

## PRESSETEXT

# Der Bodensee im Herbst: Vier Länder in einer Fünf Sterne-Landschaft

Wenn der goldene Herbst mit seinen milden Temperaturen und bunten Farben Einzug hält, hat der [Genuss Hochsaison am Bodensee](#). Jetzt locken jede Menge kulinarische Highlights an seine Ufer und in die vier Länder, die ihn umgeben. Denn ob Deutschland, Schweiz, Österreich oder das fürstliche Liechtenstein: Rund um den Bodensee erwartet Besucher kulinarische Vielfalt auf kleinstem Raum, aber höchstem Niveau. Jetzt steht schlemmen, entdecken und staunen auf dem Programm und ein kulinarisches Highlight jagt das Nächste. Kleiner Vorgeschmack gefällig? Wir nehmen Sie mit auf eine einzigartige kulinarische Reise durch unsere Genussregionen:

## Die Genussregion [Deutscher Bodensee](#)

Auf der nördlichen, deutschen Seite des Bodensees finden sich zahlreiche wunderschöne Städte und Städtchen. Diese laden ebenso wie die sie umgebende Natur zu Erkundungen ein – sei es zu Fuß oder auf dem Rad. Egal, wo man auch ist, genießt man dabei einen tollen Ausblick auf den See, das beeindruckende Alpenpanorama, Obstbäume, Hopfen und Weinreben.

### Der Apfel steht im Mittelpunkt

Kurz und knackig formuliert, könnte man aber auch einfach sagen: Der Herbst ist hier „echt zum Anbeißen“ – und zwar wortwörtlich. Denn: Der Apfel findet sich nicht nur auf unzähligen Obstwiesen, die das Landschaftsbild prägen. Er ist auch ganz klar DIE Spezialität der Region und kommt als echtes Allroundtalent in verschiedensten Speisen wie beispielsweise auf Flammkuchen, in der Vinaigrette, als Chutney oder in hochprozentiger Form zum Einsatz. Insbesondere während der [Apfelwochen am Bodensee](#) im Herbst spielt er in den hier ansässigen Hofläden und Restaurants die Hauptrolle. Das geht sogar so weit, dass er namensgebend für ein Michelin-Restaurant ist! Im „[s'Äpfle](#)“ im Seehotel Villa Linde wird das runde Obst seit etwas über einem Jahr in die Sterne-Küche integriert.

### Wein gedeiht in Hülle und Fülle

Dass die Gegend gerade jetzt ein Treffpunkt für Genießer ist, liegt aber nicht nur an Haubengerichten mit Apfel, sondern auch am Wein, der hier im Süden Deutschlands dank des milden Klimas bestens gedeiht. Entsprechende Weinerlebnisse bieten beispielsweise das [Staatsweingut Meersburg](#) oder das [Vineum Bodensee](#), während Bierliebhaber im [Hopfengut](#) – einer Brauerei inklusive Museum, Restaurant und Degustationsmöglichkeit – ihr Paradies finden.

## Die Genussregion [Westlicher Bodensee](#)

Mit herrlich gelegenen Inseln und Halbinseln wie der [Blumeninsel Mainau](#), der Welterbe-Insel Reichenau oder der Halbinsel HÖri, naturbelassenen Ufern bei Radolfzell, versteckten Buchten bei

Konstanz und skurrilen Vulkanformationen im Hegau eröffnet sich eine anregende Landschaft am Westlichen Bodensee.

## **SinnesKüche und GaumenFreuden**

Die Region verwöhnt Gourmets mit Qualität und Fülle. Die lokalen Erzeugnisse, die man an Straßenständen, Hofläden und Wochenmärkten kaufen kann, inspirieren die Küchenchefs zu kreativen Höchstleistungen. 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. Auch die [kulinarische Wanderung über die Insel Reichenau](#), [kulinarische Stadtführungen in Konstanz](#), ein Besuch in Deutschlands höchstgelegenen [BIO-Weingut am Hohentwiel](#), die [kulinarische Höri-Radtour](#) oder verschiedene [Genussschiffe](#) bieten natürlich-genussvolle Momente.

