Wo kann man hier gut essen?

Südland

Jahrgang 2023 / 5 Euro

Linzgau Köche

Glasierter Zanderkragen / Karotte / Geflügeljus von Markus Gruler

EXKLUSIVE **SAUNA** UND **SPA** UNIKATE.

WIR SIND IHR PARTNER FÜR KOMPLETTLÖSUNGEN IM WELLNESSBEREICH!

manz-döbele GmbH • www.manz-doebele.de

Am Bahndamm 3 • 79730 Murg • Telefon: 07763/92050 • info@manz-doebele.de

Erich Schütz und Njoschi Weber

Die Leibspeise des Küchenchefs

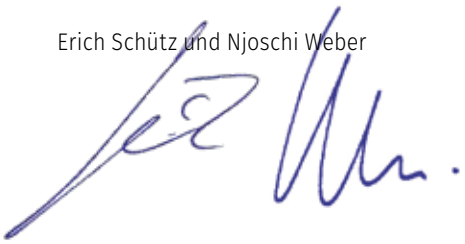
Das Beste für die Gäste! – Das ist für Südland Köche selbstverständlich. Jeder Koch möchte vor seinen Gästen brillieren. Südland Köche beweisen mit jedem ihrer Gerichte ihren Ehrgeiz. Ihre Speisekarten bieten eine vielfältige Auswahl, fast immer findet sich neben dem Highlight „Signature Dish", ein ganz anderes, manchmal auch schon fast vergessenes Gericht. Für Gourmets aber oft eine Wiederentdeckung feinster Genüsse der eigenen Kindheit: Die Leibspeise des Küchenchefs!

Die Leibspeise zählt nicht unbedingt zu den internationalen, anspruchsvollen Haute Cuisine-Gerichten, sondern begleitet den Koch meist sein Leben lang, oft seit Kindertagen. Die Leibspeise bereitet jeder Koch nach seinen eigenen Erfahrungen und ganz persönlichen Geschmacksvorlieben zu. Es gibt Sterneköche, die mit Kalbskutteln überraschen, oder mit Kalbskopf. Ein anderer serviert in Erinnerung an die Sonntage zu Hause ein Schulterscherzel in der Röhre geschmort, während ein Südland Koch am Bodensee seit seiner Zeit in Frankreich weiß, wie er mit Bodenseefischen eine Bouillabaisse zubereitet. Leibspeisen der Küchenchefs gründen meist auf persönlichen Genusserinnerungen aus der Vita des Kochs.

So ist die Leibspeise eines jeden Kochs nicht immer sein Markenzeichen, aber immer ein Zeugnis seines beruflichen Werdegangs und meist eine Bereicherung traditioneller Rezepte, dank der Erfahrungen und heutigen, persönlichen Handschrift des Küchenchefs. Es dürfte kein Gericht so ausgefeilt, oft immer wieder mit anderen Kniffen, mit anderen Gewürzen, auch mit anderen Garzeiten oder neuen Techniken zubereitet sein, wie eben diese Leibspeise. So schafft die Leibspeise des Küchenchefs, meist aus Rezepten traditioneller Klassiker, eine neue, persönliche Schöpfung und Krönung seiner Handwerkskunst und ist seine ganz persönliche Empfehlung.

Wir haben sie alle genossen – und schließen uns den Empfehlungen mit diesem Südland Köche Magazin an.

Erich Schütz und Njoschi Weber



Impressum/Herausgeber:
Die Redaktion Public Affairs & Media
Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen
Tel. 07551/948730 · info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net
Chefredakteur ViSdP Erich Schütz
Produktionsleitung Njoschi Weber
Anzeigen Martina Schütz/Günther Just

04 Markus und Thomas Gruler
Seehalde Hotel Restaurant -
Birnau Maurach

06 Peter Vögele
Landgasthof zum Adler -
Überlingen-Lippertsreute

08 Thomas Heinzler und Boris Graupner
Hotel Heinzler am See - Immenstaad

10 Roman Pfaff
Gasthaus Löwen - Frickingen Altheim

12 Jürgen Waizenegger
Biohotel Mohren -
Deggenhausertal Limpach

14 Catrin Abeln
Landgasthof Keller -
Überlingen-Lippertsreute

16 Heiko Oley
Jägerhof Restaurant -
Uhldingen-Mühlhofen

18 Christoph Baumann
Hotel Restaurant Ochsen - Überlingen

20 Giorgio Talerico
Keller-Werft - Überlingen

22 Daniel Patru
Bad Hotel - Überlingen

24 Andreas Liebich
Romantik Hotel Johanniter-Kreuz -
Überlingen-Andelshofen

26 Alexandra Reck
Reck´s Hotel Restaurant - Salem-Neufrach

28 Andreas Laubenberger
Markgräflich Badische Weinstube -
Meersburg

30 Heidrun und Julia Stärk
Hotel Bacchus Wine & Bites - Meersburg

34 Bernd Huber
Hotel Restaurant Rebstöckle -
Hagnau am Bodensee

36 Christian Röck
Wirtshaus am Gehrenberg & Theaterstadel -
Markdorf

38 David Leonardi
Gasthaus Seeblick - Hagnau am Bodensee

40 Andreas Popp
Konditorei Café Confiserie Popp - Überlingen

Markus Gruler
Seehalde Hotel Restaurant | Birnau Maurach

Glasierter Zanderkragen / Karotte / Geflügeljus

BODENSEEFISCH VOM KOPF BIS SCHWANZ

Markus und Thomas Gruler servieren, was immer der Bodensee bietet und verführen Gourmets nicht nur mit Filets

Markus und Thomas Gruler sind mit Seegenüssen groß geworden. Markus weiß heute aus jedem Bodenseefisch ein Gourmetgericht zu zaubern, Bodenseefische sind seine Leibspeise, daran lässt er keinen Zweifel. Auch Thomas bleibt kulinarisch ein Fischfreund, allerdings schätzt er die kräftigeren Aromen der Meeresfische mehr. Doch Markus weiß als Küchenchef Gourmets mit pochiertem Welskopf, gebratenem Hechtschwanz oder Zanderkragen geschmackvoll zu überraschen.

Kulinarische Fischfreunde sollten unbedingt bei den Grulers in der Seehalde einkehren. Die Speisekarte verführt mit nicht alltäglichen Genüssen. Außer Fisch finden sich auch Eingemachtes Kalbsfleisch und Kalbskutteln hin und wieder auf der Speisekarte. Doch garantiert weiß der Küchenchef, Markus Gruler, auch immer mit einem nicht alltäglichen Fischgericht zu überraschen. Seit über 30 Jahren steht der Mann am Herd, seiner Lust an der Kreativität seines Handwerks scheinen keine Grenzen gesetzt. „Wenn du täglich Fische filetierst, kommen dir die Gedanken", winkt er ab und zerlegt den Zander vor sich äußerst unkonventionell: den Kopf mit den Backen, die Halskrause extra und die Filets und den Schwanz ebenfalls separat. „Hier am Kragen befindet sich ein besonders, herzhaftes Stück Muskelfleisch", erklärt er und trennt es separat vom Kopf und Rumpf ab, „ohne Gräten fein strukturiert, das musst man nur braten, mehr nicht!"

Doch von wegen mehr nicht, das wäre der Gruler-Brigade zu wenig. Neben Markus Gruler steht Jerg Bastian am Herd und passiert einen Hühnerfond, daraus schmeckt er eine Geflügeljus ab und wird sie später Markus, zu seinem Zanderkragen beisteuern, während Dominic Naumann sich um feine Karottenvariationen kümmert, die Gruler zu seinem Zanderkragen serviert.

„Der Zanderkragen wiegt rund 150 Gramm", schätzt Markus Gruler, „eine perfekte Portion, wir können dazu die Backen servieren." Wer das Gericht genießt, erfährt ganz neue Zanderaromen. „Die Filets sind für viele Gäste die Edelteile", winkt Markus Gruler ab, „aber gerade der Kopf oder eben der Kragen bieten ganze andere Genüsse".

Nachdem er den Zanderkragen kurz angebraten hat, gart er ihn im Ofen bei 160 Grad keine acht Minuten, dann pinselt er ihn mit Madeira ein und röstet ihn mit einem Flambierbrenner.

Thomas Gruler im Service kennt alle Stammgäste, er weiß, wem er mit den neuen Kreationen seines Bruders eine Freude bereiten kann. Am besten lässt man sich von ihm auch eine Weinempfehlung geben. Thomas kennt jeden Winzer am Bodensee und erst recht alle ihre neuen Weinkreationen. „Das ist meine Leibspeise", lacht er.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Angebeiztes Tatar von Bodenseefelchen / Buttermilch / Estragonöl | Sanft gegarte Bodenseeforelle / Holunderblütentomaten | Risotto von der Schleie / konfiertes Eigelb / Bottarga / Erbsenkraut

---

Hotel Seehalde
Gastgeber Markus und Thomas Gruler
Küchenchef Markus Gruler
Birnau Maurach 1
88690 Uhldingen
+49 7556 92210
www.seehalde.de

21 Zimmer
Ruhetag Dienstag und Mittwoch
Guide Michelin Empfehlung,
Gault Millau 2 Hauben,
Feinschmecker 3 F,
Gusto 7 Pfannen,
Südland Köche

In der Seehalde sitzt man direkt am See. Überall! Aus dem hellen, lichtdurchfluteten Restaurant hat der Gast freien Blick auf den Überlinger See. Auf der Terrasse hört man den Wellenschlag an die Kaimauer schwappen und sieht über die Mainau bis zu den Alpengipfeln.

Peter Vögele
Landgasthof zum Adler | Überlingen-Lippertsreute

Kalbsbries mit frischen Pfifferlingen, Portweinjus und Rosmarinkartoffeln

AUSSERORDENTLICH ZART UND EXKLUSIV

Peter Vögele weiß sehr wohl, was sich hinter dem Phänomen Bries für die Feinschmecker verbirgt

Wer bei Peter Vögele im ehrwürdigen alten Landgasthof einkehrt, spürt sofort die einzigartige Atmosphäre, die von diesem Ort ausgeht. Liebevoll restauriert mit einer von Platanen überdachten Terrasse vor dem 300 Jahre alten Haus, lädt die Gaststube zum Genießen ein. Peter Vögele ist auf dem Bauernhof aufgewachsen und dies verschaffte ihm besonderen Zugang zum Vieh, der Nutzung des Fleisches und zu Innereien. „Von einem Tier kann man alles essen, wenn es richtig zubereitet ist", so Peter Vögele. Kein Wunder, sein Lieblingsgericht ist Kalbsbries, diesmal mit frischen Pfifferlingen mit Rosmarinkartoffeln.

Kalbsbries gilt seit ewigen Zeiten als besonders spezielle Leckerei. Es gilt als ausserordentlich schmackhaft, zum einen, wegen der Zartheit, zum anderen, wegen der Exklusivität. Kalbsbries enthält sehr viel wertvolle Proteine und Mineralstoffe. Deswegen ist es auch bei gesundheitsbewußten Feinschmeckern im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde.

„Nur Kochen können genügt beim Kalbsbries nicht, der feine Unterschied liegt in der Zubereitung," erklärt uns Peter freundlich. „Früher hat man es einfach mit einer Spickzwiebel in Wasser gegart. Ich favorisiere das Herzbries, nebenbei das kann teurer sein wie Rinderfilet und wenn ich noch Hasen oder Kaninchen bekommen hätte, wären gerne noch Kaninchennierchen ins Rezept eingebunden worden. Ich mag alles, wenn es gut ist", rundet Peter Vögele ab. „Gestern haben wir noch schöne Lammschulter gemacht, geschmort, frisch aus dem Ofen, könnte auch mein Leibgericht sein", meint er. „Kalbsbries in Nussbutter gebraten, einfach herrlich oder Geschmortes, ich liebe sie, diese traditionellen Gerichte. Früher waren die Temperaturen nicht so präzise regelbar, manchmal zu hoch, da wurde das Fleisch trocken. Durch die Zubereitungsform mit Niedertemperatur entstehen heute völlig neue Möglichkeiten. Oder Ochsenschwanz hätte ich auch als Lieblingsgericht nennen können, aber nicht entbeint und wieder zusammengebaut. Nein, der Ochsenschwanz, der so gegart ist, dass das Fleich am Knochen bleibt und mit genug Courage, auch im Lokal, in die Hand genommen und abgeschlonzt werden kann", beschreibt er bildhaft und uns läuft bei seiner leidenschaftlichen Ausführung das Wasser im Mund zusammen.

In einem der schönsten alten Gasthäuser des Landes genießt man unverfälschte, badische und moderne Küche auf höchstem Niveau. An urigen, blankgescheuerten Ahorntischen in der Gaststube, im Ahnenstüble oder im Sommer im Bauerngarten vor dem alten Gasthof, lässt es sich herrlich Schlemmen und Plaudern. Ausgesuchte regionale und internationale Weine lagern im direkt gegenüberliegenden Naturfelsenkeller.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Lauwarm marinierter Kalbskopf, Brägele, kleines Salatbouquet / Züricher Geschnetzeltes vom heimischen Reh, Preiselbeeren, Haselnussspätzle / Geschmorte Schweinsbäckle, hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller / Hausgemachtes Kartoffelrösti, Gemüse und Käse überbacken / Selbstgemachtes Himbeer-Quark-Eis / Crème brûlée mit Tonkabohnen

---

Landgasthof zum Adler
Gastgeber Familie Vögele
Küchenchef Peter Vögele
Hauptstraße 44
88662 Überlingen-Lippertsreute
+49 7553 82550
www.adler-lippertsreute.de

36 Betten und 2 Ferienwohnungen
Ruhetag Mittwoch und Donnerstag

Guide Michelin Empfehlung,
Gault Millau 1 Kochmütze,
Feinschmecker 2 F,
Südland Köche

Ein großer, kunstgeschmiedeter Ausleger. Blaugraue Fachwerkbalken. Dunkelrote Holzfensterläden. Eine schwere Eichentür mit Messingbeschlag. Dahinter eine Gaststube vollständig mit Holz ausgekleidet und mit einem wärmenden Kachelofen. Ein Idyll aus längst vergangenen Zeiten, mit Terrasse unter Platanen vor dem Fachwerkhaus.

Thomas Heinzler und Boris Graupner
Heinzler am See | Immenstaad

Genüsse des Meeres: Austern, Hummer, Thunfisch, Pulpo, Fingermuschel und Kaviar

AUF JEDEN FALL FISCH! OB AUS DEM SEE ODER DEM MEER

Thomas und Michael Heinzler sind als Bodenseejungs wahre Fischköpfe und servieren auch frischen Meeresfisch vom Hamburger Großmarkt

Thomas und Michael Heinzler wuchsen direkt am Bodenseeufer auf. Wann die beiden als Lausbuben ihre ersten Fische aus dem See zogen und dann heimlich über einem Lagerfeuer grillten, wissen sie nicht mehr. Die Faszination für Fischgerichte aber ist ihnen geblieben. Thomas Heinzler stand als Koch in Hamburg und auf einem Kreuzfahrtschiff am Herd. Hier erfuhr er die Vielfalt der Meeresfische. Fisch, gleichgültig wie zubereitet, ist heute seine Leibspeise, ob aus dem Bodensee oder aus dem Meer.

Fisch hat im Heinzler am See eine lange Tradition. Der Vater von Thomas und Michael Heinzler, Paul Heinzler, war als Koch schon in aller Welt und brachte Meeresfische, Muscheln und Hummer mit, in das damals noch kleine Hotel am Bodensee, am Rande von Immenstaad. Die Söhne wandelten auf seinen Spuren und wissen heute die Genüsse des Meeres zeitgemäß zu servieren. „Im Bodensee, vor der Nase unserer Gäste, tummeln sich über zwanzig schmackhafte Fischarten“, weiß Thomas Heinzler, „aber gerade unseren Stammgäste freuen sich über die Abwechslung und wollen auch die etwas kräftiger schmeckenden Meeresfische oder Krustentiere genießen.“

Je nach frischer Lieferung, direkt vom Hamburger Fischmarkt, stehen Wolfsbarsch, Dorade oder Seeteufel auf der Speisekarte im Heinzler. Für wahre Genießer bieten die Brüder aber eine ganze besondere Platte mit Meeresfrüchten an: Austern, Hummer, Thunfisch, Pulpo, Fingermuschel oder Kaviar – ein Meeting der feinsten Fische und Krustentiere der Meere verführen zum Genuss.

Meeresfische zählen zu den wenigen Ausnahmen, die sich Thomas Heinzler von internationalen Lieferanten, wie dem Rungis Gourmetexpress oder der Deutschen See liefern lässt. Ansonsten verstehen sich die Heinzler-Brüder als Anwälte der Bodenseeregion. Nahezu alles, was sie verarbeiten, stammt vom See und aus der näheren Umgebung; alles ist frisch und aus natürlichem Anbau. „Bio-Qualität“, sagt Thomas Heinzler und zerwirkt vor sich einen Rehrücken. Schließlich tauscht der Mann in seiner Freizeit seine weiße Kochschürze auch gerne gegen den grünen Rock als Jägersmann.

