

Südland Obersee **Köche** Oberschwaben Allgäu

**DAS
TOP THEMA
LEIBSPEISEN**



www.suedland.net

Lammrücken im Tramezzinimantel
von Walter Varga & Christian Brändle
Klebers Restaurant | Bad Saulgau



Brennende Leidenschaft

... das Beste, was aus Früchten werden kann!



Seit jeher ist es eine hohe Kunst, aus den besten Früchten der Bodenseeregion auch Destillate von höchster Qualität zu erzeugen. Robert Gierer hat diese Kunst perfektioniert: Auf seinem Obsthof in Bodolz bei Lindau wird nunmehr schon in der vierten Generation gebrannt. Die hochwertigen Edelbrände sind weit über die Ufer des Bodensees hinweg bekannt und bringen feine Gaumen ins Schwärmen.

Zu den begeisterten Anhängern von Gierers Destillaten gehören verschiedene Sternehäuser zwischen Lindau und Sylt. Auch in der Lufthansa-First-Class-Lounge schenkt man seit Jahren Gierers Spezialitäten aus.

Das Angebot umfasst rund 22 Edelbrände und 6 Liköre, darunter auch der bekannte »Elvados«, der sortenrein aus Elstar-Äpfeln gewonnen wird und seinen unvergleichlich runden Charakter während seiner 8 jährigen Reifezeit in französischen Eichenfässern entwickelt. Großen Anklang im Sortiment finden ein im Bourbon-Fass gereifter Single Malt Whisky, der Premium RUM und der Premium GIN39. Außerdem haben sich Kerstin und Robert Gierer auf milde und fruchtige Balsamessige spezialisiert aus Früchten wie z.B. Himbeere, Cranberry, Dattel, Birne oder Haselnuss. Robert Gierer interessiert nicht nur, die Verwendung seiner besten Rohstoffe und mit welch



Auch in der Lufthansa-First-Class-Lounge schenkt man seit Jahren Gierers Spezialitäten aus.



behutsamen Verfahren er die Seele der Frucht in seinen hochfeinen Destillaten verewigt – Präsentation, Abfüllung und Degustation sind ihm ebenso wichtig. Die wuchtigen Schlosstorbögen erzeugen eine ganz besondere Atmosphäre: ein Hauch Toskana, elegant und doch bodenständig-echt, wie die jahrhundertealte Kulturlandschaft, die das Hofgut umgibt. Die ideale Bühne für die spannende Vielfalt der verschiedenen Spezialitäten und ein effektvoller Rahmen für ausführliche

Degustationen. So verbindet sich Gierers brennende Leidenschaft mit der Tradition seiner Vorväter zu Spitzenprodukten von heute. Den Beweis hierfür tritt

Edelbrandsommelier Robert Gierer jederzeit gerne im Rahmen einer kleinen Verkostung an, zu der er neugierige Genießer jederzeit willkommen heißt.

Ein Besuch bei Gierer ist immer ein bleibendes Genusserlebnis. Und was könnte sich besser als Präsent eignen, als ein edler Tropfen, der wie nichts sonst die Stärke und Schönheit einer der wunderschönsten Regionen am Bodensee in sich vereint?

Robert Gierer
Edelbrände / Essig & Öl
Auf der Egg 1
D-88131 Bodolz/Lindau
Tel. +49(0)8382/944190
www.gierer.li





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 Genusserinnerungen aus der Vita des Kochs.

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

Wir haben sie alle genossen – und schließen uns den Empfehlungen mit diesem 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 Philipp Heid und Hendrik Fennel -

Die Speiserei - Hotel Restaurant Maier -
 Friedrichshafen-Fischbach

06 Ralf Felder -

Felders Restaurant -
 Friedrichshafen-Fischbach

08 Erik Essink -

Boutique Hotel Friesinger
 & Restaurant Meersalz -
 Kressbronn

10 Johannes Unser -

Werft1919 -
 Kressbronn

12 Walter Varga und Christian Brändle

Klebers Restaurant - Bad Saulgau

14 Johannes Buhles -

Restaurant
 Haus am Markt - Bad Saulgau

16 Wolfgang Kimpfler und Ronald Dressel -

Hotel Ochsen - Ravensburg

18 Benedikt Geßler -

Restaurant Krone Schlier - Schlier

20 Alexander Bösch -

Hotel Gasthaus Adler -
 Bad Waldsee/Gaisbeuren

22 Stephan Groß -

Gasthof Kreuz -
 Bad Waldsee

24 Christian Lieb -

Fürstliches Golf-Resort -
 Bad Waldsee

26 Christoph Bader -

Landgasthaus zum Starz -
 Wangen im Allgäu

28 Ralph Fischer -

Restaurant
 zum Schloss - Amtzell

32 Simon Schmelzenbach -

Beim Endeler -
 Missen-Wilhams

34 Axel Kulmus -

Landgasthof Rössle -
 Stiefenhofen

36 Anton Schöll -

Resort Fiskina - SpeiseGalerie -
 Fischen im Allgäu

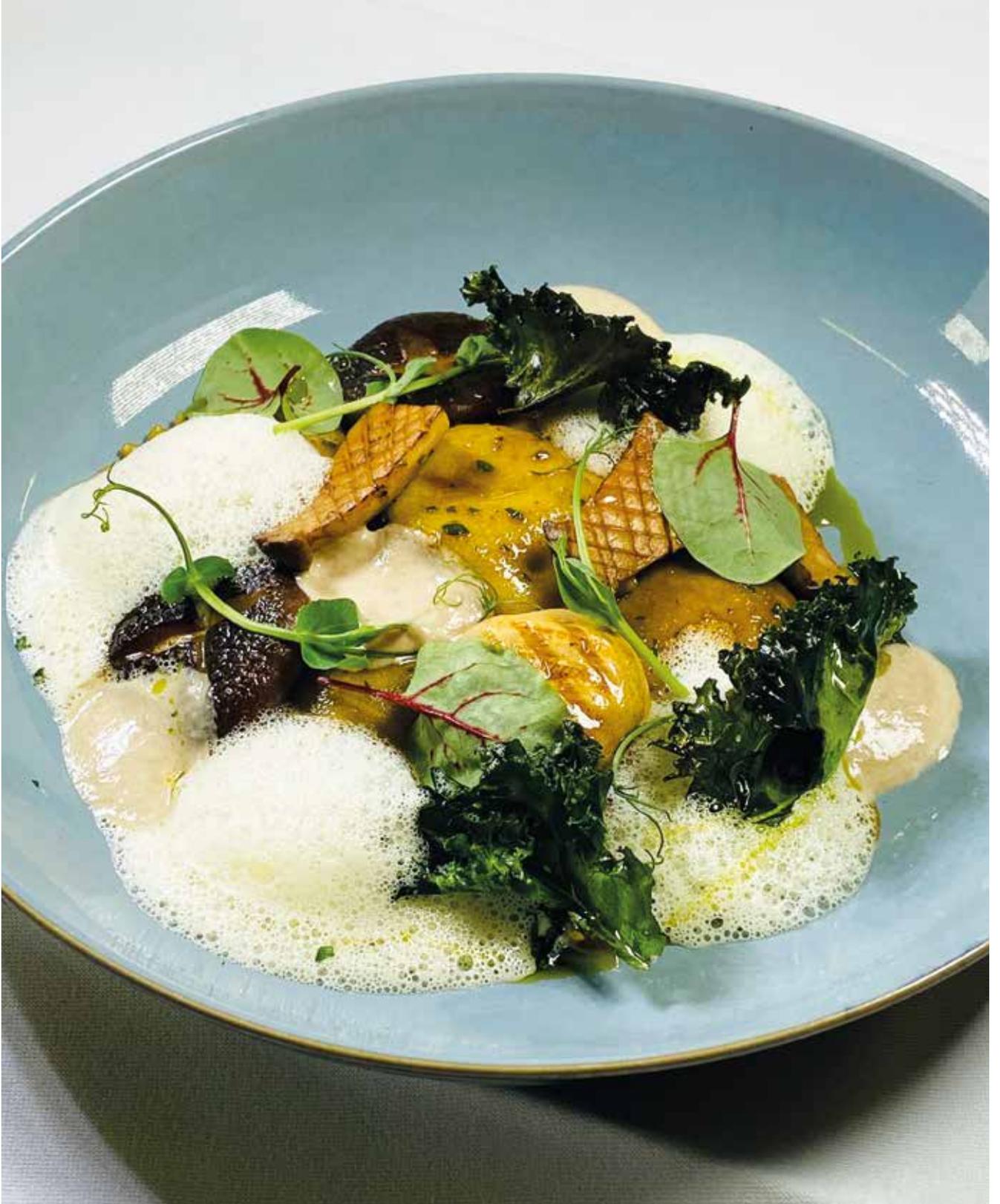
38 Peter A. Strauss -

AlpinlifeStyleHotel
 Löwen & Strauss - Oberstdorf

40 Felix Bantel -

Restaurant Sonnenstüble
 Hotel Birkenhöhe - Hirschegg / Kleinwalsertal

Philipp Heid und Hendrik Fennel
Die Speiserei | Friedrichshafen-Fischbach



Schmorbraten-Ravioli vom Hinterwälderrind, Bodensee-Pilze, Beurre Blanc, Pilzschaum und frittierte Grünkohlblätter

VOM SCHWEIZER STERNEKOCH ZUM BODENSEEKOCH

Philipp Heid zaubert aus heimischen
Leibspeisen feinste Gourmetgerichte –
garantiert nachhaltig!

Mit dem begehrten Michelin-Stern wurde Philipp Heid in der Schweiz ausgezeichnet, jetzt visiert er in Friedrichshafen-Fischbach den Grünen Michelin-Stern an. „Muss nicht sein“, lacht er, „aber die Richtung stimmt.“ Kaum ein Jahr steht er in der Küche der *Die Speiserei*, schon kennt er auch die kleinsten Produzenten der Bauern und Gärtner am See. Mit den Kniffen der Haute Cuisine zaubert er aus ihren regionalen Ernten wahre Gourmetgerichte.

Ravioli waren als Kind seine Leibspeise. Gutes Essen war ihm schon immer wichtig. Nach einem Kochabend in der Schule riet ihm ein Lehrer zur Kochlehre. „Wenn schon, dann bei einem der Besten!“, sagte er sich und bewarb sich gleich in der renommierten Traube Tonbach in Baiersbrunn als Stf. Heute weiß er seine Leibspeise Ravioli raffiniert mit Schmorfleisch vom Hinterwälderrind zu füllen. „Das Fleisch in einer herzhaften Sauce geschmort, mit Crème fraîche und Kräutern fein abgeschmeckt und die Ravioli in Butter geschwenkt“, verrät er, „sensationell!“

Die Stationen Philipp Heids lesen sich wie die Top-Five der besten Köche: Commis de Cuisine im Hotel Traube Tonbach, Gourmetrestaurant Ophelia bei 2-Sternekoch Dirk Hoberg in Konstanz, danach das mit 3-Sternen ausgezeichnete Victor's Gourmetrestaurant Schloss Berg bei Christian Bau und zuletzt das Restaurant PRISMA in Vitznau am Vierwaldstättersee. Dort wurde er selbst mit einem Stern ausgezeichnet, den er als Küchenchef im Restaurant Die Speiserei in Fischbach nicht mehr führen will. Heute hat er andere Ziele:



„Die nachhaltige Küche ist kein Trend, sondern eine Notwendigkeit“, ist sein Credo, „und hier am Bodensee finde ich rund um unsere Küche alle Lebensmittel, die ich für eine Top-Küche benötige.“

Ravioli mag sich zunächst unspektakulär anhören, doch wenn man sieht, wie Heid seine Ravioli zunächst füllt und dann krönt, ist schnell von dem Perfektionismus des Küchenchefs angetan. Mit Bodenseepilzen wie Kräuterseitlingen, Shiitake- und Maitake-Pilze in der Pfanne geschwenkt, dazu eine Beurre blanc und einen herzhaften Pilzschaum, Sauerampfer und obenauf zum Crunch noch frrittierte Grünkohlblätter – so geht regionale Küche auf internationalem, feinstem Niveau.

„Wir treiben hier keine aufgesetzte Überzeugungsarbeit, wenn wir den Zwiebelrostbraten von der Speisekarte nehmen“, sagt er, „aber ein Rind hat eben nicht nur Rücken, sondern auch andere Teile.“ Anstatt Steaks finden sich Schmorgerichte, Ochsenschwanz oder Leber auf der Speisekarte. „Ich will die Gäste glücklich machen“, sagt Philipp Heid, kreierte dafür gerne vegetarische Gerichte oder eben diese raffinierten Ravioli. Für die jeder Feinschmecker schon beim ersten Bissen dankbar ist, dass er keinen Zwiebelrostbraten serviert bekam.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Kaltes Roastbeef vom Allgäuer Rind – Allgäuer Käsesuppe – Bauch vom Schwäbisch-Hällischem-Landschwein / Aprikosenchutney / Chinakohl / Riebel Polenta – Lachsforelle

Hotel Restaurant Maier Die Speiserei

Gastgeber Familien Fennel & Maier
Küchenchef Philipp Heid
Poststraße 1-3
88048 Friedrichshafen-Fischbach
+49 7541 4040
www.hotel-maier.de

75 Zimmer
kein Ruhetag
Slow Food Chef Alliance,
Schmeck den Süden 2
Löwen, Partner der Gastronomie
Echt nachhaltig,
Südland Köche

Von außen ein stattliches, modernes Hotel. Im Restaurant Die Speiserei zeigt sich lichtdurchflutet und freundlich die Tradition gewachsener Gasthäuser mit holzgetäfelten Wänden, Stammtisch und Kachelofen. Rustikaler ist das Jagdzimmer eingerichtet, nobel dagegen der große Festsaal. Das Haus ist ein Klassiker unter den Bodenseehäusern mit großer Terrasse im Schatten alter Platanen.



Toskanisches Wildschweinragout mit Salzzitrone / gebratenen Polenta-Gnocchi / Artischocken

AROMEN HEBEN DAS WILDSCHWEINRAGOUT ZUM GOURMETGERICHT

Ralf Felder serviert einen feinen Spagat von Oberschwaben bis in die toskanische Küche

Wildschweinragout klingt nach schwerem Schmorgericht mit dunkler Rotweinsauce, doch Ralf Felder serviert das Ragout leicht zubereitet nach einem toskanischen Rezept mit Weißwein und Salzzitrone. „Mein Leibgericht, seit ich es bei einem angesehenen Koch in der Toskana serviert bekam“, verrät er, und verfeinert den Teller mit fluffigen Polenta-Gnocchis und gebratener Artischocke.

Ralf Felder mag nach außen ein lockerer und cooler Typ sein, doch wenn es ums Kochen geht, ist er ein gnadenloser Perfektionist. „Ich weiß, wie es schmecken muss und habe das Geschmacksziel immer auf meiner Zunge“, sagt er und gibt sich genau deshalb seiner Mutter Wilhelmine gegenüber geschlagen. „Eigentlich ist meine Leispeise seit Kindertagen Dampfnudeln, aber so gut wie meine Mutter bekomme ich sie nicht hin“, gesteht er, „also lasse ich's.“

In Grosseto, in der toskanischen Provinz, ist er auf eine weitere Leispeise gestoßen, die er nach seinem Geschmack für seine Gäste zubereitet. „Hier sind die mediterranen Aromen der Trick“, verrät er. Statt der schweren Rotweinsauce schenkt er mit Sellerie, Zwiebeln und Karotten, und vor allem mit Weißwein und Zitronen, dem Wildschweinragout eine besondere, geschmackliche Leichtigkeit und hebt damit den feinen Wildgeschmack.

„Glücklicherweise haben wir Gäste, die sich immer wieder auf meine neuen Kreationen einlassen“, freut sich Felder. Erfolgreich könnte er mit Hamburger und Pommes in der ersten



Reihe am Bodensee auch sein. „Sicher reicher“, lacht er und winkt ab, „aber nicht glücklicher.“ Die Häfler Feinschmecker wissen Felders Unruhe am Herd zu schätzen. „Wir machen kein Chichi und blasen keine Schäumchen auf“, beschreibt der Küchenchef seine Philosophie, „ich habe große Lust unsere Stammgäste immer wieder mit guten Lebensmitteln und neuen Kreationen zu überraschen.“

Felder lässt sich nicht einengen, er kocht was ihm schmeckt. Legendar sind seine asiatischen Ausflüge. Sushi servierte er schon, als manch selbsternannter Gourmet noch rohen Fisch verachtete. Im Herbst steht wieder seine Hokkaido Kürbissuppe, oder Avocado / Koriander / Miso / Wasabi / Eigelbcreme auf der Speisekarte, neben Tatar vom Weiderind „Asia Style“.

