



GERÜCHTEKÜCHE

(D – Tettang) Fondue bis zum Abwinken. Fondue-Fans dürften in der Torstuben in Tettang ihr irdisches Paradies finden: An jedem Wochenende gibt es hier „Fondue satt“ **1** in allen Ausführungen: Chinoise, Bourguignonne, Käse-Fondue oder süßes Fondue als Candlelight-Dinner, in Familie oder in Gruppen. Ein paar Beispiele für die Fondue-Vielfalt: Auf der Karte befinden sich unter anderem Tex-Mex-Fondue, Rumpsteak-Fondue, Bodensee-Fisch-Fondue oder Edelpilzkäse-Fondue. Schön gerade in dieser Jahreszeit. Eine rechtzeitige Reservierung ist sinnvoll.

Torstuben Tettang, Bärenplatz 8, 88069 Tettang, Tel. +49 (07542) 93860

(D – Trochtelfingen) Die begehrte Nudel Wer Nudeln liebt, ist bei ALB-GOLD in Trochtelfingen genau richtig. Bei diesem Nudelhersteller auf der Alb erfahren Sie jede Menge rund um die beliebten Teigwaren – und das in außergewöhnlicher Form. Oder waren Sie schon einmal in einer begehrten Nudel? **2** Wissen Sie, wie man 54 000 Eier in einer Stunde aufschlägt? Oder wie die Löcher in die Makkaroni kommen? Nein – dann lohnt sich ein Besuch in der Gläsernen Produktion des Trochtelfinger Nudelherstellers ALB-GOLD. Bei einem Ausflug auf die Schwäbische Alb können Sie alles rund um die Teigwarenherstellung erfahren. Jetzt in der Vorweihnachtszeit lohnt sich ein Besuch ins Kundenzentrum doppelt: Im Landmarkt gibt es jede Menge kreative Geschenk- und Dekorationsideen. Vor Ort können Sie sich einen individuellen Geschenkkorb kreieren oder sich vom Angebot inspirieren lassen. Bis Weihnachten ist eine Adventsausstellung im Foyer des Kundenzentrums aufgebaut, und im Landmarkt finden sich zahlreiche Thementische. Entdecken

Sie die Welt der Nudeln neu und lassen Sie sich kulinarisch verführen! Der aktuelle Veranstaltungskalender ist im Internet einzusehen.

Weitere Infos: Tel. +49 (07124) 92 91 113, www.alb-gold.de

(D – Bad Schussenried) Essen und Trinken im Barock Die Oberschwaben-Tourismus GmbH und der Silberburg-Verlag Tübingen hatten geladen – und etliche mit Interesse am barocken Leben waren gekommen: zur Vorstellung des Koch- und Geschichtsbuchs „Essen und Trinken im Barock“ **2** – Oberschwäbische Leibspeisen“. Im Rahmen der Kampagne „Genießerland Baden-Württemberg“ gab es dazu ein authentisches Menü. Warum warf der Jäger der Abtei O. das erlegte Reh in den Klosterweiher und zog es als Wassertier wieder heraus? Weshalb wurde während der Fastenzeiten in den Klöstern besonders starkes Bier gebraut? Wieso wurde damals überhaupt kein Most getrunken? Dies alles erfährt man im unterhaltsam geschriebenen Buch von Michael Barczyk, Stadtarchivar von Bad Waldsee. Mit dem reich bebilderten Werk kann der Leser eine Vielzahl barocker Speisen zuhause nachkochen. „Barock ist nicht nur eine Stilrichtung, sondern ebenso eine Lebenshaltung, sichtbar auch auf den damaligen Speisezetteln“, weiß Barczyk. Barocke Mahle zelebrieren er und Bernhard Bitterwolf in Zusammenarbeit mit regionalen Küchenchefs immer wieder: zu Familienfeiern, Betriebsfesten u.ä.

Michael Barczyk: „Essen und Trinken im Barock – Oberschwäbische Leibspeisen“, Silberburg-Verlag (Tübingen), 104 Seiten, 19,90 Euro, ISBN 978-3-87407-846-7

(D – Scheer) Italienisches, nicht nur zur Weihnachtszeit. Zusammen mit dem Sommelier Francesco Di Luccia bietet der Italmarket jeden Donnerstagabend ein „kulinarisches und vinophiles Einkaufserlebnis“. Zu vier ausgesuchten Speisen wird der jeweils passende Wein kredenzt, um zu demonstrieren, wie sich beide auf perfekte Weise ergänzen. Der Schwerpunkt wird auf herzhaften italienische Leckereien gelegt, die von Weinen aus zumeist autochthonen – also regionalen – Trauben begleitet werden. Im Vordergrund stehen dabei DOP-Produkte als auch DOC bzw. DOCG-Weine. Diese Bezeichnungen stehen für Lebensmittel mit geschützter Ursprungsbezeichnung, bzw. Weine aus bestimmten Anbaugebieten.

