

# **Echt verwöhnt - Genuss und Esskultur am Bodensee**

**Aus der Vogelperspektive betrachtet, ist es völlig offensichtlich: Der Bodensee und die Kulturlandschaft an seinen Ufern sind ein Paradies für Genießer. Er selbst liefert fangfrischen Fisch und das fruchtbare Land steuert Obst, Gemüse und Getreide bei. Es gibt Weinberge, deren Trauben im besonderen Klima der Region ihre ganz eigenen Aromen entwickeln, und auch der Hopfen für die lokalen Bierspezialitäten liebt die milden Temperaturen. Was von oben nicht sichtbar ist, sind die unterschiedlichen Kulturen, die seit jeher ihren Einfluss auf die Seeküche geltend machen. Drei Länder teilen sich den See und ihre Bewohner tauschen fröhlich aus, was es zu genießen gibt – vom Fisch über Maultaschen und Strudel bis hin zu Schweizer Schokolade und dem abschließenden Edelbrand. Kein Wunder, dass auch die Gastronomie hier in allen Kategorien blüht.**

## **Echt multikulti: Genuss auf dem Teller**

Ein Blick auf die Karte des Guide Michelin und der Linzgauküche zeigt: Wer die ganzen Top-Adressen der Bodenseeregion durchprobieren möchte, braucht mehr als nur einen Urlaub. Doch von den Gourmetrestaurants einmal abgesehen, lässt sich die erstaunliche kulinarische Bandbreite des Bodensees auch ganz hervorragend in den gutbürgerlichen Küchen, den Wirtshäusern und Biergärten der Region ergründen.

Dabei ist Fisch etwas, an dem kaum eine Speisekarte vorbeikommt. Zanderfilet, Felchen in diversen Variationen oder ein im Ganzen gegrillter Kretzer – Fischgerichte sind ein zentraler Bestandteil der Seeküche. Darüber hinaus finden sich auf den Speisekarten Spezialitäten wie Dinnele – die badische Variante der Pizza – oder hausgemachte Spätzle, die das ganze Jahr schmecken; Spargel, Wild und Zwiebelkuchen richten sich nach der Saison. Ebenso wenig wie der Fisch, ist auch der Apfel aus dem Speiseplan wegzudenken. Nicht nur, aber vor allem in Süßspeisen wie schwäbischen Apfelküchle oder einem saftigen Obstkuchen, darf er sein volles Aroma entwickeln.

## **Echt handgemacht: Genuss im Glas**

Sicher, ausgezeichnetes Tafelwasser gibt es hier auch – schließlich ist der Bodensee Europas größtes Trinkwasserreservoir. Als Durstlöscher und Genussmittel hat es am Bodensee jedoch eine Menge Mitbewerber. Das ganz Jahr über, vor allem aber im Herbst, kommt dann vom nördlichen Bodenseeufer eine Aromenvielfalt, die viele Besucher staunen lässt: die frisch gepressten Apfelsäfte. Wer nur die auf konstanten Geschmack und Haltbarkeit getrimmten Säfte aus dem Supermarkt kennt, weiß nämlich oft gar nicht, wie unterschiedlich die frischen Pressungen aus den verschiedenen Apfelsorten schmecken können. Ihren Stolz auf das Kulturgut Apfel äußern Landwirte, Direktvermarkter und Einheimische in Form der jährlichen Apfelwochen: Im Herbst dreht sich am Bodensee alles um die erntefrischen, knackigen Äpfel. Die deutsche Bodenseeregion zählt zu den klimatisch weltbesten Anbaugebieten für aromatisches Obst. Über 250.000 Tonnen Äpfel werden auf 7.000 Hektar Anbaufläche pro Jahr geerntet. Führung durch die Obstplantagen, Verkostung des Apfels in vielfältiger Art und Weise, Apfeltage, Apfellesung, Destillat-Verkostungen, Obsthofführungen, Kutschfahrten: Während der Apfelwochen ist für Alle etwas dabei. Köstliche Verführungen und ein buntes Programm rund um die berühmten Bodensee-Äpfel locken Herbsturlauber und Genießer in die idyllische Naturlandschaft am deutschen Ufer des Bodensees – zum Wandern, Radfahren, Schlemmen oder Kultur-Erleben.