Michael Heinzler, der ebenfalls gelernter Koch ist, führt den Service und weiß als Kellermeister die feinsten Weine zu empfehlen. Zum heimischen Wild passt immer ein heimischer Spätburgunder, doch zu der exklusiven Fischplatte mit Meeresfisch empfiehlt Michael vorneweg zu den Austern natürlich ein Glas Champagner. Wer seiner Empfehlung folgt, die Auster schlürft und den Schaumwein genießt, hört gleichzeitig den Atlantik rauschen und fühlt sich unvermittelt am Bodenseeufer wie in den schönsten Urlaubswochen am Meer.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Bouillabaisse-Risotto mit Pulpo und Garnele | Kalbskotelett / in Butter gebratene Karotten / Rotweinschalotte / Kalbsjus | Ittendorfer Erdbeeren / Mascarpone-Creme / Sauerrahmeis

---

Hotel Heinzler am See
Gastgeber Thomas und Michael Heinzler
Küchenchef Thomas Heinzler und Boris Graupner
Strandbadstraße 3
88090 Immenstaad
+49 7545 93190
www.heinzleramsee.de

32 Zimmer, 8 Suiten,
3 Panoramasuiten
kein Ruhetag

Guide Michelin
Bib Gourmand,
Südland Köche

Im Sommer strömen die Gäste auf die große Terrasse mit Seeblick unter Kastanienbäumen, doch man sollte unbedingt die Jägerstube mit den blankgewienerten Ahorntischen besuchen. Festlich eingedeckt ist das große Panorama-Restaurant. Die Seeterrasse liegt direkt auf der Wiese des Bodenseeufers, hier beweist sich: Heinzler am See!

Roman Pfaff
Gasthaus Löwen | Frickingen Altheim

Provenzalisches Lachsforellentatar mit Orangenfenchel, pochiertem Zander und Sauce Rouille

FRANZÖSISCHES HORS-D'ŒUVRE MIT LINZ-GAUER LACHSFORELLE

Roman Pfaff und Sabrina Bourjaillat kreieren Lachsforellentatar und pochierten Zander mit Bouillabaisse-Aromen

Jahr für Jahr klettert der Löwen im Ranking der Gourmettester stetig nach oben. Roman Pfaff hat aus dem Landgasthaus seiner Mutter, Isolde Pfaff, in den vergangenen Jahren einen feinen Landgasthof gezaubert. Seine Mutter verwöhnte ihn als Junge mit den feinsten Linzgau-Spezialitäten. Heute fällt es ihm schwer, eine davon hervorzuheben. Dafür hat sich seine Köchin, Sabrina Bourjaillat, schnell entschieden: Die legendäre provenzalische Fischsuppe Bouillabaisse ist ihre Leibspeise. Mit all ihren Aromen zaubern die beiden mit einer Linzgauer Lachsforelle eine geschmackvolle Vorspeise.

Für die Lachsforelle aus Linzgauer Zucht hat sich Roman Pfaff entschieden. Ein Großteil der Lebensmittel, die er in seiner Küche verarbeitet, stammen von Linzgauer Bauern und Züchtern. Seine Köchin, Sabrina Bourjaillat, hat französische Wurzeln. In ihrer Familie wurde schon immer fein gekocht. „Oma machte die beste Bouillabaisse", erinnert sie sich. Roman Pfaff ließ sich überreden und kreierte mit ihr eine fantastische, geschmackvolle Vorspeise, wobei sie alle Aromen dieser legendären Bouillabaisse in einem Lachsforellentatar unterheben.

„Bouillabaisse-Aromen sind für mich Kindheitserinnerungen und Urlaubsgefühle in einem", sagt Sabrina Bourjaillat. Die Kreation feinster Zutaten der französischen Küche mit heimischen Lebensmitteln ist nach Roman Pfaffs Geschmack. Genau solche Gerichte erwarten seine Gäste. Sabrina schneidet die Filets der Lachsforelle in kleine Stücke, gibt kleingeschnittene Tomaten, Schalotten, Fenchel und Orangenzeste hinzu. Fein gewürzt lässt sie das Tatar kurz ziehen und zaubert nebenbei ein Sauce Rouille, die sie mit Kartoffeln etwas bindet. „Damit sie mir nicht zu flüssig wird und auf den gerösteten Brotscheiben stehen bleibt", hat sie ihre Horsd'œuvre schon verführerisch vor ihren Augen.

Das Tatar platziert sie in die Mitte des Tellers auf Fenchelringe, dazu gibt sie pochierte Zanderfiletstücke. „Der Twist zur Hauptkomponente", lacht sie, „ich mag die Pastis-Aromen in der Bouillabaisse, deshalb haben wir den Zander in einem Pastissud ziehen lassen." Ihre Sauce Rouille auf dem gerösteten Brot lässt neben dem Knoblauch auch Raum für die typischen leichten Chili- und Safrannoten.

Der kritische Michelin-Tester freut sich offensichtlich auf seinen jährlichen Besuch im Löwen in Altheim. „Das schmackhafte und abwechslungsreiche Angebot mit frischen und guten Produkten", begeistert ihn in seiner Empfehlung. Ein Grund mehr, bald im Löwen einzukehren, solange dieses außergewöhnliche, geschmackvolle Lachsforellentatar noch auf der Speisekarte steht.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Hausgebeizte Lachsforelle, Bodenseespargel, Radischen, Gurken, Nussbuttervinaigrette | 18 h gegarte Rinder-Hochrippe, Hummus mit saurem Gurkentopping, Harissa-Gemüse | Gratinierter Weißkohl, Bergkäse-Béchamel, Fenchel-Orangen-Radicchio-Salat, Kartoffelscheiben aus dem Ofen | Rosen-Panna-Cotta, Cassis-Blaubeer-Ragout, Löffelbiskuit-Ring, Meringue

---

Gasthaus Löwen
Gastgeber Familie Pfaff
Küchenchef Roman Pfaff
Hauptstraße 41
88699 Frickingen Altheim
+49 7554 8631
www.loewen-altheim.de

2 Ferienwohnungen
im Hexenhäusle
Ruhetag Sonntag und Montag
Guide Michelin Bib Gourmand,
Gusto 5 Pfannen,
Slow Food Genussführer,
Südland Köche

Idyllisches, altes Gasthaus mit Stammtisch, Kachelofen und heimelnden Sammlerstücken aber auch exotischer, afrikanischer Dekoration. In den hinteren Gastraum scheint tagsüber die Sonne, hier beherrschen Licht und gradlinige Formen den Raum. Neben dem Gasthaus eine Terrasse in der Abendsonne mit Streuobstwiese, Blick in den Bauerngarten und die Schafweide.

Jürgen Waizenegger
Biohotel Mohren | Deggenhausertal-Limpach

Rinderzunge vom eigenen Black Angus Rind in Burgundersoße mit Gemüse der Saison des eigenen Bio-Feldes

FESTTAGSGERICHTE AUCH WERKTAGS

Jürgen Waizeneggers Leibgericht stand früher nur an Festtagen und für Hochzeitsfeiern auf der Speisekarte

Oma Maria muss den jungen Jürgen verwöhnt haben. Die Stammgäste im Bio-Restaurant Mohren kennen ihr feines Zwiebelfleisch, aber das beste Gericht stand für Jürgen Waizenegger nur an besonderen Festtagen oder für Hochzeitsfeste auf dem Tisch: „Rinderzunge ist ein einzigartiger Genuss", lobt er heute noch seine Leibspeise, „gleichgültig ob mit Burgunder- oder Portweinjus." Seine Gäste freuen sich, dass die Rinderzungen von seinen Black Angus Rindern stammen, die vor dem Biohotel auf der Weide grasen.

Bio-Rindfleisch stammt von umweltfreundlichen und nachhaltigen Rindern, natürlich auch die Zunge, die Bio-Koch Jürgen Waizenegger serviert. Ob sie sich geschmacklich von konventionell gezüchteten Rindern unterscheiden – mag sein. Der Gast aber weiß, diese Zunge verschlang ausschließlich gesunde, natürliche Kräuter und Gräser und versorgte ein glückliches Rind. „Wir heben den Geschmack hervor, in dem wir die Zunge pökeln und räuchern", verrät Waizenegger, „früher pökelte man die Zunge, um sie haltbar zu machen." Jürgen Waizenegger verfeinert das natürliche Pökelsalz mit Wacholderbeeren, Nelken und einem Hauch Knoblauch. Zwei Wochen lässt er die Zunge im Pökelsalz liegen, bevor er sie auch noch leicht in Buchenholzaromen raucht.

Jürgen Waizenegger ist Bio-Koch durch und durch. In seiner Küche gibt es garantiert nur Bio-Produkte – nichts anderes! Zusätzlich achtet er auf den regionalen Kreislauf.

Madeirasoße ist der Klassiker in der deutschen Küche für die Rinderzunge, doch Jürgen Waizenegger bleibt der Region treu und verwendet zu seiner Kalbsjus einen Bodensee Burgunder. Je nach Größe der Zunge lässt er sie drei bis vier Stunden ziehen, parallel baut er die Soße mit seiner Black Angus-Jus. Allein diese dunkle Soße aus den Knochen seiner Bio-Rinder und dem Wurzelgemüse aus dem eigenen Bio-Anbau, ist die Fahrt auf den Höchsten in den Mohren wert. An manchen Tagen kann man eine dieser herrlichen, geschmackvolle Soßen auch aus seinem Bio-Shop mitnehmen.

Je nach Jahreszeit krönt Jürgen Waizenegger seine Rinderzunge mit dem saisonalen Gemüse, das er bewusst schonend im Dampf kurz gart, mit Eiswasser abschreckt, um die Farbe des frischen Gemüses zu erhalten und dann in einer Pfanne mit etwas Butter schwenkt und dabei noch leicht karamellisiert. So einfach geht Gourmet im Bio-Restaurant Mohren, ohne Chichi. Jürgen Waizenegger lacht: „Wie bei Oma!"

Typische Gerichte, je nach Saison:
Rote-Bete-Tatar mit Basilikum-Nusscreme und Selleriestroh | Rumpsteak vom Black Angus mit Kräuterkruste, Maiscreme, gegrillte Zucchini und Portweinjus | Sauerrahmeis mit Beerenragout vom heimischen Biobauern und Kürbiskernkrokant

---

Biohotel Mohren
Idyllisches Landhotel | Bio-Restaurant | Bioland-Gutshof | OrganicBAR & Lounge I Natur SPA
Gastgeber Familie Waizenegger
Küchenchef Jürgen Waizenegger
Kirchgasse 1
88693 Deggenhausertal-Limpach
+49 7555 9300
www.mohren.bio

42 Zimmer
Ruhetag Montag und Dienstag
Für Hotel- & SPA-Gäste
täglich geöffnet

Biohotels, Bioland empfohlen
100% Bio-Zertifiziert, Gault Millau 1 Haube, Gusto 5 Pfannen, Südland Köche

In der alten Gaststube sitzt man am Kachelofen, im neuen Restaurant ebenso heimelig an gebürsteten Eichentischen. Auf der Terrasse genießt der Gast den Blick vom Höchsten bis hinab zum Bodensee und auf das Alpenpanorama. Der Sommergarten lädt zum Verweilen bei Drinks und entspannten Gesprächen.

Catrin Abeln
Landgasthof Keller | Überlingen-Lippertsreute

Panierte Griesschnitten mit frischen Maulbeeren aus dem eigenen Garten

LINZGAUER MAULBEEREN FRISCH GEERNTET ZUM DESSERT

Lukas Keller serviert als Slow-Food-Gastgeber exotische Maulbeeren, Catrin Abeln bereitet dazu seine Leibspeise: Griesschnitten

Auf die Slow-Food-Philosophie berufen sich viele, Lukas Keller lebt sie. Um subtropische Früchte zu genießen, nutzt er den Klimawandel und züchtet Maulbeeren und Zitronen im eigenen Garten. Er studierte an der Slow Food Universität in Pollenzo Gastronomische Wissenschaften. Seinen Kommilitonen servierte er seine Leibspeise Griesschnitten mit Maulbeeren. Heute brät seine Küchenchefin, Catrin Abeln, ihm die Griesschnitten und er erntet frische Maulbeeren im eignen Garten. Stammgäste wollen von ihm benachrichtigt werden, wenn er sein Leibgericht serviert.

Maulbeeren stammen aus subtropischen Regionen. Der Klimawandel ist für die Menschen kein Spaß, für die Maulbeerbäume aber bietet er neue Lebensräume. Lukas Keller hat zwei junge Pflanzen aus Italien mitgebracht, es dürften die einzigen im Linzgau sein, die extra zur Ernte der exotischen Beeren angepflanzt wurden. Die Früchte reifen langsam und im unterschiedlichen Tempo, deshalb kann er die Bäume nicht alle gleichzeitig abernten. Man kann die frischen Beeren nicht kaufen, da sie nach der Ernte schnell weich werden und deshalb für den Transport ungeeignet sind. Lukas Keller schaut immer wieder nach den reifen Früchten am Baum und bringt sie mit in die Küche. „Dann weiß ich, was ich zu tun habe", lacht Catrin Abeln, „Griesschnitten mögen bei uns alle. Die Gäste haben Glück, wenn wir nach dem Personalessen noch Schnitten übrighaben und seit wir Maulbeeren haben, möchte viele Griesschnitten mit Maulbeeren."

„Vor allem unsere Stammgäste fragen immer wieder nach Griesschnitten", freut sich Lukas Keller, „wir panieren sie vor dem Service, damit sie schön knackig sind." In seinen Kindheitserinnerungen gab es dazu Obst, je nach Erntezeit im Linzgau. Maulbeeren wirken jetzt von der eigenen Ernte fast exotisch. Sie erinnern an kleine Brombeeren, schmecken süß und sind saftig, wobei die weiße Maulbeere teils als fade gilt, während die rote und schwarzen Maulbeeren intensiv im Geschmack sind und aromatisch schmecken.

Der Erfolg der Griesschnitte im Landgasthof Keller liegt auch an Catrin Abeln, denn sie verfeinert das Gries mit Zitronenabrieb und Vanille von der Schote. Sie aber nutz die Vanille lieber für ihre Sauce zu Dampf- oder Kartoffelnudeln. Diese verfeinert sie mit Muskatnuss und formt sie zu Zigarren. „Frittiert mit Zimtzucker", schnalzt sie mit der Zunge. Freilich gibt es auf der Dessertkarte je nach Saison auch Erdbeer- oder Apfeltiramisu. Im Winter wird das Linzgau-Obst eingemacht und der Sommer aus dem Weckglas serviert. Slow Food steht über jedem Gericht der Keller-Speisekarte, von der Vorspeise bis zum Dessert.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Bruschetta mit Burrata, marinierter Pfirsich und getrocknete Maulbeeren | Kaninchen-Kroketten auf Pilzragout | Joghurt-Limettenmousse mit Salbei-Aprikosenkompott und frischen Brombeeren aus dem Hausgarten

---

Landgasthof Keller
Gastgeber Familie Keller
Küchenchefin Catrin Abeln
Riedweg 2
88662 Überlingen-Lippertsreute
+49 7553 827290
www.landgasthofkeller.de

15 Gästezimmer und
4 Ferienwohnungen
Ruhetag Montag und Dienstag

Guide Michelin Empfehlung,
Slow Food - Chef Alliance,
Südland Köche

Er ist einer der schönsten Landgasthöfe im Linzgau. Wer in den Landgasthof Keller inmitten von Lippertsreute eintritt, will sich setzen und bleiben. Viel Holz, Kachelofen und Stammtisch vermitteln ein wohliges Zuhause. Unter dem Kastanienbaum lockt ein großzügiger Biergarten mit weitem Blick in das Salemer Tal.

Heiko Oley
Jägerhof Restaurant | Uhldingen-Mühlhofen

Schweinefilet vom Iberico Schwein im Speckmantel auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit glacierten Babykarotten

IMMER WIEDER SONNTAGS KOMMT DIE ERINNERUNG

Heiko Oley macht aus dem Oldtimer Minutenschnitzel ein Schweinefilet vom Iberico Schwein im Speckmantel

Wenn sich Heiko Oley an die Zeit in seiner Jugend erinnert, als sein Vater für ihn gekocht hat, dann fällt ihm sein Lieblingsgericht ein: Minutenschnitzel mit Kartoffelpüree und Möhren. Dieser Geschmack lässt ihn bis heute nicht mehr los, Heiko Oley hat jedoch die Zutaten längst verfeinert. Seinen Gästen kredenzt er jetzt Schweinefilet vom Iberico Schwein im Speckmantel auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit glacierten Babykarotten.

Iberico Schweine sind keine normalen Schweine, Heiko Oley bezieht die Ware in diesem Fall gerne beim Frischeparadies Stuttgart, dort werden die Lieferanten persönlich ausgewählt, da ist gute Qualität garantiert. „Das Fleisch schmeckt leicht nussig und kann wunderbar auch medium gebraten werden", so der Steakliebhaber Heiko Oley. Die meisten Iberico Schweine leben wohl in den Bergen Spaniens. „Die Tiere fressen den ganzen Tag Eicheln, zum Fressen kommen sie ins Tal und zum Schlafen wandern sie wieder hoch." Aus dem klassischen Püree des Vaters ist ein feines Kartoffel-Sellerie-Püree geworden und die Möhren werden nicht nur einfach gekocht. In der Pfanne werden Babymöhren bei mittlerer Hitze gekörchelt bis sie bissfest sind, Butter wird untergemischt, Zucker drübergestreut, bis sie eine schöne Glasur bekommen. Das ist heute das Fine Tuning, das sich deutlich von der Zubereitungsart von Heikos Dad, wie er ihn liebevoll nennt, unterscheidet. Heikos Vater war ein echter Schrauber, Liebhaber seines knallgelben Ascona C und Opel-Club-Mitgleid, er ist mit Heiko oft zu Opel-Treffen nach Holland gefahren, natürlich tiefergelegt. Heute ist Heiko Oley wieder ganz nah dran an den Klassikern des Auto- und Traktormuseums.

