



Es gibt mehr alte Weintrinker als alte Ärzte

Heute gehört die umweltbewusste Hagnauer Winzergensenschaft zu denjenigen, die erfolgreich gegen das Literpullenimage anarbeiten, und aus handgelesenen Trauben sortenreine Lagenweine wie Grauburgunder Spätlese *Hagnauer Burgstall* erzeugen – und das Andenken an den wackeren Pfarrer mit Statuen und Glasfenstern ehren. Die Führung durch die Faßkeller unter der Weingartenschon Hofmeisterei (Rathaus) ist ein Erlebnis.

Ein Blick auf den Salemer Gutshof Kirchberg, von dem aus 1925 der deutsche Siegeszug des *Müller-Thurgau* begann (S. 45), aber dann lieber weg von der Staatsstraße, die die Rebhügel zerschneidet. Rad- und Wanderwege führen vorbei an Obstspalieren und der romanischen *Oswaldkirche* von Frenkenbach über Kippenhausen nach Immenstaad. Baden-Württembergs angeblich familienfreundlichster Ferienort wirkt auf den ersten Blick wie ein Konglomerat von Häuslebauerhäusern, entzückt aber bei Spaziergängen durch die niedrigen Gassen durch die Buntheit seiner Obstauslagen und die winzigen Seegärtlein mit Jägerzaun und



Lachsrosa: Weißherbst vom Weingut Aufricht

alten Birnbäumen. Viele Bauern verkaufen direkt vor ihrer Haustür Zwetschgen und Himbeeren, Selbstgebranntes und Mirabellenmarmelade. Direkt am Ortsrand locken kieslige Naturstrände – mit etwas Glück sieht man die *Lädine*, einen Nachbau der historischen Lastensegler, ihrem Heimathafen zustreben.

Weingut AUFRICHT – Stetten. Wohl das innovativste Privatgut am See. Energetisch positiver Degustationsraum mit *Zen-Touch* inmitten der Reben, die fast bis an den See reichen. Aufregendes Sortiment seltener Sorten wie *Auxerrois* (Gelber Burgunder), Frühburgunder oder Bodenseeriesling. Geschmackssicherheit auch in der Flasche: Cuvées, Barriques, roter Winzersekt vom Pinot Noir und Raritäten wie *Verjus* aus unreifen Grauburgunder-Trauben. Trend zu internationaler Stilistik.

LÖWEN – Hagnau. GAUDEMUS VOS HODIE APUD NOS CENARE – wir freuen uns, daß Sie heute bei uns speisen! Gastlichkeit



Vitalküche und beste Brötchen – *Gasthaus Löwen, Immenstaad*

lateinisch auf die Servietten geprägt. Auch sonst hebt sich das Fachwerkhaus, das seit 1906 von Familie *Bröcker* geführt wird, ab. In den gut gefüllten Gaststuben wird auch als Halbpension regionale Vitalküche serviert: Kartoffeln und Biogemüse mit Bergkäse gratiniert, Hagnauer Felchenfilets mit Rahmspinat, Salat vom Stettener Ökobauern, angemacht mit leichtem Hausdressing aus Ahornsirup, kaltgepresstem Öl, Dijonsenf und Joghurt. Der labyrinthische japanische Garten mit seinem Koikarpfen-Teich lädt bei Kerzenlicht zum ausgefallenen Rendezvous.

Last not least beherbergt der Gasthof auch eine Bäckerei. Beglückt fragt man sich beim Frühstück, wann man das letzte Mal in Deutschland so knusprig glänzende 5-Sterne-Wecken gegessen hat.

SEEHOF – Immenstaad. Diebische Freude, wenn man einen der wenigen Parkplätze in der Hafen-Rotunde mit den altmodischen Parkuhren ergattert hat. Und Vorfreude auf das Essen. Schwierig die Sitzwahl für den ästhetischen Neurotiker: In



Hier sitz ich und trinke goldenen Wein... *Seehof, Immenstaad*

der «Badischen Weinstube» mit ihren Wandgemälden und Sprüchen, wo schon GRAF ZEPPELIN zu zechen liebte? Unter grünweiß gestreiften Markisen auf der Terrasse an der kleinen Marina mit ihren Platanen und uralten Weiden? Im gekonnt in Naturstein und edlen Hölzern designten Speisesaal?

Schwierig ist auch die Speisenwahl – es gibt zu viel Appetitanregendes. Schöne klare Ideen ohne Kochhype: Kässpätzle mit vier Käsesorten, Fischmaultäschle in Müller-Thurgau-Sauce, witziges Leipziger Allerlei mit Felchen, Flußkrebse, Morcheln und grünem Spargel, hausgemachte Reh- oder Lambratwürstchen, Menu von der Martinsgans. Dazu heimischer Apfelspekt, viele offene lokale Tropfen wie *Bermatinger Leopoldsberg* oder Grauburgunder vom «Weingut Röhrenbach» – der Großvater des jetzigen Besitzers schmuggelte 1925 den Müller-Thurgau nach Kirchberg.

«Keine Schnitzel, kein Gold» hatte *Jürgen Hallerbach* vor Jahren versprochen, nachdem er sich auf «stages» die Weltküche angeschaut hatte. Am Treppenaufgang drängen sich