Direkt aus den Händen der Fischer wird der Fang des Tages in den Restaurants individuell interpretiert. Hier zeigen die Köche ihr Talent und ihre Liebe für den See und lassen köstliche Kreationen aus Kretzer, Saibling, Felchen oder Hecht entstehen. Alljährliches Highlight im Herbst sind die [BodenseeFischwochen](#). Groß ist die Spannung, was sich die Küchenchefs der teilnehmenden Restaurants ausgedacht haben – von ausgefallenen Kreationen bis zu traditionellen Klassikern verwöhnen die Gasthäuser ihre Gäste.

## **Höri-Bülle - Die Kultzwiebel vom Bodensee**

Die „[Höri-Bülle](#)“ gilt unter Feinschmeckern als wahre Delikatesse: rosa außen und zart weiß innen, mild im Geschmack, kapriziös und nur per Hand zu ernten – so zeigt sich die Königin der Zwiebeln. Angebaut werden darf sie nur in der Region; seit 2014 trägt sie das EU-Siegel der geschützten Herkunft. Hier ist man stolz auf die rote Knolle und verarbeitet sie seit Generationen zu Büllesuppe, Bülledünne - einer Art Zwiebelpizza, Büllesalz oder Bülleaufstrich.

## **Die Genussregion [St.Gallen-Bodensee](#)**

Wer die Region St.Gallen am Bodensee besucht, merkt bei einem [kulinarischen Stadtbummel](#) schnell, dass hier vielfältige und abwechslungsreiche Genussmomente warten. Denn St.Gallen weist eine extrem hohe Dichte an Restaurants, Take-Aways und kulinarischen Einkaufsmöglichkeiten auf. Wer auf traditionelle Art speisen und gleichzeitig in die jahrhundertealte Geschichte eintauchen möchte, sollte unbedingt in einer der vielen „Erststockbeizlis“ einkehren. Diese befinden sich in den ersten Stockwerken der historischen Fachwerkhäuser in der Altstadt und tischen spezielle regionale Produkte wie die blaue Kartoffel oder Ribelmais auf.

## **Urbane Kulinarik von Bratwurst bis Gin**

Ein absolutes Muss ist zudem die Verkostung der [St.Galler Bratwurst](#). Sie gilt als die Königin unter den Bratwürsten, wurde bereits 1438 in den Statuten der Metzgerzunft St.Gallen urkundlich erwähnt und wird bis heute aus frischer Milch, Kalbsfleisch, Speck und Gewürzen hergestellt. Im Anschluss schmeckt der [Spitzengin](#) der Stadt oder ein feines Bier aus einer innovativen Kleinbrauerei im urbanen Zentrum. Interessierte können zudem eine [Führung durch die St.Galler Biergeschichte](#) machen oder beim [Bierprobier](#), dem Bierfestival, vorbeischaun.

## Typisch schweizerisch mit Wein und Käse

Berühmt und bei Weinkennern sehr beliebt sind auch die Rheintaler Weine, die besonders qualitative Genussmomente verschaffen und immer wieder renommierte Preise gewinnen. Angenehm: In der Region St.Gallen kann man sich dem Wein auch wandernd nähern. Über den [Rheintaler Weinwanderweg](#) geht es beispielsweise dem [Haus des Weines](#) entgegen. Und ein echter Schweizer Klassiker – das [Käsefondue](#) – kann man im Rucksack mitnehmen und in der Stadt oder im angrenzenden Naherholungsgebiet Drei Weieren genießen.

