

# Die Köche

Obersee  
Oberschwaben  
Rheintal



# Hier liegen Sie richtig

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

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

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

Besuchen Sie auch [www.gourmet.de](http://www.gourmet.de), Ihr Wegweiser im Internet für die gehobene Gastronomie rund um den Bodensee.



# Essen is(s)t Heimat !

## Kann man Heimat essen? Heimat schmecken? Gibt es eine heimatliche Küche?

Wikipedia schreibt: „Heimat ist die Gesamtheit der Lebensumstände, in denen ein Mensch aufwächst.“ Und wo wachsen Kinder auf, wenn nicht in der Küche der Mutter? Zumindest für viele unserer Köche war die Küche erster Hort: in der Küche der Mutter, in der Küche des Restaurants, oder bei einer Tante. Die Düfte der Kräuter, Gerüche des Bratens, die Aromen des Essens – sie versetzen heute zurück an die wohlbehüteten Orte der Kindheit. Hier liegt vermutlich der Schlüssel des neuen Trends. Zurück zu Lebensmitteln aus dem eigenen Garten, zumindest aus der Region. Zurück zu wohlvertrautem Geschmack!

Auch in der Sternegastronomie ist der Trend unverkennbar. Einfachste Produkte authentisch serviert, mit Lebensmitteln deren Herkunft nachvollziehbar ist und Zutaten, mit denen schon Mutter kochte, danach fragt heute der Gast.

„Die Köche Obersee, Oberschwaben, Rheintal“ gehen unterschiedlich mit dem neuen Trend um. Manche von ihnen zählen längst zu den Trendsettern der regionalen Küche. „Regio ist das neue Bio“, schreibt „Die Zeit“, und auf den Speisekarten vieler unserer Köche stehen schon längst Allgäuer Weiderind, natürlich Bodenseefisch oder Kässpätzlen.

Achten Sie auf unser Zeichen – und kehren Sie gut ein



SÜDLAND

DIE KÖCHE DER GENUSSREGION




Die „Südland Köche Obersee, Oberschwaben, Rheintal“ sind Mitglieder der über 100 Köche zählenden Südland-Köche-Gilde von Freiburg bis Oberstdorf. Die „Südland-Köche“ werden ausgewählt und betreut von der Fachagentur für Gastronomie und Hotellerie „Die Redaktion“, Überlingen, [www.dieredaktion.net](http://www.dieredaktion.net)



Andere wissen diese Lebensmittel mit exotischen Zutaten zu verfeinern, wieder andere bleiben beim Atlantikfisch, und servieren ihn mit Gemüse der Reichenau oder Pfifferlingen aus dem Bregenzer Wald.

Jeder unserer Köche hat seinen individuellen Weg. Und doch will jeder Koch für seine Gäste das Gleiche: Viele dürfen sich heute mit einem Glücksgefühl an den Küchentisch ihrer Kindheit erinnern. Dieses Glück soll die Gäste wieder beschleichen, wenn sie heute Platz nehmen bei unseren Köchen. Denn Essen ist Heimat, und wenn's schmeckt ein unendliches Glück Heimat zu riechen, zu schmecken und mit Freunden zu schwelgen.



Mit schmackhaften und verführerischen Grüßen  
Erich Schütz und Njoschi Weber

Ihr Partner für: Gastronomie | Hotellerie | Kantine | Großküche | Handel | Gewerbe



Singen • Güterstraße 23 • Tel. (0 77 31) 99 88 77  
Konstanz • Max-Stromeyer-Str. 170 • Tel. (0 75 31) 58 27 20  
Waldshut-Tiengen • Berliner Straße 12 • Tel. (0 77 41) 8 32 90-10

Ihr Lieferant für Frische & Qualität aus aller Welt  
auch für „Die Köche“ Obersee, Oberschwaben, Rheintal

Frische & Qualität



winterhalter



## Gläser spülen neu erfunden: VarioPower.

VarioPower, das Spülsystem mit flexibler Druckregulierung, macht die Gläserspülmaschine der UC-Serie einzigartig. Als erste Spülmaschine bietet sie passende Programme für jede Art von Gläsern. Sie spült edle Weingläser schonend und robuste Biergläser kraftvoll. Damit sorgt sie für perfekten Glanz bei optimaler Behandlung. Mehr Klarheit gibt es auf:

[www.winterhalter.de/VarioPower](http://www.winterhalter.de/VarioPower)



# STEINHAUSER

Bodensee Weinmanufaktur



*tiert ein erlesenes Tröpfchen.  
Garantiert ein erlesenes Tröpfchen.*

- Bodenseeweine • Edelbrände • Liköre •
- Whisky • Champagner • Sekt •

Mo.-Fr. 8.00 - 12.00 / 14.00 - 18.00 Uhr - Sa. 8.30 - 12.30 Uhr

Raiffeisenstr. 23 • D-88079 Kressbronn am Bodensee • Tel. +49 (0) 75 43 / 80 61

[www.weinkellerei-steinhauser.de](http://www.weinkellerei-steinhauser.de)

DIE  REDAKTION

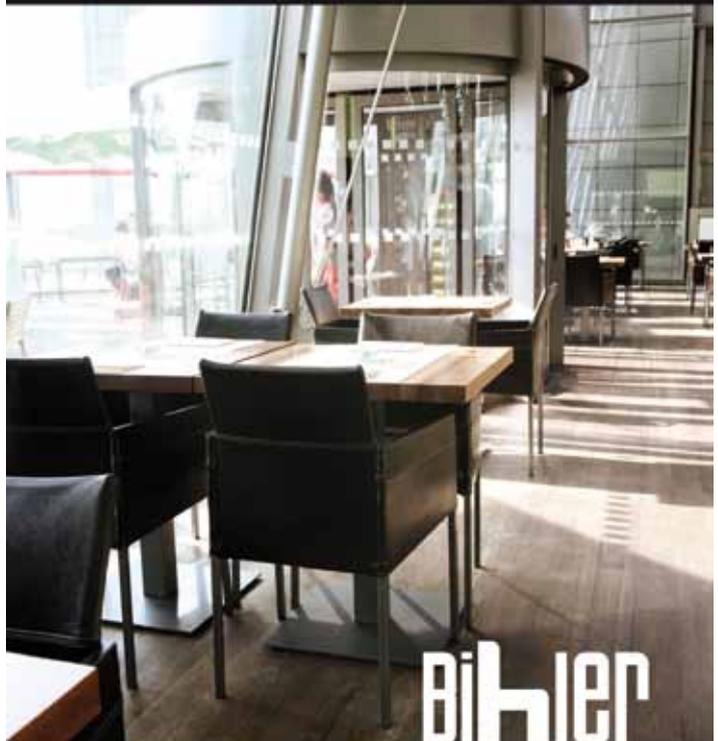
Erich Schütz  
Chefredakteur ViSdP

Produktionsleitung  
Njoschi Weber

Anzeigenmarketing  
Martina Schütz und  
Uwe Gericke

Herausgeber: Die Redaktion Public Affairs & Media  
Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen · Tel. 07551/948730  
Fax 07551/948930 · [info@dieredaktion.net](mailto:info@dieredaktion.net) · [www.dieredaktion.net](http://www.dieredaktion.net)

> Die richtigen Möbel für Ihr Konzept!



# bihler

Möbelkonzepte für:

> Hotel und Gastronomie  
Kultur- und Sozialbereich  
Büro und Verwaltung  
Wohnräume und Garten

Wangener Straße 121  
88212 Ravensburg  
Tel. 07 51/36 25 20  
[www.bihler.net](http://www.bihler.net)



## Romantik Hotel Waldhorn

Gastgeber Albert Bouley  
Küchenchef Albert Bouley  
Marienplatz 15  
D-88212 Ravensburg  
Tel. +49 (0) 751 / 36120  
www.waldhorn.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Waldhorn: Mittwoch bis Samstag von 12 bis 14 Uhr  
und von 18 bis 22 Uhr  
Rebleutehaus: Montag bis Samstag 12 bis 14 Uhr  
und von 18 bis 22 Uhr

**Haus, Hof und Garten** Die alte Gaststube im „Waldhorn“ gehört nicht nur für Gourmets zum Pflichtprogramm eines Ravensburg-Besuchs. Tradition und Reichtum zeigt hier das oberschwäbische Bürgertum. Auch das „Rebleutehaus“ reiht sich in die Sehenswürdigkeiten der Stadt ein: Denkmalschützer betrachten seine Ausstattung als wertvolles Zeugnis spätgotischer Innenarchitektur und als Beleg für die historische Bedeutung der Rebleutezeit.

**Auszeichnungen** Michelin 1 Besteck, Gault Millau 18 Punkte/3 Hauben, Feinschmecker 3,5 F, Varta 3 Diamanten, Gusto 7 Pfannen, Schlemmer Atlas 2,5 Bestecke, Bertelsmann 4 Hauben

# Für Bouley zählt auch der Pariser Markt zur Region

**Albert Bouley bleibt gelassen. Der Mann kocht seit fast 40 Jahren auf höchstem Niveau. Ob regional oder international – das ist nicht seine Frage, war sie noch nie. Denn Bouley ist, wie sein Name verrät, von Kindesbeinen an mitten im oberschwäbischen Ravensburg frankophil aufgewachsen, gerade in der Küche. Henry Bouley, sein Vater, hatte schon den kleinen „Albér“ mit Gourmethäppchen der französischen Küche verwöhnt. Deshalb hat der renommierteste oberschwäbische Küchenchef heute zur regionalen Küche seine ganz persönlichen Ansichten.**

„Was heißt schon regional?“, fragt Bouley süffisant, „nehmen wir einen ganz einfachen Wurstsalat.“ Albert Bouley macht seinen Wurstsalat mit roten Schalotten und weißem Balsamico. Doch dann schneidet der Mann eine der feinsten Delikatess-Schinkenwürste, vom besten Ravensburger Metzger, in die Schüssel. „Ist das jetzt ein schwäbischer Wurstsalat? Oder ist das der schwäbische Wurstsalat der in irgendeinem Gasthaus serviert wird: Vielleicht sogar mit den Zwiebeln vom Markt und einem klassischen Branntweinessig, aber die Wurst billig in irgendeiner Handelskette gekauft?“, fragt er spöttisch.

Doch dann winkt er gelassen ab: „Das soll doch jeder interpretieren wie er möchte“, für den Küchenchef des „Waldhorn“ zählt lediglich die Qualität. „Schmecken muss es!“, ist sein allein gültiger Maßstab. Und zwar verdammt gut, wissen seine Gäste.

Bouley hat seinen eigenen Weg längst gefunden. Er hat die gesamte Welt bereist und seine Nase in viele fremdländische Küchen gesteckt. Er selbst hat die asiatische Küche in Deutsch-

land mit in den Adelsstand der Sterneküche gehoben. Im „Waldhorn“ bleibt er unbeirrt seiner euro-asiatischen Küche treu. „Das erwarten auch die Gäste von uns. Sie wollen die Klassiker der internationalen Gourmetküche. Das ist auch eine Art Heimat und Region, nur eben etwas weiter gefasst“, verfolgt der Küchenchef gelassen, sicherlich auch mit einem Schuss Altersweisheit, die aktuelle Regio-Diskussion.

Allerdings verweist er dann doch noch auf sein „Rebleutehaus“, das der Waldhorn-Küche angeschlossene historische Regio-Gasthaus. Hier zeigt Bouley was es für ihn heißt, mit regionalen Lebensmitteln zu arbeiten. Zum Beispiel sein Tomaten-Carpaccio mit Krebsen und gebeizter Lachsforelle. Die Krebschwänze kommen aus Hergats bei Wangen, die gebeizte Lachsforelle aus dem Bodensee und die Tomaten aus Horgenzell. Auch die Marseiller Minze wächst in Oberschwaben, nur die Chilisaucе wird importiert. – Aber Albert Bouley kümmert sich darum wirklich nicht. Dafür weiß er: „Alle Zutaten sind nur beste Qualität!“ Und nur das zählt für den Gourmetkoch, auch wenn die Zutaten frisch aus Paris angeliefert sind.

## International im Waldhorn – Regional im Rebleutehaus

Das «Waldhorn» ist und bleibt Garant für die beste Küche in Ravensburg, da gibt es nach wie vor keine ernstzunehmende Alternative, da sind sich alle renommierten Restaurantkritiker einig. Albert Bouley hat in Ravensburg ein Mekka für Gourmets geschaffen, das einzigartig in Deutschland die deutsche, französische und asiatische Küche miteinander verbindet. Mit Achim Schock hat er sich nun eine Verstärkung geholt, die aus der Sterneküche bei Vincenz Klink, in der Wielandshöhe in Stuttgart, mit allen raffinierten Kniffen der schwäbischen Küche vertraut ist. Dies ist sicherlich auch ein Entgegenkommen für die immer stärker werdende Fraktion der regionalen Genussfreunde. Vor allem die Speisekarte im „Rebleutehaus“ ist längst regional ausgerichtet: Allgäuer Kalbsrahmagout vom Simmentaler Rind mit hausgemachten Spätzle; Zarte Lendchen (Schwabenteller) mit hausgemachten Spätzle und Gemüse, Pfifferlingen oder Badische Hechtklößchen auf Blattspinat mit Estragon und Kartöffelchen.



Tomaten-Carpaccio mit Krebsen und gebeizter Lachsforelle



## Romantik Restaurant Altes Gericht

Gastgeber Silvia und Helmut Benner  
Küchenchef Helmut Benner  
Tavernenweg 1  
A-6832 Sulz  
Tel. +43 (0) 5522 / 43111  
www.altesgericht.at

### Küchen-Öffnungszeiten

Donnerstag bis Dienstag von 11.30 bis 13.30 Uhr und  
17.30 bis 23 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Gut kochen können auch andere, unsere Besonderheit ist unser "Altes Gericht", stapelt Helmut Benner tief. Fakt aber ist, in nur wenigen denkmalgeschützten Häusern kann der Gast von Holzbrettern und Holzbalken umgeben so unbeschwert schlemmen und genießen. Vor dem historischen Gebäude gibt es 40 Sitzplätze im Garten.

### Auszeichnungen

Michelin 1 Bib Gourmand, Gault Millau 15 Punkte/2  
Hauben, Varta Empfehlung, Schlemmer Atlas 2 Bestecke,  
VIP Gourmetguide, Falstaff die besten 5 Restaurants  
Vorarlbergs

## In historischer Stube moderne, kreative Fischgerichte

**Heimat? Das ist für Helmut Benner heute sein „Altes Gericht“ geworden, und kulinarisch gesehen die Fischküche der Nordsee. Wer im Resaturant „Altes Gericht“ einkehrt, versteht den Mann schnell. Im 13. Jahrhundert wurde das Fundament für sein Romantik Restaurant gelegt, und noch heute strahlt das gesamte Ensemble erhabene Geschichte aus. Benners moderne Fischküche scheint dagegen auf den ersten Blick ein kecker Gegensatz, ist aber schon mit dem ersten Bissen eine Hommage für diese einzigartige Stube.**

Wo sonst, wenn nicht in solch einem geschichtsträchtigen Gebäude, soll sich der moderne Mensch auf seine gewachsene Kultur besinnen. Für Helmut Benner, als Koch, ist Küchenkultur keine traditionelle, verklärte Landesküche, sondern eine moderne, kreative Frischeküche. Der Küchenchef kommt aus dem Westerwald, seine kulinarische Heimat fand er in den feinsten Fischküchen an der Nordsee auf Sylt.

Vor 25 Jahren hat der „Fischfreak“ sein „Altes Gericht“ in Sulz eröffnet. Zugestanden haben die klugen Wirtschaftsberater ihm, dass er eines der schönsten, historischen Gebäude Vorarlbergs restauriert hatte, wie man es von keinem Fremden erwartet hätte. Doch ein Fischrestaurant in den Höhen des Rheintals? Das könne nicht existieren, waren sie überzeugt. – Heute lacht Helmut Benner und serviert selbst diesen Kritikern, die längst Stammgäste sind, Egli, Zander, Felchen genauso wie Knurrhahn, Wolfsbarsch oder Steinbeißer.

Helmut Benner verwehrt sich nicht der regionalen Küche. „Aber was heißt das?“, fragt er süffisant, „zwanzig Kilo Mohrrüben und zwanzig Pastinaken? – Ich nehme alles, was ich aus der Region bekommen kann, aber für die Ansprüche meiner Gäste reicht dies nie.“ Längst hat er natürlich einen Biobauern an der Hand

und von der Vorarlberger Bauerninitiative lässt er sich ebenso gerne beliefern. „Die gelieferten Mengen reichen meist nicht aus und bedingt durch Jahreszeiten in denen das Angebot im Ländle naturgemäß geringer ist, bin ich auf die Großmärkte in Tirol, Verona und auch auf die Zulieferung durch Rungis angewiesen.“ „Dabei muss man immer ehrlich zu seinen Gästen sein, Zander gibt es zurzeit eben nicht im Bodensee, den beziehe ich je nach Marktangebot aus anderen Ländern, und das sage ich auch frei weg.“

Helmut Benner und seine Frau Silvia sind würdige Nachfolger der hohen Gerichtsbarkeit des ehrwürdigen Gerichts zu Zeiten Maria-Theresis. Sie haben das alte Wahrzeichen des Vorarlbergs mit Bienenwachs und Leinöl restauriert, tausende Nägel aus dem Holz gezogen und keinen mehr eingeschlagen. Man könnte leicht von einem „Bio“-Gebäude reden. Doch leichtfertig reden die beiden nie. Auch nicht in ihrer Küche. Die Benners versprechen keine regionalen Gerichte und versuchen doch den weiten Spagat, mit Meeresfisch und Vorarlberger Genüssen. „Ich sage doch, ich nehme was gut ist“, wiederholt der Küchenchef und schiebt seine Speisekarte über den Tisch: Vorarlberger Fleisch, Bodenseefische...

## Tiefkühlfisch gibt es bei mir nicht

Vor dem Gast liegt sicherlich eine der reichlichsten Fischkarten, die es in den Bergen gibt, und dazu noch garantiert frisch. „Tiefkühlfische gibt es bei mir nicht!“, verspricht Helmut Benner. Er hat schon manch einen Fischlieferanten zur Verzweiflung gebracht. Ihm kann man auf seinem Fachgebiet nichts vormachen. „Ich schaue jedem Fisch in die Augen, Filets kommen mir nicht in die Küche, die mache ich selbst.“ Und was der Mann damit zaubert, schmeckt einzigartig. Ob gebackene Eglifilets mit Basilikumpesto, oder edle Meeresfische auf Pfifferling-Kartoffelpüree und Safranschaum. Je nach Saison mit Gemüse und Pilzen der Saison: Mal glaciert er Mangoldstiele in Zuckerbutter, füllt eine Seeforelle mit Pfifferlingen, zaubert aus Kürbissen eine Farce, oder legt einen Bergkäseknödel bei.

Den verführerischen Fischangeboten stehen ebenso raffinierte Kalbsvariationen gegenüber, oder natürlich Wild aus den Wäldern des Vorarlbergs. Übrigens, alles, was Sie im Resaturant „Altes Gericht“ serviert bekommen wird immer von „einem Benner“ persönlich verantwortet. Denn dem Küchenchef Helmut Benner, steht nun seine Sous-Chefin zur Seite: Maika Benner, die Tochter.



Felchen mit Crêpes Sulner Leaba

# Seesaibling auf Spinatblättersalat in Lavendel-Distelöl-Marinade mit karamellisierten Äpfeln und Holunderblütenschaum

## Einkaufsliste, für vier Personen

4 Seesaiblingsfilets  
4 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
2 Galaäpfel  
50 g Staubzucker  
100 g Spinatblätter

## Holunderblütenschaum

50 ml Holunderblütensirup  
50 ml Mineralwasser  
80 g Sauerrahm  
70 g Crème fraîche  
Salz, 1 Prise Cayennepfeffer

## Lavendel-Distelöl-Marinade

1/8 l Apfelessig  
1/8 l Apfelsaft  
6 EL Distelöl  
2 EL Lavendelhonig  
Salz, Pfeffer, Lavendelblüten

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 30 Minuten

Fischfilets entgräten, waschen, trocken tupfen. 3 EL Butter in einer beschichteten Pfanne nussbraun aufschäumen. Die Forellenfilets mit der Hautseite in die Pfanne legen und 10 Minuten bei 100° in den Umluftofen.

Zwischenzeitlich die Spinatblätter waschen, abtrocknen und auf vier Teller verteilen.

Für die Distelölmarinade Salz in dem Apfelessig auflösen, alle restlichen Zutaten dazugeben und verrühren. Mit der Marinade die Spinatblätter marinieren.

Den Staubzucker in einer Pfanne karamellisieren, die Apfelspalten dazugeben und mit einem Esslöffel Butter in dem Karamell sautieren.

Holunderblütenschaum: alle Zutaten mit einem Mixstab aufmixen.

Die gegarten Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach unten auf dem Spinatblättersalat anrichten. Die karamellisierten Apfelspalten kreativ anrichten und mit dem Holunderblütenschaum garnieren.

