Gourmet-Führer für die Region zwischen Offenburg und Oberstdorf herausgebracht. Ob in der Ortenau, dem Breisgau, Markgräflerland, Süd-Schwarzwald, Hegau, Bodenseegebiet, Oberschwaben, Oberes Allgäu oder gar Kleinwalsertal, wir geben Ihnen die schmackhaftesten Tipps. Holen Sie sich unser neues Köche-Verzeichnis 2012 bei einem unserer Köche.

„Wo kann man denn bei Euch am besten einkehren?", werden wir oft gefragt, „du wohnst doch in der Genussregion Südland. Welchen Koch empfiehlst du mir?" – Und tatsächlich, wir kennen über 120 Köche zwischen Offenburg und Oberstdorf persönlich. Wir haben jeden von ihnen besucht, in ihren Küchen in die Töpfe geschaut und sind von jedem unserer Mitglieder begeistert – andere nehmen wir gar nicht auf!
Unsere Köche kochen von Hand, beherrschen weniger das neuste High-Tech Cooking-Center, oder wissen welche Convenience gerade neu auf dem Markt sind, aber sie alle kochen

...nach dem gleichen Manifest:

- Südland-Köche setzen sich für ihr Handwerk nach den Prinzipien traditioneller Kochkunst und den Richtlinien ihrer Innungsverbände ein.
- Südland-Köche stehen zu ihrer Verantwortung als Küchenchef und zur Ehre ihres Berufs.
- Südland-Köche verpflichten sich ausschließlich mit hochwertigen Lebensmitteln zu arbeiten.
- Südland-Köche achten auf die Glaubwürdigkeit ihrer Lieferanten.
- Südland-Köche fördern regionale Erzeuger und qualitätsbewußte Lebensmittelhandwerker.
- Südland-Köche unterstützen umweltschonende Landwirtschaft, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert, mit dem Ziel natürliche Lebensgrundlagen, Artenvielfalt und Ressourcen zu schonen und dauerhaft zu erhalten.
- Südland-Köche setzen sich für Erzeugnisse der Genuss-Region „Südland"ein, für qualitativ hochwertige Lebensmittel einschließlich Wein, Bier und Mineralwasser.
- Südland-Köche sind unabhängig von der Nahrungsmittelindustrie.
- Südland-Köche werben nur für Produkte, die im Einklang mit ihren ethischen Grundsätzen stehen.
- Südland-Köche pflegen kollegiale, freundschaftliche Beziehungen und unterstützen sich gegenseitig.

Südland Feinschmecker-Abend

Einmal im Jahr treffen sich die Südland-Köche zu einem gemeinsamen Feinschmeckerabend. Über 700 Gäste genossen im März in Singen ein fulminantes Geschmacksfestival. Ludger Fetz kam zum dritten Mal aus Oberstdorf angereist und servierte Allgäuer Wild-Bratwürste auf geräuchertem Kartoffelsalat; das Slow Food Convivium servierte mit Markus Keller aus Überlingen Kroketten von der Alb Leisa auf Frühlingsgemüse; Günther Kummerländer kam aus Donaueschingen angereist und brachte ein Karotten-Ingwer-Süppchen mit Entenbrust und eingelegte Schweinsbäckle, sein Kollege aus dem Schwarzwald, Rüdiger Bosse, servierte unter anderem den ersten Bärlauch des Jahres mit einem gebratenen Kaninchenfilet; aus dem Markgräflerland kam Claude F. Gysin und briet vor den Augen der Gäste Zanderfilet; den süßen Abschluss schenkte Volker Gmeiner aus Appenweier. Ebenfalls mit von der Partie waren die meisten Mitglieder der Konzil-Köche – ihnen allen ist der wohl schmackhafteste Abend in der Stadthalle in Singen zu verdanken.

Informationen zu weiteren Feinschmeckerabenden, oder wo Sie das neue Adressverzeichnis der Südland-Köche bestellen können, finden Sie unter www.suedland.net

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

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

Zylinder
Fein- & Weinkost

Manuela & Matteo Sartori

Konviktstraße 51
79098 Freiburg

Tel + 49 (0) 761 38 426 24
Fax + 49 (0) 761 38 426 23

eMail: sartori@feinkost-zylinder.de
www.feinkost-zylinder.de

Öffnungszeiten:
Do - Fr 11.00 - 19.00 Uhr
Sa 10.00 - 17.00 Uhr

classisch italienisch!

Distribution exklusiver italienischer Weine

Podere Guado al Melo

Podere Guado al Melo
loc. Murrotto 130/A
Castagneto Carducci (LI)
T +39 0565 763238
F +39 0565 763238
Toscana Bolgheri
www.guadoalmelo.it

RATTALINO
BARBARESCO – ITALIA

ITALIA * Barbaresco (CN) *
str.Giro del Mondo, 4 *
+39 0173 045162
www.massimorattalino.it
info@massimorattalino.it

RATTALINO
Barolo 2005
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TRENTAQUATTRO34

RATTALINO
Barbaresco 2006
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
QUARANTADUE42

Eine deutsch-italienische Familiengeschichte

Nach Mutter Sylvia und Tochter Olivia, steht nun Junior Michelangelo dem Service im Pinocchio vor

Den Titel will ihm niemand ernsthaft streitig machen. Maurizio Canestrini gilt nun mehr seit einem Vierteljahrhundert als der beste italienische Koch von Konstanz. Viele Preise und Auszeichnungen hat seine Küche schon eingefahren. Seine Frau Sylvia Canestrini, eine engagierte Berlinerin, hat mit ihm das Lokal auf den ersten Platz der italienischen Restaurants in der Bodensee-Metropole geführt. Die Beiden haben 1987 den Grundstein für eine erfolgreiche Familiensaga in Konstanz gelegt. Heute empfangen Tochter Olivia und Sohn Michelangelo die Gäste.

