



1	Konstanzer Kulinarika	69
2	Meersburger Weinterrassen	80
3	Pfarrer und Fischerin	95
4	Der Knöpfleschwab in Friedrichshafen	104
5	Tettlinger Hopfenpfade	112
6	Rädle und Maultaschen	121
7	Lindauer Kaffeefahrten	129
8	Kaiserstrand und Käsekaiser	139
9	Nicht nur Festspielmenüs	146
10	Flachländle Kost	156
11	Dornbirner Dolce Vita	165
12	Schwarzenberger Wälder Kost	177
13	Rheintalmais und Raketeneis	184

14	Bei den Sennen des Säntis	193
15	Erststockbeizlis und St. Galler Bratwürste	202
16	In und um Arbon – Thurgauer Streifzüge	213
17	Schiff und Schäfli	220
18	Hype und Hüppen	226
19	Fischbeizlis und Thurgauer Fischerwy	232
20	Mammerner Guggeli	250
21	Genußoasen am Hochrhein	262
22	Schaffhauser Glücksfälle	279
23	Höribülle und Fischpäpste	291
24	Hohentwieler Lämmer	307
25	Das Phantom der Kirschtorte	314
26	Schnurgurken und Gnadenseehechte	322
27	Wasser, Würste und Wässer	332
28	Slow Genießen in Überlingen	340
29	Salemer Linzgaukost	354
30	Honigschlecker und Schwedentorte	363
	Orte	370
	Gasthäuser	372
	Unterkommen	376
	Einkaufen	378



3 Pfarrer und Fischerin

Die weinlose Zeit
ist ihnen die schrecklichste Zeit

HEINRICH HANSJAKOB über seine Hagnauer Schäflein

Plopp...plopp...plopp: Das sanfte Klicken der Böller, das kurze Kreischen und Schnattern aufgeschreckter Vögel – so wacht man in den Oktobertagen in Hagnau auf. Keine schlechte Einstimmung auf den Winzerort, in dem die Reben nicht nur auf den Hügeln, sondern auch mitten im Ort vor dem mächtigen Salmannsweiler Hof Früchte tragen.

Hier dreht sich von Brunnenfiguren bis Sgraffitofassaden alles um Weinbau. An der hübschen Uferpromenade steht unweit des Rathauses und des Seegfrörne-Findlings eine der Riesentorkeln des Bodensee. 60 Familien liefern das Lesegut von 140 ha an Badens älteste Winzergenossenschaft – die vollbeladenen Traktoren stauen sich vor der modernen Kelter.

«Es war ein trüber, kalter, nebelfeuchter Wintertag, als ich von Meersburg her auf einsamer Landstraße dem Dörflein zuwanderte, das mich fortan 15 Jahre beherbergen sollte. Die Weinberge waren entlaubt, und die Winzer saßen hinterm warmen Ofen», so notierte sich am 1. Dezember 1869 der Pfarrer und Gastwirtssohn HEINRICH HANSJAKOB. Der Haslacher, der später als Volksschriftsteller seiner Schwärzwälder Heimat berühmt werden sollte, wußte sich einzurichten. Er ließ sich ganze Gondeln voller Bücher aus der Wessenbergbibliothek in Konstanz kommen und gründete 1881 die Winzervereinigung. Damals ein wahrhaft christsozialer Kraftakt im Sinne RAIFFEISENS – und eine praktische Antwort auf KARL MARX, dessen Theoriegebäude mit einem Artikel über das Elend der Moselwinzer begann.



Es gibt mehr alte Weintrinker als alte Ärzte

Heute gehört die umweltbewusste Hagnauer Winzergenossenschaft zu denjenigen, die erfolgreich gegen das Literpullenimage anarbeiten, und aus handgelesenen Trauben sortenreine Lagenweine wie Grauburgunder Spätlese *Hagnauer Burgstall* erzeugen – und das Andenken an den wackeren Pfarrer mit Statuen und Glasfenstern ehren. Die Führung durch die Faßkeller unter der Weingartenschon Hofmeisterei (Rathaus) ist ein Erlebnis.

Ein Blick auf den Salemer Gutshof Kirchberg, von dem aus 1925 der deutsche Siegeszug des *Müller-Thurgau* begann (S. 45), aber dann lieber weg von der Staatsstraße, die die Rebhügel zerschneidet. Rad- und Wanderwege führen vorbei an Obstspalieren und der romanischen *Oswaldkirche* von Frenkenbach über Kippenhausen nach Immenstaad. Baden-Württembergs angeblich familienfreundlichster Ferienort wirkt auf den ersten Blick wie ein Konglomerat von Häuslebauerhäusern, entzückt aber bei Spaziergängen durch die niedrigen Gassen durch die Buntheit seiner Obstauslagen und die winzigen Seegärtlein mit Jägerzaun und



Lachsrosa: Weißherbst vom Weingut Aufricht

alten Birnbäumen. Viele Bauern verkaufen direkt vor ihrer Haustür Zwetschgen und Himbeeren, Selbstgebranntes und Mirabellenmarmelade. Direkt am Ortsrand locken kieslige Naturstrände – mit etwas Glück sieht man die *Lädine*, einen Nachbau der historischen Lastensegler, ihrem Heimathafen zustreben.

Weingut AUFRICHT – Stetten. Wohl das innovativste Privatgut am See. Energetisch positiver Degustationsraum mit *Zen-Touch* inmitten der Reben, die fast bis an den See reichen. Aufregendes Sortiment seltener Sorten wie *Auxerrois* (Gelber Burgunder), Frühburgunder oder Bodenseeriesling. Geschmackssicherheit auch in der Flasche: Cuvées, Barriques, roter Winzersekt vom Pinot Noir und Raritäten wie *Verjus* aus unreifen Grauburgunder-Trauben. Trend zu internationaler Stilistik.

LÖWEN – Hagnau. GAUDEMUS VOS HODIE APUD NOS CENARE – wir freuen uns, daß Sie heute bei uns speisen! Gastlichkeit



Vitalküche und beste Brötchen – *Gasthaus Löwen, Immenstaad*

lateinisch auf die Servietten geprägt. Auch sonst hebt sich das Fachwerkhaus, das seit 1906 von Familie *Bröcker* geführt wird, ab. In den gut gefüllten Gaststuben wird auch als Halbpension regionale Vitalküche serviert: Kartoffeln und Biogemüse mit Bergkäse gratiniert, Hagnauer Felchenfilets mit Rahmspinat, Salat vom Stettener Ökobauern, angemacht mit leichtem Hausdressing aus Ahornsirup, kaltgepresstem Öl, Dijonsenf und Joghurt. Der labyrinthische japanische Garten mit seinem Koikarpfen-Teich lädt bei Kerzenlicht zum ausgefallenen Rendezvous.

Last not least beherbergt der Gasthof auch eine Bäckerei. Beglückt fragt man sich beim Frühstück, wann man das letzte Mal in Deutschland so knusprig glänzende 5-Sterne-Wecken gegessen hat.

SEEHOF – Immenstaad. Diebische Freude, wenn man einen der wenigen Parkplätze in der Hafen-Rotunde mit den altmodischen Parkuhren ergattert hat. Und Vorfreude auf das Essen. Schwierig die Sitzwahl für den ästhetischen Neurotiker: In



Hier sitz ich und trinke goldenen Wein... *Seehof, Immenstaad*

der «Badischen Weinstube» mit ihren Wandgemälden und Sprüchen, wo schon GRAF ZEPPELIN zu zechen liebte? Unter grünweiß gestreiften Markisen auf der Terrasse an der kleinen Marina mit ihren Platanen und uralten Weiden? Im gekonnt in Naturstein und edlen Hölzern designten Speisesaal?

Schwierig ist auch die Speisenwahl – es gibt zu viel Appetitanregendes. Schöne klare Ideen ohne Kochhype: Kässpätzle mit vier Käsesorten, Fischmaultäschle in Müller-Thurgau-Sauce, witziges Leipziger Allerlei mit Felchen, Flußkrebse, Morcheln und grünem Spargel, hausgemachte Reh- oder Lambratwürstchen, Menu von der Martinsgans. Dazu heimischer Apfelsaft, viele offene lokale Tropfen wie *Bermatinger Leopoldsberg* oder Grauburgunder vom «Weingut Röhrenbach» – der Großvater des jetzigen Besitzers schmuggelte 1925 den Müller-Thurgau nach Kirchberg.

«Keine Schnitzel, kein Gold» hatte *Jürgen Hallerbach* vor Jahren versprochen, nachdem er sich auf «stages» die Weltküche angeschaut hatte. Am Treppenaufgang drängen sich



Bratfisch mit Seeblick – *Flotte Flosse in Immenstaad*

beeindruckende Urkunden: *Königshof* in München, *Le Gavroche* in London, *Colombi* in Freiburg, *Oriental* in Bangkok und Italiens erster Dreisternekoch *Gualtiero Marchesi*, der mit vergoldetem Risotto im Renaissancestil die Mailänder Schickeria beeindruckte. Die Küche des feinen Mittelmaßes zu finden, bestbürgerlich mit hoher Produktsensibilität aufzukochen, umfassendes Kochwissen auf die Ressourcen der Heimat anzuwenden, das gelingt dem Patron, der das Haus in fünfter Generation mit seinem Bruder führt, überzeugend. Auch nachmittags: Der gedeckte Rhabarberkuchen ist, um mit dem MICHELIN zu sprechen, einen Umweg wert.

