

# Bodensee!

HERBSTGENUSS 2021

Ein See.

Vier Länder.

Grenzenlos geniessen.



VIER LÄNDER REGION  
BODENSEE®

[www.bodensee.eu/herbstgenuss](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss)



Folge uns auf Instagram: @bodensee.eu  
Teile deine Bodensee Erlebnisse unter  
#bodensee4u #4ländergenuss

# HERBSTGENUSS AM BODENSEE

Herbsterlebnisse vom Feinsten zwischen Rhein, See und Alpen

Wenn der Sommer langsam ausklingt, dann ist auch am Bodensee die Saison zu Ende ...? Ganz im Gegenteil! Gerade im Herbst entfaltet die Region einen neuen und ganz eigenen Zauber. Weiches Licht spiegelt sich auf weitem Wasser. Das Alpenpanorama sowie leuchtende Hänge und Wälder rund um den See bilden eine malerische Kulisse für wunderbar entspannte kulinarische Entdeckungsreisen. Jetzt ist Erntezeit im Wein-, Obst- und Gemüseparadies. Und dies wird natürlich mit zahlreichen Festen gebührend gefeiert.

## Hier können Sie das ganze Jahr hindurch grenzenlos genießen

Dieses Versprechen dürfen Sie ruhig wörtlich nehmen. Denn wo sonst kann man so schnell und komfortabel zwischen gleich vier Ländern – Deutschland, Österreich, Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein – „genusspendeln“. Und das auch noch zu jeder Jahreszeit!

Ausgewählte Genussziele, reihenweise kulinarische Events, buchbare Erlebnisse, Übernachtungsangebote sowie Rezeptvorschläge finden Sie unter: [www.bodensee.eu/herbstgenuss](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss)

Edler Bodenseewein

Feinwürziges Bier

Fangfrischer Bodenseefisch

Herzhafter Käse

Erntefrisches Obst und Gemüse

Schlemmen Sie sich einfach einmal rund um den Bodensee – das sind unsere Genussregionen im Uhrzeigersinn:

St.Gallen-Bodensee .....	S. 4-5
Thurgau Bodensee .....	S. 6-7
Schaffhauserland .....	S. 8-9
Westlicher Bodensee .....	S. 10-11
Deutscher Bodensee .....	S. 12-13
Bodensee-Vorarlberg .....	S. 14-15
Fürstentum Liechtenstein .....	S. 16-17
Weinregion Bodensee .....	S. 18-19



## INFORMATION

Internationale Bodensee Tourismus GmbH  
Hafenstraße 6 · 78462 Konstanz · Deutschland  
Telefon +49 7531 909430  
office@bodensee.eu · www.bodensee.eu



# LOKALER GENUSS UND URBANE KULINARIK



Von lokalen Spezialitäten wie der blauen Kartoffel, dem Ribelmais oder den vielfach ausgezeichneten Rheintaler Weinen bis hin zur kreativen Kleinbrauerei: Die Region St.Gallen-Bodensee ist ein Paradies für neugierige Genießer, die das Traditionelle ebenso lieben wie das Unkonventionelle. Beim Bummel durch St.Gallen begegnen Ihnen nicht nur die unterschiedlichsten Restaurants, Take-Aways und kulinarischen Einkaufsmöglichkeiten, sondern auch die charakteristischen Erststock-Beizli, wo man lokaltypisch speisen und gleichzeitig in die jahrhundertealte Geschichte der Klosterstadt eintauchen kann.

Erkunden, probieren, staunen – und das zu jeder Jahreszeit: Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise, St.Gallen freut sich auf Sie!

## Flüssiges Gold, genialer Gin, Ribelmais und der feinste Räucherlachs der Welt – in der Ostschweiz ist St.Gallen wohl die köstlichste Stadt von allen

Ein edles Bier schmeckt auch im Herbst. Davon können Sie sich in der ältesten Brauerei der Schweiz, **Brauerei Schützengarten**, überzeugen, wo sowohl klassische als auch kreativ-moderne Gerstensaft eingeschenkt werden. Und wer in Rorschach Halt macht, der darf sich eine kühle Erfrischung im **Kornhausbräu** am Bodenseeufer nicht entgehen lassen.

Ein begehrtes Souvenir aus St.Gallen ist heutzutage der **Spitzen-Gin**, der hier hergestellt wird.

**„EIN WAHRES ‚ABWECHSLUNGSREICH‘ ZWISCHEN BODENSEE UND ALPEN: IN UND UM ST.GALLEN IST EINE GENUSSVIELFALT ZUHAUSE, DIE IHRESGLEICHEN SUCHT.“**

Sie sind auf der Suche nach einer kulinarischen Offenbarung auf Weltklassenniveau? Dann sollten Sie unbedingt zu einer Degustation bei **Balik Lachs** in Mogelsberg pilgern, denn von hier kommt der anerkannt feinste Räucherlachs der Welt!

Als perfekte Abrundung können Sie im **Ribelhof** die herzliche Gastfreundschaft der Rheintaler erleben, wo Sie auch eine behagliche Übernachtungsmöglichkeit finden. Des Weiteren empfehlen sich als Unterkunft das **Bio-Schlosshotel Wartegg**, das **Hotel Mozart** in Rorschach mit Seeblick sowie das **Hotel Einstein** mitten im Herzen der altehrwürdigen Klosterstadt St.Gallen.

## In St.Gallen geht's um die Wurst!

Sie gilt als die Königin unter den Bratwürsten und wurde bereits im Jahre 1438 urkundlich erwähnt: Die unnachahmliche **St.Galler Bratwurst** wird aus frischer Milch, Kalbfleisch, Speck und Gewürzen hergestellt, kann auf vielfältige Weise genossen werden – und braucht hierfür dank ihres einzigartigen Aromas nicht einmal die für „gewöhnliche“ Würste obligatorische Unterstützung durch diverse Senfprodukte. Eine absolut souveräne Spezialität also, der Sie unbedingt bei nächster Gelegenheit angemessen huldigen sollten ...

## Wo könnte man den Herbst schöner genießen...

...als zum Beispiel bei einer entspannten Degustation im **Haus des Weins** in Berneck? Oder bei einem märchenhaft raffiniert zubereiteten Gericht im **Restaurant Schlössli** in der Altstadt von St.Gallen? Und das sind noch längst nicht alle kulinarischen Highlights in der Region:

Bei **Bratwurst & Bowls** heißt es „ST.GALLER BRATWURST MEETS POKE AUS HAWAII“ und der Trägerverein **Culinarium** wird Sie ebenfalls für allerlei Genüsse aus der Region begeistern!

Das **Restaurant Brauwerk** bietet als Kreativ-Brauerei eine regelrechte Craft-Beer-Spielwiese und beim **Bierprobier-Festival** werden neben traditionellen auch allerlei gewagte neue Sude kredenzt.

Weitere spannende Erlebnisse in Sachen Essen & Trinken gefällig? Kein Problem, St.Gallen verfügt hier über nahezu grenzenlose Möglichkeiten! Dazu zählen unter anderem die **Regio Wochen**, der **Kulinarische Stadtbummel**, das **Freiluft-Picknick Smallnik** oder die **Kulinarik-Wanderung** von Gang zu Gang mit atemberaubenden Aussichten auf den Bodensee.