Vater Maurizio Canestrini steht natürlich seiner Küche noch immer vor. Er ist der Maestro des Restaurants und seine Fans hoffen, dass Maurizio noch lange in der Küche den Kochlöffel schwingt. Doch ihn selbst sieht man seit der Geburt seines Enkelkindes auch immer öfter mit dem kleinen Arsenio auf der Terrasse spielen. Maurizio wäre kein Italiener, würde nicht jeder Gast seine Kinderliebe sehen dürfen. Tochter Olivia, die selbst lange Zeit mit Mama Sylvia die Gäste bediente, hat sich vorerst zurückgezogen. Sie strahlt: „Ich bin jetzt Mama!"

Rechtzeitig kam Sohn Michelangelo wieder zurück. Stammgäste kennen ihn längst. Als Schüler hatte er immer wieder in dem Restaurant seiner Eltern ausgeholfen. Nach der Schule ging er erstmals seine eigenen Wege, seit eineinhalb Jahren ist er wieder zurück im elterlichen Restaurant. „Gott sei Dank!", sagt Mutter Sylvia, die sich über die Fortsetzung der genussvollen Familiengeschichte freut.

Mit dem Namen „Pinocchio", der hölzernen Puppe mit langer Nase, die zum Leben erwacht und Mensch wird, verbindet Maurizio Canestrini seine eigene Kindheit. Schon früh hat er bei seiner Mutter in der Küche einer Tratteria in der Bagno di Romagna geholfen. In der Küche war Maurizio der kleine Pinocchio, der gelehrig von Mama und ihren Gewürzen lernte. Viele ihrer Geheimrezepte verwendet er noch heute.

Im Jubiläumsjahr im April präsentierte sich einmal mehr einer der besten italienischen Betriebe mit seinen Weinen im „Pinocchio".

Massimo Rattalino aus Barbaresco von einem der besten Hügel des Gebietes. Hier wird nur Nebbiolo vinifiziert, um Weine von erstklassiger Qualität zu erzeugen. Zum Barbaresco haben sich im Laufe der Zeit Nebbiolo delle Langhe und dann auch der Barolo hinzugesellt. So ist eine Auslese entstanden, die alle aus derselben Rebsorte hervorgehen, aber mit unterschiedlichen Methoden produziert werden.

oben: Michelangelo Canestrini, Sylvia Canestrini mit Tochter Olivia und Maurizio Canestrini

Michelangelo Canestrini, Mateo Sartori, Sylvia Canestrini und Massimo Rattalino

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.

Ein Blumenparadies mitten im Bodensee

Üppige Blütenpracht das ganze Jahr über, ein Park mit einem über 150 Jahre alten Baumbestand, der barocke Glanz von Schlossanlage und Kirche, dazu der mediterrane Charakter - das ist die Blumeninsel Mainau.

Mainau-Highlights

Installationen zum Jahresmotto
„Inseln der Sehnsucht"
11. Mai bis 21. Oktober
Gräfliches Inselfest
„Bummeln, Einkaufen, Genießen!"
17. Mai bis 20. Mai 2012
Rosenblüte und Wahl der Mainau-Rosenkönigin
7. Juni bis 24. Juni 2012
Mittsommerfest
23. Juni 2012
Mainau Open-Air
20. Juli, „Schottische Sinfonie in Bildern"
Konzert der Südwestdeutschen Philharmonie
Mainau Open-Air
21. Juli
„Saturday night at the movies"
Konzert der Südwestdeutschen Philharmonie
Dahlienblüte und Wahl der Mainau-Dahlienkönigin
31. August bis 3. Oktober 2012
Gräfliches Schlossfest „Noblesse Oblige"
3. bis 7. Oktober 2012

Das Mainau-Blumenjahr 2012

Schmeichelndes Licht, eine warme Brise streift über das türkisblaue Wasser, der sanfte Wellenschlag verbreitet natürliche Ruhe, fröhliche Farben und süße Düfte zeugen von einer gewissen Leichtigkeit des Seins. Inselparadiese lassen die Gedanken abdriften, bringen uns zu zwanglosem Tagträumen und vermitteln seit jeher einen Eindruck des ewigen Sommers. Ungebunden an geografische Begebenheiten ist all dies vielmehr ein Lebensgefühl, das wir im Mainau-Blumenjahr 2012 mit dem Motto „Sehnsucht nach Sonne – Inseln des Südens" feiern. Neben exotischen, botanischen Kostbarkeiten erwarten die Besucher bunte Feste sowie musikalische und kulinarische Genüsse mit Leichtigkeit.

