Deko-Ideen mit Blüten & Früchten

meine gute Landküche

LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

September/Oktober 2019 4,95 €

Das Original

5 | 19

MEINE GUTE LANDKÜCHE

Koteletts • Pilze • Gulasch • Quitten

Österreich 5,50 € • Benelux 5,70 € • Schweiz 8,90 sfr
Italien, Portugal (cont), Slowenien, Slowakei 6,00 €

Süßes mit Äpfeln, Birnen, Trauben und Nüssen

Suppe, Rösti und Salat mit frischen Pilzen

Neue Rezept-Ideen mit Petersilienwurzeln

Köstliche Herbstküche

Das schmeckt! Lieblingsgerichte aus Ofen & Pfanne

Würzige Hähnchenroulade mit Pflaumen
Seite 13

Hausgemacht schmeckt's am besten!

• Gulasch für die große Runde • Saftige Koteletts
• Backen und kochen mit Quitten • Cremige Torten
• Unterwegs in der Pfalz und am Bodensee

4 191886 804953 05

Genussreiche Einkehr im PARADIES

Der Bodensee glänzt nicht nur mit landschaftlicher Schönheit. Auch seine kulinarischen Schätze locken

Willkommen!
Die Wahrzeichen Lindaus, Bayerischer Löwe und Leuchtturm, bereiten dem Besucher an der Hafeneinfahrt einen atemberaubenden Empfang. Doch es gibt auch noch viele kulinarische Höhepunkte wie der Haldenhof von Familie Regenscheit und das Obst- und Weingut Haug

Es ist noch nicht ganz halb zehn morgens, als ich Folgendes auf Facebook poste: „Lasst Euch von den Fotos nicht täuschen. Ich bin weder auf einer griechischen Insel noch auf Mallorca und auch nicht in Italien. Ich bin noch immer am Bodensee und absolut überwältigt. Es ist traumhaft hier im Spätsommer."
Genau das trifft es. Der See liegt mir in diesem Augenblick in Fidschi-Blau zu Füßen, Segelboote hinterlassen Schaumschlieren auf seiner Oberfläche, am Horizont zerfließen die Alpen zu zartem Aquarellblau und über allem schwebt wie ein dickes Silberfischchen ein Zeppelin. Es sind 27 Grad und die Sonne steht schon hoch am Himmel. Wir sind auf dem Haldenhof in Überlingen, 350 Meter über dem See, Friedrichshafen ist nicht weit.
Was für ein Ort, um täglich Gäste zu empfangen! Allein dieser Ausblick, der sich über den ganzen See erstreckt, muss die Besucher in Scharen anziehen – und natürlich tut er das auch. Elisabeth Reineke-Regenscheit und ihr Mann Sigi, die den Haldenhof schon seit 31 Jahren betreiben, können sich über zu wenig Zulauf nicht beschweren. Im Gegenteil, ob es sich nun um Radler oder Wanderer handelt, das Gasthaus mit dem großzügigen Garten stellt für viele ein beliebtes Ausflugsziel dar, was sicher nicht nur der guten Höhenluft zu verdanken ist, sondern auch dem Bullerbü-Ambiente ringsum. Und auch das hat seine Gründe, weiß Lisa zu berichten: Ihr Vater, der lange in Schweden lebte, war derart vom dortigen Rot-Weiß der >

Flair des Südens
Autorin Marie Velden genießt den sonnigen Spätsommer auf dem Bodensee

Sitzbank mit Aussicht Wer das Glück hat, einen der Tische direkt am Hang zu erwischen, genießt neben dem köstlichen Essen einen weiteren Vorzug des Haldenhofs: bei klarer Sicht einen grandiosen Blick auf das Alpenpanorama mit dem Säntis. Den wissen auch die Betreiber Elisabeth Reineke-Regenscheit und ihr Mann Sigi (Foto oben) täglich aufs Neue zu schätzen

