

FEINSCHMECKER

Bodensee in Bestform

20 Top-Adressen:
Moderne Fischküche,
Hotels mit Charme
und Einkaufstipps

Mit
**SPECIAL
SEISER ALM**

Lokale, Hütten,
Feinkost



PORTUGALS GENUSS-OASEN

Die schönsten Quintas
im Alentejo mit Wein
und Wellness

JUNGES GEMÜSE
Kreative Ideen
fürs Eingemachte

Neue Küchenwelten

Aktuelle Design-Trends und smarte Geräte im Test

Alle Empfehlungen getestet & bewertet:
anonym, unabhängig, kompetent

F

CH SFR 15 F 17,90 € P (CONT.)
BeNeLux I 17,90 € 17,90 €
E 17,90 €

9/2026
D 13,90 €
A 14,90 €



ALKOHOLFREI ERFRISCHEND: AUF DER TERRASSE DES „PINUS“ TRINKT MAN BODENSEE-CIDER ODER HOPFIGEN QUITTENSaft

WEIN VOM BODENSEE: KÜHLE STILISTIK UND NEUE REBSORTEN

Die Weinszene am See befindet sich im Aufbruch – besonders am bayerischen Ufer zwischen Lindau, Nonnenhorn und Wasserburg. Dort definieren junge und ambitionierte Winzer den einst eher touristisch geprägten Bodenseewein neu, haben dabei das Burgund im Auge und arbeiten mit hohem handwerklichen Anspruch. Talente wie Simon Hornstein, Jonas Kurek, Sebastian Schmidt oder Julian Gierer setzen auf kleine Parzellen, spontane Vergärung, lange Hefelager und eine klare, kühle Stilistik. Im Mittelpunkt stehen Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder sowie Pinot noir, sie alle profitieren vom steinigen Moränenboden und dem ausgleichenden Seeklima.

Gleichzeitig bleibt der badische Bodensee stilprägend, vor allem durch das Weingut Aufricht in Meersburg, aber auch durch die Güter Clauß oder Kress. Internationale Aufmerksamkeit erregt Johannes Aufricht mit seiner eigenen, nach ihm benannten Linie. Auffällig ist die Offenheit für neue Rebsorten. Gerade am bayerischen Bodensee gelten Winzer wie Benjamin Lanz oder Teresa Deufel mit ihren pilzwiderstandsfähigen Sorten (PIWI) inzwischen als Vorreiter für nachhaltigen Weinbau.

einer nahen Weide züchtet – im „Hirschen“ serviert man das Fleisch als Tatar, vom Spieß oder als perfekt abgehangenes, am Knochen gereiftes Entrecôte.

LAUCH, RETTICH UND KAROTTEN REGIEREN

Den gekonnten Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne findet man am See heute überall. Besonders eindrucksvoll gelingt er im noch recht neuen Seegut Zeppelin in Friedrichshafen, wo die Hoteliers Sandra und Hendrik Fennel eine Villa aus dem Jahr 1907 um vier ultramoderne, mit örtlichem Fichtenholz verkleidete Bauten ergänzt haben. Das Ensemble liegt am Stadtrand in einem naturbelassenen Landschaftspark mit direktem Seezugang. Kulinarisches Herzstück des Hauses ist das Restaurant „Pinus“, benannt nach der lateinischen Bezeichnung für die heimische Schwarzkiefer. Hier hat der junge Küchendirektor Philipp Heid (er kümmert sich auch um die Kulinarik im nahegelegenen Hotel Maier) ein für die Region einzigartiges Konzept entwickelt, das Gemüse konsequent in den Mittelpunkt stellt: „Wir sind immer auf der Suche nach Geschmackswelten, die nicht Mainstream sind.“ Heid und sein Küchenchef Michel Müller beziehen ihre Inspiration nicht zuletzt von der eigenen Streuobstwiese, vom Gewächshaus und den Hochbeeten rund um die Hotelgebäude, wo viel Obst, Gemüse und Kräuter angebaut werden.

