



Fischers Fritz tischt Felchen auf

Im Herbst laden 27 Restaurants zu den Felchenwochen am Untersee

Fantasievolle Felchenmenüs zum Festpreis sind auch 2012 die herbstliche Attraktion am Untersee, der "feinen Ecke" des Bodensees. Während der Felchenwochen vom 10. September bis 7. Oktober laufen die Köche der 27 beteiligten Restaurants auf der deutschen und der schweizerischen Seeseite zu Höchstleistungen auf. Neben den klassischen Varianten kreieren sie ganz neue Rezepturen, die den feinen Fisch überraschend präsentieren. Die Felchen sind fangfrisch: Erst am Morgen sind sie den Fischern in die Netze gegangen. Das dreigängige Menü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert kostet

21,50 Euro am deutschen Ufer und 33 Franken in der Schweiz. Das Spektrum der Zubereitungsvarianten ist dabei unerschöpflich. Das Seerestaurant Leissner in Allensbach hat bereits ein "Bündner Bergfelchenmenü" mit Kapuns als Beilage serviert. Das letzte Jahr stand bei Leissners unter dem Motto "Hildegard von Bingen", neben dem Felchen spielte der Dinkel eine Hauptrolle. Chefkoch Harald Leissner wurde gerade für den "Goldenen Fisch", nominiert, eine selten verliehene Schweizer Auszeichnung für feine Fischküche. Klaus Neidhardt, Chef im Hotel Restaurant Gottfried in Moos ist der zweite der Handvoll deutscher Küchenchefs, die damit ausgezeichnet wurden. Und auch er wird bei den Felchenwochen mitmachen, genau wie 25 weitere renommierte Häuser rund um den Untersee.

Den Flyer mit Informationen und Kontaktdaten der beteiligten Restaurants 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 im Internet unter www.tourismus-untersee.eu

SERVICE

Felchenwochen-Pauschale "Seemannsgarn und Petri Heil"

Die Felchenwochen-Pauschale des Hotel Gasthaus Hirschen auf der Halbinsel Hörli bietet vom 23. bis 28. September fünf Übernachtungen mit Schlemmer-Halbpension: Highlights sind eine morgendliche Ausfahrt mit Fischer Martin Dietrich und anschließendem Fischerfrühstück sowie ein Felchenmenü an einem der Abende, an den anderen Abenden wird ein Schlemmer-Menü (4 Gänge) serviert. Inklusiv sind 45 Minuten mit der Körpertherapeutin Kerstin Christen "Einfach locker werden." Preis pro Person im DZ ab Euro 398,-.

Information: Hotel Gasthaus Hirschen, Kirchgasse 3, D-78343 Gaienhofen-Horn, Tel. +49 (0)7735 - 9338-0, www.hotelhirschen-bodensee.de.

Genuss pur - Themenjahr 2012 am Untersee

Das Jahr 2012 ist am deutsch-schweizerischen Untersee ganz dem Genuss gewidmet. Eine Broschüre zum Schwerpunktjahr "Genuss pur" informiert über alle kulinarischen Angebote und Events des Jahres in der "feinen" Bodensee-Ecke. Außerdem hält sie Rezepte und Tipps parat, wie man aus nur einer Handvoll regionaler Zutaten ein leckeres Essen kocht. Die dazu entwickelten Rezeptkarten mit den persönlichen Erlebnistipps der Gastronomen haben Sammlerwert. www.tourismus-untersee.eu

Pressekontakt

PR2 Petra Reinmöller Public Relations

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

pr2.de
redaktion@pr2.de

Firmenkontakt

PR2 Petra Reinmöller Public Relations

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

pr2.de
redaktion@pr2.de

Medienarbeit mit journalistischem Anspruch. Das setzt PR2 Petra Reinmöller 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, der schweizerischen Ferienregion Toggenburg 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