Traditionell verführt Felder in den kälteren Jahreszeiten mit seinem Spagat der alpin-mediterranen Küche Südtirols. Sein toskanisches Wildschweinragout ist typisch für diese Kunst. Der Fleischfreund freut sich, dass Felder die Dampfnudeln seiner Mutter überlässt und genießt das Ragout mit Weißwein und Salzzitrone.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Burrata mit lauwarmem San Marzano Tomatensalat | Leichte Sahnesauce / schwarzer Sommertrüffel / Grana Padano | Landuro Rückensteak / Gebratene Speckpfifferlinge / Ofenkürbis / Anna-Kartoffeln

Felders Restaurant

Gastgeber Ralf Felder
Küchenchef Ralf Felder
Karlstraße 42
88045 Friedrichshafen
+49 7541 391955
www.felders-restaurant.de

Ruhetag

Sonntag und Montag

Der große Guide 2 Hauben,
Schlemmer Atlas
2 Bestecke,
Südländ Köche

Felders Restaurant bietet eine legere Atmosphäre. Gourmetgerichte im Bistro oder direkt auf der Promenade mit Blick über den Bodensee. Man sitzt in der ersten Reihe, auch kulinarisch, und benötigt weder Krawatte noch Anzug.



Hutsport mit Rippe, Zwerchrippe und Brustfleisch vom Rind und Kalbsjus

EIN BISSCHEN WIE SAUERBRATEN, ABER MIT LEBKUCHEN

Erik Essink hebt seinen holländischen Stamppot mit Dreierlei vom Rind zu einem Gourmetgericht

Französische oder italienische Haute Cuisine, mediterrane Aromen, das sind die Zutaten, die Feinschmecker lieben. Erik Essink hat die verführerischen Rezepte alle in petto, aber er kann auch holländisch und serviert mit einem Stamppot die Leibspeise seiner Jugend. Dabei krönt er den pfiffigen, holländischen Eintopf mit einer Rippe und einer Zwerchrippe vom Rind und Fleischstücken aus dessen Brust, die er raffiniert mit Lebkuchen und Essig verfeinert.

Die Holländer scheinen wahre Eintopfkünstler zu sein. „Stamppot gab es bei uns den Winter über öfter, als nur einmal in der Woche“, verrät Erik Essink, „meine Mutter stellte ihn uns Kindern auf den Tisch, wenn wir vom Eislaufen zurückkamen.“ Einfalllos war die Küche seiner Mutter Jo deshalb aber nicht. Stamppot gibt es in unzähligen vielen, verschiedenen Varianten. Erik Essink zählt einige auf: „Hutspot mit Karotten, Zwiebeln, Kartoffeln und Senf. Stimp-Stamp mit Kartoffeln, Endivien und Speck. Oder Stamppot mit Sauerkraut, Ananas und Kartoffeln.“ Das holländische Wort Stamppot verrät auch jedem nur deutschsprachigen Zeitgenossen, der Eintopf wird gestampft. „Zuerst kochen wir das Gemüse und die Kartoffeln, dann erst stampfen wir die Zutaten zusammen, nur bitte nicht rühren oder gar pürieren“, winkt Essink ab, „und gibt mit Salz und Pfeffer und je nach Zutaten ein paar Gewürzen jedem Eintopf seinen unverwechselbaren Geschmack.“

Für Fleischfreunde ist das Dreierlei vom Rind die Krönung von Essinks Leibgericht. Für den in Holland geborenen Bodenseekoch ist der Hutspot seine Leibspeise, doch er weiß



den heimischen Eintopf für seine Gäste kulinarisch zu krönen mit einer herzhaften Zwerchrippe, die er schmort und einer Rippe des Rindes, die er brät und zusätzlich kleinen Fleischstückchen der Rinderbrust, die er raffiniert in einer Sauce mit „Ontbijtkoek“ (weihnachtlicher Pfefferkuchen – Art Lebkuchen) und einem Schuss Essig zuerst schmort und dann abschmeckt. Die süßen und sauren Aromen geben dem Leibgericht des Küchenchefs einen besonderen, feinen Kick.

Die Stammgäste im Restaurant Meersalz schätzen die kulinarischen, heimatlichen Klänge des gebürtigen Holländers. Er hat schon mit Stamppot zu Tafelspitz überrascht und ein Renner wurden holländische Kroketten mit Crevetten oder Ente gefüllt. „Wir können nicht nur Pommes“, lacht er und überrascht manch holländische Gäste hin und wieder mit Gerichten ihrer Heimat, die ihnen am Bodensee zeigen, wie gut ihre Küche zu Hause schmeckt.

Seinen Hutspot, den Karotten- und Kartoffelstampf, krönt er zum Schluss mit ausgelassenem Speck und frischen Frühlingszwiebeln – und serviert so Haute Cuisine made by Holland in Kressbronn.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Cannelloni mit Krustentierfüllung an weißem Tomatenschaum | Rinderfilet im Tramezzinimantel mit gebratenen Pfifferlingen, Semmelknödel-Soufflé | Weisses Schokoladen-Parfait mit Himbeersorbet, Erdbeer-Meringue-Chip und Beeren-Granité

Boutique Hotel Friesinger & Restaurant Meersalz

Gastgeber Dominique und Erik Essink
Küchenchef Erik Essink
Bahnhofstrasse 5
88079 Kressbronn
+49 7543 9398787
www.boutique-hotel-friesinger.de

2 Doppel-, 2 Deluxe
Zimmer
und 3 Suiten
Ruhetag Sonntag bis
Donnerstag

Südland Köche

Der Charakter der noblen Steinmetz-Villa ist geblieben. Solch ein intimes Gourmetrestaurant ist jeder Gemeinde zu wünschen. Im Sommer sitzen die Gäste auf der Terrasse im Schatten des 100-jährigen Blauglocken-Baums.



Abdate: Aubrac-Hackfleischküchle mit Trollinger-Lembergersoße, Honigkarotten, Erbsenpüree und Röstiwürfel

„ABDATE“: FLEISCHKÜCHLE MIT MEHR SCHMACKES

Die Unser-Brüder und ihr Küchenchef Steffen Clemens zaubern herzhaftes Aubrac-Fleischküchle

Für die Unser-Brüder – Johannes, Julius und Emanuel – waren Fleischküchle in ihrer Jugend das Leibgericht. Steffen Clemens, ihr Küchenchef, soll die traditionellen Fleischpflanzerl, wie die Bayern sagen, verfeinern. Gleichzeitig gilt in der Werft-Küche das unbedingte From-Nose-to-tail-Prinzip. Also greift Steffen Clemens zur Leber, Herz und Niere des Aubrac-Rindes und gibt damit den Aubrac-Fleischküchle einen unverkennbaren, herzhaften Geschmack.

Regionale Küche ist in der Werft1919 keine Marketingblase, sondern Verpflichtung! Zu allen Lebensmitteln, die in der Küche verwendet werden, kennt Johannes Unser den Bauern oder Gärtner. Selbst der Imker des Honigs, mit der Steffen Clemens die Karotten zu den Aubrac-Fleischküchle verfeinert, kennt Unser persönlich. „Wichtig ist, dass die Züchter sich auf uns verlassen können, und dass wir ihnen immer das ganze Tier abnehmen“, sagt Johannes Unser und zeigt auf die Fleischküchle, die Clemens gerade in der Pfanne wendet. Pascal Weyers heißt der Züchter, seine Rinder grasen auf den Weiden rund um den Muttelsee im Hinterland des Bodensees und gehören zu der besonderen Rasse der Aubrac-Rinder.

Das Rindfleisch in der Werft1919 stammt zum großen Teil von den Aubrac-Rindern vom Muttelsee. Die robuste Rinderrasse ist aus der Kreuzung von Braunvieh und Maraichine-Rindern entstanden. Dank der seit vielen Jahren durchgeführten Selektion unter extensiven Haltungsbedingungen wurde eine robuste Fleischrinderrasse geprägt. „Wichtig ist der Geschmack“, sagt Johannes Unser, „und der passt zu der tierfreundlichen, regionalen Weidehaltung bei der Familie Weyers.“



Schon der erste Bissen in das neu kreierte Aubrac-Fleischküchle überrascht mit einem herzhaften Fleischgeschmack. Die feine Leber hebt das Fleisch in kulinarische Höhen, dass einem der schweizerische Name Fleischvögel unwillkürlich in den Sinn kommt. Dazu diese Trollinger-Lembergersoße aus dem Fond der Aubrac-Rinderknochen gezogen – ein absoluter Hochgenuss für Fleischfreunde.

Die Werft1919 hat sich längst zu einem Kultur-Hotspot am Bodensee gemausert. „Darum machen wir unser Fleischküchle mit Rindfleisch und nicht mit Schwein“, verrät Julius Unser und verweist auf die Multi-Kulti-Szene, die heute in der Werft1919 nicht nur bei den Werft-Kultur- und Eventveranstaltungen anzutreffen ist.

Wer am Obersee Richtung Kressbronn unterwegs ist, sollte unbedingt in der Werft1919 anlegen. Nicht nur wegen des architektonischen Updates der alten Fabrikhallen, als Gourmet auch wegen des „Abdates“ der Aubrac-Fleischküchle.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Gefüllter und gratinierter Kürbis mit Senf-Eis / Blattsalat / Perlenspiel | Sous vide gegarter Rehrücken mit Süßkartoffelschmarrn / Curry-Paprika-Sauce / Karamellisierte Äpfel / Kräuterseitlinge | Topfenknödel mit sous-vide gegarter Birne / Karamell-Fudge

Werft1919

Gastgeber Johannes, Julius und Emanuel Unser
Küchenchef Steffen Clemens
Bodan-Werft 11
88079 Kressbronn
+49 7543 9539110
www.werft1919.com

Ruhetag Sonntag
und Montag
Kiosk täglich geöffnet

Südland Köche

1919 wurden die Werfthallen in Kressbronn gebaut, 2019 wurden die Hallen in mehrere helle, freundliche Event- und Restaurant-Hallen umgebaut. Was blieb, sind die weiten Hallen, alte Maschinen und der Blick über die Slipanlage auf den Bodensee. Was neu lockt, ist der Spagat aus dem vergangenen Jahrhundert und dem Geschick einer jungen Belegschaft Erhaltenswertes neu anzurichten, kulturell wie kulinarisch.



Lammrücken im Tramezzinimantel mit Wurzelgemüse / Kartoffel-Mousseline / Bohne / Zwetschge

TRADITIONSGERICHTE SERVIERT MIT MODER- NER AVANTGARDE

Walter Varga weiß es seit Kindertagen,
Christian Brändle seit seinen
Erfahrungen in der Sterneküche:
Lamm schmeckt einzigartig!

Interpretationen aus schwäbischen Traditionsgerichten und moderner Avantgarde-Küche versprechen die beiden Küchenchefs Walter Varga und Christian Brändle. Tradition und Avantgarde, dafür steht auch das neugestaltete Traditionshaus Kleber Post und auch zum Beispiel die konfierte Lammschulter oder der, auf den Punkt zartrosa gegarte Lammrücken. Das Lamm stammt ganz bodenständig von einem Alb-Schäfer, jeder Bissen offenbart aber den Genuss der Haute Cuisine. Man schmeckt den hohen Anspruch der beiden Köche.

Vermutlich würde mancher Vegetarier gerne, wenn er den angerichteten Teller sieht, diesen Lammrücken bestellen. Das perfekt zartrosa gegarte Stück Fleisch mag er vielleicht tatsächlich verschmähen, obwohl es einzigartig fein in seinem mit Geflügelfarce und Tramezzini ummantelten Zutaten verführt. Es ist zart und hat doch noch einen feinen Biss. „Im Ofen bei 70 Grad gegart“, verrät Walter Varga, während Christian Brändle sich kunstvoll um die Beilagen kümmert, die man aber bitte nicht Beilagen nennen sollte, denn sie degradieren schon mit den ersten Bissen das Lammfilet fast zu einem Nebendarsteller auf dem Teller.

„Geschmort und konfiert“, sagt Brändle und stellt ein buntes Gemüsebouquet zusammen mit roten Tomaten, grünen Bohnen, weißen Schalotten, orangefarbenen Karotten, einem fein angemachtem Selleriepüree und dazu Zwetschgen. „Die Säure öffnet die Geschmacksknospen“, weiß er. Brändle kam mit vielen Ideen in petto aus dem Sternerestaurant „5“ aus Stuttgart nach Bad Saulgau.



Jeder von ihm angerichtete Teller beweist seinen Ehrgeiz und Spaß an seinem Handwerk.

Tradition und Avantgarde, so ergänzen sich auch Walter Varga und Christian Brändle. Walter Varga hatte noch bei dem heute legendären Sternekoch Andreas Kleber sein Handwerk erlernt. „Seither hat sich in der Küche vieles verändert“, winkt er ab, „aber die Basics unseres Handwerks bleiben!“ Trotzdem lässt Varga seinem Kollegen Christian Brändle beim Anrichten der Teller gerne den Vortritt. „Er macht’s halt schöner“, lacht er und Brändle beweist seine Kunst mit jedem Gericht. Den Lammrücken setzt er in eine herzhaft, dunkle Jus. „Die Lammsauce verfeinern wir mit einer Kalbsjus“, erklärt er und gibt noch einen Schuss grünes Petersilien- und Schnittlauchöl hinzu.

Dank des Versprechens Tradition und Moderne zu vereinen, ist wie selbstverständlich nebenbei ein absolut nachhaltiges Gericht mit ausschließlich heimischen Lebensmitteln entstanden. Auch die kritischen Michelintester loben „die regional geprägte Küche aus sehr guten Produkten“.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Bunte Rüben, hausgemachter Ricotta / Röstbrotöl / Tasmannischer Pfeffer | In Heu geschmorte Pastinake, eingelegte Steinpilze / Hagebutte / Haselnuss | Blumenkohl „polnische Art“, pochiertes Ei / Feige / geröstete Kapern / Parmesan-Beurre-blanc | Schoko trifft Minze, Eis / Ganache / Biskuit / Schoko-Kaviar

Klebers Restaurant

Gastgeberin Regine Reisch
Küchenchef Walter Varga und Christian Brändle
Poststraße 1
88348 Bad Saulgau
+49 7581 5010
www.kleberpost.de

57 Zimmer

Ruhetag Dienstag

Guide Michelin
Empfehlung,
Südland Köche

Ein modernes, stattliches Hotel, die großzügige Lobby lädt zum Platz nehmen ein. In der Lounge, zur Erinnerung an die beiden Treffen der legendären Gruppe 47, lassen sich beim Aperitif die Porträts der großen deutschen Dichter studieren, die die in der Kleber Post schon saßen. Das Restaurant bietet eine Reminiszenz an das legendäre Poststübchen der Familie Kleber und ist gleichzeitig modern und hell mit Designmöbeln ausgestattet. Die Terrasse gleicht einer grünen Oase inmitten der historischen Kur- und Bäderstadt.



Lasagnette vom Ochschwanz, Pilze, Burrata und grüne und rote Tomaten

NUDELN ODER PASTA – MIT EINEM SCHMOR- GERICHT EIN GEDICHT

Johannes Buhles' Leibgericht muss auf jeden Fall mit einer traditionellen, ehrlichen Schmorsoße serviert werden

„Ein gutes Brot mit guter Butter“, lacht Johannes Buhles, „auch das ist eine Leibspeise von mir.“ Dann zählt er aber auch schon andere Gerichte als seine Leibspeise auf, vor allem Schmorgerichte mit Pasta. Zu seinen breiten Nudeln oder Spätzle passt auch die Leibspeise seiner Frau Susanne Zimmerer-Buhles. „Rinderzunge“, sagt sie, wie aus der Pistole geschossen, „und Wild!“ – Es wird schnell klar, die beiden schreiben die Speisekarte im Haus am Markt gemeinsam.

Auf dem Tisch steht ein herbstliches, kulinarisches Stelldichein. „Alles, was mir schmeckt ist auf diesem Teller angerichtet!“, verrät Johannes Buhles und verweist auf die dünnen Nudelplatten, die er wie in einer Lasagne mit dem Fleisch von einem geschmorten Ochsenchwanz aufeinandergeschichtet hat. Herbstliche Pilze und Kräuter krönen auf dem Teller das erlesene Meeting. Röstzwiebeln und Parmesanchips, sowie rote und grüne Tomaten sitzen obenauf und Kerbelblätter. Dazu Burrata von Giovanni Melillo aus Haid, der aus der Milch von Kühen der Eltern von Susanne Zimmerer-Buhles, schwäbischen Mozzarella herstellt. „Nudeln und Soße“, weiß Johannes Buhles, „das schmeckt immer und jedem Schwaben.“ Dabei zählt für ihn das Fleisch des Ochsenchwanzes zum Edelteil eines jeden Rindes. „Mir ist jedes Schmorgericht meist lieber als die von Gourmets hochgelobten Filets“, sagt er.

Johannes Buhles ist nicht nur im Herzen ein Schwabe, mit Spätzle und Soße wurde er in Ulm groß. Auch seine badische



Oma Johanna hat ihn mit ihren sonntäglichen Rinderbraten verwöhnt, so, wie er heute seine Gäste verwöhnen will. „Eine gute Soße köchelt bei uns noch immer zwei bis drei Tage“, verrät er, „zwei Tage lassen wir zuerst die Kalbsknochen ziehen, dann haben wir einen Grundfond, den wir von 60 Liter auf 20 Liter reduzieren.“ So geht die traditionelle Kochkunst nach Auguste Escoffier, der sich Buhles seit seiner Lehre bei Sternekoch Bertold Siber im legendären Seerestaurant in Konstanz verpflichtet sieht.

