



GERÜCHTEKÜCHE

SEEZUNGE | GERÜCHTEKÜCHE



über die Schulter schauen. Die Bücher sind erschienen im Sudverlag, Konstanz. jeweils 64 Seiten, Hardcover, ca. 50 farbige Fotos, ISBN 978-3-87800-093-8 (Fisch), ISBN 978-3-87800-094-5 (vegetarisch)

8 D – Gaienhofen | cab. Ein schönes Plätzchen für Franziska Ehret und Corinna Blondzik-Burgo: Direkt am Gaienhofener Hafen, im früheren Poller 15, haben sie zu Ostern „s'Plätzle am See“ eröffnet. Wenn es nach Franziska Ehret geht, die zuvor das Seehörnle in Horn leitete, wird das Plätzle mit seiner Traumlage ein Ort insbesondere auch für Einheimische, die „Heimat genießen“ wollen. Beispielsweise mit schönen Weinen oder selbst gebackenem Kuchen. Die Küche liefert Kleinigkeiten wie Salate, Brötchen mit Fisch vom Reichenauer Fischer Riebel, an kühlen Tagen auch Suppen. À propos kühl: Da generell nur Außenbewirtung möglich ist, hoffen die beiden Frauen natürlich auf einen guten Start-Sommer. Die Öffnungszeiten in der Saison sind entsprechend wetterabhängig, in der Regel aber von 10-19 Uhr. Und: „Wenn's schön ist, länger, bei Sauwetter ist zu.“
**s'Plätzle am See | Schlossstraße 12, D-78343 Gaienhofen
www.splatzleamsee.de**



9 CH – Güttingen | cab. Ein Chevrolet Pickup Baujahr 1950, eine Ausbildung zum Koch bei Mövenpick und ein paar gute Ideen ☑ fertig ist 5 Sinne Catering. Dano Lehoczki beliefert mit seinem stylischen Gefährt Feiern und Feste mit Kulinarischem „à la Mamma“, also alles klassisch haus- und handgemacht, aus guten, regionalen Produkten. Auch wenn mal jemand einen Koch braucht zur Feier im eigenen Haus, ist er zur Stelle. Aber Dano Lehoczki hat auch einen Handel mit selbst getrockneten Obst- und Gemüsechips. Und da ist kaum etwas vor ihm sicher. Er trocknet Kaki, Äpfel und Orangen ebenso wie Kürbis, Randen und Tomaten. Kann man übers Internet bestellen.
**5 Sinne Catering
Hörnliweg 5c, CH-8594 Güttingen
+41 (0)77 400 18 00
www.5sinne-catering.ch**

10 D – Ravensburg | cab. Aus Doc's Kostbar wird Pucci. Pucci wie Pucurica. Das nämlich ist der Nachname der Brüder Amir und Kenan, die neuen Pächter des Lokals im Doktorhaus. Neu ist nicht nur der Name, sondern auch das Konzept: Über den wechselnden Mittagstisch hinaus gibt es zukünftig Kuchen aus der hauseigenen Konditorei und eine Abendkarte. Kenan Pucurica, gelernter Koch, gibt der Frische den Vorzug, stellt beispielsweise Pasta und auch Essig selbst her. Am Wochenende lädt das Pucci zum



ist nichts Neues für die Brüder: Seit einem Jahr betreiben sie mit Erfolg das öffentliche Restaurant am Golfplatz in Bad Saulgau.
Pucci Restaurant Bar | Schussenstr. 20, D-88212 Ravensburg | +49 (0)751 95 89 33 39, www.thepucci.de | Mo-Do 11-23 Uhr, Fr 11 Uhr-open end, Sa 17 Uhr-open end

11 D – Konstanz, Meersburg | cab. Für die Halttau gibt es neue Pächter. Die Spitalstiftung hat sich im eigenen Hause umgetan und Hubert Böttcher und Stephan Düringer, die auch die Spitalkellerei gepachtet haben, den Zuschlag gegeben. Zwar steht ein Umbau der Weinstube an, damit will die Stiftung jedoch bis Saisonschluss warten. Vorerst werden die beiden neuen Pächter unter den vorhandenen räumlichen Bedingungen starten: Ab 1. Mai ist das beliebte Lokal am See wieder geöffnet. Die Pächter wollen künftig vor allem die Halttau mehr mit dem Weingut verquicken. Erst im Frühjahr 2017 ist nach Abschluss der Umbauarbeiten eine große Eröffnung geplant.
Gaststätte Halttau | Uferpromenade 107, D-88709 Meersburg

