Allgäu®

ECHT BODENSEE

Genussführer

Regional genießen
vom Westallgäu bis zum Bodensee

lebenswert.
bewegend.
vielfältig.

www.landkreis-lindau.de

VORWORT

Alles im Leben hat seine Zeit – auch das Genießen!

Jeder genießt gerne. Das ist ganz natürlich. Wenn uns etwas gefällt oder gut schmeckt, dann haben wir Freude daran und genießen es instinktiv. Genuss ist aber weit mehr als nur Essen und Trinken oder sich etwas zu gönnen. Genuss gehört zum Leben und ist ein wichtiger Teil der eigenen Selbstfürsorge. Für ein bewusstes und achtsames Leben.

Diese Broschüre möchte Sie einladen, unsere Region mit allen Sinnen zu genießen. Denn es gibt so vieles zu entdecken. Werden Sie zum Genießer und bringen Sie mehr Genuss in Ihren Alltag und in Ihre Freizeit. Bei einem Spaziergang durch unsere herrliche Bodenseelandschaft. Oder in einem der zahlreichen Wirtshäuser und Restaurants, die mit regionalen Schmankerln den Gaumen verwöhnen. Oder Sie holen sich alle frischen Zutaten selbst auf einem der vielen Wochenmärkte in unserem Landkreis und zaubern sich ein Lieblingsmenü ganz nach Ihrem Geschmack. Einige Anregungen dazu finden Sie unter den Rezeptvorschlägen in dieser Broschüre. Sie sehen: In unserem Landkreis gibt es viel zu entdecken und zu erleben. Es ist für jeden etwas dabei.

Elmar Stegmann, Landrat

Die Facetten des Landkreises Lindau

Der Landkreis Lindau (Bodensee) liegt in der südwestlichsten Ecke Bayerns. Genau dort, wo vier Länder aufeinandertreffen. Und zwar Deutschland, Österreich, Schweiz und das Fürstentum Liechtenstein. Mit seinem 14 km langen Bodenseeufer hat der Landkreis Lindau (Bodensee) eine Fläche von 323 km² in dem über 80.000 Einwohner leben. Von ganz unterschiedlichem Schlag, wie sich schnell feststellen lässt. Das liegt vielleicht auch an der ganz eigenen Geografie am wohl südlichsten Ende Deutschlands. Da ist zum einen die wunderschöne, idyllische Hügellandschaft des Westallgäus, mit ihren rauschenden Bächen, tobenden Wasserfällen und romantischen Weihern. Ein Wanderparadies ohnegleichen.

Zum anderen das Bodenseeufer, mit seinem südlichen Flair und zahlreichen Strandbädern, die auf einen Sprung ins erfrischende Nass einladen. Als eines der vielen Highlights, sollte man sich dabei auf keinen Fall die imposante Lindauer Hafeneinfahrt mit Löwe und Leuchtturm entgehen lassen. Das Klima in unserem Landkreis ist sehr kontrastreich. So sorgt das Westallgäu zum Beispiel für schneereiche Winter, blühende Bergsommer und goldene Herbstfarben. Der Bodensee, dessen Ufer und Hinterland im Frühling zu einem bunten Blütenmeer wird, bietet ein mildes mediterranes Seeklima. Was den Landkreis aber vereint, ist der Sinn für Genuss und die Vielfalt an leckeren regionalen Produkten.

INHALTSVERZEICHNIS

Unsere Zutaten für regionalen Genuss

VORWORT

Die Facetten des Landkreises Lindau ... 01

HEIMISCHE PRODUKTE

Obst ... 06
Brände und Liköre ... 10
Wein ... 14
Käse ... 18
Kräuter ... 22
Fisch ... 26
Bier ... 30

DIREKT-VERMARKTER

Verzeichnis ... 34

REGIONALE GASTRONOMIE

Verzeichnis ... 52

ERLEBNISANGEBOTE

Führungen & Gruppenangebote ... 70
Veranstaltungen ... 84
Wochenmärkte ... 94

REZEPTE

Verzeichnis ... 100

IMPRESSUM

Informationen und Nachweise ... 112

HEIMISCHE PRODUKTE

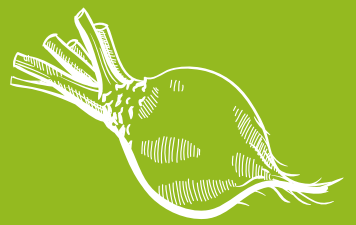
Obst 06
Brände und Liköre 10
Wein 14
Käse 18
Kräuter 22
Fisch 26
Bier 30

HEIMISCHE PRODUKTE

Regionale Spezialitäten – von hier, von uns

Die traditionelle Verarbeitung von Schätzen aus der Natur gehört zum Spezialgebiet des Landkreises Lindau (Bodensee). Die Region bayerischer Bodensee gilt weithin als klassisches Obst- und Weinbaugebiet, hat allerdings darüber hinaus noch weit mehr zu bieten. Im Westallgäu wird heute noch auf traditionelle Art Bier und Käse hergestellt, wie es nur echten Allgäuern gelingen kann und unsere Berufsfischer vom Bodensee sorgen für frischen Fisch auf den Tellern.

Natürlich kommen einem bei regionalen Spezialitäten zuallererst die Erzeugnisse aus den zahlreichen Obst- und Weinsorten in den Sinn. Neben schmackhaften Säften, inklusive ihrer vergorenen Versionen, sprich Most, haben sich auch im Lindauer Bodensee Raum die Winzer mit ihrem Wein einen Ruf weit über die Grenzen hinaus erworben. Daneben wetteifern zahlreiche Brenner mit ihren Edelbränden um internationale Medaillen. Zum Gaumenschmaus tragen zudem der See mit seinen über 30 Fischarten bei und eine Vielzahl an lokalem Gemüse und Kräutern, die sie begleiten. Nicht zu vergessen, der Landkreis Lindau ist nicht auf den See beschränkt. In Richtung Allgäu finden sich zahlreiche Brauereien, die sich um die Hopfenkrone bewerben und äußerst schmackhaftes Bier in bester bayrischer Tradition brauen. Passend dazu: Ein Käse aus bester Heumilch hergestellt und direkt geliefert aus einer der vielen Sennereien im Landkreis. Ein Besuch bei unseren Direktvermarktern lohnt sich immer, hier gibt es die frischesten Zutaten. Unsere heimischen Gastronomen zaubern aus regionalen Waren feine Gerichte. Sie sehen: Der Landkreis Lindau (Bodensee) hat für Augen und Gaumen einiges zu bieten. Wer sich darauf einlässt, dem ist Genuss garantiert.



Obst mit dem gewissen Etwas

Wussten Sie, dass der Apfel das Lieblingsobst aller Deutschen ist? Kein Obst wird in Deutschland häufiger genossen – noch vor den beliebten Erdbeeren. Dabei achten viele auch darauf woher ihr Apfel kommt. Rund dreiviertel aller Bundesbürger ist es wichtig, dass ihr Obst in Deutschland angebaut und geerntet wird. Die besten Bedingungen dafür finden sich in unserer Region.

Der Obstanbau in der Region Bodensee hat durch die klimatisch günstige Lage eine lange Tradition. Das ausgeglichene, warme Klima des Voralpenlandes mit seinen langen Sonnenperioden schafft perfekte Voraussetzungen für den Apfelanbau. Im Landkreis führen sieben spezielle Themenwanderwege vorbei an landschaftsprägenden Streuobstwiesen, diese finden Sie ausführlich beschrieben und mit allen Besonderheiten in einer separaten Broschüre zu den Streuobstwegen. Auch im gesamten Bodenseegebiet wachsen neben Birnen, Zwetschgen und zahlreichem anderen Obst rund 100 Apfelsorten. So ist es kein Wunder, dass sich die Geschichte des Kernobstes bis in das Jahr 724 nach Christus zurückverfolgen lässt. Vor allem die Klöster rund um den See pflegten den Obstbau auf ihren Herrschaftsgebieten. So tragen noch heute manche Apfelsorten ihren Namen aus dieser Zeit. Äpfel vom Bodensee haben gegenüber ihren Verwandten aus anderen Teilen Deutschlands und der Welt dank ihres ausgeglichenen Verhältnisses von Zucker und Säure einen ganz besonderen Geschmack. Selbst sehr alte, aber international auch sehr verbreitete Sorten, wie Cox-Orange oder Boskop, verfügen hier über das gewisse „Etwas“ und sind wahre Gaumenfreuden. Nicht umsonst zählen beide zu den beliebtesten Äpfeln vom Bodensee. Aber auch viele andere Stein- und Beerenobstarten reifen hier zu besonderen Vertretern ihrer Art heran.

ERNTEZEITKALENDER

KERNOBST
- **ÄPFEL** Aug.–Nov. (Genuss ganzjährig)
- **BIRNEN** Aug.–Okt. (Genuss ganzjährig)

BEERENOBST
- **BROMBEEREN** Jul.–Okt.
- **ERDBEEREN** Mai–Sep.
- **HIMBEEREN** Jun.–Okt.
- **JOHANNISBEEREN ROT** Jun.–Sep.
- **JOHANNISBEEREN SCHWARZ** Jun.–Aug.
- **STACHELBEEREN** Jun.–Aug.

STEINOBST
- **SÜSSKIRSCHE** Jun.–Jul.
- **MIRABELLE** Aug.
- **ZWETSCHGE** Jul.–Okt.

STREUOBST:
Streuobstwiesen verdanken ihren Namen den locker über die Landschaft gestreuten, hochstämmigen und großkronigen Obstbäumen. Sie prägen seit Jahrhunderten das Landschaftsbild am Bodensee und im Westallgäu und sind wichtige ökologische Lebensräume für tausende von Tier- und Pflanzenarten. Allerdings werden die Streuobstwiesen immer seltener, da der Anbau unter wirtschaftlichen Aspekten sehr schwierig ist und der Erwerbsobstbau das Streuobst weitgehend abgelöst hat. Im Bodenseeraum gibt es einige Initiativen und Projekte zum Erhalt der Streuobstwiesen und der dort vorkommenden alten Kernobstsorten.

SÄFTE:
Aus den frischen Früchten werden auch die gesunden Durstlöscher hergestellt. Bei vielen Direktvermarktern ist mittlerweile auch der innovative „Saftsack" erhältlich: In dem „Bag-in-Box-Verpackungssytem" ist der Saft 90 Tage haltbar. Zu den bekanntesten und größten Produzenten aus dem Landkreis gehören die Lindauer Fruchtsäfte und die Saftschorlen der Siebers Mineralwasser-Quelle. Viele der fruchtigen Säfte werden aus heimischen Erzeugnissen gewonnen.

- **www.lindauer-fruchtsaefte.de**
- **www.siebersquelle.de**

MOST:
Unter Most versteht man Fruchtsaft, der durch Keltern (Pressen) gewonnen wird. Hierzu werden üblicherweise Trauben (Federweißer), Äpfel und Birnen verwendet. In der Region wird der Most oft aus den gerbstoffreichen Mostbirnen mit einer Beimengung von Äpfeln oder Quitten gekeltert und vergoren. Natürlich gibt es auch reine Apfel- oder Birnenweine.

Für das Auge, für die Nase und den Mund

Brände & Liköre aus dem Landkreis Lindau (Bodensee) – geistreich und aromareich: ein hochprozentiger Hochgenuss! Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Beeren, Mirabellen, Kirschen... die Vielfalt an Obst im Landkreis sorgt für ideale Voraussetzungen bester Obstbrände und Liköre. Für die hundert- und hochprozentige Qualität dieser Spezialitäten sorgt vor allem auch der nachhaltige Anbau und erfahrene Ausbau.

Die leckere Obstvielfalt der Region kommt als Marmelade, Kuchen, Eis und Obstsalat auf den Tisch. Doch neben Säften und Most kommt auch Hochprozentiges ins Glas. Die aromatischen Früchte der Region werden von den Brennern mit einem ganz persönlichen „Händchen" verarbeitet, vergoren und destilliert. Das Ergebnis sind vielfach prämierte Brände, Edeldestillate, Obstgeiste und Liköre, die durch Klarheit, betörende Düfte und im wahrsten Sinne des Wortes „berauschende" Aromen bestechen. Im Landkreis Lindau (Bodensee) haben sich rund 600 Kleinbrenner zum 1950 gegründeten Kleinbrennerverband zusammengeschlossen. Ziel des Verbandes ist die gemeinsame Interessensvertretung, die Fortbildung und Schulung sowie die Förderung der Vermarktung.

Weitere Informationen
www.kleinbrenner-lindau.de

HERSTELLUNG VON OBSTBRÄNDEN

1. SCHRITT: MAISCHEN

Zunächst wird das Obst grob zermahlen und in Gärbehältern gelagert. Der Zucker wird durch Hefe in Alkohol umgewandelt und neben den bereits vorhandenen Aromastoffen werden neue gebildet. Die Gärung ist abgeschlossen, sobald nach ca. zwei bis drei Monaten kein Restzuckergehalt mehr vorhanden ist.

2. SCHRITT: BRENNEN

Beim Brennen wird der verfügbare Alkohol aus der Maische destilliert. Hierfür wird die Maische erhitzt, bei ca. 78°C beginnt der Alkohol zu sieden und verdampft. Die Alkoholdämpfe werden durch Kühlrohre geführt und immer wieder kondensiert und erhitzt. Das Destillat lässt sich dabei in drei Fraktionen aufteilen: Den methanolhaltigen „Vorlauf", den „Mittellauf" als das „Herzstück" sowie den „Nachlauf", der Fuselöle enthält und wie der Vorlauf abgetrennt wird. Der entstehende Obstbrand tritt nach der letzten Reinigungsstufe mit einer Alkoholstärke von ca. 70% Vol. am „Geistrohr" aus. Der Obstbrand wird nun durch Zugabe von härtefreiem sowie absolut geschmacksneutralem Wasser auf Trinkstärke von ca. 40% Vol. Alkohol eingestellt.

OBSTGEIST

KLARER GEIST

Früchte, insbesondere Beeren, stehen nicht immer in ausreichender Menge zur Verfügung. Weiterhin enthalten Beeren wenig Zucker, sodass der Ertrag zu gering ist. Die frischen oder tiefgekühlten Früchte werden deshalb bei der Geistherstellung mit neutral schmeckendem Agraralkohol „mazeriert" (eingeweicht), sodass sich die Aromen und Farbstoffe lösen. Dieses Gemisch wird dann destilliert. Da Kräuter, Nüsse, Pilze oder Gemüse nicht vergärt werden können, werden hieraus ebenfalls oft Geiste produziert.

LIKÖRE

FRUCHTIGER GENUSS

Liköre bestehen aus den Bausteinen Alkohol, Zucker und Frucht. Der Zuckergehalt liegt bei ca. 100 Gramm pro Liter. Zur Likörbereitung gibt es verschiedene Möglichkeiten: Zum einen die Auslaugung der Früchte im Alkohol (Mazeration), die allerdings in der Praxis der Brenner wenig zu finden ist. Zum anderen die Aromatisierung mit Fruchtauszügen. Die fruchtigen und intensiv schmeckenden Liköre können somit bei Bedarf frisch, z.B. mit eingefrorenen Früchten hergestellt werden.

Edle Tropfen, die Freude versprechen

Wenn es um Genuss geht, kommt man an ihm nicht vorbei: dem Wein. Sonnengereifte pralle Trauben bilden die Grundlage für unsere Bodenseeweine. Großes Fachwissen und Engagement legen die örtlichen Winzer an den Tag, wenn es um ihr Handwerk geht. So ist es kein Wunder, dass unsere Weine bereits viele Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugen Sie sich selbst, lernen Sie den Wein aus unseren Landkreis kennen und schätzen.

Das milde Klima des Bodensees, der wie ein Wärmespeicher funktioniert, und die fruchtbaren eiszeitlichen Verwitterungsböden sind ideale Voraussetzungen für die Weine. Doch erst unsere Winzer mit ihrem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein sowie der Leidenschaft für den Weinbau machen die Weine vom bayerischen Bodensee zu dem, was sie sind: Elegant, spritzig, fruchtig und einfach ein Genuss! Die Lagen im östlichsten Teil der Bodenseeregion gehören zum Bereich „Bayerischer Bodensee" im Anbaugebiet Württemberg. Es sind gleichzeitig die südlichsten Rebgärten Deutschlands und mit einer Höhe von 400 bis 530 m über dem Meeresspiegel auch eine der höchsten. Die Wassermasse des Bodensees gleicht dabei die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, aber auch zwischen Sommer und Winter aus und sorgt für ein gemäßigtes, fast mediterranes Klima. Außerdem spiegelt die Wasseroberfläche einen Teil der Sonnenenergie in die nahen Rebberge. Dadurch wird der Boden zusätzlich aufgewärmt. Empfehlenswert sind auch unsere zahlreichen Weinfeste und Veranstaltungen rund um das Thema Wein, diese finden Sie ab Seite 70 unter den Erlebnisangeboten aufgelistet.

HÄUFIGSTE REBSORTEN

SPÄTBURGUNGER (PINO NOIR)
Der Spätburgunder, auch Pinot Noir genannt, verlangt viel Sorgfalt und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Er wird meist als trockener Rotwein ausgebaut, teilweise auch als Weißherbst oder Secco. Die Weine sind vollmundig und samtig im Geschmack und haben ein fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Der typische Spätburgunder hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Süßkirsche und Brombeere.
GENUSSPARTNER:
Braten, Wild oder Käseplatte. Weißherbst passt zu Vorspeisen und weißem Fleisch.

MÜLLER-THURGAU (RIVANER)
Diese Rebsorte gilt als ertragssicher, reift früh und liefert süffige, manchmal blumige, mit einem feinfruchtigen Muskataroma versehene Weine. Weitere treffende Aromabeschreibungen können sein: grüner Apfel, Zitrone, schwarze Johannisbeere oder Litschi. Der Ausbau erfolgt meist als trockener Qualitätswein mit milder Säure.
GENUSSPARTNER:
zart-aromatische Speisen.

BACCHUS
Diese frühreife Rebsorte liefert aromatische und fruchtige Weine mit feinrassigem Geschmack. Beim intensiven Aroma liegt die Holunderblüte im Vordergrund. Zu erkennen sind auch Nuancen von Orange und schwarzer Johannisbeere.
GENUSSPARTNER:
würzige Gerichte, Dinnete, Lauch- und Zwiebelkuchen sowie fruchtige Desserts.

GRAUBURGUNDER (RULÄNDER)
Die Grauburgunder-Weine sind meist trocken, mittelkräftig und mit weicher Säure. Die Duftaromen erinnern oft an Birne, Ananas oder Quitte, aber auch an Karamell, Honig und Brioche.
GENUSSPARTNER:
Spargel, Meeresfrüchte, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel, idealer Menüwein. Barriqueweine zu Lamm oder zarten Wildgerichten.

WEITERE REBSORTEN

Das Spektrum an interessanten Trauben reicht noch viel weiter. Manche Winzer haben sich zusätzlich auf besondere Rebsorten spezialisiert, darunter auch einige neue Jungzüchtungen.

WEISS:
Sauvignon Blanc, Riesling, Elbling, Kerner, Solaris, Johanniter, etc.

ROT:
Regent, Dornfelder, Zweigelt, Cabernet, etc.

Alles eine Frage der Reife

In der malerischen Idylle zwischen Westallgäu und Bodensee verbindet die Allgäuer Käsestraße Sennereien, Direktvermarkter und Hofläden, Ferienorte, Brauereien, Hotels und regionale Gastronomiebetriebe. Hier kann man sich über die Entstehung der traditionellen Allgäuer Käsesorten informieren, in urgemütlichen Gaststätten einkehren oder beim Schaukäsen zusehen.

TRADITIONELLE KÄSESORTEN DER ALLGÄUER KÄSESTRASSE:

Allgäuer Emmentaler: Er besticht mit seinem milden, leicht süßen und nussigem Aroma und seinen schönen großen Löchern. Der Allgäuer Emmentaler ist ein Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Er darf nur im Allgäu, mit silofreier Allgäuer Rohmilch hergestellt werden und seine Reifung muss mindestens drei Monate betragen.