Root-to-leaf heißt das Motto in der Küche: „Gerade in den Schalen von Früchten und Gemüse stecken tolle Aromen“, sagt Heid, als er den ersten Gang an den Tisch bringt, ein Crudo vom Weißen Rettich. Die Frische von Rettich und eingelegtem Rhabarber trifft auf die Würze und Intensität von hausgemachter Shoyu-Marinade auf Linsenbasis und den Crunch von fränkischer Haselnuss. Im nächsten Gang darf Karotte all ihre Facetten zeigen, gedörrt mit Soja-Lack, als Püree und sauer eingelegt. Dazu gibt es Buttermilch-Dashi und Forellenkaviar. Das Gericht ist ein gutes Beispiel dafür, wie die Küche mit Fisch und Fleisch umgeht: „Sie spielen, wenn überhaupt, nur eine Nebenrolle“, sagt Heid. So auch beim gebrannten Lauch aus dem Ofen, serviert mit Lauchcreme aus dem Grün, Weißweinschaum und etwas gezupftem, zuvor geräucherten Bodensee-Hecht. Jetzt im Sommer sind die Türen des „Pinus“ hinaus ins Grüne geöffnet, man sitzt auf der Terrasse und bekommt neben den Weinen der Region auch viel Flüssiges ohne Alkohol angeboten, vom mit Hopfen ausgebauten Quittensaft bis zum Bodensee-Cider.

UMAMI-WUCHT IM LAUSCHIGEN INNENHOF

An solchen warmen Sommerabenden wirkt der Bodensee fast mediterran. Wenn das Sonnenlicht über dem Wasser flirrt und in geschützten Lagen Palmen, Feigenbäume und Oleander gedeihen, dann fühlt sich das schon sehr nach Süden an. Im nahezu toskanisch anmutenden Garten des Hotels Villino in Lindau steigt der Duft von Rosmarin und Thymian in die Nase, verwunschene Laubengänge führen in dichtes Grün, auf Hochbeeten wachsen Kornblumen, Taglilien und Tagetes. Ein junger Koch ist gerade dabei, ein paar Blüten zu pflücken – sie werden sich abends auf den Tellern wiederfinden. Etwas Bronzefenchel nimmt er auch mit: „Den liebt der Chef.“ Der Chef heißt Toni Neumann, sein Küchenstil ist mediterran geprägt, mit gelegentlichen asiatischen



**DIE JUNGE
GASTGEBERIN**
Alisa Fischer (l.)
führt das „Villino“
in Lindau
gemeinsam mit
ihrer Mutter Sonja



RIESENGARNELE
mit Artischocke
und japanischem
Reis, beispielhaft
für die Küche im
„Villino“: mediter-
ran mit asiatischen
Einsprengeln



KÜCHENCHEFIN MONI HUBER
von der „Wirtschaft am
Schlössli“ am Jachthafen von
Bottighofen (Schweiz) hat bei
Spitzenkoch Dieter Koschina an
der Algarve gearbeitet – sie
kennt die Aromen des Südens

SCHNELL ÜBER DIE GRENZE ...

... IN DIE SCHWEIZ:

Ein Besuch in der „Wirtschaft am Schlössli“ am Jachthafen von Bottighofen, das ist Urlaubsgefühl pur: Man sitzt direkt am Wasser, lehnt sich in einem der schicken Sessel zurück und studiert eine Karte, die aufgeteilt ist in die Bereiche Frankreich, Italien und Iberische Halbinsel, dazu eine Rubrik „Klassiker“. Der Schweizer Spitzenkoch Christian Kuchler von der nahe gelegenen „Taverne zum Schäfli“ in Wigoltingen wollte am Bodensee einen Ort mit viel südlichem Flair schaffen, es ist ihm gelungen. Küchenchefin Moni Huber und Patissière Theresa Hermann haben sich in der Küche von Dieter Koschina an der Algarve kennengelernt. Sie wissen mit den Aromen des Südens umzugehen – ob bei Jakobsmuscheltatar mit Salz-Blut-orangen-Vinaigrette, Dorade mit Mangold und Safransauce oder kalter Tomatensuppe Salmorejo mit Pata Negra.

... NACH ÖSTERREICH:

Wenn Küchenchef Mike Schwarzenbacher eine Gams von einem befreundeten Jäger verarbeitet, haben Gäste im Restaurant „Mangold“ in Lochau den doppelten Genuss: Erst werden die Innereien im Teigtascherl serviert, dann, als Hauptgang, die perfekt auf den Punkt gebratene Brust mit Brokkoli, Steckrüben und Haselnüssen, am Tisch gießt man duftende Wildjus an. Für einen Besuch in diesem sympathischen Gasthaus fahren auch viele Gastronomen vom See über die Grenze: Angelika und Mike Schwarzenbacher sind leidenschaftliche Gastgeber, und der Chef beschreibt seinen Stil als „ehrliche Kochkunst ohne Allüren“. Auch zu empfehlen: geräucherter Bodensee-Aal mit Entenleberterrine, dazu Steinpilze aus dem Bregenzer Wald und etwas Apfel.

