

*Eine Frühlings-Aktion der*

# *Linzgau Köche*

*Kurzgeschichten und Frühlingsmenüs  
vom 21. März bis 30. April 2009*

*mit Gewinnspiel*

*...zum Mitnehmen!*

*Lokal*  
**GESCHICHTEN**



Die **(R)**edaktion

**SÜDKURIER**  
Täglich Ihre Zeitung



## Die Linzgau-Köche servieren Ihnen ihre schönsten „Lokal-Geschichten“

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein“ – eine bekannte Redensart, die man gerade dann benutzt, wenn man etwas Besonderes zu Essen bekommt. Doch das ist bei unseren „Linzgau-Köchen“ ja nichts besonderes. Sie servieren Ihnen das ganze Jahr über besondere, regionale Gerichte. Deshalb nehmen sie nun die alte Redensart neu auf, und servieren Ihnen etwas ganz Neues nach dem Motto:

**Der Mensch lebt nicht vom Brot allein – heute darf es dazu auch eine Geschichte sein.**

Die Lokalredaktion des SÜDKURIER Überlingen und „Die Redaktion“, Agentur für Public Affairs & Media, Überlingen, haben die Lokal-Geschichten der „Linzgau-Köche“ aufgeschrieben, die ihnen die Köche und Köchinnen erzählten. Dabei ist eine kleine Kurzgeschichtensammlung entstanden, die sich kurzweilig liest. Manch eine versalzene Suppe musste hinter der Küchentür gerettet, manche ein Gast nach einem Faux Pax besänftigt werden. Nehmen Sie Platz in den schönsten Restaurants der Region und lesen Sie die dazugehörige Lokal-Geschichte, die Ihnen der Koch des Hauses erzählt.

Übrigens: Lesen Sie die 18 Kurzgeschichten und testen sie die daraus entstandenen 18 Frühlingsgerichte. Auf der Rückseite finden Sie eine Teilnehmerkarte, prämiieren Sie die besten Gerichte und Sie nehmen Teil an unserer Verlosung.

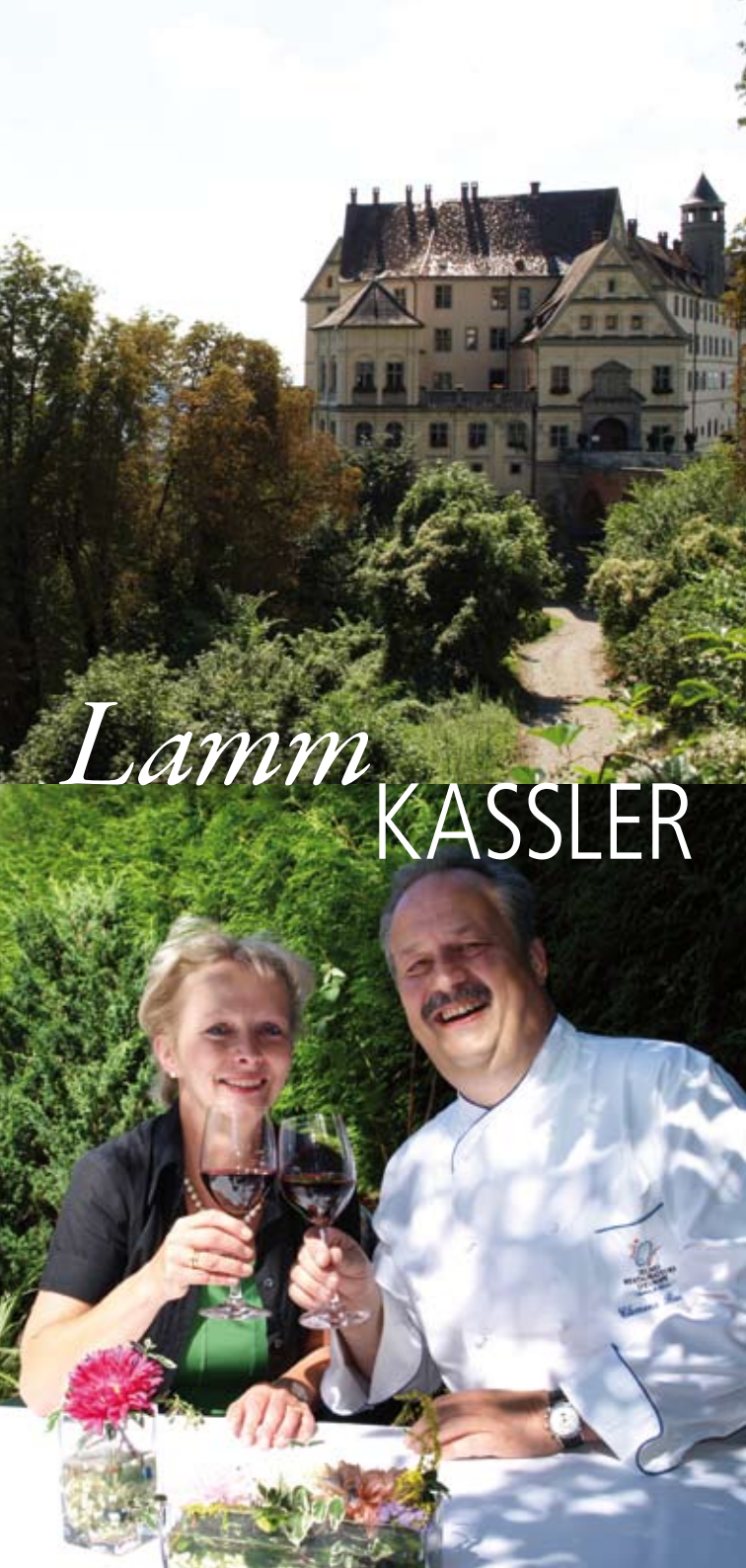
Zu gewinnen gibt es 5 x 2 Eintrittskarten für den diesjährigen Feinschmeckerabend, am 10. November im Überlinger Kursaal. Oder haben Sie Lust auf die Frühjahrs-Aktions-Abschluß-Party?

Ein schmackhaftes Vergnügen wünschen Ihnen die SÜDKURIER-Lokalredaktion Überlingen und **Die Redaktion** - Public Affairs & Media

Erich Schütz und Njoschi Weber



Inhalt	Seite
	7
- Des Menschen Wille ist sein Himmelreich eine kurzweilige Parabel von Clemens Baader	9
- Die Hühner in der Nachbarschaft wurden immer weniger eine Jagdgeschichte von Markus Gruler	11
- Kurzschluss zündet Erfolgsrakete eine Kurzgeschichte von Jürgen Hallerbach	13
- Wann reist endlich diese Frau Charlotte ab? eine ulkige Verwechslung von Thomas Heinzler	15
- Wer dumm fragt bekommt eine dumme Antwort eine Stammtischgeschichte von Edwin Hügler	17
- Auf den Spuren der Linzgau-Bären eine sportliche Geschichte von Markus Keller	19
- Fliegende Hühner aus dem Vorratsraum ein spannender Krimi von Christian Klemm	21
- Immer vor jeder Kur: erstmal ins Johanniter-Kreuz eine Fastenzeitgeschichte von Andreas Liebich	23
- Tatort irgendwo im Dunkeln vor der Stadt Berlin eine Ortssuche von Simon Metzler	25
- Der Krebsuppen-Schlecker von Meersburg eine Neuauflage des Honig-Schleckers von Michael Off	27
- Wie der „lange Klaus“ zu einem fürstlichen Essen kam. Ein Fauxpas in der Küche von Isolde Pfaff	29
- Gebrochenes Glas zur Hochzeitsfeier eine zwiespältige Erinnerung von Rudi Öxle	31
- Mit 100 Sachen und 100 Obsttörtchen dem Zug hinterher eine Renn-Geschichte von Andreas Popp	33
- Ein Autogramm vom Ottifant als Dank eine überraschende Begegnung von Alexandra Reck	35
- Der Mann kocht in Weildorf – seine Gäste essen in Salem ein Lokal-Schwank von Andreas Schiele	37
- Eine Runde Mistkratzerle nach dem Mitternachtskonzert eine nächtliche Überraschung von Peter Vögele	39
- Opa Gebhard war der erste grüne Dorfschultes, eine kommunalpolitische Erzählung von Jürgen Waizenegger	41
- Wiedersehensfreude bei Züricher G'schnetzeltlem	



*Lamm*

KASSLER

Restaurant Baader  
 Clemens Baader  
 Salemer Straße 5, Heiligenberg  
 +49 (0) 7554 / 8020  
 www.hotel-baader.de