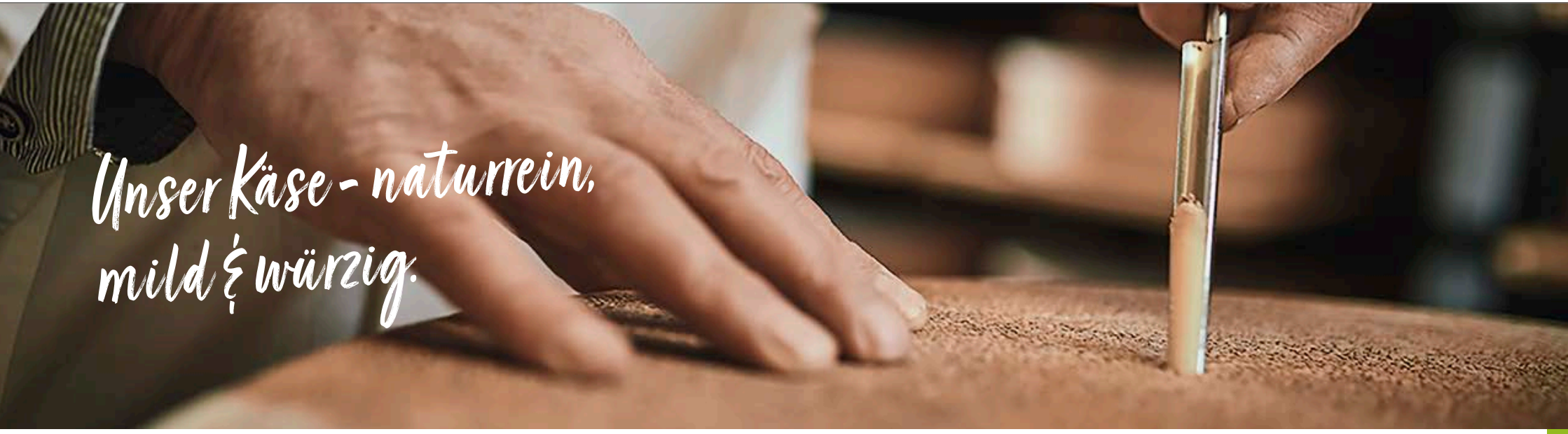
Allgäuer Bergkäse: Ursprünglich bezeichnet der Begriff „auf dem Berg hergestellter Käse" und man spürt förmlich die Natur dieses außergewöhnlich schmackhaften und bekömmlichen Käses! Im Gegensatz zum Emmentaler sind die Laibe kleiner, weshalb man ihn auch den „kleinen Bruder" des Emmentalers nennt. Sein nussiger Geschmack ist noch intensiver und würziger. Alter Bergkäse reift bis zu zwei Jahre.

TIPPS ZUR HALTBARKEIT UND AUFBEWAHRUNG:

- Ideal ist eine Lagertemperatur von 8–14°C, deshalb sollte man den Käse vor dem Verzehr eine Stunde bei Zimmertemperatur lagern.

- Kaum zu schlagen ist die gute alte Käseglocke mit einem Glas Mineralwasser für ausreichend Flüssigkeit.

- Kühlschrank: Da die Luft darin eigentlich zu kalt und trocken ist, den Käse im Butter- oder Gemüsefach aufbewahren und jedes Stück einzeln in Käsepapier einwickeln. Die Aufbewahrung in luftdichten Kunststoffdosen kann zu Fehlaromen führen.



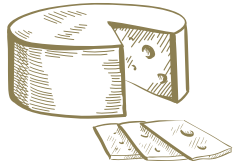
Unser Käse - naturrein, mild & würzig.

HEUMILCHKÄSE – DAS BESTE AUS DER NATUR

Pro Jahr wird in den Sennereien der Allgäuer Käsestraße Milch von rund 2.500 Kühen zu Bergkäse und Co. verarbeitet. Das Besondere daran? Die Milchkühe bekommen ihr Futter ausschließlich von den saftig grünen, hügeligen Wiesen im Westallgäu mit ihren unzähligen Alpenblumen und -kräutern – im Sommer als würzig-frisches Weidefutter und im Winter als sonnengetrocknetes Heu. Dieses Futter gibt der Milch und damit dem Heumilchkäse einen einzigartigen und intensiven Geschmack. Apropos einzigartig: nur 3% der in der EU produzierten Milch ist silofreie Heumilch.

KÄSE ERSETZT LEINEN

Als im 19. Jahrhundert die Leinenproduktion im Allgäu durch die billige Baumwollproduktion in Amerika zum Erliegen kam, verarmte die Region. Erst die Entdeckung eines neuen Standbeines, der Käseherstellung, brachte den wirtschaftlichen Aufschwung. Josef Aurel Stadler, Käsehändler aus Lindenberg, holte den Schweizer Senner Johannes Althaus ins Westallgäu. 1821 stellte er in Weiler den ersten Allgäuer Emmentaler her. Carl Hirnbein, Käsegroßhändler aus Unterwilhams, brachte die belgische Methode der Limburger-Produktion ins Allgäu.



VON DER WIESE AUF DEN TELLER

Und so entsteht Käse in traditioneller, naturreiner Herstellung: Nachdem die Heumilch bei den Sennereien angeliefert wurde, wird sie durch Zugabe von natürlichem Lab und Kultur in Kupferkesseln dickgelegt. Anschließend wird der Käsebruch geschnitten, erwärmt und aus dem Kessel geholt. Auf dem Presstisch wird der Bruch in die entsprechenden Formen gefüllt und gepresst, sodass sich die Molkereste vom Bruch trennen können. Nachdem der Rohkäse aus der Form genommen wurde, gelangt er in ein Salzbad, welches vor allem für die Rindenbildung verantwortlich ist. Im Lager angekommen, wird der Käse jeden dritten Tag mit Salzwasser abgebürstet (geschmiert).

WIE KOMMEN DIE LÖCHER IN DEN KÄSE?

Wie kommen die Löcher in den Käse und warum schließt Käse den Magen? Die Antworten auf diese Fragen und noch viel mehr Wissenswertes - aber auch vor allem Schmackhaftes - gibt es bei den Sennern der Allgäuer Käsestraße. Hier können Sie den Käsermeistern über die Schulter schauen und werden in die Geheimnisse der Käsereifung eingeweiht.

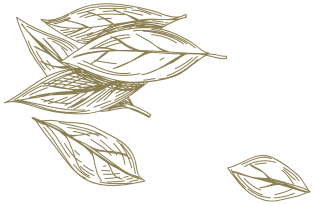
Weitere Informationen
www.allgäuer-käsestrasse.de

Mit der Kraft der Kräuter

Im Westallgäu und am Lindauer Bodensee können Sie eine wahre Pracht an heimischen Heilpflanzen erleben: ihre Farben, ihren Duft, ihre Kräfte und ihr verborgenes Wesen. Dabei spielt das Thema Kräuter besonders in der „hellen Jahreszeit" im Frühling und Sommer eine große Rolle. Es ist die aktive Zeit des Menschen, die wir nutzen sollten, raus in die Natur zu gehen und diese mit allen Sinnen zu genießen.

Kraftquelle Allgäu: Unsere heimischen Kräuter findet man direkt vor der Haustür, im Garten, auf der Wiese, am Flussbett oder im Wald. Leider werden sie allzu oft als „Unkraut" abgetan. Wussten Sie zum Beispiel, dass Sanikel bei Husten wirkt, Meisterwurz Altersbeschwerden vertreibt, Ringelblume die Wundheilung fördert und Schafgarbe sehr wirkungsvoll bei Magen- und Darmbeschwerden ist? Im Rahmen der „Kraftquelle Allgäu" haben Sie die Möglichkeit, mit Allgäuer Wildkräuterfrauen, Kräuterführern und anderen Kräuterexperten auf geheimnisvolle Entdeckungstour zu gehen. Lernen Sie die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten von Ringelblume, Brennnessel, Schafgarbe und Co. kennen – es wird gewandert, gesammelt, gekocht und geräuchert.

Jährlich präsentieren wir ein neues Programm rund um die Kraftquelle Allgäu mit seinen heilsamen Kräutern. Besuchen Sie von Frühjahr bis Herbst unsere Veranstaltungen und lernen Sie in offenen Kräutergärten, was die zur Jahreszeit passenden Hausmittel sind. Wandern, informieren und verkosten. Entdecken Sie die magischen Kräfte der Natur.



Weitere Informationen
www.kraftquelle-allgäu.de

WESTALLGÄUER KRÄUTERGARTEN

Artemisia: Spannendes und Lehrreiches erfahren Sie auch bei den Kräuterlandhöfen und Kräutergärten in der Region. Ein ganz besonderer Ort der Begegnung zwischen uns Menschen und den Heilpflanzen unserer Heimat ist beispielsweise der Allgäuer Kräutergarten „Artemisia" in Stiefenhofen-Hopfen. Die Menschen bei Artemisia gestalten den Kräutergarten ganz bewusst – Erde, Pflanze, Tier und Mensch wirken in Ganzheit miteinander und bilden ein lebendiges Gesamtkunstwerk.

WAHRE SCHÄTZE DER NATUR!

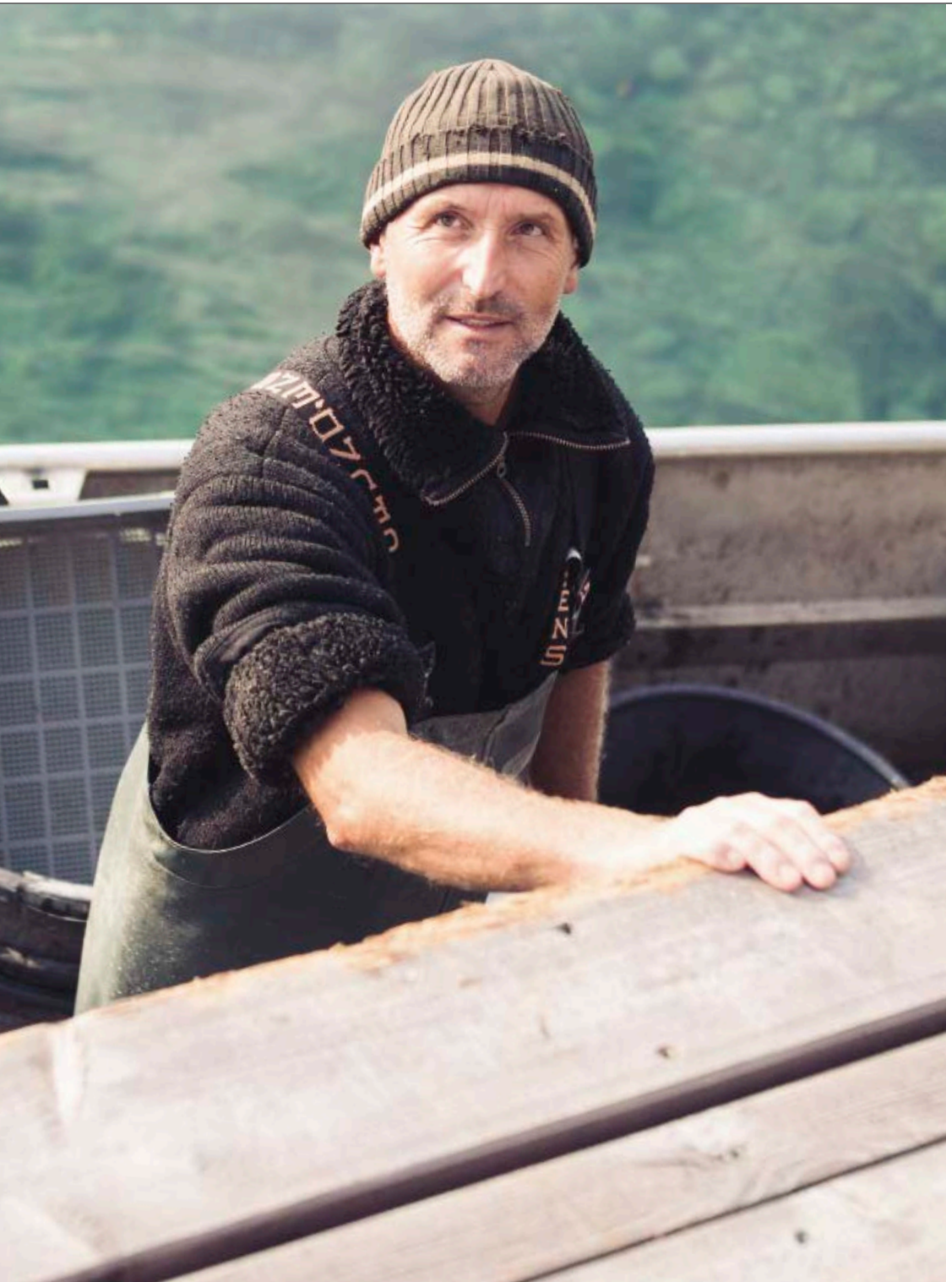
Das Allgäuer Kräuterland: Für den Erhalt der traditionellen Kräuter- und Heilkunde setzt sich der Verein Allgäuer Kräuterland e.V. mit seiner Akademie für traditionelles Kräuterwissen ein.

Mit heimischen Kräutern aus ihrem Garten hat Vorsitzende Gerti Epple ein kleines Wildkräuter-ABC zusammengestellt.

WILDKRÄUTER-ABC

A Arnika bei Schock
B Brennessel bei Wassereinlagerungen
D Dost (wilder Majoran) bei Husten
E Eberesche für die Verdauung
F Frauenmantel in den Wechseljahren
G Gundermann zur Schwermetallausleitung
H Hauswurz bei Brandwunden
I Indisches Springkraut fördert die Geduld
J Johanniskraut bringt Licht in dunkle Tage
K Königskerze reinigt die Atmosphäre
L Löwenzahn als Frühjahrskur
M Melisse gleicht unser Gemüt aus
N Nachtviole für schöne Haut
O Odermennig reinigt unseren Körper
P Pfefferminze kühlt erhitzte Gemüter
Q Quendel schützt vor Ansteckung
R Rotklee als Lebenselixier im Alter
S Schafgarbe bei tiefen Wunden
T Taubnessel, weiß hilfreich für's Wasserlassen
V Veilchen gibt Gelassenheit
W Wegwarte fördert die Intuition
Y Ysop gegen Melancholie
Z Zinnkraut stärkt das Bindegewebe

Weitere Informationen
www.allgaeuer-kraeuterland.de
www.artemisia.de



Genuss aus der Tiefe des Sees

Fisch – frisch aus dem Bodensee, hochwertig und wohlschmeckend: ein guter Fang! Seit der Bregenzer Übereinkunft vom 5. Juli 1893 kann man Bodenseefisch als Wildfang aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei bezeichnen. Dies gilt ganz besonders für Blaufelchen. Dieser kommt nur im Bodensee vor. Er lebt, wächst und gedeiht zusammen mit anderen Arten in einem der am besten überwachten Gewässer Europas.

Den Bodensee nur auf Felchen zu reduzieren wäre aber zu kurz gegriffen. Über 30 Fischarten halten sich im Bodensee und seinen Zuläufen auf. Dort ernähren sie sich ausschließlich von Plankton im See oder von Jungfischen. Im bayerischen Bodenseegebiet des Landkreises Lindau (Bodensee) fahren im Augenblick neun Berufsfischer vor Sonnenaufgang bei Wind und Wetter auf den See, um ihre Netze einzuholen. Der „Brotfisch" (= Hauptverdienst) der Berufsfischer, den Felchen, wird aufgrund der Nährstoffverarmung des Sees immer mehr zur Rarität. Eine Ergänzung bilden hier Barsch, Hecht, Zander, Saibling und immer mehr auch Weißfischarten wie Rotaugen oder Brachsen. Egal ob geräuchert, gegrillt, gebraten, gedünstet, sauer eingelegt oder als Matjes: Die Bodenseefische schmecken in allen Varianten!

Frisch aus dem Bodensee!

FELCHEN

Im Bodensee gibt es drei Arten der Felchen-Familie (Coregonen): Blaufelchen (Freiwasser), Gangfisch (Halde) und Sandfelchen (Ufer). Der wohlschmeckende Speisefisch, der in anderen Regionen als „kleine Maräne" oder „Renke" bekannt ist und zur Gattung der Salmoniden (lachsartige Fische) gehört, hält sich bevorzugt in den kühleren Bereichen der Voralpenseen auf und ernährt sich von Zooplankton (tierischem Plankton).

(FLUSS)BARSCH

Diese Fischart ist auch unter den Namen „Kretzer" oder „Egli" geläufig. Die Bestände sind in den vergangenen Jahren stark rückläufig. Aufgrund des grätenarmen und mageren Fleisches ist der Barsch als Speisefisch sehr beliebt.

HECHT

Der gefräßige und großwüchsige Raubfisch ernährt sich vorwiegend von anderen Fischen. Er gilt auch als attraktiver Angelfisch. Wegen seines geringen Fettgehalts ist das Fleisch eher trocken. Die spitzen Gräten können relativ leicht entfernt werden.

ZANDER

Der Zander, ein klassischer Raubfisch, ist eigentlich im Bodensee gebietsfremd, wurde aber durch Besatzmaßnahmen im See etabliert. Inzwischen sind die Bestände jedoch wieder rückläufig. Der Speisefisch, der zur Familie der Barsche gehört, hat festes weißes Fleisch und grätenfreie Filets.

SEEFORELLE / SEESAIBLING

Die beiden Fischarten stammen aus der Familie der Lachse und sind – bis auf eine kurze Phase im „Jugendstadium" – sehr große Raubfische: Die Seeforelle kann bis zu 10 kg schwer werden. Die schmackhaften Fische halten sich überwiegend im Frei- bzw. Tiefenwasser auf und sind auch für die Angelfischer ein beliebtes Fangobjekt.

WEISSFISCHE

Zu diesen Friedfischen gehören Arten der Karpfenfische, z.B. Brachse und Rotauge. Die Fische sind aufgrund der Zwischenmuskelgräten relativ grätenreich. Allerdings haben sie das eher schlechte Image nicht verdient, da das Fleisch sehr wohlschmeckend ist. Verschiedene Entgrätungs- und Verarbeitungsmethoden (z.B. Marinieren, Salate, Pasten oder Filets Matjesart) erlauben einen ungetrübten Genuss.

TRÜSCHE

Die Trüsche, auch „Rutte" oder „Quappe" genannt, ist die einzige im Süßwasser lebende Dorschart und insbesondere im Winterhalbjahr wegen des grätenfreien Fleisches gefragt. Für viele Feinschmecker ist die Leber eine Delikatesse.

AAL

Der Aal ist ein vorzüglicher Speisefisch, der „grün", gegrillt oder als Räucherfischspezialität in vielen Regionen als Delikatesse gilt. Am Bodensee wird er aktuell jedoch noch etwas unterschätzt und findet aufgrund seiner Form und seines Images weniger Zuspruch als andere Speisefische.

Überschäumende Lebensfreude

Das Biertrinken hat in Bayern eine lange Tradition. Auch bei uns im Westallgäu gibt es noch immer traditionelle Familienbrauereien wie Meckatzer Löwenbräu in Heimenkirch-Meckatz, die Post-Brauerei in Weiler und die Braumanufaktur in Simmerberg, die allesamt ein hervorragendes Bier produzieren. Gerne möchten wir Ihnen hier jeweils eine Spezialität aus dem umfassenden Sortiment vorstellen.

MECKATZER LÖWENBRÄU
BENEDIKT WEISS KG
Meckatz 10
88178 Heimenkirch
www.meckatzer.de

Spezialität: Meckatzer Weiss-Gold – das „Allgäuer Sonntagsbier"

Das Meckatzer Weiss-Gold steht für außergewöhnlichen Biergenuss. Es wird seit über 100 Jahren nach überlieferter Rezeptur aus Allgäuer Gebirgswasser und wertvollen, natürlichen Zutaten der Region gebraut. 1905 wurde seine Eintragung als erste Allgäuer Biermarke beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin beantragt. Über den Ursprung des Meckatzer Weiss-Gold ist nur wenig bekannt – es ist ein geheimnisvoller Glücksfall der Braukunst. Das hoch vergorene Bier lässt sich keiner Sorte unterordnen und seine Komposition ist so harmonisch, dass man sie – Analysen und Experimente bestätigen es – wohl kaum verbessern kann.

Traditionsbewusst, heimatverbunden und würzig!

POST BRAUEREI
88171 Weiler im Allgäu
T. 08387 92100
www.post-brauerei.de

SPEZIALITÄT: POSTEDEL

Das untergärige Traditions-Postbier wird gebraut mit schwäbischem Gerstenmalz aus kontrolliertem und integriertem Anbau sowie mit erlesenem Aromahopfen aus Tettnang. Ein besonders gehegter Hefestamm aus der eigenen Reinzucht verleiht PostEdel eine feine Würze mit trockener und milder Geschmacksnote. Freu Dich auf ein PostEdel! Übrigens: Einst war die Post Brauerei in Weiler nicht nur Brauerei, sondern auch eine Königlich Bayerische Posthalterei. Und deshalb schon damals, als die Postkutschen noch verkehrten, mit dem Allgäu und der Region auf ihre Weise besonders verbunden. Ihre Marke PostBier ist ein eingetragenes Warenzeichen, gebraut im Zeichen des Posthorns.

BRAUMANUFAKTUR SIMMERBERG
88171 Weiler-Simmerberg
T. 08387 1016
www.simmerberger.de

SPEZIALITÄT: RÖDLER

Schon in den Zeiten, als die alten Rödler in harter Arbeit Salz über die Salzstraße transportierten, wusste man, was gut ist. Das bernsteinfarbene Kellerbier aus Simmerberg macht seinem Namen alle Ehre: Die feinwürzige Bierspezialität ist Genuss pur, ob nach getaner Arbeit oder einfach nur zur geselligen Erfrischung. So macht rödeln Spaß!

SPEZIALITÄT: LINDAUER HELL

In Lindau gab es im 18. und 19. Jahrhundert mehrere kleine Braustätten, die jedoch alle den Betrieb eingestellt haben. Zuletzt hat die Inselbrauerei Lindau 1972 ihre Pforten geschlossen. Mit dem erneuten Beginn der Marke „Lindauer Hell" hat nun auch die Stadt Lindau wieder ihr eigenes Bier mit harmonischem Geschmack und spritziger Frische. Gebraut wird es in der zur Inselbrauerei Lindau gehörenden Braumanufaktur Simmerberg. Übrigens: Die Braumanufaktur ist die älteste Bio-Bierbrauerei im Allgäu.

„Die Kraft steckt in der Qualität."

