

## Die Welt im Topf

*„Wer glaubt, am Bodensee sei's kulinarisch mit den touristischen Klischees von Kässpätzle, Felchenfilet und Fitnesssteller vom Reichenauer Salat getan, der irrt. Denn bei allen alemannischen Gemeinsamkeiten, das Schwäbische Meer isst eben nicht nur Schwäbisch“, stellt der Autor und Gastrosoph Peter Peter in seinem Buch „Bodensee. 30 kulinarische Eskapaden“ erfreut fest.*

Ingeborg Pils hat sich auf die Reise durch die Genussregion am deutschen Bodenseeufer gemacht.

**REZEPT** Bülle-Dinnele (Zwiebelkuchen vom Bodensee)

Bülle ist ein anderes Wort für Zwiebel, die Höri Bülle ist ein Arche-Passagier von Slow Food (siehe Seite 24). Dinnele bedeutet dünn ausgerollter Teig.

**Zutaten für ein Blech** 40 g Hefe, 500 g Mehl, Wasser, 1 Prise Zucker, 1 TL Salz, 12 große Höri Bülle (oder andere milde Zwiebeln), 375 ml Sauerrahm, 4 Eigelb, Salz.

- 1 Die Hefe zerkrümeln und mit etwas Mehl, ein wenig Wasser und einer Prise Zucker zu einem kleinen Vorteig verrühren, den ca. 15 Minuten gehen lassen, bis er Blasen wirft.
- 2 Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, dem Salz und 100 – 150 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- 3 Inzwischen die Bülle schälen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett (Öl, Butter oder Schmalz) dünsten, bis sie eine goldbraune Farbe haben.
- 4 Backofen auf 250 °C vorheizen.
- 5 Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten und auf einem Backblech ausrollen. Darauf die Bülle verteilen.
- 6 Sauerrahm mit den Eigelben und Salz verquirlen, die Masse über die Bülle verteilen und den Zwiebelkuchen ca. 30 Minuten im heißen Ofen backen.



**„Vom Besten Mehr“** titelt das Bodensee Magazin in seiner aktuellen Ausgabe. Und tatsächlich – auf den ersten Blick erscheint die Region um den drittgrößten Binnensee Europas wie ein großer Garten Eden mit traumhafter Aussicht auf See und Berge. Ein Paradies mit herrlich gelegenen Inseln und Halbinseln, Wasserlandschaften und sanften Anhöhen, weitläufigen Schlossparks, Streuobstwiesen, Weinbergen, Gemüsebeeten und Kräutergärten. Dazu Kultur im Überfluss, vom UNESCO Weltkulturerbe Insel Reichenau (auch als





Gemüse- und Ferieninsel bekannt), der Welterbestätte Pfahlbauten bis hin zu zeitgenössischer Avantgarde-Architektur, und ein Menschenschlag, der es einem leicht macht, sich wahrhaft willkommen zu fühlen. Seit der Steinzeit haben die Menschen in dieser unvergleichlichen Naturkulisse bis heute sichtbar ihre Spuren hinterlassen: stolze Burgen, romanische Klöster, gotische Kirchen und barocke Schlösser.

Auch kulinarisch ist der Bodensee ein wahres Schatzkästlein. In kaum einer anderen Region Deutschlands ist der Tisch



Foto © Ingeborg Pils

**Überlingen** Das Tor zur kulinarischen und kulturellen Vielfalt Europas (oben). Äpfel sind ein Exportschlager der Bodenseeregion (links).

so reich gedeckt wie hier – und so vielfältig. Fruchtbare Böden und ein wohltemperiertes Klima ermöglichen bis zu drei

Gemüseernten im Jahr. Neben dem Reichenauer Gemüse sind Äpfel, Birnen und Kirschen der Exportschlager. „Die Bodenseeregion ist Slow Food an sich“, davon ist Hubert Hohler, Bereichsleiter Gastronomie in der renommierten Buchinger Klinik, überzeugt. „Wir haben alles, was diese Idee ausmacht, um uns herum, und ich fand es eine Unterlassungssünde, diesen Dingen nicht den Rahmen von Slow Food zu geben.“ 2007 gründete er das Convi- >





vium Bodensee. „Ich freute mich darauf, mich mit Menschen regelmäßig austauschen zu können, die ein ähnliches Wertefüge in sich haben.“ Aktuell zählt das Convivium 103 Mitglieder und zehn Förderer. Seit April wird es von Claudia Blender geleitet.