## Des Menschen Wille ist sein Himmelreich

Fürst Joachim zu Fürstenberg war bei allem Adel und durchlauchter Abstammung ein Mann zum Anfassen. Dies bewies er immer auf öffentlichen Veranstaltungen und für Clemens Baader, der jahrelang sein Leib- und Magenkoch war, vor allem beim Essen. „Schicki-Micki war überhaupt nicht sein Stil“, verrät Clemens Baader, der heutige Küchenchef seines gleichnamigen Hotels in Heiligenberg. Dann lächelt der Meister der feinen Küche, schaut sich kurz um, und verrät: „Eine herzhaft Schlichtplatte oder auch mal ein kräftiger Eintopf, dafür war der Fürst zu haben!“

Doch so einfach darf das Leben für einen Edelmann eben nicht sein, erfuhr Clemens Baader immer wieder beim Zusammenstellen des fürstlichen Speiseplans. „Ein Kassler!“ ,hatte der Fürst Joachim geordert, das sollte Clemens Baader zu einem offiziellen Anlass servieren. Doch die fürstliche Familie winkte entschieden ab. „Dem Anlass angemessen!“ ,hieß ihre Entscheidung. Schließlich hatte die fürstliche Familie zu einer Wohltätigkeitsveranstaltung geladen und angemeldet waren im Vorfeld schon Prominente und Adlige aus ganz Europa. Ein Kassler war da wohl kaum möglich! Der schwarze Peter lag nun auf dem Küchentisch. Clemens Baader überlegte hin und her, was sollte er tun? Baader war Fürst Joachim sehr zugetan, und auch der Fürst hielt immer zu seinem Koch. Auf der anderen Seite verstand gerade er als Gourmetkoch die Befürchtungen der Familie. Es war ihm natürlich auch bald klar: Ein Kassler vom Schwein, das war der Veranstaltung nicht würdig.

Kasseler oder Kassler ist gepökelt und leicht geräuchertes Schweinefleisch. Hergestellt wird Kasseler aus dem Rippenstück, dem Schweinenacken, der Schulter und dem Bauch. – Clemens Baader überlegte: Ein Kassler soll es sein, hatte ihn der Fürst angewiesen, aber wer sagt denn vom Schwein? Gepökelt und leicht geraucht, das ist ein Kassler – auch wenn es vom Lamm ist! – Das war die Lösung - und alle waren zufrieden!

In Erinnerung macht Clemens Baader zu den Frühlings-Gourmet Wochen der Linzgau-Köche:

**Kassler vom Lammrücken an Spargelgemüse und Bärlauchsoße mit Neuen Kartoffeln mit Rosmarin aus dem Ofen.**



*Landhuhn*  
RAGOUT

Hotel Seehalde  
 Markus Gruler  
 Birnau-Maurach 1, Uhldingen  
 +49 (0) 7556 / 92210  
 www.seehalde.de



## Die Hühner in der Nachbarschaft wurden immer weniger...

Gero und Luchs waren zwei unzertrennliche Freunde. Jeden alleine zu haben, war kein Problem. Beide waren sehr lieb und anschmiegsam. Doch wehe sie waren zusammen, dann war kein Huhn mehr vor ihnen sicher. Gero war der Schnauzer der Familie Gruler, in der Seehalde, unterhalb der Birnau; und Luchs ein Foxterrier, der Nachbarn.

Die beiden Familien hätten sich um nichts Weiteres mehr kümmern können, wenn sie immer dafür sorgen hätten wollen, dass die beiden Hunde nicht gemeinsam auf Tour gingen. Kaum hatte man einen aus den Augen gelassen, war er schon auf des Nachbarn Grundstück beim anderen. Doch leider tollten die beiden Spielkameraden dort nicht lange gemeinsam herum, sondern büxten, wann immer es ging, gemeinsam aus.

Die Rückkehr wurde meist teuer. Denn so lieb jeder von ihnen alleine auch war, gemeinsam wurden sie zu wahren Triebtätern. Alleine interessierte sich keiner der Hunde für irgendwelche andere Artgenossen, oder gar für andere Tiere. Doch gemeinsam ging mit ihnen ihr Jagdinstinkt durch. Vor allem Federvieh schien ihr Jagdamusement zu erhöhen, und die beiden Hunde wussten, wo das Vogelfleisch in Scharen pickte. Dank ihres Standortes konnten sie es sich geradezu aussuchen: Wahlweise jagten sie mal die Hühner beim Birnauer Kloster, oder mal im Pfarrgarten in Seefeld. In regelmäßigen Abständen besuchten sie die beiden Hühnergehege und regelmäßig kamen sie mit ihren Jagdtrophäen stolz zurück.

„Opa Alfred wurde der Spaß bald zu teuer“, erinnern sich die beiden Gruler Jungs, Markus und Thomas, heute, „denn er musste jedesmal für die Hühner bezahlen.“ Es blieb ihm nichts weiter übrig, denn die beiden Hunde standen schließlich gut im Futter. Sie verschlangen ihre Jagdtrophäen nicht, sondern stolzierten mit ihnen stolz über die Seeterrasse der Seehalde, damit auch jeder Gast sehen konnte, was für tüchtige Jäger sie doch waren. Und immer standen wenige Stunden später die Klosterbrüder, oder der Pfarrer von Seefeld in der Seehalde, und hielten ihre Hände auf.

In Erinnerung an die Lieblingsbeute der beiden unzertrennlichen Freunde Gero und Luchs servieren die Gruler-Brüder zu den Frühlings-Gourmet-Wochen der Linzgau-Köche:

**Ausgelöstes gepuztes Ragout vom Landhuhn, Frühlingsgemüse, Flußkrebsele und Wildkräuter.**



*Bodensee..*

LÄMMER



Hotelrestaurant Seehof  
 Jürgen Hallerbach  
 Am Yachthafen, Immenstaad  
 +49 (0) 7545 / 9360  
 www.seehof-hotel.de

## Kurzschluss zündet Erfolgsrakete

Ein Spätsommerabend vor acht Jahren. Interbootwochenende. Illustre Gäste, das Restaurant voll besetzt, Küche und Service konzentriert bei der Arbeit. Gerade hat der letzte Tisch seine Bestellung abgegeben - da geht im Restaurant das Licht aus. In der Dunkelheit Raunen, erstaunte Ausrufe, witzige Kommentare, bei manchem, der gerade sein Essen bekommen hatte, auch ein wenig Unmut.

Umso stiller die Küche. Dort hatten sämtliche elektrische Geräte ihren Dienst eingestellt, selbst der Gasherd, da dieser an die elektrische Lüftung gekoppelt ist. Stromausfall in Immenstaad - nicht nur im Seehof.

Und nun? Im Restaurant tut der Service emsig das, was man auch zuhause macht: Man stellt Kerzen auf und zündet sie an. Romantik pur. Und in der Küche? Zuhause bleibt die Küche kalt und die Esser warten halt. In einem Restaurant ist das nicht anders; die Stimmung der Köche allerdings entwickelt sich entgegengesetzt zu derjenigen der Gäste: Aufregung, Hektik, Chaos. Schnell noch die Restwärme der großen Glühplatten ausgenutzt, um wenigstens noch ein warmes Süppchen liefern zu können. Dann geht nichts mehr.

Bis nach 40 Minuten der Strom wieder da ist. In der Küche ist jetzt erst einmal Überblick gefragt, bevor es geordnet weitergehen kann. Lassen wir deshalb die Küche werkeln und werfen einen Blick ins wieder hell erleuchtete Restaurant: Die Gäste bestens gelaunt und aufgekratzt: „Das war sooo romantisch!“ - „Licht auslassen!“

Wem als Wirt in dieser Situation nicht ein Licht aufgeht...! Die Idee zum Candlelight-Dinner – inzwischen ein Publikumsrenner - ist geboren. Jedes Jahr am Valentinstag und an den Adventssamstagen ist das Seehof-Restaurant ausschließlich von Kerzenlicht beleuchtet. Die Küche denkt sich dafür ein besonderes Menü aus und freut sich – in aller Dankbarkeit und bei elektrischer Beleuchtung – über heiße Herdplatten und züngelnde Gasflammen.

Während der Frühlings-Gourmet-Wochen der Linzgau-Köche serviert Jürgen Hallerbach:

**Sipplinger Bodensee-Lämmer: Feinstes von jungen Lämmern vom Bodensee, über gebratenes aus der Lammkeule, gratinierte Rücken, zartes Ragout, zartes Züngle und Innereien vom Lamm.**



*Lamm*

RAVIOLI



Hotel Heinzler am See  
 Thomas Heinzler  
 Strandbadstraße 3, Immenstaad  
 +49 (0) 7545 / 93190  
 www.hotel-heinzler.de

## Wann reist endlich diese Frau Charlotte ab?

Es sind die lauen Sommerabende am See, die echte Seeanwohner zu genießen wissen. Ein herrlicher Seewein, nette Menschen in der Runde und dazu noch ein paar allefenzige Sprüche, dann kann es schon mal spät werden. Vor allem, wenn man dazu noch auf einer der schönsten Seeterrassen eines Seerestaurants sitzt und nur der Wirtin zurufen muss, wenn man einen neuen Schoppen möchte.

