



# 30 JAHRE GENUSS

## AM BODENSEE

Gastronomisch und kulinarisch gesehen liegen am Bodensee Welten zwischen 1987 und 2017, obwohl die Seeregion eigentlich schon immer Gutes für die Küche, den Gaumen und kreative Gastronomen hervorgebracht hat. Nur bemerkt hat's lange keiner, weder in der Region noch anderswo. Heute wird Regionalität ganz groß geschrieben, und *akzent* hat mit der *sezunge* einen Anteil daran.

30 Jahre Genussregion Bodensee: Schon 1987 war der Bodensee eine wirkliche Genussregion, aber kaum jemand hat sie als solche bewusst wahrgenommen. Nur wenige wussten wirklich zu schätzen, dass wunderbare Genüsse sozusagen direkt vor der Türe wachsen und gedeihen: beispielsweise mehr als ein Dutzend Fischarten im See **1**, eine riesige Auswahl an Käsen aus dem Allgäu **2**, dem Bregenzerwald und der Schweiz, hochwertiges Fleisch, darunter schmackhaftes Wild aus den Wäldern, Steinpilze, Pfifferlinge, aromatische Beeren, Obst, Gemüse, frische, leckere Säfte und Most von einem der größten Apfelanbaugebiete Europas, dazu Spätburgunder und Müller-Thurgau von sonnenverwöhnten Weinbergen und Bier aus dem besten Hopfen der Welt.



Allein schon, dass am See ganz unterschiedliche Esskulturen zusammenkommen wie die badische, schwäbische und bayerische Küche sowie den Küchentraditionen Österreichs und der Schweiz, ist etwas ganz Besonderes. Allerdings ist genau diese Grenzlage in allen drei Ländern um den See Segen und Fluch zugleich. In ihren jeweiligen Ländern liegen die Bodenseeanrainer allesamt im äußersten Zipfel. Da kann man sie schon mal übersehen! Mit einer Dichte von rund 4500 Gaststätten, davon 121 Spitzenrestaurants, übertreffe die gastliche Bodenseeregion sogar das viel bekanntere Feinschmecker-Dorado Elsass, schrieb Herausgeber Markus Hotz 1999 in

die Erstausgabe der seezunge, dem Gastronommagazin für den ganzen Bodensee, und beklagte sich, dass selbst vor Ort kaum einer wüsste, dass Deutschlands größter See doch die eigentlich interessante Gastro-Region in Europa ist. Tatsächlich war es akzent, das diesen ungehobenen Schatz schon frühzeitig ortete und das Thema Kulinarik am Bodensee schon von Anfang an in einer regelmäßigen seezunge-Kolumne würdigte. So wurden frühzeitig kreative Köche, originelle Restaurants, Winzer und wohlschmeckende Produkte in der ganzen Seeregion aufgespürt, was dann eine Dekade später sogar in eigenständiges seezunge-Magazin mündete.

### Gastro-Elite orientierte sich an Frankreich

Natürlich gab es bereits 1987 hervorragende Spitzenküche und -köche am See. Eine relativ kleine Feinschmecker-Community pilgerte regelmäßig in die Taverne zum Schäfli in Wigoltingen südlich von Kreuzlingen. Patron Wolfgang Kuchler <sup>3</sup> (2.v.r.) galt als einer der besten Köche der Schweiz, heute arbeitet Sohn Christian (ganz rechts) leidenschaftlich daran, die 18 Hauben des Vaters noch zu toppen. Sein Weinkeller war legendär, eine Schatzkammer, in der sich damals aber nur wenige Tropfen vom Bodensee befanden. Wie

1/3 quer  
188x89 mm



die meisten seiner Kollegen im lukullischen Oberhaus ließ sich der gebürtige Schwabe vor allem von französischer Küche inspirieren. Vom Land der Grande Cuisine bezog Perfektionist Kuchler auch die meisten Zutaten, das Beste vom Besten war gerade gut genug. Heino Huber in Vorarlberg sammelte in jener Zeit noch Erfahrungen im Ausland, bevor er 1994 das Deuring Schlössle in Bregenz übernahm, das Haus in ein Gourmethotel verwandelte und schon bald in die Riege der besten Köche Österreichs aufstieg.