Einsprengeln und, wo möglich, regionalen Produkten. „Wir sind im Einkauf nicht dogmatisch“, sagt Neumann und schwärmt von den „Wahnsinns-Milchprodukten“, die er aus Vorarlberg und der Schweiz bezieht: „Milch kommt in 20-Liter-Kannen direkt vom nahen Bauern, Bergkäse aus dem Bregenzer Wald.“

Abends, im lauschigen Innenhof mit den weiß gedeckten Tischen, geht es dann aber doch in die weite Welt: Als asiatische Vorspeisenvariation werden sechs Schüsselchen mit herrlich aromatischem Inhalt aufgetragen – von der Garnelenkroquette in Tonkatsu-Sauce mit Saiblingskaviar über thailändische Tom-Yum-Suppe mit Eiernudeln, Bohnen und Sprossen bis zum Steinköhler in Erdnuss-Sauce. Und danach ein sekundenkurz gebratener Balfegó-Thunfisch mit hauchdünn gehobelter Zucchini, karamellisierte Zitrone und umami-starker Bagna-Cauda-Sauce.

Die junge Gastgeberin Alisa Fischer, die das Haus mit ihrer Mutter Sonja führt, serviert selbst den Hauptgang, wie immer mit einem strahlenden Lächeln. Sie trägt ein bodenlanges schwarzes Kleid, die langen Haare hat sie auf dem Kopf zu einem lockeren Knoten gezwirbelt. „Hier am Bodensee“, sagt sie, „sind wir dem Paradies einfach ein gutes Stück näher.“

DER BODENSEE

Auf einen Blick

Hotels

1 Hotel Hirschen

Seit sieben Generationen führt Familie Amann das Haus auf der Halbinsel Hori mit Panoramablick über den Bodensee. Heute ist man auf Wellness spezialisiert: sehr großer Spa, Infinity-Pool, Panoramasauna. Zwei Restaurants: das Wirtshaus mit regionaler Küche und die „Untersee-Stuben“ für Hotelgäste mit mediterran inspiriertem Halbpensionsmenü.

●●● OT Horn, Kirchgasse 3, 78343 Gaienhofen, Tel. 07735-93380, www.hotel-hirschen-bodensee.de, 52 Zi. und Suiten, DZ ab € 214

2 Hotel Riva

Das Boutiquehotel an der Uferpromenade vereint die historische Jugendstilvilla mit einem modernen Anbau. Schöner Seeblick, ganzjährig beheizter Dachpool und Spa mit Sauna und Fitnessraum. Zwei Restaurants: das unkomplizierte „See-Restaurant“ mit großer Terrasse – und in der Villa das Fine-Dining-Restaurant „Ophelia“.

●●●● Seestraße 25, 78464 Konstanz, Tel. 07531-363090, www.hotel-riva.de, 76 Zi. und Suiten, DZ ab € 250

3 Seegut Zeppelin

Das Ensemble aus denkmalgeschützter Villa und vier modernen Neubauten liegt in einem großen Landschaftspark mit eigenem Zugang zum See. In den Zimmern

finden sich viele naturnahe Materialien, vom Kalkputz bis zu den Schafwollteppichen. Das Restaurant „Pinus“ bietet vegetarische Gerichte sowie Fleisch und Fisch aus regionalen Quellen.

●●● Ziegelstr. 5, 88048 Friedrichshafen, Tel. 07541-959360, www.seegutzeppelin.de, 62 Zi. und Suiten, DZ ab € 100

4 Villino

Hoch über dem Bodensee liegt dieses stilvolle Haus, umgeben von Obstplantagen, geführt vom Mutter-Tochter-Paar Sonja und Alisa Fischer. Mediterran beeinflusstes Landhausflair prägt die Räume; 400 Quadratmeter großer Spa mit drei Saunen. Küchenchef Toni Neumann verbindet die Aromenvielfalt Asiens mit der Cucina Italiana und Bodenseeprodukten.