30  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGEZEIT





## Hotel Kleber Post

Gastgeber Christine und Egon-Michael Durach  
Küchenchef Egon-Michael Durach  
Poststraße 1  
D-88348 Bad Saulgau  
Tel. +49 (0) 7581 / 5010  
www.kleberpost.de

### Küchen-Öffnungszeiten

täglich 11 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Für jeden Hotel-Architekten sollte ein Besuch in der heutigen „Kleber-Post“ Pflicht sein. Helle, klare Linien, offen gestaltet und doch ruhige Zonen und versteckte Plauschecken, dazu ein idyllischer Garten in neu angelegtem Ambiente. Das alles passt und gefällt. Genauso perfekt, wie die Teller, die serviert werden, die ebenfalls Tradition und Moderne vermählen.

### Auszeichnungen

Michelin Empfehlung,  
Feinschmecker 2,5 F,  
Varta 3 Diamanten,  
Gusto 5 Pfannen,  
Schlemmer Atlas 1 Besteck

## Regionale Lebensmittel – auf internationalem Niveau

**Mit schmackhaften Überraschungen der Haute Cuisine hat sich Egon Michael Durach bei Gourmets einen Namen geschaffen. Für seinen internationalen Anspruch ist er bekannt. Trotzdem hat auch er heute eine Regionalkarte. „Regio ist Bio!“, dieser Aussage stimmt er zu. „Ich lass mich lieber mit Forellen aus dem Wagenhauser See beliefern, als mit Bio-Fischen aus Vietnam. Trotzdem schwöre ich auf die Qualität des Angus-Rindes aus Argentinien, oder auf frischen Hummer aus dem Atlantik.“**

Egon Michael Durach ist im Allgäu aufgewachsen. Schupfnudeln, Krautkräpfen, saure Kutteln oder Nierle - das ist für ihn der Geschmack seiner Jugend. „Das alles serviere ich auch heute unseren Gästen, aber deshalb muss ich ja nicht kochen, wie unsere Mütter“, sagt er und weiß die regionalen Lebensmittel nach seinem Geschmack zu veredeln. Seine Kutteln verfeinert er mit einer Rieslingsauce und krönt sie verführerisch mit Garnelen; aus dem Schupfnudelteig formt er Kartoffel-Croissants und serviert sie zum heimischen Wild; oder schwäbische Maultaschen füllt er mit Lachsforellen oder reizvoll mit einem herzhaften Kalbfleischmousse und frischen Steinpilzen.

„Linsen“, strahlt das Gesicht des Küchenchefs der Kleber-Post, „sie waren eine Leidenschaft im Kindesalter.“ Heute serviert er sie mit einem Filet vom Allgäuer Saibling. Dabei verfeinert er die Linsen mit einem süß-sauren Apfelragout, obendrein gibt es, ebenfalls ganz regional, Holunderblütenschaum mit Selleriesticks.

Einer der schmackhaftesten Fische der Region ist die Seeforelle. Durach könnte sie gebraten oder gekocht servieren, doch er bleibt auf der Regional-Karte seinem Anspruch treu und serviert „Dreierlei“: Ein Tatar der Seeforelle, ein

Filetstück geräuchert, und schafft den Hatrnick mit Lachsforellen-Kaviar auf Kartoffeln.

„Aber“, winkt er über den Hype der Regio-Küche warnend ab, „man darf alles nicht übertreiben. Nach zwei Wochen Italien Urlaub, freue ich mich wieder auf einen Wurstsalat oder einen saftigen Rostbraten. Doch wenn ich zu Hause bin, sehne ich mich nach Meeresfischen, einem Hauch exotischer Asia-Küche, oder einem mediterranen Lambraten.“ – Dann stockt Michael Durach, lacht unvermittelt auf und fragt süffisant: „Ist der Lambraten mit Rosmarin und Thymian nun mediterran, oder oberschwäbisch?“ – Und belustigt fügt er hinzu: „Rosmarin und Thymian wachsen in meinem Kräutergarten und das Lamm kommt aus der Region.“

„Heimat sind die Jahreszeiten!“, resümiert Egon-Michael Durach schließlich. Durach kochte jahrelang in Frankreich, der Schweiz und in Hamburg. „Aber überall haben wir nach der Saison gekocht. Das ist der Spaß in unseren Küchen. Der Rhythmus der Natur gibt uns den Speiseplan vor.“ Das ist für Durach der Geschmack der Heimat: Aber immer bitte, auf feinstem, internationalem Niveau.

## Die Vielfalt der Region

„Die Vielfalt ist der Spaß für unsere Gäste und auch für die Küchenmannschaft. Vielfalt muss sein!“, fordert Egon-Michael Durach, und doch weiß der Küchenchef sich auf seiner Speisekarte zu beschränken. Vier oder fünf Gerichte stehen bei ihm auf der Regio-Karte, weitere fünf oder sechs auf der Hauptkarte, dazu seine kulinarische Krönung, das „Vinum-Menü“.

Durach setzt auf der klassischen Regio-Karte auf neue Akzente, interpretiert schwäbische Traditionsgerichte nach seinem Gusto und überrascht mit avantgardistischen Ideen. Der Mann ist in den Küchen Europas herumgekommen, steht aber zu den kulinarischen Wurzeln seiner Allgäuer Heimat. Deshalb lässt er, von den Bauern rund um Bad Saulgau, seine Küche gerne mit erntefrischen Lebensmitteln beliefern. Damit kombiniert er und führt zusammen: Spanferkelrücken mit Chorizo auf mediterranem Gemüse; Kalbstafelspitz an Zitronensauce mit Thunfisch und Kapern; Kalbsleber an Balsamicozwiebeln; Carpaccio vom Allgäuer Rinderfilet mit Parmesan und Balsamicosalaten; Süßkartoffelravioli an Pfifferlingragout; Involtini vom Kalbsrücken mit Pfifferlingen ...

Die Ideen werden Durach sicher nie ausgehen.



Filet vom Allgäuer Saibling auf Apfel-Linsenragout auf Holunderblütenschaum mit Selleriesticks

# Dreierlei von der Lachsforelle

Das kann sich bei Ihren Gästen sehen lassen. Haute Cuisine wie vom Meisterkoch persönlich und doch mit leichter Hand nachzumachen. Aufwendig für Hobbyköche ist im Vorfeld alleine der Einkauf. Aber jeder Bodenseefischer hat den Lachskaviar und die Filets vorrätig. Trotzdem zur Sicherheit vorher bestellen.

## Einkaufsliste, für sechs Personen

400 g Lachsforellenfilet  
(ohne Haut und Gräten)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
400 g Lachsforellenfilets geräuchert  
60 g Forellenkaviar  
3 EL Olivenöl  
1 EL Honig  
Wildkräuter oder Feldsalat, gehackter Dill  
Zitronenschale gerieben  
6 Stk. Brotchip  
6 kleine Kartoffeln (gekocht)  
Dillsenfauce oder Crème fraîche

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Das frische Forellenfilet mit einem scharfen Messer sehr fein würfeln und mit gehacktem Dill, Honig, Olivenöl, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Das Tatar in quadratische Ausstecher mit einem feuchten Löffel auf 6 Teller verteilen und glatt streichen.  
Die geräucherten Forellenfilets in 6 gleiche Stücke schneiden, bei 100 Grad für 8 Minuten in den Backofen geben.  
Die gekochten Minikartoffeln oben und unten abschneiden und neben dem Tatar auf die Teller anrichten. Auf die Kartoffel das mit Kaviar belegte Knusperbrot legen und das warme geräucherte Forellenfilet neben den Kartoffeln anrichten.  
Je nach Jahreszeit können Sie den Teller mit Wildkräutern, Feldsalat oder Blattsalaten ausgarnieren.  
Mit Dillsenfauce und Zitronen-Crème fraîche servieren.

20  
MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT IN





## Landhotel Hirsch

Gastgeber Familie Ermler  
Küchenchef Josef Ermler  
Hauptstraße 27  
D-88356 Ostrach  
Tel.+49 (0) 7585 / 92490  
www.landhotel-hirsch.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr  
und 17.30 bis 21 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Die Ermlers haben ihren „Hirsch“ neu gestriegelt. Stattlich und einladend steht das Landhotel inmitten von Ostrach. Die gute, alte Wirtsstube lässt jedem Freund der Landgasthöfe das Herz höher schlagen. Hier ist nichts aufgesetzt, nichts gekünstelt. Der Gasträum ist mit hölzernen Vertäfelungen ausgekleidet, so wie es in der guten alten Zeit üblich war. Im Garten, im Schatten der Dorfkirche, unter Eichen und Birken genießen die Gäste „Hohenzollerische Landküche“ mit allen wohlschmeckenden Attributen.

### Auszeichnungen

Michelin 1 Bib Gourmand, Feinschmecker 1 F, Gusto  
1 Besteck, Schlemmer Atlas 2 Bestecke, Varta 1 Diamant

## „Heimat ist ehrlich, redlich und schmackhaft“

**Josef Ermler wirkt beim Thema „regionale Küche“ jung und engagiert, doch seine Worte klingen in vielen Ohren antiquiert: „redlich“, „ehrllich“ und „glaubwürdig“. „Auch wenn diese Begriffe heute nur noch selten verwendet werden“, echauffiert er sich, „so geben sie doch Richtlinien vor, die in den meisten regionalen Küchen ihre Gültigkeit haben. Diese Überzeugung ist meine Heimat“, sagt der Hirsch-Wirt „Das sind meine Wurzeln, und meine Wertschätzung für unsere regionale Küche, sie entscheiden, warum ich so koche.“**

Josef Ermlers bestes Argument sind seine Gerichte. Zum Beispiel am Sonntag eine gefüllte Kalbsbrust, das Fleisch von redlichen Lieferanten, ehrlich gekocht und schmackhaft serviert. Der Mann lebt, was er predigt. Seinen Gästen schmeckt diese scheinbar antiquierte Philosophie. Das „Landhotel Hirsch“ in Ostrach zählt nicht umsonst seit Jahren zu den Top-Restaurants Oberschwabens und erhält unentwegt den begehrten Bib Gourmand der Michelin-Tester. Längst wurden aus vielen stattlichen Landgasthöfen nur noch „bürgerliche Küchen“, bzw. Convenience-Wärmereien. Doch bei den Ermlers stimmt tatsächlich alles, wie in einem Märchen, aus der guten alten Zeit. Ein Garant dieser schmackhaften Küche ist der Küchenchef selbst. Josef Ermler hat das Kochen in den segensreichen Häusern gelernt und davon will er, längst zu Hause im familiären Landgasthof, nicht ablassen. „So war schon mein Vater“, und stolz fügt er hinzu, inzwischen denken auch unsere beiden Söhne so.“ Sie arbeiten in der Schweiz und in Österreich in hervorragenden Hotels, doch beide schlagen ihrem Vater anerkennend auf die Schultern und wissen: „Er macht es goldrichtig!“, ohne Schnick-Schnack und authentisch.

Josef Ermler muss nicht nach dem Regio-Trend suchen, er hat ihn in all den Jahren propagiert.

Sein Bruder betreibt unter dem gleichen Dach mit derselben Gesinnung und Motivation die „Hirschen-Metzg“. Kürzer sind die Wege kaum möglich. Selbstverständlich kauft er hier sein Fleisch, sein Bruder bezieht die Tiere von den Landwirten rund um Ostrach. „Mir ist es recht, wenn die Gäste fragen, woher ich meine Lebensmittel beziehe“, lacht Ermler, „sollen sie fragen, sie müssen kritisch sein, ich bin es auch, wenn ich für meine Kunden einkaufe.“

Goldrichtig liegt der „Hirsch“ auch mit seiner Speisekarte, auf hohem Niveau, aber regional. Dafür hat der Koch sein Können in der Haute Cuisine gelernt, aber auch bei seiner Mutter. Dieser Spagat verhilft ihm heute zum Beispiel zu seinen einmaligen Linsen. „Die musst du in einer braunen Brenne ziehen“, verrät er, „dann schmecken sie so wie es jeder kennt!“ Oder das eingemachte Kalbsfleisch. „Das wird nur was, wenn man das richtige Stück Fleisch verwendet.“ Dabei fällt wieder das Wort „redlich“. „Ja“, lacht Ermler, „denn gutes Fleisch aus der Region hat den richtigen Geschmack, aber eben auch seinen Preis.“

Die Familie Ermler steht zu ihren Attributen. Redlich wird eingekauft, ehrlich sind die Preise und besonders schmackhaft die Gerichte - das garantiert nicht nur die Auszeichnung mit dem begehrten Bib Gourmand des Michelin.

## Genießen wie zu Hause

Ein Besitzer eines Sägewerkes aus Uttenweiler fährt mit seiner Frau, mindestens zweimal im Jahr, an den Bodensee. Auf der Heimfahrt kehrt er immer im „Hirsch“ ein. Er braucht keine Speisekarte. Für ihn ist das eingemachte Kalbsfleisch und die breiten Nudeln stets sein Genuss. „Wie früher bei uns dahoim!“, lobt er die Küche. Josef Ermler strahlt. „Das ist das schönste Lob für einen Koch“, dafür kocht er, dafür versteht er sich als Dienstleister. Alles was auf seiner Karte steht, ist von ihm kreiert und am Pass abgeseget: Ochsenschwanzragout in Trollinger Jungschwein-Kotelett vom Grill mit „Cafe de Parisbutter“; Kalbsleber und Speckhippe mit Rotweibutter; „Saltim Porco“ mit feiner Soubise überbacken; geschmorte Kalbsbäckle oder zweierlei vom Alb-Lamm mit Thymian-Senfkruste...

Sein Landgasthof-Angebot ist für Ermler freudige Pflicht, die Kür aber zeigt seine Vielfältigkeit: zum klassischen Kalbsbries brät er einen Garnelenschwanz; das Hors d'oeuvre serviert er mit Wachtelterrinen, Kalbskopfsülze und Rehpastete; mit dem Hohenzollernmenü setzt er seinem „Hirsch“ die kulinarische Krone auf: Kalbsbries mit gebratener Melone oder Pfifferlingen, gefüllte Perlhuhnbrust, oder herzogliches Reh mit Morcheln, Variation von Laubbacher Beeren mit Panna Cotta und Sorbet oder Griessflammerie und Vanillesauce.



Variation vom Weideochs: Sülze, Bürgermeisterstück mit Meerrettich, Ochsenschwanz-Ragout und Hochrippe

# Kräuteromelett mit frischem Gemüse und Tomatenfondue

So einfach – und doch saugut! Wer schmackhaftes Gemüse nimmt, kann bei diesem Rezept nichts falsch machen. Einen „Pfannenkuchen“ sollten schon Kinder lernen zu backen, und Gemüse blanchieren schafft ebenfalls ein jeder Anfänger. Und trotzdem: Ermlers Omelett schmeckt frisch, je nach Jahreszeit – nehmen Sie einfach immer das passende Gemüse, und bitte nicht weichkochen.

## Einkaufsliste, für eine Person

3 Vollei pro Omelett,  
Gartenkräuter,  
buntes Gemüse vom Markt,  
100 ml Geflügelbrühe,  
80 g Butter  
Salz, Zucker, Pfeffer,  
etwas Milch,  
3 Tomaten (vollfleischig),  
200 ml Brühe oder Tomatensaft,  
1 EL Tomatenextrakt,  
Thymian,  
Rosmarin

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Buntes Sommergemüse vom Markt waschen und säubern, in mundgerechte Stücke schneiden und im Salzwasser etwas blanchieren. Mit Eiswasser abschrecken um die schöne Farbe zu erhalten. Eine Omelettpfanne oder Gusspfanne mit Küchenkrepp ausreiben und leicht erhitzen. Die vorgegarten Sommergemüse in Geflügelfond und Butter anschwitzen, mit Gartenkräutern und Gewürzen verfeinern und abschmecken.

Tomatensaft, Tomatenextrakt und die frischen Tomaten zusammen mit den Kräutern verkochen, danach mit einem Pürierstab verquirlen und passieren. Es entsteht ein schmackhaftes Tomatenfondue.

Die Eier mit einem Spritzer Milch aufschlagen, nach Geschmack leicht würzen. Die Eiermasse in die heiße Gusspfanne geben und daraus ein schönes Omelett formen. Das vorbereitete Gemüse schön arrangieren, das Omelett obenauf geben.

Aus dem vorbereiteten Tomatenfondue einen Spiegel gießen, mit Gartenkräutern den Teller schön ausgarnieren.

15  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGESAMT





## Felders K 42

Gastgeber Ralf Felder  
Küchenchef Ralf Felder  
Karlsruhe 42  
D-88045 Friedrichshafen  
Tel. +49 (0) 7541 / 391 955  
www.k42-restaurant.de

### Küchenöffnungszeiten

Montag bis Samstag von 9 bis 1 Uhr und Sonntag von 9 bis 23 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Geschichtsträchtig ist der Platz neben dem alten Ladekran an der Häfler Promenade, modern dagegen das gesamte Areal K 42. Lässiger, leger und näher am Wasser kann man in Friedrichshafen nirgends speisen. Das Restaurant hat einen zeitgemäßen, modernen Bistrotcharakter, an der Terrasse ziehen die Passagierschiffe vorbei.

# Von einem der in die Welt aus-zug und heute regional kocht

**„Das ist jetzt mein Restaurant!“ sagt Ralf Felder und betont mein, als würde er das Wörtchen „mein“ unterstreichen wollen. „Ja, damit unterstreiche ich auch meinen Anspruch“, erläuterte er engagiert, „alles was die Küche hier verlässt verantwortete ich selbst. Alles.“ Felder will zurück zu seinen Kochwurzeln, einer „bodenständigen Küche mit einer großen Portion Weltoffenheit“, die feinsten Rezepte seines Lebens den Gästen servieren. „Sozusagen die Essenz meines Kochlebens“, lacht er verschmitzt.**

Die Feinschmecker haben den Wechsel in dem „In-Lokal“ an der Promenade gerne vernommen. Schließlich ist Felder kein Unbekannter und dass der Mann kochen kann, hat er in den vergangenen 18 Jahren nicht nur im „Bahnhof Fischbach“ bewiesen. Im K 42 sitzt man nach wie vor lässig und leger an einem der schönsten Plätze der Zeppelinstadt. Vom Band läuft coole Popmusik, die Gäste sind etwas jünger und leger gekleidet, dazu der hohe Anspruch Felders eine schmackhafte Frischeküche zu bieten - das macht einen Besuch an der Häfler Promenade auch wieder zu einem kulinarischen Erlebnis. Ralf Felder lies schon vor 20 Jahren aufhorchen, als er im „Bahnhof Fischbach“, als einer der ersten Bodenseeköche, die exotischen Gerichte der Thaiküche stilecht und original nachkochte; oder als er die am See wohl ersten selbstgeformten japanische Sushis mit Wasabi und Koriander servierte. „Stimmt schon“, wiegelt er ab, „aber heute bin ich älter“. Dann lacht er und schiebt nach: „Bodenständiger.“ Felder stapelt gerne tief: „Man sollte tun, was man kann“, sagt er bescheiden und will zurück zu seinen Kochwurzeln.

„Ich will mit meiner neuen Crew eine Genuss-oase an der schnelllebigen Promenade schaffen.“ Schnelle Gerichte, das wollen seiner Er-

fahrung nach die Touristen im Sommer auch. „Aber Kurzgebratenes kann man mit frischen Produkten ebenso schmackhaft servieren.“ Mehr Kompromisse will er nicht eingehen. Ralf Felder schielt zusätzlich auf eine ganz andere Zielgruppe: „Feinschmecker, die beste Qualität schätzen, und uns in der Küche auch mal 20 Minuten Zeit zum Schicken lassen.“ Dabei kommt der Mann mit seiner Welterfahrung wieder zurück zu seinen Wurzeln.

„Gaisburger Marsch, den ich schon als Kind geliebt habe. Oder Zwiebelrostbraten. Und selbstgemachte Maultaschen...“. Seine Karriere begann der Küchenchef im Schloss Salem und im „Hotel im Schlossgarten“ in Stuttgart. Schwäbisch kochen, das hat er von der Pike auf gelernt. Aber die schwäbische Küche braucht Zeit, der Braten will langsam schmoren und das Suppenfleisch sanft ziehen. „Genau darauf habe ich wieder Lust“, freut er sich, „und auch die Zeit zu haben, frische Gerichte à la minute zu servieren, mit feinen Kräutern schmackhaft zu drapieren.“

Der Promenade in Friedrichshafen tut die neue Brise gut.

## Regional mit Anschluss an die Welt

Ralf Felder kocht nach wie vor international, wenn er auch wieder ein besonderes Augenmerk auf die schwäbische Küche der Region legt. „Bodenständige Küche mit einer großen Portion Weltoffenheit“ nennt er sein Angebot. Dabei bietet er die klassische schwäbische Küche, wie Zwiebelrostbraten oder Gaisburger Marsch, aber auch karibisches Fischcurry, italienische Steinpilzravioli oder Thai-Geflügelcurry und zum Wochenende hin immer spanische Tapas.

