PRESSEMITTEILUNG . LANGFASSUNG . 3.900 Zeichen

**REGIO**

**Konstanz-Bodensee-Hegau e. V.**

Ansprechpartnerin: Lucia Kamp

Obere Laube 71

D-78462 Konstanz

Tel. +49 (0)7531 1330-40

lucia.kamp@bodenseewest.eu

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

**PR2 Konstanz**

Ansprechpartnerin:

Petra Reinmöller

Turmstr. 10

D-78467 Konstanz

Tel. +49 7531 36937-10

p.reinmoeller@pr2.de

[www.pr2.de](http://www.pr2.de) (Pressetext- und Bilddownload)

Wildfang bei den BodenseefischWochen 2022 vom 12.9. bis 9.10.22

Wilder Fisch frisch auf dem Tisch

**Konstanz, 03.08.2022 – Kurz vor Sonnenaufgang ziehen ihn die Fischer in die Boote: den Wildfang des Tages. Die wertvolle Kost wird während der BodenseefischWochen von den Küchenchefs rund um den Bodensee besonders freudig erwartet. Ob kross gebraten, mit Kruste gebacken oder im Ganzen gegrillt: Vom 12. September bis 9. Oktober 2022 zaubert jedes teilnehmende Haus seine ganz eigene Interpretation des perfekten Bodensee-Fischmenüs.** **Das Feinschmecker-Ereignis lockt aber nicht nur in die Gaststuben, sondern auch zu kulinarischen Ausflügen an und auf den See.**[www.bodenseewest.eu/bodenseefischwochen](http://www.bodenseewest.eu/bodenseefischwochen)

**Liebeserklärung in drei Gängen**

Die BodenseefischWochen sind vor allem eins: ein Feuerwerk an Genuss und Kreativität. Jährlich tüfteln die Küchenchefs an ausgefallenen Kreationen, überraschenden Kombinationen oder an der Perfektion eines Klassikers. Inspiriert werden sie von der außergewöhnlichen Vielfalt der heimischen Fischwelt und von der Liebe zum See. In der Vergangenheit verführten etwa Hechtfilet unter Rucola-Speckkruste, frittierte Fischleber auf Kräutersalat, delikater Felchenkaviar oder eine würzige Bodensee-Bouillabaisse. Und auch wer nichts über seine Forelle nach Art der Müllerin kommen lässt, wird fündig. Von der Höri zum Hegau, von Bodman bis nach Friedrichshafen: Insgesamt sind es 21 Restaurants, die ihre Gäste mit dem besonderen Wildfang-Menü á la Bodensee verwöhnen. Ein Glas erlesenen Weins aus der Region und ein Tisch mit Blick auf die idyllische Landschaft machen das Fest für die Sinne vollkommen. Wer davon nicht genug kriegt, der kann mit dem BodenseefischPass für jedes Menü Stempel sammeln und mit etwas Glück attraktive Gastrogutscheine gewinnen.

**Auf dem Tisch? Wilder Fisch!**

Der Star der BodenseefischWochen ist natürlich der Fisch selbst. Und hier präsentiert er sich ausschließlich so, wie ihn der See geschaffen hat – denn serviert wird garantiert nur Wildfang aus dem Bodensee. Wildfang, das steht für naturbelassenen Fisch und traditionellen Fischfang. Fernab von Fischfarmen werfen die alteingesessenen Fischer ihre Netze dort aus, wo Erfahrung und Gespür es anzeigen – in dem Wissen, dass jeder Fisch seine kulinarische Erfüllung finden wird. Denn bei den BodenseefischWochen gilt auch: Was der Fischer an die Küchentür liefert, wird von den Köchen verarbeitet. Und wenn der fürs Menü eingeplante Fisch doch noch mal eine Extrarunde schwimmt? Keine Sorge, die Köche lieben es, spontan zu improvisieren und die Gäste mit frischen Ideen zu begeistern. Das ist nicht nur nachhaltig, sondern am Ende immer vor allem eins: köstlich. Feines Felchen, zart-nussige Seeforelle oder das von Gourmets neu entdeckte Rotauge – die Wasser des Sees sind voller schmackhafter Reichtümer.

**Fisch on Tour: Unterwegs genießen**

Die BodenseefischWochen führen auch dahin, wo die Fischerei daheim ist. Auf die Halbinsel Höri, etwa. Bei einer „Kult-TOUR am See“ wandern Interessierte auf acht entspannten Kilometern ins Herz der traditionellen Fischerei-Region. Dabei gibt es unter kundiger Führung herrliche Aussichten und Spannendes zu Fisch und Fischerei. Beim abschließenden Fischessen im Gasthaus Grüner Baum in Moos wird das Thema von der genüsslich-geselligen Seite gewürdigt.

**SinnesImpulse pur…**

Der Unterwasserwelt noch näher kommt man nur auf dem Wasser selbst: Eine Felchenfahrt auf dem Solarschiff HELIO entführt Gäste auf die sanften Wellen des Bodensees. Zu Fischterrine und geräuchertem Felchenfilet ziehen Inseln und Vulkane vorbei. Übrigens: Die BodenseefischWochen sind eine Weiterführung der Fischwochen am westlichen Bodensee – erstmals sind dieses Jahr auch Partner vom gesamten Bodensee mit dabei. Eine Liste aller teilnehmenden Restaurants sowie Informationen zu den Veranstaltungen und dem BodenseefischPass finden sich auf [www.bodenseewest.eu/bodenseefischwochen](http://www.bodenseewest.eu/bodenseefischwochen).