FLOTTE FLOSSE – **Immenstaad**. Lieblingsfischimbiss des Autors mit winzigem Hafen, gegründet von *Edith Dickreiter*, einer der wenigen Berufsfischerinnen am See. Fischbrötchen mit Aal oder geräuchertem Felchenfilet und frischer Bratfisch mit Kartoffelsalat. Geradezu mediterran subversiv wirkt der Tip, bei der Gemüsebäuerin nebenan nachzufragen, ob sie



Erntedankteppich in der Hagnauer Pfarrkirche

vielleicht gekühlten Müller-Thurgau ab Hof verkauft. Meist tut sie's, was den Snack zur genüßlich zelebrierten Pause macht – lobenswerte Bodensee-Solidarität im Sinne des Geschmacks.

HEINZLER AM SEE – Immenstaad. Die Brüder *Thomas* und *Michael Heinzler* leiten mit Verve das rustikal-elegante Hotel am westlichen Ortsrand Richtung Kippenhorn. Beliebt bei Hausgästen und Genußradlern die Seeterrasse. Die Küche verarbeitet Fisch und Wild aus dem eigenen Revier. Neben internationalen Akzenten kommt Einheimisches wie Rehleber mit Blaukraut und Kartoffelpuree auf den Tisch. Der Schwäbische Zwiebelrostbraten wird vom Rinderfilet geschnitten – man schmeckts.

Winzerverein Hagnau, D-88709 Hagnau, Strandbadstraße 7, Tel. 0049(0)7532 1030. Mo-Fr 8-18, Sa 9-16 (April bis Okt. 9-18 Uhr). www.wv-hagnau.de

Weingut Aufricht, D-88719 Stetten. Höhenweg 8, Tel. 0049(0)7532 2427. Mo-Sa 10-12, 14-18 Uhr www.aufricht.de

Der Löwen, D-88709 Hagnau, Hansjakobstr. 2, Tel. 0049(0)7532 43398-0. Mo, Di, Do-Sa ab 14, So ab 11 Uhr. www.loewen-hagnau.de. Preise: Mittel.

↗ Japangarten und kleiner verträumter Privatstrand. EZ 43-53, DZ 66-125 Euro.

Seehof, D-88090 Immenstaad, Am Yachthafen/ Bachstr. 15, Tel. 0049(0)7545 9360. www.seehof-hotel.de. Preise: Mittel

↗ Zimmer teilweise mit Seesicht. Eigener Strand. EZ 67-90 Euro, DZ 110-130 Euro.

Flotte Flosse, D-88090 Immenstaad, gegenüber Seestraße West 30, Tel. 0049(0)171 352 63 70. Ende April-Okt. Di-So 11-20 Uhr.

Heinzler am See, D-88090 Immenstaad, Strandbadstr. 3, Tel. 0049(0)7545 9319-0. Tgl. 11.30-14, 17.30-21.15, 14-17.30 Nachmittagskarte. www.heinzleramsee.de. Preise: Mittel.

↗ Hübsch geschnittene Landhaus-Einzelzimmer mit Seeblick (z.B. Nr. 22). EZ ab 54-69, DZ 118-164 Euro.

↗ **Weingut Röhrenbach**. D-88090 Immenstaad, Wolfgangweg 18, Tel. 0049(0)7545 9414-0. www.roehrenbach.de. Weinberg und Naturstrand. EZ 74-80, DZ 81-90 Euro.

Café di Coppola, D-88677 Markdorf, Ulrichstr. 5, Tel. 0049(0)7544 96 47 43. Di, Mi und Fr 9-19 Uhr; Do 8-19 Uhr, So 9.30-18 Uhr. www.caffedicoppola.de. Modernes Kaffeehaus neben der Stadtgalerie in einer Seitengasse der hübschen Altstadt, gute Zeitungsauswahl.



Hoch unter den Wolken – Zeppelin aus der Kajakperspektive

4 Der Knöpfleschwab in Friedrichshafen

Die italienischen Krimi-Autoren *Fruttero & Lucentini* («Der Liebhaber ohne festen Wohnsitz») ereiferten sich vor einigen Jahren über die Herdenhaftigkeit des Venedig-Massentourismus. Idealer Urlaub, so folgerten sie, sei ziemlich das Gegenteil: Sich einen Monat in einer deutschen Kleinstadt einmieten und vergraben, sich vorstellen, man sei der örtliche Notar, der, weil seine Frau erkrankt sei, weder abends ausgehen noch verreisen könne und wolle, nur örtliche Zeitungen und deutsche Bücher lesen und mittags in einem einheimischen Lokal seinen Hunger stillen.

Fruttero & Lucentini wählten damals in ihrer Turiner Bildungseligkeit die THOMAS-MANN-Stadt Lübeck. Mir fällt dabei immer Friedrichshafen ein. Ehrlich gestanden nicht wegen des *Zeppelin*- und des *Dornier*-Museums, nicht wegen der Fußgängerzone, die in ihrer Nachkriegsnüchternheit noch immer an die 85%-ge Bombardierung der Flugzeugschmiede

erinnert, ja nicht einmal wegen des *Ravensburger* Buchsortiments an der Corniche. Sondern wegen der Aussicht, einen Monat lang das Mittagsmenu des «Goldenen Rades» genießen zu können.

Denn was in der guten Stube der Stadt bei Stoffservietten, geschultem Oberservice und Preisen um 9-12 Euro vom Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Schwein bis zu 72 Stunden marinierten Felchenmatjes geboten wird, ist einfach beste erschwingliche Küche, die zum täglichen Wiederkommen reizt. Allein der köstliche Blattsalat mit Tessiner-Feigensenf dressing, Chicoree und Sprossen ist fast schon den Menupreis wert. Gratis gibt's dazu das Schauspiel der einheimischen Gesellschaft, ergänzt von Schweizer Gourmets, die mit der Fähre von Romanshorn anreisen. Unser Notar wäre jedenfalls bald überzeugt, daß Deutschland nicht nur ein Land für Bücherwürmer und Ingenieure ist, sondern daß auch deutscher Speise-Alltag verlockend sein kann.

Der Mensch lebt nicht vom Mittagessen allein. Unser eingebildeter Notar könnte zwischen Romanen von MARTIN WALSER und Bildbänden über die *Höri*-Maler Spaziergänge zwischen Katamaranmole und der zwiebelbetürmten Schloßkirche in der Sommerresidenz des KLOSTERS HOFEN einlegen. Er könnte im dortigen Weinverkauf des HERZOGS VON WÜRTTEMBERG eine Flasche Riesling mit dem befremdenden Namen «Stetener Brotwasser» erwerben. Wenn er doch einmal italienische Laute hören wollte, könnte er auf der Dachterrasse des 1953 gegründeten *Eiscafé Italia* an der Uferpromenade einen Espresso nippen und die SCHWÄBISCHE ZEITUNG durchblättern.

Sollte es ihm doch ein wenig eintönig werden, könnte er andere Lokale erkunden. Etwa den mit Salzburger Charme geführten *Württembergischen Yachtclub* im Uferpark, wo sich sonnenbebrillte Segler Hecht in Kapernsauce, Erdäpfelgulasch, und frische Salate mit Rapsöldressing gönnen – dem Augenschein nach das beste Segelvereinslokal der Republik.



Schick und schmackhaft

Oder ein Glas Bodenseewein inmitten der Trophäen- und Honoratiorenpatina des *Buchhorner Hofes* nippen. Er wüßte, daß Deutschland das romantische Land der Burgen ist, aber da er jeden touristischen Andrang meiden will, würde er den ANNETTE-Rummel von Meersburg scheuen und stattdessen einem Geheimtip nachgehen. Unser Flaneur würde sich ein Taxi nach *Efrizheim* leisten und in einem Wasserschloß des 11. Jhs., dessen Gastraum ateliermäßig bunt wie die Cafeteria einer Kunsthochschule improvisiert ist, Pflaumenkuchen essen – cool Germany.

Neugierig geworden, könnte er bildungsfernere Sozialmilieus erkunden, etwa im Selbstversuch testen, welchen Schlag von Häflern man in einem Lokal mit dem mutigen Namen «Schmalztöpfle» antrifft. Oder in der Erlebnisgastronomie des «Lukullum» kunstgeschichtlich-volkskundliche Betrachtungen anstellen, wie sich eine badische von einer bayerischen und einer Bodensee Stube unterscheidet und wie der Innenarchitekt das Thema «Tessiner Stube» angegangen ist.



Hangar-Ambiente – Restaurant im Zeppelin-Museum

In der «Zeppelinstube» könnte er sich die modern interpretierte Original-Bordverpflegung des Luftschiffs nachkochen lassen und dazu *Zeppelinbräu* der Ravensburger Brauerei LEIBINGER trinken. Auf Nachbohren würde er erfahren, daß die Eltern des Lukullum-Wirts einst die Bahnhofsgaststätte übernahmen. Und deren Vorgänger war niemand geringeres als OTTO MANZ, der Ende der 1920er die Zeppeline auf großer Fahrt nach Südamerika bekochte und die Sauce zum Rehrücken im Zeitjargon als «Rahtmunk» auf die Bordkarte setzte. Graf FERDINAND ZEPPELIN scheint als «Troupier» schlichter geschätzt zu haben, seine Schwester *Eugenie* pflegte ihn als «Knöpfleschwab» zu titulieren.