Bayern ist die Heimat von Heiko Oley, dort wird in der Ausbildung der hauswirtschaftliche Zweig besonders ausgelebt, dort ist er groß geworden und da sind auch seine Wurzeln zu finden. „In einem kleinen Dorf mit vielleicht 20 Häusern liegt der Familienbetrieb Untere Mühle in Schwabmühlhausen, dort habe ich bei Stefan Wagner die Liebe zum Kochen entdeckt", so Heiko Oley. Dann ging es nach Bayreuth ins Oskar – Das Wirtshaus am Markt. Hier ist fränkisch bayrische Küche zu Hause und diese bodenständige Küche prägt das Jägerhof Restaurant in Uhldingen-Mühlhofen heute. Nicht zu abgehoben, aber zu Weihnachten oder Silvester darf es auch ein 5-Gang oder 7-Gang-Menü vom Amuse-Gueule bis zum Dessert sein. Alles in der Jägerhof Küche selber gemacht.

Die Hauptkarte wird drei bis viermal im Jahr neu geschrieben. Es gibt einen kulinarischen Kalender, ein Drei-Königs-Buffet, Expeditionen ins Bierreich oder die Bodensee Genüsse mit der Destillerie Senft. Hier findet der Feinschmecker Abend der Linzgau Köche statt oder es geht hoch her beim Patina Treffen im Auto- und Traktormuseum mit Oldtimern aller Art – gebraucht, rostig und skurril. Da wird jede Menge geboten.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen an Orangenjus und Süßkartoffelpüree / Gemüsecurry in Kokos-Currysauce mit Basmatireis / Gebhardsweiler Filetteller vom Schwein mit Rahm-Champignonsauce auf hausgemachten Spätzle / Wildvariationen im Oktober / Waldbeer Tarte mit Haselnusseis

---

Jägerhof Restaurant
Gastgeber Alexander Santl
Küchenchef Heiko Oley
Gebhardsweiler 1
88690 Uhldingen-Mühlhofen
+49 7556 9283620
www.jaegerhof-restaurant.de

kein Ruhetag

Südland Köche

Das Ensemble mit Auto- & Traktor Museum und Restaurant wirkt wie ein großer Gutshof. Die Türen des Restaurants haben Dimensionen wie Scheunentore. Eichendielen und Terrakottafließen liegen auf dem Boden, Fachwerkbalken an der Decke. Dunkelbraune Holztische und -stühle sind mit hellen Tischläufern eingedeckt. Über den Tischen hängen Leuchten, den Wärmelampen aus Ferkelställen ähnlich. An schönen Tagen sitzen die Gäste im weitläufigen Innenhof des Anwesens.

Christoph Baumann
Hotel Restaurant Ochsen | Überlingen

Schweinekrustenbraten mit Biersoße, Bayrischkraut und Serviettenknödel

BADISCHES STADT-HOTEL MIT LÄNDER-ÜBERGREIFENDER SPEISEKARTE

Christoph Baumann serviert bayrischen Krustenbraten als seine Leibspeise

Lukas Waldschütz bevorzugt „Leber Berliner Art" und hat mit seinem Küchenchef Christoph Baumann den perfekten Koch für seine Ansprüche verpflichtet. Die beiden wollen ihren Gästen ein richtig gutes Essen servieren, ohne Chichi und Schäumchen. „Traditionell und bodenständig", sagen die beiden und verraten dies auch mit ihren Leibspeisen: Lukas Waldschütz findet den Ochsen-Klassiker „Leber Berliner Art" nach wie vor als eines der besten Gerichte auf der Speisekarte seines Hotels, während Christoph Baumann als Österreicher, selbst im Sommer, nicht auf den Schweinebraten verzichten will.

Die Badische Küche ist, wie es sich für das Traditionshotel Überlingens gehört, das Markenzeichen des Stadthotel Ochsen. Doch nicht allein mit Maultaschen beweist die Ochsen-Küche eine schwäbische Dominanz in der badischen Rezeptsammlung. Und nicht nur mit Wiener Schnitzel zeugt der Küchenchef Christoph Baumann von seiner österreichischen Herkunft. „Die Bayern servieren zum Schweinebraten Sauerkraut und Serviettenknödel", weiß er, schließlich stand er schon in bayrischen Gasthäusern am Herd. „Aber wir in der Steiermark machen zu dem Krustenbraten Semmelknödel und servieren dazu einen warmen Krautsalat." Die Ochsen-Speisekarte mutierte so zu einer regionalen, länderübergreifenden Bodensee-Speisekarte.

Es ist ein heißer Sommertag, der Garten des Hotel Ochsen, direkt am Überlinger Mantelhafen, ist gut besetzt. Einige Damen bestellen Salat mit Fisch, doch trotz Temperaturen über 30 Grad richtet Christoph Baumann Krustenbraten an. „Gutes Essen schmeckt auch im Sommer", lacht er mit breitem österreichischem Akzent und schmeckt seine Weißbier-Kümmelsoße ab.

Lukas Waldschütz hat mit Christoph Baumann einen Küchenchef verpflichtet, der nach dem Geschmack seiner Gäste kocht. „Schickimicki sind wir nicht", sagt der Hotelier, „unsere Gäste wollen eine ehrliche, bodenständige Küche, die schmecken muss!" Waldschütz sorgt deshalb für beste Lebensmittel, bei deren Einkauf er nicht spart. Christoph Baumann bekommt die Schweineschulter oder den Nacken vom Landschwein der Metzgerei Buchmann aus Grünkraut geliefert. „Artgerechte Haltung von ausgesuchten Landwirten", garantiert Buchmann. „Das schmeckt man!", garantiert der Küchenchef, das Fleisch konventionell gezüchteter Schweine ist ihm zu wässrig.

Auf dem Teller eines klassischen Schweinebratens liegt immer ein Stück vom Bauch und ein Stück des Nackens oder der Schulter. Die Garzeiten betragen bis zu zwei Stunden bei 140 Grad. „Auf die letzten zehn Minuten kommt es an", verrät Baumann, „da machen wir 180 Grad Oberhitze, damit aus dem Braten auch ein knuspriger Krustenbraten wird."

Typische Gerichte, je nach Saison:
Pfifferling-Rahmsuppe | Zanderfilet auf sautierten Pfifferlingen mit Kräutern und Salzkartoffeln | Herzhafter Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsoße und Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle und Speckbohnen

---

Hotel Restaurant Ochsen
Gastgeber Familie Waldschütz
Küchenchef Christoph Baumann
Münsterstraße 48
88662 Überlingen
+49 7551 919960
www.hotel-ochsen-ueberlingen.de

41 Zimmer

kein Ruhetag

Südland Köche

Ein Besuch im Ochsen gehört zu jedem Besuch der Bodenseestadt Überlingen. Wer hier eintritt, ist in der guten Stube der Stadt: Echtes Holzparkett, warme Holzvertäfelung, Interieur der 50er Jahre. Es riecht nach badischer Gemütlichkeit und Sonntagsbraten. Terrasse unter Kastanien zum Mantelhafen.

Giorgio Talerico
Keller-Werft | Überlingen

Spaghetti alla Calabrese mit Salsiccia picante, Tomaten, Scampi auf Burrata Creme

PASTA MIT SALSICCIA PICCANTE ALLA CALABRESE

Wenn Georgio Talerico Nudeln kalabrisch mit scharfer Salami zubereitet ist die Spielfreude groß

Goool! – schallt es aus dem Lautsprecher in der Küche von Giorgio Talerico und seiner Mannschaft, im Hintergrund läuft ein Spiel des AC Mailand und im Vordergrund kochen die Pasta in reichlich Salzwasser. Es ist sein Lieblingsverein und er kocht sein Lieblingsgericht: Pasta Calabrese. Ein Nudelgericht das aus der kalabrischen Küche für kräftiges Aroma und pikante Schärfe bekannt ist. In Calabrien ist Giorgio Talerico geboren und in Mailand aufgewachsen und nicht nur die Überlinger freuen sich, dass er sich heute im Linzgau wohl fühlt.

Die Basis des Gerichts bilden Spaghetti, die von Giorgio Talerico mit einer leckeren Soße aus Tomaten zubereitet werden. Die feurig Schärfe erreicht er durch Zugabe der Salsiccia piccante, welche dem Gericht eine herrliche Würze verleiht. Salsiccia piccante ist eine charakteristisch italienische Bratwurst. Sie wird von der Haut befreit, in dünne Scheiben und dann in Streifen geschnitten und anschließend in der Pfanne in Olivenöl kurz angebraten. Durch die Verwendung frischer Zutaten und Gewürze wie Knoblauch und Basilikum werden die Aromen unterstützt. „Der Genuss wird durch kleine Scampi ergänzt. Ich setzte gerne noch eine etwas größere obendrauf", lacht Georgio Talerico und gibt die al dente gekochten Spaghetti zur Soße. Er vermischet alles gründlich. Um die Schärfe etwas zu mildern, richtet er die Spaghetti auf einer sahnig frisch geschlagenen Burrata Creme an. Burrata wird in der östlichen Region Apulien hergestellt und ist eine besondere Form von Mozzarella, aber viel kompakter, außen hart, mit einem weichen Kern aus Sahne. Auf dieser Basis werden seine Pasta alla cabrese zu einem der köstlichsten italienischen Gerichte. 1:0 für den AC Mailand.

Zum Lieblingsgericht von Georgio Talerico passen natürlich korrespondierend die herrlichen italienischen Weine, die Mario Arena, der Restaurantleiter der Keller-Werft empfiehlt. Und Franceso Vicentino, ebenfalls seit der ersten Stunde im Service ergänzt: „Von den Weißweinen aus der Toskana über die besten Rotweine aus dem Piemont, die feinsten Tropfen Norditaliens bis zum Rose aus meiner Heimat Sizilien. In unserer Weinkarte gibt es so manche Spumate, Vini Bianchi, Vini Rosati oder Vini Rossi zu entdecken und das heißt auch immer einen Hauch dolce vita erleben."

Ein italienisches Menü kennen und haben wir lieben gelernt in vier Gängen: antipasto, primo piatto, secondo piatto und dolci. Doch wer denkt nicht auch an Pizza, aber weit gefehlt. In der Keller-Werft ist der neue Renner Pinsa, ein weiteres italienisches Traditionsgericht, das sich besonders durch die Bekömmlichkeit der leichteren Mehlmischung auszeichnet. Von der Mozarella, Tomaten, Salami und Champignon Pinsa über Pinsa bianca mit Mozarella, geräuchertem Lachs und Rucola bis Pinsa für Vegetarier mit Grillgemüse, Feta, Rucola getrockneten Tomaten und Mozarella – allesamt in der Speisekarte der Keller-Werft zu finden.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Bruschetta, reife Tomaten, frisches Basilikum und Knoblauch / Salat Caprese, Büffelmozzarella auf Tomatenbett, mit Thunfisch und Zwiebeln / Filet von der Dorade, Feines Filet nach mediterraner Art / Lammkotelett vom Grill, mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch / Chickenburger, Hähnchenfilet mit Crispy-Panade im Sauerteig Bun / Hausgemachtes Tiramisu

---

Keller-Werft
Gastgeber Eva Metz-Arena
Küchenchef Giorgio Talerico
Strandweg 12
88662 Überlingen
+49 7551 9376715
www.keller-werft.de

Ruhetag Dienstag
Küche durchgehend geöffnet am Sonntag

Südland Köche

Ob auf der Terrasse oder hinter der großen, gläsernen Terrassentür, die Gäste haben freie Sicht auf den Bodensee. Interessanter aber ist für viele die freie Sicht durch eine große Glasscheibe in die Werft, in der Bootsbauer historische Boote restaurieren. Aber auch im Restaurant selbst fühlt sich der Gast wie in einem Bootshaus: Viel Holz, Fachwerk und warme Farben; an den Wänden Bilder und Modelle schicker Segelyachten.

Daniel Patru
Bad Hotel | Überlingen

Dreierlei vom Seesaibling: gebraten, pochiert und Tatar

ALS KÖCHE IN BODENSEEFISCHE VERLIEBT

Daniel Patru und Atanas Vutov zaubern mit Bodenseefischen und internationalen Rezepten Klassiker, Sushi und Ceviche

Daniel Patru hat im Bad Hotel gelernt, wie man Bodenseefische klassisch zubereitet. Atanas Vutov stand jahrelang bei Alfons Schuhbeck in München in der Sterneküche und lernte von ihm, wie mit internationalen Rezepten Fische auf höchstem Niveau zubereitet werden. „Ich mag jeden Fisch", sagt er. Daniel Patru dagegen bevorzugt den Bodenseefisch. Neben der Seeforelle ist der Seesaibling sein Favorit und seine Leibspeise. Die beiden servieren ihn auf dreierlei Art zubereitet.

Dem Hotelchef, Stephan Kern, ist es recht. Seine Gäste wollen Bodenseefisch. Sie sitzen mit Blick auf den See im Bad Hotel in der ersten Reihe und wollen den Bodensee vor ihren Augen auch kulinarisch genießen. Daniel Patru aber gibt ehrlich zu, nicht jeder Fisch, den er serviert, kommt auch tatsächlich aus dem Bodensee. „Da sind wir auf das Glück unserer Fischer angewiesen. Doch gerade Seeforellen oder Saiblinge beziehen wir im Fall leerer Netze unserer Fischer aus einer regionalen Zucht, deren Fischqualität wir kennen."

Saibling gegrillt oder Müllerin Art gibt es auch im Bad Hotel, aber die Kür der Köche ist aus den feinen Filets besondere Häppchen zu zaubern. Auf einem Teller servieren die beiden gleich dreierlei verschieden, raffinierte Zubereitungsarten. Zunächst rollt Atanas Vutov ein fein gewürztes Filet zu einer Roulade zusammen und pochiert es bei genau 64 Grad acht Minuten. „Mehr nicht!", warnt er, „Fisch darf nie trocken gebraten oder verkocht werden, er muss saftig und glasig serviert werden!" Dafür flambiert er danach die schonend gegarten Filets, um den feinen Fischgeschmack aus ihnen herauszukitzeln.

Daniel Patru hat in der Zwischenzeit Fischfilets zu Tatar geschnitten, in einer Limonen-Vinaigrette macht er sie an und setzt sie später auf hauchdünne Zitronengelee-Oblaten mit Avocadomousse und Kräuterquark. Die beiden Köche im Bad Hotel arbeiten Hand in Hand. Patru ist seit acht Jahren im Bad Hotel, Vutov seit drei Jahren. Vutov steht meist auf dem Saucier-Posten und kümmert sich um die Fisch- und Fleischgerichte, während Patru am Pass jeden Posten seiner Brigade im Blick hat.

„Jetzt vergolden wir noch die Filets", schmunzelt Patru, statt in Mehl wenden sie die Filetstücke in Polenta, bzw. Maisgries, bevor sie diese braten. „Macht sie erstens knackiger im Biss", hat Vutov bei Schuhbeck erfahren, „und tatsächlich golden!" Ebenfalls bei Alfons Schuhbeck hat Vutov gelernt, wie man auch aus Süßwasserfisch Sushi macht, oder Ceviche. Vor allem für Gesellschaften bietet die Bad Hotel Küche solch kulinarische Spezialitäten an – und manchmal stehen diese auch am Wochenende auf der Speisekarte.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Black Tiger Garnele & Jakobsmuschel / Taboulé-Beet / kandierte Limette / Mango-Chutney | Rinderfilet aus dem Hause Schille / Gemüse & Pfifferlinge / Sellerie Mousseline | Gebrannte Creme / Zweierlei von der Bodensee-Erdbeere / Schokoladenerde

---

Bad Hotel Überlingen
Gastgeber Stephan Kern
Küchenleitung Daniel Patru
Christophstraße 2
88662 Überlingen
+49 7551 8370
www.bad-hotel-ueberlingen.de

76 Zimmer und Suiten
4 Sterne superior

keine Ruhetag

Südland Köche

In dem Restaurant sitzen die Gäste in einer der nobelsten Überlinger Stuben. Ein dicker Teppich dämmt die Geräuschkulisse, in der Mitte der Rotunde hängt ein gläserner Kristallleuchter, rundum sind die Holztische mit weißem Tischtuch bezogen und festlich eingedeckt. In das Restaurant vor der Rotunde geht der Gast über einen frischgeschliffenen Holzparkettboden, der Gastraum ist hell und lichtdurchflutet. Bei schönem Wetter sitzen die Gäste auf der Terrasse mitten im Überlinger Badgarten mit Blick auf den Bodensee.

Andreas Liebich
Romantik Hotel Johanniter-Kreuz | Überlingen-Andelshofen

Bodensee-Hechtfilet auf cremigem Lauch, dazu Tagliatelle mit Pecorino und Basilikum

ADVANTAGE FÜR EIN BODENSEE-HECHTFILET

Andreas Liebich spielt sein Spiel mit seinem Bodensee-Fischer und im Filetieren sind beide unschlagbar

Der Hecht zählt seit langem mit zu den wertvollsten Speisefischen und ist vor allem in der gehobenen Gastronomie zu Hause. Das Fleisch ist sehr fest und hell, mit aromatischem Geschmack. Der Hecht ist ein Raubfisch und lässt sich nur sehr schwer züchten. Von besonders regionaler Bedeutung ist er am Bodensee und ernährt sich hier gerne von Rotaugen und von Zander.

