

Wo Sie Wein und Obstbrände probieren und kaufen können:

Schlossgut Bachtobel

CH-8561 Ottoberg

Tel. 0041/71-6225407

eMail: hkesselring@bluewin.ch

Juni bis September jeden Samstag Vormittag geöffnet, sonst auf telefonische Anmeldung.

Hans Ulrich Kesselring erzeugt die vielleicht besten Rotweine der Ostschweiz: konzentrierte, vor Frucht strotzende Tropfen.

Weingut Schloss Rheinburg

Büsinger Straße

78262 Gailingen am Hochrhein

Tel. 0 77 34/60 66

Do-Fr 14-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr und nach Vereinbarung.

Elke Maria Groß betreibt eines der abgelegensten deutschen Weingüter. Aber der Umweg lohnt.

Weingut Geiger

Baitenhauser Straße 3-3b

88709 Meersburg-Riedetsweiler

Tel. 0 75 32/98 56

Besuch nach Vereinbarung.

Grauburgunder, Müller-Thurgau mit Format - und unglaublich weiche, aromatische Obstbrände.

Burgunderhof

Am Sonnenbühl 70a

88709 Hagnau

Tel. 07532/43100

www.burgunderhof.de

eMail: burgunderhof@t-online.de

Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr.

Ökologisch erzeugte Weine und natürlich Heiner Renns legendärer Tresterschnaps locken nach Hagnau. Dazu hübsche Appartements.

Brennerei Bruno Witzigmann

Conrad-Forster-Straße 3

88149 Nonnenhorn

Tel. 0 83 82/81 02

Es ist immer jemand da!

Wir schwören auf Bruno Witzigmanns Williamsbirnenbrand und den Quittenlikör.

Freihof Destillerie Hämmerle

A-6890 Lustenau

Tel. 00 43/55 77-8 59 55

Gebhard Hämmerles Brände wurden schon mehrfach prämiert. Ganz zu Recht, wie wir finden.

Spitalkellerei Konstanz
Brückengasse 16
78462 Konstanz
Tel. 0 75 31/12 87 60
eMail: spitalkellerei.konstanz@nearnnet.de
Mo-Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
Nicht nur die weißen, auch die roten Weine haben hier Klasse.

Weingut Aufricht
Weinkundeweg 8
88709 Meersburg
Tel. 0 75 32/61 23
eMail: weingut-aufricht@t-online.de
Mo-Fr 8-18.30, Sa und So 10-16 Uhr.
Vater und Sohn Aufricht gehören zu den kreativsten Winzer am See: Spätburgunder »Isabel« oder der fruchtige Weißherbst lohnen eine Verkostung.

Weingut Max Markgraf von Baden
Schloss Salem
88682 Salem
Tel. 0 75 53/8 12 71
eMail karin.buchmaier@salem.de
Mo-Fr 9-13 und 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr
Grauburgunder, spitziger Bodensee-Secco und sogar ein Traminer - in der Vinothek des Schlosses darf man unverbindlich verkosten.

Winzerverein Hagnau
Strandbadstraße 7
88709 Hangau
Tel. 0 57 32/62 17/10 30
Fax 0 75 32/13 41
www.hagnau.de
eMail whagnau@aol.com
Die älteste badische Winzergenossenschaft betreibt kontrolliert umweltschonenden Weinbau; zahlreiche Weine und Weinprodukte, darunter Müller-Thurgau »sur lie« mit 9-monatigem Hefelager (Edition)

Wo Sie essen und Wein trinken können:

Am Gallusplatz
Gallusstraße 24
CH-9000 St. Gallen
Tel. 00 41/71-2 23 33 30
Sa Mittag und Mo Ruhetag.
Schweizer Gastkultur in Perfektion, feinste Ostschweizer Weine lagern im Keller.

Edi's Besenwirtschaft
Baitenhauser Straße 3a
88709 Meersburg-Riedetsweiler
Tel. 0 75 32/98 56

Geöffnet im April und Anfang Mai jeweils Di-So ab 19 Uhr, Mo Ruhetag.
Für Thomas (genannt Edi) Geigers Grauburgunder oder den hausgemachten Speck lohnt der Besuch in der ausgebauten Scheune. Ferienwohnungen sind vorhanden.

Salmannsweiler Hof
Salmannsweiler Weg 5
88682 Salem
Tel. 0 75 53/9 21 20
eMail: salmannsweilerhof@t-online.de
Do Ruhetag.

Die Touristen auf Schlossvisite verpassen den versteckt gelegenen Gasthof zumeist. Schade: Eine so ehrliche Küche gibt es nicht oft ...

Berghotel Baader
Salemer Straße 5
88633 Heiligenberg
Tel. 0 75 54/80 20

Di Ruhetag.
Einer der kreativsten Seeköche arbeitet hoch oben auf dem Heiligenberg. Preiswert übernachten lässt sich hier auch.

Adler
Sonnenbichlstraße 25
88149 Nonnenhorn
Tel. 0 83 82/82 34

Mo Ruhetag (nur außerhalb der Saison).
Sympathisches Dorfgasthaus am bayerischen Bodensee. Leberspätzlesuppe oder gebackene Trübsche können wir empfehlen.