Friedrich Nietzsche

DIREKTVERMARKTER

Ihre ganz persönlichen Genussanlaufstellen

In einem der zahlreichen Hofläden oder auf Wochenmärkten in der Region geht jedem Genießer das Herz auf: Erntefrisches Gemüse und Obst. Herzhafter Käse und vieles mehr. Und das Beste: Alles wird vor Ort und ohne Umwege produziert.

Probieren Sie einen der vielen herzhaften Käse aus kräuterverwöhnter Heumilch. Dazu einen fangfrischen Fisch aus dem Bodensee. Ein besonderer Genuss sind auch die geistreichen Brände und spritzigen Weine, die mit viel Einsatz, Herzblut und Erfahrung gebrannt und gekeltert werden. Sowie viele weitere Leckereien und genussvolle Geschenkideen aus dem landwirtschaftlichen Saisonkalender!
Was den Genuss so vollkommen macht? Bei unseren Direktvermarktern im Landkreis stehen Regionalität und damit saisonales Angebot, Qualität und Authentizität immer an erster Stelle. Das beinhaltet auch eine verantwortliche Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über den besonderen „Genuss um die Ecke" mit vielen Adressen, Öffnungszeiten, Angebotspaletten und Erlebnisaktionen. Unser Tipp: Viele Direktvermarkter öffnen auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten. Es lohnt sich also einfach vorbeizuschauen, ob jemand da ist. Bitte beachten Sie auch, dass saisonbedingt nicht immer alle Produkte ganzjährig verfügbar sind. Wir wünschen in jedem Fall viel Freude beim Befüllen und Genießen Ihres regionalen Einkaufskorbes!

WEINGUT TERESA DEUFEL

LINDAU

Wir sind ein kleines Weingut und produzieren Bio-Weine in Lindau! Besuchen Sie uns zu einer Verköstigung der Seeweine. Wir nehmen Sie mit auf eine spannende Reise in die Welt des Weines. Zwei Mal im Jahr öffnen wir unser DEGELSTEIN, wo wir Sie mit regionalen Schmankerln und meinen Weinen verwöhnen!

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 9:00–13:00 Uhr
oder jederzeit auf Anfrage,
einfach anrufen

Kontakt
Teresa Deufel
Schachenerstrasse 213
88131 Lindau
T. 08382 93440
info@teresadeufel.de
www.teresadeufel.de

OBST- UND FERIENHOF FAMILIE FRANZ

LINDAU/BODOLZ

Bei uns haben Sie eine Auswahl an Obst aus eigenem Anbau, darunter Äpfel, Birnen, Kirschen und Zwetschgen. In unserer Brennerei wird das Obst zu feinen Edelbränden verarbeitet oder zu Säften und Apfelmost gepresst. Unsere Ferienwohnungen laden ein zu erholsamen Tagen in ruhiger Lage, umgeben von Apfelbäumen.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa
Bitte klingeln

Kontakt
Obst- und Ferienhof Franz
Rathausstraße 25
88131 Lindau/Bodolz
T. 08382 28866
info@ferienhof-franz.de
www.ferienhof-franz.de

HENSLER KAFFEESPEZIALITÄTEN-RÖSTEREI

LINDAU

Wir sind eine Kaffeespezialitäten-Rösterei auf der Insel Lindau im Bodensee. Seit 1923 veredeln wir hochwertige Kaffees und pflegen auch heute noch die handwerkliche Tradition des Kaffeeröstens. Was uns auszeichnet ist unsere Liebe zum faszinierenden Produkt Kaffee sowie unser Know-how, wie man Spitzenkaffees produziert.

Öffnungszeiten:
Mo–Fr 07:00–12:00 und
14:00–17:00 Uhr, Okt.–Apr.
Mi Nachmittag geschlossen

Kontakt
Hensler Kaffeespezialitäten-
Rösterei
Marktplatz 1 (Hinterhaus)
88131 Lindau
T. 08382 26899
www.hensler-kaffee.de

BIOLAND OBSTHOF BERND ROLSER

LINDAU/BODOLZ

Der Obsthof von Bernd Rolser verkauft Obst und Beeren, Apfelsaft und eine schöne Auswahl an Bränden, Geisten und Likören.

Öffnungszeiten:
Vormittags bis 11:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Kontakt
Bernd Rolser
Lindauer Straße 9
88131 Lindau/Bodolz
T. 08382 1779

FERIENHOF SCHMID

LINDAU/OBERREITNAU

Wir bieten unseren Gästen Unterkünfte aller Art, sowie familiären Anschluss und hilfreiche Informationen für die Region. Bei uns findet man saisonal bedingt Obst und Gemüse sowie eigene Marmelade, Honig, Eier und Schnaps. Alles kann direkt bei uns gekauft oder auf unserer Homepage bestellt werden.

Öffnungszeiten:
Täglicher Verkauf
direkt auf dem Hof

Kontakt
Christian & Katharina Schmid
Bodenseestraße 35
88131 Lindau/Oberreitnau
T. 08382 273628
katha-chia-schmid@web.de
ferienhof-schmid-lindau.com

SCHÖNGARTEN OBSTHOF

LINDAU

Wir haben mit dem Schöngarten Obsthof bereits eine mehrfache Auszeichnung bei der „Bayern Brand Prämierung". Sonja Büchele bietet als Edelbrand Sommeliere Hof- und Brennereiführungen mit Verkostung auf Anfrage an.

Öffnungszeiten:
24h Hofladen
Selbstbedienung

Kontakt
Sonja & Stefan Büchele
Schöngartenstraße 16–18
88131 Lindau
T. 08382 945190
info@ferienhof.de
www.schoengarten.com

OBSTHOF SCHWEIZER

LINDAU

Im Hofladen Schlüter bekommen Sie Äpfel und Birnen aus eigener Herstellung vom Obsthof Schweizer. Es werden Apfelsaft, sowie selbstgemachte Produkte wie zum Beispiel Marmeladen oder Lindauer Gemüse angeboten. Im Herbst gibt es eine Vielzahl an Speise- und Zierkürbissen.

Öffnungszeiten:
Mo–Fr 9:00–18:00 Uhr
Sa 9:00–14:00 Uhr

Kontakt
Obsthof Schweizer
im Hofladen Schlüter
Rickenbacher Str. 125
88131 Lindau
T. 08382 78246
www.hofladen-schlueter.de

FERIEN- UND OBSTHOF SONNENHALDE

LINDAU/BODOLZ

Wir bauen Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen sowie Äpfel und Birnen an. Diese leckeren Früchte erhalten Sie bei uns je nach Saison. Außerdem stellen wir hieraus feine Obstbrände, Liköre und Säfte her. Wir bieten Ihnen Ferienwohnungen mit See- und Bergsicht, sowie Gästezimmer mit Frühstücksbuffet.

Öffnungszeiten:
Nach Vereinbarung

Kontakt
Gästehaus Erath
Bettnau 23+27
88131 Lindau/Bodolz
T. 08382 987321
M. 0179 5076937
info@sonnenhalde-bodensee.de

OBSTHOF WILLHALM

LINDAU

Bei uns erhalten Sie Äpfel aus eigenem Anbau, regionale Produkte, Spirituosen, Geschenkkörbe, Dekoartikel und Laseräpfel aus unserem eigenen Laserzentrum in Lindau.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa täglich
Ostern bis Ende Oktober
auch Sonntags geöffnet

Kontakt
Obstbau Fam. Willhalm
Kellereiweg 26
88131 Lindau
T. 08382 26282
info@heimatapfel.de
www.heimatapfel.de

BIO-FERIENHOF BAUR

WEISSENSBERG

In unserer familiengeführten, aktiv bewirtschafteten Landwirtschaft mit Ferienwohnungen können Sie 24h Bio-Milch an unserem Milchautomaten zapfen. Probieren Sie gerne auch unsere leckeren Edelbrände, die mit viel Liebe hergestellt werden.

Öffnungszeiten:
Täglich rund um die Uhr

Kontakt
Andreas Baur
Lampertsweiler 42
88138 Weißensberg
T. 08389 478
ferienhof-baur@t-online.de
www.ferienhof-lindau.de

FISCHERS EDELOBST-BRÄNDE UND LIKÖRE

SIGMARSZELL

Bei uns am Hof in Bösenreutin gelingt es uns mit eigenem Obst und der mit Holz betriebenen Bennerei qualitativ hochwertige Edelbrände herzustellen. Neben den Bränden finden Sie bei uns hausgemachte Liköre und naturtrüben Apfelsaft. Wir sind ein Familienbetrieb, in dem noch fast alles von Hand gemacht wird.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 11:00–19:00 Uhr

Kontakt
Familie Fischer
Tobleregstraße 1
88138 Sigmarszell
T. 08382 78206
info@fischer-bösenreutin.de
www.fischer-bösenreutin.de

HOF GANAL

WEISSENSBERG

Der Hof Ganal hat den Staatsehrenpreis des Freistaates Bayern für hervorragende Edelbrände, mehrfache Auszeichnung bei der „Bayerischen Obstbrandprämierung", ist Partner des Allgäuer Alpgenuss e.V. und bietet Ihnen Hof-und Brennereiführungen mit Verkostungen an.

Öffnungszeiten:
Nach Vereinbarung
Bitte klingeln

Kontakt
Peter Ganal
Schwatzen 36
88138 Weißensberg
T. 08389 1637
info@hof-ganal.de
www.hof-ganal.de

BRENNEREI JOHANN MILLICH

SIGMARSZELL

Kommen Sie gerne vorbei, bei uns erhalten Sie regionale Spirituosen aus eigener Herstellung.

Öffnungszeiten:
Keine festen Öffnungszeiten
Bitte klingeln

Kontakt
Johann Millich
Egghaldenstraße 35
88138 Sigmarszell
T. 08389 331
fliesen-millich@t-online.de

OBSTHOF STRODEL

WEISSENSBERG

Wir präsentieren Ihnen Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Erdbeeren und Kirschen aus eigenem Anbau, Frisches Gemüse von der Insel Reichenau und ein großes Sortiment unserer Erzeugnisse aus der Edelobstbrennerei. Vor Weihnachten findet der alljährliche Christbaumverkauf aus eigener Kultur statt.

Öffnungszeiten:
Mo–Fr 8:00–18:00 Uhr
Sa 8:00–12:30 Uhr
Mai–Jul. So 10:00–18:00 Uhr

Kontakt
Obsthof Strodel
Rothkreuz 2
88138 Weißensberg
T. 08389 474
info@obsthof-strodel.de
www.obsthof-strodel.de

BAUMANN'S FERIENHOF AM SEE

WASSERBURG

Je nach Jahreszeit haben Sie bei Baumann's eine große Auswahl an Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pfirsichen, Nektarinen und Kirschen. Neben Obst werden auch Obstbrände, Liköre und Honig angeboten.

Öffnungszeiten:
Keine festen Öffnungszeiten
Bitte klingeln

Kontakt
Baumann's Ferienhof
Reutener Str 42+44
88142 Wasserburg
T. 08382 5888
grbaumann@web.de
baumanns-ferienhof-am-see.de

FISCHLÄDELE BICHLMAIR

WASSERBURG

Wir bieten Ihnen fangfrischen und eigens geräucherten Fisch für daheim oder gleich im gemütlichen Hofladenbistro.
Sie finden uns auch auf Regionalmärkten und verschiedenen Veranstaltungen. Zusätzlich vermieten wir zu jeder Zeit eine geräumige Ferienwohnung. Genuss pur ist unser Thema.

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr 9:00–18:30 Uhr
Mi, Sa 9:00–14:00 Uhr
So/Feiertag geschlossen

Kontakt
Horst Bichlmair
Jägersteig 5
88142 Wasserburg
T. 08382 89368
fischtrude@web.de
bodenseefischerei-bichlmair.de

BIO-OBSTHOF BILDGARTEN

WASSERBURG

Im liebevoll eingerichteten Hofladen bieten wir Ihnen aus biologischem Anbau, zertifiziert mit Naturland, saisonale Köstlichkeiten und vieles mehr. Ebenso Liköre, Weine und Säfte aus eigener Manufaktur. Hof- und Brennereiführungen mit Sommeliere Claudia Lang sind von Mai–Oktober dienstags um 17 Uhr mit Verkostung möglich.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 9:00–12:30 Uhr
und 14:00–18:00 Uhr
ganzjährig 24h SB-Automat

Kontakt
Claudia Lang
Untere Bildgasse 4
88142 Wasserburg
T. 08382 887749
obsthof.bildgarten@yahoo.de
www.obsthof-bildgarten.de

HEITINGER OBSTBAU UND HOFLADEN

WASSERBURG

Aus „alt" mach „einladend": Genießen Sie ganzjährig uriges Ambiente und entdecken Sie feinste Fruchtaufstriche nach Familienrezept, edle Destillate und vieles mehr. Je nach Saison erfreuen wir Sie gerne mit verschiedenem Obst aus eigenem Anbau. In der Beerensaison haben wir auch Sonntags geöffnet. Im Winter andere Zeiten.

Öffnungszeiten:
Apr.–Okt. Mo–Sa
8:30–12:30 Uhr und
14:00–18:00 Uhr

Kontakt
Heitinger Obstbau & Hofladen
Halbinselstraße 6
88142 Wasserburg
T. 08382 2804723
hofladenheitinger@gmail.com
www.obstbau-heitinger.de

BODENSEEFISCHEREI BERND KAULITZKI

WASSERBURG

In unserer Bodenseefischerei erhalten Sie fangfrische Bodenseefische, Räucherspezialitäten aus eigener Räucherei und bereits fertige Fischplatten.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 8:00–18:00 Uhr
durchgehend geöffnet
So nach Vereinbarung

Kontakt
Bernd Kaulitzki
Hege 34
88142 Wasserburg
T. 08382 888558
www.bodenseefischerei.com

OBST- UND FERIENHOF SCHÄFLER

WASSERBURG

Aus eigenem Anbau gibt es bei uns Äpfel und Birnen sowie daraus selbstgemachten Apfelsaft, eigens eingekochte Fruchtaufstriche und Apfelchips. Durch unsere hofeigene Brennerei bieten wir auch eine große Auswahl an Bodenseeobstlern und Bränden. Viele regionale Spezialitäten stehen Ihnen in der Regiobox zur Verfügung.

Öffnungszeiten:
Regiobox tägl. 24h geöffnet

Kontakt
Obst- und Ferienhof Schäfler
Hattnau 25
88142 Wasserburg
T. 08382 888200
info@ferienhof-schaefler.de
www.ferienhof-schaefler.de

FERIEN- UND OBSTHOF SCHWAND

WASSERBURG

Unser Angebot reicht von mehrfach prämierten Edelbränden und Likören über Apfelwein und -saft zu Gin und Rum. Gerne veranstalten wir ein sogenanntes Schaubrennen und Verkostungen für Gruppen auf Anfrage.

Öffnungszeiten:
nach Vereinbarung
Telefonisch
bitte klingeln

Kontakt
Familie Hanser
Schwand 2+3
88142 Wasserburg
T. 08382 93540
M. 0151 14093619
www.ferienhof-schwand.de

SCHWEIGER'S GEMÜSELADEN

WASSERBURG

Der Gemüsebau Schweiger steht für beste Qualität aus Eigenanbau, natürlich täglich frisch für Sie geerntet. Aber auch selbstgebrannten Schnaps verschiedenster Sorten finden Sie bei uns. Überzeugen Sie sich selbst von unserem Angebot und besuchen Sie uns in Wasserburg.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 8:30–12:15 Uhr
Mo–Fr 17:00–18:30 Uhr
Im Winter nachmittags nur Di

Kontakt
Schweiger's Gemüseladen
Bachweg 3
88142 Wasserburg
T. 0838 /89605
info@gemuese-schweiger.de
www.gemuese-schweiger.de

BODENSEEFISCHEREI ROLAND STOHR

WASSERBURG

Frische Bodenseefische wie zum Beispiel Felchen, Barsch, Zander, Hecht und Rotaugen sind Teil des umfangreichen Angebots der Bodenseefischerei in Wasserburg. Je nach Fang steht Ihnen eine Auswahl an Spezialitäten bereit. Geräuchert wird dort nach hauseigener Rezeptur.

Öffnungszeiten:
Mo–Fr 8:00–18:00 Uhr
Sa 8:00–13:00 Uhr
oder nach Vereinbarung

Kontakt
Fischerei Roland Stohr
Hattnau 24
88142 Wasserburg
T. 08382 888114
stohr-fischerei@t-online.de
www.stohr-wasserburg.de

ESSGENUSS VOM KEMPTER HOF

HERGATZ

Hier erleben Sie, wo's herkommt. Direkt im Hofladen sehen Sie Küken, Biokühe und Hasen. Neben einem Bio- und Regio-Vollsortiment produzieren wir auch viele hofeigene Produkte. Besonders gelobt werden wir für die fertigen Spinat-Gorgonzola-Knödel, Linsenküchle und vegetarischen Aufstriche.

Öffnungszeiten:
Di–Do, Sa 8:00–12:00 Uhr
Di–Do 14:00–18:00 Uhr
Fr 8:00–18:00 Uhr

Kontakt
Kempterhof UGmbH
Handwerks 3
88145 Hergatz
T. 07522 21625
post@kempterhof.de
www.kempterhof.de

BIOLAND-GEMÜSEHOF WETZEL

HERGATZ

Unser Gemüsehof im Westallgäu wird seit 1988 von Beginn an nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Immer dienstags und freitags haben Sie die Möglichkeit unser erntefrisches Gemüse aus eigenem Anbau sowie Gemüse und Obst unserer Partner direkt ab Hof einzukaufen. Natürlich alles in bester Bio-Qualität.

Öffnungszeiten:
Di, Fr 15:30–18:30 Uhr
jeden Mi auf dem
Wochenmarkt in Wangen

Kontakt
Gemüsehof Georg Wetzel
Muthen 1
88145 Hergatz
T. 08385 1755
gemuese-wetzel@web.de
www.biohof-wetzel.de

WINZERGEMEINSCHAFT JOSEPH FÜRST

NONNENHORN

In der Winzergemeinschaft FÜRST finden Sie Weine vom Müller Thurgau bis zum Spätburgunder aus eigener Herstellung. Ebenfalls wird dort ein vielfältiges Weinsortiment aus ganz Europa geführt. Sie können alle Eigenweine verkosten oder Sie genießen ein gutes Glas in der Vinothek.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 9:00–12:00 Uhr
Mo–Fr 14:00–18:00
Mai–Aug. durchgängig

Kontakt
Joseph Fürst GmbH & Co. KG
Mauthausstraße 1
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8228
fuerst-weine@t-online.de
www.fuerst-weine.de

VINOTHEK UND WINZERHOF GIERER

NONNENHORN

In der modernen, preisgekrönten Vinothek verkosten Sie Eigenbauweine der klassischen Rebsorten des See´s. Eleganz, Feinfruchtigkeit und Trinkfreude sind beste Voraussetzungen zum Wohlfühlen und Genießen
Besonderheit:
Weinproben auf Anfrage mit ausgebildetem Weinerlebnisführer.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 8:00–12:00 Uhr
und 14:00–19:00 Uhr
So Vorm. nach Vereinbarung

Kontakt
Winzerhof Gierer
Sonnenbichlstraße 31
88149 Nonnenhorn
T. 08382 89581
info@winzerhof-gierer.de
www.winzerhof-gierer.de

LANDHAUS MARKUS GIERER

NONNENHORN

Saisonal verkaufen wir Äpfel und Birnen aus eigenem Anbau. Ganzjährig können Sie bei uns Apfelsaft, Cidre, Liköre und Edelbrände erwerben. Gerne laden wir Sie zu einer Verkostung unserer Produkte ein.

Öffnungszeiten:
tägl. 9:00–12:00 Uhr
und 13:00–18:00 Uhr

Kontakt
Markus Gierer
Sonnenbichlstraße 29
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8171
info@landhaus-markus-gierer.de
landhaus-markus-gierer.de

OBSTHOF CONNI UND THOMAS GIERER

NONNENHORN

Unser Betrieb wurde mit dem Staatsehrenpreis für herausragende Brennkunst ausgezeichnet. Sehen, erfahren, riechen und schmecken Sie das Hofmotto „Freude am Obst" in den frischen Früchten, den edlen Bränden, bei Hofführungen und Destillatproben.

Öffnungszeiten:
tägl. Selbstbedienung
Für Brände und Obst
bitte klingeln

Kontakt
Conni & Thomas Gierer
Sonnenbichlstraße 33
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8200
info@obsthof-gierer.de
www.obsthof-gierer.de

HORNSTEIN AM SEE WEINGUT/BRENNEREI

NONNENHORN

Verkosten und genießen Sie unsere eleganten Bodenseeweine und feine Destillate in unmittelbarer Seenähe. Weinproben gerne auf Anfrage.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 9:00–12:00 Uhr
und 13:00–18:00 Uhr
und nach Vereinbarung

Kontakt
Roland und Simon Hornstein
Conrad-Forster-Straße 50
88149 Nonnenhorn
T. 08382 98780
info@hornstein-am-see.de
www.hornstein-am-see.de

WEINGUT PETER HORNSTEIN

NONNENHORN

In unserem Familienbetrieb, dem Weingut Peter Hornstein in Nonnenhorn, legen wir großen Wert auf umweltschonenden und qualitätsbewussten Anbau der Reben. Den Weinausbau übernehmen wir bis ins kleinste Detail selbst.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 8:00–18:00 Uhr
So 10:00–12:00 Uhr

Kontakt
Weingut Peter Hornstein
Sonnenbichlstraße 5
88149 Nonnenhorn
T. 08382 887570
info@hornstein.wine
www.hornstein.wine

FISCHEREI KAPFHAMMER

NONNENHORN

Vertrieben werden überwiegend Produkte aus der eigenen Fischerei. Beispielsweise Bodenseefisch Matjesart oder Räucherfisch aus dem traditionellen Holzofen. Empfehlenswert sind auch diverse Fischsalate.