Selbst für einen ambitionierten Hobbykoch ist die Zubereitung wegen der Vielzahl von Zwischenmuskelgräten eine Herausforderung, nicht aber für den Profi Andreas Liebich. Er präsentiert uns sein Lieblingsgericht Bodensee-Hechtfilet auf cremigem Lauch, dazu Tagliatelle mit Pecorino und Basilikum. Basissauce ist die Beurre blanc, die klassische weiße Buttersauce. „Ich gare den Lauch mit den Pfifferlingen in der Basissauce, so dass sie den Geschmack an die Sauce abgeben, es entsteht eine herrliche Alliance. Das Sößle wird aufgemixt, der Lauch, der auf der Reichenau gewachsen ist, kommt raus und der Fisch wird gebraten. Reduzierte Komponenten, nur beste Produkte, fast spielerisch“, so der Maître.

Am Bodensee ist Andreas Liebich aufgewachsen und seit seiner Kindheit ist ihm die Liebe zum Tennis geblieben. Allen bekannt ist sein gekonnter Aufschlag in seiner Küche. Seit über 30 Jahren steht das Hotel Johanniter-Kreuz auf den vorderen Plätzen der Restaurant Rangliste der Großen Kreisstadt Überlingen. Aus dem über 400 Jahre alten ehemaligen Bauernhof ist nicht nur ein schönes Hotel, sondern auch ein geschmackvoll eingerichtetes Restaurant zwischen altem Gebälk und modernem Design entstanden. Der Weg aus der Kernstadt Überlingen nach Andelshofen ist nicht weit.

Der Kritiker des Guide Michelin schreibt begeistert: „Gekocht wird hier klassisch-regional mit saisonalen Einflüssen." Zwischen gehobener Michelin-Küche und bürgerlicher Küche auf feinstem Niveau entstehen alle zwei bis drei Monate neu die sogenannten Romantik-Menüs. „Wichtig sind beste Zutaten!“, erklärt Andreas Liebich „für unser Romantik-Menü, wie auch für das einfache Wiener Schnitzel.“ Für Vegetarier schreibt er zusätzlich ein ausgeklügeltes fleischloses Menü auf seine Speisekarte.

„Und wenn es mal richtig heiß hergeht in der Küche und im Service, dann kann ich mich auf mein wunderbares Team verlassen. Fleißig wie die Bienen sind meine Mitarbeiter“, das hat uns Andreas Liebich noch aufgetragen zu erwähnen und wie stolz er auf sein super funktionierendes Team sei. Als wäre es so abgesprochen fragt der Gärtner, als wir zum Parkplatz mit seinen schattenspendenden Bäumen direkt vor dem Anwesen des Romantik Hotel Johanniter Kreuz in Andelshofen gehen, ob wir seinen Honig beim Früstück probiert hätten und wie er geschmeckt habe. „Na klar, fein", unsere Antwort „wie alles, was wir bei Andreas Liebich und seinem Team serviert bekommen."

Typische Gerichte, je nach Saison:
Kaninchenrücken mit Pistazien gebraten auf Chutney / Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren / Seeforelle mit Hummer- und Wildlachsschaum auf Sesamspinat, Basmatireis, Safran, Limette / Gefüllte Blütenzucchini auf cremigen Pfifferlingen / Cassis Törtchen mit Sorbet von Ruinart Champagner

---

Romantik Hotel Johanniter-Kreuz
Gastgeber Andreas Liebich
Küchenchef Andreas Liebich
Johanniterweg 11
88662 Überlingen-Andelshofen
+49 7551 937060
www.johanniter-kreuz.de

29 Zimmer
Ruhetag Montag ganztägig
und Dienstagmittag
Guide Michelin Empfehlung,
Gault Millau 1 Haube, Gusto 5 Pfannen,
Feinschmecker 1,5 F,
Südland Köche

Zur Wahl stehen ein Kaminzimmer, ein Bauernstüble als urgemütliche Wirtschaft, ein heller Wintergarten und eine herrliche Terrasse. Die Außenanlage vermittelt eine Oase der Ruhe in dem bäuerlichen Ort Andelshofen, nur wenige Minuten vom Promenadentrubel in Überlingen entfernt.

Alexandra Reck
Reck‘s Hotel Restaurant | Salem-Neufrach

Saure Leberle mit Balsamico verfeinert und Bratkartoffeln

GUTES UND WERTIGES ESSEN VON KINDESBEINEN AN

Die Leibspeisen der Reck-Damen sind Cordon bleu vom Kalb, Kalbszunge und Leber in jeder Art zubereitet

Gutes und wertiges Essen stand bei der Familie Reck schon immer auf dem Tisch. Vater Bernhard und Mutter Elfriede Reck verwöhnten ihre Kinder von Kindesbeinen mit den besten Gerichten der heimischen Küche, wie sie die drei Damen, Annette, Christine und Alexandra, heute als Gastgeberinnen ihren Gästen selbst bieten. „Richtig gute saisonale Küche", attestiert der kritische Michelintester. Die Küchenchefin Alexandra Reck scheut sich nicht ihre Leibspeise „saure Leberle" fast so zuzubereiten, wie dies ihr Vater tat. Wobei sie heute die saure Soße mit den süßlichen Aromen eines Balsamico Essigs zu verfeinern weiß.

„Wenn wir essen gingen, durfte sich immer jede von uns Kindern aussuchen, was wir wollten" erinnert sich Alexandra Reck gerne an die Gasthausbesuche mit ihren Eltern. Annettes Leibspeise wurde schon bald ein Cordon bleu vom Kalb, während Christine immer, wenn es Kalbszunge gab, Zunge bestellte. „Am liebsten in Burgundersoße", ist sie ihrer Leibspeise treu geblieben, während Alexandra, die heutige Küchenchefin, schon immer Leber mochte. „Saure Leber, oder Leber Berliner Art", gesteht sie, „da kann ich nicht widerstehen."

„Frische ist so wichtig, wie die Luft, die wir zum Atmen brauchen", zitiert Alexandra Reck eine Küchenweisheit ihres Vaters. „Das gilt für alle Zutaten in der Küche", sagt sie, „aber für die Leber erst recht!" Deshalb bestellt sie die Leber bei ihrem Metzger und serviert sie am Tag der Lieferung ihren Gästen. „Eingefrieren geht nicht!", beharrt sie, „die Leber will frisch verarbeitet werden." Am liebsten verwendet sie Rinderleber, diese bietet eine schöne Konsistenz. Gleichgültig ob Berliner Art mit Apfel und Röstzwiebeln, oder in einer sauren Soße. „Auf jeden Fall immer frisch!", garantiert sie, „schon am nächsten Tag verarbeite ich die restliche Leber zu Leberspätzle oder Leberknödel."

Die Kunst Leber zu braten oder in der Soße zu garen ist den exakten Garpunkt zu bestimmen. „Da geht nichts nebenbei", warnt Alexandra Reck, legt aber zuerst dünn geschnittene Kartoffelscheiben in eine weitere Pfanne. „Für gute Bratkartoffeln gilt gerade das Gegenteil, sie brauchen viel Geduld", dann lacht sie und zitiert eine weitere Küchenweisheit ihres Vaters: „Zeit ist der Weg zum Glück!"

Parallel gibt sie Butter in ihre Pfanne, lässt die Zwiebeln kurz angehen und gibt dann erst die fein geschnittenen und leicht mehlierten Leberstreifen hinzu. Dabei verrät sie die Kunst der Haute Cuisine Köche. Natürlich braucht Alexandra Reck keine Geschmacksverstärker für ihre Soße, sie gibt zur Leber einen Schuss ihrer schmackhaften Kalbsjus hinzu. „Jetzt noch kurz schwenken!", sagt sie, „und dann mit etwas Butter abbinden und mit Balsamico abschmecken!"

Typische Gerichte, je nach Saison:
Carpaccio von Lachs und Zander mit Limetten-Oliven-Vinaigrette | Kalbssteak auf cremigen Pfifferling-Spaghetti | Panna cotta mit Passionsfrucht und Cassis-Sorbet

---

Reck's Hotel Restaurant
Gastgeber Familie Reck
Küchenchefin Alexandra Reck
Bahnhofstraße 111
88682 Salem-Neufrach
+49 7553 201
www.recks-hotel.de

26 Zimmer
Ruhetag Mittwoch und Donnerstag
Guide Michelin,
Bib Gourmand,
Slow Food Genussführer,
Südland Köche

Wer es rustikal liebt, sitzt in der Hans Thoma Stube. Die Salemer Stube präsentiert sich edel und festlich. Ein ebenso schönes Ambiente bietet der Rote Salon. Auf der Terrasse genießt der Gast unter Platanen und Obstbäumen den herrlichen Garten mit dem Wasserspiel als Mittelpunkt.

Andreas Laubenberger
Markgräfliche Badische Weinstube | Meersburg

Zander in Olivenöl gebraten mit Champignons, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Krabben, dazu Petersilienkartoffeln

MADE BY LAUBENBERGER GARANTIERT

Andreas und Monika Laubenberger, ihre Frischeküche und die Tipps auf der Tafel am Eingang

Andreas Laubenberger und seine Frau Monika lieben fangfrischen Fisch aus dem Bodensee. Der Fisch wird direkt von der Fischerei Klingenstein-Mayer geliefert, vom Fischwirtschaftsmeister Alex Mayer. So abwechslungsreich wie der Wildfang aus dem Bodensee, ist auch die wöchentlich variierende Karte. Für die Gäste aus vielen Ländern dieser Welt servieren die beiden eine traditionelle, badische Küche, gerne auch mal mit kleinen multikulturellen Ausflügen über den Tellerrand hinaus. Hier gibt es noch echte Lieblingsgerichte wie Schmorgerichte und badische Spezialitäten und die echten Bodenseefelchen werden in Butter gebraten.

„Ich mache alles selbst" und „ich schreibe jede Woche eine neue Wochenkarte, ändere diese ständig, wie die frischen Lebensmittel die in die Küche geliefert werden. Ich bin da sehr flexibel und garantiere, dass jedes Gericht der Karte immer erst mit der Bestellung angerichtet wird", lacht Andreas Laubenberger und „kein Teller geht bei uns raus, der nicht so ist wie ich ihn mir vorstelle." Zur Wochenkarte reicht Monika Laubenberger den Gästen gleichzeitig eine Standardkarte.

Hier finden die einheimischen Stammgäste, aber auch die Besucher aus aller Welt oder zum Beispiel die aus dem französischem Loiretal Feines für ihren Geschmack. Apropos Loiretal, der Heimat der Rebsorte Sauvignon Blanc, wir befinden uns in der Markgräflich Badischen Weinstube Meersburg. Hier wird die Weinkarte angeführt vom Sauvignon Blanc, die Rebsorte die auch am Bodensee von hoher Bedeutung ist. Die bewirtschafteten Lagen des Markgraf von Baden sind der Durbacher Schlossberg, der Bermatinger Leopoldsberg, Gailinger Schloss Rheinburg und Meersburger Chorherrnhalde. Auf der Weinkarte wird der Sauvignon Blanc dicht gefolgt von Bacchus, Blanc de Noir oder Spätburgunder Rotwein, um nur einige zu nennen. Es gibt in der Weinstube tatsächlich alle Weine des Markgraf von Baden zu kosten und direkt zu kaufen. „Für Menüs bieten wir gerne begleitende Weine an", meint Andreas Laubenberger.

Und wenn ein Gast eine kleine Vorspeise möchte, so lässt Monika Laubenberger ihn nicht lange auf einen empfehlenswerten Vorschlag warten. Mit einem passenden Dessert wie gerade im Juli Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanilleeis ist von ihr ein Menü im Handumdrehen zusammengestellt. Monika und Andreas kennen jeden der Stammgäste persönlich und wissen, wie jeder sein Gericht serviert haben möchte. Die beiden geben der Weinstube ihren fröhlichen Charakter. Obwohl das Restaurant mitten in der Touristenstadt Meersburg liegt, ist es doch auch Stammrestaurant vieler Gäste aus der Umgebung.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Rindercarpaccio mit Oliven-Balsamicosauce, Parmesan, Baguette / Allgäuer Kässpätzle mit buntem Salatteller / Gelbes Thai-Curry, Scampi, buntes Gemüse, Zitronengras, Koriander, gerösteter Sesam, Basmatireis / Schweinefilet, Pfefferrahmsauce, Spätzle, buntes Gemüse / Aprikosenkompott, Vanilleeis, Granatapfel, Minzpesto

---

Markgräfliche Badische Weinstube
Gastgeber Monika und Andreas Laubenberger
Küchenchef Andreas Laubenberger
Unterstadtstraße 17
88709 Meersburg
+49 7532 49642
www.badische-weinstube.com

Ruhetag
Montag und Dienstag

Südland Köche

Das Restaurant fügt sich in das Ensemble der historischen Altstadt ein, als wäre die Markgräfliche Badische Weinstube schon immer hier gestanden. Viel warmes Holz sorgt für eine wohlige Note im Schankraum, im Restaurant ist das Holz hell, wie auch die Bauernmöbel. Große Natursteinquader und Verzierungen erinnern an einen Schlosssaal. Auf der kleinen Terrasse, direkt vor dem Haus, sitzen die Gäste mitten im bunten Treiben der Burgstadt.

Heidrun und Julia Stärk
Hotel Bacchus Wine & Bites | Meersburg

Huhnvinaigrette - Hähnchenragout mit Spaghetti, Parmesan und Sauce

WENN DER WEINGOTT BACCHUS LACHT

Heidrun und Julia Stärk und ihre Restaurants an der Meersburger Seepromenade

Huhnvinaigrette, so heißt die Lieblingsspeise von Heidrun und Julia Stärk. Zurückführend auf einen ehemaligen französischen Partner in der Küche präsentieren sie uns hier ihre gradlinige, leichte Küche. Was in der Seepromenade begann, wird jetzt zwei Häuser weiter an der Seepromenade von Meersburg ergänzt. Bacchus Wine & Bites, so heißt das neue Restaurant. Hähnchenragout, Spaghetti und Parmesan steht auf der Karte und der Name Bacchus prangt nicht ohne Grund auf der Titelseite. Bei Heidrun und Julia Stärk kann man von Kai Dorst empfohlene Weine mit Korkgeld genießen.

„Wir legen den Fokus im Bacchus Wine & Bites immer deutlich auf Regionalität und Nachhaltigkeit“, sind sich die beiden einig, und verdeutlichen: „Gemüse aus der Region, Fisch aus dem Bodensee und immer mehr vegetarische Gerichte.“ lacht Heidrun Stärk. Für ausgewogene Ernährung stehen auch die mittlerweile über die Grenzen des Linzgau bekannten Bowls, die schon immer in der Seepromenade kredenzt werden.

So unkompliziert wie die beiden ist auch ihre Küche. „Jeden Tag sieht die Ernte der Bauern anders aus. Ich liebe Gemüse und überlege schon während des Putzens wie ich es zubereite. „Wir schreiben unsere Speisekarte für unsere Frischeküche im Bacchus Wine & Bites wöchentlich neu. Hier kommen unsere Lieblingsgerichte auf den Tisch, wir können uns hier viel einfallen lassen", so einstimmig Heidrun und Julia.

Interessant sind auch die frisch gepressten Säfte mit oder ohne Eis und die verschiedenen Smoothies, empfohlen von Doro oder Kai Dorst im Service. Er mixt zu den Gerichten der beiden Köchinnen gerne die Getränke individuell. Im Sommer serviert er einen Suse-Spritz oder Quitte-Spritz. Zum Lieblingsgericht empfiehlt er einen Flora Chardonnay 2021 der Kellerei Girlan aus Südtirol. Und Kai Dorst ergänzt: „Bei uns im Bacchus ein Novum ist das Korkengeld für Wein, die wohl fairste Art unsere guten regionalen und internationalen Weine zu konsumieren. Der Gast wählt einen Wein aus unserer Weinkarte und wir berechnen zum Kaufpreis ein sogenanntes Korkengeld, in anderen Regionen auch als Zapfengeld oder Stopfengeld benannt. Und wenn die Flasche mal nicht ganz leer getrunken wird, man kann sie gerne mit nach Hause oder aufs Zimmer nehmen."

Aus der Feder von Kai Dorst stammt auch das von ihm kreierte, megatolle Logo, das uns ein wenig ans Cover der Beatles-LP Revolver von Klaus Voormann erinnert. Die laufende Bilderausstellung wie das Design der neuen Einrichtung - sehr geschmackvoll. Das Auge isst mit im Bacchus Wine & Bites.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Pinchos - Ratatouille & Ziegenkäse, Guacamole, Roastbeef... / Bruschetta Tomate / Meersefrüchtesalat / Bali Bacchus Curry, Scampi, Fisch, Reis / Tagliatelle mit Trüffel / Fischplatte, Kretzer, Zander, Rotbarbe, Kartoffel, Zitronensauce / Smoothies

---

Hotel Bacchus Wine & Bites
Gastgeberin Heidrun Stärk
Küchenchefinnen Heidrun und Julia Stärk
Seepromenade 11
88709 Meersburg
+49 7532 7809
www.hotel-seepromenade.de

Hotel Seepromenade 16 Zimmer
Hotel Bacchus 5 Zimmer
Seepromenade Ruhetag
Sonntagabend und Montag
Bacchus Ruhetag
Sonntagabend und Montag
Südland Köche

Drei Häuser Hotel Bacchus, Hotel Seepromenade, Hotel Schützen und dreimal individueller Charme. In der Häuserzeile der berühmten Meersburger Promenade liegt das Hotel Bacchus Wine & Bites. Modern und gradlinig sind die Gasträume gestaltet. Ebenso gradlinig wie die Gerichte, die dort aus natürlichen Lebensmitteln zubereitet, serviert werden. Nachbarn sind der Schiffsanleger, die Altstadt, die Burg, der Stadtgarten mit seiner Blumenpracht und der Bodenseeradweg. Bei schönem Wetter bevorzugen die Gäste die kleine Terrasse vorm Haus.