MIT ALPENBLICK *speisen hoch über dem See*

> Häuser inspiriert, dass er, wieder zurück in Deutschland, wo er bald schon den Haldenhof übernahm, ein Stückchen Schweden entstehen ließ.
Im Rücken also die rot-weiße Scheune, vor den Augen der tiefblaue See, auf dem Teller waldwürziges Essen – ich bin mehr als zufrieden. Die Kürbissuppe ist sahnig und fein, ein gelungener Auftakt zum Rehrücken, der in einer cognacfarbenen, köstlichen Soße badet. Kombiniert mit einem Stückchen der Preiselbeerbirne und einer Gabel voll Spätzle, verbindet sich das Ganze zum perfekten Happen. Für den Apfelkuchen, der warm und süß aus der Form duftet, ist fast kein Platz mehr. Weder im Magen, noch auf der Uhr. Ein, zwei Gäbelchen noch mit einem Klecks Sahne, und schon geht es gut gesättigt weiter. Überlingen ruft, und durch Apfelplantagen hindurch rollen wir hinab ins Tal, dem Städtchen entgegen.
Mein erster Gedanke, nachdem ich aus einer von prächtigen Häusern gesäumten Gasse hinaus auf die Promenade trete: Warum in aller Welt bin ich eigentlich jemals an den Gardasee gefahren? Dieser See hier ist groß wie ein Meer, schillert in Türkis, während auf der Promenade Palmen und Oleanderbüsche in einer Brise rascheln. Das alles gibt es sozusagen frei Haus, ohne Brennerüberfahrt oder die drangvolle Enge italienischer Autobahnen. Vor Freude verlangt es mich augenblicklich nach einem Aperol Sprizz. Den gibt es gleich vor der Greth, den historischen Markthallen mitten in der Stadt. Und auch drinnen herrscht südliches Flair. Neben opulenten Obstständen locken Wein, >

Kürbiscremesuppe

Für 4 Portionen

• 1 kl. Hokkaidokürbis • 1 kl. Stück Ingwer • 600 g Sahne • 1 TL gekörnte Gemüsebrühe • Salz, Pfeffer • etwas Kürbiskernöl • einige geröstete Kürbiskerne

1. Den Kürbis abbrausen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln, in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen, dann ca. 20 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist.
2. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Den Topf vom Herd nehmen, den Kürbis im Kochwasser pürieren. Ingwer, Sahne und Brühe zufügen. Die Suppe mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und erneut aufkochen.
3. Die Suppe auf Schalen verteilen, etwas Öl dekorativ darüberträufeln und die Kerne darüberstreuen. Die Suppe nach Wunsch mit etwas Sahne verzieren, mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Fotos:

Rehrückenfilet an Pfifferlingrahmsoße

Für 4 Portionen

• 40 g roher Schinken • 1 TL Butter
• 200 g frische Pfifferlinge (geputzt)
• 400 g Sahne • 200 ml Rehfond (selbst hergestellt, alternativ Wildfond)
• 2 TL Soßenbinder (oder mit wenig Wasser angerührte Speisestärke) • Salz, Pfeffer
• 800 g Rehrücken ohne Knochen

1. Den Schinken sehr klein würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Schinken darin andünsten, die Pilze zufügen und mitdünsten. Sahne und Fond angießen, aufkochen. Die Soße binden, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Fleisch abbrausen und trocken tupfen. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin anbraten – im Kern sollte es rosa sein.
3. Das Fleisch rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden. Fleisch mit der Soße auf Tellern anrichten und servieren. Dazu passen mit Preiselbeeren gefüllte Birnenhälften und Spätzle.

Alle Rezepte sind vom Gasthof Haldenhof

Überlingen zeigt sich IM AUFWIND

> Wurst und Käse in appetitlichen Auslagen. Von dort geht es weiter ins „Solid Ground“, der Kaffeerösterei von Steffen Sehring. Seit drei Jahren verwöhnt der ehemalige Steinmetz seine Gäste mit frisch gerösteten Kaffeesorten aus Äthiopien, Brasilien und Guatemala. Und auch mich lädt er zu einem Tässchen ein, wobei er mit kreisenden Bewegungen – das Pulver muss gleichmäßig befeuchtet werden – Wasser aus einem Kupferkännchen in den Filter gießt. Nach ein paar Minuten Abkühlzeit, in der sich die Aromen voll entfalten können, darf ich probieren und gelange zu der Einsicht: Hier haben wir einen Kaffee vom Feinsten.
Nur ein paar Schritte weiter findet man schließlich Überlingens Nudelmanufaktur. Dort erwartet uns Mathilde Balser mit der Nudel des Monats, frischen Locken. Wie alle Nudeln, die sich hier zuhauf in den Regalen finden, sind auch die Locken handgemacht und in Bioqualität. Nicht nur, dass sich somit jeder Pastaliebhaber auf der Stelle buchstäblich „verlockt“ fühlen muss, hinter dem schönen Laden steht auch ein soziales Projekt, berichtet die Geschäftsführerin. Man wolle Menschen mit Beeinträchtigungen helfen und ihnen Beschäftigung geben. Da der Schwerpunkt bei der Nudelherstellung auf manueller Arbeit beruht, lässt sich das gut >

Willkommen in Überlingen
Wer südliches Flair sucht, ist hier richtig. An der Promenade lässt sich mit Blick auf den See bei sommerlichen Temperaturen Eisgekühltes genießen, bevor man in den Markthallen in der Greth (rechts) gar Köstliches fürs Abendbrot ersteht

> machen. Seit neun Jahren bewährt sich dieses Konzept, das auch bei den Kunden großen Anklang findet. Was natürlich auch an der selbst entwickelten Rezeptur der Teigwaren liegt. Wie ich später zu Hause feststelle, wo ich sogenannte „Seewogen“ zu Gulasch serviere, schmecken sie genau so, wie man es sich von einer Nudel wünscht: zart, bissfest und nach mehr.