Schwäbische Küche könnte über der Speisekarte im Haus am Markt stehen, doch immer wieder beweist Buhles auch seinen Blick über den Tellerrand hinaus. Dann finden sich statt Spätzle italienische Pasta-Gerichte wie Spaghetti alle vongole, oder statt Maultaschen Ravioli mit Trüffel auf der Speisekarte. Dazu passt sehr gut die hauseigene Cuvée in weiß oder rot. Dafür haben sich Susanne Zimmerer-Buhles und Johannes Buhles mit dem Bodenseewinzer Berthold Clauß zusammengesetzt und einen ganz besonderen Tropfen ausbalanciert, ihren „Hauswein“ vom „Haus am Markt“. Der, wer ihn einmal getrunken hat, zur nächsten Einkehr verführt.

Typische Gerichte, je nach Saison:

„Pho Bo auf Schwäbisch“ | Zweierlei vom heimischen Reh, Rücken und Ragout mit Portweinkirschen | Dry Aged Tomahawk Steak vom Bad Saulgauer Galloway | Snickers 2.0

Restaurant-Café- Events – Restaurant Haus am Markt

Gastgeber Susanne Zimmerer-Buhles
und Johannes Buhles
Küchenchef Johannes Buhles
Marktplatz 1
88348 Bad Saulgau
+49 7581 5275275
www.restaurant-bad-saulgau.de

Ruhetag Montag

Varta Führer 1 Diamant,
Schlemmeratlas 1,5
Bestecke, Schmeck den
Süden 2 Löwen,
Südland Köche

Man sitzt in einem der ältesten Fachwerkhäuser der Stadt und doch von moderner Einrichtung und Design umgeben. Ebenso schön sitzt man an warmen Tagen vor dem historischen Fachwerkhaus und schaut dem Markttreiben zu.



Rinderzunge in Balsamico-Jus mit Waldpilz-Risotto

RINDERZUNGE GENIESST HEUTE SELTENHEITSWERT!

Wolfgang Kimpfler serviert die Zunge als seine Leibspeise und viele andere klassische Traditionsgerichte

„Darüber muss man nicht diskutieren“, sagt Wolfgang Kimpfler, „entweder man mag Innereien, oder man mag sie nicht.“ Für ihn jedenfalls zählt die Rinderzunge zu seiner absoluten Leibspeise. Seinen Gästen serviert er gerne auch eine Kalbsleber, Kalbsbries oder Kutteln. „Das sind die schwäbischen Klassiker“, beharrt er, und freut sich über viele Stammgäste, die genau wie er, traditionelle, schwäbische Gerichte mögen.

Rinderzunge war früher ein Festtagsessen. Zunge in Madeira-sauce der Klassiker. „Das besondere ist ihre Konsistenz“, sagt Wolfgang Kimpfler, „und dann noch die Sauce!“ Wobei Kimpfler statt Madeirasauce aus einem Kalbsfond eine Balsamico-Jus zieht. Damit ist bereits erklärt, warum viele Hausfrauen heute keine Rinderzunge zubereiten wollen. Es macht doppelt so viel Arbeit wie ein Schmorbraten. „Die Arbeit in der Küche ist mein Job, so geht ehrliches Kochen“, winkt Kimpfler ab, „viele unserer Gäste mögen Rinderzunge, also servieren wir sie, egal wie aufwendig die Zubereitung ist.“

Zuerst muss er die Zunge in einem Rotweinsud stundenlang garen lassen, parallel köchelt er einen Kalbsfond. Die Zunge wird am Ende mit dem extra abgeschmeckten Jus angerichtet. „Madeirawein ist der Klassiker“, weiß er, „aber die Süße und Säure eines guten Balsamicoessigs hebt den Zungengeschmack enorm hervor.“

Die internationalen Gourmetkritiker mögen nach Espumaschäumchen oder Feuille-Türmchen schielen, doch Wolfgang Kimpfler bleibt seinem klassischen Handwerk der schwäbischen Küche treu.



„Wir sind ein Traditionshaus, unsere Stammgäste halten uns die Treue, weil sie bei uns auch werktags Sonntagsgerichte serviert bekommen, wie früher an Feiertagen bei der Großmutter“, schmunzelt Kimpfler und schneidet die Zunge in feine Scheiben. „Wir servieren die Zunge auch als Carpaccio mit einem Chutney aus roten Zwiebeln oder mit einer Vinaigrette mit Kräutern als Vorspeise.“

Wolfgang Kimpfler stellt sich als Traditionskoch dar, trotzdem schaut er als Koch auch über den schwäbischen Tellerrand hinaus. Das beweist er mit seiner Balsamico-Jus, aber auch mit seinem perfekt gegarten piemontesischen Risotto, schön cremig und doch im Kern mit Biss. Mit frischen Waldpilzen hat er das italienische Reisgericht verfeinert. Freilich bekommen die Vegetarier dieses Risotto ohne Zunge serviert, oder Fischfreunde mit einem Saiblingsfilet. „Klar“, lacht Kimpfler, „wir sind ein Traditionshaus und zeichnen uns in erster Linie mit der bekannten, schwäbischen Gastfreundschaft aus!“

Typische Gerichte, je nach Saison:

Glaciertes Kalbsbries mit Selleriepüree und Cranberrys | Rosa gebratene Reh-Medaillons mit Pommes Macaire und Steinpilzen | Topfenknödel mit glacierten Äpfeln und Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Hotel Ochsen

Gastgeber Wolfgang Kimpfler
Küchenchef Ronald Dressel
Burgstraße 1-3
88212 Ravensburg
+49 751 25480
www.ochsen-rv.de

24 Zimmer, 2 Suiten,
5 Appartements am
Marienplatz

Ruhetag Sonntag

Südland Köche

Einen Besuch in Ravensburg sollte man immer mit einem Besuch im Ochsen verbinden. Gleichgültig, ob der Gast in der zünftigen Stube des Restaurants sitzt, oder in der prachtvollen Schmiede, in beiden Räumen empfängt ihn ein Flair aus der guten alten Zeit der Türmestadt. Vor dem Haus gibt es einige Sitzplätze unterhalb des Mehlsackturms.



"Rührei so wie ich es mag" auf hausgemachtem Wurzelbrot mit gebackener Speckpraline und verschiedenen Garten- und Wiesenkräutern
Tartelette von der Gillardeau Auster Königsachs, mit Apfel und roter Bete
Schlierer Reh mit Rotweinsteinen und Kartoffelbällchen im Hopfenmantel
Mokkaeis, Yuzucreme, Bodenseezwetschge und Apfelscheiben, Baiser

RÜHREI – SO WIE ICH ES MAG MIT LEIB UND SEELE

Wellness für Geist und Gaumen -
mit Andreia und Benedikt Geßler
einen kulinarischen Abend genießen



„Rührei ist ein perfekter Starter und eines meiner Leibgerichte“, so Benedikt Geßler. Ein Genuss vor allem, weil es aus reinsten Zutaten bei uns in der Krone auf den Teller kommt. So puristisch sind die meisten Kreationen von Benedikt Geßler indes nicht, wahre Kunstwerke aus detailreichsten Komponenten bringt der Meister auf den Tisch und immer liebevoll serviert von Andreia Geßler.

Benedikt Geßler erinnert sich heute aber auch gerne an die Zeit zurück, in denen er in Küchen bekanntester Häuser gestanden hat und hohem Stress und Druck standhalten musste. „Wenn ich dann mal ein wenig Luft hatte, habe ich die Kinder und Andreia geschnappt, bin ins Auto und wir sind zu meinen Eltern nach Prestenberg gefahren. Nachts los, morgens angekommen und dann hat die Oma ein wunderbares Frühstück gemacht mit schönem Rührei. Da spürst Du, wie die Kraft zurück kommt. Der Start in den Tag, mit viel Freude und einem guten Frühstück, so bin ich auf meine Leibspeise Rührei gekommen. Dazu gehören bei uns Speckpralinen, gebackenes Ei, verschiedene Garten- und Wiesenkräuter und natürlich unser selbstgebackenes Wurzelbrot.“

Mit der Küchenphilosophie Wert auf Nachhaltigkeit zu legen, stellt Benedikt Geßler in der Krone in Schlier die Symbiose zwischen seinem Anspruch an die hohe Kochkunst und Wirtschaftlichkeit her. So liebt er seinen Beruf, das spüren und schmecken die Gäste. „Ich kaufe nichts ein, von dem ich nicht überzeugt bin,“ so Benedikt Geßler. Alles was er verarbeitet, stammt aus kleinen Bio- oder Demeterbetrieben und eigener Aufzucht, seine Gäste danken es ihm.

Innerhalb kürzester Zeit hat er so auch Auszeichnungen namhafter Restaurantkritiker verliehen bekommen. Heute serviert uns Benedikt Geßler neben seiner Leibspeise Königslachs, den er eingebeizt hat, mit Gillardeau Auster, das sind Austern, die von der Familie Gillardeau und ihrem kleinen Privatunternehmen aus Bourcefranc-le-Chapus in der Nähe von La Rochelle stammen. On top leicht aromatisiertes Espuma von Apfel und Rote Bete. Darunter hauchdünner selbstgemachter Strudelteig, zwischen zwei Förmchen blind gebacken, das heißt der Boden wird so knusprig und weicht nicht durch. Die nächste Kreation, geschmorter Rehhals mit Filet, Gänseleberschaum, Rotwein-Birnen-Steine und Hopfenbällchen. Hier bilden Kartoffeln die Basis mit leichtem Hopfenmantel. Der Bezug zum Hopfen von der Familie Benetele ist schon allein durch die Region gegeben, der Umgang mit diesem Produkt will gekonnt sein. Der Geschmack spiegelt sich auch wider in der Buttermilch-Hopfen-Sauce. Das Püree der Birne wird in Steinform gegossen, außen rum eine Rotwein-Reduktion. Das Grün? Ein fermentierter Holundersaft. Und danach das Dessert - ein Gedicht. Diese Art der Küche, mit diesem Detailaufwand und komponentenreichen Gerichten funktioniert nur nach Voranmeldung mit Reservierungssituation. Geboten sind immer ein Drei-Gang-Menü, das Chef-Menü, ein Fünf-Gang-Menü und ein vegetarisches als Drei-Gang-Menü. Wellness für Geist und Gaumen.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Balfegó, Rotes Curry, Ringelbete, Dashi, Edamame / Jakobsmuschel, Holzkohle, Pagello, Bacalhau, Avocado / Rehrücken, Bucheckern, Rotkraut, Butterbirne, Steinpilz / Schokolade, Mokka, Yuzu, Meringue, Heidelbeere

Restaurant Krone Schlier

Gastgeber Andreia und Benedikt Geßler
Küchenchef Benedikt Geßler
Eibeschstraße 2
88281 Schlier
+49 7529 4879760
www.krone-schlier.de

Ruhetag Mittwoch und Sonntag

Der Große Restaurant und
Hotelguide 3 Hauben,
Aral Schlemmer Atlas 3 Bestecke,
Varta 3 Diamanten,
Südland Köche

In der Krone Schlier, zwischen Bodensee und Allgäu gelegen, nah den Städten Ravensburg und Weingarten, können Sie den Alltag im Restaurant oder auf der Sonnenterrasse hinter sich lassen. Die wunderschönen alten Eichenböden, die edlen Kirschtäfelungen und die liebevolle Dekoration schaffen eine herzliche, warme Atmosphäre. Runde herrschaftliche Tischgruppierungen fördern zusätzlich Gemütlichkeit und stehen damit beispielhaft für die Gesamtausrichtung. Raum für genußvolle Stunden, fernab von Trubel und Stress, jedoch nah genug.



Geschmorte Schweinsbäckle in Schwarzbiersauce, Marktgemüse und Schupfnudeln

URGROSSOMA AGATHE SAMMELTE DIE BESTEN REZEPTE

Alexander Bösch erinnert sich an die feinsten Gerichte seiner Kindheit und nennt alte Klassiker seine Leibspeise

Alexander Bösch war vor seiner Rückkehr in den heimischen Betrieb in der internationalen 5-Sterne-Hotellerie unterwegs. Doch heute greift er mit einem Schmunzeln zu einem alten Kochbuch aus dem letzten Jahrhundert und hält sich beim Thema Leibspeise an die Rezepte seiner Urgroßoma Agathe. „Die Klassiker heißen nicht umsonst Klassiker“, sagt er, „sie sind einfach klasse!“ Und serviert als seine Leibspeise geschmorte Schweinsbäckle.

„Ohne Firlefanz, ganz klassisch“, sagt Alexander Bösch, doch so einfach macht er sich sein Handwerk dann doch nicht. Seine Urgroßoma Agathe schob die Schweinsbäckle bei 200 Grad in die Röhre, doch Bösch hält sich zwar im Ansatz der Sauce an die althergebrachte Vorgehensweise und brät das Fleisch scharf an, gibt dann Zwiebeln und Wurzelgemüse in die Pfanne und löscht mit Schwarzbier ab, genauso, wie Urgroßoma Agathe in ihrem Kochbuch rät. Aber dann lässt er das Fleisch, anders als die Urgroßoma, zwölf Stunden bei Niedertemperatur mit 80 Grad schmoren. „Dadurch bleiben die Bäckle innen saftig und sind absolut zart!“

Ansonsten hält sich der Küchenchef meist äußerst penibel an die Rezepte seiner Urgroßoma in ihrem in Sütterlinschrift verfassten eigenen Kochbuch. „Was willst du an ihrem Wiener Schnitzel oder an Saibling Müllerin Art ändern?“, fragt er eher rhetorisch und gibt selbst die Antwort: „unsere Vorfahren haben handwerklich sauber und ehrlich gekocht, Convenience Food kannten sie noch nicht und die Auszeichnung Bio verstand sich von selbst.“ Wobei er bei seinen Fischgerichten heute ebenfalls darauf achtet, die Fische nicht trocken zu braten, sondern glasig zu servieren.



Als leidenschaftlicher Jäger zählt zu seinen Leibspeisen der Rehrücken, oder überhaupt Wildgerichte. Sie stehen im Adler fast immer auf der Speisekarte. „Wobei gerade beim Rehrücken halte ich mich weniger an die Zubereitung der Urgroßoma“, gibt er auch dabei zu, denn heute wird der Rehrücken zartrosa gegrillt serviert.

„Auch bei den Beilagen, wie dem Gemüse, gelten heute andere Garzeiten“, verrät er und verweist aber gleichzeitig stolz auf seine Schupfnudeln: „Kartoffeln, Mehl und Gries mit Eigelb“, sind die Zutaten seiner Urgroßoma „schön weich kneten, kurz aufquellen lassen und dann kross in Butter braten, da braucht es keine Pommes!“

Es ist ein Glück für den historischen Landgasthof Adler, dass Alexander Bösch das Traditionshaus heute führt. Er beherrscht die Kunst der Haute Cuisine, schätzt die traditionellen, regionalen Gerichte und serviert die Klassiker der ober-schwäbischen Küche mit dem Pfiff der Gourmetköche von heute.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Gebeizte Lachsforelle mit Honig-Dill-Senfsoße und Salat | Wildentenkraftbrühe mit Leberklößchen | Rehrücken mit gebratenen Pilzen und Spätzle | Dessertvariation mit Schokomousse, Walnussparfait und Apfelküchle

Hotel Gasthaus Adler

Gastgeber Alexander Bösch und Familie
Küchenchef Alexander Bösch
Bundesstraße 15
88339 Bad Waldsee/Gaisbeuren
+49 7524 9980
www.hotel-gasthaus-adler.de

31 Zimmer
Ruhetag Sonntag und Montag

Schlemmeratlas
2 Kochlöffel,
Südland Köche

Man biegt von der Bundesstraße ab, betritt das Gasthaus Adler und ist in einer anderen Welt. Der Verkehrslärm und der Alltag bleiben zurück, der Gastraum schenkt Ruhe und dank der warmen Farben und Holztäfer rundum eine geborgene Wärme. In der angrenzenden Jagdstube dominieren Jägerutensilien, Jagdtrophäen und der Herrgottswinkel. Im großen Biergarten und auf der Terrasse hinter dem Haus, fühlt sich der Gast unter Walnuss- und Kastanienbaum wie im Paradies.



Saltimbocca vom Oberschwäbischen Wildschwein mit Rotweinsotto, Pfifferlinge und Brunnenkresseschaum

WILDSCHWEIN- SALTIMBOCCA ALS GOURMET-GERICHT

Stephan Gruß und Katrin Bock bieten als Leibspeisen feine oberschwäbische Wildgerichte mit mediterranen Aromen

Allein der Brunnenkresseschaum ist eine Versuchung. Ebenso überrascht dieser zarte Geschmack des Wildschweins mit den Aromen des Salbeis. „Auch das ist eine Leibspeise von mir“, winkt Stephan Gruß ab, „aber ich könnte noch viele mehr nennen.“ Auch seine Frau, Katrin Bock, nennt als ihre Leibspeise ein Wildgericht: „Rehrücken oder Medaillons“, verrät sie, „am besten von Stephan geschossen und zubereitet.“ - So sehen dies auch die Stammgäste im Gasthof Kreuz.

Tatsächlich scheint es wichtig zu sein, dass der Küchenchef das Wild auch selbst erlegt. „Nur so ist erstens garantiert, dass es ein junges, gesundes Tier ist, waidmännisch fachgerecht geschossen, schnell aufgebrochen und gleich kaltgestellt“, erläutert Stephan Gruß sein waidmännisches Handwerk. „Ein Eber muss jung sein. Besser sind die weiblichen Wildschweine. Der Jäger muss in Ruhe anlegen. Jeder Schuss muss gezielt sitzen. Mit nur einem Schuss muss das Tier angstfrei und ohne Stress unvermittelt im natürlichen Grünen erlegt werden, das schmeckt man“, ist sich der Küchenchef sicher.