WWW.KUECHENSTUDIO-WURST.DE

Occhio

vitra.

1920 R MADE IN ITALY

Knoll

G.WURST – küchen · wohnen · mehr

Seerheinstraße 8 . 78333 Stockach . Im Gewerbegebiet Blumhof – gegenüber BMW Auer
Telefon +49 (0) 77 71 - 63 499 - 10 . info@kuechenstudio-wurst.de . **www.kuechenstudio-wurst.de**

G.WURST

küchen.wohnen.mehr

WWW.SELIGER-BRANDS.COM

KFF®

WALTER KNOLL

Rimadesio

Bernd Huber
Hotel Restaurant Rebstöckle | Hagnau am Bodensee

Pollo Fino mit Champignons in weißer Creme, grüner Salat

VOM GÖCKELE ZUM POLLO FINO IM EIGENEN BBQ-RUB

Bernd Huber servierte seinen Eltern mit 13 Jahren zum gegrillten Hühnchen selbstgezüchtete Champignons in weißer Creme

Gegrillte Hähnchen waren zu „Wiener Wald“ Zeiten wohl für alle Kids feinste Kulinarik, auch für Bernd Huber. Heute aber besorgt er für seine Gäste ein Bio-Huhn vom Neuhof aus Überlingen und serviert das Pollo Fino, die ausgelöste Keule. Dazu gehören für den Küchenchef des Rebstöckle unbedingt Champignons in einer weißen, cremigen Soße geköchelt und grüner Salat mit Essig-Vinaigrette. „Das knusprige Hähnchen, die cremigen Pilze und die frischen, säuerlichen Salatblätter“, schnalzt er mit der Zunge, „meine Leibspeise seit Kindertagen!“

Ein halbes Göckele gab es für jeden, vom Weber’s-Bäck, in der Tüte, mit Pommes. Der junge Bernd, gerade mal 13 Jahre alt, servierte dazu seinen Eltern Champignons. Sein Vater hatte ihm eine kleine Box geschenkt, in der Champignons wuchsen. „Die hatte ich im Keller stehen. Ich kam manchmal mit dem Ernten gar nicht nach“, lacht er heute, „so schnell wuchsen die kleinen Pilze.“ Seine Mutter hatte ihm gezeigt, wie er sie mit Zwiebeln in der Pfanne schwenkt, mit Sahne ablöscht und mit grünen Kräutern aus dem Garten verfeinert. Die Pilze köchelt er noch heute so, doch statt einem Hähnchen aus der Tüte brät er heute für seine Gäste Pollo Fino.

Pollo Fino ist das feste Fleisch aus dem oberen Schlegel. Bevor er es auf seinen Grill legt, würzt er die ausgelöste Keule mit seinem selbst zusammengestellten BBQ-Rub, eine Mischung aus Dhaba-Gewürzen wie Curry, Chilies, Paprika und Knoblauch. „Das würde ich heute gerne meinen Eltern servieren“, erinnert er sich an das Hähnchen und die Familienrunde am Küchentisch seiner Jugend.

Auch der grüne Salat erinnert an seine Mutter. „Schwäbisch, ganz klassisch“, sagt der heutige Gourmetkoch, „Weinessig und Sonnenblumenöl!“ – „Nur die Pommes“, schmunzelt er, „die waren aus der Tüte oft leicht matschig.“ Deshalb serviert er heute Gaufres-Kartoffeln, ein knackiges Kartoffelnetz, voller Crunch, eine deutliche Antwort auf die feuchten Pommes. Ebenso schmecken seine selbstgemachten Ketchup-, Mayo- und Kräuterkleckse nicht nach Pommesbude, sondern bieten überzeugende Tomaten- und herzhafte Kräuteraromen vom Feinsten.

Seit Jahren haben er und seine Frau Jutta das Rebstöckle in die erste Reihe der Gourmetrestaurants in Hagnau geführt. Heute sieht man seinen ältesten Sohn Lukas, er ist Großhandelskaufmann und derzeit Student, hin und wieder neben seinem Vater in der Küche stehen. Hähnchen ist nicht sein Favorit, aber Pollo Fino von seinem Vater schon. „Ich schmecke heute noch die Zusammensetzung der Aromen auf meiner Zunge, wie ich als Jugendlicher das Hähnchen vom Weber´s Bäck mit meinen Champignons als Krönung jeglicher Kochkunst empfand!“, verteidigt Bernd Huber seine Leibspeise.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Carpaccio vom Rind „Veneto“ mit Vitello-tonnato-Creme gefüllt an Capelli d´ Angelo | Meeresfrüchte Ligurien / Pollo Piemont mit Baroloschalotten und Polenta | Dolce Napoli, Grissini „dolce“ und gefüllter Canneloni im gekühlten Aprikosensüpple

---

Hotel Restaurant Rebstöckle
Gastgeber Jutta und Bernd Huber
Küchenchef Bernd Huber
Seestraße 10
88709 Hagnau am Bodensee
+49 7532 43190
www.hotel-rebstoeckle.de

11 Zimmer

Ruhetag Sonntag, Montag, Dienstag

Südland Köche

Helle, freundliche Gasthausatmosphäre, Holztische und moderne Leuchten. Vor dem Haus kleine Terrasse mit Korbsesseln hinter Oleandersträucher, auf der Seestraße flanieren die Touristen.

Christian Röck
Wirtshaus am Gehrenberg & Theaterstadel | Markdorf

Kalbssteak in der Kelloggs-Pankobröselpanade und Mandelkroketten mit Kerbelpüree, Spätburgunderjus und Erbsenrahm mit frischer Minze

WIRTSHAUSKÜCHE OHNE CHICHI

Alexandra Berchtold und Christian Röck servieren traditionelle Regionalküche mit Pfiff

Die Markdorfer haben es gut, sie müssen nur ihren Hausberg hinauflaufen und schon sitzen sie an den aussichtsreichsten Tischen über dem Bodensee. Vielversprechend verführt die Speisekarte in ihrem Wirtshaus. Gäste, die eine nachhaltige Küche schätzen, sitzen hier in der ersten Reihe. Die Wirtin Alexandra Berchtold versorgt Christian Röck in der Küche mit besten, regionalen Lebensmitteln und der Küchenchef verfeinert die Traditionsrezepte, wie beispielsweise auch seine Leibspeise paniertes Kalbsschnitzel, mit Pankomehl und Kelloggspanade.

Christian Röck ist heute der Garant einer ehrlichen Landgasthausküche im Wirtshaus am Gehrenberg. Bescheiden sagt er: „Ich habe in einem traditionellen Landgasthaus eine klassische Lehre gemacht, ohne Convenience, so koche ich noch heute." - Doch von wegen! Der Kerl schätzt wohl das traditionelle Handwerk der Köche, doch er selbst weiß jedes Gericht aus Omas Küche mit raffinierten Kniffen zeitgemäß zu verfeinern.

Wie sicherlich für jedes Kind war es auch für den jungen Christian ein Festtag, wenn Mutter Brigitte ihm ein Kalbsschnitzel in knusprigen Semmelbröseln paniert, servierte. „Vielleicht war es weniger das Fleisch als diese Panade", reflektiert er heute und gibt seiner Panade mit Pankomehl und Kelloggs einen knackigen Biss hinzu.

„Paniertes Schnitzel?", wundert sich seine Chefin, Alexandra Berchtold, über die Leibspeise ihres Küchenchefs. Serviert der Mann doch sonst andere, anspruchsvollere Gerichte, wie Moussaka, Tafelspitz oder Lachsfilets. Ihr Leibgericht dagegen sind Saure Leberle. „Aber die haben wir leider nie auf der Speisekarte", wobei sie weiß, dass Innereien unter ihren Gästen nicht viele Freunde fänden.

„Paniertes Schnitzel mit Pommes aber schon!", beharrt Christian Röck, „das mag jeder!" Wobei er zu seinem kelloggspanierten Schnitzel ebenfalls knackige Kroketten serviert. „Ich habe das Kartoffelpüree mit Kerbel verfeinert", verrät er und paniert sie mit knusprigen Mandelblättchen. „Das Mundgefühl ist der Spaß an diesem Gericht", weiß er und gibt dazu eine feine Spätburgunderjus. Mit seinen Erbsen in Rahm und frischer Minze beweist er nebenbei mit welchen extra Noten er jedem Klassiker seinen besonderen Pfiff hinzuzugeben weiß.

Der Theaterstadel am Gehrenberg ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Frank Schirl lockt mit seinem Programm Theater- und Kinofreunde auch aus Großstädten in die Kleinstadt Markdorf. Zusätzlich verführen Alexandra Berchtold und Christian Röck in ihrem Wirtshaus die Feinschmecker auf den Gehrenberg zu fahren. Lohnen tut sich diese Fahrt auf den Berg für Kleinkunstfreunde wie Feinschmecker immer!

Typische Gerichte, je nach Saison:
Fruchtig, scharfe Tomatensuppe mit Mango Paprikasalsa | Mediterraner Vorspeisenteller mit gebratenem Gemüse / Hummus / Knoblaucholiven / Fetacreme / Salbeipaste / Chilinüsse | Bio Rumpsteak mit Pfeffer-Senfkruste, Speckbohnen und Baked Potato | Hasselback Süßkartoffel mit asiatischem Curry | Letcho mit Mandel-Ingwer-Reis

---

Wirtshaus am Gehrenberg & Theaterstadel
Gastgeber Alexandra Berchtold und Frank Schirl
Küchenchef Christian Röck
Gehrenberg 1
88677 Markdorf
+497544 72289
www.gehrenberg.de

Ruhetag Montag und Dienstag

Südland Köche

Balkon zum Bodensee nennt sich Markdorf, im Garten des Wirtshauses sitzt man in der Loge mit Blick auf den Bodensee bis zu dem Alpenpanorama. Zum Wirtshaus gehört ein gläserner Wintergarten, im Wirtshaus sitzen die Gäste in lockerer Atmosphäre wie in einer ehemaligen Studentenkneipe und doch mit dem kulinarischen Anspruch eines anständigen Restaurants.

David Leonardi
Gasthaus Seeblick | Hagnau am Bodensee

Gebratenes Bodenseeforellenfilet mit Bouillabaisse-Risotto Acquerello und Bouillabaisse-Schaum

DER RISOTTO-FLÜSTERER VOM BODENSEE

David Leonardi verfeinerte ständig seine Risotto-Zubereitung, seine Basis ist heute der beste Reis aus Italien: Acquerello

Über den Acquerello Reis aus Italien gibt es sagenhafte Geschichten. Für die Italiener ist er der beste Reis der Welt, den sie selbst bis nach China verkaufen. Er wird in dem Landgut Colombara in der Provinz Vercelli angebaut, in der eigenen Reismühle verarbeitet und dann verpackt. David Leonardi serviert ihn im Seeblick in Hagnau mit Fisch, Wild oder Pilzen. „Er muss cremig sein und trotzdem mit festem Biss im Kern", weiß er und serviert ihn genauso verführerisch!

Die Leibspeise vieler Köche ist ein Gericht aus ihren Kindertagen. David Leonardi aber entdeckte sein heutiges Leibgericht während seiner Ausbildung in der Krone in Schnetzenhausen. „Da habe ich meinen ersten Risotto selbst angerührt", erinnert er sich, „mit der ersten Zubereitung war mir klar, dass ein Risotto-Gericht mit unseren gängigen Reisgerichten nichts, aber auch gar nichts zu tun hat." Die Kunst ist, während des Köchelns des Reises, den Körnern all die Aromen zu schenken, die der Koch während des Kochens in die Pfanne gibt. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Acquerello ist der teuerste Reis der Welt, er gilt als der Kaviar unter den Reissorten. Er trägt nur wenig Körner und wird mindestens für ein Jahr gelagert. Die Stärke stabilisiert sich und verflüchtigt sich so während des Kochens weniger, damit erhöht jedes einzelne Korn die Aufnahmefähigkeit von Gewürzen und Aromen. David Leonardi ist sich mit seiner Chefin Tamara Heinzelmann einig, ihren Gästen soll nur dieser feinste Risotto serviert werden.

Der junge Küchenchef ist sich seiner Verantwortung bewusst und köchelt für den Sud, in dem er die Reiskörner gart, eine herzhafte Bouillabaisse aus Bodenseefischen. Für das Pfifferling-Risotto legt er zuvor Pfifferlinge in einen Weißweinsud. Wenn er den Risotto anrichtet, gibt er die Reiskörner zunächst ohne Öl in die Pfanne, lässt sie kurz anrösten, dann erst kommen Olivenöl und die Zwiebeln hinzu, den vorbereiten Fond gibt er gewärmt schluckweise in die Pfanne und rührt während des Einkochens ständig um. „Ich habe in den verschiedenen Küchen, in denen ich war, immer wieder weitere Tipps gesammelt", verrät er und glaubt nun das ultimative Rezept für den besten Risotto gefunden zu haben.

Risotto steht fast das ganze Jahr über auf der Speisekarte im Seeblick in Hagnau. Zum Finish gibt David Leonardi außer Butter und Parmesan auch die saisonal, verschiedenen Zutaten hinzu: Im Frühling Bärlauch, im Sommer Pilze und im Herbst Kürbis. Für Fischfreunde zählt sein Bouillabaisse-Risotto sicherlich zum Feinsten der Risotto-Gerichte. Das auf den Punkt gebratene Seeforellenfilet ist eine würdige Krönung.

Typische Gerichte, je nach Saison:
Hagnauer Caprese / Ittendorfer Tomaten / Burrata / alter Balsamico / Pesto | Zweierlei Überlinger Geflügel / Roulade von der Keule / Leber / glacierte Sauerkirschen / Linzgau Kohlrabi und Kartoffel

---

Gasthaus Seeblick
Gastgeber Tamara und Robert Heinzelmann
Küchenchef David Leonardi
Seestraße 11
88709 Hagnau
+49 7532 6282
www.seeblick-hagnau.de

10 Apartments und
5 Juniorsuiten

Ruhetag Mittwoch

Südland Köche

Wenige Schritte von der Seestraße zum See – und schon sitzt der Gast in der ersten Reihe. Manche Gäste legen mit ihren Schiffen direkt am Bootssteg an und dürfen dort auch Platz nehmen, andere sitzen auf der Terrasse, unter ihnen schwappen die Wellen des Bodensees. Aber Seeblick bietet hier sowieso jeder Sitzplatz, auch aus dem Restaurantinnern. Wobei die Blicke auf die servierten Teller ebenso erfreulich sind und auch noch verführerisch appetitlich.

Andreas Popp
Konditorei Café Confiserie Popp | Überlingen

Herrentorte aus mehreren einzelnen Böden gebacken, mit Weincreme gefüllt und mit Bitterschokolade überzogen

GEBACKENE BÖDEN MIT RÖSTAROMEN UND GEKOCHTE CREME

Wenn Andreas Popp seine Lieblingstorte, die Herrentorte, mit einem H verziert ist es auch immer ein Stück Original

Als Sohn eines Konditormeisters ist man unschlagbar im Vorteil, man kann sich täglich durch verschiedenste wunderbare Geschmackskompositionen durchprobieren. Das Rezept des Klassikers Herrentorte hat Andreas Popp von seinem Vater übernommen und dies wiederum beruht auf einem im Jahr 1932 kreierten Rezept des Mönchengladbacher Konditormeisters Hermann Heinemann. Er hatte seine Söhne damals angewiesen nichts daran zu verändern.

Eine Herrentorte ist eine Torte, die aus mehreren einzeln gebackenen Böden besteht und die mit einer Kuvertüre aus herber Bitterschokolade überzogen wird. Zwischen den Böden ist sie mit leichter Weincreme gefüllt.

„Ich habe Herrentorte schon als Kind gemocht", lacht Andreas Popp und "eigentlich sollte man meinen, Kinder mögen erst einmal nichts Bitteres oder Saures. Bei einer Herrentorte ist das anders, hier verbinden sich die Nuancen auf feinste Art und Weise." Natürlich gibt es noch viele andere Lieblingsstücke, Torten, Kuchen, Pralinen oder Petits Fours. Das sind kleine Verführungen, die meist aus einem Biskuitteig ausgestochen oder geschnitten, mit Cremes, Marzipan oder Schokolade gefüllt und schließlich mit Zuckerguss glasiert und kunstvoll verziert werden. Und immer wieder Marzipan. „Marzipan ist im Prinzip nichts anderes als Mandeln und Zucker, so fein verrieben, das man die Körnigkeit nicht mehr spürt, vielemal durchgewalzt", erklärt uns Andreas Popp „oftmals wird noch abgeröstet, in Kesseln mit Rührwerken." Weniger Zucker und eine höhere Mandelqualität, wie zum Beispiel kalifornische Mandeln oder Mittelmeermandeln sind für gesteigerte Hochwertigkeit entscheidend.

Wir fragen Andreas Popp nach Anekdoten und kommen dabei auf seine Leidenschaft, den Segelsport, zu sprechen. Zum Segeln kommt er viel zu selten, doch beim Wassersport gibt es Berührungspunkte, beliefert er doch neben der Gastronomie auch einige Freibäder und die Ausflugsschiffsfahrt mit seinen Erzeugnissen. „Einmal mussten wir mit dem Boot einem Dampfer, sehr zum Wohlgefallen der Schifffahrtsgäste, hinterher fahren und die Ware auf offener See übergeben, sie haben laut Beifall geklatscht", amüsiert er sich noch heute.

