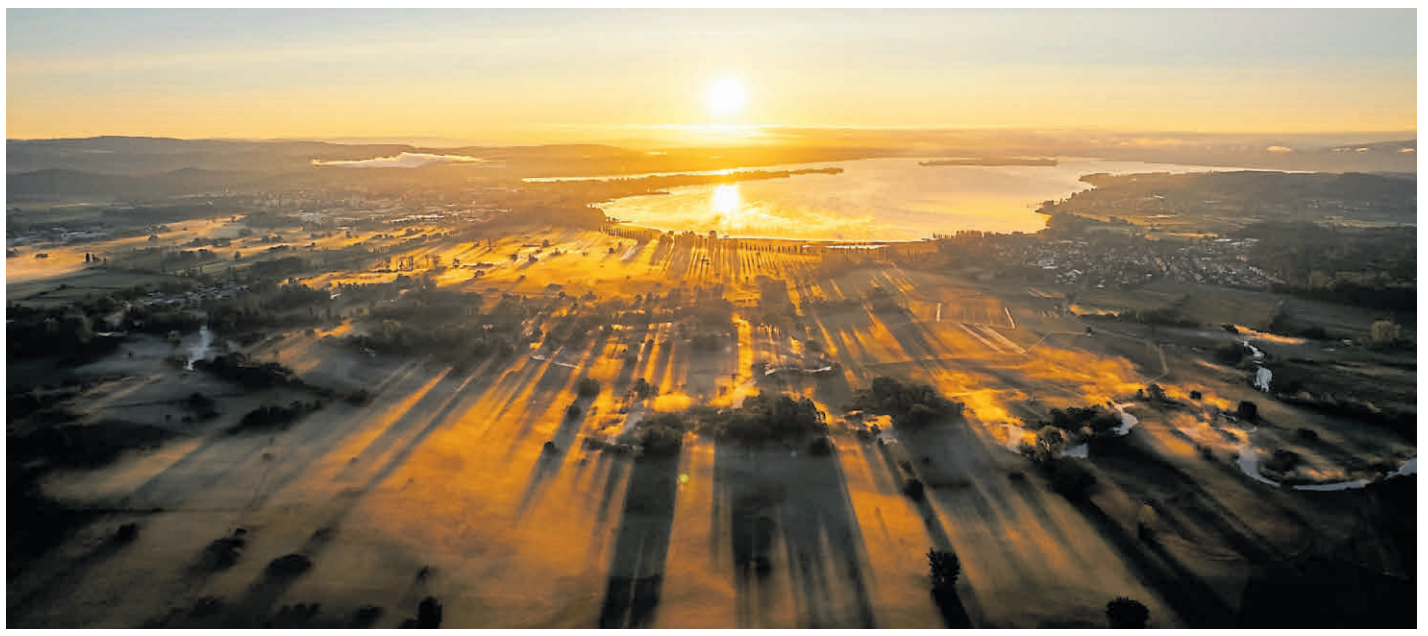


Zwischen leuchtenden Landschaften und feinem Morgennebel steht der westliche Bodensee bei den WildenWochen noch bis zum 22. November ganz im Zeichen des herbstlichen Genusses. BILD: REGIO_E.V._KD-STUDIO



Wilder Herbst für Leib und Seele

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

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.



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

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

Akkus richtig überwintern

MOBILITÄT Nur richtige Lagerung schützt Akkus vor Schäden durch Tiefenentladung

IM NORDWESTEN/MÜNCHEN/PM – Das E-Bike im Fahrradschuppen, der E-Scooter in der Garage und der elektrische Rasenmäher im Gartenhaus. Was im Sommer kein Problem darstellt, sollte bei kalten Temperaturen besser noch einmal überdacht werden – zumindest, wenn ein Akku im Gerät verbaut ist. Kälte schädigt einen intakten Akku zwar nicht automatisch, kann aber vorübergehend seine Leistung und nutzbare Kapazität reduzieren. Für eine längere Winterpause kommt es deshalb vor allem auf den richtigen Lagerort und Ladezustand an.

Der ADAC gibt deshalb Tipps, wie man Akkus über den Winter richtig lagert und somit ihre Lebensdauer positiv beeinflussen kann.

Akkus zwischen 10 und 20 Grad trocken lagern

Entscheidend ist zunächst das richtige Klima. Experten des Mobilitätsclubs empfehlen, dass Akkus bei Temperaturen zwischen 10 und 20 Grad und möglichst trocken gelagert werden sollten. Zudem sollten sie vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden. Dies gilt für Batterien mit Lithium-Ionen-Technologie, die in nahezu allen Fahrzeugen, Werkzeugen und Gartengeräten zum Einsatz kommen.

Auch der richtige Ladezustand ist zu beachten. Jeder Hersteller gibt einen eigenen Wert für die richtige Lagerung an, generell sollte man aber Akkus nicht komplett voll oder leer für längere Zeit aufbewahren. Für die Winterpause ist ein mittlerer Ladezustand von etwa 40 bis 60 Prozent empfehlenswert.

Ladezustand regelmäßig kontrollieren

Auch wenn Akkus mit Lithium-Ionen-Technologie eine geringe Selbstentladung haben, kann es bei längeren Ruhephasen zu einer sogenannten Tiefenentladung kommen. Diese hat oft zur Folge, dass der Akku im Anschluss nicht mehr richtig aufgeladen werden kann und ersetzt werden muss. Deshalb sollte der Ladezustand während einer längeren Lagerung regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf nachgeladen werden. Zudem empfiehlt der ADAC, zusätzlich die Hinweise des jeweiligen Herstellers zur längeren Lagerung des Akkus zu beachten.

Wer E-Bike oder E-Scooter auch im Winter nutzt, sollte einen stark ausgekühlten Akku nach der Fahrt zunächst langsam auf Raumtemperatur kommen lassen. Insbesondere das Laden eines Akkus bei Temperaturen unter 0 Grad sollte vermieden werden.