Charlotte Heinzler liebte diese Abende vor allem zur vorgerückten Stunde. Denn sie selbst hatte als Wirtin des „Heinzler's am See“ den ganzen Tag genügend zu tun. Die Hotelgäste wollten von früh bis spät versorgt sein, dazu bei schönem Wetter die vielen Restaurantgäste. „Aber dann, am Abend“, erinnern sich ihre Söhne Thomas und Michael Heinzler, „dann hat es auch ihr meist gereicht, und dann hat sie sich am liebsten zu ihren Stammgästen gesetzt.“ Wenn Charlotte Heinzler bei ihren Stammgästen saß, konnte es auch mal hoch hergehen. Die Damen und Herren nahmen dann kein Blatt vor den Mund, man neckte und foppte sich mal, man erzählte sich Witze und lachte gemeinsam bis tief in die Nacht. Charlotte selbst zählte zu den Stimmungskanonen und oft hörte man die Gäste sagen: „Charlotte, erzähl doch mal...“

„Wer unsere Mutter kannte“, plaudern heute ihre Söhne aus den gemeinsamen Jahren, „der weiß, dass sie eine lebensfrohe Frau war. Viele der Gäste kamen abends auch wegen ihr, in der Hoffnung mit ihr zu scherzen. Ja“, geben sie zu, „da war es manchmal auch laut!“ Es muss während einer Woche mit einer Periode schönster – und vermutlich auch lauter - Sommerabende gewesen sein, als ein Pensionsgast eines Morgens nach der Chefin des Hauses, Frau Heinzler, verlangte. Der Mann wirkte aufgewühlt und entrüstet. Charlotte Heinzler ging freundlich auf ihn zu und fragte, was sie für ihn tun könne. Ziemlich erobost platzte es auch ihm heraus: „Wann reist endlich diese Frau Charlotte ab?“

Charlotte Heinzler reagierte schnell: „Heute noch!“ versprach sie und schmunzelte.

Vergangenes Jahr verstarb Charlotte Heinzler in Immenstaad. Mit ihr verabschiedete sich ein Original der Linzgau-Köche.

Während der Frühlings-Gourmet-Wochen der Linzgau-Köche gibt es in Erinnerung an Charlotte Heinzler eines ihrer Lieblingsgerichte:

**Gebratener Lammrücken auf breiten Bohnen  
 mit Kartoffelravioli und Schalottensoße.**



*Enten* LEBER

Hotel Hack  
 Edwin Hügler  
 Am Bühl 11, Heiligenberg-Steigen  
 +49 (0) 7554 / 8686  
 www.hotel-hack.de



## Dumme Frage - dumme Antwort

Edwin Hügler war noch ein junger Kerl, da saßen im Wirtshaus seiner Eltern täglich die Männer des Ortes und spielten Cego. „Damals gingen die Uhren noch anders“, lacht er. Besonders spitzte er die Ohren, wenn sie neben dem Kartenspiel her noch ihre Geschichten und Anekdoten zum Besten gaben, und meistens anfangen mit „woisch no, domols?“

Eine, die ihm gut in Erinnerung geblieben ist, spielte zu der Zeit, als noch täglich die Züge durch das Salemer Tal rollten. Die Dampflok der Badischen Staatsbahn rauchten von Mimmenhausen über Leustetten bis nach Frickingen. Am Bahnhof Leustetten stiegen die Bewohner Heiligenbergs zu. Ihr Weg zum Bahnhof führte an der Wirtschaft der Hügler vorbei. Gerne sind die Männer auf dem Weg vom Bahnhof Leustetten, bis nach Heiligenberg „im Hack“ eingekehrt. Die Wirtschaft war eine Art Informationsbörse. Jeder Tratsch und Klatsch wurde hier durchgehechelt. Kaum kam ein Unbekannter in das Lokal, fragten die alten Cegospieler neugierig, woher der Reisende kam oder wohin er ging?

Eines Tages kam der allseits bekannte Heiligenberger Uhrmacher Hügler in die Wirtschaft. Es war noch früh am Morgen, und der Mann galt als äußerst sparsam. Der Uhrmachermeister geizte aber nicht nur mit seinen Wertsachen, sondern auch mit seinen Worten. Für die Cegospieler kein ergiebiger Nachrichtenträger. Doch dass der Mann so früh einkehrte, wunderte die alten Männer sehr. Und als er dann auch noch ein ausgiebiges Mahl bestellte, konnten die Männer ihre Neugierde kaum mehr bezwingen.

Der erste legte seine Karten zur Seite, räusperte sich laut und schaute zu dem Heiligenberger Uhrmacher rüber. Doch der Mann ließ sich nicht stören und aß weiter. Der zweite Kartenspieler legte ebenfalls seine Karten beiseite und rief ihn beim Namen: „He Hügler, wie goats?“ Doch der Uhrmacher reagierte auch jetzt nicht. Daraufhin legte der dritte Kartenspieler seine Karten beiseite und fragte laut, was alle wissen wollten: „He Hügler, was hosch jetzt au du scho so frih g'macht, dass du so en Hunger hosch?“ – Doch der Heiligenberger Uhrmacher schaute trotz der direkten Ansprache weder auf, noch ließ er sich beim Essen stören. Aber zwischen zwei Bissen gab er den Fragestellern doch eine kurze Antwort, dann aß er wieder weiter: „I hon scho mese en Waggon auslade z' Leischdede“, worauf die anderen neugierig fragten: „Hosch Kolle kriegt?“ Darauf antwortete er: „Noi, Sekundenzoiger!“

Was der Uhrmacher genau gegessen hatte, weiß Edwin Hügler nicht mehr, aber er macht zu den Frühlings-Gourmet-Wochen:

**Getrüffeltes Entenlebermus auf gelbem Löwenzahn mit frischen Frühlingskräutern.**



*Bärlauch*  
KANINCHEN

Landgasthof Keller  
 Markus Keller  
 Riedweg 2, Lippertsreute  
 +49 (0) 7553 / 827290  
 www.landgasthofbrauereikeller.de



## Auf den Spuren der Linzgau-Bären

Jedes Jahr findet in Lippertsreute das gleiche Rennen statt: Wer findet den ersten Bärlauch? Am Start sind zwei Spezialisten: Barbara Dorn und Markus Keller. Sie hat ihn angesteckt. Schon seit Jahren serviert sie an ihrem Geburtstag Anfang März das grüne, würzige Kraut. Markus Keller hat sich schnell auf den Geschmack bringen lassen. Heute versteht er längst nicht mehr, warum Bärlauch zwischendurch von den Speiseplänen der Gasthäuser verschwunden war: „Ich denke, die Küche war nicht sensibel genug, sicherlich haben früher unsere Großmütter schon immer mit Bärlauch gearbeitet.“ Fest steht, dass es Bärlauchrezepte schon in den alten Kochbüchern gab, und selbst in Brennereien wurde damit Schnaps angereichert.

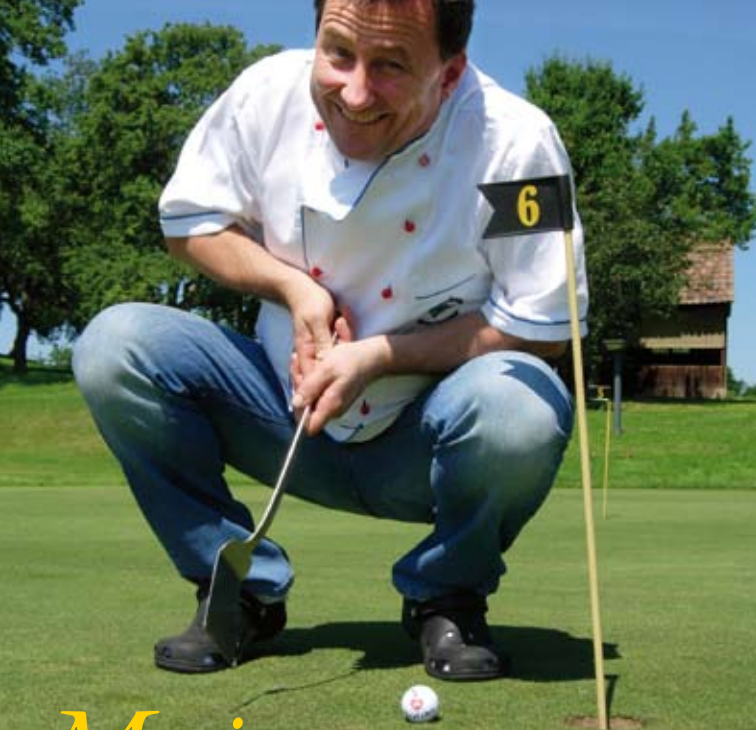
Das Problem aber ist, wann genau gibt es den ersten Bärlauch im Jahr? Denn plötzlich war die Serie des traditionellen, jährlichen Geburtstagsmahls mit Bärlauch bei Barbara Dorn gebrochen. Sie musste zugeben, Anfang März keinen Bärlauch gefunden zu haben, der Winter war zu kalt, der Schnee lag zu lange. Das war der Startschuss für Markus Keller. Er streift in seiner Freizeit viel durch die Wälder des Linzgaus. Bisher hatte er Pilze gesucht, seit diesem Jahr im März ohne Bärlauch sucht er das begehrte Kraut, mit dem Ehrgeiz es als erster zu finden.