### Bertold Siber – Pionier der Regionalität

Bodensee-Kochlegende Bertold Siber **4** befand sich da allerdings schon längst im Michelin-Sternenhimmel, zuerst mit dem Konstanzer Stephanskeller, dann ab 1984 für 20 Jahre mit seinem international bekannten Küchenreich Hotel Siber an der Konstanzer Seestraße. Inspiriert von seinen französischen Vorbildern Paul Bocuse und Roger Vergé versuchte er sich hier erfolgreich mit einer Deutschen Nouvelle Cuisine. Das Beste, was dem Bodensee jedoch passieren konnte: Der weltgewandte Singener, Sohn einer schwäbischen Köchin und eines badischen Metzgermeisters kochte bei aller Liebe zur französischen Küche mit frischen Zutaten möglichst aus der Seeregion. Einkaufstouren unternahm er gern mit seinem Jaguar ins Allgäu, suchte auch immer das Schwätzle mit den Marktfräulen. Einer feinen Hausmannskost war er nicht



1/3 quer  
188x89 mm

abgeneigt – aber gut musste sie sein! Handgeschabte Spätzle, wie Muttern sie gemacht hatte, gehörten zu seiner Philosophie. Seine getrüffelte Lachsforelle im Hechtmus erreichte Kultstatus. Legendär auch Sibers Talent für einen wirkungsvollen Rahmen, mit edlem Geschirr, stilvollem Dekor und frischen Blumen gesteckt. Seine kulinarischen Veranstaltungen waren Vorboten der Erlebnisgastronomie von heute.

Von 1970 bis 2004 wirkte der 2-Sterne-Koch am See. Und noch heute kommt man in den Genuss seiner damals gesetzten Duftmarken – dank seiner vielen Hauben- und Sterne-gekrönten Zöglinge in der Region und weltweit. 85 ehemalige Siber-Schüler kamen zum Ehemaligentreff 2016 im Konstanzer San Martino, das ebenfalls von einem Spitzen-Duo aus der Siberschen Schule geführt wird: Jochen Fecht und Thomas Haist **5**. Manfred Lang vom Restaurant Casala im Meeresburger Hotel Residenz am See, Henning Heise vom Schiff und Heinz Distel vom Fährhaus in Konstanz-Staad, Johannes Kraxner vom Konstanzer Papageno – sie alle und noch einige andere am See erhielten ihren Schliff bei Berthold Siber. 2005 ehrte ihn Konstanz für sein Lebenswerk. Sein Wirken hier war so etwas wie ein Weckruf in der Bodenseeregion.

## Hauptsache üppig

Dem Großteil der Bevölkerung blieb die Spitzengastronomie noch lange verschlossen. Das Vorurteil, dass man dort wenig auf den Teller, aber umso mehr auf die Rechnung bekäme, bildete für viele eine unüberwindbare Schwelle. Während umgekehrt viele Wirtshäuser und ländliche Gaststätten vor allem dann als gut galten, wenn der Teller reichlich voll war. In den Köpfen wurde auf beiden Seiten der Theke Qualität oft mit Quantität gleichgesetzt. Wo der machtvolle Schlankheitswahn Ende der 80er-Jahre keinen Widerhall fand, ging man zum Italiener oder Griechen um die Ecke oder

gut bürgerlich essen. Gleichwohl war das Essen gut, weil in vielen Familienbetrieben die Zutaten meistens noch vom eigenen Acker und Stall oder von heimischen Bauern und Metzgern kamen.