Und schließlich nach 30 Tagen ginge es zurück nach Italien. Ein letztes Frühstück mit Kännchen Kaffee und der Lokal Ausgabe des SÜDKURIER und natürlich ein Mitbringsel für die Gattin: auch da haben wir einen Tipp. Mit Apfelbrand und Apfelstücken gefüllte Bodenseefrüchtchen-Trüffel oder eine Zeppelintorte mit Rum, Pflaumenmus und piemontesischen Nüssen der 1932 gegründeten Confiterie *Weber & Weiss*.



Futurismus am See – das Zeppelinmuseum

Verpaßt hätte er bei dieser antitouristischen Spurensuche das faszinierende *Zeppelin-Museum* im umgebauten Bauhaushafenbahnhof von 1933. Dort wird die Zeppelin-Saga, der realisierte Traum vom steuerbaren Ballon mit seinen technischen Triumphen und Katastrophen dokumentiert. Dort gibt es Postkarten des Luftschiff-Speisesaals und einen Nachbau des loungeartigen Aufenthaltsraums. Verpaßt hätte er auch das Hafent Frühstück auf der Terrasse des *Museumsrestaurants* und die in die Wand eingelassenen Messingklingeln, mit denen die Bahngäste einst die Ober auf die Terrasse riefen. (Was hätte unser Italiener wohl zu einem Crossover wie Schwäbisches «Saltimbocca» von der Pute mit Schwarzwälder Schinken und Salbei serviert mit mediterranem Gemüse und Kräuterrisotto gesagt?)

GOLDENES RAD – Friedrichshafen. ECOVIN Aperol: Ein Edel-Spritz aus *Hagnauer Burgstall* Weißburgunder, Champagner und dem orangen Paduaner Kultlikör. In diesem Aperitiv steckt in nuce die Philosophie des Hauses. Den Wein, der auch



Warten auf den Mittagsturm: Das Goldene Rad, Friedrichshafen

solo wegen seines ausgewogenen Säurespiels beeindruckt, keltert Senior und Ozeankoch *Hermann Neuner-Jehle* ebenso nach ökologischen Prinzipien, wie er es sich nicht nehmen läßt, Felchenfilets eigenhändig nach Hausrezept zu marinieren. Hinter Champagner statt Prosecco steckt Weinpassion und Trendbewußtsein von Sohn *Philip*, der als junger Gastgeber das Restaurant und das gegenüberliegende ARAN-Café leitet. Den im Rad Tafelnden steht gegen den transparenten Aufschlag von 11 Euro pro Entkorkung das breite Sortiment seines Kellers zur Verfügung – Schwerpunkte sind italienische, spanische und französische Abfüllungen einschließlich einer sorgsam ausgesuchten Palette halber Flaschen. Der *Haut-Médoc Château Bernadotte* aus St. Saveur sorgt mit schwedischer Königskrone auf dem Etikett für einen önologischen Mainau-Link. Ein gutes Dutzend Tropfen gibt's glasweise, darunter Pinot Gris vom Deutschlands südlichstem Weingut, dem noch zur Weinbauregion Bodensee gerechneten ENGELHOF in Hohenhingen am Oberrhein.

Dazu die variantenreiche Küche von *Martin Kraus*, die neben erlesenen Produkten wie Nebraska-Rind und tasmanischem Thymianhonig die Verfeinerung des Einheimischen nie aus dem Auge verliert. Auf wohltuend undekorierten Tellern kommt Topinambursuppe mit Gartendill, Entenlebermousse im Baumkuchenmantel oder Rostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Zwiebelschmälze auf den Tisch.

WEBER & WEISS – Friedrichshafen. Aber bitte mit Sahne! Klar, aber mit welcher? Die Qualität der Grundstoffe zu hinterfragen, haben deutsche Konditoren lange versäumt, sich lieber mit vorgefertigten Produkten der Backindustrie eingedeckt. Deswegen schmeckts auch bei vielen gleich, da nützt alle Handwerkskunst nichts.

Bei *Weber & Weiss* kommt die Sahne aus dem Allgäu, liefert ein Ailingen Obst- und Geflügelhof die Eier, wird die Herrentorte mit Bodenseeweißwein getränkt. Confiseur *Michael Weiss*, der die 1932 gegründete Konditorei in dritter Generation führt, gehört zu der Avantgarde, die sich an internationalen Standards orientiert. Florentinerli, Rübli- und Zuger Kirschtorte erinnern an die helvetischen Lehrjahre des Patrons, der als einziger ausländische Manufaktur in die CHÂINE CONFISEUR aufgenommen wurde, einen Zusammenschluß der neun exklusivsten Schweizer Chocolatiers.

Neben Grand-Cru-Schokolade und Mandelzeppelinen wird im Stadtcafé und im Stammladen nördlich der Eisenbahnstraße auch ganz Normales wie Prasselkuchen, Eierschnecke und Apfelwähe gereicht. Gute Nachricht für Figurbewußte: Alles ist möglichst zuckerarm gebacken.

Goldenes Rad, D-88045 Friedrichshafen, Karlstr. 43, Tel. 0049 (0)7541 2850. Mo-Sa 12-14, 18-21.30 Uhr. www.goldenes-rad.de

➡ Moderne großzügige Zimmer für Geschäftsreisende. EZ 89-99, DZ 119-129, Seaside-Zimmer über dem Cafe Aran, EZ 179, DZ 195 Euro.

Weinverkauf Herzog von Württemberg, D-88045 Friedrichshafen, Schloß Friedrichshafen, Tel. 0049 (0)7541 3070. Mo-Fr 10-12, 16-18 Uhr. www.weingut-wuerttemberg.de

Eiscafé Italia, D-88045 Friedrichshafen, Seestr. 10, Tel. 0049 (0)7541 24451. Tgl. 9-23 Uhr. www.eiscafé-italia.info

Clubhaus Württembergischer Yachtclub, D-88045 Friedrichshafen, Am Seemooser Horn 1, Tel. 0049 (0)7541 3748887. Di-So 11.30-14, 18-24 Uhr. www.wyc-fn.de

Buchhorner Hof, D-88045 Friedrichshafen, Friedrichstraße 33, Tel. 0049 (0)7541 2050. www.buchhorn.de

Schloß der Künste, D-88048 Friedrichshafen-Efrizweiler, Riedheimer Str. 8, Tel. 0049 (0)7544 2421. Di-Sa ab 17 Uhr. www.schlossderkuenste.de

➡ Hideaway für dirty weekend? Die Künstlerin **Ingrid Rundel** hat das Gemäuer in ein Hotel mit «5 Herzen statt 4 Sternen» umgewandelt. Neun witzig bis mondän designte Zimmer. EZ 65, DZ 110-300 Euro.

Schmalztöpfe, D-88046 Friedrichshafen, Eckenerstraße 21, Tel. 0049 (0)7541 487707.

Lukullum, D-88045 Friedrichshafen, Friedrichstr. 21, Tel. 0049 (0)7541 6818. Di bis Fr ab 16, Sa, So 11-14, 17-24 Uhr. www.lukullum.de

Weber&Weiss, Stammhaus: D-88045 Friedrichshafen, Charlottenstr. 11, Tel. 0049 (0)7541 21771. Mo 10-17, Di-Fr 8.30-18, Sa 8-15.30, So 12.30-16 Uhr.

Café: Wilhelmstr. 23, Mo-Do, Sa 9-18, Fr 8.30-18 Uhr. www.weber-weiss.de

Zeppelin-Museum, D-88045 Friedrichshafen, Seestr. 22, Tel. 0049 (0)7541 3801-0. Mai-Okt 9-17, Nov-April Di-So 10-17 Uhr. www.zeppelinmuseum.de

Zeppelin Museum Restaurant, Tel. 0049 (0)7541 95300-88. Di-Fr ab 11, Sa ab 10, So 10-17 Uhr (im Sommer ab 9.30 Uhr). www.zeppelinmuseum-restaurant.de



Grünes Gold im schwarzen Faß



Der Hopfenhanomag

5 Tettnanger Hopfenpfade

Deutschland ist, bzw. war bis vor kurzem auch das Land, das ein großartiges kulinarisches Erbe achtlos vergeigt hat.

Der Hopfenbauernort Tettnang ist eine der Städte, die im letzten Moment gerade noch die Kurve bekommen haben. Einst gab es in und um die alte MONTFORT-Residenz eine faszinierende Fülle von nicht weniger als 26 Lokalbrauereien, die den wegen seiner feinen Herbheit weltweit gerühmten Aroma-Hopfen ihren Spezialbieren zusetzten.

Welch gastro-touristisches Potential, welch Lokalkolorit ist da vergeudet worden, wenn man bedenkt, daß heute gerade mal eine Brauerei in Tettnang selbst überlebt hat! Allerdings die älteste von 1847: Die KRONENBRAUEREI, seit sieben Generationen in Familienbesitz, hat es freilich in sich und tröstet

mit einer süffigen Palette hausgebrauter Hopfendolden-Biere und ehrlicher Küche.

