PRESSETEXT - Kurzfassung (2.000 Zeichen)

Kulinarischer Herbst am westlichen Bodensee

Von Zwiebeln und Fischen

Gaienhofen, 25. Juli 2017 – Zum Reinbeißen ist der Untersee am westlichen Bodensee im Herbst. See, Äcker, Weiden und Wiesen tischen auf, was Herz und Magen begehren. Kreativ zubereitete Fischspezialitäten etwa stehen während der **Felchen- und Fischwochen** vom 11. September bis 8. Oktober 2017 im Mittelpunkt der Untersee-Küchen. In 15 Restaurants genießen Fischliebhaber Drei-Gang-Menüs zum Einheitspreis. Beim **Büllefest** in Moos-Iznang am 1. Oktober 2017 bieten rund vierzig Stände und Besenwirtschaften Köstlichkeiten rund um die Höri-Zwiebel Bülle an. Die milde, aromatische Zwiebel-Spielart gilt unter Feinschmeckern als echter Tipp. Um die Höri und die Bülle geht es auch auf der 18 Kilometer langen **Genuss-Radtour „Rettich, Bülle und Salat“**. Vier kulinarische Stopps legen die Radler ein, im optimalen Fall bei neutraler Kalorienbilanz. Nicht per Pedal, sondern auf Schusters Rappen sind Genuss-Wanderer auf der Welterbe- und Gemüseinsel Reichenau unterwegs. Die acht Kilometer lange **Kulinarische Tageswanderung** durch Gemüsefelder und Weinberge verbindet vier Genussstationen zu einem perfekten Viergang-Menü. **Ausflugsschiffe** verwandeln sich am Untersee auch im Herbst in schwimmende Genuss-Tempel. Am 2. und 16. September 2017 serviert die Besatzung der flüsterleisen Solarfähre Helio Felchenspezialitäten bei einer Rundfahrt durch die Radolfzeller Bucht. Am Abend des 6. September erleben die Passagiere der MS Seestern eine Weinprobe mit Bodenseeweinen, deren Lagen sozusagen im Vorüberfahren erläutert werden.

Informationen zu Erlebnisangeboten und Erzeugnissen der Region, Adressen von Direktvermarktern, Wochenmärkten und den schönsten Grillplätzen sowie Tipps zu Köchen und Küchen der Region liefert die **Broschüre „Genuss pur am westlichen Bodensee“**. Auch ein Festkalender ist enthalten. Die Broschüre ist kostenfrei erhältlich bei BodenSeeWest Tourismus, Tel. +49 7735 919055, [info@bodenseewest.eu](mailto:info@bodenseewest.eu), www.bodenseewest.eu