## Die Genussregion [Fürstentum Liechtenstein](#)

Das Fürstentum Liechtenstein liegt – eingebettet zwischen der Schweiz und Österreich – nur etwa eine halbe Autostunde vom Bodensee entfernt. Diesen Weg auf sich zu nehmen, lohnt sich aber auf jeden Fall. Denn so eine erstaunliche kulturelle, naturnahe und kulinarische Vielfalt auf kleinem Raum wie hier, findet man nur selten.

### Fürstlich schlemmen in Gourmetrestaurants und „Beizen“

Auf 160 Quadratkilometern Landesfläche, gemessen an den rund 38.000 Einwohnern, weist Liechtenstein die wohl höchste Dichte an Gourmetrestaurants eines Landes weltweit auf. Dazu gesellen sich aber auch viele urige „Beizen“ und Alphütten, die traditionelle Gerichte im Angebot haben. Typisch sind etwa Käsknöpfe. Diese Rheintaler Spezialität ist eigentlich ein Armengericht aus Kriegszeiten, das aber noch heute oft – und während der [Triesenberger Wochen](#) im Herbst sowieso – auf vielen Menükarten steht. Tipp: Dazu schmeckt landeseigenes Bier und danach – zum Verdauen – der Liechtensteiner Gin oder ein anderes regionales Edeldestillat.

### Weinverkostung, Lamawanderung und Gleitschirmflug

Genauso auf ihre Kosten kommen im Fürstentum aber auch alle Weinfreunde. Im klimatisch begünstigten Rheintal lässt der Föhn an den Südhängen der Berge nämlich ausgezeichnete Weine reifen. Über 100 Winzer, davon vier Berufswinzer, verarbeiten Rebsorten wie Chardonnay, Pinot Noir, Blauburgunder und Rotburgunder/Zweigelt, aber auch Weissburgunder, Riesling, Sauvignon Blanc und Merlot zu edlen Tropfen. Erleben kann man das beispielsweise im Zuge einer [Landesrundfahrt durch Liechtensteins Weingüter](#), bei einer [Weinberg-Tour mit dem Citytrain](#) oder beim [Cellar Door Tasting in der Hofkellerei Vaduz](#).

Wer ein kulinarisches Hoch mit einem außergewöhnlichen Erlebnis verbinden möchte, ist in Liechtenstein ebenfalls richtig. Wie wäre es zum Beispiel mit einer geführten [Sonnenaufgangstour inklusive fürstlichem Frühstück](#) nur für Frauen, einer [Lamawanderung mit Outdoor-Grillen](#) oder einer [Kombination aus Nerven- und Gaumenkitzel](#)? In Liechtenstein ist all das möglich.

## Die Genussregion [Bodensee-Vorarlberg](#)

Am österreichischen Bodenseeufer in Vorarlberg hat der Genuss viele Gesichter: [Ausgezeichnete Lokale](#), einladende [Wochenmärkte](#), frischer Fisch aus dem See, Obstbrände, Wein und Bier – all das lockt ins „Ländle“ und ist alljährlich im Herbst besonders gut erlebbar. Die eine Spezialität, an der man in

Vorarlberg – aller Vielfalt zum Trotz – jedoch ganz einfach nicht vorbeikommt, ist der traditionelle Vorarlberger Bergkäse. Dieser ist ursprungsgeschützt in der EU, wird aus Heumilch hergestellt und im Naturkeller so lange gereift (meist zwischen 3 und 24 Monaten), bis er seinen charakteristischen Geschmack und die ausgeprägte bräunliche Naturrinde erhält.

