



## 25 Jahre Gastwirt-Ehepaar Christberger

► Ab 1. Mai ist nicht mehr freitags, sondern montags Ruhetag im Gasthaus „Lamm“

# Ereignis

# „Das Gasthaus Lamm ist unser Lebensinhalt“

**Gastronomie** » Ihr Markenzeichen ist die Schwäbische Küche, ihr Bekenntnis jenes zur Regionalität und zu Wangen. Nach zehn Jahren „Enderle“ haben Rosi und Franz Christberger seit 1994 im Gasthaus Lamm eine Heimat gefunden. In der vergangenen Woche wurden 25 Jahre Selbstständigkeit gefeiert.

SUSI WEBER

**W**er in Wangen „Lamm“ sagt, meint: Kässpätzle, Krautkräpfen, Zwiebelrostbraten und Nonnenfüße. Er meint aber auch: Bodenständigkeit, Tradition und Wirtsleute, die man in der Allgäu-Stadt kennt. „Ursprünglich war ich Koch und nicht Wirt“, schmunzelt Franz Christberger. Will heißen: den Kontakt zu den Gästen musste er nach seiner Ausbildung im Sporthotel Wal-

tersbühl erst lernen. Die Berufswahl war für Christberger im doppelten Sinne lebensprägend. An seiner zweiten Wirkungsstätte, dem Gasthaus Praßberger, hat er seine Frau/Rosi kennen und lieben gelernt. Gemeinsam entschied man sich 1984, das alteingesessene Gasthaus Sonnenhalde/Enderle im Praßberg zu übernehmen. Zehn Jahre später war dort Schluss. Die Familie Christberger zog es weiter. Mit dem „Lamm“ in der Bindstraße sind Christbergers fündig geworden.



Ehepaar Rosi und Franz Christberger feiern ihr 25-jähriges Jubiläum. Fotos: Susi Weber

„Das Gasthaus Lamm ist unser Lebensinhalt“, sind sich Rosi und Franz Christberger einig. Und mit ihnen haben auch die Bedienung Maria Schneider und Waltraud Steinhauser sowie „Lamm-Oma“ Maria Christberger und zahlreiche Weggefährten, Geschäftspartner und Stammgäste ihr 25-jähriges Jubiläum gefeiert.

An Oberbürgermeister Michael Lang richtete Franz Christberger die Bitte, „die Unterstadt und insbesondere die Bindstraße“ nicht zu verges-

sen. Lang überbrachte die Glückwünsche der Stadt: „Sie, Herr Christberger, stehen für die klassische Küche. Und sie machen das prächtig.“ Prächtig hat es Christberger in den vergangenen Jahren auch verstanden, im Gespräch zu bleiben und sich in seiner Heimatstadt einzubringen. Ob als Präsentationskoch beim „Pfännle on tour“ zu Beginn des neuen Jahrtausends, als Mitorganisator des Schlemmerfestivals, Mitglied des Vorstandes des Dehoga-Ortsvereines, Macher des

Wirt-Spargelaufaktas oder Rezept- und Ideengeber im „Schmeck den Süden“ Kochbuch. Christberger ist überall und überall engagiert. Trotz aller Tradition ist die Einheit Christberger/Lamm/Neuem gegenüber immer aufgeschlossen. Seit kurzem ist die Traditionswirtschaft Teil der durch die Kooperation zwischen Dehoga und Gastamt entstandenen „Kulinarischen Stadtführung“. Ab 1. Mai ist nicht mehr freitags, sondern montags Ruhetag.

### Anzeigen

**HAUPT**  
Wasser - Das hat einen Geschmack

Seit 25 Jahren  
dürfen wir mit Ihnen,  
liebe Familie  
Christberger,  
zusammenarbeiten.

Für diese  
außergewöhnliche  
Treue möchten wir  
uns ganz herzlich  
bei Ihnen bedanken.

**LANDZÜNGLE**  
MARKE  
SCHWÄBISCHER  
KÄSE

Herzlichen Glückwunsch!

Weinzentrale  
**EBERLE & DIETH**  
Laupheim

www.weinzentrale.de · Tel. 07392 / 20 55

**Sasbacher**  
Rhein

**Gasthaus Lamm**  
Familie Christberger  
Wangen

Herzlichen Glückwunsch  
zum 25-jährigen Jubiläum.

Weinergenossenschaft Sasbach  
am Kaiserstuhl eG

79361 Sasbach am Kaiserstuhl  
Telefon 0 76 42 / 90 31-0  
Telefax 0 76 42 / 90 31-50  
info@sasbacher.de  
www.sasbacher.de

Erstklassige Küche  
durch professionelle Geräte!

Innovative  
Großküchentechnik  
mit Hochleistungsgeräten  
von

**BOHNER**

Kompetenz in Küchentechnik  
BOHNER® Produktions GmbH  
Industriestraße 13  
88339 Bad Waldsee  
Tel. 0 75 24 / 97 05-21, Fax -22  
www.bohnergmbh.de

**walser**  
Schwäbischer  
Schwäbischer

Wir gratulieren zum  
25. jährigen Jubiläum!

und wünschen weiterhin viel Erfolg und  
freuen uns über die langjährige gute  
Zusammenarbeit

Walser + Schwäbischer GmbH  
Marktplatz Straße 26  
88214 Ravensburg · Telefon 0 75 71-76 03-0  
www.walser-schwabinger.de

Gemeinsam schmeckt's besser!

## Alles Gute von der Pute

- Eigene Aufzucht
- Eigene Haltung
- Eigene Schlachtung
- Eigene Verarbeitung

### Wir gratulieren zum 25-jährigen Jubiläum!

Mittwoch -> Markt Wangen und Biberach  
Samstag -> Markt Ravensburg und Laupheim  
Hofladen -> Fr. 9 - 18 Uhr und Sa. 9 - 12 Uhr



Truthahnspezialitäten  
Nannenbach 10, 88299 Leutkirch  
Telefon 0 75 61 / 33 27, [www.gutenhof-burger.de](http://www.gutenhof-burger.de)

## Wir gratulieren

... dem Gasthof Lamm zum 25-jährigen Jubiläum und bedanken uns für die gute Zusammenarbeit!

In Sachen Fleisch und Wurst sind wir von Buchmann der richtige Partner, denn die tägliche frische Zerlegung, Produktion und Auslieferung garantieren die hohe Frische und Qualität unserer ober-schwäbischen Fleisch- und Wurstspezialitäten.

... und dazu wünschen wir guten Appetit!



**Buchmann GmbH**  
Kaufstraße 6 - 8, 88287 Grünkraut - Gullen  
Telefon 07 51 / 7 60 50, Fax 07 51 / 76 05 50  
[www.buchmann-gmbh.de](http://www.buchmann-gmbh.de)



Fam. Christberger

Bindstr. 60  
88239 Wangen  
Tel. 0 75 22 / 66 75  
[www.lamm-wangen.de](http://www.lamm-wangen.de)

Das Lamm-Team  
bedankt sich  
für 25 Jahre  
Gastfreundschaft

Abonnenten  
haben's besser.

www.sz.de/Abokarta

Mini-Redaktion: Mo. - Mi. 8pm - 10pm, Telefon  
075 22 1111, Fax 075 22 1112, E-Mail: sz@sz.de

# „Der Weg ins Lamm sich immer lohnt...“

Die durch und durch authentische Küche eines Schwaben,  
der nie auszog, um anderswo zu kochen

Da wo früher einmal die Sauen gehandelt wurden, am Saumarkt in der Wangener Innenstadt, beweist ein schwäbischer Koch in seinem urgemütlichen, rustikalen Restaurant aus tiefster Überzeugung, dass die einheimische Küche mit all ihren saisonalen und regionalen Angeboten heute

noch äußerst beliebt ist. Franz Christberger hat schon immer in oder um Wangen herum gelebt und gearbeitet und sich niemals von mediterranen oder asiatischen Ideen verleiten lassen. Die Küche in dem schönen alten Gebäude des Gasthauses „Lamm“, das Franz Christberger seit 1994 betreibt, ist bis heute eine authentische schwäbische Küche geblieben, so wie es der Koch von seiner Oma schon als kleiner Bub gelernt hat. Die Gäste sind begeistert und sogar Prominente aus Stuttgart finden schon mal den Weg ins Gasthaus



„Lamm“ nur wegen der herrlichen Spätzle, oder vielleicht der Schlachtplatte mit Kesselfleisch.

Jeden Mittwoch marschiert Franz Christberger auf den Wangener Wochenmarkt, der inmitten der Altstadt

gerade um die Ecke seines Gasthauses aufgebaut ist. Dann prüft er, welche frischen Gemüse gerade verkauft werden, riecht an Kräutern und schwätzt ein wenig mit den Bauern an ihren Ständen. Die Zeit muss sein, denn auf dem Markt holt sich der Wangener Koch die Inspirationen für seine nächste Speisekarte. In dieser Woche waren es die Kürbisse, die ihn auf dem Markt faszinierten und schon am nächsten Tag gibt es im „Lamm“ eine wunderbar samtene Kürbiscremesuppe, einen herrlich würzigen Kürbisragout, einen knackigen Salat mit Kürbiswürfeln als Garnitur, oder eine pü-



rierte Kürbissauce zu Fleisch, Schupfnudeln oder Maultaschen. Es ist dem Wangener Koch wichtig, dass seine Zutaten alle aus der Region stammen, wie die Kräuter aus seinem eigenem Garten, der Bodenseewein, die klaren (vom Hauseigentümer) selbst gebrannten Schnäpse, die Salate von der Reichenau,

oder das Oberschwäbische Rind vom Bauern aus der Umgebung. Das schwäbische Angebot im „Lamm“ ist verlockend: Allgäuer Leckerli wie Schweinegeschnetzeltes mit Tomaten und Champignons auf Spätzle überbacken, Saure Nierle oder Saure Schweineleber mit Essiggurken, Gefüllte Flädle mit Wurzelgemüse, Äpler



Schnitzel mit Rauchfleisch oder gar die Wangener Legende, eine kleine Auswahl schwäbischer Gerichte aus Krautkrapfen, Schupfnudeln, Maultaschen mit kleinem Rückensteak. Jeder „Schwoab“ wird angesichts dieser schwäbischen Vielfalt nun

wirklich restlos glücklich und kann schon beim ersten Bissen in der Erinnerung an Mutters Küche schwelgen. Franz Christberger kocht schwäbisch aus Leidenschaft. Schon als kleiner Junge hat er den Gaisburger Marsch für seine Oma umrühren dürfen und schon früh gelernt, eine Einbrenne herzustellen, genauso wie sie heute noch in seiner Küche zubereitet wird, „Es war gar nicht einfach“, erinnert sich Franz Christberger, „aus dem Kochbuch von der Oma die alte Schrift zu entziffern, aber die Rezepte haben wir alle übernehmen können.“



Noch heute hilft seine Mutter Maria dem Koch und seiner Frau Rosemarie in der Küche, eine wahrlich unschätzbare Hilfe mit unendlich vielen Erfahrungen.