Öffnungszeiten:
Di–Fr 10:00–12:30 Uhr
Fr 14:00–18:00 Uhr
Sa 10:00–14:00 Uhr

Kontakt
Karl Kapfhammer
Sonnenbichlstraße 15
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8271
karl-kapfhammer@t-online.de

OBST- UND WEINBAU KUREK

NONNENHORN

Auf unserem Wein- und Obsthof bieten wir Ihnen eine Auswahl an regionalen Bodenseeweinen aus eigenem Anbau an. Zudem können Sie sich gerne von unseren frischen Äpfeln und einem Sortiment an Edelbränden überzeugen lassen.

Öffnungszeiten:
Nach Vereinbarung,
bitte klingeln

Kontakt
Familie Kurek
Sonnenbichlstraße 47
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8685
M. 0151 40729608
jonas.kurek@gmx.de

WEINGUT LANZ

NONNENHORN

Die Persönlichkeit eines Weins wächst aus dem Zusammenwirken von Sorte und Lage, Boden und Klima – und dem Menschen. Wein machen bedeutet für uns, die Rhythmen der Natur zu erkennen, zu achten und ihre Harmonie ins Glas zu bringen. Überzeugen Sie sich selbst.

Öffnungszeiten:
nach Vereinbarung,
bitte klingeln

Kontakt
Lanz
Sonnenbichlstraße 8
88149 Nonnenhorn
M. 0176 82111982
info@lanzwein.de
www.lanzwein.de

WEINGUT UND FERIENHAUS REBHOF

NONNENHORN

Entdecken Sie einen besonderen Ort und verkosten Sie auserlesene Bodensee-Weine und Edelbrände direkt beim Winzer. Geführte Weinproben werden von Mai bis September immer Dienstags um 19:00 Uhr angeboten. Melden Sie sich gerne dafür vorab bei uns an.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 8:00–12:30 Uhr
und 13:30–19:00 Uhr
So nach Vereinbarung

Kontakt
Weingut Rebhof
Conrad-Forster-Straße 23
88149 Nonnenhorn
M. 0151 17380914
weingut@rebhof-am-see.de
www.rebhof-am-see.de

FERIENHOF UND OBSTBAU SCHMID

NONNENHORN

Unsere Spezialität ist der Anbau von Tafeltrauben. Außerdem erhalten Sie bei uns auch sonstiges Kern- und Steinobst.

Öffnungszeiten:
Stand an der Straße
Brände ab Hof

Kontakt
Stefan Schmid
Uferstraße 5
88149 Nonnenhorn
T. 08382 998443
StefanSchmid67@t-online.de

BALDAUFS KÄS- UND WEINKELLER

LINDENBERG

Neben Schnitt- und Hartkäse werden von unserem Team täglich Frischkäsemischungen und Antipasti zubereitet. Fürs perfekte Käseerlebnis wartet der passende Wein, Schnaps oder Likör auf Sie! Außerdem bieten wir liebevoll verpackte Körbe zum Mitnehmen an.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 8:00–12:30 Uhr
Mo–Fr 14:30–18:00 Uhr

Kontakt
Baldaufs Käs- und Weinkeller
Goßholz 5
88161 Lindenberg
T. 08381 890217
kaeskeller@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de

HOFGUT RATZENBERG BIO-HOFLADEN

LINDENBERG

Im Bio-Hofladen vom Hofgut Ratzenberg erhalten Sie hofeigene Fleisch-, Wurst- und Käsespezialitäten mit Qualität aus artgerechter, biologischer Haltung. Zusätzlich bieten wir Wildspezialitäten von Reh, Hirsch, Wildschwein und Gams und Fleisch vom Wagyu-Rind an. Jederzeit steht Ihnen der 24h-Automat zur Verfügung.

Öffnungszeiten:
Mi–Sa 09:00–19:00 Uhr
24h SB-Automat

Kontakt
Hofgut Ratzenberg
Sedanstraße 55
88161 Lindenberg
T. 08381 91235-10
info@ratzenberg.de
www.hofgut-ratzenberg.de

ARTEMISIA ALLGÄUER KRÄUTERGARTEN

STIEFENHOFEN

In unserer biologischen Gärtnerei findet unsere Jungpflanzenanzucht sowie der Verkauf und die Pflege der Topfpflanzen statt. In der Teestube bieten wir unsere eigenen Tees, Kaffee und Kuchen in Bio-Qualität und gemütlicher Atmosphäre an. In unserem Kräuterladen finden Sie dann unsere hand- und hausgemachten Produkte.

Öffnungszeiten:
Mi–Fr 14:00–18:00 Uhr
Sa,So 10:00–18:00 Uhr
Garten ist immer geöffnet

Kontakt
Artemisia Schlosser GbR
Hopfen 29
88167 Stiefenhofen
T. 08386 960510
info@artemisia.de
www.artemisia.de

BALDAUF SENNEREI HOPFEN

STIEFENHOFEN

In unserer Sennerei erhalten sie leckeren Rohmilchkäse aus Allgäuer Heumlich sowie Schnitt- und Hartkäse. Neben Wein, Schnaps und Likör warten passende Allgäuer Spezialitäten auf Sie. Probieren Sie auf jeden Fall auch den besten deutschen Käse 2019/20: Baldauf 1862 Meisterstück. Zeit für Rund-um-Glücklich-Käsegenuss!

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 8:00–12:00 Uhr
und 15:30–18:30 Uhr
So, Feiertag 15:30–18:30 Uhr

Kontakt
Sennerei Hopfen
Hopfen 12
88167 Stiefenhofen
T. 08386 2833
hopfen@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de

BERGWIES BIOKÄSEREI

MAIERHÖFEN

Stärken Sie sich mit hausgemachtem Käse, Milch und Butter sowie eigenem Streuobstapfelsaft in unserer Sennstube oder genießen Sie Kuchen im Biergarten. In unserer Bio-Käserei verarbeiten wir nur die frische Milch von eigenen Kühen. Unsere Käsesorten werden von uns traditionell im Kupferkessel von Hand gekäst.

Öffnungszeiten:
Mai–Okt.
aktuelle Öffnungszeiten
auf der Homepage

Kontakt
Bergwies Bio-Käserei
Stockach 3
88167 Maierhöfen
T. 08383 2809836
info@bergwies-biokaeserei.de
www.bergwies-biokaeserei.de

WEIDESCHLACHTUNG FISCHER

MAIERHÖFEN

Ein Genuss für eine gesunde Ernährung: Fleisch- und Wurstwaren aus einer Mutterkuhherde vom Galloway- und Limousin-Rind in ganzjähriger Freilandhaltung und stressfreier Weideschlachtung. Dadurch ist eine bessere Fleischreifung garantiert. Portioniert und vakuumiert, auch Wild aus eigener Jagd.

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer
Vereinbarung

Kontakt
Stefan Fischer
Am Gehrenbach 5
88167 Maierhöfen
T. 08383 929697
M. 0157 71460814
bast-fischer@web.de

KÄS- UND HOFLÄDELE MIT EIGENER SENNEREI

STIEFENHOFEN

In der kleinen familiengeführten Direktvermarktung erhalten Sie leckere Produkte vom eigenen Hof. Sie finden zum Beispiel feinen Käse aus der eigenen Produktion im schmucken Hoflädele.

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do, Fr, 9:00–18:00 Uhr
Sa 9:00–14:00 Uhr

Kontakt
Käs- und Hoflädele Fam. Rasch
Wolfsried 3
88167 Stiefenhofen
T. 08386 960235
info@alpsennerei.de
www.alpsennerei.de

SENNEREI BREMENRIED

WEILER IM ALLGÄU

Ein Stück Natur, direkt vom Erzeuger. Immer ganz frisch! Der Käse aus der Sennerei Bremenried ist durch jahrelange Tradition, erstklassige Rohstoffe, sorgfältiges Handwerk unverwechselbar und einzigartig geworden.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 7–12 und 16–19 Uhr
So/Feiertage 7:00–11:30
und 17:30–19:00 Uhr

Kontakt
Sennerei Bremenried e.G.
Bregenzer Str. 96
88171 Weiler im Allgäu
T. 08387 2658
info@sennerei-bremenried.de
www.sennerei-bremenried.de

BIOLANDHOF BERGER

SCHEIDEGG

Der Verkauf erfolgt direkt an Privathaushalte. Unser Fleisch wird durch das ausreichende Abhängen der Schlachtkörper besonders mürbe und zart. Nach der fachmännischen Kleinzerlegung durch unseren Metzgermeister, werden die einzelnen Fleischsorten von uns persönlich portionsweise verpackt und beschriftet.

Öffnungszeiten:
nach Vereinbarung

Kontakt
Biolandhof Berger
Bieslings 9
88175 Scheidegg
T. 08381 84110
info@berger-scheidegg.de
www.berger-scheidegg.de

DORFSENNEREI BÖSERSCHEIDEGG

SCHEIDEGG

In der Dorfsennerei Böserscheidegg werden nach alt überliefertem Verfahren Berg- sowie Rahmkäse und Kräuterkäsesorten aus Heumilch hergestellt. Führungen werden vormittags ab 10 Personen angeboten. Anmelden kann man sich dafür mittwochs und samstags über das Tourismusbüro Scheidegg.

Öffnungszeiten:
Mo–Fr 7:30–18:30 Uhr
Sa, So, Feiertage 7:30–12:00
und 16:00–18:30 Uhr

Kontakt
Dorfsennerei Böserscheidegg
Böserscheidegg 12
88175 Scheidegg
T. 08381 83456
kaeserei-boeserscheidegg.de

DORFLADEN OBERREUTE

OBERREUTE

Unser kleiner Dorfladen führt bis zur gemütlichen Einkehr im Café alle Dinge des täglichen Bedarfs und bietet eine große Auswahl an regionalen Produkten.
Besonderheit:
Sämtliche Käsesorten und Joghurt sind aus eigener Herstellung.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 6:30–13:00 Uhr
Mo, Di, Do, Fr 14:30–18:00 Uhr

Kontakt
Dorfladen Oberreute
Georg Maucher
Hauptstraße 32
88179 Oberreute
T. 08387 9238131
dorfladen-oberreute@web.de

BALDAUF KÄSELADEN

ISNY

So wird Ihnen das Allgäu besonders gut schmecken! Vom Heumilchkäse in Bioqualität über den Baldauf Alpkäse, veredelten Sorten wie Wildblumenkäse bis hin zum saisonalen Bärlauch- und Walnusskäse ist alles dabei, um den Käsefreund glücklich zu machen.

Öffnungszeiten:
Mo–Fr 8:30–12:30 Uhr
und 14:00–18:00
Sa 8:30–12:30 Uhr

Kontakt
Baldauf Käseladen Isny
Bergtorstraße 6
88316 Isny
T. 07562 9818829
isny@baldauf-kaese.de
www.baldauf-kaese.de

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks."

Georges Auguste Escoffier

GASTRONOMIE

Genusstour für den Gaumen

Wo man anderorts nur isst, können Sie bei uns genießen. Unsere Küchenchefs schwingen für Sie den regionalen Kochlöffel und bitten zu Tisch! Voll gedeckt mit saisonalen Köstlichkeiten was die Region zu bieten hat. Spargel und Erdbeeren im Mai, Pfifferlinge im Sommer, Wild und Kürbis im Herbst.

In den feinen Küchen am Bodensee und im Westallgäu werden fast ausschließlich regionale Produkte verwendet: Wie wäre es mit einer gebeizten Seeforelle oder einem fangfrischen Felchen in schaumiger Weißweinsauce? Kaum widerstehen kann man auch einem saftigen Rehrücken in Kräuterkruste oder einer knusprigen Wildente. Und für Naschkatzen gibt es Käseküchle, einen duftenden Apfelkuchen oder raffiniertes Zwetschgen-Tiramisu. Man möchte gar nicht aufhören! In den regionalen Küchen wird auf traditionelles Handwerk gesetzt. Ehrlich, ohne Umwege und ganz nah an dem, was die Natur uns liefert. Das reicht von traditionsbewussten Gerichten althergebrachter Rezepte bis hin zu innovativen Kreationen mit ganz neuen Geschmackserlebnissen. Im Glas findet sich zumeist sonnenverwöhnter Saft, kühles Bier aus einer der zahlreichen Brauereien im Landkreis und natürlich ein edler Tropfen Wein aus der Region. Nicht vergessen: Während der angegebenen Öffnungszeiten wird nicht immer warme Küche angeboten. Und bitte beachten Sie auch weitere Ruhetage, wie beispielsweise an Feiertagen und den unterschiedlichen Betriebsferien. Viele Betriebe öffnen übrigens auch gerne für Gruppen. Auf Ihr Wohl. Wir wünschen guten Appetit!

Tipp:

DIE RÄDLEWIRTSCHAFT:
Ein Rädle ist ein Hof- oder Gutsausschank von selbst gekeltertem Wein oder Most, der nicht das ganze Jahr geöffnet hat. Bei vielen Betrieben hängt übrigens ein „Rad" vor der Tür, wenn geöffnet ist.

HOTEL-GASTHOF ADLER

LINDAU

Der älteste Gasthof im Landkreis Lindau präsentiert Ihnen Spezialitäten wie frische Fisch- und Steakspeisen sowie saisonale Gerichte wie Spargel, Pfifferlinge, Enten, Gänse und Wild. Wir sind ein bekanntes Ausflugsrestaurant mit großer Mittagstisch-Karte und Spezialist für Geschäftsessen, Bus- und Gruppenreisen.

Öffnungszeiten:
Fr–Mi 8:00–14:30 Uhr und
16:30–23:30 Uhr

Kontakt
Anton Strodel
Bodenseestraße 16
88131 Lindau
T. 08382 5268
gasthof@adler-lindau.de
www.adler-lindau.de

DECK12

LINDAU

Wir verwöhnen Sie natürlich und regional mit grandiosem Seeblick: Mittagslunch, Kaffee und süße Verlockungen oder ein romantisches Abendessen. Gekocht wird, was frisch aus der Region in unsere (Bio-) Küche geliefert wird: phantasievolle vegane und vegetarische Gerichte sowie erstklassige Fleisch- und Fischspezialitäten.

Öffnungszeiten:
Mo, Do, Fr, Sa 11:00–22:00 Uhr
So 09:00–22:00 Uhr

Kontakt
DECK12
Zwanzigerstraße 12
88131 Lindau
T. 08382 8899650
office-lindau@chefpartie.at
www.deck12-lindau.de

WIRTSHAUS GITZENWEILER HOF

LINDAU

In der bayerisch-schwäbischen Wirtshaus-Küche genießen Sie herzhafte Kässpätzle, saftige Braten, bunte Salate, schwäbische Maultaschen, Brotzeit und mehr. Dazu ein Lindauer Hell, Fruchtsaft oder Wein vom Bodensee. Das Restaurant mit schöner Terrasse bietet Platz für Familien- und Firmenfeiern.

Öffnungszeiten:
Ganzjährig geöffnet
Mo–So 11:00–22:00 Uhr
Di Ruhetag

Kontakt
Wirtshaus Gitzenweiler Hof
Gitzenweiler 88
88131 Lindau
T. 08382 5145
wirtshaus@gitzenweiler-hof.de
www.wirtshaus-lindau.de

HOTEL & GUTSGASTHAUS KOEBERLE

LINDAU/BODOLZ

Das 2019 neu sanierte Hotel ist der älteste Gasthof im Ort. Dort erwartet Sie eine regionale, gut bürgerliche Küche. Mit unserem Biergarten und den Räumlichkeiten im Innenbereich bieten wir Platz für Veranstaltungen von bis zu 120 Personen.

Öffnungszeiten:
Di–Sa ab 17:00 Uhr
So/Feiertage ab 11:30 Uhr

Kontakt
Familie Klann
Grundstraße 2
88131 Lindau/Bodolz
T. 08382 9114433
info@koeberle-bodolz.de
www.koeberle-bodolz.de

HOTEL LANDGASTHOF KÖCHLIN

LINDAU

Hinter der historischen denkmalgeschützten Fassade entdecken Sie einen Landgasthof, dessen Hotelbereich liebevoll renoviert und modernisiert wurde. Unser Restaurant bietet ausreichend Platz und durch die unterschiedlichen Säle das richtige Ambiente für Anlässe jeder Art. Im Sommer lockt Sie unser Biergarten ins Freie!

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 7:00–23:00 Uhr
So 8:00–22:00 Uhr
Nov.–Mai Montag Ruhetag

Kontakt
Hotel Landgasthof Köchlin
Kemptenerstraße 41
88131 Lindau
T. 08382 96600
info@hotel-koechlin.de
www.hotel-koechlin.de

STRANDHAUS LINDAU

LINDAU

Alle unsere Speisen werden aus hochwertigen regionalen Rohwaren in Handarbeit selbst hergestellt. Eine Spezialität des Hauses ist echtes Barbecue aus holzbefeuerten Öfen, bei denen das Fleisch bis zu 12 Stunden langsam gegart wird. Das Restaurant ist „Landzunge PLUS" zertifiziert.

Öffnungszeiten:
Mo, Mi–So 12:00–23:00 Uhr
Di 12:00–14:00 Uhr
Küche 12:00–21:00 Uhr

Kontakt
STRANDHAUS LINDAU
Fraunhoferstraße 20
88131 Lindau
T. 08382 2737992
post@strandhaus.li
www.strandhaus.li

VILLINO HOTEL RESTAURANT

LINDAU/BODOLZ

Das VILLINO präsentiert Ihnen die Besonderheit einer asiatisch-italienischen Küche, ausgezeichnet mit einem Stern im Guide Michelin.

Aktionen

Dort finden zum Beispiel Kochkurse, Weinrunden, Küchenpartys, ein Fischbuffet und vieles mehr statt.

Öffnungszeiten:

Mo–So ab 18:00 Uhr

Kontakt

Familie Fischer
Mittenbuch 6
88131 Lindau/Bodolz
T. 08382 93450
info@villino.de
www.villino.de

GASTHAUS ZUM SÜNFZEN

LINDAU

Das Gasthaus mit eigener Metzgerei kreiert Ihnen Speisen der regionalen, saisonalen Küche. Neben privaten Familienfeiern mit Platz für bis zu 130 Personen, finden auch öffentliche Veranstaltungen statt, wie zum Beispiel die Toskanawochen, das Frühlingsfest oder Bockbier und Dixis Treibhausventil. Wir bieten auch ein Catering an.

Öffnungszeiten:

Mo–So 10:30–22:30 Uhr
Nov, Dez Mittwoch Ruhetag

Kontakt

Gasthaus zum Sünfzen
Maximilianstraße 1
88131 Lindau
T. 08382 5865
info@suenfzen.de
www.suenfzen.de

GASTHAUS ALTE POST

HERGENSWEILER

Genießen Sie eine original Steinofenpizza, leckere Nudeln, Fisch, Fleischgerichte und aromatische Salate im schönen großen Biergarten des Gasthauses Alte Post am Königsee Radweg.

Öffnungszeiten:

Mo–So 10:30–14:30 Uhr
und 17–23 Uhr
im Winter andere Zeiten

Kontakt

Ristorante Alte Post
Dorfstraße 11
88138 Hergensweiler
T. 08388 2899990

CAFE RESTAURANT EULENSPIEGEL

WASSERBURG

Jenseits des lärmenden Treibens befindet sich das Café Restaurant Eulenspiegel im schönen, alten Fachwerkhaus in der Dorfstraße in Wasserburg am Bodensee – Ein Restaurant mit vielfältigen kulturellen Angeboten.

Aktionen

1 Mal im Monat Brunch

Öffnungszeiten:

Mi–Sa ab 18:00 Uhr
So/Feiertage ab 12:00 Uhr

Kontakt

Café Restaurant Eulenspiegel
Dorfstraße 25
88142 Wasserburg
T. 08382 9896452
eulenspiegel-restaurant.de

FISCHERKLAUSE AM SEE

WASSERBURG

Seit über 30 Jahren im Familienbesitz und aus eigener Bodenseefischerei gewachsenes Fischrestaurant mit kleiner Pension und frischen Fischspezialitäten direkt am See mit wunderschöner Terrasse und See- und Bergblick.

Öffnungszeiten:

Warme Küche 11:30–14:00 Uhr
und 18:00–21:00 Uhr
Mi, Do Ruhetage

Kontakt

Familie Schmid
Uferstraße 17
88142 Wasserburg
T. 08382 887066
info@fischerklause-am-see.de
www.fischerklause-am-see.de

HEGESTRAND 3

WASSERBURG

Darf es etwas Deftiges sein, oder vielleicht etwas Feines? Lassen Sie sich verwöhnen durch die deutsche Küche mit leichtem mediterranen Touch und gönnen Sie sich dazu einen der ausgesuchten Weine aus der Region.

Öffnungszeiten:

Mo–Sa ab 10:00 Uhr
So, Feiertage ab 9:00 Uhr

Kontakt

Enrico Klann
Mooslachenstraße 3
88142 Wasserburg
T. 08382 2749885
info@hegestrand3.de
www.hegestrand3.de

HOTEL LIPPRANDT
WASSERBURG

Unser Restaurant präsentiert Ihnen eine vielfältige Auswahl an regionalen Speisen. Auch für Familienfeiern, Hochzeiten, Jubiläen und Firmenevents sind unsere Räumlichkeiten bestens geeignet. Dazu bieten wir Ihnen gerne individuelle Menüvorschläge an.