Ralf Felder ist als Koch zu Hause angekommen, er erinnert sich kulinarisch an seine Kindheit: Einen Eintopf, oder einen Schmorbraten, oder ganz einfach Felchen Müllerin - auch das steht alles heute auf seiner neuen Karte.

Mittags will er im Preiskampf souverän bleiben und lieber an seiner Qualität festhalten. Kleine Gerichte frisch gekocht und abends aus den frischen Lebensmitteln ein schmackhaftes Menü zaubern – ganz so, wie schon früher die Speisekarten in guten Wirtschaften geschrieben wurden.

Übrigens: Am Sonntagmorgen von 9.30 bis 13.30 Uhr lädt Felder zum Brunch. „Da wird's dann wieder international“, lacht der Küchenchef seines eigenen Restaurants.



Fischcurry mit Calamansi Sauce und Bananenchips

# Ziegenkäse vom Höchsten im Filoteig mit Datteln, Nüssen und Honig an kleinem Salat

## Einkaufsliste, für vier Personen

4 Blätter Frühlingsrollenteig  
4 EBl. Balsamicoessig  
½ Teel. Dijonsenf  
4 EBl. Olivenöl extra vergine  
Salz, Pfeffer, Honig, etwas Wasser  
4 Scheiben Ziegenkäse vom Höchsten  
1 Zweig Rosmarin  
60 g Datteln  
50 g Mandeln  
1 EBl. Honig  
Blattsalate der Saison  
1 EBl. Butter  
4 Scheiben Röstbrot

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Von der Ziegenkäserolle 4 Scheiben abschneiden – ca 1,5 cm dick. Frühlingsrollenteig (vom Asialaden) mit frisch gehacktem Rosmarin und Käse belegen, zusammenfalten und in frischer Butter langsam auf beiden Seiten braten. In der Zwischenzeit Datteln halbieren, Mandeln rösten, mit Honig vermischen.

Blattsalate zupfen, waschen und trocken schleudern. Vinaigrette zubereiten. Salatbouquet dekorativ anrichten, Ziegenkäse auf Röstbrot und Datteln servieren.

15  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGZEIT





## Gasthof zum Hirsch

Gastgeber Ulrike und Artur Frick-Renz  
Küchenchef Artur Frick-Renz  
Argenstraße 29  
D-88099 Neukirch-Goppertsweiler  
Tel. +49 (0) 7528 / 1765  
www.gasthof-zum-hirsch.com

### Küchen-Öffnungszeiten

Werktag ab 17 Uhr,  
Samstag und Sonntag 11.30 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr  
Dienstag Ruhetag

### Haus, Hof und Garten

Unspektakulär die Front des Gasthauses, aber wer über die Schwelle tritt, fühlt sich sofort wie zu Hause. Der Gastraum ist urig und geschichtsträchtig, dahinter ein romantisches Kaminzimmer und ein heller, freundlicher Wintergarten. Unter dem grünen Nussbaum im Garten serviert Ulrike Frick-Renz schwarze Walnüsse.

### Auszeichnungen

Michelin Empfehlung,  
Gault Millau 13 Punkte / 1 Haube,  
Feinschmecker 1 F,  
Gusto 5 Pfannen,  
Schlemmer Atlas 1 Besteck

## Klassisch und extravagant

„Egal in welchen Topf man reinschmeckt, in meiner Küche kann man Heimat riechen!“ – Artur Frick-Renz ist ein Original unter den Köchen Oberschwabens, er kocht gerne wie seine Mutter kochte, aber er fügt noch lieber die Raffinesse der Gebrüder Haeberlin aus dem Elsass hinzu, oder die exotischen Zutaten, die er auf Barbados genießen durfte. Artur Frick-Renz kocht mit Leidenschaft und Liebe, grenzenlos und wahrlich kreativ. Unermüdlich sucht er nach immer neuen Kombinationen, je nach Jahreszeit und den Ernten der Region verbindet er sie mit seinen Ideen. Aus Holunder macht er ein Milcheis und führt es mit Organgenschau zusammen, oder gibt einem Holunderkompott Trüffel-Tiramisu bei, bereitet nebenbei einen Holundermost oder tauscht einfach Holunderbeeren gegen Preiselbeeren und serviert die Früchte zu seiner legendären Hirscheule.

„Cross over“ will er seine Küche nicht nennen. „Ich koche einfach, wie es schmeckt.“ Dabei schaut er gerne in die Küchen anderer Länder und bricht deren Knowhow auf die Region herunter. Aus Mozzarella mit Kirschtomatensalat wird so ein Bergkäsefondue mit Tomaten- und Birnensalat oder statt Fisch mit Spinat serviert er schmackhaft Fisch mit Rhabarbergemüse, Schalotten und Thymian.



Lammrücken mit Ratatouille  
Bilder der Speisen von Engelbert Rief

## Mit Fisch und Färsen auf Du und Du

„Wenn ich nur regional kochen würde, würde mir der Spaß und meinen Gästen die Überraschungen fehlen“, winkt Artur Frick-Renz entschieden ab. Nein, der reine Region-Koch will er nicht sein. „Aber ich wäre doch doof, wenn ich nicht alle schmackhaften Produkte der Region verwenden würde.“ Schließlich ist sein Bruder um die Ecke Landwirt. „Sein Rindfleisch ist das beste!“, garantiert er, und beim Nachbar Gerhard Sauter kauft er die Forellen.

„Frischer geht's nimmer!“, lacht Artur Frick-Renz und hält die lebende Regenbogenforelle in die Höhe. Gerade hat er sie, nur wenige Kilometer neben seinem Gasthaus, aus dem Frischwasserteich von Gerhard Sauter gezogen. „Johns Lagerfeuerforelle“, gegrillt mit Speck und Zwiebeln, ist seit Jahren ein Renner im „Hirsch“. – Hört sich bürgerlich an, doch das Angebot von Artur Frick-Renz steht nun mal für ein buntes Küchentreiben. Denn der Kerl kocht kreuz und quer, grad wie es ihm schmeckt.

Artur Frick-Renz ist an der Argen, nicht weit von seinem heutigen Restaurant, groß geworden. Die Grenze zwischen Allgäuer und schwäbischer Küche hat ihn noch nie interessiert. „Ich koche, wie's passt!“, beharrt er. Seine heimatlichen Wurzeln verrät er dabei nie, aber er überquert gerne noch ganz andere Grenzen. Die kreolische Küche hat es ihm besonders angetan. Kreole wird spanisch „criollo“ geschrieben und bedeutet so viel wie „Eingeborener“. Die Küchentradition der Karibik war die Grundlage, den raffinierten Geschmack verlieh ihr die französische Küche. Parallelen zeigen sich: Frick-Renz verwendet traditionell ein Steak vom Hirsch und serviert es auf feinstem italienischen Steinpilz-Risotto; oder ein Roastbeef vom All-

gäuer Rind, wie es sich im Allgäu gehört, krenzt aber an Gorgonzola mit Tomatensauce; oder frischer Spinat und dazu eine exotische Dorade in Kurkuma gebraten. Irgendwie führt er Fremdes passend zusammen, wie ein Kreole. Aber Frick-Renz ist ein Allgäuer, der in Oberschwaben kocht, doch in Frankreich und der Karibik seinen Schliff zum kreativen Küchenbullen redlich erwarb. „Es macht mir Spaß, alles was bei uns wächst und gedeiht mit dem zu verschmelzen, was ich kenne“, schmunzelt er, „es geht nicht darum quer zu sein, sondern quer zu denken!“

Das junge Fleisch der Färsen, weibliche Rinder vor der Geschlechtsreife, bekommt Frick-Renz von seinem Bruder geliefert. Da will plötzlich der Sohn eines Gastes Döner. Die Augen von Artur Frick-Renz funkeln. Ein Knoblauch-Sahne-Dressing ist in jeder Küche machbar, und Dünne buken die Allgäuer, schon bevor es Fladenbrot in Deutschland gab. Er geht in die Küche und serviert dem jungen Gast im Handumdrehen ein Allgäuer Döner, Döner mit Färsenfleisch.

Ein Querdenker eben, spontan und dazu schmackhaft!

# Tatar „Surf and Turf“

Ein Hexenwerk ist der Teller nicht, trotzdem beweist er dem Hobbykoch internationale Kochkunst. Wichtig ist alleine die Vorbereitung, und kaufen Sie das Tatar, frisch durch den Wolf gedreht, nur beim Metzger Ihrer Wahl.

## Einkaufsliste, für vier Personen

400 g Rindfleisch aus dem Filet oder der Hüfte, fein gehackt  
8 Scampi  
1 Eigelb,  
2 EL Olivenöl,  
1 EL Dijonsenf,  
3 EL Ketchup,  
Knoblauchbutter  
1 TL Paprikapulver,  
1 EL Kapern, gehackt,  
1 EL Senfgurken, gehackt,  
3 EL Schalotten, fein geschnitten,  
1 EL Petersilie, gehackt,  
etwas frische Chili,  
etwas Worcestersauce,  
1 Prise Cayennepfeffer,  
etwas Muskatnuss,  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
4 Eier (evtl. Wachteleier)

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Eigelb, Öl, Ketchup und Senf in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren, sämtliche Zutaten begeben und zu einer Soße verrühren.  
Scampi einschneiden, den Darm entfernen und mit Knoblauchbutter braten. Die Hälfte der Scampi klein schneiden. Den Rest als Dekoration zur Seite stellen. Nun das Fleisch und die restlichen Zutaten dazugeben und unter die Soße mengen.  
Den Schärfegrad des Tatars mit der Menge des Pfeffers und des Chili steuern.  
Zu kleinen Laibchen formen, mit einem gebratenen Spiegel- oder Wachtelei und einem Scampi garnieren.

15  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGZEIT





## Schloss Montfort

Gastgeber Michael Gürgen  
Küchenchef Michael Gürgen  
Untere Seestraße 3  
D-88085 Langenargen  
Fon +49 (0) 7543 / 912712  
www.vemax-gastro.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Mitte April bis Mitte Oktober täglich von 14 bis 22 Uhr.  
ganzjährig: Sonntagsbrunch ab 10 Uhr, Banketts und Gesellschaften nach Voranmeldung

### Haus, Hof und Garten

Das weiß jeder Geschichtslehrer: Der Adel hatte die schönsten Plätze am See eingenommen. Der heutige Besucher des Schloss Montfort darf die fürstliche Tradition fortsetzen, er nimmt in den edlen und historischen Räumen Platz, und wird zu allem hin noch so verwöhnt, wie einst die legendären Schlemmer-Herren von Montfort. Dazu laden zusätzlich direkt an der Kaimauer 150 Sitzplätze auf der weitläufigen Aussichtsterrasse mit Blick auf See und Alpenpanorama ein.

# Mit Freunden gut tafeln – schafft Glück und Zufriedenheit

**„Das hat viel mit Gefühl zu tun. Wer Heimat schmeckt und mit Freunden genießt, der kann glücklich sein und ist zufrieden!“ Michael Gürgen will, dass seine Gäste diesen inneren Frieden erleben dürfen, sich nach dem Mahl zurücklehnen und sich in dem historischen, festlichen Ambiente des Schloss Montfort zu Hause fühlen. Dafür kocht er auf internationalem Niveau, meist nur mit ausgesuchter Ware aus aller Welt, aber immer mehr auch, statt mit exotischen Fischen, ganz einfach mit Fisch aus dem Bodensee.**

Michael Gürgen ist ein polyglotter Mensch. Seine Liebe zur Küche fand er in den Vereinigten Staaten, doch seine Liebe zur regionalen Küche im „Bad-Hotel“ in Überlingen, dort ging er nach seinem USA-Aufenthalt in eine richtige Kochlehre. „In den USA habe ich mit dem Kochen begonnen, aber da haben wir in erster Linie italienisch gekocht, aber auch Fleisch gegrillt und Fisch. Die Liebe zur gewachsenen Bodensee-Küche habe ich erst später, wieder zu Hause, kennen gelernt.“

Heute ist es für ihn der Vorteil als Koch: Der Mann weiß erstens mediterran zu kochen, aber auch T-Bone-Steak, Porterhouse-Steak, Rib-Steak oder Chickenwings, Ducks, Turkeys oder Hummer und Red Snapper so zuzubereiten, wie es nur die wahren amerikanischen Rotisseurs beherrschen. Gleichzeitig legt er geradezu liebevoll einen Bodenseesaibling in die Pfanne, oder zaubert aus dem Bodensee-Felchen ein Fischtatar oder ein raffiniertes Fischmousse. Die Gäste befinden sich mit Gürgens Speisekarte meist auf einer kulinarischen Weltreise. Aber im Heimathafen „Schloss Montfort“, da schmecken sie auch den See, da fühlen sie sich schnell zu Hause und erleben Gürgens gastronomisches Ziel: Glück und Zufriedenheit.

Michael Gürgen ist zu Hause angekommen, aber die vielseitige, bunte Gourmetwelt trägt er noch immer in sich. So schafft er heute seine ganz eigenen Kreationen: „Man muss bewusst schauen, was es auf dem regionalen Markt an frischen Produkten gibt und diese mit internationalen Genüssen zusammenführen, was harmonisiert und schmeckt. Zum Beispiel Perlhuhnbrust gefüllt mit frischen Steinpilzen und Gorgonzola. Nur ein Hauch des italienischen Gorgonzola an die Vorarlberger Steinpilze – ein schier unglaublicher Geschmack!“

„Schlossherr“ Gürgen ist ein freundlicher und umgänglicher Kerl. Man spürt, der Job macht ihm Spaß. Er lässt sich nicht gerne einengen, auch nicht am Herd. In erster Linie kocht er, was ihm selbst schmeckt. Am liebsten hat er Gäste, die sich für neue Kreationen begeistern lassen. Während der vielen Bankette im Schloss, hat er immer die Gelegenheit aufzuwarten. Lachs im Filoteig, Bergkäse in Maultaschen oder Rindfleisch und Garnelen. „Wenn man nur von dem Feinsten nimmt, es geschmacklich abgestimmt zusammenführt, dann schmeckt es meist!“, lacht Gürgen selbstsicher. Lehnt sich entspannt zurück und scheint glücklich und zufrieden mit seinen eigenen, schmackhaften Kreationen.

## Einmal um die ganze Welt

Die Speisekarte im Restaurant des „Schloss Montfort“ ist wahrlich abwechslungsreich und überaus fürstlich. „Nur vom Feinsten“ könnte auf der Tageskarte stehen, denn Michael Gürgen nutzt geschickt die hohen kulinarischen Ansprüche der Bankettgäste, und zaubert jeden Tag frisch aus den immer wieder neuerstellten Bankettkarten seine Tageskarte: Marinierte Entenbrust mit Ananaschutney an Blattsalaten der Saison, mit Senfvinaigrette und Maischips; Pochiertes Lachsfilet an Weißweinrisotto mit Blattspinat und Weißweinsauce oder Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen und Zucchini, dazu Rotweinjus und Kartoffelgratin.

Doch immer mehr bietet er auch eine bodenständige Regional-Karte mit Grillteller von Felchenfilets, Saibling oder Seeforelle; Steaks aller Art und zwischendurch lockt eine kleine Karte mit Vitello Tonnato, Bündnerfleisch oder Räucherfischen.

Von jedem etwas, und rund um die kulinarische Welt, bietet der Brunch am Sonntagmorgen. Aber Vorsicht: Eine Reservierung sollte man da sicherheitshalber immer vornehmen.



Perlhuhnbrustfilet mit Gorgonzolasteinpilzfülle Kartoffelcrêpe und geschmolzene Cocktailtomaten

# Spinat-Lachsroulade und Filotürmchen mit Rauchlachstatar

Da werden Ihre Freunde staunen, das ist schon fast Haute Cuisine. Profi Michael Gürgen verspricht zwar es sein Ruck-Zuck serviert, aber es bedarf schon einiger Vorbereitungen. Der Hobbykoch sollte das Filo schon am Vortag zubereiten oder die Teigplatten einfach kaufen. Und auch die Spinat-Lachsroulade braucht seine Zeit...

## Einkaufsliste, für zwei Personen

### Filoteig

500 g Mehl  
4 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
100 ml Wasser  
Mehl zum Ausrollen  
Olivenöl zum Bepinseln

### Lachstatar

200 g Rauchlachs  
1 Echalotten  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

### Spinatrauchlachsroulade

2 Eier  
50 g Spinat  
80 g geriebenen Käse  
250 g Lachs  
200 g Frischkäse  
Salz, Pfeffer, 1 EL Parmesan

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten plus Zubereitungszeit

### Filoteig

Mehl, Öl und Salz mit dem Wasser zu einem festen Teig verkneten und ruhen lassen. Den Teig in 8 Stücke schneiden und ausrollen, auf einer bemehlten Unterlage zu möglichst dünnen Rechtecken ausschneiden. Die Rechtecke müssen hauchdünn sein, also noch mal mit der Hand ziehen. Teigblatt mit Olivenöl bestreichen und auf einem Backblech bei 160° C backen 10 min backen.

### Lachstatar

Rauchlachs in kleine Würfel schneiden, gehackte Echalotten, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Schnittlauch dazugeben und mit Olivenöl anmachen.

### Spinatrauchlachsroulade

Eier schaumig schlagen, Spinat (gehackt), Salz und Pfeffer und den Käse in die Eimasse mischen. Backblech mit Papier auslegen und mit Parmesan bestreuen, die Masse darauf verteilen bei 200 Grad circa 10 min backen (erkalten lassen), Die Platten mit Frischkäse bestreichen, den Lachs darauf verteilen und einrollen. In Klarsichtfolie einwickeln und circa 2 Std. in den Kühlschrank. Dann einfach in Scheiben schneiden. Lachstatar mit Filoteig schichten und auf Teller mit der Spinatrauchlachsroulade anrichten.

15 MINUTEN ZUBEREITUNGSGEZEIT IN MINUTEN



EINKAUFSZENTRUM • GROSSHANDEL

# E+L Oberallgäu

## Lang-Steudler GmbH

Mittagstraße 3 - 87527 Sonthofen/Rieden - Telefon 08321/8006-0 - Fax 8006-90  
info@cc-oberallgaeu.de - www.cc-oberallgaeu.de



### Geht's um Fleisch und Wurst ...

... dann ist Buchmann für Sie der richtige Partner!

Die täglich frische Zerlegung, Produktion und Auslieferung garantieren die hohe Frische und Qualität unserer bekannt guten oberschwäbischen Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Dazu wünschen wir stets guten Appetit!



Buchmann GmbH  
Kaufstraße 6 - 8, 88287 Grünkraut-Gullen  
Tel. 07 51/ 7 60 50, Fax 07 51/ 76 05 50  
www.buchmann-gmbh.de  
info@buchmann-gmbh.de

Fleisch- und Wurstspezialitäten  
aus Oberschwaben



QUALITÀ NELLA VITA

## Alimentari e +

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



# Eis Gentile



... zum verlieben!



**Alle Zutaten für Eisdielen!**  
**Eis für jede Gastronomie**

Robert-Bosch-Str. Tel. 07544 / 95 42 998  
88677 Markdorf Fax 07544 / 95 42 999





## Ristorante Da Nico

Gastgeber Mario Ralletto  
Küchenchef Aloisio Giovanni  
Hauptstraße 33  
D-88079 Kressbronn  
Tel. +49 (0) 7543 / 6416  
www.pizzeria-da-nico.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag 11.30 bis 14.30 Uhr  
und 17 bis 23 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Vermutlich war das Gebäude einmal ein stattliches Gasthaus, mit bürgerlicher Küche. Doch dann kam Nico und verwandelte die Wirtsstube in einen "Italiener". Ohne viel SchnickSchnack wurde aus dem bürgerlichen Gasthaus eine Pizzeria Ristorante. Jetzt lodert in der Wirtsstube ein Feuer im Pizza-Steinofen und auf der Terrasse bestellen 80 Gäste Pasta und Risotto.

## Sa di casa con la mamma

**„Heimat schmeckt, wie bei Mamma“, sagt Aloisio Giovanni. Dabei zieht er seine Schultern ergeben nach oben, grinst und erklärt weiter: „Ist doch normal, jeder kocht wie Mamma!“ Aloisio Giovanni Mutter muss eine Expertin für Pasta gewesen sein. Eine selbstgemachte Pasta ist für Aloisio Giovanni das Größte. Am liebsten macht er Tortellini und füllt sie mit Ricotta und Spinat, oder Pappardelle mit frischem Thunfisch.**

Mario Ralletto, der freundliche Capo Cameriere im "Da Nico", ist ganz angetan von seinem Koch. „Er hat einen ganz besonderen Geschmack“, freut er sich über den Neuzugang, „er schmeckt Saucen ab, wie sonst keiner.“ Schon fast ein ganzes Jahr kocht Aloisio Giovanni im „Ristorante Da Nico“. Der Chef, Nico Tatavitto, wollte den Burschen unbedingt. Er war schon einmal in Kressbronn in der Küche gestanden, doch es zog ihn wieder zurück in seine Heimat. Jetzt hat Nico ihn einfach angerufen, und Aloisio Giovanni kam wieder nach Germania, an den Bodensee.

