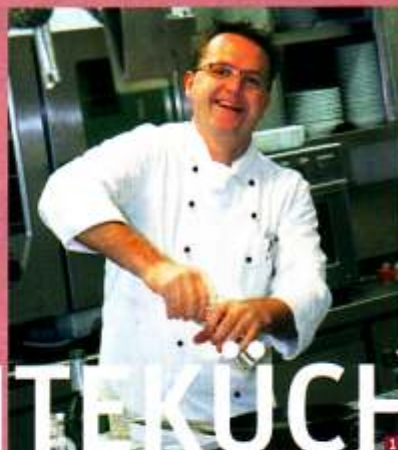


SEEZUNGE | GERÜCHTEKÜCHE

Die Gerüchteküche brodelt – wer macht auf, wer zu, wer baut um, wer hat 'nen Preis bekommen, was gibt es Neues rund um den See:



GERÜCHTEKÜCHE

(D-Bad Waldsee) Seit mittlerweile zehn Jahren wird direkt vor den Toren der barocken Kurstadt Bad Waldsee Golf der anderen Dimension gespielt. Johannes Fürst zu Waldburg-Wolfegg und Waldsee hatte sich seinerzeit einen langgehegten Wunsch erfüllt und schwärmt heute noch von dem, was in einer der schönsten Kulturlandschaften gewachsen ist: ein Golf Resort der Spitzenklasse, ein Spitzenrestaurant im liebevoll renovierten Hofgut aus dem 18. Jahrhundert und ein mehrfach ausgezeichnetes Tagungshotel. Ein großes Jubiläumsfest wird es 2007 nicht geben, dafür bemerkenswerte Glanzlichter übers Jahr verteilt. Gefeierte werden etwa beim „Schneegolf und Après-Golf“ oder beim romantischen Liebesdrama nach Shakespeares „Romeo & Julia“ mit einem Menü in drei Akten. Ein Country-Barbecue mit Countrymusik und Blue Grass live ist vorbereitet und eine lange karibische Nacht. Johannes Warth moderiert „Dinner & Show“, ein Erlebnismenü in sieben Schritten und drei Gängen, mal humoristisch und mal mit Tiefgang. Unter www.waldsee-golf.de ist das gesamte Jahresprogramm zusammengefasst. Ein weiteres Highlight hält die Küche bereit: Christian Freudenthal ist neuer Küchenchef im Golf & Vitalpark. Zu seinen Stationen zählen unter anderem die Sterneküche im Romantik-Restaurant Ochsen in Kernen Stetten und das Parkhotel Pforzheim (16 Punkte Gault Millau). Freudenthal hat etliche Auszeichnungen vorzuweisen. Sein Credo ist: Spaß am Umgang mit Lebensmitteln und die Arbeit mit regionalen Produkten. Aus dem, was zur Verfügung steht, das Beste herausholen und dabei trotzdem auf dem Boden zu bleiben. Nach Bad Waldsee bringt er regionale Spezialitäten mit mediterranem Touch, Wildgerichte auf gehobenem Niveau, aus den heimischen fürstlichen Wäldern.

Golf & Vitalpark Bad Waldsee, Hopfenweiler, 88339 Bad Waldsee, Tel. +49 (07524) 4017-0, Fax 4017-100, www.waldsee-golf.de.

TEXT: ANGELA STEIDLE



(D-Friedrichshafen) Szenenhighlights von Berchtold & Felder sind Unikate und immer auch etwas anders. Das neue „k42“ an der Hafenmeile direkt am Schiffsanleger ist Logenplatz mit Alpenpanorama, also eine Attraktion an sich. Innengestalter Gerhard Lallinger aus Markdorf hat sein Bestes gegeben, die Außensicht im Innern noch zu übertreffen. Restaurant, Bar und Lounge sind alles andere als angepasst: stilisch in High-End-Ausführung – nicht nur zum Anschauen, sondern zum Reinsetzen, für ein Frühstück nach eigenem Gusto oder einen gediegenen Businesslunch zu sehr fairem Preis. Immer samstags ab 23 Uhr startet der „Nachtschicht im Hafen“ – der City-Treff bis 3 Uhr. Hinter Glas werkelt Ex-„Take Five“-Koch Michael Schlottmann. Neben den erwarteten Standardgerichten verlassen die Küche außergewöhnliche Kreationen. Alles nur kein Mainstream, lautet die Devise. Fundament der Küche sind frische, regionale Produkte und internationale, außergewöhnliche Gewürze.

k42 Bar Café Restaurant, Karlstraße 42, 88045 Friedrichshafen, Tel. +49 (07541) 39 19 55, Fax 39 19 72, www.k42-restaurant.de, info@k42-restaurant.de.

TEXT: ANGELA STEIDLE

(D-Friedrichshafen) Viel Spielraum blieb bei der Neugestaltung des Museumsrestaurants in Friedrichshafen nicht. Mit Spannung wird die Neueröffnung Ende Februar erwartet. Ein paar Landmarken wird die Berchtold & Felder GmbH auf jeden Fall setzen. Das fängt mit Sternekoch Joachim Dauner an. „Ein sehr kreativer Mensch mit viel Power, der in unzähligen Sternerestaurants gearbeitet hat“, schwärmt Ralf Felder. „DAS RESTAURANT – im Zeppelinmuseum“ kennt kaum einen Vergleich, was

die exponierte Lage anbetrifft. Das neue Konzept: Tagsüber sollen sich hier Museumsbesucher und Passanten zuhause fühlen. Abends verwandelt sich der schnörkellose Bau zum Edelrestaurant und zweimal im Monat zu einem Treffpunkt für Freunde der Musik und des Tanzsports. Dann ist auch beim Hafbahnhof Nachtschicht de Luxe. „Das Restaurant“ soll Anziehungspunkt für jeden werden, der gerne mal gut isst, ohne dabei pleite zu gehen, sagt Peter Berchtold. Zwischen k42 und Museumsrestaurant soll zum Sommer hin ein „richtig guter Biergarten“ eingerichtet werden, mit Selbstbedienung.

DAS RESTAURANT – im Zeppelinmuseum, Seestraße 22, 88045 Friedrichshafen, Tel. +49 (07541) 33306, Fax 33308.

(D-Meersburg) Meersburger Spitzengastronomen würdigen den Nachwuchs.

An die 50 Spitzengastronomen und Winzer aus der ganzen Bodenseeregion kamen in Meersburg zusammen und machten damit vielversprechenden Azubis im ersten bis dritten Lehrjahr aus fünf Meersburger Gastronomiebetrieben ihre Aufwartung. Die neun sind auf dem besten Wege, selbst ebensolche superbe Spitzengastronomen zu werden. Bei der Weihnachtsfeier der Meersburger Wirte im Seehotel Off bewiesen sie schon sehr solides Können mit einem rundum gelungenen Fünf-Gang-Menü, das sie auf die Teller zauberten. Die Zutaten zu den fünf Gängen wurden von den fünf Betrieben gesponsert, deren Azubis in Küche und Service am Werk waren. Die dazu bestens passenden guten Tröpfchen steuerten die Winzer aus der heimischen Umgebung bei. Gastgeber Michael Off bat die Gäste um einen Obolus, der in voller Höhe den „Drachenkindern“ der Peter Maffay-Stiftung (bekannt durch