

Südland Konstanz Untersee Hegau

Köche

DAS
TOP THEMA
LEIBSPEISEN

SÜDLAND KÖCHE
WIR SIND GENUSS

www.suedland.net

Pochiertes Schienerbergei
mit Senfruste, Kartoffelpüree,
Röstzwiebeln und Petersilien-Senfschaum
von Jörg Hentzgen

WIR
SIND
SÜDEN.





manzdöbele

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

WIR SIND IHR PARTNER FÜR
KOMPLETTLÖSUNGEN IM WELLNESSBEREICH!

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

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



Erich Schütz und Njoschi Weber

Die Leibspeise des Küchenchefs

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

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

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

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

Erich Schütz und Njoschi Weber

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

04 Jochen Fecht

Restaurant San Martino - Konstanz

06 Patrick Stier

Restaurant Papageno zur Schweizer Grenze -
Konstanz

08 Marco Kempe

Dominikanerstube
Steigenberger Inselhotel - Konstanz

10 Jens Wagner

Barbarossa Romantik Hotel Restaurant -
Konstanz

12 Markus Hensler

Gasthaus Wallgut - Konstanz

14 Christian Siebel

Anglerstuben - Konstanz

16 Thomas Müller

Restaurant Waldhaus Jakob - Konstanz

18 Jörg Hentzgen

Hotel Hoeri am Bodensee -
Restaurant Seensucht -
Gaienhofen / Hemmenhofen

20 Alexander Wussow

Landhotel Bodensee -
Konstanz-Wallhausen

22 Hubert Neidhart

Restaurant Grüner Baum - Moos

24 Markus Jäger

Restaurant Hotel Hegauhaus - Singen

26 Markus Sibold

Landhaus Waldfrieden - Tengen

30 Egbert Tribelhorn

Gasthof zur Sonne - Wiechs

32 Michael Noll

Blauer Affe - B.-Ludwigshafen

34 Jürgen Veese

Gasthaus zum Adler - Stockach-Wahlwies

36 Harald Uhrenbacher

Gasthof Löwen - Stockach-Raithaslach



Steinbutt im Salzteig mit sautiertem Pak Choi, Spinat und Karottenpüree, on top Tomatenbutterschaum

ALS SEIN ERSTER STEINBUTT AUS DEM SALZTEIG KAM

Jochen Fecht wußte sofort, dieser Fisch und die Art der Zubereitung hat Potential zu einer Leibspeise zu werden

Als Jochen Fecht, zu Zeiten seiner Sturm- und Drangzeit, heute längst selbst Sternekoch, den ersten Steinbutt im Salzteig im 2-Sterne Restaurant Tristán Mallorca als Souschef aus dem Ofen holte, konnte er noch nicht wissen, dass sein Gourmetrestaurant San Martino in Konstanz zur Pilgerstätte für grenzüberschreitende Feinschmecker von nah und fern werden würde. Das San Martino ist aber auch der legere Treff für Konstanzer und Gäste aus der Region – im À-la-carte-Restaurant, im Gourmetseparée und an warmen Tagen im wunderschön gestalteten Innenhof in der Konstanzer Altstadt.

Wenn Jochen Fecht heute einen Steinbutt im Salzteig zubereitet, sieht das aus wie ein Kinderspiel, er sagt von sich selbst: „Man kann mich nachts um drei aus dem Bett holen und ich bringe dieses Gericht auf den Teller.“ So ist Joachim Fecht, so seine Art, intuitiv und flexibel. Die meisten seiner Rezepte hat er im Kopf, die mit Fisch von Sylt oder die von seinen Reisen. Ob Gänseleber, Kaviar, Wildlachs oder Wildgarnele, immer in absoluter Sushi-Qualität. Seine Regionalküche ist überschaubar, aber das Gemüse, die Salate und das Obst kommen von Bauern aus der Region, immer beste Qualität. Je nach Jahreszeit überlegt sich Joachim Fecht auf was er Lust hat, was er seinen Gästen anbieten möchte. Harmonisch in der Speisenfolge soll es sein, mit einer Steigerung von Gang zu Gang. Er serviert gerne mehrere Zubereitungsarten auf einem Teller, zartes Filet vom italienischen Wasserbüffel, geschmortes Kinn, gebrönt mit Tatar. Jochen Fecht ist ein alter Hase und war international tätig. 1999 im Seehotel Siber, von 2002 bis 2005 im 2-Sterne Restaurant Tristán auf Mallorca bei Gerhard Schwaiger, 2006 eröffnete er das Seehotel Riva in Konstanz.



Er bekochte das Landhaus Stricker Sylt und erkochte 2013 seinen eigenen Stern im Schloss Brunegg in der Schweiz. 2014 eröffnete er das San Martino in Konstanz und führt dieses Restaurant seither auch durchgängig mit einem Michelin Stern.

Doch zurück zum Steinbutt im Salzteig oder besser gesagt aus dem Salzteig. Salz, Mehl, Ei und Wasser sind die Komponenten für den Teig. Die Besonderheit, der Steinbutt gart in der Salzkruste und bekommt dadurch seine feine Würze. Ein Highlight ist das Auslösen vor dem Gast, das wird heute in den seltensten Fällen und nur noch auf ganz besonderen Wunsch im Gourmetbereich zelebriert. Das Aufschneiden ist filmreif. Dieses Mal serviert Joachim Fecht seinen Steinbutt mit sautiertem Pak Choi, mit Togarashi gewürzt und schwarzem Olivenöl. Dazu etwas Spinat und Karottenpüree und on top Tomatenbutter-schaum. „Beim Steinbutt kommt es darauf an, dass er richtig ausgenommen ist, die Kiemen kommen raus und die ganzen Innereien müssen richtig sauber rausgekratzt werden“, so Joachim Fecht. „Gestopft mit Dill und Fenchelsamen, dann 20 Minuten zum Garen in den Backofen, schonend bei 200° Grad, 5 Minuten ruhen lassen, dann ist er perfekt.“ Heute teilt Jochen Fecht sein Wissen in der Genusswerkstatt Bodensee. Was es mit der Kochschule auf sich hat und Bilder zum Butt ist im hinteren Teil des Magazins zu sehen.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Im San Martino À-la-carte: Rindertafelspitz lauwarm serviert mit Gemüsevinaigrette / Rehrücken mit schwarzen Walnüssen / Klassisches Geschmortes / Rhabarber-Erdbeervariationen
Im San Martino Gourmet: Phantasien und Ideen aus der Küche

Restaurant San Martino
Gastgeber Jochen Fecht
Küchenchef Jochen Fecht
Bruderturmstraße 3
78462 Konstanz
+49 7531 2845678
www.san-martino.net

Ruhetag Sonntag, Montag, Dienstag
À-la-carte Restaurant Mittwoch-Samstag 11.30 bis 22 Uhr
Gourmet-Restaurant: Donnerstag, Freitag, Samstag
ab 18 Uhr und Samstag von 12 bis 15 Uhr
Guide Michelin 1 Stern, Gault Millau 2 Hauben,
Schlemmer Atlas, Varta Führer, Falstaff 92 Pkt.,
Südland Köche

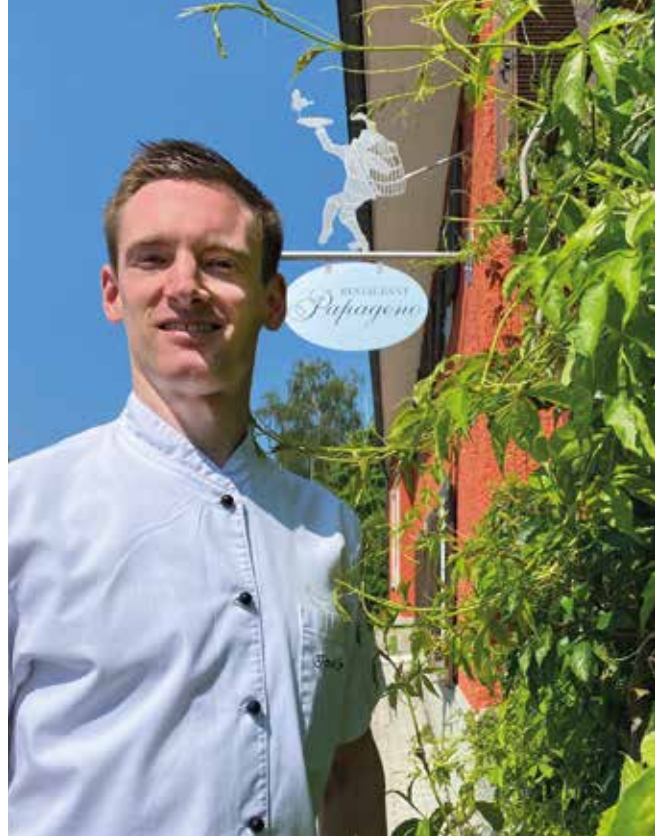
An warmen Tagen sitzen die Gäste inmitten der Konstanzer Altstadtkulisse oder im wunderschön gestalteten Innenhof. An kalten Tagen empfängt das San Martino seine Gäste im gradlinig gestylten À-la-carte-Restaurant zwischen Moderne und Originalstadtmauer aus dem 12. Jahrhundert. Der Spannungsbogen zwischen Tradition und moderner Eleganz zeigt sich nicht nur in der Architektur: Im Gourmetseparée wird Kulinarik in höchster Qualität kulinarisch umgesetzt.



Französisches Stubenküken mit Gnocchini, Erbse, Pinienkerne, Blattspinat und Geflügelvelouté

VOM GRILL-HÄHNCHEN ZUM GOURMET- HÄHNCHEN

Patrick Stier serviert sein französisches Stubenküken gebraten und als Frikassee in einer Velouté



Für die Kinder war es ein Festtag, ein halbes Hähnchen, für sie ganz allein! Genau das serviert Patrick Stier seinen Gästen. Allerdings zaubert er aus dem französischen Stubenküken ein Gourmetgericht der Haute Cuisine. Dafür löst er die Keule von der Karkasse und macht daraus ein Frikassee, die Brust brät er in der Pfanne und serviert zusätzlich die Velouté als luftigen Schaum. Dazu drapiert er Gnocchini und Gemüse der Saison um das verschieden raffiniert zubereitete Hühnchenfleisch.

Gourmets wissen, dass die feinsten Küchen nicht immer am prominentesten Platz stehen müssen. Wer in Konstanz Fine Dining genießen will, hat das Papagone an der Schweizer Grenze zu Gottlieben längst im Visier. Gäste, die extra wegen Patrick Stier nach Konstanz fahren, finden sein Restaurant, nach der neuen Rheinrücke leicht. In der ehemaligen „Schweizer Grenze“ lockt Patrick Stier hier in seinem Gourmetrestaurant mit einer außergewöhnlichen gehobenen Küche der Haute Cuisine. „Klassische Küche modern und saisonal interpretiert“, beschreibt er seine Kochkunst.

Gut gekocht wurde im Restaurant „Schweizer Grenze“ schon immer. Früher lockten die Familien Bachmaier und Fuchschwanz in das Restaurant, auch sie waren für ihre Hähnchen bekannt. Patrick Stier aber bezieht seine Stubenküken ausschließlich aus Frankreich. Die französischen Zuchtbestimmungen garantieren den Küken ein artgerechtes Leben ohne Antibiotika und versprechen gesunde, natürliche Nahrung. „Das schmeckt man“, freut sich Patrick Stier, „das Fleisch ist fest und geschmackvoll.“

Seine Verantwortung als Koch nimmt Patrick Stier ernst. Natürlich achtet er darauf, woher er seine Lebensmittel bezieht. Auch seine über 250 verschiedene Weine, die er zu seinen Menüs empfiehlt, stammen ausschließlich von europäischen Weingütern. Neben seinem Sechs-Gang-Gourmet-Menü bietet er ein Sechs-Gang-Vegetarisches-Menü. Mit seinem vegetarischen Menü zeigt er seine Achtung vor den vegetarischen Gästen. Er bietet ihnen Gang für Gang eine gleichwertige, abwechslungsreiche Speisefolge. „Ich müsste es nur anders nennen“, überlegt er, „denn schließlich ist auch das vegetarische Menü ein Gourmet-Menü.“ Aufwendiger zubereitet sind die vegetarischen Gerichte allemal. Der Anspruch des Küchenchefs verlangt gerade bei Gemüse nach mehreren Zutaten, Kräutern und Aromen. „Es braucht auch schon mehr Fantasie und Kreativität“, verrät er, „wenn nicht ein Fleischstück oder Fisch im Mittelpunkt steht.“ Doch wer die Stubenküken bei Patrick Stier genießen darf, ist auch bei diesem Teller überrascht, mit wieviel verschiedenen Zutaten und Zubereitungsarten der Mann ein vermeintlich einfaches Gericht raffiniert zu adeln weiß. Und der Gourmet erfährt schon bei den ersten Bissen, wie heute kulinarische Hähnchen-Festtage schmecken können.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Feines Tatar vom Kalbsfilet mit Eiervariation, weißem und grünem Spargel, Radieschen und Schnittlauchmayonnaise – Gebratene Tranche vom Wildsteinbutt an Champagner-schaum mit Rhabarber, Staudensellerie, Erbsenpüree, Morcheln und Benediktinerkartoffel – Tranche vom rosa gebratenem Kalbsfilet mit weißem Spargel, Blattspinat, gebratener Gänseleber, Rahmmorcheln und Bärlauchpüree

Restaurant Papagone zur Schweizer Grenze

Gastgeber Patrick Stier
Küchenchef Patrick Stier
Gottlieber Straße 64
78462 Konstanz
+49 7531 368660
www.restaurant-papagone.net

Ruhetag Montag
und Dienstag

Guide Michelin Empfehlung,
Südland Köche

Natürlich sitzen die Gäste bei schönem Wetter am liebsten auf der kleinen Terrasse unter dem Laub alter Weinreben. Aber auch innen hat das heutige Papagone, als ehemaliges Gasthaus „Schweizer Grenze“, heimatlichen, traditionellen Charme. Dafür sorgen die hölzernen Wandtäfer, die moderne Lichttechnik und ausgesuchte Kunstwerke, die Wein, Reben und Kunst stilgemäß verbinden.



Siedfleisch: Wurzelgemüse / Bouillon / Vitelotte / Meerrettich

TAFELSPITZ – SOUS VIDE GEGART UND GEBRATEN!

Marco Kempe steht auf klassische
Traditionsküche, nutzt aber moderne
Techniken und kreative Zubereitungen

Solche Überraschungen liebt jeder Gourmet. Siedfleisch steht auf der Speisekarte, doch der Tafelspitz, den der Gast nach der Bestellung serviert bekommt, schlägt alle Erwartungen. Zartrosa liegt das Fleisch in einer verführerisch duftenden Bouillonbrühe, herzhaft gebraten ist die eine Seite, die andere liegt auf feinstem Gemüse wie Spargel und Karotten. Omas Tafelspitz hatte es dem jungen Marco Kempe besonders angetan, heute serviert er ihn, als Küchenchef im Inselhotel, sous vide gegart und absolut fettfrei, völlig anders als einst Omas Suppenfleisch.