Aloisio kommt aus Kalabrien, Mario aus Apulien. Die beiden sind sich einig: „Unsere Küchen sind identisch.“ Die beiden Regionen liegen im südlichsten Zipfel Italiens. Entlang der Küste sind Fischgerichte mit großartigen Gemüsebeilagen in jedem Restaurant zu finden. Im Hinterland wird eher bodenständig gekocht.

Deftige Fleisch- und Pilzgerichte dürfen da nicht fehlen. Sie sind es, die Aloisio Giovanni liebt und von denen er immer wieder Gerichte auf einer Extrakarte anbietet. Dafür braucht er frische Lebensmittel, so frisch, dass er viele aus der Region rund um Kressbronn bezieht. Vom Bauer Brugger aus Langenargen kommen

Salate und Zucchini, von der Reichenau die Tomaten oder die Kalbfilets von einem Metzger aus Ravensburg.

Und doch lassen sich die Erinnerungen in den Geschmacksrezeptoren bei einem guten Koch nicht täuschen. „Tomaten bei uns schmecken voller“, sagt Giovanni. Manchmal bekommen sie eine frische Lieferung aus dem sonnigen Italien, doch in den heißen Sommermonaten gibt es hin und wieder Engpässe. Es ist die Zeit, in der auch im „Da Nico“ das Restaurant und die Terrasse meist voll besetzt sind. „Aber wenn es ruhiger wird, dann haben wir wieder mehr Zeit auch unsere Pasta selbst zu machen“, sagt Mario und Aloisio strahlt. Eine frische Lasagne, mit Hackfleischbällchen, scharfer Salami und Tomatensauce, das will Giovanni als nächstes auf seine Extrakarte setzen, auch Jakobsmuscheln und Scampis, wie zu Hause, mit Thymian, frischem Knoblauch und Cherry-Tomaten.

Aloisio Giovanni Augen strahlen, wenn er an die Genüsse seiner Heimat denkt. Es muss wohl stimmen: Heimat ist in unseren Erinnerungen der Geschmack von zu Hause. Perfektes Deutsch spricht er wahrlich nicht, aber er kann perfekt italienisch kochen: Sa di casa con la mamma!

## Ob Pizzeria oder Ristorante

In Italien muss man sich entscheiden: Gehe ich in eine Pizzeria oder in ein Ristorante. In Kressbronn geht man ins „Da Nico“. „Da Nico“ ist beides, eine echte Pizzeria, aber mit einer Speisekarte eines anspruchsvollen Restaurants. Zwar lodert das Feuer im Steinofen, aber die Speisekarte ist viel zu verführerisch, als dass ein wahrer Freund der italienischen Küche sich allzu lange an der wirklich vielfältigen Pizzakarte aufhalten will. Mehrere Antipasti eröffnen die klassische Karte, Zuppe und Insalata – und dann: Calamari vom Grill mit Gemüse al dente, Orata alla Catalana. oder Saltimbocca, oder Tagliolini mit Seeteufel, oder gebratene Jakobsmuscheln und auf der Extrakarte manchmal sogar: Gegrillter Hummer mit Gambas oder Dorade auf Ratatouille...



Thunfischfilet paniert mit gebratenen Scampis in Speck und Rosmarin und Gemüse



Das Weingut Aufricht ist ein besonderes Ausflugsziel, um exzellente Weine zu verkosten und zu kaufen.

Genießen Sie aus unserem Weinverkaufsraum den wunderschönen Blick über den Bodensee und die einmalige Kulturlandschaft.

# Aufricht

AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE EINES  
AUSSERGEWÖHNLICHEN ORTES.



**AWG**vienna  
INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT

**MUNDUS vini**  
INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT

**WEINGUT ROBERT & MANFRED AUFRICHT**

Höhenweg 8 · 88719 Stetten bei Meersburg/Bodensee · Tel. 07532/24 27 · [www.aufricht.de](http://www.aufricht.de)

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



## Hotel Goldenes Rad

Gastgeber Philip und Kasimir Neuner-Jehle  
Küchenchef Martin Kraus  
Karlstraße 43  
D-88045 Friedrichshafen  
Tel. +49 (0) 7541 / 285 0  
www.goldenes-rad.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 11 Uhr bis 14 Uhr und 18 Uhr bis 21.30 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Mitten in der Stadt, unweit von der Seepromenade steht das Traditionsrestaurant Goldenes Rad. Das Restaurant ist modern und freundlich eingerichtet. Auf der Terrasse sitzt man im Herzen der Altstadt an der belebten Fußgängerzone.

### Auszeichnungen

Michelin 1 Bib Gourmand,  
Gault Millau 14 Punkte/1 Haube,  
Gusto 6 Pfannen,  
Schlemmer Atlas 2 Bestecke

# Lebendige Kochkultur und schmackhafter Spagat

**„Noch ein bisschen Chili?“, fragt Küchenchef Martin Kraus, „Nein, perfekt!“, lobt Philip Jehle den Risotto. „Ich freue mich schon auf das Mittagessen“, lacht Kasimir Jehle. Die drei sind sich meist einig. Regional herzhafte, aber international auf feinstem Niveau, gerne mit dem der Küche eigenen Spagat: Regionale Lebensmittel mit internationalen Rezepten vermählt. Das sind die Kunst und der Spaß, den die drei Männer in der Küche haben. So entstehen Allgäuer Rind mit spanischer Schärfe oder Entenbrust mit gelben Thaicurry.**

Die Familie Jehle steht in Friedrichshafen seit Jahrzehnten für eine der besten Küchen der Zeppelinstadt. Vater Jehle hat den Ehrgeiz einer guten Küche vor allem seinem Sohn Philip vererbt. Dieser lernte einst bei Sternekoch Alfred Klink, im legendären Colombi in Freiburg. „Mit acht Jahren habe ich Spätzle geschabt“, erinnert sich Philip Jehle, „richtig kochen gelernt habe ich im badischen Freiburg im Colombi.“ Das Urteil will er nicht fällen. Die schwäbische Küche ist sicherlich bodenständiger, die badische, dank der Nähe zu Frankreich, internationaler. „Doch wir kochen heute sowieso über alle Grenzen hinweg, wir servieren was unseren Gästen schmeckt, und was man an Erfahrungen in seinem kulinarischen Leben gesammelt hat.“

Die Küche des Hotels „Goldenes Rad“ ist ein Beweis lebendiger Kochkultur. Das Fundament ist die schwäbische Küche, die Lebensmittel der Region stehen im Vordergrund. Das Rind kommt von den Wiesen des Allgäus, das Lamm aus Oberschwaben, der Fisch meist aus dem Bodensee. Klingt zunächst traditionell, doch die internationale Kochkunst der Küche verfei-

bert die See-Genüsse. Chefkoch Martin Kraus ist oft in Spanien, Philip Jehle kennt die französische Küche und Kasimir Jehle die italienische. Jeder bringt seine Ideen und Rezepte mit ein. In Caipirinha gebeizte Bodenseeforelle, Rücken vom Weidelamm mit Tomatensugo oder iberisches Nusschwein und hausgemachte Butter-spätzle.

„Unser Küchenchef ist bestimmt nicht engstirnig“, kommentiert Philip Jehle mit einem Lächeln die abwechslungsreiche Speisekarte, „wir lassen in unsere traditionellen Rezepte einfließen, was sich geschmacklich ergänzt. Nur schwäbische Küche traditionell serviert wäre für uns und unsere Stammgäste auf Dauer zu langweilig.“ Nichtsdestotrotz weiß die Küchencrew, dass gerade die Feriengäste die Region schmecken wollen. Dafür steht meist die Tagesempfehlung, die sich fast immer am aktuellen Marktangebot orientiert. Die Klassiker der schwäbischen Küche gibt es in dem Häfler Traditionshotel natürlich sowieso. Aber die hätte ja vor vielen Jahren schon Philip Jehle als Junge servieren können...

## Einfach mit Raffinesse

„Am schönsten in unserer Küche sind die Jahreszeiten“, sagt Philip Jehle. Der Rhythmus der Marktangebote bestimmt im „Goldenes Rad“ die Speisekarte. Er würde manchmal am liebsten ganz einfach servieren, was der See bietet. „Eine frische Seeforelle, schön gebraten mit Gemüse und einem Seewein – was gibt es Besseres?“, schwelgt er. Doch seinen Gästen weiß er sehr wohl den Fisch zu tranchieren und nur die Filets zu servieren, und diese auch nach allen Regeln der internationalen Kochkunst zu verfeinern.

Damit steht die heutige Küche in der Tradition des Hauses. Schon der Vater wusste geschickt das einfache Felchen zu toppen. Noch heute zaubert er aus den Filets zarte Felchen Matjesart. Martin Kraus geht ganz mit dem Zeitgeist einen Schritt weiter. Er legt die Felchenfilets in Caipirinha ein. Die Küche beweist damit ständig ihre Kreativität. Regionale Küche ja, aber mit Raffinesse: Ratatouille mit Hokkaidokürbis und Raz el Hanout Couscous, Kretzerfilets mit Safransauce und hausgemachten Tagliatelle, Risotto mit Carnaroli Reis und Parmesanspänen auf jungem Rucola mit frischen Artischocken...



Kalbszüngel und Kalbsbäckle mit Gemüse der Saison



## Hotel Schönblick

Gastgeber Monika und Karlheinz Hehle  
Küchenchef Karlheinz Hehle  
Dorf 6  
A – 6911 Eichenberg  
Tel. +43 (0) 5574 / 459 650  
www.schoenblick.at

### Küchen-Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr. Dienstag ab 17 Uhr.

### Haus, Hof und Garten

Wer nach Eichenberg hinauf fährt, findet für das Hotel keinen treffenderen Namen als „Schönblick“. Direkt zu Füßen liegt Bregenz, ein Steinwurf entfernt liegt die Insel Lindau mit ihrem glorreichen Ausmaß im Bodensee. Man sieht die weit in den See geschobene Rheinmündung und ein unendliches Alpenpanorama. Den Geschmack dieser einzigartigen Landschaft zaubert Hehle seinen Gästen, die von der Landschaft und dem Genuss im Restaurant wie auf der Terrasse verführt sind auf ihre Teller.

### Auszeichnungen

Falstaff Gourmet Guide 2 Bestecke  
Gault Millau 13 Punkte

## Schmankerln für Genießer

Was für eine Speisekarte! Die Hehles kennen ihr Land und ihre Gäste. Und was das Vorarlberg bietet, will Karlheinz Hehle so schmackhaft zubereiten, so dass der Gast sich wünscht, in diesem Hotel ewig bleiben zu dürfen. Dabei hätten die Hehles diesen Aufwand gar nicht nötig, denn wo bitte liegt einem der Obersee des Bodensees herrlicher zu Füßen, als im Hotel Schönblick. Da kämen die Gäste auch, wenn Hehle nur Bratwürste servieren wollte. Doch der Mann lacht: „Wir haben unseren Anspruch!“ – Das klingt nach wahrer Wirtsleute-Ehre, und so liest sich auch die Speisekarte: Carpaccio vom heimischen Rindfilet mit Chips vom Bregenzer Hochalpenkäse. Vorarlberger Käsesuppe mit Brotwürfele oder klare Suppe vom Tafelspitz. Entrecote in Bergkäse-Kräuterkruste, Lammrücken mit Kräutern und Ratatouille, Ländle Kalbs- und Rindsrückenschnitte auf Pfifferlingsrisotto. Rehrücken vom Pfänderstock, geschmorte Ländle Kalbsbäckle ... Wer den Vorarlberg kulinarisch kennen lernen will, der muss bei Hehles einkehren.



Crème Brûlée mit Sig-Parfait und marinierten Beeren der Saison

# Die weite Landschaft vor sich – und den Geschmack im Teller

**Das kommt ihm gerade recht. Schon seit Anfang der 90er Jahre propagiert Karlheinz Hehle mit einigen Kollegen im Vorarlberg die regionale Küche. „Da müssen wir nicht erst werbewirksam auf einen Zug aufspringen, den wir selbst mit unter Dampf gesetzt haben.“ Regionale Küche, heimatlicher Geschmack und traditionelle Kochkunst, dafür waren sie fast als junge Wilde verschrien. Heute ist Hehles Philosophie selbst in den noblen Sterneküchen angekommen. „Unverfälscht soll man die Region schmecken, mit Lebensmitteln, die zur Region gehören“, fordert der Küchenchef des „Hotel Schönblick“.**

Heute sind Karlheinz Hehle und seine Köche-Kollegen im Vorarlberg, die sich schon vor Jahren der regionalen Küche verschrieben haben, selbst bei Touristikern des Ländles als Berater gefragt. Dabei haben sie vor Jahren noch, bei alteingesessenen Vorarlbergern, für ihr Tun nur Kopfschütteln geerntet. Gerade war der Ur-Mais des Vorarlbergs, der Riebelmais von den Speisekarten der Einwohner verschwunden, und auch Sig, ein Nebenprodukt der Molkeereien, wollte kein Mensch mehr essen. Da kam dieser Hehle von seiner Schweizer Hotelfachschule nach Hause zurück und fragte just nach diesen alten Rezepten seiner Heimat. „Riebelmais, den gab es einfach nicht mehr“, erinnert sich Hehle heute. Früher war das das tägliche Brot des Vorarlbergs. Anfang der 70er Jahre gab es nur noch einen Bauern, dieser den widerstandsfähigen Mais anpflanzte.

Karlheinz Hehle ist Koch aus Leidenschaft. Zu allem hin ist er neugierig und heimatverbunden. Nachdem er in der Schweiz in den feinsten Häusern, wie dem renommierten „Grand Hotel Dolder“ in Zürich, die feinste, internationale Gourmetküche kennen gelernt hatte, fragte er

sich immer mehr, wo die Besonderheiten seiner Vorarlberger Küche zu finden seien. Er stöberte alte Rezepte auf, fragte nach den typischen Lebensmitteln seiner Heimat, und weiß heute: „Unsere Vorfahren waren arme Schlucker, besonders hochwertig im heutigen Sinne war ihre Küche nicht, eher kräftestärkend.“

Doch Karlheinz Hehle wäre kein Meisterkoch mit Auszeichnungen, wüsste er nicht, wie man die traditionellen Gerichte seiner Heimat modern verfeinert. „Ein freudlos gekochtes Riebelmus, wie früher, das wollte ich auch nicht essen“, lacht er und zaubert aus dem Riebelmais eine schmackhafte Polenta, mit Butter oder Olivenöl, Kräutern und auch mal mit Speck oder Hühner- oder Gemüsebouillon. Noch so eine Spezialität ist Sig. Ein Nebenprodukt in den Molkereien zur Käseherstellung. Früher aßen die Vorarlberger den Sig grad so nebenbei. Die weiße Molke wird stundenlang bei hoher Hitze reduziert, bis die Masse leicht karamellisiert, dann zaubert Hehle daraus mit Eigelb und Schlagsahne ein herrliches Parfait. Würden die alten Vorarlberger heute bei Hehle einkehren – sie wären stolz auf ihre traditionelle Küche!

# Von der Reichenau bis zur Reichenau

**Karlheinz Hehle ist leidenschaftlicher Koch und bekennender Weinliebhaber –  
Über 4.500 Flaschen lagern in seinem Weinkeller**



**Karlheinz Hehle ist in erster Linie Koch. Und jeder gute Koch, liebt den Wein, auch das trifft auf Karlheinz Hehle zu. Er ist ein Bodensee-Koch, der fast alle Winzer rund um den See kennen gelernt hat. „Man riecht und trinkt sich da langsam rein“, lacht der heutige Weinakademiker und Diplomsommelier. Und am liebsten teilt er seine Freude mit Freunden, aber auch mit seinen Gästen.**

Am bekanntesten ist sicherlich die Terrasse des Hotels „Schönblick“. Gut, man genießt auch einen phantastischen Blick über den Obersee des Bodensees aus den Gasträumen. Aber für manche Gäste ist der Blick in den dunklen Keller des herrlich gelegenen Hotels noch verführerischer. Wer an dem hölzernen Tisch in dem urigen Weinkeller sitzt, ist umgeben von 4.500 Weinflaschen.

Der Gast darf gemütlich sitzen bleiben, und wird von Karlheinz Hehle doch rund um den Bodensee geführt. „Die Bodenseeweine gehören zu den interessantesten Tropfen weltweit“, sagt der Weinkenner, „das liegt alleine an der Meereshöhe, auf der hier Wein angebaut wird.“ Der See liegt auf 400 Metern, im Rheintal wird noch Wein in Höhen über 500 Meter angebaut. „Da sind die Trauben besonders widerstandsfähig und kräftig.“

## Weinreise und Käsetreff

Die Hehles veranstalten regelmäßig in ihrem Keller Weinreisen rund um den Bodensee, aber auch in weitere interessante Anbaugelände Europas. Karlheinz Hehle als Weinakademiker führt die feuchte Tour schluckweise gerne mit einem Senn, der dazu auch die verschiedenen Käsesorten des Vorarlbergs präsentiert. Die Verbundenheit mit seiner Region darf dadurch jeder Gast erschmecken: Bergkäse aus Eichenberg, Camembert aus der Nachbargemeinde Möggers, heimischer Bachensteiner und andere köstliche Käsesorten werden für die Weinreisen immer korrespondierend zusammengestellt.

Hehles Wein-Favoriten am See sind natürlich die beiden Vorarlberger Winzer Franz Nachbaur aus Röthis, mit seinem frischen Weißburgunder, und die Cuvée Brigantium von Sepp Möth aus Bregenz. Doch ebenso verweist er gerne auf die höchsten Lagen am See rund um Chur, oder die sonnigsten Gefilde der Winzer im Badischen bei Meersburg und Hagnau. „Ich bin da sehr unvoreingenommen“, sagt der Weinkenner Hehle, „jede Region am See hat ihre Stärken, gerade die Vielfalt ist der Spaß und die Freude des Genießers.“

„Von der Reichenau bis zur Reichenau“ nennt Hehle seine Bodenseewintouren, und beginnt gerne mit einem leichten Müller-Thurgau von der Insel Reichenau, im Untersee, und endet mit einem säurehaltigen Sauvignon im Weinort Reichenau, im Rheintal des Bündnerlands.

In Vorarlberg wachsen Reben auf 20 Hektar, in der Schweiz auf 200, in Deutschland auf 400 Hektar. Von mindestens 15 verschiedenen Bodensee-Winzern lagern im „Schönblick“ verschiedenste Weine. „Ich kann da schon einen repräsentativen Querschnitt bieten“, verspricht Hehle akademisch und neutral, zeigt aber mit ganz besonderem Stolz auf seine Großflaschen, von Magnum bis Melchior, sowie auf Raritäten und ältere Jahrgänge (1997, 1999, 2000) – und da stehen dann doch auffallend viele österreichische Rotweine.

Sein Gourmet-Herz schlägt als doch für seine Heimat!

*Bild oben: Monika und Karlheinz Hehle*





## Hotel Schachener Hof

Gastgeber Thomas W. und Brigitte Kraus  
Küchenchef Thomas W. Kraus  
Schachener Straße 76  
D-88131 Lindau am Bodensee  
Tel. +49 (0) 8382 / 3116  
www.schachenerhof-lindau.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Donnerstag bis Dienstag ab 18 Uhr geöffnet,  
Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Die Krauses sind Tiefstapler. Wer das von außen eher schlichte Hotel „Schachener Hof“ sieht, will vielleicht unwillkürlich weiterfahren. Doch für Gourmets wäre es ein unverzeihlicher Fehler. Ein Blick auf die Speisekarte verrät schnell, dass Thomas Kraus zu den Großen seines Fachs gehört. Treten Sie ein, lassen Sie sich von den Gerichten verführen und von einem vorbildlichen Service. Der Garten im Grünen bietet unter Sträuchern und Bäumen 50 idyllische Sitzplätze.

### Auszeichnungen

Michelin 1 Bib Gourmand, Gault Millau 16 Punkte /  
2 Hauben, Vartaführer 2 Diamanten / Tipp Küche,  
Gusto 6 Pfannen, Schlemmer Atlas 2+ Bestecke

# Heimat schmeckt nostalgisch und verführt in die Kindheit

**Thomas Kraus muss nicht lange überlegen. „Heimat kann man schmecken, na klar“, sagt er überzeugt. „Heimat ist der Geschmack der Kindheit, bei Mutter, bei Freunden, eben zu Hause.“ Kurz wird er nostalgisch, dann professionell. „Heimat sind unsere Lebensmittel“, er zeigt uns seine Antwort als Koch: Schwartenmagen vom geräucherten Felchen. „Das ist unsere Heimat. Alle drei Elemente in einem Gericht: Aus dem Wasser der Fisch, aus dem Feuer der Rauch, aus der Erde die Kartoffeln.“**

Er selbst hat die größte Freude, seine Frau Brigitte staunt. Die alten Alben hat er hervorgekramt um sich zu vergewissern. Die Bilder zeigen Thomas Kraus, als kleiner Steppke in Ravensburg, in Kochmontur. „Das war für mich nie eine Frage: Ich wollte Koch werden“, erinnert sich der heutige Küchenchef des „Schachener Hof“. Heute fragen wir ihn nach dem Geschmack der Heimat. Er erinnert sich an die Gerichte seiner Mutter im Oberschwäbischen, an die Weihnachtsbrötle, den Geruch von Zimt und Butter. Aber auch an Kässpätzle: „Handgeschabt!“, ist ihm wichtig. So bereitet er sie noch heute zu, aber nur für seine Familie. Im Bayrischen, das ist für Kraus in erster Linie Lindau, wo er heute kocht, isst man die Spätzle kürzer, durch den Hobel gepresst. „Knöpfle“, erklärt er fast ergeben.

