

Bodensee!

HERBSTGENUSS 2021

Ein See.

Vier Länder.

Grenzenlos geniessen.



www.bodensee.eu/herbstgenuss



Kartause Ittingen, Warth



Fischer am Untersee



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



Edler Bodenseewein



Fangfrischer Bodenseefisch



Erntefrisches Obst und Gemüse



Feinwürziges Bier



Herzhafter Käse

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



Mahlerhof-Markt Höchst



Rebstock mit Trauben

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 Gerstensäfte eingekauft 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.

Sie sind auf der Suche nach einer kulinarischen Offenbarung auf Weltklasseniveau? 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 gefällt? 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.

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



INFORMATION

St.Gallen-Bodensee Tourismus
Bankgasse 9 · 9000 St.Gallen · Schweiz
www.st.gallen-bodensee.ch
info@st.gallen-bodensee.ch

© St.Gallen-Bodensee Tourismus

Arbeit im Weinberg



Restaurant Brauwerk Bar

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

KULINARIK-TIPP:
THURGAUER SÜßMOST-CREME

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

DAS APFELPARADIES AM BODENSEE

„WEITE BLICKE ÜBERS WASSER, DIE BERGE ZUM GREIFEN NAH, DIE STRAßEN UND WEGE GESÄUMT VON APFELHAINEN: DER THURGAU IST WIE GEMACHT FÜR WUNDERBAR ENTSPANNTTE TOUREN ZWISCHEN KULTUR UND KULINARIK.“

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 Spieletipps 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**, eine 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 Schifffahrt auf dem Untersee. Überhaupt gibt es hier am südlichen Bodensee zahlreiche **Genuss-Schifffahrten** zu entdecken – und sogar eine **Fondue-Gondel** im gemütlich-rustikalen Alpchalet-Stil!

INFORMATION

Thurgau Tourismus
Friedrichshafnerstraße 55a · 8590 Romanshorn
Schweiz
www.thurgau-bodensee.ch
info@thurgau-bodensee.ch

KULINARIK-TIPP:
WIIGUETZLI

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

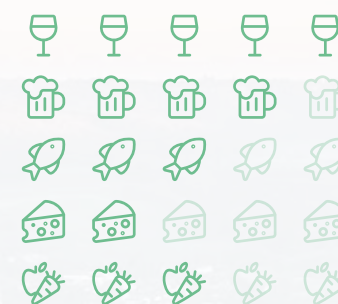
„ZWISCHEN RHEINFALL UND BODENSEE ERWARTEN SIE
ERFRISCHENDE AUSZEITEN IN DER NATUR SOWIE JEDE
MENGE ‚GESCHMACKVOLLE‘ GEHEIMTIPPS. UND DIE
VERRATEN WIR IHNEN NATÜRLICH GERNE“

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 Erlebnenswertes 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 verschafft 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 berauschender 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 **Rhybadi** 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 gemächlichere Sache ist, die aber dennoch belohnt wird, und zwar mit einem idyllischen **Räbhüüsli Picknick**.

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



INFORMATION

Schaffhauserland Tourismus
Vordergasse 73 · 8200 Schaffhausen · Schweiz
www.schaffhauserland.ch
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 Rebstöcken. 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.

Kulinarische 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 höchstgelegenen Weinbergs Deutschlands in der **Weinvilla Vollmayer**. Hier können Sie übrigens auch überaus stilvoll nächtigen.

Danach sollten Sie unbedingt noch den **Kräutergarten Syringha** in Hilzingen besuchen. Das 6.000 Quadratmeter große Freigelände inmitten 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.

Und wenn Sie gerade in Konstanz sind: Nehmen Sie sich ein Zimmer im modernen **Hotel 47°** inmitten des neuen Quartiers am Seerhein. Sie mögen es lieber etwas beschaulicher? Dann sind Sie im **BIO-Hotel Seehörnle** auf der Halbinsel Höri mitten im Naturschutzgebiet und direkt am Bodenseeradweg bestens aufgehoben.

Von Blumen und Zwiebeln, Wasser und Wein sowie weiteren Sternstunden im milden Westen des Bodensees

Neben den im 20. Jh hier lebenden Künstlern und Literaten wie Otto Dix und Hermann Hesse gibt es eine weitere legendäre „Bewohnerin“ der Halbinsel Höri: die Bülle. Diese berühmte Zwiebel und weitere regionale Köstlichkeiten können Sie bei der **Genussradtour „Rettich, Bülle und Salat“** mit vier Genuss-Stationen in renommierten Restaurants kennenlernen.

Es zieht Sie eher aufs Wasser? Dann buchen Sie die Höri-Bülle-Tour auf einem der **Genussschiffe**, die regelmäßig zu kulinarischen Kreuzfahrten auslaufen und unter anderem Whisky-, Gin-, Wein- oder Käse-Tastings servieren.