Auch sonst hat sich der Ort neben der Attraktion seines Schlosses, das ganz vorderösterreichisch in Schönbrunner Gelb erstrahlt, einiges einfallen lassen, um die landschaftsprägenden Ranken des *Humulus lupulus* zu thematisieren. Immerhin rammten 170 Bauernfamilien auf 1200 ha die bis 8m hohen Stangengevierte in den Moränenschotter des Schussentals, an denen ab März die jungen *Fechser* sich emporwinden. Ein Hopfenwanderweg führt vom Bärenplatz empor zum Hopfenmuseum. Das scheint allerdings didaktisch nicht viel über «Heiße Ernte – der Gutsherr und das Mädchen» hinausgekommen zu sein (der Spielfilmantwort von 1956 auf «Bitterer Reis»), in dem der Hopfenbauernsohn *Konrad* sich in das ostpreußische Flüchtlingsmädchen *Auschra* verliebt. Verwelkte Folklore statt Fakten: aktuelle Fragen nach dem Schwund der Brauereien, nach Pellets und internationaler Nachfrage des 2010 mit dem EU-Siegel GESCHÜTZTE GEOGRA-

PHISCHE ANGABE versehenen «Grünen Goldes» werden (im Gegensatz zum Hallertauer Hopfenmuseum in Wolnzach) nur am Rande gestellt. Immerhin ist Tettngang weltweit das einzige Anbaugebiet, das nur hochwertigen Aromahopfen (und keinen Bitterhopfen) anbaut. Lehrreich und bunt die Etiketten der Bierflaschenvitrine – Tettnganger steckt in japanischem KIRIN, amerikanischem SAMUEL ADAMS, italienischem NASTRO AZZURRO und badischem ROTHHAUS – 2/3 der Produktion wird exportiert. Spannend wird's während der dreiwöchigen Erntephase (meist ab 25. August), wenn die Hopfenpflückmaschine zum Einsatz kommt. Oder zur Tettnganger Fasnacht: Haben Sie schon einmal eine Hopfensau geküßt?

BRAUEREI KRONE – Tettngang. Der Platzhirsch am Bärenplatz. In der altschwäbischen Bierstube mit geschnitzten Zunftleuchtern (*invention of tradition* Anno 1934!) zapft Familie *Tauscher* das hauseigene Bräu. Das Kronenbier im Steingutkrug erquickt mit Alkoholgehalt unter 5 % bei hoher Stammwürze, makelloser Schaumkrone und einem dicht gefächerten Spektrum von Hopfenaromen. Das ungefilterte Kellerbier war 1993 das erste Biobier der Bodenseeregion. Neben Weißbier wird zur Fastenzeit der «Doppelbock Coronator» ausgeschenkt. Spannung herrscht vier Monate nach dem 23. April, dem deutschen Brauertag zur Erinnerung an die Verkündigung des Reinheitsgebots im Jahre 1516. Denn dann wird das nummerierte Jahrgangsbier aus dem Tagessud erstmals verkostet. Wer mehr wissen will, kann sich einer der samstäglichen Brauereiführungen anschließen, wo es um «Aufkräusen» und «Anschwänzen» geht.

Brauereiküche wird ja gern auf üppige Sättigungsbeilagen zum Trunke reduziert – nicht so hier. Die aufmerksame Bedienung reicht Kutteln mit Brot, saure Linsen mit Saitenwürstchen, Zwiebelrostbraten und eine bemerkenswerte Maultaschensuppe, gefüllt mit körnigem gutgewürztem Hackfleisch. Fleisch und Gemüse liefert der Ortsmetzger und einheimische Bauern. Niemand wird genötigt, Bier zu trinken



Hier wird aus Hopfen goldener Tropfen: Brauerei Schöre, Dietmannsweiler

– toll, daß auch Backsteinkäse mit Salzkartoffeln, Butter und einem Glas Milch auf der Karte steht.

Wer nicht in der Krone nächtigt, verpaßt das Innenleben des Traditionshauses: die acht weißgetünchten Zimmer sind mit Riesenfotos von Hopfenblüten und opaken Bügelflaschen dekoriert – das MONTFORT-Zimmer steht für postmoderne Romantik.

BRAUEREIGASTHOF SCHÖRE – Tettngang-Dietmannsweiler. Als Böhmen noch bei Österreich war... und der Tettnganger Seewinkel zu VORDERÖSTERREICH gehörte, sollen ungarische Landarbeiter der Gaststätte den sprechenden Namen *sör* gegeben haben – magyrisch für «Bier»!

Im Hügelland Richtung Neukirch und Wangen lädt die schmucke Fassade des Gasthofs zum Stopp. Gleich hinter dem landwirtschaftlichen Erlebnisdörfchen beginnen die Hopfenplantagen. Kellnerinnen im Dirndl und das Kaminüberl mit Schwarzweißfotos stimmen auf süddeutsche Bierfreuden ein: Familie *Georg Bentele* braut mit eigenem Hopfen,



Schäumle-Quartett, Brauerei Schöre, Dietmannsweiler

eigenem Brunnenwasser und schwäbischer Braugerste. Als autofahrendes Mannsbild läßt man sich auf die Bierprobe mit Zehntellitergläsern ein: das schwachgehopfte obergärige Weißbier schmeckt fruchtig mit traditionell säuerlich-seifigen Untertönen, das Schörebräu repräsentiert den milden naturtrüben Lager-Typ, im Pilsner schlägt der Tettnanger Hopfen voll durch. Vollmundig-gelungen das malzbetonte Dunkle nach altbayerischer Art.

«Wir kaufen (fast) nichts!» könnte als Motto über der Karte stehen. Ochsen und Schweine werden mit Gras, Heu, Mais, Getreide und Biertreber gefüttert und hausgeschlachtet. Rauch- und Kesselfleisch (bei kühler Witterung), Weißbiersulz und Ochsenfleisch im Biersud stehen für bierische Kreativität, die bei Biereis mit Sahne, garniert mit Braumalz, überbortet. Ganztäglich ist heißer Leberkäs vom *Schöre*-Ochse vorrätig, der auf Allgäuer Art mit Röstzwiebeln garniert wird. Bierverweigerer können an selbsterzeugtem Apfelmost und Bierbrand nippen. Schön wäre es, wenn es beim Hopfenbauer Ende



Stilsichere Kombi in Kau: Grubentücher auf Holztischen

März auch einmal die zugegebenermaßen «sauteuren» Hopfensprossen geben würde.

Den Biergarten zieren klotzige Baumarktmöbel – dafür dreht sich ganz wie auf der Münchner Wies'n manchmal Ochs am Spieß.

LAMM IM KAU – Tettngang-Kau. Der Hopfen wächst gleich hinterm Gastgarten mit dem gelbgestrichenen *Salettl*. Die zierlichen Tische sind stilsicher mit karierten Grubentüchern eingedeckt. Selbst die am See omnipräsenten Sitzkissen, die schon MONTAIGNE bestaunte, sehen nicht so einschläfernd aus wie sonst. *Petra* und *Reinhard Kiechles* «Lamm» hätte einen Geschmackspreis verdient, denn hier stimmen die Details, ist Landhaus authentisch und nicht aufgepeppter Deko-Kitsch. Besonders der im 1950er-Stil belassene Gastraum mit seinen salzglasierten Mostkrügen bewahrt ein selten gewordenes ästhetisches Gespür für deutsche Nuancen – entstaubte Idylle ohne krampfhaftes Modernisierungsalterlei.



Balanceakt im Kastanienbaum, *Lamm im Kau*

Die schwäbisch eingefärbte Karten-Lektüre macht die Wahl schwer. Stielkottlett vom Ländleschwein mit dem Fetträndle in der Bröselkruste gebacken, dazu Kartoffelsalat mit Gurke drunter, Kalbsnierle in Senfrahmsößle, Pot au Feu vom Hühnerbrüstle und Ochsenfilet, oder Tatar vom Bio-Ochsenfilet mit Zwiebele verfeinern heimische Standards. Einen bayerischen Akzent setzt nicht ganz billiger Schweinskrustenbraten an Augustiner Biersößle mit neuem Weißkrautsalat und Semmelknödel, tollkühn aus Puristen-Sicht klingt Weißwurstsalat mit Kresse, Radiesle und Kürbiskernöl. Gezupfte Pfingstweider Biosalate mit zwei Pfingstweider Bio-Spiegeleiern oder Viererlei frische Frühlings-Gmütle mit jungen Kohlräble, Pilzle und Trüffelpüree lösen vegetarische Regionalversprechen ein. Besser angedacht als durchgeführt war das säuerliche Spargelragout mit frischen Morcheln und Krebsle an Rieslingrahm – es herrscht volles Verständnis, wenn so rare Zutaten nicht verfügbar sind, aber der Ersatz mit Pfifferlingen und vorgepultem Einheitsflußkrebss macht das Gericht sinnlos. Ein Rhabarbersüpple mit Topfenocken tröstet über die kleine Enttäuschung hinweg.



Das opake Leuchten der Bügelflaschen, *Gasthof Krone, Tettngang*

Brauerei und Gasthof Krone, D-88069 Tettngang, Bärenplatz 7, Tel. 0049 (0)7542 7452. Di-So 10-14, 17-24 Uhr. www.krone-tettngang.de. Preise: Günstig.

Brauereiführung Mai-Sept Sa 17 Uhr

➡ Minimalistisch gelungene Themenzimmer. EZ 68-85, DZ 90-120 Euro.

Brauereigasthof Schöre, D-88069 Tettngang, Dietmannsweiler 2. Tel. 0049 (0)7528 2317. Di-Fr ab 16 Uhr, Sa, So ab 11 Uhr. www.hopfen-bentele.de, www.schoere.de. Preise: Günstig.

Lamm im Kau, D-88069 Tettngang/im Kau, Sängerstr. 50, Tel. 0049 (0)7542 4734. Di-So 12-14, 17-24 Uhr. www.lamm-im-kau.de. Preise: Mittel.