„Die Küche am Bodensee hat viele europäische Mütter und Väter“, so der Konstanzer Historiker Tobias Engelsing in einem Interview mit den Stuttgarter Nachrichten. „Im Vergleich zu anderen Regionen fällt die ungewöhnliche Bandbreite kulinarischer Prägungen auf.“ Römische Legionäre, irische Wandermönche, französische Emigranten, italienische Köche, slowenische Maronibrater, jüdische Weinhändler und nicht zuletzt die Eisenbahn und das Dampfschiff haben in der Geschichte der Essgewohnheiten eine große Rolle gespielt. Historisch bedingt fände man, so Engelsing, am habsburgisch-bayerischen Seeufer die Mehlspeisendominanz mit Bier, auf der Schweizer Seite die von Obstmost begleitete Getreidemus-, Käse- und Kartoffelküche und am Badener und Württemberger Nordufer französische Kücheneinflüsse. „Ein gemeinsamer Kanon von örtlich tradierten Speisen, Rohstoffen und Zubereitungsarten ist an diesem Drei-Länder-See nicht so leicht zu fassen.“

Schon zu Zeiten der ersten Pfahlbauer war der See eine Drehscheibe für Handel und Verkehr. Seine günstige Lage am Nordrand der Alpen mit Zugängen zu den wichtigen Alpenquerungen machten ihn zu einem der bedeutendsten Verkehrswege vom Süden nach Norden. Zudem bot der



See die Möglichkeit, Güter kostengünstig zu transportieren. 2010 widmeten die Städtischen Museen in Konstanz der Küche am Bodensee die Sonderausstellung „Die Welt im Topf“. Dort erfuhren die Besucher unter anderem, dass die erste Pizze während des Konstanzer Konzils (1414 bis 1418) serviert wurde. Damals brachten fremdländische Bäcker mobile Öfen in die Bischofs- und Handelsstadt und verkauften bis dahin unbekannte dünne, belegte

#### ERSTE PIZZA AM BODENSEE – NICHT IN ITALIEN?

Fladenbrote, die Urform der Dinnele. Die Bodensee-Verwandte des elsässischen Flammkuchens wird im Holzbackofen gebacken und mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck belegt. In der üppigeren Version kommen auch Gemüse, Äpfel oder Kartoffelscheiben auf den dünnen Hefeteig, für Naschkatzen gibt es süße Varianten.

Dinnele findet man heute auf vielen Wochenmärkten und manchmal auch auf der Speisekarte der Rädle, wie die länd-

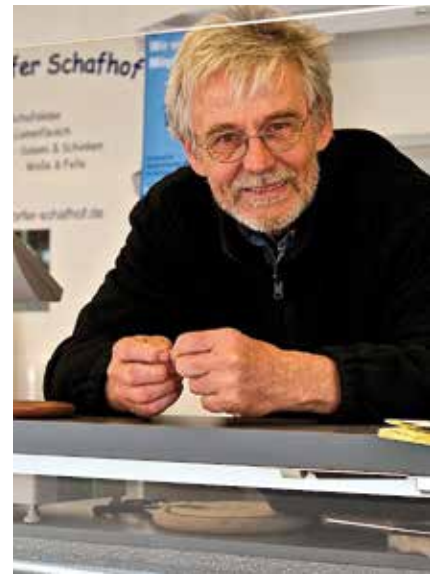


**Bodenseeschätze** Edle Weine vom Meersburger Weingut Aufricht (o. links).

**Naturschönheit** Der Bodensee hat viele Facetten und Stimmungen.

**Genusshandwerker** Fischereimeister Martin Meichle (oben) und Bäcker Olaf Schröder.

lichen Besen- bzw. Straußenwirtschaften im Bodenseekreis heißen. Sie haben nur einige Wochen im Jahr geöffnet, meist im Frühjahr und im Herbst. Zu selbst erzeugtem Wein und Most bieten sie eine zünftige Vesper an und sind beliebte Zielwirtschaften für Wanderungen durch die Weinberge. Wie beispielweise „Edi's Besenwirtschaft“ in der alten gemütlichen Tenne des Weinguts Thomas Geiger oberhalb von Meersburg. Der engagierte Kellermeister wollte von Anfang an mehr sein als ein „Wald- und Wiesenwinzer“. Zu seinem Weingut gehören 3,5 Hektar Wein- und 2,5 Hektar Obstflächen (für die feinen Obstbrände). Geiger gehört inzwischen zu den „Vorzeigewinzern“. Sein Grauburgunder wurde 2009 auf der AWC Vienna als weltweit bester Graubunder ausgezeichnet. „Man muss alles so gut machen wie möglich“, meint er bescheiden.



„Grauburgunder ist für den Weinbauern kein einfaches Gewächs“, weiß das Weingut Aufricht, dessen Grauburgunder 2012 zu einem der drei besten Weine in Baden-Württemberg gekürt wurde. „Die Früchte sind sehr dünnhäutig und stehen dicht

#### DIE REBEN GENIESSEN DIE FRISCHE SEEBRISSE

beieinander. Deshalb ist bei der Bearbeitung viel Sorgfalt erforderlich.“ „Außergewöhnlicher Weine eines außergewöhnlichen Ortes“ ist das Motto des vielfach international ausgezeichneten Weinguts. Seine Weinberge bei Meersburg reichen bis ans Bodenseeufer. „Man meint, dass

die Reben den Wellenschlag des Wassers und die frische Seebrise genießen“, so Aufricht. Bemerkenswert sind nicht nur die Weine, sondern auch der Verkaufsraum. „Wir sind stolz auf das Zusammenspiel moderner Architektur unter der Verwendung heimischer Naturmaterialien wie Sandstein und Linzgauer Eiche. Unser Kubus ist eine zeitgemäße Interpretation der Bodenseepfahlbausiedlungen.“