Öffnungszeiten:
Kaffee und Kuchen tägl.
ab 14:00 Uhr
Abendessen tägl. ab 18:00 Uhr

Kontakt
Hotel Lipprandt
Halbinselstraße 65
88142 Wasserburg
T. 08382 98760
info@hotel-lipprandt.de
www.hotel-lipprandt.de

„PINOT“ WEINGUT SCHMIDT
WASSERBURG

Lassen Sie sich von den Köstlichkeiten aus Keller und Küche überraschen und genießen Sie die herrliche Kulisse eines wahrhaft paradiesischen Standortes. Die Spezialität des Hauses ist der Schwenkbraten und wird jeden Donnerstag zubereitet.

Öffnungszeiten:
Mai bis Oktober
Mo–Sa ab 14:00 Uhr

Kontakt
Margret Schmidt
Hattnau 62
88142 Wasserburg
T. 08382 9432174
www.schmidt-am-bodensee.de

WEINGUT SCHMIDT RÄDLE HATTNAU
WASSERBURG

Genießen Sie unseren Gutsausschank im mehr als 300 Jahre alten Bauernhaus und probieren Sie unter anderem unsere Spezialität Rindfleisch sauer mit frisch gebackenem Holzofenbrot.

Öffnungszeiten:
Januar bis Mitte März und
Ende Oktober bis Mitte
Dezember Di–Sa ab 15:00 Uhr

Kontakt
Margret Schmidt
Hattnau 62
88142 Wasserburg
T. 08382 9432174
www.schmidt-am-bodensee.de

RÄDLE WEINHOF HORNSTEIN/HENDRIKS
NONNENHORN

Besuchen Sie uns in unserem Weinhof mit Weinausschank. Dazu bereiten wir regionale Gerichte wie zum Beispiel frisch zubereitete Dinnete oder Brotzeiten. In der kalten Jahreszeit können Sie sich auf ein klassisches Weinsauerkraut mit Bratkartoffeln freuen.

Öffnungszeiten:
Rädletermine auf
der Homepage
www.weinhof-hornstein.de

Kontakt
Weinhof Hornstein/Hendriks
Uferstraße 14
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8483
info@weinhof-hornstein.de
www.weinhof-hornstein.de

HOTEL-GASTHOF ZUR KAPELLE
NONNENHORN

Im Gasthof zur Kapelle genießen Sie in tollen Räumen oder im schönen Garten regionale Spezialitäten wie zum Beispiel Wildente oder Bodenseefisch. Eine wahre Gaumenfreude sind auch die saisonalen Speisen mit Spargel und Pfifferling. Schon früh morgens präsentieren wir ein umfassendes Frühstücksbuffet auch für Passanten.

Öffnungszeiten:
Mo–So 8:00–23:00 Uhr

Kontakt
Familie Witzigmann
Kapellenplatz 3
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8274
info@witzigmann-kapelle.de
www.witzigmann-kapelle.de

ZUM WINZER
NONNENHORN

Die Gutsschänke Zum Winzer beeindruckt mit der großen Weinpresse des 16. Jahrhunderts. Ihr Gaumen wird nicht nur von den herzhaften Vesperplatten, sondern auch von den hauseigenen Weinen und Destillaten des Weinguts Peter Hornstein verführt. Auf Anfrage sind Weinproben und Gruppenführungen möglich.

Öffnungszeiten:
Apr.–Jun. Fr–So ab 15:00 Uhr
Jul.–Nov täglich ab 15:00 Uhr

Kontakt
Zum Winzer
Sonnenbichlstraße 5
88149 Nonnenhorn
T. 08382 887570
info@hornstein.wine
www.hornstein.wine

HOTEL-GASTHOF BAYERISCHER HOF

LINDENBERG

Unser Gasthof mit Kaminzimmer und Saal bietet Platz für maximal 120 Personen und ist somit bestens geeignet für Familienfeiern, Feste und Veranstaltungen. Aus unserer Küche können Sie sich mit Saisonspezialitäten, bodenständigen Gerichten und Klassikern verwöhnen lassen.

Öffnungszeiten:
Warme Küche:
11:30–14:00 Uhr und
17:30–21:00 Uhr

Kontakt
Hotel-Gasthof Bayerischer Hof
Hauptstraße 82
88161 Lindenberg
T. 08381 92550
info@bayerischer-hof.info
www.bayerischer-hof.info

LINDENBERGER HOF

LINDENBERG

Mit einer Auszeichnung in Gold im Wettbewerb Bayerische Küche und als Varta-Restaurantführer präsentieren wir Spezialitäten wie Weide-Lamm, Wild aus eigener Jagd und Spargel-, Wildkräuter- und Pfifferling-Gerichte. Eine Gruppenbewirtung und Catering sind möglich.
Aktionen
Krimi- und Candellightdinner

Öffnungszeiten:
tägl. 7:00–23:00 Uhr

Kontakt
Lindenberger Hof
Hauptstraße 50
88161 Lindenberg
T. 08381 3040
mail@lindenbergerhof.de
www.lindenbergerhof.de

HOFGUT RATZENBERG HOFWIRTSCHAFT

LINDENBERG

Unsere Hofwirtschaft vom Ratzenberg serviert Ihnen hausgemachte Kuchen und leckere Schmankerl mit Spezialitäten aus der eigenen Hofmetzgerei und -käserei. Genießen Sie unsere Gastfreundschaft im schönen Biergarten im Grünen direkt am Wanderweg und der Langlaufloipe.
Kinder sind willkommen!

Öffnungszeiten:
Mi–Fr 14:00–22:00 Uhr
Sa,So/Feiertage
10:00–22:00 Uhr

Kontakt
Hofgut Ratzenberg
Sedanstraße 55
88161 Lindenberg
T. 08381 91235-30
hofwirtschaft@ratzenberg.de
www.hofgut-ratzenberg.de

HOTEL WALDSEE

LINDENBERG

Nehmen Sie sich wieder Zeit für das Essen. Es schmeckt besser und ist bekömmlicher. Unter diesem Leitspruch präsentiert Ihnen das Hotel Waldsee einen Fisch des Monats, wöchentlich wechselnde Empfehlungen und auch Speisen zu besonderen Stunden wie zum Beispiel am Valentinstag.

Öffnungszeiten:
täglich Frühstück, aktuelle
Restaurant-Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer Webseite

Kontakt
Hotel Waldsee
Austraße 41
88161 Lindenberg
T. 08381 92610
info@hotel-waldsee.de
www.hotel-waldsee.de

GASTHAUS ADLER

MAIERHÖFEN

Genießen Sie selbstgemachte Kuchen und Torten in unserem schönen Biergarten unter Kastanien. Außerdem verwöhnen wir Sie mit durchgehend warmer Küche - frisch, saisonal, regional! Ihre Kinder haben Spaß mit vielen Fahrzeugen und einem großzügigen Spielplatz.
Zwei Esel und das Pony freuen sich über Streicheleinheiten!

Öffnungszeiten:
Di–So ab 11:00 Uhr

Kontakt
Gasthaus Adler
Helmut Mader
Riedholz 32
T. 08383 338
mader.riedholz@gmx.de

GASTHOF ARGENTOBELBRÜCKE

MAIERHÖFEN

Unser Gasthof bietet Ihnen eine gut bürgerliche Küche. Genießen Sie unsere Speisen auf der schönen Sonnenterrasse direkt am Naturschutzgebiet Eistobel.

Öffnungszeiten:
Fr–Mi ab 11:00 Uhr

Kontakt
Gasthof Argentobelbrücke
Pius Mayer
Hauptstraße 3
T. 08383 289
gasthof-argentobelbruecke.de

HOTEL RESTAURANT BAYRISCHER WIRT

MAIERHÖFEN

Mit frischer und regionaler Küche möchten wir Sie verwöhnen. Auch für Familien-, Geschäftsfeiern oder andere Festlichkeiten sind wir gut gerüstet. Busse sind auf Anmeldung stets auf das herzlichste willkommen.

Öffnungszeiten:
Mo–So ab 10:00 Uhr

Kontakt
Familie Mechler
Schweinebach 2
88167 Maierhöfen
T. 07562 2055
www.bayerischer-wirt-isny.de

GASTHAUS POST

GESTRATZ

Bei uns können Sie aus verschiedenen Fleischspezialitäten und Frischfisch-Speisen Ihr Lieblingsgericht wählen. In unserem Nebenzimmer finden bis zu 20 Personen Platz und eine Gruppenbewirtung ist bis zu 70 Personen möglich.

Öffnungszeiten:
Do–Sa ab 17:00 Uhr
So 11:00–22:00 Uhr

Kontakt
Roland Weidle
Brugg 24
88167 Gestratz
T. 08383 9226420

LANDGASTHOF POST

RÖTHENBACH

Lassen Sie sich regionale, allgäuerische Küche schmecken und probieren Sie zum Beispiel dienstags unsere Haxen und mittwochs frische Hähnchen.
Aktionen:
Im Sommer: Spanferkel und Ochs vom Buchenholzgrill
Im Winter: Wildgerichte

Öffnungszeiten:
Fr 16:00–22:00 Uhr
Sa–Mi 10:00–22:00 Uhr
Donnerstag Ruhetag

Kontakt
Landgasthof Post
Lindauer Straße 1
88167 Röthenbach
T. 08384 304
landgasthof-post@t-online.de
gasthof-post-roethenbach.de

KÖNIGSALPE

STIEFENHOFEN

Wir haben eine sonnige Terasse und eine gemütliche Stube. Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit bei uns vor der Hütte oder in unserer warmen Stube am Kachelofen und lassen Sie die Seele baumeln. Besonders empfehlen wir Ihnen unser Allgäuer Käsefondue und unsere beliebten hausgemachten Kuchen.

Öffnungszeiten:
April bis November
täglich 11:00–18:00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Kontakt
Peter & Monika Keck
Trabers-Gschwend 3
88167 Stiefenhofen
T. 0175 5277120
Peter-Monika-Keck@t-online.de
www.alpgenuss.de/koenigsalpe

NATUR-LANDHAUS KRONE

MAIERHÖFEN

Wir sind ein Bio Landhotel mit Biergarten und Wellness. An saisonaler und regionaler Kulinarik bieten wir eine große Auswahl. Bei uns gibt es unter anderem Allgäuer Schlutzkrapfen, Weiderindsteaks von der eigenen Bergalpe und hausgemachte Kuchen und Brotzeiten. Feierlichkeiten bis 80 Personen auch mittags und sonntags.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 14:00–22:00 Uhr
So Ruhetag außer Weihnachten, Ostern, Pfingsten, Muttertag

Kontakt
Natur-Landhaus Krone
Kirchweg 2
88167 Maierhöfen
T. 08383 254
info@naturlandhaus-krone.de
www.naturlandhaus-krone.de

LANDGASTHOF RÖSSLE BEIM KRÄUTERWIRT

STIEFENHOFEN

Herzlich Willkommen in den historischen Gaststuben des Rössle, durch die einst die bayerisch-österreichische Grenze verlief. Bei uns erwartet Sie regionale und frische Kräuterküche und im Sommer lädt Sie unser Bier- und Kräutergarten zum Genießen und Verweilen ein.

Öffnungszeiten:
Mo, Di, Do 17:00–23:00 Uhr
Fr–So 11:00–14:00 Uhr
und 17:00–23:00 Uhr

Kontakt
Axel Kulmus
Hauptstraße 14
88167 Stiefenhofen
T. 08383 92090
info@roessle.net
www.roessle.net

SONNENSTÜBLE RESTAURANT
MAIERHÖFEN

Das Sonnenstüble verwöhnt seine Gäste mit zahlreichem Gaumenschmaus. Zu den Klassikern des Restaurants gehören die hausgemachten Maultaschen in verschiedenen Variationen oder der saisonale Spargel. Aber nicht nur traditionelles Essen wird hier großgeschrieben, ebenso internationale Speisen bekommt man dort serviert.

Öffnungszeiten:
Pfingsten bis Ende Sep.
tägl. 11:30–14:00 Uhr
und 17:30–20:30 Uhr

Kontakt
Fam. Schultes
Riedholz 16
88167 Maierhöfen
T. 08383 383
ferien@sonnenbuckl.de
www.sonnenbuckl.de

LANDGASTHOF HOTEL SONTHEIM
MAIERHÖFEN

Die Spezialität des Hauses ist Damwild aus eigener Schlachtung. Nehmen Sie eine Auszeit auf der schönen Sonnenterrasse mitten im Grünen oder feiern Sie Feste mit bis zu 80 Personen im Landgasthof.

Öffnungszeiten:
Di–Fr Küche 18:00–21:00 Uhr
Sa, So, Feiertage 11:30–14:00 Uhr und 18:00–21:00 Uhr

Kontakt
Familie Sontheim
Reute 7
88167 Maierhöfen
T. 08383 202
landgasthof-hotel-sontheim.de

LANDHOTEL ZUR GRENZE
MAIERHÖFEN

Das Hotel und Restaurant mit prämierter Feinschmeckerküche bietet ein schönes Plätzchen für einen kulinarischen Aufenthalt mit gepflegter Weinkultur. Genießen Sie feine À-la-carte-Gerichte, Menüs, Tageskarten-Gerichte oder auch Torten und Eis in Einzellage im Grünen direkt an der Grenze Bayern/Baden-Württemberg.

Öffnungszeiten:
Di 18:00–23:00 Uhr
Mi–So 11:00–23:00 Uhr
Montag Ruhetag

Kontakt
Landhotel zur Grenze
Schanz 2
88167 Maierhöfen
T. 07562 975510
info@landhotel-zur-grenze.de
www.landhotel-zur-grenze.de

BRÄUSTÜBLE UND HOTEL ZUR POST
WEILER IM ALLGÄU

Unser Küchenchef legt größten Wert auf Frische und Regionalität schon beim Einkauf der Produkte und insbesondere bei der Zubereitung seiner Gerichte. Genießen Sie dazu Bier aus eigener Herstellung.

Aktionen:
Brauereiführung und Bierverkostung mit Bier-Sommelier

Öffnungszeiten:
So–Do 11:00–14:00 Uhr
täglich 17:00–21:00 Uhr

Kontakt
Bräustüble und Hotel zur Post
Fridolin-Holzer-Straße 4
88171 Weiler im Allgäu
T. 08387 1070
reservierung@postinweiler.de
www.postinweiler.de

GASTHAUS BEIM STÖCKELER
SCHEIDEGG

Das Gasthaus „Beim Stöckeler" erfüllt mit seinen unterschiedlichen Räumen alle Wünsche und Anforderungen der Gäste: Ein schönes Essen zur Mittagszeit oder ein gemütliches Abendessen. Im Sommer genießen Sie ein herrlich kühles Bier im gemütlichen Garten. Auf den Teller kommt dort frische und regionale Küche.

Öffnungszeiten:
Do–Mo 11:00–14:00 Uhr
und 17:30–23:00 Uhr
Di, Mi Ruhetage

Kontakt
Markus Stöckeler
Kirchstraße 1
88175 Scheidegg
Tel. 08381 2119
info@zumhirschenscheidegg.de
www.zumhirschenscheidegg.de

RESTAURANT KÄSSTADL
SCHEIDEGG

Unser Restaurant präsentiert eine Vielzahl an klassischen Käsespeisen. Darunter sind Käsefondue, Raclette und Allgäuer Kässpätzle. Auch an Fleischgerichten haben wir eine große Auswahl. Bei uns haben Sie die Möglichkeit mit bis zu 50 Personen Ihre Betriebs- oder Weihnachtsfeier und natürlich weitere Feste zu genießen.

Öffnungszeiten:
Fr–Di 17:30–23:00 Uhr
Apr–Sep So 17:30–23:00 Uhr
Mi, Do Ruhetage

Kontakt
Sportalm Scheidegg GmbH
Kurstraße 14
88175 Scheidegg
T. 08381/926420
info@sportalm-scheidegg.de
www.sportalm-scheidegg.de

GASTRONOMIE

POSTKUTSCHE SCHEIDEGG

SCHEIDEGG

Das familienfreundliche Panoramablick-Restaurant Postkutsche in Scheidegg bietet Ihnen täglich ein neues Motto, das Sie in den Speisen wiederfinden. Auch Familienfeierlichkeiten und Vereinsausflüge können gerne dort verbracht werden.

Öffnungszeiten:
Mo–Sa 16:00–21:00 Uhr
So, Feiertage 11:30–21:00
Dienstag Ruhetag

Kontakt
Postkutsche Scheidegg
Alpenweg 52
88175 Scheidegg
T. 08381 9486420
info@postkutsche-scheidegg.de
postkutsche-scheidegg.de

LANDHOTEL-RESTAURANT KRONE

OBERREUTE

Familien Betrieb in der 5. Generation mit Frontcooking, eigens zerlegtem heimischem Wild oder argentinischen Steaks. Wir bieten zartes Kalbfleisch, vegetarische Gerichte und regionale Schmankerl. In den Sommermonaten gibt es bei uns freitags Grillhähnchen- und samstags Schweinshaxen.

Öffnungszeiten:
Do–Mo 17:00–20:30 Uhr
So 12:00–13:30
Dienstag, Mittwoch Ruhetage

Kontakt
Wägele Josef
Hauptstraße 40
88179 Oberreute
T. 08387 2536
info@krone-oberreute.de
www.krone-oberreute.de

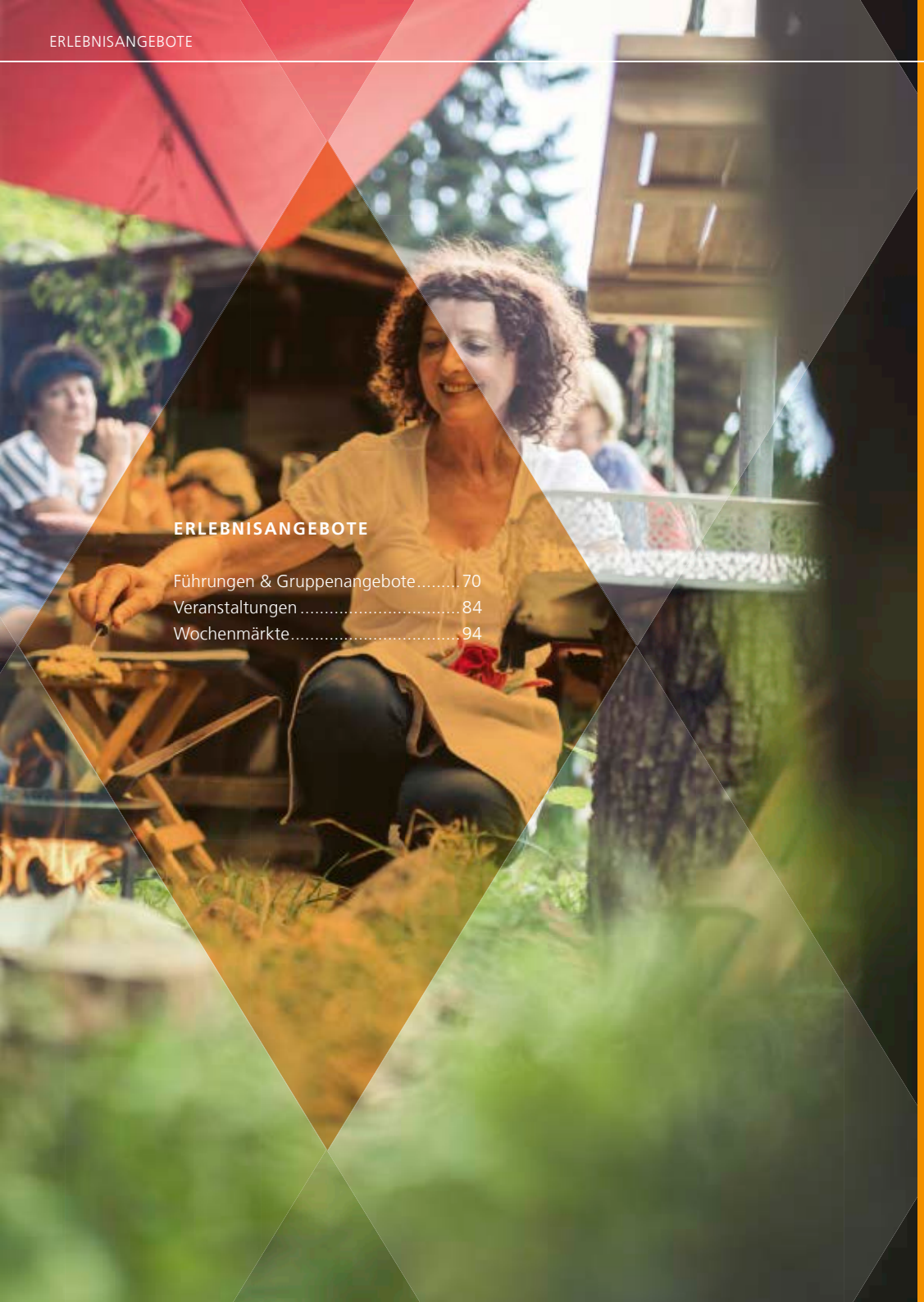
ALLGÄUER FILLEBÄNKLE

ISNY

Auf unserer aussichtsreichen Sonnenterrasse haben Sie einen Blick über das Westallgäu, bis hin zum Bodensee. Genießen Sie dabei sehr gerne unsere selbstgemachten Kuchen.