Das Kraut war das erste junge Grün, das die Bären nach ihrem Winterschlaf in Mitteleuropa fanden. Für sie war es eine köstliche – und heute weiß man, auch gesunde – Nahrung. Bären machten sich gezielt auf die Suche nach dem Bärlauch. Mit ihren feinen Nasen witterten sie den zarten Knoblauch-Geruch.

Markus Keller geht ebenfalls gezielt los, auf die Nasen und die Spuren der Braunbären verlässt er sich nicht. Er sucht an warmen Südhängen, wo die Sonnenstrahlen in lichte Winkel der Wälder scheinen. Seit Jahren hat er einen festen Platz, wo er als erster fündig wird. Wo? Fragen wir ihn – er lacht.

Zu den Frühlings Gourmet-Wochen der Linzgau-Köche wird Markus Keller seinen frischen Bärlauch servieren:

**Kaninchen in verschiedenen Variationen  
 mit Bärlauchsauce, Rilette mit Bärlauch-Pesto,  
 Bärlauchspätzle je nach Tagesangebot**



*Mais*

HÜHNCHEN



Hofgut Lughof  
 Christian Klemm  
 Auf dem Golfplatz, Owingen  
 +49 (0) 7551 / 830414  
 www.hofgutlughof.de

## Fliegende Hühner aus dem Vorratsraum

Christian Klemm glaubte seinen Augen nicht trauen zu dürfen. Gerade hatte er als Küchenchef eines großen Hotels auf den Philippinen Hühner in großen Mengen bestellt, da war der Vorrat auch schon wieder fast aufgebraucht. Auch die Hotelleitung hatte von dem enormen Hühnerverbrauch schon Wind bekommen. Doch Christian Klemm war sich sicher, die vermissten Mengen nie und nimmer in seiner Küche verarbeitet zu haben. Also war es sein Job der Sache nachzugehen.

Im Vorratsraum sah er zunächst, dass das eben reparierte Fenster schon wieder kaputt war. Klemm schaute nach, wohin das Fenster führte. Ein Schacht führte hoch zur Hotelterrasse. Dort legte er sich auf die Lauer.

Christian Klemm musste lange warten, die Gäste waren schon alle im Bett, als er plötzlich etwas durch die Luft vor seinen Augen vorbei fliegen sah. Angestrengt schaute er ins Dunkel, da flog wieder etwas an ihm vorbei. Schnell hatte er kapiert, dass unten im Schacht ein Mann stand, der die Hühnchen, an der Terrasse vorbei, über eine Brüstung warf. Klemm spähte vorsichtig über die Brüstung und sah im Gebüsch zwei Gestalten beim Einsammeln der Hühnchen. Unverzüglich alarmierte er den Sicherheitsdienst des Hotels um den dreisten Raub zu zeigen. Mit einem Mitarbeiter der Security lag er erneut auf der Lauer. Es dauerte auch nicht lange und wieder flog ein Hühnchen nach dem anderen an ihnen vorbei. „Ich habe es ihm gezeigt, ihm den Flugweg beschrieben, und ihm immer wieder gesagt: Jetzt! – Doch der Mann sagte nur: No!“ ,erinnert sich noch heute Christian Klemm an die Reaktion des Bediensteten. Dann lacht Klemm und klärt die spannende Geschichte auf: „Als der Mann auch nachwiederholten, deutlich sichtbaren Würfeln noch immer nichts gesehen haben wollte, war mir klar, mindestens eines der Hühner war seins.“

„Bevor ich nun selbst vom Dach flog, schwieg ich lieber und verdrückte mich“, schließt der Lughof Koch heute seine Story, „und sorgte am nächsten Tag dafür, dass das Fenster ein für all Mal verschlossen wurde.“

In Erinnerung an die „fliegenden Hühner“ der Philippinen bietet Christian Klemm während der Frühlings-Gourmet-Wochen:

**Brustfilet vom Maishühnchen in Thai-Curry  
 mit grünem Spargel und gebratenem Gemüsereis**



*Wiener*

SCHNITZEL



Hotel Johanniter-Kreuz  
 Andreas Liebich  
 Johanniterweg 11, Überlingen-Andelshofen  
 +49 (0) 7551 / 937060  
 www.johanniter-kreuz.de



## Vor jeder Kur: zuerst ins Johanniter-Kreuz

„Nicht nur vor einer Kur sollte man zu uns kommen“, lacht Andreas Liebich, doch für den Prinzen aus dem fernen Morgenland wäre es sonst schon ein weiter Weg nach Andelshofen. Der Prinz jedenfalls kommt immer dann, mitsamt seinem großen Gefolge, zu Andreas Liebich, wenn er sich auf den Weg aus seinem arabischen Königreich in die Überlinger Buchinger-Klinik macht. Jedes Jahr kommt er zu fast der gleichen Frühlingszeit ins Johanniter-Kreuz und bestellt sein Leibgericht: Ein klassisches Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln.

Andreas Liebich scheint zu wissen, wie man den Klassiker so serviert, dass er Gourmets süchtig macht. Denn die Karte des renommierten Andelshofer Kochs strotzt vor feinsten Leckereien, doch der Prinz bestellte bisher immer wieder das legendäre Wiener Schnitzel mit den Kartoffeln. Andreas Liebich hält sich dabei streng an das Original: Er nimmt natürlich nur ein gut abgehangenes Kalbfleisch, schneidet zwei hauchdünne Scheiben, bestäubt sie mit etwas Mehl und brät sie in Butterschmalz goldbraun. Mit Zitrone, Kapern und Sardellen wird der Klassiker dann serviert. Übrigens, keine Frage: Verpönt ist bei dieser Zubereitung jede Art von Friteuse. Schon bei dem Gedanken stellen sich Andreas Liebich die Haare: „Ich glaube, dann würde der Prinz sicherlich in Zukunft woanders einkehren“, ist er überzeugt.

Übrigens, fast alle Begleiter des großen Hofes des Prinzen schließen sich der Lust ihres Gebieters an. Sie alle verzehren jeweils ihre zwei Kalbsschnitzel und „viel Bratkartoffeln“, weiß Andreas Liebich aus Erfahrung. Natürlich brät der Gourmetkoch auch die Linzgau-Kartoffeln mit frischer Butter. Schön langsam und knackig brät er die „Bräggele“.

Der Prinz wird kaum wissen, dass „Bräggele“ auf gut badisch geröstete Bratkartoffeln sind, aber schmecken tun sie ihm wohl alle Mal. Und wer jetzt in den Frühlingswochen das Johanniter-Kreuz besucht, speist vielleicht sogar mit der Gefolgschaft des Herrschers aus dem Morgenland.

Andreas Liebich jedenfalls bereitet sich vor und bietet zu den Frühlings-Gourmet Wochen der Linzgau-Köche:

**Klassisches Wiener Schnitzel mit Frühlingskräutersalat und Bratkartoffeln**



*Makrele*

SCAMPI



Hotel Bürgerbräu  
 Simon Metzler  
 Aufkircher Straße 20, Überlingen  
 +49 (0)7551 / 92740  
 www.buergerbraeu-ueberlingen.de

## Tatort irgendwo im Dunklen vor Berlin

Simon Metzler war als „junger Wilder“ gerne unterwegs. Nach seiner Lehre in den „Drei-Stuben“ in Meersburg bei Stefan Marquard zog es ihn erstmal weg vom Bodensee. Er wollte etwas sehen von der Welt, bevor er vor drei Jahren das Regiment in dem elterlichen Betrieb des „Bürgerbräu“ übernahm. Dabei machte er die verschiedensten Jobs. Unter anderem war er auch in Berlin als Caterer engagiert. Dabei bekam er einen LKW, auf dessen Pritsche eine voll funktionsfähige Küche montiert war. Denn die Kunden waren nicht Hinz und Kunz und ließen sich nicht mit einer Gulaschkanone abspeisen, die Kunden des Film-Catering Unternehmens, bei dem Simon Metzler beschäftigt war, waren meist Filmstars.