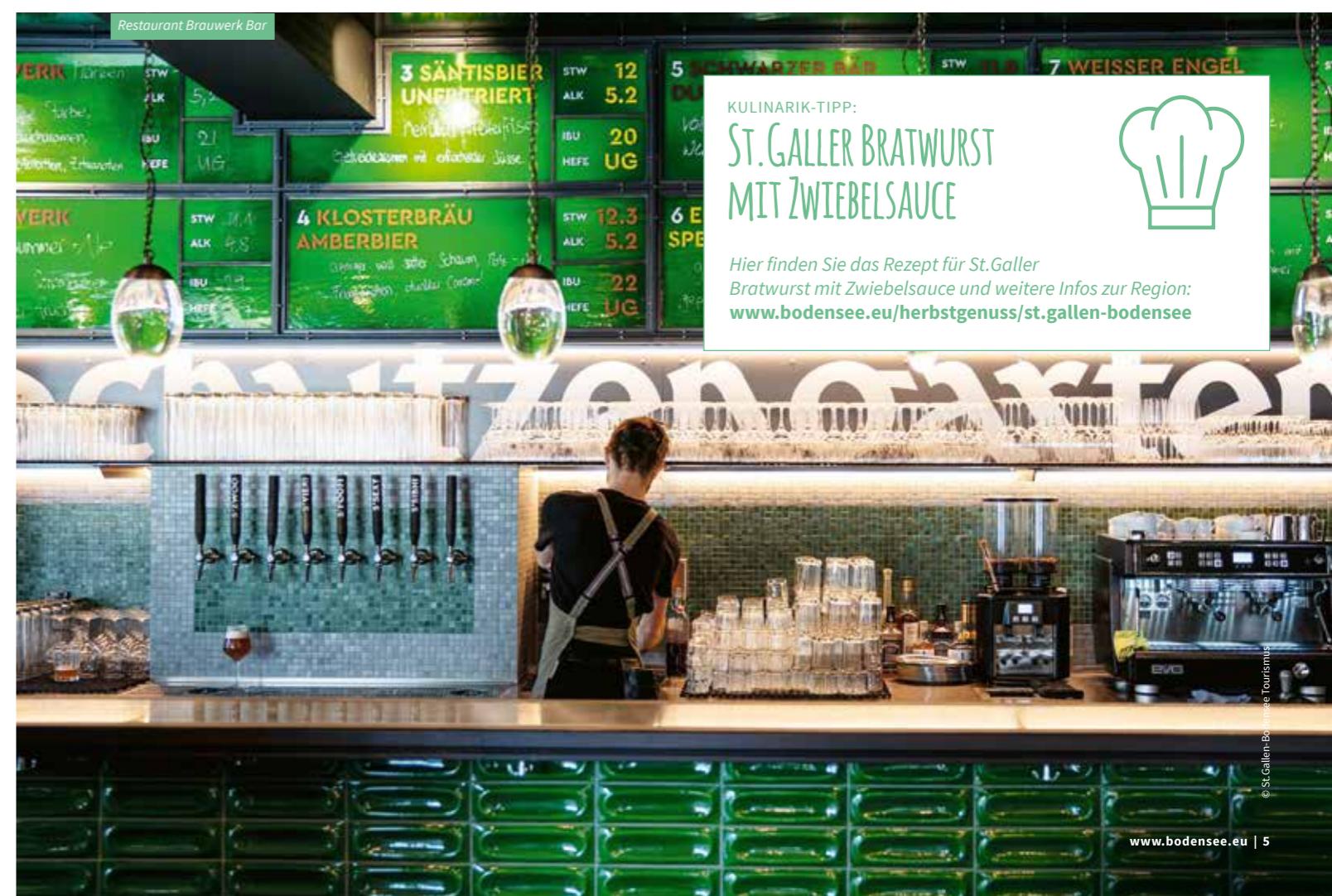


## INFORMATION

St.Gallen-Bodensee Tourismus  
Bankgasse 9 · 9000 St.Gallen · Schweiz  
[www.st.gallen-bodensee.ch](http://www.st.gallen-bodensee.ch)  
[info@st.gallen-bodensee.ch](mailto:info@st.gallen-bodensee.ch)

© St.Gallen-Bodensee Tourismus

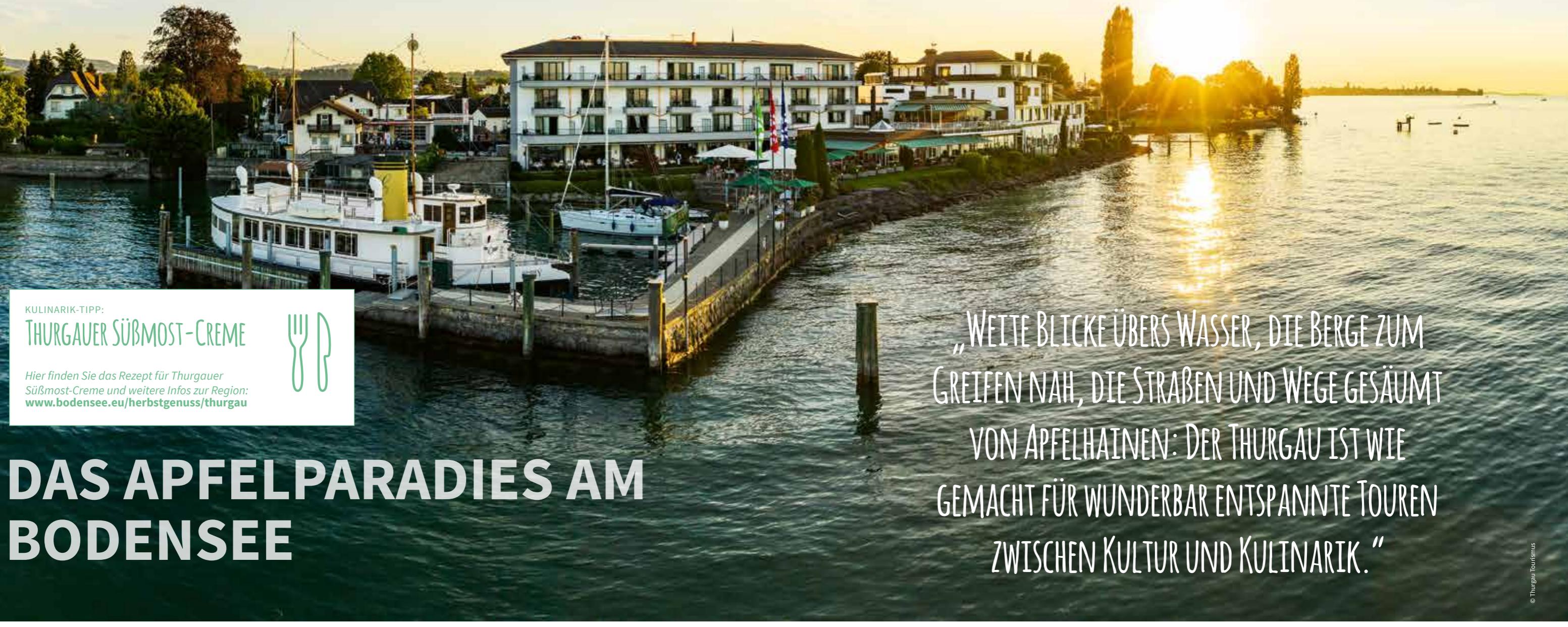
Arbeit im Weinberg



KULINARIK-TIPP:  
**ST.GALLER BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE**

Hier finden Sie das Rezept für St.Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce und weitere Infos zur Region: [www.bodensee.eu/herbstgenuss/st.gallen-bodensee](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss/st.gallen-bodensee)





KULINARIK-TIPP:  
**THURGAUER SÜßMOST-CREME**

Hier finden Sie das Rezept für Thurgauer Süßmost-Creme und weitere Infos zur Region:  
[www.bodensee.eu/herbstgenuss/thurgau](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss/thurgau)



# DAS APFELPARADIES AM BODENSEE

Am südlichen Ufer des Bodensees breitet sich auf sanften Hügeln eine Landschaft aus, die geradezu wie modelliert scheint fürs Velofahren, wie man hier in der Schweiz die Fortbewegung per Drahtesel nennt: Der Thurgau mit seinen vielen faszinierenden Ausflugsmöglichkeiten, Genuss-Events und Übernachtungsmöglichkeiten lässt Sie auf Schritt und Tritt erleben, wie modern und innovativ eine ländlich geprägte Region sein kann. Immer als treue Wegbegleiter mit dabei: unzählige Apfelbäume, die hier zu allen Jahreszeiten den einzigartigen Charakter dieser Region prägen.



