

PRESSEMITTEILUNG (8.015 Zeichen)

Von VeggieWochen bis Wildsafaris

Neuer „Kulinarischer Fahrplan“ am westlichen Bodensee

Mit herrlich gelegenen Inseln und Halbinseln wie die Blumeninsel Mainau, die Welterbe-Insel Reichenau oder die Halbinsel Höri, naturbelassene Ufer bei Radolfzell, versteckte Buchten bei Konstanz und skurrile Vulkanformationen im Hegau entfacht der Bodensee flammende Leidenschaften für Hochgenüsse in einzigartiger Landschaft. Und verwöhnt Genussfans mit Qualität und Neuigkeiten....

Die lokalen Erzeugnisse, die auch an Straßenständen, Hofläden und Wochenmärkten erhältlich sind, inspirieren die Küchenchefs zu kreativen Höchstleistungen. Traditionelles wird weiterentwickelt – und gleichzeitig neuen Ideen, wie den VeggieWochen, Raum gegeben...

Von gemütlichen Restaurants, Cafés und „Besenwirtschaften“ bis hin zu den Sterneküchen in Konstanz und der Halbinsel Höri ist hier für jeden ein regionales Genuss-Highlight dabei. Rund ums Jahr 2022 laden nun kulinarische Festwochen mit typischen regionalen Kostbarkeiten ein. Im Schlemmerjahr 2022 am westlichen Bodensee reihen sich genussvolle Sinnesimpulse das gesamte Jahr über aneinander. Hier werden all diejenigen zu Feinschmeckern, die den Genuss lieben...

Orientierung gibt erstmals der neue „Kulinarische Jahresfahrplan“. Dass die Köche während der kulinarischen Festwochen fast ausschließlich mit heimischen Lebensmitteln arbeiten, versteht sich von selbst. Und hat hier eine lange Tradition...

1. VeggieWochen - Trendige Gemüsekost aus regionaler Vielfalt

Los geht es mit einer Premiere vom 2. März bis 15. April – den VeggieWochen. Für knackig-frisches Obst und Gemüse ist die westliche Bodenseeregion seit jeher bekannt, sei es von der Gemüseinsel Reichenau, der Halbinsel Höri, oder den sonnengeküssten Weinbergen und Obstplantagen im Hegau und am Schweizer Seerücken. Unzählige Familienbetriebe kultivieren hier seit Jahrhunderten den reichen Boden und ernten bunte, kraftspendende Köstlichkeiten wie etwa die berühmte Höri-Bülle. Von Aschermittwoch bis Karsamstag stehen die Kostbarkeiten nun im Mittelpunkt der kulinarischen Feinschmecker-Szene zwischen westlichem Bodensee und Hegau-Vulkanen.

Der Zeitraum zwischen Aschermittwoch und Karfreitag ist bewusst gewählt und eine Hommage an die fleischlose Fastentradition am klösterlich geprägten See. Das Prinzip der VeggieWochen ist so einfach wie gut: vegetarisch soll es sein, und regional, natürlich. Die Gemüsegärtner und Obstbauern geben die Liebe für ihre Produkte an die Küchen der 17 beteiligten Gasthäuser, Restaurants und Cafés weiter, die daraus köstliche Speisen und Getränke zubereiten. Ob fleischlose Herrgottsbscheißerle, wie man Maultaschen hier augenzwinkernd nennt, frische Smoothies oder raffinierte Frühlingmenüs: Durch kreative und freche Kombinationen eröffnen sich neue geschmackliche Horizonte. Beim Dinner im Bio-Restaurant, beim Lunch im hippen Konstanzer Altstadtcafé oder in geselliger Runde im

Landgasthaus auf der Höri finden auch Fleischbekenner Geschmack an der exzellenten Gemüseküche. Wer von der Gemüseküche nicht genug kriegt, kann mit einem VeggiePass Stempel sammeln und einen von vielen Genießer-Preisen gewinnen. www.bodenseewest.eu

KräuterWochen - Quicklebendiges Kräuterwissen erfahren & erleben

Der Duft von Kräutern belebt oder beruhigt, ihre Aromen verzaubern die Geschmacksknospen, und ihre Heilkräfte schenken uns Linderung und Kraft. An warmen Frühlingstagen ist die Luft im bienen- und farbenumschwärmten Klostergarten der Insel Reichenau vom Duft der Kräuter erfüllt. Schon vor über tausend Jahren haben hier die Mönche die Heilkraft der Pflanzen erforscht. Heute feiert man am von Vulkanasche und alter Klosterweisheit genährten Westlichen Bodensee dieses überlieferte Wissen mit den KräuterWochen. Vom 14. Mai bis 19. Juni zeigen Kräuterkundige, Gärtner, Köche und Wellness-Profis am westlichen Bodensee, was alles in Johanniskraut, Kapuzinerkresse, Alant, Zitronenverbena und Co. steckt. Den Auftakt macht der Radolfzeller Kräutermarkt mit hochwertigen Naturprodukten und spannenden Kursen direkt am See. In den Kräutergärten der Gegend entdecken Interessierte bei Führungen oder Workshops neue Aspekte, werden eingeführt in die Destillation von Pflanzenwässern oder lernen die Heilpflanzenlehre nach Hildegard von Bingen kennen. In den SPAs verwöhnen belebende Wickel und Aufgüsse, und in den Restaurants werden vitaminreiche Köstlichkeiten wie eingelegte Löwenzahnknospen und Bärlauchnockerl serviert. Alle Angebote und Termine finden sich ab Ende April in der Broschüre „KräuterWochen am westlichen Bodensee“ sowie unter www.bodenseewest.eu