Zur Jagd kam Gruß aus Liebe zur Natur. „Mehr bio geht nicht“, beharrt er, auch wenn offiziell Wildgerichte nicht als Bio klassifiziert werden. Für „nachhaltig“ spricht auch die vollständige Verwertung der geschossenen Tiere. Stephan Gruß serviert jeden Sonntag einen ofenfrischen Wildschweinbraten aus der Schulter oder dem Hals. Der Wildschweinerücken gehört zum Feinsten des Tieres, im Wildschweinragout werden



die Abschnitte des Edelteils verwendet. „Weggeworfen wird da nichts!“, garantiert der gebürtige Schwabe und verweist auf seine Wildbratwürste.

Klassisch zum Saltimbocca à la Romana servieren die Italiener eine Masalasoße. Doch Stephan Gruß greift zur frisch gepflückten Brunnenkresse und schäumt damit eine luftige Espuma. „Da finden sich auf einem Teller das Wildschwein und die Kräuter des oberschwäbischen Waldes wieder“, schmunzelt er. Der Feinschmecker staunt und weiß schon nach den ersten Bissen, dass er in Zukunft nur noch diesen Brunnenkresseschaum zu der Saltimbocca genießen will. Gruß hat sie locker und schaumig geschlagen, sie schmeckt erfrischend, leicht säuerlich und doch süßlich. Eine kulinarische perfekte Krönung.

„Außer dem Risotto aus dem Piemont, halten wir uns bewusst regional“, sagt Gruß. Auch der kritische Michelintester lobt die regionale Ausrichtung der Küche, verweist auf die Wildgerichte und empfiehlt das günstige „Regio Menü“. Am besten lässt man sich von Katrin Bock beraten, sie kennt die Küche ihres Mannes in und auswendig und vor allem auch den Weinkeller.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Gratinierter Ziegenkäse auf Bio-Alblinsen mit Blattsalaten | Sellerieschaumsuppe mit Selleriestroh | Cordon bleu vom Wildschwein mit Kartoffelgratin und frischen Waldpilzen

Gasthof Kreuz

Gastgeber Katrin Bock und Stephan Gruß
Küchenchef Stephan Gruß
Gut-Betha Platz 1
88339 Bad Waldsee
+49 7524 3927
www.kreuz-gasthof.de

6 Zimmer
Ruhetag Montag und Dienstag
Guide Michelin Empfehlung, Falstaff
2 Bestecke, Der große Guide 2
Mützen und 32 Münzen für gutes
Preis-Leistungsverhältnis,
Slow Food, Südländ Köche

Ländliche Gaststube mit Holztischen, stattlicher Schamottesteinofen mit Allgäuer Motivkacheln und ein kleines lichtdurchflutetes Restaurant mit weiß eingedeckten Tischen. Zwischen Schlossee und Stadtsee, im Schatten der St. Peter Kirche, stehen einige Tische in der Fußgängerzone vor dem Haus.



Hirschrücken / Wildjus mit fermentiertem Knoblauch / Waldpilze / lila Blumenkohl

AUF JEDEN FALL WILD, OB HIRSCH ODER REH

Christian Lieb freut sich über die Nähe seiner Küche zur Natur und serviert am liebsten Gerichte, die rund um das Golf Resort wachsen

Christian Lieb muss da nicht lange überlegen, sein Leibgericht ist Wild. Schon mit vierzehn Jahren konnte er ein Reh zerlegen, das hatte ihm sein Vater beigebracht. Heute, als Küchenchef des Fürstlichen Golf Resort Bad Waldsee, schießt ihm Erbgraf Ludwig persönlich den Hirsch, dessen Rücken zum Feinsten der regionalen Spezialitäten zählt und Sommelier Martin Wochner bietet dazu die feinsten Tropfen aus dem fürstlichen Weinkeller.

So hat sich Christian Lieb das Leben als Koch vorgestellt, doch heute können nur noch wenige Küchenchefs ihr Handwerk so naturnah betreiben, wie Lieb dies im Fürstlichen Golf Resort ausführen darf. „Wir haben glücklicherweise außer der eigenen Jagd auch eigene Gewässer, Obstbäume, Sträucher und rund um die Küche eine natürliche Landschaft“, zeigt sich der junge Küchenchef stolz, als wäre er der Hausherr des fürstlichen Anwesens. „Wir können viele Lebensmittel direkt, frisch vom Bauern oder Gärtner in der Küche verarbeiten“, freut er sich, „und gehen auch mit unserer Küchenbrigade in den eigenen Kräutergarten, um dort Kräuter zu ernten.“ Mit den Auszubildenden seiner Küche war er, zusammen mit den Jägern, beim Aufbruch eines Rehs dabei. „Nachhaltige Naturküche“ könnte Lieb seine Leidenschaft beschreiben.

Der Küchenchef behandelt den Rücken des Hirschs besonders sorgfältig. Zuviel Hitze nimmt dem Fleisch seine Struktur. Sous-vide gart er es bei 54 Grad genau 20 Minuten, bevor er es auf den Punkt in der Pfanne in Butter und Rosmarin



aromatisiert. „Reh können wir öfter servieren“, lacht Lieb, „ein Hirsch läuft auch unserem Erbgraf nicht jeden Tag vor die Flinte.“

Die Wildjus zieht Lieb aus den Knochen des Hirschs, verfeinert sie mit etwas Kalbsjus und einer Spitze fermentiertem Knoblauch. „Das rundet die Sauce ab und gibt ihr eine feine Vanillenote.“ Steinpilze und Pfifferlinge ergänzen den Teller geschmackvoll, wobei der Blumenkohl überrascht. Vor Lieb liegen ein lila und ein gelber Blumenkohlkopf. „Schmeckt nicht anders, aber bietet einfach mehr Spaß, beim Kochen wie beim Servieren und überrascht die Gäste.“

Martin Wochner könnte als Sommelier die Farblehre mit einem orangenen Naturwein weiterspinnen, bleibt aber ganz klassisch bei dem Rotwein „Sankt Laurent“ vom Weingut Schloß Halbturn aus dem Burgenland, der nur an Gastronomen geliefert wird. Ein Grund mehr, möglichst bald im Fürstlichen Golfressort einzukehren.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Gebratene Lachsforelle aus Fürstlichen Gewässern / Wurzelgemüse / Rieslingschaum | Gebratenes Dry Age Rinderfilet / Schalotten-Balsamico-Jus / Pastinakencreme / Kartoffel Pavé

Fürstliches Golf Resort

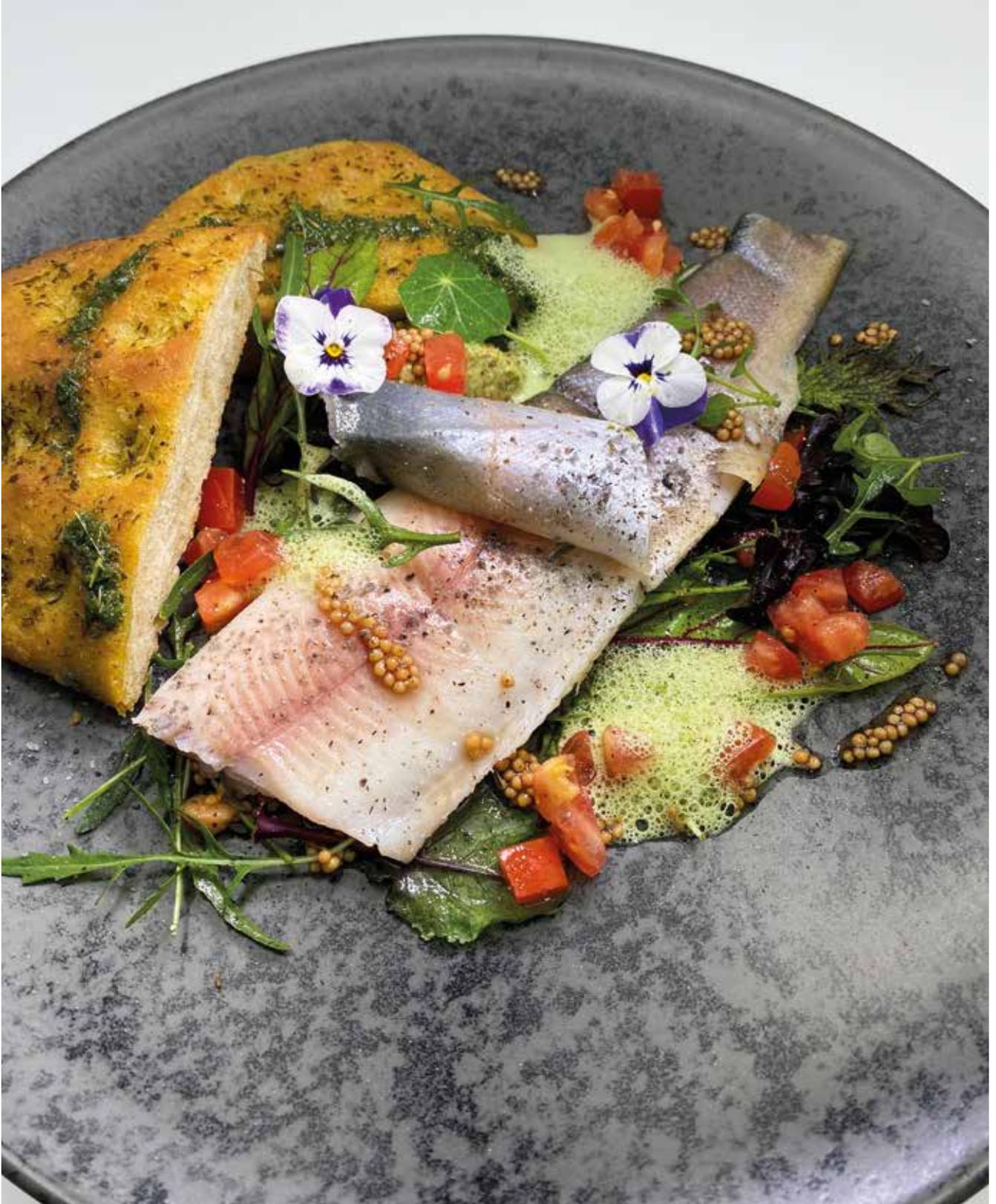
Gastgeber Martin Wochner
Küchenchef Christian Lieb
Hopfenweiler 9
88339 Bad Waldsee
+49 7524 40170
www.waldsee-golf.de

40 Zimmer

kein Ruhetag

Südland Köche

Fürstliches Flair umweht die Anlage. Eine alte Scheune wurde entkernt, die Scheunentore großzügig verglast, geben den Blick auf das Grün frei und führen auf die Terrasse. Im Innern sorgen dicke Mauern und eine mächtige Balkenkonstruktion für ein wohliges Raumgefühl. Die Gäste werden an der neugestalteten Vinothek empfangen, auch von hier aus führt eine große Terrassentür ins Grüne zum Mittagslunch.



Rauchforelle geangelt aus dem eigenen Weiher, mit einer selbstgebackenen Kräuterfocaccia, Salat, Senfbutter und Räucherforellenschaum

AM LIEBSTEN FISCH, DEN ER SELBST GEANGELT HAT

Christoph Bader serviert Forellen,
die sich im eigenen Weiher
bis zu vier Jahre und länger
frei tummeln dürfen

Forelle ist nicht gleich Forelle. Freilich es gibt die Bachforelle, Seeforelle oder die Regenbogenforelle. Doch für Christoph Bader ist wichtig, dass die Fische sich in einem natürlichen Umfeld möglichst frei bewegen können und sich selbst auf natürliche Futtersuche machen müssen. „Die natürliche Aufzucht schmeckt man“, davon ist er überzeugt und zählt seine Forellen aus dem eigenen Weiher, seit seiner Jugend, zu seiner Leibspeise.

Schon mit elf Jahren bestand er die Prüfung zum Sportangler und sein Vater pachtete für ihn einen ehemaligen Eisweiher der Brauerei Farny für seine Fischzucht. Seither angelt Christoph Bader in dem frischen, kalten Allgäuwasser Forellen und Saiblinge. Auch vereinzelte Bachforellen, Karpfen, Barsche, Weißfische sind in dem Gewässer anzufinden. Sogar Bachkrebse, welche einen besonders hohen Anspruch an Wasserqualität und Sauerstoffgehalt haben, sind hier zu Hause. Christoph Bader lässt ihnen ihren natürlichen Freiraum. „Nur manchmal füttern wir zu“, verrät er. Doch lieber lässt er den Fischen ihre natürliche Zeit, um zu wachsen. Sie sollen ihr natürliches Futter in dem Gewässer selbst finden und jagen. „Das gibt den Filets eine feste Struktur, ein festes Fleisch und vor allem einen herzhaften Geschmack!“

„Wildfang geangelt“ soll in manchen Gourmetrestaurants auf den Speisekarten einen nachhaltigen Einkauf garantieren. Wie auch immer die Angelleinen aussehen mögen, Christoph Bader angelt klassisch mit einer Rute in der Hand. „Meist stehe ich morgens schon zum Sonnenaufgang auf und gehe an unseren Weiher“, erzählt er und lacht: „Dann heißt es Petri heil!“ Er nimmt auch in Kauf, dass mal kein Fisch anbeißt.



„Meist aber schon“, behauptet er und gibt zu: „Wenn nicht, dann kaufe ich den Fisch bei Feinkost Fuß oder der deutschen See.“ Dann aber vorwiegend Meeresfische.

Christoph zählt zu den jungen, kreativen Köchen. So wird aus dem Saibling auch mal ein Ceviche, die Bachforelle zum Sashimi, der Karpfen zu Fish&Chips oder die Plötzen nach Matjesart eingelegt. Um beim Klassiker Vitello tonnato auf Dosen-Thunfisch zu verzichten, eignet sich die sanft geräucherte Forelle sogar so gut, dass daraus Vitello trotato wird. Sogar die kleinen Steinkrebse, den Kaviar der Fische oder die Fischleber finden ihren Weg auf die „Empfehlungskarte zum Wochenende“. Wenn auch nur selten, wie er zugibt. „Aber ein einfacher Klassiker sind unsere geräucherten Fische“, sagt er und holt eine Forelle aus dem Rauch, die er mit den Aromen von Apfelholz verfeinert hat. „Die haben wir im heißen Rauch 20 Minuten zart gegart und jetzt noch eine Stunde die feinen Raucharomen in die Filets einwirken lassen.“ Mit einer selbstgebackenen Focaccia mit reichlich marinierten Kräutern aus dem angrenzenden Kräutergarten, Senfbutter und einem Forellenschaum mit feiner Räuchernote serviert er seine selbstgefangene Leibspeise.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Hausgemachte Kartoffeltaschen mit feiner Pfifferlingsfüllung und Ofenkürbis / Gesottenes Bugblatt von der Färse mit Dashi-Brühe, Austernpilze und Karotten / Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Rote-Bete-Graupenrisotto und Schildkrötengewürz.

Landgasthaus zum Starz
Gastgeber Familie Bader
Küchenchef Christoph Bader
Bahnhof Ratzenried 2
88239 Wangen im Allgäu
+49 7522 2519
www.facebook.com/landgasthaus.starz

Ruhetag Montag Dienstag
Südland Köche

Stattlich steht das Landgasthaus Starz an der Landstraße 320, einem Zubringer zur Autobahn A 96. Wer eintritt, vergisst schnell die Hektik des Alltags. Das Restaurant empfängt den Gast mit wohligen Flair, viel Holz und warmen Farben. Zünftig ist der Gastraum der ehemaligen Bahnhofswirtschaft eingerichtet, über dem Kachelofen hängen Kuhglocken, eine Hommage des Seniors an seine alte Heimat, den Bregenzer Wald.



Geschmorte Ente mit karamellisiertem Gewürzrotkohl, Kartoffelknödel, Spätzle und Sauce

GESCHMORTE ENTE – EIN SONNTAGSBRATEN ALS LEIBGERICHT

Immer wieder sonntags
avanciert ein Klassiker zum
Gourmetgericht

Bei Ralph Fischer auf den Tellern und bei Stephanie Fischer mit ihrem Gespür für Interieur, ist die Moderne im Restaurant zum Schloss längst eingekehrt. Die Speisekarte bietet heute neben klassischem Zwiebelrostbraten oder Maultaschen hochwertige Gourmetgerichte wie Kalbsfilet mit Pfifferlingen oder ein gegrilltes Roastbeef vom Rind aus der Region oder Bio-Heidelbeeren auf Creme brûlée. Durch Nachhaltigkeit geprägte, anspruchsvolle Leitgedanken schaffen hier das Zusammenspiel zwischen zeitgerechter und traditioneller Landgasthofküche.