## Hier sind Genießer immer auf dem richtigen Weg

Zum Beispiel, wenn's ins **MoMö Museum** nach Arbon geht. Das Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum lädt die ganze Familie zum Entdecken, Lernen und Spaß haben ein.

Gleiches gilt für den **Food Trail Arbon** mit seinen sechs Genuss-Standorten, der auf spielerische Weise das Probieren von Thurgauer Spezialitäten mit dem Lösen von kniffligen Rätseln kombiniert.

Besonders schön zur Erntezeit im Herbst: Auch der **Apfelweg Altnau** begeistert Groß und Klein mit Spieltipps sowie Mitmachaktionen und lässt sich zu Fuß, per Velo oder mit der Pferdekutsche erkunden.

Der **Weinweg Weinfelden** wiederum zählt zu den schönsten Weinwanderwegen der Schweiz und bringt Ihnen neben vielfältigen Genusserlebnissen auch die spannenden Herausforderungen des Arbeitsplatzes Rebberg näher.

Weiter geht es zu jenen Orten, an denen die Kunst der hochwertigen und nachhaltigen Selbstversorgung bereits auf eine jahrhundertlange Tradition zurückblicken kann:

Die **Kartause Ittingen** verkörpert und lebt bis heute klösterliche Werte wie Kultur, Spiritualität und nicht zuletzt gutes Essen. Zudem ist es ein einzigartiges Hotel inmitten der Natur mit attraktiven Paketangeboten, z. B. für **Kurzferien in der Kartause**. Falls Sie gerne Bier trinken, sollten Sie übrigens unbedingt noch eine kleine „Wallfahrt“ zur einzigen **Klosterbrauerei der Schweiz in Fischingen** unternehmen. Hier wird durch den Direktverkauf im Sudhaus inklusive Degustation jeder Besuch zu einem besonders urig-erfrischenden Erlebnis.

## Besonders geschmackvolle Erlebnisse gesucht?

Hier im Thurgau werden Sie gerade im Herbst immer fündig! So beispielsweise im **PLANETONE**, einer ganz besondere Kaffee-Restaurant-Location am See. Oder bei der **Thurgauer Gourmetwanderung**, einem herrlichen Genussausflug zwischen grünen Wiesen, malerischen Bauernhöfen und unzähligen Obstbäumen.

Das **Food & Beer Pairing** zeigt Ihnen, welche Bieraromen zu welchen Speisen passen, und wie sich der Gerstensaft auf raffinierte Weise in der Küche einsetzen lässt.

Ein feine Sache ist auch das **Schweizer Gin Tasting** mit Mirco Bösch, dem Spirituosen-Sommelier aus Leidenschaft, oder das geschmacklich nicht minder spannende **Cider- und Appenzeller Käse-Tasting**.

Die **Frauenpower am Bodensee** verbindet Genuss und unterhaltsame Frauen-Geschichte(n) mit einer herrlichen Schiffahrt auf dem Untersee. Überhaupt gibt es hier am südlichen Bodensee zahlreiche **Genuss-Schiffahrten** zu entdecken – und sogar eine **Fondue-Gondel** im gemütlich-rustikalen Alpchalet-Stil!

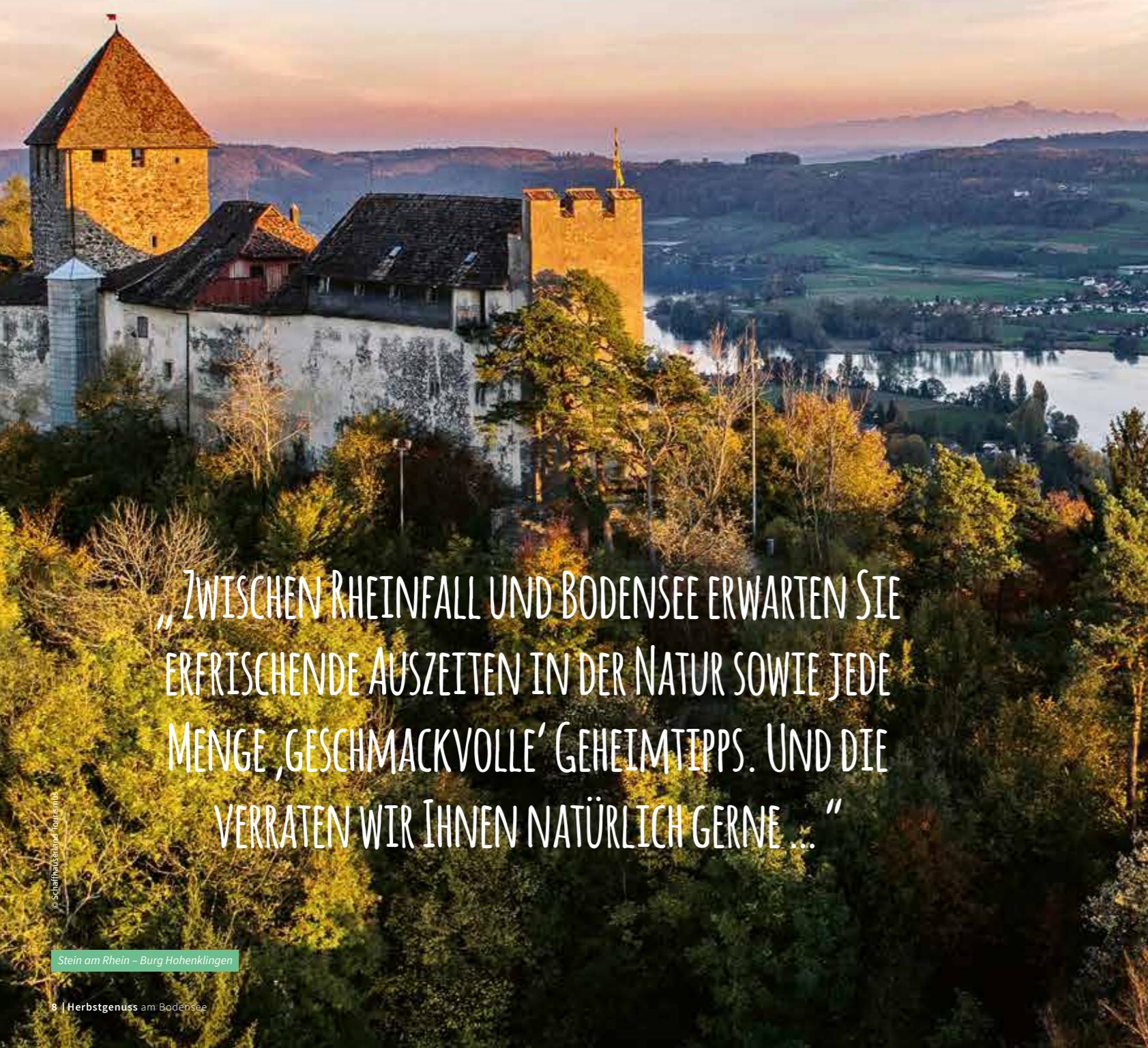


## INFORMATION

**Thurgau Tourismus**  
Friedrichshafnerstraße 55a · 8590 Romanshorn  
Schweiz  
[www.thurgau-bodensee.ch](http://www.thurgau-bodensee.ch)  
[info@thurgau-bodensee.ch](mailto:info@thurgau-bodensee.ch)

KULINARIK-TIPP:  
**WIIGUETZLI**

Hier finden Sie das Rezept für  
Wiiguetzli und weitere Infos zur Region:  
[www.bodensee.eu/herbstgenuss/schaffhauserland](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss/schaffhauserland)



