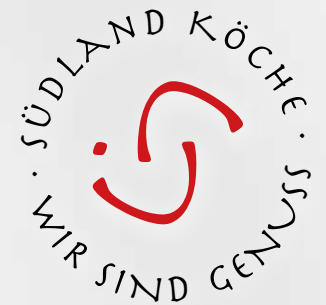


Südkland Köche

Obersee Oberschwaben

TOP THEMA
Das Produkt
ist der
STAR



www.suedland.net



Lachstatar auf Rote Bete-, Gelbe Rüben- und Kräuter-Mousse, gekrönt mit Kaviar von Thomas W. Kraus



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 bereits in der vierten Generation gebrannt. Die hochwertigen Edelbrände sind weit über die Ufer des Bodensees hinweg bekannt: Zu den begeisterten Anhängern gehören verschiedene Sternehäuser zwischen Lindau und Sylt wie Münchens Tantris und Bayerns bekanntester Sternekoch Alfons Schubbeck. Auch in der Lufthansa-First-Class-Lounge schenkt man Gierers Spezialitäten aus. Kein Wunder, denn: »Nur die allerbesten Früchte sind gut genug, um sie durch brennende Leidenschaft in nachhaltige Genussmomente, die bleiben zu verwandeln.« Das Angebot umfasst rund 25 Edelbrände und Liköre, darunter Raritäten sowie der bekannte »Elvados«, der sortenrein aus Elstar-Äpfeln gewonnen wird und seinen unvergleichlich runden Charakter während seiner Reifezeit in französischen Eichenfässern entwickelt.

Große Aufmerksamkeit genießt sein 4-jähriger im Bourbon-Fass gereifter Single Malt Whisky und der Premium GIN 39, der sich rasch bei Kennern – auch jenseits der Region – wegen seines frischen und floralen Charakters durchgesetzt

hat. Und Gierer ist einer, der über den Brennkessel hinaus denkt: Ihn interessiert nicht nur, woher er die besten Rohstoffe bekommt und mit welchen Verfahren er die Seele der Frucht in seinen hochfeinen Destillaten verewigt

– Präsentation, Abfüllung und Degustation sind ihm ebenso wichtig. Die eindrucksvolle Kulisse der authentischen Räume auf dem Hofgut aus Holz, Schmiedeeisen und Terrakotta ist auch der ideale Rahmen für exklusive Events. Außerdem

im Programm des leidenschaftlichen Brenners: außergewöhnliche Balsamessige und hochwertige Öle. So verbindet sich Gierers brennende Leidenschaft mit der

Tradition seiner Vorfäter zu Spitzenprodukten von heute. Den Beweis hierfür tritt Edelbrandsommelier und Genussbotschafter Robert Gierer gerne im Rahmen einer Verkostung an, zu der er neugierige Genießer jederzeit willkommen heißt. Und was könnte sich besser als Geschenk

eignen als ein edler Tropfen, der wie nichts sonst die Stärke und Schönheit einer der wunderbarsten Regionen Deutschlands in sich vereint?

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



GIERER
EDELBRÄNDE





Erich Schütz und Njoschi Weber

DAS PRODUKT IST DER STAR!

Fast jede Oma wusste: Wer nichts Gutes in den Topf tut wird kein gutes Mahl servieren. Die Qualität des Produktes ist entscheidend! Die Geiz-ist-geil-Phase der frühen 2000er-Jahre ist definitiv vorbei. Der Preis spielt für viele Gäste nach wie vor eine Rolle, aber er ist nicht mehr das allein entscheidende Kriterium. Im Gegenteil: Wo ein Mittagessen für 7,50 Euro angeboten wird, gleichgültig ob mit Suppe und Kaffee oder ohne – vernünftige Zeitgenossen geben bei solchen Lockangeboten lieber gleich Gas und fahren schnell weiter. Denn sicher ist: Für siebeneinhalb Euro kann kein Koch gute Lebensmittel für ein gutes Gericht einkaufen und schon gar nicht zubereiten, kochen oder braten, anrichten und servieren. Der Wunsch gute, d.h. gesunde und natürlich gewachsene Lebensmittel – also wertige Produkte – zu genießen, wächst stetig. Das beweist nicht nur die steigende Nachfrage nach Bio-Qualität. Immer mehr Verbraucher achten heute darauf, was sie essen, woher die Lebensmittel stammen und vor allem: wie sie unverfälscht authentisch schmecken. Schon Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann proklamierte für seine Küche: Das Produkt ist der Star! Die Kunst der Köche beginnt lange vor dem Kochen. Jeder Küchenchef muss heute zuerst vertrauenswürdige Bauern und Lieferanten finden, um sich von ihnen mit natürlich gewachsenen Lebensmitteln, in ausreichendem Maße, versorgen zu lassen. Manche Köche züchten sogar ihre Tiere selbst, oder gehen selbst auf die Jagd oder pflegen gar einen eigenen Kräuter- und Gemüsegarten. Der zweite Schritt zur vollendeten Kochkunst besteht dann darin, die guten Lebensmittel perfekt zu garen und zuzubereiten. Dabei wissen die Südland Köche natürlich auch, wie man die wertvollen Produkte mit ein paar Kniffen und auch mal exotischem Pfiff zusätzlich noch verfeinern kann und manchmal auch mit internationalen Gewürzen und Zutaten krönt. Trotzdem sagen auch die Südland Köche bescheiden: Das Produkt ist der Star! Doch wir wissen: Jedem Star liegen überragende Leistungen zu Grunde, die in diesem Fall den Bauern und Züchtern, aber eben auch der Handwerkskunst der Köche zu verdanken sind. Deshalb gilt für uns weiter: Die Südland Köche sind unser Star-Ensemble. – Kehren Sie bei ihnen ein und werden Sie zum Fan unserer Südland Köche-Stars.

Mit schmackhaften und verführerischen Grüßen
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 Christian Grundl** - Schattbuch Restaurant - Amtzell
- 06 Erik Essink** - Boutique Hotel Friesinger & Restaurant Meersalz - Kressbronn
- 08 Julian Karr** - KARRisima - Lindau
- 10 Artur Frick-Renz** - Gasthof zum Hirsch - Neukirch-Goppertsweiler
- 12 Stephan Groß** - Gasthof Kreuz - Bad Waldsee
- 14 Thomas W. Kraus** - Hotel Schachener Hof - Lindau am Bodensee
- 16 Alexander Bösch** - Hotel Gasthaus Adler - Bad Waldsee/Gaisbeuren
- 18 Ralf Felder** - Felders Restaurant - Friedrichshafen
- 20 Martin Göppinger** - Hotel Restaurant Schwedi - Langenargen
- 22 Andreas Humburg** - Der BIO-Adler - Vogt
- 24 Ronald Dressel** - Hotel-Restaurant Maier - Friedrichshafen-Fischbach
- 26 Wolfgang Kimpfler** - Hotel Ochsen - Ravensburg
- 28 Robin Kaiser** - Speisemeisterei im Hoftheater - Baienfurt
- 32 Johannes und Josef Ermler** - Landhotel Gasthof zum Hirsch - Ostrach
- 34 Johannes Buhles** - Haus am Markt - Bad Saulgau
- 36 Sebastian Koch** - Gasthaus Frohe Aussicht - Eichstegen-Hirschegg
- 38 Michael Gürgen** - Schloss Montfort - Langenargen

Schattbuch Restaurant

Gastgeber Christian Marz
Küchenchef Christian Grundl
Schattbucher Straße 10
88279 Amtzell
+497520 953788
www.schattbuch.de

Ruhetag Sonntag und Montag
Mittagstisch

Guide Michelin 1 Stern,
Gault Millau 15 Punkte,
Südland Köche

Dunkles Eichenparkett, weiß eingedeckte Tische und braune Ledersessel.
Am Tag ist das Restaurant lichtdurchflutet, es ist gradlinig und modern
eingrichtet, abends herrscht gedimmtes Licht. Man sitzt hier nobel, aber
nicht steif. Ein großes Sonnendeck überspannt die Terrasse neben einem
Biotop und lässt das umliegende Industriegebiet vergessen.



Königskrabbe: Tomaten / Aioli / Büffel Mozzarella





STERNE-AUSZEICHNUNG DANK PERFEKTER REIFEZEIT UND FRISCHE

Christian Grundl achtet in erster Linie auf die Qualität der Lebensmittel, mit denen er arbeitet

Nicht nur für den kritischen Guide Michelin Tester ist die Sache in Oberschwaben klar: Der Michelin hat weit und breit ausschließlich Christian Grundl mit seinem beehrten Stern ausgezeichnet. Grundl selbst bleibt trotz allem bescheiden, nimmt eine Tomate in die Hand und schiebt das Kompliment an seine Lebensmittel weiter, mit denen er arbeitet. „Die Aufzucht und Reifezeit der Produkte ist entscheidend!“, sagt er und schafft mit einem Potpourri der verschiedensten Tomatensorten einen kulinarischen Gang durch das Tomatenparadies. Nicht nur das Ochsenherz schmeckt dank natürlicher Geschmacksverstärker im Innern der roten Frucht überzeugend süßlich, Grundl weiß den Geschmack zusätzlich mit Zitronenabrieb und einem schwarzen Olivenöl zu kitzeln.

Gewusst wie! Der junge Sternekoch, Christian Grundl, scheint mit allen kulinarischen Wassern gewaschen. Sein Tomatenpotpourri – das auf der Speisekarte einfach nur Tomaten mit Büffelmozzarella verspricht – überrascht mit einer Vielzahl verschiedener Tomaten, die einzigartig fruchtig und süß schmecken und zusätzlich mit erfrischenden Zitrusaromen überraschen. Auf dem Vorspeisenteller liegen Tomaten in kleinen Scheiben oder Stücken. Das Ochsenherz mag nicht nur von der Größe her dominieren, es schmeckt auf der Zunge überragend vollmundig und süß; die grüne Tomate, der Sorte Cherokee, dagegen ist etwas herber und erinnert fast an Paprika; die rote, kleine Aromatome sorgt für einen typischen, italienischen Sommergeschmack; die Flaschentomate, San Marzano, überzeugt mit ihrem intensiven, fruchtigen Geschmack. Das Gericht wirkt wie eine Hommage an die Tomatenfrüchte, die botanisch gesehen kein Gemüse, sondern Beeren und fast kalorienfrei sind, dafür voller Vitamine.

Christian Grundl achtet schon bei der Lieferung der Tomaten auf den Reifegrad, manche muss er kurz in der Sonne nachreifen lassen, andere kommen in den dunklen Keller. Auch die grüne Tomate beweist dank einer leicht gelben Tönung ihren Reifegrad. Überreife rote Tomaten verwendet Grundl für sein Ketchup, das er zusätzlich auf den Teller gibt, sowie eine Creme Aioli.

Nur Tomate und Mozzarella wäre für Grundl langweilig, deshalb schlägt er den frischen Büffelmozzarella zu einer luftigen Mousse, setzt das Olivenöl mit schwarzen Oliven an und zaubert daraus eine flüssige Tapenade. Zusätzlich krönt er den Vorspeisenteller mit einer gebratenen Königskrabbe. Die bis zu einem Meter große Krabbe trägt den Namen der Königin zu Recht, mit spitzen Klauen an den Beinen und dem Nasendorn wiegt die Krabbe schnell über zehn Kilogramm und bietet mit ihrem weißen Fleisch einen sensationellen Krustentiergeschmack. Grundl gart das Fleisch in Limonenmarinade und brät es vor dem Servieren nur ganz kurz an.

Jedes Gericht auf der Speisekarte weiß den Gast zu überraschen. Vieles glaubt man zunächst zu kennen, doch dann gibt Christian Grundl an das Kalbsbries Wasabi und Oliven, oder an das Iberico Filet Hanf und Mais oder er verwandelt Omas Suppentopf zu einer Verführung mit Praline & Essenz vom Ochsenchwanz und Brätstrudel.

Der Star ist das Produkt! sagt Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. Er hat Christian Grundl in seiner Sat 1-Sendung „Top Chef Germany“ als einen der Sieger im Endfinale geadelt. Auf die Frage, ob er nun TV-Koch werden will, winkt Grundl ab: „Wir sind hier ein erfolgreiches Team, ich bin hier zu Hause!“ – Wer seine Kochkunst genießen will, muss in das kleine Industriegebiet von Amtzell fahren und sich überraschen lassen ...

Auszug aus der Speisekarte

Teriyaki Lachs: Zuckerschote / Kokos / Wan Tan | Glattbutt: Schnittlauch / Kapern / Wilder Blumenkohl / Holunder Schaum | Mais Stubenkücken: Petersilienwurzel / Mandelcreme / Granatapfel-Vinaigrette

Erik Essink | Kressbronn

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 Montag und Dienstag

Guide Michelin Besteck / 1 Teller,
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
eines 100-jährigen Blauglocken-Baums.



Sushi von der heimischen Seeforelle in Avocado
mit Ananaskompott und Haselnuss



REGIONAL ODER INTERNATIONAL AUF JEDEN FALL DAS BESTE!

Für Erik Essink zählt nur die
Qualität des Produkts

Seit zehn Jahren führen Dominique und Erik Essink ihr Restaurant Meersalz in Kressbronn, seither wird das Restaurant jedes Jahr von den kritischen Testern des Guide Michelin ausgezeichnet. Erik Essink beweist heute noch mit jedem Gericht seine Leidenschaft für sein Handwerk. Mit guten Lebensmitteln, gleichgültig ob regional oder international geliefert, zaubert er feinste Gourmetgerichte. Die Seeforelle aus der heimischen Zucht serviert er als Sushi in Avocado gewickelt oder ganz klassisch auf der Haut gebraten, mit perfekt gegarten Pfifferlingen und Gemüse.

Nur regional ist Erik Essink nicht ausreichend. Für ihn steht die Qualität der Lebensmittel über allem. Meerfische sind seine Leidenschaft, dabei achtet er auf umweltverträglichen Wildfang. „Bei Bodenseefisch muss ich mir da keine Gedanken machen“, lacht er, „aber da bin ich auf das Fangglück meiner Fischer angewiesen.“ Walter Rau zählt zu ihnen, er hat eine Fischzucht in Kressbronn und diese ist zu allem hin keine einhundert Meter von der Küche Essinks entfernt. „Frischer geht nicht!“, sagt er zufrieden und kann so das beste Sushi aus den Filets der gezüchteten Seeforelle schneiden. Walter Rau füttert seine Fische nicht mit fraglichem Zusatzfutter, sondern mit Weißfischen seines Beifangs aus dem Bodensee. Das garantiert einen einzigartigen natürlichen Kreislauf. „Das schmeckt man!“, urteilt Essink zufrieden.

Für den Fischfreund Erik Essink ist die Seeforelle von Walter Rau eine schmackhafte Alternative. Vor allem, wenn er sie zubereitet. Die feinsten Teile des Filets schneidet er klein, verfeinert sie mit Haselnuss-Öl, Piment d'Espelette und natürlich Meersalz. Dazu serviert er ein erfrischendes Ananaskompott, das er aufwendig mit Gewürznelken, tasmanischem Pfeffer und braunem Zucker sous vide verfeinert. Der kritische Guide Michelin-Tester rät im aktuellen Führer zum Pulpo-Carpaccio mit der Zitrusfrucht Kalamansi und Chili als Vorspeise. Sollte er dieses Jahr das Sushi von der heimischen Seeforelle probieren, dürfte sein nächster Tipp feststehen.

Natürlich serviert Essink die Filets der Seeforelle auch klassisch auf der Haut gebraten. Die Filets setzt er je nach Saison auf Pilze, wie Pfifferlinge oder Gemüse von der Insel Reichenau. Der Salat kommt immer frisch vom Biobauern aus dem Nachbarort Oberdorf. Ein ausschließlich regionaler Koch will Essink trotzdem nicht sein. Ein Wolfsbarsch oder eine Dorade wird weiterhin auf der Speisekarte stehen. Auch das Geflügel lässt er sich ausschließlich mit dem Qualitätssiegel von „Label Rouge“ aus Frankreich liefern, oder das Rinderfilet von den schottischen Weiden. „Bei Label Rouge weiß ich, dass die Tiere artgerecht und ohne Antibiotika gezüchtet werden“, sagt er, „und die Angus Rinder aus Schottland haben die beste Fettmarmorierung, die ich kenne.“

Auf nichts anderes will Erik Essink beim Einkauf seiner Ware achten. „Es müssen die besten Lebensmittel sein und natürlich gezüchtet“, ist seine erste Hürde, „und sie müssen schmecken!“ – Auf den umweltverträglichen Fischfang achtet er allein schon, wenn er fast ausschließlich Wildfang serviert. „Den etwas höheren Preis akzeptieren unsere Gäste“, hat er erfahren. Und wer die Seeforelle aus dem Kressbronner Weiher bestellt, genießt umweltverträglich und klimafreundlich korrekt und staunt, wie international aromatisiert regionale Küche schmecken kann!

Auszug aus der Speisekarte

Tasting-Menü: Thunfisch, Gurke, Cashew-Nüsse | Jakobsmuschel, schwarzer Reis, Safran | Trüffel, Spaghetti | Kalbsfilet, breite Bohnen, Kartoffel | Schokolade, Joghurt, Sommerbeeren

Julian Karr | Lindau

KARRisma

Gastgeber Tanja und Julian Karr
Küchenchef Julian Karr
Alter Schulplatz 1
88131 Lindau
+49 8382 9435041
www.karrisma.de

Ruhetag Sonntag und Montag

Guide Michelin Teller,
Gault Millau 15 Punkte / 2 Hauben,
Südland Köche

Die Insel Lindau hat viele verwunschene Ecken. Der Alte Schulplatz bietet dazu ein modernes Hotel und Restaurant hinter alten Mauern. Wer die historische Holztür zum Restaurant KARRisma öffnet, steht unvermittelt in einem modern eingerichteten Gasträum mit Bistro-Charakter. Klare Formen, geschmackvolle Farben und ein zusätzlicher Spaß für die Gäste, dank zahlreicher Spiegel an einer Wand, schaffen ein passendes Flair.