1881 wurde in Hagnau die erste Winzergenossenschaft Badens von dem Schwarzwälder Pfarrer und Schriftsteller Heinrich Hansjakob gegründet. In jenem Jahr war der Weinpreis bis auf 15 Pfennig je Liter gesunken und die Winzer sahen

**Preisgekrönt** Bioland-Schafskäse von Gerhad Lippners Taisersdorfer Schafhof.

**Winzertradition** Der Winzerverein Hagnau ist die älteste Winzergenossenschaft in Baden (links).

sich gezwungen, zu diesem Spottpreis zu verkaufen. Durch den Zusammenschluss der Winzer versuchte man, der wirtschaftlichen Notlage zu begegnen. Seit 1993 betreiben die Hagnauer Winzer kontrolliert umweltschonenden Weinbau. Ihre charakteristischen Seeweine sind feingliedrig und lebendig. Der Müller-Thurgau zeigt sich nirgendwo so interessant wie am Bodensee, mit zartduftiger Muskatnote und feiner Frucht. Unbedingt probieren sollte

- ▶ Olivenölkampagnen aus
  - Achäa
  - Apulien
  - Kalabrien
  - Katalonien
  - Korinth
  - Kreta
  - Messenien
  - Toskana
  - Sizilien
- ▶ Autochthone Weine
- ▶ Erzeuger-Verbraucher-Konzeption
- ▶ Förderer der Accademia Italiana del Peperoncino
- ▶ Großhandel für Endverbraucher
- ▶ Jahresvorrat in Großpackungen
- ▶ Kartogalerie
- ▶ Kontrolliert biologischer Anbau
- ▶ Landschafts- und Mühlenmuseum
- ▶ Mediterrane Spezereien
- ▶ Nachhaltigkeit
- ▶ Olivenbaum-Patenschaften
- ▶ Olivenöl-Abholtage in Wilstedt
- ▶ Peperoncino-Spezialitäten
- ▶ Reisen zu den Oliven
- ▶ Slow Food-Förderer
- ... im Internet unter [www.artefakt.eu](http://www.artefakt.eu)



arteFakt

Olivenölkampagne







Foto © Mundart, Hotel Bischofschloss

**Gaumenfreuden** Aus der Region, in der Saison (links oben).

**Mundart** Moderner Essgenuss in alten Mauern (links unten).

**Herrschaftlich** Turmzimmer im Hotel Bischofschloss, Markdorf.



Foto © Mundart, Hotel Bischofschloss



man den Bodensee-Secco, einen spritzigen leichten Perlwein.

Die Eleganz und feine Säure der See-weine lässt den zarten Geschmack der Bodenseefische perfekt zur Geltung kommen. Der berühmteste Fisch vom Bodensee war jahrhundertlang der Felchen, der sogar als Räucherfisch an den kaiserlichen Hof nach Wien exportiert wurde.

### ZU SAUBERES WASSER FÜR DEN BERÜHMTESTEN FISCH

Einst der „Brotfisch“ der Fischer, geht er heute immer seltener ins Netz. Schuld daran ist unter anderem der stark gefallene Nährstoffgehalt des Bodensees. „Der See ist zu sauber“, erklärt uns Martin Meichle, der in 13. Generation den Fischereibetrieb in Hagnau führt. „Vor 30 Jahren war der Phosphatgehalt des Sees noch viel höher.“

Für die Fische hieß das, Nahrungsangebot im Überfluss. In den 80er-Jahren holten die Berufsfischer zwei- bis dreijährige Felchen aus dem See, heute dauert es doppelt so lange, bis die Fische so groß sind, dass sie sich in den Netzen verfangen und nicht mehr durch die Maschen schlüpfen können. „Der Ertrag ging um 40 bis 50 Prozent zurück.“ Der Fischereimeister ist ein wenig ratlos. Letzlich bestimmt die Natur, was sie zu geben bereit ist. „Wir können nicht mehr herausholen als der See hergibt.“ Noch ist es genug, um den Betrieb mit eigener Räucherei über Wasser zu halten.

Auch uns bleibt der See den Felchen schuldig. Anfang Mai ernten wir bei unserer Frage nach dem delikaten Speisefisch nur bedauerndes Achselzucken in Restaurants und Landgasthöfen. Im Restaurant „Mund-

art“ in Markdorf entschädigt uns dann ein frischer Saibling für das entgangene Felchen-Vergnügen. Auf Kräutern in einem Holzschiff aus einer alten Weinrebe sanft gegart, ist er ein schlichter und dennoch fantastischer Gaumengenuss. Dazu eine

### STATT FELCHEN SAIBLING AUF DEM TELLER

trockene Grauburgunder/Chardonnay Cuvée und wir sind – fast – versucht, glücklich das Lied der Fischerin vom Bodensee anzustimmen: „Ein weißer Schwan ziehet den Kahn mit der schönen Fischerin auf dem blauen See dahin. Im Abendrot schimmert das Boot, Lieder klingen von der Höh' am schönen Bodensee“.

