



700 Gäste drängten sich gestern um die Kochtöpfe im Kursaal und genossen beste badische Küche. BILDER: KLEINSTÜCK/HILSER

Linzgauküche zaubern 18 Mal 600 Köstlichkeiten – Eintrittskarten schon seit Monaten ausverkauft Essen und genießen wie Gott im Linzgau

VON STEFAN HILSER

Einerseits zählt das Treffen der Linzgauküche zu einem gesellschaftlichen Ereignis, wie es Überlingen so nicht kennt. Andererseits nutzen die besten Köche der Region, die sich der handwerklichen Kochkunst verpflichtet fühlen und Frische garantieren, diesen Abend für eine Leistungsschau ihres Könnens. Sie bieten eine Art Küchen-Messe und bringen damit zum Ausdruck: Wir haben für Sie auch in der Nebensaison geöffnet. Bereitwillig lassen sie sich in den Kochtopf schauen. Kredenzen feinste Häppchen, Süsschen, Sößchen und Pralinen, lassen ihrer Kreativität freien Lauf. Kochen gebeiztes Forellenfilet auf Rote-Beete-Mousse, Rehmousse im Schlehenmantel und reichen Klopse vom Bodensee-Karpfen. Das machen die Linzgauküche erst, wenn die Touristen wieder heim gereist sind. Als Angebot aus der Region für die Region.

Wenn das Werbebüro „Die Redaktion“ den Termin bekannt gibt, an dem die Linzgauküche in den Kursaal bitten, sind die Karten praktisch schon ausverkauft. Werbung machen muss die Werbeagentur für diesen Abend nicht – eher Absagen erteilen. Weil das so schwer fällt, wurden in diesem Jahr noch einmal 100 Besucher mehr zugelassen, wurde auf 700 aufgestockt.

„Von Jahr zu Jahr werden wir noch mutiger“, sagt Clemens Baader vom Berthotel in Heiligenberg. Sein Ange-

bot in diesem Jahr: Crustade vom Burgunder Reh und Aromaten auf Trüffelwirsing mit Füssele. Die Besucher waren hin und weg von den Variationen, die die badische Küche eröffnet. „Dieser Abend dient dem Erhalt des Kulturguts Kochen“, sagt Erich Schütz von „Die Redaktion“.

Simon Metzler vom Hotel Bürgerbräu in Überlingen war gestern mit für den Nachtisch verantwortlich. Er bot einen Topfen-Dessert-Spieß, den jeder Gast selbst an einem Schokoladen-Brunnen braun lasieren durfte. Womit Metzler Kindheitsträume erfüllte – was vielleicht auch daran liegen mag, dass seine Frau, Katja Metzler, die am Buffet behilflich war, in der 29. Woche schwanger ist.

Die logistische Leistung für diesen Abend ist enorm, um 700 Menschen gleichzeitig zu verwöhnen. Jeder der Köche und der Köchinnen bereitet etwa 600 Es-Häppchen, vielmehr vor – in der theoretischen Annahme, dass alle Besucher alles probieren.

Am Stand der Konditorei Popp gab Andrea Popp freundlicherweise Tipps, in welcher Reihenfolge ihr Dessert zu verspeisen sei: Erst das Rosenparfait auf der Zunge zergehen lassen, dann das Gimlet Caramel schmelzen lassen, den Walnusskriander von der Rolle mit dem Gaumen zerdrücken und, zum Finale, das wie ein Feuerwerk wirkte, mit den Zähnen ein Chili Popp's am Stil knacken.

© Bildergalerie im Internet: www.suedkurier.de/bilder



Markus Gruler, Chef des Hotel-Restaurant Seehalde in Uhldingen.



Weinspezialisten: Familie De Sanctis aus Überlingen schenkt leckere Tropfen aus.



Andreas Schiele, Salmannsweiler Hof in Salem.



Kamen extra aus Hessen angereist: Acht Besucher genießen am Tisch der Linzgauküche.



Auf Süßes spezialisiert: Familie Popp, Konditorei aus Überlingen.