Marco Kempe hat sein Handwerk in einem der besten, bayrischen Landgasthöfe gelernt. Danach kochte er in Mittelamerika und in Asien, zuletzt in verschiedenen arabischen Ländern. „Überall gab es etwas Neues zu lernen“, reflektiert er heute, aber Omas Tafelspitz ist nach wie vor seine Leibspeise geblieben. Wobei seine Großmutter seinen heutigen Tafelspitz wohl kaum als den ihren erkennen würde. „Das Feinste daran war die Brühe und der scharfe Meerrettich“, erinnert sich Marco Kempe und gibt zu, dass ihm auch das Fett des damaligen Suppenfleisches geschmeckt hatte. „Das geht heute nicht mehr!“, winkt er ab, „unser Tafelspitz stammt vom Kalb und ist garantiert fettfrei!“ Wohl kaum hatte seine Oma auch solch eine herzhaft Rinderbouillon gezogen, wie dies Marco Kempe heute tut. Dafür lässt er die Rinderknochen mit Wurzelgemüse eine ganze Nacht lang ziehen.

Der heutige Küchenchef des Inselhotel hat sicherlich alle internationalen Spezialitäten der Gourmetwelt genossen, doch heute predigt er wieder eine einfache, ehrliche Küche.



„Was auch immer in der Bodenseeregion wächst, wollen wir möglichst unverfälscht zubereiten.“ Den Spargel zu seinem Tafelspitz hat er in Tettnang gekauft, die Karotten kommen von der Reichenau und die Kartoffeln aus dem Hegau. Wobei Kempe mit seiner einfachen Küche etwas tief stapelt, denn er weiß die heimischen Lebensmittel mit allen Regeln der Haute Cuisine zuzubereiten. Den Tafelspitz hat er sous vide gegart, wie auch die Spargelstangen. Mit Orangenzenen hat er den Spargel verfeinert und bei 80 Grad zwölf Minuten im Wasserbad schonend al dente gekocht.

Tellerfleisch hieß das Siedfleisch in Bayern. So wie Kempe heute den Tafelspitz serviert, erinnert er an die bayrische Zubereitung. „Aber wir servieren den Tafelspitz heute leichter, ohne Mehlschwitze an dem Meerrettich oder Butter im Kartoffelpüree.“ Dann schmunzelt er: „Healthy food sagt man heute“, und gibt als Krönung einen leichten Meerrettichschaum zu dem Tafelspitz. – So geht Traditionsküche heute: gesund und bewusst!

Typische Gerichte, je nach Saison:

Insel poke bowl: Basmati Reis / Edamame / Tofu / Rotkohl / Lauchzwiebel / Möhren / Gurke / Avocado / Erdnuss Dressing – Ochsenschwanzsülze: Karotten / Sellerie / Lemberger / Wildkräuter – Saiblingfilet: Risotto / Spargel / Olive

Dominikanerstube Steigenberger Inselhotel

Gastgeber Thomas Swieca

Küchenchef Marco Kempe

Auf der Insel 1

78462 Konstanz

+49 7531 1250

www.konstanz.steigenberger.de

102 Zimmer

kein Ruhetag

Südland Köche

Das Inselhotel steckt voller Geschichte. Jede Stadtführung sollte hier im Seerestaurant, den Dominikanerstuben, im Biergarten oder in der Zeppelinbar ihr Ende finden. Das Seerestaurant bietet ein elegantes, historisches Ambiente, davor lockt eine großzügige Terrasse. Die Dominikanerstube ist ausgestattet mit Kassettenwänden und einer Decke aus Zirbenholz, großen Holztischen, gemütlichen Eckbänken und den originalen Bauernstühlen. Die Bar trägt ihren stolzen Namen aus gutem Grund: Graf Ferdinand von Zeppelin, er wurde an diesem Ort geboren.



Selbstgemachte Tortellini gefüllt mit Kalbsfarce, Beurre blanc und Pancetta

EINE BEURRE BLANC VERFEINERT JEDE PASTA

Jens Wagner schätzt Nudelgerichte, schabt die Spätzle selbst und formt auch jede Tortellini von Hand

Es muss schmecken! beharrt Jens Wagner. Als Jugendlicher begeisterte ihn in Berlin das italienische Restaurant um die Ecke. Wann immer er mit seinen Eltern dort war, bestellte er Tortellini in Schinken Sahnesauce. Pasta ist seine Leibspeise geblieben, aber bei Sahnesauce lacht er und winkt ab. „Man entwickelt sich weiter.“ Freilich weiß er heute statt der Sahnesauce zu seinen selbstgemachten Tortellini eine leichtere Beurre blanc anzurichten, die er noch mit Parmesan verfeinert.

Jens Wagner hatte wohl schon immer eine feine Zunge, deshalb hat er als Schüler bereits gekocht und gebacken. Bei der Bundeswehr meldete er sich freiwillig zur Küchenbrigade. „Da haben wir für 250 Leute, in 500 Liter Kesseln, Nudeln gekocht“, erzählt er, „al dente war das nicht immer.“ Ganz anders geht er heute ans Werk. Schließlich stand er in der Zwischenzeit in den feinsten Gourmetküchen am Herd. Auch als Küchenchef nimmt er sich die Zeit und formt jede Tortellini einzeln. Zuvor hat er eine Kalbsfarce im Pacojet geschlagen und eine Pasta mit Grieß und Eiern geknetet und ausgerollt. Jetzt nimmt er die runden, ausgestochenen Teigblättchen, gibt darauf die Kalbsfarce und faltet sie flink, über die Ecken, in die klassische Tortelliniform.

Sahnesauce zur Pasta geht heute nicht mehr! „Als Jugendlicher habe ich mir über leichtes und gesundes Essen keine Gedanken gemacht“, erinnerte er sich, aber damals hatte er auch noch nicht die Welt der verführerischen Saucen gekannt. „Wichtig ist, Nudeln werden mit einer schmackhaften Sauce serviert!“, hat er erkannt, „sie muss cremig die Nudeln



begleiten und letztendlich einfach richtig gut schmecken!“ Deshalb fertigt er zu seinen Tortellini heute eine leichte Beurre blanc und verfeinert sie mit Parmesan.

Seine feine Zunge als Jugendlicher hat Jens Wagner in der Gesamtschule aus der Gymnasialen Oberstufe in die Küche getrieben. „Das war auch der Rat meines Schuldirektors, nachdem ich ihm einen Kuchen zu seinem Geburtstag gebacken hatte.“ Nach der Bundeswehrküche war seine Entscheidung endgültig, ein Koch hat ihn aus der Truppenküche mit in seine Küche in den Grunewald genommen, dort hat Jens Wagner das Handwerk von der Pike auf gelernt und landete später in dem renommierten Restaurant „Fässle“ in Stuttgart. „Dort habe ich die schwäbische Pasta-Leidenschaft kennen gelernt“, sagt er augenzwinkernd, „und jeden Tag Spätzle vom Brett geschabt.“

Chichi und Schäumchen ist nicht die Welt des Küchenchefs. Er ist heute ein aufrechter Vertreter der schmackhaften schwäbisch-badischen Küche. Deshalb wundert es nicht, dass er die Tortellini mit im Ofen kross gebackenen Scheiben Pancetta serviert. Gourmetköche verweisen dabei auf den Crunch im Mundgefühl. Jens Wagner dagegen sagt einfach: „Weil’s schmeckt!“

Typische Gerichte, je nach Saison:

Gazpacho-Gelee mit Kichererbsen-Mousse und frittierten Piemontos de Patron – Seeteufel mit schwarzer und weißer Brämat, Artischocken und Serrano-Schinken-Chip – Chateaubriand mit Sauce Bénaise und Jus

Barbarossa Romantik Hotel Restaurant

Gastgeber Christiane und Florian Miehle
Küchenchef Jens Wagner
Obermarkt 8-12
78462 Konstanz
+49 7531 128990
www.hotelbarbarossa.de

48 Zimmer
Ruhetag Sonntag
und Montag

La Cuisine Magazin,
Schlemmer Atlas,
Südland Köche

Die große Terrasse auf dem Obermarkt bietet das Flair einer italienischen Piazza. Touristen zücken ihre Kameras und fotografieren die historische Fassade des Hotel Barbarossa. Aber auch im Gastraum bietet das Restaurant viele Fotomotive der Konstanzer Geschichte. Die Wandvertäfelung mit dunklem Holz schafft eine geschichtsträchtige Gemütlichkeit, die weißen Tischläufer und Stoffservietten schenken dem Raum festlichen Glanz, passend zu den Sonntagsgerichten, die hier serviert werden.



Kalbszunge nach Art des Chefs mit Weißweinsosse und Tagliatelle

FESTTAGSGERICHTE GIBT ES IM WALLGUT TÄGLICH

Markus und Sylva Hensler entscheiden sich für ihre Leibspeisen in Erinnerung an die Lieblingsgerichte ihrer Jugend

Rinderzunge war in Markus Henslers Jugend ein Festtagsessen, traditionell servierte seine Mutter die Zunge an Weihnachten mit Madeirasoße. Die Speisekarte im Gasthaus Wallgut strotzt heute von badischen Sonntagsgerichten. Statt der Rinderzunge bevorzugt Markus Hensler eine feinere Kalbszunge, und statt der Madeirasoße überrascht er mit einer raffinierten Weißweinsauce.

Sylva und Markus Hensler sind ein perfektes Gastwirtepaar. „Schwäbisch, badisch, gut isch’s“ ist ihr Motto. Beim Schreiben der Speisekarten sind beide sich meist einig, nur die Frage nach ihrem Leibgericht beantwortet jeder anders. Sylva erinnert sich dabei an die Gerichte ihrer Kindheit und denkt an panierten Blumenkohl mit Fleischküchle. Markus dagegen als Ur-Konstanzer zieht die badische Traditionskarte und schwärmt von Rinder-, bzw. Kalbszunge. „Die Struktur der Zunge und der Biss in ihr Fleisch bietet einen besonderen Genuss“, weiß er, dabei bevorzugt er aber eindeutig die Zunge des Kalbes. „Sie ist zarter und feiner im Geschmack!“

Ein weiterer Grund, warum Markus Hensler sich für die Kalbszunge entscheidet, ist seine Soße. „Eine Madeirasoße ist immer sehr dominant, dagegen schafft eine helle Weißweinsauce die Basis für eine herrliche Aromenvielfalt“, hat er entschieden und baut zunächst mit der Brühe der gekochten Zunge eine feine Velouté, die er mit säuerlichen Kapern und süßlichen, kleinen Essiggurkenwürfeln verfeinert. Dabei hat er sich an das Rezept Kalbskopf en tortue angelehnt. Für Gourmets eine feine Krönung des traditionellen Klassikers Kalbszunge.



„Früher gab es meist Kartoffeln zu der Zunge“, erinnert sich Markus Hensler, „dann kam die Krokettens- und danach die Spätzlezeit“, lacht er und serviert zu seiner Kalbszunge Tagliatelle und Gemüse. „Auch das kochen wir heute natürlich anders als unsere Mütter“, schmunzelt er und erinnert an das früher weichgekochte Gemüse. Er dagegen macht sich die Mühe und gart jedes Gemüse seines bunten Gemüsepotpourris, das er in einer nur leicht gegarten Zucchini-Kugel zusammenführt, extra.

„Wenn wir von unserem Metzger mehrere Kalbszungen bekommen, schreibe ich sie auf die Speisekarte, aber schon am zweiten Tag sind wir ausverkauft“, freut sich Sylva Hensler. Augenzwinkernd fügt sie hinzu: „Aber wenn ich Fleischküchle mit paniertem Blumenkohl auf die Speisekarte schreiben würde, wären diese auch schnell weg.“ Das ist der Wirtin gern zu glauben, denn in der Wallgut-Küche wird jedes Gericht frisch gekocht und schmeckt so, als wäre es das ausgesuchte Leibgericht des Küchenchefs.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Lauwarmer Spargelsalat mit gebratenen Garnelen und Jakobsmuscheln – Bodenseefischsteller mit Felchen, Zander, Saibling, Kretzer und Hechtklößchen – Limettenquarkmousse auf Rhabarberkompott und Erdbeeren

Gasthaus Wallgut

Gastgeber Sylva und Markus Hensler
Küchenchef Markus Hensler
Schottenstraße 33
78462 Konstanz
+49 7531 23907
www.gasthaus-wallgut.de

Ruhetag Montag
und Dienstag

Südland Köche

Wie eine stattliche Villa steht das Gasthaus Wallgut im Paradies von Konstanz. Seit 1874 werden hier Gäste bedient. Großbürgerlich ist das Haus, die Gasträume strahlen mit viel Holz und musealen Sammelstücken eine heimelige Atmosphäre aus, vor dem Eingang sitzt man auch kulinarisch im Paradies.



Rotaugen in der Dose

DOSENFISCH! – ABER AUS DEM BODENSEE

Christian Siebel und Jari Dochat servieren Umami-Geschmacksrichtungen mit eingelegtem Bodenseefisch in der Dose



Es klingt wie ein Spaß, schmeckt aber wie ein feines Gourmetgericht. Die Idee dazu haben die beiden Köche in der Konstanzer Anglerstube, Christian Siebel und Jari Dochat, aus ihren Jugend-Snacks gewonnen. „Hawesta-Dosenfisch“ mit Tomaten- oder Senfsauce gab es in den 1970er Jahren in jedem Haushalt. Angelehnt an die „Hawesta-Fischdosen“ füllen die beiden heute vor allem Rotaugen aus dem Bodensee in ihre Dosen, verfeinern die marinierten Fische mit allerlei Zutaten und servieren die Rotaugen wie Bratheringe oder Matjes, als eine besondere Delikatesse in der Dose.

Christian Siebel zählt zu den Neuentdeckungen der vergangenen Jahre in Konstanz. Beim ersten Besuch seines Restaurants in den Anglerstuben im Industriegebiet Stromeyersdorf mag manch ein Gast zunächst irritiert sein. Es ist nicht die schickste Location für ein von Falstaff und dem Gault Millau ausgezeichnetes Restaurant. Doch der Weg lohnt sich, wer einmal hier war kommt wieder. Das liegt vor allem an der erfrischend kreativ-frechen Küche. Fast schon zwangsläufig musste Jari Dochat, der „The Taste“ Gewinner von 2022, zu Christian Siebel finden. Die beiden beweisen mit jedem Gericht ihre erfinderische Freude in der Küche und haben wohl auch den gleichen Geschmack. „Currywurst“, nennen die beiden ihre Leibspeise, wollen den Street Food-Klassiker aber in ihrem Restaurant nicht servieren, stattdessen aber Dosenfisch.