Wechselnde Blütenpracht im Wandel der Jahreszeiten

Die Zwiebelblumen eröffnen die farbenreichs-
Die Zwiebelblumen eröffnen die farbenreichste aller Jahreszeiten auf der Mainau. Von März bis Mai bilden Schneeglöckchen, Krokusse, Narzissen, Blausternchen und Tulpen einen prächtigen Blütenteppich. Während die Frühlingsblumen im Freien ihre unerschöpfliche Vielfalt an Farben und Formen zeigen, versetzen die Orchideen im Inneren des Palmenhauses den Besucher in eine exotische Welt. Die Ausstellung unter dem Titel „Vanille – die Königen der Gewürze" ist der einzigen essbaren Gattung gewidmet, die in der großen Pflanzenfamilie der Orchideen vertreten ist.

Von Ende Mai bis zum ersten Frost zieren 12.000 Rosenpflanzen in mehr als 1.200 Sorten die Bodenseeinsel. Schon Großherzog Friedrich I. von Baden hatte ein Faible für diese edlen Gewächse und lies 1871 aus diesem Grund neben der Schlossterrasse einen Rosengarten anlegen, der in seiner barocken Form bis heute erhalten ist.

Im Spätsommer und Herbst bringen etwa 12.000 Dahlien in über 270 Sorten den Südhang der Insel zum Leuchten. Schon 1952 entstand der erste Dahliengarten auf der Mainau. Aus der schier unerschöpflichen Fülle der Dahlienblüten können die Mainau-Besucher ihren Liebling wählen und so mitbestimmen, welche Pflanze zur „Dahlien-Königin" gekrönt wird.

Das Palmenhaus mit exotischen Hanf- und Dattelpalmen sowie das Schmetterlingshaus mit seinen farbenprächtigen Faltern verbreiten Südsee-Stimmung das ganze Jahr über. Der neue Staudengarten bietet Gelegenheit zur Entschleunigung und eine stetig wandelnde Pflanzenvielfalt. Glanzvolle Events wie beispielsweise das „Gräfliche Inselfest" oder das „Gräfliche Schlossfest" und zahlreiche andere Veranstaltungen, darunter das traditionelle Schwedische Mittsommerfest und das Lucia-Fest, erfreuen sich großer Beliebtheit.

Die Insel Mainau bietet jede Menge Naturerlebnis, Spaß und Abwechslung auch für Kinder. Im Park gibt es eines der größten Schmetterlingshäuser Deutschlands und die Abenteuerspielplätze „Wasserwelt" sowie „Blumis Uferwelt", welche zu den schönsten am Bodensee zählen, laden zum Toben und Entdecken ein. In der Saison 2012 bietet die Mainau zwei neue Highlights für Kinder. Bei einer spannenden Schatzsuche können sie die Inseln erkunden und verborgene Orte entdecken. Im neuen Insektengarten tauchen die Besucher in das Leben der Honigbiene ein.

Kontakt
Mainau-Servicezentrum
Mainau GmbH, Insel Mainau
Telefon: 07531-303-0 · Fax: 07531-303-248
info@mainau.de
www.mainau.de
Park und Gärten sind ganzjährig geöffnet von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang.

MEGA Stockach – alles aus einer Hand. Die erste Adresse für erfolgreiche Gastronomie-betriebe 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 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, tagesfrischen Obst- und Gemüseprodukten sowie der größten 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

Sechzig 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

Geschäftsführung der MEGA Stockach: Kornelia Geiger
Muttergesellschaft: MEGA eG Stuttgart
Standorte: Stuttgart, Stockach, Göppingen, Nürtingen
Mitarbeiter in Stockach: rund 60
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

Bei Weinproben mehr über die Weinkultur erfahren

Die Spitalkellerei Konstanz lädt zu besonderen Weinproben und einem Besuch im Weinkeller und Weinberg ein

Der Weinanbau und die eigene Kellerkunst bedeuten gerade heute, und vor allem in einem so traditionsreichen Weingut wie der Spitalkellerei Konstanz, der ältesten Stiftungskellerei Deutschlands, ein Stück Geschichte und Kultur zu pflegen und zu erhalten. Weinanbau und Weinherstellung sind die eine Seite. Es gilt aber auch, den Menschen das „Weinwerden" näher zu bringen. Weinanbau und die Geschehnisse im Innern eines Weinkellers sollen erlebbar werden. Die Spitalkellerei Konstanz will das Interesse der Menschen am See für den See-Wein wecken und dadurch die Identifikation mit diesem regionalen Produkt stärken.

„Weinproben, lehrreiche Kellerbesuche, Weinseminare, Weinbergsführungen machen unseren kleinen Weinbaubetrieb zu einer Erlebniskellerei für den Weinliebhaber", freut sich Kellermeister Stephan Düringer über die Gäste, die ihn im ältesten Stiftungskeller der Republik besuchen. „Auf diese Weise verschaffen wir nicht nur den Konstanzern einen Einblick in ´ihren` Stiftungsbetrieb. Auch für Gäste der Stadt kann das Weinerlebnis in der Spitalkellerei zu einem echten Erlebnis werden."