Thunfisch orientalisches, Sashimi und Carpaccio,
Auberginencreme, gelbe Linsen-Curry-Sauce,
Soja-Gelee und Yuzu-Schaum
und gelber Linsensalat





TÄGLICH FRISCHE PRODUKTE SIND DIE BESTEN PRODUKTE

Täglich frische Lebensmittel
für das wechselnde Abendmenü

„Lass Dich überraschen“ hieß einst eine erfolgreiche Sendung der ARD. Im Lindauer Restaurant KARRisma findet heute die kulinarische Fortsetzung statt. Julian Karr wartet geduldig, was ihm sein Bodenseefischer bringt, oder was die Bauern auf dem Lindauer Markt anbieten, dann erst stellt er sein täglich wechselndes Menü zusammen. Wenn der Bodenseefischer kein Glück hatte, greift er zurück auf Meeresfische. – Bei aller Liebe zum Bodensee zählt der Thunfisch zu seinen Lieblingsfischen.

Seit drei Jahren lädt Julian Karr in sein KARRisma in Lindau ein. Im Namen KARR steckt für die Gourmets am Bodensee das Charisma der Sterneküche. Jahrelang pilgerten die Feinschmecker zu seinem Vater, dem früheren Sternekoch Rudolf Karr, in Langenargen. Da war das Wortspiel naheliegend und tatsächlich hält Julian Karr nach den internationalen Kritiken von Guide Michelin und Gault Millau auch das hochgesteckte Versprechen ein.

Julian Karr beweist sich als kleiner Tausendsassa, wenn er im Restaurant die Gäste berät, ihnen sein Menü vorstellt und gleichzeitig in der Küche die Gerichte anrichtet. Trotz allem wirkt er entspannt und hat immer Zeit, den Gästen jede kleine Zwischen Speise zu erläutern. Es war ein Traum von Tanja und Julian Karr ein eigenes kleines Restaurant zu führen. Anfangs war es das Zweierteam, zusammen meisterten sie die Küche und den Service, jetzt ist Mama Tanja auch für die beiden Kinder da. „Das ist aber kein Problem“, winkt der engagierte Küchenchef ab, „Mise en place ist alles!“ Täglich bietet er ein völlig neues Vier- oder Sechs-Gang-Menü. „Unsere Menüs wechseln wir ständig. Es ist als Koch viel abwechslungsreicher mit den unterschiedlichsten Produkten täglich neue Gerichte mit verschiedenen Texturen zusammenzustellen.“ Dabei weiß Karr genau auf den harmonischen Wechsel am Gaumen zwischen Schärfe, Salz, Säure und Süße zu achten.

Von Stress will er nichts hören: „Wir haben keine Laufkundschaft, meist haben wir Vorreservierungen, da kann ich mich auf jeden einzelnen Gast einstellen.“ Schon bei der Reservierung fragt der Küchenchef nach Vorlieben oder etwaige Unverträglichkeiten. „Und dann stelle ich das Abendmenü zusammen, so macht Kochen Spaß!“

Es klingt fast wie in einem Märchen, wenn Julian Karr erzählt wie er jeden Mittwoch und Samstag über den Lindauer Markt geht und dort je nach saisonalem und frischem Angebot seine neue Speisekarte zusammenfügt. In der Frühe schon hat ihm sein Bodenseefischer den Tagesfang aufgezehlt. „Wenn er keinen Fisch für mich hat, dann biete ich Wolfsbarsch, Dorade oder Thunfisch an. Meist Wildfang.“ „Nur die Qualität zählt“, beharrt er. Deshalb kommt das Geflügel mit dem Qualitätssiegel von „Label Rouge“ aus Frankreich, das Lamm aus Irland und das Rind aus den USA oder aus Frankreich.

Einen Teil der regionalen Lieferanten des Gemüses, der Kartoffeln oder des Spargels hat er von seinem Vater übernommen und auch bei der Weinauswahl spielt er die Bodenseekarte. Mit dem Weingut Clauß in Lotstetten hat er eine eigene KARRisma Wein aus Grau- und Weissburgunder zusammengeführt. „Mein Style“, sagt er, „der ideale Essensbegleiter passend zu meinen Gerichten.“

Die Menüs wechselt Julian Karr ständig. Sie sind vielfältig mit unterschiedlichen Texturen, schmackhaften Überraschungen, frischen Produkten und bieten ein Höchstmaß an Qualität.

Artur Frick-Renz | Neukirch-Goppertsweiler

Gasthof zum Hirsch

Gastgeber Ulrike und Artur Frick-Renz
Küchenchef Artur Frick-Renz
Argenstraße 29
88099 Neukirch-Goppertsweiler
+49 7528 1765
www.gasthof-zum-hirsch.com
www.kochen-mit-renz.de

10 Zimmer

Ruhetag Dienstag
Kochkurs Montag

Falstaff unter den 500 besten Gasthäusern Deutschlands,
Guide Michelin Teller / 1 Besteck,
Gusto 5 Pfannen plus,
Slow Food Empfehlung,
Südland Koch

Drei gemütliche Gaststuben: Eine im gewachsenen Landhausstil,
dazu ein heimeliges Kaminzimmer und ein heller Wintergarten, sowie ein
lauschiger Garten mit Sitzplätzen unter einem Walnussbaum.



Gesmokter Rehrücken auf Alb-Laisa,
Salat mit Selleriepüree und Apfel



BIOQUALITÄT UND REGIONAL – WILD AUS DEM ARGENTAL

Artur Frick-Renz bekommt Rinder von seinem Bruder um die Ecke und Wild von Jägern aus der Region

Fleisch war dem Jungkoch Artur Frick-Renz lange Zeit nicht wichtig, heute steht auf fast jeder seiner Speisekarten ein Wildgericht. Reh, Gams oder Hirschkalb bringen ihm seine Jäger direkt in die Küche. Von ihnen bekommt er das ganze Tier geliefert, zerlegen, bzw. zerwirken will er es selbst. Außer dem begehrten Rehrücken zählt für ihn auch die Rehkeule zum Edelteil. Sorgfältig zerlegt er das Fleisch und löst die Nuss und Oberruss frei sowie das Frikandeau, aus den Bauchlappen fertigt er eine Pilzroulade, aus der Wade Bolognese.

Im Hirsch in Goppertsweiler darf sich der Gast immer auf eine Überraschung freuen. Artur Frick-Renz kocht frei nach seinen eigenen Gelüsten, mit asiatischen Aromen oder mit karibischen Klängen. „Bodenständige Gourmetküche“ urteilt der Restaurantkritiker Gusto. Frick-Renz ist kreativ, spontan und mit Tintenfisch oder Couscous international aufgestellt und doch serviert er heute immer mehr regionale Gerichte. „Ich koche eben gerne mit Lebensmitteln, die rund um meine Küche wachsen oder gezüchtet werden“, gibt der Allgäuer Bauernsohn zu, „das ist das Schöne an unserem Handwerk. Ich kenne die Landwirte und Jäger, weiß die Qualität und kurze Wege zu schätzen und bereite die Klassiker der Heimatküche zu – aber eben wie ich es will!“


In seinem Garten hat er einen riesigen Smoker aufgebaut. Zu den edelsten Teilen eines Rehs zählt der Rücken. Rehrücken Baden-Baden ist der Klassiker schlechthin, doch Frick-Renz spickt den Rücken mit Rosmarin und gibt kräftig Salz darüber. „Noch etwas Öl“, gibt er vor und schiebt dann den ganzen Rücken in den Rauch des Smokers. „Das tut dem zarten Fleisch gut, nur bei knapp 100 Grad geräuchert bleibt es schön saftig und schmackhaft!“ In dünnen Scheiben schneidet er nach einer halben Stunde das dunkelrote, duftende Fleisch vom Rücken und legt es auf Alb-Laisa vom Bodensee.

„Rehcarpaccio zur Vorspeise oder manchmal auch Beuschel, solch ein Reh bietet vielfältigen Genuss,“ freut sich der Patron und schaut auf die gerade freigelegte Schulter, Keule, Hals und Bauchlappen eines Rehs. Drei Jäger hat er an der Hand, die ihn anrufen, wenn sie ein Wild erlegt haben. „Ich lasse das Reh sechs Tage in der Decke ruhen. Danach können die Jäger mir das Tier bringen. Ich will es auf jeden Fall selbst zerlegen, das ganze Tier verarbeiten, auch den Hals oder die Bauchlappen. Knochen und Abschnitte brauche ich für die Wildjus.“

Rehshäufele auf Polenta, Rehrücken kurz gebraten, Rehschulter geschmort, Rehulasch aus der Keule oder Rehnüssle oder Reh-Bolognese – Artur Frick-Renz gehen die Ideen nie aus, die Beilagen richten sich nach der saisonalen Ernte der Bauern. „Wenn du so ein Tier zerlegst, wächst die Achtung“, sagt er, „da willst du nichts wegwerfen, das wäre alles viel zu schade.“

Diesen Respekt beweist er auch den Rindern oder Kälbern, die er von dem Bauernhof seines Bruders aus der Nachbarschaft bekommt. Deshalb steht auch ein Ochsenmaul oder Ochsenchwanz auf der Speisekarte, oder gar Kalbsbries und Kalbsleber. Dann lacht Artur Frick-Renz und schiebt hinterher: „Aber ich kann auch vegetarisch!“ – Stimmt, er hat sich ja noch nie viel aus Fleischgerichten gemacht...



 siehe Südland Köche Net YouTube-Kanal

Auszug aus der Speisekarte

Mariniertes Kalbsfilet, gebeizter Thunfisch, Kaperncreme und Rettichsalat | Trocken gereiftes bayrisches Fleckvieh-Entrecôte von der Färse mit Tortilla de patatas und Mojo | Forelle gebraten mit Oliven, Pfifferlingen, Mandeln und Kapern, dazu Rahmudeln

Gasthof Kreuz

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

6 Zimmer

Ruhetag Montag
Mittagstisch

Guide Michelin Teller / 1 Besteck,
Slow Food,
Südland Köche

Freundlicher Gastraum mit Stammtisch und stattlichem Schamottesteinofen mit Allgäuer Motivkacheln. Hinter einer großen Glastür ist das lichtdurchflutete Restaurant weiß eingedeckt. Zwischen Schloßsee und Stadtsee, im Schatten der St. Peter Kirche, ein paar Tische in der Fußgängerzone vor dem Haus.





BESTER GENUSS AUS WALD UND FLUR

Stephan Gruß bringt von der Jagd Wild in die Küche – manchmal auch Pilze

„Freilich sind die meisten Pilze gekauft“, lacht er, „aber wenn mich morgens auf der Jagd Pilze so reif anlachen wie diese, dann nehme ich sie mit.“ Generell lässt er sich natürlich, wie vorgeschrieben, beliefern. Aber bei dem zufälligen Fund heute Morgen, da konnte er nicht widerstehen. „Es gibt nichts Besseres, als die natürlichen Genüsse, die uns Wald und Flur schenken“, ist Stephan Gruß überzeugt, „ich brauche keine Lebensmittel aus Übersee, wir leben hier kulinarisch mitten im Paradies.“ Man muss nur wissen, wie man die natürlichen Produkte hebt und als kulinarisch, gehobene Küche serviert – dafür hat der Guide Michelin-Kritiker Stephan Gruß mit seinem begehrten Teller ausgezeichnet.

Wild zählt für Stephan Gruß zu den geschmackvollsten Genüssen. Viele Stammgäste kommen in das Kreuz nach Bad Waldsee, weil sie wissen: hier finden sich immer die feinsten Wildgerichte aus der Jagd des Patrons. Langweilig wird es den Wildliebhabern nie: Reh und Wildschwein zählen zu den Klassikern auf der Speisekarte, aber manchmal überrascht Stephan Gruß auch mit Fasan, Kaninchen oder gar Wild-Mufflon.

Wer eintritt, wird meist von der Frau des Küchenchefs, Katrin Bock, begrüßt, garantiert aber immer von einem stattlichen Kopf eines Widders der Wild-Mufflons, er thront mit seinen geschwungenen Hörnern über der Theke. „Wir haben eine typische, ehrliche Regionalküche“, grinst Stephan Gruß augenzwinkernd, „manchmal geht unsere Region eben bis nach Österreich oder Rheinland-Pfalz.“ Hier nämlich kennt der Küchenchef Jagdfreunde, die er gerne besucht. Dabei hat er in der Nähe von Koblenz den stattlichen Mufflon-Bock erlegt. Tatsächlich leben in Deutschland noch verschiedene Herden der Wildschafe. Sie bieten eine kulinarische Abwechslung zwischen Schaf- und Wildgerichten.

Stephan Gruß ist der Wildspezialist im Ort, wenn er nicht in der Küche steht, ist er am liebsten im Wald. Pilze ergänzen viele seiner Wildgerichte. „Reh mit Pfifferlingen oder Wildschwein mit Steinpilzen stehen auf der Speisekarte. „Ich bin ein Wildkoch!“, beschreibt er sich selbst, „aber Pilze kann man auch vegetarisch servieren!“ Er weiß, wie behutsam man Pilze behandeln muss, um ihren authentischen Charakter zu stärken. Nur Salz und ein paar Kräuter gibt er an die Steinpilze in der Pfanne, die Pfifferlinge hebt er mit einem Schuss Sherry und Schnittlauch.

Einen sympathischen Gasthof nennt der Guide Michelin das Kreuz, das ist allein Katrin Bock und Stephan Gruß zu verdanken. Solch ein Wirtspaar wünscht sich jeder Gast. Katrin Bock ist das Scharnier zwischen den Gästen und der Küche ihres Mannes. Auf ihre Tipps sollte man hören, sie weiß, wann die Lachsforellen oder die Kalbsleber aus der Metzgerei Franz Huber frisch geliefert wurden. Nur mit den frischen Pilzen aus dem Wald hat ihr Mann sie heute Morgen überrascht. „Diese Qualität kann man nicht kaufen!“, freut er sich und schmunzelt: „Jetzt kochen wir vegan! Ich brate die Pilze kurz in Olivenöl an und serviere dazu einen Kürbis, Butter lasse ich weg, Sahne sowieso.“ – So einfach geht bodenständig und authentische Regionalküche. „Aber ein Rehschnitzel oder Rehnüsse, könnte ich dazu auch noch schnell braten“, grinst er verschmitzt. Stephan Gruß ist eben doch ein Wildkoch!

Auszug aus der Speisekarte

Zweierlei vom heimischen Reh mit Selleriepüree, Blaukraut, Spätzle und Birne | Rostbraten von der Färse mit Zwiebeljus, Spätzle und gemischtem Salat | Gebackener Alaska Seelachs mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade

Hotel Schachener Hof

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

9 Zimmer

Ruhetag Dienstag und Mittwoch
Mittagstisch

Guide Michelin Bib Gourmand,
Gault Millau 13 Punkte,
Gusto 6 Pfannen,
Südland Köche

Klassisches Speiserestaurant mit viel Licht und Blick ins Grüne. Kleine überdachte Terrasse und großer Garten inmitten der Düfte der Kräuter, die der Patron selbst pfllegt.



Kraut & Rüben: Lachstatar auf Rote Bete-, Gelbe Rüben- und Kräuter-Mousse, gekrönt mit Kaviar und frischen Kräutern aus dem Garten des Patrons





FISCH AUS DEM SEE ODER BIO-ZUCHT, KRÄUTER AUS DEM EIGENEN GARTEN

Thomas Kraus serviert fast kein Gericht
ohne Grün aus eigener Zucht,
selbst an Desserts gibt er Kräuter

Ein Restaurant wie der Schachener Hof, dazu Wirtsleute, wie die Familie Kraus, ist jedem Ort zu wünschen. Wer eintritt, ist zu Hause, wird von der Patronin Brigitte Kraus oder ihrer Tochter Julia freundlich begrüßt und bekommt ein Essen serviert, von dem die Kritiker, vom Guide Michelin über den Gault Millau bis Gusto, nur schwärmen. Dazu ist hier alles unpräzisiert, ohne Schnickschnack und doch auf feinstem Niveau zubereitet. Der Fokus liegt auf den Produkten. „Und den Kräutern“, schmunzelt Thomas Kraus, „jedes Gericht ist ein Gesamtwerk vieler Stars: Das Produkt, die Kräuter und die Zutaten.“ – Und eben seiner Kochkunst!

Gäste, die im Garten des Schachener Hof sitzen, sehen den Patron in seiner Kochschürze mit einem Körbchen unter dem Arm in seinen Garten flitzen. Neben Palmen und mediterranen Blumen wachsen hier die unterschiedlichsten Kräuter, aus denen er sich wahlweise bedient. Darunter die exotischsten Pflanzen wie Mount Carbine, deren große, flauschige Blätter ein fruchtiges Zitronenaroma bieten. „Das australische Zitronenblatt verwende ich gern zu Fischgerichten oder auch in Desserts“, verrät Kraus. Das Produkt ist der Star, sagt Jahrhundert Koch Eckart Witzigmann. Thomas Kraus steht in seiner Küche und spinnt den Gedanken weiter. Gerade war er bei den Bregenzer Festspielen. „Wenn ich da die Sopranistin Mélissa Petit als Gilda so wunderbar singen höre, weiß ich, dass hinter diesem großen Star auch der Regisseur, die Musiker und unzählige Bühnenarbeiter stehen. Genauso verhält es sich bei einem perfekt zubereiteten Gericht.“ Dann zeigt Thomas Kraus auf sein Lachstatar: „Der Lachs steht für viele als Star im Mittelpunkt, aber ohne Salz und Kräuter würde das Tatar fade schmecken.“

Für Thomas Kraus ist jedes Gericht eine Teamarbeit der verschiedensten Aromen. Jedes Kräutlein hat seine Bestimmung, alles gibt einen Teil des Eigengeschmacks ab, um gemeinsam ein Geschmacksbukett zu schaffen, bei dem sich kein Star in den Vordergrund drängen darf. Es ist sein Feingefühl für die Produkte und die unterschiedlichen, kleinen Geschmacksnuancen der verschiedensten Kräuter. „Nicht jeder Estragon schmeckt gleich! Der eine ist nussig, der französische aber fruchtig und scharf.“

Das Bild ist bekannt, manche Köche lassen sich im Garten mit einem Schnittlauchstängel ablichten und behaupten, dass sie alle ihre Kräuter aus dem eigenen Garten ernten. Thomas Kraus lacht und winkt ab. „Schnittlauch und Peterle brauche ich in solchen Mengen, dass ich sie bei meinem Gärtner holen muss.“ Doch alle anderen Kräuter bietet ihm tatsächlich sein gepflegter Garten: Zitronenverbene oder Zitronenthymian für Sorbets, Minze für die Bayrische Creme, Ringelblumen, aus denen er ein Eis zubereitet, oder Rosenblüten für einen ausgefallenen Sekt-Aperitif.