Weiter geht es nach Lippertsreute. Hier teilen sich gleich zwei herausragende Landgasthöfe die Gäste, die auch schon mal aus dem fernen Stuttgart (oder aus Starnberg) angereist kommen. Der „Landgasthof Brauerei Keller“ ist seit seiner Einführung vor fünf Jahren Treffpunkt des Slow Food Stammtischs. Seit einem Jahr wechselt sich der Landgasthof mit dem „Grünen Baum“ in Moos und „Eugens bio cafe“ in Konstanz ab. Markus Keller serviert in seinem Gasthof Gaumenfreuden aus der Region, hausgeräucherten Schinken und



Foto © Ingeborg Pils



Foto © Ingeborg Pils



Foto © Landgasthof Keller

selbstgebackenes Holzofenbrot. Und zum krönenden Abschluss einen der hauseigenen Edelbrände. „Unsere Sommerspezialitäten richten sich je nach Angebot, zum Beispiel frische Pilze wie Pfifferlinge, Krause Glucke oder Steinpilze in Kombination mit Bodenseefischen“, so Markus Keller. „Je nach Fang ist auch mal ein Aal oder Hecht dabei.“ Gewürzt wird mit den frischen Kräutern aus dem Hausgarten.

**Romantisch** Stilvoll genießen im Landgasthof Zum Adler (oben rechts).

**Nostalgisch** Frisch gekochte Frühstückseier unter der Haube.

**Authentisch** Slow Food pur im Landgasthof Brauerei Keller.

Ein paar Steinwürfe entfernt bittet Peter Vögele im „Landgasthof Zum Adler“ zu Tisch. Traditionelle badische Gerichte mit regionalen Zutaten und „Feinschmecker-cuisine-Menüs“ sind seine Spezialität. Wie Markus Keller gehört auch er zur 2003 gegründeten Vereinigung Linzgau Köche, in der sich die besten Genusshandwerker der Region austauschen. Ihr Credo: Warum Lebensmittel aus allen Kontinenten

einfliegen, wenn Gutes vor der Haustür wächst? „Unsere Kunst ist, dass wir gerne kochen“, sagt Peter Vögele, der sich selbst mehr als Handwerker denn als Künstler sieht. „Ich will Klarheit auf dem Teller. Drei Geschmacksrichtungen sind genug.“ Wir probieren ein Kalbszüngelein in Bärlauchsahne mit handgemachten Spätzle und geben ihm Recht.

Unsere letzte Station ist Überlingen. Seit 2004 gehört die Kultur- und Kurstadt zur Vereinigung „Lebenswerte Städte – citätäslow.“ Hier im Landkreis sollen laut einer Studie aus dem Jahr 2006 die glücklichsten Deutschen zu Hause sein. Das mag zum Teil an der malerischen historischen Altstadt liegen, an der kilometerlangen autofreien Uferpromenade mit südlichem

# 100%

# TEEKAMPAGNE

100% Qualität  
100% Darjeeling  
100% Bio  
100% Transparenz  
100% Günstiger Preis



Gehen Sie Ihrem Tee doch ruhig einmal auf den Grund!  
Auf unseren Internetseiten können Sie den Weg Ihres Tees zurückverfolgen.  
Sehen Sie nach, wann der Tee geerntet und durch unsere Teetester verkostet wurde.  
Informieren Sie sich über die Ergebnisse der Laboranalysen, die Verschiffsungsdaten ...  
Mehr erfahren Sie unter: [www.teekampagne.de](http://www.teekampagne.de)

**DIREKT ZU BESTELLEN:** [www.teekampagne.de](http://www.teekampagne.de) · Tel.: 0331 - 74 74 74 · Fax: 0331 - 74 74 717

Projektwerkstatt, Gesellschaft für kreative Ökonomie mbH, Pasteurstr. 6-7, 14482 Potsdam

z. B. First Flush 1 kg 26 €  
Selected Darjeeling 1 kg 20 €  
Grüner Darjeeling 500 g 11 €  
(Grundpreis: 22 €/kg)  
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer  
zzgl. Versand



Flair und Palmen oder am „Überlinger Gartenkulturpfad“, der insgesamt 21 Parks und Gärten auf drei Routen durch die Stadt verbindet. Vielleicht auch an der 5-Sterne-Bodenseetherme oder dem breitgefächerten kulturellen Angebot.