„Wir waren letztes Jahr eingeladen, für dieses Jahr haben wir uns die Karten gleich bei der ersten Gelegenheit gesichert. Wir genießen hier die Gerichte mit den außergewöhnlichsten Namen.“

Stine Stehle, Salem



„Man trifft hier viele nette Leute. Nach dem Narrenkonzert ist das die zweitbeste Veranstaltung in Überlingen.“

Thomas Pross, Überlingen



„Es ist ein absolutes Highlight und ein richtiges Event. Ich bin jedes Jahr dabei, obwohl ich so weit fahren muss.“

Bernd Racky, Ebstein (bei Frankfurt)

Linzgauküche

Die Gerichte

- Jürgen Hallerbach, Immenstaad, Hotel Restaurant Seehof: Warme Terrine von Bodensee-Fischen an Krebschamoussauc
- Andreas Schiele, Salem, Salmannsweiler Hof: Salat von gebeiztem Forellenfilet auf Rote-Beete-Mousse
- Alexandra Reck, Salem-Neufrach, Reck's Hotel Restaurant: Dreierlei vom Lachs
- Peter Vögele, Überlingen-Lippertsreute, Landgasthof Zum Adler: Kalbskopf im Weckglas mit Oliven-Kartoffelschaum
- Andreas Liebich, Überlingen-Andelskirchen, Romantik Hotel Restaurant: Rehmousse im Schlehenmantel an Salat von Staudensellerie und Trüffel
- Markus Keller, Überlingen-Lippertsreute, Landgasthof Keller: Kalbsleberparfait im Pumpernickel-Rosinenmantel auf Höri-Büllen-Chutney
- Jürgen Waizenegger, Deggenhauserthal-Limpach, Gutsgasthof Mohren: Perlhuhnssenz mit Steinpilzkloßchen, Wurzelgemüse und Parmesan-Crisini
- Isolde Pfaff, Altheim, Gasthaus zum Löwen: Fischsuppe à la Isolde
- Markus Gruler, Uhldingen, Hotel Restaurant Seehalde: Klopse vom

- Bodensee-Karpfen nach Königsberger Art mit Riesling-Schneckenragout
- Clemens Baader, Heiligenberg, Silencehotel Restaurant: Crustade vom Burgunder Reh und Aromaten auf Trüffelwirsing mit Füssele
- Michael Öff, Meersburg, Seehotel Restaurant Off: Maultasche von der Gans auf Quitten-Rotkohl
- Andreas Popp, Überlingen, Konditorei & Confiserie: Dessertvariation vom Teller, luftig, duftig, fruchtig, würzig, schokoladig
- Ingeborg Wiest, Heiligenholz, Gut Greifhof: Eingelegte Zwetschgen in Späburgunder mit Pralinen-Parfait
- Simon Metzler, Überlingen, Hotel Restaurant Bürgerbräu: Schokoladen-Chili-Brunnen mit Topfen-Dessert-Spieß
- Thomas Heinzler, Immenstaad, Hotel Restaurant Heinzler am See: Jakobsmuschel Sepia Ravioli mit gegrillten Gamba und Hummerschaum
- Rudi Öxle, Markdorf, Öxle's Schwanenstüble, Lammkottlette vom Grill an Südländergemüse

- Christian Klemm, Owigen, Hofgut Lugenhof: Saubäckle in Späburgunder auf rosa Linsen
- Edwin Hügler, Heiligenberg-Steigen, Gasthof Pension Hack: Käseauswahl mit hausgemachtem Nussbrot und verschiedene Soßen

Die Winzer

- Spitalweingut Überlingen, Familie Kiefer, Überlingen
- Markgraf von Baden, Weingüter des Markgrafen, Salem
- Weingut Aufricht, Robert und Manfred Aufricht, Stetten bei Meersburg
- Weingut Engelhof, Andrea und Georg Netzhammer, Hohen-tengen
- Burgunderhof, Heiner Renn, Hagnau
- Weingut Vollmayer, Beate und Georg Vollmayer, Hilzingen

Die Weinhändler

- Feines aus Italien, De Sanctis, Überlingen
- Haus der Guten Weine, Georg Hack, Meersburg
- Weinspezialist Weber, Philipp Weber, Überlingen-Altheim



„Es ist für mich faszinierend, dass eine solche Veranstaltung auf die Beine gebracht werden kann. Bei uns im Rhein-Main-Gebiet haben wir so was noch nicht geschafft.“

Gerhard Guckes, Idstein (Taunus)



„Für mich als Köchin und Ernährungsberaterin ist die Veranstaltung sehr interessant. Ich kann viele neue Ideen sammeln.“

Stefanie Röber, Salem



„Als Hobbyköchin bin ich stets offen für etwas Neues. Heimisches Essen kann ich hier genießen, und die Kommunikation ist auch gut.“

Christa Hasenbrink, Salem