Eines Tages bekam er eine Adresse irgendwo vor den Toren Berlins in die Hände gedrückt. Für einen Tatort der ARD stand ein Nachtdreh auf dem Drehplan. Am Set die bekannten Schauspieler des Berliner Tatorts, sie alle wollten zur Pause eine warme Mahlzeit. Simon Metzler verstaute in seiner Küche alles was er dafür brauchte und fuhr los.

„GPS gab es damals noch nicht“, erinnert sich der junge Koch heute, „aber meist hat man sich halt durchgefragt.“ Doch der Drehort schien dieses Mal wirklich geheimnisvoll ausgesucht. Denn Simon Metzler fuhr mit seinem 7,5-Tonner von der Bundesstraße auf eine Landstraße, auf eine Kreisstraße und landete schließlich auf einem Feldweg. Bevor er sich versah steckte er fest. Die Räder versanken im Schlamm, ein Weiterkommen war unmöglich.

„Aber wie aus dem Nichts tauchten plötzlich Soldaten auf“, erzählt er heute spannend, „es wurden immer mehr und alle zogen aus ihrem Gepäck einen Spaten. Die fackelten nicht lange und versuchten meine Karre wieder frei zu schaufeln.“

Simon Metzler dagegen wusste, was er zu tun hatte. Er ließ von seinem kleinen LKW die Laderampe runter und schwang sich in die Küche. „Da guckten die Burschen nicht schlecht, als ich anfing ihnen Kaffee und Suppen zu kochen“, lacht Metzler noch heute verschmitzt, „schließlich brauchten wir zwar doch noch einen Traktor, der mich rauszog, aber wir hatten bis dahin eine geile Party.“

Und die Fernseh-Crew? ,fragen wir Simon Metzler interessiert. Seine Antwort lapidar: „Die hatten danach auch ein schönes Fest mit den feinsten Gerichten – aber eben erst mit einer echten Verspätung!“

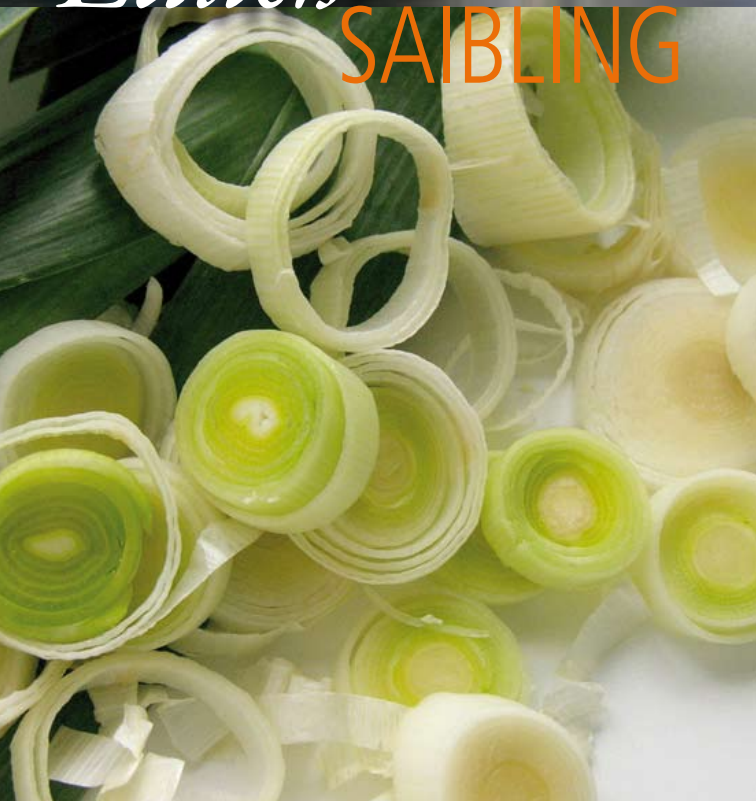
In Erinnerung an seine „Bundeswehrzeit“ in der einen Nacht macht Simon Metzler während der Frühlings-Gourmet Wochen :

**Lauwarm geräucherte Königsmakrele und gegrillte Scampi auf zweierlei Rahmspargel mit Kartoffel-Thymianplätzchen und Rotwein-Schalottenbutter**



*Lauch*

SAIBLING



Seehotel Off  
 Michael Off  
 Uferpromenade 51, Meersburg  
 +49 (0) 7532 / 44740  
 www.hotel.off.mbo.de

## Der Krebsuppen-Schlecker von Meersburg

Michael Off kennt den Bodensee wie nur wenige Köche. Er ist am See groß geworden und noch heute ist er leidenschaftlicher Segler. Dabei sieht er als gestandener Koch natürlich auch, was sich alles im See tummelt und was sich schmackhaft herrichten lässt. In seiner Kindheit hatte seine Mutter an Sonntagen schon manchmal Seekrebse serviert. Damals gab es sie noch, doch dann waren sie plötzlich wie ausgestorben. Es war zu den Zeiten, als die Wasserqualität des Bodensees zu wünschen übrig ließ. Doch seit Jahren sieht Michael Off wieder immer öfter und immer mehr Krebse im See schwimmen. Deshalb hatte er seinen Fischer Martin Meichle aus Hagnau angespitzt, er solle ihm die Tiere besorgen. Martin Meichle ließ sich nicht zweimal bitten, schließlich hatte auch er den zunehmenden Bestand der kleinen Krebse im See bemerkt. Immer öfter fand er sie in seinem Netz.

Michael Off freute sich, als er endlich seine erste Lieferung bekam. Er wollte mit den kleinen Krustentieren etwas ganz Besonderes kochen. Da traf es sich gut, dass gleichzeitig eine Gesellschaft mit 20 Personen angemeldet war. Für sie nahm er sich der kleinen Tierchen an, deren Fleisch sehr fein schmeckt, nicht so intensiv wie Hummer, dafür viel zarter. Er servierte den Gästen ein Bodensee-Krebs-Süppchen.

Stolz sah er, wie die Gäste sich über die Suppe hermachten, er freute sich, dass sie seinen ersten Gang des Menüs genossen, als er plötzlich einen Mann am Tisch aufstehen sah. Michel Off glaubte seinen Augen nicht trauen zu dürfen, doch der Mann hatte den Suppenteller in der Hand und verließ die Runde. Den Teller trug er, für Off deutlich sichtbar, vor sich her. Off wurde es heiß: Was will der Gast mit dem Teller in der Hand? fragte er sich und sah, wie der Mann damit das Restaurant verließ.

Michael Off ging schnell Richtung Rezeption, um den Gast mit dem Teller abzufangen, damit er gleich die Beschwerde hätte entgegen nehmen können. Doch als der Koch im Vorraum nach dem Gast schaute, sah er auch schon, wie der Mann den Suppenteller vor sein Gesicht hielt und mit der Zunge ausschleckte. Glücklicherweise setzte er ab, sah den staunenden Koch und sagte nur: „Das schmeckt so gut, aber im Restaurant kann ich doch nicht den Teller ausschlecken.“

Muss der Mann auch nicht, denn zu den Frühlings-Gourmetwochen der Linzgau-Köche serviert Michael Off:

**Gebratenes Bodensee- Saiblingsfilet auf Frühlingslauch-Gemüse an weißer Haselnuss-Sauce und hausgemachte breite Nudeln**



*Lamm*

HÄXLE



Gasthaus Löwen  
 Isolde Pfaff  
 Hauptstraße 41, Altheim  
 +49 (0) 7554 / 8631  
 www.loewen.pfaff-altheim.de

## Wie der „lange Klaus“ zum fürstlichen Essen kam

Es war Blütenfest in Altheim. An diesem Tag arbeitete in dem Linzgau-Ort niemand, nicht mal Mägde und Knechte. Zu den letzten Knechten unserer Zeit zählte wohl der „lange Klaus“. Er war ein bescheidener Kerl, hatte aber nie Geld in seiner Tasche. Deshalb kehrte er am Blütenfest meist im Löwen bei Isolde ein. Er wusste Isolde Pfaff hat ein großes Herz. Höflich und in vornehmer Sprache bat er sie um ein Essen und überreichte ihr dazu immer einen, auf der Wiese vor ihrem Haus, frisch gepflückten Strauß gelber Hahnenfüße. Isolde lachte meist ob seiner versierten Sprache, wies ihm einen Platz in ihrer Gaststube an und machte sich in der Küche wieder an ihr Werk.

