

Kochkurs zum Thema Stallhasen

Wie wird ein Stallhase fachgerecht zerlegt und komplett verarbeitet? Nicht nur der Rücken und die Keule sind interessant – ein Tier komplett zu verwerten ist der Anspruch dieses Kurses.

Termin: Donnerstag, den 11.04. und Freitag, den 12.04.2019
jeweils von 15:00 – 18:00 Uhr

Kosten: 38 € pro Person
(inkl. Kochkurs, Imbiss und Getränke)

Anmeldung: Anmeldung unter Tel. (07553) 827290

Treffpunkt: Landgasthof Keller, Riedweg 2,
Überlingen-Lippertsreute

Kräuter-Entdeckungs-Tour in Hödingen

Auf einem aussichtsreichen Spaziergang mit Blick über dem Bodensee erkunden Sie die Landschaft rund um Hödingen und gehen in den artenreichen Streuobstwiesen auf Kräuter-Entdeckungs-Tour. Zum Abschluss genießen Sie ein köstliches Kräuter-Bufferet mit wunderbarem Blick auf den Bodensee.

Termin: Donnerstag, den 11.04.2019 von 18:00 – 19:30 Uhr

Kosten: 27,50 € pro Person (inkl. Buffet),
Kinder bis 14 Jahre frei

Anmeldung: Anmeldung bis 08.04.2019 um 12:00 Uhr unter
Tel. (07771) 61158 oder claudia.rinkenburger@gmx.de

Teilnehmer: mind. 8 Personen

Treffpunkt: Wanderparkplatz Brunnenstraße, von der B31neu –
Tierheim – kommend links am Ortseingang von
Hödingen (Geopunkt: 47.788337, 9.135374)



Zwischen Überlingen
und Sipplingen



Unsere Genuss-Tipps:

05. Mai 2019

Genusswandern auf dem SeeGang

Am Sonntag, 05. Mai 2019 treffen Wanderer beim „Genusswandern auf dem SeeGang“ entlang des Weges zwischen Überlingen und Sipplingen von 10:00 bis 16:00 Uhr auf regionale Erzeuger mit den besten Bodenseeschmankerln.

15. September 2019
SWR1 Pfännle

Am Sonntag, 15. September 2019 findet das SWR1 Pfännle in Überlingen statt und bittet alle Feinschmecker zu Tisch. Unter dem Motto „So gut isst Baden-Württemberg“ ist Durchschlemmen erwünscht.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER
www.ueberlingen-bodensee.de

Veranstalter
Der Hotel- und Gaststättenverband Überlingen in Zusammenarbeit
mit der Überlingen Marketing und Tourismus GmbH

Landungsplatz 3 – 5
88662 Überlingen

Tel. (07551) 9471522
info@ueberlingen-bodensee.de
www.ueberlingen-bodensee.de



Überlinger Heimatgenüsse

KULINARISCHE ERLEBNISSE
FÜR ALLE SINNE



30. März - 13. April 2019



Zwei Wochen Hochgenuss am See
30. März - 13. April 2019

Über linger Heimat genüsse

Lassen Sie sich während der Heimatgenüsse von Überlinger Gastronomiebetrieben und regionalen Erzeugern verwöhnen. Erleben Sie, was es heißt, die Zutaten für ein köstliches Menü anzubauen und dann zu einem geschmackvollen Gericht weiter zu verarbeiten.

Diese besonderen Aktionen zum Thema „Genuss und Regionalität“ dürfen Sie sich nicht entgehen lassen! Neben spannenden Informationen zu den regionalen Zutaten haben Sie natürlich auch die Möglichkeit, die Produkte in Form von frisch zubereiteten Köstlichkeiten selbst zu schmecken und zu erleben. Abgerundet werden die angebotenen Menüs durch einen guten Tropfen Bodenseewein als Menübegleitung.

Das Parkhotel St. Leonhard und das Romantik Hotel Johanniter-Kreuz bieten zudem vom 30. März bis 13. April 2019 ausgesuchte Gerichte und Menüs zusätzlich zu ihrer Aktion an.

