

13.10. – 27.10.2018

Genussherbst am Lindauer Bodensee

100
Genuss
ORTE
Bayern

WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern





Die Gästekarte ohne Extrakosten und mit freier Fahrt in Bus & Bahn.



In Bodman-Ludwigshafen, Eriskirch, Langenargen, Sipplingen, Nonnenhorn, Wasserburg, Heiligenberg und Frickingen.

www.echt-bodensee.de

INHALT

VORWORT

Landrat Elmar Stegmann begrüßt Sie am Lindauer Bodensee

Seite 05



GENUSSHERBST 2018

Die Veranstaltung für Gaumen und Seele

Seite 06–07



TEILNEHMENDE ORTE

Vier Gemeinden am Lindauer Bodensee laden Sie ein

Seite 08–11



VERANSTALTUNGEN

Entdecken Sie Spezialitäten vom Bodensee

Seite 12–31

KULINARISCHE ANGEBOTE

Genießen Sie kulinarische Vielfalt aus herbstlicher Küche

Seite 32-37



PAUSCHALANGEBOTE

Planen Sie Ihren Aufenthalt mit exklusiven Angeboten

Seite 38-45



IMPRESSUM

Adressen, Kontakte und Bildnachweis

Seite 46



UMGEBUNGSKARTE

Die Veranstaltungsorte mit Karte zum Mitnehmen

Seite 48



»Die Welt gehört dem, der sie genießt.«

GIACOMO LEOPARDI

Liebe Freunde des regionalen Genusses,

wir sind eine Genussregion – und das ist seit Anfang des Jahres auch amtlich. Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat den Lindauer Bodensee mit den Seegemeinden Lindau, Bodolz, Wasserburg und Nonnenhorn als einen von 100 Genusssorten in Bayern ausgezeichnet.

Regional Genießen kann man bei uns das ganze Jahr. Der Herbst ist dabei sicherlich die Jahreszeit, in der die bunte Vielfalt unserer Region besonders zum Vorschein kommt. Lernen Sie beim diesjährigen »Genussherbst« unsere Direktvermarkter kennen, schlemmen Sie bei unseren Gastronomen regionale Köstlichkeiten und erleben Sie bei Wanderungen, Führungen und Festen die heimischen Erzeugnisse auf besonders schöne Art und Weise.

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Zeit
bei uns am Lindauer Bodensee!

Ihr

Elmar Stegmann
Elmar Stegmann
LANDRAT

Die Veranstaltung für Gaumen und Seele – Lindauer Bodensee erleben und genießen!

Der Genussherbst hat seine Heimat inmitten der größten Obstanbauregion Bayerns. Zur Ernte im Herbst duftet es nach reifen Äpfeln, es schmeckt nach Nüssen, Wein und Kürbis und im Ohr tönt das Rascheln der Blätter. Was romantisch klingt, ist für die regionalen Produzenten aus der Landwirtschaft die Routine ihrer täglichen Arbeit. Dass sich Winzer, Bauern oder Fischer dabei über die Schulter schauen lassen, ist ein Glück für Besucher und Gäste.

Genussort am Bodensee

Für die besondere kulinarische Vielfalt wurde der »Lindauer Bodensee« Anfang des Jahres als einer von 100 Genussorten Bayerns ausgezeichnet. Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Helmut Brunner lobte bei der Prämierung



in München den respektvollen Umgang mit den regionalen Produkten und die gelungene Kombination aus regionalen Spezialitäten, handwerklicher Herstellung und gelebtem Genuss

Die Besonderheiten des Alltags

Wenn am 13. Oktober der sechste Genussherbst eröffnet wird, bestätigt die Region einmal mehr, dass hier der Genuss zu Hause ist. Die Stadt Lindau und die Gemeinden Bodolz, Wasserburg und Nonnenhorn präsentieren gemeinsam im Verbund »Lindauer Bodensee« seit sechs Jahren erfolgreich diese zweiwöchige Aneinanderreihung der leckersten Veranstaltungen. Die Organisatoren verwandeln die vier



Orte für ein paar Tage in eine Art Schlaraffenland. Die Hauptrolle spielen Kulinarik, heimische Erzeugnisse der Saison und die handwerklichen Fähigkeiten, die für deren Verarbeitung gebraucht werden.

»Täglich wartet ein neues Erlebnis und ein neuer Genuss auf uns – es ist einfach wunderbar!« BESUCHERIN AUS HAMBURG

Erlebnisreiche Verkostungen und Führungen – begleitet von lokalen Produzenten und begeisterten Experten, die aus dem Nähkästchen plaudern: Das vielseitige Programm bietet Einblicke in Küchen und Weinkeller, aber auch Ausblicke über See



und Alpenkette und deren kulinarische Produkte.

Noch nie war Genießen so einfach

Die Erkenntnis, dass *Der Mensch ist, was er isst*, ist die Einladung, gutes Essen und dessen Herkunft wertzuschätzen. Am Lindauer Bodensee findet man beides und ideale Voraussetzungen dafür. Da der Bodensee die Wärme speichert, profitieren Gemüse, Obstanbau, Wein und Getreide vom milden Klima. Nachhaltig zu konsumieren steht beim Genussherbst im Einklang mit einem kulinarischen Anspruch. Dafür verbürgen sich die Betreiber und Mitarbeiter der kleinen Betriebe aus Gastronomie, Landwirtschaft und Handwerk, die mit besonderer Qualität, regionalen Zutaten und Leidenschaft überzeugen.



**Vier Gemeinden am
Lindauer Bodensee
laden Sie ein.**



Lindau

Eine historische Insel mit unverwechselbarem Charme, umgeben von einem glasklaren See und einem saftig grünen Umland. Und im Hintergrund erhebt sich eine meist schneebedeckte Bergkulisse. Die Lindauer Altstadt liegt auf der rund 70 Hektar großen Insel – nach der »Gemüseinsel« Reichenau die zweitgrößte im Bodensee. Jahrhunderte alte Gebäude, sowie romantische Plätze und Gassen unterstreichen ihr mediterranes Flair.

WWW.LINDAU.DE

AUSFLUGSTIPP

Erkunden Sie die Region mit der Wanderkarte rund um den Lindauer Bodensee. Die Übersichtskarte mit Rundtourenvorschlägen ist bei den lokalen Tourist-Informationen für 2,50 Euro erhältlich.

Bodolz

Hier verwandelt der Herbst die unzähligen Obstbäume in ein Farbenmeer und es duftet nach Äpfeln und Birnen. Die kleine Gemeinde liegt in ländlicher Idylle und lädt zu ausgedehnten Wanderungen ein. Sie ist umgeben von einmaligen Aussichtspunkten auf den Bodensee und die Alpen. Bodolz ist ein idealer Ausgangspunkt für die Panorama-Radrunde am Lindauer Bodensee mit interessanten, sehr gut beschil- derten Informationen zur Region.

WWW.BODOLZ.DE

Wasserburg

Das Dorf mit seiner kleinen denkmalgeschützten Halbinsel ist bekannt für sein idyllisches Leben mit zauberhaftem Panorama auf alpine Bergkuppen Österreichs und der Schweiz. Feinschmecker und Naturliebhaber finden hier ihr Paradies – mit Rad- und Spazierwegen durch artenreiche Naturschutzgebiete, Obst- und Weinanbau auf leichten Hügeln, von denen der Blick schweifen kann über die Weiten des Bodensees.

WWW.WASSERBURG.DE

AUSFLUGSTIPP

Entdecken Sie per Rad den Lindauer Bodensee. Vorbei an Weinreben und Obstplantagen führt die 26 km lange Panorama-Radrunde an die besten Aussichtspunkte auf Bodensee und Alpen.

Nonnenhorn

Der sympathische Wein- und Luftkurort, umgeben von alten Streuobstwiesen, Weinbergen und einem herrlichen Alpenpanorama, profitiert von Seelage, mildem Klima und sonnigem Nordufer. Der perfekte Ausgangspunkt zum Wandern, Radfahren, Schwimmen und für Schiffsausflüge. Junge und moderne Spitzenwinzer bieten ausgezeichnete Gastronomie und rustikale Rädlewirtschaften.

