

GERÜCHTEKÜCHE

D / CH | Den Wettbewerb des TV-Senders VOX um „Das perfekte Dinner“ am Bodensee hat die Konstanzerin Aisha Rokovsky für sich entschieden. Fünf Teilnehmer aus der Bodenseeregion bestritten Anfang Juli im Rennen um den besten Hobbykoch der Region jeweils einen Abend. Das „Beauty-Fitness-Menü“ der Kommunikationstrainerin überzeugte die Zuschauer: Rote Bete-Power-Suppe und Sherry-Hähnchen-Spieß, als Hauptgang ein Spargel-Parmesan-Risotto mit Jakobsmuscheln und als Dessert Fitness-Pfirsich-Kuchen mit Erdbeeren. Die Menüs der Allensbacherin und der Überlingerin Nadine waren vielleicht eine Spur zu italienisch, und auch der Naturheilpraktiker und Caterer Oliver aus Salemmen (bei Ermatingen) konnte mit seinem 7-Gang-Menü nicht so richtig punkten, wie es sein kreatives Talent verdient hätte.

CH - Appenzell | Gass17, ein neues Grillrestaurant bringt Farbe und Pepp ins Zentrum der historischen Innenstadt. In der offenen Showküche wird unter den Augen der Gäste über offenem Feuer und auf dem Grill gebrutzelt und gegart. Auf der Speisekarte stehen regionale und internationale Fleischgerichte. Hochwertige Weine gibt es im Offenausgang. Die dazu gehörende Bäckerei mit Café liefert leckere Backspezialitäten. Das „coole Wohlfühlambiente“ kommt nicht zuletzt von den verwendeten natürlichen Materialien aus der Region, die zugleich auch den Bezug zur Tradition Appenzells herstellen. Konzipiert wurde der Neubau von den Konstanzer Architekten Spaett. Die Backstube ist bis 18.30 Uhr geöffnet, das Restaurant bis 24 Uhr.
Gass17, Hauptgasse 17, CH-9050 Appenzell, Tel. +41 (0)71 780 17 17.

CH - Gonten | Gabriela Manser, die Chefin der Mineralquelle Gontenbad AG, hat nach der „goba Cola“ wieder ein neues Getränk auf den Markt gebracht. „iisfee“ ist ein dezent aromatischer Eistee basierend auf biologischem Grüntee-Extrakt und natürlichen Kräutern. Anders als vergleichbare Getränke kommt „iisfee“ mit weniger Zucker aus, und dieser kommt ebenfalls aus biologischem Anbau. Mit dem ersten Süßgetränk mit Bio-label im Sortiment erfüllte sich die innovationsfreudige Geschäftsführerin der kleinen Mineralquelle im Säntisgebiet einen lang gehegten Wunsch. Geschmacklich ergänzt „iisfee“ die innovativen Flaudergetränke u.a. mit Melisse und Holunderblüten, Quitten und Rhabarber. Erhältlich ist „iisfee“ über den Getränkegroßhandel, den goba-shop und Migros-Ostschweiz.
Info: www.mineralquelle.ch



D - Isny | Die Gourmetwanderung rund um Isny am Samstag, 11. August, verspricht feine Gaumengenüsse. Die Tour (weitere Termine am 8. September und 13. Oktober) verwöhnt die Augen mit reizvoller Natur und spektakulären Ausblicken und den Gaumen in ausgesuchten Restaurants. Erste Station Susanne Rimmele: Zum Aperitiv reicht die beste Nachwuchsköchin von Baden-Württemberg (2007) leckere regionale Häppchen. Durchs Rotmoos geht es weiter zum nächsten Ziel: Auf Schloss Neutrauchburg lädt Küchenchef Thomas Christ zum Zwischengang, und im Allgäuer Terrassen Hotel serviert Gourmetkoch Uli Alexa den Hauptgang. Zum Dessert bei Küchenchef Günther Benz im Berghotel Jägerhof ist noch ein kleiner Anstieg fällig, der mit einem fantastischen Alpenblick belohnt wird.
Isny Marketing GmbH, Tel. +49 (0)7562 975 63-0, www.isny.de

D - Nonnenhorn | Junge aufgeweckte See-Winzer machen immer mehr mit innovativen Weinen und trendigem Weinverkauf von sich reden. In der im Juli neueröffneten Vinothek Lanz.Wein promotet Johannes Haug – sein Bruder betreibt das Weingut Haug in Schönau bei Lindau, und Jungwinzerin Theresa Deufel in Lindau-Schachen ist seine Cousine – sogenannte PiWi-Weinsorten. Seine fünf pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (Johanniter, Solaris, Cabernet Blanc, Cabertin und Pinotin) zeichnen sich dadurch aus, dass sie keine oder fast keine Pflanzenschutzmittel brauchen. Die Lanz-Vinothek, die seine Frau Ingeborg betreibt, gefällt mit ihrem coolen Design und Lichteffekten. Sowohl der Verkostungsraum als auch der elegante Kunstraum nebenan kann für private und Firmen-Events gemietet werden.
Lanz.Wein, Sonnebichelstr. 8, 88149 Nonnenhorn | Tel. +49 (0)8382 888 579.

FOTO: HEIDE-ILKA WEBER

D - Lindau | Lange Jahre bediente das Restaurant im Hotel Nagel nur Hotelgäste, jetzt genießen auch Gäste von außerhalb die Küchenkreationen von Michael Kreutz. Nach dem die Eltern in Ruhestand gegangen sind, haben Melanie und Boris Kreutz das Familienhotel im östlichen Lindauer Stadtteil Zech umfassend modernisiert und das Restaurant Melbos (von Melanie und Boris) in einen hellen freundlichen Wohlfühlort verwandelt. Beide haben zuvor das Bistro Patio in Lindau geführt. Der Speisekarte mit regionaler Frischeküche verrät die vielfältige Erfahrung und Kreativität von Koch Michael Kreutz, ein Onkel des Hotelchefs (Stationen u.a. Biorestaurant Tiefmatt bei Solothurn). Die Aufnahme in den Kreis der Landzunge-Gasthöfe ist beantragt.
Melbos im Hotel Nagel, Bregenzer Str. 193a, 88131 Lindau | Tel. +49 (0)8382 960 85 | www.hotel-nagel.com

FOTO: GISELA HENTRICH