„Meine Eltern waren beide berufstätig, da griff ich öfter mal in den Vorratsschrank und verschlang eine dieser Hawesta-

Fischdosen“, erinnert sich Christian Siebel. „Ich kaufe heute noch manchmal eine Dose“, gibt Jari Dochat zu. Für Siebel bot die Fischdose in seinen Kindheitserinnerungen den ersten Umami-Geschmack seines Lebens. „Da ist doch alles drin“, erläutert er, „eine Kerngeschmacksrichtung einschließlich süß, sauer, bitter und salzig.“

Genau diese Umami-Geschmacksrichtungen bietet auch die Fischdose der Anglerstuben. Die Grundlage ist das Rotauge. Zunächst wird der Fisch ausgenommen und filetiert, dabei bleiben viele der kleinen Gräten in den Filets. Sie aber lösen sich während des Marinierens in der süßen Säure des Balsamico-Essigs mit einem Gemüsesud fast auf. Nach 24 Stunden werden die Fische in der Dose mit Frühlingssalat, Staudensellerie und Fenchel eingebettet, oder mit Höri-Bülle und gebeiztem Eigelb, oder mit eingelegter Senfsaat, Senfmayonnaise, eingelegten Radieschen oder was auch immer die Saison gerade bietet. „Da können wir großzügig aus dem Vollen schöpfen“, verrät Christian Siebel, „die Fülle der verschiedenen Geschmacksrichtungen bieten mit der Rotauge in der Dose immer ein stimmiges, rundes Bukett.“ – Herzhaft und intensiv auf jeden Fall. „Sag ich doch“, lacht Christian Siebel: „Umami“

Typische Gerichte, je nach Saison:

Forellenmatjes: Romanasalat / süßer Schmand / Liebstöckel / Zitrone / Kartoffeln – Ziegenfrischkäse vom Höchsten: Spitzkohl / Vinaigrette / Drilling / Fenchelsaat – Zander: Maultäschle / Blumenkohl / Mandeln / Raz el Hanout / Verjus

Anglerstuben

Gastgeber Christian Siebel
Küchenchef Jari Dochat / Sommelier Rico Schieferdecker
Reichenaustraße 51
78467 Konstanz
+49 7531 8180487
www.anglerstuben.com

Ruhetag Sonntag
und Montag

Gault & Millau
1 rote Haube,
Falstaff 3 Gabeln,
Südland Köche

Wer im Restaurant oder auf der Terrasse sitzt und unter sich den Seerhein fließen sieht, wundert sich über die Idylle. Die Anglerstuben sind etwas versteckt im Industriegebiet Stromeyersdorf, doch ein Geheimtipp ist das Restaurant längst nicht mehr. Die Eichentische sind nobel eingedeckt, der Gastraum ist großzügig eingeteilt, hell und freundlich, wie auch der Service.



Surf & Turf - Steak vom Black Angus mit Scampi in Olivenöl gebacken, mit weißem Spargel und Kräuterbutter

SURF & TURF IM WALDHAUS JAKOB – NUR PRO KEIN CONTRA

Thomas Müller kombiniert feine Meeresfrüchte mit Black Angus Rind und verleiht diesen einen jahreszeitlichen Hauch

Im Frühjahr oder Sommer spricht alles dafür, die in Oliven-Knoblauchöl gebackenen Scampi mit feinem Steak vom Black Angus Rind zu genießen. Dann mit weißem Spargel und selbstgemachter Kräuterbutter, im Herbst gerne mal mit Pfifferlingen oder Steinpilzen und leicht getrüffelter Sauce. Surf & Turf ist das Lieblingsgericht von Thomas Müller und ein ganzjähriges Erlebnis im Waldhaus Jakob Konstanz. Und draussen auf der Terrasse werden Flammkuchen, Wurstsalat, Pizza und Pasta serviert. Der Herbst ist eher die Zeit für erdige Gerichte wie Braten- und Wildspezialitäten. Im Winter Hirschfilet in Wacholdersauce oder Ente mit Orangensauce, fachmännisch zubereitet vom Küchenchef und seinem Koch Peter Mészáros.

Surf and Turf ist ein Gericht, das aus Meeresfrüchten oder Fisch und Fleisch zubereitet wird. Surf bezieht sich auf Wassersport, Turf ist die Pferderennbahn, zusammen ist also von Wasser und Erde die Rede – voll im Trend. „Die Gambas schön in Knoblauchöl gemacht, wie zum Beispiel Gambas al ajillo und wenn die Zeit für Pfifferlinge ist, werden diese in Chardonnay geschwenkt“, so Thomas Müller. Er schwört beim Fleisch auf Black Angus Rind. Das Fleisch des Black Angus zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack, seine kräftige, rote Farbe und seine feine Fettmarmorierung aus. Weiter erzählt er: „Im Steakbereich verarbeiten wir Rücken vom Black Angus Rind, wir haben Rinderfilet oder Schweinefilet und natürlich Geflügel und Fisch auf der Karte. In der kälteren Jahreszeit gibt es Hirschgulasch mit Rotkraut, Serviettenknödeln oder Spätzle und Schwäbischen Zwiebelrostbraten mit Burgundersauce.“



Im neugestalteten Eingangsbereich geradeaus neben der neuen Bar ein Originalgemälde, ein Wandbild einer Hochzeit von 1916. Die Vorlage hatte ein Gast geschenkt, es war die erste Hochzeitsfeier im Waldhaus Jakob. Feste und Feiern bieten sich hier an. Direkt neben dem renovierten Hotel Waldhaus Jakob gelegen, mit Blick auf den Bodensee, der traumhafte Biergarten mit schattenspendenden Kastanienbäumen in der wärmeren Jahreszeit. Da steht auch ein Pizzaofen, wen wundert es, die Mutter von Thomas Müller ist Italienerin. Im Schamottesteinofen werden neapolitanische Pizzas gebacken und auch Flammkuchen. Der Salat ist frisch und besonders begehrt sind die kühlen Spezialitäten der Eiskarte. Noch verführerischer sind die Desserts im Waldhaus Jakob mit frischem Obst der Saison und die Orangen-Mascarpone mit Reduktion von Zitrusfrüchten. Frisch gezapftes Bier und Erfrischungsgetränke runden das Angebot ab und selbstverständlich ist der Weinkeller gefüllt mit edlen Weinen aus Italien, Spanien, Frankreich und natürlich, mit Weinen vom Bodensee

Typische Gerichte, je nach Saison:

Flammkuchen klassisch – mit Speckstreifen, Zwiebeln und Käse / Gerauchtes Forellenfilet an Meerrettichschaum mit Salatbukett / Bodensee Salat – großer saisonaler Salatteller von der Reichenau mit Fischknusperle im Bierteig gebacken und Aioli / Schwäbischer Filetteller – zart gebackene Schweinefilets an Cognaccrème mit hausgemachten Spätzle / Pariser Pfeffersteak vom Black Angus Filet – feines Steak vom Black Angus Rinderfilet an leichter rosa Pfeffersoße mit hausgemachten Pesto Tagliatelle

Restaurant Waldhaus Jakob

Gastgeber Thomas Müller

Küchenchef Thomas Müller

Eichhornstraße 84

78464 Konstanz

+49 7531 810013

www.restaurantwaldhausjakob.de

kein Ruhetag

Südland Köche

Von dem bescheidenen Rebhäuschen, welches das heutige Restaurant Waldhaus Jakob gewesen sein soll, sieht man heute nicht mehr viel. Der Rebmann Georg Jakob hat es schon um 1823 zu einem stattlichen Lokal umgebaut. Seither ist es eines der Konstanzer liebsten Ausflugsziele. Das Ambiente ist elegant gestylt, nobel zeigt die Innenausstattung Stil und Geschmack. Bei schönem Wetter sitzen alle Gäste draußen, in einem der schönsten Biergärten der Konstanzer Umgebung, mit Blick auf den Bodensee bis zu den Schweizer Alpen.

Jörg Hentzgen

Hotel Hoeri am Bodensee Restaurant Seensucht | Gaienhofen/Hemmenhofen



Pochiertes Schienerbergeri mit Senfkruste, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Petersilien-Senfschaum

SENFEIER ERLEBEN EINE RENAISSANCE, ABER MIT PFIFF!

Jörg Hentzgen hebt das Alltagsgericht mit feinen Zutaten Schicht für Schicht zu einem kulinarischen Schmaus



Senfeier hatte sich als ein günstiges Essen der norddeutschen Küche in der gesamten Republik verbreitet. Heute wird es in modernen Kochbüchern der klassischen und vegetarischen Küche, wie in „Das Kochbuch von Alfons Schuhbeck“, beschrieben. Für Jörg Hentzgen war es ein kulinarischer Feiertag, wenn in seiner Jugend Senfeier in der Schulspeisung auf der Speisekarte stand. „Die Würze und Schärfe des Senfs über den weichgekochten Eiern und dazu die Frische des Gurkensalats“, schnalzt er heute noch mit der Zunge. Wer die Interpretation seiner Leibspeise genießen darf, zählt ab sofort Senfeier zu den feinsten Gourmetgerichten – nicht nur Vegetarier.

Die Fahrt auf die Höri nach Gaienhofen lohnt sich für Feinschmecker immer, wenn sie im Restaurant Seensucht einkehren. Seit fast zwanzig Jahren überrascht Jörg Hentzgen seine Gäste mit immer neuen Kreationen. Dabei wagt er sich gerne an fast vergessene Gerichte und zaubert aus „Arme-Leute-Essen“ raffinierte Gourmetspeisen. Senfeier sind ein typisches Beispiel. Sie werden in der Regel gekocht, doch Jörg Hentzgen pochert sie und übergießt sie nicht nur mit Senfsoße, sondern gibt einem Gemisch aus Senf und Brotbrösel eine feste Form, die er auf dem pocherten Ei gratiniert. „Zu Senfeiern gehört für mich immer ein Gurkensalat!“, bestimmt er und legt in Vinaigrette marinierte Gurkenstreifen unter das Ei, und für den Crunch zusätzlich krosse Zwiebelstücke.

Lange getraute sich Hentzgen Senfeier höchstens als Personalesse auf die Speisekarte zu setzen. Die Eier stammen übrigens von Freilandhühnern vom Schiener Berg.

Hier hat Hentzgen schon vier Jahre alte Hühner gekauft und daraus ein Hühnerfrikassee, für das Personal gekocht, erst nach dem Lob seiner Mitarbeiter traute er sich aus den Hühnern ein Blanquette zu bereiten, wofür er das ganze Huhn kocht und aus dem schmackhaften Fond die weiße Sauce baut.

Auch für seine Senfeier diente das Personal als Testesser. Jörg Hentzgen sieht die ablehnende Haltung einiger Gourmets als reines Vorurteil. Auf die Speisekarte schreibt er deshalb: „Pochiertes Schienerbergei mit Petersilienschaum und gebackenem Basilikum“. Wer es bestellt, hat ein feines Los gezogen. Denn Hentzgen weiß für seine Senfeier alle Regeln der Haute Cuisine zu bedienen. So schafft er aus den klassischen Beilagen von Kräutern einen luftigen Petersilienschaum. Nachdem er den Gurkensalat und das Ei auf ein cremiges Kartoffelpüree gesetzt hat, drapiert er den Kräuterschaum um das Püree und krönt sein Werk mit einem knackigen, frittiertem Basilikumblatt. – So zaubert Hentzgen aus dem norddeutschen Klassiker eine Höri-Delikatesse!

Typische Gerichte, je nach Saison:

Bodenseefelchenfilet nach Brathering-Art mit Kräutersauce und Bratkartoffeln | Zandermedaillon mit weißem Tomatenschaum, Blanhofer Eiernudeln, Radieschen | Rinderfiletmedaillon, getrüffeltes Pommes frites, Gemüse, Kräuterbutter

Restaurant Seensucht

Gastgeber Angelika und Siegfried Schaffer
Küchenchef Jörg Hentzgen
Uferstraße 20-23
78343 Gaienhofen/Hemmenhofen
+49 7735 8110
www.hoeri-am-bodensee.de

70 Zimmer und Suiten
großzügiger Wellnessbereich mit
Innenpool, Außen und Innensauna,
Privatsuiten, Fitnessraum,
Liegewiese mit direktem Seezugang

kein Ruhetag

Wild aus der Region,
Höri Bülle e.V.,
Genussnetzwerk BodenSeeWest,
Schmeck den Süden
mit zwei Löwen,
Südland Köche

Das direkt am Bodenseeufer gelegene Hotel Hoeri bietet mehrere Gasträume: Das helle lichtdurchflutete und weitläufige Restaurant, eine zünftige Fischerstube sowie eine große Seeterrasse. Fast jeder Platz bietet dem Gast Seesicht. Dabei sitzt er auch kulinarisch in der ersten Reihe!



Geschmorte Ochsenbacken mit Artischockenragout, kandierten Tomaten, Erbsen, Oliven und Kartoffelgnocchi

REGIONAL – ABER NICHT RADIKAL REGIONAL

Alexander Wussow trönt seine Gäste mit Schmorgerichten und mediterran angehauchten Fischgerichten an

Die Küche im Restaurant Landhotel Bodensee in Wallhausen bleibt auf Kurs. Als passionierter Segler weiß Alexander Wussow, wie man seine Gäste sicher ans Ziel bringt. Und so ist es auch nicht verwunderlich, das geschmorte Fleisch immer auf der Karte zu finden ist. Diesmal präsentiert er uns Ochsenbäckle als sein Lieblingsgericht. Freilich, die Beilagen sind dabei gemäß der Jahreszeiten gekonnt gewählt und lassen schnell Rückschlüsse auf die Kreativität des Skippers und Küchenchefs zu. Immer im Blick die Regionalität, doch auch die Erfahrungen der nationalen und internationalen Etappen fließen mit ein. Die Karte mit den ganzjährigen Angeboten und den saisonal ausgesuchten Gerichten wird rund acht bis neun Mal im Jahr aktualisiert.

Als angehender Koch bereiste Alexander Wussow das Land und die Welt bevor er das Ruder im Landhotel Bodensee übernahm. Der Vater antwortete einst auf den Wunsch des kleinen Alexander hin Chef werden zu wollen: „Dann musst Du Kochen können.“ Und er half fleißig in den Schulferien mit. So ergab es sich, dass er die Ausbildung im Schwarzwald in der Traube Tonbach beginnen konnte. Danach noch ein Jahr drangehängt, als Demichef im Hausgast Restaurant am Silberberg, bevor 2008 der nächste weite Törn nach Australien ging. Der Wind stand gut um zum 2-Sterne Koch Heiko Nieder nach Zürich ins Dolder Grand zu wechseln. Von dort nach Mallorca zum 2-Sternekoch Gerhard Schwaiger ins Tristán. Leinen los zu Jochen Fecht mit einem Stern ins Schloß Brunegg in die Schweiz. Dort ein Jahr mit eigenem Stern, bevor es als Küchenchef ins Rheintal nach St. Gallen ins Schloß



Weinstein ging. 2017 hat Alexander Wussow in Heidelberg den Meister gemacht, um 2018 gut gerüstet wieder in den Heimat-hafen nach Konstanz-Wallhausen segeln zu können.