Weinprobe mit kleinen Köstlichkeiten

Bei einer Weinprobe der ganz besonderen Art im Weinkeller des Landgasthofs Zum Adler erfahren Sie direkt vom Winzer viel Interessantes über die Weine der Region. Begleitet wird die Weinprobe von köstlichen Kleinigkeiten.

- Termin:** Dienstag, den 02.04.2019 um 17:30 Uhr
Kosten: 30 € pro Person (inkl. Wein- und Kostproben)
Anmeldung: Anmeldung unter Tel. (07553) 82550 oder info@adler-lippertsreute.de
Treffpunkt: Landgasthof Zum Adler, Hauptstraße 44, Überlingen-Lippertsreute

Aus Liebe zur Landschaft – Alles rund um das Lamm

Lernen Sie die Schäferei Gulde in Salem kennen und erfahren Sie Wissenswertes über die Schafzucht. Probieren Sie anschließend vor Ort gegrillte Lammkoteletts mit frischem Blattsalat an Bärlauch-Dressing und Lammgulasch vom Feuer mit frischem Baguette.

- Termin:** Samstag, den 06.04.2019 um 11:00 Uhr
Kosten: 20 € pro Person (inkl. Führung und Verkostung)
Anmeldung: Anmeldung bis spätestens 05.04.2019 unter Tel. (07551) 808100 oder info@parkhotel-sankt-leonhard.de
Treffpunkt: Schäferei Gulde, Laurentiusstraße 1 – 2, Salem
Menü: Lammkoteletts an Thymianjus dazu Ofengemüse und Bärlauch-Kartoffelstampf (Exklusiv erhältlich vom 30. März bis 13. April 2019)

Fisch räuchern auf der Hofstatt

Genießen Sie fein geräucherte Bodenseefische je nach Tagesfang vom Fischhaus Knoblauch in Überlingen.

- Termin:** Samstag, den 06.04.2019 und Samstag, den 13.04.2019 jeweils von 11:00 – 14:30 Uhr
Treffpunkt: Fischhaus Löwenzunft, Hofstatt 7, Überlingen

Gaumenfreuden zu Kräutern und Blüten

Erfahren Sie bei einer Führung in der Gärtnerei Negrassus Interessantes über Blüten und Kräuter. Anschließend lassen Sie den Abend bei einem Menü zum Thema Kräuter und Blüten gemütlich ausklingen.

- Termin:** Dienstag, den 09.04.2019 um 16:00 Uhr Beginn der Führung und 18:30 Uhr Beginn des Menüs
Kosten: 41 € pro Person (inkl. Führung und Menü)
Anmeldung: Anmeldung bis 31.03.2019 unter Tel. (07551) 937060 oder info@johanniter-kreuz.de
Treffpunkt: Gärtnerei Negrassus, Rauensteinstraße 140, Überlingen für die Führung und Romantik Hotel Johanniter-Kreuz, Johanniterweg 11, Überlingen-Andelshofen für das Menü
Menü: Frühlingssälingsalat und Blüten der Saison

Pochierter Seesaibling aus dem Kamillenblütendampf

Rosenblütenparfait
(Exklusiv erhältlich vom 30. März bis 13. April 2019)

Rund um die Lichtwurzel

Lichtyam® bezeichnet eine am Andreashof nach Demeter-Richtlinien entwickelte und angebaute Sorte der chinesischen Yams (Dioscorea batatas). Seien Sie gespannt, welche Fähigkeiten die Knolle besitzt, wie sie angebaut, gelagert und verarbeitet wird. Genießen Sie anschließend ein Gericht mit der Lichtwurzel.

- Termin:** Dienstag, den 09.04.2019 um 15:00 Uhr
Kosten: 29 € pro Person (inkl. Gericht und Führung)
24 € pro Person (inkl. vegetarischem Gericht und Führung)
Anmeldung: Anmeldung unter Tel. (07551) 9388755 oder renker@t-online.de
Treffpunkt: Andreashof, Kirchgasse 35, Überlingen-Deisendorf für die Führung und Weinhaus Renker, Krummebergstr. 15, Überlingen für das Menü