## Der kulinarische Einbruch

Das änderte sich rasch, als in den 90er-Jahren die McDonald- und Aldisierung auch in der Region rasant voranschritt. Man kaufte zunehmend nicht mehr im Einzelhandel, sondern bei Discountern ein. Deren Billigpreise verdrängten heimische Erzeuger, obwohl die Äpfel in der Saison dort sogar oft teurer waren als auf dem Markt. Das große Metzgereiterben setzte ein. Von den großen Bäckereiketten à la Kamps & Co blieb die Region zum Glück gerade noch verschont. Pizza, Burger und Döner eroberten die jüngere Gastronomieszene. Immer mehr Tiefkühl- und Fertiggerichte schwemmten in die Regale der Supermärkte; die Mikrowelle ersetzte den Herd. In den Touristenlokalen dominierten Wurstsalat und SchniPomSal-Gerichte die Speisekarte und – als Inbegriff regionaler Küche – Käsespätzle mit fadem, holländischem Plastikkäse.

## Skandale ohne Ende

Ein allmähliches Umdenken in der Seeregion setzte erst in den späten 90er-Jahren ein, als sich die Lebensmittelskandale häuften und das Vertrauen in eine übermächtige multinationale Lebensmittelindustrie peu à peu dahinschwand. Man muss sich die lange Liste der Ekklats tatsächlich einmal vor Augen führen, um zu begreifen, wie wertvoll eine saubere, gesunde und nachhaltige regionale Landwirtschaft und eine Gastronomie ist, die deren Erzeugnisse zu nutzen weiß. Dabei sind hier nur die Skandalspitzen erwähnt. Und doch wiederholen sich die Fälle, wie man leicht feststellen kann: erst Rinderwahn, dann Vogelpest, Hormone und Antibiotika in Fleisch und Geflügel (1988, 2002), Würmer im Fisch (1987, 1997), Nudelprodukte mit verunreinigtem Flüssigei, verdorbenes oder Gammelfleisch in Supermärkten (1993, 1996, 2005, 2006), Schweinemastskandal, belastete Shrimps aus Asien (2001), verbotene Unkrautvernichtungsmittel in Getreide und Hähnchen-Nuggets (2002) (bis heute dauert der Streit um Glyphosat (!), bei dem es die EU trotz massivem Protest belassen möchte),



5



6



ferner tonnenweise vergammelter und wieder-aufbereiteter Mozzarella aus Italien (2008), Antibiotika-Skandal und mit Dioxin belastetes Futterfett im Futter von Schweinen- und Hühner-Mastanlagen, gefälschte Bio-Etiketten aus Italien (2011), Pferdefleischskandal in den Supermarktketten (2013), europaweiter Salmonellenausbruch bei Eiern, kurz danach Verunreinigung durch belastete Putzmittel (2014, 2017) ...

Appetit vergangen? Zum Glück gibt es seit der Jahrtausendwende auch wieder Positives zu vermelden. Als wäre mit dem Millennium ein Ruck durch die ganze Bodenseeregion gegangen, sprossen auf österreichischer, Schweizer und deutscher Seite – meist initiiert von politischer Seite – Fördervereine und Verbandsinitiativen für die regionale Landwirtschaft aus dem Boden, aus denen sich wichtige regionale Gütesiegel, Netzwerke und Gemeinschaften

zwischen Erzeugern, Handel und Gastronomie bildeten. Fast zu spät erkannte man in der großen Politik, dass Globalisierung und Marktöffnungen durch weltweite Freihandelsabkommen und daraus folgende immer billigere Importe zu einer existenzbedrohenden Konkurrenz für regionale Produzenten werden kann.

1/2 quer  
188x136 mm



7



8

## Es geht aufwärts

Endlich – die Zeit war gekommen für mehr Wertschöpfung und Wertschätzung in der heimischen Landwirtschaft. Dennoch sollte es noch ein gutes Jahrzehnt dauern, bis der Wert regionaler Erzeugnisse hier auch in den Köpfen der Verbraucher, im Handel und in Teilen der Gastronomie angekommen ist. Dass nachhaltig und qualitätsbewusst erzeugte Lebensmittel aus der Region mit kurzen Transportwegen und der Möglichkeit, ihre Herkunft nahtlos bis zum Erzeuger zurückverfolgen zu können, weniger riskant, dafür aber gesünder und vielfach schmackhafter sind, diese Erkenntnis habe sich auf einer breiteren Basis sogar erst in den letzten fünf Jahren durchgesetzt, stellt Food-Spezialistin Claudia Antes-Barisch vom akzent-seezunge-Team fest.