Richtiger, heimatlicher Genuss sind für Thomas Kraus die Kässpätzle mit Bio-Bergkäse aus Wangen, von Anton Holzinger. Oder er verfeinert die Spätzle mit Haselnuss zu Wildgerichten, oder mit Safran zum Fisch. Denn Kraus ist zwar ein Koch der Bodensee-Region, doch er war zu lange in ausgezeichneten Gourmetküchen, als dass er mit den einfachen Rezepten seiner Mutter zufrieden wäre. Der Mann weiß die Ernten der Bauern der Region mit dem Pfiff

der internationalen Gourmetwelt zu verfeinern. Er ist viel zu kreativ, als dass er nur traditionell kochen will. Das beweist er mit seiner kulinarischen Antwort auf unsere Frage, wie Heimat schmeckt.

Sein Tellergericht steht verführerisch vor uns. Die schmackhaften, weißen Felchenfilets schimmern verlockend aus dem glasklaren Aspik. Frische Reichenauer Salate und Kräuter garnieren den selbst kreierten Felchen-Schwartenmagen. Um ihn schmiegen sich gebratene Kartoffelscheiben. Schon mit dem ersten Bissen knacken sie cross. Dazu die Frische der Felchenfilets im Gelee, und statt des typischen Senfs zum Schwartenmagen, ein herzhaftes Dressing. So schmeckt Heimat am Bodensee, wenn sich Köche die Mühe machen, traditionelle Lebensmittel immer wieder neu zu interpretieren.

Thomas Kraus zählt mit seinem „Schachener Hof“ in Lindau schon seit fast zwanzig Jahren zu den Top-Restaurants. Er und seine Frau Brigitte haben das Hotel stetig nach oben geführt. Wer hier einkehrt, ist als Feinschmecker zu Hause. Auf Krauses Karte wimmelt es von regionalen Lebensmitteln auf internationalem Niveau vom Feinsten serviert.

## Zwischen schwäbisch, bayrisch und international

Niemand schafft den Spagat so verführerisch wie Thomas Kraus. Ob schwäbische oder bayrische Küche, da macht sich der Küchenchef des „Schachener Hof“ keinen Kopf. „Ich koche halt wie's schmeckt“, sagt er bescheiden und kocht über alle Grenzen hinweg, weiß aber in Wahrheit was er da treibt. Denn die bayrische Küche ist nun mal ausschweifender, die schwäbische Küche dagegen eher bescheiden. Kraus bedient sich aus jeder Tradition, und schaut dabei auch gerne ins Österreichische: ein Stückchen Kalbsleber, typisch bayrisch, eine Krebsnase aus dem Allgäu und Sülze von Fenchel aus dem Schwabenland. Oder: Eine Tomatenessenz wie er sie vielleicht schon bei Albert Bouley in Ravensburg kennen lernte, aber mit Topfenockerln aus Bayern und mit Basilikum aus Italien verfeinert. Oder ein Dessert, ganz international: Beerenstrudel mit Topfenmousse und Zwetschgendatschi. Grenzenlosschlemmen! Barrieren kennt Thomas Kraus nicht.



Schwartenmagen vom Räucherfelchen im Bratkartoffelmantel

# Rehrücken mit Pfifferlingen, Pfirsich in der Kornelkirschmarmelade und arme Ritter

Thomas Kraus hat Glück. In seinem Garten wachsen die selten Kornelkirschen. Sollten Sie keine finden, nehmen sie stattdessen Sauerkirschen. Ihre Gäste werden den Unterschied kaum bemerken – es sei denn, sie sind Stammgäste im „Schachener Hof“.

## Einkaufsliste, für vier Personen

600 g Rehrücken ohne Knochen  
und ohne Sehnen,  
200 g Pfifferlinge,  
1 Pfirsich,  
2-3 Semmel vom Vortag,  
4 El Kornelkirschmarmelade,  
1 Zucchini,  
Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskat,  
Öl und Butter zum Anbraten,  
Portwein,  
Zitrone,  
1-2 Eier,  
etwas Milch

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 30 Minuten

Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen, rundum schön anbraten und bei 130° C ca. 10 Min. im Backofen garen.  
Danach an einem warmen Ort etwas ruhen lassen.  
Die Pfifferlinge putzen, den Pfirsich abziehen, vom Kern befreien und in Spalten schneiden.  
Die Semmeln in Scheiben schneiden. Eier und etwas Milch verrühren, mit Salz und Muskat würzen. Die Semmelscheiben darin wenden und goldgelb in Öl und Butter ausbacken.  
Auf Küchentuch abtropfen lassen.  
Die Pfifferlinge und die Zucchini kurz anschwitzen, würzen, Kräuter zugeben und gar ziehen lassen.  
Die Kornelkirschmarmelade schmelzen, vielleicht mit Portwein und Zitrone abschmecken und die Pfirsichspalten darin warm machen.  
Den Rehrücken aufschneiden und alles schön anrichten.

30  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGZEIT IN





## Hotel Gasthaus Adler

Gastgeber Marianne und Josef Bösch  
Küchenchefin Petra Rundel  
Bundesstraße 15  
D-88339 Bad Waldsee/Gaisbeuren  
Tel. +49 (0) 7524 / 998-0  
www.hotel-gasthaus-adler.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Freitag bis Mittwoch von 11.30 bis 14 Uhr  
und 18 bis 21.30 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Seit Jahrhunderten im Besitz der Familie Stützle-Bösch, wurde das altehrwürdige Haus 1993 grundlegend saniert und umgestaltet. Der Gast begegnet schon bei der Ankunft dem attraktiven Kontrast zwischen Alt und Neu, der die gelungene Atmosphäre des „Adlers“ von heute prägt. Dazu ein gewachsener Biergarten im Grünen unter großen Bäumen hinter dem Haus.

### Auszeichnungen

Michelin Empfehlung, Varta 1 Diamant

# Das Paradies liegt direkt an der Bundesstraße

**Ein grünes Idyll, direkt an der Bundesstraße. Man glaubt es kaum, doch der Gast muss nur durch die Tür des „Adler“ gehen und unvermittelt befindet er sich in einer anderen Welt. Die Böschs haben eine schmackhafte Oase der Ruhe geschaffen, in der historischen Gaststube, wie auch im Garten. Apfel-, Birnen-, Zwetschgen- oder Walnussbäume spenden Schatten – und vor allem heimischen Geschmack. Alles was hier wächst, wird in der Küche verarbeitet und den Gästen serviert.**

Kürzere Wege sind nicht möglich! Küchenchefin Petra Rundel kann ihre Zutaten für den herbstlichen Dessertteller von ihrer Küche aus im Garten ernten. Sie braucht keinen Jahreskalender um zu wissen, wann sie Holunderblüten verarbeitet, Mirabellen, Johannisbeeren, Brombeeren oder Walnüsse. Ein Blick aus dem Fenster genügt und sie weiß, wie sie ihre Gerichte verfeinern kann.

„Den Garten nutzte schon meine Schwiegermutter Berta zum Kochen“, erinnert sich Marianne Bösch. „Mehr der Vater“, lacht Josef Bösch, „allerdings machte der aus dem Obst am liebsten Schnaps.“ Die Böschs nutzen heute die meisten Früchte ihres Gartens für die Küche. Mit den Walnüssen verfeinern sie den Rosenkohl, geben Sie als Beilage zum heimischen Wild, oder zum Salatdressing für den Feld- und Blattsalat. Sie rösten dafür die Nüsse und legen sie in Öl ein. Auch für das selbstgemachte Walnussparfait oder Mousse von Zartbitterschokolade mit Williamsbirnenschaum nutzen sie ihre eigene Ernte.

„Das alles schmeckt unverfälscht und ursprünglich“, garantiert Marianne Bösch, sie ist überzeugt: „Heimat kann man schmecken.“ Als sie

mit ihrem Mann noch in Berlin oder Frankfurt arbeitete, hatten die beiden immer ihren Kofferraum mit Rauchfleisch, Kartoffeln, Obst und Gemüse aus Gaisbeuren gefüllt. „Heimweh hatten wir nicht, aber immer Lust auf heimische Produkte“, erinnert sie sich. Heute leitet sie mit Petra Rundel, ihrer Küchenchefin, die Küche im „Adler“ in Gaisbeuren. Ihrer Liebe zum heimatischen Geschmack ist die Patronin treu geblieben. Damit dies auch die Gäste ihres Landhotels schmecken können, achtet sie noch heute auf regionale Lieferanten: Das Rindfleisch kommt von Weiderindern von den Wiesen des Allgäus, das Schweinefleisch aus artgerechter Aufzucht aus dem Deggenhausertal. „Das ist fest im Biss, herzhaft im Geschmack und trotzdem zart, das schmeckt man“, ist ihr Credo.

Marianne und Josef Bösch haben den heimatischen Geschmack auch an ihre beiden Söhne vererbt, die heute ebenfalls in der Gastronomie tätig sind. „Wir versuchen, unsere Gäste und deren Kinder davon zu überzeugen, dass Obst und Gemüse zur eigentlichen Erntezeit natürlich zubereitet am besten schmecken. Da brauchen wir keine Geschmacksverstärker.“

## Kräftig, dunkel und voller Würze

Die Böschs kennen die internationalen Gourmetkarten. Josef Bösch war lange im Kempinski in Berlin oder Frankfurt tätig. Doch ihrem heimatlichen Geschmack sind die beiden immer treu geblieben. Gott sei Dank! sagt der Feinschmecker, der das Landhotel betritt. Es stehen auch Jakobsmuscheln, ein italienisches Risotto oder mediterranes Grillgemüse auf der Speisekarte – aber unter der Rubrik „Landzunge“ wimmelt es von heimatischen Klassikern: Der für schwäbische Gasthäuser obligatorische Zwiebelrostbraten führt die Karte meist an, dazu bietet die Küche einen herzhaften Sauerbraten mit Semmelknödel, eine Maispoulardenbrust oder Kutteln mit Bratkartoffeln. Eine Besonderheit im „Adler“ sind die Wildspezialitäten: Wild-Nüsschen, -Rücken oder -Keule, sowie Wildschwein als Braten oder ebenfalls als Ragout. Schließlich geht der Patron Josef Bösch selbst auf die Jagd. Rehragout, dazu selbstgemachte Spätzle und eine Soße, die schmeckt wie die Wälder Oberschwabens sind: Dunkel und voller Würze.



Herbstlicher Dessertteller mit „ums Haus gewachsenen“ Früchten

# Schafskäse im Zucchini-mantel auf Rucolasalat mit Paprikadressing

Da isst das Auge mit! Sie machen nicht nur Vegetariern eine Freude. Der Teller sieht bunt aus und hat den vielfältigen Geschmack Oberschwabens. Der herzhaft-schmelzende Schafskäse schmeckt gerade mit den frischen Gemüsekontrasten und dem Paprikadressing. Für Hobbyküche ist die Zubereitung eine gestalterische Freude.

## Einkaufsliste, für vier Personen

600 g Schafskäse  
4 mittelgroße Zucchini  
250 g Rucola  
1-2 Schalotten  
je 100 g rote und gelbe Paprika  
70 bis 100 ml Olivenöl  
2 EL dunkler Balsamicoessig  
Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Zucchini längs in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und in 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.  
Schafskäse in 12 gleich große Würfel schneiden und mit den Zucchinischnitten umwickeln.  
Die Würfel bei 160 °C Umluft 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben  
Für das Dressing rote und gelbe Paprika schälen, Kerne entfernen.  
Schalotte schälen und alles sehr fein würfeln.  
Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker dazugeben und gut verrühren.  
Das Dressing über den Rucola geben und den Salat auf den Tellern verteilen. Die warmen Schafskäsewürfel aus dem Ofen nehmen und darauf anrichten.

15  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGZEIT IN





## Hotel Restaurant Hirsch

Gastgeber Yvonne und Peter Schöllhorn  
Küchenchef Peter Schöllhorn  
Ortsstraße 1  
D-88085 Langenargen/Oberdorf  
Tel. +49 (0) 7543 / 93030  
www.hotel-hirsch-bodensee.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag 17.30 bis 21.00 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Das junge Hotelierspaar hat ein Händchen für den alten Gasthof. Dunkle Holzbalken, alter Kachelofen und modernes Flair vermählen sich im „Hirsch“ zu einer Wohlfühl-Einheit. Man sitzt im traditionellen Wirtshaus oder im hellen Nebenraum mit seinem südländischen Charme. Die beiden Terrassen sind großzügig angelegt und vermitteln dem Gast, mitten in einem bäuerlichen Dorf, zu Hause zu sitzen.

## Er sorgt für das Wild – sie für den passenden Wein

**Im „Hirsch“ in Oberdorf passt tatsächlich alles zusammen. Das ist nicht gegeben, sondern von Peter und Yvonne Schöllhorn sorgfältig arrangiert. Es ist für alle Feinschmecker ein Glück, dass sich die beiden gefunden haben. Denn Peter Schöllhorn schmeckt als Küchenchef jedes Sößle, das die Küche verlässt, perfekt ab und seine Frau weiß im Service dazu den passenden Wein zu empfehlen. „Mein Hobby“, lacht sie, und hat den Weinkeller mit einer stattlichen Anzahl edelster Tropfen aufgefüllt – jeden davon zuvor verkostet und sorgfältig ausgewählt. Im vergangenen November besuchte Yvonne Schöllhorn die Salemer Weinschule und schloss als beste Weinnovizin ab.**

Peter Schöllhorn zählt zu den Bescheidenen seiner Zunft. Dabei kochte der Mann schon in der Sternegastronomie und ist von der Haute Cuisine infiziert. Doch darüber redet er nicht viel, viel lieber kocht er. „Nach Herzenslust!“, sagt er frei heraus und setzt am liebsten auf die Karte, was in der Region wächst. „Es ist einfach eine Freude, wenn der Fischer am Morgen kommt und mir seinen absolut frischen Fang vorlegt, da geht mir das Herz auf.“ Und eher rhetorisch schiebt er nach: „Was soll ich da noch tiefgefrorenen Fisch aus einer Tüte puhlen?“

Dann klingelt das Telefon, Bettina Lenz aus dem Vorarlberg ist dran, er bestellt bei ihr frische Pfifferlinge und Steinpilze. „Regional einkaufen hat auch was mit Vertrauen zu tun“, sagt er. Zu seinem Wild will er frisch geerntete Pilze servieren, mit Geschmack und Biss, ohne Kompromiss. Überhaupt Wild, das ist Peter Schöllhorns wahre Leidenschaft, gerade jetzt, wo er für sich das Sous-vide-Verfahren zum Garen entdeckt hat. „So zart, so schmackhaft und trotzdem frisch und mild“, schwärmt er, „besser kann man Wild nicht servieren.“

Schöllhorn gehört zu den jungen Köchen, die Wild nicht wochenlang lagern lassen.

„Hautgout“, süßlich, streng und intensiv war der Geschmack. „Das brauche ich nicht“, sagt er und verarbeitet das Wild frisch. In kleinen Portionen packt er Keule oder Rücken ab, legt es mit Rosmarin, Thymian und anderen Kräutern in einen Vakuumbbeutel und gart es darin im Niedrigtemperaturbereich. „Das Fleisch gart schonend, und verliert weder an Geschmack, Aromen oder Flüssigkeit, perfekt!“

Schon der erste Biss überzeugt die Gäste. Das Fleisch ist leicht rosa und zart wie Butter. Dazu die schmackhaften, dunklen Wildsaucen. Den Fond zieht Peter Schöllhorn, wie es sich gehört, aus den Knochen und Sehnen der Tiere.

„Jetzt habe ich ein anders Problem“, lacht Schöllhorn, „meine Jäger kommen mit dem Jagen kaum nach.“ Doch auch hier bleibt er kompromisslos: „Kein Damwild!“, wehrt er ab. Alle seine Lieferanten sind Jäger aus der Nachbarschaft, zwei direkt aus dem Ort. „Wild muss wild leben“, sagt Peter Schöllhorn.

Yvonne Schöllhorn stimmt ihrem Mann zu. „Den Unterschied schmeckt man“. Und Geschmack hat die Frau, das sieht man an ihrer ausgewählten Weinkarte und der stilvollen Einrichtung des ehrwürdigen „Hirsch“.

## Schluck für Schluck Heimat

Das Gemüse kommt vom Bio-Bauern aus Oberdorf, der Fisch aus dem Bodensee und der Wein von den besten Winzern der Region. Yvonne und Peter Schöllhorn haben ihre Lieferanten sorgfältig ausgesucht, der junge Küchenchef garantiert: „Regional bekomme ich die frischesten Lebensmittel und die schmecken immer!“ Denn er will, dass Kohlrabi nach Kohlrabi schmecken. „Meine Karotten brauchen keinen Zucker, das ist Bio-Qualität, die kann jeder schmackhaft garen.“ Den eigenen Charakter den Lebensmitteln lassen, ist Schöllhorns Philosophie, deshalb ist er bekannt für sein Gemüse mit Biss, gewürzt mit frischen Kräutern, sanft gegartes Wild und sorgfältig gegrillte Felchen. „Total regional!“ könnte fast sein Slogan sein, aber bei Steaks weiß er, was seine Gäste lieben: Angus aus Argentinien. „Das geht nicht anders“, davon ist er überzeugt.

Übrigens: Manchmal räuchert Schöllhorn die Bodensee-Fische selbst, setzt sie auf einen frischen Salat, Yvonne Schöllhorn empfiehlt dazu einen fruchtigen Seewein – oder zum Reh einen kräftigen Italiener.



Rehrücken mit Pfifferling-Erbsengemüse

# Bandnudeln mit frischen Steinpilzen

**Dauert etwas länger, doch immer noch im Rahmen unter 30 Minuten Gesamtkochzeit: Wer die Bandnudeln selbst macht, wird den doppelten Beifall seiner Gäste ernten. Denn frische, selbstgemachte Nudeln nehmen den Pilzgeschmack vollendet auf. Dazu Yvonne Schöllhorns Weintipp: Ein Glas Chardonnay im Holzfass ausgebaut – einfach wunderbar.**

## Einkaufsliste, für zwei Personen

200 g Nudeln  
Salz & Öl für Nudelwasser  
200 g Steinpilze  
2 EL Olivenöl  
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer  
1 EL Noilly Prat (Wermut)  
100 ml Sahne  
2 EL Crème fraîche  
3 Stangen Lauchzwiebeln  
Frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie)  
10 Datteltomaten

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 10 Minuten

Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Die Steinpilze putzen (nicht waschen!) und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Steinpilze darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, Datteltomaten halbieren und beides zu den Steinpilzen geben. Mit Wermut ablöschen, Crème fraîche und Sahne unterrühren. Das Pilz-Sahnegemisch zur Hälfte einkochen. Gehackte Kräuter und die gekochten Nudeln unterziehen, auf Pasta-Tellern anrichten & genießen.

10  
MINUTEN-ZUBEREITUNGSGZEIT





## Hotel – Restaurant Grüner Baum

Gastgeber Sigrid & Berthold Schmidinger  
Küchenchef Berthold Schmidinger  
Hauptstraße 34  
D-88339 Bad Waldsee  
Tel. +49 (0) 7524 / 9790-0  
www.baum-leben.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Täglich von 11.30 Uhr bis 22.00 Uhr.

### Haus, Hof und Garten

„Hoimelig“ sagt der Schwabe und fühlt sich in der „Bäumle-Stube“ mit Herrgottswinkel und viel Holz zu Hause. Festlich und doch behaglich ist es im neugestalteten Restaurant mit Kaminzimmer. An wärmeren Tagen hat der Gast gleich die dreifache Wahl: Abgeschildert auf der Malzhauterrasse, lauschig im Innenhof oder lebhafter auf der Terrasse direkt vor dem Haus, mitten in der Fußgängerzone.