Gutbürgerlich und mediterran beschreibt Alexander Wussow seinen heutigen Küchenstil. Kommen wir zur Lieblings-speise Ochsenbäckle. „Saisonal kommt es natürlich immer darauf an, was man drumrum baut. Jetzt im späten Frühjahr richten wir ein wenig mediterran an, mit Artischockenragout, kandierten Tomaten, Erbsen, Oliven und Kartoffelgnocchi. Die Ochsenbäckle sind in Rotwein geschmort, in schönem Spätburgunder vom Bodensee“, lacht Alexander Wussow. Zuvor gab es die Ochsenbäckle, immer zart und lecker, mit Sellerie, gebratenen Birnen oder mit Rahmwirsing, mit Spätzle oder Kartoffelbrei. „Oder im Sommer kann man auch eine schöne Schulter vom Rind verarbeiten, alternativ mit Pfifferlingsragout und Knödeln servieren“, schlägt der Küchenchef vor, „eine schwere Sauce wird dann eher zu einem schmackhaften Saft.“

Typische Gerichte, je nach Saison:

Rindertatar in Varianten, mit Rote Bete, Guacamole, Apfeln, Asia oder eigene Pickles | Zander dazu eine Meeresfrucht, mit saisonalem Risotto | Saiblingsfilet mit Gemüse, Weißweinschaum, Kartoffelchen | Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Spätzle | Schweineschnitzel, Pommes frites und Salat | Wurstsalat für den kleinen Hunger | Crème brûlée von der Tonkabohne, aktuell mit Erdbeeren | Bergmilch-Joghurts

Restaurant Landhotel Bodensee

Gastgeber Alexander Wussow
Küchenchef Alexander Wussow
Uferstraße 40
78465 Konstanz
+49 7533 5269
www.landhotel-bodensee.de

24 Zimmer und Appartements
Ruhetag Dienstag und Mittwoch
Südland Köche

Das direkt am Hafen von Wallhausen gelegene Restaurant lädt ein zu kräftigen Schmorgerichten, mediterran angehauchten Fischgerichten und saftigen Steaks. Die Gasträume sind hell und freundlich, jüngst renoviert und im Restaurant und auf der Terrasse sitzt man mit direktem Blick auf den Bodensee. Das Hotel bietet viele Möglichkeiten für Unternehmungen, ist der ideale Ausgangsort zum Wandern oder Radfahren, in die historische Altstadt von Konstanz oder für einen Besuch der Stadt Überlingen, mit der fußläufig zu erreichenden Personenschiffahrt.



Bodensee-Fischsuppe mit Knoblauchbrot, Rouille und Parmesankäse nach Art von Hubert Neidhart

„SOUPE DE POISSON“ IST MARKENZEICHEN UND LEIBGERICHT

Hubert Neidhart schafft mit französischer Kochkunst und regionalen Lebensmitteln einen feinen, kulinarischen Spagat

„Bodenseefischsuppe“ nennt Hubert Neidhart seine mit Bodenseefischen gekochte „Soupe des poisson“. Die Suppe steht für seinen kulinarischen Spagat, französische Kochkunst mit ausschließlich regionalen Lebensmitteln anzurichten. Zu Ostern 1977 serviert er diese Suppe erstmals im „Grüner Baum“ – damals bestellt sie nur ein Gast.

Klug aufgebaute Erfolgsgeschichten beginnen dramaturgisch erstmal gerne mit einer Niederlage. Der junge Hubert Neidhart ist an Ostern 1977 gerade aus der Bretagne zurückgekehrt, er trägt noch immer die Aromen der Nouvelle Cuisine auf der Zunge. Besonders diese Fischsuppe mit Krebsbutter und Safran und mit Knoblauchbrot und scharfer Sauce Rouille, hat es ihm angetan. Freilich nahmen sie in der Küche in der Bretagne für ihre Fischsuppe Meeresfisch. Doch Huberts Ziel ist es von Anfang an in seiner Küche ausschließlich Lebensmittel der Höri-Region zu verwenden. Mutig hält er sich an das französische Rezept, greift auch zu exotischen Gewürzen wie Safran, nimmt aber als Grundlage nur die Fische der Bodenseefischer. Er filetiert Felchen und Hecht, oder auch Barbe und Schleie, verarbeitet die Süßwasserfische, wie er es mit den Meeresfischen in Frankreich gelernt hat, und gewinnt den feinsten Geschmack der Fische, in dem er auch die Karkassen köchelt.

Im Service ist seine Schwester Cordula. Sie redet mit Engelsen auf die Gäste ein und versucht die neue Suppe ihres Bruders an den Mann, bzw. die Frau zu bringen. Doch da hilft es auch nicht, dass sie die Zutaten verführerisch beschreibt, die Sauce Rouille erklärt, die traditionelle Beilage der legendären



Bouillabaisse. Selbstverständlich baut Hubert Neidhart diese Rouille selbst zusammen. Natürlich auch die Mayonnaise dafür, keine gekaufte Ölschmiere, sondern typisch französisch das Eigelb mit Sonnenblumenöl gerührt und mit gestoßenem Pfeffer, Knoblauch, Dijon-Senf pikant gewürzt. Diese wunderbare, herzhaftere Tunke auf das knackigen Knoblauchbrot gegeben, dazu ein paar gehobelte Parmesanspäne und dann die feine Fischbrühe darüber gegossen – ein wahrer Genuss, verspricht Cordula den Gästen.

Heute muss man diese Suppe im „Grüner Baum“ keinem Gast mehr erklären. Viele Stammgäste bestellen sie obligatorisch vorneweg. Hubert Neidhart hat mit ihr den Grundstein für seine regionale Küche mit internationalem Gourmet-Anspruch gelegt. Heute ist diese „Soupe de poisson“ als Bodensee-Fischsuppe das Markenzeichen des „Grüner Baum“. Elena Bianchi, seine Tochter, leitet seit Anfang des Jahres das Restaurant und garantiert: „Diese Suppe bleibt unser Markenzeichen!“

Übrigens, über das ganze Osterwochenende 1977 bestellte diese Suppe nur ein Gast – und das war ein von Hubert Neidhart alter Kochkollege auf Besuch.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Fischsalat von Schleie, Brachsen, Aal und Karpfen - je nach Fischers Glück | Geschmortes oder Gebratenes vom Wild vom Hegau und der Höri mit Gemüse und Rösti | Hechtklößchen auf Blattspinat | Gefüllte Birne mit Quarkmousse in Karameilsauce

Restaurant Grüner Baum

Gastgeber Hubert Neidhart
und Elena Bianchi
Küchenchef Hubert Neidhart
Radolfzellerstraße 4
78345 Moos
+49 7732 54077
www.gruenerbaum-moos.de

Ruhetag Mittwoch und Donnerstag
Genussbotschafter Baden-Württemberg,
Gusto 5 Pfannen,
Mitglied der Euro-Toques,
Goldener Fisch,
Chaîne des Rôtisseurs,
Chef Alliance Slow Food,
Südland Köche

In der traditionellen Wirtstube stehen die Theke und der Stammtisch. Sehenswert sind vor allem die kunstvoll gemalten Fenster mit Höri-Karotten, Bodenseefisch und natürlich der Höri-Zwiebel, die Bülle. Hell und großzügig ist das Restaurant. Direkt neben der Küche bietet eine Terrasse persönlichen Kontakt zum stets gut gelaunten Patron.



Conchiglioni mit Ragout von Mairüben, Lauchzwiebeln, Ingwer, Curry und Ananas auf gebratenem Spargel

MIT CONCHIGLIONI DIE REGION EINGEFANGEN

Markus Jäger war schon immer ein Fan von Nudeln – beim Surfen, Skifahren, in der Jugend, bis heute im Restaurant

Den Lift braucht es nicht, aber hoch hinaus geht es schon zu Silke und Markus Jäger ins Hegauhaus. Mit Blick auf die Stadt Singen in ihrer vollen Breite und auf die wunderbare Hegaulandschaft sitzt man hier hinter großen Fenstern oder im Sommer auf der Aussichtsterrasse und genießt, was die Küche zu bieten hat. Der Maître Markus Jäger ist ein verantwortungsbewusster Koch, das heißt Fleisch aus der Region und eine lange Liste vegetarischer Gerichte mit Obst und Gemüse des Hegaus – nachhaltig eben. Seine Frau Silke erinnert sich natürlich auch gerne an die Vorlieben aus den Kindertagen. Sie hat gleich mehrere Lieblingsspeisen, aber eine ganz besonders: EIS. Kein Wunder, sie ist gelernte Konditorin und mit etwas Glück bekommt man ihre süßen Überraschungen zu den Menüs serviert.

„An den Düften und Geschmackserinnerungen aus der Kindheit gibt’s nichts zu rütteln“, so Markus Jäger „und die Gerichte werden heute noch so gekocht, wie man sie immer zubereitet hat.“ Aus der Jugendzeit indess gehen ihm vor allem Nudeln nicht aus dem Sinn und er nennt Spaghetti mit Bolognesesauce oder Carbonara mit Guanciale, Ei, Pfeffer und Käse oder Spaghetti aglio e olio. Heute präsentiert er sein Pastagericht verfeinert, Conchiglioni mit Ragout von Mairüben, Ingwer, Curry und Ananas auf gebratenem Spargel im Frühjahr. Conchiglioni sind große, muschelförmige Nudeln aus Hartweizengrieß, die gelegentlich auch in den drei Farben der italienischen Tricolore hergestellt werden. Diese Nudelform bietet den Vorteil Sauce wunderbar aufzunehmen, der Geschmack zergeht quasi auf der Zunge.



Der Kick in dieser Jahreszeit sind das Mairübenragout und natürlich der Spargel, die Region ist jahreszeitlich eingefangen. Im November oder Dezember denkt Markus Jäger an Steckrüben und erinnert sich gerne an sein Event mit dem ehemaligen hochdekorierten Chef vom Schwarzer Adler, Franz Keller und an dessen Buchvorstellung "Zu Gast in Baden" im Jägerhaus in Singen. Wahrlich – ausgelassener Speck und Schweineschmalz gehört nicht zur heute präsentierten rein vegetarischen Interpretation von Markus Jäger. Steckrüben werden erst eingelagert, früher monatelang im Keller, bis sie langsam hohl werden, dann werden sie geschält und angesetzt. "Mairüben sind wie junges Gemüse, so klein wie Narvetten, sie sind sehr fein im Geschmack und schmecken leicht süßlich nach Rettich. Sie werden geschält und mit Spargelsud und Curry geschmort. Dazu Lauch und Ananas, der Ingwer kommt roh oben drüber und wird nicht mitgekocht", empfiehlt Markus Jäger. Rüben sind ganzjährig verfügbar, hierzu gehören Karotten bzw. Gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie oder Pastinaken. Markus Jäger weiß, was seine Gäste erwarten, täglich ein 3-Gang-Menü und tagesaktuelle Empfehlungen das ganze Jahr über.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Carpaccio von Lachs und Jakobsmuscheln / Sauté vom Rind an Dijon-Senfesauce, grüne Bohnen und Pommes croquettes / Badisches Schäufele an Burgundersauce mit Kartoffelsalat und grünem Salat / Atlantik- oder Bodenseefisch, Klare Bouillabaisse, Kabeljau oder Rochen vom Wildfang / Braten oder Geschmortes von der Hirschkalbskeule im Herbst / Eissorbet von Papaya, Sanddorn, Thymian

Restaurant Hotel Hegauhaus
Gastgeber Silke und Markus Jäger
Küchenchef Markus Jäger
Duchtlinger Straße 55
78224 Singen
+49 7731 44672
www.hotel-hegauhaus.de

8 Zimmer
Ruhetag Montag und Dienstag
Südland Köche

Hell und freundlich ist das Restaurant, dazu lichtdurchflutete Räume für Familienfeiern. Den meisten Gästen ist ein Sitzplatz am Fenster garantiert, mit herrlichem Blick über den Hegau. 80 Sitzplätze auf der Terrasse und ein ebenso weiter Blick über den Hegau und Untersee bis zu den Schweizer Alpen.



Geschmorte Kalbshaxe am Knochen mit Gemüse

LANDHAUS MIT FEINSTEN LANDGASTHAUS-GERICHTEN

Markus Sibold schätzt Kalbsgerichte, während Junior Dominik und Christiane als Leibspeise Rindertatar servieren

Die Küche im Landhaus Waldfrieden lebt. Seit drei Jahren stehen neben dem Maître Markus Sibold auch sein Junior Dominik und dessen Frau Christiane am Herd. Mit ihnen haben sich neue Ideen und aktuellere Gerichte auf die Speisekarte des Landgasthauses geschlichen. Zur Vorspeise gibt es auch mal gegrillten Pulpo oder Rindertatar. Für Dominik und Christiane zählt Rindertatar zu ihrer Leibspeise, für den Küchenchef dagegen sind Kalbfleischgerichte die Krönung einer festlichen Tafel. Wer seine Kalbshaxe vor sich stehen sieht, gibt ihm recht und will sofort zugreifen.

Für Freunde der Landgasthöfe ist das Landhaus Waldfrieden, abgelegen hinter Tengen am Randen, ein echtes kulinarisches Kleinod. Seit einer Generation stehen Markus Sibold, und seine Frau Christine als Garant für eine ehrliche, traditionelle Regionalküche. Junior Dominik hat sich vom Köchevirus infizieren lassen, tingelte als Koch durch eine paar Sterneküchen, und brachte vor drei Jahren seine Frau Christiane mit aus der 2-Sterne-Küche von Douce Steiner in Sulzburg. Doch von wegen Chichi, die beiden schaffen einen unspektakulären Spagat, verwenden wie im Waldfrieden schon immer am liebsten regionale Lebensmittel, bereiten sie nach einfacher und ehrlicher Handwerkskunst zu – und ja, richten die Teller sicherlich moderner an. Typisch ihr Rindertatar: Mit Kräutermayonnaise, Kräutersalat, Wachtelei und krossen Brothippen.



Markus Sibold schmunzelt und erinnert sich an das Tatar seiner Zeit: „Wir haben das Rindfleisch durch den Wolf gedreht, in einer Schale mit einem rohen Ei und Salz und Pfeffer serviert, das ginge heute natürlich nicht mehr!“ – Christiane und Dominik dagegen haben das Rindfleisch mit einem scharfen Messer klein geschneuzelt und mit Schalotten, Senf, Pfeffer, Cayenne und Kapern abgeschmeckt. Da waren sich die beiden schnell einig. Rindertatar ist eine ihrer Leibspeisen und steht hin und wieder auch auf der Speisekarte im Waldfrieden.