Baden-WürttemBörger 2001: INFO verlost 20 „Struwelpeter“-Kinderteller

# „Am besten ist er in Wangen“

Wangen (nic) - Der Baden-WürttemBörger 2001 schmeckt in Wangen am bestens: Das beurteilten die Junior-Feinschmecker die den Baden-WürttemBörger 2001 - an vier verschiedenen Orten - im Rahmen der Pfännle on Tour nach Aussehen und Geschmack beurteilt haben.

Die Köche hatten die Aufgabe, einen Kindersnack zu kreieren, der aus regionalen Zutaten besteht und den Kindern schmeckt. Alle Kindersnacks hatten in der Benotung eine „eins“ vor dem Komma. In Wangen wurde den Junior-Gourmets eine Kalbsmaultasche mit lachendem Gesicht und bunten Schupfnudel-Haaren serviert. Dafür gab es die Note 1,2 und setzte sich gegen Spezialitäten aus Künzelsau, Mosbach und Ehingen durch. Dabei ging Gastronom Franz Christberger schnell ans Werk und machte sich nicht allzu große Hoffnungen. „Um so überraschender war der Sieg!“



Eine 1,2 gab's für den „Struwelpeter“, kreiert von Franz Christberger. Bild rechts: Rosi und Franz Christberger - Tochter Nadine schmeckt der Kinderteller „Struwelpeter“, der im Gasthaus Lamm angeboten wird.

„Wir haben uns einfach überlegt, was Kinder gerne essen - so kamen wir auf das Gericht,“ erklärt Frau Rosi. INFO verlost 20 Gutscheine: Einfach ein Bild vom Kindergericht malen und bis 15. Oktober an INFO einsenden.



## Heute im Lokalen

### ZITAT DES TAGES

„In Weiler wartet ein anderes Spiel auf uns. Da kommt der Druck eines Punktspiels dazu“  
dämpft FC-Trainer Herbert Breher allzu großen Optimismus nach dem 4:0-Sieg am Samstag gegen Friedrichshafen.

## Tipp des Tages

### Origamikünstler faltet Fingerpuppen

WANGEN (sz) - Etwas Besonderes kündigt das Ferienprogramm der Bücherei im Kornhaus für Kinder an: Am Dienstag zeigt der Kunstpädagoge und Origamikünstler René Lucio, wie man selber Fingerpuppen aus Papier falten kann. Beginn ist um 10 Uhr. Es können aber maximal 20 Kinder teilnehmen. Anmeldung und weitere Informationen bei der Bücherei, Telefon 07522 / 74120.

## Ihre schnelle Verbindung

**Geschäftsstelle** 0 75 22 / 9 16 82-20  
Fax: 0 75 22 / 9 16 82-29

**Redaktion** 0 75 22 / 9 16 82-40  
Fax: 0 75 22 / 9 16 82-49

E-Mail:  
wangenred@schwaebische-zeitung.de

**Anzeigenservice** 0 75 22 / 9 16 82-20

**Aboservice** 0180-200 800 1

## Anschrift

Eselberg 4  
88239 Wangen

www.SZOn.de



... in Wangen und Gemeinden?

Dienstag, 22. August

Interessant und unterhaltsam lässt sich der Dienstagabend in Ratzenried gestalten: Um 19 Uhr ist Treffpunkt am Brunnen zur Dorfführung, um 20 Uhr Sommerabendkonzert im Schlosshof.

Mittwoch, 23. August

Auch diesen Mittwoch besteht Gelegenheit, sich Kibleggs schöne Barockkirche und ihren Silberschatz zeigen zu lassen. Beginn der Führung: 15 Uhr.

Donnerstag, 24. August

Zur Rad- und Museumstour lädt der Wangener Altstadt- und Museumsverein ein. Start ist um 9 Uhr auf dem Marktplatz. Ziel ist Eglöfs.

## DAV

### Senioren starten eine Bergtour

WANGEN (sz) - Zu einer Bergtour auf den Siplingerkopf sind die Senioren des DAV Wangen am morgigen Dienstag, 22. August, eingeladen. Ausgangspunkt ist die Gunzrieder Säge. Der Weg verläuft zunächst talaufwärts und dann über die Siplinger Alpe zum Gipfel. Der Rückweg erfolgt über den Tennemooskopf und der Rappenschwendalpe. Die Gehzeit beträgt rund fünf Stunden bei einer Höhendifferenz von rund 800 Metern.

**i** Treffpunkt und Abfahrt in Fahrgemeinschaften ist um 8 Uhr am Stadionparkplatz.

## Namen und Nachrichten

### Irene Bohnes berät Frauen

♦ Für die Kontaktstelle Frau und Beruf berät am kommenden Mittwoch, 23. August, Irene Bohnes nachmittags im Landratsamt. Dabei werden Fragen zur Bewerbung, zur Berufsorientierung oder zu Weiterbildung und Berufsrückkehr beantwortet. Telefonische Anmeldung sollten sich Interessentinnen bei Beraterin Irene Bohnes unter Telefon 0751 / 9771222.

## Schlemmerfestival



Freuen sich über die gute Resonanz des fünften Schlemmerfestivals auf dem Wangener Marktplatz: Die Gastronomen (von links) Franz und Edeltraud Kresser, Doris und Max Haller, Franz Christberger, Artur Renz, Erwin Prinz und Silvio Lützkendorf (Gasthaus Rad).  
Foto: Vera Stiller

# Bei dem Wetter macht Kochen Spaß

WANGEN - Mit einem positiven Gesamtergebnis endete am Samstagabend das diesjährige Schlemmerfestival auf dem Marktplatz. Die beteiligten Wangener Gastronomen zeigten sich nicht nur erfreut über das ideale Wetter, sondern nannten auch den gleichzeitigen Töpfermarkt in der Unterstadt als „gegenseitig befruchtendes Element“.

Von unserer Mitarbeiterin  
Vera Stiller

„Bei so einem Wetter und so einem tolen Publikum macht das Kochen noch einmal so viel Spaß“, sagte gegen Ende der Veranstaltung Max Haller. Und der Vorsitzende der Dehoga-Ortsstelle Wangen und Motor des „Schlemmerfestivals“ zeigte sich überzeugt davon, dass der zur selben Zeit zwischen Ratloch und Saumarkt

durchgeführte Töpfermarkt besonders für das Mittagsgeschäft gut war. „Es ist eine Symbiose, von der beide Seiten profitiert haben“, so Haller. Und er wünschte sich auch für die Zukunft ein ähnlich gelagertes Miteinander von Ober- und Unterstadt.

Sechs Wangener Wirte waren es, die bei der fünften Auflage dieser Veranstaltung mitmachten. Und die nun alle hochzufrieden und voll des Lobes waren. „Wir hatten durchweg zufriedene Gäste“, sagte Franz Kresser von der „Blauen Traube“ und schloss darin auch den Samstagabend mit ein, an dem man es mit einem Pullover bekleidet „bis in die Nacht hinein ausgehalten hat“.

Franz Kresser war es übrigens auch, der an beiden Tagen einen Jungkoch an seiner Seite wusste: Sohn Felix, zehn Jahre jung und schon heute davon überzeugt, einmal in die Fußstapfen von Großvater und Vater zu treten.

Während Kresser glaubte, dass das zum Jubiläum „40 Jahre Oberschwäbische Barockstraße“ passende Angebot nicht spürbar registriert worden sei, stellte Artur Renz vom „Hirsch“ in Goppertweiler fest: „Obwohl die Krebsmaultaschen in Weizenbiersoße etwas Extravagantes sind, haben sie eine sehr gute Resonanz gefunden.“ Und auch Ulrike Kemeny, die im Service des Gasthauses „Lamm“ tätig ist, wusste zu berichten: „Die Schweinsbäckle mit Zwetschgen-Pfeffersoße waren der Renner!“ Aber auch die „Nonnenfüzle“ mit Sauerkräutern seien gut gegangen.

800 Essensportionen in zwei Tagen, das ist die Bilanz des Gasthofes „Zur Sonne“ in Hatzenweiler. Wobei das „Ragout vom heimischen Reh“ einen Anteil von nahezu 80 Prozent ausmachte. „Die Jäger sind froh, wenn man ihnen im Sommer Rehe abnimmt“, so Gastwirt Erwin Prinz. Um die Begründung zum üppigen Reh-

fleisch-Angebot gleich hinterher zu schicken: „Bis zum Mai ist Schonzeit, dann darf man die schwachen jungen Böcke abschießen. Dies schon deshalb, weil man das Wild wegen des von ihm verursachten Verbisses ziemlich kurz halten muss.“

## Bummeln und genießen

Und die Besucher? Die krönten ihren Bummel über den Töpfermarkt mit Kirschsuppe, Schweinshaxe und Griesflammerie ebenso wie sie ganz gezielt zum Genießen der kulinarischen Köstlichkeiten kamen. Aber ob direkt oder auf dem Rundgang durch die Stadt: Man sah auf dem Marktplatz ausschließlich in entspannte Gesichter. Nicht zuletzt hatten daran die Wangener Jagdhornbläser und Karl-Heinz Dorn ihren Anteil. Wobei Letzterer der einzige war, bei dem das Dargebote aus der (Musik-)Konserven-

## Blutrittergruppe Karsee



### Blutritter feiern bei Wind und Regen

Auch Wind und Regen konnten den Reitern nichts anhaben, die zum 100-jährigen Jubiläum der Blutrittergruppe Karsee gekommen waren. In einer feierlichen Prozession, angeführt von der Musikkapelle und den örtlichen Vereinen, ging es zum Christkönigsberg, wo zusammen mit Pfarrer Gunnar Sohl und Pfarrer Josef Mattes Gottesdienst gefeiert wurde.  
vs / Foto: Stiller

## Theaterbus

### Es sind noch Plätze frei

WANGEN (sz) - Die Sommerferien im Theater Ulm gehen zu Ende. Somit gibt es jetzt noch einmal eine letzte Möglichkeit, sich für ein Abonnement anzumelden.