„Typisch ist ein Fond“, sagt Kraus, „ob Kalbsfond oder Fischfond. Da ist das Grundprodukt, dazu kommen Salz, Pfeffer und unzählige Kräuter, Chili und Wein.“ Das Tatar seines irischen Bio-Lachs verfeinert er mit Salz und Chili – und natürlich Kräutern: Bronzefenchel verwendet er dafür. „Der feine Lakritzgeschmack mit Olivenöl und Zitrone hebt die Frische des Lachsfleischs hervor“, weiß Kraus und legt noch Kapuzinerkresse dazu. „Die gibt dem Ganzen nochmals eine ganz andere Schärfe.“ In diesen Reigen der Stars hat sich auch sein Kaviar unterzuordnen, auch wenn die gesalzene Fischrogen für viele Gourmets nicht nur optisch die Krönung bilden – der Geschmack des Lachs, die Frische der Zitronenaromen, ein Hauch des Bronzefenchel und die Schärfe der Chilis bieten Thomas Kraus auf seinem kleinen Vorspeisenteller ein wahres Star-Ensemble.



siehe Südländ Köche Net YouTube-Kanal



Auszug aus der Speisekarte

Getrüffelte Wachtelgalantine mit Vanillekürbis | Rinderrücken mit Knoblauch-Pfefferbutter und Schalottensauce | Rehrücken mit rotem Apfelsmus, Pfifferlingen und Knödel

Alexander Bösch | Bad Waldsee/Gaisbeuren

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 Donnerstag
Mittagstisch

Guide Michelin Teller / 1 Besteck,
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 urigen Biergarten und auf der Terrasse hinter dem Haus, fühlt sich der Gast unter Walnuss- und Kastanienbaum wie im Paradies.



Rückensteak vom Demeter-Kalb
unter der Kräuterkruste
mit gebratenen Waldpilzen
und Butterspätzle





BIO-DEMETER KALB ODER BIOQUALITÄT AUS DEM WALD

Alexander Bösch achtet beim Einkauf
auf regionale Nähe und das Tierwohl

Das Gasthaus Adler, der Familie Bösch, steht seit Jäger-Generationen für beste Wildgerichte. Der junge Patron, Alexander Bösch, hat die Speisekarte weiter verfeinert. Er achtet darauf, dass in seiner Küche ausschließlich hochwertige Lebensmittel aus natürlicher Aufzucht verwendet werden. Das Wild aus der eigenen Jagd entspricht ohne Zweifel Bio-Qualität, wenn es auch nicht so ausgezeichnet werden darf. Ebenso hochwertig ist sein Kalbfleisch des Bauern Schmidberger. Dessen Hof ist Demeter zertifiziert, von ihm bezieht Alexander Bösch halbe Kälber und verarbeitet diese von Kopf bis zum Schwanz.

Für Liebhaber frischer Innereien gilt der Adler schon seit der legendären Urgroßmutter Agathe als feinste Adresse. Seit Generationen ist der Adlerwirt auch Jäger und bringt den begehrten Aufbruch frisch von der Jagd in die Küche. Rehleber und Rehnieren sind garantiert frei von jeglichen Medikamenten. Je nach Schlachttagen kann der Gast im Adler jetzt auch garantiert unbelastete Innereien vom Kalb genießen. Alexander Bösch war sich mit dem jungen Landwirt Dominik Schmidberger schnell einig. Schmidberger kommt sozusagen aus der Nachbarschaft, ist Stammgast im Adler und bot Alexander Bösch ein frisch geschlachtetes Bio-Kalb an. „Da habe ich sofort eingeschlagen“, lacht Bösch, „was Qualität bietet und in der Region gezüchtet wird, das verarbeiten wir in unserer Küche und schreiben es auf die Speisekarte.“ So geht regionale Gastronomie!

Der Schmidberger-Hof liegt im Nahen Ortsteil Ankenreute. Dominik Schmidberger ist seit zwei Jahren Demeter-Bauer. Er will den Kälbern auf seinem Hof ein anständiges Leben bieten, mit Mutterkuh oder Amme. 47 Milchkühe leben auf dem Hof, dementsprechend werden jährlich viele Kälber geboren. „Wir wollen die Kälber nicht einfach zur Aufzucht weggeben“, sagt der Jungbauer. „Bei uns dürfen die Kälber auf der Wiese frei toben“, garantiert Dominik Schmidberger. „Meine Gäste finden das sehr gut“, weiß der Küchenchef Bösch, „nur weißes Fleisch muss gar nicht sein“, hat er erfahren, „unsere Gäste achten immer mehr auf das Tierwohl.“ Und für ihn als Koch und Feinschmecker gilt: „Je länger das Kalb frei über die Wiese springen kann, umso schmackhafter ist sein Fleisch!“

Nach einem schönen Sommer für die Kälber im Freien, stehen erst nach einem halben Jahr die Schlachttage an. Alexander Bösch wird zuvor informiert, dann schreibt er die Innereien auf die Speisekarte und das begehrte Kalbsbries. Der Kalbsrücken wird meist kurzgebraten, die Kalbszunge gekocht und die Kalbshaxe und die Kalbsbäckle werden geschmort. Ansonsten gibt es die Schweinsbäckle vom Oberschwäbischen Landschwein. Vor kurzem überraschte Bösch mit einem regionalen Coq au vin. Nachdem er von dem Bio-Geflügelhof Stauß, im nahen Ertingen, gehört hat, bezieht er das Geflügel von dort, wie das Rumpsteak für den Zwiebelrostbraten von Allgäuer Weiderindern. „Auch ohne den derzeitigen Hype um die Regionalküche, haben wir schon immer regionale Traditionsgerichte serviert“, winkt Bösch ab. „Für uns ist das nichts Besonderes“, erinnert er, „die Adler-Speisekarte war schon immer eine Regionalkarte.“ – Wenn auch manchmal ein Loup de mer oder argentinische Garnelen aus Wildfang auf der Karte stehen. „Nur damit es den Stammgästen nicht zu langweilig wird“, beschwichtigt er augenzwinkernd und meint damit vielleicht auch sich und seine Köche in der Küche.

Auszug aus der Speisekarte

Wild aus der heimischen Jagd: Geschmortes Rehschäufele mit Preiselbeeren und Semmelknödel dazu Apfelrotkohl | Rosa gebratene Lammhüfte auf Ratatouille mit Kartoffelgratin | Roulade von Lachs und Zander auf Safransauce mit geschmortem Fenchel

Felders Restaurant

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

kein Ruhetag
Mittagstisch

Südland Köche

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



Panna cotta mit Mädesüß, Beerengrütze und
gebrannter Kondensmilch





BODENSEEKÜCHE UND EXOTIK MIT HEIMISCHEN WILDKRÄUTERN

Ralf Felder, mit Junior Steffen, pflücken ihre Wildkräuter entlang des Sees in der freien Natur

Qualitätsbewusste Feinschmecker meiden die erste Reihe der Restaurants an der Promenade entlang des Bodensees. Nicht in Friedrichshafen. Ralf Felder hatte sich als Szene-Koch im damaligen K 42 eingenistet. Heute überrascht er als erfahrener und bodenständiger Küchenchef in seinem Restaurant an der Promenade mit einer traditionellen Bodenseeküche und legendären exotischen Gerichten mit Aromen aus aller Welt. Vom Guten das Beste! – könnte Felder seine Speisekarte überschreiben. Dabei weiß er kenntnisreich traditionelle Gerichte mit heimischen Kräutern aus Wald und Flur zu kitzeln. Panna cotta kennt jeder, aber mit Mädesüß?

Das Engagement und die Freude der Köche in Felders Restaurant überträgt sich auf den Spaß der Gäste beim Genuss der zum Teil exotischen Gerichte. „Vielles was wir anrichten ist gar nicht exotisch“, winkt Ralf Felder ab, „Zitronengras und Curry kennt heute jeder, aber Mädesüß, Spitzwegerich oder Giersch haben wir vergessen.“ Sein Sohn, Steffen Felder, war bei Linzgau Koch Markus Gruler, in Maurach, in der Seehalde in der Lehre und stand bei verschiedenen Sterneköchen am Herd. Er brachte die Begeisterung für die vergessenen Wildkräuter mit nach Hause. Sein Vater, Ralf Felder, ließ sich anstecken und weiß heute genussvoll zu jedem Kräutlein den Geschmack zu beschreiben und kennt auch die heilende Wirkung. „Mädesüß süßt im Dessert jede Sahnespeise wie Panna cotta“, weiß er, „fördert aber die Verdauung.“ Felders Restaurant ist kein Touri-Imbiss, hierher kommen Einheimische auch im Winter und genießen Schmorgerichte vom Allgäuer Weiderind. Wenn Bodenseefisch auf der Speisekarte steht, wissen die Gäste: der Fisch ist garantiert von dem Bodenseefischer Kurt Müller aus Eriskirch. Ebenso ist der Tatar des Seesaiblings garantiert vom Bodensee-Saibling. Mit Wakamesalat, Wasabi und Ingwer beweist Ralf Felder seine Liebe zur freigeistigen Küche. Auch das Rindersteak verrät seinen Anspruch, es wird mit spanischem Pfeffer, Koriander und frischem Limettensaft serviert. Im Frühling, nach Bärlauch Variationen stehen Gerichte mit Giersch auf der Speisekarte. „Giersch ist ebenfalls eine Heilpflanze, die im Salat oder in Gnocchi schmeckt“, verrät Felder, „wir servieren Giersch auch zum Fisch.“ Im Sommer verfeinert Spitzwegerich die Steinpilzgerichte, Erbsenkraut das Erbsenmousse oder Sauerkleeblüten das Dessert. Eine verführerische Ansammlung der feinsten Aromen der heimischen Wildkräuter bieten vor allem die Vor- oder Nachspeisen in Felders Restaurant. Neben dem Panna cotta mit Mädesüß servieren Steffen und Ralf Felder Beerengrütze und frische Beeren, aber auch eine gehaltvolle Kräuter- und Karamellcreme. „Gebrannte Kondensmilch“, freut sich Ralf Felder und verrät den Trick: Bei 150 Grad die Kondensmilchbüchse zwanzig Minuten in die Röhre stellen, dabei entwickelt sich eine hellbraune karamellartige Masse, die er aus der Tüte auf den Teller spritzt, darauf ein Blättchen Minze oder Mädesüßblüten. „Einfach probieren“, lacht Ralf Felder, „das ist der Spaß der Köche und wenn's schmeckt erst recht der Genuss der Gäste!“

Auszug aus der Speisekarte

Ceviche – Fischtatar mariniert mit Limette, Koriander, Avocado und gebratenen Scampi | Thailändische Geflügelsuppe (scharf) mit Gemüse und Frühlingsrolle | Gebratenes Zanderfilet und Grana Padano auf Fusilli in leichter Pfifferlingrahmsauce

Martin Göppinger | Langenargen

Hotel Restaurant Schwedi

Gastgeber Familie Göppinger
Küchenchef Martin Göppinger
Schwedi 1
88085 Langenargen
+49 7543 934950
www.hotel-schwedi.de

30 Zimmer und 3 Ferienwohnungen

Ruhetag Dienstag

Guide Michelin Empfehlung,
Südland Köche



Idyllisch am Ende einer Sackgasse liegt das Familienhotel am Rand des Naturschutzgebietes. Fast jeder Sitzplatz bietet Seeblick. Das Restaurant, die Fischerstube oder das Schwedenstüble sind gewachsene Gasträume mit klassischem Interieur. Wer auf der Terrasse sitzt, ist im Urlaub. Grenzenlos ist der Blick bis zu den Schweizer Alpen.



Schwedis Tageshit: Trüschfilet mit Leber, Kretzerfilet und Hechtsteak



DER STAR IM SCHWEDI: BODENSEEFISCHE ALLER ART

Martin Göppinger bereitet die Fische verführerisch zu – sein Onkel und sein Cousin liefern sie täglich fangfrisch

Von fast jedem Platz sieht der Besucher auf den Bodensee. Die Fische könnten dem Gast auf den Teller springen. Fischfreunde lassen sich bei der Aussicht schnell animieren. „Über achtzig Prozent der Gäste bestellen Fisch“, verrät Silvia Göppinger. Ihr Bruder, Küchenchef Martin Göppinger, schmunzelt und fügt hinzu: „Wir können auch Zwiebelrostbraten!“ Und freilich stehen auch Wildgerichte auf der Speisekarte, doch Martin Göppinger und seine rechte Hand, Volker Rütthlein, sind nun mal die Fischköche vom Bodensee. Sie bereiten jeden Speisefisch verführerisch zu, den ihnen ihre Fischer bringen – und wenn der Fang mager war, gibt’s Meeresfisch wie Loup de mer oder Dorade.

Da sind sich alle Gourmetköche einig: Die Grundlage guter Fischgerichte ist frischer Fisch. Frisch! Frisch! Und nochmals frisch! raten alle Sterneköche. Martin Göppinger lacht: „Der Saibling hat sich am Morgen noch im See getummelt“, garantiert er und zeigt auf den Saibling Müllerin Art, „das sieht man auch, weil er sich in der Pfanne beim Braten leicht wölbt. Mein Onkel war heute Morgen in der Frühe auf dem See. Jeden Morgen vor zehn Uhr kommt er mit seinem frischen Fang zu uns in die Küche – und um zwölf Uhr steht der Fisch auf der Speisekarte.“ Von kurzen Wegen und Klimabilanz muss ihm da niemand etwas erzählen und überzeugt fügt er hinzu: „Das darf sich zwar nicht bio nennen, aber Bio-Qualität hat unser Bodenseefisch trotzdem!“

Neben Martin Göppinger steht Volker Rütthlein in der Schwedi-Küche. Er filetiert eine Trüsche. „Ein zurzeit seltener Fang“, freut er sich, die auffallend große Fischleber hat er zuvor behutsam zur Seite gelegt. Eine Legende erzählt, eine Äbtissin von Lindau hätte die Trüschenleber ihrem Liebhaber serviert, ihr schreibt man eine aphrodisierende Wirkung zu. Die Trüsche wird seit Jahrhunderten im Bodensee gefischt, für Fischfreunde ein besonderer Schmaus. Allerdings bekommt man die Trüsche, oder gar die Trüschenleber, nur in Restaurants, in denen die Köche, wie auch die Gäste, wahre Fischfreunde sind.

Martin Göppinger ist in der Küche seines Vaters groß geworden, die ersten Fische seines Lebens hat er in der Schulzeit über dem Lagerfeuer gegrillt, später stand er in ausgezeichneten Küchen hinterm Herd, wie dem legendären Gourmet-Hotel Bibury in den Cotswolds in Südengland. „Fish and Chips und Hummer“, erinnert er sich gerne und verführt seine Gäste heute mit den Erfahrungen von damals.

Trotz seiner internationalen Erfahrungen serviert Göppinger am liebsten Bodenseefische. Damit seine Gäste den Unterschied der über zwanzig verschiedenen Speisefische aus dem See auch schmecken und erkennen, machen sich er und Volker Rütthlein die Mühe und servieren auf einem Teller vom Tagesfang je ein Stück der verschiedenen Fischfilets. So besteht der Tageshit aus Felchen, Hecht und Kretzer oder Saibling, Wels und Aal – oder wie heute, Kretzer, Hecht und Trüsche. Ein Glückstag für den Fischer, wie auch für die Genießer im Schwedi. Die Gäste probieren und schmecken welches Filet von welchem Fisch ist. Ein Glück, dass Martin Göppingers Frau Anja, oder Schwester Silvia Göppinger, ebenso Fischliebhaber sind und den rätselnden Gästen gerne die Lösungen verraten. So wird aus einem geschmackvollen Menü eine kulinarische Fischlehrstunde.

Auszug aus der Speisekarte

Bodenseefische je nach Tagesfang – Zwiebelrostbraten, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln – Schwäbische Maultaschen, Zwiebele, bunte Salate

Der Bio-Adler in Vogt

Gastgeber Nicole und Andreas Humberg
Küchenchef Andreas Humberg
Ravensburger Straße 2
88267 Vogt
+49 7529 912212
www.vogter-adler.de

10 Zimmer

kein Ruhetag
Küche durchgehend geöffnet

Südland Köche

Stattlich steht das denkmalgeschützte Fachwerkhäusle inmitten des ländlichen Dorfkerns der Oberschwabengemeinde Vogt. Viel Holz und warme Farben sorgen in jeder Gaststube für ein Flair der Geborgenheit. Inmitten der Schäfflerstube steht ein alter Kachelofen, in der Bündnerstube dominiert der traditionelle Allgäustil, die Adlerstube ist seit 200 Jahren der Mittelpunkt der Gaststuben. – An warmen Tagen aber sitzen die Gäste auf der schattigen Gartenterrasse.



Rote-Bete-Spaghetti
an feiner Cashew-Soße
mit gebratenem Hokkaido-Kürbis





NUR BIO, REGIONAL UND SAISONAL BIETEN ECHTE NACHHALTIGKEIT

Andreas Humburg kauft am liebsten
seine Lebensmittel bei Demeter-Bauern
und -Produzenten rund um seine Bio-Küche

„Bio allein reicht uns nicht!“, erklärt Nicole Humburg, für die Patronin des Bio-Adler in Vogt liefern Demeter-Bauern die besten Lebensmittel. Dabei achtet sie mit ihrem Mann, Andreas Humburg, darauf, dass die Lebensmittel von den Bauern und Züchtern aus der Region kommen. Wer nach Vogt fährt, sieht in den Sommermonaten auf den Feldern Oberschwabens die Früchte, die im Bio-Adler serviert werden. Im Nachbarort Mosisgreut stehen Rote Bete auf dem Acker, sie gehören Demeter-Bauer Erhard Pfluger. „Frisch vom Acker, nur kurz gegart, besser kann Gemüse nicht schmecken!“, weiß der Küchenchef.

Solch ein Gasthaus sollte es in jedem Ort geben. Im Bio-Adler in Vogt bestellen selbst eingefleischte Fleischfreunde vegetarisch oder gar vegan. Zu verlockend lesen sich die vegetarischen Gerichte wie das Spinat-Ricotta-Maultäschle in feiner Kräuter-Rahmsauce mit geriebenem Leupolzer Bergkäse und gemischtem Salat. Aber selbst vegan weiß Andreas Humburg appetitlich zu verführen, wenn er hausgemachte Kichererbsenküchle an pikanter Red-Chili-Soße mit buntem Marktgemüse auf seine Speisekarte schreibt.