WWW.NONNENHORN.EU



**Entdecken Sie
Spezialitäten vom
Bodensee.**

EVENTKALENDER IM ÜBERBLICK

Samstag 13.10.	Wasserburg	Genusswanderung	
	Nonnenhorn	Führung Weingut »Hornstein am See«	
	Lindau	Käse trifft Wein im Pulverturm	
	Lindau	Bier & Dine	
Sonntag 14.10.	Bodolz	Kräuterwanderung	
	Lindau	Käse trifft Wein	
Montag 15.10.	Nonnenhorn	Schaubrennen beim Obsthof Gierer	
	Wasserburg	Edelbrände beim Obsthof Schwand	
	Wasserburg	Hofführung über Sporrädles Obsthof	
Dienstag, 16.10.	Nonnenhorn	Bodenseefisch + Dorfmuseum	
Mittwoch 17.10.	Wasserburg	Führung durch Marschalls Beerengarten	
	Nonnenhorn	Besichtigung des alten Weintorkels	
Donnerstag 18.10.	Lindau	Barbecue-Kurs im »Strandhaus Lindau«	
Freitag 19.10.	Wasserburg	Verkostung von Kaffee + Schokolade	
	Wasserburg	Vom Apfelbaum bis ins Saftglas	
	Lindau	Käsefondue beim Weingut Haug	
	Nonnenhorn	Edelbrand-Menü im Gasthof »Zur Kapelle«	

Samstag 20.10.	Lindau	Wein.Erlebnis.Tour	
	Lindau	Käse trifft Wein im Pulverturm	
Sonntag 21.10.	Nonnenhorn	Führung durch das Weingut P. Hornstein	
	Lindau	Faszination Alpkäse	
Montag 22.10.	Wasserburg	Edelbrände beim Obsthof Schwand	
Dienstag 23.10.	Nonnenhorn	Führung Weingut »Hornstein am See«	
	Lindau	Kochkurs im »Schachener Hof«	
Mittwoch 24.10.	Nonnenhorn	Führung durch die Fischbrutanstalt	
	Wasserburg	Führung durch Marschalls Beerengarten	
	Nonnenhorn	Besichtigung des alten Weintorkels	
Donnerstag 25.10.	Nonnenhorn	Kulinarische Wein-Märchenreise	
Freitag 26.10.	Wasserburg	Verkostung von Kaffee + Schokolade	
	Nonnenhorn	Hofführung beim Obsthof Gierer	
	Lindau	Käsefondue beim Weingut Haug	
Samstag 27.10.	Nonnenhorn	Führung durch das Weingut P. Hornstein	
	Lindau	°Oechsle & Ochs	
	Nonnenhorn	Essen und Tschässen	





Samstag 13.10.18
Wasserburg

Genusswanderung

Entlang einer abwechslungsreichen Wanderroute von rund 15 km Länge spazieren Sie an verschiedenen Genuss-Stationen vorbei, um zu pausieren und in vollen Zügen zu genießen. Von der Vorspeise über verschiedene Zwischengänge, einer Hauptspeise und dem Dessert führt die Route durch Wasserburgs Obstanlagen und Weinberge sowie vorbei an den schönsten Aussichtspunkten auf die Wasserburger Halbinsel. Überzeugen Sie sich selbst und entdecken Sie Wasserburg mit Wanderschuhen auf kulinarische Weise. Genießen Sie einen Streifzug durch unsere Küche und lassen Sie sich an diesem Tag von den regionalen Köstlichkeiten unserer Gastronomiebetriebe verwöhnen.

Beginn ab 8:00 Uhr,
Start alle 45 Min.
Dauer ca. 8 Std.
Preis p.P. 55,-
Anmeldeschluss 5.10.
ÖPNV BHF Wasserburg
Treffpunkt
Tourist-Information
Wasserburg
Lindenplatz 1
88142 Wasserburg

Kontakt und Veranstalter

Tourist-Information Wasserburg, Lindenplatz 1, 88142 Wasserburg, T. 08382 887474
tourist-info@wasserburg-bodensee.de, www.wasserburg-bodensee.de



Samstag 20.10.18
Lindau

Wein.Erlebnis.Tour.

Die Gästeführer Weinerlebnis Bodensee/Allgäu laden Sie zu einer ganz besonderen kulinarischen Wein.Erlebnis.Tour durch das hügelige Umland von Lindau ein. Genießen Sie tolle Seeweine und regionale Spezialitäten an verschiedenen Genuss-Stationen und wunderschönen Panoramapunkten mit Blick auf den Bodensee. An den Genuss-Stationen empfangen wir Sie mit außergewöhnlichen Weinerlebnissen für alle Sinne. Lassen Sie sich (ver)führen zu Geschichten, Besinnlichem und Köstlichem rund um: Wein.Käse, Wein.Secco, Wein.Apfel, Wein.Panorama, Wein.Stein, Wein.Zeit, Wein.Fisch, Wein.Schokolade. Tipp: Lassen Sie Ihr Auto zu Hause! Start und Ziel sind bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen.

Beginn 10:00 Uhr
10:30 Uhr, 11:00 Uhr
Dauer ca. 3 – 4 Std.
Strecke 6 – 7 km
Preis p.P. 49,-
Anmeldeschluss 17.10.
ÖPNV Stadtbus 3:
Schönau
Treffpunkt
Weingut Haug
Kellereiweg 19
88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Gästeführer Weinerlebnis Bodensee/Allgäu, Christiane Thumbek, Kirchstr.31b, 88131 Bodolz,
M. 0173 3926656, marion-nonnenhorn@web.de, www.gaestefuehrer-bodensee.allgaeu.de



Samstag 27.10.18
Nonnenhorn

Essen und Tschässen

»Die Nacht der Nächte« bietet mit über 1000 handgeschnitzten Kürbissen ein unvergessliches Fest für die Sinne. Leckere Gaumenschmankerl werden stilvoll und mit fetziger Musik serviert!

Wendels Rädle – Simon&Simon
Haus am See – Ludwig Seuss Band
Gasthof Adler – Ray Austins Royal Garden Five
Zur Kapelle – Jailhouse Jazzmen
Zum Torkel – Oldtime Jazz Quartett
Seewirt – Dixies Treibhausventil
La Gondola – Boogie Projekt
Vietnam House – Freebeer and Chicken

Beginn 19:30 Uhr
Preis p.P.
Vorverkauf 13,-
Abendkasse 15,-
ÖPNV
BHF Nonnenhorn
Treffpunkt
Diverse Gastgeber
in Nonnenhorn laden
ein.

Informationen und Kontakt

Tourist-Information Nonnenhorn, Seehalde 2, 88149 Nonnenhorn
T. 08382 8250, tourist-info@nonnenhorn.eu, www.nonnenhorn.eu

Man
soll dem
Leib etwas
Gutes
bieten,
damit die
Seele Lust
hat darin
zu wohnen.

TERESA VON AVILA



Samstag 13.10.18
Wasserburg

Wasserburger Genusswanderung

Bei der 15km langen Wanderung durch Obstanlagen und Weinberge genießen Sie an verschiedenen Genussstationen regionale Köstlichkeiten: vom Frühstück bis zum Vesper.

Beginn ab 8:00 Uhr
Dauer ca. 3 Std., Start alle 45 Min.
Preis p.P. 55,-
Anmeldeschluss 5.10.
Teilnehmer 25 pro Gruppe
ÖPNV BHF Wasserburg
Treffpunkt
Tourist-Information Wasserburg
Lindenplatz 1
88142 Wasserburg

Kontakt und Veranstalter

Tourist-Information Wasserburg
Lindenplatz 1, 88142 Wasserburg
T. 08382 887474
m.kasper@wasserburg-bodensee.de
www.wasserburg-bodensee.de



Samstag 13.10.18
Nonnenhorn

Von der Presse in den Keller

Im Weingut „Hornstein am See“ erleben Sie den Weinbau hautnah und erfahren viel über Klima, Boden und die Arbeit des Winzers. Dabei haben Sie Gelegenheit einige typische „See-weine“ zu verkosten.