Der Wangener Theaterbus fährt immer an Sonntagnachmittagen. Zustiegmöglichkeiten sind Kiblegg, Amtzell, und Wangen/Bahnhof. Ein Abonnement besteht aus acht Vorstellungen (Oper, Operette, Musical, Ballett

und Theater). Wer in der neuen Spielzeit mit in den Theaterbus einsteigen möchte, kann sich noch bis zum 8. September für ein Abonnement anmelden.

**i** Infos über das Programm der kommenden Spielzeit und über die verschiedenen Preisgruppen gibt es bei Gabriele Bossert, Telefon 07522-912155.

## Latin Jazz im Schwarzen Hasen

### Und Castro zupft den Bass

WANGEN - Licht aus, Spot an! So sieht ein Konzertbeginn aus, wenn alles klappert. Doch es gibt Abende, in denen der Wurm steckt und der Freitagabend war ein solcher. Dennoch, nachdem die Startprobleme überwunden waren, gaben die vier Musiker der Band „Sing en 4“ aus Costa Rica ein jazzig ausgefeiltes Konzert im Jazz Point.

Von unserer Mitarbeiterin  
Babette Caesar

Eine halbe Stunde vor dem Auftritt war noch alles in Ordnung mit der Verstärkeranlage. Als es dann losgehen sollte auf der Bühne vor einem ausverkauften Saal, trat die Technik in den Streik. Das Prozedere erforderte von allen Seiten - den Musikern, Veranstaltung und Gästen - einiges an Geduld. Nach dem Motto „Eine Lage Jazz ohne Anlage!“ gaben dann Luis Monge am Piano, Bassist Danilo Castro, Klarinetist und Saxophonist Vinicio Meza und Carlos Sanders am Schlagzeug ihr gut zweistündiges Konzert weitgehend ohne Verstärker, und überzeugten damit vielleicht noch mehr zuzüglich ihrer ungebrochenen Gelassenheit angesichts dieser Pannen. Selbst die Tonqualität des Pianos ließ sich auf halber Strecke und auf ganz einfache mechanische Weise um ein Vielfaches verbessern.

Es war keine leichte rhythmische, von der Karibik und dem Salsa getragene Muse, die zu diesem Sommerabend durchaus gepasst hätte. Nein, es war Latin Jazz, also eine Fusion aus Jazz mit afro-kubanischen Rhythmen,

die das Gehör auf Herz und Nieren prüfte, die mit einem rasanten Tempo daher kam und sich zu einer unglaublichen Eigendynamik steigerte. Songtitel wie „Formulate“, das mit einem beinahe klassischen Intro am Piano einsetzte, „Curubandeando“ oder „Con fruta y bomba“ verbanden den vergleichsweise strengen Modern Jazz mit Stilelementen des Puertoricanschen, des Tango oder der Samba. So mischte „Swing en 4“ das einen Tango bisweilen bestimmende Traurige und Beschauliche durch den improvisatorischen Einsatz des Saxophons regelrecht auf, riss ihn förmlich aus seiner Melancholie heraus und verfeinerte ihn in Richtung neu gewonnener kompositorischer Freiheiten.

## Leicht tönt die Klarinette

Spätestens an dieser Stelle stimmte die Chemie auf der Bühne und im Saal. Danilo Castro zeigte, dass eine Bassgitarre auch noch am ganz unteren Halsende spielbar ist, der Schnelligkeit von Monges Fingers an den Tasten schienen keine Grenzen gesetzt zu sein, die Klarinette von Vinicio Meza brachte eine ungeahnte Leichtigkeit in das Geschehen und Sanders Schlagzeug trug das Gemisch mit dem durchgehaltenen lateinamerikanischen Rhythmus.

„Swing en 4“ versteht sich nicht nur als Band, sondern sehen in ihrem Zusammenspiel ein „Projekt“, das sie 1998 ins Leben gerufen haben. Das heißt, es beteiligen sich von Zeit zu Zeit auch andere Musiker, unter anderem auch deutsche. In Wangen waren sie jetzt zum zweiten Mal, angereist aus Costa Rica über Weinheim.

## Kommentar

Mit ihrem Schlemmerfestival haben die beteiligten Gastronomen im Reigen der Altstadtfeiern ein weiteres Glanzstück gesetzt. Und zugleich die Qualität ihrer Küche unter Beweis gestellt.

### Wirte servieren heiteren Genuss

Von Ulrich Deschler

Bei einer Auswahl von Wurstsalat bis Krebsmaultasche macht das Probieren Spaß. Auch das Wetter hat gestimmt beim Schlemmerfestival 2006. Das Fest der Wirte ist etwas Besonderes: Bei Essen und Trinken liegt der Schwerpunkt auf Qualität, Originalität und Vielfalt. Portionen und Preise passen. Die Kochprofis zeigen, was sie können - oder was sich mit einer mobilen Küche eben verwirklichen lässt. Das Wein-Angebot steht deutlich über dem üblichen Volksfest-Niveau. Und die Kulisse des Wangener Marktplatzes sorgt zusammen mit sonniger Wärme für südlich heiteres Lebensgefühl. Was will man mehr?

Die Gastronomen aus Wangen und Umgebung haben auf dem Marktplatz auch überzeugend Werbung gemacht für ihre Gasthäuser. Wer beim Wirtfest nicht alles kosten konnte, was er sich vorgenommen hatte, weiß, wo er Versäumtes nachholen kann.

## Südring

### Diebe suchen erneut Motorradhaus heim

WANGEN (zi) - In der Nacht zum Freitag drangen erneut Unbekannte in ein Motorradhaus im Südring ein. Sie hatten es wieder auf Diagnosegeräte abgesehen. In der Werkstatt wurde eine Tür aufgehebelt und Schränke wurden durchwühlt. Was entwendet wurde steht noch nicht genau fest. Der Wert des Diebesgutes wird vorab auf rund 15 000 Euro geschätzt.

## Standpunkt

### EINE FRAGE AN...

den früheren Amtzeller Pfarrer Josef Mattes, der das Karseer Blutritter-Jubiläum mitgefeiert hat



Seit 100 Jahren beteiligt sich die Gruppe aus Karsee am Blutritt in Weingarten. Und auch in anderen Kirchengemeinden werden diese Jubiläen nach und nach gefeiert. Welcher tiefere Sinn steckt hinter diesen Reiterprozessionen für die heutige Zeit?

Mattes: Zunächst einmal ist der Blutritt in Weingarten das Glaubensfest des Oberlandes, das seit 500 Jahren Bestand hat und ihn weiter haben wird. Während die einen im Krieg oder während einer schweren Erkrankung das Gelübde abgelegt haben, nach der Heimkehr beziehungsweise der Genesung am Blutritt teilzunehmen, verbinden andere damit ganz einfach die Möglichkeit, ihrem Glauben mit und in der Natur Ausdruck zu verleihen. Je mehr es gelingt, diese äußere Form der Christusverehrung mit persönlichem Gebet und authentischer Andacht zu verbinden, desto mehr werden Reiterprozessionen auch in heutige Tage hinein ausstrahlen und dazu beitragen, die Herzen der Menschen für Jesus Christus zu öffnen. Und deshalb wünsche ich der Reitergruppe Karsee, dass sie dieses Zeugnis des Glaubens für weitere 100 Jahre ablegt. Entscheidend dafür wird sein, in welchem Maße sich insbesondere die Gruppenführer für die gute Sache einsetzen. Wobei die Blutrittergruppe Karsee ganz eng mit dem Namen Moosmann verbunden ist: Nachdem Baptist Moosmann zwölf Jahre an zweiter Stelle und 31 Jahre lang an der Spitze geritten ist, hat nun sein Sohn Richard dieses Erbe übernommen. (vs)

# Große Kreisstadt Wangen

## Wohnhaare?

Familien und Frauentreff: 9 bis 11.45 Uhr offene Kinderbetreuung  
Christophorus-Haus: 9 bis 12 Uhr Büro für Kultur und Soziales  
Bücherei St. Martin im Kornhaus: 9 bis 19 Uhr geöffnet

Arkade: 9.15 bis 15.30 Uhr Tagesstätte für psychisch Kranke  
Eisbahn Stefanshöhe: 11 bis 20 Uhr geöffnet

Naturschutzbüro: 14 bis 16 Uhr geöffnet (Lindauer Straße 6)  
Städtische Galerie Badstube: 14 bis 17 Uhr Ausstellung „Wangener Köpfe“

Seniorenzentrum St. Vinzenz: 14.30 Uhr Seniorennachmittag  
Skate Factory: 15 bis 21 Uhr geöffnet

Tonne: 18 bis 22 Uhr „Cafe“; 22 bis 24 Uhr „Teestube“

Bürgerforum: 18.30 bis 20.30 Uhr „Tanzen hält fit“, Martinstorschule  
Jazz Point: 20 Uhr Big Band Dornbirn, „Schwarzer Hasen“ Beutelsau

## Kinos

Lichtspielhaus: 16.30 und 20 Uhr „Harry Potter und der Stein der Weisen“

Studio: 16 Uhr „Der kleine Eisbär“, 18.15 Uhr „Der Schuh des Manitu“, 20.15 Uhr „Die fabelhafte Welt der Amelie“

## Arzt und Apotheke

Notdienst der Apotheken  
Engel-Apotheke, Gegenbaurstraße

Notarzt und Krankenwagen  
Telefon 19222

## Pfännle on Tour

# Bestnote für Wangener „Strubelpeter“

WANGEN (sw) – Einen großen Erfolg konnte gestern Franz Christberger vom Gasthaus „Lamm“ feiern: sein im Rahmen der „Pfännle on Tour“ kreierter Kindersnack „Strubelpeter“ wurde als „bester Baden-Württembörger 2001“ ausgezeichnet.

Als im September der Tross des Südwestrundfunks in Wangen Station machte und mit einer Großveranstaltung die Pfännle on Tour 2001 eröffnete, hatte unter anderem auch „Lamm“-Wirt Franz Christberger seinen Part zu leisten. Ein „Baden-Württembörger“ sollte kredenzt werden, ein Kindersnack, der - preiswert und gesund - aus regionalen Produkten zubereitet wurde.