Hopfenmuseum, D-88069 Tettngang, Hopfengut 20, Tel. 0049 (0)7542 952206. Mai-Okt Di-So 10.30-18 Uhr. www.hopfenmuseum-tettngang.de

Likörmanufaktur Tettngang, D-88069 Tettngang, Wiedenbach 3, Tel. 0049 (0)7542 953344. Mo bis Fr 9-12, 14-17, Sa 9-12 Uhr. www.likoermanufaktur-tettngang.de. Der junge Brennmeister Uwe Traub hat sich auf Liköre der Edelklasse spezialisiert, darunter einen spannenden Hopfen-Fenchel-Likör.



10 Flachländlekost

Du Ländle, meine teure Heimat,
wo längst ein rührig Völklein weilt,
wo Vater Rhein, noch jung an Jahren,
gar kühn das grüne Tal durchweilt;
hier hält man treu zum Heimatlande
und rot-weiß weht es in der Luft.

VORARLBERGISCHE LANDESHYMNE

Es gibt ein Vorarlberg vor dem Berg. Die Ebene zwischen Alpenrhein und Bregenzerach, das wasservogelreiche Ästuar zwischen Rheinspitz und Fußacher Bucht wird gerastert von Kanälen, Straßen und Ampeln, mischt Holzgefügte Bauernhöfe mit factory outlets, Naturschutzgebiete wie Rheindelta und Lauteracher Ried mit Riebelmaispflanzungen und Mostschenken.



Genußportal in Lauterach

Radwege leiten entlang lagunenartiger Tümpel durchs Röhricht und an Fischerlokalen vorbei, die den schönen Namen «Schleienloch» tragen, aber längst keine so originellen Fischarten mehr servieren.

Ein Nostalgie-Bähnle tuckert vom Lustenauer *Rhein-Schaufen-Museum* zur Mündung des Alpenstroms. Wenn man in einer strandfernen Pension nächtigt, ist es gut möglich, daß man mit Vertretern und Straßenbautrupps zusammenfrühstückt oder mit Nigerianerinnen, die Lustenauer Lochsticker erwerblich wollen. Kurzum, bis auf die *Harder Marina* touristisches Niemandsland – kulinarisch durchaus angenehm. Denn hier lassen sich Entdeckungen machen.

GUTH – Lauterach. Ist das ein Museumseingang? Hermetisch kubistisch das Exterieur des umgebauten Dorfwirtshauses – innen zunächst ein Stakkato von begehbaren Weinschränken, Bouteillen und oxsenblutroter BERKEL-Schneide-Maschine. Die Speisesäle wirken trotz niedriger Decken durch das ge-

dämpfte Licht der verhüllten Luster und die warmen Rottöne der Sessel wie ein Theaterfoyer. Ein Rahmen nicht nur für Festspielgäste, sondern auch für die Bregenzer selbst, so daß auch an Wochentagen Reservierung anzuraten ist. In Sommernächten lädt eine Gartenterrasse zum Freiluftdinner.

Gastroguides und Gäste sind sich einig. Die «Küche der Sinne» von *Thomas Scheucher* zählt zu den erlesensten im Ländle, das an sehr guten Lokalen wahrlich nicht arm ist. Souverän, daß der Spitzenkoch, der zusammen mit Mutter und Schwester das Restaurant betreibt, sich nicht zu schade ist, der Volksküche Effekte abzulauschen. Kutteln in Riesling mit Parmesan überbacken entdecken mit sublimem österreichischem Schmäh ein Gewürz, über das Gourmets lange das Näschen rümpften, das aber auch in helvetischen Innereienrezepten seinen Stammplatz hat: Kümmel, ja Kümmel! Der Biß auf die wenigen im Rohr mitgegarten Gewürzsamen ergab einen stimmigen, die Geschmacksnerven kitzelnden Kontrast zur Viskosität der Kaldaunen.

Die Tafelspitzbouillon hat gute Aussichten, zum «Seesieger» gekürt zu werden – und das für relativ bescheidene fünf Euro. So intensiv haben wir Rinderbrühe selten genossen, selbst die Karotten waren von purer süßer Intensität, die Kalbsbrätknödele strahlten die Saftigkeit frischgebrühter Weißwurst aus. Erlesen das *au point* gebratene Landhuhn in knuspriger Haut mit Wirsing – lediglich den Kürbisrisotto mit unpassenden Pfefferoni hätte ein lombardischer Koch intensiver hingekriegt. Kurzum, fast jedes Gericht überrascht dadurch, das es besser als erwartet schmeckt – hier zaubert einer am Herd und kann es sich erlauben, auf der Karte eher lakonisch zu formulieren. Bei der Weinauswahl (fundierte französische Selektion) würden wir uns über mehr Entdeckungen aus Österreich oder gar Vorarlberg freuen, obwohl es natürlich Spaß macht, Big Player wie *Emmerich Knolls* «Wachauer Smaragdveltliner» zu durchaus akzeptablen Preisen zu ordern.



Bestellen, meine Herren! Männerwirtschaft mit Wirtin

GASTHAUS KÄTH'R – Hard. Wenige Schritte vorm Binnenbecken der Harder Bucht verbirgt sich an einer engen Zugangsstraße ein Wirtshaus, wie man es sich nur wünschen kann. Selten, sehr selten, gelingt das Liften einer lieb gewonnenen Gaststätte so bruchlos, so kitschfrei anheimelnd. *Herbert Lässer* hat Schwarzweißfotos der legendären Altwirtin aufgehängt und auf die gläserne Eingangstür Vorarlberger Lyrik prägen lassen: *Böscho rütto/Runggla bschütto/Fealdr graba/Erdar schaba/Milch abruhma/Tüochle suma*. Gut so, sich einmal am Originalton die Zähne auszubeissen. Und danke, daß hier jemand nicht schon wieder ein Wirtshaus durch Restaurant-Upgrade banalisiert hat, sondern mit viel Gespür die entspannte Behaglichkeit einer volkstümlichen Einkehr bewahrt hat.

Die aufgeweckten Kellnerinnen im braven schwarzen Pullunder bringen unaufgefordert zum Wein ein Glas frisches Wasser und sitzen ab 14 Uhr zum Essen mit der Wirtsfamilie am Stammtisch. Einheimische Gäste grüßen mit einem ver-

nuschelten Habe die Ehre. Die Karte offeriert zu fair kalkulierten Preisen schmackhafte Milzschmittensuppe, geröstete Kalbsleber mit Rösti oder schmelzend mürbes Hüferschwanzel vom Almochsen mit frisch gerissenem Apfelkren – kundenfreundlich, daß auch kleine Portionen zur Wahl stehen.

FRÄNZLE'S – Fußach. Die Fußacher *Schanz* bietet nicht nur FKK-Bäder, sondern auch ein Bodenseeambiente, das wenige kennen. Backwaters mit kleinen Werften, Reihenhäuser aus lackiertem Holz: moderne Pfahlbauten. Besonders sympathisch wirkt in diesem nautischen Umfeld ein Familienbetrieb, der eben nicht globale Doraden und Scampi grillt, sondern direkt von Fischer *Franz Blum Senior* und *Junior* gefangene und selbstgeräucherte Felchen zubereitet. Der unkomplizierte Imbiß mit open kitchen bietet eine Handvoll Tische und eine kleine Tageskarte – Salate, Fischküchle und eine gut geköchelte Fischsuppe.

LUSTENAUER SENF – Lustenau. Die Senflandschaft der Würstl-Nation Österreich ist in Bewegung gekommen. Einer der Vordenker ist die 1911 gegründete Senfmühle der Familie *Bösch*. Chilli rührt ja jetzt jeder Discounter dran, aber eine spektakuläre Tinktur wie Schwarzes Gold aus Traubenkernöl, weißem Balsamessig der Manufaktur *Gölles* aus dem steirischen Vulkanland, gelben Senfkörnern, Süßmost, Rohrzucker und Pflanzenkohle ist eine andere Liga, ja könnte selbst noch Weißwurst aufpeppen. Im nüchternen Werksverkauf gibt's weiterhin die günstigen Tuben mit dem grobkörnigen Rheintaler Bauernsenf, der alpenrepubliktypisch schärfer als bayerischer süßer Senf schmeckt. Nach Voranmeldung Betriebsführung.



Unter Apfelbäumen – Buschenschank zur Klappotetz, Schwarzach

BUSCHENSCHANK ZUR KLAPPOTETZ – Schwarzach. Eine letzte Entdeckung in der Ebene nordwestlich von Dornbirn, ganz unromantisch zwischen das Surren der Rheintal-Autobahn und die nahen Strommasten der Vorarlberger Energieversorgung eingeklemmt, dafür mit Blick auf *Bregenzerwald* und *Bödele*.

Der winzige «Buschenschank zur Klappotetz» – so heißen in der Steiermark vogelverscheuchende Windräder (nach slowenisch KLOPOTEC) wird von einer Naturlaube aus Reben und Apfelbäumen umgeben. Weinbauer *Horst Sauer* schenkt einheimischen Weinbeißern und zechenden Radlern einen süffigen kirschtigen Weißherbst sowie einen leicht moussierenden Rotwein aus dem nahen Wallfahrtsort *Bildstein* aus. Beides Bioqualität aus der gegen Pilze resistenten «Bregenzertraube», die angeblich schon die Römer hier pflanzten. Dazu gibt's Liptauer, Bergkäse und einen sensationellen Kümmelbraten, den *Kamonwan* und *Nui*, die Partnerinnen des Wirts, in bester Wiener Heurigenqualität fabrizieren.