„Chichi gibt es bei uns auch vegan nicht“, winkt der Küchenchef ab, „wir setzen auf den authentischen Geschmack der natürlichen Bio-Lebensmittel und verzichten dabei auf Sahne, Butter oder Käse.“ Vegane Hamburger oder Würste will er nicht servieren, schon die Wortkombination ist ihm ein Gräuel. „Veganer bekommen bei uns frisches Marktgemüse oder Pilze in Pflanzenöl gebraten, mit Gnocchi oder mit selbstgemachten Nudeln ohne Ei.“ – So wurden sicherlich vor hundert Jahren schon in den Bauernstuben Oberschwabens vegane Gerichte zubereitet.

Die Rote-Bete-Spaghetti sind ebenfalls keine verfälschten Spaghetti, sondern frische Rote Bete zu langen Spaghetti durch einen Gemüsewolf gedreht und kurz in der Pfanne in Öl geschwenkt. Unverfälschter kann Rote Bete nicht schmecken! Die Rote Bete krönt Andreas Humburg mit Kürbis- oder Karottenstücken. Die Rote Bete liefert Demeter-Bauer Erhard Pfluger, Karotten und Kartoffeln stammen vom Grasser Hof aus Aitrang, oder Tomaten, Paprika, Bohnen und Zucchini von Julian Nissen. „Wir kennen fast alle Demeter-Bauern der Region persönlich“, sagt Nicole Humburg. Um Bio-zertifizierten Fisch zu bekommen, fahren sie bis nach Bad Waldsee, dort verkauft Mainrad Nuber aus Ochsenhausen Bio-Forellen und Bio-Saiblinge. Die größte Kunst ist es, in der Region die besten Bio-Produzenten zu finden.

Die Familie Humburg sind Demeter-Gastronomen und vereinen ihre persönliche Leidenschaft für Geschmack und Genuss. Sie setzen auf direkte Partnerschaften zwischen Demeter-Landwirten und -Restaurants. Die Authentizität der hochwertigen Rohware steht im Vordergrund, deren Geschmack durch eine geringe Verarbeitungstiefe hervorgehoben wird. Für Tierfreunde ist dabei eine tatsächlich artgerechte Tierhaltung garantiert!

Während vegan, Rote-Bete-Spaghetti mit einer Cashewsoße serviert werden, dürfen sich die Vegetarier auf einen raffinierten Teller der verschiedensten Rote-Bete-Variationen freuen, mit Rote-Bete-Spaghetti, Rote-Bete-Maultaschen, Rote Bete Serviettenknödel und geschichteter Rote Bete mit Pastinaken- und Kartoffelbrei. Das verführerische Türmchen überbackt Andreas Humburg mit Gorgonzola und krönt den Teller mit Meerrettichschaum. – Gäste, die trotz der verführerischen vegetarischen Angebote Fleisch genießen wollen, dürfen sich nach Schlachttagen über eine Rarität ganz besonders freuen: Das Duett vom Kalb, von Demeter-Bauern Hubert Blank aus Wolfegg, besteht aus einer gesotteten Kalbszunge mit geschmortem Kalbsherzragout.

Auszug aus der Speisekarte

Geschnetzeltes Bioland-Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Marktgemüse, Bratkartoffeln | In Butter gebratenes Cordon bleu vom Demeter-Kalb gefüllt mit Schinken und Leupolzer Emmentaler | In Butter gebratenes Forellenfilet mit hausgemachtem Ricotta-Maultäschle und buntem Mosisgreuter Mangold

Hotel-Restaurant Maier

Gastgeber Familien Fennel und Maier
Küchenchef Ronald Dressel
Poststraße 1-3
88048 Friedrichshafen-Fischbach
+49 7541 4040
www.hotel-maier.de

75 Zimmer

kein Ruhetag

Slow Food Mitglied,
Schmeck den Süden 2 Löwen,
Südland Köche

Von außen ein stattliches, modernes Hotel. Im Restaurant 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.



Variation vom Reh: Praline mit Innereinen, Carpaccio und eine klare Wildessenz



SLOW FOOD AUSGEZEICHNET DANK ECHTER BODENSEEGENÜSSE

Ronald Dressel sucht die Bauern, Züchter, Fischer und Jäger am und um den See

Biologisch, wenn's geht, regional auf jeden Fall! das sind die beiden wichtigsten Kriterien für Ronald Dressel, dem Chefkoch im renommierten Hotel-Restaurant Maier. „Wild bietet Bio-Qualität, kommt aus der Region, hat kurze Wege und durfte auf jeden Fall ein artgerechtes Leben führen.“ Ebenso ökologisch korrekt kann er Bodenseefische einkaufen. „Wenn's welche gibt“, schränkt Dressel ein. Garantiert aber ist, dass alles was er zubereitet möglichst rund um den Bodensee gewachsen ist. „Wir wollen in erster Linie Bodensee-Genüsse servieren“, gibt Henrik Fennel, der Patron des Hotels vor; dafür ist das Haus auch von Slow Food und „Schmeck den Süden“ ausgezeichnet.

Das Deggenhausertal ist nicht weit weg vom nördlichen Bodenseeufer. Hier streifen die Jäger der Jägervereinigung Überlingen durch die Wälder. Wenn Hegeringleiter Hansjörg Bentele in der Küche des Restaurants Maier anruft, freut sich Ronald Dressel. „Dann überlege ich mir schon neue Rezepte“, sagt Dressel, „meist bekommen wir auch die geschätzten Innereien dazu, wie die Rehleber-, herz- und nieren.“ Diesmal hat Dressel die schmackhaften Innereien zu einer Mousse verarbeitet, als Praline geformt und in Semmelbrösel gebacken. So geht Haute Cuisine als schmackhafte Regionalküche!

Die Jäger liefern Dressel ihr Reh grob zerlegt in die Küche, dann trennt er den Hals vom Rücken, zerlegt die große Keule in Nuss und Oberruss. Er weiß, welche Teile kurzgebraten am besten schmecken, oder er schmort die ganze Schulter in Rotwein. Vom nose to tail, sagen die Gourmetköche. Auch Dressel verarbeitet das ganze Tier. „Wir benutzen die Abschnitte oder Knochen für unsere Wildjus.“ Den absoluten Rehgeschmack dürfen die Gäste in seiner Wildessenz genießen, die er als Wildkraftbrühe doppelt aufkocht und mit einem Schuss Bodensee-Portwein verfeinert. „Die Achtung erbringen wir gegenüber jedem Tier“, garantiert Dressel. Auch jedes Lamm aus dem Salemer Tal verarbeitet er vom Kopf bis zu den Haxen und samt der Innereien. Oder vom Kalb gibt es natürlich auch die Kalbszunge, den Ochsenchwanz oder die Kalbsleber. Gute Köche wissen einfache, regionale Lebensmittel zu Gourmetgerichten zu verzaubern. Wer einmal das Rehcarpaccio von der Vorspeisenplatte genascht hat, greift unwillkürlich zu den weiteren hauchdünn geschnittenen aber schmackhaft herzhafte Scheiben.

Freilich serviert Dressel auch das klassische Rehragout oder den Rehrücken Baden-Baden. „Das Rehfleisch, das uns die Jäger aus dem Deggenhausertal liefern, hat eine besondere Qualität“, urteilt Dressel, „das kann man nicht mit den tiefgefrorenen Lieferungen im Supermarkt vergleichen.“ Er sieht dem rohen Fleisch die Unterschiede an. „Das ist fest und saftig, daran erkennt man, dass keine Stresshormone freigesetzt wurden, sonst würde es schmierig.“ Wild von Treibjagden lehnt der Küchenchef strikt ab. „Schmerzfrei muss das Tier erlegt werden“, dann zeigt er in den Brustkorb des Rehs, „das sieht man an dem Einschuss in das Herz, das Reh hat den Tod nicht mehr erlebt“, schmunzelt er, „und genau das schmeckt man auch.“

„Slow Food Küche im besten Sinn: Hier kocht man nachhaltig und immer frisch“, urteilt der Genussführer von Slow Food und gibt dem Restaurant Maier 85 von 100 möglichen Punkten, womit es zu den 450 besten Gasthäusern Deutschlands zählt.

Auszug aus der Speisekarte

Gratinierte Kalbsmedaillons auf gegrilltem Blumenkohl mit Petersilien-Öl und Bratkartoffeln | Zanderfilet auf der Haut gebraten an Basilikum-Tagliatelle und geschmolzenem Kirschtomatenragout | Kürbislasagne im Kürbissud und karamellisierte Kerne

Hotel Ochsen

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

26 Zimmer

Ruhetag Sonntag
Mittagstisch

Südland Köche



Zünftig sitzt man in der historischen, Holzvertäfelten Gaststube. Im neuen, hellen Restaurant fühlt man sich, wenn der offene Kamin flackert, noch an die alte Schlosserei erinnert. Reizvoll ist der Kontrast: Elemente der Schlosserei, dank Bruchstein ein historisches Flair, aber nobel eingedeckt. Vor dem Haus gibt es einige Sitzplätze unterhalb des Mehlsocks.



Rindertatar aus dem Filet der argentinischen Angus-Rinder



REGIONALE, SCHWÄBISCHE GERICHTE UND EXOTISCHE ÜBERRASCHUNGEN

Wolfgang Kimpfler weiß auch als
oberschwäbischer Küchenchef
internationale Produkte zu servieren

Für Feinschmecker ist es ein Glück in diesen Zeiten, dass es noch Stadthotels wie den Ochsen in Ravensburg gibt. Wo sonst gibt es noch die typischen, unverfälschten schwäbischen Gerichte wie Rinderzunge mit Spätzle oder selbstgemachte Maultaschen. Freilich ein Original, von der herzhaften Kalbfleischhackfüllung bis zum feinen Nudelteig und natürlich mit geschmälzten Zwiebeln! Doch zusätzlich überrascht der Patron Wolfgang Kimpfler immer wieder mit Gourmetgerichten der Haute Cuisine oder mit asiatischen Aromen. Aus jedem Urlaub bringt er seinen Gästen einen überraschenden, kulinarischen Gruß mit.

Gerade war Wolfgang Kimpfler mit seiner Familie in Argentinien im Urlaub. Jetzt stehen argentinische Steaks und argentinischer Rotwein als besonderer Tipp auf der Speisekarte. „Ich habe einige Weingüter besucht und mir die Rinderzucht unter freiem Himmel auf den Weiden der Weiden dort angesehen, das hat mir schon imponiert“, zieht er Bilanz, „die Tiere sind das ganze Jahr über draußen.“ Trotzdem bezieht er natürlich in erster Linie das heimische PrimaRind von der Metzgerei Buchmann. „Rinderroulade, Rinderbraten oder die Rinderzunge sind original schwäbische Gerichte, ausschließlich mit schwäbischen Produkten zubereitet“, garantiert er, „aber die argentinischen Steaks des Angus Rindes bieten dank ihrer feinen Maserung einen einzigartigen Geschmack und immer die gleichbleibende Qualität: Fein und zart!“

In Argentinien besuchte Wolfgang Kimpfler auch ein Restaurant des Schweizer Aktionskünstlers und Musikers Dieter Meier. Meier betreibt in Argentinien bei Mendoza eine große Bio-Farm, auch seine Weine werden biologisch angebaut. Meier wurde mit seiner Band „Yello“ in den 1980er Jahren weltbekannt. In Bern und Zürich hat er argentinische Restaurants eröffnet – aber man kann auch im Ochsen in Ravensburg einkehren, um seinen roten Puro Corte oder Puro Malbec zu genießen.

Wolfgang Kimpfler ist ein Koch, wie man ihn sich in seinem Stammlokal wünscht. Garantiert bietet er immer die traditionellen Klassiker der schwäbischen Sonntagsküche an, aber er weiß auch über den Tellerrand hinauszuschauen. Seine Frau ist Irin, mit ihr besuchte er Verwandte in Bali, kurze Zeit später sah man den oberschwäbischen Koch öfter im Asia-Geschäft in Ravensburg einkaufen. „Da gibt es den originalen Reis, frischen Koriander, Kurkuma, Erdnussöl und andere, exotische Gewürze.“ Mit ihnen bot er seinen Gästen asiatische Aromen im Nasi Bami oder Nasi Goreng an.

Wolfgang Kimpfler serviert alles, was auch ihm schmeckt. Neue Ideen sind ihm immer willkommen, doch die Basis ist die traditionelle Regionalküche. Rindertatar zählt dazu. „Aber Rindertatar aus dem Filet der argentinischen Angus-Rinder“, schnalzt er mit der Zunge, „das ist mal was anderes, so herrlich marmoriert habe ich noch kein Rindfleisch geliefert bekommen.“ Für Kimpfler als Koch und Gourmet gilt: „Die heimische Küche lieben und doch immer wieder Neues probieren! Das ist auch für uns in der Küche die Freude am Kochberuf.“ – Und ist im Ochsen in Ravensburg für die Gäste ein zusätzlicher, kulinarischer Genuss!

Auszug aus der Speisekarte

Maispoularde mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Nudeln | Steinbeißer auf Pilzrisotto mit steirischem Öl | Käs'spätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat

Robin Kaiser | Baienfurt

Restaurant im Hoftheater

Gastgeber Brian Lausund
Küchenchef Robin Kaiser
Hof 2
88255 Baienfurt
+49 751 56150632
www.hoftheater.org

Ruhetag Montag und Dienstag
Mittagstisch

Südland Köche

Hell und großzügig, mit vielen natürlichen Baumaterialien und Sichtbeton, aber auch historischem Fachwerk wurde die alte Scheune umgebaut. Dazu passen die rustikalen Holztische und Stühle. Am Rande einer großen Terrasse steht ein ausgedienter Kohleküchenherd, hinter dem der Biergarten noch viel mehr Platz bietet. Direkt daneben schnauben die Pferde auf ihrer Koppel.



Lammkrone mit Bohnen- und
Pfifferlingsmaultaschen und Salbeisoße



REGIONAL ODER INTERNATIONAL – AUF JEDEN FALL BESTE QUALITÄT

Robin Kaiser will mit Qualität
der Lebensmittel punkten

Am liebsten kauft Robin Kaiser bei regionalen Bauern und Züchtern ein. „Aber die Qualität muss stimmen“, ist seine oberste Prämisse. Seine Poulardenbrust stammt deshalb von einer Maispoularde aus Frankreich mit dem Gütesiegel von Label Rouge, das Rindfleisch von einem Weiderind aus dem Allgäu und das Lamm aus der Bretagne oder auch aus Neuseeland. Dass nur mit besten Produkten beste Gerichte serviert werden können, hat Robin Kaiser in der Sterneküche gelernt. Wer in dem Restaurant Hoftheater in Baienfurt einkehrt, schmeckt den Anspruch und beste Lebensmittel, wie einst bei Albert Bouley, dem legendären Ravensburger Sternekoch.

Lamm steht im Restaurant im Hoftheater nicht nur zu Ostern auf der Speisekarte. Lammgerichte aller Art zählen für den Chefkoch Robin Kaiser zu seinen Leibgerichten. Meist lässt er sich ein ganzes Lamm liefern und verarbeitet es vom Kopf bis zur Haxe. „From nose to tail“, schmunzelt er, „auch das Wild, das uns ein befreundeter Jäger bringt, verarbeiten wir vom Kopf bis Schwanz.“ Den Rehrücken serviert er meist kurzgebraten, die Schulter dagegen schmort er, Teile der Keule verwendet er für das Rehragout. „Die Innereien servieren wir auf der Tageskarte als Aufbruch“, lockt er verführerisch, „auch wenn wir Kalbsleber auf der Karte stehen haben, ist sie im Nu weg.“

Warum die Lammkrone Krone heißt, demonstriert Robin Kaiser dank seiner raffinierten Zubereitungsart. Er verbindet die beiden Enden der Rückenknochen zu einem Rund, bindet sie mit Küchengarn zusammen und hat so optisch eine mehrzackige Krone aus dem Karree gebunden. „Die Kunst ist, sie rundum gleichmäßig zu braten“, gibt Kaiser vor. Dafür muss er geduldig danebenstehen und sie in der Pfanne immer wieder wenden. Mit Knoblauch und Rosmarin schmeckt er das kulinarische Kunstwerk ab. „Noch imposanter wirkt das Spiel mit Rinderrippen“, weiß Kaiser, aber dazu muss man wohl einen Grill im Freien befeuern.

Robin Kaiser steht seit sieben Jahren im Hoftheater am Herd. Er hat das Restaurant in die erste Reihe der Ravensburger Küchen gekocht. Feinschmecker pilgern zu dem Hoftheater nach dem Beginn des Abendprogramms, dann wird es ruhiger in dem heimeligen Gasträum. „Die Stammgäste wissen Bescheid und reservieren im Voraus“, rät Brian Lausund, der schon bei den Palazzo-Dinnershows von Alfons Schuback und Harald Wohlfahrt Regie führte. Sein Leibgericht ist der Klassiker des Hauses, das legendäre Boeuf Bourguignon vom Simmentäler Rind.

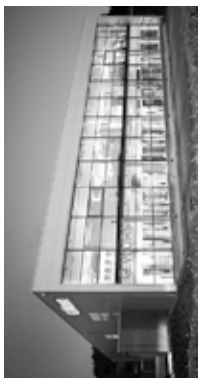
„Heute kann man nur noch mit Qualität punkten“, weiß Robin Kaiser. Die Grundlage für seine Küche sind die Lebensmittel von Züchtern, die er kennt, oder von denen sich schon Albert Bouley, im heute schon sagenhaften Waldhorn, beliefern ließ. Für ihn reichte die Region bis zum Pariser Großmarkt. „Wenn man Geflügel servieren will, muss man in Frankreich einkaufen“, hat er von ihm übernommen. Die Label Rouge Poularden werden artgerecht aufgezogen, dürfen doppelt so lange, wie ihre deutschen Artgenossen, im Freien scharren und bekommen garantiert keine Antibiotika. „Dafür nehmen wir das Landschwein aus Oberschwaben und Gemüse von der Reichenau“, zählt der engagierte Küchenchef die regionalen Lieferanten auf. Und auch das Kalbsschnitzel, für das berühmte Wiener Schnitzel, kommt aus dem Allgäu, sowie die Kartoffeln zum Kartoffelsalat aus Oberschwaben.