© Schaffhauserland Tourismus

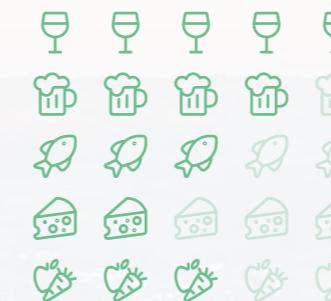
„ZWISCHEN RHEINFALL UND BODENSEE ERWARTEN SIE  
ERFRISCHENDE AUSZEITEN IN DER NATUR SOWIE JEDOCH  
MENGE ‚GESCHMACKVOLLE‘ GEHEIMTEPPS. UND DIE  
VERRATEN WIR IHNEN NATÜRLICH GERNE ...“

Stein am Rhein – Burg Hohenklingen



# DAS R(H)EINSTE VERGNÜGEN

Auf mehr als 150 Metern Breite donnern hier gewaltige Wassermassen über die Felsen: Vom Rheinfall in Schaffhausen hat wohl schon jeder einmal gehört. Aber der gleichnamige Kanton hat noch viel mehr Erlebenswertes zu bieten. Da wäre zum einen Schaffhausen selbst, die historische Stadt mit ihren sage und schreibe 171 Erkern. Ebenfalls legendär und immer einen Besuch wert sind die prächtig bemalten Fassaden des mittelalterlich geprägten Stein am Rhein. Die wunderbare Flusslandschaft des Rheins lädt zum Wandern und Velofahren ein, ebenso wie das Schaffhauser Blauburgunderland – und spätestens wenn dieser Name fällt, dann weiß jeder Genießer, dass er auf jeden Fall einmal hier vorbeischauen sollte ...



## Wein und noch viel mehr – das Schaffhauserland ver-

**schafft Ihnen ganz neue kulinarische Erkenntnisse**

Als erste Station empfiehlt sich ein Besuch des **Vinoramas im Visitor Centre Schaffhausen** mit Weinausschanksystem und Weinverkauf sowie dem Regio-Shop, wo Sie ausgewählte kantonstypische Spezialitäten finden.

In der **Weinkrone**, dem Museum des Schaffhauser Blauburgunderlandes, stehen rund 60 Weine zum Probieren für Sie bereit – und bei einer Höhenwanderung auf dem **Blauburgunderland Panoramaweg** und damit durch das größte zusammenhängende Weinanbaugebiet der Deutschschweiz, können Sie die Heimat der edlen Tropfen „live und in Farbe“ erleben, inklusive berausender Ausblicke bis hin zu den Schweizer Alpen.

Hier ist der Name Programm: Bei **Daniele Gaumenschmaus** gibt es unter anderem regional hergestellten Aceto Balsamico und frische Pasta zu kaufen.

Die **Rhybadli** wiederum verwöhnt Sie mit Entspannung, Kultur, kühlem Nass, spritzigen Getränken und Gaumenfreuden direkt am, im und auf dem Rhein.

Ein Schluck Heimat verspricht das Bier von der **Brauerei Falken** Schaffhausen. Das Bier hat den Ursprung in der Schaffhauser Altstadt. Da wurde bereits 1799 im «Falken» das Bier gezapft. Die Brauerei Falken gehört zu den ältesten, unabhängigen Brauereien der Schweiz. Wer in Schaffhausen ist, kommt an einem Bier nicht vorbei. Unbedingt sollen auch die neuen **Bier-Variationen von Hülse** ausprobiert werden.

Und wo lässt man einen perfekten Tag im Schaffhauserland am besten ausklingen? Natürlich bei einem gemütlichen Abendessen mit wunderschöner Aussicht in der **Burg Hohenklingen**, hoch über dem malerischen Stein am Rhein.

Falls Sie anschließend die „etfass“ andere Übernachtungsmöglichkeiten suchen, werden Sie im **WeinFassHotel Rüedi** fündig.

Das **Hotel Kronenhof** liegt direkt im Herzen der Altstadt von Schaffhausen und im **Hotel Rheinfels** in Stein am Rhein können Sie nicht nur prächtige historische Hallen und Säle bestaunen, sondern auch die exzellenten Kochkünste, mit denen das dortige Fischrestaurant immer wieder seine Gäste begeistert.

## Wir wandern von einem Genuss zum andern ...

Ob allein, zu zweit oder in der Gruppe: Der **Genusspfad Schaffhausen** bringt Sie immer auf den richtigen Weg.

Mit dem **Foodtrail Schaffhausen** erleben Sie eine kulinarische Schnitzeljagd durch die Altstadt von Schaffhausen, während das **Picknick mit Esel** eher eine gemächerliche Sache ist, die aber dennoch belohnt wird, und zwar mit einem idyllischen **Rähbüüsi Picknick**.

Und falls Sie sich gerne von unterschiedlichsten Düften, Aromen und Farben verzaubern lassen, dann sollten Sie unbedingt noch einen Abstecher zum lebendigen Krütergarten der **Minna vo Radegg** einplanen.



## INFORMATION

Schaffhauserland Tourismus  
Vordergasse 73 · 8200 Schaffhausen · Schweiz  
[www.schaffhauserland.ch](http://www.schaffhauserland.ch)  
[info@schaffhauserland.ch](mailto:info@schaffhauserland.ch)

# GAUMENFREUDEN ZWISCHEN SEE & VULKANEN



Der Westliche Bodensee ist ein wahres Schlaraffenland: An den Ständen unserer Wochen- und Abendmärkte glänzen Äpfel, Birnen und Kirschen um die Wette. Herzhaft duften die mit Speck und Zwiebeln belegten Dünnele; ein Glas Most stillt den Durst. Nur auf der Halbinsel wächst die Höri-Bülle. Das Aroma dieser Zwiebel ist so mild wie das Klima. Inselfrisch ernten die Reichenauer Gärtner Tomaten, Zucchini und Paprika. Winzer lesen pralle Trauben von den Rebstocken. Und auch der See schmeckt nach mehr: Hechte, Kretzer, Felchen und Zander zappeln in den Netzen der Untersee-Fischer. Wanderungen und Radtouren mit kulinarischen Stopps kombinieren das grandiose Naturerlebnis mit Hochgenuss: Salat und Bülle, Fisch und Wein werden dabei zu den Hauptdarstellern dieser sinnesfreudigen Region.

## Kulinarike Expeditionen zwischen Seeufer und Vulkanlandschaft

Sie ist UNESCO-Weltkulturerbe und zudem die größte Insel im Bodensee: Die Reichenau bietet herrliche Aussichten auf den Untersee, den westlichen Teil des Bodensees – die **Reichenauer Weinwanderung** präsentiert das Ganze auch noch perfekt abgeschmeckt mit feinen Inselwein-Kostproben und unterhaltsamen Anekdoten: Das macht Lust auf mehr ...

Wie wär's am nächsten Tag mit einer Weinprobe am Fuße des höchsten gelegenen Weinbergs Deutschlands in der **Weinvilla Vollmayer**. Hier können Sie übrigens auch überaus stilvoll nächtigen.