Eine Weinprobe ist in der Spitalkellerei Konstanz immer ein besonderes Erlebnis zwischen traditionellem Weinausbau und modernem Betrieb. Die beiden Geschäftsführer Hubert Böttcher und Stephan Düringer empfangen nach Anmeldungen die Besuchergruppen, ob Freundeskreise oder im Rahmen eines Betriebsausfluges. Hubert Böttcher: „Wir bieten dem interessierten Weinfreund, oder dem der es werden möchte, verschiedenste Formen und Variationen von Weinproben an.

Auch individuelle Wünsche sind uns willkommen und wir sind stets bemüht diese zur vollen Zufriedenheit unserer Gäste zu erfüllen."

Für den „Einsteiger" bietet sich eine „Öffentliche Weinprobe" an. Einzelpersonen oder kleine Gruppen finden sich am ersten und dritten Donnerstag im Monat in der Spitalkellerei ein, um bei einer kleinen Besichtigung der Kellereigewölbe und einer darauf folgenden Verkostung von 6 Weinen ihr Wissen über den Wein zu vertiefen und Gedanken um den Wein mit Gleichgesinnten auszutauschen.

Die „Klassische Weinprobe" gestaltet sich ähnlich wie die „Öffentliche Weinprobe", wobei individuelle Wünschen stets willkommen sind. Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 15 Personen. Außer an Sonn- und Feiertagen ist die terminliche Gestaltung völlig frei.

Auch Weinproben in Verbindung mit Essen sind in der Spitalkellerei ein Erlebnis. Die „Klassische Weinprobe" ergänzt durch ein Menü oder ein kaltes Buffet verspricht einen unterhaltsamen und gleichzeitig genussvollen Abend.
Ein besonderer Ort, um ganz außergewöhnliche Erlebnisse rund um den Wein zu erfahren ist das mittelalterliches Rebtürmle auf der Haltnau bei Meersburg: Mit dem Winzer die Weine aus den umgebenden Weinbergen genießen, dabei ein traumhafter Blick auf den See, das Alpenpanorama im Hintergrund - ein Stelldichein bei edlen Tropfen und Leckereien vom Haltnauwirt.

Hubert Böttcher und Stephan Düringer wollen ihren Kunden die Schwellenangst nehmen, gerne zeigen die beiden die Schätze der Spitalkellerei: „Wir stehen gerne jedem interessierten Bürger bei allen Fragen zu unseren Weinen telefonisch aber auch, sofern es unsere Zeit zulässt, persönlich im Keller sowie im Weinberg zur Verfügung." Dann strahlen die beiden und garantieren: „Denn es gibt für uns nichts Schöneres, als unsere Leidenschaft mit anderen Menschen zu teilen!"

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

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.

PROHOGA ein gutes Zeichen!

PRO HO GA

PROHOGA GmbH & Co. KG
Salinenstr. 56
78054 Villingen-Schwenningen
Fon: 0 77 20 / 83 35-0
Fax: 0 77 20 / 83 35-60

PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG
Gewerbestr. 11
77749 Hohberg-Niederschopfheim
Fon: 0 78 08 / 94 92-0
Fax: 0 78 08 / 94 92-60

www.prohoga.de

Klosterbrauerei Andechs
Bergstrasse 2 · 82346 Andechs
Tel: 08152/376-0 · www.andechs.de

VITICOLTORI "PONTE"

CANTINA TOLLO
QUALITÀ NELLA VITA

I PÀSTINI

MEDICI ERMETE

TORREVENTO

Cantina di Montalcino

Alimentari e +

Gross & Einzelhandel · Gottlieb-Daimler-Str.3 · 78467 Konstanz
Tel. 07531 - 36 16 174 · Fax. 07531 - 36 16 176

Mit einer Ohrfeige beginnt die Erfolgsstory

Die Randegger Ottilien-Quelle schwimmt gegen den Strom

Christoph, Dieter und Clemens Fleischmann

Es war einmal im Jahre 1892: Georg Fleischmann, Urgroßvater der heutigen Geschäftsführer der Randegger Ottilien-Quelle packte sein Erspartes und die Mitgift seiner Frau Franziska, kaufte das Anwesen mitsamt der Randegger Mineralquelle und wurde damit zum Sodawasserfabrikant. Der plötzliche Pioniergeist war aufgrund einer saftigen Ohrfeige erwacht, die Georg Fleischmann einem belgischen Erbprinzen verpasst hatte. Fleischmann war Revierförster im Schloss des Fürsten Leopold von Sigmaringen, nach einer Jagd passierte das Malheur, Georg Fleischmann war zwar seine Försterstelle los, aber dafür sollte sich die Mineralquelle als ergiebig erweisen. Heute wird die Randegger-Ottilien-Quelle in der vierten Generation als florierendes Familienunternehmen geführt, das sich dem Umweltschutz verschrieben hat.