Christberger entschied sich für „Strubelpeter“, eine Kalbsmaultasche auf Tomatensauce, die mit Schupfnudeln als „Haarersatz“ ihrem Namen alle Ehre machte. Eine fünfköpfige Kinderjury beurteilte den Wangener Kinderschmaus mit fünfmal „sehr gut“ in der Kategorie Geschmack und wertete mit dreimal „sehr gut“ sowie zweimal „gut“ das ansprechende Aussehen.

Mit dieser Benotung trat Franz Christberger in den Fernwettkampf mit seinen Kochkollegen in Mosbach, Künzelsau und Ehingen – denn überall dort machte das diesjährige SWF 1-Pfännle Halt und versuchte sich jeweils ein Kinderkochexperte am „Nachwuchs-Feinschmecker-Snack“.

Als auch bei der letzten Veranstaltung in Ehingen kein besseres Ergebnis als das in Wangen erreichte 1,2 herauskam, stand Wangen und somit Franz Christberger als Sieger fest. Am gestrigen Donnerstag konnte er nun die Auszeichnung, den besten Baden-Württembörger



Kein Haar in der Suppe fand die Kinderjury im „Lamm“ - hier Ralf Jaedicke vom SWR, Franz Christberger und Gästeeamtsleiter Peter Beck (von links) bei der Preisverleihung.  
SZ-Bild: Weber

2001“ zubereitet zu haben, in Empfang nehmen.

Ralf Jaedicke, Ressortleiter der SWR 1 Magazine, überreichte Christberger die Urkunde, die fortan nun im Gasthaus Lamm einen Ehrenplatz erhalten wird. Christberger freute sich außerordentlich über das von ihm nicht erwartete Ergebnis, war doch der „Strubelpeter“ angesichts der mit dem Pfännletag verbundenen hohen Auslastung im Stress und unter „nicht wünschenswerten“ Bedingungen entstanden.

Unter den Gratulanten befand sich gestern auch Gästeeamtsleiter Peter Beck. Er nannte die Auszeichnung „das I-Tüpfelchen einer sehr erfolgreichen Veranstaltung“.

Rede und Antwort stand Christberger auch Radioreporter Wolfgang Wanner vom SWR 1 Studio Ravensbürg, das gestern nachmittag einen Beitrag über Christberger und die Pfännle on Tour 2001, die insgesamt 45000 Besucher zählte, ausstrahlte.

Noch trotz des Erfolges will Franz

Christberger auch in Zukunft seinen Grundsätzen treu bleiben und gutbürgerliche Gerichte mit dem Schwerpunkt schwäbische Spezialitäten aus heimischen Landern servieren – ein Ausflug in höhere Gourmetregionen ist also nicht geplant.

Selbstverständlich wird aber der „Strubelpeter“ auf der Kinderspeisekarte beibehalten werden – nicht nur als preiswerte und gesunde Alternative zu Pommes, sondern auch als Erinnerung an eine nicht alltägliche und krönende Auszeichnung.

# Wirte eröffnen die Spargelsaison

**Gastronomie »** Ab sofort gilt die Spargelsaison in und um Wangen als eröffnet - die Wangener Dehoga lädt zum Genießer-Auftakt in die Verkaufsräume von Mercedes-Benz in Niederwangen am Mittwoch, 9. April ab 19 Uhr herzlich ein

SUSI WEBER

Ab sofort gilt die Spargelsaison in und um Wangen als eröffnet. Zum Auftakt lädt die Wangener Dehoga morgen, 19 Uhr, in die Verkaufsräume von Mercedes-Benz in Niederwangen - um zu genießen und Lust zu bekommen auf ein „Mehr“ am wahrlich königlichen Gemüse. Zum vierten Mal eröffnen die Wirte der Wangener Dehoga die Spargelsaison

mit einer gemeinsamen Veranstaltung. „Zum dritten Mal hintereinander sind wir in einem Autohaus“, sagt Franz Christberger, Vorstandsmitglied des Dehoga-Ortsverbandes und Organisator des Spargelabends, der die Lust auf Frühlingsgemüse wecken soll. Zwischen glänzendem Chrom und Lack und inmitten sportlicher und eleganter Fahrzeuge lässt es sich besonders gut genießen, findet Lamm-Wirt Christberger: „Schöne Autos und edles Ge-

müse - das passt einfach hervorragend zusammen.“ Mit Mercedes-Benz in Niederwangen haben die Wangener Wirte erneut einen Partner gefunden, der seine Räumlichkeiten gerne zur Verfügung stellt. „Darüber freuen wir uns natürlich sehr“, sagt Christberger. Exklusive Köstlichkeiten wie beispielsweise Spargel mit Entenbrust oder Spargelquiche werden die sechs für das Essen zuständigen Wirte mit nach Niederwangen bringen. „Alles, was es

dort zu probieren gibt, werden wir in den Wochen bis zum 24. Juni natürlich auch in unseren Restaurants auf unseren Spargel-Speisekarten anbieten. Mit „wir“ meint der Wangener Gastwirt auch seine Kollegen Artur Renz (Gasthof zum Hirsch, Goppertsweiler), Franz Kresser (Hotel Blaue Traube, Wangen), Max Haller (Restaurant Max - Casino am See, Lindau und Die Waldburg), Gerhard Bröhm (Gasthof Gerbe, Amtzell), Ralph Fischer (Gasthof zum Schloss, Amtzell) sowie Florian Schneider (Tanzcafé Isis), der für die Cocktails zum edlen Gemüse sorgen wird. Ab 19 Uhr zeigen die Gastronomen morgen Abend, wie lecker das kalorienarme Spargelgemüse zubereitet werden kann. Auch Spargelwein und Spargelschnaps der Kellerei und Brennerei Steinhauser aus Kressbronn und Cocktails des Tanzcafés Isis (Wangen) können probiert werden. Daneben bietet die Mineralbrunnen Überkingen-Teichnach AG alkoholfreie Getränke an „Auch unser schon zur Tradition gewordenes Spargelreis aus dem Hause Rief wird präsentiert“, ergänzt Christberger.

Mit etwas Glück lässt sich für die Besucher einer von vier Essensgutscheinen oder eines der beiden Kochbücher „Schmeck den Süden“ gewinnen. Dazu muss lediglich der (richtig ausgefüllte) Gewinncoupon der Schwäbischen Zeitung mitgebracht werden. Ein (Spargel-)Auftakt nach Maß wird es morgen Abend also wieder werden. Und wer erst einmal auf den Geschmack gekommen ist, darf sich in den kommenden Tagen und Wochen gerne durch die Spargellandschaft der Gastronomie bewegen. Das Verspre-



„Lust auf mehr“ soll der Spargelauftakt der Wangener Wirte wecken. Kulinarische Köstlichkeiten rund um das königliche Frühjahrgemüse wird es in den kommenden Wochen in den beteiligten Gaststätten und Restaurants ab sofort zu genießen geben. FOTO: SUSI WEBER

chen der Wirte gilt: „Es wird sich lohnen.“ Dafür, dass sich die Reue in Grenzen hält, sorgt das Edelgemüse übrigens von ganz allein: 100 Gramm Spargel haben nur 20 Kalorien (85 Joule) und gelten daher als Botschafter der „leichten“ Küche.

**Wissenswertes zum Spargel**

\* Der griechische Name „Asparagos“ bedeutet „Stiel“ oder „junger Trieb“. Dem Stiel der Edelpflanze wird eine blutreinigende und entwässernde Wirkung nachgesagt. Spargel galt schon zu Zeiten von Christi Geburt als Heilpflanze.

\* Spargel wird nicht nur wegen seines außergewöhnlichen Geschmacks, sondern auch wegen seiner „inneren“

Werte geschätzt: Er besitzt einen hohen Anteil an den Vitaminen A, B und C. Und besteht darüber hinaus zu über 90 Prozent aus Wasser. \* Der Markt kennt weißen, grünen und violetten Spargel. Der Lichtkontakt bestimmt die Farbe. Durch die Sonneneinstrahlung werden die zunächst vollständig mit Erde bedeckten weißen Spargelstangen violett. Während der weiße Spargel besonders mild schmeckt, wird der violette Spargel wegen seines minimal kräftigeren und würzigeren Geschmacks geschätzt.

**Info** Noch herzhafter ist der grüne Spargel, der dem ursprünglichen Wildspargel am ähnlichsten ist. Dieser wächst jedoch überirdisch und erhält durch das Chlorophyll seine grüne Farbe.



„Lust auf Spargel“ heißt es morgen Abend, 19 Uhr in den Räumlichkeiten von Mercedes-Benz in Niederwangen, in denen nicht nur Spargelspezialitäten, sondern auch elegante Autos zum Genießen einladen. Von links nach rechts: Martin Steinhauser (Weinkellerei und Brennerei Steinhauser, Kressbronn), Ralph Fischer (Gasthof zum Schloss, Amtzell), Gerhard Bröhm (Gasthof Gerbe, Amtzell), Florian Schneider (Tanzcafé Isis, Wangen), Franz Christberger (Gasthaus Lamm, Wangen), Stefan Braun (Mercedes Benz), Manfred Mair (Weinkellerei und Brennerei Steinhauser, Kressbronn), Armin Müller (Mercedes Benz), Thomas Flach (Mineralbrunnen AG), Franz Kresser (Hotel Blaue Traube, Wangen), Max Haller (Restaurant Max - Casino am See, Lindau und Die Waldburg) und Artur Renz (Gasthof zum Hirsch, Goppertsweiler). FOTO: SWE

**Anzeigen**

**club cafe ISIS**  
 ...der Treff für nette Leute in Wangen [www.tanzcafe.org](http://www.tanzcafe.org)

**Gasthof Gerbe**  
 der Traditionsgasthof in Amtzell  
**Ab Mitte April Spezialitäten vom Tettlinger Spargel und Bärlauch.**  
 Außerdem Gerichte vom Amtzeller Weidelamm.  
**FARNY**  
 Weizenbier und mehr...!

