

# GERÜCHTEKÜCHE

**D – Bad Waldsee | Zwei Tage lange dreht sich auf den Bad Waldseer Weintagen alles um Wein.** Am Freitag 26.10. und Samstag 27.10. präsentieren im Foyer des Haus am Stadtsees Winzer, Weingüter und Weinimporteure Weine, Sekt und Crémant zum Verkosten, dazu Käse und Häppchen passend zum Wein. Weinprobe Fr. 17–22 Uhr, Sa. 16–22 Uhr.

Info: [www.waldseer-weinmarkt.de](http://www.waldseer-weinmarkt.de)

TEXT: HEIDE-ILKA WEBER

**A – Bregenz | Auf einem zweitägigen Weinseminar im Burgrestaurant Gebhardsberg erfahren Interessierte alles Wissenswertes zu österreichischem Wein.** In dem von der Weinakademie veranstalteten Seminar am Wochenende vom 17./18.11. werden Grundkenntnisse über Weinsensorik und Weinansprache, über das Weinland Österreich, Weinbaugebiete und Sortenkunde vermittelt. Weitere Programmpunkte sind Arbeiten im Weingarten, Methoden der Vinifizierung, das österreichische Weingesetz sowie Tisch- und Trinkkultur. Und natürlich kommt auch die Verkostung typisch österreichischer Weine nicht zu kurz. Das Basisseminar ist zugleich die erste Stufe für das internationale „Diploma in Wines and Spirits“.

Info und Anmeldung: Weinakademie Österreich | Tel. 02732 876 12 | [www.weinakademie.at](http://www.weinakademie.at)

**CH – Ostschweiz | Im Thurgau wird's wild.** Rund ein Dutzend Restaurants sind mit Wildwochen **1** in den Herbst gestartet, darunter u. a. die Gasthäuser Ochsen in Amriswil, Metropole in Arbon, Krone in Balternwil, Wasserschloss Hagenwil, Kartause Ittingen, Park-Hotel Inseli in Romanshorn. Im Oktober und November stehen dort Herbst-Menüs mit Wild, Pilzen, Kürbis und weiteren Erzeugnissen aus der Region auf der Karte.

[www.thurgau-tourismus.ch](http://www.thurgau-tourismus.ch)

**D – Meersburg | Schöne Aussichten für die Location mit der schönsten Seeterrasse in Meersburg.** Alexandra Lang **2**, Patissier des Jahres 2010, ist die neue Gastgeberin der ehemaligen Möwe-Bar direkt am See zwischen Fährhafen und Unterstadt. Nach einem Komplett-Umbau eröffnet sie dort am 17. Oktober mit einem völlig neuen Konzept. Das AL eins, so der neue Name für das Restaurant, steht für Genießen, Erleben und Feiern. Ihre Gäste dürfen sich schon auf Überraschungen freuen. Das AL eins wird ganztags von 8 Uhr morgens bis 23 Uhr geöffnet sein. Sonntagabend und Montag ist es geschlossen, Dienstag ist es ab 17 Uhr geöffnet.

AL eins, Unteruhldingerstraße 1, direkt am Fährhafen, 88709 Meersburg



**CH – Zürich | Genießen und Schlemmen auf der „Gourmesse“.** Zum 18. Mal ruft die größte Feinschmeckermesse der Schweiz die Liebhaber guten Essens ins Kongresshaus Zürich. Von 5. bis 8. Oktober präsentieren 150 Aussteller erlesene Delikatessen und Spezialitäten. Highlight ist die Salz&Pfeffer-Showküche, in der insgesamt 16 Spitzenköche der Schweiz live kochen. Überraschungen inklusive! Besucher können in kulinarischen Workshops und im Rahmen von Degustationen ihr Wissen und Know-how vertiefen. Auf der Fachtagung am Montag, „Die Zukunft auf dem Tisch“, diskutieren neun Referenten mit Moderator Patrick Zbinden über die Natur- und Avantgardeküche.

Gourmesse 2, Kongresshaus Zürich | Fr. 5.10., 12–22 Uhr, Sa. 6.10., 11–21 Uhr, So. 7.10. und Mo. 8.10., 11–20 Uhr | [www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)

**CH – Winterthur | Das Gottlieb Seecafé hat eine Dependence in Winterthur eröffnet.**

Im gemütlichen Ambiente des „Gottlieb Coffee & Sweets“ **3** in der Nähe vom Hauptbahnhof kann man ganztags genüsslich frühstücken, Kaffee, Tees, regionale Weine oder ein Glas Champagner trinken, süße Leckereien und Kuchen naschen sowie den Appetit mit leckeren Suppen, Salaten und Aperio-Häppchen stillen. Und natürlich gibt es auch die beliebten Gottlieb Hüppen, Kakaomandeln (Vorsicht: Suchtfaktor garantiert!), Schokolade und Kaffee zu kaufen. Der Knaller ist das über drei Meter (!) hohe knallrote Napoléon III-Sofa, das zusammen mit dem prachtvollen Kronleuchter eine hippe Kaffeehausatmosphäre zaubert.

Mo.-Fr. 9–19 Uhr, Sa. 9–18 Uhr, So. 10–18 Uhr | Rudolfstrasse 1, CH-8400 Winterthur | Tel. +41 (0)52 202 52 32 | [www.gottlieb.ch](http://www.gottlieb.ch)

**D – Oberschwaben-Allgäu | „Buchmann's-Landschwein“-Gütezeichen für erstklassige Fleischqualität made in Oberschwaben.** Nach „PrimaRind“ gibt es jetzt auch für Schweinefleisch ein regionales Qualitätszertifikat der Stiftung LandZunge: „Buchmann's Landschwein“ **4** ist ein oberschwäbisches Premiumprodukt und bürgt dafür, dass die Tiere artgerecht, gut und gesund in der Region herangewachsen sind und mit genteurem Futter gefüttert wurden. Der Fleisch- und Wurstwarenspezialist Buchmann GmbH aus Ravensburg bezieht seine Tiere vom Bodensee und Oberschwaben und beliefert u.a. auch LandZunge- und andere Gaststätten sowie Caterer für Groß-Veranstaltungen mit Qualitätsfleischwaren, Weiderind aus der Region sogar mit Bioland-Siegel.

Info: [www.buchmann-gmbh.de](http://www.buchmann-gmbh.de)