Als wir gegen Abend schließlich in unserem Hotel „Alte Post“ in Lindau eintrudeln, erwartet uns dort Ingrid Manz. Eine Frau, die das Gastgeberinnen-Dasein leidenschaftlich lebt. Mehr Gespür für die Bedürfnisse der Gäste kann man sich nicht wünschen. Am liebsten würde man für immer bleiben, so herzlich willkommen fühlt man sich. Die Zimmer sind geschmackvoll und mit Liebe zum Detail ausgestattet, überall schmücken üppige Blumenarrangements die Räume. Der Kaffee, serviert in fein schimmernden Silberkännchen, ist schon optisch ein Hochgenuss. Zu guter Letzt könnte das, was uns Küchenchef „Seppi“ Josef Rumpf zum Abendessen kredenzt, nicht köstlicher sein. An einem schön gedeckten Tisch erwartet uns zur Vorspeise ein krosses und goldbraunes Backhendl mit

Kunst des Kaffeekochens
Was für die meisten von uns eine eher alltägliche Angelegenheit ist, wird von Steffen Sehring (oben links) aufwendig zelebriert. In seiner Kaffeerösterei „Solid Ground“ offenbart sich das Getränk von seiner erlesensten Seite. Gleiches gilt für den „Überlinger Nudelladen von Mathilde Balser (unten links). Täglich frisch zubereitet, lassen hier Teigwaren aller Sorten das Herz eines jeden Pastaliebhabers schmelzen

Hier kommt alles VON HERZEN

hausgemachtem und fein schmelzendem Kartoffelsalat. Das Kürbiskernöl, das dem bunten Salat genau das richtige Etwas verleiht, kommt von Seppis Bruder aus der Steiermark. „Wir bestehen auf eine ehrliche Küche“, sagt Ingrid Manz, „alles bei uns ist hausgemacht und kommt frisch auf den Tisch.“ Kein Zweifel, man glaubt ihr aufs Wort. Und als sie mich, nach den zarten Rahmpfifferlingen und einem fluffigen Semmelknödel, der die Soße wie ein Schwämmchen in sich aufnimmt, auch noch mit einem oder zwei Gläschen Champagner verwöhnt und dabei mit Charme aus ihrem Leben erzählt, hätte ich sie am liebsten ganz spontan in den Arm genommen.

Am nächsten Morgen geht es nach einem wunderbaren Frühstück weiter ins „Kunst-Café“. Bastian Friedrich hat hier seine Liebe zu Antiquitäten und zur Gastronomie gekonnt mit viel Leidenschaft auf einen Nenner gebracht. Zwischen barocken Möbeln, prächtigen Lüstern und goldgerahmten Gemälden, die für die Kundschaft allesamt käuflich zu erwerben sind, serviert er seinen zahlreichen Gästen, >

Guten Appetit! In der „Alten Post“ in Lindau haben Chefin Ingrid Manz (oben links) und Küchenchef Josef Rumpf Qualität zum obersten Gebot gemacht. Und so finden sich auf den Tellern feine Speisen mit Zutaten aus der Region – und jeweiliger Weinempfehlung

> die es sich auf alten Kaffeehausstühlen und samtbezogenen Kanapees gemütlich machen, hausgemachten Kuchen von der Oma, Kaffee in verschiedenen Geschmacksrichtungen sowie kleine, feine Nudelgerichte.
Bodenständigkeit erwartet mich eine Stunde später auf dem Wein- und Obstgut von Claudius Haug. Inzwischen hat sich der Himmel zugezogen, die Wolken hängen schwarz am Horizont, doch eingebettet zwischen Endmoräne und den Alpen, erweckt das Anwesen wohl bei jedem Wetter den Anschein eines kleinen Paradieses. Direkt am leuchtend blauen See gelegen, sorgen das milde Klima und der reiche Boden für üppiges Wachstum, sodass hier – und nicht zuletzt mit hohem Aufwand – in den letzten Jahren neue Kreationen, Weine mit Charakter und Eigenständigkeit, entstehen konnten. Allesamt, und das betont Claudius Haug besonders, in Bioqualität. Natürlich stünden nach wie vor die heimischen Sorten Müller-Thurgau und Spätburgunder im Vordergrund, doch er selbst >