Wir fragen Marc Weiss, einen gebürtigen und bekennenden Überlinger, den seine Profession vor vielen Jahren nach München geführt hat – und der in der Fremde nichts so sehr vermisst wie den weiten Blick über seinen See. „*Nach einigen Wochen Abstinenz muss ich zurück an den See. Das Wasser spiegelt nicht nur die Farben des Himmels wider, er ist auch ein Spiegelbild der menschlichen Seele –*

#### DER SEE LEHRT RESPEKT VOR DER NATUR

*mal grau, mal strahlend blau.*“ Den passionierten Segler lehrt der See Demut und den Respekt vor der Natur. Vielleicht, so grübelt Marc, seien die Menschen hier so herzlich und lebenswürdig, die Frauen so erdig beseelt, weil diese Landschaft den Menschen einlädt, innezuhalten, den

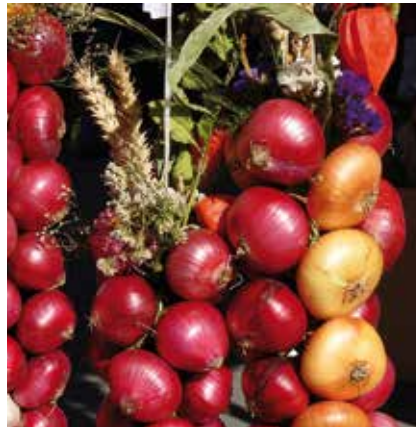


Foto © Tourismus Untertsee

#### HÖRI BÜLLE (Arche-Passagier seit 2008)

Von der Bodensee-Halbinsel Höri stammt die rothhäutige, weißfleischige Speisezwiebel mit der typischen flachen, bauchigen Form. Die Höri Bülle besticht vor allem durch ein zartes, leicht süßliches Aroma und eine milde, nicht aufdringliche Schärfe. In ihrer Heimat gibt sie als Salatzwiebel den in der Region so beliebten Wurst- und Rindfleischsalaten ihren typischen Geschmack.

Beim Garen entwickelt sie eine angenehme Schärfe, wie die traditionelle Bülle-Dünne, ein Zwiebelkuchen mit Hefeteigboden, sehr schmackhaft demonstriert.

Ihr Nachteil: Die weiche Zwiebel muss von Hand geerntet werden. Und: Die Höri Bülle wird ausschließlich durch eigene Nachzucht vermehrt.

Im Oktober findet alljährlich auf der Halbinsel Höri ein Höri Bülle-Fest statt, das nächste Mal am 6.10.2013.

Blick zu weiten, sich am Leben zu freuen und zu genießen.

Der Blick von der Terrasse des altherwürdigen Inselhotels in Konstanz auf den Bodensee hat den Schriftsteller und Dramatiker Hermann Bahr (1863 – 1934) einst zu den Zeilen inspiriert: „*Ich fand, dass alles, was es auf Erden gibt, wunderschön ist, und so als hätte ich das noch gar nicht gewusst, sondern eben erst jetzt entdeckt. Und ich dachte mir, dass kein Mensch sterben darf, so lange er noch mit seinen Augen sieht, wie schön die Welt ist.*“ ☺



Opulent. Imposant. Sündig.  
Und ganz schön anspruchsvoll.





## LOHNENDE ZIELE RUND UM DEN BODENSEE

- 1 Binningen
- 2 Hilzingen
- 3 Gottmadingen
- 4 Eigeltingen
- 5 Öhningen
- 6 Moos
- 7 Radolfzell / -Böhringen
- 8 Radolfzell-Liggeringen
- 9 Stockach
- 10 Herdwangen
- 11 Überlingen / -Andelshofen /  
-Deisendorf
- 12 Taiserdorf
- 13 Überlingen-Lippertsreute /  
Frickingen
- 14 Salem
- 15 Uhldingen / Unter-Uhldingen
- 16 Konstanz
- 17 Meersburg / -Stetten
- 18 Hagnau
- 19 Immenstaad am Bodensee
- 20 Markdorf
- 21 Deggenhausertal-Limpach
- 22 Friedrichshafen
- 23 Tettngang
- 24 Wasserburg
- 25 Lindau
- 26 Hergensweiler

## ADRESSEN

Tipps des Conviviums Bodensee sind mit dem \* gekennzeichnet. Slow Food Förderer erkennen Sie am (SFF), Slow Food Mitglieder am (SFM)

## ESSEN & TRINKEN

**06** Gasthaus Grüner Baum \* Bodenseefische und Hörigemüse, Fischsuppe mit *Sauce Rouille* und Röstbröt, hausgebackenes Emmerbrot. Radolfzeller Str. 4, 78345 Moos, Tel 07732. 540 77, [www.gruenerbaum-moos.de](http://www.gruenerbaum-moos.de)

**06** Restaurant Hotel Gottfried „Der Fischkoch vom Bodensee“. Leichte, kreative Jahreszeiten-Küche. Böhringer Str. 1, 78345 Moos, Tel 07732. 924 20, [www.hotel-gottfried.de](http://www.hotel-gottfried.de)

**11** Restaurant Hotel Bürgerbräu Aromenreiche Pop-Art auf dem Teller mit regionalen Produkten wie Variation vom Sipplinger Weidelamm oder Zweierlei vom Landkaninchen. Aufkircher Str. 20, 88662 Überlingen, Tel 07551. 927 40, [www.buergerbraeu-ueberlingen.com](http://www.buergerbraeu-ueberlingen.com)