Andreas Popp war nach seiner Lehre zum Konditor unter anderem auch in Frankreich, um sich die Kunst der Confiserie anzueignen. Die Pâtisserie Jacques in Mulhouse zählt heute noch zu den feinsten Häusern. „Es war damals eine Auszeichnung bei Jacques arbeiten zu dürfen", erinnert sich Andreas Popp, „und Petits Fours anrichten, das durften nur wenige." Nicht ohne Stolz erzählt der Überlinger Konditormeister, dass er gegen Ende seines Gastspiels bei Jacques die Abteilung der Petits Fours leiten durfte. Heute weist er gerne darauf hin, dass jüngst freitags frisches Dinkelvollkornbrot gebacken wird. „Neue Angebote müssen sich aber immer erst einmal in der Routine bewähren", weiß Andreas Popp und unterstreicht ein weiteres Mal, dass sein ganzes Produktspektrum keine Handelswaren sind – alles selbstgemacht.

Typische Angebote:
Käsekuchen / Bienenstich / Selbstgemachte Pralinen / Schokoladentorte / Vielfältige Frühstücksvariationen / Kleine Köstlichkeiten zur Mittagszeit

---

Konditorei Café Confiserie Popp
Gastgeber Familie Popp
Konditormeister Andreas Popp
Hochbildstraße 23
88662 Überlingen
+49 7551 4532
www.konditorei-popp.de

Ruhetag Dienstag

Fördermitglied bei Slow Food,
Feinschmecker Auszeichnung
„Dieses Café gehört zu den besten in Deutschland",
Südland Köche

Das große helle Café hält zur Entschleunigung an. Der Gast wird von einer warmen Atmosphäre empfangen, die ihn in ein modernes Kaffeehaus versetzt. Viel Licht, lange Eichentische, Eichendielen dazu eine Verkaufstheke mit Kuchen, Torten, Desserts und Pralinen. Auf der Terrasse schmeckt der Espresso als läge Überlingen mitten in Italien.

PrivateBanking

Werte schaffen. Werte erhalten. Werte verbinden.

Regional. Kompetent. Diskret

PrivateBanking – ganz in Ihrer Nähe.

Überlingen: (07551) 930-1205
Markdorf: (07544) 9520-2204

Volksbank Überlingen

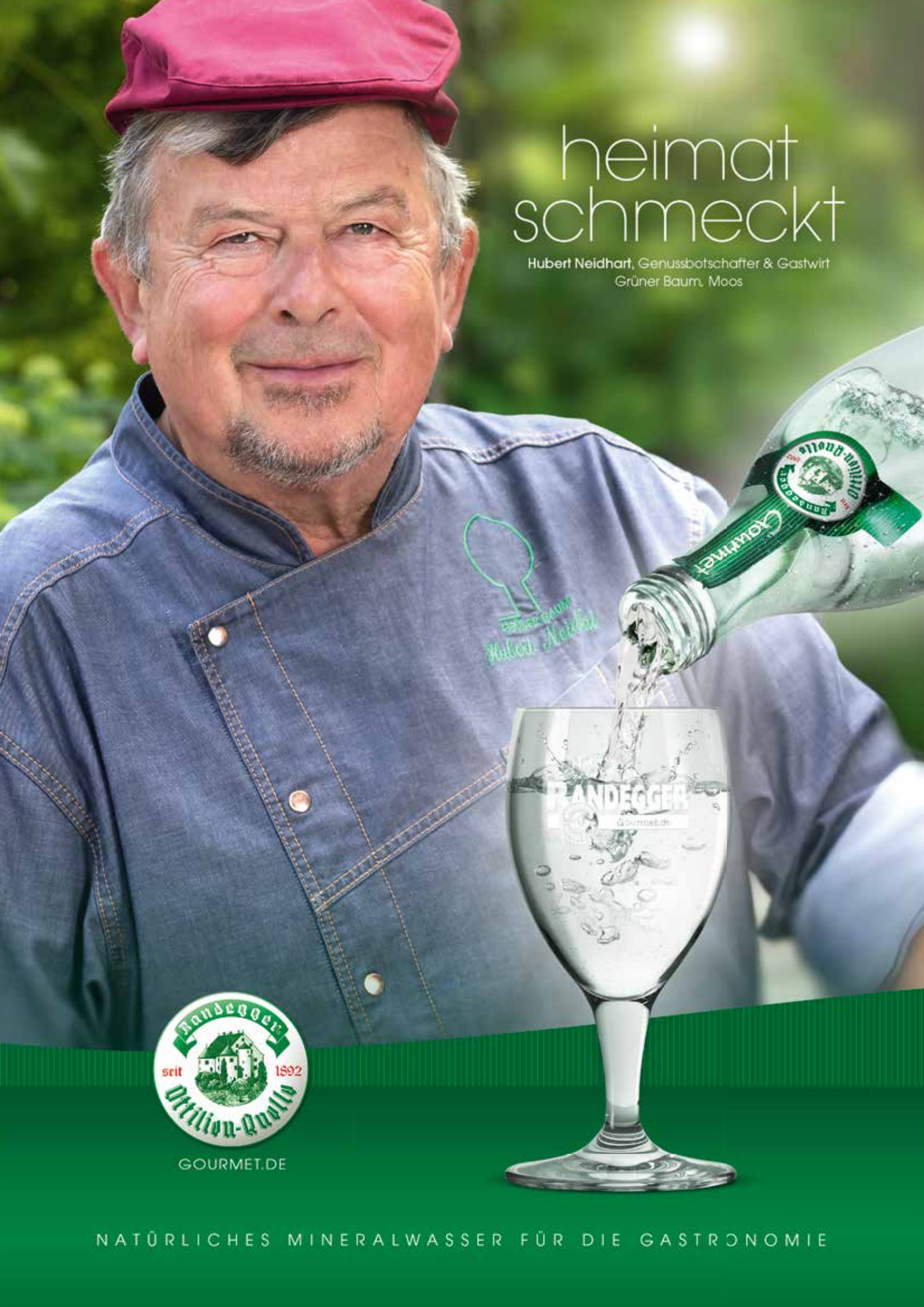
Bei uns ist Ihr Besitz in guten Händen

Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

Ihr Volksbank-Immobilien-Team

Hofstatt 1 | 88662 Überlingen
Tel. 07551 9303333
immo@volksbank-ueberlingen.de
www.volksbank-ueberlingen.de

Volksbank Überlingen


heimat
schmeckt
Hubert Neidhart, Genussbotschafter & Gastwirt
Grüner Baum, Moos
Landegger
seit 1892
Ottilien-Quelle
GOURMET.DE
NATÜRLICHES MINERALWASSER FÜR DIE GASTRONOMIE

AUTO & TRAKTOR
MUSEUM BODENSEE

Direkt beim **JÄGERHOF RESTAURANT**

Erleben Sie eine faszinierende Zeitreise durch 100 Jahre Stadt- und Landleben. Überall gibt es etwas zu entdecken.

JÄGERHOF RESTAURANT / AUTO & TRAKTOR MUSEUM
Gebhardsweiler 1, 88690 Uhldingen-Mühlhofen

www.jaegerhof-restaurant.de
www.autoundtraktor.museum

Leidenschaft für Wein und Rennsport

Genauso akribisch und leidenschaftlich wie Thomas Geiger den Rennsport betreibt, bewirtschaftet er auch sein Weingut mit viel Fachwissen, Liebe und Leidenschaft.

Der Erfolg gibt ihm recht:
Seien es die edlen Destillate oder die wunderbaren Weine, beide werden regelmäßig mit namhaften nationalen und internationalen Prämierungen ausgezeichnet.
Thomas Geiger zählt zu den besten Brennern der Region und Deutschlands.

falstaff · selection · gaultmillau · SAVOIR VIVRE · AWC VIENNA ★★ · FEINSCHMECKER F

kretzer
...löscht den Durst

GETRÄNKEVERTRIEB 88662 ÜB-Deisendorf
Kirchgasse 12 - TEL. 07551-64392 FAX -68870

GETRÄNKEMARKT 88662 Überlingen
Obertorstr. 21 - TEL. 07551-5207 FAX -67691

Georg Hack
Haus der Guten Weine
Meersburg am Bodensee

Weingenuss regional & digital erleben

»Das wohl schönste Weingeschäft am Bodensee«
(Vinum)

www.georg-hack.com

Die Destillerie Senft Salem-Rickenbach

An der Sonnenseite des Bodensees mit den Früchten der Natur verbunden

Wenn die Edelbrand Sommelière Silke Senft ihr kreatives Besteck auspackt, bleibt kein Gaumen trocken

Bei Silke und Herbert Senft entsteht ständig Neues. Modernste Brenntechniken machen Mut zum Experimentieren. Was bei der Gründung der Destillerie Edelbrände Senft durch Herbert Senft als damaliger Kellermeister für den Markgraf von Baden begann, wird heute im Familienbetrieb fortgesetzt. Neben seiner Haupttätigkeit als Kellermeister beim Winzerverein Hagnau, kreierte Herbert Senft eine neue Edelbrand Produktsparte, genannt SELEKTION. "Ich bin 2002 ins Familienunternehmen gekommen", lacht Silke, die Tochter von Herbert Senft. Nach langjähriger Tätigkeit im Finanzbereich widmete sie sich dem Brennhandwerk. Von dort an arbeitete das Vater-Tochter-Gespann gemeinsam an neuen Ideen und beide teilen ihre gemeinsame Begeisterung.

"Ab da ging es richtig los, wir präsentierten den ersten badischen Single Malt Whisky vom Bodensee. Dann die Premiere unseres Bodensee Wodkas – eine edle Komposition aus ausgewählten Barrique Fässern. Und wenig später die Produkteinführung von unserem ersten Gin - DRY Gin 21 – ein sommerliches und erfrischendes Gin Erlebnis mit 21 hochwertigen Botanicals", so die quirlig kreative Silke Senft. Jamaika Feeling am Bodensee - Brennmeister Herbert Senft und Edelbrandsommelière Silke Senft präsentieren im Mai 2016 ihren karibischen Schatz – der erste Rum vom Bodensee. Wenn das kein Grund zum Tanzen ist.

Edelbrände Senft Salem-Rickenbach www.senft-destillerie.de

KREATIVDESIGN DIGITALDRUCK OFFSETDRUCK WEITERVERARBEITUNG

Braun Druck & Medien GmbH | Stockacher Straße 114 | 78532 Tuttlingen
Telefon 07461/96647-0 | www.braun-medien.net | info@braun-medien.net

Was die Spitalkellerei Konstanz ausmacht? Das sind sicher der See, die fantastischen Lagen und die lange Tradition. Und das sind die persönlichen Charaktere der beiden Weinbautechniker Hubert Böttcher und Stephan Düringer und ein junges Team. Hier zu sehen das Rebgut Haltnau Meersburg mit Restaurant.

Spitalkellerei Konstanz
Böttcher & Düringer GbR · Brückengasse 16 · 78462 Konstanz
Tel. 07531 128760 · www.spitalkellerei-konstanz.de

BUCHMANN'S BIORIND –

BESTES FLEISCH VON HEIMISCHEN WEIDEN

Buchmann's BioRind ist bestes Weiderind von ausgesuchten Bioland-Höfen in Oberschwaben und dem württembergischen Allgäu. Unsere Bioland-Weiderinder werden artgerecht nach den strengen Bioland-Richtlinien aufgezogen.

**Gesundes, saftiges Fleisch, so wie es sein soll:
Schmackhaft, authentisch und aus der Region**

Buchmann BioRind
Bestes Weiderind aus Oberschwaben

Buchmann's BioRind ist

- ✓ bestes Rind aus der Region
- ✓ von Weiderindern in artgerechter Tierhaltung
- ✓ hohe Fleischqualität aus ökologischer Produktion nach strengen Bioland-Richtlinien
- ✓ gut für Mensch und Tier – und für die Natur

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Buchmann GmbH Fleisch- und Wurstspezialitäten | Kaufstraße 6 – 8 | 88287 Grünkraut-Gullen | Tel. 07 51 / 7 60 50 | **www.buchmann-gmbh.de**

Hofgemeinschaft Heggelbach Herdwangen-Schönach

Hier wird auf traditionelle Art die hofeigene Demeter Milch zu köstlichen Käsen verarbeitet

Roman Pfaff vom Löwen Altheim schwärmt von Käse aus der Hofkäserei Heggelbach – eine der Ältesten in Baden Württemberg

Die Hofkäserei Heggelbach ist eine der Ältesten in Baden Württemberg. Aufgebaut wurde sie gleich in den Anfängen der Hofgemeinschaft von Mitbegründer Rolf Raneburger. Seit über dreißig Jahren wird hier auf traditionelle Art die hofeigene Demeter Milch zu köstlichen Käsen verarbeitet, deren unverwechselbaren Charakter man sehen, riechen und schmecken kann. Die anfänglichen 40.000 Liter verarbeitete Milch pro Jahr sind inzwischen mit dem Wachstum der Milchviehherde auf über das Fünffache angestiegen. Da wurde es Zeit, dass die Räumlichkeiten für die Verarbeitung und Reifung mitwachsen. Nach eineinhalbjähriger Bauphase konnte Ende Sommer 2020 in die neuen Produktionsräume eingezogen werden. Mit großer Freude arbeitet man jetzt mit viel Platz und im Sonnenlicht. Auch die neuen Ziegel-Gewölbe-Keller lassen das Käserherz höher schlagen und bieten Möglichkeiten für neue Sorten und Reifestadien.

Die Grundlage für guten Käse ist beste Milch! Und die kommt von der 50-köpfigen Braunviehherde. Seit über 30 Jahren ist hier die Demeter Milch silofreie Milch – schon lange bevor es ein weiteres neues Siegel für „Heumilch-Produkte“ gab. Außerdem werden die Kühe seit einigen Jahren kraftfutterfrei ganz ohne Getreide oder Eiweißschrote gefüttert. Rinder sind schließlich einzigartig im Veredeln von Gras und keine Nahrungsmittelkonkurrenten zum Mensch. Natürlich tragen die Demeter Kühe ihre Hörner, was aber ebenfalls einen Qualitätsmehrwert der Milch der Hofgemeinschaft ausmacht.

Da die frische Milch ohne lange Transportwege verarbeitet wird, ist es eine Herzensangelegenheit der Hofgemeinschaft gesunde und lebendige Lebensmittel auch direkt aus der Rohmilch herzustellen. Vom Stall in die Käserei gelangt die Milch mit einem kleinen Milchtank gezogen von einem Elektroschlepper mit Sonnenenergie.

„Der Hof ist so vielfältig, dass wir froh sind, ihn gemeinschaftlich zu bewirtschaften: Jeder kann seine Stärken an der richtigen Stelle einbringen. Wir sind eine Gemeinschaft von sechs Familien, die das Leben und Wirtschaften auf dem Hof langfristig verantworten und gestalten. Eine große Bereicherung für die Gemeinschaft sind unsere MitarbeiterInnen und die Azubis und PraktikantInnen, von denen die meisten für eine gewisse Zeit mit uns auf dem Hof leben", beteuern die Familien der Hofgemeinschaft Heggelbach.