Für Markus Sibold dagegen stammt sein Leibgericht auf jeden Fall vom Kalb. Seit Jahren serviert er donnerstags Inneereien vom Kalb, die Krönung für ihn aber ist eine Kalbshaxe am Knochen gegart! Dafür nimmt er sich volle zwei Stunden Zeit, schiebt sie in die Röhre bei 140 Grad, beträufelte sie immer wieder mit Butter, bis die Haxe schließlich die letzte halbe Stunde bei 160 Grad braun und kross schmort. „So schmecken selbst das wenige Fett und die Knorpel“, freut er sich und nascht ein Stück vom Rand.

Fleischfreunde bestellen das Tatar vorneweg, danach die Kalbshaxe. – Vegetarier haben Glück, Christiane ist eine leidenschaftliche Gärtnerin...

Typische Gerichte, je nach Saison:

Pochiertes Bio Ei mit Frankfurter grüner Soße / Paprikacreme / Piemontos / Wildkräutersalat – Boeuf à la Hegau in Rotwein, Gemüse Butterspätzle / Mangold / Kartoffelgnocchi – Erdbeerriegel / Weiße Schokolade / Holunderblüte

Landhaus Waldfrieden

Gastgeber Christine und Markus Sibold
Küchenchef Markus Sibold
Waldfrieden 1
78250 Tengen
+49 7736 232
www.landhaus-waldfrieden.de

10 Zimmer

Ruhetag Montag
und Dienstag

Südland Köche

Panorama-Hotel könnte der Waldfrieden heißen. Der Blick reicht aus dem hellen Restaurant, mit perfekt eingedeckten Tischen, über die Hegauberge bis zu den Schweizer Alpen. Noch schöner sitzt man an sonnigen Tagen auf der Terrasse mit 40 Sitzplätzen.



STEINBUTT IM SALZTEIG
by Jochen Fecht



Rindertatar mit Kräutermayonnaise, Kräutersalat und Wachtelei von Christiane und Dominik Sibold, Landhaus Waldfrieden Tengen





Marinierter Kalbskopf an Gemüsevinaigrette mit Pfifferlingen und frittiertem Spargel

KALBSKOPF MIT ZUNGE UND BÄCKLE

Egbert Tribelhorn lernte den Kalbskopf en tortue in der Gourmetküche kennen und serviert ihn heute als Roulade



Es gibt Gourmetköche, die werden bei Kalbskopf immer schwach, gleichgültig wie er zubereitet ist. So geht es auch Egbert Tribelhorn, für den der Kalbskopf in seiner Lehre zu seiner Leibspeise wurde. Allerdings serviert er ihn heute raffiniert als Roulade, in die er die feinsten Teile des Kalbskopfs einarbeitet. „Dadurch erfährt der Gast ganz verschiedene Mundgefühle“, verspricht er, „die zarte Maske, die feste Zunge und die fleischigen Bäckchen.“ – Wer seine Kalbskopf-Roulade genießt, zählt ab dem ersten Bissen garantiert zu der exklusiven Kalbskopf-Fangemeinde.

Egbert Tribelhorn ist bekannt als der Ravioli-König vom Randen. Doch seine Speisekarte überrascht immer wieder mit anderen Gerichten. Meeresfisch, Sashimi oder Wildgerichte kennen seine Stammgäste, weniger aber Kalbskopf. „Ich habe in meiner Lehre das erste Mal Kalbskopf gegessen, seither zählt er zu meiner Leibspeise“, verrät er. Dabei musste er damals noch den ganzen Kopf des Kalbs in einem riesigen, großen Topf sieden und dann die Maske vom Schädel lösen. „Heute bestelle ich die Maske bei meinem Metzger, wie auch die Zunge und die Backen des Kalbs, gare sie verschieden und wickle dann Teile der Zunge und der Backen in die Maske zu einer Roulade.“

Der Klassiker für Gourmets ist Kalbskopf en tortue, mit heller Weißweinsauce. So hat der junge Egbert Tribelhorn gelernt die Delikatesse anzurichten. Doch heute toppt er mit seiner Roulade, gefüllt mit der zarten Kalbszunge und den fleischigen Kalbsbäckchen, den Genuss. „Ich gebe die Roulade nochmals in einen köchelnden Sud, damit die Maske, Zunge und

Bäckchen zusammen leicht gelieren.“ Er könnte das Gericht auch Aspik-Kalbsroulade nennen. Bevor er aber die Roulade in Scheiben aufgeschnitten serviert, legt er sie kurz in eine säuerliche Gemüsemarinade. „Die Säure schenkt dem Kalbskopf eine erfrischende Würze, sodass sich die Rouladenscheiben als eine kleine Vorspeise hervorragend eignen.“

Egbert Tribelhorn hatte lange Zeit den Kalbskopf so gut wie vergessen. Auf seinen Stationen im Tessin gab es ihn nicht. Vor kurzem aber war er im Urlaub in Südtirol, da stand tatsächlich Kalbskopf auf einer Speisekarte und kurz nach dem Urlaub auch bei ihm in der Sonne.

„Sozusagen als Probiererle habe ich den Kalbskopf zunächst als Vorspeisenportion auf der Speisekarte“, schmunzelt er, „wenn er ankommt, kann ich ihn auch gerne mal als den Klassiker en tortue anbieten.“ Letztendlich aber müssen seine Gäste seine Leibspeise mögen, wobei die Stammgäste zum Teil von weit her zu ihm auf den Randen fahren und schon lange Tribelhorns Geschmack und Kochkunst blind vertrauen.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Thunfisch & Jakobsmuschel – Sashimi-Carpaccio / gebratener Pancetta / Spargel in Tempura-Knusper - In Rotwein geschmorte Ochsenschulter / Zwiebelravioli / Gemüse der Saison – Ragout vom Wiechser Lamm / Sommergemüse / handgeschabte Spätzle.

Gasthof zur Sonne

Gastgeber Rosana und Egbert Tribelhorn
Küchenchef Egbert Tribelhorn
Hauptstraße 57
78250 Tengen-Wiechs
+49 7736 7543
www.sonne-wiechs.de

3 Doppelzimmer

Ruhetag Montag und Dienstag

Guide Michelin Bib Gourmand /
2 Bestecke, Feinschmecker 1 F,
Südland Köche

Von außen ist das Restaurant eine Dorfgaststätte, innen aber herrscht gastfreundlicher Charme und verführerische Noblesse: Die Tische sind weiß eingedeckt, der Raum ist lichtdurchflutet und klar gegliedert. Auf der Terrasse sitzt man mitten in dem beschaulichen Ortskern auf handverschraubten, französischen Alugusstühlen – früher standen diese im noblen Seehotel von Sternekoch Bertold Siber in Konstanz.



Rinderfilet mit zerlassener Kräuterbutter und grüner Spargel - dazu passen Spätzle, Bratkartoffeln oder Kartoffelstampf

HÄFLER GENUSS MIT MALLORQUINISCHER VORLIEBE

Die Leibspeise von Michael Noll ist Fleisch, kein Wunder, er ist auf dem Bauernhof groß geworden und da wurde geschlachtet

In der Doppelgemeinde Bodman-Ludwigshafen am Bodensee ist Michael Noll einer der Leistungsträger für guten Geschmack, was Essen und Trinken anbelangt. Gleich in drei Locations werden Gäste und Einheimische bestens versorgt. Im Weinkontor Vinoll am Bahnhof mit regionalem und internationalem Weinangebot, welches schwerpunktmäßig mallorquinisch ausgerichtet ist, im Sommer im Kiosk Hafenufer 1826 in Ludwigshafen und im Blauer Affe, ein kleines aber feines Restaurant mit handverlesenen Feinkostangeboten in der Sernatingenstraße.

Nachgefragt wieso er denn ein gutes Stück Fleisch vom Rind als Leibspeise nennt, kehrt Michael Noll schnell in seine Jugendzeit zurück, wo die Oma noch in der Familie lebte, mit Mama gekocht hat und zu Hause Hasen rumliefen und gemetzget wurde. „Was ich brutal gerne esse und liebe ist grüner Spargel, in der Pfanne kurz angebraten“, erzählt er weiter. Dazu zerlassene Butter, gerne frisch mit Kräutern, auch aus der Pfanne über Steak und Spargel geleert. Dicht gefolgt wird das Steak von einem guten Wiener Schnitzel, da muß er nicht lang überlegen. Die Spannweite sei allerdings hier sehr groß, für ihn kommt dabei natürlich nur gute Qualität infrage vom Schwäbisch-Hällischen Schweineschnitzel bis hin zum feinen Wiener Kalbsschnitzel vom Rücken mit einer klassischen Parade aus Mehl, Ei und Semmelbröseln.

Genau so groß ist die Geschmacksvielfalt der Gäste, von Jung bis Alt, von gut durch bis zu lauwarmen, rohem Kern und rotem Saft. Nicht ganz einfach ist es, jeden Geschmack zu treffen, man steht in der Küche und die Gäste sind draußen.

Blauer Affe

Gastgeber Petra und Michael Noll
Küchenchef Michael Noll
Sernatingenstraße 16
78351 Bodman-Ludwigshafen
+49 7773 938373
www.blauer-affe-ludwigshafen.de

Ruhetag Montag
und Dienstag

Slow Food Fördermitglied,
Südland Köche



„Ich habe das besondere Glück, dass mein Verständnis von Geschmack mit dem der meisten meiner Gäste übereinstimmt. Und ich mache keinen Hehl aus meinem Lebenslauf, ich koche aus Leidenschaft“, so Michael Noll.

Und was für einen Wein er denn gerne zu seinem Lieblingsfleisch trinkt, fragen wir ihn. Schelmisch antwortet er: „Einen Rotwein, meine eigene Edición privada Vinoll aus der Bodega Maruccia Mallorca, in dem Fall einen 2019er mehr oder weniger Cabernet Sauvignon normal ausgebaut im Holzfass. Seine neue Leidenschaft sind Wein- oder Genussreisen nach Mallorca, in kleinen Gruppen, persönlich begleitet.“

Alleinstellungsmerkmal ist nicht nur seine Vorliebe für gutes Rind- oder Schweinefleisch oder Wild, insbesondere ist es das Konzept in seinem Restaurant zum Menü eine Flasche Wein mit Korkgeld aus dem reichhaltigen Angebot aus den Weinregalen zu genießen. Für Einheimische wie für Gäste von auswärts sind Michael Noll und seine Frau Petra ein Segen, denn von den beiden und von ihrem Team wird man immer unkompliziert und herzlich empfangen.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Salatteller mit Hausdressing / Garnelen in Knoblauch-Olivenöl / Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Pommes frites / Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln / Rehrücken auf Steckpfefferringen, Waldbeerenjus und Tomaten-Kartoffelpüree / Erdbeersalat mit Vanillemousse und Feigen-Balsamico

Das alte Sernatingen, wo Pfahlbauten mit Kupfer- und Bronzegegenständen gefunden wurden, wird im Jahr 1145 erstmals schriftlich genannt. Das Dorf war bis 1294 im Besitz der Herren von Bodman, die es an das Spital zu Überlingen verkauften. Im heutigen Ortsteil Ludwigshafen, in der Weinstube Blauer Affe dominiert der Stammtisch, der auch als Seglertreff dient, im Restaurant stehen hölzerne und liebevoll eingedeckte Tische zwischen prall gefüllten Weinregalen. Vor dem Haus gibt es, wenn es warm genug ist, 30 Sitzplätze auf der Terrasse.



Kalbfleischpastete mit Selleriepüree, Gelbe Karotte, Juni-Nüsse, Hibiskus-Senf, Wahlwieser Trüffel, Höri-Bülle-Schaum und Kräutersalat

GANZ UNRAFFINIERT DOCH MIT HÖCHSTER HANDWERKSKUNST

Jürgen Veeseer weiß es, bei einer klassischen Kalbfleischpastete kann man nicht abkürzen

Schon in seiner Jugend hat Jürgen Veeseer, wenn seine Freunde Perry Rhodan gelesen oder in Reiseatlanten geblättert haben, leidenschaftlich in Kochbüchern von Paul Bocuse oder Eckart Witzigmann geschmökert. Aber auch in Kunstbände von Picasso oder Miró muß er reingeschmeckt haben, zeugen doch seine eigenen Bilder an den Wänden im Gasthof zum Adler von seiner Kreativität. Indes in Geschichtsbüchern sind Spuren seiner Frau Sandra zu finden, deren Vorfahren 1848 beim Aufstand von Friedrich Hecker dabei waren. Heute ist ihre Domäne der Service und auf ihre Weinempfehlung konnte sich vor kurzem auch die Hecker Familie verlassen, die aus Amerika angereist in Stockach-Wahlwies zu Gast war.

Immer etwas schelmisch, so wie er nun mal ist, präsentiert Jürgen Veeseer hier ein Leibgericht, das es im wahrsten Sinne des Wortes in sich hat, eine Kalbfleischpastete. Doch die kommt nicht von ungefähr, setzt sie doch auf die Symbiose aus Metzger und Koch auf - ja er kann beides. Das ist Handwerk, das viele garnicht mehr leisten wollen oder können. „Die Rindsroulade, die ich schon als Kind gerne gegessen habe, wenn meine Mutter sie gemacht hat oder meine Großmutter Kalbsbrust, wenn sie Kalbsbrät genommen, mit Lauch, Brot und frischen Gartenkräutern gefüllt hat“, erinnert sich Jürgen Veeseer.

Die größten Köche der Welt kochen Pasteten gerne, das ist große Handwerkskunst. Die Konsistenz darf nicht so hart wie bei einer Lyoner sein, aber auch nicht so weich wie bei einer Leberwurst. Die Kalbfleischpastete kommt daher mit einem Mantel aus Mehl und Schmalz, etwas Salz und wenig Wasser.