„Natürlich regional!" – mit diesem Slogan wirbt die Ottilien-Quelle für ihr Wasser, das aus 118 Metern Tiefe gefördert wird und eines der natriumärmsten Mineralwässer überhaupt ist. Von unter einer 85 Meter starken Kiesschicht und oberhalb einer mächtigen Tonschicht sprudelt das klare Wasser mit 6,5 Litern pro Sekunde heraus. „Weil das Wasser so natriumarm ist, ist es auch für die Herstellung von Limonaden bestens geeignet", erläutert Clemens Fleischmann, der Geschäftsführer.
Dennoch produziert die Ottilien-Quelle rund 75 Prozent reines Mineralwasser mit verschieden starken Kohlensäurezusätzen. 25 Prozent sind Limonaden, wobei die absolut natürliche Apfelschorle und Cola-Mix hier an den ersten beiden Stellen stehen. Alle Erfrischungsgetränke werden mit natürlichen Frucht- und Pflanzenfarben und natürlichen Aromen hergestellt. Im Jahr 2000 wurde dazu die Gourmet-Linie für die gehobene Gastronomie als zweites Standbein geschaffen.

Plädoyer für Glas

Die Glasflasche ist die perfekte Verpackung. Rund 15,5 Millionen Flaschen laufen in der Produktionshalle der Ottilien-Quelle jährlich übers Band. „Wir sind zu 100 Prozent davon überzeugt, dass die Glasflasche die perfekte Verpackung für unser Wasser ist, denn sie lässt den Inhalt so naturbelassen, wie es sein soll", sagt Clemens Fleischmann.
Weil er von der Glasflasche als Verpackung so überzeugt ist, hat er den Dokumentarfilm „Plastic Planet" von Werner Boote gefördert. „Wenn Sie diesen Film gesehen haben, werden Sie nie wieder aus einer Plastikflasche trinken!" heißt es auf der Webseite zum Film www.plastic-planet.de.
Das Festhalten an Glasflaschen passt genauso gut zur Firmenphilosophie „Denk global, trink lokal" wie die Tatsache, dass der Vertrieb zu 90 Prozent in einem Umkreis von unter 100 Kilometern erfolgt. Durch kurze Transportwege und die Verwendung der umweltfreundlichen Glasflaschen leistet die Ottilien-Quelle einen großen Beitrag zum Umweltschutz.

Engagement und Preise

Mai 2006
Einweihung einer Holzpelletsanlage zur Warmwasserproduktion mit Unterstützung von Solarcomplex.70.000 Liter Heizöl werden zukünftig durch 140 Tonnen Holz ersetzt.
Oktober 2006
Agenda-Preis der Stadt Singen, dotiert mit 2.500 Euro.
Dezember 2006
Aesculap-Umweltpreis in Tuttlingen, dotiert mit 4.000 Euro.
November 2009
Einweihung einer 2 Megawatt-Hackschnitzel-Heizzentrale von Solarcomplex auf dem Gelände der Ottilien-Quelle zur Versorgung von 145 Randegger Gebäuden mit Wärme.
Dezember 2009
Inbetriebnahme einer Photovoltaikanlage mit 30 Kilowatt Leistung auf dem Dach des Produktionsgebäudes.
Februar 2010
Eine Woche vor dem offiziellen Start in den deutschen Kinos holt Fleischmann den Dokumentarfilm „Plastic Planet" von Werner Boote ins Cineplex Singen, um seine Kunden noch mehr für den Umweltschutz zu sensibilisieren.

www.randegger.de
www.gourmet.de
www.facebook.com/mineralwasser

Natürlich regional!
RANDEGGER
Mineralwasser.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 Filleböck

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

Auf der Suche nach einem Hochzeitshotel übernahm das Paar gleich das gesamte Hotel

Vor zehn Jahren wollten Angelika und Siegfried Schaffer im „Hotel Hoeri" heiraten - heute sind sie selbst das Hoteliers-Paar des Traditionshauses

Die Geschichte klingt zunächst überraschend – dann wie ein Märchen. „So war es aber", bestätigt Angelika Schaffer die Geschichte. Sie und ihr heutiger Ehemann, Siegfried Schaffer, wollten lediglich ein Hotel am Bodensee finden, in das sie ihre Hochzeitsgesellschaft einladen konnten, doch dann pachteten sie gleich den gesamten Komplex. Heute gehört ihnen das „Hotel Hoeri" am Bodensee in Gaienhofen-Hemmenhofen.

Ohne Zweifel ist es einer der schönsten Hotelkomplexe auf der Höri am Untersee. Das „Hotel Hoeri" hatte in den letzten Jahren, bevor es Angelika und Siegfried Schaffer übernommen hatten, ein sehr bewegtes Leben hinter sich. Dabei kommen seit über 50 Jahren Gäste extra wegen des Hotels nach Hemmenhofen. So erging es auch dem heutigen Hoteliers-Paar. „Wir suchten ein Hotel, das schön und groß genug war, um unsere Hochzeitsgesellschaft am Bodensee zu beherbergen", erinnert sich Angelika Schaffer an die spannendste – oder zumindest weitreichendste – Entscheidung in ihrem Leben vor zehn Jahren. Denn sie fanden in Hemmenhofen ein Hotel das ihnen gefiel, sogar so überzeugend, dass sie es gleich pachteten und vor fünf Jahren endgültig als Besitzer übernahmen.