„Natürlich klar, für mich passt vor allem in dieser Jahreszeit, im Herbst, geschmorte Ente.“ so Ralph Fischer auf die Frage hin ob und was er sich zum Thema Leibgericht ausgedacht hat. Die geschmorte Ente gibt es im Restaurant zum Schloss immer sonntags, als Sonntagsbraten oder auf Vorbestellung. „Wann machst Du mal wieder Ente?“, kommen schon die Gäste auf Ralph Fischer nach der warmen Jahreszeit zu. Alles hat seine Zeit. Die Ente wird über Nacht gegart, sie wird ausgelöst und unter dem Grill in der Sauce glasiert, das Fleisch wird so vor der Sauce geschützt, die Haut schaut raus und wird so schön braun. „Ich finde dem Rotkohl steht gut, wenn man ihn mit Zucker karamellisiert, das mag kalorientechnisch zwar etwas zum Sündigen sein, aber dafür ist es eben Teil eines Sonntagsbratens.“ Der Rotkohl ist mit Apfelsaft und Rotwein mariniert und wird mit Butter angeschwitzt. Der Rotkohl wird klassisch mit Kartoffeln abgebunden, auch wegen der Glutenunverträglichkeit. „Ein stimmigeres Bild als mit Stärke abgebunden.“, meint Ralph Fischer und „klar beim Würzen ist allerhand möglich, ob Orangenschale, Zimt oder Kardamom,



im klassischen Kohl braucht man auch Kümmel“, führt er weiter aus. „Die Ente wird bei uns ausgelöst serviert, wir meinen es ist angenehmer zum Essen,“ weiß Ralph Fischer vor allem aus seiner Zeit in München, in der er übrigens in nobelsten Sternereaurants hinterm Herd stand, zu berichten. Nicht nur in den bayrischen Wirtschaften wird gerne Haxe oder Halbe- oder Viertelente mit Knochen serviert, man muss am Tisch an der Karkasse arbeiten - unsere Gäste mögen es tranchiert.“

Regelmäßig fährt Ralph Fischer auf den Großmarkt und kauft ein. „Da sehe ich, was es Frisches gibt und lasse mich davon inspirieren.“ Für ihn zählt auch der Einkauf zu dem Handwerk eines Kochs. „Ich nehme das Gemüse in die Hand oder sehe dem Fisch in die Augen, nur so weiß ich, welche Qualität ich dem Gast später servieren werde.“ Ralph Fischer schreibt seine Karte nach Saison und zusätzlich schreibt Stephanie Fischer Empfehlungen auf die schwarze Schiefertafel vor dem Haus. Die Einkehr im Restaurant zum Schloss Amtzell - wahrlich fürstlich.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Eingelegte Rote Bete, Kürbis-Hummus / Spinat-Käseknödel mit Lauch-Champignon-Gemüse / Zweierlei vom Reh: gebratener Rücken und geschmortes Ragout mit Rahmwirsing und Serviettenknödel / Schweinefilet von Buchmanns Landschwein mit frischen Pfifferlingen und Champignons dazu selbstgemachte Spätzle / Zanderfilet auf selbstgemachten Kräuterbandnudeln / Frische Bio-Heidelbeeren mit Brownie und selbstgemachtem Karamelleis oder klassische Schokoladenmousse im Glas mit Kompott von Sauerkirschen

Hotel & Restaurant zum Schloss
Gastgeber Stephanie und Ralph Fischer
Küchenchef Ralph Fischer
Haslacher Straße 5
88279 Amtzell
+49 7520 6213
www.zumschloss.com

18 Hotelzimmer, 11 Apartments
Ruhetag Dienstag und Mittwoch
Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag
ab 17.30 Uhr
Sonntag 11.30 bis 14 und ab 17.30 Uhr
Südland Köche

Unmittelbar gegenüber vom Schloss Amtzell befindet sich das Gasthaus. Wer eintritt und einen traditionellen Landgasthof erwartet, ist überrascht. Die innenarchitektonische Umsetzung schafft den Gleichklang zwischen moderner Brasserie und Bauernstube. Die Zirbelstube ist zum noblen Wohnzimmer geworden und der neue Wintergarten ist in die Gaststube integriert. Liebevoll ist hier dekoriert, Licht und Schall sind speziell konzeptioniert. An warmen Tagen lockt die ebenfalls modern ausgestattete Terrasse mit ihren schattenspendenden Bäumen.

WWW.KUECHENSTUDIO-WURST.DE



Occhio



vitra.



1920
R
MADE IN ITALY



Knoll

G.WURST - küchen • wohnen • mehr

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

G.WURST

küchen.wohnen.mehr



WWW.SELIGER-BRANDS.COM



KFF®



WALTER KNOLL



Rimadesio



Rindertatar von den eigenen Rindern der Alpe

KRÄFTIGES TATAR VOM ALLGÄUER RINDFLEISCH

Simon Schmelzenbach schätzt den unverfälschten Geschmack und die feinen Strukturen des Fleisches seiner Rinder

Der Gasthof Beim Endeler ist längst kein Geheimtipp mehr. Selbst Gäste vom Bodensee oder dem Oberen Allgäu pilgern zu ihm. Insbesondere das Rindfleisch von der eigenen Alpe steht in dem zünftigen Restaurant hoch im Kurs – sei es kurzgebraten oder geschmort. Kein Wunder, dass es auch zu den Leibgerichten des jungen Küchenchefs Simon Schmelzenbach zählt. Als frisch angemachtes Tatar ist es für ihn seine ganz besondere Leibspeise.

„Ich liebe den kräftigen Fleischgeschmack“, sagt Simon Schmelzenbach. Der komme bei den eigenen Rindern von der Endeler Alpe ganz besonders zur Geltung. Sie dürfen in der Regel fünf bis sechs Jahre alt werden, bevor ihr Fleisch auf den Teller kommt. Viele Stücke erhalten dadurch die wichtige Marmorierung, die ein saftiges Steak garantiert. Doch bei seinem Tatar ist dieser fein verteilte Fettanteil allerdings nicht erwünscht. „Deshalb verwende ich zum Tatar nur das magere Filet“, verspricht er. Wobei er dabei nur die extra zarten Stücke der Filetspitzen fein zerkleinert. Zum kräftigen Fleischgeschmack gehört für Simon Schmelzenbach auch ein gewisser Biss und eine spürbare Struktur am Gaumen. Deshalb kommt der Fleischwolf für ihn bei einem hochwertigen Tatar nie zum Einsatz. „Das wird bei mir von Hand fein geschnitten“, betonte der junge Küchenchef.

Viel Behandlung bedarf der feine Genuss aus bestem Rindfleisch nach dem Zubereiten nicht. Etwas Salz und Pfeffer genügen schon, dazu einen Hauch von Zitronensäure. Dann ist das Gericht schon perfekt, das frisch auf den Tisch kommt. Optisch aufgewertet und geschmacklich flankiert von einigen



Kräutern und Blüten. Zum Beispiel einigen gelben Blüten der Rauke, die auf der Zunge die unverkennbaren Aromen des Rucola freisetzen. Dazu passt perfekt eine Kugel von Sorbet aus Rucola und einem Hauch von deftigem Bergkäse.

Das frische Rindertatar ist als Leibspeise schon etwas ganz Besonderes, das man sich nicht jeden Tag gönnen kann. Gut, dass es da auch für Simon Schmelzenbach noch Alternativen gibt. „Um ganz ehrlich zu sein, habe ich beim Stichwort Leibspeise zunächst an ein schmackhaftes Wurstbrot gedacht“, versichert er. Doch das feine Tatar kann da auch für Schmelzenbach eine echte Konkurrenz sein.

Wie sehr dem Küchenchef die Fleischqualität am Herzen liegt, zeigt die Anschaffung eines klimatisierten Trocknungsschranks zur Reifung eines „Dry-Aged Beef“, der am Rande der Gaststube zu sehen ist. Hier hängen gerade zwei magere Stücke, die sich zu einem hochwertigen Bündner Fleisch entwickeln. Auch das passt zum Faible Schmelzenbachs für einen konzentrierten Fleischgeschmack, der in den hauchdünnen Scheiben schon jetzt ganz besonders zum Ausdruck kommt.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Schweinefiletspitzen an Landrahmsauce, gegrillte Champignons, Butterspätzle | Rumpsteak von der Allgäuer Färse an Tomaten-Knoblauch-Butter mit Kartoffellocken | Gegrilltes Zanderfilet an Zitronenbutter mit Zucchini-Julienne und Salzkartoffeln | Gegrillte Egerlinge mit frischen Bandnudeln an Salbei-Olivenöl mit Kirschtomaten, Parmesan und Rucola

Beim Endeler

Gastgeber Familie Schmelzenbach
Küchenchef Simon Schmelzenbach
Wilhams 11
87547 Missen-Wilhams
+49 8320 219
www.beim-endeler.de

3 Zimmer
Ruhetag Mittwoch

Südland Köche

Von außen wirkt der Gasthof bescheiden, doch wer eintritt, fühlt sich sofort zu Hause. Warme Farben, viel Holz, zum Teil mit Jugendstil-Bemalung. Die hellen Räume strahlen wie eine neu renovierte Bauernstube Gemütlichkeit und Wohlbehagen aus. Neu ist die großzügige Terrasse mit viel Platz und zünftige Schindelhütten, die Schutz vor überraschenden Gewittern bieten.



Gekräuterter Rehrücken auf Weißlacker-Risotto mit Johannisbeersoße

JEDE LEIBSPEISE MIT KRÄUTERN – AUCH IM WINTER!

Axel Kulmus verfeinert jedes seiner
Rezepte mit grünen Kräutern aus dem
eigenen Garten

„Meine Leibspeisen gehören der einfachen Heimatküche“, verrät Axel Kulmus, „Holderküchle und Pfannenkuchen von Oma waren in meiner Kindheit das Feinste!“ In der Sterneküche lernte er Wildgerichte zuzubereiten, seither zählt ein rosa gebratener Rehrücken zu seinem Leibgericht. Die Kunst ist das Fleisch auf den Punkt zu braten, doch Kulmus verfeinert das saftige Filet mit seinen frisch gezupften Kräutern aus dem Garten zu einem besonderen Genuss. Ohne Kräuter geht bei Kulmus nichts, gar nichts! Auch für die Wintermonate hat er vorgesorgt.

Wie man einen Rehrücken perfekt rosarot und saftig brät, sollte jeder Koch wissen. Doch wie man ihn mit Kräutern verfeinert, ist eine eigene Kunst. Dafür braucht man eine besonders feine Zunge und muss wissen: Estragon ist nicht gleich Estragon. „Gerade der französische Estragon passt zu den Wildgerichten“, weiß Kulmus, „er hat eine feine Anisnote und unterstreicht mit Thymian den Wildgeschmack.“

Axel Kulmus kennt für jedes Gericht das richtige Kräutlein. Er verzichtet bei der Zubereitung seiner Speisen auf exotische Zutaten. Rund um seine Küche wächst alles, was er benötigt. „Zugegeben, Salz und Pfeffer lasse ich mir liefern, aber alle notwendigen Kräuter wachsen bei uns im Allgäu“, beharrt er und fügt überzeugend hinzu, „auch im Winter würze ich nur mit Kräutern aus dem eigenen Garten!“

Stolz öffnet er seine Kellertür. Dahinter stapeln sich, wie in einem Paketdienstlager der Post, gelbe Behältnisse bis zur Decke. Bergbohnenkraut, Dost, Wermut, Salbei, Thymian,



Zitronenmelisse oder Wermut steht darauf geschrieben. Kulmus öffnet einen Behälter, der Duft von Bergminze erfüllt den Raum. „Alles Ernten von diesem Sommer“, sagt er stolz und verrät gleichzeitig: „Ohne meine Mutter würde ich das alles nie schaffen, sie hilft mir beim Gärtner, Ernten und auch beim Trocknen der Kräuter. So habe ich auch im Winter die freie Wahl und kann mich für Fisch aus der Kiste Brunnenkresse bedienen, Liebstöckel für die Rinderbrühen oder Majoran für den Schweinebraten.“

Axel Kulmus ist eigentlich ein echter Allgäuer Slow Food Koch. „Wir sind ein Dorfwirtschaftshaus“, beharrt er, so kann er auch immer die ganzen Tiere verarbeiten, außer dem edlen Rehrücken serviert er auch Rehragout oder Maultaschen mit Rehfleisch gefüllt. Wildfleischküchle mit seinen Kräutern sind ein Renner im Rössle und wo gibt es schon Hirschsauerbraten oder Tafelspitz im Heusud gegart? - Das ist das schöne im Rössle in Stiefenhofen: Jedes Gericht birgt eine Überraschung, mit der der Kräuterwirt zu zaubern weiß.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Omas Kräuter-Krapfen auf Wurzelgemüse mit Wildkräuterpesto | Norweger Lachsfilet im Heusud gedämpft an Heublumensauce auf Zucchini-Julienne mit Kräuter-Bandnudeln | In Heusud geschmorte Rindsbäckle mit Holunder-Vogelbeerchutney und frischen Kräutern der Saison aus dem eigenen Garten | Axel's Kräuterküche Bärlauchpfännle: gemischtes Geschnetzeltes in Bärlauch-Rahmsauce mit Bergkäse und Bandnudeln

Landgasthof Rössle

Gastgeber Familie Kulmus
Küchenchef Axel Kulmus
Hauptstraße 14
88167 Stiefenhofen
+49 8383 92090
www.roessle.net

14 Zimmer und 1 Ferienwohnung

Ruhetag Dienstag und Mittwoch
Montag, Donnerstag und Freitag ab 17 Uhr
Samstag und Sonntag ab 11.30 und ab 17 Uhr
„Beste Bayerische Küche“ Silbermedaille,
Südland Köche

Fachwerk, Dielenboden und viel Holz gehören zum Traditionsgasthaus Rössle. Wer in die Gaststube eintritt, fühlt sich geborgen. 1523 führte eine Grenzlinie direkt durch einen der Gasträume. Heute lesen die Gäste im Grenzerstübli die Geschichte der Landesteilung. Im Bauerngarten riecht es nach frischen Kräutern und daneben auf der Terrasse duftet es ebenso verführerisch von jedem Teller.

Anton Schöll
SpeiseGalerie im Fiskina | Fischen



Brotzeit ist die schönste Zeit

DIE BROTZEIT IST FÜR IHN DIE SCHÖNSTE ZEIT

Anton Schöll bleibt auch als Gastronom ein bodenständiger Gastwirt, seine Leibspeise ein Butterbrot



Küchenchef und Gastronom Anton Schöll weiß Genießer durchaus zu verwöhnen, mit seinem Ambiente und Flair in seinen drei Gasthäusern, aber natürlich auch mit seinen Gerichten. Das beweist er in seiner eleganten Speisegalerie im Veranstaltungszentrum Fiskina ebenso wie in der zünftigen Dorf-Alpe Gaisbock und der italo-philinen Grotta. Wenn es um seine eigenen Ansprüche und Wünsche geht, liebt es der Allgäuer aus Fischen allerdings eher „minimalistisch“, wie er sagt, und bevorzugt eine deftige Brotzeit.

Wer glaubt Anton Schöll kokettiere etwas, wenn er seine Leibspeise nennt, der täuscht sich. „Ich habe lange gegrübelt“, sagt der Fisinger Gastronom, der an dem beliebten Ferienort mehrere Restaurants betreibt und sich inzwischen auch auf das Eventmanagement spezialisiert hat. Doch dann war für ihn klar: „Meine Leibspeise ist eine einfache, aber gute Brotzeit.“ - Das klingt zunächstforsch. Doch Schöll hat eine gute Begründung: „Wir haben in unserer Küche eine große Auswahl, ich könnte jeden Tag ein gegrilltes Rumpsteak essen – oder eine feingeschmorte Roulade – oder, oder...“ Doch in Anbetracht dieser Fülle sehne er sich zu Hause schlicht nach einer zünftigen Brotzeit. Schnell wird im Gespräch spürbar, dass das auch keine gespielte Bescheidenheit ist. Trotz hochkarätiger Firmen und Verbände, die der Fisinger inzwischen betreut, ist er bodenständig geblieben und im Allgäu tief verwurzelt.

Und was gehört zu einer guten Brotzeit? „Am liebsten ein gut gereifter Allgäuer Bergkäse und ein knuspriges Holzofenbrot“, sagt Schöll, „und natürlich eine gute Butter. Ja, manchmal würde mir sogar ein Butterbrot reichen.“ Erst wenn man ihn zur Erweiterung seiner Brotzeit drängt, legt Anton Schöll ein Paar Landjäger nach. Oder einen Leberkäs im Glas oder ein Stück gebeizten Hirschschinken auf dem Brett. „Das passt gut dazu“, weiß er. Wenn die Landjäger dann auch noch die richtige Reife hat, nicht zu weich und nicht zu trocken ist. Maximal ein saures Gürkchen und ein einfacher Senf hätten da noch eine Chance, auf Brett oder Teller zu landen.