Der Kern der Kalbfleischpastete mit Kalbsrücken, Gänseleber, Pinien, Lauch, mit Aspik aufgefüllt. Die Zutaten: Juni-Nüsse, Hibiskus-Senf, Sellerie-Pürée, glasierte karamellierte gelbe Karotte, Wahlwieser Trüffel, Kräutersalat, Rote Zwiebel, Hörbülle-Schaum. Das Logo Zum Adler Wahlwies brennt Jürgen Veeseer eigens mit einem Brandeis in die Karottenscheibe. „Diese süße und herbe Note mit den Südweinen, beim Grundprodukt, dem Fenchel-Zwiebel Confit, eine leichte Pfeffernote oder beim Schaum, das passt einfach super“, so Jürgen Veeseer. „Softiges und knuspriges Geschmackserlebnis, das sind die Faktoren, die das Essen gut und lecker machen.“

Vom Carpaccio des italienischen Wasserbüffelsteaks mit sizilianischem Zitronenöl mariniert, mit Meersalz und geschroteten Kräutern bis zum gebratenen Filet von der Meerbarbe auf Risotto von schwarzem Piemonteser Reis an Safranschaum, im Gasthof zum Adler in Wahlwies bei Familie Veeseer sind die Liebhaber regionaler und internationaler Küche fein raus. „Und dazu einen La Croix Simon Rosé, Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Grenache, einen St. Emillion - Vin de Bordeaux?“ lacht Sandra Veeseer als wir uns verabschieden.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Marinierte Gurken aus Wahlwieser Anbau mit Lachsforellen Mousse und Felchenkaviar / Gefüllte Kalbsbrust oder rosa gebratener Kalbsrücken an Morchelrahm mit Wurzelgemüse und Speck, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle / Zanderfilet mit Schalottenschaum, gebackenen Karotten oder Auberginen / Hausgemachte Topfenknödel, Kaiserschmarrn, Küchle aus Quark, Sauerrahm, Wahlwieser Äpfel und Nüsse

Gasthof zum Adler

Gastgeber Sandra und Jürgen Veeseer
Küchenchef Jürgen Veeseer
Leonhardstraße 29
78333 Stockach-Wahlwies
+49 7771 3527
www.adler-wahlwies.de

15 Zimmer
Ruhetag Montag und Dienstag
Mittagstisch Samstag und Sonntag

Aral Schlemmeratlas 2 Bestecke,
Varta 1 Diamant,
Südland Köche

Traditionelle Gaststube mit Stammtisch, Bauernstube, Hecker-Saal mit mächtigem Fachwerk und Steinwand, an der die Bilder von Jürgen Veeseer wie in einer Galerie zu sehen sind. Allwettergeeignete Terrasse mit Platz für 120 Gäste im Dorf kern - im Juli und August immer donnerstags und freitags Terrassengrill!



Zwiebelrostbraten mit Sauce, wahlweise mit geschmelzten oder gerösteten Zwiebeln, hier mit weißem und grünem Spargel, Blumenkohl, Möhren, Brokkoli und Spätzle

VOM RAITHASLACHER ZWIEBELROSTBRATEN FLÜSTERER

Neues gibt es von Harald Uhrenbacher zu berichten – seinen Zwiebelrostbraten gibt es jetzt auch für Vegetarier

„Früher hat man die Rinderhüfte zum Kurzbraten genommen, wir nehmen jetzt Rinderrücken, regionales Fleisch“, so Harald Uhrenbacher. „Der Gast hat die Wahl zwischen Röstzwiebeln oder schlotzigen Zwiebeln, also gebraten mit ein wenig Jus drüber.“ Als Beilage klassische Spätzle, manch einer bestellt gerne Kässpätzle dazu, welche in anderen Regionen üblicherweise zum Zwiebelrostbraten gehören. Auf der schwäbischen Alb gibt es sogar Zwiebelrostbraten mit Krautspätzle. Harald Uhrenbacher hat die Feinschmecker der Region mit der Qualität seiner Küche längst überzeugt, nachdem er und seine Frau Steffi Uhrenbacher seinen elterlichen Betrieb übernommen hatten. Und Steffi Uhrenbacher im Service hat den Weinkeller des Landgasthofes längst an die Standards der heutigen Niveaus der Gastronomie angepasst.

Kässpätzle werden im Löwen Raithaslach klassisch gemacht, aus angedünsteten Zwiebeln mit Käsemischung vom Heggelbacher Käse 6-monatig und 3-monatig gereift, dazu etwas Sahne. Der ältere Käse bringt die nötige Kraft mit sich, der jüngere eine schöne Cremigkeit. Auch die Sauce zum Zwiebelrostbraten ist klassisch, allerdings wurden früher Schweineknochen genommen. „Ich nehme mittlerweile nur noch Kalbsknochen und auch Kalbsfüße wegen des Gelees. Wir reduzieren fast auf die Hälfte ein, wenn wir eine Jus kochen, das gibt eine richtig kraftvolle Sauce“, so Harald Uhrenbacher.

Im Löwen Raithaslach gibt es einen kulinarischen Kalender, die Karte wechselt ständig, ganz gemäß des kreativen Geistes und der Philosophie des Küchenchefs. Die neueste Kreation ist der Zwiebelrostbraten für Vegetarier.



Der zielt aber nicht darauf ab Fleischersatz zu sein, sondern hat seine ganz eigene Selbstverständlichkeit des verarbeiteten Gemüses. „Ich habe neulich selber mal sechs Wochen vegetarisch gegessen und wollte nicht auf mein Lieblingsgericht verzichten, so ist der Zwiebelrostbraten für Vegetarier entstanden“, schwärmt Harald Uhrenbacher von seiner neuesten Kombination. „Wir nehmen Sellerie, er eignet sich sehr gut, auch von der Scheibe her. Die Sellerieknolle wird anderthalb Stunden in Meersalz gebacken, bei 200° Grad, das Meersalz gibt schon die richtig schöne Kraft. Dann werden die Scheiben geschnitten, anderthalb bis zwei Zentimeter dick. Sojasauce, schwarzer Knoblauch leicht mariniert, ergibt eine Sauce einer Teriyakisauce ähnlich. Die Scheiben werden gegrillt, dazu die vegane Jus gekocht, rein nur aus Gemüse, Pilzen, Tomaten und Rotwein, ein Genuss dieser Umamigeschmack“, so Harald Uhrenbacher.

Die Beilagen können wie beim klassischen Zwiebelrostbraten variiert serviert werden. Zum Beispiel mit gebratenen Kartoffelperlen, ein wenig nach Art von Bratkartoffeln. Wer sich ein Bild vom Teller machen möchte, kann sich auf der übernächsten Seite Appetit holen.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Pralinen vom Ziegenkäse im Kräuter- und Blütenmantel / Tatar von der Lachsforelle mit Zitronen- Meerrettich-Sorbet / Straussenleber Berliner Art / Sauerbraten vom Wildschwein / Vegetarisch, hausgemachte Schlutzkrapfen Südtiroler Art mit Heggelbacher Käse / Spargeleis mit gepfefferten Erdbeeren

Gasthof Löwen

Gastgeber Familie Uhrenbacher
Küchenchef Harald Uhrenbacher
Konradstraße 43
78333 Stockach-Raithaslach
+49 7771 2134
www.loewen-raithaslach.de

3 Zimmer
Ruhetag Montag und Dienstag

Schmeck-den-Süden 2 Löwen,
Mitglied Gutes vom See,
Wild aus der Region,
Südland Köche

Die Fahrt lohnt sich immer, etwas weg vom See liegt der 350-Einwohner-Flecken Raithaslach bei Stockach, dominant im Ort steht der Löwen. Die Familie Uhrenbacher hat aus dem über 350 Jahre alten Gehöft einen modernen Landgasthof geformt. Tagsüber scheint die Sonne auf die kleine Terrasse vor dem Haus, abends in den neugestalteten Biergarten hinter dem Haus.

PrivateBanking

Werte schaffen. Werte erhalten.
Werte verbinden.
Regional. Kompetent. Diskret

PrivateBanking – ganz in Ihrer Nähe.

Überlingen: (0 75 51) 930-1205

Markdorf: (0 75 44) 95 20-22 04

Volksbank
Überlingen 



- kompetent
- zuverlässig
- sympathisch

Bei uns ist Ihr Besitz in guten Händen

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Ihr Volksbank-Immobilien-Team

Hofstatt 1 | 88662 Überlingen

Tel. 0 75 51 930 33 33

immo@volksbank-ueberlingen.de

www.volksbank-ueberlingen.de

Volksbank
Überlingen 

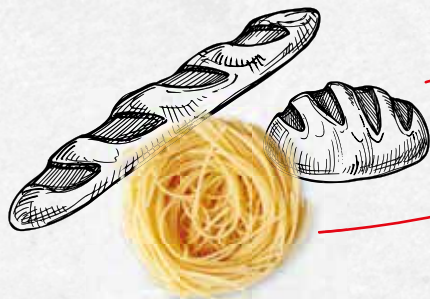


Zwiebelrostbraten für Vegetarier. Selleriescheibe mit mit gerösteten Zwiebeln, weißem und grünem Spargel, Blumenkohl, Möhren, Brokkoli und gebratenen Kartoffelperlen von Harald Uhrenbacher, Gasthof Löwen, Stockach-Raithaslach

DIE ADRESSE FÜR ERFOLGREICHE

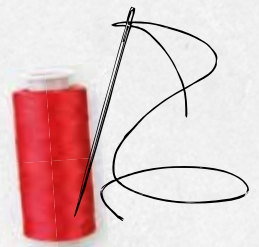
GASTRONOMIEBETRIEBE

IM GANZEN BODENSEERAUM



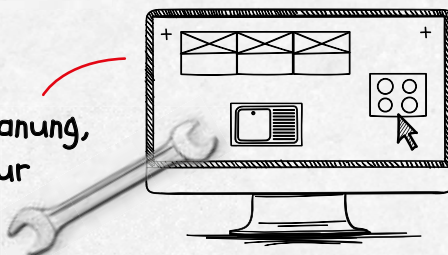
Backwaren & Lebensmittel

Näh- & Stickservice

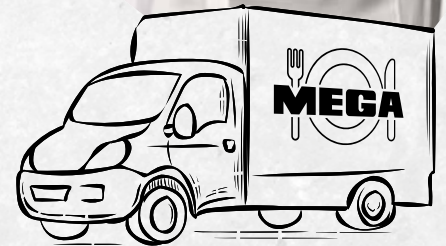


Gastronomiebedarf,
Profigeräte & Reiniger

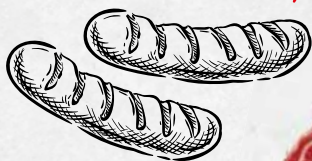
CAD-Profiküchenplanung,
Montage & Reparatur



Regionaler
Lieferservice



Fleisch- &
Wurstwaren



Getränke &
Spirituosen

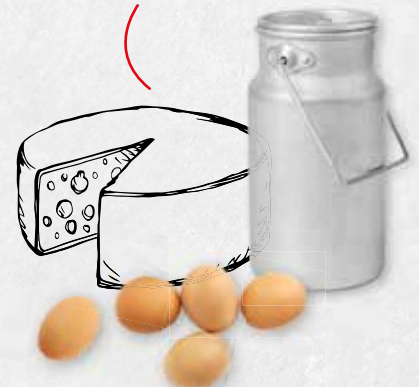
Molkereiprodukte



Obst, Gemüse & Fisch



C&C vor Ort



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

MEGA

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

Schweine Brisket im Barbeque Style rustikale Pommes oder geräucherte Kartoffel

Wenn der Maître Jürgen Veese grillt und sein Wahlwieser Apfelholzrauch aufsteigt
läuft den Gästen das Wasser im Mund zusammen



Es ist ein Genuß im Sommer auf der allwetterfesten, überdachten Sommerterrasse in mediterraner Atmosphäre inmitten des Dorfkerns von Wahlwies zu sitzen oder im direkt dahinter befindlichen Hecker-Saal mit großer, verglaster Front und Galerie zu speisen und zu feiern. Jürgen Veese und sein Team verwöhnen die Gäste mit seiner exquisiten Kochkunst, immer mit frischen saisonalen und regionalen Produkten. Schweine Brisket im Barbeque Style mit Äpfeln und Chili karamellisiert ist einer der Hauptrenner. Niedertemperatur gegerate Rinderhüfte am Stück gegart, im Barbequegrill, also im Pelletsgrill, vor dem Gast tranchiert, sind nur zwei Beispiele.

Die Grillabende finden Donnerstag und Freitag im Juli und August statt. Hier genießt man qualitativ hochwertiges Fleisch, DEMETER-Gemüse oder Smoked-Potato vom Grill. Dazu passende Weine werden von freundlichen und kompetenten Mitarbeitern empfohlen. Immer eine Freude und Genuss dem Maître Jürgen Veese und seinem Küchenteam bei der Zubereitung der Grillgerichte über die Schulter zu schauen.

Gasthaus Zum Adler Wahlwies
www.adler-wahlwies.de



@GASTHOFADLERWAHLWIES

Weingenuß aus
den höchsten
Weinlagen Deutschlands

VOLLMAYER
WEINGUT AM HOFENTWIEL



vollmayer-weingut.de

TiLa STEIDINGER Gastronomie-Service

TIFA
Regionalpartner

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

Ihr Partner
für Qualität
und Frische!



MÖVENPICK

TiLa Steidinger GmbH & Co. KG
Rheinwaldstraße 18 · 78628 Roitweil
Telefon 07 41 / 1 74 50-0
Telefax 07 41 / 1 74 50-60
info@tila-steidinger.de · www.tila-steidinger.de



Spitalkellerei Konstanz.
Weingut am Bodensee seit 1225



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

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

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

Hubert Neidhart Grüner Baum Moos schwärmt von Käse aus der Hofkäserei Heggelbach – eine der Ältesten in Baden Württemberg



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

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

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

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



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

SAMSTAGS von 8 - 13 UHR
auf dem BAUERNMARKT
ÜBERLINGEN

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

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



HAGNAUER
Wein vom Bodensee

FELCHEN
MÜLLER-THURGAU

*zu Hause
am See*



WINZERVEREIN HAGNAU • STRANDBADSTR. 7 • 88709 HAGNAU • 07532 1030 • HAGNAUER.DE

**Ihr Getränke- und Weinspezialist
am Bodensee**



GEFAKO
Die Getränkespezialisten

KOUNTZ

Ihr Getränke-Spezialist vom Bodensee!

Kountz Getränke GmbH
Herrenlandstr. 51 • 78315 Radolfzell
Tel. 07732 / 99 12-0 • Fax 07732 / 99 12 99
eMail: bestellung@kountz.de • www.kountz.de

rex royal

**Kaffeemaschinen aus der Region
für die Region!**

**Persönliche Beratung und Service
direkt vom Hersteller.**



Besuche mich

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

Neue Kochschule mit Kochkursen in Stockach

Die Genusswerkstatt Bodensee mit Jochen Fecht und Michael Noll

Lieber ein bisschen besser und davon etwas mehr...
so wird im Küchenstudio G.Wurst in Stockach gelehrt und genossen



von links: geballte Küchen- und Kochkompetenz, Michael Noll, Jochen Fecht, Susanne und Gerd Wurst

Kochen mit vierzehn bis sechzehn Gleichgesinnten, das ist die Idee von Michael Noll und Jochen Fecht, den Liebhabern der feinen Küche Tipps und Tricks nahezubringen. Doch es soll nicht bei den beiden bleiben, gelegentlich soll auch ein namhafter mallorquinischer Kollege zu Gast sein oder der weit über die Region Bodensee bekannte Bertold Siber. Im Küchenstudio G.Wurst in Stockach werden sich Topköche die Klinke in die Hand geben, so soll es im Jahresprogramm stehen. Michael Noll, Küchenchef und Inhaber Blauer Affe B.-Ludwigs-hafen und Jochen Fecht, Inhaber und Küchenchef des San Martino Konstanz, selbst Sternekokoch und jüngst wieder vom Guide

Michelin mit einem Stern ausgezeichnet, sind der Fond um in der Terminologie des Küchensprachgebrauchs zu bleiben. Es soll einen Fischkochkurs-Programmpunkt geben, bei welchem Hamburger Kollegen die hohe Kochkunst der Waterkant vermitteln.