Die verblüffende Entscheidung war damals allerdings nicht völlig aus der Luft gegriffen, schließlich waren Angelika und Siegfried Schaffer „alte Hasen" in dem Geschäft. Siegfried Schaffer hatte sich nach der Ausbildung zum Koch und Kellner in großen Hotelgesellschaften zum Hotelmanager weitergebildet, Angelika Schaffer war schon in vielen Teilen der Welt als Hotelkauffrau in noblen Häusern tätig. Kurz vor ihrer Heirat lebte das Paar in Lindau, er als General Manager des „Bayrischen Hof", sie als Mitarbeiterin der Stadt im Eventbereich.

Traum auf der Höri erfüllt

Für Angelika Schaffer ist heute auf der Höri ein langgehegter Traum in Erfüllung gegangen. Schon als kleines Mädchen sah sie, wie ihre Oma eine Pension führte. Das gefiel der kleinen Angelika, so dass sie sich gleich nach der Schule als Hotelkauffrau ausbilden ließ. Danach arbeitete sie auf Kreuzfahrtschiffen, in Brasilien und London und schließlich in Bayreuth, wo sie ihren heutigen Mann, Siegfried Schaffer, im Hotelmanagement traf.
„Hotellerie, Gastfreundschaft und Gastlichkeit, das ist unser Leben", wissen die beiden heute sicher. Dazu war schon immer gutes Essen eine weitere Leidenschaft des jungen Paares und so trafen sie auch zwangsläufig im legendären Hotel Siber, in Konstanz, auf Jörg Hentzgen, der dort als Souschef und Patissier arbeitete. Nach der Liebesheirat auf der Höri, der spontanen Übernahme des „Hotel Hoeri" am Bodensee, verpflichtete das junge Hoteliers-Paar ebenso unprätentiös Hentzgen als ihren Küchenchef.

...mit Jörg Hentzgen als Küchenchef

Jörg Hentzgen hat in acht Jahren Küchenleitung das Hotelrestaurant „Seensucht" in die gehobene Klasse der Küchen am See gekocht; dank seiner erstklassigen Kreationen mit besten Produkten, wie ihm der Gusto jedes Jahr bescheinigt. Er und die Familie Schaffer mussten in den ersten Jahren dem Traditionshaus zunächst wieder zu altem Ruhm und Glanz verhelfen. - Heute haben sie es geschafft.

Hotel Hoeri
Restaurant Seensucht
Uferstraße 20 – 23
D-78343 Gaienhofen/Hemmenhofen
Tel. +49 (0) 7735 / 8110
www.hoeri-am-bodensee.de

Jetzt neu am Bodensee in Singen
Die Outdoor-Möbel-Kollektion von
CARLO
• maximaler Benutzerkomfort im In- und Outdoorbereich
• extreme Strapazier- und Scheuerfestigkeit
• höchste UV-Beständigkeit
• äußerst pflegeleicht
• extrem schnelltrocknend
• hochwertige, handgeschweißte Aluminiumgestelle
Fink
Möbel, Wohnaccessoires, Geschenke und mehr
HG HOME & LIVING
HG HOME & LIVING · Hohenkrähenstr. 7 · 78224 Singen · Tel. +49 (0) 7731 / 60499 · www.hg-living.de

Wo Köche ihren Wein verlässlich bestellen

und Kunden gerne pröbeln und einkaufen

Wer das Weinhaus betritt, ist begeistert. Es gibt wohl keinen schöneren Weinverkaufsraum in Süddeutschland, als das „Haus der Guten Weine" in Meersburg. Der Geruch, die Atmosphäre, das Odeur – Weinzähne wollen länger bleiben, als für ihren Einkauf nötig wäre. Man darf hier fachsimplen und pröbeln, wie die Süddeutschen sagen. Deshalb treffen sich hier Fachleute, und solche, die einfach gerne Wein trinken.

Auch nach dem 60jährigen Firmenjubiläum ist man in Meersburg nach wie vor offen für Neues. Hier sieht man die Experten vor unzähligen Probeflaschen diskutieren, 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.

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 und Sommelier, 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 2009 geboren worden, und 2012 die erste Cuvée der Konzil-Köche mit dem Weingut Vollmayer, Singen-Hilzingen.

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. Sommelier 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.