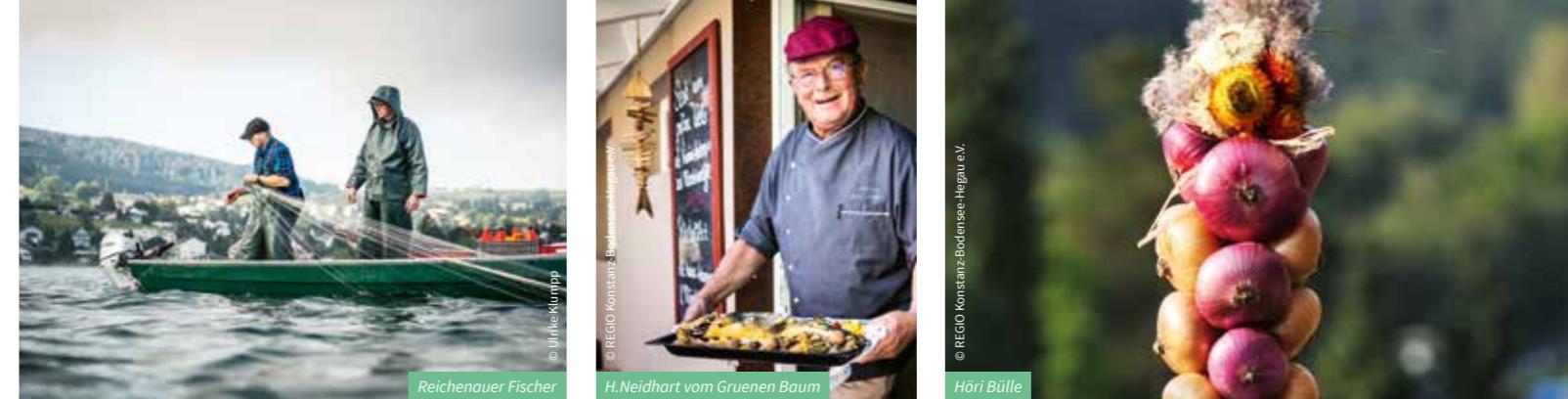
Danach sollten Sie unbedingt noch den **Kräutergarten Syringa** in Hilzingen besuchen. Das 6.000 Quadratmeter große Freigelände im Herzen der Hegauer Vulkanlandschaft verzaubert die Besucher durch die faszinierenden Aromen dieses in Deutschland einzigartigen Duft- und Würzkräuter-Schaugartens.

Als entspannender Tagesabschluss empfiehlt sich ein kleiner Schlemmer-Bummel durch die idyllische Radolfzeller Altstadt oder als Highlight für besondere Anlässe ein exquisites Dinner im Konstanzer **Gourmetrestaurant Ophelia**, wo Zwei Sterne-Koch Dirk Hoberg Sie mit seinen herausragenden Kreationen verwöhnt.



## INFORMATION

**REGIO Konstanz-Bodensee-Hegau e. V.**  
Obere Laube 71 · 78462 Konstanz · Deutschland  
[www.bodenseewest.eu](http://www.bodenseewest.eu) · [info@bodenseewest.eu](mailto:info@bodenseewest.eu)



**„GENÜSSLICHE SINNESIMPULSE ZWISCHEN DEN VULKANEN DES HEGAU, DER HALBINSEL HÖRI, DEM BODANRÜCK UND DER KONZILSTADT KONSTANZ – HIER AN SEINEN WESTLICHEN UFERN ENTFACHT DER BODENSEE IM HERBST FLAMMENDE LEIDENSCHAFTEN FÜR HOCHGENÜSSE IN EINZIGARTIGER LANDSCHAFT.“**

© REGIO Konstanz-Bodensee-Hegau e.V.

<span style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(18

# DER NORDEN DES BODENSEES IM TIEFEN SÜDEN DEUTSCHLANDS



Kulinarische Genussvielfalt, ein erstklassiges Kulturangebot, abwechslungsreiche Rad- und Wanderwege mit See- und Bergpanorama, erfrischende Wassererlebnisse sowie malerische historische Viertel und Gebäude: Nicht weniger als 39 attraktive Städte und Gemeinden finden sich im Gebiet des nördlichen Bodenseeufers – und jede davon ist einen Besuch wert!

Insbesondere bewusste Genießer fühlen sich hier wie im Paradies. Denn viele Gerichte werden nach traditioneller Art mit frischen Zutaten aus eigener Herstellung zubereitet. So ist die Region dank ihres außergewöhnlich milden Klimas bereits seit Generationen eine wahre Hochburg für den Anbau von Obst, Gemüse und Wein. Urige Hofläden, idyllische Obstwiesen und sonnenverwöhnte Rebhänge laden im Herbst dazu ein, die Natur zu entdecken. Und egal, ob Sie zu Fuß oder mit dem Rad unterwegs sind: Auf jeder Tour gibt es eine Menge Leckerbissen für Auge und Gaumen zu entdecken ...

#### Schöne Sache für Groß und Klein: Bauernpfad Kressbronn

Auf bestem Weg zu einem tollen Ausblick auf den See und das immer wieder beeindruckende Panorama der Alpen: Der **Bauernpfad Kressbronn** führt durch Obstbäume, Hopfenfelder und Weinreben. Hier lernt man gerne mehr über die kulinarischen Genüsse der Region – vor allem natürlich im Naschgarten, der besonders die kleinen Wanderer immer wieder ebenso begeistert wie der Kinderspielplatz!



„AUF DER NÖRDLICHEN SEITE DES BODENSEES GENIEßEN SIE DIE WAHRSCHEINLICH SCHÖNSTEN AUSSICHTEN DER VIERLÄNDERREGION. UND DAS SOWOHL BEI AUSFLÜGEN ALS AUCH BEIM EINKEHREN.“

© Deutsche Bodensee Tourismus GmbH

#### KULINARIK-TIPP: APFELKÜCHLE

Hier finden Sie das Rezept für Apfelküchle und weitere Infos zur Region:  
[www.bodensee.eu/herbstgenuss/deutscher-bodensee](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss/deutscher-bodensee)



Apfelhof Roehrenbach

#### Hopfengut – alles gut

Tettnang ist eine der Hopfen-Hochburgen in Deutschland. Was liegt also näher, als genau hier diesem für Bierfreunde geradezu heiligen Gewächs angemessen zu huldigen? Das **Hopfengut** vereint Hopfenanbau, Brauerei, Museum, Ladengeschäft sowie Gaststätte und bringt seinen Besuchern die ganze Welt des begehrten Tettnanger Aromahopfens auf spannende Weise näher.

#### Bodensee-Genuss ohne Ende ...

Gerade im Herbst läuft die nördliche Bodenseeregion in Sachen Essen & Trinken-Events nochmals zu Hochform auf!

Von den **Apfelwochen** und zahlreichen Weinproben über die Genuss-Radtour bzw. **Kulinarische Radtour Überlingen** bis hin zum „Picknick-Rucksack“ in **Überlingen**, **Friedrichshafen** oder **Lindau**: Probieren Sie am besten einfach aus, wonach Ihnen gerade der Sinn steht – hier ist für jeden etwas ganz nach seinem Geschmack dabei!

Bis dahin können Sie ja schon einmal zuhause DIE Bodensee-Frucht schlechthin genießen: Der Apfel ist ein echter Allrounder und mundet sowohl süß als auch herhaft, z. B. als Kuchen, in der Suppe, auf dem Flammkuchen, in der Vinaigrette, als Chutney, als Saft, in hochprozentiger Form oder als leckeres **Apfelküchle**.



#### INFORMATION

Deutsche Bodensee Tourismus GmbH  
Karlstraße 13 · 88045 Friedrichshafen  
Deutschland  
[www.echt-bodensee.de](http://www.echt-bodensee.de) · [info@echt-bodensee.de](mailto:info@echt-bodensee.de)

KULINARIK-TIPP:

## VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE

Hier finden Sie das Rezept für Vorarlberger Kässpätzle und weitere Infos zur Region:  
[www.bodensee.eu/herbstgenuss/bodensee-vorarlberg](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss/bodensee-vorarlberg)



Selbstgebrannte Kunst

„FÜR KULINARISCHE ENTDECKER, DIE WERT AUF ABWECHSLUNG LEGEN, IST DAS ÖSTERREICHISCHE BODENSEEUFER DIE REINSTE „GOLDKÜSTE“.“

© Petra Rainer - BodenseeVorarlberg Tourismus

ÖSTERREICH: GENUSSREGION BODENSEE-VORARLBERG

# ALLES KÄSE HIER? VON WEGEN!



Ausgezeichnete Lokale, fangfrischer Fisch, edle Obstbrände, erlesene Weine, feine Biere ... Neben seiner traditionell ausgeprägten Käsekultur serviert die Region Bodensee-Vorarlberg ihren Besuchern das ganze Jahr über eine faszinierende Genuss-Vielfalt.