Ungeachtet aller Bescheidenheit weiß der Fisinger Küchenchef auch bei seiner Leibspeise besondere Qualitäten durchaus zu schätzen. Dazu gehört unter anderem der so genannte Jamei-Käse, der in einem Naturkeller des ehemaligen Kemptener Klosters langsam reifen darf. Die Allgäuer Käse-Affineure Thomas Bräckle und Martin Rößle hat seine Produkte in einem netten Wortspiel zur „Laibspeis“ befördert. Schließlich findet sich daraus der Kompromiss: Anton Schölls Leibspeise ist zum Butterbrot Laibspeis`.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Fisch und Kartoffel / Lachsrosette auf Rösti & Co | Rind und Gemüse / Heimisches Weiderind überbacken | Schokolade / Lavakuchen aus dunkler und heller Schokolade mit Brownie-Bröseln

Speisegalerie im Fiskina
Gastgeber Anton Schöll
Küchenchef Ioannis Kaloutsis
Am Anger 15
87538 Fischen
+49 8326 249
www.speisegalerie.de

Kein Ruhetag
Südland Köche

Draußen plätschert das Wasser, drinnen lockt die Kunst. Die Speisegalerie im Fisinger Kurhaus Fiskina betreibt der Genussmanager und Koch Anton Schöll bereits seit mehr als sechs Jahren erfolgreich. Für große Veranstaltungen und Bankette steht hier ein attraktiver Saal mit 600 Sitzplätzen zur Verfügung. Drinnen im gepflegten Restaurant ist klassisch eingedeckt mit Stofftischdecken und Stoffservietten. Draußen geht es eher zünftig zu, Wanderer können hier getrost ihre Beine ausstrecken.



Rehrücken mit Maronen , Kastanien, leichtes asiatischesPüree, Waldbeersauce und Buchenpilze

INSPIRATION VIEL REGIONALES VOR ALLEM HANDWERK

Peter A. Strauss kreiert für die Löwen
Genusswirtschaft, das Ess Atelier Strauss,
und für World-Fusion im Berggold



Im Ess Atelier Strauss gehört Rehrücken als Hauptgang zu den Highlights aus der Region und ist eine der Leispeisen von Peter Strauss. Den Rehrücken bekommt er von den heimischen Jägern, mit denen er seit Jahren zusammenarbeitet. Saisonal inspiriert kommen nach Jahreszeit die Beilagen daher. Maronen, also gezüchtete Sorten der Edelkastanie schmecken schön nussig, Esskastanien stammen ebenfalls von der Edelkastanie ab. Ein kleines Püree, leicht asiatisch mit Edamame, einer Bohne am Strauch, mit Soja, eine schöne Waldbeersauce mit Johannisbeergelee, dazu Buchenpilze runden das Geschmackserlebnis ab.

„Ich arbeite sehr gerne mit Wild und variere, davor habe ich meist Fischgerichte, regional oder Meeresfisch, schön leicht,“ fügt Peter Strauss hinzu. Durch seine internationale Tätigkeit und Reisen spielen sich diese Noten auch ein, momentan hat er es mit dem französischen oder asiatischen Touch. Hauptsächlich werden aber regionale Produkte verwendet, da kann eine heimisch angebaute Kartoffel dabei sein oder die Pilze, Wildjus, viel Gemüse, da ist viel Regionalität mit drin. Diesmal ist es der Rücken vom Reh sous vide gegart oder gerne macht Peter Strauss auch Schmorgerichte, die Edelteile immer schön in Szene gesetzt. Dazu eine klassisch angesetzte Jus mit viel Geröstetem, Gemüse, Kräuter wie Rosmarin, langsam gezogen und runterreduziert, das Ergebnis eines traditionellen Handwerkers.

„Ich bin auf dem Berggasthof meiner Eltern aufgewachsen auf 1200 Meter, da hatten wir vor der Haustüre eine Wildtierfütterung. Viel Schnee im Winter, zwei Meter hoch war für

mich als Kind normal. Die Gruppe Wild wurde direkt vorm Fenster, meist nachmittags gefüttert. Mit dem Jäger am Tisch Wild vom Vater zubereitet zu essen, war immer ein Erlebnis. Und so lernte ich auch früh das Wild aus der Decke zu nehmen.“, lacht Peter Strauss. Der Rehrücken ist nur ein kleiner Teil, verarbeitet wird jedoch das meiste. Rehkeule oder Böfflamot als traditionelles Fleischgericht der bayerischen Küche, in Wein gebeizt und dann geschmort zum Beispiel.

Heute sind die Kreationen des Sternekochs und Membre d'Honneur JRE Peter Strauss weit über die Grenzen der Region und bei Kollegen gefragt. Am Löwen & Strauss kommt kein Besucher in Oberstdorf vorbei. Wirtschaftsfreunde müssen einen Blick in die Löwenwirtschaft werfen: modernes Design und rustikale Wärme, liebevolle Details und verführerische Gerichte. Im Ess Atelier beeindruckt der große Weinkühlschrank und die Aussicht in die Küche. Feinschmecker entscheiden sich schnell zu bleiben, um zu genießen. Das Berggold ist die neueste Leidenschaft, die Peter Strauss mit seinem Sohn Sebastian direkt neben dem Löwen & Strauss betreibt. Es ist die richtige Location für alle mit alpiner Liebe, wildem Herzen und kulinarischer Neugier.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Saisonale Suppen, Consommé mit Ravioli, Reh- oder Wildesenz / Tagliatelle vegetarisch, verschiedene Trüffel / Jakobsmuschel, Holzkohle, Pagello, Bacalhau, Avocado / Balfegó, Rotes Curry, Ringelbete, Dash, Edamame / Variierendes Spektrum von Fleischgerichten und Geflügel / Maronenparfait mit Maracuja und Banane

AlpinLifeStyleHotel Löwen & Strauss

Gastgeber und
Küchenchef Peter A. Strauss
Kirchstraße 1
87561 Oberstdorf
+49 8322 800080
www.loewen-strauss.de

32 Zimmer / Suiten
Ruhetag EssAtelier Strauss
Montag bis Mittwoch
Ruhetag Die Löwenwirtschaft
Montag und Dienstag
Ruhetag Berggold
Montag und Dienstag

Guide Michelin Stern seit 2012, Gault Millau 2 Hauben, Falstaff 90 Punkte 3 Gabeln, 5 Kochmützen und 3 Trauben bei der Große Restaurant & Hotel Guide, Schlemmer Atlas 3,5 Bestecke, Top 50 Koch Deutschland, Feinschmecker 3 FFF, Gusto 7 Pfannen, Varta Guide 4 Diamanten Plus TIP KÜCHE & SERVICE, Südländ Köche Mitglied der JRE Deutschland seit 2007, Membre d'Honneur Löwen-Genusswirtschaft: Bib Gourmand, Südländ Köche

Felix Bantel

Restaurant Sonnenstüble | Hotel Birkenhöhe | Hirschegg / Kleinwalsertal



Als Vorspeise das Trüffelei - der Hauptgang Schmorbraten mit Kürbispüree, Kartoffelpraline und Steinpilzen

DAS FUNDAMENT IN DER KÜCHE IST STABIL DIE BASIS KLASSISCH

Genuß ist ein Prozeß, für die Gäste und den Koch, die Ansprüche steigen stetig bei Felix Bantel und seinem Team

Leitfaden bei Felix Bantel ist Auguste Escoffier wie er auch beim Vater Matthias immer war und noch ist. Georges Auguste Escoffier war ein französischer Meisterkoch, der durch sein Buch *Le Guide Culinaire* Weltruhm erlangte. Er adaptierte Spezialitäten anderer Länder und prägte die französische Haute Cuisine. Seine Leibspeise, die uns Felix Bantel als Vorspeise präsentiert, ist ein Trüffelrei. Er hat es in Italien wieder entdeckt, das Trüffelrei ist heute fester Bestandteil der Speisekarte im À-la-carte-Restaurant Sonnenstüble auf der Birkenhöhe. Als Lieblingsgericht und Hauptgang ein Schmorbraten.

„Die Oma hat das Ei schon früher so gemacht,“ lacht Felix verschmitzt und lässt es im Kleinwalsertal neu aufleben. Das Ei ruht in seiner Küche seit über zwei Stunden im Sous-vide-Garer bei 60 Grad, mitentscheidend ist die Berghöhe. "Wenn man das Ei aufmacht ist es wachweich und vermischt mit Wurzelgemüse, ein Gedicht." Das gute Stück Rindfleisch kommt direkt vom Bauern der Region. Es wird im Fass gelagert und ist als Schmorbraten mit Kürbispürre, Kartoffelpraline und Steinpilzen der Hauptgang.

„Genuss ist ein Prozess, für die Gäste und den Koch“, unterstreichen beide, Vater und Sohn einstimmig. „Die klassischen Sachen wie Ragout Fin, eine Pastete oder eine Sabayone, die französische Variante der italienischen Zabaglione mit Weißwein gemacht, wieder genießen zu können, weil sie eher selten angeboten werden. Oder zum Beispiel Königsberger Klopse, isst jeder gern, es liegt dann an den Rohprodukten und der Art der Zubereitung oder ein schönes Gulasch oder



Rinderbraten, der lange und langsam Schmoren muß, das sind unsere Basics", sagt Felix Bantel.

Er bringt einen modernen, internationalen Einfluss in die etablierte Gourmetküche der Birkenhöhe und vereint den alten Stil der französischen Küche mit modernen Einflüssen, bei dem hochwertige Produkte aus der Region im Mittelpunkt stehen. Durch die kreative Einbindung spanischer Zubereitungstechniken verleiht Felix seinen Gerichten zudem eine ganz persönliche Handschrift. Und das ist kein Zufall, denn Bantel hat in den vergangenen Jahren eine Ausbildung an dem berühmten Kochinstitut Cordon Bleu in Madrid absolviert und in dieser Zeit eine ausgeprägte Faszination für Spanien und Frankreich, insbesondere jedoch für den Purismus und die Aromen der modernen Küche, entwickelt. Seine Gerichte zeichnen sich durch die Konzentration auf das Wesentliche und damit durch besonders ausdrucksstarke Aromen aus. Seine Ausbildung zum Koch hat Felix Bantel in der Tourismusschule Villa Blanka in Innsbruck absolviert. Stationen wie das Hotel Seesteg in Norderney oder La Degustation in Prag ermöglichten Bantel erste Einblicke in die Haute Cuisine. Dann arbeitete Felix Bantel im Relais & Châteaux Hotel Walther bei St. Moritz und heute verwöhnt er die Gäste im familieneigenen Hotel und Restaurant.

Typische Gerichte, je nach Saison:

Im Frühjahr eine Melonenvariation mit Honig- und Wassermelone in Portwein eingelegt mit einem Biojoghurt-Eis / Im Sommer eine klassische Pastete vegetarisch mit Lauch und Steinpilzen, Käse und grünem Spargel / Im Herbst das Trüffelrei oder Schmorbraten mit Kürbis und Steinpilzen

Restaurant Sonnenstüble

Gastgeber Bärbel und Matthias Bantel
Küchenchef Felix Bantel
Oberseitestraße 34
A-6992 Hirschegg / Kleinwalsertal
+43 5517 5587
www.birkenhoehe.com

40 Zimmer und 6 Ferienwohnungen
Ruhetage Montag bis Donnerstag
Guide Michelin Teller und 2 Bestecke,
Gault Millau 3 Hauben und 15,5 Punkte,
GenussWirt, Feinschmecker 2,0 F,
Köche Vereinigung Toques d'or, Großer
Restaurant und Hotel Guide 2 Hauben,
Relax Guide, Südländ Köche

Der Eyecatcher, die offene, großzügige Frontcooking-Inszenierung mit einem ovalen Molteni-Herd, mit Elementen aus Marmor, Schiefer und Glas. Jeder Gastraum bietet ein anderes Flair, von der traditionellen Stube mit gemütlichem Kachelofen bis zum modernen Restaurant mit viel Glas und Licht. Zusätzlich eine große Terrasse, mit Blick über Hirschegg und das Bergpanorama im Walsertal bis zu den Spitzen des Widdersteins.

PRO HO GA
Ihr Partner im Ländle.

Der PROHOGA Online-Shop
Einfach online

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

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

Bad Dürheimer
Besser trinken, besser leben.®

bio
mineralwasser

Mehr Reinheit passt in keine Flasche.

Bad Dürheimer Bio-Mineralwasser stammt aus besonders reinen und geschützten Tiefen.

Von der Quelle bis auf den Tisch erhalten Sie natürliche Reinheit in der Mineralwasserflasche. Das bestätigt das Bio-Mineralwasser Siegel.

Mit vielfältigem Engagement trägt der Mineralbrunnen im Umwelt- und Naturschutz Sorge für einen sauberen Boden – denn nur durch einen gesunden Boden fließt ein reines Wasser.

klima neutral
nach DIN EN 16001

www.bad-duerrheimer.de

BOHNER
Kompetenz in Küchentechnik

BOHNER® Produktions GmbH
Dellenhag 8
88339 Bad Waldsee Germany
Tel. +49-75 24-97 06-0
Fax +49-75 24-97 06-22
info@bohnergmbh.de
www.bohnergmbh.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

Dominique und Erik Essink bieten Gourmetabende und Küchenpartys

„Wichtig ist uns, das kulinarische Niveau zu halten!“

Das Restaurant Meersalz öffnet nur noch freitags und samstags –
unter der Woche werden Gesellschaften verwöhnt!



Die Gäste sind glücklich. Auch nach über dreizehn Jahren in Kressbronn sind Dominique und Erik Essink noch immer gerne für ihre Gäste da. Ob Küchen- oder Servicepersonal, beides ist schwer zu bekommen. Um aber ihre Qualität zu halten, haben sich die Essinks für ein neues Konzept und neue Öffnungszeiten für ihr Restaurant entschieden. „Wir mussten uns überlegen, wie wir mit der veränderten Personalsituation umgehen“, erläutert Dominique Essink die neuen Angebote ihres Hauses.

Viele Stammgäste nutzen die Chance und kommen mit Freunden, Familie oder auch Geschäftskollegen in das Restaurant Meersalz. Ab fünfzehn Personen können Sie unter der Woche exklusiv im Meersalz Geburtstage oder Hochzeiten feiern, Weinabende genießen, Geschäftsessen veranstalten oder einen Kochkurs bzw. eine Küchenparty buchen. Erik Essink plant zuvor mit den Gästen ein Menü, das er an diesem Abend serviert. Auf Wunsch können ihm die Gäste in seiner Küche zur Hand gehen oder an Stehtischen das Treiben in der Küche verfolgen. „Somit kommt Schwung in den Abend und mit einem Gläschen Wein in der Hand ist die Stimmung schnell aufgelockert“, erläutert Dominique Essink.

Freitags und samstags ist das Restaurant regulär geöffnet, an allen anderen Tagen kann das Restaurant Meersalz mittags oder abends exklusiv für Gesellschaften gebucht werden. „Nur so ist es in der Küche für mich zu schaffen, unsere Qualität zu halten“, gibt der Küchenchef gerne zu, der auf jede Art von Convenience verzichten will.

An den Wochenenden bietet er sein wechselndes Monatsmenü an, für jede Gesellschaft unter der Woche lässt er sich auf Extrawünsche für seine Menüs ein. Die Gäste können

bei Erik Essink sicher sein, was aus seiner Küche über den Pass geht, ist von ihm persönlich gekocht und zubereitet – egal wieviel Zeit die verschiedenen Gerichte benötigen.

„Wir haben mit unseren neuen Küchenzeiten etwas mehr Freizeit für uns geschaffen“, geben die beiden zu. „Trotzdem bin ich unter der Woche fast täglich in der Küche“, sagt Erik Essink, „ich habe jetzt einfach mehr Zeit, auch arbeitsintensive Gerichte zu kochen.“ - „Die Hotelgäste wundern sich oft, wenn Erik schon am Mittwoch die Saucen für den Freitagabend ansetzt“, verrät Dominique Essink.

„Wir haben nach einem Weg gesucht, wie wir weiterhin unsere Stammgäste kulinarisch verwöhnen können“, sagt Dominique Essink. Die meisten Stammgäste haben die neuen Öffnungszeiten schnell akzeptiert und freuen sich, dass es ihr Meersalz weiterhin gibt. Nun planen sie ihren Besuch eben nach den neuen Öffnungszeiten ein. „Meist sind wir schon lange vor dem Wochenende ausgebucht“, freuen sich die beiden.

Boutique Hotel Friesinger & Restaurant Meersalz

Bahnhofstrasse 5
88079 Kressbronn
+49 7543 9398787
www.boutique-hotel-friesinger.de



„Als Kunde bekomme ich alles aus einer Hand – mit einer professionellen Beratung: Es ist alles individuell auf meinen Bedarf abgestimmt.“

Lukas Keller
Landgasthof Keller, Überlingen

STADTWERK
AM SEE 



BUCHMANN'S BIORIND – BESTES FLEISCH VON HEIMISCHEN WEIDEN

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

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


BioRind
Bestes Weiderind
aus Oberschwaben

Buchmann's BioRind ist

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


Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben

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

Die Speiserei Friedrichshafen-Fischbach verspricht absolut nachhaltige Bodenseeküche

Zwei mit einer Küchenphilosophie

Mit Philipp Heid hat Henrik Fennel einen Küchenchef gefunden, der die Bodensee-Ernten auf Sternenniveau anzurichten weiß



Philipp Heid war Sternekoch am Vierwaldstättersee. Henrik Fennel hat sein Restaurant Die Speiserei im Hotel Maier, in Friedrichshafen-Fischbach, auf den ersten Platz im Ranking der Häfler Küchen geführt. Eine nachhaltige Küche sehen beide als verantwortungsvolle Pflicht. Fennel ist Slow Food Chef Alliance, Heid entwickelte sich auf die Zubereitung vegetarischer Gerichte. Gemeinsam haben sie ein Ziel: Sie beide setzen voll auf ökologisch angebaute Lebensmittel aus der Region und wollen nichts anderes servieren.