Zu den Ersten, die der Entfremdung der Menschen von ihren Nahrungsmitteln durch die multinationalen Foodkonzerne entgegenwirkten, gehörte die in Italien gegründete Slow-Food-Bewegung **6**, die mit ihren regionalen Convivien nach dem Millennium auch nach Oberschwaben und an den Bodensee kam. Die Bewegung versteht sich als Lobby für guten Geschmack und für regional angepassten und ökologischen Anbau, für den Erhalt der Biodiversität und der kulinarischen Kulturen. Die jährlichen Slow-Food-Messen in Stuttgart und Zürich sind tatsächlich eine Quelle hinreißender Genüsse. Als eines der regionalen, schätzenswerten Kulturgüter wurde übrigens die rote Höri-Bülle mit ihrem charakteristisch dezenten Zwiebelaroma in die Slow-Food-Arche des guten Geschmacks aufgenommen.

## Genuss aus der Region gewinnt an Boden

In der Ostschweiz wurde im Jahr 2000 der Schweizer Trägerverein Culinarium mit dem Credo „Genuss aus der Region“ gegründet. Das Ziel: Menschen für regionale Produkte, lokale Küche und eine Ernährung im Einklang mit den Jahreszeiten zu begeistern **7**. Der Trägerverein bringt dabei seine Mitglieder – Erzeuger, Gastronomen, Gemeinschaftsküchen in Kliniken, Handel und Tourismus – zusammen und unterstützt sie bei der kreativen Produktentwicklung und -gestaltung mit professionellem Marketing und Medienarbeit sowie gezielten Aktionen wie dem Genussstag in St. Gallen. Von Culinarium unterstützte Betriebe wie die Käserei Stofel in Unterwasser und Städtlichäsi in Lichtensteig **8** erzielen regelmäßig Preise. Auch die Wiederbelebung regionaler Ursprungsorten wie Ribelmals und die blaue St. Galler Kartoffel gehen auf das Konto von Culinarium. Faszinierend, in all den Jahren der Reportertätigkeit für akzent-seezunge zu erleben, was mit Hilfe des Trägervereins an innovativen, hochwertigen Produkten, Rezepten und Initiativen aus und in der Region hervorgebracht wurde. Vielleicht mögen nicht alle Ideen der Culinarium-Mitglieder hundertprozentig überzeugen, aber das meiste ist allemal schmackhafter als das in der Pfanne vor sich hin schrumpfende, geschmacksfreie Billig-Putenschnitzel.

Mit den heute 500 Mitgliedern von Culinarium kann das vergleichbare deutsche Pendant, Gutes vom See, dessen Geburtsstunde 2004 schlug, zwar in der Qualität, nicht aber in der Quantität mithalten. Das liegt daran,

dass der Träger PLENUM einerseits in erster Linie ein Natur- und Umweltschutzprojekt war und andererseits nur zeitlich befristet tätig werden konnte. Damit verbunden war zum Glück auch die Förderung branchenübergreifender Kooperationen, die die Regionalität und die Sensibilisierung der Bevölkerung und der Erzeuger für Produkte der Bodenseeregion schärfen sollten. Das ist weitestgehend gelungen. Gutes-vom-See-Produkte sind am See ein Markenzeichen geworden. Das Netzwerk der Mitglieder umfasst 30 Erzeuger wie die Hofkäserei Moser, Bodenseefisch Knoblauch und ein gutes Dutzend Einzelhändler, darunter auch die Edeka-Baur-Frischemärkte, ferner 14 Gastronomiebetriebe, darunter die Konstanzer Konzilgaststätten, die Mainau-Gastronomie und den Seehof in Immenstaad, außerdem zehn handwerkliche Betriebe wie die Bodensee Metzgerei Müller, Randegger Mineralwasser und Stahlinger Streuobstmoterie. Auf die Arbeit von PLENUM geht auch das Buure-Zmorge zurück. Das Frühstück auf Bauernhöfen am ersten Juliwochenende ist bis heute ein Bestseller. Ebenso gefragt ist übrigens das Schweizer Pendant „Brunch auf dem Bauernhof“ am 1. August.

