

Kulinarische Herbstreise um den Untersee

Schlemmen, wo der Zwiebelkult zu Hause ist

Es ist Erntezeit am deutsch-schweizerischen Untersee, dem kulinarisches Eldorado der Bodenseeregion. Hier reihen sich unzählige Obst- und Gemüseplantagen aneinander, die Bodenseefischer bringen zudem ihren Fang meist direkt in die Restaurants im Umland. Die Höri-Bülle, die einheimische Zwiebelsorte, sorgt diesen Herbst nicht nur durch ihr eigenes Fest für Furore und bei den Felchenwochen gibt es weit mehr als nur diese eine Sorte Bodenseefisch zu probieren. Wer den Untersee von seiner köstlichsten Seite kennen lernen will, kann unmöglich alles kosten. Bei der Auswahl hilft die Broschüre "Genuss Pur - eine Handvoll Untersee", hier sind die wichtigsten kulinarischen Angebote zusammengefasst.

Wo die Zwiebel "Bülle" heißt

Es ist nicht weniger als eine kulinarische Heiligsprechung. Die Höri Bülle, eine rote Zwiebelsorte vom Untersee, hat gerade von der EU das Gütezeichen "geschützte geografische Angabe" verliehen bekommen. Damit steht sie in einer Reihe mit Schwarzwälder Schinken, Spreewaldgurken oder Nürnberger Lebkuchen. Nirgendwo anders dürfen die eher milden Zwiebeln produziert werden - und das beste Büllebrot wird deswegen auch direkt auf der Bodensee-Halbinsel verkauft. Nachdem die EU jetzt ihre Einzigartigkeit mit Brief und Siegel bestätigt hat, wird beim traditionellen "Büllefescht" dieses Jahr besonders ausgelassen gefeiert. Am 5. Oktober werden in der Ortschaft Moos alle Winkel genutzt, um die zum Teil weit angereisten Zwiebel Freunde zu bewirten.

Zopf oder Geist als Souvenir

Zwischen den Bauernhäusern werden für die Region typische temporäre "Besenwirtschaften" eingerichtet, mancher Bodenseebewohner schwört, dass es hier den besten Zwiebelkuchen überhaupt zu kaufen gibt. An den über 40 (natürlich mit Zwiebeln dekorierten) Ständen bieten die örtlichen Vereine auch Büllesuppe und Büllebrot an. Beliebt ist außerdem die Bülledünne, eine regionale Variante des Flammkuchens. Auch roh oder gegrillt begeistert die Bülle ihre Fans. Als Verdauungsschnaps eignet sich nichts besser als ein Gläschen Büllegeist. Der neu ersonnene Zwiebelschnaps hat einen edlen Vater - Christoph Keller von der Schnapsbrennerei Stählemühle bestätigte der Feinschmecker-Guide Gault Millau "sensationell hochwertige Destillate". Wer von der Bülle nicht genug bekommen kann, kauft einen Büllezopf. Die kunstvoll geflochtenen Zwiebelgebinde wurden schon auf dem ersten Büllefest 1976 verkauft.

Back to basics: Pilgermahl am Untersee

Die Unterseeregion war bereits im Mittelalter eine Kornkammer, Obst und Gemüse wurden angebaut, auch Weinbau gab es damals schon. Als kulinarisches Angebot zum Jubiläum "600 Jahren Konstanzer Konzil" können sich Gäste in ausgesuchten Restaurants seit dieser Saison ein Pilgermahl bestellen. Dabei erwartet sie keinesfalls eine karge Mahlzeit. Die einzigen Vorgaben für die Küche: Alle Zutaten bis auf die Gewürze kommen aus der Region und wurden schon zur Konzilszeit verwendet. Kartoffeln oder Tomaten kommen dabei übrigens nicht auf den Tisch, denn diese Zutaten gab es 1414 in Europa nämlich noch nicht. Die Weingüter Vollmayer und Rebholz haben jeweils einen eigenen Pilgerwein gekeltert, einen Weißweincuvée aus klassischen Burgundersorten und einen Gaienhofener Rosé. Beide passen perfekt zum Pilgermahl.

