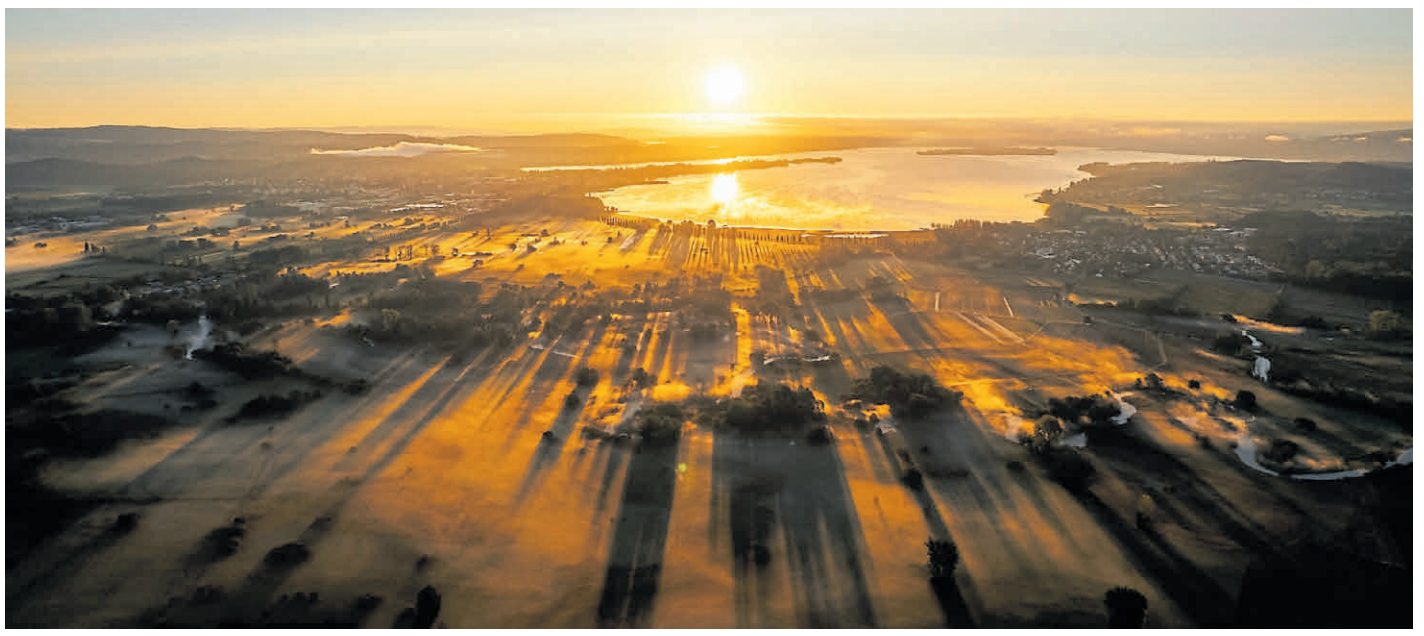


Zwischen leuchtenden Landschaften und feinem Morgennebel steht der westliche Bodensee bei den WildenWochen noch bis zum 22. November ganz im Zeichen des herbstlichen Genusses. BILD: REGIO_E.V._KD-STUDIO



Wilder Herbst für Leib und Seele

REISE Im Herbst beginnt am westlichen Bodensee die Zeit für würzig dampfende Gerichte, die die Seele wärmen



In 20 Restaurants am westlichen Bodensee, wie etwa dem Gasthaus Hirschen Horn in Gaienhofen, laden die WildenWochen zu wärmenden Genussmomenten und gemütlichen Stunden am gedeckten Tisch ein. BILD: REGIO_E.V._DANIEL_SCHLAGETER_FOTOGRAFIE



Im Herbst tischt die Region am westlichen Bodensee bei den WildenWoche auf - und lädt ein zur Erkundung der Region. BILD: REGIO_E.V._HELMUT_FIDLER

KONSTANZ/PR – Bei den WildenWochen am westlichen Bodensee servieren 20 Restaurants noch bis zum 22. November Wild aus heimischen Revieren, begleitet von Zutaten der Saison – etwa Kürbis, Pilzen, Wurzelgemüse und vielen weiteren. Mal klassisch als kräftiges Ragout oder zarter Braten, mal überraschend und modern interpretiert, zeigt sich Wildbret dabei so vielfältig wie die Region selbst.