Öffnungszeiten:
Juli und August

Kontakt
Monika Würtenberger-Rist
Simmerberg 2
88316 Isny
T. 07562 9389995
monika.rist@web.de



ERLEBNISANGEBOTE

Führungen & Gruppenangebote 70
Veranstaltungen 84
Wochenmärkte 94

ERLEBNISANGEBOTE

Schöner Leben heißt Erleben

Genuss ist aber nicht allein etwas für den Gaumen. Genuss ist auch Erleben. So vielfältig die verschiedenen Erlebnisangebote in der Region auch sind – freuen Sie sich auf spannende, einfallsreiche, humorvolle und aufschlussreiche Unterhaltung.

Gemeinsam feiern, schlemmen, genießen und erleben – der Veranstaltungskalender hat das ganze genussreiche Jahr über viel zu bieten! Die regionalen Produkte der Region spielen dabei die Hauptrolle. Aber nicht nur der Gaumen wird sich freuen – auch die Augen werden leuchten beim Anblick der Schauplätze: Mal feiern Sie in malerischer Kulisse am Ufer des Bodensees, wo sich die Lichter auf der Wasserfläche spiegeln. Mal in den kleinen, feinen Ortskernen, wo der Blick auf schmucke Details der historischen Gebäude fällt. Und natürlich gibt es auch etwas für die Ohren: Ob fetzig, klassisch oder unterhaltsam – die musikalische Begleitung darf nicht fehlen. Auf den folgenden Seiten finden Sie auch eine Übersicht der regionalen Wochenmärkte. Hier weiß man bei der ganzen Vielfalt an heimischen Produkten nicht, wo man zuerst hinschauen soll – frischer geht es kaum! Die Veranstalter freuen sich auf Ihren Besuch!

Geheimnisse der Region – aus erster Hand

Die ganze Vielfalt einer Region lässt sich am besten bei einer Führung erleben. Erfahrene und ortskundige Experten ihres Fachs zeigen ihnen wie Bauern, Winzer, Käser oder Brauer ihre Spezialitäten mit viel Liebe und Erfahrung fertigen. So wird Urlaub zum Erlebnis.

„Wenn jemand eine Reise tut, so kann er was erzählen.", so Matthias Claudius. Das Zitat aus dem Roman „Urians Reise um die Welt" trifft auf unsere Region ganz besonders zu. Denn es gibt überall etwas zu entdecken. Noch dazu gemeinsam. Denn bei vielen Angeboten steht das Gruppenerlebnis im Vordergrund. Zum Beispiel als Begleitung einer der zahlreichen Direktvermarkter, die sich gerne über die Schulter blicken lassen! Oder schauen Sie gemeinsam mit Gästeführern vom „Weinerlebnis Bodensee/Allgäu" den Trauben beim Wachsen zu und genießen dabei einen vollmundigen Schluck Wein. Wie wäre es mit einer Sennereiführung? Dabei lässt sich die Käseherstellung aus nächster Nähe betrachten. Natürlich nicht ohne dabei einen herzhaften Emmentaler zu kosten! Oder den Duft der Kräuter einatmen und dabei hilfreiche Tipps für die Verwendung der wertvollen Pflanzen erhalten… Und natürlich können Sie auch auf Schusters Rappen spezielle Themenwege zu den regionalen Köstlichkeiten erkunden! Los geht's… Körper und Geist freuen sich!

BESICHTIGUNG BRUNNENMUSEUM BAD SIEBERS

Seit über 500 Jahren sprudelt in Bad Siebers eine Bade-, Heil- und Trinkquelle. Im kleinen Brunnenmuseum können Sie in deren Geschichte eintauchen. Von Frühjahr bis Herbst können Wanderer das Wasser sogar direkt aus der Quelle zapfen. Abgefüllt wird heute in der Post Brauerei Weiler.

Termine:
Wanderungen für Gruppen nach Vereinbarung
Ort:
Bad Siebers am Westallgäuer Wasserweg Nr. 9

Veranstalter:
Siebers Quelle
Käsgasse 17
88171 Weiler im Allgäu
www.siebersquelle.de

BESICHTIGUNG KAFFEERÖSTEREI HENSLER

Elisabeth Hensler und ihr Team führen Sie durch die südlichste Kaffeespezialitäten-Rösterei Deutschlands. Seit 1923 wird in dem kleinen Familienbetrieb hochwertigster Kaffee veredelt und die handwerkliche Tradition des Kaffeeröstens gepflegt.

Termine:
nach Vereinbarung
für Gruppen (8–12 Pers.)
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter
Hensler Kaffeerösterei
Marktplatz 1
88131 Lindau
T. 08382 26899
www.hensler-kaffee.de

BRAUEREIFÜHRUNG MIT SOMELIERABEND POST BRAUEREI

Biersommelier Reinhold Zwiesler und die Postbrauerei Weiler laden Sie zu einem ganz besonderen Erlebnis ein. Das Arrangement beinhaltet eine Führung durch die Post Brauerei, eine fachmännisch begleitete Verkostung verschiedener Biersorten im Bräustüble und dazu passende bayerische „Tapas".

Termine:
nach Vereinbarung
für Gruppen (10–15 Pers.)
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
Post Brauerei
Käsgasse 17
88171 Weiler im Allgäu
T. 08387 92100
www.postbier.de

ERLEBNISANGEBOTE UM DIE ALLGÄUER KÄSESTRASSE

Entlang der Allgäuer Käsestraße weihen ausgebildete Gästeführer Interessierte in die Geheimnisse der Käseproduktion ein. Bei geführten Wanderungen, Sennereibesichtigungen, Verkostungen und vielem mehr vermitteln sie die wichtigsten Informationen.
Liste aller Gästeführer:
www.allgäuer-käsestrasse.de

Termine:
für Gruppen nach Vereinbarung
Ort:
Treffpunkt je nach Veranstaltung

Veranstalter:
Allgäuer Käsestraße e.V.
Käsgasse 17
88171 Weiler im Allgäu
T. 08387 92100
www.allgäuer-käsestrasse.de

GENUSSABENDE BEI HÖRGER'S KOCHFEST DAS FEST DER REGION

Ein kulinarischer Spaziergang durchs Dreiländereck: Familie Hörger lädt Sie ein zu „Hörgers Kochfest". Jeder Termin steht unter einem bestimmten Motto, wie zum Beispiel „Unsere Land-Art Küche – 2 Inseln Ihre Biere". Mehrmals im Jahr finden zudem jahreszeitlich abgestimmte LandZunge-Genussabende statt.

Termine:
nach Buchung (ab 16 Pers.)
für Gruppen nach Vereinbarung
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter
Hörger's Kochfest
Motzacherweg 22
88131 Lindau
M. 0173 2734008
www.kochfest-lindau.de

GENUSSWERKSTATT LINDAU INSEL

Michael Bode ist Diplom Käsesommelier und Wein-Kulturführer. In der „GenussWerkstatt", einem privaten Verkostungsraum im romantischen Zitronengässele im Herzen der Insel Lindau, finden Käse- und Weindegustationen statt. Tauchen Sie ein die spannenden Aromen dieses phantastischen Duos.

Termine:
für Gruppen (ab 6–8 Pers.)
nach Vereinbarung
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter
GenussWerkstatt
Reichsplatz 5
88131 Lindau
T. 08382 7159611
genusswerkstatt-lindau.de

HERMINE KOCHT

Hermine Ellers Herzenswunsch ist es, ihren Gästen und den Einheimischen kulinarische Traditionen wie zum Beispiel Brennter und Krautkrapfen weitergeben zu können.

Termine:
nach Vereinbarung
für Gruppen ab 6 Pers.
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
Hermine Eller
Hagspiel 3
88175 Scheidegg
T. 08387 99160
www.landhotel-ellerhof.de

KLAUS WINTER'S BARBECUE ACADEMY

Klaus Winter bietet in seiner Grillschule eine Auswahl an acht verschiedenen Grill- und Barbecue-Seminaren. Darunter auch Spezialkurse wie zum Beispiel „Fisch Barbecue" oder „BBQ-Saucen und Chutneys selbst gemacht". Mit „Winter grillt!" hat er auch eine TV-Sendung sowie einen gleichnamigen YouTube-Kanal.

Termine:
max. 24 Pers. pro Kurs
Individualkurse auf Anfrage
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter
Klaus Winter's Barbecue Academy
Fraunhoferstraße 20
88131 Lindau
www.barbecue-academy.com

SCHÄTZE RUND UM DIE ANTONIUSKAPELLE

Auf der geführten Tour mit Verkostung im Wasserburger Umland besichtigen Sie zuerst die Antoniuskapelle in Selmnau und erfahren auf einem anschließenden Spaziergang durch Reben und Obstplantagen Interessantes über den Obst- und Weinbau am Bodensee.

Termine:
Aktuelle Angebote siehe
www.mangold-bodensee.de
Ort:
Antoniuskapelle Selmnau,
Wasserburg

Veranstalter:
Britta Mangold
Parkweg 5
88131 Lindau
M. 0172 7440861
www.mangold-bodensee.de

SEE-WEIN-SPAZIERGANG

Genießen Sie eine Erlebnis-Weinführung durch das Weindorf Nonnenhorn mit kleiner Verkostung am See, am historischen Weintorkel und beim Winzer.

Termine:
für Gruppen (ab 10 Pers.)
nach Vereinbarung

Ort:
Treffpunkt nach Vereinbarung

Veranstalter:
Ulrike Robitschko
Schererweg 6
88149 Nonnenhorn
M. 0151 17596145
ulleha@googlemail.com

VOM WIMMELN UND TORKELN

Erfahren Sie Geschichte und Geschichten des Weinbaus am bayerischen Bodensee, natürlich nicht nur in Worten, sondern auch mit flüssigem Versuchsmaterial. Diese Führung findet bei gutem Wetter im Weinberg, bei schlechtem Wetter im alten Weintorkel statt.

Termine:
nach Vereinbarung
für Gruppen (8–30 Pers.)
Ort:
nach Vereinbarung

Veranstalter:
Marion Appel
Sonnenbichlstraße 55
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8421
marion-nonnenhorn@web.de

WEIN-ARCHITEKTOUR IN NONNENHORN

Vier Nonnenhorner Winzer, drei architekturpreisgekrönte Vinotheken, ein neuer Fasskeller, eine der ältesten Winzerstuben am See, acht außergewöhnliche Weine, für Sie, garniert mit etwas Historie. Nicht für Gäste mit Mobilitätseinschränkung und Jugendliche unter 18 Jahren geeignet.

Termine:
nach Vereinbarung
für Gruppen (6–20 Pers.)
Ort:
Apothekengarten Nonnenhorn
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
Wolfgang Achberger
Seehalde 5
88149 Nonnenhorn
achberger.nonnenhorn@
t-online.de

WEINERLEBNIS-FÜHRUNGEN AM BODENSEE

Zertifizierte Gästeführer sind für Sie am Bodensee unterwegs und bringen Ihnen in interessanten, humorvollen und informativen Führungen die herrliche Gegend mit all ihrer landschaftlichen Vielfalt näher. Lassen Sie sich in die Geheimnisse des Weinbaus und die Schätze der Region Bodensee/Allgäu ein- und entführen.

Termine:
zahlreiche Angebote über das ganze Jahr verteilt
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter
Christiane Thumbeck
88131 Lindau
M. 0176 95463767
www.weinerlebnis-bodensee.de

WEINPROBE AUF DEM WEINGUT TERESA DEUFEL

Besuchen Sie uns gerne auf dem Weingut im Stadtteil Bad Schachen. Lernen Sie die Besonderheiten des Bio-Weinanbaus am bayerischen Bodensee kennen und verkosten Sie die hauseigenen Weine.

Termine:
jederzeit nach Vereinbarung
vorab per Mail oder Telefon
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
Teresa Deufel
Schachenerstraße 213
88131 Lindau
T. 08382 93440
www.teresadeufel.de

WEIN UND SCHOKOLADE

Auf der geführten Tour dürfen Sie gleich doppelt genießen, nämlich Wein und Schokolade. Auf einem Spaziergang durch die Weinberge erfahren Sie Interessantes über den Weinbau am Bodensee und verkosten zum jeweiligen Wein die passende Schokolade.

Termine:
Nach Vereinbarung,
für Gruppen (ab 10 Pers.)
Ort:
nach Absprache

Veranstalter:
Britta Mangold
Parkweg 5
88131 Lindau
M. 0172 7440861
www.mangold-bodensee.de

VORMITTAGS-WANDERUNG KÄS UND KÜHE

Von Scheidegg aus geht es nach Böserscheidegg zur Besichtigung der Sennerei inklusive Käseprobe. Anschließendbesuchen Sie den Bauernhof, der die Milch liefert.

Termine:
Mi, Sa 8:45 Uhr
für Gruppen (10–25 Pers.)
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter
Scheidegg-Tourismus
Rathausplatz 8
88175 Scheidegg
T. 08381 89422-33
www.scheidegg.de

KÄSSPÄTZLE KOCHKURS

Bei diesem Erwachsenen Kochkurs heißt es „Allgäuer Spezialitäten selbst gemacht". Jeder Teilnehmer erhält ein Allgäuer Originalrezept und für 16€ einen Spätzlehobel zum Mitnehmen.

Termine:
alle 14 tage am Dienstag
Ort:
Hobbyraum
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter
Scheidegg-Tourismus
Rathausplatz 8
88175 Scheidegg
T. 08381 89422-33
www.scheidegg.de

BIO-KÄSESCHULE HOFGUT RATZENBERG

In der Bio-Käseschule vom Hofgut Ratzenberg wird Handwerkskunst zum Erlebnis. Während eines Seminars stellen Sie unter professioneller Anleitung Ihren eigenen, handgemachten Käse her. Dabei erhalten Sie interessante Einblicke in die hohe Kunst des Käsemachens und erfahren auch viele Geschichten rund um den Käse selbst.

Termine:
alle 2 Wochen am Sa 10:00 Uhr
mit Voranmeldung
für Gruppen nach Vereinbarung
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
Hofgut Ratzenberg
Sedanstraße 55
88161 Lindenberg im Allgäu
T. 08381 91235-30
www.hofgut-ratzenberg.de

BRAUEREIBESICHTIGUNG MECKATZER LÖWENBRÄU

Warum die Meckatzer bei vielem genauer hinsehen und sich bei allem mehr Zeit nehmen, erleben Sie bei der Brauereibesichtigung. Die Geschichte und das Qualitätsverständnis der Meckatzer Löwenbräu wird Ihnen bei einem Rundgang durch das Sudhaus und den Gärkeller nähergebracht.

Termine:
Jan.–Apr. Do–Sa
Mai–Dez. Mi–Sa
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
Meckatzer Löwenbräu
Benedikt Weiß KG
Meckatz 10
88178 Heimenkirch
www.meckatzer.de

KRÄUTER-WANDERUNGEN KRAFTQUELLE ALLGÄU

Im Rahmen der „Kraftquelle Allgäu" wird im Westallgäu gewandert und gesammelt, geräuchert und gekocht. Die Allgäuer Kräuterfrauen und weitere Kräuterexperten öffnen Ihnen die Augen für die bunte Vielfalt heimischer Kräuter und zeigen Ihnen, wie man sie anwendet.

Termine:
März bis November
Ort:
Treffpunkt je nach Veranstaltung

Veranstalter:
Westallgäu Tourismus e.V.
Museumsplatz 1
88161 Lindenberg
T. 08381 9284310
www.kraftquelleallgaeu.de

SEEFRÜHSTÜCK UND SUNDOWNER AUF DEM BODENSEE

Mit zwei Mann Besatzung geht es an Bord der MotorYacht „STRANDHAUS" des gleichnamigen Lindauer Restaurants. Während der dreistündigen Wassertour wird ein individuelles Frühstück und Mittagessen serviert bzw. beim Sundowner ein Abendessen. Das Besondere dabei: Außer Ihnen beiden sind keine weiteren Gäste an Bord.

Termine:
Mitte März bis
Ende November
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
MotorYacht Strandhaus Lindau
Fraunhoferstraße 20
88131 Lindau
T. 08382 2737992
www.seefrühstück.de

LINDAUER BIOWEINE

Der Weinlage „Lindauer Spitalhalde" sieht man schon von Weitem an, dass dort charismatische Reben wachsen. Probieren Sie die Weine auf dem Obst- und Weinparadies der Familie Haug spontan, in einer größeren Gruppe oder im Rädle. Der Weinverkauf ist Mo–Sa 16.00–19.00 Uhr und Sa 9.00–12.00 Uhr geöffnet.

Termine:
Rädle Apr.–Mai Mi–So ab 17:00 Uhr, Weinproben auf Anfrage
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
Wein-und Obstgut Haug
Kellereiweg 19
88131 Lindau
T. 08382 5466
www.weingut-haug.de

FÜHRUNG DURCH DIE STAATLICHE FISCHBRUTANSTALT

Erfahren Sie auf anschauliche Weise Wissenswertes über die Aufgaben der Fischbrutanstalt wie zum Beispiel die Aufzucht verschiedener Fischarten. Auch die Ausbildung zum Fischwirt, die historische Entwicklung und die aktuelle Situation der Bodensee-Fischerei sind Thema.

Termine:
Apr.–Sep. Mi 10:30 Uhr
für Gruppen nach Vereinbarung
Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter
Staatliche Fischbrutanstalt
Im Paradies 7
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8151
nonnenhorn@LfL.bayern.de

WANDERUNG DURCH OBST UND WEIN

Nonnenhorner Bauern erklären Ihnen alles, was Sie schon immer einmal rund um die Themen Obst und Wein am Lindauer Bodensee wissen wollten.

Termine:
Apr.–Sep. Do 10:00 Uhr,
Fronleichnam-Termin entfällt
Ort:
Gasthof Adler
Nonnenhorn

Veranstalter
Tourist-Information
Seehalde 2
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8250
www.nonnenhorn.eu

EDELBRAND- UND LIKÖRVERKOSTUNG

In geselliger Runde erfahren Sie wissenswertes über den Obstbau und die Kunst des Brennens. Nach Besichtigung der Brennerei, können Sie unsere prämierten Produkte natürlich gerne selbst verkosten.

Termine:
Apr.–Okt.
Mo 20:00 Uhr
Ort:
Ferienhof Schwand
Wasserburg

Veranstalter:
Familie Hanser
Schwand 2 + 3
88142 Wasserburg
08382/93540
www.ferienhof-schwand.de

GLUTENFREI-KOCH- UND BACK-KURS

Je nach Jahreszeit werden mit regionalen Produkten glutenfreie Speisen unter fachkundiger Leitung zubereitet.

Termine:
April–Oktober

Ort:
Hobbyraum
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
Scheidegg-Tourismus
Rathausplatz 8
88175 Scheidegg
T. 08381 89422-33
www.scheidegg.de

TORKELERKLÄRUNG

Vom einheimischen Winzer erfahren Sie mehr über die historische Weinpresse von 1591, über den Weinbau, die Weine am See und das Weingut. Die Gelegenheit einen Seewein zu verkosten, rundet dieses Erlebnis ab.

Termine:
Apr.–Okt. Mi 17:00 Uhr
für Gruppen nach Vereinbarung
Ort:
Conrad-Forster-Straße/
Ecke Seestraße, Nonnenhorn

Veranstalter:
Tourist-Information
Seehalde 2
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8250
www.nonnenhorn.eu

FÜHRUNG DURCH MARSCHALLS BEERENGARTEN

Diese Führung ist wie eine Reise ins Früchteparadies. Erfahren Sie mehr über die Produktion und Verarbeitung der Früchte, lernen Sie neue Sorten kennen und probieren Sie leckerste Marmelade aus dem Glas oder Beeren direkt vom Strauch.

Termine:
Mai–Sep. Mi 17:00 Uhr

Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter:
Obsthof Marschall
Hege 65
88142 Wasserburg
T. 08382 888450
www.ferienhof-marschall.de

WILLKOMMENSTOUR IN WASSERBURG

Erfahren Sie mehr über die Bodenseeregion und ihre paradiesischen Früchte.
Auf Sie wartet ein geführter Rundgang über die malerische Halbinsel Wasserburg, wo bereits der liebe Augustin seine Seele baumeln lies.

Termine:
Mai–Sep. Mo 17:00 Uhr
für Gruppen nach Vereinbarung
Ort:
Kath. Pfarrheim (Ausgrabungen)
Halbinsel, Wasserburg

Veranstalter:
Tourist-Information Wasserburg
Lindenplatz 1
88142 Wasserburg
T. 08382 887474
www.wasserburg-bodensee.de

KULINARISCHE ERLEBNISFÜHRUNG DURCH DEN EISTOBEL

Lassen Sie sich auf eine wanderbare Geschichte mitnehmen und genießen Sie besondere Kulinarik an wunderbaren Plätzen. Gewaltige Naturerlebnisse werden Sie beeindrucken.

Termine:
Mai–Okt. jeden letzten Sa im
Monat für Gruppen ab 10 Pers.
Ort:
Infopavillion Eistobel
Hauptstraße 85, Grünenbach

Veranstalter:
Christina Rist
Happach 36
88167 Maierhöfen
M. 0160 97356772
www.eistobel.de

ALLGÄUER KÄSSPATZEN SELBST GEMACHT

Lernen Sie die Zubereitung der typischen „Allgäuer Kässpatzen" bei einem kleinen Kochkurs kennen. Jeder erhält ein Originalrezept zum Mitnehmen und gekocht wird ausschließlich mit heimischen Produkten und Käse von den Sennereien der Allgäuer Käsestraße.