Bodenseefisch in der Hauptrolle

Wenn die Gastronomen am Untersee die Felchenwochen ausrufen, dann ist Bodenseefisch Trumpf auf den Tellern. Dieses Jahr machen vom 15. September bis 12. Oktober 31 renommierte Restaurants auf der deutschen und der schweizerischen Seeseite mit. Damit sind es so viele wie nie zuvor, die sich vorgenommen haben, Fische aus heimischem Gewässer in all ihren geschmacklichen Facetten zu präsentieren. Der Felchen - in der Schweiz als Almel bekannt - kommt genau wie seine Kollegen Kretzer, Hecht, Karpfen und Saibling frangfrisch auf den Tisch. Am deutschen Ufer kostet das Menü 23 Euro und in der Schweiz 35 Franken.

Weitere Informationen und Broschüren gibt es bei: Tourismus Untersee e.V., Im Kohlgarten 2, D-78343 Gaienhofen, Tel. +49 (0)7735 91 90 55, Fax +49 (0)7735 91 90 56, info@tourismus-untersee.eu oder auch zum Download unter www.tourismus-untersee.eu

Texte und weitere Bilder: hier

SERVICE

Gärtnerführungen auf der Trauminsel Reichenau

Im Gemüsebaubetrieb Klaus Deggelmann, Bradlengasse 10b, gibt es Informationen über den Gemüse- und Kräuteraanbau auf der Insel Reichenau. Treffpunkt ist jeden zweiten Donnerstag um 17 Uhr an den Gewächshäusern Ecke Bradlengasse / Zum Sandseele. Bei ihren vierzehntägigen Führungen gibt Familie Böhler von "Böhler-Gemüse und Pflanzen" (Riedstraße 10) einen Einblick in den Reichenauer Betrieb mit Selbstvermarktung und breiter Produktpalette. Buchungen bei: Tourist-Information Reichenau, Pirminstr. 145, D-78479 Reichenau, Tel: +49 7534 92070, www.reichenau.de

Büllefest in Moos

Das traditionsreiche Büllefest zu Ehren der Zwiebel findet am 5. Oktober 2014 in Moos statt. Erwartet werden wie jedes Jahr mehrere zehntausend Besucher aus Deutschland und der Schweiz. Neben kulinarischen Zwiebelspezialitäten gibt es Kunsthandwerk mit Zwiebelzöpfen und -kränzen zu bewundern. Dieses Jahr neu ist der Büllegeist, ein Zwiebelschnaps. Weitere Informationen www.tourismus-untersee.eu

Geführte Rebwanderungen mit dem Vinorama

Haus "Phönix" war ursprünglich ein Zentrum des Weinbaues am Untersee. Heute ist das Vinorama Ermatingen ein Museum der regionalen Geschichte und ein Ort der Begegnung. Schwerpunktthema ist die Geschichte des Weinbaus im Kanton Thurgau. Geführte Rebwanderungen - beispielsweise am Sonntag, 28. September 2014, um 13 Uhr ab Bahnhof Ermatingen - ergänzen die umfangreiche Ausstellung. Vinorama Museum Ermatingen, Hauptstr. 62, CH-8272 Ermatingen, Tel. +41 71 6641210, www.vinorama-ermatingen.ch

17. Weinfest in Berlingen

"Der Wein ist gut, der fröhlich macht" heißt es, und dass man am Berlinger Weinfest nur fröhliche Gesichter sieht, ist direkt auf die Qualität des vielseitigen Angebots der beiden Winzermeister Liselotte Fülleemann und Jakob Meier zurückzuführen. Aber nicht nur: Zur einmaligen Atmosphäre tragen auch die sieben liebevoll improvisierten Beizen und die kulinarischen Spezialitäten der Ortsvereine bei. Das 17. Berlinger Weinfest findet am Samstag, 6. September 2014, ab 16 Uhr statt. Veranstalter: Verkehrs- und Verschönerungsverein Berlingen, CH-8267 Berlingen, verkehrsverein@berlingen.ch und www.berlingen-tourismus.ch.