Zunächst musste sie noch eine geschmorte Lammhaxe mit Frühlingskräuter anrichten. Eines ihrer feinsten Gerichte für den Herrn Bankdirektor, der aus Stuttgart angereist war. Nebenbei schaute sie sich in ihrer Küche um und legte für den „langen Klaus“ alles in eine Pfanne, was sie gerade so vorfand: Ein paar Nudeln, ein Steak, auch ein kleines Filetstückchen, ein paar Bohnen: „Zemmekratzes halt“, erzählt sie heute.

Dann stellte sie die beiden Teller auf die Durchreiche. Noch heute schwört sie, sie habe klar und deutlich der Bedienung gesagt, wo was hingehöre, doch genau dies lässt sich eben nicht mehr verfolgen.

Auf jeden Fall ging Isolde, nachdem die beiden Gäste gespeist hatte, in ihren Gastraum um sich bei dem Herrn Bankdirektor zu erkundigen, ob ihm der Lammhaxen geschmeckt habe. Der Mann bedankte sich, lobte ihre Kochkunst, sagte, dass das Essen überaus gut gewesen sei, aber leider habe er die bestellte Lammhaxe eben gar nicht erhalten.

Isolde schaute irritiert in die Ecke zum „langen Klaus“. Sah auf dessen Teller einen typischen Knochen liegen und erntetet von ihm ein freundliches Lächeln. Zufrieden strich er über seinen wohl satten Bauch und bat unschuldig Isolde: „Hättest Du mir auch noch eine Zigarette?“

Isolde schaute beschämt zu dem Bankdirektor, doch auch er war sichtlich zufrieden, lachte, griff in seine Tasche und reichte dem „langen Klaus“ eine richtige Zigarre. „Ich dachte mir doch, dass Sie meine Haxe essen!“

In Erinnerung an diesen Fauxpas serviert Isolde Pfaff während der Gourmetwochen der Linzgau-Köche:

**Geschmortes Lammhäxle mit Giersch und Bärlauchspätzle, als Aperitif: Ein Frühlingskräuter-Cocktail**



*Felchen*

LAMM



Restaurant Schwanenstüble  
 Rudi Öxle  
 Marktplatz 3, Markdorf  
 +49 (0)7544 / 913882  
 www.schwanenstueble.de

## Gebrochenes Glas zur Hochzeitsfeier

Rudi Öxle ist bekannt für seinen Humor und ungebrochen gute Laune. Doch manchmal verlassen Spaß und Zuversicht selbst ihn. Dabei war es zunächst ein ganz normales Geschäft. Ein kaltes Buffet für 40 Personen außer Haus! Ein Auftrag, wie ihn Rudi Öxle als Caterer oft entgegen nimmt. Gut, es war für einen Kollegen der Linzgau-Köche. Die Tochter des noblen Restaurants heiratete und unter den Gästen waren einige Kollegen. Aber was soll's?, dachte sich Rudi Öxle und stellte einfach feinste Häppchen zusammen: Kanapees im Fachjargon, so dass selbst ein legendärer Herr Käfer aus München blass vor Neid geworden wäre.

Pünktlich fuhr Rudi Öxle mit seinem Kühlwagen in Markdorf ab. Er hatte sich zuvor noch umgezogen und fein herausgeputzt, währenddessen hatte einer der Köche den Wagen an seinen VW-Bus angehängen. „Ich war gespannt, wie die Kollegen reagieren würden“, erinnert sich Rudi an seine Vorfreude das Buffet zu präsentieren.

Er fuhr entspannt über Ittendorf Richtung Überlingen, „da tat's einen allmächtigen Schlag!“ erzählt Öxle heute, „im Rückspiegel sehe ich, wie der Anhänger sich abgehängt hatte, er lief plötzlich fast parallel an meinem eigenen Auto vorbei, als wolle er mich überholen, aber dann ist er auf der anderen Seite die Böschung hinunter.“

Rudi Öxle war kreidebleich. Er holte tief Luft, wollte fluchen und schimpfen und alle Heiligen anflehen, entsann sich aber schnell: „Ich habe über Handy meine Leute zusammengetrommelt, alle wieder zurück in die Küche beordert und bin so schnell es ging zurückgefahren.“ Gemeinsam hat dann er mit seinen drei Gehilfen schnell zusammen geklaubt, was sie noch fanden. „Glücklicherweise hatten wir noch eine weitere Gesellschaft an diesem Tag, so dass wir uns aushelfen konnten und variieren“, ist Rudi Öxle noch heute erleichtert.

Mit neuer Zuversicht und altem Humor hatte er bei der Hochzeitsgesellschaft zwischenzeitlich angerufen und versprochen er käme, wenn auch etwas verspätet. „Und so war's dann auch“, lacht Rudi Öxle heute, „und nach dem ersten Glas Sekt war sich jeder sicher: Besser hätte das Buffet im verunglückten Kühlhänger auch nicht schmecken können!“

In Erinnerung an das verunglückte Buffet serviert Öxle während der Frühlings-Gourmet-Wochen der Linzgau-Köche:

**Frühlingsmantel um Felchenfilets und  
 Frühlingskräuterkrusten um Lammrücken**



*Obsttorten*  
UND MEHR



Konditorei Popp  
 Andreas Popp  
 Hitzlerstraße 3, Überlingen  
 +49 (0) 7551 / 4532  
 www.konditorei-popp.de



## Mit 100 Sachen und 100 Obsttörtchen dem Zug hinterher

Vor genau 40 Jahren gründete Günter Popp in Überlingen seine eigene Konditorei. Er war noch jung und musste sich als Konditormeister in der Stadt erst einmal einen Namen schaffen. In dieser Zeit kam ihm ein Anruf der Deutschen Bundesbahndirektion gerade recht. 100 Obsttörtchen sollte er liefern. Übergabe am Westbahnhof, Gleis 2, für eine Zuggesellschaft Richtung Offenburg, Abfahrt 14:12.

Günter Popp hatte alles bestens vorbereitet. Er fuhr mit seinem Käfer, Baujahr 68, vor die Backstube und lud ein. Gerade wollte er wegfahren, da klingelte das Telefon. Er nahm ab, notierte einen weiteren Auftrag, dann kam ein Kunde, er wollte ihn bedienen und sah dabei auf die Uhr: 14:08. „Ich habe den Mann einfach stehen lassen und rannte los“, erinnert sich Günter Popp noch heute, „ich habe nur noch Gas gegeben und bin mit meinem Käfer mit über 50 Sachen die Bahnhofstraße entlang gefahren.“

Doch als Popp am Westbahnhof ankam, fuhr der Zug gerade ab. Günter Popp schaute ihm nach und auf seine 100 Obsttörtchen im Wagen, dann gab er Gas. Am Bahnübergang beim Campingplatz musste er warten, die Schranken waren noch nicht hochgezogen. Aber kaum schaffte er es mit dem Autodach unter der Schranke durch, war er weg. Die Ralley Überlingen-Radolfzell hatte begonnen. „Unterwegs habe ich immer mal wieder den Zug gesehen, in Sipplingen fuhr er durch, aber in Ludwigshafen hatte er einen Halt.“ Popp wusste: Er musste vor dem Zug in Espasingen sein. Denn dort war der nächste beschränkte Bahnübergang, und dort musste er, bevor der Zug vorbeikam, selbst vorüber sein.

Günter Popp hatte Glück: die akustischen Warnsignale der Schrankenanlage ertönten, aber Popp gab Gas und der treue Käfer schoss mit über 100 Sachen und den 100 Obsttörtchen über die Gleise. „Jetzt wusste ich, dass ich gute Chancen hatte“, erzählt Günter Popp noch heute mit Spannung.

Der Zeiger der Bahnhofsuhr in Radolfzell sprang auf 14:43. Der Zug aus Überlingen fuhr pünktlich ein. Zwei Minuten später sollte er in Richtung Singen weiterfahren. Doch plötzlich ein Schrei: „Halt! Wartet, die Obsttörtchen!“ Günter Popp stand keuchend mit einem großen Kuchenblech neben dem Zug. Der Konditor von Überlingen hatte Wort gehalten und servierte der Zug-Gesellschaft stolz 100 seiner feinsten Obsttörtchen zum Kaffee.

