

Der See, die Halbinsel, das Restaurant

Als einer der letzten unregulierten Binnenseen und als größter Trinkwasserspeicher Europas bietet der Bodensee die idealen Voraussetzungen für eine vielfältige Fischfauna. Der tiefe Obersee als typischer Alpensee verbindet sich mit dem flacheren Untersee und den vielen Zuflüssen, die neben Rhein, Argen und Schussen oft nur als Aach bezeichnet werden. Seine stehenden und fließenden Gewässer sorgen für eine Vielfalt an Lebensräumen für die unterschiedlichsten Fischarten. Diese finden in den ausgiebigen Schilfgürteln und großen Kiesbetten der Flachwasserzone des Untersees ideale Laichplätze.

Rhein- und Donauwasser sorgen für beste Wasserqualität. Die bei Moos in den See mündende Aach führt Donauwasser von der Donauversickerung bei Immendingen mit sich. Am Horn der Halbinsel Höri vereint es sich mit dem Rhein und fließt dann am Südufer entlang über das Städtchen Stein in Richtung Nordsee.

Doch auch die Böden der Halbinsel weisen vielfältige Strukturen auf. Die Gletscher dreier Eiszeiten haben Geröll und Gestein angeschwemmt und diverse Erdschichten freigelegt. So findet man vom Ufer des Sees bis zum First des Schienerbergs die unterschiedlichsten Bodenbeschaffenheiten. Gemeinsam mit den spezifischen Mikroklimata bilden sie die idealen Voraussetzungen für Gemüse- und Obstanbau.

Dies machten sich schon die Mönche der Insel Reichenau vor über 1000 Jahren zunutze. Als geistiges Zentrum seiner Zeit beherbergte das dortige Kloster die Schreiber aus ganz Europa. Durch sie gelangten auch die unterschiedlichsten Nutzpflanzen auf die Insel.

Große Aufmerksamkeit spendeten sie einer Zwiebelart aus Kalabrien. Sowohl als Gemüse wie als Gewürz und vor allem als Konservierungsstoff brachte sie neuen Wind in die Klosterküche. Gedeihen wollte die italienische cipolla allerdings auf dem Boden der Klosterinsel nicht. Auf der gegenüberliegenden Halbinsel Höri fanden die Mönche schließlich die ideale Bodenbeschaffenheit und das passende Mikroklima. Fortan wurden die Höribauern mit der Anpflanzung der Zwiebel beauftragt. Aus cipolla wurde Bülle. Die Höribülle.

Historische Großereignisse wie das Konstanzer Konzil oder das Exil Napoleons III. brachten nicht nur die Mächtigen dieser Welt an den Bodensee, sondern auch deren Köche und durch diese wiederum ein breites kulinarischer Kulturgut aus ganz Europa. Die hohen Ansprüche förderten neben Ackerbau, Viehzucht und Fischerei auch das Kochhandwerk rund um den See. So wurde die Höribülle zum Pendant der französischen echalote. Bodenseefische wurden nach den Rezepten für Meeresfische zubereitet, den Sennen wurden verschiedene Techniken der Käseherstellung vermittelt, die Wein- und Mostkultur verfeinert und noch Vieles mehr. Es entwickelte sich eine eigenständige Bodenseeküche.

Als Gasthaus in der fünften Generation sehen wir uns dieser Tradition besonders verpflichtet. Bodenseefische und Hörigemüse spielen dabei die Hauptrolle. Ergänzt durch ein regionales Fleisch-, Käse- und Getränkeangebot möchten wir so die gewachsene Bodenseeküche im Zeitgeist des 21. Jahrhunderts weiterführen. Unsere frische, unkomplizierte Küche soll Ihnen die Besonderheit dieser Region in den von örtlichen Künstlern gestalteten Räumen näher bringen. So wurde das Seyfriedzimmer 1964 von Robert Seyfried und das Möhrlezimmer 2001 von Peter Möhrle gestaltet.

Viel Freude und Genuss beim Erleben dieser regionalen Besonderheiten wünschen Ihnen Liliane und Hubert Neidhart