„Der Zander kommt auch nicht aus dem Flappach“, schmunzelt Kaiser, „und das Lachsfilet nicht aus dem Bodensee.“ Robin Kaiser serviert eine ehrliche Küche, seine Produkte zählen für ihn zu den besten auf dem Markt. – Seine Kochkunst adelt die Produkte, wie das Lammkarree zur Lammkrone, mit einem herrlichen Geschmacksspiel am Gaumen mit einem Hauch Knoblauch und unverfälschtem Lammgeschmack mit leichter Schärfe, dank Chili und feinen Salbei-Aromen in der Lammjus.

Auszug aus der Speisekarte

Gebackene Falafelbällchen | Rucola | Kirschtomaten | Kresse - Boeuf Bourguignon Rindfleisch in Burgunder geschmort | Champignons | Speck | Zwiebeln & Rüben | Spätzle oder neue Kartoffeln - Quarkmousse mit einglegter Wassermelone | Zitrone | Kürbiskernkrokant

WWW.KUECHENSTUDIO-WURST.DE



Occhio



vitra.



1920[®]
MADE IN ITALY

G.WURST - küchenstudio

Seerheinstrasse 8 . 78333 Stockach . Im Gewerbegebiet Blumhof – gegenüber BMW Auer
Telefon +49 (0) 77 71 - 63 499 - 50 . info@kuechenstudio-wurst.de . www.kuechenstudio-wurst.de

G.WURST

küchen.wohnen



WWW.SELIGER-BRANDS.COM




LAMBERT



KFF[®]



DC
DESIGNERCARPETS

Johannes und Josef Ermler | Ostrach

Landhotel Gasthof zum Hirsch

Gastgeber Familie Ermler
Küchenchef Josef und Johannes Ermler
Hauptstraße 27
88356 Ostrach
+49 7585 92490
www.landhotel-hirsch.de

15 Zimmer

kein Ruhetag
Mittagstisch

Guide Michelin Bib Gourmand,
Gusto 5 Pfannen,
Südland Köche

Schöner, über 300 Jahre alter Landgasthof. Der Gast geht über versiegelte Kirschdielen, sieht hölzerne Wandtäfer und sitzt auf einer einladenden Holzbank, die rund um den Gastraum geschreinert wurde. Die mintgrünen Polster auf den Stühlen und der Eckbank harmonieren mit dem Grün des alten Kachelofens. Idyllisches Plätzchen im Garten.



Bioland-Huhn, sous vide gegart:
knusprige Brust mit Gemüse und breite Nudeln



LANDPRODUKTE IM LANDGASTHOF – WIE DAS BIOLAND-HUHN AUS WATT

Josef und Johannes Ermler kaufen ihre Lebensmittel am liebsten rund um Ostrach ein

Es ist ohne Zweifel einer der schönsten Landgasthöfe, in dem man seit Generationen eine gehobene, französisch-schwäbische Küche genießen darf. Der Guide Michelin ehrt die Küche seit Jahren mit seinem begehrten Bib Gourmand und rät zum Ochsenfleisch vom Bürgermeisterstück, oder zu den Maultaschen im Eimantel. Neu auf der Speisekarte steht das Bioland-Huhn aus dem Nachbarort Watt „So haben Gockeler früher geschmeckt“, freut sich Senior Josef Ermler. Junior Johannes Ermler hat den Bioland-Hühnerhof sofort zum eigenen Hof-Lieferanten erklärt. Seither steht der klassische Backhändel-Schlegel auf der Speisekarte, oder eine raffinierte Hühnerbrust sous vide gegart und dann gebraten.

Da hat der junge Küchenchef Johannes Ermler nicht lange gefackelt, ein Handschlag und der Deal war besiegelt. Karl Munz saß in seinem Restaurant und erzählte dem Juniorchef des altehrwürdigen Hirschen in Ostrach von seiner Hühnerzucht im benachbarten Ort Watt. „Darauf warten wir doch nur, dass wir gute Produzenten in unserer Region finden“, erklärt Johannes Ermler seinen schnellen Entschluss, „und alles was Karl Munz mir von seinen Bioland-Hühnern erzählte, hörte sich verführerisch und nach Top-Qualität an.“

ISA 575 ist der Code, dahinter verbirgt sich eine Hühnerrasse, die nicht wie in der konventionellen Haltung schnell wachsen soll, sondern der Qualität und dem Geschmack des Fleisches zuliebe langsam wächst, im Freien an der frischen Luft, gefüttert mit Bio-Futter ausschließlich aus der Region. Statt knapp 35 Tagen, darf ISA 575 mindestens 70 Tage rund um den Hühnerhof Oberschwabens im Freien scharren. „Das schmeckt man!“, freuen sich die beiden Küchenchefs Josef und Johannes Ermler und fügen glücklich hinzu: „So geht ehrliche Regionalküche!“

Das frisch gerupfte ISA-Huhn wiegt rund 1.700 Gramm, ein Drittel mehr als die schnellwachsenden Grillhähnchen der konventionellen Betriebe. „Und schau Dir dieses herrliche Fleisch an“, freut sich Josef Ermler, während er den Vogel zerlegt. Er legt die Brust frei und wickelt die Keule in eine Scheibe luftgetrockneten Schinken ein.

Die Hühnerbrust, wie auch die Keule, werden sous vide gegart, bei 62 Grad zwei Stunden. „So bleibt das Fleisch herrlich saftig“, hat sich auch der Seniorchef von dem Sous-vide-Verfahren überzeugen lassen. „Die Röstaromen kommen später in der Pfanne oder Fritteuse hinzu“, beruhigt er die Traditionalisten, die ihr klassisches Backhähnchen oder die gebräunte Hühnerbrust lieben. „Solch ein schmackhaftes, wertvolles Fleisch muss man pfleglich behandeln!“, rät Josef Ermler und gibt in der Pfanne zusätzlich Aromen von Estragon, Thymian und Salbei hinzu.

„Munzers-Gockel ist ein Highlight nicht nur im Sommer!“, verspricht Johannes Ermler. Als Juniorchef hat er den Hirschen für die Zukunft gut aufgestellt. „Der flotte Hirsch“ heißt sein Service, mit dem er täglich die Ostracher auch zu Hause mit seinen wertigen Gerichten verwöhnt. Solch einen Landgasthof wünscht man jedem Ort. Kein Wunder, dass achtzig Prozent Stammgäste sind. Wer einmal hier war, kommt wieder.

Auszug aus der Speisekarte

Vitello vom Staufer Schweinerücken mit Roastbeef | Großer sommerlicher Salat in bunter Vielfalt mit gebratenen Pfifferlingen | Zwiebelrostbraten vom Premium Angus Rind an kräftiger Rotweinsauce mit Sommerbohnen

Haus am Markt Restaurant Café Events

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
Mittagstisch

Schmeck den Süden 2 Löwen,
Varta-Führer 1 Diamant,
Schlemmeratlas 1,5 Bestecke,
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 Haus und schaut dem Marktreiben zu.



Ochenschwanz gefüllt mit Marklößchenfüllung an Burgundersoße, gelbe Rüben und Erbsenpüree



FLEISCH VOM BAUERNHOF DER FAMILIE, FISCH AUS WAGENHAUSEN

Johannes Buhles serviert die Genüsse des Bauernhofs seiner Schwiegereltern auf gehobenem Niveau

Für Feinschmecker eine abgestimmte Verbindung: Die natürlich aufgezogenen landwirtschaftlichen Genüsse von Bauer Thomas Zimmerer, dem Vater von Susanne Zimmerer-Buhles, verfeinert Schwiegersohn Johannes Buhles aufs Feinste zu gehobenen Gerichten. Die Galloway-Rinder des Bauern weiden vor den Stadtoren Bad Saulgaus, der Küchenchef verarbeitet das ganze Tier, vom Ochsenmaul bis zum Ochsenchwanz und weiß diesen raffiniert mit Knochenmark zu füllen. Im eigenen Dry-Ager reift das Fleisch, die Fische werden frisch aus dem Wagenhauser Weiher geliefert. „Die besten Produkte“, sagt Johannes Buhles, „kommen auf kurzen Wegen aus der Region.“

Das Zeichen von „Schmeck den Süden“ zielt die meisten Gerichte der Speisekarte von Johannes Buhles. Der Mann redet nicht nur von regionaler Küche, er setzt sie, wie nur wenige, um. Es ist ein Glück für die Bad Saulgauer, dass Johannes Buhles vor drei Jahren mit seiner Frau das Haus am Markt übernommen hat. Vor dem Restaurant verkaufen die Bauern auf dem Markt im Rhythmus ihrer natürlichen Ernten ihre Produkte, in der Küche verwandelt Buhles die regionalen Lebensmittel zu raffinierten Gerichten. Das Rindfleisch, das er serviert, stammt fast durchweg von den Galloway-Rindern seiner Schwiegereltern. Sie grasen auf den Weiden vor der Stadt und führen hier ein absolut artgerechtes und natürliches Leben. „Das Fleisch ist dunkelrot und herrlich marmoriert“, sagt Buhles, „ein besseres Roastbeef für den Zwiebelrostbraten gibt es gar nicht!“

Das Filet ist das Edelteil sagen Steakfreunde, Johannes Buhles winkt ab: „Geschmacklich ist für mich der Ochsenchwanz das Edelstück!“ Der Küchenchef fertigt daraus ein Haute-Cuisine-Gericht. Den Ochsenchwanz schmort er in Rotweinsauce, löst ihn vom Knochen ab und formt das Fleisch zu einem schmackhaften Ring. Eine Markklößchenmasse setzt er in die Mitte des Fleischrings. Hierfür löst er aus Rinderknochen das Mark, erhitzt es leicht und gibt Muskat und Salz hinzu. Semmelbrösel, Ei und Weißbrotwürfel ergänzen die Masse. So bekommt das Mark einen Halt und wir können es zusätzlich als Beilage servieren.“ Die Knochenmarkaromen zaubern aus dem Klößchen eine herzhafte, schmackhafte Ergänzung zu dem herrlichen Geschmack des Ochsenchwanzfleisches. Die Krönung ist seine herzhafte reduzierte Schmorsoße, die er dazu gibt.

Die natürliche Aufzucht der Rinder auf dem Familienhof und die Liebe des Küchenchefs zu seinem Handwerk bieten ein unverfälschtes, authentisches Geschmackserlebnis. „Ich lasse das Rindfleisch in Ruhe reifen“, garantiert Buhles. Dry aged von der Färs, meist von zwei Jahre alten Rindern, das klingt schon verlockend, aber dry aged von einer sechs Jahre alten Kuh. „Das ist für echte Fleischliebhaber“, lacht der Koch, „der intensive Fleischgeschmack und etwas Salz, mehr braucht es da nicht.“

Freilich kann Johannes Buhles auch vegetarisch oder Fisch. Aber auch dabei achtet er am liebsten auf Züchter und Bauern, die er kennt und in seinem Umkreis von vierzig Kilometern besuchen kann. Er ist Vater von zwei Töchtern, die Verantwortung als Koch ist ihm bewusst. Nachhaltig und klimafreundlich will er einkaufen. „Die beiden Ziele sind identisch“, weiß er, „nur natürlich gezogene Lebensmittel, frisch um die Ecke geliefert, bieten die Grundlage für eine schmackhafte Küche.“ Das beweist nicht nur sein Ochsenchwanz mit Markklößchenfüllung.

Auszug aus der Speisekarte

„Die sieben Schwaben“ - Flädlesupp', Zwiebelrostbrätle, Schweinemedallions in Champignonrahm, Saitenwürstle auf Linsen, hausgemachte Maultaschen, Käs'spätzle, Kartoffelsalat - „Siedfleischtopfle“ - Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse, Kartoffeln, Meerrettichsoße

Sebastian Koch | Eichstegen-Hirscheegg

Gasthaus Frohe Aussicht

Gastgeber Monika und Sebastian Koch
Küchenchef Sebastian Koch
Kastanienweg 12
88361 Eichstegen-Hirscheegg
+49 7584 9278815
www.gasthaus-frohe-aussicht-hirscheegg.de

Ruhetag Montag
Mittagstisch Donnerstag, Samstag und Sonntag

Südland Köche



Bescheiden liegt das kleine Gasthaus in dem oberschwäbischen Flecken Hirscheegg. Einfach und gediegen ist der Gastraum, mit echtem Holz-Parkettboden und Kachelofen. Fantastisch ist der Ausblick von der Terrasse in die oberschwäbische bäuerlich geprägte Landschaft.

Rosa gebratener Rehrücken, Pfifferlinge und hausgemachte Spätzle





WILD AUS HEIMISCHEM WALD RINDFLEISCH AUS ÜBERSEE

Monika und Sebastian Koch verwandeln eine Vesperstube zu einem Gasthaus mit ländlicher Küche

Während landauf, landab Landgasthöfe schließen, verwandeln Monika und Sebastian Koch die „Frohe Aussicht“ in Hirscheegg von einer Vesperstube zu einem Gasthaus mit respektabler Küche. In erster Linie servieren sie die Klassiker der Landgasthöfe, vom Zwiebelrostbraten bis zum Zanderfilet. Als Wirtepaar in dem kleinen Flecken Hirscheegg wollen sie den Gästen eine bodenständige, regionale Küche servieren. „Der Schorsch ist Jäger und bringt uns das Reh“, verrät der Küchenchef. Mit dem Rehrücken perfekt rosa gebraten, beweist er sein Können.

Frisch geschäumte Gemüsegazpacho oder Ziegenkäse-Praline mit Trüffelöl-Remoulade zeigen auf der Vorspeisenkarte wohin die kulinarische Reise gehen soll. Wer danach den rosa gebratenen Rehrücken oder das pochierte Lachsfilet mit frischem Marktgemüse und Linguine bestellt, geht den erlesenen Weg konsequent weiter. Aber es gibt natürlich, wie es sich für einen Landgasthof gehört, auch Schweineschnitzel oder Bratwürste. „Kochen ist meine Leidenschaft“, sagt Sebastian Koch und beweist mit dem perfekt glasig gegarten Fischfilet, sowie mit dem zartrosa gebratenen Rehrücken, dass er sein Handwerk beherrscht. Bescheiden winkt er ab: „Schweinemedaillons und Zwiebelrostbraten sind der Renner und unsere selbst gemachten Maultaschen!“ Ebenso mit Hingabe serviert die Küche einen bodenständigen Wurstsalat.

„Gutbürgerlich mit Anspruch“, beschreibt Sebastian Koch seine Küche, wobei er sich auf die Zeit beruft, als gutbürgerlich noch ohne Convenience zu Recht die Vorsilbe gut voranstellte. Er kauft unverfälschte Lebensmittel für seine Küche am liebsten bei regionalen Lieferanten. Das Reh bekommt er grob zerlegt von seinem Jäger Schorsch. Den Rehrücken serviert er kurzgebraten, die Schulter geschmort, aus der Keule fertigt er ein Ragout oder verwendet sie für seine Rehmaultaschen. Wenn sein Schorsch ein Wildschwein erlegt hat, gibt es Wildschweinbraten und Wildschweingulasch mit selbstgemachten Spätzle. Was immer für ihn möglich ist, kauft Koch bei regionalen Lieferanten ein. „Nur beim Rindersteak, da bieten die Angus-Rinder aus Argentinien schon eine Spitzenqualität“, räumt er ein. Ihr Rumpsteak verwendet er für seinen Zwiebelrostbraten, den er mit geschmälzten, wie auch frittierten Zwiebeln serviert. Sein Schweinefleisch aber stammt von oberschwäbischen Landschweinen, Kartoffeln und Eier liefert der Kästle-Hof aus Ostrach-Einhart und aus Krähenried kommen die Saiblinge und Forellen.

Es ist ein Glück für den kleinen Flecken Hirscheegg, dass sich Monika und Sebastian Koch getroffen haben und nun gemeinsam der „Frohen Aussicht“ eine appetitliche Aussicht bieten. Sebastian hat in der Küche ein strake Brigade, mit zwei Köchen am Herd stehen, Monika Koch meistert charmant den Service. „Wir haben schon die ersten Stammgäste“, erzählt sie stolz, „viele aus der Region, aber auch aus Friedrichshafen und selbst aus Stuttgart.“

Auszug aus der Speisekarte

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weiderind auf deftigen Kässpätzle oder Pommes | Gefüllte Pfannkuchen mit Pilzragout | Zanderfilet mit Salat der Saison

Schloss Montfort Langenargen

Gastgeber Michael Gürgen
Küchenchef Michael Gürgen
Untere Seestraße 3
88085 Langenargen
+49 7543 912712
www.vemax-gastro.de

Ruhetag Montag

Südland Koch



Der Besuch des Schloss Montfort gehört zum Pflichtprogramm eines jeden Bodensee Besuchs. Feinschmecker sollten auf die Öffnungszeiten des Restaurants achten! Zwei fürstliche Räume verführen in eine andere Welt und Zeit. Neben dem Schloss lockt eine der schönsten Terrassen am See nachmittags zum Snack und sonntags zum Brunch.



Lachsfilets mariniert, geräuchert und als Crêpe mit Karotten-Rosen



VON DER KÖNIGLICHEN TAFEL AUF DIE HEUTIGE SPEISEKARTE

Michael Gürgen serviert heute die Produkte,
die einst der Adel schätzte

Kulinarisch führt Michael Gürgen das Schloss Montfort in Langenargen sicherlich im Sinne des Königs Wilhelm I. von Württemberg fort. Er hatte sich aus einer alten Ruine ein Lustschloss gebaut und zu seiner Zeit schon die besten Köche seines Reichs angestellt. Dank Michael Gürgen dürfen sich heute alle Gäste des Schlosses geladen fühlen. An den Wochenenden sind die großen Festsäle meist von Gesellschaften gebucht, doch das Restaurant hat täglich geöffnet. Der Sonntagsmorgen-Brunch ist für viele einmal im Jahr ein Pflichttermin!