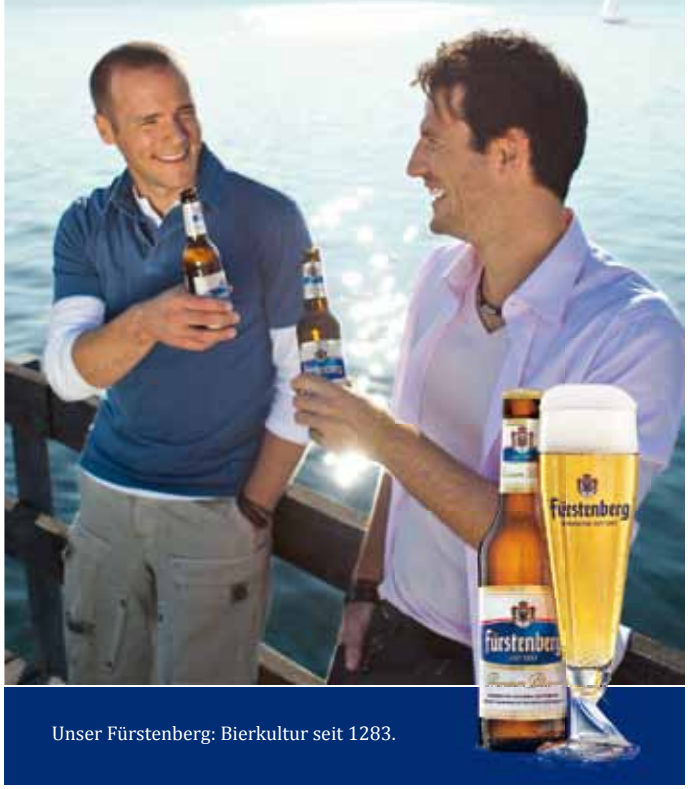
Engagement, Leidenschaft und Kompromisslosigkeit in der Qualität lautet wohl das Trio, das dem „Haus der Guten Weine" so viel Erfolg beschert. Dass „einer der schönsten Weinläden Deutschlands" (Feinschmecker) am Bodensee liegt, ist für Einheimische wie für Touristen ein Glück. Wer dennoch keine Zeit findet, sich an diesen kompetenten Ort zu begeben, kann sich unter www.georg-hack.com durch den Internetauftritt klicken, den die Zeitschrift Wein-Gourmet als „eine der besten Webseiten, um Wein zu bestellen", empfiehlt.

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

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

Wir im Süden:
Schaffen viel im Freien.

Fürstenberg
BIERKULTUR SEIT 1283



Unser Fürstenberg: Bierkultur seit 1283.

J.J.DARBOVEN
SEIT 1866

Mehr als nur Espresso...

J.J.Darboven GmbH & Co. KG
Niederlassung Stuttgart · Dieselstraße 32 · 70839 Gerlingen
stuttgart@darboven.com · www.darboven.com

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 16 Köchen viel Erfolg!
Frank Martin & Thomas Müller
und Team

Fangfrische Bodenseefische aus eigenem Fang und Räucherfischspezialitäten

Fischerei Keller
Inhaber Stefan Keller
Häfelishofstrasse 7
78479 Reichenau

Weingut Markgraf von Baden

900 Jahre Familientradition - über 200 Jahre Weinbautradition am Bodensee

Zweitausendundzwölf – das Haus Baden blickt auf 900 Jahre Familientradition zurück. In diesen 900 Jahren ist viel geschehen. Vor allem im Weinbau hat sich viel bewegt. Denkt man nur an die Weinqualität, die mit der von vor 900 Jahren bestimmt nichts mehr zu tun hat. An der qualitätsorientierten und innovativen Entwicklung des badischen Weinbaus sind und waren die Markgrafen von Baden maßgeblich beteiligt.

Allen voran Markgraf Carl-Friedrich (1738-1811). Der liberale Herrscher gilt als Schöpfer des Qualitätsweinbaus in Baden. Er ließ die Reben nach Sorten getrennt und in ausreichendem Zeilenabstand anbauen, führte den Gutedel im Markgräflerland ein und brachte den Riesling im Klingelberg nach Durbach. Auch machte er sich um Forschung und um die Ausbildung junger Winzer verdient.

Als erstes Weingut in Baden setzten die Markgrafen auf Schloss Kirchberg 1925 auf die damals neue Rebzüchtung Müller-Thurgau, die heute als Inbegriff des Bodensee-Weißweins gilt.1965 ließ Max Markgraf von Baden das lange Jahre ungenutzte Rebland um die Birnau wieder mit Wein bepflanzen.

Heute beschäftigt man sich im markgräflichen Weingut mit der naturnahen Erzeugung von qualitativ hochwertigen Weinen auf 135 ha Rebfläche.

In Durbach, auf Schloss Staufenberg (25 ha), pflegen die Markgrafen schon sehr lange die Weinbautradition. Seit 1804 werden auch am Bodensee Weinberge (110 ha) unter markgräflicher Regie bewirtschaftet. Von Schloss Kirchberg über Bermatingen, Meersburg und Birnau bis nach Gailingen hegen und pflegen die Mitarbeiter des Markgrafen von Baden die weinbauliche Kulturlandschaft mit viel Hingabe. Das kontinuierliche Bestreben die Traubenqualität bis zum Letzten auszureizen und im Keller die Qualitätsschraube immer weiter anzuziehen, hat sich nun ausgezahlt. Seit dem 1. Januar 2012 ist das Weingut Markgraf von Baden im Verband der Deutschen Prädikatsweingüter e.V. Es ist somit das erste Weingut am Bodensee, das Mitglied dieses Eliteverbundes ist. Bei einem solchen Jahresstart, fängt das Jubiläumsjahr des Hauses Baden ja schon vielversprechend an.