Abdruck frei. Text und Bilder auch unter
[www.pr2.de/pressefach/17](http://www.pr2.de/pressefach/17)

**SERVICE-INFORMATIONEN**

**Tipp 1: Kult-TOUR am See – Fisch on Tour**

Samstag, 1.10.2022, 15 Uhr, Kosten: 40 Euro (ohne Getränke und Busfahrt)**,** Start: Tourist-Information Gaienhofen

Themenwanderung von ca. 8 Kilometer, ohne nennenswerte Steigungen, rund um das Thema Fisch und Fischerei. Anschließend Einkehr in das Gasthaus Grüner Baum in Moos zu einem 3-Gang-Fischmenü. Die Rückfahrt erfolgt mit dem Höri-Bus.

Anmeldung: +49 (0) 7735 730 87 78 | [www.kult-tour-bodensee.net](http://www.kult-tour-bodensee.net)

**Tipp 2: Felchenfahrt auf dem Solarschiff HELIO**

Samstag, 3.9. / 10.9. / 17.9.2022, 18 Uhr, Kosten: 39,50 Euro inkl. Begrüßungsgetränk, Start: Mettnau-Steg Radolfzell

Bodenseeflair mit FischGenuss während der BodenseefischWochen mit Fischterrine und geräuchertem Felchenfilet.

Anmeldung: +49 (0) 7732 151 16 50, Tickets sind in der Tourist-Information Radolfzell erhältlich.

**Tipp 3: Grenzenloses Herbst-Hopping auf dem westlichen Bodensee**

Per Schiff Grenzen überwinden und die herrliche westliche Bodenseeregion erkunden: Dazu gibt es in diesem Jahr direkt im Anschluss an die BodenseefischWochen an fünf Herbstwochenenden reichlich Gelegenheit. Die Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein (URh) schickt ihre Flotte vier Mal am Tag auf Rundkurs – zwischen Radolfzell, der Insel Reichenau, Gaienhofen und Hemmenhofen in Deutschland sowie Mannenbach, Berlingen und Steckborn am Schweizer Ufer. An Land warten auf die Gäste attraktive Angebote, ehe sie wieder an Bord gehen und weiter cruisen. Beim Kauf einer Tageskarte für das Herbst-Hopping ist die Fahrradbeförderung im Preis inbegriffen (Erwachsene 17 Euro / 19 Franken, Kinder 8 Euro / 9 Franken, Familien 44 Euro / 49 Franken).

Die etwa zweistündigen Rundkurse finden an folgenden Wochenenden statt am 8./9.10., 15./16.10., 22./23.10., 29./30.10. sowie am 5./6.11. 2022. Mehr Infos: [www.herbst-hopping.eu](http://www.herbst-hopping.eu)

**Die Bodenseefische**

Der Bodensee bietet mit seinen großen Schilfflächen und Flachwasserzonen einen idealen Lebensraum für unterschiedlichste Fischarten. Felchen, Saiblinge, Zander, Trüschen und verschiedenste Forellenarten – dies ist neben Hecht, Kretzer und Aal nur eine kleine Auswahl der Fischvielfalt am Bodensee.

**Der Felchen** ist der bekannteste und beliebteste Speisefisch am Bodensee. In der Schweiz kennt man ihn als Almeli, in Bayern als Renke und im Norden als Maräne. Verzehrt wird er als ganzer Fisch, meistens aber als Filet und geräuchert schmeckt er besonders gut.

**Der Egli** oder **Kretzer** ist kräftig im Geschmack und saftig.

**Der Hecht** gehört zu den größten Räubern im Süßwasser.

**Der Karpfen** kommt ursprünglich aus Asien und wurde von den Mönchen als Fastenspeise in Deutschland und am Bodensee verbreitet.

**Das Rotauge** gehört zu den unbekannten Schätzen aus dem Bodensee.

**Liste der teilnehmenden Restaurants**

* Restaurant Bodano, Bodmann-Ludwigshafen
* Restaurant Hegaublick, Engen
* Hotel-Restaurant Maier, Friedrichshafen
* Hirschen Horn | Hotel Gasthaus Wellness, Gaienhofen-Horn
* Restaurant Seensucht im Hotel HOERI am Bodensee, Gaienhofen-Hemmenhofen
* Restaurant Zur Winzerstube, Hagnau am Bodensee
* Restaurant Bistro Le Sud, Konstanz
* Steigenberger Inselhotel, Konstanz
* Gasthaus Wallgut, Konstanz
* Teddybärenhotel & Bärenschmausstuben, Kressbronn am Bodensee
* Restaurant Grüner Baum, Moos
* Gasthaus Schiff, Moos
* Hotel Gasthof Zur Kapelle, Nonnenhorn
* Hotel Gasthaus Adler, Öhningen
* Residenz Seeterrasse, Öhningen
* Restaurant Strandcafé Mettnau, Radolfzell am Bodensee
* Hotel & Restaurant mein inselglück, Reichenau
* Hotel Restaurant Hohentwiel, Singen
* Restaurant Zum Goldenen Ochsen, Stockach
* Bodenseehotel Sternen Möcking GbR, Uhldingen-Mühlhofen
* Jägerhof Restaurant, Uhldingen-Mühlhofen