**13** Landgasthof Brauerei Keller (SFF) 100 % regionale Küche, luftgetrockneter Schinken vom Schwein aus Hausschlachtung, Holzofenbrot, eigene Obstbrände und Konfitüren. Riedweg 2, 88662 Überlingen-Lippertsreute, Tel 07553. 827 29-0, [www.landgasthofbrauereikeller.de](http://www.landgasthofbrauereikeller.de)

**13** Landgasthof Zum Adler Traditionelle badische Gerichte und Feinschmecker-Cuisine-Menüs, z. B. Kalbszünge mit geschmelzten Nüdele, Ragout vom heimischem Rind in eigener Jus. Hauptstr. 44, 88662 Lippertsreute, Tel 07553. 825 50, [www.adler-lippertsreute.de](http://www.adler-lippertsreute.de)

**14** Salmannsweiler Hof Typischer Linzgau-Landgasthof mit regionaler Naturküche. Salmannsweiler Weg 5, 88682 Salem, Tel 07553. 92 12-0, [www.salmannsweiler-hof.de](http://www.salmannsweiler-hof.de)

**15** Restaurant Hotel Seehalde Frische saisonale Regionalküche. Spezialität: Hechtkaviar (Frühling), Felchenkaviar (Herbst). Maurach 1, 88690 Uhldingen, Tel 07556. 922 10, [www.seehalde.de](http://www.seehalde.de)

**16** Eugens bio • cafe • restaurant (SFF) Feine Bioküche aus regionalen Produkten der Saison. Münzgasse 1 (Brotlaube), 78462 Konstanz, Tel 07531. 976 86 89, [www.eugens-bio.de](http://www.eugens-bio.de)

**16** Restaurant Mato \* Badisch-mediterrane Küche. Sigismundstr. 12, 78462 Konstanz, Tel 07531. 284 21 49, [www.mato-konstanz.de](http://www.mato-konstanz.de)

**17** Fischrestaurant im Seehotel Off Regionale Bodenseefisch-Spezialitäten und Weine mit herrlicher Sicht auf den See und die Schweizer Berge. Uferpromenade 51, 88709 Meersburg, Tel 07532. 447 40, [www.seehotel-off.de](http://www.seehotel-off.de)

**20** Mundart – das Lokal im Mindnesshotel Bischofsschloss \* Gehobene regionale Saisonküche mit Spezialitäten wie Saiblingsfilet im Holzschicht gegart. Schlossweg 2, 88677 Markdorf, Tel 07544. 50 91-0, [www.mundart-lokal.de](http://www.mundart-lokal.de)

**23** Brauerei und Gasthof Zur Krone \* Fein-schwäbische Küche, hausgemachte Maultaschen, hauseigene Kronenbier. Bärenplatz 7, 88069 Tettngang, Tel 07542. 74 52, [www.krone-tettngang.de](http://www.krone-tettngang.de)

**23** Gasthaus Lamm im Kau Heimatgeschmack: Almochs, Ländle-Kalb, Älpleschwein, Bauernhendl, Bodenseefisch und selbst gebackenes Brot. Sängerstr. 50, 88069 Tettngang, Tel 07542. 47 34, [www.lamm-im-kau.de](http://www.lamm-im-kau.de)

**26** Restaurant Lanz Gourmetküche, Spezialität Krebsmenü mit selbstgezüchteten Allgäuer Edelkrebse. Stockenweiler 32, 88138 Hergensweiler, Tel 08388. 243, [www.restaurant-lanz.de](http://www.restaurant-lanz.de)

## ÜBERNACHTEN

**11** Romantikhotel Johanniter-Kreuz Idylle im alten Landhaus mit gehobener Küche. Johanniterweg 11, 88662 Überlingen, Tel 07551. 937 06-0, [www.johanniter-kreuz.de](http://www.johanniter-kreuz.de)

**16** Steigenberger Inselhotel 5-Sterne-Luxus auf einer kleinen Privatinsel mit Seeterrasse. Auf der Insel 1, 78462 Konstanz, Tel 07531. 125-0, [www.steigenberger.com/de/Konstanz](http://www.steigenberger.com/de/Konstanz)

**17** Hotel Restaurant 3 Stuben Individuelles kleines Hotel in der historischen Altstadt. Kirchstr. 7, 88709 Meersburg, Tel 07532. 80 09-0, [www.3stuben.de](http://www.3stuben.de)

**17** Terrassenhotel Weißhaar Ruhiges Hotel in den Weinbergen mit Panoramablick auf den See. Stefan-Lochner-Str. 24, 88709 Meersburg, Tel 07532. 45 04-0, [www.terrassenhotel-meersburg.de](http://www.terrassenhotel-meersburg.de)

**17** Romantik Hotel Residenz am See Exklusives Hotel mit südländischem Flair, Blick auf den See oder die Weinberge. Uferpromenade 11, 88709 Meersburg, Tel 07532. 80 04-0, [www.hotel-residenz-meersburg.com](http://www.hotel-residenz-meersburg.com)



**19 Heinzler am See**

Landhaus-Charme mit Seeblick.  
Strandbadstr. 3, 88090 Immenstaad am Bodensee,  
Tel 07545. 93 19-0, www.heinzleramsee.de