BodenseeFischwochen - Vom Haken auf den Teller

Ab Mitte September ziehen dann die Fischer frühmorgens den Wildfang für die BodenseeFischwochen aus dem kristallklaren Wasser. Sie sind ein alljährliches Highlight im Herbst, auf das sich Einheimische wie Eingeweihte schon lange im Vorfeld freuen. Groß ist die Spannung, was sich die Küchenchefs der teilnehmenden Restaurants ausgedacht haben. Knusperle aus der Barbe, frittierte Fischleber auf Kräutersalat, Saibling im Sesammantel – von ausgefallenen Kreationen bis zu perfektionierten traditionellen Klassikern verwöhnen die Gasthäuser ihre Gäste. Die Rahmenbedingungen sind für alle gleich: Aus dem frischen Fang der Bodenseefischer müssen die Menüs und Gerichte zusammengestellt sein. Schweizer wie deutsche Gastronomen feiern so vom 12. September bis 9 Oktober 2022 die großzügigen Gaben des Sees – jeder auf seine eigene Art und Weise. Mit dem Felchenpass können Gourmets außerdem zu jedem Menü einen Stempel sammeln und am Schluss bei der Verlosung mit etwas Glück Genuss- und Übernachtungsgutscheine aus der Region gewinnen. www.bodenseewest.eu .

WildeWochen - Wilde Sinnesküche aus heimischen Wäldern,

Und wenn es im Herbst ruhiger wird, locken die Wilden Wochen vom 10. Oktober bis 28. November 2022 mit würzigen Wildbretdüften in die westliche Bodenseeregion. Von alten Familienrezepten inspirierte Gerichte zeigen, welche kulinarische Fülle das Wild aus heimischen Wäldern bietet. In vielen Gasthäusern der Region trifft Tradition auf wilde Kreativität: Die besten Rezepte werden schon seit Generationen weitergegeben und immer weiter verfeinert. Das feiern nun die WildenWochen mit herzhaften Reh-Maultaschen, Wildfrikadellen, Wildbratwurst mit Bülle-Sherrysößchen, Rehrücken im Wildkräutermantel, Sauerbraten vom heimischen Wildschwein oder feinem Carpaccio vom Rehrücken. Zusammen mit einem exquisiten heimischen Tropfen bedeutet das: Genuss pur! Um diese Köstlichkeiten herum bieten die WildenWochen ein spannendes Programm zum Erleben und Genießen. Übrigens: Auch während der Wilden Wochen gibt es für jedes bestellte Gericht einen Stempel in den WildGenussPass. Nach drei Stempeln kann dieser eingesendet werden und nimmt an der Verlosung um genussvolle Preise teil. www.bodenseewest.eu

Zwischen den Schlemmerwochen können kulinarische Feingeister bei buchbaren Genusswanderungen, gehaltvollen Wein- und Bierdegustationen, Kochkursen und Workshops ganzjährig sinnliche Gaumenfreuden erfahren.

Schippern & Schlemmen mit allen Sinnen

Die Lust am Genießen und die Liebe für den See bringen die Schlemmerschifffahrten auf besondere Art und Weise zusammen und garantieren Highlight für alle Sinne. Ob ein original Schweizer Käsefondue oder ein typisch badischer Wurstsalat: Hier im Grenzgebiet findet sich ein Schiff für jeden Lebenshunger. Da wäre beispielsweise eine exquisite Sonnenuntergangsfahrt auf dem Rhein oder die Schlemmerfahrt mit Wilderer-Buffer im Rahmen der WildenWochen. Auf dem HELIO Solarschiff wird während der Fischwochen feinstes Felchen serviert – derweil ziehen am Ufer Fischerdörfchen und Alpenkulisse vorbei. Wer edle Tropfen schätzt, lässt sich zu einem Whisky-, Rum- oder Gintasting verführen – nicht zu vergessen die Weinrundfahrt ab Radolfzell. Und auf der Brunch-Rundfahrt strahlt das Frühstück im Morgenlicht auf dem glitzernden See... www.bodenseewest.eu

Infos zu den Aktionswochen samt teilnehmenden Gastronomen, den Schifffahrten und buchbaren Angeboten finden sich auf www.bodenseewest.eu. Die Flyer zu den Genusswochen sind in der Geschäftsstelle des REGIO e.V., Obere Laube 71, 78467 Konstanz, Tel. 07531-13 30 40, info@bodenseewest.eu oder in den Tourismusbüros der Region erhältlich.