Guth, A-6923 Lauterach, Wälderstr. 10, Tel. 0043 (0)5574 72470. Mo-Fr 11-15 und ab 18 Uhr, Festspiel- und Weihnachtszeit auch Sa abends. www.restaurantguth.at

Gasthaus Käth'r, A-6971 Hard, Seestr. 22, Tel. 0043 (0)5574 87588, Mobil 0664 308 59 99. Di-Sa ganztätig, So ab 15 Uhr geschl.

Fränzle's, A-6972 Fußach, In der Schanz 40a, Tel. 0043 (0)664 911 04 62. fischereiblum@gmx.at. Nur im Sommer geöffnet.

Lustenauer Senf, A-6890 Lustenau, Rheinstr. 15, Tel. 0043 (0)5577 820049 (0)77. Mo-Do 8-12, 13.30-17, Fr 8-12 Uhr. www.lustenauer-senf.com

Buschenschank zur Klappotetz, A-6858 Schwarzach, Ankenreuth, Tel. 0043(0)664 1813042. April bis Okt. Mo-Fr 15.15-22 Uhr; Sa, So 12-22 Uhr. Preise: Günstig.



Der Hl. Gallus teilt mit einem Bären sein Bürli

15 Erststockbeizlis und St. Galler Bratwürste

D Brodwoorsch vo Sanggalle isch di bichanttschti vor Schwiiz und d Sanggaller halte si sicherlich für di bescht wältwiit.
ALEMANNISCHE WIKIPEDIA SANGGALE

Ein **kulinarischer Deal** steht am Anfang des St. Galler Gründungsmythos. Im Jahre 612, so behauptet eine Plakette an der Talstation der *Mühleggbahn* in der Steinachschlucht, sei der irische Einsiedler GALLUS beim Feuermachen plötzlich einem Bären gegenübergestanden. Beherzt habe er der Bestie befohlen, Holz ins Feuer zu werfen und ihr ein Brot überreicht, unter der Bedingung, sich fortan nicht mehr blicken zu lassen. Der Bär trollte sich gehorsam davon – und ist fortan allgegenwärtig: Als Wappentier des Kantons St. Gallen, als Lebkuchenmodel, aber auch in den CODICES der Buchmalerei und dem berühmten Elfenbeinrelief TUTILOS, das um 890 die Brotspende zeigt.



Faux pas: St. Galler Bratwurst mit Senf

War das Brot des HL. GALLUS das Ur-Bürli, die Urform des zartkrumigen, knusprig leichten, perfekt gewölbten Riesenbrötchen-Paars, das jeden Biß zum vollendeten Genuß werden läßt? Vor allem, wenn es dazu die feinabgestimmte schiere Kalbsbratwurst gibt, die unter dem Messelogo OLMA-Bratwurst verkauft wird, aber von mittelalterlicher Metzgerkunst zeugt. Schweiz, Du hast es besser, zumindest was *Street-food* angeht! Es stimmt den deutschen, an Pappsemmeln und Currywurstkleister gewohnten Gaumen schon nachdenklich bis deprimiert, wenn einheimische Wurstesser leicht pikiert darauf hinweisen, daß angesichts der puren Bürli- und Bratwurstqualität das Verlangen nach Senf oder – *horribile dictu* – Ketchup an Barbarei grenzt. Immerhin, *bad taste* gibt's auch in St. Gallen. Die historische Gaststätte «National» am Gallusplatz wird seit kurzem durch Animierfotos einer Dirndl-Blondine, die aus einer fetten Plastiktube Senf auf eine Wurst drückt, verunziert.



Bonbonbunt: *Erststockerker mit Fruchtgirlanden*

Die Stadt des Reformators VADIAN bietet weit mehr als das kulinarische Entree des Marktplatzes mit seinen Blumen- und Obstständen und dem freitäglichen Bauernmarkt. Nach der Besichtigung der Rokoko-Basilika des Vorarlbergers PETER THUMB mit ihren gespenstisch wirkenden Kuppelfresken wird der Besucher der Stiftsbibliothek unweigerlich auf den St. Galler Klosterplan treffen. Das Dokument von 830 beweist, daß Mönchsgemeinschaften auch die Versorgungsfrage lösen mußten. Schließlich wurde hier mit Großbauernhof, Darre und Brauerei ein ganzes Dorf unterhalten – in den Riesenbackofen paßten bis zu 1000 Brote auf einmal.

Michelle Obama trug bei der Amtseinführung ihres Gatten ein Kleid aus *St. Galler* Spitzen – daran mag man denken, wenn man durch Modeboutiquen streift und gelegentlich den Blick zu den mit Fruchtkörben geschmückten Prachterkern im ersten Stock erhebt. Residierte hier einer der Leinwandjunker, der durch seine Tuchmanufaktur reich wurde? Nach Einkaufsbummel über Metzger- oder Multergasse und einem



Bade- und Picknickoase Dreilinden

appetitanziehenden Spaziergang zu der entzückenden Nostalgiebadelandschaft der *drei Weieren* (Dreilinden), wartet eine gastronomische Institution von seltener Behaglichkeit: Das *Erststockbeizli*.

St. Gallen ist auf Torf und Eichenpfählen gebaut – oft war das Erdgeschoß feucht. Zudem liebten Patrizier und Verbindungen die abgeschottete Honoratioren- und Zechatmosphäre im ersten Stock – viele Gaststätten werden von Akademikerkorps verpachtet und mit Kommersfarben und Altherrenfotos geschmückt. Wenn auch manche Traditionskneipe in Büros oder Wohnungen verwandelt wurde, so hat doch ein gutes Dutzend dieser wahrhaft urgemütlichen Stuben überlebt.

Welches Prestige die Einkehr im ersten Stock hat, beweist ein vergilbter Bescheid der kantonalen Baubehörde von 1985, der im Flur der Genossenschaftsbeiz *Schwarzer Engel* hängt und die Umwidmung des ersten Stocks in einen Speisesaal untersagt. Offensichtlich hatte auch die selbstverwaltete Kooperative nichts Eiligeres zu tun, als sich lokalpatriotisch



Integrierter Hellene

in ein Erststockbeizli zu verwandeln. Heute zeigen die Gastorebellen Flagge, indem sie Schützengarten aus der ältesten Schweizer Brauerei auf weißem werbefreiem Bierfilz servieren.

CONFISERIE ROGGWILER – St. Gallen. *Tout Saint Gall* trifft sich zwischen 9 und 10 Uhr in der samtroten Café-Schatulle dieser entzückenden Konditorei, deren Schaufenster schon mal mit Schoko-Natels oder weihnachtlichen *Grittibänzen* kitschige bis folkloristische Akzente setzen. Das elegant bis extravagant gekleidete Publikum blättert im St. Gallener Tagblatt und lässt sich von den Serviererinnen in roten Streifenblusen eine der individuellen Kaffeehauspezialitäten servieren: heller Milchcafé wird wie Capuccino verkehrt als heiße Tasse geschäumter Milch mit Mini-Silberkännchen Kaffee

zum Selbstdosieren gereicht, beliebt ist auch Café Doppelcreme oder koffeinfreier Roggi-Kaffee. Dazu nimmt man sich à discrétion Gipfeli aus dem Tischkörbchen oder wählt zwischen kleinen Köstlichkeiten wie *Haselnußblättli*, *Mandeltauille*, *Luxemburgerli*, *Souwaroff* bzw. *Parmesanfischli* oder *Milkenpastetli* – die in Deutschland praktisch ausgestorbene Variante der echten Königinpastete mit Kalbsbries.

PRALINÉ SCHERRER – St. Gallen. Deutsche und Deutschschweizer trennt bekanntlich auch die gemeinsame Sprache – besonders verführerisch manifestiert sich dieses Phänomen in der Patisserie. Eine Wunderwelt geheimnisvoller Namen und Gebäcke tut sich in *Vittoria Hengartners* 1939 eröffneter Confiserie auf. Aprikotierte giftgrüne *Caracs*, *Nonpareilles* mit Zucker oder *Mini-Prussiens*: Die Preußen stehen wie in Neapel für Blätterteig-Schweineohren! Stolz ist das kleine Café auch auf seine Zuger Kirsch- und die mandelreiche St. Galler Klostertorte.

TRAITEUR RIETMANN – St. Gallen. Der gutsortierte Delikatessenladen direkt am Markt bietet neben Hagebutten-Latwerge und Rohmilchkäsen ein breites Spektrum heimischer Charcuterie – so z.B. mit Aspik überzogenen Fleischkäse als Gourmetsöpfli. Neben Wienerli, Frankfurterli und winziger pikanter *Chipolata* hat der Kunde die Wahl zwischen Appenzeller *Siedwurst*, *Schützenwurst*, *Schübli* und *St. Gallener Stumpen*. Doch am begehrtesten auch hier die OLMA-Bratwurst in der appetitlichen Manschette, die mit knusprigen Bürlis im Straßenverkauf zu 6 Euro gereicht wird. Auf Wunsch Senf ohne Aufpreis!