Beginn 15:00 Uhr
Dauer ca. 2 Std.
Preis p.P. 10,-
Anmeldeschluss 12.10.
Teilnehmer 10 bis 20
ÖPNV BHF Nonnenhorn
Treffpunkt und Veranstalter
Weingut »Hornstein am See«
Roland Hornstein
Conrad-Forster-Str. 50
88149 Nonnenhorn

Informationen und Kontakt

Tourist-Information Nonnenhorn
Seehalde 2
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8250
tourist-info@nonnenhorn.eu



Samstag 13.10.18
Lindau

Käse trifft Wein im Pulverturm

Diplom Käse-Sommelier Michael Bode verkostet mit Ihnen feinsten Wein und Käse aus der Region im Pulverturm – einer einzigartigen Location, die sonst der Öffentlichkeit nicht zugänglich ist.

Beginn 18:00 Uhr

Dauer ca. 2,5 Std.

Preis p.P. 65.-

Anmeldeschluss 12.10.

Teilnehmer 24 bis 36

ÖPNV HBF Lindau,

Stadtbus 1/2: Bahnhof

Treffpunkt

Pulverturm

Uferweg 7

88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Michael Bode »Genusswerkstatt«

Reichsplatz 5, 88131 Lindau

T. 08382 7159611

M. 0151 55617307

info@genusswerkstatt-lindau.de



Samstag 13.10.18
Lindau

Bier & Dine

Familie Hörger verwöhnt Sie mit feinen Gerichten rund um das Oberschwäbische LandSchwein. Manfred Bichl von der Braumanufaktur Simmerberg ergänzt den Abend mit exzellentem BIO-Bier.

Beginn 19:00 Uhr

Dauer ca. 2,5 Std.

Preis p.P. 62.-

Anmeldeschluss 10.10.

Teilnehmer 20 bis 32

ÖPNV Stadtbus 4: Inselbrauerei

Treffpunkt

Hörger's Kochfest

Motzacher Weg 22

88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Hörger's Kochfest

Motzacher Weg 22, 88131 Lindau

T. 08382 943712

M. 0173 2734008

ralf.hoerger@kochfest-lindau.de



Sonntag 14.10.18
Bodolz

Kräuter- wanderung

Kräuter schmecken und halten fit. Entdecken Sie die Wirkung regionaler Heilkräuter mit unserer Expertin. Erfahren Sie Wissenswertes über die Besonderheiten bei einer Kräuterbrotzeit.

Beginn 14:00 Uhr

Dauer ca. 2,5 Std.

Strecke 1km

Preis p.P. Erw. 8,- Kinder frei

Anmeldeschluss 14.10., 10 Uhr

Teilnehmer bis 20

ÖPNV RBA Buslinie 21: Bodolz

Treffpunkt

Rathaus Bodolz

Rathausstr. 20

88131 Bodolz

Kontakt und Veranstalter

Ingeborg Sponzel

Flurstraße 27

88131 Bodolz

T. 08382 25985

info@naturweise.de



Sonntag 14.10.18
Lindau

Käse trifft Wein

Michael Bode hat nicht nur ein Diplom als Käse-sommelier, sondern auch ein großes Talent, sein Wissen gut zu vermitteln. Seine kommentierte Weinverkostung freut Kopf und Feinschmecker-Gaumen.

Beginn 19:00 Uhr

Dauer ca. 2,5 Std.

Preis p.P. 48.-

Anmeldeschluss 13.10.

Teilnehmer 10 bis 18

ÖPNV HBF Lindau,

Stadtbus 1/2: Hauptbahnhof

Treffpunkt

»Genusswerkstatt«

Zitronengässle

88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Michael Bode »Genusswerkstatt«

Reichsplatz 5, 88131 Lindau

T. 08382 7159611

M. 0151 55617307

info@genusswerkstatt-lindau.de



Montag 15.10.18
Nonnenhorn

Schaubrennen mit Destillaten

Während die Früchte im Kessel kochen und die ersten Tropfen des Destillates aufgefangen werden, erklärt Edelbrandsommelière Conni Gierer den Brennvorgang und die spannende Welt der Sensorik.

Beginn 16:00 Uhr

Dauer ca. 2 Std.

Teilnehmer max.10

Anmeldeschluss 15.10., 14 Uhr

ÖPNV BHF Nonnenhorn

Treffpunkt

Obsthof Thomas Gierer

Sonnenbichlstr. 33

88149 Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter

Obsthof Thomas Gierer

Sonnenbichlstr. 33

88149 Nonnenhorn

T. 08382 8200

info@obsthof-gierer.de



Montag 15.10.18
Wasserburg

Verkostung von Edelbränden

Edelbrände sind flüssiges Obst in hochprozentiger Veredelung. Besuchen Sie diese traditionelle Brennerei und verkosten Sie Brände und Liköre.

Beginn 20:00 Uhr

Dauer ca. 1,5 Std.

Preis p.P. 5,-, Kinder & EBC frei

ÖPNV Stadtbus Linie 4,

Haltestelle Degelstein

Treffpunkt

Obst- und Ferienhof Schwand

Schwand 2+3

88142 Wasserburg-Reutonen

Kontakt und Veranstalter

Obst- und Ferienhof Schwand

Schwand 2+3, 88142 Wasserburg

T. 08382 93540

info@ferienhof-schwand.de



 Montag 15.10.18
Wasserburg

Blick in den Obst- hof Sporrädle

Von der Blüte zum Apfel und vom Apfel zum Edelbrand. Schauen Sie beim Erzeuger hinter die Kulissen und erfahren Sie die Herstellung feiner Edelbrände mit allen Sinnen.

Beginn 20:00 Uhr
Dauer ca. 1,5 Std.
Preis p.P. 5,-, mit EBC frei
Besonderheit rollstuhl- und kinderwagengerecht
Teilnehmer 6 bis 35
ÖPNV BHF Wasserburg
RBA Buslinie 21: Hege
Treffpunkt
Sporrädles Obsthof
Hege 45, 88142 Wasserburg

Kontakt und Veranstalter
Sporrädles Obsthof
Hege 45, 88142 Wasserburg
T. 08382 997139
info@obsturlaub.de



 Dienstag 16.10.18
Nonnenhorn

Bodenseefisch und Dorfmuseum

Am See zeigt Ihnen unser Fischer, Otto Kapfhammer, seinen Fang. Danach besuchen Sie unser liebevoll ausgestattetes Dorfmuseum und verkosten dort eine kleine regionale Köstlichkeit und einen Seewein.

Beginn 10:15 Uhr
Dauer ca. 2 Std.
Preis p.P. 7,-, Kinder bis 10 J. frei
Anmeldeschluss 15.10., 15 Uhr
Teilnehmer 10 bis 25
ÖPNV BHF Nonnenhorn
Treffpunkt
Tourist-Information Nonnenhorn
Seehalde 2
88149 Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter
Tourist-Information Nonnenhorn
Seehalde 2
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8250
tourist-info@nonnenhorn.eu



 Mittwoch 17.10.18
Wasserburg

In Marschalls Beerengarten

Diese Führung ist wie eine Reise ins Früchteparadies. Probieren Sie leckerste Marmelade, die nach Frucht schmeckt statt künstlicher Aromen, entdecken Sie Herbsthimbeeren und lernen neue Sorten kennen.

Beginn 17:00 Uhr
Dauer ca. 2 Std.
Preis p.P. 3,-, Kinder & mit EBC frei
Besonderheit
kinderwagengerecht
Teilnehmer 4 bis 10
ÖPNV BHF Nonnenhorn,
RBA Buslinie 21, Hege
Treffpunkt
Obsthof Marschall
Hege 65, 88142 Wasserburg

Kontakt und Veranstalter
Obsthof Matthias Marschall
Hege 65, 88142 Wasserburg
T. 08382 888450
info@ferienhof-marschall.de



 Mittwoch 17.10.18
Nonnenhorn

Besichtigung des alten Weintorkels

Vom heimischen Winzer erfahren Sie mehr über die historische Weinpresse von 1591, über den Weinbau und die Weine am See. Anschließend Verkostung von Seeweißen.