**Gasthof zum Hirsch**  
 mitten im Grünen  
**Ausgefallene Gerichte rund um den Spargel.**  
 Argenstr. 29  
 88099 Neukirch-Goppertsweiler  
 Telefon 075 28 / 17 65  
[www.Gasthof-zum-Hirsch.com](http://www.Gasthof-zum-Hirsch.com)

**Gasthof ZUM SCHLOSS**  
 Familie Fischer  
 88279 Amtzell  
 Haslacher Str. 5  
 Tel. 0 75 20 / 62 13 · Fax 53 47  
**Tettlinger Spargel**  
 verschieden zubereitet!

**Teinacher Gourmet**

**Blaue Traube**  
 Familie Franz Kresser  
 Zunftausgasse 10  
 88239 Wangen  
 Tel. 0 75 22 / 66 27 · 66 20  
 Leichter...  
**Spargel**  
 mit Sauce Hollandaise und Bärlauchflädle

**Gasthaus LAMM**  
 Fam. Christberger  
 Bindstr. 60  
 88239 Wangen  
 Tel. 0 75 22 / 66 75  
[www.lamm-wangen.de](http://www.lamm-wangen.de)

**Internationale und regionale Weine:**  
 Wir bieten Ihnen die größte Auswahl an internationalen Weinen Bodenseeweißen, Edelbränden und Likören aus eigener Herstellung.  
**STEINHAUSER**  
 Alte Bodensee Hausbrennerei und Weinkellerei  
 Kressbronn am Bodensee, Raiffeisenstraße 23 - Telefon 07543 8061  
 Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8.00 - 12.00 und 14.00 - 18.00 Uhr - Sa. 8.30 - 12.30 Uhr

**DEHOGA**  
 BADEN-WÜRTTEMBERG

**Spargelgerichte im Lamm immer wieder ein Genuss!**

**Fit in Spargel,**  
 das Restaurant „max“ in der Spielbank Lindau.....  
 Reservierung unter: 08382-9479680  
 Restaurant „max“ [www.casinomax.de](http://www.casinomax.de)

**Tettlinger Spargel in Wangen**  
 Jeden Donnerstag, ab 17. 4. 08 von 8.30 bis 12 Uhr Verkauf im Waltersbühl  
**Spargel-Info:**  
**0 75 42 / 82 42**  
 Spargelhof Tettling  
 Fam. Geiger  
 Moosstraße 26

**di ticketbox.de**  
 mehr als 1000 Veranstaltungen  
 0751 - 5691 557  
 www.SZ0n.de  
 Wir im Süden.  
 Aalener Nachrichten · Ipf- und Jagst-Zeitung · Gräzboten · Heuberger Bote · Trossinger Zeitung · Lindauer Zeitung

**Frage 1: Wie viele Wirte kochen beim Lust auf Spargel“-Abend am 9.4.2008 bei Mercedes Benz?**  
 Antwort: \_\_\_\_\_  
**Frage 2: Welcher Teil des Spargels wird verzehrt? Wurzel oder Stiel?**  
 Antwort: \_\_\_\_\_  
**Frage 3: Was bewirkt die violette Verfärbung des Spargels?**  
 Antwort: \_\_\_\_\_  
 Viel Glück!  
[www.SZ0n.de](http://www.SZ0n.de)  
 Wir im Süden.  
 Aalener Nachrichten · Ipf- und Jagst-Zeitung · Gräzboten · Heuberger Bote · Trossinger Zeitung · Lindauer Zeitung

**Gewinnspiel**  
**Spargelsession**  
 Gewinncoupon einfach ausfüllen und heute zur Eröffnung zu Mercedes Benz, Wangen, mitbringen:  
 Name, Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße \_\_\_\_\_  
 PLZ \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_  
 E-Mail \_\_\_\_\_ Geburtsdatum \_\_\_\_\_  
 Die Gewinner werden direkt bei der Veranstaltung ermittelt und müssen anwesend sein. Eine Auszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Sommerurlaub

# Kardinal Kasper schöpft im Allgäu neue Kraft

AMTZELL / PFÄRRICH - Kardinal Walter Kasper verbringt seinen Sommerurlaub wieder in der Heimatstadt Wangen. Und wie jedes Jahr hat er zusammen mit den Gläubigen in der Wallfahrtskirche in Pfärrich das Fest Maria Himmelfahrt gefeiert.

Von unserer Mitarbeiterin Vera Stiller

Kardinal Walter Kasper wird nicht müde, immer wieder auf Maria als eine wichtige Mittlerin für die Einheit der Kirche, aber auch für die Versöhnung der Völker in Ost und West hinzuweisen. Erneut bat er die Festgottesdienst-Besucher in Pfärrich, im Gebet zur Gottesmutter bei ihm und den anstehenden bedeutsamen Gesprächsterminen zu sein.

„Im September trifft sich eine große internationale Kommission der orthodoxen Kirchen in Rom“, sagte der Kardinal. Um ebenso von der bevorstehenden Zusammenkunft mit Ju-



Nach dem Festgottesdienst freuen sich Gretel Rack (links) und Christa Martin (rechts), mit Kardinal Walter Kasper noch einen Plausch halten zu können. Foto: Stiller

den in Kapstadt und der Reise des Papstes nach Konstantinopel zu erzählen. „Es wird nicht einfach sein“, vermutet Walter Kasper. Umso mehr ist er davon überzeugt: „Wir brauchen nicht nur den Dialog, wir brauchen auch das Gebet!“

In seiner Predigt schnitt Kardinal Kasper die Frage nach dem Sinn des Marienfestes für die heutige Zeit an. Um mit der Aussage „Maria ist den Pilgerweg des Glaubens gegangen wie wir“ gleich die Antwort hinterher zu schicken.

Den ganzen August über ist Kardinal Walter Kasper in Wangen im elterlichen Haus am Engelberg, wo er neue Kraft schöpft. Bei seiner jüngsten Schwester Ingeborg und deren Mann Dr. Roman Fischer ruht er sich aus, hört klassische Musik und erfreut sich an der Schwäbischen Küche. Natürlich kann er auch hier das Arbeiten nicht ganz sein lassen. Er sitzt am Computer, verschickt E-Mails und telefoniert mit seinem Büro. Und er wartet auf schöneres Wetter. Denn zum Wandern in die Berge zieht es den Kirchenmann aus Rom in jedem Jahr.

Standpunkt

## EINE FRAGE AN...

Josef Miller, Vorsitzender des Kießlegger CDU-Ortsverbands



Die Kießlegger CDU ist im vergangenen Jahr um 24 auf 96 Mitglieder angewachsen. Wie erklären Sie sich den auffälligen Wachstumskurs?

Miller: Wir versuchen, uns um die Probleme der Menschen zu kümmern – Familie, Selbständige, Mittelstand. Dabei setzen wir uns speziell für die Bevölkerung in Kießlegg ein. Wir sprechen Themen an, die eine breite Schicht interessieren. Zu unseren Veranstaltungen laden wir regelmäßig auch Nichtmitglieder ein. Das alles stößt auf eine positive Resonanz. (ud)

SONDERVERÖFFENTLICHUNG ■ Donnerstag, 17. August 2006

# Schlemmerfestival 2006



Schwingen am Freitag und Samstag beim Schlemmerfestival auf dem Wangener Marktplatz für die Gäste den Kochlöffel: (von links) Erwin Prinz (Gasthof zur Sonne, Hatzenweiler), Franz Christberger (Gasthaus Lamm, Wangen), Max Haller („kunst design und restaurant“, Karsee), Artur Frick-Renz (Gasthof zum Hirsch, Goppertsweiler), Franz Kresser (Hotel Blaue Traube, Wangen). Es fehlt: Kurt Weiner (Gasthaus Rad, Wangen), der beim Schlemmerfestival für die Getränkebewirtung verantwortlich sein wird. FOTO: SUSI WEBER

Anzeigen



Fam. Christberger

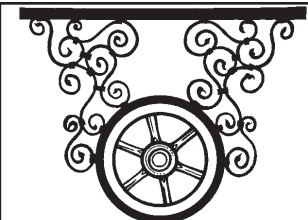
Bindstr. 60  
88239 Wangen  
Tel. 0 75 22 / 66 75  
www.lamm-wangen.de

Der Weg ins Lamm  
sich immer lohnt,  
auch wenn man  
ganz woanders wohnt!



Familie Franz Kresser  
Zunftthausgasse 10  
88239 Wangen  
Tel. 0 75 22 / 66 27  
Fax 0 75 22 / 66 20

Gut schlafen  
und  
gut Essen  
sind  
elementare Dinge...



Gasthaus Rad  
Wangen

Beim  
Schlemmerfestival  
verwöhnen wir  
Sie mit Bier und  
alkoholfreien  
Getränken



Ihr Spezialist  
für Alltag  
und Festtag

Argenstraße 29  
88099 Neukirch-Goppertsweiler  
Telefon 0 75 28 / 17 65  
www.Gasthof-zum-Hirsch.com

Ein Leser für uns –  
eine Prämie für Sie!

Jetzt eine von über 400 Prämien aus  
unserem riesigen Angebot im Leser  
werben Leser Onlineshop sichern!

www.SZ0n.de/praemien

Wir im Süden.  
Aaleener Nachrichten - Ipf- und Jagst-Zeitung - Gränzboze  
Heuberger Bote - Trossinger Zeitung - Lindauer Zeitung

Ritteressen  
auf der Waldburg am:

Freitag, 15.09.2006	ab 19.30 Uhr	
Freitag, 22.09.2006	ab 19.30 Uhr	ab
Samstag, 07.10.2006	ab 19.30 Uhr	EUR 19,50
Samstag, 21.10.2006	ab 19.30 Uhr	

Reservierung erforderlich: 07506-1315

www.ritteressen-waldburg.de info@ritteressen-waldburg.de

kunst design restaurant  
max haller 88239 wangen-karsee

# Einfach köstlich

**Gastronomie** » Einmal im Jahr gibt's Gaumenfreuden von Profis nicht nur in ausgesuchten Lokalitäten. Einmal im Jahr duftet es auf dem Marktplatz nach Spezialitäten aller Art, ist das „hm, köstlich“ mehr als einmal zu vernehmen. Das Schlemmerfestival geht in seine fünfte Runde – am morgigen Freitag und am Samstag.