## **Unterwegs auf dem Käse-Lehrpfad**

Doch Bergkäse ist längst nicht alles, was das westlichste Bundesland Österreichs an käsigen Köstlichkeiten hervorbringt. Auch Alpkäse, Camembert, Frischkäse, Sura Kees und verschiedene Käse aus Ziegen- oder Schafsmilch werden in vielen Variationen und in herausragender Qualität erzeugt. Wissen rund um das Thema eignen sich Interessierte am besten im Zuge einer Wanderung entlang des [Käse-Lehrpfades](#) an. Dabei passiert man nämlich zahlreiche Informationstafeln zur Käse(-produktion), aber auch Einkehrmöglichkeiten und [Hofläden](#), die noch weitere [regionale Spezialitäten](#) wie zum Beispiel Lustenauer Senf oder Vorarlberger Riebelmais feilbieten. Wer hoch hinaus möchte, wandert gleich weiter – auf eine oder mehrere [Alpen mit Jausen-Ziel](#) und lässt den Tag mit einem [Besuch in einer Schnapsbrennerei](#) ausklingen.

## **Die Genussregion [Schaffhauserland](#)**

Der Kanton Schaffhausen in der Schweiz ist berühmt für den größten Wasserfall Europas, den Rheinfall. Aber die Region hat weit mehr zu bieten – angefangen bei Schaffhausen selbst, der historischen Stadt mit den 171 Erkern, die man am besten per [Foodtrail](#) oder [Genusspfad](#) kennenlernt. Aber auch Stein am Rhein, die mittelalterliche Kleinstadt mit den prächtig bemalten Fassaden, ist ein Besuch wert. Und dann halten natürlich auch die einmalige Flusslandschaft des Rheins und das Schaffhauser Blauburgunderland so manchen Gaumenschmaus bereit. Letzteres lädt insbesondere im Herbst zum [Wandern durch die Reben](#) und zum Verkosten des überall präsenten Pinot Noir ein. Schnell merkt man dabei: Im Blauburgunderland wird Wein auf Dutzende verschiedene Arten produziert. Wer mehr darüber erfahren möchte, sollte jedenfalls in der [Weinkrone](#), dem Museum des Schaffhauser Blauburgunderlandes, vorbeischaun und am [Oenomaten im Vinorama](#) den einen oder anderen Tropfen degustieren.

## **Einkehren und genießen**

Im Anschluss an einen aktiven Tag liegt eine Einkehr nahe. Die Entscheidung, wohin es gehen soll, wird Feinschmeckern dabei allerdings alles andere als leicht gemacht. Denn im Schaffhauserland gibt es zahlreiche Genussadressen, die kulinarische und landschaftliche Highlights miteinander verbinden. Im Restaurant [Bergtrotte](#) etwa können Sie sich umgeben von den Rebbergen stärken. Wer es gerne rustikal und traditionell mag, kehrt in der [Besenbeiz des Lindenhofs](#) ein. Wenn Sie den Rheinfall besuchen, empfiehlt es sich, auf der Terrasse des [Schlössli Wörth](#) zu speisen und anschließend mit einem „Glacé“ aus der [Gelateria in der Altstadt](#) durch Stein am Rhein zu bummeln.

## **Die Genussregion [Thurgau Bodensee](#)**

Weite Blicke übers Wasser und die Berge zum Greifen nah: Am südlichen Ufer des Bodensees breitet sich auf sanften Hügeln die Landschaft des Thurgaus aus. Sie ist geprägt von den Rebhängen, an denen ausgezeichnete Weine gedeihen, und von den Apfelhainen, die sich an so gut wie jeder Straße der

Region schlängeln. Dementsprechend wichtig sind Weine – insbesondere der Müller-Thurgau – und Äpfel auch für die Kulinarik der Region. In der hier beheimateten Mosterei Möhl etwa werden jährlich 25.000 Tonnen Äpfel zu Apfelsaft, -wein und -cidre verarbeitet. Passend dazu präsentiert sich das [MoMö](#): Das Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum lädt zum Entdecken, Lernen und Ausprobieren ein.