Oh, wie verführerisch! Zwischen prunkvollen Lüstern, Gemälden und antikem Dekor verwöhnt Bastian Friedrich seine Gäste mit hausgemachten Kuchen und Nudelgerichten. Frisch gestärkt, kann sich dann jeder Antiquitätenliebhaber umsehen. Denn alles, was dem „Kunst-Café" seine Pracht verleiht, steht auch zum Verkauf

Apfelkuchen

Für 12–14 Stücke

Für den Teig:
• 650 g Mehl (z. B. glutenfreies von Schär)
• 250 g Zucker • 1 TL Backpulver
• 4 Eier • 300 g weiche Butter

Für den Belag:
• 1,5 kg Äpfel (z. B. Jonagold) • 2 TL Zimt
• 2 EL + 25 g Zucker • 4 cl brauner Rum
• 25 g Vanillepuddingpulver zum Kochen • 300 ml Milch
• 2 Eier • 1 EL Speisestärke • 2 EL gehobelte Mandeln

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eier und Butter zufügen und alles gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Eine Springform (ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig ausrollen und in die Form geben.
3. Für den Belag die Äpfel abbrausen, schälen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch grob raspeln. Mit Zimt, 2 EL Zucker und Rum abschmecken. Die Mischung auf dem vorbereiteten Teig verteilen.
4. Aus übrigem Zucker, Puddingpulver und Milch nach Packungsangabe einen Pudding zubereiten, dann kurz abkühlen lassen. Die Eier trennen. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, dann mit den Eigelben. Den Mix in den noch warmen Pudding rühren. Etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Inzwischen die Eiweiße steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben. Die Puddingmischung auf den Äpfeln verteilen und die Mandeln darüberstreuen. Den Kuchen ca. 1 Stunde backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Nach Wunsch mit frisch geschlagener Sahne servieren.

FRISCHE IDEEN *für spritzige Tropfen*

Wein, Wein, Wein! Claudius Haug (oben) vom gleichnamigen Wein- und Obstgut in Lindau setzt auf Genuss in Bioqualität. Neben altbekannten Sorten wie Müller-Thurgau und Riesling, lockt Haug seine Kunden auch mit neuen Kreationen aus alten Reben an: der süffige Solaris mit Anklängen an Pfirsich und Maracuja sowie Maréchal Foch, ein weicher Rotwein mit Aromen von Brombeere und Johannisbeere

Nichts wie hin!
Klaus Winter ist der Herr des offenen Feuers. Seine Grillspezialitäten locken die Scharen aus der ganzen Region ins Lindauer „Strandhaus". Aber auch seine schwäbischen Spezialitäten wie Maultaschen in Biersoße kommen an

> begeistere sich immer mehr für seine Neuzüchtungen wie Solaris und Johanniter oder die alte französische Rotwein-Rebsorte Maréchal Foch. „Darin", so sagt er, während er mir ein Glas mit einem halbtrockenen, sehr fruchtigen Solaris füllt, „sehen wir viel Potenzial für die Zukunft".

Maritimes Flair herrscht am Abend im „Strandhaus" von Klaus Winter. Möbel aus alten Schiffsplanken und Wände in leuchtendem Türkis verströmen erfrischende Kühle, während es auf der Terrasse draußen buchstäblich feurig zugeht. Auf unzähligen Grills aller Arten entsteht ein Barbecue, das Gäste aus aller Welt anlockt. Lange Garzeiten und niedrige Temperaturen garantieren für Fleisch, das so zart ist, dass es fast von selbst vom Knochen fällt und anschließend in Kombination mit feinen Soßen und knackigem Gemüse auf der Zunge zergeht.

Müde und satt falle ich spät in der Nacht ins Bett, bevor wir uns am nächsten Tag zur letzten Station unserer Bodenseereise aufmachen, der Insel Reichenau. Fischer Stefan Riebel, dessen Familie schon „seit Ewigkeiten", wie er sagt, hier ansässig ist und eine Fischhandlung betreibt, erwartet uns mit seinem Boot – und schon geht es auf den See hinaus. Flusskrebse tummeln sich in den Netzen genau wie Felchen, Zander und Forellen, mit denen er täglich die heimische Gastronomie und seinen eigenen Betrieb versorgt. In dem kleinen Restaurant „Bei Riebels" mit offener Fischküche direkt am See geht es unter freiem Himmel später zu wie in einem Taubenschlag. Spaziergänger und Radler lechzen nach frischem Fisch aus dem Ofen oder vom Grill, der mit einem Glas gut gekühltem Müller-Thurgau oder Sauvignon gris wunderbar mundet. So könnte es noch ewig weitergehen, denke ich, als ich schließlich die Heimreise antrete.