Es ist ein Glück für Henrik Fennel, auch für Philipp Heid, wie er sagt, vor allem aber für die Gäste im Hotel Maier in Friedrichshafen-Fischbach. Heid zählt als Koch zum Feinsten der Szene, er stand sein Köcheleben lang ausschließlich in Sterneküchen, hatte zuletzt selbst einen Stern erkocht – und führt jetzt die Küche der Die Speiserei im Hotel Maier. „Ich habe mir den Wechsel selbst ausgesucht“, sagt er, „die Philosophie und Zielrichtung von Henrik Fennel bietet mir die Chancen so zu kochen, wie ich es will.“ Regionale, nachhaltige Lebensmittel sind für ihn als Koch die Pflicht, ausschließlich mit ihnen zu kochen, hat für ihn einen ganz besonderen Reiz. „Wagyu Rinder gibt es auch hier in der Region“, verweist er auf einen Bauern um die Ecke von Fischbach, „vor allem aber gibt es hier viele Bio-Bauern mit Gemüsesorten, die fast schon vergessen waren.“

Im Restaurant Die Speiserei gibt es keine separate vegetarische Speisekarte, hier finden sich die aktuellen Gerichte, wie sie die Küche nach den Ernten der Bauern kreiert und saisonal serviert. „Wir wollen niemanden zu vegetarischen Gerichten überreden, auch die Alpenküche, oder unser Risotto und Trüffel aus dem Piemont, zählen wir noch zur Region“, erläutert Heid sein Konzept, „aber das alles kommunizieren wir ehrlich.“ Auf jeder Speisekarte sind alle Lieferanten fein säuberlich aufgeführt und tatsächlich finden sich in der großen Mehrzahl

ausschließlich Produzenten aus der Bodenseeregion. Henrik Fennel lässt seinem neuen Küchenchef freie Hand. „Wir haben uns kennengelernt und wissen, was wir von uns gegenseitig erwarten dürfen“, sagt Fennel, „Greenwashing gibt es heute in jeder Branche, aber nicht bei uns!“, garantiert er. „Wir wollen glaubwürdig auftreten, nachhaltig einkaufen, verantwortungsbewusst arbeiten und was wir servieren, muss gut schmecken!“

Philipp Heid serviert zu dem Gespräch eine Wildterrine, natürlich vom oberschwäbischen Reh, dazu aber keine klassische Cumberlandsauce, sondern überrascht mit eingelegten Bodensee-Zwetschgen. „Es ist gerade Zwetschgensaison“, lacht er, und beruhigt gleichzeitig, „Zwetschgen können wir aber auch im Winter servieren“, verspricht er, „unser Keller steht voller Einmachgläser mit den verschiedensten Sommerfrüchten vom Bodensee.“

Seit zehn Jahren steuert Henrik Fennel als Slow Food Alliance Mitglied sein Restaurant Richtung absolute Regionalküche, mit Philipp Heid hat er offenbar den richtigen Küchenchef gefunden. Die beiden eint ihre gemeinsame Küchenphilosophie und sie versprechen den Gästen eine geschmackvolle, nachhaltige und ehrliche Bodenseeküche.

Pate en croute vom oberschwäbischen Wild mit Fischbacher Essig-Zwetschgen und Feldsalat

Hotel Restaurant Maier
Poststraße 1-3
88048 Friedrichshafen-Fischbach
+49 7541 4040
www.hotel-maier.de



SEEGENÜSSE IN DREI LÄNDERN



ISBN 978-3-8392-0372-9 - 18,00 €

GMEINER

WWW.GMEINER-VERLAG.DE
Was auch immer & spannend



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

PIG FIT

SPEISERESTEVERWERTUNG

- _ Speisefett und Speiseölersorgung
- _ Verpackte Lebensmittel
- _ Havarieware und Retouren
- _ Metzgereiabfälle
- _ Fettabscheiderentsorgung
- _ Glas-, Dosen-, Abfall- u. Verpackungsentsorgung
- _ Geruchsbinder
- _ Vertrieb von Kühlboxen für Speiserestebehälter

www.pigfit.de



ZEIT FÜR WAS GUTES.

Höchste Allgäuer
Genusskultur entsteht
mit Hingabe, Sorgfalt,
Handwerk und Muße.
Und aus diesen
vier Zutaten brauen
wir nicht einfach ein
Bier, sondern ein
Meckatzer: Ein Bier
wie seine Heimat.
Von uns. Für Genießer.



Allgäu

Das BERGGOLD Fine Drinks & Food in Oberstdorf

Peter und Sohn Sebastian Strauss relaxen genießen und crossovern

New York oder Mailand? Und es ist: Oberstdorf.
Direkt neben dem Alpin Lifestyle Hotel Löwen & Strauss

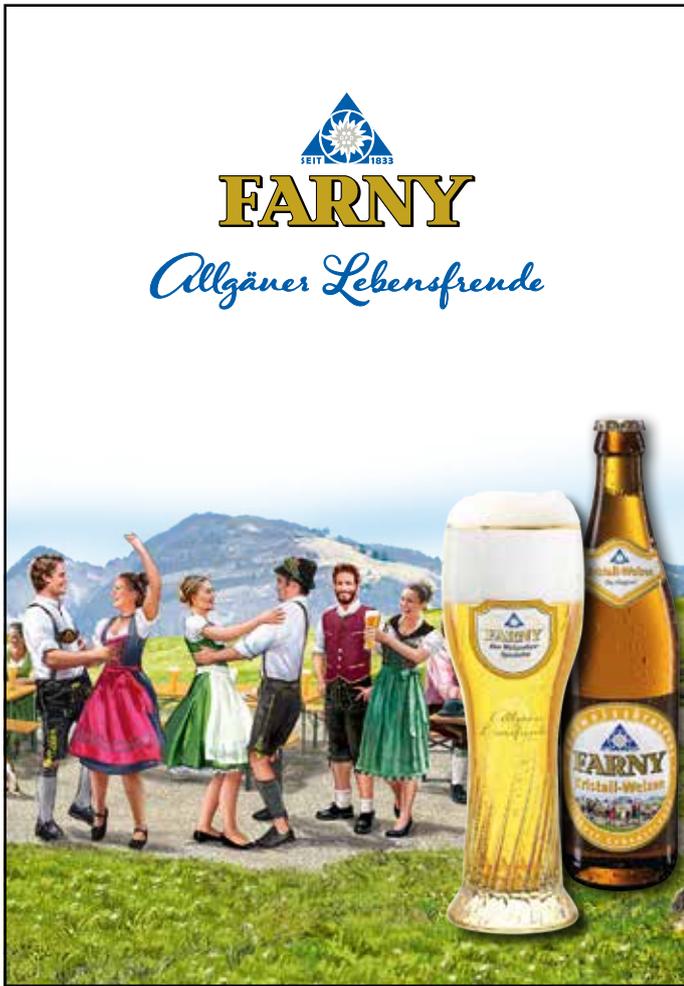


Next Generation: Das BERGGOLD, das ganze Haus in direkter Nachbarschaft zum Löwen & Strauss, betrieben von Peter Strauss mit seinem Sohn Sebastian. BERGGOLD wegen der Akzente aus der Region, die goldigen Farben, die Berge, mit alpinem modernem Innendesign.

Ein Konzept für Gäste, die verweilen möchten, ein Programm für den ganzen Tag mit gutem Kaffee von zwei verschiedenen Kaffeeröstereien, selbstgemachtes Gebäck und Tartelettes, pffrige Mehlspeisen, im Winter mit Strudeln. Am Abend, im Moment ein Pop-Up-Restaurant für sechs Monate mit einem Sushi-Meister aus Asien, crossover kombiniert mit regionaler Küche. Das Highlight sind die vier internationalen Barkeeper. Alle Extrakte, alle Sirups werden hier selber im Haus gezogen. Eigene Liköre, verschiedene Rumsorten, aktuell 60 Gins, aber immer die Spirituosen, die nicht jeder hat. Die Karte wechselt

im ein- oder zweiwöchigen Rhythmus mit 20 oder 30 wechselnden Cocktails. „Wir versuchen auf den Gast einzugehen, fragen welche Wünsche er hat und machen die schönsten Cocktails draus,“ meint Sebastian und präsentiert stolz seinen neuen Gin. Weitere Kreationen aus der eigenen Manufaktur sollen nicht lange auf sich warten lassen. Großer Wilder, so heißt der Gin, aus sonnengereiftem Wacholder, frischen Latschenkiefern, Nuancen des heimischen Enzians und mit Allgäuer Quellwasser. Im Schutze der tiefen romantischen Gebirgstäler der Allgäuer Alpen lebte einst das Urvolk der Wilden Mändle. Dieser Gin wandelt als moderne Interpretation der Allgäuromatik auf den alten Pfaden dieses Volkes. Come in!

BERGGOLD Fine Drinks & Food · Geöffnet Mittwoch bis Sonntag | Bis Mitternacht. Barista-Bar | Restaurant und Cocktail-Bar. Tel. +49 8322 / 800080



Maultaschen. Rösti. Kaiserschmarren. Und wer kümmert sich ums Spülen?

winterhalter®

»Ich!«

Karl Winterhalter, 1947
Gründung



»Ich!«

Jürgen Winterhalter, 1971
Globalisierung



»Ich!«

Ralph Winterhalter, 2008
Digitalisierung



Sauberkeit. Hygiene. Perfekte Spülergebnisse. Das ist es, womit wir uns bei Winterhalter jeden Tag beschäftigen. Seit drei Generationen entwickeln wir Lösungen für das gewerbliche Spülen. Gehen neue Wege. Setzen Standards im Markt und begeistern Kunden. Winterhalter steht für erstklassige Sauberkeit und Hygiene. Für Qualität und Zuverlässigkeit. Für Engagement und konsequente Kundenorientierung. Mit Niederlassungen in aller Welt und einem internationalen Team gestalten wir die Zukunft der Spültechnik aktiv mit. Die Zukunft unserer Kunden und unsere eigene. Wir kümmern uns ums Spülen. | www.winterhalter.de

Das Hotel Kleber Post in Bad Saulgau bietet Geschichte und Geschichten der deutschen Literatur

Kulinarik und Kunst im Hotel Kleber Post

Günter Grass wollte einen panierten Karpfen – der Verleger Siegfried Unseld ein großes Zimmer – und Guggenheimer einen „Garagenraum“ für seinen Opel Rekord



In der Lounge des Hotels Kleber Post sind sie alle vereint: Walter Jens mit seiner prächtigen Haartolle, Günter Grass mit seinem unverwechselbaren, dunklen Oberlippen-schnauzer, oder Marcel Reich-Ranicki, wie aus unzähligen Fernsehproduktionen bekannt, mit Glatzkopf und Nickelbrille. – Sie alle waren 1963 und 1977 zum letzten Treffen mit der legendären Gruppe 47 in Bad Saulgau versammelt. Heute blicken sie von schwarz-weiß-Porträts in der Lounge des Hotels auf die Gäste und manchmal auch auf jüngere Kollegen. Denn traditionsgemäß lädt die Familie Reisch noch heute zu Lesungen ein. Elke Heidenreich, Harald Martenstein oder Barbara Auer waren schon hier.

Der Name hat heute noch einen wertigen Klang. Dabei war die Gruppe 47 keine Institution oder gar eine behördliche Organisation. Die Altnazis sahen in ihr eine Neuformation der Kommunisten, als sie sich das erste Mal 1947 versammelte. 1963, zum ersten Treff in Bad Saulgau, war daraus eine ansehnliche Gruppe der erfolgreichsten Literaten des jungen Deutschlands geworden. Geladen hatten die Schriftsteller und Verleger nach Saulgau in den abgelegenen Ort zwischen Tübingen und dem Bodensee. Der Tübinger Professor Walter Jens schreibt an den damaligen Besitzer Andreas Kleber: „Ich habe auf verschiedenen Durchreisen in Ihrem Hotel gegessen und bin froh, dass man meiner Anregung gefolgt ist und die Versammlung in Ihr Hotel gelegt hat.“

Sicher würden heute auch Elke Heidenreich, Barbara Auer oder Christoph Poschenrieder solche Zeilen an die Familie Reisch schreiben, wenn es wieder zu einem Schriftstellertreffen in diesem Ausmaß der Gruppe 47 käme. Denn auch sie kennen die Kleber Post bestens, und die Küche hält heute jedem Vergleich zu damals locker stand.

Umrankt von den Porträts der größten deutschen Dichter und Schriftsteller in der Lounge des Hotels Kleber Post lädt Regine Reisch mit ihrer Familie immer wieder zu Lesungen nach Bad Saulgau ein

In der Lounge stapeln sich einige Bücher, an den Wänden erinnern Porträtfotos berühmter Schriftsteller, die alle schon in der Kleber Post waren. Das Hotel ist von Grund auf neugebaut,

trotzdem ist in jeder Ecke noch das Fluidum der Zeit zu spüren, als die deutschen Literaten der Nachkriegszeit sich hier trafen. Aber auch Politiker wie François Mitterand und Helmut Kohl konnte man in der Kleber Post treffen, wie heute den deutschen Sänger und Autor Klaus Hoffmann aus Berlin, oder Christian Maintz, der Hamburger Wilhelm-Busch Preisträger.

Aktuell hat Katrin Steglitz auf Initiative der Familie Reisch mit ihrem Buch „Dorthin gehen, wo die Parallelen sich schneiden“, die Gruppe 47 wieder aufleben lassen. 14 Zeitgenössische Autoren spiegeln darin die Texte einiger Mitglieder der Gruppe 47. Peter Blickle zum Beispiel schrieb ein Echo zu Martin Walser, der in diesem Jahr in Überlingen verstorben ist. Ebenso interessant ist der Nachruf von Marcel Reich-Ranicki nach dem letzten Treffen der Gruppe 47 in der Kleber Post 1977. Über einhundert der wichtigsten Literaten tagten im Hotel, davor harrten viele Journalisten und Rundfunkanstalten drei Tage lang aus. Wenn auch ein älterer Franziskanerpater dabei zitiert wurde, wie er die Gruppe 47 noch immer als „böse Feinde der Kirche“ beschrieb, waren 1977 doch die meisten Bad Saulgauer längst stolz darauf, dass die damals schon erfolgreichen Schriftsteller wie Siegfried Lenz, Günter Grass, Alexander Kluge, Helmut Heissenbüttel, Prof. Ernst Bloch oder Hubert Fichte, in ihrem Ort, zwischen Bodensee und Tübingen tagten.

Romantik Hotel Kleber Post

Poststraße 1 · 88348 Bad Saulgau
+49 7581 5010 · www.kleberpost.de


 SEIT 1868
Schäffler Bräu
 Familienbrauerei Graßl · Missen im Allgäu



**Servier-
vorschlag**

#hauptsachschaeffler



Frische und Qualität
 vom **GASTRO-Partner**
 in Ihrer Nähe

e+c Oberallgäu
Lang-Steudler GmbH
 EINKAUFSZENTRUM • ZUSTELLGROSSHANDEL

Hofen 18, 87544 Blaichach | Tel: 08321 / 80 06-0 | Fax: 08321 / 80 06-90
www.cc-oberallgaeu.de | info@cc-oberallgaeu.de



Professionelle Spültechnik

m
MEIKO
 The clean solution

**SIE SORGEN
 FÜR IHR
 BUSINESS,
 WIR FÜR
 HYGIENE**



M-iCleanU – sichere Technik
 für höchste Hygiene

meiko.de

„Köchin – ein feiner Beruf!“

Arbeitszeiten und Wochenenddienste waren für Maria kein Problem – Sie wohnte in einer Mitarbeiterwohnung und fand viele neue Freunde –
Jetzt geht's in die Sterneküche

Christian Lieb ist ein junger Küchenchef, vielleicht hat er deshalb ein großes Herz für seine Auszubildenden. Während viele Küchenhänderingend Auszubildende suchen, hat Christian Lieb jedes Jahr eine ausreichende Auswahl. Maria Taubenheim war vor drei Jahren unter den Bewerberinnen, jetzt ist sie ausgebildete Jungköchin und hat sich zusätzlich zur Dehoga-Jugendmeisterschaft der Köche in Bonn qualifiziert.