So sind beispielsweise die Küchenchefs der zahlreichen hiesigen Feinschmecker-Restaurants immer wieder für eine im wahrsten Sinne des Wortes geschmackvolle Überraschung gut – und begeistern damit selbst anspruchsvolle Genießer. Probieren Sie's aus und lassen Sie sich von den Künsten der kreativen Vorarlberger Köche verzaubern!

#### Hier werden Sie zum leidenschaftlichen „Marktforscher“!

Frischer und bunter geht's wohl kaum – und herzlicher schon gleich gar nicht: Wer Land und Leute unverfälscht kennenlernen will, der mischt sich einfach auf den **Wochenmärkten** in Bregenz, Dornbirn und Feldkirch unter Volk. Wo sonst erfährt man so viel direkt vom Erzeuger über die angebotenen regionalen Feinheiten – und natürlich bei Bedarf auch über das, was die Vorarlberger aktuell bewegt und interessiert ...?

Sie sind nach dem vormittäglichen Markterlebnis auf den Geschmack gekommen? Sehr schön. Dann setzen Sie Ihre „Expedition“ doch einfach fort! Von der Biererlebniswelt über Natur- und Sennerei-Erzeugnisse bis hin zur Ölmühle und vieles mehr: Die vielfältigen **regionalen Spezialitäten** in Vorarlberg warten nur darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Und wer in einem der ebenfalls zahlreichen **Hofläden**

eingekauft hat, der weiß spätestens nach den ersten Bissen: So frisch, natürlich, intensiv und lecker schmeckt's halt einfach nur hausgemacht vom Bauern.

Was fehlt jetzt noch als krönender Abschluss? Na, klar: ein feiner Edelbrand, Whisky oder auch Gin aus einer der traditionsreichen **Vorarlberger Schnapsbrennereien**. Hier können Sie bei einer fachkundig begleiteten Verkostung allerlei Spannendes über die Kunst der Obstveredelung erfahren und so den Tag perfekt ausklingen lassen. Eine ideale Einstimmung auf die nächste Tour-Etappe durch das kulinarische Vorarlberg ...

#### Das sind ja schöne Aussichten ...

Belebende Bewegung in wunderbarer Natur mit grandiosen Panoramablicken und als Belohnung wird zum guten Schluss auch noch in einer malerischen Alpe eingekehrt – könnte ein Urlaubstag schöner verlaufen als mit einer **Wanderung inklusive Jausen-Ziel**? Und natürlich darf hier diese eine für die Region Bodensee-Vorarlberg so typische Variante nicht fehlen: Der **Käse-Lehrpfad** mit seinen Hofläden, Einkehrmöglichkeiten und Informationstafeln rund um das Thema Käse ist wie geschaffen für eine herrliche Familienwanderung, die Groß und Klein gleichermaßen genießen werden. Weitere „Käsewanderungen“ findet man in ganz Vorarlberg.

**Kleiner Tipp:** Den perfekten Vorgeschmack auf die Genussregion am östlichen Ufer des Bodensees vermitteln Ihnen **selbstgemachte Kässpätzle**, zubereitet mit dem traditionsreichen und einzigartig würzigen Vorarlberger Bergkäse. Diese Spezialität wird aus Heumilch hergestellt, ist in der EU ursprungsgeschützt und erhält seine ausgeprägte bräunliche Naturrinde während der Reifezeit im Naturkeller.



#### INFORMATION

Bodensee-Vorarlberg Tourismus GmbH  
Römerstraße 2 · 6900 Bregenz · Österreich  
[www.bodensee-vorarlberg.com](http://www.bodensee-vorarlberg.com)  
[office@bodensee-vorarlberg.com](mailto:office@bodensee-vorarlberg.com)



Denise Amann, Gastronomin und Köchin



Wochenmarkt Feldkirch



Hafengasthaus Schwedenschanze

# KLEIN, ABER EINZIGARTIG FEIN



Von erlesenen Genüssen in hochdekorierten Gasthäusern bis hin zu herhaft-traditionellen Gerichten in urigen Beizen und Alphütten: Liechtenstein hat zwar nur rund 38.000 Einwohner, bietet aber unzählige Möglichkeiten, um auf feinste Art und Weise zu genießen.

Auch die Weinfreunde kommen im malerischen Fürstentum zwischen Bodensee und Alpen voll auf ihre Kosten. Auf einer Fläche von rund 26 Hektar reifen hier im milden Klima des Rheintals edle Tropfen aus über 20 verschiedenen Rebsorten heran. Aber es gibt noch etliche weitere Spezialitäten mit landestypischem Charakter zu entdecken, wie zum Beispiel Bier, Gin, Edeldestillate und vieles mehr.

Kurzum: Auch und gerade im Herbst ist Liechtenstein eine paradiesische Erlebniswelt für Genießer – die obendrein noch geädert wird durch die allgegenwärtige grandiose Landschaft der Vierländerregion Bodensee!

## Kunst, Kultur & Kulinarik in einer Tour – auf geht's durch die Liechtensteiner Talregion!

Liechtenstein hält für seine Besucher derart viele Entdeckungen bereit, dass man selbst in diesem eigentlich recht überschaubaren Land schon mal den Überblick verlieren kann – außer man verschafft sich diesen gleich zu Beginn im **Liechtenstein Center in Vaduz**, dem „Haus der Inspiration“. Hier können Sie sich ein umfassendes Bild vom Alpenfürstentum sowie seinen typischen Erzeugnissen machen und mit dem **Erlebnispass „Liechtenstein all inklusive“** stehen Ihnen die Türen zu über 30 kulinarischen, kulturellen und sportlichen Angeboten offen.

Oder wie wär's, einfach mal zu zweit in die Natur rauszufahren und ein **Fürstliches Picknick** mit regionalen Köstlichkeiten zu genießen?

Wofür Sie sich auch entscheiden, eine gute Nacht ist Ihnen in Liechtenstein immer sicher. So zum Beispiel im 4 Sterne Superior **Park Hotel Sonnenhof** mit Blick auf das Schloss Vaduz im Herzen von Liechtenstein, im 2 Sterne Superior **Landhaus am Giessen** oder als Guest des 3 Sterne Superior Hotels **Restaurant Weinstube in Nendeln**.

## Kulinarische Gipfelbegehung in den Liechtensteiner Bergen

Das Wandern ist des Genießers Lust ...! Und das beginnt hier schon vor Tagesanbruch mit dem **Princess Sunrise Day** des Vereins Berggotta Berggötti, einem Wandertag in den Liechtensteiner Alpen nur für Frauen – inklusive Sonnenaufgang und Bergfrühstück.

Besonders behaglich und entspannend ist eine **Lama-Wanderung** mit Outdoor-Grillen im Wald bzw. das Lama- und Alpaka-Trekking mit Übernachtung im Tipizelt.

Auf dem **Fürstin-Gina-Weg** erleben Sie den Klassiker unter den Liechtensteiner Bergwanderungen mit Verpflegung auf der Pfälzerhütte.

Ein weiteres und im wahrsten Sinne des Wortes höchst außergewöhnliches Abenteuer erwarten Sie in der **Genuss-Sesselbahn Sareis**, die Ihnen spektakuläre Aussichten perfekt garniert mit einem fürstlich feinen Imbiss serviert.

Sie haben Lust auf noch mehr Berge und Sonne zu früher Stunde? Sehr schön. Dann probieren Sie doch einfach am nächsten Tag die geführte **Sonnenaufgangstour** auf den Schönberg mit WanderKathi und Äpler-Zmorga aus.