In Erinnerung an dieses Rennen serviert die Konditorei Popp während der Frühlings-Gourmet-Wochen der Linzgau-Köche:

**Obsttorten, Holländerschnitten, Cremeschnitten und Rembrandtschnitten.**



# *Erüblingssalat* SPARGEL & LACHS



Reck's Hotel  
 Alexandra Reck  
 Bahnhofstr. 111, Salem-Neufrach  
 +49 (0) 7553 / 201  
 www.recks-hotel.de

## Ein Autogramm vom „Ottifant“ als Dank

An einem Tag wie jeder andere. Im Reck's kochte Alexandra in der Küche. Ihre Schwestern managten den Service, das Mittagsgeschäft lief völlig entspannt. Die ersten Gäste waren bereits gut betreut, als 3 Herren mit Baseballcap und Ostfriesennerz die gemütliche Gaststube im Reck's betraten.

Vielleicht tuschelten einige Gäste, doch Christine und Annette überhörten jede Anspielung und servierten freundlich, wie es ihre Art ist, weiter. Regionale Bauarbeiter schienen die Ankömmlinge nicht zu sein. Sie bestellten Lachs und Spargel. „Auffallend war nur der deutliche Hamburger Slang“, erinnert sich Christine noch heute, „der eine bestellte nicht „Schpargel“, wie wir es sagen, sondern er sagte ganz deutlich und spitz Spargel.“ Dabei betont sie besonders das „SP“. Die drei Herren prosteten sich zu, ließen sich den Spargel munden und wirkten zufrieden und fröhlich. Christine wollte gerade den Espresso servieren, da sieht sie, wie vom Nachbartisch ein paar Frauen aufstehen und, ausgerüstet mit Stift und Papier, an die drei Männer herantreten. „Könnten wir bitte ein Autogramm haben? fragte da die eine“, lacht Christine heute, „da fiel bei mir dann auch der Groschen.“

Amüsiert lief Christine hinter die Theke und flüsterte ihrer Schwester Annette zu. Ihr zeigte sie den prominenten Gast: „Guck mal, da ist Otto, Otto Walkes.“ Der bekannte Komiker war völlig ohne Ankündigung in das Reck's geschneit und hatte sich fast unmerklich unter die Gäste gemischt.

Diese Chance aber ließ sich Annette Reck nicht entgehen und reichte sich keck in die Reihe der Autogrammjägerinnen ein. Der prominente Ostfrieser sollte sich ins Gästebuch eintragen! Charmant legte sie das Buch ihm vor, und Otto zückte seinen Stift. Ganz nach seiner Art dankte Otto mit Ottifant, Eintrag, Emblem und Porträt: Also der Spargel... sensationell...danke... Otto...10.04.2002“. Alexandra Reck heute dazu: „ Da ist es mir dann grad recht, dass ich in der Küche arbeite und von dem wenig mitbekomme. Ich mache mein Handwerk und versuche immer mein Bestes zu geben, ob prominent oder nicht!“

In Erinnerung an den prominenten Besuch macht Alexandra Reck während der Frühlings-Gourmet Wochen der Linzgau-Köche:

**Frühlingsalat mit gebackenem Stangenspargel und hausgebeiztem Lachs**



*Ziegen*  
FRISCHKÄSE

Salmannsweiler Hof  
 Andreas Schiele  
 Salmannsweiler Weg 5, Salem  
 +49 (0) 7553 / 92120  
 www.salmannsweiler-hof.de

## Der Mann kocht in Weildorf – seine Gäste essen in Salem

Es gibt wenige Köche, die sich so schnell und so oft über Grenzen hinwegsetzen, wie Andreas Schiele. Kommunal gesehen ist der Mann polyglott. Kaum hat er einen Salat angerichtet, wechselt er über die Grenze, geht aber dann und auch sofort wieder über genau die gleiche Grenze zurück. Das passiert x-mal am Tag, denn Andreas Schiele kocht in Weildorf, seine Gaststube aber liegt in Salem.

Das Hin und Her begann 1930. Schieles Urgroßvater erweiterte am nördlichen Rande des Salemer Ortsteils Stefansfeld, das Ökonomiegebäude seines Bauernhauses. „Ob mein Urgroßvater dazu eine extra Genehmigung brauchte oder nicht, lässt sich heute nicht mehr in Erfahrung bringen“, lacht Andreas Schiele, „aber Tatsache ist, dass der äußere Teil der überbauten Fläche zur Gemarkung Weildorf gehört!“

Genau in diesen Teil baute 1985 Schieles Vater, Franz Schiele, die Wirtschaft. Es sind exakt 70 Quadratmeter auf der Gemarkung Weildorf, auf denen heute die moderne Küche des Salmannsweiler Hofs steht. Andreas Schiele kocht hier täglich, seine Frau Andrea aber steht auf der anderen Seite der Grenze – zu Hause sozusagen – in Salem und empfängt die Gäste. Denn der Gastraum steht eindeutig auf Salemer Gemarkung.

So herrscht im Salmannsweiler Hof ein ewiger Import-Export-Handel. Zum Beispiel: Andreas Schiele geht aus seiner Weildorfer Küche durch das Salemer Gasthaus und fährt hinter das Salemer Schloss Bärlauch pflücken. Vom „Himmelreich“ zurück, geht er in seine Küche nach Weildorf, verarbeitet den Bärlauch in seiner Weildorfer Küche, danach trägt er ihn wieder zurück nach Salem in die Gaststube.

Gut, dass Andreas Schiele als Linzgau-Koch und als Vorstand des Bodensee-Linzgau-Tourismus grenzenlos für die regionale Küche einsteht. Den täglichen zigfachen Grenzübertritt nimmt der ehemalige Zollbeamte gelassen: „Einen Reisepass habe ich beim Kochen selten dabei.“

Zu den Frühlings-Gourmet-Wochen der Linzgau-Köche serviert Andreas Schiele aus der Weildorfer Küche in Salem:

**Überbackenen Ziegenfrischkäse mit Bärlauch,  
 lauwarmes Gemüse und Frühlingsalat**



*Mist* KRATZERLE



Landgasthof zum Adler  
 Peter Vögele  
 Hauptstr. 44, Lippertsreute  
 +49 (0) 7551 / 82550  
 www.landgasthofzumadler.de



## Eine Runde Mistkratzerle nach dem Mitternachtskonzert

Peter Vögele wurde es zunächst heiß. Der Landgasthof war ausgebucht, in allen Zimmern schliefen die Gäste, aber Ulrich Tukur ließ sich nicht abhalten. Entschlossen ging er zu seinem Wagen, öffnete den Kofferraum und holte sein Akkordeon heraus. Er hatte es seinem Gastwirt schon lange versprochen, er, Ulrich Tukur, werde auf seiner Hofterrasse ein Konzert geben. „Das Problem war nur“, erinnert sich Peter Vögele, „es war 12 Uhr in der Nacht!“

Auf der anderen Seite wollte der Adler-Wirt nun vor dem weltgewandten Schauspieler auch nicht als kleinbürgerlicher Spießier dastehen. Ulrich Tukur hatte während der Drehzeiten zu Martin Walsers Roman „Ein fliehendes Pferd“ öfter im Landgasthof zum Adler in Lippertsreute gegessen. Er hatte sich in den Gasthof verliebt und verbrachte nun mit seiner Frau und einem Hund seinen Urlaub in Lippertsreute. Warum er nun gerade um diese Zeit spielen wollte, das verstand Peter Vögele aber gar nicht. Mit einem unguuten Gefühl sah er Tukur zu, wie er das Akkordeon schulterte und in die Tasten griff.

Ulrich Tukur ist ein erfolgreicher Schauspieler, aber auch Musiker. 1995 gründete er die Tanzkapelle „Ulrich Tukur und die Rhythmus Boys“, mit der er viele erfolgreiche Tourneen spielte. Schlager der 20er im Stile der „Comedian Harmonists“ stimmte er an. „Der Mann hat ein Organ und eine Ziehharmonika ist laut“, wundert sich der Adler-Koch noch heute.

Doch Peter Vögele und seine Frau Verena schauten weniger nach dem Sänger auf ihrer Hofterrasse, sondern auf die Fenster der Gästezimmer. Die ersten Lichter gingen an, die Fenster wurden geöffnet. Peter Vögele: „Mir war es mulmig, ich dachte jetzt gibt es gleich ein Theater.“

Doch von wegen: Applaus aus allen Gästezimmern war die Quittung für ein wundervolles Mitternachtskonzert von Ulrich Tukur. – Peter Vögele wurde es danach erst richtig heiß: Denn nun waren alle seine Gäste wach, das unerwartete Musikfestival wollte kein Ende nehmen und Peter Vögele musste, was er kann: Kochen! Spontan servierte er eine mitternächtliche Runde Mistkratzerle.