Beginn 17:00 Uhr
Dauer 1,5 Std.
Preis p.P. 3,-
ÖPNV BHF Nonnenhorn
Treffpunkt
Am "alten Weintorkel"
Conrad-Förster-Str.
88149 Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter
Tourist-Information Nonnenhorn
Seehalde 2
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8250
tourist-info@nonnenhorn.eu



 Donnerstag 18.10.18
Lindau

Grillkurs »Barbecue Basics«

Die Kunst der Essenszubereitung am Feuer beherrscht Klaus Winter perfekt. In diesem Seminar klärt er auf: Von der Auswahl der Kohle bis zur Garzeit und dem richtigen Fleisch.

Beginn: 15:30 Uhr
Dauer ca. 1,5 Std.
Preis p.P. 9,- inkl. Probierlerle
Anmeldeschluss 16.10.
Teilnehmer max. 24
ÖPNV Stadtbus Linie 3: Leiblachstraße oder Grenzsiedlung
Treffpunkt
Strandhaus Lindau
Fraunhoferstr. 20
88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter
Restaurant Strandhaus Lindau
Fraunhoferstr. 20
88131 Lindau
T. 08382 2737992
post@strandhaus.li



 Freitag 19.10.18
Wasserburg

Kaffee trifft Schokolade

Beim Genießen Gutes tun schmeckt doppelt gut: Probieren Sie Fairtrade Kaffee der südlichsten Rösterei Deutschlands mit Bodenseeschokolade aus Wildkakaobohnen.

Beginn 15:00 Uhr
Preis p.P. Spendenbasis
Besonderheit rollstuhl- und kinderwagengerecht
ÖPNV BHF Wasserburg
Treffpunkt
Weltladen Wasserburg
im Pfarrheim St. Georg
Halbinselstr. 75
88142 Wasserburg

Kontakt und Veranstalter
Eine-Welt-Gruppe Wasserburg
St. Georg e.V.
Sonnhaldestr. 13
88142 Wasserburg
T. 0174 6933630



Freitag 19.10.18
Wasserburg

Spaziergang über die Apfelplantage

In der Plantage erklärt Ihnen Obstbauer Marschall die Geheimnisse des Apfelanbaus. Anschließend beginnt die Lese. Sie machen Ihren eigenen Apfelsaft und genießen die Vitamine mit frischem Zwiebelkuchen.

Beginn 16:00 Uhr

Dauer ca. 2,5 Std.

Strecke 1,5km

Preis p.P. 5,-, Kinder 12–18 J. 2,50

Anmeldeschluss 19.10., 11 Uhr

Teilnehmer 5 bis 20

ÖPNV BHF Wasserburg,

RBA Buslinie 21: Hege

Treffpunkt

Obsthof Marschall, Hege 65
88142 Wasserburg

Kontakt und Veranstalter

Obsthof Matthias Marschall
Hege 65, 88142 Wasserburg
T. 8382 888450
info@ferienhof-marschall.de



Freitag 19.10.18
Lindau

Käsefondue mit Weinprobe

Claudius Haug ist Winzer und Michael Bode arbeitet als Käsesommelier. Heute kochen beide für Sie Fondue. Beim gemeinsamen Essen wird über die schönste Nebensache der Welt geplaudert: Wein.

Beginn 19:00 Uhr

Dauer ca. 2,5 Std.

Preis p.P. 49,-

Anmeldeschluss 25.10.

Teilnehmer 20 bis 30

ÖPNV Stadtbus 3: Schönau

Treffpunkt

Weingut Haug

Kellereiweg 19

88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Michael Bode & Claudius Haug
Reichsplatz 5, 88131 Lindau
T. 08382 7159611
M. 0151 55617307
info@genusswerkstatt-lindau.de



Freitag 19.10.18
Nonnenhorn

Edelbrand Menü »Zur Kapelle«

Dieses Menü ist spannend: Zu jedem der vier Gänge – der passende Edelbrand! Edelbrandsommelière Conni Gierer erklärt dazu den Brennvorgang und entführt Sie in die spannende Welt der Sensorik.

Beginn 18:30 Uhr

Dauer ca. 2–2,5 Std.

Preis p.P. 54,90

Anmeldeschluss 18.10., 12 Uhr

Teilnehmer 10 bis 40

ÖPNV BHF Nonnenhorn

Treffpunkt

Hotel-Gasthof »Zur Kapelle«

Kapellenplatz 3

88149 Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter

Hotel-Gasthof »Zur Kapelle«
und Obsthof Thomas Gierer
T. 08382 8274
info@witzigmann-kapelle.de



Samstag 20.10.17
Lindau

Wein.Erlebnis.Tour

Die Wanderung führt Sie durch das Lindauer Umland. Das Angebot der kreativen Genuss-Stationen auf der Route ist so vielfältig, dass man gar nicht weiß, wo man zuerst probieren soll.

Beginn 10:00, 10:30, 11:00 Uhr

Dauer ca. 3–4 Std.

Strecke 6–7 km

Preis p.P. 49,-

Anmeldeschluss 17.10.

ÖPNV Stadtbus 3: Schönau

Treffpunkt

Weingut Haug

Kellereiweg 19

88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Gästeführer Weinerlebnis
Bodensee, Christiane Thumbbeck
Kirchstr.31b, 88131 Bodolz
M. 0173 3926656
marion-nonnenhorn@web.de



Samstag 20.10.18
Lindau

Käse trifft Wein im Pulverturm

Diplom Käse-Sommelier Michael Bode verkostet mit Ihnen feinsten Wein und Käse aus der Region im Pulverturm – einer einzigartigen Location, die sonst der Öffentlichkeit nicht zugänglich ist.

Beginn 18:00 Uhr

Dauer ca. 2 Std.

Preis p.P. 65,-

Anmeldeschluss 12.10.

Teilnehmer 24 bis 36

ÖPNV HBF Lindau,

Stadtbus 1/2: Hauptbahnhof

Treffpunkt

Pulverturm

Uferweg 7

88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Michael Bode »Genusswerkstatt«
Reichsplatz 5, 88131 Lindau
T. 08382 7159611
M. 0151 55617307
info@genusswerkstatt-lindau.de



Sonntag 21.10.18
Nonnenhorn

Führung Weingut Peter Hornstein

16 Rebsorten baut die Familie von Peter Hornstein an, der das Weingut in zweiter Generation erfolgreich leitet. Fünf davon werden verkostet, nachdem Sie Weinkeller und Brennerei besichtigt haben.

Beginn 15:00 Uhr

Dauer ca. 2 Std.

Preis p.P. 15,-

Anmeldeschluss 2 Std. vorher

Teilnehmer 8 bis 20

ÖPNV BHF Nonnenhorn

Treffpunkt

»Zum Winzer«

Weingut Peter Hornstein

Sonnenbichlstr. 5

88149 Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter

Weingut Erika & Peter Hornstein
Sonnenbichlstr. 5
88149 Nonnenhorn
T. 08382 887570
info@hornstein.wine



Sonntag 21.10.18
Lindau

Faszination Alpkäse

Michael Bode nimmt Sie mit auf ein Geschmackserlebnis der besonderen Art: Eine Verkostung der besten Alpkäse und den feinen Weinen aus unserer Region.

Beginn 18:00 Uhr

Dauer ca. 2,5 Std.

Preis p.P. 48.-

Anmeldeschluss 13.10.

Teilnehmer 10 bis 18

ÖPNV HBF Lindau, Stadtbus 1/2: Inselhalle

Treffpunkt

»Genusswerkstatt«
Zitronengässle
88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Michael Bode »Genusswerkstatt«
Reichsplatz 5, 88131 Lindau
T. 08382 7159611
M. 0151 55617307
info@genusswerkstatt-lindau.de



Montag 22.10.18
Wasserburg

Verkostung von Edelbränden

Edelbrände sind flüssiges Obst in hochprozentiger Veredelung. Besuchen Sie diese traditionelle Brennerei und verkosten Sie Brände und Liköre.

Beginn 20:00 Uhr

Dauer ca. 1,5 Std.