Weitere kulinarische Höhenflüge können Sie übrigens von Mitte Oktober bis Ende November während der **Triesenberger Wochen** mit typisch einheimischen Spezialitäten von den Chässchnöpfli bis hin zum Wildalatäller erleben.

## Regional. Saisonal. Selbstgemacht!

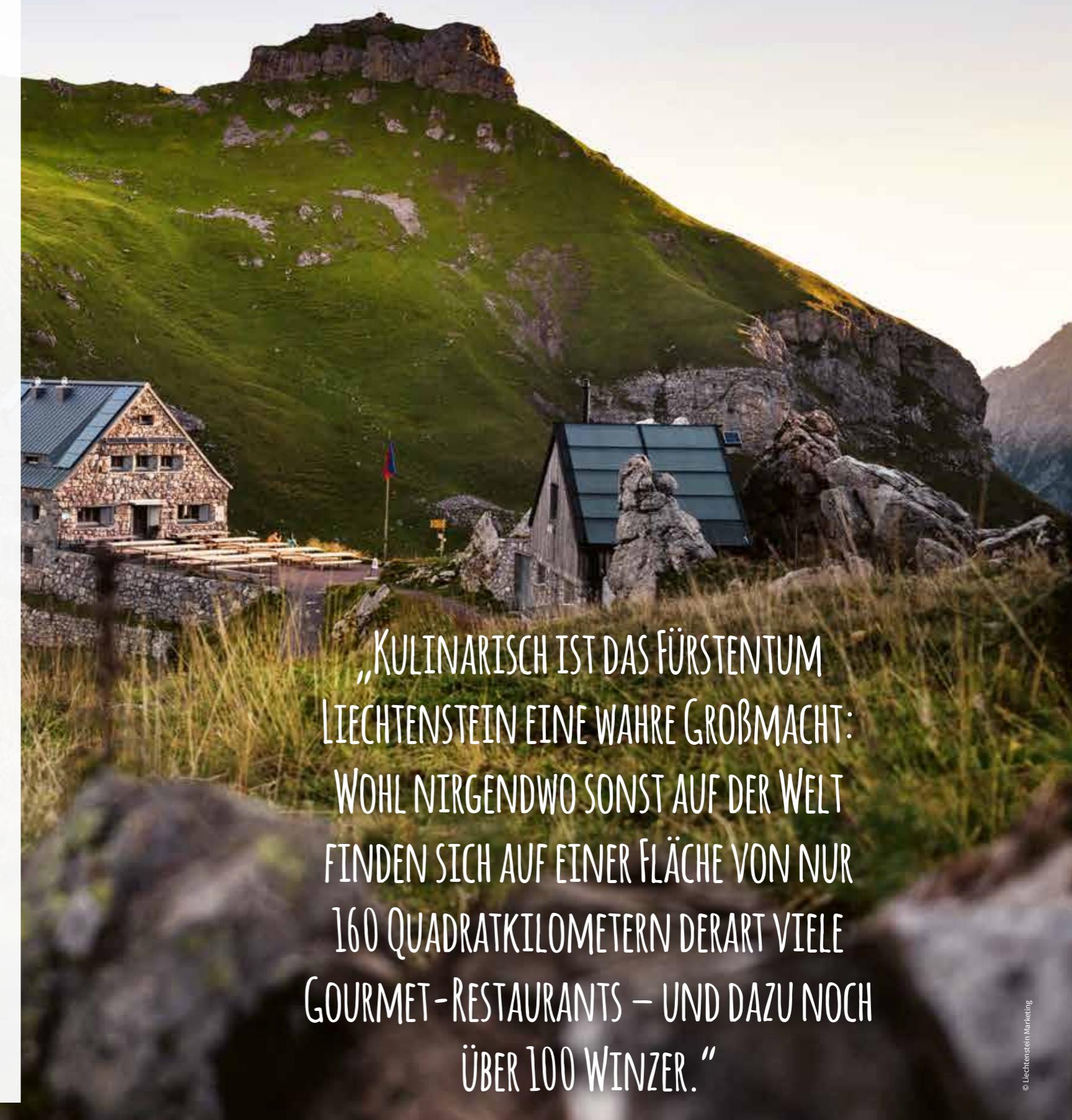
So lautet nicht nur das Motto beim **Bäärger Maanats-Marcft** in Triesenberg, der immer am ersten Samstag im Monat stattfindet, sondern diesem Leitgedanken folgen auch die **Liechtensteiner Wochenmärkte**, der **Bauernmarkt auf dem Dorfplatz in Eschen**, der **Bangshof** in Ruggell sowie **Metzgerei & Genussmarkt Schaan**, der Treffpunkt für bewusstes Einkaufen „wo ma mi kennt.“



## INFORMATION

**Liechtenstein Marketing**  
Äulestrasse 30 · 9490 Vaduz · Liechtenstein  
[www.tourismus.li](http://www.tourismus.li) · [info@liechtenstein.li](mailto:info@liechtenstein.li)

Pfälzerhütte



KULINARIK-TIPP:

## Käsknöpfle

Hier finden Sie das Rezept für Käsknöpfle und weitere Infos zur Region:  
[www.bodensee.eu/herbstgenuss/liechtenstein](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss/liechtenstein)



„**KULINARISCH IST DAS FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN EINE WAHRE GRÖßMACH:**  
**WOHL NIRGENDWO SONST AUF DER WELT FINDEN SICH AUF EINER FLÄCHE VON NUR 160 QUADRATKILOMETERN DERART VIELE GOURMET-RESTAURANTS – UND DAZU NOCH ÜBER 100 WINZER.**“

# EDLE TROPFEN ERLEBEN ZWISCHEN RHEINTAL UND RHEINFALL

Hier steht die Wiege des deutschen Spätburgunders und hier erblickte einst der Müller-Thurgau das Licht einer besonders sonnenreichen Welt: Die Bodensee-Region ist wie geschaffen für den Anbau feiner, charakterstarker Rot- und Weißweine. Das hat neben dem milden Klima noch andere gute Gründe – und zwar im wahrsten Sinne des Wortes: Besonders reichhaltige Böden von Schwemmsand über eiszeitlichen Verwitterungsboden bis hin zum vulkanischen Tuffgestein lassen die unterschiedlichsten Rebsorten bestens gedeihen. Die verlockenden „Früchte“ dieses wahren Weinparadieses lassen sich am besten direkt vor Ort verkosten. In einer der schönsten Landschaften Europas. Und natürlich auch im Herbst ...

## Deutscher Bodensee – einfach (w)einzigartig

Vom Hochrhein bis zum bayerischen Bodenseeufer erstreckt sich jenes Gebiet, in dem unter anderem sonnenverwöhnte Trauben der Sorten Müller-Thurgau, Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder, Riesling, Bacchus heranreifen. **30 Winzer, Weingüter und Winzervereine bzw. Winzergenossenschaften** widmen sich oftmals bereits seit vielen Generationen voller Leidenschaft der Pflege und dem Ausbau spezieller Reben und Weine.

Hier am Bodensee finden sich zudem Bodenverhältnisse, die es so im deutschen Weinbau kein zweites Mal gibt. Dazu zählen die unmittelbar am Ufer gelegenen eiszeitlichen Verwitterungsböden ebenso wie die höchstgelegenen Weinberge Deutschlands in der wild-romantischen Vulkanlandschaft des Hegaus.

Spannend und äußerst abwechslungsreich präsentiert sich dieses faszinierende Weinland, das immer wieder aufs Neue „erobert“ werden will – und das auch und gerade im Herbst alles bietet, was die Herzen entdeckungsfreudiger Weingenießer höher schlagen lässt:

**Weinausflugsziele, Veranstaltungen, Weinwanderwege,** Übernachtungsangebote für jeden Geschmack – und natürlich immer wieder einmalig herrliche Aussichten über den See inklusive atemberaubendem Alpenpanorama.