### Auszeichnungen

Michelin Empfehlung, Varta Empfehlung

## Aus Töpfle & Kächele: „Schwapas“ zum Riechen und Genießen

**Der Mann spielt gerne mit Wörtern – und mit Lebensmitteln allemal, das ist sein Job. Berthold Schmidinger überlegt nicht lange. „Heimat kann man schmecken und vor allem riechen“, sagt er und reicht den Gästen gerne einen Teller „Schwapas“. Seine Kreation: Schwäbische Tapas! Auf einem Teller fünf urschwäbische Lebensmittel, in Häppchen, klein und fein, neuzeitlich in kleinen Töpfle und Kächele angerichtet. Der Ur-Geschmack der Heimat vielfältig und bunt, wie die schwäbische Küche, auf einen Blick und mit einem Atemzug.**

„Man muss die einst deftige Küche der Schwaben heute leichter und weniger kalorienhaltig servieren“, fordert Berthold Schmidinger, „das ist das ganze Geheimnis der neuzeitlichen Küche. Aber Rostbraten, Krautkrapfen oder Käspätzle und Maultaschen – wer damit groß geworden ist, wird diese Gerichte immer lieben.“ Das diese schwäbischen Schmankerln auch heute noch den Zuspruch seiner Gäste finden, dafür sucht Schmidinger nach immer neuen Wegen den traditionellen Geschmack neu zu verpacken, bzw. leichter zuzubereiten.

In Töpfle und aus Kächele bietet Schmidinger alles, was ihm selbst schon als Kind schmeckte. Die Renaissance der Alblinsen steht auf seinem Programm, wie veredelte Maultaschen oder verfeinerter Schupfnudelsalat. Diesen zum Beispiel weiß er heute mit Safran zu verfeinern, in die Maultaschen gibt er frische Steinpilze und feine Kräuter oder zu den Schupfnudeln serviert er zart geröstete Krebschwänze. „Auch Flusskrebse sind schwäbisch!“, triumphiert Schmidinger, der schon von den ersten Krebsen als Rückkehrer in ihre oberschwäbischen Flüsse weiß.

Der Küchenchef des „Grünen Baum“ ist ein echter Bad Waldseer, er liebt seine Heimat

und natürlich seinen See. Fast jeden Morgen spaziert er mit seinem Hund, und manchmal begleitet von Tochter Amelie, am Wasser entlang. Hier riecht er Minze, Bachkresse oder Schafgarbe. „Wir lieben Lebensmittel!“, sagt er ernst, „das sollte nicht nur ein Werbespruch sein, sondern das ist Heimat.“ Berthold Schmidinger weiß mit diesen regionalen Kräutern seine Küche zu veredeln, auch mit Kapuzinerkresse oder gar einfachen Gänseblümchen.

Überhaupt kocht er gerne mit natürlichen Lebensmitteln, geerntet rund um seinen Heimatort. Auch das Fleisch, wie Lamm, kommt aus der Region, wie auch das Wild aus den Wäldern Oberschwabens. Der ehemalige Stadtförster Kurt Nold geht für Schmidinger auf die Pirsch, und die Küche im „Grünen Baum“ weiß das gesamte Tier zu verarbeiten. So gibt es außer Keule und Rücken auch Rehragout, Rehherz und Rehnerle oder eine der begehrten Rehlebern in Schmidingers „Grüner Baum“. Der Mann steht zu der Küchentradition Oberschwabens, das beweist er nicht nur mit seinen schon legendären Barock-Menüs, sondern täglich, gleichgültig zu welcher Jahreszeit, mit seiner Standardkarte.

## Die Erntefolgen um Bad Waldsee

Riesengarnelen oder Jakobsmuscheln bietet der „Grüner Baum“ auch. Doch Berthold Schmidinger, der Küchenmeister und sein Küchenchef Sascha Schwarzkopf haben den Wunsch der Gäste längst erkannt und bieten im Rhythmus der Jahreszeiten immer mehr regionale Spezialitäten. Dabei springt Berthold Schmidinger dem Trend nicht erst heute auf, denn er zählt ohne Zweifel zu den Vorreitern der Regio-Köche. „Das war schon immer mein Anspruch an unsere Küche: Verarbeiten, was die Natur bietet“, sagt er, und wechselt die Speisekarte, je nach Erntefolge der Bauern rund um Bad Waldsee.

Dabei serviert die Küche nicht nur altbekannte schwäbische Gerichte, wie Maultaschen, Zwiebelrostbraten oder Schweinerückensteak, denn Berthold Schmidinger ist immer auf der Suche nach wahren Köstlichkeiten der Region, die sich durch seine kreative Verbindung von traditionellen Rezepten mit modernem Anspruch ergeben. So gibt er eine raffinierte Kürbis-Apfelsauce an das geschmorte Kaninchen, oder eine Pflaumensauce an die Entenbrust, oder füllt Weizentortillas mit Zucchini-Kürbisgemüse. Am vielseitigsten aber ist sein diesjähriger Herbst-Renner: „Schwapas“ – Schwäbisches Viererlei.



Schwapas – Schwäbisches Viererlei: Alblinsen, Maultasche, Schupfnudeln mit Krebschwänzen und Pastinakenmus.

# Kohlrabi - Pfifferlingsalat mit gebratenem Bachsaiblingsfilet in grünem Dressing

Sieht äußerst verführerisch aus, schmeckt nach der Region und macht bei Gourmets mächtig Eindruck. Die Zusammenstellung von Kohlrabi und Waldpilzen ergänzen sich perfekt. Wichtig ist: Die Saiblingsfilets nicht zu lange braten, ein leichter Schmelz sollte sich noch über das zarte Filetfleisch ziehen. Das Rezept lässt sich sehr gut am Vorabend vorbereiten und dann in wenigen Minuten fertig stellen.

## Einkaufsliste, für vier Personen

400 g Kohlrabi  
300 g Pfifferlinge  
2 Schalotten  
Salz, Butter, Olivenöl zum Anbraten  
500 g Saiblingsfilet (entgrätet)  
Kräutersalz, etwas Zitronensaft  
80 g Petersilie, Basilikum, Thymian  
50 ml Rotweinessig  
1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel  
1 EL Senf (mittelscharf)  
4 Teelöffel Zucker  
Salz, Pfeffer  
125 ml Olivenöl  
Kräuter oder Kapuzinerkresse  
zum Garnieren

## Ruck-Zuck serviert – in 5 Minuten wenn vorbereitet und ansonsten 20 Minuten

Grünes Dressing (am Vortag vorbereiten)

Zwiebel und Knoblauch schälen und zerhacken. Kräuter klein schneiden, mit Rotweinessig, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer in den Standmixer geben oder mit dem Zauberstab fein mixen.

Danach tropfenweise das Olivenöl, dann nach und nach, während ständigem Mixen restliches Öl nachgießen.

Kohlrabi schälen, in feine Streifen schneiden, in Salzwasser „al dente“ kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Pfifferlinge säubern und in etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten, feingehackte Schalotten zugeben, durchschwenken. Würzen mit Salz, Pfeffer, die vorbereiteten Kohlrabistreifen zugeben und vorsichtig untermengen.

Die Saiblingsfilets, gewürzt mit Salz und etwas Zitronensaft, zeitgleich in einer anderen Pfanne auf der Hautseite kross anbraten. Jetzt die Kohlrabi-Pfifferlinge mit dem grünen Dressing marinieren. Den Salat auf vorgewärmte Teller in der Mitte anrichten und die Saiblingsfilets darauf drapieren. Mit Kräutern oder Kapuzinerkresse garnieren.

20  
MINUTEN ZUBEREITUNGSGEZEIT





## Bodensee-Hotel Sonnenhof

Gastgeber Martina Manhardt  
Küchenchef Andreas Völker  
Sonnenhof 8  
D-88079 Kressbronn  
Tel. +49 (0) 7543 / 500220  
www.sonnenhof-bodensee.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 17 bis 22 Uhr und  
am Wochenende von 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 22 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Nicht zu übersehen ist der „Sonnenhof“ auf den Höhen bei Kressbronn und ebenso phänomenal ist der Blick von der Terrasse auf den See und das Alpenpanorama. Dazu das neu renovierte und großzügige Hotel. - Bedauerlich für jeden Gast ist hier nur das Ende seines Besuchs.

### Auszeichnungen

Varta 1 Diamant

## Heimat schmeckt frisch - immer!

**Im Juli 2010 hat der „Sonnenhof“ eröffnet, seither spricht es sich herum: In den Reben oberhalb Kressbronns sitzt man nicht nur mit traumhafter Aussicht, sondern genießt auch eine besonders schmackhafte Küche. Küchenchef Andreas Völker hatte sich vor Jahren, in seinem elterlichen Gasthaus in Ailingen, schon einmal gemeinsam mit seinem Vater eine Kochmütze im „Gault Millau“ in der ersten Reihe der Bodensee-Köche erkocht, ging dann aber andere Wege. Jetzt meldet er sich wieder engagiert in der Gourmet-Szene zurückmeldet.**

„Ohne Spaß geht gar nichts“, freut sich Andreas Völker über seine neue Wirkungsstätte. „Wir lassen es ruhig angehen“, sagt er bescheiden, doch wer im „Sonnenhof“ einkehrt und sich mit Zanderfilet unter Pfifferlingskruste, Weißwein-Risotto mit Trüffel oder Allgäuer Weiderind unter einer herzhaften Röstzwiebelkruste verwöhnen lässt, weiß, wohin die Küche zielt. „Wir wollen lediglich unseren Gästen die Freude am Genuss der Region schenken“, wehrt Andreas Völker allzu hochgesteckte Ambitionen ab. Doch der Küchenchef verrät damit gleichzeitig die Prämissen seiner Philosophie: Denn Genuss der Region heißt immer auch erntefrische Lebensmittel, und tatsächlich fügt er hinzu: „Wir wollen in erster Linie frische Lebensmittel der Region verfeinern, wobei die Frische natürlich für beste Qualität steht.“

TK - Tiefkühlware - davon hält Andreas Völker nichts. Schon als Leiter einer Krankenhausküche kämpfte er gegen die Fertigliefereien an. „Damals hatte ich zwar geregelte Arbeitszeiten, aber zufrieden mit meinem Job war ich nicht. Ich will nun mal gut und das heißt eben frisch kochen.“ Selbst Meeresfisch lässt er sich heute nur frisch, das heißt auf Eis, nicht tiefgefroren liefern. „Das schmeckt man“, ist er überzeugt und verzichtet gleichzeitig auf fragliche

Zusatzstoffe, die tiefgefrorenem Fisch meist beigegeben werden.

Angeliefert werden die Lebensmittel am Morgen. Ab 13 Uhr kommt die Brigade zusammen. Sechs gestandene Köche stehen bereit. Sie machen sich die Mühe und richten den täglich frisch gelieferten Fisch, putzen das Gemüse der Bauern von der Reichenau oder schieben den Schmorbraten in die Röhre. Nach der Mise en place, wird ab 17 Uhr serviert.

„Gut Ding will Weile haben“, lacht Völker, er weiß eine gute Küche braucht gutes Personal und noch mehr Zeit. Doch wenn es um Geschmack geht, ist Sparen nicht sein oberstes Gebot. Im Gegenteil, er kauft das Weiderind im Allgäu, lässt es in eigenen Kühlräumen abhängen bis es perfekt mürbe ist, der Fisch wird fangfrisch von Wasserburger Bodenseefischern geliefert. „Wenn wir dann frische Seeforellen oder Seesaiblinge am Nachmittag geliefert bekommen, schreiben wir die Karte um, und weisen auf einer Tafel auf unser frisches Tagesangebot hin.“

Andreas Völker will überzeugen. Er ist ein Kind der Region, regionaler Genuss ist für ihn Heimat. „Natürlich kann man Heimat schmecken“, überlegt er nicht lange, „Heimat hat den Vorteil es schmeckt frisch - immer!“

## Regional und bunt

Übersichtlich und doch für jeden ein Vergnügen. „Der Chef sagt wir sollen für ein buntes Publikum sorgen“, lacht Andreas Völker und hat deshalb auch ein Wiener Schnitzel auf seiner Speisekarte, aber auch eine Dorade mit Riesengarnele. Natürlich dominieren Bodenseefische, der See liegt den Gästen zu Füßen, auf dem Teller wollen die Feinschmecker die Genüsse des Sees schmecken.

„Wo endet die Regional-Karte?“, fragt Völker süffisant und brät Reichenauer Gemüse im Wok und würzt mit Thai-Curry, oder gibt dem Bodenseefelchen einen Schuss frischen Orangengeschmack hinzu und dem Lammrücken Provence-Kräuter.

Völker macht das Kochen Spaß, seinen Gästen das Genießen. Der Mann serviert nach seinem eigenen Geschmack, kocht nach Herzenslust wie es ihm gefällt und getraut sich auch neben rosa gebratene Barberie-Entenbrust einen Wurstsalat auf die Karte zu setzen. „Regional“, schmunzelt er, „sage ich doch!“



Zanderfilet unter Pfifferlingskruste auf jungem Blattspinat und Nudeln

# Apfel-Kürbisrisotto mit gebratener Hähnchenbrust

**Ein wahrlich fürstliches Essen – in 30 Minuten! Die Garzeit des Risotto bestimmt die gesamte Zubereitungszeit. Doch mit Völkers Risotto schenken Sie dem italienischen Reis einen unvergleichlichen Bodensee-Geschmack. Der Kürbis reichert an, die Äpfel geben eine süßliche Säure hinzu.**

## Einkaufsliste, für vier Personen

2 kleine Zwiebeln  
50 ml Olivenöl  
250 g Risottoreis  
150 ml Weißwein  
600 ml Gemüsebrühe  
75 g kalte Butter  
400 g Muskatkürbis  
1 (Bodensee)apfel  
75 g Parmesan, Salz, Pfeffer  
4 Hähnchenbrüste mit Haut  
und Flügelknochen  
Salz, Pfeffer  
50 g Butterschmalz  
25 ml Holzapfelessig  
1 EL Honig  
1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin  
40 g geröstete Kürbiskerne  
20 ml Kürbiskernöl

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 30 Minuten

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze unter Rühren einkochen lassen. 1/3 der Gemüsebrühe zugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Reiskörner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang (dauer circa 20 Minuten) noch zweimal wiederholen, bis die Gemüsebrühe aufgebraucht ist. In der Zwischenzeit den Kürbis und den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel in 25 g Butter andünsten und für 5 Minuten im geschlossenen Topf garen lassen. Den Risotto mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Die Kürbis- und Apfelstücke sowie die kalten Butterwürfel mit dem Parmesan unter den Risotto rühren.

Die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Den Thymian und Rosmarin zufügen und im auf 120°C vorgeheizten Backofen 12 Minuten gar ziehen lassen. Den Honig mit dem Holzapfelessig erwärmen und nach der Hälfte der Garzeit die Haut der Hähnchenbrüste damit bestreichen. Auf den cremigen Risotto kommt die tranchierte Hähnchenbrust und zum Dekorieren des Gerichts nehmen wir die gerösteten Kürbiskerne und das Kürbiskernöl.

30  
MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT





## Schlosshotel Wasserburg

Gastgeber Annet und Harald Weber  
Küchenchef Michael Pawlitschko  
Halbinselstraße 78  
D-88142 Wasserburg/Bodensee  
Tel. +49 (0) 8382 / 2733 30-0  
www.schloss-hotel-wasserburg.de

### Küchen-Öffnungszeiten

Täglich von 11.30 bis 22 Uhr

### Haus, Hof und Garten

Die Fürsten und Grafen im Mittelalter wussten, wo die schönsten Plätze sind. Ihnen alleine waren sie vorbehalten. Jetzt sitzen die Gäste des „Schlosshotels“ in Wasserburg in der ersten Reihe. Im Schatten des Schlossturms und des Walnussbaums fühlt man sich dem Adel schon sehr nahe. Hier kann man den Wellenschlag des Sees und den Seewein gleichzeitig genießen.

### Auszeichnungen

Michelin Empfehlung

## Zwei, die in der Schlossküche für fürstliche Kochkunst sorgen

**Die Beiden sind sich einig, beide haben eine Sammlung bester Rezepte in ihrem Gepäck, und diese für die Küche des Schlosshotels zu einer exquisiten Speisekarte zusammengestellt. Der Hotelier und Küchenmeister Harald Weber und sein Küchenchef Michael Pawlitschko wollen ihren Gästen die Region schmackhaft servieren. Direkt am bayrischen Bodensee gibt es in erster Linie viel Bodenseefisch und natürlich auch bayrische Schmankerl.**

„Grenzenlose Kochkunst“ könnte über der Speisekarte des „Schlosshotel“ stehen. Denn Harald Weber ist zwar ein Kind der Region, in Lindau ging er in die Kochlehre, aber seine Gourmet-Sporen verdiente er sich im Ausland. Unter anderem kochte er in dem Sterne-Restaurant „Adula“ in Flims-Laax und mit Eckart Witzigmann. Später leitete er den Franziskaner-Garten in München und gewann 2003 den „Gastro Award“ für die beste bayrischen Küche. „Wir servierten nicht nur gegrillten Ochsen, sondern auch Lammfilets provencialisches Art, perfekt a la minute zartrosa gebraten“, ist er heute noch stolz.

Michael Pawlitschko dagegen kommt aus der Steiermark, hat sich am und in den Bodensee verliebt, kochte bisher in Bregenz, Lindau, Nonnenhorn und Wasserburg und war neun Jahre lang der Küchenchef in Eichenberg im Haubenslokal Hotel-Restaurant Schönblick. „Jetzt wollte ich noch einmal etwas ganz neu aufbauen und gestalten“, sagt er und fand mit Harald Weber einen Chef nach seinem Geschmack. Die Beiden wissen was sie dem historischen Schloss schuldig sind. Sie haben eine raffinierte Standardkarte formuliert und schreiben täglich aktuell eine Tageskarte. „Absolut fangfrischer Fisch, wir bekommen ihn vom Bodenseefischer Klaus Schmid geliefert, wird bei uns ebenso

frisch verarbeitet und auf die Karte gesetzt.“ Das Gemüse kommt ebenfalls meist aus der Region, auch die Reichenau zählen die beiden dazu, das Obst kommt aus Wasserburg und das Fleisch aus Oberschwaben. „Dadurch, dass ich schon fast 20 Jahre in der Region koche, kenne ich die besten Lieferanten am Obersee“, freut sich Pawlitschko über sein Netzwerk zu den Genusshandwerkern der Nachbarschaft. „Auch sie kennen mich und sie wissen, was ich will. Natürlich sind wir wählerisch“, schmunzelt er, „für unsere Kunden achten wir auf absolut frische Qualität.“

Sechs Köche arbeiten in der Küche. Jede Kartoffel wird selbst geschält. „Dafür haben wir wertvolle Küchenhilfen“, sagt der Küchenchef Pawlitschko. „Fertigprodukte schmecken nicht!“ - „Auf lange Sicht rechnet sich dies auch nicht“, bleibt Harald Weber sich treu. Und beide sind sich einig: „Wir wollen dass unsere Gäste die Lebensqualität des Sees schmecken.“ Einen schöneren Flecken am See gibt es wohl kaum. Im Schatten des Schlosses sitzen die Gäste direkt neben dem Wellenschlag. Da könnte man auch billige Convenience verkaufen. Doch die beiden winken ab: „Wir haben unseren Stolz“, sagt der eine, der andere ergänzt: „Und Ehrgeiz!“ Schön, dass dafür gleich zwei „Schlossherren“ stehen.

## Seegenüsse und Schmankerl

Täglich wechselt die Karte. Wenn Fischer Klaus Schmid seinen Fang in der Küche abgeliefert hat, weiß der Küchenchef was es gibt: Seefrolle gebraten, Felchenfilet an roter Paprikarahmsauce, Bodensee-Fischteller mit Pfifferlingen und Lauchgemüse oder selbst eingelegtes Felchen-Matjes oder den begehrten Felchenteller mit Felchenkaviar. Meist bietet die Küche dazu auch einen Meeresfisch.

Harald Weber und Michael Pawlitschko wollen ihren Gästen zwar in erster Linie die Bodenseegenüsse servieren. „Doch vor allem Einheimische wollen auch internationale Spezialitäten probieren“, wissen die beiden und setzen ein Thunfischfilet auf einen Reichenauer Salat, oder eine Seezunge auf Bodenseegemüse.

In deftigen Fleischsachen braten, schmoren und sieden der Bayer Weber und der Österreicher Pawlitschko wahre Schmankerln um die Wette. Das Dessert aber ist ganz Pawlitschkos Part: Kaiserschmarrn, Palatschinken, Milchreistörtchen, Pralinenparfait oder Allgäuer Bergkäse-Honigeis mit Kürbiskernölschokolade – eine Kreation des Küchenchefs, für Schleckermäuler ein Muss.



Hüttenkäsetimbal-Gazpacho mit gebeiztem Bodensee Saibling

# Seeforelle auf Paprika-Brombeergemüse und Polentanocken

Farblich ein fulminanter Anblick: Das zarte Rosa des Fischfilets, das dunkle Schwarz der Brombeeren und dazu die bunte Vielfalt des Paprikas. Was so verführerisch lockt, muss auch himmlisch schmecken. In jedem großen Koch, steckt immer auch ein kleiner Künstler. Für jeden Hobby-Koch ein malerisches Vergnügen.