Torggel
Torkelweg 1
A-6832 Röthis
Tel. 00 43/55 22/4 40 52
eMail: restaurant.torggel@vol.at

Echte Raritäten sind die österreichischen Seeweine. Zur kreativ-ländlichen Küche des Torggels passen sie fabelhaft.

Jägerhof
Brühlbleichestraße 11
CH-9000 St. Gallen
Tel. 00 41/71/2 45 50 22
www.jaegerhof.de

Sa Mittag und So Ruhetag.
Erschwinglich kalkulierte Weine aus der Schweiz und Italien zu einer persönlichen Küche.

Urs Wilhelms Restaurant

Kaffeegasse 1

CH-8595 Altnau

Tel. 00 41/71/6 95 18 47

Di Abend, Mi und Do Mittag Ruhetag.

Das beste Kartoffelpüree am See! Passende Weine sucht man sich selbst im Regal aus.

Zum Adler

Leonhardstraße 29

78333 Stockach-Wahlwies

Tel. 0 77 71/35 27

Mo und Di Mittag Ruhetag.

Chefkoch Jürgen Veeseer macht vieles selbst: Kürbissuppe, selbst eingelegten Sauerbraten: ein Landgasthaus aus dem Bilderbuch.

Villino

Hoyerberg 34

88131 Lindau

Tel. 0 83 82/9 34 50

Mo Ruhetag, nur abends geöffnet.

Asiatisch-italienische Küche in einem der schönsten Restaurants am See.

Wo Sie entspannt übernachten können:

Gasthaus zum Gupf

CH-9038 Rehetobel

Tel. 00 41/71/8 77 11 10

Umgebauter Bauernhof auf 1 083 Meter Höhe. Aussicht, Küche, Essen und Weinangebot sind gleichermaßen atemberaubend.

Germania

Am Steinenbach 9

A-6900 Bregenz

Tel. 00 43/55 74/4 27 66

www.hotel-germania.at

eMail: office@hotel-germania.at

Ein umweltbewusstes Hotel mit sympathischem Restaurant und tollem Angebot an Obstbränden.

Römerhof

Hauptstraße

CH-9320 Arbon

Tel. 00 41/71/4 47 30 30

www.gasthausroemerhof.ch

eMail: restaurant@gasthausroemerhof.ch

Hübsche Zimmer und kreative Küche, nur hundert Meter vom Seeufer entfernt.

Buchhorner Hof
Friedrichstraße 33
88045 Friedrichshafen
Tel. 0 75 41/20 50

Friedrichshafens Traditionshaus - ein Gasthof im besten Sinne des Wortes. Nur das Parken ist nicht ganz einfach ...

Wo Sie gut Wein kaufen können

Georg Hack Haus der Guten Weine
Schützenstr. 1
88709 Meersburg
Tel. 0 75 32/90 97
Fax 0 75 32/90 99

Klaus Peter Hack feiert mit seinem prämierten Fachgeschäft in diesem Jahr das fünfzigjährige Jubiläum.

Wo Sie den besten Bodenseefisch kaufen können:

Von den zahlreichen Fischarten des Bodensees haben nur wenige Bedeutung für Pfanne und Kochtopf. Die fast 170 Fischer stöhnen in letzter Zeit über die geschwundenen Felchen-Bestände. Nicht jedes Felchen, so munkelt man, das in den Gaststätten angepriesen wird, stamme wirklich aus dem Bodensee. Hecht, der seltene Saibling oder die Trüsche mit ihrer großen, schmackhaften Leber sind jedoch gute Alternativen.

Fischlädele
Friedrichshafener Straße 7
88131 Lindau
Tel. 0 83 82/44 42
Mo-Di 8-11 und 15-18 Uhr, Mi 8-13 Uhr, Do-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr.

Infos über den Bodensee:

Vorarlberg Tourismus
Bahnhofstraße 14/4
A-6901 Bregenz
Tel. 00 43/55 74/42 52 50
Fax 55 74/42 52 55
www.vorarlberg-tourism.at
eMail: info@vbgtour.at

Internationale Bodensee-Tourismus GmbH
Insel Mainau
78465 Konstanz
Tel. 0 75 31/9 09 40
Fax 90 94 94
www.bodensee-tourismus.com
eMail: info@bodensee-tourismus.com

Tourismusverband Ostschweiz
Bahnhofplatz 1a
CH-9001 St. Gallen
Tel. 00 41/71/2 27 37 37
Fax 71/2 27 37 67
www.ostschweiz-i.ch
eMail: info@ostschweiz-i.ch

Feste feiern:

Zum Internationalen Bodensee-Festival vom 5. Mai bis zum 4. Juni natürlich. In einer grenzüberschreitenden Initiative wird in vielen Orten gefeiert, in diesem Jahr unter dem Motto »Inspiration Landschaft«. Infos unter www.bodfest.de.

Bodensee-Weinpräsentation

Ab 13. Mai stellen nicht weniger als 15 Weinerzeuger ihre flüssigen Schätze vor. Im Neuen Schloss von Meersburg, ab 11 Uhr. Eintritt: 10 DM. Infos: Staatsweingut Meersburg, Tel. 0 75 32/3 56.