Apropos See-Touren: Was wäre ein Bodenseeurlaub ohne einen Abstecher auf die berühmte **Blumeninsel Mainau**, die zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert ist?

Wer einen der **Premiumwanderwege des Hegauer Kegelspiels** durch die herrliche Vulkanlandschaft des Hegau bewältigt hat, der hat sich eine Weinprobe mit zünftigem Vesper in der Besenwirtschaft **Weingut Zolg** in Gailingen wahrlich verdient – wenn nicht sogar ein Dinner im **Sterne-Restaurant Falconera**, das seine Gäste in einer historischen Mühle auf dem Schienerberg willkommen heißt.

Wenn sich dann nach ausgiebigem Genuss die entsprechende Bettschwere einstellt, finden sich in der Umgebung eine ganze Reihe von stimmungsvollen Übernachtungsmöglichkeiten, von der historischen Bibernmühle in Tengen-Blumenfeld über das **Hotel Gasthaus Hirschen** im Herzen der Halbinsel Höri bis hin zum Vier-Sterne-Superior-Designhotel **Bora** in Radolfzell.

Höri-Bülle – Die Kultzwiebel vom Bodensee

Wir haben sie bereits mehrfach erwähnt, aber wie so oft, geht auch hier Probieren über Studieren: ihr volles Aroma entfaltet die Höri-Bülle am besten im klassischen Zusammenspiel mit Essig und Öl – wie der traditionelle Salat nach Art der Mooser Fischerfrauen beweist. Lassen Sie's sich schmecken!



INFORMATION

REGIO Konstanz-Bodensee-Hegau e. V.
Obere Laube 71 · 78462 Konstanz · Deutschland
www.bodenseewest.eu · info@bodenseewest.eu



Reichenauer Fischer



H. Neidhart vom Gruenen Baum



Höri Bülle

Genuss am westlichen Bodensee

„GENÜSSLICHE SINNESIMPULSE ZWISCHEN
DEN VULKANEN DES HEGAUS, 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.“

KULINARIK-TIPP:

SALAT NACH ART DER MOOSER FISCHERSFRAU

Hier finden Sie das Rezept für Salat nach Art
der Mooser Fischersfrau und weitere Infos zur Region:
www.bodensee.eu/herbstgenuss/westlicher-bodensee



DER NORDEN DES BODENSEES IM TIEFEN SÜDEN DEUTSCHLANDS

„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



Apfelhof Roehrenbach



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 Bodenseeufer – 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!

Hopfengut – alles gut

Tettngut 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 herzhaft, z. B. als Kuchen, in der Suppe, auf dem Flammkuchen, in der Vinaigrette, als Chutney, als Saft, in hochprozentiger Form oder als leckeres **Apfelküchle**.

Weinerlebnisse der erlesenen Art

Essen und genießen direkt im Weinberg: Das **Fräulein Seegucker** des Weinguts Aufricht präsentiert Ihnen eine ganz neue Interpretation des Themas „Besenwirtschaft“.

Das **Staatsweingut Meersburg** bietet feine Weinproben und -tours und das vineum bodensee nimmt Sie mit auf eine unterhaltsame und inspirierende Reise durch die Geschichte und Kultur des Weines – Mitmachen und Ausprobieren ausdrücklich erwünscht!

Lust auf einen Schuss gehobene Architektur? Dann auf nach Wasserburg in die **Pinot Weinbar**, wo Sie ausgesuchte Tropfen in außergewöhnlichem Ambiente verkosten können.



INFORMATION

Deutsche Bodensee Tourismus GmbH
Karlstraße 13 · 88045 Friedrichshafen
Deutschland
www.echt-bodensee.de · 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



Selbstgebrannte Kunst

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 unters 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
office@bodensee-vorarlberg.com

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



Denise Amann, Gastronomin und Köchin



Wochenmarkt Feldkirch



Hafengasthaus Schwedenschanze

KLEIN, ABER EINZIGARTIG FEIN



Von erlesenen Genüssen in hochdekorierten Gasthäusern bis hin zu herzhaft-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 geadelt 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 Gast des 3 Sterne Superior **Hotels Restaurant Weinstube in Nendeln**.

Kulinarische Gipfelbegehungen 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 erwartet 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 Chääschnöpfli bis hin zum Wildalertäler erleben.

Regional. Saisonal. Selbstgemacht!