Jedes Jahr nimmt Christian Lieb zwei Auszubildende in seiner Küchenbrigade auf. Fünfzehn Bewerbungen hatte er dieses Jahr vorliegen. „Wir stellen uns das Jahr über in Schulen und mit der Berufsberatung bei verschiedenen Veranstaltungen vor“, verrät er. Maria Taubenheim absolvierte bei Christian Lieb ein Pflichtpraktikum in der neunten Klasse, dann war es entschieden. „Es war schon immer klar, dass ich Köchin werden will“, sagt sie, „hier in der Hofgut-Küche hat es mir gleich sehr gut gefallen.“

Stolz stellt Christian Lieb seine Musterschülerin vor: „Das ist Maria, sie hat gerade die Ausbildung mit der Note Eins bestanden“, sagt er. „Eins Komma drei“, korrigiert sie bescheiden und stellt gleich einen Teller ihrer Kunstfertigkeit auf den Tisch: Schwarzer Piemont-Risotto bedeckt mit allen Köstlichkeiten des Herbstes. „Das ist der Spaß an unserem Job“, sagt sie, „wir können, bzw. wir sollen, kreativ sein!“ Frech gibt sie dem dunklen Risotto hinzu, was ihr selbst gut schmeckt, wie Herbstpilze, Wildkräuter und unkonventionell eine frische Ernte von Heidelbeeren. „Genau das ist unsere Freude als Köchinnen“, schmunzelt sie, „die Heidelbeeren mögen überraschen, wenn man sie sieht, aber erst recht, wenn man ihre Frische, Säure und die dunklen Noten auf der Zunge schmeckt.“ Die Basics einer Hausfrauenköchin hatte Maria schon von zu Hause von ihrer Mutter mitgebracht. „Aber hier habe ich

erst gelernt, wie man als Team zusammen mehrere Gäste gleichzeitig bekocht und trotzdem jedes Gericht schmeckt, als hätte man nur diesen einen Teller angerichtet“, ist sie selbst mit ihrer Ausbildung mehr als zufrieden. Die Frage nach den Arbeitszeiten und Wochenenddiensten wischt sie beiseite: „Das ist alles kein Problem“, beharrt sie und verweist auf ihre

neuen Freundinnen, die sie in der Hofgut-Küche kennenlernte. Maria wohnte unter der Woche in einer Mitarbeiterwohnung auf dem Fürstlichen Anwesen. „Das war eine coole Zeit!“ Zusätzlich zu ihrem Gesellenbrief beendete Maria ihre Lehrzeit mit mehreren Auszeichnungen. Mit ihren Abschlussnoten kann sie glänzen, dazu hat sie eine Landesmeisterschaft gewonnen und sich für die Deutsche Jugendmeisterschaft qualifiziert. Noch während ihrer Lehrzeit vermittelte sie Christian Lieb zu anderen Köchen in andere Küchen, nach zwei Praktika hatte sie sich für eine Sterneküche im Allgäu entschieden. „Auch das ist ein Vorteil unseres Berufs“, sagt die ausgebildete Jungköchin, „wir können uns mit der abgeschlossenen Ausbildung in der Tasche auf der ganzen Welt bewerben, wo immer wir wollen – wir werden überall gebraucht!“

Schwarzer Piemont-Risotto mit Pfifferlingen, Wildkräutern und Heidelbeeren

Fürstliches Golf Resort Bad Waldsee

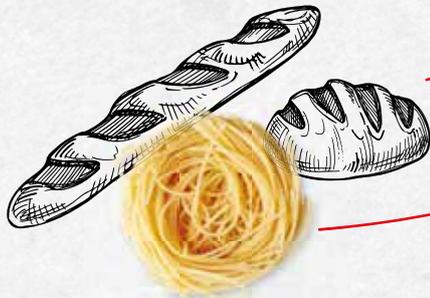
Hopfenweiler 9
88339 Bad Waldsee
+49 7524 40170
www.waldsee-golf.de



DIE ADRESSE FÜR ERFOLGREICHE

GASTRONOMIEBETRIEBE

IM GANZEN BODENSEERAUM



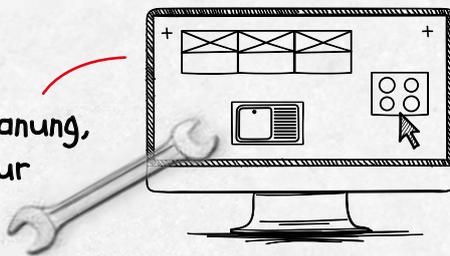
Backwaren & Lebensmittel

Näh- & Stickservice

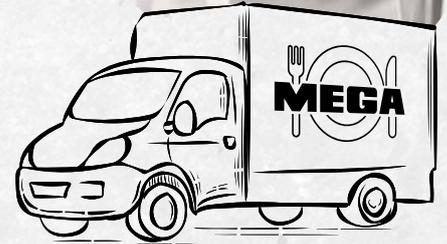


Gastronomiebedarf,
Profigeräte & Reiniger

CAD-Profiküchenplanung,
Montage & Reparatur



Regionaler
Lieferservice



Fleisch- &
Wurstwaren

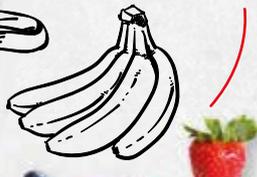


Getränke &
Spirituosen

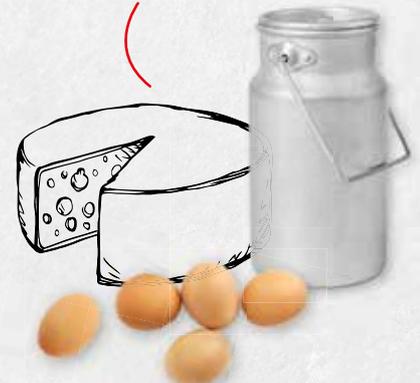
Molkereiprodukte



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

Kräuterwirt Axel Kulmus lockt Japaner in sein Rössle

Gourmetredakteure aus Japan kamen aus dem Fernen Osten, um mehr über die Kräuterkunst von Axel Kulmus zu erfahren

Lesen kann er die Zeitschrift nicht, doch sie gehört zu den exklusivsten Gourmetmagazinen Japans. „Ich denke, da steht nur Gutes über uns geschrieben“, lacht Axel Kulmus. Die Redakteure sind aus dem fernen Osten nach Stiefenhofen in das Allgäu gereist, um mehr über die Kochkunst dieses sagenhaften Kräutewirts zu erfahren. „Zuerst haben sie unseren Kräutertee probiert“, erzählt Kulmus, „dann habe ich ihnen unseren Kräutergarten und unser Lager gezeigt und anschließend mit ihnen in der Küche gekocht.“



bitter verhelfen die Kräuter in jedem Gericht, das Kulmus serviert, zu grundlegenden anderen Sinnesqualitäten der gustatorischen Wahrnehmung.

„Das Team aus Japan hatte sich überraschend gemeldet, zwei Redakteure und ein Dolmetscher standen plötzlich vor der Tür“, erinnert sich Axel Kulmus. „Sie wollten wirklich alles über unsere Allgäuer Kräuter wissen. Ich habe ihnen ein Pesto gemacht und gezeigt mit welchen Methoden wir die frisch geernteten Kräuter geschmackvoll haltbar machen und lagern.“

Gourmets verlassen sich gerne auf ihre Nase. Wer den Landgasthof Rössle betritt, ist betört. Schon im Flur wabern Düfte von Heu und Kräutern, als hätte gerade ein Kräuteraufguss in der Sauna stattgefunden. „Eine Sauna haben wir nicht“, lacht Axel Kulmus, „aber ein Kräuterbett.“ Dann zeigt er im ersten Zimmer vor dem Gastraum ein wärmendes Sims, auf dem er Kräuter und Gräser trocknet. Axel Kulmus hat sich als Kräutewirt längst einen Namen geschaffen. Das Bayrische Fernsehen, der SWR und selbst die ARD haben schon über ihn berichtet. Kürzlich kamen Gourmetredakteure sogar aus dem Fernen Osten zu ihm ins Allgäu, seither schwärmen einige japanische Gourmets vom vegetarischen Umami des Kräutewirt Kulmus.

Umami wird meist als herzhafter und würziger Geschmack beschrieben und als vergleichsweise lange anhaltend empfunden. Zugegeben, der etwas fleischige Geschmack, den man Umami ebenfalls nachsagt, wird in der Sammlung der meisten Kräuter von Kulmus fehlen. Aber neben süß, sauer, salzig und

Kein halbes Jahr später lagen zwei Magazine des japanischen Verlags in seinem Briefkasten. Volle vier Seiten widmen die Redakteure darin der Kräuterkunst des Rössle Wirts aus Stiefenhofen. Stolz zeigt Axel Kulmus die Seiten in dem aufwendig gestalteten Magazin. Nur das Wort „Kräuter-Reisen“ ist in Deutsch geschrieben, ansonsten besteht der Text nur aus japanischen Schriftzeichen, die Kulmus natürlich nicht lesen kann. „Alle drei Besucher zeigten sich jedenfalls hellauf von unseren Kräutern begeistert“, schmunzelt Kulmus, „also gehen wir davon aus, dass der Artikel ihre Zufriedenheit widerspiegelt und nur Gutes über uns aus Stiefenhofen im Allgäu in Japan erzählt.“

Landgasthof Rössle

Beim Kräutewirt
Hauptstraße 14
88167 Stiefenhofen
+49 8383 92090
www.roessle.net

UNSER
ALLGÄUER
URTYP



Begeistert bis heute



GASTGEBERIN AUS LEIDENSCHAFT

Design-Interieurs von Stephanie Fischer



Ihre Geschichte begann mit ihrem Familienbetrieb, einem kleinen, damals eher unscheinbaren Landgasthof - dem "Hotel & Restaurant zum Schloss" Amtzell. Zu der Zeit weit entfernt von einem stilvollen Boutique-Hotel, wie wir es heute kennen. In Stephanie Fischer wuchs ein Traum. Ein Traum, Räume zu schaffen, die nicht nur funktional sind, sondern auch berühren und ein wenig internationales Flair ins Westallgäu bringen.



Heute hält Stephanie Fischer Vorträge für Hotelbetreiber und Gastronomen und teilt gerne ihre Erfahrungen. Sie unterstützt nicht nur Inhaber von kleinen Hotels, sondern auch Ferienwohnungsbesitzer, Bed & Breakfast-Betreiber und Privathaushalte, die den Charme und die Eleganz von erstklassigen Hotelzimmern in ihren eigenen Räumen erleben möchten.

"Ich glaube fest daran, dass jedes Zuhause und jeder Raum ein ungenutztes Potenzial für Schönheit und Stil in sich trägt. Manchmal sind nur kleine Veränderungen nötig, um die Stimmung zu optimieren, mit Kreativität und Hingabe ist nichts unerreichbar", freut sich Stephanie Fischer. Heute steht sie kurz davor, ihr Baby "Suite Style Interior Design by Stephanie Fischer" aus der Taufe zu heben. Mit Entschlossenheit und Hingabe geht die erfahrene Hotelbetriebswirtin mit Weiterbildung zur Interior Designerin ans Werk. Sie steht beratend zur Seite, das Potenzial von Räumen zu entdecken, individuellen Stil zu verwirklichen und Hotel-Flair zu integrieren. Wir wünschen ihr weiterhin viel Glück dabei.

Hotel & Restaurant zum Schloss Amtzell

Haslacher Str. 5 · 88279 Amtzell
+49 7520 6213 · www.zumschloss.com



**hensler
Kaffee**

**SÜDLICHSTE
KAFFEERÖSTEREI
DEUTSCHLANDS**

MO, DI, DO, FR 7:00 - 17:00 UHR
MITTWOCH 7:00 - 12:30 UHR
MARKTPLATZ 1 · 88131 LINDAU
WWW.HENSLER-KAFFEE.DE

reine Herzenssache

Patrick Stier, Küchenchef & Inhaber
Restaurant Papageno
zur Schweizer Grenze, Konstanz

Papageno



GOURMET.DE

NATÜRLICHES MINERALWASSER FÜR DIE GASTRONOMIE

Röhrenbach

WINZER AM SEE

Einkauf auf dem Weingut:
Mo. bis Sa. von 8 - 12 Uhr
und von 14 - 18 Uhr,
von März bis Oktober
haben wir auch
sonntags geöffnet.

Weingut Röhrenbach
Wolfgangweg 18
D-88090 Immenstaad
Tel. 07545-94140
mail@roehrenbach.de
www.roehrenbach.de



WEINGUT | BRENNEREI
APARTEMENTHOTEL

Unsere
Eventtermine
findet ihr Online
.....
roehrenbach.de
.....
≈

STEINHAUSER®

— WEINMANUFAKTUR · HAUSBRENNEREI · WHISKY-DESTILLERIE —

WIR BRENNEN FÜR DEN BODENSEE



DIE VERBINDUNG VON TRADITION UND INNOVATION SORGT BEI UNS FÜR SPITZENPRODUKTE

Hier am Bodensee, wo einst die kleine Hausbrennerei stand, befindet sich inzwischen eine der modernsten Brennereianlagen Europas. Hochwertige regionale Zutaten, schonende Herstellung und eine Expertise, die bis ins Jahr 1828 zurück geht - das macht unsere Einzigartigkeit aus.

STEINHAUSER GmbH
RAIFFEISENSTRASSE 23 · D-88079 KRESSBRONN AM BODENSEE
MO-FR 08:00 - 12:00 UHR | 14:00 - 18:00 UHR | SA 08:30 - 12:30 Uhr



BODENSEE WEINMANUFAKTUR

Sie lieben Wein?
Dann sind Sie bei uns richtig!



BRÄNDE & LIKÖRE

Jedes unserer Destillate ist ein Original
mit eigener Geschichte



GIN, WHISKY & CO.

Unsere Schätze vom Bodensee –
Man muss sie probieren, um sie zu ergründen!

Feinschmecker Abend



Schwarzer Piemont-Risotto
mit Pfifferlingen, Wildkräutern
und Heidelbeeren
von Maria Taubenheim
Fürstliches Golf-Resort Bad Waldsee



der Südland Köche
Obersee Oberschwaben Allgäu
in der Werft1919 Kressbronn



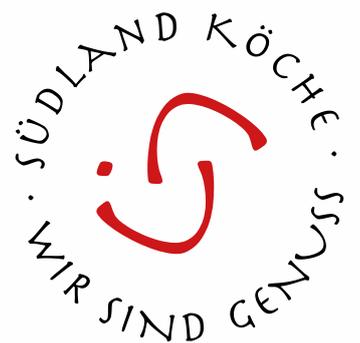
Dienstag 23.4.2024

Eintritt 68,- Euro pro Person
für alle Speisen. Beginn 18.30 Uhr

Karten bei den teilnehmenden Köchen
Ticket Hotline +49 (0)172 7421533

Die Redaktion
Wilhelm-Beck Str. 14
88662 Überlingen
+49 (0)172 7421533
www.suedland.net

Werft1919
Bodan-Werft 11
88079 Kressbronn
+49 (0)7543 9631919
www.werft1919.com



Herzlich Willkommen bei Familie Bantel und ihrem Team

Das Restaurant Sonnenstüble ist Teil des Hotel Birkenhöhe, einem Vier-Sterne-Hotel, eingebettet in eine der schönsten und entlegensten Regionen Europas



Die Familie Bantel, ein 100 Jahre alter Walsertisch und ein liebevoll restauriertes Sofa

Das ovale Modell Podium von Molteni dient als kulinarische Arena – davon gibt es nur drei Exemplare weltweit

Matthias Bantel, seine Frau Bärbel und die beiden Söhne Felix und Niklas lieben das Kleinwalsertal und den reflektierten Umgang mit dem traditionellen Stil der Region, der überall in ihrem Hotel und Restaurant zum Ausdruck kommt. Kein trendiger Alpen Style, sondern akzentuierter Umgang mit Möbeln, Dekoration und Materialien. Sie haben es geschafft, die Spannung zwischen Tradition und moderner Klarheit zu vereinen, ohne den Bogen zu überspannen. Immer wieder stößt man in der Birkenhöhe auf Kleinode, auf Gemütlichkeit und Atmosphäre der Geborgenheit. Heimatliche Gefühle im Einklang mit den Gastgebern, den Gästen und harmonisierend zur bodenständigen und gleichermaßen gehobenen Küche des Hauses.

Köche. Küchenpapst Paul Bocuse nannte den Molteni-Herd einst den „Rolls Royce der Küche“. Ebenso der Walsertisch – Ein Möbelstück aus dem vorletzten Jahrhundert, zieht eindeutig die Blicke an. Matthias Bantel konnte das achteckige Teil dank seiner dicken Furniere gut abschleifen und die Oberfläche erneut schützen lassen. Das wahre Alter ist nicht genau zu bestimmen, die filigranen Intarsien lassen jedoch erahnen, aus welchem Zeitraum der Tisch stammt. Ein Hingucker sind auch das liebevoll restaurierte Polstersofa oder die kunstvoll bemalte Bauernruhe im Foyer. Und weil Matthias Bantel ein passionierter Weinliebhaber ist, zählen Weinkeller und Bibliothek eindeutig zum Wohlfühlort Birkenhöhe. Nicht zuletzt seien die Wohlfühl-oasen erwähnt, die Körper Geist und Seele zusammenführen.

Molteni: Ein Herd - ein Leben lang. Groß, schwer, glänzend - so stehen sie in ganz wenigen Küchen und sind dort der Mittelpunkt. Die legendären Molteni-Podiumherde. Von diesem teuren Ungetüm aus Gusseisen träumen viele Feinschmecker und

Hotel Birkenhöhe und Restaurant Sonnenstüble

Oberseitestraße 34 · A-6992 Hirscheegg
+43 5517 5587 · www.birkenhoehe.com

Designtrends mit Zeitgeist...

...die schönsten Seiten des Kochens
vom Bodensee!

.....Block's Best of *KÜCHENDESIGN*.....

*Planungsbeispiel
next125 NX510
Sahasand samt matt*



Küchen Block GmbH
Karl-Maybach-Straße 7, 88074 Meckenbeuren
Tel. +49 (0) 7542 / 93 50 500
E-mail: info@kuechen-block.de

Vereinbaren Sie gleich
Ihren persönlichen
Beratungstermin!

Einfach mit dem
Smartphone den
Code scannen!





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