VON SUSI WEBER

Die Speisekarte liest sich wie ein kulinarisches „Wünsch-dir-was-Blatt“ in einem guten Restaurant: Gemüsespätzle mit Variationen von Blattsalaten, Schweinerückensteak mit Pfifferlingbutter und Mangold, Rehragout, Krebsmaultaschen mit Gemüse und Weizenbiersoße, Kräuter-kässpätzle mit Salat und vieles anderes ist darauf zu finden. Feinschmecker läuft schon beim Anblick des Speisenangebotes das Wasser im Munde zusammen. Kombiniert mit der Aussicht, all die Köstlichkeiten unter freiem Himmel und im historischen Ambiente des Marktplatzes genießen zu können, wird die Offerte zum Event. Zum fünften Mal laden die Wirte der Wangener Dehoga zum Schlemmerfestival, zum fünften Mal wird „Open Air“ gekocht, gebuzelt und kreiert. Das „Über-die-Schulter-gucken“ ist ausdrücklich erwünscht. Selbstverständlich werden auch 2006 tolle Weine und leckere Cocktails nicht fehlen. „Sechs Wirte sind dieses Jahr mit dabei“, erzählt Franz Christberger, Vorstandsmitglied der Dehoga und

Wirt des Gasthauses Lamm. Zwei weitere Gastronomen haben für das Schlemmerfestival 2007 bereits Interesse geäußert. Damit die Gäste erneut die Möglichkeit haben, von mehreren Angeboten zu kosten, werden die Speisen wie in den Vorjahren bewusst klein und preisgünstig gehalten. Christberger freut sich auch persönlich auf das Schlemmerfestival, das den Wirten die Möglichkeit gibt, sich gemeinsam zu präsentieren: „Das stärkt den Zusammenhalt und die Kameradschaft, es macht einfach Spaß, gemeinsam etwas auf die Füße zu stellen.“ Zur fünften Veranstaltung und damit zum „kleinen Jubiläum“ haben sich die Gastronomen etwas ganz besonderes einfallen lassen. „Jeder der Wirte hält getreu unseres diesjährigen Barockmottos etwas Einzigartiges vor“, erzählt Christberger. Dies ist in einem Fall ein barockes Dessert mit zweierlei Griesflammerie und süßen Kirschen, im anderen Fall eine „Krisasupp“ oder eine entsprechende Abrundung einer Soße. Erstmals wird in diesem Jahr in der Zeit zwischen 9 und 18 Uhr an beiden Tagen auch der

Töpfer- und Kunsthandwerkmarkt in der Unterstadt mit rund 40 Standbetreibern stattfinden. „Ich denke, dass dies für beide Veranstalter bereichernd wirkt“, sagt Franz Christberger. Geschlemmt werden kann am Freitag und Samstag zwischen 11 und 23 Uhr. Ab 18 Uhr sorgt DJ Karl-Heinz für die auch musikalisch Appetit bringende Mischung. Mit etwas Glück können die Leser der Schwäbischen Zeitung auch einen von sechs Essensgutscheinen der beteiligten Wirte im Wert von 25 Euro gewinnen. Dafür muss lediglich der Gewinncoupon richtig ausgefüllt und am SZ-Stand auf dem Marktplatz oder bei der Geschäftsstelle der Schwäbischen Zeitung Wangen, Eselberg 4, abgegeben werden. Einsendeschluss ist der 25. August.

**Info:** In diesem Jahr beteiligen sich am Schlemmerfestival die Gastronomen von „kunst design und restaurant“ (Karsee), Hotel Blaue Traube (Wangen), Gasthof zur Sonne (Hatzenweiler), Gasthof zum Hirsch (Goppertsweiler) und Gasthaus Lamm (Wangen). Das Gasthaus Rad (Wangen) übernimmt die Getränkebewirtung.

Jeden Mittwoch:  
Spanferkel und  
Spareribs

Freitag:  
Grillabend

– Essen soviel Sie wollen –

**Gasthof zur Sonne** große Gartenterrasse

Inhaber Fam. E. Prinz  
Hatzenweiler 1  
an der B 18  
88239 Wangen im Allgäu  
Telefon 075 22/21776  
Fax 075 22/3018

Für jeden Biergenießer  
seine Spezialität – 11 Biere von

**FARNY**  
Weizenbiere  
und mehr...!

Brautradition seit 1833  
Älteste und größte Brauerei im Landkreis  
Ravensburg  
Regionaler Marktführer bei Weizenbieren  
Großveranstaltungen · Partyfass · Fan-Shop

# Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen  
Essensgutschein  
im Wert von 25,- €  
der teilnehmenden  
Restaurants

Gewinnspielkarte an unserem Stand auf dem Marktplatz Wangen (19.08.06) oder bei der Geschäftsstelle der SZ, Eselberg 4, abgeben.

**Zum wievielten Mal findet das Wangener Schlemmerfestival statt?**

zum zweiten Mal  zum fünften Mal  zum achten Mal

Name \_\_\_\_\_ Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_ Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Telefon (für Gewinnbenachrichtigung und weitere Informationen) \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 25.08.06.

www.SZ0n.de

Schwäbische Zeitung

Wir im Süden.  
Aaleener Nachrichten - Ipf- und Jagst-Zeitung - Gränzboze - Heuberger Bote - Trossinger Zeitung - Lindauer Zeitung



## Dehoga HerbstZeit der Genüsse

► Neue Aktionen bis 25. Oktober ► Neun verschiedene Betriebe ► Breit gefächertes kulinarisches Reigen

# Genießen

# Schlemmervielfalt bietet für jeden etwas

**Ereignis »** Mit einer neuen Idee bereichert die Dehoga Wangen den Herbst. Neun Betriebe des Ortsvereines des Hotel- und Gaststättenverbandes haben sich entschlossen, unter dem Motto „HerbstZeit der Genüsse“ ihren Gästen etwas Besonderes zu kredenzen.

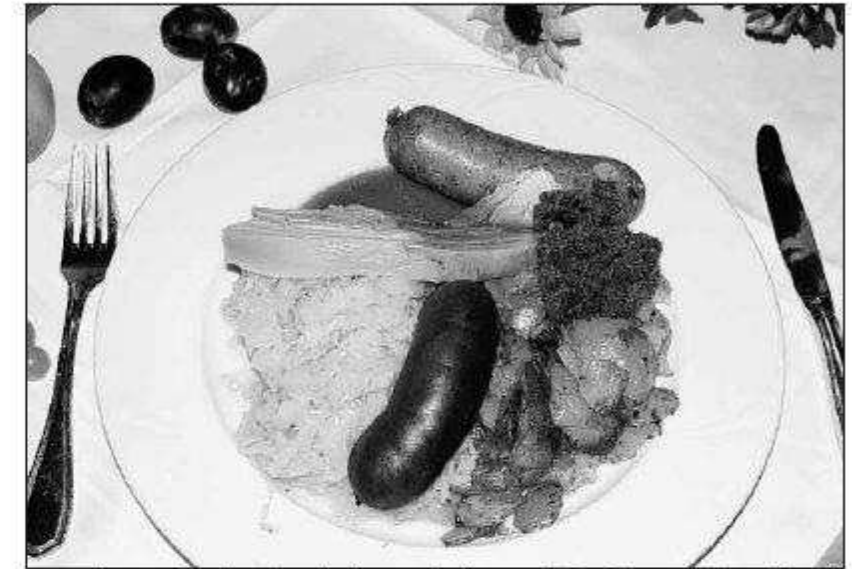
SUSI WEBER

Der Herbst zeigt sich derzeit mit all seiner Pracht. „Der Herbst ist auch die Zeit, der für uns Gastronomen alljährlich ganz besondere Dinge mit sich bringt“, stellt Franz Christberger, Dehoga-Vorstandsmitglied und Lamm-Wirt fest. Wild- und Kürbisgerichte, Obst und Gemüse, Suser und vieles mehr – für die Gourmets hat die dritte Jahreszeit zwischen Grillpartys im Sommer und Festessen zum Hochfest Weihnachten vieles zu bieten, was den Gaumen erfreut. „Mit HerbstZeit der Genüsse wollten wir nun den Bogen spannen“, erzählt Christberger: „Die Idee, die dahinter steckt heißt: jeder Wirt, wie ihm beliebt – und jeder in seiner eigenen Gaststätte.“ Auf diese

Weise kommt eine breite Palette an Genüssen heraus, die vom Schweinsbäckle in Zwetschgenpeffersauce bis hin zum aufwendigen und leckeren Kürbisdessert reicht und auch die eher traditionellen Herbstgerichte wie Sauerkraut und Blut- und Leberwurst nicht außen vor lässt. „Vorwiegend stammen unsere Zutaten natürlich aus der Region“, betont Christberger, der sich sicher ist, dass die Gäste in der wieder dunkleren Jahreszeit die Gemütlichkeit der Gaststuben und ihre besondere „HerbstZeit“-Genüsse schätzen. „Kommen, probieren und schlemmen“ lautet daher die Devise der Wangener Wirte, die mit der Gemeinschaftsaktion bis zum 25. Oktober in großer Vielfalt Gültigkeit haben soll.



Unter dem Motto „HerbstZeit der Genüsse“ bieten neun Betriebe des Ortsvereines des Hotel- und Gaststättenverbandes ihren Gästen etwas Besonderes an. FOTO: WEBER



Von Kürbisgerichten über die Schlachtpartie bis hin zum Oktoberfest reicht die große Vielfalt, die bis zum 25. Oktober angeboten wird. FOTO: WEBER

### Anzeigen



Gasthaus zum Sattel

Wir empfehlen  
fangfrische  
Miesmuscheln  
im  
Wurzelgemüsesud  
gegart

Neu: Andechser  
Weibier vom Fass

Öffnungszeiten:  
Di. – Fr. + So. 11.30 – 14 Uhr  
Di. – So. 17 – 23 Uhr

Familie Hilse · Sattel 2  
88239 Wangen im Allgäu  
Telefon 0 75 22 - 70 70 70



Feine Herbstküche

Tel. 0 75 28/17 65  
www.gasthof-zum-hirsch.com



Leckere Gerichte  
vom Reh  
Saure Kutteln

www.landgasthof-roessle-offings.info



Inh. M. Landthaler  
88239 Wangen/Ofllings  
Telefon 075 22/22979  
Fax 075 22/98 57 26



Familie Franz Kresser

Zunfthausgasse 10  
88239 Wangen  
Tel. 0 75 22 / 66 27 · 66 20

Wildgerichte  
von Reh und Hirsch  
einfach lecker...