●●● OT Bodolz, Mittenbuch 6, 88131 Lindau, Tel. 08382-93450, www.villino.de, 21 Zi. und Suiten, DZ ab € 220

Restaurants

5 Anglerstuben

Das junge Team in Küche und Service hat Spaß in diesem sympathischen Lokal am Rheinufer. Kreative Küche, bei der Fisch aus dem See im Mittelpunkt steht. Abends zwei Menüs, mittags unter der Woche Business Lunch. Ausschließlich deutsche Weine, aber eine sehr gute Auswahl. Kleine Terrasse mit Blick auf den Rhein.

●●● Reichenaustr. 51, 78467 Konstanz, Tel. 07531-8180487, www.anglerstuben.com, Di-Fr 11.30-14 Uhr und 18-23 Uhr, Sa 18-23 Uhr, Menü € 106-112, Hauptgerichte € 39-41

6 Fräulein Seegucker

Mitten in den Weinbergen ihrer Familie hat Sophia Auffericht eine Besenwirtschaft mit Stil eröffnet. Tipp: frisch geräucherter Saibling auf Sauerteigbrot, dazu ein Glas Rosé „Seegucker“. Nur bei schönem Wetter geöffnet.

● OT Stetten, Höhenweg 8, 88719 Meersburg, Tel. 07532-3108982, www.auffericht.de/fraeulein-seegucker, April-Okt. Fr-So; Mai-Sept. Do-Mo 12-19 Uhr, Hauptgerichte € 10-20

7 Gasthof zum Schiff

Fast 250 Jahre alt ist die stimmungsvolle Gaststube am Schweizer Ufer des Untersees. Weithin bekannt ist das Haus vor allem für fangfrische Fische aus dem See, aber auch für die knusprigen Brathähnchen und die Eisspezialitäten. Lauschiger Gastgarten.

●● Seestr. 3, 8265 Mammern am Untersee, Tel. 0041-5274124 44, www.schiffmammern.ch, Fr-Di, 11.30-14 und 17.30-21 Uhr, Hauptgerichte € 27-30



9 Malereck

Am Jachthafen Langenargen, mit Blick auf die Schweizer und österreichischen Alpen gelegen. Inhaberin Edith Pusceddu und ihr Team stehen für gelebte Gastfreundschaft. Sorgfältig arrangierte Gerichte mit mediterran-italienischem Einschlag, begehrte Terrasse im Grünen, Zugang zum Strand.

Argenweg 60/2, 88085 Langenargen, Tel. 07543-912491, restaurant-malereck.de, Fr-Di 12-14.30 und 17.30-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 23-45, Menü € 106-119

9 Ophelia

Dirk Hoberg hat das Restaurant an der Seepromenade zur besten Adresse weit und breit gemacht. Bildschön, geschmacklich ausgefeilt und handwerklich perfekt gearbeitet sind seine Kreationen. Und die Weinkarte von Sommelier Jerom Nicke umfasst 700 Positionen. Tolles Ambiente in der Jugendstilvilla des Hotels Riva: moderne Interieurs, große Fenster, Seeblick. Stimmungsvolle Terrasse.

Seestr. 25, 78464 Konstanz, Tel. 07531-363090, www.restaurant-ophelia.de, Do-Mo 19-20 Uhr, Menü € 265-285

10 Pinus

Hier dreht sich alles ums Gemüse, für die jungen Küchenchefs Philipp Heid und Michel Müller spielt Fisch und Fleisch eine Nebenrolle auf den Tellern, die alle zum Teilen gedacht sind. Gute Weinkarte, attraktive alkoholfreie Alternativen. Das Ambiente ist geradlinig-modern, von der Terrasse schaut man auf See und Alpen.

im Seegut Zeppelin, Ziegelstr. 5, 88048 Friedrichshafen, Tel. 07541-959360, www.seegut-zeppelin.de, Mo-So 12-14 und 18-21.30 Uhr, Hauptgerichte € 22-26

11 Restaurant Mangold

Die Liebe zur österreichischen Tradition paart Patron Mike Schwarzenbacher gekonnt mit internationalen Einflüssen. Gleich hinter der Grenze bietet das Traditionshaus stilvolle Räume und einen lauschigen Innenhof. Engagierte Weinberatung, sehr freundlicher Service.