Schon zu Königszeiten galt der Lachs als ein Edelfisch, der auf jede Tafel des Adels gehörte. Noch heute ist er der meist geschätzte Speisefisch. Michael Gürgen hat in der Bodenseeregion sein Handwerk gelernt und stand später in ausgezeichneten Restaurants der US-Küste am Herd. „Wir haben damals die Atlantikfische meist gegrillt, aber auch schon damals haben wir den Fisch nicht totgegrillt, sondern die Filets oft rare, also innen noch roh, serviert“, erinnert er sich. Heute beizt er die Filets des Lachs in einer angesetzten Kräuterbeize, in die er auch Zitrone gibt. „Dank der Säure der Zitrone wird das Fischfleisch sanft gegart“, weiß er. „Also keine Angst“, beschwichtigt der Küchenchef, „richtig roh sind die Filets nicht.“ Auch die gerauchten Lachsfilets wurden zuvor mit Salz und Zitrone eingepinselt. „Wichtig ist, dass die Lachsfilets während des Rauchs und der Zubereitung nicht trocken werden.“

Jiri Hakszer ist sein Chefkoch, er moussiert den gerauchten Lachs und gibt ihn auf einen Crêpe, den er dann zu einer Roulade rollt, während Václav Sládek, der Souschef, mit dünngehobelten Karottenspänen wahre Kunstwerke formt. „Eine Rose ohne Stachel“, lacht er mit breitem, tschechischem Akzent und verfeinert mit der Karotten-Blume die Lachsplatte nicht nur optisch.

Beide Köche haben in Tschechien ihr Handwerk gelernt, Michael Gürgen führte sie in die Bodenseeküche ein. Die verschiedensten Zubereitungen der Bodensee-Speisefische kennen sie längst aus dem Effeff. „Zurzeit können wir darauf leider nicht immer zugreifen“, bedauert Michel Gürgen, „gerade für Banketts benötigen wie meist größere Mengen an Fisch.“

Gürgen bedauert die zurzeit oft bescheidene Fangmenge der Berufsfischer am Bodensee, gerade die Gäste aus anderen Regionen fragen meist nach dem legendären Bodenseefelchen. „Für uns als Köche ist es natürlich traurig, dass wir den Wunsch der Gäste nicht immer erfüllen können“, bedauert Gürgen, dann winkt er ab, „auf der anderen Seite bieten Meeresfische eine Abwechslung in der Küche.“ Gürgen achtet darauf, dass er Meeresfische serviert, die das blaue MSC-Siegel tragen. „Den Lachs haben wir jetzt auch aus einer Zucht“, gibt er unumwunden zu, „die Überfischung der Meere zwingt gerade uns Köche zur Verantwortung.“

Lachs hat ein verführerisches, rötliches Fleisch und ist frisch wahrlich wohlriechend. Dazu der sanfte Buchenholzrauch der geräucherten Filets, oder die Zitronenfrische der marinierten Filets. – So hätte der Lachs König Wilhelm I. sicherlich auch gemundet. Pech für ihn, dass Michael Gürgen damals noch nicht sein Küchenchef war. Glück für die Gäste heute, dass Michael Gürgen der Küchenchef ist!

Ein Schlossgang-Menü

Klares Fischsüpple mit Safran, Lachsfilet, Zanderfilet, Garnele und Gemüsestreifen - Gebratene Waldpilze mit Basilikum mariniert an Blattsalaten der Saison, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano - Schweinefiletmedaillons im Flädlemantel mit Pilzen, Gemüsebouquet und grünem Spinat - Tobleronemousse mit Vanilleschaum und Waldbeercocktail

BUCHMANN'S BIORIND –

BESTES FLEISCH VON HEIMISCHEN WEIDEN

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

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



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

Buchmann

BioRind
Bestes Weiderind
aus Oberschwaben

Buchmann's BioRind ist

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

EIN STARKES TEAM FÜR ALLE FÄLLE!

winterhalter®



**Kostenlose Hotline:
0800/402 1111**

www.winterhalter.com/de-de/niederlassung-sued-west

Baden-Württemberg



Ihre Spülmaschinen-Spezialisten der Region Süd-West...

- ... sind 365 Tage im Jahr für Sie da – auch an Feiertagen und Wochenenden
- ... unterstützen unsere Fachhandels- und Servicepartner
- ... optimieren Ihren Spülprozess und Ihre Spülergebnisse
- ... beraten Sie kompetent bei Neu- und Ersatzbedarf

Wollschweine im Schweinsgalopp dank artgerechter Aufzucht



Mangalitzza-Schweine bieten eine einzigartige Speckqualität und ein nussiges Fett - Das dunkle Fleisch hat ebenfalls einen leicht nussigen Geschmack – Johannes Buhles füttert seine Tiere mit hof-eigenem Getreide sowie Salat und Gemüse aus seiner Küche

Susanne und Johannes Buhles füttern zusammen mit ihren Kindern die Wollschweine mit Salat und Gemüse aus den Küchenabfällen ihres Restaurants. Der Küchenchef lacht: „Ein ganz natürlicher Kreislauf.“ Das Gericht: Kotelett vom Wollschwein mit Pfifferlingen und Kartoffel-Pfifferling-Maultaschen

Vielleicht erleben die Wollschweine eine Wiedergeburt, dank Gourmets und Küchenchefs wie Johannes Buhles im „Haus am Markt“, in Bad Saulgau. Er ist von dem Geschmack des Fleisches der Tiere vollauf begeistert und hat drei Frischlinge gekauft, die jetzt bei seinen Schwiegereltern auf dem Bauernhof in Bad Saulgau aufwachsen dürfen. Wegen des dichten Haarwuchses wird das schwalbenbäuchige Mangalitzza-Schwein auch Wollschwein genannt. Feinschmecker schätzen das feste Fleisch, vor allem aber den Geschmack des Fettes. An jedem Kotelett, das Buhles serviert, lässt er den Fettrand dran. „Dieses Fett mögen selbst Frauen“, hat er erfahren, „es schmeckt einzigartig, mit unserem Hausschwein nicht zu vergleichen.“

Schweine zählen zu den ersten domestizierten Tieren. Lange Zeit durften Hausschweine fast wie Wildschweine leben. Bis ins 18. Jahrhundert wurden die Schweine zur Mast in die Wälder getrieben, hier sollten sie Eicheln fressen, um Speck anzusetzen. Das deutsche Weideschwein ist längst ausgestorben. Johannes Buhles bat seinen Schwiegervater, Thomas Zimmerer, für ihn drei Mangalitzza Schweine aufzuziehen. „Sie haben hier viel Platz und können im Schweinsgalopp durch das Gatter stürmen“, lacht Buhles.

Zwei Jahre ein relativ sorgenfreies Leben im Freien und dann einen schnelleren Tod, so war das Leben der Schweine früher. Heute dauert die Aufzucht drei Monate in abgeschlossenen Ställen ohne Tageslicht und dann eine stundenlange Fahrt ins Schlachthaus. Das Fleisch dieser Schweine bietet freilich eine völlig andere Qualität als das Schweinefleisch der freilebenden Tiere. Alle heutigen Hausschweine sind neue Züchtungen, sie werden in einem Viertel der Zeit vier Mal so dick. Der Haltungsstress der Tiere führt zu dem sogenannten PSE-Fleisch: pale, soft, exudative. Auf gut Deutsch: blass, weich, wässrig. Überlebt hat die Rasse des Wollschweins. Das Ur-Wollschwein soll es schon im 9. Jahrhundert gegeben haben. Das Mangalitzza ist eine Entwicklung aus ihm. Es wurde aus dem europäischen Wildschwein gebändigt und zum Haustier gezüchtet. Es hat ein dichtes, wolliges Haarkleid, aber für Gourmets viel wichtiger: Es bietet eine einzigartige Speckqualität und ein nussiges Fett, aus dem das beste Schweinschmalz gewonnen wird. Das dunkle Fleisch hat ebenfalls einen



leicht nussigen Geschmack und wird in jüngster Zeit wieder von Gourmetköchen bestellt. Das Fleisch ist nahezu cholesterinfrei, dafür aber reich an positiven Omega-3-Fettsäuren.

Die Wollschweine brauchen viel Platz in der Aufzucht, schlachten will Johannes

Buhles sie erst nach eineinhalb Jahren. So lange füttert er sie mit seinen Küchenabfällen, mit Salat und Gemüse. Zusätzlich bekommen sie Getreide vom Hof seines Schwiegervaters. „Das ist ein ganz natürlicher Kreislauf, wir geben den Schweinen alles was sie für ein anständiges Leben brauchen“, garantiert er, „vor allem viel Zeit, Platz und Auslauf.“ Dann streichelt er die dicke Wolle der Tiere und meint: „Das ist Bio-Qualität, ohne fremdes Zusatzfutter oder Antibiotika.“ Dann lacht er und schiebt nach: „Ein herrliches Schweineleben, das garantiert einen herrlichen Geschmack!“

Restaurant Café Haus am Markt · 88348 Bad Saulgau
+49 7581 5275275 · www.restaurant-bad-saulgau.de



MEERSBURGER
Dein Wein.



www.meersburger.de

Ideen, frisch auf den Tisch



geyer-food.de Tel (0 75 24) 9 92-0



BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik



MODERNSTE
KÜCHENTECHNIK
energiesparend & leistungsstark

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

„Weg g'worfe wird bei mir nix!“



Ein Reh bietet außer dem Edelteil des Rückens auch ein Schäufile, eine große und eine kleine Nuss, ein Frikandeu und eine Frikandeaurolle und von der Wade Herzhaftes für eine Bolognese oder eine Wildbratwurst

Mit „from nose to tail“ beschreiben verantwortungsvolle Gourmetköche ihren Anspruch, nach dem Schlachten das ganze Tier, vom Kopf bis Schwanz, zu verwerten. Dazu braucht es allerdings auch verantwortungsbewusste und neugierige Gäste, vor allem aber Köche, die ihr Handwerk beherrschen. Der Rehrücken ist das Edelteil eines Rehs, aber was ist mit der Schulter und der Keule? Artur Frick-Renz zeigt in seinen Kochkursen wie man aus einer Rehkeule vier Edelteile entnimmt. Rehragout macht er aus den Endstücken. „Weg g'worfe wird bei mir nix!“, ist ein hehres Gesetz der Küche des Oberschwaben.

Für Feinschmecker ist es eine Freude die Unterschiede jedes Einzelteils eines Tieres zu schmecken. Die Leber, Nieren und Herz oder Lunge sind leicht zu erkennen und dominant im Geschmack. Aufbruch heißen bei Wild die Eingeweide. Beuschel nennen die Bayern das Ragout aus Herz, Niere, Milz und manchmal auch Zunge. Einen ganz anderen Genuss bietet das Muskelfleisch der Tiere, die Lenden entlang des Rückgrats gelten für jeden Feinschmecker bei allen Tieren als das Edelteil schlechthin. Doch wer kennt schon das Reh-Frikandeu? Oder wer würde den herzhaften Geschmack der Rehnuss erkennen? Das Frikandeu entnimmt Artur Frick-Renz der Rehkeule, es liegt in der Unterschale, neben der Rehnuss. „Beides kann man kurzbraten oder auch schmoren“, weiß der engagierte Küchenchef. Früher war das Frikandeu eine Speise auf den Tafeln der Adligen, kam dann später in die bürgerlichen Küchen und ab dem 19. Jahrhundert auch auf die Menükarten edler Restaurants, ist bei Wikipedia zu erfahren.

Es sind Köche der Old-school wie Frick-Renz, die überhaupt noch wissen, wie man ein Reh zerwirkt, so heißt der Fachbegriff für das Zerlegen des Wildes. Jäger machen sich die Mühe meist nicht, sie bringen den Köchen das Reh in drei Teile zerlegt: Rücken, Schulter und Keule. Frick-Renz winkt ab: „Ich will das Reh nach meinem Geschmack aufteilen, ich weiß wieviel Wirbel ich dem Rücken oder dem Hals lasse, wie großzügig ich die Keulen trenne und wie ich die Abschnitte verarbeite.“

Artur Frick-Renz lässt sich von seinen Jägern aus dem Argental jedes Reh bringen, das sie in seiner Nachbarschaft erlegen. „Das ist mein Job und mein Spaß“, sagt er, „was gibt es Schöneres, als den Gästen unverfälscht die Genüsse rund um unsere Küche zuzubereiten und zu servieren.“ In seiner Kochlehre stand er neben einem gelernten Metzger am Herd, mit ihm zerlegte er Wild und Kalb im kollegialen Wettstreit. „Meist habe ich verloren“, lacht Frick-Renz und schiebt augenzwinkernd nach: „Denkt er! – Denn da habe ich erst gelernt, wie wichtig es ist, dass man schon beim Zerlegen der Tiere weiß, was man später mit dem Fleisch machen will.“

Knapp eine halbe Stunde benötigt Artur Frick-Renz um ein Reh zu zerwirken. In einer Minute und dreißig Sekunden entnimmt er aus der Rehkeule seine vier Edelteile im „Handumdrehen“. Wer ihm dabei zuschauen will, kann sich bei einem seiner Kochkurse anmelden, wir haben es getan.

→Südland Köche Net
YouTube-Kanal



Gasthof zum Hirsch
Argenstraße 29
88099 Neukirch-Goppertsweiler
+49 7528 1765
www.gasthof-zum-hirsch.com





Höchste Allgäuer Genussskultur ...



... 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.

Ihr *Michael Weiss*

www.meckatzer.de

Bayerische Almhütte am schwäbischen Meer



O'zapft is!“, begrüßen die Geschwister Silvia und Martin Göppinger ihre Gäste ab dem 7. November bis zum 10. März – In ihrem großzügigen Garten steht in dieser Zeit eine original bayerische Almhütte.

Warum denn in die Berge fahren, wenn die Almhütte um die Ecke steht? – Das werden sich im Winter 2019/20 viele Hüttenfreunde fragen und ums Eck ins Schwedi nach Langenargen abbiegen. „O'zapft is!“, begrüßen die Geschwister Silvia und Martin Göppinger ihre Gäste ab dem 7. November bis zum 10. März. In ihrem großzügigen Garten steht in dieser Zeit eine original bayerische Almhütte. Freilich werden deftige Schmankerln serviert und manchmal wird auch zünftige Blasmusik aufspielen. Brettljause und Hüttenklassiker, wie Obazda und Schweins-haxen werden kredenzt und am offenen Feuer Steckelfisch gebraten.

Bayern-Fans müssen dieses Jahr nach dem Oktoberfest ihr Dirndl oder die Lederhose nicht weit weghängen. Schon Anfang November dürfen sie sich wieder zünftig richten: Schwedis Almhütte wird den ganzen Winter über mit einem ganz besonderen Hüttenzauber locken. Eine rustikale Holzhütte ist bis dahin auf der Schwedi-Terrasse aufgebaut, über 100 Gäste finden darin Platz, in einem Ambiente zwischen Senner- und Kitzbühlerstil. „Die Hütte wird bei uns im Garten aufgestellt und mit viel Liebe dekoriert“, verspricht Silvia Göppinger. Wer die schwere Holztür öffnet, wird sich direkt am Bodensee wie in den Bergen fühlen.

Martin Göppinger hat dafür eine Speisekarte geschrieben, die Österreicher oder Schweizer Gäste an Almwochenenden zu Hause erinnern lassen: Raclette vom Käselaiab, Bratwürstchel und Bayrisch Kraut oder österreichischer Kaiserschmarrn werden angeboten. Freilich natürlich auch ein Fischbrett mit Räucherfischen wie Aal und Pulled Lachs. „In einer offenen Feuerstelle gibt es Steckerlfisch“, garantiert der Küchenchef. Klassisch verwendet man dafür Makrelen, da sie ein festes Fleisch haben und nicht vom heißen Stab fallen. Göppinger aber will auch Bodenseefische aufspießen, dafür muss er sie zuvor marinieren, damit auch sie über dem Feuer am Steckerl einen Halt finden. Zum Grillen muss er die Stöcke so festmachen, dass sich die Fische kopfunter schräg über oder neben der Holzkohleglut befinden. Während der Garzeit wird er sie auch noch mit der Marinade oder Butter bepinseln, damit die Haut schön knusprig wird.

„Das wird unsere fünfte Jahreszeit“, schmunzelt Silvia Göppinger, „wir wollen unseren Stammgästen, aber auch den Hotelgästen im Winter etwas bieten.“ Dabei haben die beiden auch geschlossene Gesellschaften im Visier. Ab 85 Personen kann man die Hütte für Familien- Firmen- oder Weihnachtsfeiern exklusiv mieten. „In der Hütte herrscht ein wohliges, warmes Flair - wenn draußen die Nebel wallen“, freut sich Silvia Göppinger, „auf geht's! Lassen wir uns verzaubern ...“

Hotel Restaurant Schwedi · Schwedi 1 · 88085 Langenargen
+49 7543 934950 · www.hotel-schwedi.de





Bad Dürrheimer
Besser trinken, besser leben.®

bio
mineralwasser

#deineQuelle für nachhaltigen Genuss

**Das Bio-Siegel bestätigt:
Bad Dürrheimer Mineralwasser ist von höchster Reinheit.**

Wir machen Mineralwasser mit höchstem Anspruch an Nachhaltigkeit und Qualität. Das Bio-Siegel ist ein Garant dafür. »Bio« heißt sogar noch mehr als beste Produktqualität. »Bio« heißt auch, dass der Mineralbrunnen insgesamt nachhaltig wirtschaftet, also aktiven Umweltschutz betreibt und höchste soziale Standards umsetzt. Denn ursprünglich reines Mineralwasser ist langfristig nur mit intakten, schadstofffreien Böden sichergestellt.

Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser – zum Wohl unserer Natur.

www.bad-duerrheimer.de/bio

BAUERN KÄSEREI LEUPOLZ

100% ALLGÄU

Wir sind
Partner
des BIO-Adler
Vogt

Schon vor 50 Jahren haben die Väter unserer Genossenschaft das zum Ziel gehabt und auch heute sehen wir dies als unsere Aufgabe. Durch die stetige Fortentwicklung konnte unsere Käseerei bis heute gut am Markt bestehen.

Das frühzeitige Bewusstsein, sich mit Premium- und Sonderprodukten am Markt zu platzieren und die entsprechende Wertschöpfung daraus zu ziehen, gab die weitere Weichenstellung. In den letzten 50 Jahren ist es uns gelungen, ein starker Marktpartner für unsere Kunden und ein zuverlässiger Vermarkter für die Mitglieder unserer Genossenschaft zu sein.