Inh. Engelbert Lauritsch  
Genießen Sie in angenehmer Atmosphäre unsere gut bürgerliche Küche

Hausgemachte  
Spezialitäten  
Wildspezialitäten

Täglich 10-14 Uhr  
und ab 17 Uhr  
Dienstag Ruhetag

Bindstraße 23  
88239 Wangen im Allgäu  
Telefon 0 75 22/9 73 38 84



„Es beginnen wilde Zeiten“

Wild in verschiedenen Variationen  
und herbstliche Köstlichkeiten!

Wangen – Bindstraße 54 – Telefon 0 75 22/9 73 38 24  
Dennis Schlegel mit Team freut sich auf Ihren Besuch



Fam. Christberger

Bindstraße 60  
88239 Wangen  
Telefon 0 75 22/66 75  
www.lamm-wangen.de

Café · Bistro · Restaurant  
Am Kreuzplatz

Inh. Fam. Demirci · 88239 Wangen, Bindstr. 70, Tel. 0 75 22/2 94 39

Leckere Kürbisgerichte

z.B. Kürbis-Cremesuppe  
Fleischgerichte mit Kürbisgemüse  
Kürbis-Dessert

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Demirci



Kein Ruhetag



RESTAURANT · das Leben genießen · 88239 Wangen

Erleben Sie den Stadtherbst in diesem Jahr mit Musik –  
Wild auf Wild – Martinifest – Candle Light Dinner –  
SWR 4 Mundartkabarett – Schlemmerfrühstück –  
Winterfeuer-Romantik – Weihnachtsfeier ...

Speisenaktionswochen und Programme immer  
aktuell unter [www.weinstadl-rimmele.de](http://www.weinstadl-rimmele.de)  
Ihre Familie Rimmele mit Stadlteam

Gerichte mit frischem Faßsauerkraut  
Gut, bekannt, beliebt, denn der Weg  
ins Lamm sich immer lohnt,  
auch wenn man ganz woanders wohnt.

www.SZOn.de/epaper

# Musikgenuss und Gaumenfreuden

„Cook and Swing“ in Liebenau: Vier Spitzenköche und vier Live-Bands verwöhnen die Gäste

**K**ulinarische Köstlichkeiten aus der Region, frisch gekocht von Spitzenköchen, dazu Live-Musik von vier Bands unterschiedlichster Stilrichtungen bietet das Liebenauer Landleben am Freitag, 19. Juni, ab 19 Uhr. Das Motto des Abends lautet nach Angaben der Veranstalter „Cook and Swing“.

Was passt besser zu einer lauen Sommernacht als Musik und leckeres Essen? Der Garten des Liebenauer Landlebens wird am 19. Juni für die Gäste des Events „Cook and Swing“ zum Treffpunkt des Genusses. Während aus dem Gewölbekeller leise italienische Melodien ertönen, kommen aus dem Glashaus klassische Klänge, und von der Tenne herab wird leicht beswingter Jazz zu hören sein. Das feine Aroma mediterraner Leckereien liegt in der Luft, dazu der Duft von zartem Gemüse, frischen Kräutern und herzhaftem Fleisch.

Im Dialog mit der Musik bieten vier Köche kulinarische Köstlichkeiten aus der Region und lassen sich beim Kochen über die Schulter schauen. Ob im Gewölbekeller, im Glashaus oder auf der Tenne: An diesem Abend ist für jeden Gaumen und jeden Musikgeschmack etwas Passendes im Angebot. So kümmert sich Landleben-Koch Patrick Scherf-Clavel um die Vorspeisen. Dabei wird er von der Musikschule Tettang mit klassischen Klängen unterstützt. Jürgen Kleber vom Gasthof Kleber in Haslach widmet sich dem Motto „Pasta total“ – passend untermalt von Sandra DelAnna, die italienische Lieder zum Besten geben wird. „Crossover“ heißt es in der Küche von Artur Frick-Renz aus Gopertsweiler, bei dem es nicht nur am Herd heiß zugehen wird, sondern auch mit der Band Tequila Sharks, die feinsten Rockabilly bietet. Schlussendlich kümmert sich Franz Christ-

berger vom Gasthof zum Lamm aus Wangen um die Sparte „Desserts“ – abgerundet von der Band „All about Davenport“ mit entspannten Jazz- und Lounge-Klängen.

Bei der Zubereitung werden die vier Köche aus den Regalen des Liebenauer Landlebens aus dem Vollen schöpfen. Das Fleisch auf dem Teller stammt ausschließlich aus eigener Tierhaltung, und der Fisch wird von ausgesuchten Fischereien geliefert. Zu den einzelnen Gängen wird der passende Wein serviert. Die einzelnen Portionen sind nicht zu groß, aber dafür vom Preis her erfreulich klein, sagen die Veranstalter. So habe jeder die Möglichkeit, viele Leckereien zu probieren und den Abend zu genießen.

Der Eintritt kostet 8 Euro. Informationen gibt es unter Telefon 0 75 42/10 12 96 und im Internet:

[www.liebenauer-landleben.de](http://www.liebenauer-landleben.de)



## OB ehrt langjährige Mitglieder

Von Susi Weber

◆ WANGEN - Im Rahmen der Feierlichkeiten zu 25 Jahren Selbstständigkeit von **Gastwirt Franz Christberger** konnten im Gasthaus Lamm vier Betriebsjubiläen ausgesprochen werden. **OB Michael Lang** ehrte die langjährigen Mitarbeiter.

Zehn Jahre war Franz Christberger Wirt im Gasthaus Sonnenhaide/ Enderle im Praßberg, seit 1994 ist er im Gasthaus Lamm in der Bindstraße der Chef. 25 Jahre Gastwirt und Selbstständigkeit galt es deshalb zu feiern. Der OB nahm die Ehrung der Mitarbeiter vor, die Christberger in seinen Betrieben ebenfalls 25 Jahre die Treue gehalten haben. Allen voran sind dies Ehefrau **Rosi Christberger** und Mutter **Maria Christberger**. Aber auch **Maria Schneider** und **Waltraud Steinhauser** sind ein Vierteljahrhundert mit dabei.

Alle vier haben aus den Händen von OB Lang von der Industrie- und Handelskammer Ehrungen erhalten. Lang überbrachte auch die Glückwünsche der Stadt. Das Gasthaus Lamm stehe für die klassische Küche und lokale Verwurzelung, sagte das Stadtoberhaupt, Christberger selbst dankte er auch für sein Engagement beim Dehoga-Ortsverband.



Fünf mal 25 Jahre hatte OB Michael Lang (rechts) im Namen der Industrie- und Handelskammer zu ehren (von links): Waltraud Steinhauser, Maria Schneider, Maria Christberger, Franz und Rosi Christberger. Foto: swe

## 25 Jahre Schwäbische Küche

Gasthaus Lamm, Wangen im Allgäu

Seit einem Vierteljahrhundert ist Franz Christberger Gastwirt in Wangen – mit allen Höhen und Tiefen, die das Geschäftsleben mit sich bringen kann. Am 15. April 1984 eröffnete er gemeinsam mit Ehefrau Rosmarie, Schwägerin Waltraud Steinhauser und Maria Schneider den Gasthof Pension Sonnenhalde und wagte damit im Alter von 24 Jahren erfolgreich den Schritt in die Selbstständigkeit. Aber schon nach zehn Jahren kam das Aus: Weil Christbergers finanzielle Mittel damals nicht ausreichten, um den Besitz zu erwerben, wurde die Sonnenhalde an eine Immobilienfirma verkauft und anschließend abgerissen. Die Leutkircher Brauerei Clemens Härle bot den Wirtsleuten daraufhin das brachliegende Gasthaus Lamm in der Wangener Unterstadt zur Pacht an – seit 1994 bewirtschaftet es die Familie nun. Der Anfang sei nicht einfach gewesen, erinnert sich Franz Christberger: „Die Vorgänger hatten das Haus und seinen Ruf arg ruiniert und es bedurfte viel Zeit und Arbeit, um es Jahr für Jahr wieder nach vorn zu bringen.“ Obwohl sie oftmals dem Aufgeben nahe waren, haben es die Christbergers geschafft: Viele ihrer Stammgäste aus der Sonnen-

halde hielten ihnen auch im Lamm die Treue, und Jahr für Jahr kamen neue hinzu. Die authentische schwäbische Küche von Franz Christberger, der seine Zutaten ausschließlich in der Region einkauft, stößt auf große Resonanz. Das Kochen habe er schon bei seiner Oma gelernt, so Christberger, und von ihr stammten auch viele seiner Rezepte: „Es war gar nicht so einfach, aus ihrem Kochbuch die alte Schrift zu entziffern, aber die Rezepte haben wir alle übernehmen können.“ Und so stehen sie heute im Lamm auf der Speisekarte, von den Sauren Nierle über die Gefüllten Flädle mit Wurzelgemüse bis hin zu den Panierten Schweinsbäckle auf Salat. Der regelmäßige Gang auf den Wangener Wochenmarkt bringt dem Küchenchef weitere Inspirationen – je nachdem, was die Saison gerade bietet.

Weil auch viele ausländische Geschäftsleute sein Lokal besuchen, hat Christberger seine Speisekarte kurzerhand in verschiedene Sprachen übersetzt, sodass der englische Esser die Spätzle als „small flour dumplings“ findet und der Italiener als „pasta tipica sveviese fatta casa“. Einer der berühmtesten Gäste kam allerdings nur aus Stutt-



Das Lamm in Wangen ist berühmt für seine einheimische Küche.

gart: Dietz-Werner Steck alias Tatort-Kommissar Bienzle genoss vor einigen Jahren einen Schwäbischen Rostbraten im Lamm, nachdem er für die ARD gerade einen Mord im Nachbarhaus geklärt hatte. Im Gästebuch des Lamm verewigte er sich daraufhin mit einem Spruch, den die Christbergers heute noch ab und zu für ihre Werbung nutzen: „Der Weg ins Lamm sich immer lohnt, auch wenn man ganz woanders wohnt.“ Gudrun Höll



## Katholiken ziehen in der Prozession zur Friedenslinde

WANGEN (vs) - In einer feierlichen Prozession, der der Magnusstab vorangetragen wurde, sind gestern Katholiken aus St. Martin, St. Ulrich und St. Andreas in Niederwangen singend und betend durch die Straßen, hinaus ins Feld gezogen. Vor dem Seniorenzentrum St. Vinzenz erinnerte Pfarrer Wilhelm Wahl daran,

dass Menschen wieder vermehrt die Möglichkeit suchten, pilgernd zu sich und zu Gott zu finden. Der Gang hinauf zur Friedenslinde sei ein Symbol für jeden einzelnen Lebensweg, den Christus mitginge. Auf dem Hof bei Familie Duller genossen anschließend noch viele die Gemeinschaft. Foto: Vera Stiller

### Politischer Maiempfang

# Dehoga fordert: Mehrwertsteuer runter

WANGEN - Mehr als 80 Gastronomen sind der Einladung des Dehoga-Ortsvereins und der Kreisstelle Ravensburg am Dienstag gefolgt. Im Weinstadt Rimmele ging es den Wirten vor ihren Gästen aus der Politik um die Schilderung ihrer wirtschaftlichen Lage und Forderung nach einer reduzierten Mehrwertsteuer im Gastgewerbe.