**21 Naturhotel Mohren** Das einzige Biohotel am Bodensee, Gutshof mit alter Gaststube.  
Kirchgasse 1, 88693 Deggenhauseral-Limpach,  
Tel 07555. 93 00, www.naturhotel-mohren.de

**EINKAUFEN**

**Fisch**

**15 Bodensee Fischerei Knoblauch \***  
Fischfachgeschäft und Bistro, frische und geräucherte Bodenseefische.  
Ehbachstr. 3, 88690 Unteruhldingen,  
Tel 07556. 55 30, www.knoblauch-gbr.de

**16 Bodenseefischerei Leeb** Frische und hausgeräucherte Bodenseefische, Meeresfische und Krustentiere.  
Fischenzstr. 50, 78462 Konstanz, Tel 07531. 69 17 17,  
www.leibamsee.de

**18 Fischerei Fritz und Martin Meichle** Spezialität: frisch geräucherte Bodenseefische.  
Rosenweg 12, 88709 Hagnau, Tel 07532. 63 69,  
www.fischerei-hagnau.de

**Fleisch, Wurst, Käse und Feinkost**

**03 Delikat Essen (SFF)** Kräuter, Gemüse, Obst aus der Region als Pasten, Dips, Saucen und eingelegt.  
Robert-Gerwig-Str. 3, 78244 Gottmadingen,  
Tel 07731. 97 77 07, www.feines-aus-dem-hegau.de

**05 Urvieh Ferdinand \*** Biofleisch, Wurst und Schinken vom Hinterwälder Rind.  
Unterbühlhof, 78337 Öhningen, Tel 07735. 13 18,  
www.urviehferdinand.de

**10 Hofgemeinschaft Heggelbach** Regionale Käsesorten, Gemüse aus bio-dynamischer Landwirtschaft.  
Heggelbacher Hof, 88634 Herdwangen,  
Tel 07557. 15 42, www.hofgemeinschaft-heggelbach.de

**11 Feinkost de Sanctis – Feines aus Italien (SFF)**  
Rengoldshauerstr. 7, 88662 Überlingen,  
Tel 07551. 43 04, www.de-sanctis.de

**12 Taiserdorfer Schafhof (Bioland)** Bioschafkäse, Wurst und Schinken aus Schafffleisch, Lammfleisch – auch auf den Bauernmärkten in Markdorf (Do), Salem (Fr) und Überlingen (Sa).  
Säntisblick 8, 88696 Taiserdorf, Tel 07557. 15 33,  
www.lippner.de

**13 Landbäckerei Baader** Brot- und Backwaren aus regional erzeugtem Linzgau Korn-Mehl.  
Am Luckengraben 2, 88699 Frickingen,  
Tel 07554. 98 99 68 10, www.baaderbeck.de

**14 Salemer Käseschmiede \*** Käse- und Wurstspezialitäten, Feinkost.  
Schloßstr. 11, 88682 Salem, Tel 07553. 827 77 00,  
www.salemer-kaeseschmiede.de

**16 Bäckerei Vogelbeck** Regionale Spezialitäten.  
Egelseeweg 6, 78464 Konstanz, Tel 07531. 615 44,  
www.vogelbeck-konstanz.de

**21 Käserei Natürlich vom Höchsten \*** Ziegenkäse-Spezialitäten aus regionaler Bioziegenmilch.  
Unterlimpach 7, 88693 Deggenhauseral,  
Tel 07555. 92 76 64, www.natuerlich-vom-hoehcsten.de

**Brot, Backwaren, Konditoreispezialitäten**

**11 Konditorei Confiserie Popp (SFF)** Regionale und internationale Konditorei- und Schokoladewaren.  
Hitlerstr. 3, 88662 Überlingen, Tel 07551. 45 32,  
www.konditorei-popp.de



Foto © Salemer Käseschmiede

**11 Königshof-Backwaren aus dem Holzofen**  
Jeden Freitag auch auf dem Bauernmarkt Salem.  
Königshof, 88662 Überlingen-Deisendorf,  
Tel 07551. 611 05

**25 Käse-Ecke Lindau (SFF)** Über 100 Käsespezialitäten, zum größten Teil aus Rohmilch, aus den drei Bodenseeländern und Europa.  
Reichsplatz am Alten Rathaus, 88131 Lindau,  
Tel 08382. 213 87, www.kaese-ecke-lindau.de

**Obst, Gemüse, Säfte und Kräuter**

Obst, Gemüse und italienische Feinkost – auch auf den Wochenmärkten in Überlingen, Markdorf und Öhningen.