Preis p.P. 5.-

Besonderheit

kinderwagengerecht

ÖPNV Stadtbus Linie 4:
Haltestelle Degelstein

Treffpunkt

Obst- und Ferienhof Schwand
Schwand 2+3
88142 Wasserburg-Reutene

Kontakt und Veranstalter

Obst- und Ferienhof Schwand
Schwand 2+3, 88142 Wasserburg
T. 08382 93540
info@ferienhof-schwand.de



Dienstag 23.10.18
Nonnenhorn

Von der Presse in den Keller

Im Weingut „Hornstein am See“ erleben Sie den Weinbau hautnah und erfahren viel über Klima, Boden und die Arbeit des Winzers. Dabei haben Sie Gelegenheit einige typische „Seeweine“ zu verkosten.

Beginn 15:00 Uhr

Dauer ca. 2 Std.

Preis p.P. 10.-

Anmeldeschluss 23.10., 11 Uhr

Teilnehmer 10 bis 20

ÖPNV BHF Nonnenhorn

Treffpunkt und Veranstalter

Weingut »Hornstein am See«
Roland Hornstein
Conrad-Forster-Str. 50
88149 Nonnenhorn

Informationen und Kontakt

Tourist-Information Nonnenhorn
Seehalde 2
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8250
tourist-info@nonnenhorn.eu



Dienstag 23.10.18
Lindau

Kochkurs im »Schachener Hof«

Jeder kann kochen, aber was Sie tun müssen, damit das Ergebnis noch besser schmeckt, erklärt Ihnen der Küchenmeister persönlich. Kochen Sie ein 3-Gänge-Menü und erfahren Sie Rezepte, Tipps und Kniffe.

Beginn 18:00 Uhr

Dauer ca. 4 Std.

Preis p.P. 85.-

Anmeldeschluss 22.10.

Teilnehmer 6 bis 14

ÖPNV Stadtbus Linie 4:

Schachener Hof

Treffpunkt

Schachener Hof
Schachener Str. 76
88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Schachener Hof
Schachener Str. 76
88131 Lindau
T. 08382 3116
info@schachenerhof-lindau.de



Mittwoch 24.10.18
Nonnenhorn

Rund um den Bodenseefisch

Führung durch die staatliche Fischbrutanstalt in Nonnenhorn. Auf anschauliche Weise werden Ihnen die Aufgaben wie Erbrütung und Aufzucht von Bodenseefischen erklärt.

Beginn 10:30 Uhr

Dauer ca. 1,5 Std.

Teilnehmer 10 bis 30

ÖPNV BHF Nonnenhorn,
10 Min. Fußweg

Treffpunkt

Fischbrutanstalt Nonnenhorn
Im Paradies 7
88149 Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter

Tourist-Information Nonnenhorn
Seehalde 2, 88149 Nonnenhorn
T. 08382 8250
tourist-info@nonnenhorn.eu



Mittwoch 24.10.18
Wasserburg

In Marschalls Beerengarten

Diese Führung ist wie eine Reise ins Früchteparadies. Probieren Sie leckerste Marmelade, die nach Frucht schmeckt statt künstlicher Aromen, entdecken Sie Herbsthimbeeren und lernen neue Sorten kennen.

Beginn 17:00 Uhr

Dauer ca. 2 Std.

Preis p.P. 3.-, Kinder & mit EBC frei

Besonderheit

kinderwagengerecht

Teilnehmer 4 bis 10

ÖPNV BHF Nonnenhorn,
RBA Buslinie 21: Hege

Treffpunkt

Obsthof Marschall
Hege 65, 88142 Wasserburg

Kontakt und Veranstalter

Obsthof Matthias Marschall
Hege 65, 88142 Wasserburg
T. 08382 888450
info@ferienhof-marschall.de



Mittwoch 24.10.18
Nonnenhorn

Besichtigung des alten Weintorkels

Vom heimischen Winzer erfahren Sie mehr über die historische Weinpresse von 1591, über den Weinbau und die Weine am See. Anschließend kleine Verkostung von Seeweinen.

Beginn 17:00 Uhr

Dauer 1,5 Std.

Preis p.P. 3,-

ÖPNV BHF Nonnenhorn

Treffpunkt

Am "alten Weintorkel"

Conrad-Forster-Str., 88149

Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter

Tourist-Information Nonnenhorn

Seehalde 2

88149 Nonnenhorn

T. 08382 8250

tourist-info@nonnenhorn.eu



Donnerstag 25.10.18
Nonnenhorn

Kulinarische Wein-Märchenreise

Beim kulinarischen Streifzug genießen Sie jeden Gang des Überraschungsmenus mit passender Weinbegleitung bei einem anderen Weingut. Dazu gibt's eine Märchenreise zwischen Himmel und Erde...

Beginn 18:00 Uhr

Dauer 3,5 Std.

Preis p.P. 64,-

Anmeldeschluss 18.10.

Besonderheit rollstuhl- und

kinderwagengerecht

Teilnehmer 10 bis 25

ÖPNV BHF Nonnenhorn

Treffpunkt

Winzerhof Gierer

Sonnenbichlstr. 31

88149 Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter

Britta Mangold

Parkweg 5

88131 Lindau

M. 0172 7440861

kontakt@mangold-bodensee.de



Freitag 26.10.18
Wasserburg

Kaffee trifft Schokolade

Beim Genießen Gutes tun schmeckt doppelt gut: Probieren Sie Fairtrade Kaffee der südlichsten Rösterei Deutschlands mit Bodenseeschokolade aus Wildkakaobohnen.

Beginn 15:00 Uhr

Preis p.P. Spendenbasis

Besonderheit rollstuhl- und

kinderwagengerecht

ÖPNV BHF Wasserburg

Treffpunkt

Weltladen Wasserburg

im Pfarrheim St. Georg

Halbinselstr. 75

88142 Wasserburg

Kontakt und Veranstalter

Eine-Welt-Gruppe Wasserburg

St. Georg e.V.

Sonnhaldenstr. 13

88142 Wasserburg

T. 0174 6933630

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.

FRANÇOIS VI. DE LA
ROCHEFOUCAULD



Freitag 26.10.18
Nonnenhorn

Führung mit Destillatverkostung

Mit Edelbrandsommelière Conni Gierer tauchen Sie in eine ganz besondere Genusswelt ein, die der edlen Brände, Geiste und Liköre – hergestellt in der eigenen Brennerei.

Beginn 16:30 Uhr

Dauer ca. 2 Std.

ÖPNV BHF Nonnenhorn

Treffpunkt

Obsthof Thomas Gierer

Sonnenbichlstr. 33

88149 Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter

Obsthof Thomas Gierer

Sonnenbichlstr. 33

88149 Nonnenhorn

T. 08382 8200

info@obsthof-gierer.de



Freitag 26.10.18
Lindau

Käsefondue mit Weinprobe

Claudius Haug ist Winzer und Michael Bode arbeitet als Käsesommelier. Heute kochen beide für Sie Fondue. Beim gemeinsamen Essen wird über die schönste Nebensache der Welt geplaudert: Wein.

Beginn 19:00 Uhr

Dauer ca. 2,5 Std.

Preis p.P. 49,-

Anmeldeschluss 25.10.

Teilnehmer 20 bis 30

ÖPNV Stadtbus 3: Schönau

Treffpunkt

Weingut Haug

Kellereiweg 19

88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter

Michael Bode & Claudius Haug

Reichsplatz 5, 88131 Lindau

T. 08382 7159611

M. 0151 55617307

info@genusswerkstatt-lindau.de



Samstag 27.10.18
Nonnenhorn

Führung Weingut Peter Hornstein

16 Rebsorten baut die Familie von Peter Hornstein an, der das Weingut in zweiter Generation erfolgreich leitet. Fünf davon werden verkostet, nachdem Sie Weinkeller und Brennerei besichtigt haben.

Beginn 15:00 Uhr
Dauer ca. 2 Std.
Preis p.P. 15,-
Anmeldeschluss 2 Std. vorher
Teilnehmer 8 bis 20
ÖPNV BHF Nonnenhorn
Treffpunkt
»Zum Winzer«
Weingut Peter Hornstein
Sonnenbichlstr. 5
88149 Nonnenhorn

Kontakt und Veranstalter
Weingut Erika & Peter Hornstein
Sonnenbichlstr. 5
88149 Nonnenhorn
T. 08382 887570
info@hornstein.wine



Samstag 27.10.18
Lindau

°Oechsle & Ochs

Küchenmeister Ralf Hörger verwöhnt seine Gäste mit feinen Gerichten rund um das Rind. Wein-Kultur-Führer Michael Bode kredenzt dazu die passenden Weine der besten Winzer der Region.