## Einkaufsliste, für vier Personen

700 g Bodensee-Forellenfilet  
Olivenöl  
1 Lorbeerblatt  
2 kleine Schalotten fein gewürfelt  
Selleriesalz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Zitrone  
300 ml Hagnauer Müller Thurgau trocken  
50 g Butter  
2 EL Crème fraîche  
Je 1 Paprika gelb und rot  
1 kleine rote Zwiebel  
Traubenkernöl  
1 Zweig frischer Thymian  
1/8 l Apfelmost  
Salz, Pfeffer  
1 Esslöffel Butter  
1 l Bouillon  
40 g Butter  
160 g Polenta (Maisgrieß)  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 35 Minuten

### Bodenseeforelle in Meersburger Müller Thurgausauce

Das Forellenfilet entgräten und in 4 Portionen schneiden, mit dem Selleriesalz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft marinieren. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Filets scharf anbraten, herausnehmen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C etwa 6 Minuten nachziehen lassen. In der Pfanne die Schalotten glasig anschwitzen, mit dem Meersburger Müller-Thurgau ablöschen, Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einreduzieren lassen. Lorbeerblatt entfernen, die kalten Butterstücke und Crème fraîche einrühren.

**Paprika-Brombeergemüse** - Für das Gemüse die bunten Paprika und die roten Zwiebeln in Rauten schneiden, etwas Traubenkernöl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und Paprika dazugeben und mit dem Most ablöschen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Thymian würzen und das Gemüse bissfest garen lassen. Kurz vorm Servieren die Brombeeren mit einem Teelöffel Butter mitschwenken.

**Polentanockerl** - Bouillon mit Butter aufkochen, Polenta unter Rühren einrieseln lassen und etwa 8 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, mit Hilfe eines Esslöffels Nockerln ausstechen und anrichten.



# Was auf den Tisch kommt ...

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

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

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

PROHOGA ein gutes Zeichen!

VS-Schwenningen:

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



www.prohoga.de

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



Wein direkt vom Erzeuger und Importeur



**JOSEPH FÜRST** GmbH & Co. KG  
Winzergemeinschaft Joseph Fürst  
GmbH & Co. KG  
Mauthausstraße 1 · 88149 Nonnenhorn  
Tel. 08382 / 8228  
www.fuerst-weine.de



Ihr freundlicher Gastroservice

**Geyer** REGIONALPARTNER  
Food Konzept  
**TIFA**



H. Geyer GmbH & Co. KG · Schillerstr. 29 · 88339 Bad Waldsee  
Tel. (07524) 992-0 · Fax (07524) 992-290  
Internet: www.geyer-food.de · e-mail: info@geyer-food.de

Tafeln wie einst die Grafen von Montfort



## Fürstliche Bankette in der feinsten Reihe

Stilvoller geht's nimmer. Ob auf der Terrasse oder in den herrschaftlichen Räumen des „Schloss Montfort“, wer hier tafelt fühlt sich wahrlich wie ein König. Das Zepter schwingen heute nicht mehr die Grafen von Montfort, sondern Chefkoch Michael Gürgen mit weiteren sechs (!) Köchen. „Die prächtige Geschichte des herrschaftlichen Schlosses ist das eine“, sagt Gürgen, „das andere unser Anspruch die glanzvolle Tradition zu wahren.“ Dafür hat er eine professionelle Küchenbrigade zusammengestellt, sowie auch eine perfekte Service-Mannschaft. Der Koch zeigt sich als ein Hüter der fürstlichen Tafelfreuden und verspricht: „Tradition verpflichtet!“

Das alte Schlösschen hat es vielen angetan. Romantisch und herrschaftlich liegt es am Seeufer. Michael Gürgen hat es geschafft, dass das schöne Ambiente auch heute nicht zu viel verspricht. Er hat ein Team zusammengestellt, das dem Schlösschen seine besondere Exklusivität einhaucht. Mit sechs Köchen, einigen Küchenhelfern und einem Dutzend Service-Personal verzaubert er die Gäste zurück in die gute alte Zeit, als die Grafen hier noch ihrem Genuss frönten. Denn die Montforter waren für ihre Schlemmereien bekannt. Graf Hugo XVI. wird als der Erfinder der Speisekarte gehandelt. Er hatte schon im Jahre 1541 auf dem Reichstag in Regensburg einen Zettel bei sich, auf dem ihm sein Küchenmeister für seine Rückkehr ein fulminantes Buffet versprach. Fein säuberlich waren mehrere Gerichte der Reihe nach aufgezeichnet. Zu seiner Zeit schon speisten die Gesellschaften im großen Tafelzimmer, im ersten Geschoss, mit Blick auf den See – genau wie heute.



*Wein & fein*

der neue Laden  
in der Weinzentrale

Weinzentrale  
**EBERLE & DIETH**  
Laupheim

Partner der Gastronomie  
Fachhandel für Getränke

Deutschland, Italien, Frankreich, Österreich, Spanien, Portugal, Kalifornien, Neuseeland, Argentinien, Australien, Chile, Südafrika

Weine, Sekt, Prosecco, Champagner, Edelbrände, Cognac, Whisky, Präsente, Pralinen, Schokoladen, Geschenkkörbe, Feinkost, Saftspezialitäten, Alkoholfreie Getränke

Berblinger Straße 20 · Laupheim  
info@weinweine.de  
Tel 07392 2055

**burkhardt** **Teinacher**

*Weine für Genießer*

Faire Preise | Gute Beratung | Direkt ab Weingut | Für Privat und Gastronomie



**SELECTION**  
*Wein und Design*

Ravensburger Str. 28  
88677 Markdorf

Tel 0 75 44 . 7 19 - 12  
Fax 0 75 44 . 7 19 - 22

Di - Do 10.00 - 12.30 Uhr  
16.00 - 18.30 Uhr  
Fr 10.00 - 12.30 Uhr  
15.00 - 18.30 Uhr  
Sa 9.30 - 13.00 Uhr

Inhaber: Bernd Blank  
info@selection-weine.de  
www.selection-weine.de

Mo ganztags & Mi mittags geschlossen!

*Sanft ist unser Geschmack!*



Mineralbrunnen Krumbach GmbH · Krumbach 1 · 88353 Kifflegg · Tel. 07563/9102-0 · Fax: 07563/9102-50 · www.krumbach-mineralwasser.de



Nie mehr Gläser  
und Besteck polieren



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

**Nie mehr Patronen wechseln · Nie mehr Maschine entkalken.**

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

**müller** GmbH

**GETRÄNKEVERTRIEB**

Weiherstraße 6 · 88682 Salem-Beuren  
Tel. 07554-98 99 6-0 · Fax 98 99 6-13

info@erwinmueller-getraenke.de



**Das komplette Fischsortiment  
für die Gastronomie  
und Großküche**



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



# MEGA Stockach – alles aus einer Hand. Die erste Adresse für erfolgreiche Gastronomiebetriebe am Bodensee.

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

## Das Unternehmen

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



## Das Profil

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

## Die Vision

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



## Daten und Fakten

### Geschäftsführer der MEGA Stockach:

Kai-Uwe Leiber und Kornelia Geiger

### Muttergesellschaft:

MEGA eG Stuttgart  
Standorte: Stuttgart, Stockach, Göppingen, Nürtingen

### Mitarbeiter in Stockach:

rund 50  
Auslieferungsgebiet: Württemberg, Teile Badens, Schwarzwald, Bodensee

Vollsortiment: 30.000 Food-Artikel, davon 3.000 tagesfrische Artikel und 2.500 Tiefkühl-Artikel, 20.000 Nonfood-Artikel

Leistungen: CAD-Profiküchenplanung, -montage, -wartung und -reparatur, Näh- und Stickservice, eigener EU-Schlachthof und ein EU-Fleischwerk

Logistik: ca. 40 LKWs mit modernster Mehrkammer-Kühltechnik

SeminarService: großer Seminar- und Vortragsraum mit modernster Seminartechnik und Kochmöglichkeiten

## MEGA Stockach

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





## Liebenauer Landleben

Frische regionale Produkte für die Küche  
Obst & Gemüse, Wurst, Fleisch & Käse,  
auserlesene Weine und vieles mehr

Schöne Dinge für Haus & Garten  
Blumen & phantasievolle Floristik, Duft- & Lustpflanzen  
Englische & Historische Rosen  
stilvolles Terrakotta

Glashauscafé  
täglicher Mittagstisch von 11.45 – 13.30 Uhr

Liebenauer Landleben GmbH  
Siggenweilerstr. 10, 88074 Meckenbeuren  
Telefon: 07542/10-1296  
info@liebenauer-landleben.de, www.liebenauer-landleben.de



# ERDINGER Urweisse

Von guter altbayrischer Art.



Obergärig,  
würzig, süffig!

Ihr Ansprechpartner: Edmund Büg, Tel. 0171/ 3640851



## WEINVERKAUF & WEINVERSAND

- Weinbergbegehung
- Betriebsbesichtigung
- Weinprobe

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

**IMMER DONNERSTAG UM 20<sup>00</sup> UHR**

Preis pro Person: € 12.-

Anmeldung bis spätestens Donnerstag: 12<sup>00</sup> Uhr!



### WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Familie Kiefer

Mühlbachstraße 115

D-88662 Überlingen

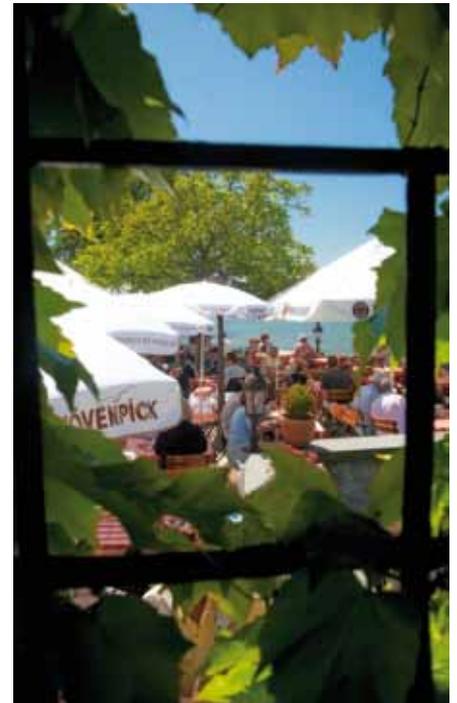
**TELEFON** 07551/658 55

**E-MAIL** info@MeinWinzer.com

**INTERNET** www.MeinWinzer.com

# „Dann mach's doch!“

Wie aus dem Franziskaner-Wirtepaar Annet und Harald Weber in München das Schloss-Hotelierpaar wurde



**Schlossherr! das wär's doch, dachte sich wohl Harald Weber, als er hörte, dass für das „Schlosshotel“ in Wasserburg ein neuer Hotelier gesucht wurde. „Am See ist's schee!“, lacht er noch heute, und wollte vor zwei Jahren wieder zurück in seine Heimat. Vor fast 20 Jahren war der Weilerer Bub ausgezogen. Er hatte in der Zwischenzeit in vielen großen und ausgezeichneten Küchen gekocht und hatte als Franziskaner-Wirt in München eine angesehene Gastronomen-Karriere hingelegt. Doch als er hörte, dass der Investor und Hotelier Wilhelm Fenzel, das Wasserburger Schloss gekauft hatte und dafür einen Hotelier suchte, rief er sofort an. „Das will ich machen“, sagte er, und Wilhelm Fenzel antwortete: „Dann mach's doch!“**

Harald Weber ist ein Kind der Region. Nicht weit von Wasserburg, in Weil, wuchs er auf. In Weil selbst absolvierte er seine Kochlehre, dann zog es den jungen Kerl hinaus in die Welt. Er war als Koch, wie auch als Wirt recht erfolgreich, doch schließlich zog es ihn wieder zurück an den See. Er musste nur auf die richtige Gelegenheit warten. Dann als vor Jahren sein Bekannter, der Münchener Hotelier Wilhelm Fenzel, das Schloss in Wasserburg gekauft hatte, war ihm klar: „Das will ich machen.“

## Die Schlossgeschichte

Der Name Wasserburg verrät schon, dass es sich ursprünglich um eine durch Wasser geschützte, befestigte Anlage handelt. Wasserburg kann auf eine wechselvolle Geschichte unterschiedlichster Besitzer zurückblicken, da es wegen seiner privilegierten Lage gerne gekauft wurde. Das Schloss ist seit 1812 in privaten Händen. An die jahrhundertelange Herrschaft adliger Geschlechter erinnern heute noch der malerische Schlosshof, die fröhlichen Weinfeste oder der gern besuchte Weinkeller. 784 taucht erstmals der Name „wazzarburuc“ in einer Urkunde des Klosters Sankt Gallen auf. In dieser wird eine Kirche des Heiligen Georg genannt, die zum Kloster Sankt Gallen gehört. Bis 1280 waren die Herren von Kisslegg als Ministerialen des Klosters für Wasserburg verantwortlich, dann ging die Herrschaft für 500 Mark Silber an die Herren von Schellenberg. Sie bauten Wasserburg als Sankt Gallener Lehen zur Festung aus.

1358 wurde die Festung Wasserburg von den

Truppen des Städtebundes in Schutt und Asche gelegt. 1386 kam Wasserburg auf Vermittlung der Grafen von Ebersberg für 650 Pfund Heller an die Grafen von Montfort. Die Montforter Grafen mussten im Jahr 1592 Wasserburg aufgrund hoher Verschuldung für 63.000 Gulden an die Grafen Fugger von Kirchberg und Weihenhorn zu Babenhausen verkaufen.

1720 wurde von den Fuggern ein Verbindungsdamm zur Insel aufgeschüttet. Eine Sandsteinsäule erinnert an den Verlust der Inseleigenschaft. Infolge hoher Schulden traten die Fugger die Herrschaft Wasserburg 1755 an das Erzhaus Österreich ab. Wasserburg gehörte Vorderösterreich, bis das Gebiet nach dem Pressburger Frieden vom 26. Dezember 1805 zum Kurfürstentum Bayern kam, das am 1. Januar 1806 Königreich Bayern wurde. 1826 wurde der Weinzehent an das Kloster Sankt Gallen aufgehoben.

1872 wurde eine Dampferanlegestelle gebaut und 1899 erhielt der Ort einen Bahnhof an der Bodenseegürtelbahn.

## Heute fürstliche Gemächer

Die Fuggerstube vermittelt noch heute einen Eindruck der wechselvollen Geschichte des Hauses, dazu lodert der offene Kamin. Im Gewölbekeller kann man sich gut vorstellen, wie die edlen Ritter früher hier zechten. Die Gästezimmer gleichen Museumsräumen, die den Glanz des Adels in unsere schnelllebige Zeit retteten. Die Holzdielen knarren, der Parkettboden ist über 200 Jahre alt – nur die Badezimmer und Betten verströmen den Luxus von heute.



# Genuss mit

## Trockene Weißweine

kombiniert man am besten mit Gerolsteiner Medium. Der geringe Kohlensäuregehalt sorgt dafür, dass die vorhandene Säure nicht unnötig verstärkt wird.

## Weine mit viel Gerbstoff

sollten mit Gerolsteiner Medium oder Gerolsteiner Naturell gereicht werden. Denn durch zu viel Kohlensäure wird der bittere Geschmack der Tannine betont.



## Halbtrockene und liebliche Weißweine

mit deutlicher Restsüße serviert man am besten mit einem Mineralwasser mit recht viel Kohlensäure wie Gerolsteiner Sprudel. Die Kohlensäure wirkt belebend und lässt die Süße im Wein eleganter wirken.

Gerolsteiner Mineralwasser.  
In perfekter Harmonie zum Wein.

[www.das-wasser-mit-sterne.de](http://www.das-wasser-mit-sterne.de)

Ihr Gerolsteiner Ansprechpartner für die Gastronomie:  
Alexander Gärtner, Tel. 07533/935 9984, Fax 07533/935 9985, Mobil 0170/536 32 82

# KOMPETENZ

# Rüd

## im Waschraum

### Wir liefern:

Hoteldrucksachen  
Speisekarten-Systeme  
Fleck weg - Tischdecken  
Servietten/Papierwaren  
Betriebshygiene

# Rüd

Heilsbergstrasse 31  
D / 78247 Hilzingen  
Tel: 07731 - 92 49 60  
Fax 07731 - 92 49 76  
[www.rued.info](http://www.rued.info)  
[info@rued.info](mailto:info@rued.info)

## Wir stehen dahinter!

Wir sind ein Familienunternehmen mit langer Tradition im Frischehandel. Unseren Erfolg verdanken wir unserer konsequenten Umsetzung der Kundenbedürfnisse. Im intensiven Kontakt zu unseren Lieferanten und Kunden finden unsere langjährigen Mitarbeiter schnelle Lösungen für die umfangreichen Aufgaben im Tagesgeschäft. Somit sind wir immer eine gute Idee besser.

### Früchte Jork GmbH

Alemannenstr. 3-6  
D-88316 Isny im Allgäu  
Tel.: 07562 / 9744-0  
Fax 07562 / 9744-150  
[verkauf@fruechte-jork.de](mailto:verkauf@fruechte-jork.de)  
[www.fruechte-jork.de](http://www.fruechte-jork.de)



  
service  
bund

## Früchte Jork

# BOEHRINGER GASTRO PROFI GMBH

## *Ihr starker Partner*

in der Gastronomie und Großverpflegung

- vom Kaffeelöffel bis zur Großküche  
- alles aus einer Hand -

- 1000 qm attraktive Ausstellfläche

Unser Sortiment:

Porzellan, Bestecke, Glaswaren,  
Tafel- und Serviergeräte,  
Großküchengeräte und -inventar,  
Speisenverteilssysteme.

# B

BOEHRINGER

Weltestr. 10 · 88250 Weingarten  
Tel. 0751 / 56074-0 · Fax 0751 / 45615  
eMail: [weingarten@gastroprofi.de](mailto:weingarten@gastroprofi.de)  
[www.gastroprofi.de](http://www.gastroprofi.de)

# Mit einer Ohrfeige beginnt die Erfolgsstory

Die Randegger Ottilien-Quelle schwimmt gegen den Strom



Christoph, Dieter und Clemens Fleischmann

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

„Natürlich regional!“ – mit diesem Slogan wirbt die Ottilien-Quelle für ihr Wasser, das aus 118 Metern Tiefe gefördert wird und eines der natriumärmsten Mineralwässer überhaupt ist. Von unter einer 85 Meter starken Kiesschicht und oberhalb einer mächtigen Tonschicht sprudelt das klare Wasser mit 6,5 Litern pro Sekunde heraus. „Weil das Wasser so natriumarm ist, ist es auch für die Herstellung von Limonaden bestens geeignet“, erläutert Clemens Fleischmann, der Geschäftsführer.

Dennoch produziert die Ottilien-Quelle rund 75 Prozent reines Mineralwasser mit verschiedenen starken Kohlensäurezusätzen. 25 Prozent

sind Limonaden, wobei die absolut natürliche Apfelschorle und Cola-Mix hier an den ersten beiden Stellen stehen. Alle Erfrischungsgetränke werden mit natürlichen Frucht- und Pflanzenfarben und natürlichen Aromen hergestellt. Im Jahr 2000 wurde dazu die Gourmet-Linie für die gehobene Gastronomie als zweites Standbein geschaffen.

## Plädoyer für Glas

Die Glasflasche ist die perfekte Verpackung. Rund 15,5 Millionen Flaschen laufen in der Produktionshalle der Ottilien-Quelle jährlich übers Band. „Wir sind zu 100 Prozent davon überzeugt, dass die Glasflasche die perfekte Verpackung für unser Wasser ist, denn sie lässt den Inhalt so naturbelassen, wie es sein soll“, sagt Clemens Fleischmann.

Weil er von der Glasflasche als Verpackung so überzeugt ist, hat er den Dokumentarfilm „Plastic Planet“ von Werner Boote gefördert. „Wenn Sie diesen Film gesehen haben, werden Sie nie wieder aus einer Plastikflasche trinken!“ heißt es auf der Webseite zum Film [www.plastic-planet.de](http://www.plastic-planet.de).

Das Festhalten an Glasflaschen passt genauso gut zur Firmenphilosophie „Denk global, trink lokal“ wie die Tatsache, dass der Vertrieb zu 90 Prozent in einem Umkreis von unter 100 Kilometern erfolgt. Durch kurze Transportwege und die Verwendung der umweltfreundlichen Glasflaschen leistet die Ottilien-Quelle einen großen Beitrag zum Umweltschutz.

## Engagement und Preise

### Mai 2006

Einweihung einer Holzpelletsanlage zur Warmwasserproduktion mit Unterstützung von Solarcomplex. 70.000 Liter Heizöl werden zukünftig durch 140 Tonnen Holz ersetzt.

### Oktober 2006

Agenda-Preis der Stadt Singen, dotiert mit 2.500 Euro.

### Dezember 2006

Aescalap-Umweltpreis in Tuttlingen, dotiert mit 4.000 Euro.