## ... und immer so weiter

Schon früh ist auch Tourismus Untersee **9** auf den regionalen Genusszug aufgestiegen und hat ein deutsch-schweizerisches Netzwerk mit Landwirten, Fischern, Winzern, Gastronomen rund um den Untersee ins Leben gerufen, die mit kulinarischen Angeboten und Aktionen – vom mittelalterlichen Pilgermahl bis zu Felchenwochen im Herbst – für regionale Spezialitäten werben.



In Oberschwaben-Allgäu entstand 2001 aus dem PLENUM-Projekt Dorfgasthöfe die Aktion LandZunge, eine Gemeinschaft von Landgasthöfen und Landwirten in der Region, die sich verpflichteten, regionale Produkte in hoher Qualität auf die Tische zu bringen. Die erste Eigenkreation war das LandZüngle-Bier der Brauerei Härle aus ausschließlich heimischen Zutaten. Bei der späteren Aktion Alprind kauften 30 Wirte je ein Rind und ermöglichten als Paten, den Tieren den Sommer auf den kräuterreichen Wiesen der Allgäuer Alpen zu verbringen. Heute können Gäste in 80 LandZunge-Betrieben „füttern wie bei Müttern“. Aus der Region kamen mit den Jahren weitere Gütelabel wie PrimaRind aus dem Allgäu, Schwäbisch-Hällisches Landschwein und Alpschwein.

In Vorarlberg sind die ersten Jahre nach dem Millennium geprägt von vielen Initiativen, die die heimische Landwirtschaft stärken und schützen. Gütesiegel wie ALMA oder Ländle sollen das Vertrauen zwischen Landwirtschaft und Konsumenten im Ländle ausbauen. Produkte mit dem Ländle-Stempel kommen aus der Region, sind gentechnikfrei, umwelt- und tierfreundlich und unterstützen ein faires Preisniveau für Landwirte. Für Bio-Produkte gibt es ein Bio-Ländle-Siegel. Dass Bio ein Thema im Ländle bleibt, dafür sorgt auch der Verband der österreichischen Bio-Bauern mit dem Gütesiegel Bio-Austria. Im Bregenzerwald schlossen sich Bauern, Gasthöfe und Handwerker zur Bregenzerwald Käsestraße zusammen, um ihre Produkte zu vermarkten: keine Straße im ursprünglichen Sinne, sondern Wege zu familiären Käseriesen, Sennalpen und Gemeinschafts-Käsekellern. Ähnlich das Prinzip der Allgäuer Käsestraße, die damit die Identität des West-Allgäus pflegen möchte.

### Food-Messen und neue Küchenstile

Neue Messen und Food Festivals erschließen heute ganz neue Genusswelten und etablieren sich als Schaufenster für regionale Erzeugnisse. Auf Schweizer Seite fand die Schlaraffia-Messe in Weinfelden von Beginn an großen Zuspruch. Der traditionsreichen St. Galler Herbstmesse OLMA, die in die-

1/2 hoch  
92x276 mm





9



sem Jahr ihr 75. Jubiläum feiert, ist sogar ein kulinarisches Kulturgut des Landes gewidmet: die weiße OLMA-Bratwurst.

Mit dem Beginn des neuen Jahrtausends geriet auch die Gastronomie am See in kreative Aufbruchstimmung. Neue Küchenstile machten die Runde: Frisch, leicht, mediterran, saisonal. Und auch mit asiatischen Noten wird zunehmend experimentiert. Edles Design erobert die Restaurants; zum Ess-Erlebnis gehört auch der Genuss fürs Auge.