Italmarket R. DiLuccia GmbH & Co., Im Olber 4, 72516 Scheer, Tel. +49 (07572) 7659-0, www.italmarket.de

(D – Bad Schussenried) Oberschwaben = Genießerland Die Oberschwaben-Tourismus GmbH (OTG) ist für ihren Beitrag zu dem von Wirtschaftsministerium und der Tourismus-Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW) initiierten „Ideenwettbewerb Genießerland Baden-Württemberg“ ausgezeichnet worden. **4** Die Tourismus-Organisation mit Sitz in Bad Schussenried darf sich über einen Geldpreis in Höhe von 5000 Euro freuen, den TMBW-Geschäftsführer Andreas Braun samt Urkunde überbrachte. Prämiert wurde ein von der OTG in Zusammenarbeit mit 21 Städten und Gemeinden gemeinsam entwickeltes Marketing-Projekt, das Wohnmobil-Urlauber dazu einlädt, Oberschwaben und das württembergische Allgäu zu erkunden. Das daraus entstandene Booklet enthält alle wichtigen Informationen





zu Sehenswürdigkeiten, Gastronomie und Wohnmobilstellplätzen sowie Landkarten mit Routen, die die einzelnen Genussstationen – zum Beispiel bei den Wirten der „LandZunge“ – verbinden. „Mit den Genießerrouten für Reisemobile wollen wir dafür sorgen, dass die Region bei den Reisemobilisten noch bekannter wird“, sagte OTG-Geschäftsführer Jürgen Jankowiak bei der Preisübergabe. Jankowiak kündigte an, dass die Broschüre pünktlich zur Touristik-Fachmesse CMT 2010 erscheinen wird.

Weitere Infos: Tel.: +49 (07581) 53 70 464

(D – Biberach) Viel Qualität im Jordanbad. Das Vier-Sterne-Haus Parkhotel Jordanbad wurde kürzlich als erstes Hotel in Oberschwaben mit dem Qualitäts-Gütesiegel „Servicequalität Deutschland Stufe II“ ausgezeichnet und zwar vom Deutschen Tourismusverband (DTV) als offiziellem Handlungsbeauftragtem der Kooperationsgemeinschaft „ServiceQualität Deutschland“. Das familiengeführte Hotel hat damit nach jahrelanger Qualitätsarbeit ein wichtiges Ziel erreicht: Die Honorierung einer nachhaltigen und kontinuierlichen Verbesserung der Servicequalität.

Parkhotel Jordanbad, Im Jordanbad 7, 88400 Biberach, Tel. (07351) 343 485, info@jordanbad.de, www.jordanbad.de

(D-Tettngang) Prämierte Spirituosen. Großer Erfolg für den Tettninger Schnapsbrenner Uwe Traub: Seine Likörmanufaktur holte Gold und einmal Silber beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb 2009. Abgeräumt hat der junge Mann aus Wiedenbach auch bei „Beste Spirituose 2009“ der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG): Es gab Gold und zweimal Silber für die Likörmanufaktur. Das DLG-Testzentrum Lebensmittel prämierte den Vanille-Karamell-Sahnelikör mit der Goldmedaille, zusätzlich erhielt dieser Likör für seine hervorragende Qualität die höchste Auszeichnung „Beste Spirituose 2009“. Weitere zwei Produkte wurden mit Silbermedaillen gekürt: der Hopfen-Fenchellikör (eine Spezialität aus dem Tettninger Hopfenanbaugebiet), sowie der Vanille-Kirsch-Sahnelikör, der mit echtem Kirschwasser verfeinert wird. Uwe Traub ist Brenn- und Destillateurmeister und betreibt seit 2006 seine Likörmanufaktur im Familienbetrieb in Tettngang. Die Liköre werden hier in echter Handarbeit produziert.

Likörmanufaktur Tettngang, Wiedenbach 3, 88069 Tettngang, Tel. + 49 (07542) 953344, info@likoermanufaktur-tettngang.de, www.likoermanufaktur-tettngang.de





Mit uns wird Ihr Fest zum Genuss

Sie planen ein **Familienfest**, eine **Kommunion** oder **Konfirmation**?
Wir zaubern **das passende Menü** auf Ihren Tisch oder arrangieren **Ihr Wunschbuffet**.
Auch die Tischdekoration und den reibungslosen Service übernehmen wir gerne für Sie.

Rufen Sie uns an: Tel. (0 75 71) 74 26-20
heika.mueller@vinzenz.de, www.vinzenz-service.de





KAFFEEMASCHINEN
können richtige
Zicken sein.



Unser Service bringt sie wieder zur Vernunft.

BS BestSolutions®

NEU-, VORFÜHR- UND GEBRAUCHTGERÄTE - GAGGIA - SAECO - LA PAVONI
HERMANN-LAUR-STR. 2 - 78253 EIGELTINGEN / INDUSTRIEGEBIET
TEL 07774-93 99 33 - FAX 07774-93 99 11 - WWW.BS-EIGELTINGEN.DE
ÖFFNUNGSZEITEN MO-FR 07:30 – 17:00 UHR - SA 08:00 – 12:00 UHR