HOFVERKAUF DER KÄSEREI
immer DIENSTAG und FREITAG
von 17 - 19 UHR geöffnet

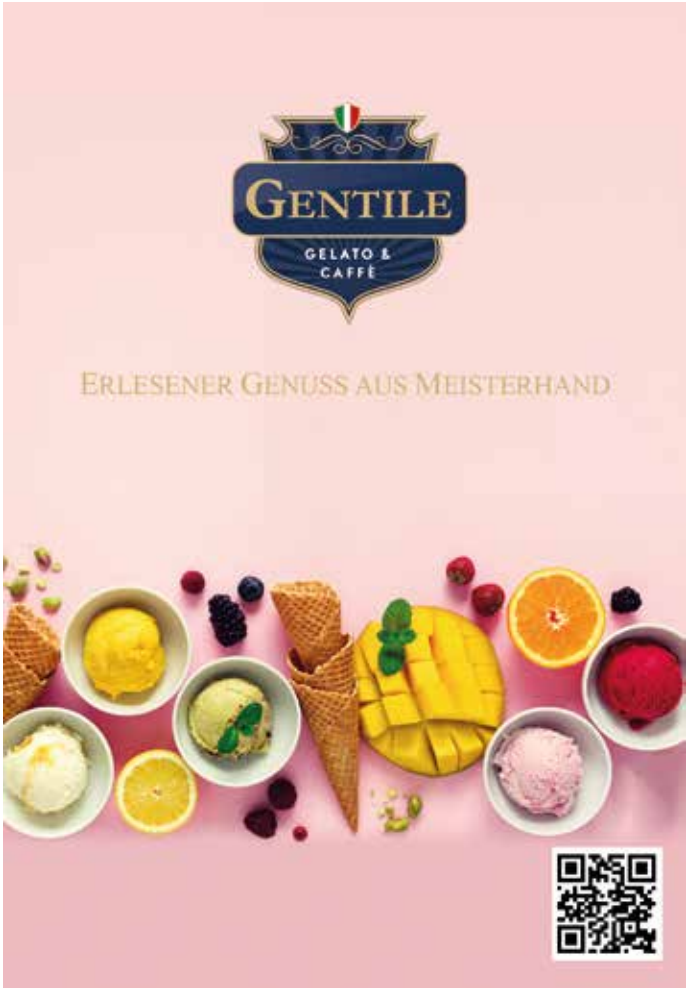
SAMSTAGS von 8 - 13 UHR
auf dem BAUERNMARKT
ÜBERLINGEN

Hofgemeinschaft Heggelbach
Heggelbach 8 · Herdwangen
www.hofgemeinschaft-heggelbach.de

... HIER GEHT ES ZU DEN TERRASSENEVENTS UND ZUM VERANSTALTUNGSKALENDER
www.terrassenevent-heggelbach.de

HAGNAUER
Wein vom Bodensee
FELCHEN
MÜLLER-THURGAU
zu Hause am See
HAGNAUER
WINZERVEREIN HAGNAU · STRANDBADSTR. 7 · 88709 HAGNAU · 07532 1030 · HAGNAUER.DE

PRO HO GA
Ihr Partner im Ländle.
Der PROHOGA Online-Shop
Einfach online
PROHOGA GmbH & Co. KG
Salinenstraße 56
78054 Villingen-Schwenningen
Tel: 07720/8335-0
Info@prohoga.de
www.prohoga.de
PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG
Gwerbestraße 11
77749 Hohberg-Niederschopfheim
Tel: 07808/9492-0
Info@prohoga-ortenau.de
www.prohoga.de


GENTILE
GELATO & CAFFÈ
ERLESENER GENUSS AUS MEISTERHAND

Ab Januar 2024 gilt ein dreijähriges Felchen-Fangverbot im Bodensee

„Der Mensch muss für einen natürlichen Ausgleich sorgen!“

Markus Gruler weiß aus allen Bodenseefischen ein Gourmetgericht zu zaubern – Doch der Bestand vieler Arten ist gefährdet – „Wir müssen umdenken“, sagt er

Wohl kaum ein Bodenseekoch hat den Bodensee so im Blick wie Markus Gruler. Er ist nicht nur am See, sondern auch auf und mit dem See groß geworden – und mit den Kormoranen, könnte man süffisant hinzufügen. Als kleiner Junge hat er heimlich Felchen aus dem See gefischt, als Küchenchef im Hotel Seehalde serviert er sie seit über dreißig Jahren, doch ab nächstem Jahr wird dies wohl schwierig sein. Denn wie der Bestand der Kormorane zunimmt, nimmt der Bestand der Felchen ab. „Die ersten Kormorane am See haben wir alle bestaunt und geachtet“, erinnert sich Markus Gruler, „aber jetzt gibt es einfach viel zu viele.“ Fakt ist: Es gibt viel zu wenig Felchen im See, ab nächstem Jahr herrscht deshalb ein Fangverbot, manche nennen es eine dreijährige Schonzeit. Schuld ist unter anderem auch der explosionsartige Zuwachs an Kormoranen. Vor wenigen Jahren waren es noch keine 400 Brutpaare, heute sind es schon über 6.000 Kormorane. Jeder Vogel frisst täglich 500 Gramm Fisch, das sind im Jahr mehr als 1.000 Tonnen – dabei nimmt die Population der Fische rapide ab.

Markus Gruler gehört zu den Seeliebhabern, die nicht nur ihr Eigeninteresse im Blick haben. „Wasservögel gehören zum Bodensee, wie das Wasser und die Fische“, sagt er, aber er fordert ein gesundes Gleichgewicht. „Es geht nicht nur um die Felchen“, winkt er ab, denn Gruler weiß als kreativer Küchenchef aus allen genießbaren Seefischen ein Gourmetgericht zu zaubern. Doch wer beobachtet, wie sich die Kormorane in großen Geschwadern zusammenfinden und mit zwei Heerscharen gleichzeitig in eine Seefläche stoßen, kann sich vorstellen, wie danach das Wasser von jeder Art und Größe der Fische leergeräumt ist. „Nachhaltig jagen die nicht!“, mahnt Gruler. Er selbst hat seit seinem 14. Lebensjahr den Angelschein. Natürlich achtet jeder Sport- und Berufsfischer auf Schonzeiten, Fischgröße und Bestand der verschiedenen Fischarten im See. Freilich kann man die Angler mit ihren einzelnen Ruten im Verhältnis zur Jagd der Kormoran vollständig vergessen, und auch die Entnahme der Berufsfischer sind gegen den Hunger der Kormorane zu vernachlässigen. Ob die jetzt beschlossene Schonzeit für Felchen den Bestand der begehrten Bodenseefische tatsächlich schützt, ist fraglich. „Der Kormoran wird sich weiter bedienen und die explosionsartige Zunahme der Stichlinge macht den Felchen ihr Leben zusätzlich schwer.“

Felchen jedenfalls werden ab dem kommenden Jahr durch den Erlass weniger auf den Speisekarten stehen. „Minderwertige Ware werden wir nicht anbieten“, sagt Gruler und meint damit importierte Felchen. „Bei uns gibt es Bodenseefelchen oder keine“, beharrt er und will auf die Sandfelchen im Untersee ausweichen, für sie gilt das Fangverbot nicht. Saiblinge und Lachsforellen aus nachhaltiger Zucht, werden immer mehr zur Alternative, auf die auch Gruler ausweichen muss. „Wir müssen umdenken“, sagt er und erhofft dies auch von den zuständigen Politikern. Weil er den natürlichen Kreislauf mit Mensch, Tier und Wasser in dem See achtet und liebt ist für ihn klar: „Nur der Mensch kann für einen natürlichen Ausgleich im Interesse aller Lebewesen im See sorgen!“

Hotel Seehalde · Birnau Maurach 1 · 88690 Uhldingen
+49 7556 92210 · www.seehalde.de

Rehragout

Hotel Heinzler am See
www.heinzleramsee.de

Von der Kartoffel zum Trüffel und vom Apfel zu erlesenen Weinen Italiens

Von 1973 bis 2023 - Die Familie De Sanctis, Feines aus Italien, feiert in diesem Jahr ihr 50-jähriges Jubiläum

Pina und Mario De Sanctis haben 1973 einen Obst und Gemüsehandel in Überlingen angemeldet. Zu jener Zeit waren es ausschließlich saisonale Produkte aus der Region wie Kartoffeln, Äpfel, Zwetschgen, Kirschen und Gemüsesorten die regional gewachsen waren. Zu dieser Zeit pflegte die Familie De Sanctis einen sehr engen Kontakt zu den Bauern, von denen sie die Gemüse- und Obstsorten direkt bezogen haben.

In den nächsten Jahren hat sich der Handel immer weiterentwickelt und die Produktpalette wurde tiefer und breiter. 1986 kamen die italienischen Produkte hinzu. Heute umfasst das Sortiment über 130 Weine aus 16 Weinregionen Italiens. Klassische alte Regionen wie der Piemont, die Toskana, Venetien, Friaul, Abruzzen oder Südtirol sind stärker vertreten. Spannend dabei sind auch die kleineren Weinanbaugebiete, da werden viele Spezialitäten angeboten.

Weinproben, kulinarische Events und Catering

2003 haben die Söhne Roberto und Franco das Steuer bei De Sanctis Feines aus Italien übernommen. Beide haben sich vor Ort in Italien bei den Unternehmen fortgebildet und Wissen und viele Erfahrungen mit nach Überlingen gebracht. Italienische Produzenten wie Parusso, La Spinetta, Cantina Tramin, Marabissi, Primoljo, nur um einige zu nennen. „Wir sind stolz Weine und Lebensmittel aus ganz Italien da zu haben und diese auch gut zu kennen", so Franco und Roberto einhellig und „es ist uns eine Ehre als Botschafter der italienischen Küche und Weine einen Standort hier aufgebaut zu haben und die Arbeit unserer Eltern weiter vertiefen zu dürfen. Bei den Lebensmitteln präsentiert die Familie De Sanctis auch Schinken, Salami und Wurst-Spezialitäten hauptsächlich aus dem Norden und der Mitte Italiens.

„Trüffel erhalten wir direkt aus dem Piemont und sind mit dem Händler so gut wie wöchentlich im telefonischen Kontakt, um zu erfahren, welche Qualität es gerade gibt. Wir kennen uns schon lange und pflegen diese Kontakte intensiv. Diese Beziehungen sind für uns sehr wertvoll" so Roberto. Und Franco ergänzt „Federico liefert uns aus Siena die Spezialität Panforte, eine Süßspeise, die schon seit dem Mittelalter in der Toskana produziert wird. Unser Olivenöl welches wir seit mehr als 30 Jahren verkaufen kommt aus der Heimat unsere Mutter, aus Apulien dem Land der Oliven." Der Familienbetrieb Primoljo hat eigene Olivenbäume, die zum Teil über 100 Jahre alt sind. Baumpflege, Ernte, Pressung und Abfüllung kommt alles aus einer Hand. Franco De Sanctis ist einmal im Jahr in Casarano/Lecce um die neusten Entwicklungen zu studieren.

„Zu unserem 50-jährigen Jubiläum haben wir von donnerstags bis samstags immer fünf Weine zur Degustation offen, die für das Terroir der jeweiligen Regionen stehen. Wir veranstalten im Jahr in der Regel zwei Weinproben, mit Anwesenheit der ortskundigen italienischen Fachleute, die Reben, Boden, Klima gut kennen, die dem Wein den Charakter verleihen. Für die Herbstweinprobe ist ein Weingut aus dem Piemont geplant", so Roberto und Franco gemeinsam.
Und wenn es etwas zu Feiern gibt, italienisches Catering rundet das Leistungsspektrum von De Sanctis Feines aus Italien ab.
Bella Italia für zu Hause.

LADEN ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag 9 - 13.30 / 14.30 - 19 Uhr
Donnerstag 14.30 - 19 Uhr
Freitag 9 - 13.30 / 14.30 - 19 Uhr
Samstag 11 - 14 Uhr
und auf dem Überlinger Wochenmarkt
Mittwoch und Samstag

De Sanctis GBR - Feines aus Italien
Rengoldshauserstr. 7 · D-88662 Überlingen
Tel.: +49 (0) 7551 4304 · www.de-sanctis.de

Für 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

www.gutes-vom-see.de

Verschwistert, verschwägert und befreundet im Hotel-Restaurant Seeblick Hagnau

Eine Patchworkfamilie gibt das Familienunternehmen

Tamara Heinzelmann führt mit ihrem Vater Robert das Hotel und Restaurant – der Küchenchef ist ihr Schwager in spe – der Gardemanger ihr Patchwork-Bruder

Tamara Heinzelmann mit ihrem Küchenchef David Leonardi (rechts im Bild) und ihrem neuen Gardemanger Kim Auerbach (links).

Robert Heinzelmann hat sich nicht nur als Koch, sondern auch als Personalberater in der Gastro-Branche einen Namen gemacht. Sein Meisterstück zeigt er mit seiner Tochter Tamara. Vor fünf Jahren haben sich die beiden mit dem Restaurant Seeblick in Hagnau, trotz akuter Personalengpässe der Branche, in die Selbstständigkeit gewagt. Zunächst führten sie nur das Restaurant, jetzt auch noch das Hotel. Doch woher nehmen sie ihre Köche und das Servicepersonal? – Tamara Heinzelmann lacht: „David in der Küche ist der Freund meiner Schwester, Kim, unser neuer Koch, ist der Sohn aus einer Beziehung meines Vaters, meine Schwester hilft hin und wieder an der Theke aus und Theo Avramides, unser Restaurantleiter, haben wir so gut wie adoptiert."

Das mit der Adoption ist nicht ganz ernst gemeint. Theo Avramides ist Grieche aus dem Frankenland, doch er gehört schon lange zum festen Team um Tamara Heinzelmann. Irgendwie fühlen sich hier alle wie eine Familie. Das liegt vor allem an der kollegialen Führung der jungen Chefin. Ihr bisheriger Küchenchef, Felix Herrenknecht, verließ seine Brigade nicht leichten Herzens. Auch nach seinem Weggang stehen David Leonardi und er im Kontakt. Leonardi hat seinen Posten als Küchenchef übernommen. „Felix und ich haben bestens zusammen harmoniert, wir teilen die gleiche Küchenphilosophie", sagt er und die Gäste wissen, die Qualität der Seeblick-Küche bleibt auf Top-Niveau.

Sechs angestellte Köche und drei Aushilfen stehen in der Küche am Herd. Nach dem Abschied von Felix Herrenknecht musste ein neuer Koch gesucht werden. Tamara Heinzelmann schmunzelt: „Mein Vater musste nicht lange suchen", verrät sie, „Kim Auerbach gehört zu unserer Patchwork-Familie, eigentlich sind wir Geschwister", lacht sie. Sicherlich war es so auch kein Zufall, dass Kim Koch wurde. „Natürlich bin ich durch Robert in die Küche gekommen", gesteht er, „aber es war auch meine Liebe zum Kochen."

„Kim ergänzt uns", freut sich David Leonardi, der der Freund von Tamaras Schwester, Jana Heinzelmann, ist. Kim steht in der Küche und filetiert eine Seeforelle. „Ein herrliches Tier", sagt er, doch essen will er die schönen Fische nicht. „Kim ist bei uns der Gardemanger, kreiert aber auch immer wieder neue vegetarische und auch vegane Gerichte." – „Gerade hatten wir eine Veganerin eine Woche in unserem Hotel", erzählt Tamara Heinzelmann, „die ist jetzt der größte Fan unseres Hauses."

Stammgäste hatte der Seeblick schnell gewonnen, das liegt nicht nur an der einzigartigen Lage direkt am See. Das Hotel ist meist ausgebucht und die Feinschmecker der Region haben die Seeblick-Küche längst in ihrem festen Besuchsprogramm.

Gasthaus Seeblick
Seestraße 11
88709 Hagnau
+49 7532 6282
www.seeblick-hagnau.de

NATUR-SCHÖNHEIT

DIE MODERNE LANDHAUSKÜCHE

IN 6 SCHRITTEN
ZU IHRER
TRAUMKÜCHE

1. Professionelle Beratung vor Ort & digital
2. 3D Computer-Planung
3. Aufmaß vor Ort
4. Entsorgung
5. Lieferung
6. Montage

Wohnparc Stumpp · Radolfzeller Str. 32 · D-78333 **Stockach** · Tel. +49 7771 8009-0
Montag bis Freitag 9.00 – 18.30 Uhr · Samstag 9.00 – 18.00 Uhr

STUMPP-KUECHEN.DE Ihr **KÜCHEN**SPEZIALIST 3x in Süddeutschland

stumpp KÜCHEN

BORA Miele Quooker contur küche SIEMENS FRANKE next125 TEAM7

Direkt an der Uferpromenade in Überlingen lockt das Bad Hotel

Exklusive Location direkt am Bodensee für private Feiern oder Tagungen

Villa Seeburg mit Garten und historischem Turm mit Seeblick aus allen Räumen und einer Liegewiese in direkter Seelage

Für Gäste und Einheimische Überlingens bietet das Bad Hotel eine Wohlfühloase in der ersten Reihe am See. Die Auszeichnung zum 4-Sterne Hotel Superior dokumentiert nach objektiven Kriterien der DEHOGA den herausragenden Platz des Traditionshaus unter den Hotels rund um den Bodensee. Zusätzlich hat neu der Connoisseur Circle das Hotel im Guest Check mit dem 1. Platz und mit der Auszeichnung „die besten Hotels am Wasser" geehrt.

Das Bad Hotel besteht aus vier Hauptgebäuden. 2013 wurde das Haupthaus, 2015 das Warmbad und 2021 die Villa Seeburg aufwendig renoviert und saniert. Im Haupthaus befinden sich die Superior Zimmer zur Seeseite, sowie Classic Zimmer mit Sicht auf die historische Altstadt Überlingens.

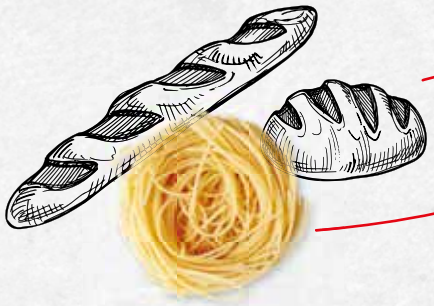
Direkt neben dem Haupthaus lockt die Villa Seeburg mit 17 Zimmern, einem SPA Bereich und Private Fitness, Massagen und Fitnessraum. Im Garten sitzen die Gäste im Schatten der alten, teilweise zum Naturdenkmal erklärten Bäume, mit direktem Zugang zum See. Im angeschlossenen historischen Badturm aus dem 15. Jahrhundert befindet sich, wie zu Dornröschens Zeiten, eine Hochzeitssuite.

Das Ferien- und Businesshotel im Zentrum Überlingens bietet 76 komfortabel ausgestattete Hotelzimmer in historischen Gemäuern. Die Sonnenterrasse mit Blick auf den See und Park garantiert den Gästen Erholung und Entspannung.