Anmeldung:
Gästeamt Oberreute

Termine:
Jun.–Sept. 2x im Monat
Mi 18:00 Uhr (max. 8 Pers.)

Ort:
Generationenhaus
Freibadweg 5, Oberreute

Veranstalter:
Gemeinde Oberreute
Hauptstraße 33
88179 Oberreute
T. 08387 1233
gaesteamt@oberreute.de

BRAUEREIFÜHRUNG POST BRAUEREI

Der Braumeister der bekannten Post Brauerei in Weiler im Allgäu erzählt über die Kunst des PostBier-Brauens. Eine Zwickelbierprobe im Reifekeller und eine gesellige Einkehr im Bräustüble runden den kurzweiligen Besuch ab.

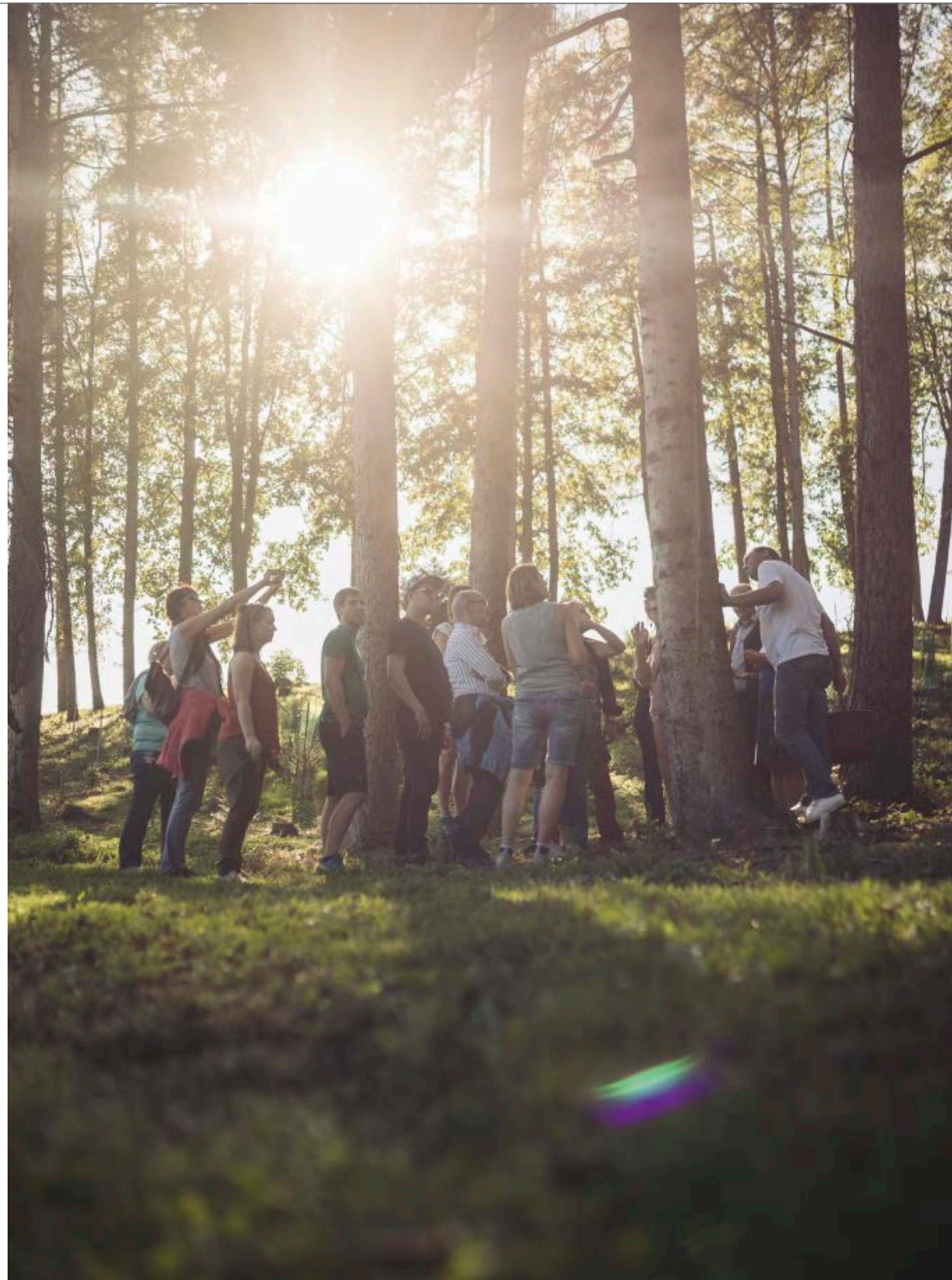
Termine:
Jun.–Sep. Di 10:00 Uhr
für Gruppen nach Vereinbarung

Ort:
Treffpunkt beim Veranstalter

Veranstalter
Post Brauerei
Käsgasse 17
88171 Weiler im Allgäu
T. 08387 92100
www.post-brauerei.de

„Die schönsten Erinnerungen sind stets Erlebnisse, für die man sich Zeit genommen hat."

CHARLES KURALT



Ein Blick hinter die Kulissen

Im Landkreis Lindau kann man sowohl entspannen als auch spannende Entdeckungen machen. Über das ganze Jahr finden eine Vielzahl von Veranstaltungen statt, die jeden Urlaub zu einem besonderen Erlebnis machen. Hier ist für jeden Geschmack und jede Unterhaltung etwas dabei.

Wir laden Sie ein: Auf eine genussreiche Entdeckungsreise rund um die regionalen Produkte vom Westallgäu bis an den Bodensee. Im Landkreis Lindau (Bodensee) lässt sich jede Jahreszeit genießen. Los geht es im Frühling, wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen die Natur und ihre Blütenpracht explodieren lässt. Dann ist die Zeit für farbenfrohe Blütenfeste mit Musik und Tanz in unserer Region. Auch über den Sommer finden überall Musikveranstaltungen statt. Von Klassik, Jazz bis hin zur geistlichen Musik. Nicht zu vergessen: Die Winzerfeste, in der engagierte Weinbauern ihre edlen Tropfen den neugierigen Gästen präsentieren. Dazu gibt es eine Vielzahl an „Rädlewirtschaften“, in denen sich die Genüsse der Region verkosten lassen. Neben Brauereibesuchen, Käsefesten und vielen anderen Aktivitäten hat auch zum Jahresende der Landkreis einiges zu bieten. Vom traditionellen Jahrmarkt auf der Insel bis hin zum stimmungsvollen Adventsmarkt in Heimenkirch ist immer was los. Lassen Sie sich überraschen. Ganz gleich, zu welcher Jahreszeit.

SCHEIDEGGER KÄSEWOCHEN

Die kulinarischen Highlights von heimischen Käseprodukten stehen bei den Gastronomen der Scheidegger Käsewochen besonders im Blickpunkt. Umrahmt werden die Wochen mit einem attraktiven Programm. Darunter finden Sie Wanderungen oder auch Zwickelbier- und Weinverkostungen.

Termine:
Februar

Ort:
örtliche Gastronomie und sonstige Standorte, Scheidegg

Veranstalter:
Scheidegg-Tourismus
Rathausplatz 8
88175 Scheidegg
T. 08381 89422-33
www.scheidegg.de

KLASSISCH FISCH

Lassen Sie sich durch köstliche und erlesene Fisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten, umrahmt von musikalischen Klängen querbeet durch die Vielfalt der klassischen Musik verwöhnen.

Termine:
Ende März

Ort:
örtliche Gastronomie Nonnenhorn

Veranstalter:
Förderverein für Touristik in Nonnenhorn e.V.
Sonnenbichlstraße 25
88149 Nonnenhorn
www.fft-nonnenhorn.de

FRÜHLINGSWOCHEN AM BODENSEE

Die ersten warmen Sonnenstrahlen erwecken die Natur am Bodensee zu neuem Leben und der frische Duft von Blüten entfacht Frühlingsgefühle. Dazu werden zahlreiche Veranstaltungen, Genussmomente und regionale Köstlichkeiten geboten.

Termine:
Mitte März bis Ende Mai

Ort:
18 Bodenseeorte & Verbünde

Veranstalter:
Deutsche Bodensee Tourismus
Karlstraße 13
88045 Friedrichshafen
T. 07541 3783434
www.echt-bodensee.de

LINDENBERGER KRÄUTERWOCHEN

Während der Lindenberger Kräuterwochen erhalten Sie Einblicke in die Geheimnisse der Wildkräuterküche: Jeder beteiligte Gastronomiebereich hat mindestens vier Gerichte mit besonderen Kräutern auf der Speisekarte. Des weiteren steht eine Wildkräuterführung am Waldsee auf dem Programm.

Termine:
April bis Mai

Ort:
örtliche Gastronomie Lindenberg

Veranstalter:
Tourist-Information Lindenberg
Museumsplatz 1
88161 Lindenberg
www.lindenberg.de

„SORGENFREI GLUTENFREI"-INFOTAG

An diesem speziellen Tag zeigen Aussteller von glutenfreien Produkten, insbesondere regionale Anbieter wie zum Beispiel Tyl's Brotkorb und die Dorfsennerei Böserscheidegg ihre glutenfreie Produktvielfalt.

Termine:
April bis Mai

Ort:
Kurhaus Scheidegg
Am Hammerweiher 1

Veranstalter:
Scheidegg-Tourismus
Rathausplatz 8
88175 Scheidegg
T. 08381 89422-33
www.scheidegg.de

REGIONALMARKT SCHEIDEGG

Unter dem Motto „Gutes vom Berg und See" präsentieren Produzenten aus der Region ihre gesamte Produktvielfalt mit Obst, Wein, Käse, Fisch und vielem mehr.

Termine:
Mai

Ort:
Marktplatz Scheidegg
Kirchplatz 1, Scheidegg

Veranstalter:
Markt Scheidegg
Rathausplatz 6
88175 Scheidegg
www.scheidegg.de

FISCH UND MEHR

Bei „Fisch und Mehr“ wird der Feinschmeckergaumen verwöhnt. Das Angebot reicht von kulinarischen Köstlichkeiten mit frischem Bodenseefisch über bayerische Schmankerl bis hin zu hausgemachten Flammkuchen.

Termine:
Einmal im Jahr
an einem Sa in Juni

Ort:
Lindenplatz
Wasserburg

Veranstalter
Touristikgemeinschaft
Wasserburg
Hege 45
88142 Wasserburg
Tel. 08382 997139

TRADITIONELLES JOHANNISFEUER

Verschiedene Kräuter werden bei dieser Tradition ins Feuer geworfen, um Wünsche und Unerwünschtes dem Feuer zu übergeben. Die Veranstaltung wird traditionell mit einem Kanonenschuss eröffnet. Umrahmt wird der Abend von traditioneller Musik.

Termine:
24. Juni

Ort:
Kurhaus Scheidegg
Am Hammerweiher 1

Veranstalter:
Markt Scheidegg
Rathausplatz 6
88175 Scheidegg
www.scheidegg.de

KLEINE KUNST AUF KLEINEN PLÄTZEN

Lassen Sie sich durch musikalische Klänge auf zahlreichen Bühnen und kulinarische Genüsse mit Produkten ausschließlich aus der Region verzaubern. Darunter sind Fisch und Wein frisch vom Bodensee und leckere traditionelle Schmankerl wie zum Beispiel „Allgäuer Pizza“.

Termine:
letzter Fr im Juni

Ort:
verschiedene Plätze
im Ortskern, Weiler

Veranstalter:
Arbeitskreis Kunstplätze
Hauptstraße 14
88171 Weiler im Allgäu
T. 08387 39150
www.weiler-tourismus.de

KOMM UND SEE WINZERFESTIVAL

Seeweine, Winzer und ihre Weingüter: Hier finden alle zusammen. Genießen Sie in atemberaubendem Ambiente die Vielalt und Finesse verschiedener Seeweine, begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten, Musik, Kunst, Kultur und Geschichten. Durch einen Busshuttle gelangen Sie zu den teilnehmenden Weinhöfen.

Termine:
1. Wochenende im Juli
Fr und Sa

Ort:
Lindau, Nonnenhorn
und Wasserburg

Veranstalter
Weinbauverein
bayerischer Bodensee
Uferstraße 14
88149 Nonnenhorn
www.kommundsee.de

BAUERNMARKT

Auf dem Bauernmarkt, der einmal im Jahr in Oberreute stattfindet, werden heimische und regionale Produkte verkauft.

Termine:
Mitte Juli

Ort:
Kurgarten Oberreute

Veranstalter:
Gemeinde Oberreute
Hauptstraße 33
88179 Oberreute
www.oberreute.de

INTERNATIONALES KÄSE UND GOURMETFEST

Es wird international im Westallgäu, wenn sich mehr als 80 Hersteller feinster Käse- und Gourmetwaren aus vielen europäischen Ländern zur großen Käse- und Gourmetmeile einfinden. Besuchen Sie dieses Treiben und lassen Sie sich in unterschiedliche Käsegeschmäcker verführen.

Termine:
letztes Wochenende im August
Fr und Sa

Ort:
Stadtplatz, Hauptstraße und
Innenstadt, Lindenberg

Veranstalter:
Stadt Lindenberg
Stadtplatz 1
88161 Lindenberg
www.lindenberg.de

WINZERFEST AM SEE

Beim Winzerfest haben Sie die Möglichkeit aus über 50 verschiedenen Seeweinen auszuwählen. Begleitet wird dieser herrliche Tropfen durch regionale Köstlichkeiten, beste Musik und eine einmalige Stimmung direkt am Seeufer von Nonnenhorn.

Termine:
Fr und Sa
nach dem 15. August
Ort:
Uferanlage am Hafen
Nonnenhorn

Veranstalter:
Weinbauverein bayerischer
Bodensee
Uferstraße 14
88149 Nonnenhorn
www.nonnenhorn.eu

LINDAUER OKTOBERFEST

Das Volksfest in Lindau gehört zu einem der bekanntesten und beliebtesten Veranstaltungen der Stadt. Alle Speisen sind aus der Region, werden eigenhändig verarbeitet und frisch für Sie zubereitet. Auch Getränke sind davon nicht ausgenommen.

Termine:
Ende August
Anfang September
Ort:
Sportanlage
Ludwig-Kick-Straße, Lindau

Veranstalter
Musikverein Lindau
Aeschach-Hoyren
Tobelstraße 39
88131 Lindau
www.lindauer-oktoberfest.de

VIEHSCHEID & HEIMATFEST MAIERHÖFEN

Die jährlich stattfindende Viehscheid lockt nicht nur wegen Tradition und Brauchtum, sondern auch wegen den vielen, kulinarischen Schmankerl zahlreiche Besucher an. Ob Bier aus der Region, Allgäuer Flammkuchen, Käse, selbstgemachte Kuchen oder der Viehscheid-Burger, hier kommt man kulinarisch auf seine Kosten.

Termine:
Mitte September

Ort:
Am Sportplatz 1,
Maierhöfen (Festplatz)

Veranstalter:
Viehscheidverein
Maierhöfen e.V.
Hochstädt
88167 Maierhöfen

APFELWOCHEN AM BODENSEE

Im Herbst dreht sich in zahlreichen Orten am Bodensee alles um die genussvolle Erntezeit. Auf Sie wartet frisch gereiftes Obst und ein ideenreiches Programm. Neben Radtouren, Wanderungen und besonderen Verkostungen gibt es zahlreiche weitere Angebote.
Programm unter:
apfelwochen-bodensee.de

Termine:
Mitte September bis
Mitte Oktober
Ort:
21 Bodenseeorte, u.a. Lindau,
Nonnenhorn und Wasserburg

Veranstalter:
Deutsche Bodensee Tourismus
Karlstraße 13
88045 Friedrichshafen
T. 07541 3783434
www.echt-bodensee.de

GENUSS UND HERBST

Die Wasserburger Gatronomen und Direktvermarkter präsentieren herbstliche Spezialitäten der regionalen Küche, die Sie entdecken und erschmecken können. Anlässlich der Apfelwochen am Bodensee gibt es einen besonderen Stand mit erntefrischen Äpfeln und Apfelprodukten.

Termine:
letzter So
im September
Ort:
Lindenplatz Wasserburg

Veranstalter:
Touristikgemeinschaft
Wasserburg
Hege 45
88142 Wasserburg
Tel. 08382 997139

WESTALLGÄUER OKTOBERFEST

Das Westallgäuer Oktoberfest ist seit 18 Jahren eine Institution in der gesamten Region und begrüßt jährlich über 10.000 Besucher. Kulinarisch geht es regional zu. Ob Bier aus den beiden heimischen Brauereien oder Wein von Bodensee, die Getränke ergänzen perfekt die regionalen Spezialitäten des kulinarische Angebots.

Termine:
1. Wochenende im Oktober
von Do bis So
Ort:
Festplatz Weiler im Allgäu

Veranstalter:
Förderverein
FV Rot-Weiß Weiler
Fridolin-Holzer-Straße 36
88171 Weiler
westallgaeuer-oktoberfest.de

GENUSSHERBST AM BODENSEE

Der Herbst ist die Jahreszeit, in der die bunte Vielfalt dieser Region besonders zum Vorschein kommt. Lernen Sie die Direktvermarkter kennen, schlemmen Sie bei den Gastronomen regionale Köstlichkeiten und erleben Sie bei Wanderungen, Führungen und Festen die heimischen Erzeugnisse auf besondere Art und Weise.

Termine:
Mitte bis
Ende Oktober
Ort:
Lindau, Wasserburg, Bodolz
Nonnenhorn und Bregenz

Veranstalter
teilnehmende Gemeinden
und Partner
www.genussherbst.eu

WASSERBURGER GENUSSWANDERUNG

Bei einer abwechslungsreichen Route wandern Sie gemütlich „von Gang zu Gang". Dabei entdecken Sie traumhafte Aussichtspunkte auf die Wasserburger Halbinsel, pausieren bei verschiedenen Genuss-Stationen und genießen regionale Köstlichkeiten.
Eine Anmeldung ist erforderlich.

Termine:
Mitte Oktober, 1. Sa vom
Genussherbst am Bodensee
Ort:
Tourist-Information
Wasserburg

Veranstalter:
Tourist-Information Wasserburg
Lindenplatz 1
88142 Wasserburg
T. 08382 887474
www.wasserburg-bodensee.de

WEIN.ERLEBNIS.TOUR

Die Gästeführer Weinerlebnis Bodensee/Allgäu laden Sie zu einer Wanderung durch das hügelige Umland von Lindau nach Nonnenhorn ein. An acht verschiedenen Genussstationen mit einem Panoramablick auf den Bodensee haben Sie die Möglichkeit tolle Seeweine, regionale Spezialitäten und passende Anekdoten zu genießen.

Termine:
Mitte/Ende Oktober

Ort:
Mangturm am Seehafen,
Lindau

Veranstalter:
Gästeführer Weinerlebnis
Bodensee/Allgäu
Kirchstraße 31b
88131 Bodolz
www.lindauerbodensee.de

ESSEN UND TSCHÄSSEN

Mit über 1000 handgeschnitzten beleuchteten Kürbissen, die die Jazzmeile säumen, bietet diese Nacht ein unvergessliches Fest für die Sinne. Leckere Gaumenschmankerl werden stilvoll und mit Musik vom Feinsten serviert.

Termine:
Ende Oktober
am Sa
Ort:
örtliche Gastronomie
Nonnenhorn

Veranstalter
Förderverein für Touristik
in Nonnenhorn e.V.
Sonnenbichlstraße 25
88149 Nonnenhorn
www.fft-nonnenhorn.de

HEIMENKIRCHER ADVENTSMARKT

Die Heimenkircher Vereine empfangen Sie herzlich auf dem Adventsmarkt. Dort haben Sie eine große Auswahl an allerlei frisch zubereiteten Allgäuer Köstlichkeiten wie beispielsweise Apfelkiachle, Dinnete, Brennter oder Dreckade Kartoffla.

Termine:
1. Sa im Advent

Ort:
Innenhof Pflegeheim
Sonnenhalde 5, Heimenkirch

Veranstalter
Daheim e.V.
Mothen 7
88178 Heimenkirch
T. 08381 80510
www.daheim-ev.de

Tipp:

TOURENPLANER LANDKREIS LINDAU (BODENSEE)

Genießen Sie die Region außerhalb von geführten Touren gerne auch auf eigene Faust. Zahlreiche Strecken führen Sie an wunderschöne Winkel und Ecken des Landkreises. Radfahrer und Wanderer werden bei unseren Tourenvorschlägen gleichermaßen fündig. Laufen Sie die Westallgäuer Wasserwege oder staunen Sie über die Ausblicke auf der Panorama-Radrunde am Lindauer Bodensee.

♦ www.touren.landkreis-lindau.de

Jede Woche frische Überraschungen

Ein Besuch auf einer der zahlreichen Wochenmärkte in der Region lohnt sich zu jeder Jahreszeit. Meist umrahmt von historischer Kulisse ist es ein wahres Fest für die Augen, bei all den frischen Waren die unsere Region zu bieten hat. Saftige Vitaminspender direkt vor Ort naschen, erntefrisches Gemüse verkosten und die ganze Vielfalt an heimischen Produkten mit nach Hause nehmen!