Wer selbst den Kochlöffel schwingen möchte, findet bei Direktvermarktern Wild für die eigene Herbstküche. Kochkurse, ein Wildmenü mit begleitender Weindegustation und Wildessen im Rittersaal machen zusätzlich Lust, den wilden Seiten des westlichen Bodensees nachzuspüren.

Die Wälder auf dem Bodanrück und um die mächtigen Hegauer Vulkankegel leuchten in warmen Farben, feiner Morgennebel liegt über dem See und Herbstlaub raschelt unter den Füßen. Jetzt beginnt am westlichen Bodensee die Zeit für würzig dampfende Gerichte, die die Seele wärmen.

Bei den WildenWochen greifen die teilnehmenden Restaurants dafür vom 17. Oktober bis 22. November auf einen besonderen Schatz zurück: Wildbret von heimischen Jägern. Reh, Hirsch, Hase und Wildschwein treffen auf samtigen Kürbis, würzigen Lauch, kräftiges Wurzelgemüse sowie saftige Äpfel und Birne. Was daraus auf den Tellern entsteht, reicht von feinen neuen Interpretationen bis zu vertrauten Klassikern wie Rehrücken mit Kartoffel-Kräuter-Kruste an Portweinjus und Haselnussspätzle oder in Spätburgunder geschmortem Hirschragout mit frischen Austernpilzen, Apfelrotkraut und hausgemachtem Semmelknödel.

Das Wildbret stammt aus heimischen Wäldern, wo die Jagd zur Pflege der Kulturlandschaft gehört: Jägerinnen und Jäger kennen ihre Reviere und beobachten die Bestände, um Wald und Wild im Gleichgewicht zu halten.

Wilde Events in besonderer Atmosphäre

Eine stimmige Kulisse für köstliches Wild bietet der etwas versteckt im Wald gelegene historische Burghof oberhalb von Wallhausen. An allen Donnerstagen im November wird im Rittersaal gemeinsam getafelt. In mehreren Gängen kommen vielseitige Variationen von Wild auf den Tisch.

Genussvolle Sinnes-Impulse gibt es auch im Restaurant Hafenhalle in Konstanz beim Sechsgang-Wildmenü mit Weinbegleitung an drei Freitagen im November. Die Besonderheit: Es sind die Winzer persönlich, die den Gästen die eigenen Weine präsentieren und erläutern.

Den wilden Herbst für den eigenen Herd entdecken

Auch in der eigenen Küche lässt sich der wilde Herbst genießen. Viele Wildvermarkter rund um den westlichen Bodensee verkaufen Fleisch aus heimischer Jagd direkt an Kundinnen und Kunden. So kommt das Wildbret auch am eigenen Herd groß raus – als Sonntagsbraten, langsam geschmortes Ragout oder deftiges Wildgulasch, das nach einem Herbstspaziergang schon auf dem Herd wartet.

Die passenden Ideen und Kniffe für die Zubereitung gibt es während der WildenWochen gleich dazu: Beim Allensbacher Kochkurs „So schmeckt die Region“ dreht sich am 23. Oktober sowie am 13. und 20. November alles um Wildgerichte und Herbstgemüse. Gemeinsam wird geschnippelt, gekocht und anschließend das selbst zubereitete Herbstmenü bei einem Glas Allensbacher Wein genossen.

Weitere Informationen unter www.bodenseewest.eu/wildewochen

