Wilder Herbst für Leib und Seele

REISE Im Herbst beginnt am Bodensee die Zeit für würzig dampfende Gerichte

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

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.

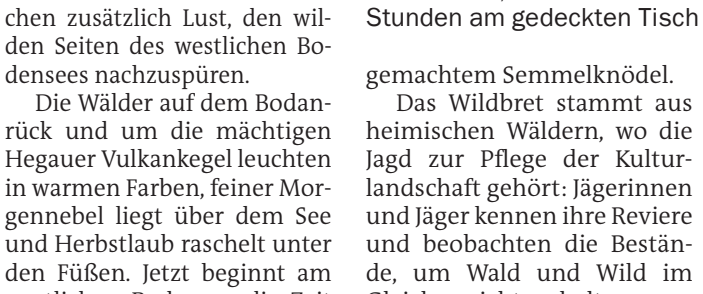
Wilde Events in besonderer Atmosphäre

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 SinnesImpulse 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 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 gibt es online unter der Website www.bodenseewest.eu/wildewochen



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

MMW. 35 Jahre
MÖBEL · MARKT · Wardenburg II
MODERNE RUNDECKE MIT SESSEL
Federkern, Bettfunktion und Schubkastenauszug, erweiterbar bzw. anders kombinierbar, Relaxecke, verschiedene Stoffe, 1,63 x 3,19 x 2,41 m
statt 2.999 € 2.599€
QUALITÄTSKÜCHE
3,20 m, Hochglanzfronten weiß, magnolie, rot etc., Einbauherd mit Glaskeramikkochfeld, Geschirrspüler, Edelstahldunstabzugsesse, Kühlschrank, Edelstahlspüle, erweiterungsfähig
sämtliche E-Geräte 2.999 €
Sonntag Schautag von 15-18 Uhr
MODERNE KÜCHENZEILE
2,90 m, in weiß, magnolia, seidengrau, Pinie, Sand, Eiche, inkl. Edelstahlspüle u. Dunstesse, E-Herd mit Glaskeramik Kochfeld, Kühlschrank, Geschirrspüler
sämtliche E-Geräte 3.499 €
TV SESSEL
mit Motor und Aufstehhilfe, braun, Struktur Mikrofaser, Federkern, Sofort lieferbar (solange Vorrat reicht)
699 €
Hardenbergstr. 5 + 6, 26203 Wardenburg | Telefon 0 44 07 - 22 54
Mo. bis Fr. 14 – 18 Uhr, Sa. 9 – 13 Uhr
Wir liefern und montieren auch oder verleihen kostenlos unseren LKW und PKW-Kombi!

Erste Hilfe. Selbsthilfe.
brot-fuer-die-welt.de/selbsthilfe
Mitglied der actalliance
Brot für die Welt
Würde für den Menschen.

bad & heizung®
Bahlmann
Vortrag von Stefan Bahlmann
FRAG DEN FACHMANN für Heizungstechnik
Infos und Anmeldung:
www.bad-heizung-bahlmann.de/fachvortraege
Heizungs-Modernisierung
InnoBahl-Konzept / Energieberatung
Dienstag, 03. November, 19:00 Uhr
Sie planen eine neue Heizung und fragen sich, welche Lösung wirklich zu Ihnen passt? Erfahren Sie in diesem Vortrag, welche Systeme sich lohnen, welche Fördermöglichkeiten es gibt und wie Sie langfristig Energie und Kosten sparen.
Kompakt, verständlich, individuell – für Ihre sichere Entscheidung.
Veranstaltungsort: Bahlmann GmbH, Friesoyther Str. 5, 26676 Barßel

Badsanierung von A-Z... alles aus einer Hand
Jede Menge Ausstellungsstücke zu Sonderpreisen!
Große Sanitär- und Wellnessausstellung mit über 80 Badanwendungen und über 40 Wellnessartikeln
• Bäder
• Kaminöfen
• Pelletöfen
• Wärmekabinen
• Heizung
• Solartechnik
• Wärmepumpen
• Sanitär
wegen Neugestaltung über 40
Ausstellungsbadmöbelanlagen zu absoluten Sonderpreisen
alle Angebote siehe
DER LEISTUNGSSTARKE PARTNER HASCH GmbH HEIZUNG SANITÄR KAMINE
Hauptstraße 2a · 26683 Saterland-Sedelsberg
Tel. 0 44 92 / 3 36 und 18 01 · Fax 72 18
www.hasch-sedelsberg.de
hasch-selsberg.de kleinanzeigen
AUF WUNSCH MONTAGE VOM FACHMANN!

HALLMANN
Hören wie früher...
Ihr kostenloses Hallmann Hörprofil*
Man merkt oft erst was fehlt, wenn das Lachen leiser wird. Wir helfen Ihnen, diese Momente wieder neu zu erleben.
*Das kostenlose Hörprofil umfasst eine unverbindliche Hörmessung sowie eine individuelle Beratung, gültig bis 20.11.2026. Bild mit KI generiert. Optik Hallmann GmbH, Große Str. 27, 24937 Flensburg.
Bad Zwischenahn, Am Brink 3
Barßel, Lange Str. 31 • Bösel, Jahnstr. 2
Gratis Tel: 0800/412 6000 • optik-hallmann.de

EISKÖNIG
TIEFKÜHLDISCOUNT
Angebote gültig vom 02.11. – 14.11.2026
Ab sofort finden Sie unsere Angebote auch unter www.eiskoenig.eu
Langenhof 23b · 26160 Bad Zwischenahn
Mo. – Fr. 9 – 18.30 Uhr · Sa. 9 – 16 Uhr
Raiffeisen Str. 30 · 26180 Rastede
Mo. – Fr. 9 – 19 Uhr · Sa. 9 – 17 Uhr
Meinardusstr. 20 · 26655 Westerstede
Mo. – Fr. 9 – 19 Uhr · Sa. 9 – 18 Uhr
Entenbrustfilet 400 g (kg = 12,47 €) Wichmann 4.99
Oberlausitzer Spiegelkarpfen 1,1 kg - 1,9 kg (kg = 8,49 €) Markenware 8.49 /kg
Junge Ente 1.600 g (kg = 3,74 €) Valdor 5.99
Zanderfilet 500 g (kg = 9,98 €) Iska 4.99
Gänsebrust 1.050 g (kg = 12,49 €) Markenware 12.49 /kg
Gänsekeulen 850 g (kg = 12,49 €) Markenware 12.49 /kg
La Patisserie des Arts Eisdessert Erdbeere, Himbeere, Pistazie 80 g – 90 g (kg = 11,00 € – 12,38 €) La Patisserie 0.99
Roggenbrötchen 16 x 70g (kg = 3,56 €) Markenware 3.99 /16 Stück
Am 11.11. ist Sankt-Martinstag
Wirsingkohl 1000 g Markenware
Rosenkohl 1000 g Markenware
Blumenkohl 1000 g Markenware
je 1.99