METZGEREI SCHMID – St. Gallen. Metzgermeister *Oscar Peter* – fast vis-à-vis der Schüga-Brauerei – gilt als Gralshüter der St. Galler Bratwurst. Persönlich ißt er sie lieber gebraten, selbstverständlich ohne Senf. Seine Bratwurst wird in drei Größen zum Imbiß angeboten: Kuriosererweise ist die währschafte-

ste mit 220 g als Kinderbratwurst bekannt – die hungrigen Knaben, die beim 1824 begründeten St. Galler Kinderfest früher auch Waffenübungen zum Besten gaben, brauchten wohl eine Extraportion. Der Geschmack aus geschlegeltem Kalbfleisch, feingewiegttem Speck, Pfeffer und Macisblüte ist eine Symbiose aus der Eleganz einer Münchner Weißwurst (von der sie sich durch Zugabe von Milch und Fehlen von Petersilie unterscheidet) und dem Grillaroma einer Rostbratwurst – erlesen!

BÄUMLI – St. Gallen. Wenige Schritte von der Stiftskirche entfernt: Das authentischste Erststockbeizli wird von Einheimischen bevölkert. Zu ebener Erde eine kleine, spartanische Trinkstube, in der Schnappteller mit Appenzeller Mostbröckli oder Sbrinz zu einer kleinen Auswahl offener Weine gereicht werden. Leider ist das Haus außer Epesses aus Chasselas-Reben, rotem Maienfelder und einem Cüpli Tessiner Spumante etwas knauserig mit Schweizer Tropfen.

Kult ist es, einen Sitzplatz in der schiefgezogenen Stube im ersten Stock mit dem weißgekachelten Kamin und den eingekerbten Zechernamen der Mittelschulverbindung Minerva zu ergattern. Hausherrin Andrea Schirmer und die gestandene Jungköchin Melanie Zürcher sorgen für schnörkellose Beizli-Kost – *Soulfood* für St. Galler Gaumen. Kutteln in Weißweinsauce werden außer mit Kümmel wenig traktiert, dafür aber mit exzellenten Salzkartoffeln gereicht – ein schlichter Genuß, der in deutschen Landen selten geworden ist. Hausgemachter Hackbraten mit Rüebli und Hörnli-Nudeln oder Top-Rösti mit Kalbsleber wird kundenfreundlich auch in kleinen Portionen serviert. Hier beherrscht man die Kunst der Bescheidenheit.

SCHLÖSSLI – St. Gallen. Wer nicht im Schlössli war, hat die St. Galler Küche in ihrer kantonalen Vielfalt nicht erlebt. Radikal regional statt Rösti: Patron *Ambros Wirth* hat mit engagierter Recherche sein gepflegtes Erststockrestaurant mit den histori-



Ambros Wirth, Ambassadeur der St. Galler Küche

schen Festsälen in eine Schatzkammer ausgesuchter Genüsse verwandelt. Ein Eyecatcher ist das violette Süppli aus blauen Sankt Galler Kartoffeln. Die erste Schweizer Erdäpfelzüchtung wird als Tris verkostet: das Küchli erstaunt durch seinen lila Anschnitt, als bäuerlichen Kontrast gibt's Edelbrand von der raren Sorte und Speck-Chip. Forellen aus dem 1000 m hohen Weisstannental sind als *Ceviche* mariniert, Sülze vom mit Molke genährten Toggenburger Alpschwein vermittelt die bergige Topographie des Hinterlandes. Deliziose Rheintaler Ribelmaispoularde wird auf Bramata mit Toggenburger Blauschimmelkäse gereicht – knusprige Plätzli, mit Heublumenkäse überbackene Schnitten oder Ribel-Panna-Cotta mit Mirabellen vom Rorschacher Berg offenbaren eine enorme Variationsbreite der Maisbeilagen, ohne elitär abgedreht zu wirken.

Die Weinkarte mit ihren Winzerporträts durchschmökert man wie eine «Prosopographie» der kleinteiligen kantonalen Winzerwelt. Ein sensorisches Erlebnis ist der nach dem Rö-



Fasnacht im ersten Stock: *Goldenes Schäfli*

merpaß PORTA ROMANA benannte *Portaser* aus Pfäfers – die Mitte Oktober gewimmelte Auslese vom höchsten Ostschweizer Weinberg (bis 720 m) erschließt dem Müller-Thurgau neue Dimensionen. Auch bei den Desserts bleibt das Haus seinem Ruf als kulinarische Botschaft St. Gallens treu: Pfefferkuchenparfait von Biberli bis zu eingemachten Wildmuser-Birnen und Mirabellen vom Rorschacher Berg oder Creme Brulée mit Alpenheu. Kein Wunder, daß ein Gastgeber wie Ambros Wirth auch für Caterings der UNESCO-Weltkulturerbestadt in der «weißen Kathedrale», dem von Santiago Calatravas gestalteten Pfalz Keller, begehrt ist.

GOLDENES SCHÄFLI – St. Gallen. Die Metzgerei im Erdgeschoß ist stylish in eine Bar mit viel Metall verwandelt worden, aber die schiefgezogene Holzdecke läßt ahnen, daß den Gast im ersten Stock Historisches erwartet. Im niedrigen Speisesaal der Metzgerzunft kann man sich für einen Moment wie in einer schwankenden Kajüte fühlen, so von den Zeiten krummgezogen scheint die Holzdiele, ja der ganze Raum.

Familie *Schudel* setzt auf «Spezialitäten aus Großmutter's Küche» und hält den Genius loci mit einem breiten Angebot an Innereien hoch. Für Lactose-Unverträgliche gibt's Leberli, Nierli und Milken (Bries) sogar in Olivenöl. Ein urchiger Rahmen, um wie die Einheimischen eine Olma-Bratwurst mit gebratenen Zwiebeln und Rösti zu kombinieren.

Confiserie Roggwiler, CH-9000 St. Gallen, Multergasse 17, Tel. 0041 (0)71 222 5092. Mo 10.30-18, Di-Fr 8.30-18, Sa 8.30-17 Uhr. www.roggwiler.ch.

Praliné Scherrer, CH-9000 St. Gallen, Marktgasse 28, Tel. 0041 (0)71 222 1852. Di-Fr 8.30-18.30, Sa 8.30-17 Uhr. www.praline-scherrer.com

Weinstube zum Bäuml, CH-9000 St. Gallen, Schmiedgasse 18, Tel. 0041 (0)71 222 1174. Di-Sa ab 10 Uhr. www.weinstube-baemli.ch

Goldenes Schäfli, CH-9000 St. Gallen, Metzgergasse 5, Tel. 0041 (0)71 223 37 37. Mo-Sa. www.zumgoldenenschaefli.ch

Schlössli, CH-9000 St. Gallen, Zeughausgasse 17, Tel. 0041 (0)71 222 1256. Mo-Fr mittag und abend. www.schloessli-sg.ch

Metzgerei Schmid, CH-9000 St. Gallen, St. Jakob-Strasse 48, Tel. 0041 (0)71 244 81 32. Mo-Do 7-12.30, 15-18.30 Uhr, Fr 7-12.30, 14-18.30, Sa 7-16 Uhr. www.metzgereischmid.ch

Traiteur Rietmann, CH-9000 St. Gallen, Marktgasse 3, Tel. 0041 (0)71 222 1551

Schwarzer Engel, CH-9000 St. Gallen, Engalgasse 22, Tel. 0041 (0)71 223 35 75. Mo, Di, Do 11.30-24, Mi 11.30-14, Fr 11.30-01, Sa 14-01, So 11-24 Uhr. www.schwarzerengel.ch

 **Restaurant Papagei**, CH-9000 St. Gallen, Hinterlauben 4, Tel. 0041 (0)71 222 2466. www.papagei-stgallen.ch. Das bierfreudige Verbindungshaus der Burschenschaften der Bodanler und Corönler vermietet zwei kleine moderne Studios im Dachgeschoß mitten in der Altstadt. EZ 89 CHF, DZ 109 CHF (ohne Frühstück).



16 In und um Arbon – Thurgauer Streifzüge

O Land, das der Thurstrom sich windend durchfließt,
dem herrlich der Obstbaum, der Weinstock entspiesst.
O Land mit den blühenden Wiesen besät,
Wo lieblich das Kornfeld der Abendwind bläht.
LANDESHYMNEN THURGAU

«**Mostindien**» – der Spitzname des Thurgaus erschließt sich nicht nur im Museum der Großmosterei *Möhl*, das am Ortsrand der hübschen Hafenstadt Arbon mit ihren auf die Stadtmauer gebauten Riegelhäusern liegt. Hunderte von Streuobstbäumen mit Namensschildern blühen im frei zugänglichen Sortengarten der Roggwiler Gemarkung *Hofen*. Ein gepflanztes Obstlexikon: Baumnüsse und Pflaumen, Äpfel und Kirschen – wer kennt *Belle de Paris* und *Schöne von Löwen*, *Jakobi-Apfel* und *Hallauer Aemli-Kirsche*? Oder in einer Beiz mit angeschlossener Imkerei wie dem Landhaus in *Betenwil*, deren Flur von Arbeitstiefeln abgewetzt ist. Durch



Rote Wangen, hartes Holz

die niedrigen Fenster blickt man weit ins Apfelfeld, Niederstammspaliere und hohe Streuobstbäume bis zum Horizont. Überhaupt die Bienenvölker: Für sie ist die Vielfalt alter Obstsorten überlebenswichtig – denn nur so zieht sich die honigseimpendende Blütezeit über mehrere Monate hin. Auf der Kuppe des Ruggisbergs mit seiner vom internationalen Rat für Denkmalspflege Icomos prämierten Wirtschaft liegt dem Gast der Bodenseebalkon des Thurgaus zu Füßen.