Pfänderstr. 3, 6911 Lochau, Tel. 0043-5574-42431, www.restaurant-mangold.at, Di-So 11.30-14 und 18-22 Uhr, Hauptgerichte € 35-69, Menü € 102-129

12 Villino

Hier hat der Bodensee schon etwas Mediterranes, die lichtdurchflutete Orangerie umgibt ein üppig grüner Garten. Toni Neumanns Küche vereint bestes Handwerk mit italienischen, zum Teil auch asiatischen Einflüssen. Gastgeberin Sonja Fischer und Sommelier Rainer Hörmann sorgen für herzlichen, professionellen Service.

OT Bodolz, im Hotel Villino, Mittenbuch 6, 88131 Lindau, Tel. 08382-93450, www.villino.de, Di-Sa 18-24 Uhr (Menübestellung bis 19.45 Uhr), Menü € 148-188

13 Wirtschaft am Schloßli

Ein junges Team empfängt hier in Bistro-Atmosphäre direkt am Wasser (tolle Terrasse!). Küchenchefin Moni Huber gilt als großes Talent, ihre Karte ist aufgeteilt in

„Frankreich“, „Italien“, „Iberische Halbinsel“, „Klassiker“. Gut sortierte Weinkarte.

Seestrasse 50, 8598 Bottighofen, Tel. 0041-716889092, www.schloessli-bottighofen.ch, Do-Mo 11.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 38-55, Lunchmenü € 38

14 Wirtshaus Hirschen

Das traditionsreiche Haus im Herzen der Halbinsel Hori steht für gesellige Gastlichkeit und regionale Spezialitäten. Das Metzgerhandwerk wird hier hoch gehalten, es gibt Ochsenfetzen oder kesselfrische Leberknödel, begleitet von erntefrischem Gemüse. Schöner Biergarten unter alten Kastanien.

OT Horn, Kirchgasse 3, 78343 Gaienhofen, Tel. 07735-93380, www.hotelhirschen-bodensee.de, Mo-So 11.30-14 und 17.30-21 Uhr, Menü € 44,90, Hauptgerichte € 17-40

Einkaufen

15 Backstube Wunderkind

Die junge Konditormeisterin Amelie Bröll hat das Wohnhaus ihrer Urgroßeltern in einen stilvollen Kaffee-Salon mit schönem Gastgarten verwandelt. Ihre fantasievollen Torten haben Suchtpotenzial ebenso die bunten Macarons oder die „Cookie-Box“. Keine Reservierungen. • Reichsstr. 12, 6900 Bregenz, Tel. 0043-6509-884948, www.instagram.com/backstubewunderkind, Do-Mo 10-18 Uhr

16 Der Stotz Hof

Idyllisch gelegener Hof in Seenähe mit Hofladen, Café und großer Spielwiese für Kinder. Im Bistro serviert man regionale und saisonale

Gerichte, im Hofladen gibt es Produkte vom eigenen Hof (zum Beispiel Kürbis) und aus der Region. Unbedingt den hausgemachten Cider probieren! Prädikat: besonders familienfreundlich.

Wirrensege 6, 88677 Markdorf, Tel. 0151-56073923, www.derstotzhof.de, Mi-Sa 9-18 Uhr, So 10-16 Uhr

17 Weingut Aufricht

Mitten im Meersburger Landschaftsschutzgebiet gelegen, hat das Weingut der Familie Aufricht den wohl größten Namen am See. Der Zweigenerationen-Betrieb steht für vielfach ausgezeichnete Weine, die sich perfekt als Speisenbegleiter eignen. Für Aufsehen sorgen derzeit vor allem die puristisch vinifizierte Weine der eigenen Linie von Johannes Aufricht.

OT Stetten, Höhenweg 8, 88709 Meersburg, Tel. 07532-2427, www.aufricht.de, Weinverkauf Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr

18 Weingut Vollmayer

Das Gut steht für ökologische Charakterweine mit frischer Mineralik. Die Reben wachsen in einer der kühlssten Lagen der Region, an den Hängen eines erloschenen Vulkans auf bis zu 560 Metern – höher als irgendwo sonst in Deutschland. Eigene „Weinvilla“ mit acht stilvollen Zimmern.

Elisabethenberg 1, 78247 Hilzingen, Tel. 07731-64147, www.vollmayer-weingut.de, Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



Alle Bodensee-Adressen auf einen Blick.