So lautet nicht nur das Motto beim **Bäärger Maanats-Markt** 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 bewussten Einkauf „wo ma mi kennt.“



INFORMATION

Liechtenstein Marketing
Äulestrasse 30 · 9490 Vaduz · Liechtenstein
www.tourismus.li · info@liechtenstein.li

Pfälzerhütte

KULINARIK-TIPP:

KÄSKNÖPFLE

Hier finden Sie das Rezept für Käsknöpfe und weitere Infos zur Region:
www.bodensee.eu/herbstgenuss/liechtenstein



„KULINARISCH IST DAS FÜRSTENTUM LIECHTENSTEIN EINE WAHRE GROßMACHT: 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 Bodenseeufers 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 Bodenseeufers** und im Schaffhauser Blauburgunderland zur Genüge auskosten? 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

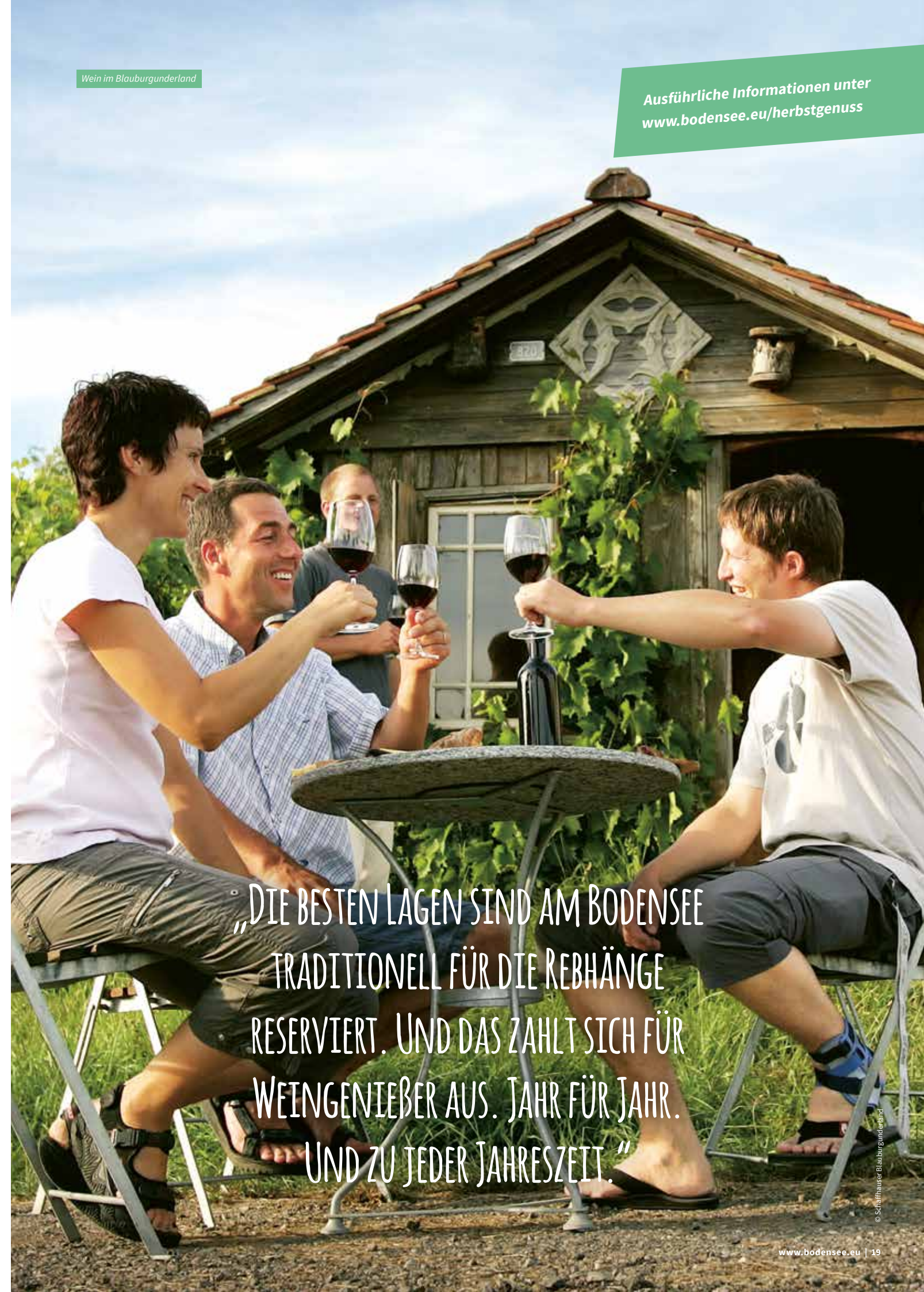
BODENSEEWEIN E.V.
Seminarstraße 6 · D-88709 Meersburg
verein@bodenseewein.org · www.bodenseewein.org

Schaffhauser Blauburgunderland
Vordergasse 73 · 8200 Schaffhausen
info@blauburgunderland.ch · www.blauburgunderland.ch

Weinregion Bodensee
www.weinregion-bodensee.com

Wein im Blauburgunderland

Ausführliche Informationen unter
www.bodensee.eu/herbstgenuss



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



Internationale Bodensee Tourismus GmbH

Hafenstraße 6, 78462 Konstanz, Deutschland

Tel. +49 7531 909430

office@bodensee.eu

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