MICHELAS ILGE – Arbon. Es muß einen Grund haben, wenn ein Altstadtlokal am See gesteckt voll mit Einheimischen ist. Oder mehrere: *Michela Abbandolo* hat mit ein paar gelungenen Handgriffen der «Lilien»-Beiz trattoriamäßigen Pfiff verliehen, ohne die gewachsene Behaglichkeit zu zerstören. An den Wänden hängen Fotografien von Rösti und Risotto, von mediterranen Gemüsen und Genüssen: Sie spiegeln die Bandbreite der jungen Wirtin wieder. In Arbon geboren, hat sie das campanische Erbe ihrer Eltern, die aus dem Wein-schlaraffenland von *Avellino* kommen, bewahrt. Schweizer



Michela Abbandolo: *La Padrona*

Solidität und süditalienische Kreativität gehen in dem hübsch weiß und erbsgrün getünchten Gasträum mit dem terrazzoartigen Linoleum aufs beste zusammen.

Schnäppchenpreis von 16.50 CHF für frischgekochte Mittagsmenus: Suppe, Salat und knuspriges Berner Rösti mit Spiegeleiern, selbstgemachte Panzerotti, Siedfleischsalat oder Stockfischsuppe. Abends wird festlicher eingedeckt und Simmentaler Hochrückensteak oder Kalbszunge mit Kapernvinaigrette aufgefahren. Tessiner Italianità strahlt die Mandarinen-*Gassosa* aus, die aperol-orange in der Bügelflasche funkelt. *Complimenti* für das hübsche Gedeck im Holzkästchen und die erfrischende Selbstverständlichkeit, mit der hier gut gekocht wird.

RÖMERHOF – Arbon. «Friandises» – steht als Schlußakkord auf der Menu-Karte. Naschwerk, Pralinen. Doch eigentlich ist das gesamte Gourmet-Menu von *August Minkus* ein einziges vernaschtes Stakkato von Amuse-Bouche, Pralinenküche auf

höchstem Niveau, tänzelndes Teller-Rokoko. Symptomatisch, daß die Ouvertüre mit zweimaligem Gruß aus der Küche einsetzt, pastellbunt wie die Ölgemälde des auf der Stadtmauer thronenden Römerhofs. Überraschungsbomben wie die in Kokosraspeln getauchte Kugel aus Kaninchenfilet oder das Kuskus-Konfetti im Kohlblattbeutel überzeugen durch Aromenspiel und einen Hauch Asien, den sich der weitgereiste Patron erlaubt. Halbrote Thunfischscheibe im Sesammantel und Salzbuffet, Hummersüppchen in der Cappuccinotasse und getrüffeltes Erdäpfelstock im Wasserglas spielen die Standards moderner Häppchenküche durch. Doch die Türmchen und Gläschen, die bunten Perlen unter der Butter-Cloche, sehen nicht nur wie beim *Foodfotoshooting* aus, sie wissen durch handwerkliche Akribie und Aromenspannbreite zu überraschen. Fast jeder Gang dekliniert alle Geschmacksrichtungen durch – eine Reminiszenz an chinesische Rezeptprinzipien? Da behaupten sich schneeweiße Zanderröllchen gegen ein süß konzentriertes Tomatenconfit – da unterfüttert ein säuerliches Birnenchutney Hacktäschli vom Simmentaler Rind.

Es gehört ja mittlerweile zum guten Ton, über affektierte Prestige-Kreativität zu lästern. Doch von so einem Köhner, der seine Erfahrungen als Chef in Hongkong, Manila und Sydney einfließen läßt, macht liebevolle Fusionsküche wirklich Spaß. Hier rennt keiner den Moden hinterher, sondern beherrscht sie aus dem Effeff. Zumal auch regionale Akzente aufblitzen. Toggenburger Bergfichtenkäse mit Appenzeller Schlorzi-Tarte - patissiermäßig wie Prinzregententorte geschichtet - ergibt mit trockenen Datteln eine nicht nur optisch elegante Trias von alpiner Kargheit.

SEEHAUS / ÖSKIS FISCHBEIZ – Steinach. Versteckter Treff für Kartenklopfer mit Traumblick auf die Hafenkulisse von Arbon. Das Seehaus ist mit Platanengarten, roten Plastiksesseln und eher rauhem Service eins der letzten echten Fischbeizlis, die



Denkmalgeschütztes Gasthaus Ruggisberg

nicht in ein Restaurant verwandelt wurden. Die bosnische Pächterfamilie serviert auch nachmittags frische Fischchnusperli, die aus langen Filetstücken geschnitzt und leicht paniert werden, dazu im Adriastil rassiges *Ajvar*. Spannende Alternative: geschmorte Felchenleberli. Fair, daß die Karte zugibt, daß nicht immer aller Fisch vom Bodensee stammt.

WIRTSCHAFT RUGGISBERG – Lömmenschwil. Säntis- und Bodenseeblick – das würde schon reichen, um zufrieden zu stimmen. Aber das altrosa geschindelte Berggasthaus, das für seine (bis hin zu den sanitären Anlagen) stilsichere Restaurierung für die «Erhaltung eines traditionellen Landgasthofes im denkmalpflegerischen Sinn» ausgezeichnet wurde, bietet viel mehr. Hier wird kulinarisch ein stimmiger Einklang mit der Umgebung hergestellt, werden wenige, aber dafür desto schmackhaftere Speisen auf den Tisch gebracht. *Werner Nöckl* zaubert eine unverschämt würzige Leberspätzlesuppe mit einem Fond intensiv wie Wildbrühe. Reh mit seinem Hack-



Wassergraben inmitten der Apfelhügel: Schloss Hagenwil

täschli und bunten Rüben steht für saisonale Verfeinerung. Wenn eins der beiden Hochlandrinder, die vor dem Haus grasen, geschlachtet wird, gibt's mürbes Brasato oder Hartwurst zu gutem Brot. Eigenbrand von «Vieilles Prunes» bleibt in köstlicher Erinnerung.

Der Ruggisberg lädt zu Spaziergängen: Familie *Angehrn* vertreibt in ihrem nach Äpfeln duftenden Hofladen bei der Marienkapelle selbstgemachten Löwenzahnblüten- und Tannenwipfelhonig, in der Obst-Dörrerei *Oeler-Eggmann* werden über 20 verschiedene Sorten Birnen wie «Gute Luise», «Conference» oder «Kaiser Alexander» in verschiedenen Trockengraden gedarrt – unverzichtbare Ingredienz für Birnbrot oder Appenzeller Schlorzifladen.

SCHLOSS HAGENWIL – Hagenwil bei Amriswil. Das 1264 erstmals erwähnte Wasserschloß liegt spektakulär in einer überraschend tiefen Senke im sanften Hügelland südlich von Amriswil und wird in der siebten Generation von Familie *Angehrn* geführt, bzw. gemanagt. Historienfilmreife Stuben und

die Burgbar im rohen Gemäuer dienen als Party- und Theater-Location, ohne daß der Anspruch der Küche darunter leidet. Müller-Thurgau-Suppe, Appenzeller Älplermakkaroni mit Bölleschweissi (gemahlte Schmorzwiebeln), originales Zürcher Geschnetzelttes mit Nierli oder Chateaubriand vom Kreuzlinger Schrofenhof verraten regionales Engagement.

Mosterei Möhl, CH-9320 Arbon St.Gallerstrasse 213, Tel. 0041 (0)71 447 40 74. Museum und Laden Mo-Fr 8-12, 13.30-18.30, Sa 8-17 Uhr. www.moehl.ch

Obstsortensammlung Roggwil, CH-9325 Hofen. Führungen H. Daepf (Tel. 0041 (0)71 455 11 53), U. Heinzelmann (Tel. 0041 (0)71 455 15 68). www.obstsortensammlung.ch

Landhaus, CH-9325 Roggwil, Betenwil 9, Tel. 0041 (0)71 455 12 21. Di-So

Michelas Ilge, CH-9320 Arbon, Kapellgasse 6, Tel. 0041 (0)71 440 47 48. Di-Sa 8.30-23.30 Uhr. www.michelasilge.ch

Römerhof, CH-9320 Arbon, Freiheitsgasse 3, Tel. 0041 (0)71 447 30 30. Di-Sa. www.roemerhof-arbon.ch

🏠 10 Zimmer, Parkett und gehobene Ausstattung. EZ 120, DZ 180-200 CHF

Seehof/Öskis Fischbeiz, CH-9323 Steinach, Seestr. 10, Tel. 0041 (0)71 446 19 77

Wirtschaft Ruggisberg, CH-9308 Lömmenschwil, Ruggisberg, Tel. 0041 (0)71 298 54 64. Mi-Sa 11-23, So 10-17 Uhr. www.ruggisberg.ch

Obst-Dörrerei Oeler-Eggmann, CH-9308 Lömmenschwil, Hinterberg 637, Tel. 0041 (0)71 290 09 89

Familie Angehrn, CH-9308 Lömmenschwil, Ruggisberg, Tel. 0041 (0)71 298 53 70.

Wasserschloß Hagenwil, CH-8580 Hagenwil bei Amriswil, Schloss-Str. 1, Tel. 0041 (0)71 411 19 13. Mo, Do-Sa 10-24, Di 10-14, So 9-22 Uhr. Burgbar jeden Mi ab 20 Uhr; erster Fr ab 20 Uhr. www.schloss-hagenwil.ch