Beginn 19:00 Uhr
Dauer ca. 2,5 Std.
Preis p.P. 69,-
Anmeldeschluss 26.10.
Teilnehmer 20 bis 32
ÖPNV Stadtbus 4: Inselbrauerei
Treffpunkt
Hörger's Kochfest
Motzacher Weg 22
88131 Lindau

Kontakt und Veranstalter
Hörger's Kochfest
Motzacher Weg 22, 88131 Lindau
T. 08382 943712
M. 0173 2734008
ralf.hoerger@kochfest-lindau.de



Samstag 27.10.17
Nonnenhorn

Essen und Tschässen

»Die Nacht der Nächte« bietet mit unzähligen handgeschnitzten Kürbissen ein unvergessliches Fest für die Sinne. Leckere Gaumenschmankerl werden stilvoll serviert mit fetziger Musik vom Feinsten!

Beginn 19:30 Uhr
Preis p.P.
Vorverkauf 13,-
Abendkasse 15,-
ÖPNV BHF Nonnenhorn
Treffpunkt
»Wendels Rädle«, »Haus am See«, »Gasthof Adler«, »Zum Torkel«, »Zur Kapelle«, »Seewirt«, »La Gondola«, »Vietnam House«

Informationen und Kontakt
Tourist-Information Nonnenhorn
Seehalde 2
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8250
tourist-info@nonnenhorn.eu



Kampagne mit Unterstützung der Europäischen Gemeinschaft



Obst vom Bodensee Marketing GmbH · Merkurstr. 7 · 88045 Friedrichshafen
Marktgemeinschaft Bodenseeobst eG · Albert-Maier-Str. 6 · 88045 Friedrichshafen
WOG Raiffeisen eG · Ganterhofstr. 2 · 88213 Ravensburg

A close-up photograph of a white plate featuring three golden-brown fried fish sticks. The fish sticks are garnished with fresh green herbs, including parsley and watercress. The plate is also filled with a vibrant green salad of watercress and other leafy greens. A slice of bright yellow lemon is placed on the right side of the plate, and a piece of purple vegetable, possibly a beet, is visible in the background. A silver fork and knife are partially visible, and a striped cloth is draped on the right side of the plate. The background is softly blurred, showing a white tablecloth and a glass of water.

Genießen Sie kulinarische Vielfalt aus herbstlicher Küche.



Lindau
Restaurant
KARRisma

Das Restaurant KARRisma verwöhnt Sie mit einem kreativen, herbstlichen Überraschungsmenü mit spannenden Texturen – aus marktfrischen Produkten und mit einem Höchstmaß an Qualität und Genuss!

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

75,-



Lindau
Köchlin

Auszug aus der Speisekarte

- Gefüllte Kalbsbrust mit gebratenem Wirsing
-
- Zupfter Ochschwanz mit Pfifferling-Reiberdatschi
-
- Fleischpflanzerl-Duo vom Kalb und Wildschwein mit Bratkartoffelsalat und Radieserlbatz
-
- Karamelisierter Brombeer-Kaiserschmarrn



Lindau
Lindauer Hof

Auszug aus der Speisekarte

- Schwäbisches Mostsüppchen
-
- Reichenauer Feldsalat an Kartoffelvinaigrette mit glacierten Apfelspalten, Walnüssen, Trauben und gebratenem Wildhasenfilet
-
- Geschmorte Ochsenbacke in einer Mostjus mit Blumenkohl und Kürbisravioli
-
- Apfeltarte vom Bodenseepfel mit Calvados-Rahmeis



Lindau
Restaurant
Reutemann

- Suppe von Ofen-Marons mit Schokoladen-Crumble
-
- Mild-gesäuerter Sauerbraten vom Oberschwäbischen Weiderind mit hausgemachtem Rotkraut und Semmelknödel

32,-



Lindau
Schachener Hof

- Pikanter Käsekuchen mit rotem Apfelmus und Kräutersalat
-
- Medaillon vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Bierjus auf Apfel-Sauerkraut und Kartoffelplätzchen
-
- Variation von Apfel und Schokolade

36,-



Lindau
Strandhaus

- Kleiner bunter Salat mit Roastbeef vom Allgäuer Weiderind
-
- Mit Buchenholz kalt angerauchte und anschließend heiß gegrillte Entenbrust mit selbstgemachten Bandnudeln an einer Orangenreduktion mit grünen Spargelspitzen
-
- Upside-Down gebackener Apfelkuchen aus Lindauer Äpfeln, flambiert mit dunklem Rum

29,-



Restaurant KARRisma
Alter Schulplatz 1
88131 Lindau
T. 08382 9435041
karrisma@adara-lindau.de
www.adara-lindau.de



Hotel Landgasthof Köchlin
Kemptener Str. 41
88131 Lindau
T. 08382 96600
info@hotel-koechlin.de
www.hotel-koechlin.de



Hotel Lindauer Hof
Dammgasse 2
88131 Lindau
T. 08382 4064
info@lindauerhof.de
www.lindauerhof.de



Hotel Reutemann / Seegarten
Seepromenade
88131 Lindau
T. 08382 9150
event@bayerischerhof-lindau.de
www.bayerischerhof-lindau.de



Hotel | Restaurant
Schachener Hof
Schachener Str. 76
T. 08382 3116
info@schachenerhof-lindau.de
www.schachenerhof-lindau.de



Restaurant »Strandhaus«
Fraunhoferstr. 20
88131 Lindau
T. 08382 2737992
www.strandhaus.li



Wasserburg SeeKrone

Auszug aus der Speisekarte

- Schaumsuppe von Kürbis und Quitte
-
- Rehschnitzel an Schokoladen-Balsamico Sauce, dazu gebratener Wirsing, glasierte Maroni und Walnusspätzle
-
- Wildschweinbraten an Wacholder-Preiselbeersauce mit Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten



Hotel-Restaurant »SeeKrone«
Bodensee Gastronomie GmbH
Halbinselstr. 75
88142 Wasserburg
T. 08382 2792000
info@seekrone.de
www.seekrone.de



Nonnenhorn Zur Kapelle

Auszug aus der Speisekarte

- Wildentenrahmsuppe mit Preiselbeersähe
-
- Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter und Kirschtomaten
-
- Matjes-Tatar von Bodensee-Rotaugen mit Rote Beete und Apfel
-
- ½ Wildente »Winzerin Art« mit Trauben, Speck, Croustons und Kartoffelknödel
-
- Rehwickel im Rotkrautblatt, Preiselbeerrahmsauce, Mandelbrokkoli und Kartoffel-Steinpilz-Püree
-
- Apfel-Holunderblüten-Tiramisu



Hotel-Gasthof »Zur Kapelle«
Kapellenplatz 3
88149 Nonnenhorn
T. 08382 8274
info@witzigmann-kapelle.de
www.witzigmann-kapelle.de



Nonnenhorn Der Seewirt

- Carpaccio vom Kalbskopf lauwarm mariniert mit steirischem Kürbiskernöl und feinen roten Zwiebeln, dazu hausgemachtes Zwiebel-Confit
-
- Ochsenbacke in Rotweinjus geschmort auf Kürbispüree mit Schmorgemüse
-
- Warmes Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern mit Bodensee-Birnensorbet und Eierlikör-Shot

35,-



»Der Seewirt«
Seestr. 15
88149 Nonnenhorn
T. 08382 988500
info@hotel-seewirt.de
www.hotel-seewirt.de

er Genuss-Herbst
end im Schachener Hof

von Kürbis

von Zinderflet

Lotkohl

techen

ssparfait und Apfelwaffel

Knäckler mit Sell

Planen Sie Ihren Aufenthalt mit exklusiven Angeboten.