Das Weingut Markgraf von Baden baut seine Weine im geschichtsträchtigen Keller von Schloss Salem aus. Ein Ausflug ins Schloss lohnt sich immer und lässt sich wunderbar mit einem Besuch im markgräflichen Weinverkauf verbinden. Dort kann man die Salemer Spitzentropfen verkosten und sich von netten und weinbegeisterten Fachleuten beraten lassen.

Weinverkauf

Vinothek Schloss Salem
88662 Salem
Tel. +49 (0)7553 / 81284

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

Vinothek in der Greth
Landungsplatz 16
88662 Überlingen
Tel. +49(0)7551 / 936679

Weinverkauf Bermatingen
Jägerstr. 11
88697 Bermatingen
Tel. +49(0)7544 / 2307

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

Großküchentechnik

HUBER

Meisterbetrieb

Beratung Verkauf Kundendienst

Mit unserem werksgeschulten und erfahrenem Serviceteam sind wir Ihr kompetenter und leistungsfähiger Partner für im Bodenseekreis.

RATIONAL®

Als Partner folgender Firmen unterstützen wir Sie:

winterhalter · eloma · CONVOTHERM · Panasonic · HOBART · BRAVILOR BONAMAT · Küppersbusch · BRITA · etel · ERVE SCHUSTER

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

7 mal Gold

Memminger Leichte Weiße, Dunkle Weiße, Premium Pils, Alpkönig Weißbier, Alpkönig Dunkel, Kartäuser Weißbier und Liebenweiss Weizen mit Gold prämiert

Private Brauerei

MEMMINGER

gebraut mit natürlichem Gebirgswasser

GOLDENER PREIS 2009 · DLG · PRÄMIERT ·

Die DLG bestätigt erneut unseren Anspruch, hochwertige Biere in Premiumqualität zu brauen – sieben unserer Premiumbiere wurden mit dem Goldenen Preis 2009 ausgezeichnet. Die Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Frische und Geschmacksstabilität sind die wesentlichen Kriterien zur Prüfung. Die Auszeichnung „DLG-prämiert" garantiert, dass es sich um Produkte von besonders hoher Qualität handelt.

Alle Infos im Internet unter www.memminger-brauerei.de

MEIKO

Die saubere Lösung

Nie mehr Gläser und Besteck polieren

FV 40.2 G - strahlende Spülergebnisse mit dem modularen Umkehr-Osmose-System.

Nie mehr Patronen wechseln · Nie mehr Maschine entkalken.

Hans-Peter Post · ph@meiko.de · www.meiko.de

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

APPROVAL

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

Die Konzil-Köche

Sie finden uns auch im Internet
www.suedland.net

Landhaus Waldfrieden
Waldfrieden 1
Tengen
Tel. +49 (0)7736 / 232

Gasthof Zur Sonne
Hauptstraße 57
Tengen-Wiechs am Randen
Tel. +49 (0)7736 / 7543

Auberge Harlekin
Gailingerstraße 6
Gotttmadingen-Randegg
Tel. +49 (0)7734 / 6347

Singen

Hotel Restaurant Hegauhaus
Duchtlingerstraße 55
Singen
Tel. +49 (0)7731 / 4672

Gasthaus Grüner Baum
Radolfzeller Straße 4
Moos
Tel. +49 (0)7732 / 54077

Gasthaus Zum Adler
Leonhardstraße 29
Stockach-Wahlwies
Tel. +49 (0)7771 / 3527

Blauer Affe
Sernatingerstraße 16
Bodman-Ludwigshafen
Tel. +49 (0)7773 / 938373

Restaurant Mettnaustube
Strandbadstraße 23
Radolfzell
Tel. +49 (0)7732 / 13644

Silencehotel Restaurant Gottfried
Böhringer Straße 1
Moos
Tel. +49 (0)7732 / 92420

Überlingen

Schwedenschenke
Insel Mainau
Tel. +49 (0)7531 / 303156

Schaffhausen

Hotel Hoeri
Uferstraße 20-23
Gaienhofen/Hemmenhofen
Tel. +49 (0)7735 / 8110

Steigenberger Inselhotel
Seerestaurant
Auf der Insel 1
D-78462 Konstanz
Tel. +49 (0) 7531 / 125-250

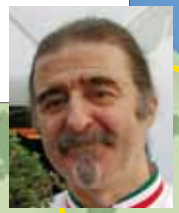
Strandhotel Löchnerhaus
An der Schiffslände 12
Insel Reichenau
Tel. +49 (0)7534 / 8030

Konzil Gaststätten
Hafenstraße 2
Konstanz
Tel. +49 (0)7531 / 21221

Gourmet Restaurant Ophelia
Seestraße 25
D-78464 Konstanz
Tel. +49 (0) 75 31 / 3 63 09-0

Konstanz

Ristorante Pinocchio
Untere Laube 47
Konstanz
Tel. +49 (0)7531 / 15777



14 81 96 31 4

DIE BLUMENINSEL IM BODENSEE

Insel Mainau

Kinder bis 12 Jahre frei!

Jahresmotto 2012:

„Sehnsucht nach Sonne – Inseln des Südens“

Erleben Sie exotische und botanische Kostbarkeiten, bunte Feste, kulinarische Genüsse mit Südsee-Flair!

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.kgm.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