### November 2009

Einweihung einer 2 Megawatt-Hackschnitzel-Heizzentrale von Solarcomplex auf dem Gelände der Ottilien-Quelle zur Versorgung von 145 Randegger Gebäuden mit Wärme.

### Dezember 2009

Inbetriebnahme einer Photovoltaikanlage mit 30 Kilowatt Leistung auf dem Dach des Produktionsgebäudes.

### Februar 2010

Eine Woche vor dem offiziellen Start in den deutschen Kinos holt Fleischmann den Dokumentarfilm „Plastic Planet“ von Werner Boote ins Cineplex Singen, um seine Kunden noch mehr für den Umweltschutz zu sensibilisieren.



[www.randegger.de](http://www.randegger.de)  
[www.gourmet.de](http://www.gourmet.de)  
[www.facebook.com/mineralwasser](https://www.facebook.com/mineralwasser)



# Bei Nacht und Nebel auf der Autobahn Hummer und Seezunge gekauft

**Thomas Kraus war bei Albert Bouley im „Waldhorn“ vor fast vierzig Jahren der erste „Stift“**

Zwei Männer vor großen Aufgaben: Thomas Kraus (links), war noch ein ganz junger Mann. 1975 mit 16 Jahren startet er als Lehrling im „Waldhorn“ seine Koch-Karriere. Albert Bouley hatte da schon seine ersten Meriten verdient. Heute gehören die beiden zu den Top-Adressen für Feinschmecker am Obersee/Oberschwaben.



oben: Das erste Mal ganz in Weiß: Thomas Kraus mit acht Jahren beim Rutenfest in Ravensburg  
unten: Brigitte und Thomas Kraus

Mit acht Jahren stieg Thomas Kraus das erste Mal in eine Kochmontur. Das war 1967, damals zum Spaß, er lief so beim Rutenfest in Ravensburg mit. Die ganze Klasse marschierte in Weiß, doch für Thomas Kraus hatte die Verkleidung eine tiefere Bedeutung. Schon immer kochte er gerne, schaute seiner Mutter zu und half ihr in der Küche. „Wir waren sechs Kinder. Ich war der Älteste, da musste man mit anpacken.“ Aber Thomas war seiner Mutter Irmentrud gerne behilflich. „Das war für mich spannend, wie man Spätzle macht oder Maultaschen füllt.“ Auch als Ministrant im Zeltlager war sein Posten in der Küche.

Nach der Mittleren Reife war es für Thomas klar, er will wieder in die weiße Montur steigen, diesmal war es aber ernst, er will Koch werden! Noch heute ist er froh, dass er damals im ersten Haus am Platz, dem „Waldhorn“ in Ravensburg, in die Lehre ging. Zunächst war noch Henry Bouley der Küchenchef, doch dann übernahm der Sohn, Albert Bouley die Führung. Mit ihm erlebte der junge Thomas Kraus eine sensationelle Wende. Vorbei waren die Zeiten des Zitronenschnitzes mit krauser Petersilie am Felchen, oder dem Klecks Sauerrahm zum „Rehragout Hubertus“. Albert Bouley war infiziert von der „Haute Cuisine“. Er kam gerade aus Montreux, hatte dort im damals schon ausgezeichneten „Excelsior“ gekocht, war zuvor im „Grand Hotel Müren“ und im „Grans sur Sierre de l'Etrier“. Vor Albert Bouley stand ein phänomenaler Aufstieg zu einem der besten Köche Deutschlands. Und Thomas Kraus durfte die ersten Schritte des Meisters als Lehrling erleben.

„Wer weiß, was aus mir geworden wäre, wenn ich in eine Schnitzelbraterei gekommen wäre“, dankt er Albert Bouley noch heute. Der junge Küchenchef nahm ihn mit zum Einkaufen, auf der Autobahn bei Ulm passten sie die Gourmetlieferanten aus Paris, auf dem Weg zu Witzigmann nach München, ab. „Da sah ich zum ersten Mal eine Seezunge, Hummer oder Austern“, erinnert sich Thomas Kraus heute. Und er lernte bei Albert Bouley, wie man die edlen Lebensmittel schmackhaft zubereitet. Thomas Kraus war der erste Lehrling in der jungen Karriere des Albert Bouley in dessen elterlichem Hotel. Sicherlich zählt er auch heute noch zu den begabtesten, wie der weitere Weg des jungen Thomas Kraus zeigt. Heute ist er ausgezeichnete Koch in Lindau, mit zwei Hauben, 16 Gault-Millau-Punkten und unzähligen dankbaren Gästen.

## STEUERBERATUNG

IST  
WIE GUTES KOCHEN –  
LEZTLICH MUSS ALLES STIMMEN  
DIE VORSPEISE (BERATUNG),  
DER HAUPTGANG (BILANZ)  
UND VOR ALLEM DIE NACHSPEISE (STEUERZAHLUNG).



**SEIGERSCHMIDT, KINZ & COLLEGEN GMBH**

STEUERBERATUNGSGESELLSCHAFT

LAUBEGGENGASSE 11 • D-88131 LINDAU • TEL. 08382/9339-0 • FAX. 08382/4322  
INFO@SEIGERSCHMIDT-COLLEGEN.DE • WWW. SEIGERSCHMIDT-COLLEGEN.DE

# Ein traumhafter Ort mit Geschichte

**Robert Manhardt hat die 100 Jahre alte Villa „Sonnenhof“ wieder mit Leben erfüllt – und Andreas Völker als Küchenchef engagiert**



**„Dort oben würde ich gerne kochen“, träumte Andreas Völker. Der Mann ist Koch, wohnt in Kressbronn und wollte eine richtige Küche führen, deren Auftrag es ist, mit feinsten Gerichten die Gäste zu verwöhnen. Robert Manhardt ist die zweite Person in dieser Geschichte und irgendwie die Glücksfee für Völker. Denn Manhardt hat das leerstehende Areal „Sonnenhof“, oberhalb von Kressbronn, übernommen, renoviert und einen Koch gesucht. Welch ein märchenhaftes Glück für die Feinschmecker der Region, dass sich die beiden gefunden haben, und Andreas Völker jetzt in dem phänomenalen Hotel, oberhalb von Kressbronn, Küchenchef ist.**

Hoch oben, im beschaulichen Retterschen, auf einer Anhöhe bei Kressbronn, thront markant und unübersehbar eine über 100 Jahre alte, riesengroße Villa, die seit Juli 2010 inmitten einer wunderbaren Natur wieder auf den Namen Sonnenhof hört. Es gibt nicht viele Flecken am Bodensee, die sich mit dieser unglaublichen Aussicht, weit über den glitzernden See hinaus zu den verschneiten Alpen vergleichen lassen.

Robert Manhardt, Bauherr und Besitzer der Anlage war schon immer ein Anhänger alter, rustikaler und denkmalwürdiger Bausubstanzen und hat den „Geist“ und das Leben dieses alten Gebäudes wieder erweckt. Der erfrischende Mix aus moderner Geradlinigkeit, Funktionalität und altem, geschichtlichem Charme, war ein Bestandteil des Konzepts. So wurde der ehrwürdige und historische Schein bewusst in seiner einmaligen Art erhalten.

Bereits 1908 baute sich der Landgerichtsrat Dübbers aus Düsseldorf in ländlicher Ruhe, hoch über dem Bodensee, bei Retterschen zur privaten Nutzung, die herrschaftliche Villa „Sonnenhof“.

Nach der Nutzung als „Bodenseekurhaus“ in den 20er Jahren, damals bereits mit 35 Betten, entdeckte die Allianz Versicherung später das Anwesen als Erholungsheim für ihre Angestellten. Fast 70 Jahre lang, bis Ende 2000, betrieb der Konzern das Feriengeschäft und zog sich dann zurück. Robert Manhardt ergab sich im Jahre 2006 schließlich als überzeugender und überzeugter Investor.

Heute, im Jahre 2011, stehen auf der weitläufigen und übersichtlichen parkähnlichen Anlage die „Pension am Sonnenhof“, das Gästehaus des Hotels und diverse Gebäude zur Nutzung von Dienstleistungen und zur Gesundheit und Pflege. Neben dem imposanten Hotel mit öffentlich zugänglichem Restaurant, Fitness- und Wellnessbereich samt Hallenbad finden Sie auch Eigentums- und Ferienwohnungen. Damit ist ein Stück Bodensee-Geschichte wieder lebendig geworden.

*Bild oben: Der Ritter, das Wahrzeichen des Sonnenhofs oberhalb Kressbronns, steht für ritterlichen Anspruch des Küchenchefs Andreas Völker und der Juniorchefin des Hotels Jennifer Gerhardt.*





**FARNY**  
Weizenbiere  
und  
mehr...!

*www.farny.de*

- > Erfinder des Kristall-Weizens
- > Brautradition seit 1833
- > Regionaler Marktführer bei Weizenbieren



**JOBELINE** Berufsmode

**für eine Creative Küche**

**www.jobeline.de**

Fordern Sie gratis unseren aktuellen Katalog an:  
Telefon **01805/807-907** (14 Cent/Min. a.d. Festnetz; maximal 42 Cent/Min. a.d. Mobilfunk)

LINDAUER 0,2 Liter Gastronomiegebinde in 20 Fruchtsorten



**LINDAUER**  
Fruchtgarten  
Saft-Genuss vom Bodensee

*Gute Gäste verdienen immer nur das Beste.*

Fruchtig-frische Säfte in Premiumqualität.



LINDAUER BODENSEE-FRUCHTSÄFTE GMBH • Tel (08182) 94910 • info@lindauer-fruchtsaeft.de

**HAGNAUER**  
Wein vom Bodensee

Weine aus der Heimat  
vom Winzerverein Hagnau

88709 Hagnau am Bodensee  
Telefon 07532-1030  
www.hagnauer.de

# Kleber Post – Fluchtburg der Literaten

Christine und Egon Michael Durach erinnern in der Lounge ihres Hotels an die „Gruppe 47“



**Die wechselvolle Geschichte des Hotels „Kleber Post“ in Saulgau ist auch ein Stück deutsche Hotelgeschichte. Heute ist die „Kleber Post“ wieder lebendiger Beweis für die Verbindung von Tradition und Innovation in der Kunst der Gastlichkeit. Das beweist ein kurzer Aufenthalt in der Lounge des Hotels. Der Besucher steht vor Bildern mit Personen, die er alle kennt: Der junge Reich-Ranicki, Walter Jens, Günter Grass, Peter Härtling oder Siegfried Unseld. Ihre Bücher stehen in den Regalen der Lounge. Christine und Egon Michael Durach haben sie fein säuberlich drapiert, zur Erinnerung und zum kurzen Innehalten, für eine Zeit, in der die „Kleber Post“ eine Art Fluchtburg für die Nachkriegsliteratur war. Hier tagte 1963 die „Gruppe 47“.**

„Man traf sich, die Autoren lasen ihre Texte, und man diskutierte darüber. Die erste Tagung fiel auf den 10. September 1947. Schauplatz war das Haus der Schriftstellerin Ilse Schneider-Lengyel am Bannwaldsee bei Füssen. Die Anregung für die Wahl des Gruppennamens kam von der spanischen Gruppe 98, die sich nach dem verlorenen Krieg Spaniens gegen die USA im Jahre 1898 eine Erneuerung der Literatur und Gesellschaft in Spanien zum Ziel gesetzt hatte.“ (Eberhard Falcke in: Funkkolleg Literarische Moderne. Studienbrief 7. Deutsches Institut für Fernstudienforschung (DIFF), Universität Tübingen 1994. S. 21/7).

Der Gruppe 47 ging es um einen Neuanfang der Gesellschaft, der Politik und damit auch der Sprache. Sie wollte „der Sprachzerstörung entgegentreten, welche die Nationalsozialisten durch Lüge, Propaganda und Pathos bewirkt hatten. Die Mittel dafür sollten Einfachheit und sachliche Wahrhaftigkeit sein.“ (Funkkolleg, ebda., S. 21/8).

Hans Magnus Enzensberger nannte die Gruppe 47 einmal das „Zentralcafé einer Literatur ohne Hauptstadt“. (Hans Werner Richter (Hrsg.). Almanach der Gruppe 47. Rowohlt, Reinbek 1962. S. 271). Für drei Tage, im Oktober 1963, war Saulgau die Hauptstadt der Nachkriegsliteraten. Die Gruppe 47 traf sich in der „Kleber Post“. Rupert Leser, Fotograf aus Bad Waldsee, berichtete für die „Schwäbische Zeitung“. Seine Bilder von dem Treffen der bedeutendsten Literaten in Saulgau dokumentieren heute in der Lounge der „Kleber Post“ das Treffen der „Deutschen Literatur-Nationalmannschaft“ (Martin Walser). In einer kleinen Broschüre erzählt Dr. Ewald Gruber, Kulturpreisträger von Bad Saulgau, von dem Treffen vor fast einem halben Jahrhundert.

Unser Tipp: Lassen Sie sich in der Lounge nieder, lesen Sie „Die Gruppe 47 und Saulgau“, und tauchen Sie ein, in die einzigartige Geschichte dieses Epochen schreibenden Hotels.



# Rudolf Meichle



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



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



WÄSCHT  
**WEBER**  
UND REINIGT  
Natürlich – einfach – sauber.

*Das Weber „Natürlich – einfach – sauber“  
Dienstleistungsangebot:*

- Pflege von Textilien aus Hotel und Gastronomie
- Vermietung von Bett-, Tisch – Frotteewäsche
- Individuelle Ausstattung bei Mietwäsche  
und freier Wahl in Farbe, Design und Größe  
ist unser Spezialität.
- Reinigung von Oberbekleidung

*Dafür steht unser Team mit über 50-jähriger Tradition  
als zuverlässiges, flexibles und kompetentes Unternehmen.*

*Besuchen Sie uns unter [www.textilreinigung-weber.de](http://www.textilreinigung-weber.de)*



Textilreinigung Weber GmbH · Gutenbergstr. 7 · 88046 Friedrichshafen  
Tel.: +49 (0) 75 41 / 4 38 66 · E-Mail: [info.reinigung@t-online.de](mailto:info.reinigung@t-online.de)

**PERFEKTION BIS INS  
KLEINSTE DETAIL.**



Von der individuellen Beratung über die erstklassige Planung und Einrichtung bis zum perfekten Service betreut FHE Franke die anspruchsvolle Gastronomie. Mit höchster Qualität in allen Bereichen und zukunftsicherer Technologie.

**FHE FRANKE**

BERATUNG | PLANUNG | TECHNIK | SERVICE

FHE Vertrieb von Gastronomieeinrichtungen GmbH | E [office@fhe.at](mailto:office@fhe.at) | [www.fhe.at](http://www.fhe.at)  
6850 Dornbirn | Schwefel 87 | T 05572 33 266 | F 05572 33 266-8  
6020 Innsbruck | Kranebitter Allee 22 | T 0512 287 484 | F 0512 287 484-9

# FruchtExpress

...die frischeste Versuchung

**Obst, Gemüse, Exoten,  
diverse Convenience Produkte,  
Anti-Pasti, Fertigsalate, Öle & Fette,  
Eier & Eiprodukte, Kartoffelspezialitäten**

**FruchtExpress Grabher**

**Sonnenbergerstr. 11**

**Tel: +43 5522 500 0**

**[www.fruitex.at](http://www.fruitex.at)**

**A-6820 Frastanz**

**Fax: +43 5522 500 303**

**[info@fruchtexpress.at](mailto:info@fruchtexpress.at)**

# Das Haus der Guten Weine bleibt auf neuen Wegen

60 Jahre Georg Hack



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

Auch mit 60 Jahren Firmengeschichte auf dem Rücken ist man in Meersburg nach wie vor offen für Neues. Nicht nur Neuentdeckungen aus der Weinwelt halten jung, auch das Team wurde um ein neues Gesicht bereichert. Sommelier Marc Kaiser ist seit diesem Jahr Ansprechpartner für die Kundschaft in der Weingalerie, die schon beim Neubau vor über 25 Jahren zwei Architektur-Preise erhielt.

Hier sieht man die Experten häufig vor unzähligen Probeflaschen diskutieren, und hier ist Platz für Genuss, für Information, für Verkostungen, für Dialog. Ein großer Tisch in der Galerie ist Sinnbild einer Weinkultur, in der diskutiert, gefachsimpelt und geträumt werden darf. „Unsere Kunden sind sehr gut informiert. Sie wollen mehr als Wein kaufen.“ Das „Haus der Guten Weine“ ruht sich nicht aus auf Anerkennung und Titeln wie „Weinhändler des Jahres“,

den es auf der weltgrößten Weinfachmesse als erste Weinhandlung in Deutschland erhielt.

Das 1951 gegründete Weinhaus gilt als besonders erfolgreich im Auffinden interessanter Winzer und Weine: „Oft wurden hier schon, vor vielen anderen Kollegen, Talente unter Erzeugern erkannt, die später als Starwinzer Furore machten“ (Weinwirtschaft). „Wein ist ein lebendiges Produkt. Heutzutage ändern sich Geschmack und Trends viel schneller als vor 20 Jahren. Man muß seiner Zeit eine Nasenlänge voraus sein. In unserer Branche im wahrsten Sinne des Wortes!“, ergänzt Christian Hack. Was am schwierigsten ist, packt das Team der Weinentdecker besonders gewissenhaft an. Zum Beispiel herausragende Weine für jeden Tag zu finden, die bezahlbar sind.

Nicht umsonst ist das „Haus der Guten Weine“ bevorzugter Partner der vielen Restaurants weit um den Bodensee. „Noch auf lokaler Ebene setzen wir internationale Qualitätsansprüche an“, so Christian Hack, der neben Hans-Günter Martin, einem staatlich geprüften Weinfachberater, gesuchter Vertrauter der Gastronomen ist.

Seit Jahrzehnten engagieren sich die Hacks auch in der Bodensee-Weinszene und verbringen mit den Kellermeistern der Region zahllose Stunden, um neue Weine zu kreieren. So ist auch die erste Linzgau Cuvée der Linzgau-Köche unter der professionellen Federführung des Weinhauses geboren worden. 2011 wird bereits die dritte Cuvée gefeiert, diesmal aus der Spitalkellerei Überlingen. Ein weiteres erfolgreiches Projekt ist die Serie „Pinot vom See“. „Die Burgunder gehören zum Feinsten,

was hier am Bodensee reift. Ihre Eleganz, ihre Finesse und Rasse ist einzigartig“, betont Einkäufer Erik Muth.

Der Gang durch die Weingalerie wird mit ausführlicher Beratung belohnt. Weinberater Marc Kaiser antwortet ebenso gern auf die Frage, was zur Ente à l'orange paßt und zum weinschwierigeren Mousse au chocolat, wie auf die Frage, was man zu diesem oder jenem Wein eigentlich kochen könnte. Denn die Mitarbeiter des „Hauses der Guten Weine“ sind selbst wein- und kochbegeistert.

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

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

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

# MARKGRAF VON BADEN

## WEINGENUSS AUS DREI SCHLÖSSERN



**SCHLOSS SALEM**  
100 HEKTAR AM BODENSEE



**SCHLOSS STAUFENBERG**  
25 HEKTAR ARRONDIERTE STEILLAGE IN DURBACH - ORTENAU



**SCHLOSS RHEINBURG**  
9 HEKTAR EINZELLAGE IN SÜDAUSRICHTUNG IN GAILINGEN AM HOCHRHEIN



VINOTHEK  
SCHLOSS SALEM  
88682 Salem  
Telefon +49 (0)7553 81284  
Fax +49 (0)7553 81569

WEINVERKAUF BIRNAU  
Oberhof 1a  
88690 Uhlhingen-Mühlhofen  
Telefon +49 (0)7556 6002

VINOTHEK IN DER GRETH  
Landungsplatz 14  
88662 Überlingen  
Telefon +49 (0)7551 936679

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

WEINVERKAUF  
SCHLOSS STAUFENBERG  
ORTENAU  
77770 Durbach/Baden  
Telefon +49 (0)781 42778

# “DEUTSCHE SEE”

## DEM GENUSS VERPFLICHTET



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

**Überzeugen Sie sich selbst.**

“Deutsche See” · 89231 Neu-Ulm  
Lise-Meitner-Ring 11 · Telefon 07 31-7 29 65-0  
[www.deutschese.de](http://www.deutschese.de)



**deutschesee**<sup>®</sup>

Fischmanufaktur

# WER DIE WAHL HAT...

KANN SICH JETZT AUF ZWEI WEIZENBIER-HOCHGENÜSSE FREUEN

*Mit feinsten Leitinger Hefe*



LEIBINGER SEEWEISSE &  
SEEWEISSE ALKOHOLFREI

PERFEKTER WEISSBIERGENUSS.  
MIT EINZIGARTIGER REZEPATUR  
UND DEN BESTEN ZUTATEN  
AUS UNSERER HEIMAT!

[WWW.LEIBINGER.DE](http://WWW.LEIBINGER.DE)

## LEIBINGER HEFEWEIZEN

BRAUEREI MAX LEIBINGER GMBH | RAVENSBURG