Allgäuer Emmentalerkäseerei Leupolz eG · Steinbergstraße 1
D-88239 Wangen / Allgäu · Tel. +49 (0) 7506 / 225
Fax +49 (0) 7506 / 575 · www.kaeserei-leupolz.de

Metzgerei

HUBER

**Oberschwäbische Wurst-
und Schinkenspezialitäten.**

Metzgerei Franz Huber, Aulendorf
Produktion in Aulendorf
Bruckstraße 25, 88326 Aulendorf-Rugetsweiler
Telefon 07525/92300, Fax 07525/1881
www.metzgerei-huber.com



Grasser Hof demeter

Gemüse aus dem Allgäu für's Allgäu ...

Gemüseanbau · Hofladen · Märkte · Abokiste · Belieferung Gastronomie & Bioläden

www.grasserhof.de



KÄSTLE HOF Eier und Kartoffeln vom Kästle Hof

Regionale Direktvermarktung
im Herzen Oberschwabens

Kästle Hof · Mühlenstraße 14, 37 u. 42 · 88356 Ostrach-Einhart
Tel. 07585 3810 · www.kaestle-hof.de · info@kaestle-hof.de
Hofverkauf · Wochenmärkte · Lebensmittelmärkte · Gastronomie

Im Adler wird das Bio-Eis aus Demeter-Heumilch zubereitet – von der Käserei Leupolz geliefert



Andreas Humburg in der Käserei Leupolz mit Charlotte Fießinger, Geschäftsführerin der genossenschaftlichen Käserei.



Mit Demeter Heumilch macht Andreas Humburg sein Bio-Eis – Mit Leupolzer Demeter-Käse seine Käs'spätzle

Täglich frisches Bio-Eis: Markus Thomaschewski, Souschef im Bio-Adler, beim Abfüllen von Vanille-Eis. Bild unten: Pfirsichtopfengratin mit Vanilleeis und Obst

Die Gäste im Bio-Adler in Vogt können sich auf Nicole und Andreas Humburg verlassen. Nicht umsonst ist das Hotel und Restaurant Bio-zertifiziert. Wer hier einkehrt, fördert lebenswerte Bio-Bauernhöfe in der Region und kurze Transportwege. Die Milch von 36 Demeter-Heubauern im Allgäu wird in der Käserei Leupolz gesammelt. Statt Milchtüten holt Andreas Humburg seine Milch in Milchkanne ab, um Müll zu vermeiden. Mit der Demeter-Milch macht Humburg sein Bio-Eis, mit Demeter Allgäuer Bergkäse sein Cordon bleu oder die deftigen Allgäuer Käs'spätzle.



Milch, Butter, Sahne und verschiedene Käse benötigt die Küche im Bio-Adler täglich. „Die meisten Milchprodukte kaufen wir in der Käserei Leupolz“, verrät Küchenchef Andreas Humburg, „da kann ich hinfahren und alles frisch abholen.“ Der Geschäftsführer der kleinen Allgäuer Käserei Michael Welte fügt stolz hinzu: „Wir sind deutschlandweit die einzige Käserei, die Bergkäse aus Milch aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft produziert.“ Die genossenschaftliche Käserei wurde 1960 gegründet und wird heute von 35 Landwirten mit Milch in Demeter-Qualität versorgt. Nicole und Andreas Humburg haben vor sieben Jahren umgestellt, vom Landgasthof zum Bio-Restaurant und heute Bio-Hotel. „Da mussten wir uns am Anfang schwer umschaun, woher wir Bio-zertifizierte Lebensmittel bekommen“, erinnert sich Andreas Humburg an die Umstellung, „kein Bio-Eis hat unseren Ansprüchen genügt, deshalb haben wir uns entschieden das Eis selbst herzustellen.“ Kurzerhand hat er eine italienische Eismaschine gekauft und sich eingefuchst. Dabei hat er immer wieder aufs Neue an der Rezeptur

gefeilt und diese verbessert, bis er heute das Eis zartschmelzend und verführerisch aus der Maschine gewinnen kann.

Heute rattert die Eismaschine in der Küche leise vor sich hin. Markus Thomaschewski ist die rechte Hand des Küchenchefs. Er hat die Maschine im Blick und weiß, wann er das Eis abfüllen kann. Der richtige Zeitpunkt ist entscheidend für die cremige Textur.

„Tütenmilch und Mixpulver kommt nicht in die Maschine“, garantiert er, „Stabilisatoren, oder stattdessen Traubenzucker, mixen wir auch nicht hinzu!“ Sonst wäre es kein Bio-Eis nach den Ansprüchen und dem Geschmack der Familie Humburg. Keine Zusatzstoffe! Und was hinzugegeben wird, ist immer Bio-zertifiziert und nach Möglichkeit Fairtrade, wie auch der Bio-Kakao vom Welpartner aus Ravensburg.

„Dank der ausgeprägten Dichte von Demeter-Erzeugern in der Region – wie auch der Käserei Leupolz – ist die Basis für eine anspruchsvolle Bio-Küche optimal“, weiß Andreas Humburg heute. Die Demeter-Zertifizierung erfolgte 2012 als eines der ersten Restaurants in Deutschland, mittlerweile werden 60 Prozent Demeter-Zutaten in der Bio-Adler Küche verarbeitet.

Der Bio-Adler in Vogt

Ravensburger Straße 2 · 88267 Vogt
+49 7529 912212 · www.vogter-adler.de

MEGA Stockach - Die erste Adresse für erfolgreiche Gastronomiebetriebe im ganzen Bodenseeraum



Über 50.000 Fachartikel werden in einem der modernsten Cash & Carry-Märkte Deutschlands präsentiert oder über den leistungsfähigen Zustelldienst zum Kunden geliefert.

Stockach Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH



Die im Ursprung genossenschaftlich geführte MEGA verfügt über vier Verkaufsstandorte mit modernem Lieferservice sowie einem EU-MetzgerSchlachthof und einem Fleischwerk in Baden-Württemberg. Mit dem neuesten Standort in Stockach am Bodensee entstand eine einzigartige Einkaufsatmosphäre bei optimaler Frischekompetenz, mit zahlreichen regionalen Produkten im Angebot. Rund 7.000 m² Verkaufsfläche und 17 eigene Mehrkammer-Kühl-LKWs sorgen für pünktliche Zustellung der Waren.

Wir bauen Ihre Küche

Unser Profi-Team plant und richtet Ihre Küche herstellerunabhängig mit maßgeschneiderten Produkten für Sie ein.

Für Gastronomie, Metzgerei, Gemeinschaftsverpflegung, egal ob Neubau oder Umbau. Konzeption - Planung - Lieferung - Montage - Inbetriebnahme - Wartung - Werkstatt - alles aus einer Hand!



Wir decken Ihren Tisch

Erleben Sie in unserem C+C-Markt unsere riesige Auswahl mit über 50.000 Fachartikeln wie Hotelporzellan, Gastrogläser, Tischwäsche und Servietten, Barzubehör, Berufsbekleidung für Gastronomie und Metzgereibetriebe mit Stickservice, Küchengeräte, Reinigungsmittel und vieles mehr. Alles unter einem Dach!

Wir liefern Premium-Fleisch für Ihre Gäste

Mit unseren Fleischmarken Staufenfleisch und Stauerico sowie unseren neuen Steakery-Produkten liefern wir Ihnen Fleisch in Premium-Qualität, mit der Sie bei Ihren Gästen punkten können. Saftigkeit, Zartheit und feiner Fleischgeschmack die überzeugen! Testen Sie die einmalige Qualität unseres Fleisches selbst.

Staufenfleisch[®]
vom MetzgerSchlachthof Göppingen *nichts anderes.*

Steakery

STAUFERICO[®]

MEGA Stockach

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



Stockach Das Fach-Zentrum für die Metzgerei und Gastronomie GmbH

Neu: der MEGA-Shop online unter www.mein-mega-shop.de

Südländ Köche im Schloss Montfort Langenargen

FEINSCHMECKER ABEND DER SÜDLAND KÖCHE OBERSEE OBERSCHWABEN

Genießen Sie einen Abend mit Freunden der guten Gastronomie



Kraut & Rüben
von Thomas W. Kraus



Dienstag, den 31.3.2020 ab 18.30 Uhr
im Schloss Montfort Langenargen
Karten bei den teilnehmenden Köchen p. P. 58,- Euro
oder telefonisch per Hotline 0172 7421533

Mit freundlicher Unterstützung



Dallmayr

FAMILIENTREFFEN



Randegger GOURMET oder Randegger GOURMET naturelle ohne Kohlensäure.

Die perfekten Begleiter zu einem exquisiten Essen.

WWW.GOURMET.DE

DALLMAYR UND DER FOOD-PAIRING TREND



Holger Neugart, Chef-Pâtissier
im Dallmayr Delikatessenhaus



Viele Genussmittel lassen sich perfekt mit Kaffee kombinieren. Denn in einer Kaffeebohne stecken unzählige Aromen. Richtig eingesetzt, ergeben sich daraus unendlich viele und zugleich überraschende Kombinationsmöglichkeiten. Holger Neugart, Chef-Pâtissier im Dallmayr Delikatessenhaus, hat sich intensiv mit der Kombination verschiedener Geschmacksrichtungen beschäftigt und weiß mit welchen Food-Kreationen die Spezialitätenkaffees von Dallmayr besonders gut harmonieren.

Warum hat Dallmayr den Food-Pairing Trend aufgegriffen?

Wir sind Genuss-Experten und verstehen uns als Ideengeber. Das Thema Food-Pairing bietet uns eine Vielfalt an außergewöhnlichen Rezeptideen, mit denen wir den Gastronom inspirieren können. Denn Kaffeegenuss bedeutet heute vielmehr als einen einfachen Kaffee zu trinken. In den meisten Cafés und Restaurants bekommen Sie zu ihrem Cappuccino vielleicht ein kleines Amaretti oder ein Stückchen Schokolade dazu. Wir wollen mehr daraus machen. Der Kaffeegenuss soll zum Erlebnis werden, die Gäste sollen sich wohlfühlen, überrascht werden und sich positiv an die Tasse Kaffee erinnern.

Welche Lebensmittel lassen sich gut mit Kaffee kombinieren?

Die Möglichkeiten beim Food-Pairing mit Kaffee sind nahezu unendlich. Wir haben uns bewusst für Kombinationen entschieden, die die natürlichen Aromen unserer Kaffeespezialitäten betonen. Damit erleichtern wir auch den Gastronomen den Einstieg in das Thema und sie können die Food-Kreationen einfach als Add-on zum Kaffee servieren. Die Praline aus luftiger Zartbitterschokolade etwa, die die Zartbitternoten des sortenreinen Ursprungskaffee Dallmayr Grand Cru Yirgacheffe aufnimmt und betont. Oder ein kleines Marzipan-Küchlein als klassisches Tunkgebäck, das wiederum das feine Marzipanaroma des Dallmayr Grand Cru Masai aus Kenia hervorhebt. Grundsätzlich gilt: je mehr Aromen zwei Genussmittel teilen, desto besser harmonieren sie. Wer experimentierfreudig ist, kann auch mit den Texturen spielen, so dass nicht nur Herzhaftes auf Süßes trifft, sondern auch Eiskaltes auf Heißes oder Knuspriges auf Flüssiges.

Welche Kaffee-Food-Kreation ist Ihr Favorit?

Noch spannender als die Harmonie zwischen den Paarungen kann beim Food-Pairing mitunter der Kontrast sein – er gibt dem Geschmackserlebnis das gewisse Extra. Kombiniert man völlig unterschiedliche Aromen miteinander, wie zum Beispiel Dallmayr Espresso Barista und einen Löffel orientalischen Dallmayr Gewürzsand, entsteht ein spannendes Aromenspiel, das sich explosionsartig am Gaumen öffnet ohne dabei den Espresso zu überlagern. Für mich eine Kombination, die auf ganzer Linie überrascht und alle Erwartungen übertrifft!

Worauf sollte der Gastronom beim Food-Pairing achten?

Nicht jede Speise passt zu jedem Kaffee. Der Gastronom muss sich vorab überlegen, welches Genusserlebnis er beim Gast hervorrufen will, welcher Kaffee sich dafür anbietet und welche Aromen den Kaffee entsprechend ergänzen. Über die Qualität und Harmonie entscheiden letztendlich immer die Kompetenz der Gastronomen und die Sorgfalt bei der Zubereitung. Deshalb schulen wir unsere Kunden nach Bedarf auch in der Dallmayr Academy und unterstützen bei der Rezeptentwicklung.

www.dallmayr.de/academy

Die richtige Zubereitung will gelernt sein. Servicepersonal in der anspruchsvollen Gastronomie wird von den Kaffee-Experten in der Dallmayr Academy bestens geschult.





HAGNAUER
Wein vom Bodensee

**Hagnauer Wein -
für Ihren Genuss.**

Entdecken Sie jetzt,
was unsere Weine so
ausgezeichnet macht.
Aus Tradition für die
besten Tropfen
unserer Zeit.

Winzerverein Hagnau eG
Strandbadstraße 7 - 88709 Hagnau
Telefon: +49 (0) 75 32 - 10 30
www.hagnauer.de



Rex-Royal S300 CompactFoam

The Perfect Choice

Läuft wie ein Uhrwerk
Made in Switzerland



Kaffee- und
Milchspezialitäten in
vollendeter Qualität!



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 | www.rex-royal.de



Tel. +49 (0)40 43 161 0



**„FLEISCH IST
UNSER LEBEN“**

Koch sucht Bauer, Fischer und Züchter



„Es ist ein Prozess“, sagt Hendrik Fennel, „wer regional kochen will, muss erst einmal genügend regionale Lieferanten finden.“ Dann schmunzelt er und schiebt nach: „Aber zuallererst müssen wir klären, was regional heißt?“ Für „Schmeck den Süden“ stammen regionale Lebensmittel auf jeden Fall aus Baden-Württemberg. Fennel winkt ab: „Für uns heißt regional vom Bodensee, auch Kalb aus Vorarlberg oder Riebel Mais aus Graubünden, der Schweiz. Wir leben in der Bodenseeregion und die ist international!“ Und dann zählt er noch das Hinterwälder Rind aus dem Südschwarzwald hinzu. „Das sind keine 80 Kilometer, aber das Hinterwälder Rind ist auf der Slow Food Arche!“ – Auch darauf achten Fennel und sein Küchenchef Ronald Dressel, regional heißt für sie auch artgerecht und klimafreundlich.

Für Hendrik Fennel und Ronald Dressel gibt es mehrere Eigenschaften zu berücksichtigen, wenn man ehrliche, regionale Küche servieren will. Vor Jahren haben die beiden entschieden, die Küche des Hotel und Restaurant Maier, in Fischbach, noch regionaler auszurichten. „Brutal lokal!“ ist das Motto des Berliner Sternekochs Micha Schäfer. „So einfach ist das bei uns nicht“, beschwichtigt Henrik Fennel. Gerade hat der regionale Essiglieferant einen Wasserschaden. Woher jetzt den heimischen Essig beziehen? war plötzlich die Frage. „Es ist ein langer Weg, mit Rückschlägen und immer wieder neuen Recherchen, was es in der Region gibt, dass Qualität und Quantität für uns in ausreichendem Maß bietet.“

Das größte Problem in diesem Sommer beginnt als Bodensee-Restaurant bei der Menge der Bodenseefische. „Koch sucht Fischer“, lacht Ronald Dressel, „ja, wir haben nicht genügend Fischer an der Hand, die uns mit ausreichend Bodenseefischen versorgen können.“ Von Bodenseefelchen will er schon gar nicht sprechen. „Die Alternative ist nicht Felchen aus Finnland, oder gar Meeresfisch aus Island“, will Fennel der regionalen Ausrichtung treu bleiben und sucht nun einen Fischzüchter im Hinterland des Bodensees. „Mit Saibling oder Forelle können wir die Speisekarte wunderbar ergänzen“,

sagt Dressel, aber auch dafür muss man einen Züchter finden. Mit zwei Löwen von „Schmeck den Süden“ ist das Restaurant ausgezeichnet. Jährlich muss Dressel seine Bezugsquellen einer Kommission vorlegen. Pluspunkte gibt es für den Einkauf von Lebensmitteln aus Baden-Württemberg. „Schmeck den Süden“ ist vom Land Baden-Württemberg gesponsert. „Wenn wir Bio-Wein aus Lindau beziehen, zählt das nicht als regionaler Einkauf, so wenig wie Kalb aus dem Vorarlberg“, weist Fennel auf ein Problem der Randregionen des Landes hin. Dafür ist er Mitglied bei „Gutes vom See“ und der „Landzunge“. Ein dritter Löwe ist für ihn unerreichbar, wenn er regional nach seinem tatsächlichen Umkreis definiert. Alle Lebensmittel aus 60 Kilometer rund um sein Restaurant zu beziehen, das würde ihm gefallen.

Doch für Fennel und Dressel gelten auch noch weitere Kriterien. So achten sie auch auf eine möglichst biologische Aufzucht, artgerecht und klimafreundlich. Wichtig ist ihnen die Biodiversität. Mit dem Einkauf ihrer Lebensmittel wollen sie auch regional bedeutsame Lebensmittel, Kulturpflanzen und vom Aussterben bedrohte Tiere schützen. Auf der Slow Food Arche steht das Hinterwälder Rind im Südschwarzwald. Es war über Jahrhunderte auch am Rande des westlichen Bodensees zu Hause. Nachdem die Rindersteaks zart und mürbe aus Übersee geliefert wurden, geriet der Geschmack der Schwarzwaldkuh in Vergessenheit. „Ein Fehler!“, weiß Ronald Dressel, „ein geschmacklich ausgezeichnetes Fleisch, man muss es nur richtig behandeln.“ Statt Rind aus Übersee steht ein Rinderbraten aus dem Schwarzwald auf der Speisekarte. Aber auch dabei gilt: „Wenn wir geliefert bekommen!“

„Wir wollen gegen die absurden Lieferketten ankämpfen“, sagt Fennel und wundert sich manchmal, wie selbst regionale Bio-Lebensmittel unsinnig rund um den See gekarrt werden. „Da beliefert der eine Lieferant nur Lebensmittelgeschäfte und fährt an unserem Haus vorbei, weil ein anderer die Restaurants beliefert.“ Darüber wundert er sich heute nicht mehr und fährt direkt zu den Bauern und Züchtern auf der Suche nach innovativen Biobauern von denen er seine Fassbutter, den selbstgemachten Käse oder im Frühling Spargel bezieht, der nicht unter einer großen Plastikfolie gezogen wurde.