Und immer wieder wird die Verarbeitung frischer regionaler Produkte entlang der vier Jahreszeiten im Mittelpunkt stehen.

Aktuelle Informationen im Internet
www.genusswerkstatt-bodensee.de

Braun
Druck & Medien

WIR MACHEN IHRE
WÜNSCHE
ZU UNSERER
AUFGABE

KREATIVDESIGN DIGITALDRUCK OFFSETDRUCK WEITERVERARBEITUNG

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

PRO HO GA

Ihr Partner im Ländle.

Der PROHOGA Online-Shop
Einfach online

PROHOGA GmbH & Co. KG
Salinenstraße 56
78054 Villingen-Schwenningen
Tel: 07720/8335-0
Info@prohoga.de
www.prohoga.de

PROHOGA Ortenau GmbH & Co. KG
Gwerbestraße 11
77749 Hohnberg-Niederschopfheim
Tel: 07808/9492-0
Info@prohoga-ortenau.de
www.prohoga.de

FRANKE

MAKE IT
Wonderful!

*Professioneller Service
rund um das wichtigste
Getränk des Tages:*

KAFFEE

rund um
KAFFEE

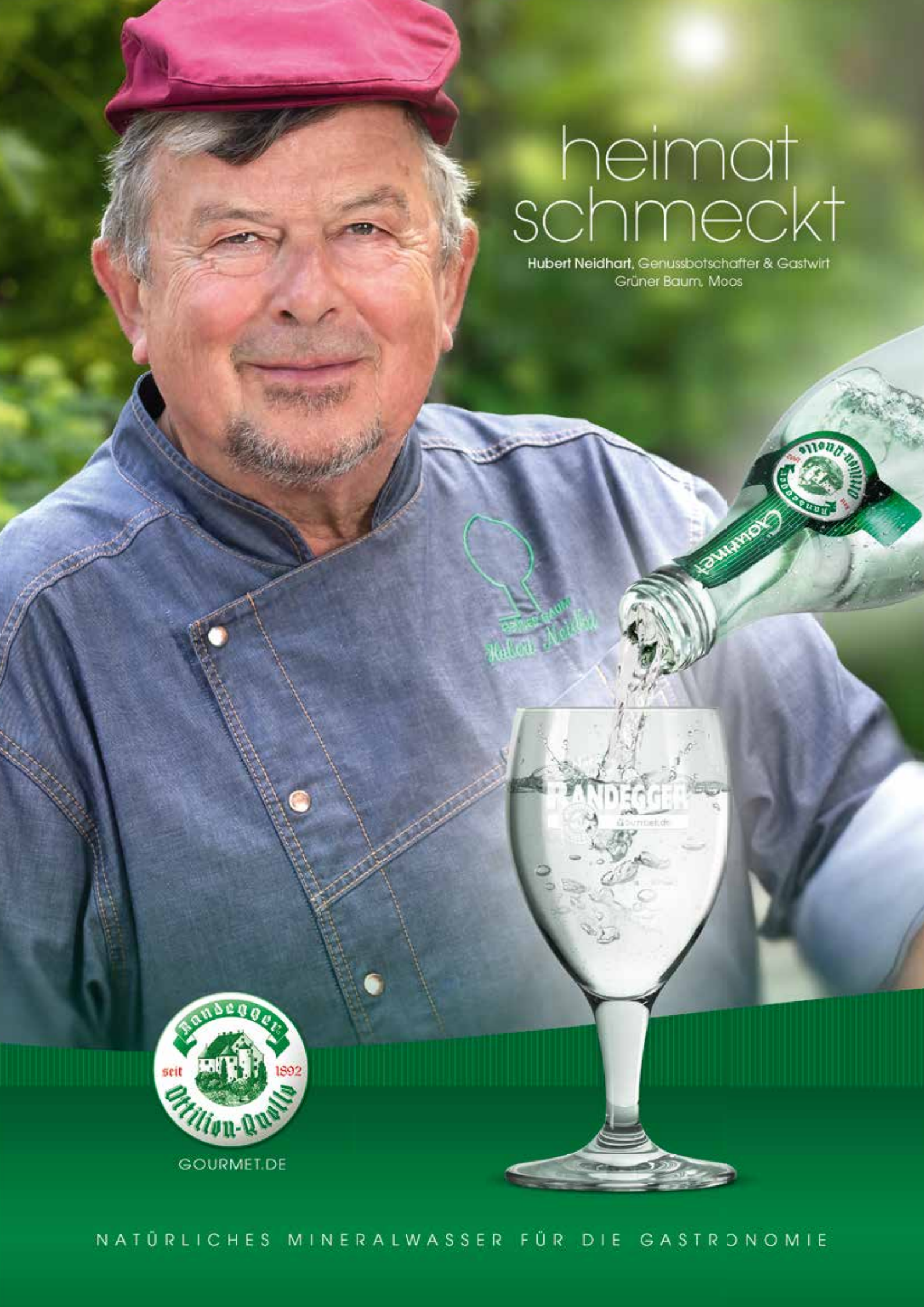
Rund um Kaffee
Rainer Scheck GmbH & Co. KG

Im Luppen 1 · 78126 Königsfeld im Schwarzwald
T 07725 9168300 · info@rundumkaffee.com

www.rundumkaffee.com

heimat schmeckt

Hubert Neidhart, Genussbotschafter & Gastwirt
Grüner Baum, Moos



GOURMET.DE

NATÜRLICHES MINERALWASSER FÜR DIE GASTRONOMIE

NATUR- SCHÖNHEIT

DIE MODERNE LANDHAUSKÜCHE

IN 6 SCHRITTEN ZU IHRER TRAUMKÜCHE

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



TEAM 7

Wohnparc Stumpp · Radolfzeller Str. 32 · D-78333 **Stockach** · Tel. +49 7771 8009-0

Montag bis Freitag 9.00 – 18.30 Uhr · Samstag 9.00 – 18.00 Uhr

STUMPP-KUECHEN.DE Ihr **KÜCHENSPEZIALIST** 3x in Süddeutschland

stumpp
KÜCHEN

BORA **Miele** **Quooker** **contur küche** **SIEMENS** **FRANKE** **next125** **TEAM 7**



Gold

Concours International de Lyon

fetter Schnitt / 2020

... auf gutem Grund.



KRESS



weingut-kress.de

An der Konstanzer Schweizer Grenze zu Gottlieben lockt das neue Papageno

„Die Stammgäste sind meine Sterne“

Altmeister Bertold Siber würde Patrick Stier längst einen Michelin Stern verleihen – Patrick Stier kocht Haute Cuisine, sieht aber den jährlichen Wettbewerb gelassen

Patrick Stier mit Bertold Siber



Patrick Stier, Chefkoch im Papageno in Konstanz, lächelt. Bertold Siber schwelgt: „Sehr gut!“, urteilt er und gibt den Probierlöffel an Patrick Stier zurück. Die beiden stehen in der Papageno-Küche. Patrick Stier hat für sein Hühnerfrikassee eine Velouté mit dem Stabmixer zu Schaum geschlagen. Bertold Siber, der Altmeister der Konstanzer Köche und jahrelanger Sternekoch, bedauert, dass Patrick Stier noch immer nicht mit dem begehrten Michelin Stern ausgezeichnet wurde. Patrick Stier bleibt gelassen und schmunzelt, als Bertold Siber schon wieder weg ist: „Meine Sterne sind meine Stammgäste.“ – Und ohne Zweifel sind sie sein Verdienst und sein Erfolg!

Eine knappe Viertelstunde gehen die Konstanzer Gourmets von der Konstanzer Altstadt, wo früher im Restaurant Papageno Patrick Stier mit Johann Kraxner gekocht hatte, bis sie an der Schweizer Grenze zu Gottlieben, im neuen Papageno bei Patrick Stier, ankommen. „Fachleute der Gastronomie hatten mir abgeraten, ich solle nicht zu weit weg von der Stadt ziehen, haben sie gewarnt“, winkt der Küchenchef cool ab, „unsere Stammgäste sind mir treu geblieben und die Gäste von weiter her freuen sich über den leichten Anfahrtsweg.“ Patrick Stier hatte sich im Papageno mit Johann Kraxner in der Huetlinstraße als Gourmetkoch seinen Ruf erkocht. Die Kochkunst und Philosophie nahm er mit, deshalb nennt er sein eigenes Restaurant heute ebenfalls Papageno. Kraxner war zuvor jahrelang bei Bertold Siber in der Küche gestanden, so gesehen führt der Schwabe Stier die Sterneküche des Konstanzer Altmeisters Siber fort. Patrick Stier hat sein Handwerk von der Pike auf im schwäbischen Ellwangen gelernt, stand im Ötztal/Österreich und St. Moritz in der Schweiz in

der Küche, bevor er 2009 nach Konstanz kam. „Ich hatte einen Freund besucht und mich entschlossen hier zu bleiben“, freut er sich noch heute über seine Entscheidung. Nach einer ersten Stelle im Hotel Halm riet ihm sein Küchenchef zu Johann Kraxner ins Papageno in der Huetlinstraße zu gehen. „Und tatsächlich, erst hier lernte ich die Haute Cuisine richtig kennen“, blickt er zurück und zählt heute selbst zu den besten Köchen der Stadt.

„Süßwasserfische mache ich ganz selten, die bekommt man hier am See überall und daher habe ich meine heutige Leidenschaft für Meeresfische und die Kreativität sie immer wieder anders zuzubereiten, auch erst im Papageno erfahren“, gibt er unumwunden zu. Die Meeresfische lässt er sich im Ganzen liefern. „Ich will den ganzen Fisch sehen, ihn beurteilen und selbst filetieren“, sagt er, „damit beweise ich ihm meine Wertschätzung.“ Auch sein Signature Dish ist ein Fischgericht. „Wildsteinbutt biete ich fast das ganze Jahr über an – je nach Saison mit anderen Zutaten.“

Gebratene Tranche vom Wildsteinbutt
an Champagnerschaum mit Rhabarber,
Staudensellerie, Erbsenpüree,
Morcheln und Benediktinerkartoffeln

Restaurant Papageno zur Schweizer Grenze

Gottlieber Straße 64
78462 Konstanz
+49 7531 368660
www.restaurant-papageno.net





Beste Qualität aus der Region für die Gastronomie

Färber bietet Köchen ein großes Sortiment an frischem Fleisch und Handelswaren



Aus der Region von Färber

Fleisch aus der Region und die Verarbeitung aus erster Hand sind der Garant für die Frische und hohe Qualität von Färber. Mit modernen Kühlfahrzeugen liefern wir Ihnen Ihre Ware pünktlich an bis zu 6 Tagen in der Woche, "just-in-time" und wenn Sie wollen, können Sie Ihre vorbestellte Ware direkt in Ihrer Geschäftsstelle selbst abholen.

Geschäftsstellen in der Region	Telefon
77815 Bühl	07223 94089-0
79312 Emmendingen	07641 5067
79108 Freiburg	0761 50409-0
79540 Lörrach	07621 9243-0
88512 Mengen	07572 603-0
77656 Offenburg-Elgersweier	0781 639069-0
78628 Rottweil	0741 17427-0
78224 Singen	07731 99781-0
78050 Villingen	07721 9836-0
79761 Waldshut	07751 8311-0



Sortiment

Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Wild, Rindfleisch-Südamerika

Handelswaren

Fisch, Meeresfrüchte, Wurst, Eis zum Kühlen, Molkereiprodukte... Saisonartikel

Service

250 Kühlfahrzeuge
6 Tage in der Woche
frei Haus geliefert



Emil Färber GmbH & Co. KG
Karl-Friedrich-Straße 98
79312 Emmendingen

Telefon 07641 5860
www.farber.de

Grüner Baum in Moos darf weiter blühen

Ein Generationswechsel nach dem Geschmack der Stammgäste

Hubert Neidhart hat für das Weiterleben gesorgt: Seine Tochter, Elena Bianchi, ist erste Wirtin der 150 Jahre alten Familiendynastie Grüner Baum



Während landauf, landab leider allzu viele Landgasthäuser schließen, darf der Grüner Baum in Moos, 150 Jahre nach seiner Gründung, weiterhin einer verführerischen Zukunft entgegensehen. Hubert Neidhart hat das Gasthaus in die erste Reihe der Restaurants am See geführt und zukunftsweisend auch für eine Nachfolgerin gesorgt. Seine Tochter, Elena Bianchi, ist nach 150 Jahren Gasthausgeschichte die erste Wirtin im Grüner Baum.

Die Tochter des Patrons Hubert Neidhart, Elena Bianchi, hatte zunächst beruflich eine ganz andere Richtung eingeschlagen. Sie ist Rechtsanwaltsfachangestellte und büffelt schon im 2. Semester Wirtschaftsrecht an der HTWG Konstanz, als sie sich umentscheidet. „Gastronomie niemals!“, war früher ihre Losung, doch vermutlich meldeten sich dann doch noch die Wirte-Gene in ihr und eine Freundin, die in der Gastronomie arbeitet, überredet sie den Schritt zu wagen.

„Ich dachte hü oder hott“, sagt die passionierte Reiterin und signalisiert mitten in den düsteren Corona-Zeiten frech und burschikos ihrem Vater, dass sie sich eine Übernahme des Grüner Baum vorstellen könnte. „Die Herausforderungen während der Corona-Schließungen haben mich nur noch mehr angetrieben, jetzt nicht den Kopf in den Sand zu stecken.“

Im Restaurant hat sie erste Veränderungen vorgenommen. Die Wände in der historischen Gaststube Grüner Baum sind heute weiß gestrichen. Die Tische werden täglich nobel, mit neuem Geschirr und Besteck eingedeckt. „Es wäre doch schade um dieses einzigartige Gasthaus und seine Historie“, sagt Elena und

meint vor allem das Erbe ihres Vaters, den Grüner Baum zukunftsweisend nachhaltig und ökologisch blühen zu lassen.

