

Kulinarisch-herbstlicher Untersee

Herbstliche Entdeckungen für Genießer am westlichen Bodensee

Am deutsch-schweizerischen Untersee liegen mit der Welterbe-Insel Reichenau und der Halbinsel Hori die wichtigsten Anbaugelände für Gemüse am Bodensee. Und auch Fischfang, Obst- und Weinanbau sorgen dafür, dass sich im Herbst die Tische am Untersee unter der Fülle heimischer Erzeugnisse nur so biegen. Eine Genussbroschüre fasst die wichtigsten kulinarischen Angebote der Region zusammen.

Gemüseinsel Reichenau mit Kloster- und Gartentradition

Im Herbst platzen die Felder und Gewächshäuser der Klosterinsel Reichenau aus allen Nähten. Knackige Salate, saftige Tomaten und duftende Kräuter verlassen im Sommer und Herbst tagtäglich das südlichste Gemüseanbaugelände Deutschlands. Die 160 Hektar Gesamtanbaufläche wird traditionell von kleinen und mittleren Familienbetrieben bewirtschaftet - nicht selten arbeiten drei Generationen auf dem Feld. Warum die von der UNESCO zum Welterbe ernannte Insel so prädestiniert für den Gartenbau ist, erfahren Interessierte bei Führungen in Gemüsebaubetrieben von Klaus Deggelmann oder der Familie Böhler. Eines aber schon vorweg: Bereits im St. Galler Klosterplan, der im frühen Mittelalter auf der Reichenau gezeichnet wurde, sind Gemüse- und Kräuterbeete vorgesehen und 827 entstand hier das Lehrgedicht "Hortulus", die erste Kunde des Gartenbaus in Deutschland.

Heimlicher Star der Halbinsel Hori ist eine Zwiebel

Die Halbinsel Hori gegenüber der Reichenau ist vor allem für eine Frucht bekannt: Die Zwiebel. Die Hori-Bülle ist eine besonders milde Speisezwiebel. Ihr Anbau ist aufwändig, denn die Knolle ist druckempfindlicher als andere Sorten. Nur von Hand kann sie geerntet werden, weshalb die Anbaumenge stetig sinkt. Zum Schutz der Hori-Bülle hat Slow Food Deutschland sie in ihre "Arche des Geschmacks" aufgenommen. Ziel ist ihre Eintragung mit geschützter geografischer Angabe (ggA) bei der EU. Ein eigenes Fest ist der Knolle bereits gewidmet: Alljährlich steigt am ersten Sonntag im Oktober - dieses Jahr am 6. Oktober - in Moos das traditionelle Büllefest. Die Bauern und Gastronomen der Region laden zu Büllesuppe, Büllebrot und Bülledünne ein.

Felchen, Kretzer & Co.

Besonders kreativ werden die Köche am Untersee, wenn die "Felchen, Kretzer&Co.-Fischwochen" anstehen. Von Mitte September bis Mitte Oktober servieren 27 Restaurants rund um den Untersee ein dreigängiges Fischmenü zum günstigen Einheitspreis. Wer das Felchen nicht nur kosten, sondern auch mitfangen möchte, kann Berufsfischer bei ihrer Arbeit auf den See begleiten. Gäste des Hotel Gasthaus Hirschen gehen bei Fischer Martin Dietrich an Bord, während Fischer Rolf Maier sich in Ermatingen über Begleitung freut.

Sonnenverwöhnte Rebhänge

Weltberühmt wurde der Bodenseekanton Thurgau am Untersee durch seinen Wein: Auf den endlosen Weinbergen reift nicht nur der Müller-Thurgau, den der Thurgauer Rebforscher Hermann Müller im Jahr 1882 aus einer Kreuzung von Riesling und Chasselas kreierte. Die große Seefläche ist ein großer Licht- und Wärmereflektor, besonders im Herbst gibt sie ihre Wärme an die Rebhänge ab. Im "Vinorama" des Museums in Ermatingen unternehmen Besucher eine spannende Entdeckungsreise in die Geschichte des Weinbaus am Untersee. Ein Rebwanderweg mit Hinweistafeln zum Rebbau schlängelt sich außerdem auf einer Länge von 15 Kilometern von Tägerwil nach Steckborn und verbindet die schönsten Reblagen am Untersee.

Aus Liebe zur Region

Kulinarische Veranstaltungen, besondere Genuss-Führungen und Tipps zur lokalen Gastronomie präsentiert die Broschüre "Genuss pur - Eine Handvoll Untersee". Neben Restaurantbeschreibungen, Einkaufstipps und einem kulinarischen Terminkalender enthält die Broschüre auch köstliche Rezepte aus nur fünf regionalen Zutaten, die die Unterseeköche für die Gäste der Region entwickelt haben. Sie können in den Restaurants getestet und dann - in der Ferienwohnung oder zuhause - nachgekocht werden.

Weitere Informationen und die Broschüre gibt es bei: Tourismus Untersee, Im Kohlgarten 2, D-78343 Gaienhofen, Tel. +49 7735 91 90 55, info@tourismus-untersee.eu, www.tourismus-untersee.eu (Broschürendownload).

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Texte und weitere Bilder: hier

SERVICE

Gärtnerführungen auf der Trauminsel Reichenau

Im Gemüsebaubetrieb Klaus Deggelmann, Bradlengasse 10b, gibt's 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

Eine Hommage an die Hori-Bülle: Herbstfest in Moos

Das traditionsreiche Büllefest zu Ehren der Zwiebel findet am 6. Oktober 2013 in Moos im Ortsteil Iznang statt. Erwartet werden wie jedes Jahr mehrere zehntausend Besucher aus Deutschland und der Schweiz. Neben kulinarischen Zwiebel Spezialitäten gibt es Kunsthandwerk mit Zwiebelzöpfen und -kränzen zu bewundern. 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, 23. September 2012, um 13 Uhr ab Bahnhof Ermatingen - ergänzen die umfangreiche Ausstellung. Vinorama Museum Ermatingen, Hauptstrasse 62, CH-8272 Ermatingen, Tel. +41 71 6641210, www.vinorama-ermatingen.ch

16. 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 Fülleman 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 16. Berlinger Weinfest findet am Samstag, 7. September 2013, ab 16 Uhr statt. Veranstalter: Verkehrs- und Verschönerungsverein Berlingen, CH-8267 Berlingen, verkehrsverein@berlingen.ch, www.berlingen.ch

Felchen, Kretzer&Co.-Fischwochen am Untersee

Vom 9. September bis 6. Oktober bieten 27 renommierte Restaurants am Untersee ein dreigängiges 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, www.tourismus-untersee.eu

Weinreise auf dem Untersee am 4. 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, 4. September 2013, um 18 Uhr ab Schiffsanlegestelle Horn statt und kostet 29,50 Euro pro Person. Kartenverlauf: Kultur- und Gästebüro Gaienhofen, Im Kohlgarten 2, 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 Käseerei 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, 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 Espenstrasse 6 sowie im Gottlieber Coffee & Sweets in der Rudolfstrasse 1 in Winterthur. Kontakt: Gottlieber Spezialitäten AG, Espenstrasse 6, CH-8274 Gottlieben, Tel. +41 71 666 60 70, Fax +41 71 666 60 80, www.gottlieber.ch, info@gottlieber.ch

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 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