**01 Syringa Duftpflanzen und Kräuter \*** Duftpflanzen und Kräuter, einheimisches Wildblumensaatgut.  
Bachstr. 7 (Büro), Untere Gräben (Gärtnerei),  
78247 Binningen, Tel 07739. 14 52,  
www.syringa-pflanzen.de

**06 Gemüse & Bunte Vielfalt Duventäster-Maier \***  
Höri Bülle und anderes Gemüse aus eigenem Anbau, Gemüse-Chips, Hofladenprodukte.  
Dorfstr. 40, 78345 Moos, Tel 07732. 44 54,  
www.hoeri-gemuese.de

**07 Stahlinger Streuobstmoterei \*** Naturreine Direktsäfte und sortenreine Obstweinspezialitäten.  
Am Bahnhof 7, 78315 Radolfzell, Tel 07738. 17 29,  
www.streuobstmoterei.de

**07 Gewürz Aschenbrenner (SFF)** Naturreine bzw. naturidentische Gewürze und Spezialitäten.  
Kabisländer 17, 78315 Radolfzell-Böhringen,  
Tel 07732. 82 18 01, www.gewuerz-aschenbrenner.de

**09 Kräuter am Bodensee - Claudia Rinckenburger \***  
Kräuterwanderungen und Kochevents mit Kräutern.  
Berlingerstr. 20, 78333 Stockach, Tel 07771. 611 58,  
www.kraeuter-am-bodensee.de

**19 Apfelhof Röhrenbach** Äpfel, Birnen, Beeren, Konfitüren, Gelees, Apfelwaffeln, Obstbrände. Jeden Freitag auch auf dem Bauernmarkt Salem.  
Altenbergstr. 2, 88090 Immenstaad, Tel 07545. 62 33,  
www.apfelhof-bodensee.de

**Wein & Hochprozentiges**

**02 Weingut Georg Vollmayer \*** Nachhaltig und kontrolliert ökologisch angebaute Weine mit Charakter.  
Elisabethenberg 1, 78247 Hilzingen, Tel 07731. 641 47,  
www.weingut-vollmayer.com

**04 Stählemühle – Aqua Vitae (SFF)** Edelobstbrennerei mit über 120 Raritäten- und Spezialitätenbränden.  
Stählemühle 1, 78253 Eigeltingen, Tel 07771. 875 50,  
www.staehlemuehle.de

**08 Weingut Hans Rebholz \*** Weiß-, Grau- und Spätburgunder sowie die für den Bodensee klas-

sische Rebsorte Müller-Thurgau.  
Bergstr. 1, 78315 Radolfzell-Liggeringen,  
Tel 07732. 138 11, www.rebholz-wein.de

**17 Weingut Aufricht** Innovatives Weingut direkt am See. Weine mit naturgegebener Fruchtigkeit.  
Höhenweg 8, 88719 Meersburg/Stetten,  
Tel 07532. 24 27, www.aufricht.de

**18 Winzerverein Hagnau** Älteste badische Winzergenossenschaft mit charakteristischen „Seeweißen“.  
Strandbadstr. 7, 88709 Hagnau, Tel 07532. 10 30,  
www.hagnauer.de

**19 Weingut Röhrenbach \*** Eigenständige und typische Bodensee-Winzerweine, Traditionssorten Blauer Spätburgunder und Müller-Thurgau.  
Wolfgangweg 18, 88090 Immenstaad,  
Tel 07545. 94 14-0, www.roehrenbach.de

**24 Weingut Schmidt \*** Klassische Weine vom Bayerischen Bodensee und edle Hausbrände.  
Hattnau 9, 88142 Wasserburg / Bodensee,  
Tel 08382. 890 72, www.wsw.li

**WOCHEN- UND BAUERNMÄRKTE**

Höri Bülle und anderes Obst und Gemüse von den Bauern aus der Region, Landmetzger, Käse, Naturkost, Blumen.

**Ottos Wurstbraterei \*** Die legendäre Bratwurst, rot oder weiß, ist eine regionale, handgemachte Spezialität. Wöchentlich auf den Märkten in Friedrichshafen, Immenstaad und Markdorf

- 07 Radolfzell \*** Mi und Sa 7 – 13 Uhr
- 11 Überlingen** Sa 7:30 – 13 Uhr
- 14 Salem** Fr 14 – 18 Uhr
- 16 Konstanz** Mi und Sa 7 – 12 Uhr
- 19 Immenstaad** Mi 8 – 12 Uhr
- 20 Markdorf** Do 7 – 12 Uhr
- 22 Friedrichshafen** Di, Do, Fr und Sa 8 – 13 Uhr
- 23 Tettngang** Di und Sa 8 – 12 Uhr
- 25 Lindau** Mi und Sa 7 – 13 Uhr

**EINEN BESUCH WERT**

**11 Linzgau Schnecke – Weinberg-Schneckenzucht**  
Am Göhren 8, 88662 Überlingen-Andelshofen,  
Tel 07551. 94 43 53, www.linzgau-schnecke.de

**15 Pfahlbaumuseum Unteruhldingen**  
Strandpromenade 6, 88690 Uhlhingen-Mühlhofen,  
Tel 07556. 92 89 00, www.pfahlbauten.de

**22 Zeppelin Museum Friedrichshafen**  
Seestr. 22, 88045 Friedrichshafen, Tel 07541. 38 01-0,  
www.zeppelin-museum.de

**23 Hopfenmuseum Tettngang**  
Hopfengut 20, 88069 Tettngang, Tel 07542. 95 22 06,  
www.hopfenmuseum-tettngang.de