In Erinnerung an dieses wunderschöne Konzert serviert Peter Vögele zu den Frühlings-Gourmet-Wochen der Linzgau-Köche:

**Ofenfrische Mistkratzerle mit Spätzle und Frühlingsalat**



*Holunder*  
MAULTÄSCHLE



Naturhotel Mohren  
 Jürgen Waizenegger  
 Kirchgasse 1, Deggenhausertal-Limpach  
 +49 (0) 7555 / 9300  
 www.naturhotel-mohren.de

## Opa Gebhard war wohl der erste grüne Dorfschultes

Jürgen Waizenegger ist heute froh, dass sein Großvater schon vor Jahrzehnten eine grüne Hand bewies. Vielleicht hat er nur wegen Oma Maria und ihrer herrlichen Marmelade die Finger von dem wilden Holunder gelassen. Tatsache jedenfalls ist, dass Jürgen Waizenegger heute mit dem wilden Holunder die leckersten Wildsaucen zaubert. Dabei gab es eine Zeit, da wurden die verholzenden Pflanzen mit Stiel und Wurzeln aus der Erde herausgerissen. Es war zu Beginn der 70er Jahre, als die Flurbereinigung für große und weite Felder sorgte. Die kleinen Parzellen der Bauern mussten dem Fortschritt weichen. Auf vielen kleinen Äckern standen damals zur Abgrenzung an das Nachbarfeld noch oft Büsche und Sträucher. Diese mussten weg, größere Maschinen sollten ungehindert zum Einsatz kommen.

Opa Gebhard war damals der Bürgermeister von Homberg-Limpach. Der landesweiten Flurbereinigung konnte er sich nicht in den Weg stellen. Aber auf den eigenen Äckern beließ er vieles, wie es war. „Opa Gebhard“, erinnert sich Jürgen Waizenegger heute scherzend, „war wohl der erste grüne Dorfschultes von Baden-Württemberg.“ Der Mann jedenfalls setzte sich für die intakte Natur rund um seinen Hof ein, und zu dieser Natur gehörten für ihn auch die vielen wilden Holundersträucher auf den Feldern.

Es gibt viele Arten der Holundersträucher, heute werden sogar wieder einige Holunderkulturen angepflanzt. Der Geschmack und auch ihre heilende Wirkung sind längst unbestritten. Doch die alte Kultur der „wilden Holunder“ ist kaum neu zu bepflanzen. Unwiederbringlich sind die Sträucher, die in den vergangenen Jahren der modernen Landwirtschaft weichen mussten.

Jürgen Waizenegger verdankt seine wilden Holundersträucher seinem Großvater. Seit Generationen wachsen sie auf den Höhen des Höchsten. Sie brauchen dort länger, bis sie reif sind, und selbst den Vögeln sind sie oft zu geschmacksintensiv. „Auch Vögel mögen es lieber süß“, weiß der Küchenchef des Mohren. Deshalb macht er aus seinen Beeren ein Konzentrat und fügt etwas Zucker hinzu. Perfekt zur Abrundung eines jeden Wildgerichts.

In Erinnerung an seinen Großvater Gebhard serviert Jürgen Waizenegger während der Frühlings-Gourmet-Wochen:

### Wildmaultäschle mit Holundersauce vom wilden Strauch & Selleriestroh



*Rösti*  
HÄXLE

Gut Greifhof  
 Ingeborg Wiest  
 Heiligenholz 2, Heiligenberg  
 +49(0)7552 / 1697  
 www.gutgreifhof.de



## Wiedersehensfreude bei „G’schnetzeltem“

Vor Jahren hatte Hubert Maier „Züricher Geschnetzeltes“ gegessen, von dem er noch jahrelang träumte. Dabei war es damals für ihn ganz einfach. Er ging sozusagen über die Straße in Heidelberg in sein Stammlokal, bestellte und Ingeborg Wiest kochte. Die heutige Greifhof-Köchin hatte damals in ihrem Heidelberger Restaurant fast immer Bodensee-Spezialitäten auf der Speisekarte. „Wir haben in Heidelberg ein bisschen Werbung für unsere Heimat betrieben. Wir hatten immer Bodenseeweine und viele Bodensee-Gerichte auf der Speisekarte stehen“, erinnert sie sich heute, „das Züricher Geschnetzelte war ein Klassiker.“

Vor rund zehn Jahren kehrte die Familie Wiest Heidelberg den Rücken und eröffnete in Heiligenholz ihren Greifhof. Hier am See änderten die Wiests ihre Karte kaum, denn regionale Küche ist angesagt und als Linzgau-Koch kramt Ingeborg Wiest immer mal wieder einen Klassiker aus ihren alten Kochbüchern hervor.

Sie konnte es ja nicht ahnen, aber welch ein Glück: Hubert Maier nämlich vermisste die Küche der Wiests sehr. Vor allem das legendäre „Züricher Geschnetzelte“, er hatte diesen herzhaft-sahnigen Geschmack, in dem frische Pilzen, grüne Kräuter und ein Schuss Riesling dem Kalbfleisch eine besondere Note geben, nie vergessen. Aber er war in der Zwischenzeit auch von Heidelberg weggezogen. Wie es der Zufall will, wohnt auch er heute am Bodensee, in der Nähe zur Schweizer Grenze. Trotzdem beteuert er, dass er seit den Wiests Zeiten in Heidelberg nie wieder solch gutes „Züricher Geschnetzeltes“ gegessen habe.

Ein Zufall ließ ihn auf einer Geschäftsreise jetzt im Greifhof einkehren. „Ich dachte schon, wie ich in das Restaurant eintrat, irgendwie riecht es wie damals bei den Wiests“, erzählt er heute von dem Wiedersehensfest, „ich bin in das Lokal gekommen, hatte einen Hauch Duft wie Züricher Geschnetzeltes in der Nase gerochen und gleichzeitig Philipp Wiest gesehen.“ Die Wiedersehensfreude steigerte sich schnell. Hubert Maier setzte sich nach einer herzlichen Begrüßung an einen Tisch, schnappte sich die Speisekarte und was sah er? Tatsächlich, das für ihn legendäre Festmahl: Züricher Geschnetzeltes!

In Erinnerung an das Wiedersehensfest mit ihrem Freund Hubert Maier servieren die Wiests während der Frühlings-Gourmet-Wochen der Linzgau-Köche:

**Züricher G’schnetzeltes mit hausgemachten Butterrösti**

*Let's have a party*

## **„Frühlings-Aktions-Abschluß-Party“**

...mit Preisverleihung und Ziehung der Gewinner zur diesjährigen Frühlings-Aktion der Linzgau-Köche

**am Mittwoch, den 13. Mai ab 20 Uhr  
im „Foyer“ Kursaal Überlingen**

Party mit Anwesenheit der Linzgau-Köchinnen und -Köche,  
Feine Canapés vom Buffet, Live-Musik und Moderation.

Kostenbeitrag p. P. 20,- € zzgl. Getränke

Bitte melden Sie sich rechtzeitig an,  
die Teilnehmerzahl ist leider begrenzt.

**Hotline: 0172/7421533**

**Gewinnen Sie mit den Linzgau Köchen  
5 x 2 Eintrittskarten für den  
Feinschmecker-Abend im Kursaal Überlingen  
am 10.11.2009 ab 18.30 Uhr**

**Einfach nebenstehende Bewertungen ausfüllen,  
bei den Linzgau Köchen abgeben,  
im Umschlag per Post oder per Fax an 07551/948731**

Einsendeschluss 30. April 2009  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die Redaktion  
Erich Schütz und Njoschi Weber  
Wilhelm-Beck Str. 14  
88662 Überlingen

# Linzgau-Köche „Lokal Geschichten“

**„Welches Gericht hat Ihnen am besten geschmeckt?“**

## Gewinnspiel-Teilnahme-Karte

Bewertung von 1 (sehr gut) bis 6 (nicht so gut)

Clemens Baader	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Markus Gruler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jürgen Hallerbach	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Thomas Heinzler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Edwin Hügler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Markus Keller	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Christian Klemm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andreas Liebich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Simon Metzler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Michael Off	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rudi Öxle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Isolde Pfaff	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andreas Popp	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alexandra Reck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andreas Schiele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peter Vögele	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jürgen Waizenegger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ingeborg Wiest	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

---

Vorname, Name

---

Str./Nr.

---

PLZ/Ort

---

Tel.

---

eMail

**Ja, ich möchte mich zur Abschluß-Party anmelden**

Die Redaktion  
Erich Schütz und Njoschi Weber  
Wilhelm-Beck Str. 14

**88662 Überlingen**

„Feinschmecker-Abend“ mit den Linzgau-Köchen  
im Kursaal Überlingen  
am Dienstag, den 10.11.2009 ab 18.30 Uhr  
Jetzt rechtzeitig reservieren! Hotline 01727421533  
oder bei Ihren Köchinnen und Köchen