Felchenwochen am Untersee

Vom 15. September bis 12. Oktober bieten 31 renommierte Restaurants am Untersee ein Fischmenü zum Einheitspreis (Deutschland 23 Euro, Schweiz 35 Franken). Flyer und Infos bei Tourismus Untersee e.V., Im Kohlgarten 2, D-78343 Gaienhofen, Tel. +49 7735 919055, info@tourismus-untersee.eu

und www.tourismus-untersee.eu

Weinreise auf dem Untersee am 10. September

Sechs verschiedene Weinanbaugebiete auf einen Streich können Weinliebhaber bei einer besonderen Weinprobe vom Schiff aus kennenlernen: Arenenberger, Reichenauer, Hohentwieler, Gaienhofener, Steckborner und Berlinger Weine werden von Wolfgang Schuler, Weinkenner aus Leidenschaft, mit viel Wissenswertem über diese Weingegenden dargeboten. Die Weinreise findet am Mittwoch, 10. September 2014, um 18 Uhr ab Schiffsanlegestelle Horn statt und kostet inkl. Winzerteller 39,50 Euro pro Person. Kartenverlauf: Kultur- und Gästebüro Gaienhofen, Im Kohlgarten 1, D-78343 Gaienhofen, Tel: +49 7735-81823, www.gaienhofen.de

Erlebniskäsen in Stein am Rhein

Dem Käsemeister über die Schultern gucken und selber einen würzigen Halbhart-Käse herstellen - das können Besucher der Käserei Chäs-Graf in Stein am Rhein beim Erlebniskäsen. Auch eine Besichtigung des Käsekellers mit Degustation oder ein herzhaftes Waldfondue inmitten der Natur bieten die Käseexperten an. Infos und Anmeldung bei: Chäs-Graf, Zum weissen Adler, Oberstadt 1, CH- 8260 Stein am Rhein, Tel.: +41 52 741 22 61, Fax: +41 52 741 44 82, www.chaes-graf.ch und info@chaes-graf.ch

Gerolltes Waffelglück

Elf Millionen hauchdünne Waffelröllchen werden jedes Jahr im Fischerdörfchen Gottlieben von Hand gedreht und mit edler Schokolade oder Haselnusscreme gefüllt. Verkauft werden die Gottlieber Hüppen im Manufakturladen des Seecafé Gottlieben in der Espenstr. 6 sowie im Gottlieber Coffee & Sweets in der Rudolfstr. 1 in Winterthur. Kontakt: Gottlieber Spezialitäten AG, Espenstr. 6, CH-8274 Gottlieben, Tel. +41 71 666 60 70, Fax +41 71 666 60 80, www.gottlieber.ch und info@gottlieber.ch

Radolfzeller Abendmarkt

Donnerstagabend ist in Radolfzell im Sommer Marktzeit. Von 16 bis 20 Uhr kann man hier noch bis zum 11. September 2014 frische Köstlichkeiten direkt von den Händlern erstehen. Die kulinarische Palette reicht von den Klassikern Obst und Gemüse über Fischspezialitäten, Käse, Fleisch, Wurst und Bio-Imbiss bis hin zu Gewürzen. Wein und typische Lebensmittel der Provence. Durch Musikdarbietungen, Gaukler oder Kunsthandwerker wird das Programm auf dem Marktplatz abgerundet. Kontakt: Tourismus- und Stadtmarketing Radolfzell GmbH, Bahnhofplatz 2, D-78315 Radolfzell, www.radolfzell.de und marketing@radolfzell.de, Tel. +49 7732 81-500

Pressekontakt

PR2 Petra Reinmüller Public Relations

Frau Petra Reinmüller
Businesspark / Max-Stromeyer-Str. 116
78467 Konstanz

pr2.de
redaktion@pr2.de

Firmenkontakt

PR2 Petra Reinmüller Public Relations

Frau Petra Reinmüller
Businesspark / Max-Stromeyer-Str. 116
78467 Konstanz

pr2.de
redaktion@pr2.de

Medienarbeit mit journalistischem Anspruch. Das setzt PR2 Petra Reinmüller Public Relations als PR-Agentur mit Sitz in Konstanz für Kunden aus Tourismus und Freizeit um. Mit großem Netzwerk und hoher Wirksamkeit sorgen wir für überregionale und internationale Berichterstattung zum Tourismus am Bodensee und zu touristischen Angeboten in der Region St.Gallen, dem Kanton Thurgau und dem westlichen Teil des Bodensees, dem Untersee. Als Pressestelle unterstützen wir kulturtouristische Anbieter wie das Napoleonmuseum Thurgau, die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg (Schloss Salem) und das See-Burgtheater Konstanz-Kreuzlingen, Hotels wie das Klosterhotel Haus St.Elisabeth in Hegne, Bäder wie die Meersburg Therme und ÖPNV-Anbieter wie die SBB GmbH in Deutschland und der Schweiz.

Anlage: Bild