Genussherbst

Lindau Hotel Bayerischer Hof,
Hotel Reutemann-Seegarten

2 Übernachtungen inkl. reichhaltigem
Frühstücksbuffet, eine Flasche Apfel-Secco
und Schoko-Apfelchips
1 x Leihfahrrad für einen Tag
1 x 4-gängiges regionaltypisches
Herbst-Menü mit korrespondierenden
Weinen vom Bodensee im Restaurant
Reutemann am Anreisetag

Hotel Bayerischer Hof

Preis pro Person im DZ ab 304,- / EZ ab 402,-

Hotel Reutemann / Seegarten

Preis pro Person im DZ ab 292,- / EZ ab 320,-

Kontakt

Hotel Bayerischer Hof / Hotel Reutemann-Seegarten,
Seepromenade, 88131 Lindau / Insel
T. 08382 9150, event@bayerischerhof-lindau.de
www.bayerischerhof-lindau.de

Kuschelzeit am See

Lindau Hotel Helvetia

2 Übernachtungen im Wellroom inkl. rei-
chhaltigem Frühstücksbuffet, ein Prosecco
Piccolo mit Herzpralinen im romantisch
dekoriertem Zimmer.
1 x 3 Gang Candle Light Dinner
1 x freier Eintritt ins Lindauer Spielcasino
inkl. Begrüßungsgetränk
40 min. Romantikbad bei Kerzenschein
in der Partnerbadewanne und 10,- Euro
Gutschein pro Person für eine Wellness-
behandlung in unserer Beauty-Lounge

Preis pro Person im DZ ab 199,-

Kontakt

Hotel Helvetia, Antje Böttcher
Seepromenade 3, 88131 Lindau / Insel
T. 08382 9130, info@hotel-helvetia.de
www.hotel-helvetia.de

Herbstgenuss am Bodensee

Lindau Hotel Landgasthof Köchlin

3 Übernachtungen im Komfortzimmer
inkl. Frühstücksbuffet
3 x Halbpension à la carte
1 x Besuch in der Lindauer Salzgrotte
Leihfahrräder für den Aufenthalt

Preis pro Person im DZ ab 265,-

Preis pro Person im EZ ab 290,-

Kontakt

Hotel Landgasthof Köchlin, Claudia Herwig
Kemptener Str. 41 88131 Lindau / Reutin
T. 08382 96600, info@hotel-koechlin.de
www.hotel-koechlin.de

Genuss pur

Lindau Hotel Lindauer Hof

2 Übernachtungen in einem Deluxezimmer
mit Blick auf den See inkl. reichhaltigem
Frühstücksbuffet
1 x Begrüßungsgetränk
1 x Herbstliches 3-Gänge-Menü

Preis pro Person im DZ 210,-

Preis pro Person im EZ 304,-

Kontakt

Hotel Lindauer Hof Betriebs GmbH, Anja Fiehl
Dammgasse 2, 88131 Lindau / Insel
T. 08382 4064 info@lindauerhof.de
www.lindauerhof.de



Die schönsten
Erinnerungen sind
stets Erlebnisse,
für die man sich
Zeit genommen
hat.

CHARLES KURALT



Glühender Herbst

Lindau Boutique-Hotel Adara

2 Übernachtungen inkl. reichhaltigem
Frühstücksbuffet
Flasche Mineralwasser auf dem Zimmer
Wander- und Radfahrtipps vor Ort
1 x Glas hausgemachte Marmelade
1 x Abendessen im Restaurant KARRisma
(nur Dienstag bis Samstag möglich)

Preis pro Person im ab DZ 290,-

Kontakt

Adara Boutique | Hotel | Restaurant
Alter Schulplatz 1, 88131 Lindau
T. 08382 943500, info@adara-lindau.de
www.adara-lindau.de



Herbstzauber

Bodolz Villino

2 Übernachtungen im romantischen Zimmer inkl. Landhausfrühstück
1 x Aperitif in der Küche mit anschließendem herbstlichen 4-Gang-Menü
Nutzung der Spa Landschaft
1 x verwöhnende Traubenkern-Apfel-Crémepackung in der Schwebeliege
nachmittags frisch gebackener Apfelkuchen und Kaffee/Tee

Preis pro Person im DZ ab 450,-

Kontakt

Villino | Hotel & Restaurant
Mittenbuch 6, 88131 Lindau
T. 08382 93450, info@villino.de
www.villino.de

Herbstarrangement

Lindau Hotel Restaurant Schachener Hof

2 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet
am 1. Abend 3-Gänge-Überraschungsmenü
am 2. Abend Genuss-Herbst-Menü

Preis pro Person im DZ 145,-

Preis pro Person im EZ 180,-

Kontakt

Hotel | Restaurant Schachener Hof, T. und B. Kraus
Schachener Str. 76, 88131 Lindau / Bad Schachen
T. 08382 3116, info@schachenerhof-lindau.de
www.schachenerhof-lindau.de

Goldener Oktober

Nonnenhorn Hotel Gasthof »Zur Kapelle«

4 Übernachtungen mit reichhaltigem, regionalem Frühstücksbuffet
Halbpension à la carte
1 x Weinprobe bei unserem Winzer
1 x Wohlfühlmassage
Leihfahrräder für den Aufenthalt

Preis pro Person im DZ ab 292,-

Preis pro Person im EZ ab 292,-

Kontakt

Hotel-Gasthof »Zur Kapelle«, Hans-Jörg Witzigmann
Kapellenplatz 3, 88149 Nonnenhorn
T. 08382 8274, info@witzigmann-kapelle.de
www.witzigmann-kapelle.de

Oktobergenuss

Nonnenhorn Der Seewirt

2 Übernachtungen mit Frühstück
Begrüßungscocktail an der Bar
1 x Flasche Nonnenhorner Wein auf dem Zimmer
1 x Genussherbst-3-Gänge-Menü inkl. Aperitif
Leihfahrräder für den Aufenthalt

Preis pro Person im DZ 199,- bis 239,-

Preis pro Person im EZ 199,- bis 229,-

Kontakt

Der Seewirt, Hermann Lanz
Seestr. 15, 88149 Nonnenhorn
T. 08382 988500, info@hotel-seewirt.de
www.hotel-seewirt.de

Herausgeber

Landratsamt Lindau (Bodensee),
Regionales Tourismusmanagement
mit den beteiligten Orten des Lindauer Bodensees
Lindau, Wasserburg, Nonnenhorn und Bodolz



www.lindauerbodensee.de

Adressen

Landratsamt Lindau (Bodensee)
Regionales Tourismusmanagement
Bregenzer Str. 33
88131 Lindau (Bodensee)

Lindau Tourismus und Kongress GmbH
Alfred-Nobel-Platz 1
88131 Lindau im Bodensee
T. 08382 260030
info@lindau-tourismus.de
www.lindau.de

Tourist-Information Wasserburg
Lindenplatz 1
88142 Wasserburg
T. 08382 887474
tourist-info@wasserburg-bodensee.de
www.wasserburg-bodensee.de

Tourist-Information Nonnenhorn
Seehalde 2
88131 Nonnenhorn
T. 08382 8250
tourist-info@nonnenhorn.eu
www.nonnenhorn.eu

Gemeinde Bodolz
Rathausstraße 20
88131 Bodolz
T. 08382 933013
info@bodolz.de
www.bodolz.de

Konzept und Gestaltung

www.steigenberger.li

Alle Preise sind in Euro angegeben.
Alle Angaben ohne Gewähr.

Bildnachweis

© Landratsamt Lindau (Bodensee) | Fotograf: Frederick Sams:
Titel, Seite 4 / 6 / 7 / 12-13 / 19r / 24l / 26r / 29r / 31 / 36
© Landratsamt Lindau (Bodensee) |
Fotograf: Sascha Beer: Seite 16 / 19m / 28m
© Wolfgang Schneider: Seite 42
© Rosali Thomas: Seite 11r
© Lindau Tourismus | Fotograf: Hari Pulko: Seite 10l / 17
18 / 20l / 21l / 23m / 24m / 25l,m / 26l / 27l / 30r / 38-39
© heimathafen.design | Fotograf: Arno Thelen: 20m / 30m
© Unsplash.com: Seite 20r / 22r / 23r / 26m / 27r / 28r /
32-33
© iStock: Seite 8-9
© 123rf: Seite 21m / 29m



Das Projekt internationaler Weinbauismus am Bodensee wird gefördert durch:
interreg IV
EUROPEISCHER FOND
Ländlicher Entwicklung
Regionale Entwicklungsprogramme
Landwirtschaftliche Entwicklung

LINDAUER Fruchtgarten

Solar-Food
Hergestellt mit der Kraft der Sonne

LINDAUER

GOLDENER PREIS 2012
DLG
PRÄMIERT

Heimatsäfte aus Bayern.