Marie Velden

FANGFRISCH *kommen die Fische auf den Tisch*

Frischer Fisch kommt von der Insel
Stefan Riebel legt seine Netze aus. Bis zu 40 Kilo holt der Fischer von der Reichenauer Fischhandlung täglich aus dem Bodensee. Wer mittags bei ihm einkehrt, freut sich über Felchen, Forellen oder Zander vom Grill

DER BODENSEE

Ein Sehnsuchtsort Der Bodensee scheint in sich alles zu vereinen, was der Mensch zum Glücklichsein braucht: mildes Klima, prächtige Landschaft, Strandbäder in südlichem Flair, einladende Weingüter und Restaurants und nicht zu vergessen: Kultur in Hülle und Fülle. Unzählige Schlösser und Burgen laden ebenso zur Besichtigung ein wie das Hermann-Hesse-Haus mit seinem verwunschenen Garten in Gaienhofen. Musikalischen wie optischen Hochgenuss versprechen die berühmten Festspiele in Bregenz, Konzerte und Theater unter freiem Himmel werden zu unvergesslichen Sommernächten. Zu Recht darf man den Bodensee als Paradies bezeichnen. Der fruchtbare Boden, die Fülle von Obst, Wein, Käse und anderen Köstlichkeiten und vor allem die einzigartige Landschaft, die Österreich, die Schweiz und Deutschland miteinander verbindet, lassen den Betrachter immer wieder nur staunen. Wer einmal da gewesen ist, kommt auf jeden Fall wieder.

ADRESSEN

❶ Höhengasthaus Haldenhof,
Haldenhofweg 51,
88662 Überlingen-Bonndorf,
☏ 0 77 73/56 13,
www.gasthaus-haldenhof.de
Hier kann man mit Fernblick essen, grandios.

❷ Überlinger Nudelladen,
Christophstr. 15, 88662 Überlingen,
☏ 0 75 51/9 47 42 14,
www.ueberlinger-nudelmanufaktur.de
Die Nudeln sind handgemacht, bio und mit Rohstoffen, soweit möglich, aus der Region.

❸ The Solid Ground Coffee Roaster,
Grabenstraße 8,
88662 Überlingen,
☏ 0 75 51/8 32 87 01,
solidgroundroaster.de
Ein ehemaliger Steinmetz setzt auf Filterkaffee – und überzeugt damit restlos!

❹ Markthalle in der Greth,
Landungsplatz 14,
88662 Überlingen,
Wein, Käse, Obst, Wurst, alles ist knackfrisch und von bester Qualität.

❺ Bei Riebels, Seestraße 13,
78479 Insel Reichenau ,☏ 0 75 34/76 63,
www.reichenauer-fischhandlung.de
Köstlicher Fisch, fangfrisch auf dem Teller.

❻ Kunst-Café,
Maximilianstr. 48,
88131 Lindau, ☏ 0 83 82/9 43 22 04,
http://kunst-cafe.info
Im Café kann man auch Kunst kaufen.

❼ Wein- und Obstgut Haug,
Kellereiweg 19, 88131 Lindau,
☏ 0 83 82/54 66, www.weingut-haug.de
Neue und alte Sorten – hier ist alles bio.

❽ Strandhaus Lindau,
Fraunhoferstrasse 20, 88131 Lindau,
☏ 0 83 82/2 73 79 92, www.strandhaus.li
Die Adresse für Grillfans schlechthin.

❾ Alte Post, Fischergasse 3,
88131 Lindau, ☏ 0 83 82/9 34 60,
www.alte-post-lindau.de
Die Wirtin bietet ihren Gästen auch liebevoll eingerichtete Zimmer an.

Genuss für Auge & Gaumen Ob es um die Bedürfnisse eines Antiquitätenliebhabers geht oder um die eines Flaneurs oder Genießers – rund um den Bodensee sind die Möglichkeiten vielfältig und reichhaltig. In Lindau verspricht das „Kunst-Café" neben Kaffee und Kuchen berauschende Möglichkeiten des Antiquitäten-Shoppings (rechts oben), in Überlingen lädt die Promenade zu einem Spaziergang am blitzblauen See ein, und „Bei Riebels" auf der Insel Reichenau versüßt frischer Bodenseefisch Spaziergängern und Radlern die Rast

Fotos: MLK/Michael Gregonowits, Karte: MLK/Claudine Panagopoulos