## Entdecken Sie die delikaten Geheimnisse des Blauburgunderlands!

Im hohen Norden der Schweiz liegen die Rebberge des Kantons Schaffhausen. Hier herrscht ein mildes, trockenes Klima und die kalk- sowie nährstoffreichen Böden ähneln jenen des Burgunds, dessen Pinot Noirs weltweit ihresgleichen suchen. In Schaffhausen thront daher der Blauburgunder unangefochten an der Spitze, gefolgt von weiteren Rebsorten wie Riesling-Silvaner, Chardonnay, Diolinoir oder Merlot – allesamt fabelhaft dichte Weiß- bzw. Rotweine, süffige Apéros oder kraftvoll-harmonische Begleiter zu Gerichten aller Art.

Die exzellenten Weine des **Blauburgunderlands** können Sie auch vom Spätsommer bis in den Winter hinein bei zahlreichen Genuss-Events kennenlernen, wie zum Beispiel den **Herbstfesten**, der **Schafuuser Wiiprob**, dem **Degustations-Festival** oder dem **Wii-Dunschtig**, der jeden Donnerstag von 16.00 bis 19.00 Uhr vor dem **Vinorama Visitor Centre Schaffhausen** stattfindet.

Aber die Genussregion Schaffhausen hält viel mehr für Sie bereit, als „nur“ erlesene Weinerlebnisse. Was genau es alles außer dem berühmten Rheinfall noch zu entdecken gibt, das erfahren Sie hier.

## Der Bodenseeherbst schenkt Ihnen noch viel mehr feinen Wein ein ...

Sie haben die Weingüter am **deutschen Bodenseeufer** und im Schaffhauser Blauburgunderland zur Genüge ausgekostet? Dann wäre das doch die ideale Gelegenheit für einen direkten Vergleich mit dem Können der Winzer im Rheintal des Kantons **St.Gallen**, im **Thurgau**, in **Liechtenstein** und in **Vorarlberg**. Auch hier reifen reihenweise ausgezeichnete Tropfen, die Sie insbesondere zur Herbstzeit auf unterschiedlichste Art und Weise erkunden und genießen können. Lassen Sie sich überraschen ...



## INFORMATION

### BODENSEEWEIN E.V.

Seminarstraße 6 · D-88709 Meersburg  
[verein@bodenseewein.org](mailto:verein@bodenseewein.org) · [www.bodenseewein.org](http://www.bodenseewein.org)

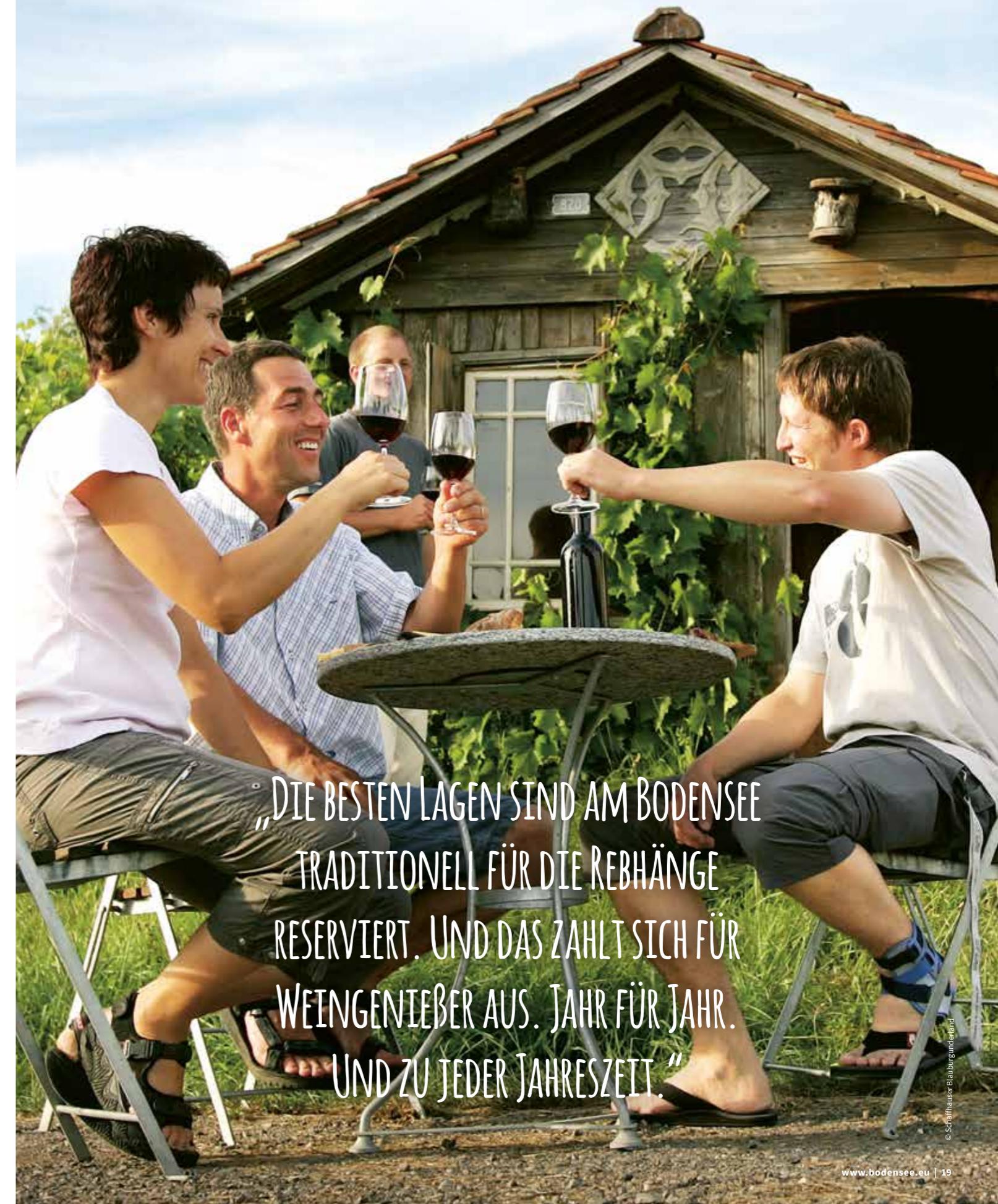
### Schaffhauser Blauburgunderland

Vordergasse 73 · 8200 Schaffhausen  
[info@blauburgunderland.ch](mailto:info@blauburgunderland.ch) · [www.blauburgunderland.ch](http://www.blauburgunderland.ch)

### Weinregion Bodensee

[www.weinregion-bodensee.com](http://www.weinregion-bodensee.com)

Wein im Blauburgunderland



Ausführliche Informationen unter  
[www.bodensee.eu/herbstgenuss](http://www.bodensee.eu/herbstgenuss)

„DIE BESTEN LAGEN SIND AM BODENSEE  
TRADITIONELL FÜR DIE REBHÄNGE  
RESERVIERT. UND DAS ZAHLT SICH FÜR  
WEINGENIEßER AUS. JAHR FÜR JAHR.  
UND ZU JEDER JAHRESZEIT.“



**Internationale Bodensee Tourismus GmbH**

---

Hafenstraße 6, 78462 Konstanz, Deutschland

---

Tel. +49 7531 909430

---

[office@bodensee.eu](mailto:office@bodensee.eu)

---

[www.bodensee.eu](http://www.bodensee.eu)

---

**Herausgeber und Copyright**

Internationale Bodensee Tourismus GmbH.  
Alle Angaben ohne Gewähr

**Titelfoto**

Weingenuss am Bodensee  
© Deutsche Bodensee Tourismus GmbH

**Gestaltung und Layout**

vergissmeinnicht GmbH, Konstanz