Jährlich DLG-prämiert!

Samstag 13.10.

Genusswanderung

Treffpunkt ab 8:00 Uhr
Tourist-Information
Wasserburg
Lindenplatz 1
88142 Wasserburg

Von der Presse in den Keller

Treffpunkt 15:00 Uhr
»Hornstein am See«
Conrad-Forster-Str. 50
88149 Nonnenhorn

Käse trifft Wein im Pulverturm

Treffpunkt 18:00 Uhr
Pulverturm
Uferweg 7
88131 Lindau

Bier & Dine

Treffpunkt 19:00 Uhr
Hörger's Kochfest
Motzacher Weg 22
88131 Lindau

Sonntag 14.10.

Kräuterwanderung

Treffpunkt 14:00 Uhr
Rathaus Bodolz
Rathausstr. 20
88131 Bodolz

Käse trifft Wein

Treffpunkt 19:00 Uhr
Genusswerkstatt
Zitronengässle
88131 Lindau

Montag 15.10.

Schaubrennen mit Destillaten

Treffpunkt 16:00 Uhr
Obsthof Thomas Gierer
Sonnenbichlstr. 33
88149 Nonnenhorn

Verkostung von Edelbränden

Treffpunkt 20:00 Uhr
Obsthof Schwand
Schwand 2+3
88142 Wasserburg

Blick in den Obsthof Sporräde

Treffpunkt 20:00 Uhr
Sporrädles Obsthof
Hege 45
88142 Wasserburg

Dienstag 16.10.

Bodenseefisch und Dorfmuseum

Treffpunkt 10:15 Uhr
Tourist-Information
Nonnenhorn
Seehalde 2
88149 Nonnenhorn

Mittwoch 17.10.

In Marschalls Beerengarten

Treffpunkt 17:00 Uhr
Obsthof Marschall
Hege 65
88142 Wasserburg

Besichtigung des alten Weintorkels

Treffpunkt 17:00 Uhr
Am „alten Weintorkel“
Conrad-Forster-Str.
88149 Nonnenhorn

Donnerstag 18.10.

Barbecue-Kurs

Treffpunkt 15:30 Uhr
Strandhaus Lindau
Fraunhoferstr. 20
88131 Lindau

Freitag 19.10.

Kaffee trifft Schokolade

Treffpunkt 15:00 Uhr
Weltladen Wasserburg
im Pfarrheim St. Georg
Halbinselstr. 75
88142 Wasserburg

Spaziergang über die Apfelplantage

Treffpunkt 16:00 Uhr
Obsthof Matthias Marschall
Hege 65
88142 Wasserburg

Käse trifft Bio-Wein

Treffpunkt 19:00 Uhr
Weingut Haug
Kellereiweg 19
88131 Lindau

Edelbrand-Menü »Zur Kapelle«

Treffpunkt 18:30 Uhr
Gasthof »Zur Kapelle«
Kapellenplatz 3
88149 Nonnenhorn

Samstag 20.10.

Wein.Erlebnis.Tour

Treffpunkt
10:00, 10:30, 11:00 Uhr
Weingut Haug
Kellereiweg 19
88131 Lindau

Käse trifft Wein im Pulverturm

Treffpunkt 18:00 Uhr
Pulverturm
Uferweg 7
88131 Lindau

Sonntag 21.10.

Führung Weingut Peter Hornstein

Treffpunkt 15:00 Uhr
Weingut Peter Hornstein
Sonnenbichlstr. 5
88149 Nonnenhorn

Faszination Alpkäse

Treffpunkt 18:00 Uhr
Genusswerkstatt
Zitronengässle
88131 Lindau

Montag 22.10.

Verkostung von Edelbränden

Treffpunkt 20:00 Uhr
Obsthof Schwand
Schwand 2+3
88142 Wasserburg

Dienstag 23.10.

Von der Presse in den Keller

Treffpunkt 15:00 Uhr
»Hornstein am See«
Conrad-Forster-Str. 50
88149 Nonnenhorn

Kochkurs im »Schachener Hof«

Treffpunkt 18:00 Uhr
Schachener Hof
Schachener Str. 76
88131 Lindau

Mittwoch 24.10.

Führung durch die Fischbrutanstalt

Treffpunkt 10:30 Uhr
Fischbrutanst. Nonnenhorn
Im Paradies 7
88149 Nonnenhorn

In Marschalls Beerengarten

Treffpunkt 17:00 Uhr
Obsthof Marschall
Hege 65
88142 Wasserburg

Besichtigung des alten Weintorkels

Treffpunkt 17:00 Uhr
Am „alten Weintorkel“
Conrad-Forster-Str.
88149 Nonnenhorn

Donnerstag 25.10.

Kulinarische Wein-Märchenreise

Treffpunkt 18:00 Uhr
Winzerhof Gierer
Sonnenbichlstr. 31
88149 Nonnenhorn

Freitag 26.10.

Kaffee trifft Schokolade

Treffpunkt 15:00 Uhr
Weltladen Wasserburg
Halbinselstr. 75
88142 Wasserburg

Hofführung mit Destillatverkostung

Treffpunkt 16:30 Uhr
Obsthof Thomas Gierer
Sonnenbichlstr. 33
88149 Nonnenhorn

Käsefondue mit Weinprobe

Treffpunkt 19:00 Uhr
Weingut Haug
Kellereiweg 19
88131 Lindau

Samstag 27.10.

Führung Weingut Peter Hornstein

Treffpunkt 15:00 Uhr
Weingut Peter Hornstein
Sonnenbichlstr. 5
88149 Nonnenhorn

°Oechsle & Ochs

Treffpunkt 19:00 Uhr
Hörger's Kochfest
Motzacher Weg 22
88131 Lindau

Essen und Tschässen

Treffpunkt 19:30 Uhr
88149 Nonnenhorn

VERANSTALTUNGSORTE

NONNENHORN

- Obsthof Thomas Gierer
- Winzerhof Gierer
- Gasthof »Zur Kapelle«
- Weingut »Hornstein am See«
- Weingut Peter Hornstein
- Tourist-Info Nonnenhorn
- Alter Weintorkel
- Der Seewirt
- Staatl. Fischbrutanstalt

WASSERBURG

- Obsthof Schwand
- Obsthof Marschall
- Sporrädles Obsthof
- Tourist-Info Wasserburg
- Weltladen Wasserburg
- Hotel-Restaurant »SeeKrone«

LINDAU

- Insel**
- Hotel Bayerischer Hof
- Hotel Helvetia
- Genusswerkstatt
- Lindauer Hof
- Pulverturm
- Hotel Reutemann / Seegarten
- Restaurant KARRisma
- Boutique-Hotel Adara

Reutin

- Landgasthof Köchlin
- Hörger's Kochfest

Zech

- Strandhaus Lindau

Bad Schachen

- Schachener Hof

Schönau

- Weingut Haug

BODOLZ

- Rathaus Bodolz
- Hotel Villino



Gewinnspiel



Bis 16. September 2018 Frage beantworten auf:
www.lindauerbodensee.de/genussherbst

Unsere Preise:

- 1 x Essen und Tschässen
- 1 x Kräuterwanderung
- 1 x Käse trifft Wein
- 1 x Country Barbecue im Strandhaus
- 1 x Kochabend im Schachener Hof *

TEILNEHMEN, GLÜCK HABEN, GENIESSEN!

Die Preise gelten jeweils für 2 Personen.
* Der Gewinn ist nur für 1 Person gültig.
Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.
Es erfolgt keine Barauszahlung des Gewinns.