## Die Restaurantszene wir bunter

Jahr für Jahr wird nun die Restaurantszene am See internationaler, bunter und spezieller: Eine Sushi Bar ist beispielsweise Teil des innovativen Restaurantkonzepts im Güterhof in Schaffhausen mit sechs ganz unterschiedlichen gastronomischen Bereichen in einer einzigen Halle. In Bregenz und Dornbirn haben Chen's Restaurants mit anspruchsvoller chinesischer Küche guten Zulauf. In die Weinstube Fürst in Nonnenhorn ist ein Restaurant mit authentischer vietnamesischer Küche eingezogen. Endlich haben auch Vegetarier gut lachen: Vorbei die Ära der faden, langweiligen Gemüsevariationen. Seit etwa 2010 finden auch sie zunehmend eine ordentliche Auswahl an fantasievoll zubereiteten Leckerbissen auf den Speisekarten vor. Die vegane Welle und Veggie-Restaurants haben zwar erst vereinzelt den See erreicht, gesund und natürlich Essen ist aber insgesamt in Mode. Die Erderwärmung hat hier auch eine positive Seite: Aprikosen, Paprika, Auberginen, Artischocken, Radicchio und weiteres südliches Gemüse und Obst, sogar Melonen, gedeihen prächtig hier und werden längst im großen Stil auf der Reichenau und im Hegau angebaut.

Der allgemeine Aufbruch geht auch einher mit neuen Restaurantstilen: stylish soll es sein, mit cooler Architektur und Innenein-

richtung, möglichst aus natürlichen Materialien, am besten hergestellt und designt in Manufakturen der Region. Auch hier ist das Ländle mit seiner Holzarchitektur Vorreiter. Lifestyle ist das Schlagwort, Wohnumfeld, Mode und maßgeschneiderte Accessoires werden in den leiblichen Genuss einbezogen. Und so versteht sich die relativ junge „Gustav“ in Dornbirn, die alles davon präsentiert, denn auch als (Lifestyle-)„Messe des guten Geschmacks“.

## Lebensmittelunverträglichkeiten bieten auch Chancen

Die Intervalle der Essenstrends und -wellen, die in unserer globalisierten Welt an den See schwappen, werden von Jahr zu kürzer. Craft Bier, Street Food, Smoothies, Essen und Trinken „to go“, Markthallen, Food-Blogs, Verhinderung von Foodwaste, (Erlebnis-)Teilen mit Freunden – heute alles Trend. Und morgen? Die Zunahme an Lebensmittelunverträglichkeiten haben bei den Verbrauchern zu einer begrüßenswerten Sensibilisierung für die Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel geführt. Für die Hersteller und Gastronomen sind sie eine Herausforderung, aber auch eine Chance, sich zu profilieren.

Die Biowelle ist indes schon wieder am Abebben: Seit auch die Discounter Bioprodukte in ihre Regale stellen, die aber oft aus weit entfernten Ländern bezogen werden, gewinnt die Frage nach Herkunft, Transparenz und Transportwegen erneut an Bedeutung. Womit wir wieder beim Thema Regionalität wären. Woran sich Einheimische wie Gäste gewöhnen müssen: Der Bodensee deckt nicht mehr annähernd den in den vergangenen 30 Jahren erheblich gewachsenen Bedarf an Speisefischen. Das heißt, Forellen, Saiblinge kommen vermehrt aus Aquakultur. Wenn dies dann Familienbetriebe mit artgerechter Aufzucht sind wie Fischzüchter Stengel (Gutes vom See), dann wird man den Unterschied kaum merken.

**Eins ist sicher, auch in Zukunft: akzentseezunge geht mit der Zeit. Und über aktuelle Gastro-Neuigkeiten und Foodtrends in der Seeregion werden wir Sie über die kürzlich runderneute akzent-Homepage noch viel schneller informieren.**

TEXT & FOTO: HEIDE-ILKA WEBER

1/1 mit Beschnitt  
210 x 297 mm zzgl. 3mm Beschnitt an allen Seiten