Der Einkauf auf einem der regionalen Wochenmärkte ist so weit mehr als nur die reine Versorgung mit frischen Lebensmitteln. Er ist ein Gesamterlebnis. Denn dabei werden alle Sinne angesprochen: regionales Obst und Gemüse in allen Farben erfreuen das Auge. Man erfährt etwas über die diesjährige Ernte und die Käseverkäuferin lässt einen gern ihre neuesten Kreationen kosten. Beim Metzger kann man sich zum Bio-Fleisch nebenbei über die Haltungsform der Tiere informieren. Und das Schönste: Kein Markt ist wie der andere und jeder lädt auf seine Art zum Bummeln, Kaufen und Verkosten ein. Dazu kommen zahlreiche Veranstaltungen übers Jahr mit unterschiedlichen Genussthemen, die zum Schlendern, Schlemmen, zum Probieren und Informieren einladen. Sie reichen von Käse-, über Kräuterwochen, bis hin zu Spezialitäten rund um den Bodenseefisch. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

AESCHACHER BAUERNMARKT

Termine:
Di 8:00–12:30 Uhr

Ort:
Lärchengasse
Lindau

Veranstalter:
Wir in Aeschach e.V.
Rickatshofen 22
88131 Lindau
www.lindau.de

BAUERNMARKT AM GITZENWEILER HOF

Termine:
Sa 16:30–19:00 Uhr,
Ostern–Okt. in den Ferien

Ort:
Campingplatz
Gitzenweiler Hof

Veranstalter:
Campingpark Gitzenweiler Hof
Gitzenweiler 88
88131 Lindau
T. 08382 94940
www.gitzenweiler-hof.de

WOCHENMARKT LINDAU-INSEL

Termine:
Sa 7:00–13:30 Uhr
Apr.–Okt. auch Mi

Ort:
Marktplatz
Lindau-Insel

Veranstalter
Stadt Lindau
Bregenzer Straße 4–12
88131 Lindau
www.lindau.de

BAUERNMARKT HERGENSWEILER

Termine:
Di 14:00–17:00 Uhr

Ort:
An der B12 bei der Volksbank
Altmannstraße 9

Veranstalter
Gemeinde Hergensweiler
Friedhofweg 7
88138 Hergensweiler

STRODEL'S SCHLEMMERMARKT

Termine:
Fr 14:00–18:00 Uhr

Ort:
Obsthof Strodel

Veranstalter
Obsthof Strodel
Rotkreuz 2
88138 Weißensberg
www.obsthof-strodel.de

WASSERBURGER ABENDMARKT

Termine:
Mai–Okt. jeden 1. Fr im Monat
17:00–21:00 Uhr

Ort:
Lindenplatz
Wasserburg

Veranstalter:
Tourist-Information Wasserburg
Lindenplatz 1
88142 Wasserburg
T. 08382 887474
www.wasserburg-bodensee.de

OPFENBACHER WOCHENMARKT

Termine:
Fr 8:00–13:00 Uhr

Ort:
Dammstraße 4
beim Dorfmarkt „Kromer"

Veranstalter:
Uwe Bellstedt
Litzis 64 1/2
88145 Opfenbach
T. 08381 84278
uwebellstedt@gmail.com

WOCHENMARKT LINDENBERG

Termine:
Sa 7:00–12:30 Uhr

Ort:
Stadtplatz
Lindenberg

Veranstalter:
Stadt Lindenberg
Stadtplatz 1
88161 Lindenberg

WEILERMER WOCHENMARKT

Termine:
Fr 8:00–12:30 Uhr

Ort:
Kirchplatz
Weiler

Veranstalter:
Markt Weiler-Simmerberg
Kirchplatz 1
88171 Weiler im Allgäu
www.weiler-simmerberg.de

WOCHENMARKT SCHEIDEGG

Termine:
Do 8:00–12:30 Uhr

Ort:
Kirchplatz
Scheidegg

Veranstalter:
Markt Scheidegg
Rathausplatz 6
88175 Scheidegg
T. 08381 89524
www.scheidegg.de

HEIMENKIRCHER WOCHENMARKT

Termine:
Di 8:00–13:00 Uhr

Ort:
Rathausplatz
Heimenkirch

Veranstalter:
Markt Heimenkirch
Lindauer Straße 2
88178 Heimenkirch
T. 08381 80510
www.heimenkirch.de

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen."

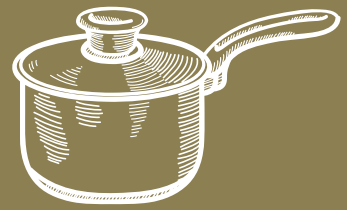
Sokrates

REZEPTE

Gaumenfreuden für zu Hause

Mhhmmm, das schmeckt nach Erholung. Damit Sie auch zu Hause feine Leckerbissen zaubern können, verraten unsere Gastronomen und Direktvermarkter ihre Geheimrezepte. Mal traditionell deftig, mal süß mit frischem Obst aus dem Landkreis, wir wissen wie man es sich gut gehen lässt.

Für uns im Landkreis Lindau (Bodensee) hat Genuss einen hohen Stellenwert. An unsere Gerichte haben wir daher hohe Ansprüche. Dabei arbeiten wir am liebsten mit dem, was die Natur hergibt. Sonnengereiftes Obst, aromatische Kräuter, frische Milch und würziger Käse aus lokalen Sennereien.
Ein Rezept darf natürlich in keinem Allgäuer Kochbuch fehlen – die Kässpatzen. Lecker und handgemacht muss es sein, doch auch die Optik darf nicht vernachlässigt werden, denn das Auge isst mit. Einige mögen die am Bodensee beliebte Dinnete kennen, zumindest in der traditionellen Version mit Speck und Zwiebeln oder wahlweise mit Kartoffeln und Käse gebacken. Lohnenswert ist es, sich auch einmal an eine süße Variante mit leckerem Bodenseeobst zu trauen. Vergessen Sie nicht, sich mit den passenden Getränken zum Gericht Ihrer Wahl auszustatten, auch hier hat die Region für jeden das geeignete Tröpfchen zu bieten. Wenn Sie in unserer Region sind, stehen Ihnen unsere Direktvermarkter und Gastronomen gerne mit weiteren Tipps zu Speis und Trank zur Seite. Gutes Gelingen beim Nachkochen und lassen Sie es sich schmecken!



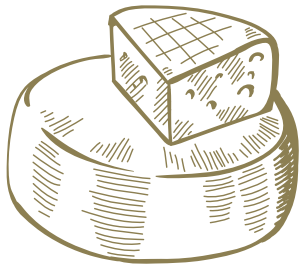
REZEPTE

PFANNENGEBACKENES ALPENFEUER

REZEPT VON ALEXANDRA BALDAUF, BALDAUFS KÄS- UND WEINKELLER IN LINDENBERG

Zutaten für 4 Personen:
800 g Baldauf BIO Alpenfeuerkäse
2 EL Mehl
2 EL Semmelbrösel
2 Eier
Baldauf Butterschmalz

Zubereitung:
Alpenfeuerkäse in rechteckige Stücke (ca. 1,5 cm dick) schneiden und die Eier verquirlen. Den Käse im Anschluss beidseitig in Mehl, Ei und in den Semmelbröseln wenden. Die panierten Käsestücke mit reichlich heißem Baldauf Butterschmalz in der Pfanne ausbacken, bis der Käse von beiden Seiten goldgelb ist. Zum Schluss den fertigen Käse auf ein Stück Küchenrolle legen, um das Fett etwas aufzusaugen.



REZEPTE

ALLGÄUER KÄSSPATZEN

REZEPT VON CHRISTIAN PIEPER, BRÄUSTÜBLE UND HOTEL ZUR POST IN WEILER IM ALLGÄU

Zutaten für 4 Personen:
500 g Weizenmehl
4–5 Eier
etwas kaltes Wasser
200 g geriebener Emmentaler
100 g würziger Bergkäse (aus Heumilch-Sennerei)
100 g Butter
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
In einer Schüssel Mehl, Eier, Wasser und Salz solange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig nach und nach in den Spätzlehobel einfüllen und die Spätzle in kochendes Wasser hobeln. Kurz aufkochen lassen und mit einem Seihlöffel abschöpfen. Die Servierschüssel sollte vorher gut gewärmt werden. Darin schichtweise Spätzle, Käse, Salz und Pfeffer nach Geschmack hineingeben. Alles gut durchmischen. Zum Schluss gebräunte Zwiebel mit Butter darüber geben.

REZEPTE

Kräuter-Tipp:
Zitronenmelisse, Dost,
Quendel, Minze,
französischer Estragon
und Bergbohnenkraut

GEKRÄUTERTER REHRÜCKEN AUF RAHMPFIFFERLINGEN AN HOLUNDENBEERENGLACE UND BRENNNESSELGNOCCHI

REZEPT VON AXEL KULMUS, HOTEL LANDGASTHOF RÖSSLE – BEIM KRÄUTERWIRT IN STIEFENHOFEN

Angaben für 6 Personen:
Rehrücken:
900g Rehrücken ausgelöst oder einen Rehrücken am Knochen
Verschiedene Kräuter

Brennnesselgnocchi:
400g Kartoffeln, geschält
2 Eigelb
60g Speisestärke z.B. Mondamin
150g blanchierte Brennnesselspitzen

Holunderbeerenglace:
100g Holunderbeeren
100ml Rotwein, Spätburgunder
150ml Rehjus
50g Zucker
30g kalte Butter

Rahmpfifferlinge:
200g Pfifferlinge
50g Sahne, geschlagen

Zubereitung:
Rehrücken auslösen, mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun anbraten. 5 Minuten im Ofen bei ca. 140°C garen, aus dem Ofen nehmen und unter der Alufolie oder bei 70°C ruhen lassen. Kräuter fein schneiden und den gegarten Rehrücken darin wälzen.

Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen und mit der Kartoffelpresse fein pressen. Eigelb und Mondamin zugeben und anschließend blanchierte und feingeschnittene Brennnesselblätter untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse zu einer Rolle formen und in kleine Kugeln portionieren. Über den Gabelrücken drehen und im kochenden Salzwasser garen. Mit kaltem Wasser abschrecken und in Butter anbraten.

Zucker karamelisieren und anschließend Holunderbeeren zugeben. Alles mit Rotwein ablöschen, Rehjus zugeben und reduzieren lassen. Mit kalter Butter aufmontieren und Bindung geben.

Pfifferlinge kurz anbraten und würzen. Die geschlagene Sahne und ein wenig von der Kräutermischung hinzugeben.

Den Rehrücken aufschneiden, auf den Rahmpfifferlingen anrichten und die Holunderbeerenglace nappieren. Dazu die angeschwenkten Brennnesselgnocchi reichen.

REZEPTE

APFEL-DINNETE

REZEPT VON GABRIELE HORNSTEIN, RÄDLE WEINHOF HORNSTEIN/HENDRIKS

Zutaten für 4 Apfeldinnete:
500 g Brotmehl
ca. ¼ l Wasser
½ Teelöffel Salz
½ Würfel Hefe
1 Becher Schmand
2 Äpfel aus dem Landkreis Lindau (Bodensee)

Zubereitung:
Brotmehl, Wasser, Salz und Hefe vermengen. Den Teig gehen lassen und anschließend in vier Teile teilen. Diese jeweils dünn ausrollen und mit Schmand bestreichen.
Das Kernhaus der Äpfel entfernen und dünn gehobelte Stücke auf dem Schmand-Fladen verteilen. Alles mit etwas Puderzucker bestreuen und für 5 Minuten bei 300° C backen.

IMPRESSUM

Tourist-Informationen

GÄSTEÄMTER UND KURVERWALTUNGEN:

Gemeindeverwaltung Bodolz
T. 08382 933013
info@bodolz.de
www.bodolz.de

Gemeindeverwaltung Gestratz
T. 08383 223
rathaus@gestratz.de
www.gestratz.de

Gästeamt Grünenbach
T. 08383 929981
gaesteamt@gruenenbach.de
www.gruenenbach.de

Gemeindeverwaltung Heimenkirch
T. 08381 8050
rathaus@heimenkirch.de
www.heimenkirch.de

Gemeindeverwaltung Hergatz
T. 08385 92133
gemeinde@hergatz.de
www.hergatz.de

Gemeindeverwaltung Hergensweiler
T. 08388 217
gemeinde@hergensweiler.de
www.hergensweiler.de

Tourismus und Kongress Lindau
T. 08382 260030
info@lindau-tourismus.de
www.lindau.de

Tourist Information Lindenberg
T. 08381 9284310
touristinformation@lindenberg.de
www.lindenberg.de

Gästeamt Maierhöfen
T. 08383 98040
info@maierhoefen.de
www.maierhoefen.de

Tourist Information Nonnenhorn
T. 08382 8250
tourist-info@nonnenhorn.eu
www.nonnenhorn.eu

Gästeamt Oberreute
T. 08387 1233
gaesteamt@oberreute.de
www.oberreute.de

Gemeindeverwaltung Opfenbach
T. 08385 92140
gemeinde@opfenbach.de
www.opfenbach.de

Gästeamt Röthenbach
T. 08384 1816
info@vg-argental.de
www.roethenbach-westallgaeu.de

Tourismus Scheidegg
T. 08381 89422-33
info@scheidegg.de
www.scheidegg.de

Gemeindeverwaltung Sigmarszell
T. 08389 920317
post@sigmarszell.de
www.sigmarszell.de

Gästeamt Stiefenhofen
T. 08383 7200
gaesteamt@stiefenhofen.de
www.stiefenhofen.de

Tourist-Information Wasserburg
T. 08382 887474
tourist-info@wasserburg-bodensee.de
www.wasserburg-bodensee.de

Tourist Information Weiler-Simmerberg
T. 08387 39150
info@weiler-tourismus.de
www.weiler-tourismus.de

Gemeinde Weißensberg
T. 08389 278
gemeinde@weissensberg.de
www.weissensberg.de

TOURISMUSVERBÄNDE UND -GEMEINSCHAFTEN:

Lindauer Bodensee
www.lindauerbodensee.de

Westallgäu Tourismus e.V.
T. 08382 270153
info@westallgaeu.de
www.westallgaeu.de

Deutsche Bodensee Tourismus GmbH
T. 07541 378340
info@echt-bodensee.de
www.echt-bodensee.de

Internationale Bodensee Tourismus GmbH
T. 07531 909490
info@bodensee.eu
www.bodensee.eu

Allgäu GmbH
T. 08323 8025931
info@allgaeu.de
www.allgaeu.de

DIREKTVERMARKTER

- GEMÜSE
- KRÄUTER
- MARMELADE
- HONIG
- OBST
- SÄFTE
- BRÄNDE/LIKÖRE
- WEIN
- FLEISCH
- WURST
- FISCH
- KÄSE
- MILCHPRODUKTE
- EIER/NUDELN
- GETREIDE/BROT

GASTRONOMIE

- ÜBERNACHTUNG
- MIT SEEBLICK
- MIT BERGSICHT
- TERASSE
- SPIELPLATZ
- SPIELZIMMER
- STELLPLATZ
- BEHINDERTEN-WC
- ROLLSTUHLGEEIGNET
- REGIONALE KÜCHE
- GEHOBENE KÜCHE
- FRÜHSTÜCKSANGEBOT
- MITTAGSTISCH
- KAFFEE UND KUCHEN
- GLUTENFREIE SPEISEN
- LAKTOSEFREIE SPEISEN
- VEGANE SPEISEN
- EIGENER WEIN
- EIGENE BRENNEREI
- EIGENE METZGEREI
- RÄDLE WIRTSCHAFT

Herausgeber
Landkreis Lindau (Bodensee),
Regionales Tourismusmanagement
Bregenzer Straße 33
88131 Lindau (Bodensee)
Telefon 08382 270-431
Telefax 08382 270-77431
www.landkreis-lindau.de

Alle Angaben ohne Gewähr und ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Bitte beachten Sie, dass es insbesondere bei den Öffnungszeiten zu Änderungen kommen kann und nicht alle Produkte ganzjährig verfügbar sind. Die Daten beruhen auf den Angaben der Betriebe. [Stand: Februar 2020]

Gestaltung
Steigenberger – Agentur für Kommunikation

Druck
Holzer Druck und Medien, Weiler im Allgäu

Bildnachweis:
© Landratsamt Lindau (Bodensee), Frederick Sams: Seite 4, 6, 8/9, 14, 22, 24/25, 26, 28/29, 34, 37l, 38l, 55, 58, 61, 62, 66, 68, 70, 75m, 78m, 79m, 79r, 83, 84, 88l, 88r, 91m, 92r, 100, Titelseite; © David Knipping: Seite 10, 12/13, 16/17, 40l, 46m, 52, 59, 76l, 80l, 80r, 89l, 90l, 92m, 93l, 97; © Landratsamt Lindau (Bodensee): Seite 81r; © Allgäu GmbH, Marc Oeder: Seite 18, 20/21, 48l; © Meckatzer Löwenbräu, Heimenkirch: Seite 30, 32/33, 78l; © Gert Krautbauer: Seite 36l, 76m; © Wolfgang Schneider: Seite 1, 38r, 86r, 91l; © Thomas Gretler: 39l, 56, 73l, 86l, 89m, 90r; © Hari Pulko: Seite 79l, 99; © Scheidegg Tourismus: 77l, 77m, 80m, 87m, 87r, 88m, 96; © Tourist Information Weiler-Simmerberg: Seite 91r, 94; Tourist Information Nonnenhorn: Seite 75l; © Tourist-Information Wasserburg: Seite 81m; © Markt Heimenkirch: Seite 93m, 98; © Landratsamt Lindau (Bodensee), Jennifer Krähmer: Seite 82l, 87l, 104, 110; © Kaffeerösterei Hensler, Lindau: 36r, 72m; © Britta Mangold: Seite 74r, 76r; © Hermine Eller: Seite 74l; © Wolfgang Achberger: Seite 75r; © Sascha Schmid, Stadt Lindenberg: Seite 89r; © Blaumeisen GbR: Seite 90m; Hörgers Kochfest GmbH & Co. KG, Lindau: Seite 73m; © GenussWerkstatt, Lindau: Seite 73r; © Sascha Beer: Seite 81l; © Obsthof Strodel, Weißensberg: Seite 40m; © Ferienhof Franz, Lindau: Seite 36m; © Ferienhof Schmid, Lindau: 37m; © Schöngarten Obsthof, Lindau: Seite 37r; © Ferien- und Obsthof Sonnenhalde, Lindau: Seite 38m; © Hof Ganal, Weißensberg: Seite 39r; © Bichlmair UG & Co.KG, Wasserburg: Seite 41l; © Bio-Obsthof Bildgarten, Wasserburg: Seite 41m; © Baumanns Ferienhof, Wasserburg: Seite 40r; © Brennerei Fischer, Sigmarszell: Seite 39m; © Heitinger Obstbau, Wasserburg: Seite 41r; © Bodensee-fischerei Kaulitzki, Wasserburg: Seite 42l; © Obst- und Ferienhof Schäfler, Wasserburg: Seite 42m; © Ferien- und Obsthof Schwand, Wasserburg: Seite 42r; © Gemüsebau Schweiger, Wasserburg: Seite 43l; © Roland Stohr, Wasserburg: Seite 43m; © Kempterhof UGmbH, Hergatz: Seite 43r; © Bioland Gemüsehof Wetzel, Hergatz: Seite 44l; © Obsthof Gierer, Nonnenhorn: Seite 45m; © Simon Hornstein, Nonnenhorn: Seite 45r; © Ferienhof Schmid, Nonnenhorn: Seite 47r; © Hofgut Ratzenberg, Lindenberg: Seite 48m, 77r; © Artemisia, Stiefenhofen: Seite 48r; © Landhaus Markus Gierer, Nonnenhorn: Seite 45l; © Joseph Fürst, Nonnenhorn: Seite 44m; © Lanz.Wein, Nonnenhorn: Seite 47l; © Vinothek Winzerhof Gierer, Nonnenhorn: Seite 44r; © Weingut Peter Hornstein, Nonnenhorn: Seite 46l; © Weinbau Kurek, Nonnenhorn: Seite 46r; © Weingut Rebhof, Nonnenhorn: Seite 47m; © Bergwies Biokäserei, Maierhöfen: Seite 49m; © Sennerei Bremenried e.G., Weiler i.A.: Seite 50m; © Dorfsen-nerei Böserscheidegg: Seite 51l; © Biolandhof Berger, Scheidegg: Seite 50r; © Fleischdirektvermarktung Fischer, Maierhöfen: Seite 49r; © Baldauf, Hopfen I Isny I Lindenberg: Seite 49l, 51r, 102; © Sebastian Koch: Seite 50l; © Gutsgasthaus Koeberle, Lindau: Seite 54, 67; © Fischerklause am See, Wasserburg: Seite 57; © Hotel Waldsee, Lindenberg: Seite 60; © Landgasthof Rössle beim Kräuterwirt, Stiefenhofen: Seite 63, 106/107; © Landhotel Zur Grenze, Maierhöfen: Seite 64; © Gasthaus Zum Hirschen beim Stöckeler, Scheidegg: Seite 65; © Post Brauerei & Siebers-Quelle Anton Zinth GmbH & Co. KG: Seite 72l, 72r, 82m; © Winter+Winter GmbH, Lindau: Seite 74m; © Strandhaus Lindau: Seite 78r; © H.J. Witzigmann, Nonnenhorn: Seite 86m