Ronald Dressel nimmt die Hürden sportlich. Seit drei Jahren geht er mit seinem Chef konsequent diesen Weg. „Anfangs war es eine größere Herausforderung“, zieht er heute Bilanz, „aber der Kreislauf muss stimmen. Wir haben viele Gäste, die wegen des Sees und der Landschaft zu uns kommen. Dafür müssen wir die Natur erhalten, die Bauern unterstützen und unseren Gästen gute und gesunde Lebensmittel vom See servieren.“ – „Wir stehen zu unserer Aussage“, sagt Fennel und weist auf das Schild am Eingang seines Restaurants hin, darauf steht: Gutes vom See!

Anmerkung der Redaktion

Wer regionale Küche von den Köchen verlangt, darf als Gast nicht immer fordern, worauf er gerade Lust hat. Die Ernten der Bauern im saisonalen Rhythmus der Natur bestimmen das Angebot. Wo Bauernsterben herrscht, gibt es nicht immer Kalbsrücken oder Filets. Auch ein Lamm hat nur einen Rücken. Nur Rindersteaks und Schnitzel kann der regionale Koch nicht bieten, sowenig wie den berühmten Spargel zu Ostern. Gäste, die regionale Küche fördern, gehen zu ihren Köchen und schauen, was am Tag gerade aktuell auf der Speisekarte steht. Wenn schon im Supermarkt der erste Spargel angeboten wird, ist er auf den Feldern bei Tettwang noch lange nicht ausgewachsen. So gesehen bietet die regionale Küche auch dem Gast die Chance im gesunden Rhythmus der Natur seine Heimat zu genießen.

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

Was auf den Tisch kommt ...

PROHOGA - ein Mittelständler, bei dem es alles für Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher gibt: Frischwaren aus aller Welt, sowie ausgesuchte regionale Produkte, ein komplettes Lebensmittel und Einrichtungs-Sortiment für JEDEN Gastronomen - egal ob Imbiss, Landgasthof oder Sternelokal. PROHOGA steht für Qualität, frische Produkte, Zuverlässigkeit und eine garantiert sichere Lieferkette. PROHOGA - ein gutes Zeichen!



PROHOGA

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

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

www.prohoga.de



BESUCHEN SIE UNSEREN FAN-SHOP

<http://shop.spreadshirt.de/suedlandkoeche/>



Zum Südland Köche Shop



PIG FIT

SPEISERESTEVERWERTUNG

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



www.pigfit.de

Im Hoftheater in Baienfurt
findet die deutsche Uraufführung statt

Die Königin von Hoshena lädt zum Bankett



Nach dem fulminanten Erfolg des kleinen Kochs „Le Petit Chef“, legt das Spektakel-Konzept „Dinner Time Stories“ noch ein Schippchen drauf und präsentiert ein wahrhaft magisches Mahl: Das Bankett von Hoshena

Es war ein besonderes, fantastisches 3D-Spektakel. Der kleinste Koch der Welt, „Le Petit Chef“ verführte vergangenes Jahr die Gourmets der Region durch die kulinarischen Welten. Für die Feinschmecker steckte hinter den appetitlichen Verführungen Robin Kaiser, der Chefkoch des Restaurant im Hoftheater. Dieses Jahr findet das zweite Spektakel dieser Art statt. Zu dem neuerlichen Bankett lädt die Königin von Hoshena ein. Magische Elemente werden serviert mit 3D-Projektionen auf dem Tisch und den Tellern der Gäste, aber eben auch ein ausgefeiltes 5-Gang-Menü.

Gleich zu Beginn lädt die Königin von Hoshena die Gäste ein, ihr einst wundervolles Königreich mit ihr gemeinsam wiederherzustellen. Mit frappierenden 3D-Projektionen, experimentellen Requiriten, betörenden Klängen und nicht zuletzt mit einem köstlichen 5-Gang-Menü voller überraschender Aromen und verführerischer Düfte, gelingt es den Gästen ein Reich voller Magie und Schönheit wiederaufzubauen. Dabei werden aus den Tellern der Gäste Nebelchwaden wallen und schließlich sollen sie auch noch schweben... „Im Gegensatz zu anderen Dinner Shows, haben wir unsere Geschichte um das Essen kreiert und nicht umgekehrt. Wir glauben daran, dass Menschen, wenn sie essen gehen, das Menü in den Mittelpunkt stellen.“, so Nadine Beshir, Gründerin von Dinner-Time-Story. „Die Tische verwandeln sich quasi in lebendige Bildschirme und ziehen die Zuschauer in eine fantasievolle Geschichte, die mit den anderen am Tisch geteilt wird. Die deutschen Synchronstimmen von Jutta Klawuhn, Uli Boettcher und Brian Lausund erden die phantasiervollen Aufführung für die Fans des Hoftheaters dank ihrer Popularität und Volksnähe. - Also kein Grund für Schwellenängste. Ab Ende Oktober 2019, bis Januar 2020 ist die Projektions-Dinner-Show vorerst geplant. Skurril und witzig wirkt die Show auf die Besucher, wenn die Königin das Menü eröffnet und vor den Augen der Gäste am Tischende ihre Show abzieht. Die genauen Showzeiten und Buchungen sind auf der Homepage des Theaters vorzunehmen.

Gleichzeitig gewährt ein Trailer einen Einblick in die fantastische Welt der modernen Animationsshow, unter:
<https://dinnertimestory.hoftheater.org>.

Das Menü

Austernpilze | Panko | Hoisin | Rosinen | Fenchel

Suppe: Kürbis | Essig-Chips | Apfel

*Rotbarsch | Algen | Chili | Kuchen
oder vegetarisch: Frühlingsrolle | Algen | Chili | Kuchen*

*Kalb | Blutwurst | Birne | Kartoffel | Brühe | Schwarzwurzel
oder vegetarisch: Paprika | Quinoa | Birne |
Gorgonzola | Brühe | Kartoffeln*

Schokolade | Aprikose | Rosmarin

Restaurant im Hoftheater

Hof 2
88255 Baienfurt
+49 751 56150632
www.hoftheater.org

Wo kann man hier gut essen – Klappe die Zweite

Die erste Auflage war schnell vergriffen – also musste unbedingt eine zweite her, aber bitte aktualisiert! Voilà, sie ist bei allen Südländ Köchen sowie im Buchhandel erhältlich. Unsere persönlichen Empfehlungen 2018/19 unter Freunden der Frischeküche. Jeder unserer Tipps ist die Antwort auf die täglich gestellte Frage: Wo kann man hier gut essen? - in jeder Region von uns selbst abgeschmeckt!

In jedem vorgestellten Restaurant haben wir selbst gegessen, waren dann so begeistert, dass wir nach dem Küchenchef fragten und haben ihn porträtiert. In der zweiten Auflage unseres Ratgebers haben wir wieder das besondere Augenmerk auf die Wertigkeit der Küche, aber auch auf die Sinnlichkeit des Gastraumes gelegt.

Die meisten unserer Köche führen in ihren Restaurants zusammen was zusammengehört: Im urigen Gasträum zünftige Traditionsgerichte, in der süd-deutschen Stube süddeutsche Sonntagsgerichte. Oder Sie suchen ganz bewusst nach einem schlicht und puritanisch eingerichteten Gasthof, weil sie die reduzierte Küche lieben. Wie auch immer: Die Wertigkeit und Sinnlichkeit muss dem Gast schmecken. Was dem einen zu überbordend ist, ist dem anderen zu eintönig. Was dem einen zu altbacken, ist dem anderen zu modern. - Am besten: Sie machen sich auf den Weg - dabei ist immer eines klar, unser Tipp ist unser Versprechen: Hier können Sie gut essen!



In diesem Restaurantführer geht es nicht um Sterne und Punkte, sondern einzig und alleine um den Geschmack. Hier geht es um kein Ranking, sondern um persönliche Tipps, wo Köche noch hinter dem Herd stehen und handwerklich traditionell und bodenständig genussvoll kochen. Erich Schütz hat jedem der Köche selbst in den Topf gesehen, er hat alle 152 Köche besucht, von der Ortenau über den Schwarzwald, am Bodensee bis in das Allgäu. Mit Njoschi Weber hat er sie alle in der Gilde Südländ Köche zusammengefasst und in dem zweiten Band „Wo kann man hier gut essen?“ mit ihren Gaststuben beschrieben. Alleine die Wertigkeit der Gerichte und die Sinnlichkeit der Restaurants entscheiden, wo man gut isst!



Martin Herrmann
Relais & Château Hotel
Dollenberg
Bad Peterstal-Grießbach

Erich Schütz / Njoschi Weber
Wo kann man hier gut essen?
Köche empfehlen Köche – 152 Genussadressen
192 S. / 14 x 21 cm / 9,90 Euro / Paperback
GMEINER Kultur · Verlag Meßkirch
www.gmeiner-verlag.de



Hotel Restaurant
Landgasthof
zum Adler
Lippertsreute

AlpinLifestyleHotel
Löwen & Strauss -
Oberstdorf



Auf ein paar Fragen an den Weinexperten



Als gebürtiger Franzose lebt Henri Schimpf seit 30 Jahren am Bodensee, wo er seit seinem 70ten Geburtstag, Ende des letzten Jahres, seine Rente genießt. 49 Jahre hat er sich nach einem Studium der Betriebswirtschaft, dem Wein gewidmet. Die ersten 10 Jahre als erfolgreicher Geschäftsführer einer französischen Weinhandelsgruppe in Deutschland und die letzten 39 Jahre als Seminarleiter der Sopexa (ehem. Staatliche Fördergemeinschaft für franz. Agrar- und Lebensmittelprodukte) und als Dozent für französische Weine an Sommelierschulen in Deutschland und der Schweiz. 2012 wurde er für seine



Verdienste für die französische Landwirtschaft vom Landwirtschaftsminister Stéphane Le Folle, mit der höchsten Auszeichnung, dem Mérite Agricole, geehrt. Er ist Mitglied in nicht weniger als 6 namhaften Weinbruderschaften unter anderem auch Ehrenmitglied der Weinbruderschaft, der Pfalz, und Ehrenmitglied des Schweizer Sommeliersverbandes ASSP. In seiner Tätigkeit als Vorstand der Champagner-Bruderschaft „Confrérie du Sabre d'Or“ hat er unter anderen 1992, Gräfin Sonja Bernadotte als Ehrenpräsidentin für Deutschland eingeführt.

Wir treffen uns bei einem Glas Weisswein vom Bodensee und Henri Schimpf beantwortet uns in seiner angenehmen Art mit französischem Akzent ein paar erste grundsätzliche Fragen.

Die Redaktion - Henri, wie siehst Du das Thema Wein und Speisen. Was passt zu was? Und wie ist die richtige Trinktemperatur?

Henri Schimpf - Bevor wir zum Thema Wein und Speisen kommen, sollte man zuerst dafür Sorge tragen, dass die Weine mit richtiger Temperatur serviert werden, was einige Gastronomen, außer der „Südland Köche“ natürlich, nicht so ernst nehmen! Hier machen wir Unterschiede zwischen Rot- und Weißwein. In der Regel sollte man Rotwein nicht über 20° Grad trinken, denn bei dieser Temperatur verdunstet Alkohol und der Wein schmeckt brandig; Weißwein nicht zu kühl, da man sonst nichts mehr schmeckt. Beim Rotwein sollte man Rücksicht auf das Alter nehmen, ein junger Wein wird grundsätzlich leicht gekühlt getrunken und auf Farbe, je heller die Farbe desto kühler sollten man ihn servieren. Auch die organoleptischen Eigenschaften sind wichtig, wenn er viel Tannin=Gerbstoff beinhaltet nicht zu kühl trinken ca. 18°, denn sonst schmeckt er astringierend. Wenn der Rotwein fruchtig ist ca. 16°, wie beim Spätburgunder, dann kann man die Aromen richtig wahrnehmen. Sehr fruchtige Weine, wie zum Beispiel Beaujolais oder Südfrauzosen trinkt man nicht nur bei 14°, sondern auch jung innerhalb von zwei Jahren.

Burgunder Weißweine, wie z.B. Weißburgunder oder Grauburgunder sollte man nicht unter 10° trinken, weil dann die Breite im Mund fehlt, andere Weißweine bei ca. 10°, denn darunter hat man nicht den wahren Geschmack des Weines. Lieber einen Rotwein zu kalt

servieren als zu warm. Warm wird er von alleine, und ich möchte auch in keinem Restaurant eine Flasche Rotwein im Eiskübel sehen, dafür hat man Tageskeller in Form eines Klimaschranks. Wenn man große Weine anbietet, sollte man in so etwas investieren.

Die Redaktion - Und das Thema, Wein und Speisen. Was passt zu was?

Ich glaube, dass wir Professionellen, was dieses Thema anbelangt, etwas zur Übertreibung tendieren! Natürlich gibt es Prinzipien, welche man beachten sollte, aber ich bin der Meinung, dass am Ende der Wein dem Gast schmecken muss und nicht dem Anbieter. Was für mich ein exzellenter Wein ist, muss nicht unbedingt jedem schmecken, oder? Ich habe keine Probleme zu einem kräftigen Fisch einen Rotwein zu trinken. Ich serviere dazu keinen ausgereiften, sondern einen jungen und den leicht gekühlt. Warum nicht? Ich glaube, das Wichtige bei dieser Sache ist, das Gewicht der Speise. Man kann nicht zu einem schweren Hirschbraten einen leichten Rosé trinken wollen, weil man Angst hat danach einen Mittagschlaf einlegen zu müssen. Nein, zu einem solchen Gericht gehört zum Beispiel ein 14° Chateauf du Pape der mithalten kann und wenn man so etwas nicht erträgt, dann sollte man auf den Hirschbraten verzichten. Ebenso wenn Sie zu Austern einen Riesling servieren. Riesling hat einen zu starken Eigencharakter und ist für das kleine Tier, welches noch lebt und wenig Geschmack bringt, wie ein Hammer auf den Kopf. Es braucht einen leichten, etwas säuerlichen Weißwein, der nach nicht viel schmeckt und von denen gibt es genügend.

Danke, au revoir Henri et à la prochaine, bis zum nächsten Mal.

Ein Schlemmen und Schwelgen im Schloss Montfort

Für die Gourmets von nah und fern ist der Feinschmeckerabend der Obersee Oberschwaben Köche längst zum Pflichttermin geworden. Über 200 Gäste stehen jedes Jahr vor den verschiedensten Kochstationen im Saal, im Obergeschoss und in der Bar im Untergeschoss von Schloss Montfort. Sie schauen den Köchen gespannt zu, wie sie Hunderte Teller anrichten, die alle gleichzeitig probiert werden dürfen. Es ist jedes Jahr ein Genussfestival der feinsten Art. Dazu servieren auch dieses Jahr wieder Winzer, Destillateure und Brauer der Region ihre feinsten Tropfen. – Der Vorverkauf hat begonnen!



Man sieht jedes Jahr immer wieder die gleichen, aber auch immer wieder viele neue Gäste. Wieder laden die Obersee Oberschwaben Köche zu ihrem Feinschmeckerabend ein, die Besucher fordern Nachschlag. Michael Gürgen, der Hausherr und sein Team haben sich daran gewöhnt. Einmal im Jahr stehen die Obersee Oberschwaben Köche in ihrem Schloss. Auf den verschiedensten Platten, Herden oder Grillflächen wird dann gekocht und gebrutzelt, so dass die Gäste staunen.

Die Köche selbst achten in erster Linie auf die Gäste und ihre Gerichte. Jeder von ihnen richtet an solch einem Abend mehrere hundert Teller an. Dazu nehmen sie sich Zeit, um mit den Gästen zu reden und verraten manchmal auch nebenbei ihre gesamte Rezeptur. Die Gäste riechen, schmecken, probieren und fragen nach. Dann ziehen sie zur nächsten Position und naschen dort ein weiteres Gericht.

Alle Köche und ihre Teams sorgen für verführerischen Genuss. Weingüter der Region schänken ihre feinsten Weine aus. Das Bier kommt frisch vom Fass und der Kaffee zu verführerischen Desserts kommt von Dallmayr.

Der Feinschmeckerabend findet am Dienstag, den 31.3.2020 ab 18.30 Uhr im Schloss Montfort in Langenargen statt. Eintritt für alle Speisen 58,- Euro.

Karten bei den teilnehmenden Köchen oder über die Hotline 0172 7421533

Weitere Informationen im Internet: www.suedland.net



Der Hausherr Michael Gürgen - Das Team 2019



BORHO'S
Spül- und Geschirrmobil

zuverlässig für jeden Anlass -
für professionelle Großveranstaltungen und private Feiern

Borho's Spül- und Geschirrmobil · Johannes Borho
Zeppelinstraße 6 · 78588 Denkingen
Tel. 07424 / 84956 · www.borho-geschirrverleih.de

**Daheim
am
Bodensee!**

Seit 1968



Foto: Sebastian S.

Bestes der Küche

Auswahl und Service für **höchsten Genuss!**



Küchen Block GmbH Karl-Maybach-Straße 7, 88074 Meckenbeuren
Tel. +49 (0) 7542 / 93 50 500 • Fax +49 (0) 7542 / 93 50 750
kuechen-block.de, info@kuechen-block.de
Mo. - Mi. 9 - 18 Uhr, Do. + Fr. 9 - 18.30 Uhr, Sa. 9 - 18 Uhr

Einmal Block immer Block!



Qualität & Kompetenz!

Bei uns finden Sie alle Zutaten Ihrer individuellen Wunschküche. Lassen Sie sich inspirieren von der riesigen Auswahl – unsere erfahrenen Spezialisten übernehmen den Rest.



Food Pairing



Das perfekte Paar.

Dallmayr Gewürzsand hebt jeden Espresso auf ein völlig neues Geschmacksniveau. Ein Festival der Aromen. Eine Inspiration der **Dallmayr Academy**.



WISSEN SCHAFFT GENUSS.

Erleben Sie die Leidenschaft für Kaffee in der Dallmayr Academy!

Hier erfahren Sie, wie Sie das Beste aus der Bohne machen – und noch viel mehr.



Jetzt Kurs buchen in München, Braunschweig, Bremen oder Freiburg/Teningen.

Wir beraten Sie gerne: academy@dallmayr.de

Telefon 0531 - 38002 400

www.dallmayr.de/academy



Dallmayr

Leidenschaft für die Gastronomie