## **Apfelweg, Gourmetwanderung und Klosterbier**

Wer lieber draußen unterwegs ist, kann sich dem rotbackigen Obst auch auf dem [Altnauer Apfelweg](#) nähern. An Orte, in denen viel Mühe und Begeisterung stecken, führt Sie außerdem auch der [Weinweg Weinfeldern](#). Genüsslich wird es auch bei der [Thurgauer Gourmetwanderung](#) – zwischen grünen Wiesen, schmucken Bauernhöfen und imposanten Obstbäumen. Für Bierliebhaber lohnt sich ein Besuch der [Klosterbrauerei Fischingen](#), die als einzige Klosterbrauerei der gesamten Schweiz unter der Marke Pilgrim köstliche Biere braut. Welche Bieraromen zu welchen Speisen passen, lernen Sie bei [Food & Beer Pairing](#) und wie gut [Cider und Appenzellerkäse](#) miteinander harmonieren beim Tasting mit Alfred Ammann.

## **Die Genussregion [Weinregion Bodensee](#)**

Ob Müller-Thurgau, Grau-, Weiß- oder Blauburgunder, Sauvignon Blanc oder Chardonnay: Weine sind die heimlichen Stars am Bodensee. Dass den Trauben hier die schönsten Lagen gehören, hat Tradition. In insgesamt sechs Anbaugebieten – am deutschen Ufer, im Rheintal des Kantons St.Gallen, im Thurgau, im Blauburgunderland um Schaffhausen, in Liechtenstein und in Vorarlberg – genießen sie Sonne und Seesicht. Dabei kommen ihnen die klimatischen Bedingungen der [Weinregion Bodensee](#) zugute. Denn der See wirkt als Wärmespeicher, der Temperaturschwankungen ausgleicht und Sonnenenergie reflektiert.

## **Grenzenlosen Weingenuss erleben**

Vom Rheintal bis zum Rheinfall warten unzählige Ausflugsziele und Erlebnisse, die die Herzen von Weinfans höherschlagen lassen: In Singen kann man den Hohentwiel, den höchsten Weinberg Deutschlands, erklimmen. Nach Bregenz lockt der westlichste Heurigen Österreichs. In Liechtenstein wird man zur Verkostung in die Hofkellerei der Fürstenfamilie geladen und in St.Gallen genießt man ein Glas Bodensee in historischer Altstadt-Atmosphäre. Außerdem warten vielerorts [Weindegustationen und -führungen der besonderen Art](#). Ausgewählte Kellereien und fachkundige Museen sind dabei ebenso einen Besuch wert wie die idyllischen [Weinwanderwege](#), auf welchen man viel Spannendes über den Anbau der Trauben lernen kann. Tipp: Wer vom Rebensaft gar nicht genug bekommen kann, [übernachtet kurzerhand beim Winzer oder in einem Weinfass](#).

## **Auf den Geschmack gekommen? Gut so!**

Der Bodensee ist ein wahres Mekka für alle, die es sich gerne gut gehen lassen. Denn hier verwöhnt wirklich eine Vielzahl an kulinarischen Spezialitäten den Gaumen. Exklusive Restaurants, regionale Spezialitäten oder doch lieber idyllischer Bauernmarktflair? Die Dichte an genussvollen Adressen ist für eine geografisch so überschaubare Region wie die Bodensee-Region schon wahrlich außergewöhnlich.

Und es gibt keinen Zeitpunkt, zu dem man dies besser erleben könnte als im Herbst. Unter [www.bodensee.eu/herbstgenuss](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss) erfahren Sie mehr.

*14.992 Zeichen. Abdruck frei. Beleg erbeten.*

## **Medienkontakt:**

Internationale Bodensee Tourismus GmbH | Hafenstraße 6 | 78462 Konstanz | Deutschland

Markus Böhm | Tel. +49 7531 9094-10 | [boehm@bodensee.eu](mailto:boehm@bodensee.eu) | [www.bodensee.eu](http://www.bodensee.eu)

Ann-Kathrin Scheidig | Tel. +49 7531 9094-19 | [scheidig@bodensee.eu](mailto:scheidig@bodensee.eu) | [www.bodensee.eu](http://www.bodensee.eu)