Bad Hotel Überlingen · Christophstraße 2 · 88662 Überlingen
+49 7551 8370 · www.bad-hotel-ueberlingen.de

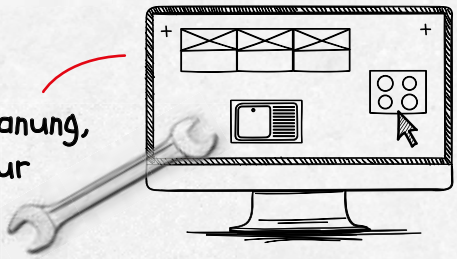
DIE ADRESSE FÜR ERFOLGREICHE GASTRONOMIEBETRIEBE IM GANZEN BODENSEERAUM

Näh- & Stickservice



Backwaren & Lebensmittel

Gastronomiebedarf, Profigeräte & Reiniger

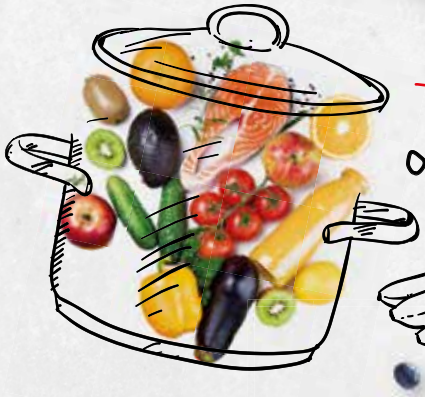


CAD-Profiküchenplanung, Montage & Reparatur

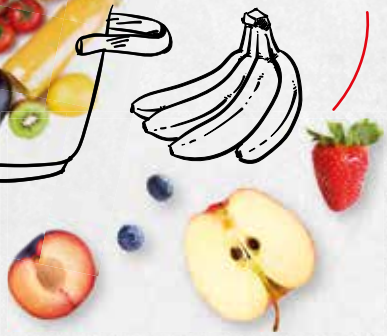
Regionaler Lieferservice

Fleisch- & Wurstwaren

Getränke & Spirituosen

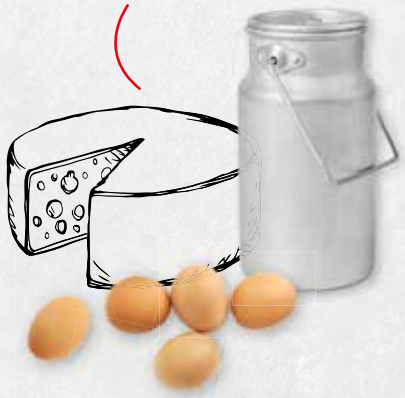


Obst, Gemüse & Fisch



C&C vor Ort

Molkereiprodukte



BESUCHEN SIE AUCH UNSEREN ONLINESHOP: WWW.MEIN-MEGA-SHOP.DE

MEGA

MEGA Stockach Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH
Reichenauring 1 | 78333 Stockach | Telefon (07771) 9340-0 | Telefax -444
info@mega-stockach.de | **www.mega-stockach.de**

Südland Köche Linzgau im Auto- & Traktormuseum Bodensee

FEINSCHMECKER ABEND DER LINZGAU KÖCHE

Genießen Sie einen Abend mit Freunden der guten Gastronomie

Sanft gegarte Bodenseeforelle /
Holunderblütentomate
von Markus Gruler

Dienstag, den 7.11.2023 ab 18.30 Uhr
im Auto- & Traktormuseum Bodensee / Uhldingen-Mühlhofen
Karten bei den teilnehmenden Köchen p. P. 68,- Euro
oder telefonisch per Hotline 0172 7421533

Mit freundlicher Unterstützung

inpuncto
Küchen und Möbel

Engelhof
seit 1628

Südlichstes Weingut
Deutschlands
Wein- und Sektgut Engelhof
79801 Hohentengen/
Hochrhein
Telefon +49 (0) 7742 7497
info@engelhof.de
www.engelhof.de

FRISCHE &
QUALITÄT

Gastronomie · Hotellerie · Kantine · Großküche · Handel · Gewerbe · Vereine

Singen
Güterstraße 23
Tel. (0 77 31) 99 88 77
Konstanz
Max-Stromeyer-Str. 170
Tel. (0 75 31) 58 27 20
Waldshut-Tiengen
Lonzaring 4
Tel. (0 77 51) 89 64 333

GROSS C&C MARKT
NETZHAMMER

www.netzhammer.de · info@netzhammer.de

rex-royal

Kaffeemaschinen aus der Region
für die Region!

Persönliche Beratung und Service
direkt vom Hersteller.

Besuche mich

Rex-Royal Kaffeemaschinen GmbH | Bahnhofstrasse 104 | DE-79618 Rheinfelden
T: +49 76 23 74 14 - 0 | F: +49 76 23 74 14 - 20 | info@rex-royal.de | rex-royal-kaffeemaschinen.de

|rimmek |obert |haas

Steuerberater Pfullendorf

EIN TEAM FÜR ALLE FÄLLE

Über die klassischen Kernleistungen wie Buchführung, Lohn-/Gehaltsabrechnung, Jahresabschlüsse, Steuererklärungen hinaus, bieten wir spezielle Beratung zu folgenden Themen:
Existenzgründung, Erfolgs- und Finanzplanung, Investitions- und Finanzierungsentscheidungen, Vermögensplanung, Nachfolgeplanung, Beteiligungs- und Steuersparmodelle,
Digitale Prozesse im Rechnungswesen.

rimmek | obert | haas · Steuerberater · Überlinger Str. 38 · 88630 Pfullendorf · +49 (0)7552 93390 · info@rimmek-obert-haas.de · www.rimmek-obert-haas.de

Neues veganes Müsli entwickelt

Konditorei Café Confiserie Popp Überlingen und die Frühstückskultur

Für Feinschmecker, die ein gutes Frühstück lieben, einen feinen Snack zur Mittagszeit schätzen oder einfach Lust auf Süßes haben

Wo sonst gibt es nach der Überzeugung vieler Gourmets weit und breit die besten Torten, Kuchen, Pralinen und vor allem die von Naschkatzen begehrten Petits Fours, das klassische Feingebäck der französischen Confiserie-Kunst. „Dieses Café gehört zu den besten in Deutschland" so die Feinschmecker Auszeichnung. Das große helle Café lädt zur Entschleunigung ein. Auf der Terrasse schmeckt der Espresso als läge Überlingen mitten in Italien. Und wer gut frühstücken oder zu Mittag eine Kleinigkeit zu sich nehmen möchte, ist hier genau richtig. Die Frühstückskultur hat hierzulande seit langem den Stellenwert eingenommen, der ihr zusteht, wußten nicht die Weisen schon zu berichten: Frühstücke wie ein Kaiser...

Immer weiter kultivieren und durch kreative Ideen niveauvolles Frühstücken fortentwickeln, so der Plan vom Team Popp. Und das Auge isst mit, wie wird ein Frühstück präsentiert? Womit starten wir am liebsten in den Tag? Ist es der Mix aus Süßem oder Herzhaftem, Käsebrot, Porridge, Smoothie, Rührei? Gesund soll es sein und die Frühstückskarte darf auch mal überraschen. Und das tut sie, heute entdecken wir frische Brötchen, Birchermüsli, frisch geschnittenen Obstsalat, verschiedene kleine Quiche oder samstags und sonntags original französische Brioche.

www.konditorei-popp.de

WHISKY VOM BODENSEE

SENFT

DESTILLERIE

EDELBRÄNDE•LIKÖRE•RUM•WHISKY•GIN•WODKA

Unser Familienbetrieb begann 1987 mit traditionellen Obstbränden. Das Wissen der Brennkunst wird an die nächste Generation mit Leidenschaft weitergegeben, dabei entsteht ständig Neues. Lassen Sie sich entführen in unsere Welt der Gaumenfreuden und besuchen Sie unseren Direktverkauf für eine Verkostung.

FÜHRUNG UND DEGUSTATION

Informationen rund um unsere Destillerie erwarten Sie in einer zweistündigen Entdeckungstour. Freuen Sie sich auf die Verkostung ausgewählter Destillate und weiterer Geschmackserlebnisse.

Edelbrände SENFT
Dorfbachstrasse 10
88682 Salem-Rickenbach

www.senft-destillerie.de
info@senft-destillerie.de
+49 (0) 75 53 / 88 31

Beste Aussichten im Landgasthof Adler in Überlingen-Lippertsreute

Mit Charme und guter Nase in die Zukunft

Sebastian Vögele ist Nachwuchssommelier des Jahres 2023 und will in drei Jahren mit seinem Vater, Linzgaukoch Peter Vögele, im Adler am Herd stehen

Während landauf, landab leider immer wieder gute Landgasthöfe schließen, kommt aus dem Landgasthof Adler, in Überlingen-Lippertsreute, frohe Kunde: Der jüngste der Vögele-Kinder, Sebastian Vögele, hat im renommierten Parkhotel Brenners, in Baden-Baden, seine Kochlehre längst abgeschlossen, zusätzlich ein Studium der Internationalen Weinwirtschaft in Geisenheim in der Tasche, sammelt zurzeit in den feinsten Küchen Europas Erfahrungen und will in Absprache mit seinem Vater, Linzgaukoch Peter Vögele, in einigen Jahren den Adler übernehmen, versprochen!

Er spricht über Wein mit einer Expertise, als ob er nach einem erfüllten Leben als Sommelier bald in den Ruhestand gehen würde. Doch Sebastian Vögele stand zum Abschluss des Studiums der Internationalen Weinwirtschaft erst am Anfang seiner Karriere, als er einen ersten Paukenschlag setzte. Auf der Messe ProWein wurde der junge Lippertsreuter vom Weinfachverlag Meininger zum „Nachwuchssommelier des Jahres 2023“ gekürt und ließ die Konkurrenz nach dem Urteil der Jury deutlich hinter sich.

Als Nachwuchs gilt man bei dem Wettbewerb bis zum 35. Lebensjahr. „Tatsächlich waren auch aktive Sommeliers aus der Sterne-Gastronomie vertreten“, berichtet Sebastian Vögele, der gerade mal 25 Jahre alt ist und parallel zu seinem Studium erst im November seinen Sommelierkurs abgeschlossen hatte. Doch das junge Talent stellte nicht nur mit seinem Charme und seiner guten Nase, auch mit profundem Fachwissen – wie die Jury in der Urteilsbegründung betonte – quasi alle Mitbewerber in den Schatten.

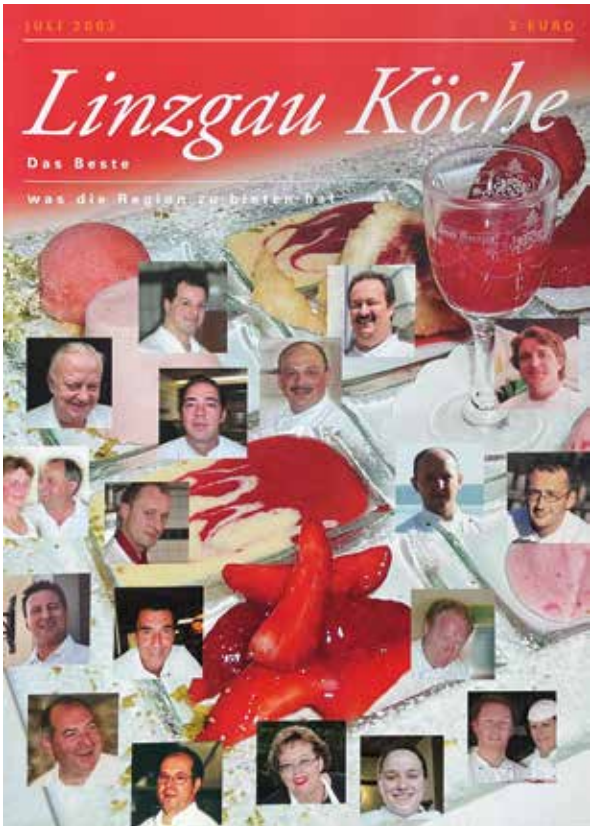
Besonderes herausfordernd wurde es im Finale der besten fünf. Bei einer Blindverkostung galt es von jeweils zwei Weiß- und Rotweinen die Gemeinsamkeiten herauszuarbeiten. Alles andere als einfach, wenn da zwei Rieslinge vom gleichen Erzeuger in den Gläsern sind, die sich lediglich im Alter und Reifegrad unterscheiden. „Ich war etwas skeptisch, man macht ja immer Fehler“, sagt Vögele heute. Die Jury war dies nicht. Bei den Plätzen zwei bis fünf sei es sehr eng gewesen, erinnert sich der heutige Sieger an das Urteil der Experten. Zu diesem Zeitpunkt wusste Sebastian allerdings noch nicht, dass er selbst wenig später zum Sieger gekürt werden sollte. „Es war anscheinend richtig genug“, gibt sich Sebastian Vögele bescheiden, der noch einiges vorhat und weiß, was er will. Nämlich in drei Jahren den Familienbetrieb zu übernehmen. „Das hätte ich mir vor sechs Jahren noch nicht vorstellen können“, gibt er offen zu. Schon jetzt trägt die Weinkarte im Landgasthof Adler die Handschrift des Sohnes und jungen Sommeliers, der hier bereits einige interessante und selbstbewusste Akzente gesetzt hat.

Verdienter Sieg

„Ein verdienter Sieg“, urteilte die Jury, die Sebastian Vögele zum Nachwuchssommelier 2023 kürte. „Er überzeugte aufgrund seines profunden Fachwissens sowohl im schriftlichen wie im praktischen Teil des Wettbewerbs und mit seinem souveränen Auftreten. Dabei kamen ihm seine fundierten Kenntnisse durch seine Sommelier-Ausbildung bei der DWS Koblenz und sein Bachelorstudium der Internationalen Weinwirtschaft an der Hochschule University Geisenheim ebenso zugute, wie seine Praktika im Weingut Heger und Fürst, sowie im Weinhandel Weinfurore München. Sebastian Vögele zeigte in der Prüfung viel Eloquenz, Charme und seine breite Basis an Weinwissen. Seine Freude am Beruf zeigte sich in allen Facetten, war deutlich spürbar und begeisterte die Jury.“

20 Jahre Linzgau Köche 2023 wieder in Uhldingen-Mühlhofen

Für die Gourmets aus dem Linzgau ist der Feinschmeckerabend der Linzgau Köche längst zum Pflichttermin geworden



Im Juli 2003, genau 20 Jahre ist es her, da ist die erste Ausgabe der Linzgau Köche erschienen. Und wenig später fand der erste Feinschmeckerabend der Linzgau Köche im Kursaal Überlingen statt. Wahrlich, seitdem ist viel passiert. Wir denken voller Stolz und mit großer Freude an die leider verstorbenen Kollegen Markus Keller und Andreas Schiele, mit denen wir zusammenarbeiten durften. Und an die Kolleginnen und Kollegen, die aus Altersgründen in den wohlverdienten Ruhestand gingen, an Clemens Baader, Rudi Öxle, Burkhard Schirmeister, Manfred Metzler, Edwin Hügle und Isolde Pfaff, die Mutter von Roman Pfaff der heute den Gasthof Löwen in Frickingen-Altheim so wunderbar in die neue Zeit transferiert. Wir erinnern uns an den heutigen Privatier Christian Klemm der uns und die Kollegen mit seinen lustigen Geschichten erfreut hat, an Jürgen Hallerbach, aber natürlich danken wir vor allem den Gründungsmitgliedern, den Linzgau Köchen, die heute noch dabei sind.

Aus der Idee von 2003 ist längst die Dachmarke Südland Köche geworden, die größte freie Köchevereinigung in Süddeutschland, zwischen Freiburg und Oberstdorf. Ihrer Grundphilosophie bleiben sie treu. Südland Köche-Magazine fördern den Austausch zwischen Gast und Gastronom und den fachübergreifenden Dialog zwischen Winzern, Erzeugern, Fachhändlern und Herstellern von Produkten im Themenumfeld Essen, Trinken und Lebensqualität. Südland Köche fördern das kulturelle Brauchtum und Handwerk in der regionalen Küche, sowie die Gastlichkeit in der heimischen Gastronomie. Südland Köche setzen sich für die Erzeugung von Lebensmitteln in den Regionen nach Kriterien einer umweltschonenden Landwirtschaft ein, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert, um die natürlichen Lebensgrundlagen (Boden, Wasser, Luft) und die Artenvielfalt (Tiere und Pflanzen) dauerhaft zu erhalten.

Die Linzgau Köche sind 2023 wieder in Uhldingen-Mühlhofen. Man sieht jedes Jahr vielleicht immer wieder die gleichen, aber auch immer wieder viele neue Gäste. Wieder laden die Linzgau Köche zu ihrem Feinschmeckerabend ein, die Besucher fordern Nachschlag. Heiko Oley und Alexander Santl, die Hausherren und deren Team haben sich daran gewöhnt. Einmal im Jahr stehen die Linzgau Köche in ihrem Saal. Auf den verschiedensten Platten und Herden oder Grillflächen wird dann gekocht und gebrutzelt, dass die Gäste staunen. Jedes der Küchenteams richtet an solch einem Abend mehrere hundert Teller an. Die Linzgau Köche nehmen sich Zeit, um mit den Gästen zu reden und verraten manchmal auch nebenbei ihre Rezepturen. Die Gäste riechen, schmecken, probieren und fragen nach. Dann ziehen sie zur nächsten Position und naschen dort ein weiteres Gericht. Zusätzlich schenken Weingüter der Region ihre feinsten Weine aus. Die Brauer füllen die Gläser frisch vom Fass und zu verführerischen Desserts wird Kaffee serviert. Der Vorverkauf hat begonnen!

Dienstag, den 7. November 2023, ab 18.30 Uhr
Eintritt für alle Speisen 68,- Euro · Karten bei den Linzgau Köchen oder über die Hotline 0172 7421533

www.suedland.net

Original aus dem Allgäu

So zünftig wie ein bayerisches Helles, so besonders wie ein Meckatzer: süffig und feinwürzig im Charakter, einzigartig harmonisch-rund und mit dezenter Hopfennote. Schmeckt beim ersten Schluck – und macht Lust auf mehr.

Besuchen Sie uns auf www.meckatzer.de

inpuncto
Küchen und Möbel

Qualität. Innovation.
Handwerk. Design.
Seit 1999.

Gottmadingen-Bietingen (D)
Konstanz (D)
Volketswil (CH)

---

www.inpuncto-kuechen-moebel.de