Wo sich Apfelbäume wohlfühlen, herrscht auch für den Wein ein gutes Klima. So wird am Bodensee mit seinen sechs länderübergreifenden Anbaugebieten seit mehr als zweitausend Jahren Wein produziert. Er prägt die Landschaft und auch die Menschen. Wer also so richtig am Bodensee ankommen will, holt sich am besten einfach eine gute Flasche bei einem der vielen ausgezeichneten Weingüter, setzt sich mit einem Glas ans Ufer und genießt den Ausblick. Ebenso

lohnenswert ist es, etwas tiefer in das Thema einzutauchen. Gerade in den bekannten Weinorten – wie Hagnau, Immenstaad und Nonnenhorn – öffnen viele Erzeuger Haus und Hof für Verkostungen, Kellerführungen und Verkauf. Eine große Vielfalt, verbunden mit den passenden kulinarischen Genüssen, begegnet Besuchern auf den zahlreichen Weinfesten, die im Spätsommer in den Anbaugebieten am Bodensee stattfinden.

Das alles heißt jedoch nicht, dass Bierfreunde am Bodensee auf regionale Genüsse verzichten müssten. Im Gegenteil, denn auch der Hopfenanbau hat hier Tradition. Das grüne Gold aus Tettngang ist bei Braumeistern weltweit bekannt und geschätzt. Zu verdanken ist das dem besonderen Boden und den wechselhaften klimatischen Bedingungen. Was alles drin steckt in der hübschen Dolde, wie sie früher geerntet wurde und welchen Weg sie heute geht, bis Genießer ihre feinen Aromen aus einem frisch gezapften Bier herausschmecken, das alles lässt sich auf dem Tettnganger Hopfengut No20 herausfinden. Besonders spannend ist das im Spätsommer, zur Erntezeit. Dann lässt sich hier eine besondere Spezialität verkosten: die grün gehopften „Heiße Ernte“-Biere. Für alle anderen Brau-Spezialitäten wird das grüne Gold getrocknet und somit haltbar gemacht.

Inspirationen für genussvolle Ausflüge und feine Adressen finden Interessierte im **Echt Bodensee Magazin** sowie im **Reiseführer** der **Echt Bodensee Card**. Mit ihr sind Urlauber nicht nur kostenlos in Bus und Bahn unterwegs, sie profitieren auch vielerorts von Vorteilen, zum Beispiel bei Führungen oder Verkostungen. Alle Broschüren erhalten Urlauber per Download unter [www.echt-bodensee.de](http://www.echt-bodensee.de) oder vor Ort in den Tourist-Informationen der Gemeinden.

#### **Bildunterschrift:**



Genuss am Bodensee, Deutsche Bodensee Tourismus GmbH

---

#### **Die Deutsche Bodensee Tourismus GmbH.**

Die Deutsche Bodensee Tourismus GmbH (DBT) ist die Marketinggesellschaft und der touristische Dachverband für die nördliche Bodenseeregion. Gesellschafter der DBT sind die Landkreise Bodenseekreis, Lindau und Sigmaringen sowie die beiden Kommunen Stockach und Bodman-Ludwigshafen. Die DBT vertritt 39 Gemeinden. Sie hat ihren Sitz in Friedrichshafen. Geschäftsführerin der DBT ist Frau Ute Stegmann. Die DBT verantwortet das Destinationsmanagement für das Geschäftsgebiet und die dazugehörige Dachmarke „ECHT BODENSEE“.

#### **4.814 Zeichen inkl. Leerzeichen**

Abdruck honorarfrei. Wir bitten um Zusendung eines Belegexemplars.

#### **Herausgeber:**

##### **Deutsche Bodensee Tourismus GmbH**

Pressestelle Laura Dilger | Karlstraße 13 | 88045 Friedrichshafen

Tel: +49 (7541) 37 834 14 | Allgemein: +49 (7541) 37 834 0 | Fax.: +49 (7541) 37 834 18

E-Mail: [laura.dilger@echt-bodensee.de](mailto:laura.dilger@echt-bodensee.de) | [info@echt-bodensee.de](mailto:info@echt-bodensee.de) | Web: [www.echt-bodensee.de](http://www.echt-bodensee.de)