Johann Georg Baum pflanzte 1873 den Grüner Baum an die neue Pappelallee, die nach Radolfzell führt. Elena Bianchi erkennt 150 Jahre später ebenso eine neue Chance. Heute nicht im Straßen- sondern im Digital-Verkehr. Nicht Shop nennt sie ihre Verkaufsstelle im Internet, sondern Läden und bietet darin unverfälschte Höri-Produkte, wie ihr Vater vor ihr an. Zum 1. Januar 2023 hat Hubert Neidhart seiner 28-jährigen Tochter, Elena Bianchi, die volle Geschäftsleitung übertragen. Damit ist sie die erste Grüner Baum-Wirtin nach 150 Jahren. Nach einer Zeit, in der der Grüner Baum sein Überleben schon manch starker Frau zu verdanken hatte, „Keine geteilte Geschäftsführung“, sagt sie stolz, fügt aber schnell hinzu: „Hubert wird immer ein Teil des Hauses sein, er soll nur noch die Lorbeeren ernten, für das was er aufgebaut hat.“

(Auszug aus Regionalgeschichte im GMEINER-Verlag, Zu Gast im Grüner Baum, ersch. 13 September 2023, 192 Seiten, 17 x 24 cm, Broschur, 120 farbige Abbildungen, 24,- €)

SENF

DESTILLERIE



EDELBRÄNDE • LIKÖRE • RUM • WHISKY • GIN • WODKA

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

SENF DESTILLERIE
Dorfbachstrasse 10
88682 Salem-Rickenbach

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

WHISKY VOM BODENSEE



Für unsere Bodensee-Region. Leidenschaft und Herzblut für gute Lebensmittel.

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

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

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



Mit Herz zwischen Tradition und Moderne

Wenn der Kaffee duftet ist es Zeit für das Frühstücksbuffet – und der Bodensee wartet darauf erkundet zu werden



Tradition und Moderne im Restaurant Landhotel Bodensee

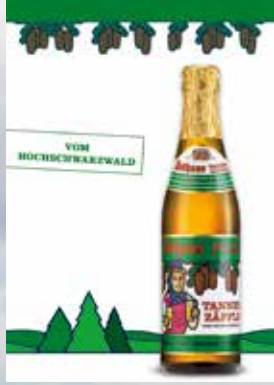
Bild oben rechts: Heidi, Jürgen, Carolin und Alexander Wussow

Das Landhotel Bodensee kommt stammbaummäßig von Mutters Seite. Der Mainaublick in Egg war väterlicherseits die Inspiration für gute Gastronomie. Alexander Wussow hat seit 2019 die Verantwortung im Landhotel Bodensee übernommen, in der vierten Generation.

1953 eröffnete das Landhotel Bodensee mit Johann Baptist Messmer und Hermine Messmer erstmals seine Türen. 1971 übernahmen Resi und Fridolin Gieß den Betrieb, welchen sie weiter ausbauten und schließlich 1991 an ihre Tochter Heidi und deren Mann Jürgen Wussow übergaben. Das zur Historie.

Weitere Ausbauphasen dann ab 2019, die Küche das Restaurant, die Stube und die Terrasse wurden komplett neu gestaltet. Heute blickt man von den Zimmern und Appartements auf den Garten oder auf den Bodensee. Das Frühstücksbuffet kann hinzu gebucht werden. Im Restaurant werden die Gäste aus der Küche verwöhnt.

Landhotel Bodensee
Uferstraße 40
78465 Konstanz
www.landhotel-bodensee.de



STEIGENBERGER

INSELHOTEL
KONSTANZ



GENIEßEN SIE KULINARISCHE
VIELFALT AM SEEUFER.

RADFAHRER
SIND HERZLICH
WILLKOMMEN!



Entdecken Sie unser elegantes Seerestaurant und den entspannten Biergarten:
das Steigenberger Inselhotel freut sich auf Ihren Besuch!

Genießen Sie im Seerestaurant internationale und saisonale Köstlichkeiten sowie eine umfangreiche Weinauswahl. Die einzigartige Seeterrasse gestattet im Sommer eine Auszeit vom Alltag. Lassen Sie Ihre Seele baumeln und schalten Sie ab, während Sie auf der Seeterrasse den Blick auf den Bodensee genießen.

Bei schönem Wetter können Sie sich hier jeden Tag mit leichten Speisen, Kaffee, Kuchen und Eis verwöhnen lassen.

Unsere rustikale Dominikanerstube bietet Ihnen vielfältige, sowohl regionale als auch saisonale Mahlzeiten und im Rothaus Biergarten findet jeder seinen Lieblingsplatz.

Südland Köche im Steigenberger Inselhotel Konstanz

FEINSCHMECKER ABEND DER SÜDLAND KÖCHE KONSTANZ UNTERSEE HEGAU

Genießen Sie einen Abend mit Freunden der guten Gastronomie



Rehrücken im Noriblatt und im Kräutermantel
auf Rotkohl-Kimchi mit Pistazienfarce
gefüllte Morchel und Pastinakenpüree
von Marco Kempe und Maximilian Schindler

STEIGENBERGER
INSELHOTEL
KONSTANZ

Dienstag, den 31.10.2023 ab 18.30 Uhr
im Steigenberger Inselhotel in Konstanz
Karten bei den teilnehmenden Köchen p. P. 68,- Euro
oder telefonisch per Hotline 0172 7421533

Mit freundlicher Unterstützung


Küchen und Möbel

Wein
bewusst
erleben



Engelhof
seit 1628

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

**FRISCHE &
QUALITÄT**



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

Singen
Güterstraße 23
Tel. (0 77 31) 99 88 77

Konstanz
Max-Stromeyer-Str. 170
Tel. (0 75 31) 58 27 20

Waldshut-Tiengen
Lonzaring 4
Tel. (0 77 51) 89 64 333

NETZHAMMER
www.netzhammer.de · info@netzhammer.de

**SEEGENÜSSE IN
DREI LÄNDERN**



**Lieblingsplätze
AM
BODENSEE**

Zauberhafte Ausflugsziele
Schlemmen für jeden Geschmack
Wandern durchs Paradies
Freizeitpark für Familien

HEIDI SCHÜTZ

ISBN 978-3-8392-0372-9 - 18,00 €

www.gmeiner-verlag.de
Was auch immer spannend



klick rein: www.suedland.net
Instagram [suedland_koeche](#)
Facebook [suedland_koeche](#)
hole die **Südland Köche** App

**Im Zentrum
des Kochens**



Schafferer & Co. KG
Großküchen Freiburg
www.schafferer.de

Schafferer
Das beste Zubereiten

2024 feiert das Steigenberger Inselhotel Konstanz 150-jähriges Jubiläum

150 Jahre „erstes Hotel am Platz“ immer mit feinsten Küche

Ein Hotel das Geschichte geschrieben hat und selbst auf geschichtsträchtigem Grund steht – die Küchenbrigade bekennt sich zum heimischen, regionalen Kreislauf



Der Küchenchef im Inselhotel Marco Kempe (rechts im Bild) mit seinem Souschef Maximilian Schindler verantwortlich für das À-la-carte-Restaurant

Das Inselhotel muss man nicht bewerben, das noble Hotel auf der Dominikanerinsel in Konstanz kennt jeder. Bereits 1874 wurde aus dem ehemaligen Dominikanerkloster das Inselhotel. Noch vor dem Hotel Adlon in Berlin war das Inselhotel in Konstanz Treff einer Gesellschaft, die ihre Feste in Hotels zu feiern wusste. Thomas Swieca, der heutige Geschäftsführer, lacht: „Das ist heute noch so, wir sind fast das ganze Jahr über mit Hochzeitsgesellschaften, Familienfeiern und Tagungen ausgebucht.“ Ihm, und den Verantwortlichen des Hotelunternehmens Steigenberger, ist klar: Ein gutes Hotel benötigt ein gutes Restaurant! Dafür sorgt der Küchenchef Marco Kempe mit seinen beiden Souschefs Maximilian Schindler und Kenji Hayashi.

„Eine Küche wie die unsere benötigt feste Strukturen und Abläufe“, weiß Marco Kempe, der zuletzt einer großen Brigade auf mehreren Nil-Kreuzfahrtschiffen vorstand. 35 Köche und sieben Auszubildende führt er heute. Kenji Hayashi ist seine rechte Hand für Banketts und Veranstaltungen, Maximilian Schindler ist sein Souschef in der À-la-carte-Küche. „Ich kann mich hier entfalten“, freut sich Maximilian Schindler und schaut zu seinem Küchenchef, „wir sind uns schon im Einkauf einig, wir wollen unseren Gästen die Bodenseeküche schmackhaft machen.“

Die beiden ziehen mit ihrem Geschäftsführer Thomas Swieca an einem Strang. Sie wissen, dass gerade die internationalen Gäste die Bodenseeküche kennenlernen wollen. Auf der Karte im Seerestaurant – oder im Winter auch in der



Rehrücken im Noriblatt und im Kräutermantel auf Rotkohl-Kimchi mit Pistazienfarce gefüllte Morchel und Pastinakenpüree

Dominikanerstube – steht wann immer die Fischer am See Bodenseefisch liefern können, Bodenseefisch, garantiert! Die Geschäftsleitung des Inselhotel hat sich auch der Schutzgemeinschaft „Wildfang Bodensee“ angeschlossen.

„Wir wollen unsere Küche noch regionaler ausrichten“, verspricht Marco Kempe. Maximilian Schindler stand, bevor er wieder aus Irland an den Bodensee zurückkehrte, in mehreren Küchen am See. Er kennt aus seiner Zeit noch viele regionale Bauern und Züchter. Bis zum Herbst, zur Wildsaison, will er genügend Jäger als Lieferanten gewinnen. „Wir wollen dann ausschließlich Reh aus der heimischen Jagd bieten“, steckt er sein Ziel hoch und stellt als Signature Dish einen Rehrücken auf den Tisch: Einmal im Kräutermantel und einmal im Noriblatt eingewickelt. Die hellrosa gegarten Filets setzt er auf ein Rotkohl-Kimchi, und drapiert den Teller mit einer raffiniert mit Pistazienfarce gefüllten Morchel und Pastinakenpüree.

Übrigens: Die Badische Staatsbrauerei Rothaus kaufte 1992 die Insel und verpachtete das Hotel an die Steigenberger Hotelgesellschaft. 2018 renovierte Steigenberger das Inselhotel und bietet heute 100 Hotelzimmer und zwei Suiten, zwei Restaurants, eine Hotelbar, einen Wellnessbereich mit Sauna, Dampfbad und Fitnessraum, diverse Veranstaltungsräume bis 400 Personen, eine Seeterrasse und einen Biergarten. Der Hotelgarten hat einen eigenen Zugang zum Bodensee.

Dominikanerstube Steigenberger Inselhotel

Auf der Insel 1 · 78462 Konstanz

+49 7531 1250 · www.konstanz.steigenberger.de

Willkommen im Leben

WILLKOMMEN IN MARTIN'S BAR

Der Slogan den Thomas Müller und sein Team für die Bar unter dem Restaurant Waldhaus Jakob gewählt haben



Keine Angst, der Menügenuss wird nicht gestört, die Bar öffnet erst wenn in der Küche schon geputzt wird. Von Mittwoch bis Sonntag, von 21 bis 3 Uhr ist hier geöffnet. Alles gut isoliert, die Musik soll schließlich so laut sein, dass man sie gut hört, sie darf in einem Gespräch aber nicht stören. Und wenn dann mal die Post abgeht oder ein Gast seine Musik vom Handy auf die Anlage streamen möchte, dann tun die Bose Speaker ihren Dienst, obenrum klar untenrum wumms. Seitdem die Bar geöffnet ist, erfreut sie sich bei den Gästen des nahe gelegenen Hotel Waldhaus Jakob größter Beliebtheit und ist seither für die Konstanzer und die Gäste aus der Region ein beliebtes Ziel. Willkommen im Leben. www.martinsbarkonstanz.de

Bodenseehinterland / Raithaslach

BIERGARTENKULTUR GANZ HOCH IM KURS

Nicht weit entfernt vom Bodensee kann man vor allem in der Sommersaison im Löwen coole Biergartengefühle finden



Die Eisspezialitäten werden direkt auf dem Altschorenhof ganz nach traditioneller Art aus frischer Vollmilch von den eigenen Kühe hergestellt. Größter Wert wird auf Natürlichkeit und Regionalität, frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Bindemitteln oder Emulgatoren gelegt. www.deyers-hofeis.de

Direkt hinter Stockach, die Stadt die sich das Tor zum Bodensee nennt gelegen, liegt Raithaslach, in Richtung Tuttlingen. Bei Einheimischen bekannt, für Sommergäste des Bodensees ein geheimer Tipp, findet man hier zwischen Blumen neben Hühnern in Bauernhausatmosphäre die gesuchte Ruhe abseits vom Trubel. Überdacht für Planungssicherheit bei einem Regenschauer, mit transparenten Rollos an den Seiten als Windschutz ist "come together" die Devise. Reservieren kann man hier nicht, Geselligkeit ist gefragt und man sitzt dazu, auf Holzstühlen an massiven Holztischen für 6 bis 8 Gäste und genießt frische Getränke oder das herrliche Deyer's Hofeis. www.loewen-raithaslach.de

MEIN IM PLUS EINKAUF

Die **HOGAST** ist eine auf die Hotellerie und Gastronomie spezialisierte Einkaufsgesellschaft und setzt dabei stark auf eine **regionale Lieferantenstruktur**, um die Mitgliedsbetriebe optimal zu unterstützen. Ziel ist es außerdem, durch Bedarfsbündelung für alle Mitgliedsbetriebe in den regionalen Einkaufsgruppen – so auch am **Bodensee** – deutliche **Vorteile im Einkauf** zu schaffen und Unterstützung bei der betrieblichen **Prozessoptimierung** von der Bestellung bis hin zur Buchhaltung zu bieten. **HOGAST-Mitglieder** genießen **Preis- und Konditionsvorteile**, die exklusiven HOGAST-Serviceleistungen sind **kostenfrei** und bieten dazu eine erhebliche Zeitersparnis im täglichen Geschäftsablauf!

Für Wachstum & Weiterentwicklung braucht es neben Ideen & Engagement, die passenden Partner mit den richtigen Tools.

„
Deshalb bin ich
Südland-Koch
und Mitglied der
HOGAST Gemeinschaft.“

HOGAST-Lieferpartner für die **Region Bodensee**



Anton Schöll,
Eigentümer der
Fischinger Gastro-Gruppe mit
vier Betrieben in Fischen (Allgäu),
Südland-Koch und seit
vielen Jahren HOGAST-Mitglied



... und viele mehr. Ihr HOGAST-Einkaufsberater Bodensee, Christian Berke, steht Ihnen bei Fragen gerne vor Ort zur Verfügung.

T: +49 (0)151-21671438 M: christian.berke@hogast.de

www.hogast.de



BORA



Qualität. Innovation.
Handwerk. Design.
Seit 1999.

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

www.inpuncto-kuechen-moebel.de