Von unserer Mitarbeiterin  
Susi Weber

Für die Reduzierung der Mehrwertsteuer von 19 auf sieben Prozent demonstrierten Anfang Mai tausende von Hoteliers und Gastronomen bundesweit. Ursache dafür ist der Beschluss des EU-Rates, der die Einführung des geringeren Mehrwertsteuersatzes in ganz Europa seit März zulässt und die Entscheidung Frankreichs, den Satz für die Gastronomie ab Juli von 19,6 auf 5,5 Prozent zu senken. Der Wangener Dehoga-Ortsverein und die Kreisstelle Ravensburg wählten mit ihrem „Politischen Maiempfang“ ein anderes Mittel des Protestes. Politiker aus Bund, Land und der Region, Gemeinderäte und Gemeinderatskandidaten hatten sich die Hoteliers und Wirte geladen. „Wir wollen keine Subventionen, keine Prämie. Wir wollen nur die gleichen Chancen wie die ausländischen Kollegen“, erklärte Dehoga-Ortsvorsitzender Max Haller. Sein Part war es auch, seinen

Ortsvereins-Vorstandskollegen Franz Christberger für dessen 25-jährige Mitgliedschaft im Dehoga-Verband zu ehren.

### Schuften für 1933 brutto

234 000 Gastronomiebetriebe, 40 Prozent bundesweit an Bürgern, die diese Gastronomie nutzen – Gastredner Waldemar Fretz hatte sich mit Zahlen gewappnet. „Durchschnittlich 1933 Euro brutto, dafür arbeiten wir in der Gastronomie“, sagte Fretz. Und weiter: „Vielen Betrieben geht es gar nicht gut.“ Hart ins Gericht ging Fretz auch mit der Vereinsgastronomie und den Vereinsfesten: „Über 80 000 Gestattungen im Jahr in Baden-Württem-

berg – vielen Fällen fehlt der besondere Anlass.“ Worin er die Wettbewerbsverzerrung zwischen Vereinen und Gastronomen sieht, erläuterte Fretz mit dem Profitieren von Steuergrenzen bei Vereinen und dem Einsatz ehrenamtlicher Mitglieder: „Bei uns sind die Löhne der Faktor Nummer eins.“ Deutlich formulierte Fretz seine Forderung nach einer Reduzierung der Mehrwertsteuer auf sieben Prozent: „Das ist das beste Konjunkturprogramm – und wir garantieren 70 000 neue Jobs deutschlandweit.“

„Ihre Sieben-Prozent-Förderung können wir kommunalen Politiker mit Kräften unterstützen“, erklärte Oberbürgermeister Michael Lang. „Sie wäre auch die Chance für die Politik im

Land, ein bisschen auszugleichen, was der Gastronomie durch das Rauchverbot auferlegt wurde. Ihr könnte so ein wenig zurückgegeben werden.“ Volle Unterstützung versprach auch Landtagsabgeordneter Paul Locherer: „Nicht vergessen werden darf auch das Wertschöpfungspotenzial der Gastronomie in der Region. Sie kaufen hier ein, Sie bilden aus und sie unterstützen die Landwirtschaft.“

### Steuerproblem insgesamt lösen

Zu keinen Versprechungen wollte und konnte sich Bundestagsabgeordneter Dr. Andreas Schockenhoff durchringen. Die nur noch kurz andauernde Legislaturperiode stehe dem ebenso entgegen wie die Tatsache, dass insgesamt das Thema Steuer auf den Prüfstand müsse und nicht Einzelmaßnahmen entschieden werden sollten. „Es ist fünf vor zwölf“, gab Dehoga-Kreisvorsitzender Berthold Schmidinger zu bedenken, der daran erinnerte, dass ein „Instandsetzungstau“ in der Gastronomie vorhanden sei, dem bei reduziertem Mehrwertsteuersatz und mehr Geld für die Wirte mit Investitionen begegnet werden könnte. Hans-Jörg Leonhardt, Wirt im „Stallbesen“ in Humbrechts, bemängelte die Ungleichbehandlung zwischen regionalen Gastronomiebetrieben und beispielsweise Fastfood-Ketten, die beim Straßenverkauf mit dem reduzierten Steuersatz wirtschaften können: „Diese Diskrepanz kann so nicht weitergehen!“ KOMMENTAR



Dehoga-Vorsitzender Max Haller (links) und Traudl Kresser (Mitte) ehrten Franz Christberger (rechts) für dessen 25-jährige Mitgliedschaft im Dehoga-Verband. Foto: Susi Weber

### Kommentar

Einen geringeren Steuersatz wünschen sich die Dehoga-Gastronomen. Die Diskussion um Vereinsgastronomie und -feste kann falsch interpretiert und verstanden werden. Aber auch sie enthält Wahrheiten.

## Vieles liegt beim Verbraucher

Von Susi Weber

Der Frust der Wirte ist verständlich. Warum der esskulturell nicht gerade hoch anzusehende Hamburger im „Drive in“ mit



sieben statt mit 19 Prozent besteuert wird, die Wirte aber den höheren Steuersatz zu berappen haben, versteht keiner so ganz genau. Erklärbar ist es jedenfalls nicht. Neben diesem „großen“ Problem haben die Wirte aber auch noch mit „kleineren“ zu kämpfen. Eines der vielen heißt Vereinsgastronomie, einer „Konkurrenz“, von der keiner so ganz gerne als solche spricht. Vereine sind wichtig und leisten die wohl bedeutendste und größte Sozialarbeit im Staate, keine Frage. Dass auch sie in wirtschaftlich schwieriger werdenden Zeiten mit all ihren Möglichkeiten ihre Fühler nach Geldquellen ausstrecken müssen, steht nicht zur Debatte. Nicht sie sind zwingend das Objekt des Dehoga-Fingerzeiges, sondern die Genehmigungsbehörden und Verbraucher. Gerade letzteren muss wieder bewusster werden, dass der professionelle Gastwirt durch seine sehr viel höheren Unkosten unmöglich auf derselben Preisschiene fahren kann als der ehrenamtlich tätige Verein. Schon diese Erkenntnis zählt. Keiner der Gastronomen will die Vereine zur Seite drängen. Aber die Wirte werben um Verständnis für die Tatsache, dass Vereinsförderung und Wirtschaftsförderung im besten Sinne des Wortes zwei verschiedene Paar Stiefel sind, die nur dann problemlos nebeneinander harmonieren, wenn sie nicht auf Häufigkeit und Intensität ausgerichtet sind. Ein legitimer Wunsch, der durchaus auch zum Nachdenken anregen darf. Auch und gerade über das eigene Verbraucherverhalten.



Prize (links) und die fünf Gewinner im Autohaus Dreher präsentieren seinen Wagen (Mitte) und die fünf Gewinner des Spargel Quiz. Von links: Peter Fohrer und Suzanne Anlauf Dreher, Thomas Flach (Mittelwürttemberg AG), Michael Köber (Restaurant Hacker-Keller, Wangen), Markus Wächlinger (Gund design und restaurant, Karsatz), Gerhard Bräun (Gasthof Gerb, Ainstadt), Franz Christoph Gerb (Gasthaus Lamm, Wangen), Franz Kresser (Hotel Blauer Traube, Wangen) und Arno Rinn (Gasthof zum Hirs, Göggingen).



Königliche Gemüter sind im Autohaus Dreher auch die beteiligten Gastronomen zu Gast. Von links: Franz Kresser (Hotel Blauer Traube, Wangen) empfängt Spargel mit Schwammfleisch, Kartoffeln und einer Tomaten-Hollandaise (reine Bild).

# Wirte eröffnen Spargelsaison

**Gastronomie** » Heute um 19 Uhr eröffnet die Wangener Dehoga im Autohaus Dreher offiziell die Spargelsaison. Das Motto lautet: „Lust auf Spargel“.

VON SUSI WERK

Unter dem Motto „Lust auf Spargel“ eröffnet die Wangener Dehoga heute Abend im Autohaus Dreher die Spargelsaison. Bis Ende Juni bietet die Gastronomie in und um Wangen zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten rund um das königliche Gemüse.

In diesem Jahr hatte es das Lebensmittel besonders eilig und recht

angesehen. Hohe Temperaturen die Köpfe schon früh in die Höhe „Korn Problem“ ist es daher kein Wunder, dass die Spargel, schon jetzt deutschen Spargel in bester Qualität zu bekommen – und dieses Genussmittel zu haben zu jahren. Wie viel „Zauber“ die Wangener Dehoga-Wirte an ihrer kulinarischen Köstlichkeit bereithalten, davon können sich die Besucher des heutigen „Lust auf Spargel“-Abends im Autohaus Dreher ein Bild machen. Ab 19 Uhr demonstrieren

seben Wirte zusammen fünfköpfigen Autos zu Können und erlöschten zum Nollart ihre Gäste mit Spargel aus der Region. Probiert werden darf auch aus dem Weinregal. Auf die spannenden Wangener Spargelweine, Spargelbraten oder Spargel. Die Mittelwürttemberg AG steuert köstliche alkoholfreie Getränke bei. Und mit etwas Glück lässt sich auch noch etwas von vielen „Spargelweine“ für zwei „Gasthofsreisen“ gewinnen, sofern der fröhlich ausgeladene Gewinner-Los-

gen der Loszahl die Zehner-Zehner erreicht wird. In den nächsten Wochen wird in den beteiligten Gaststätten verstärkt auf Spargel gesetzt. Es werden verschiedene Varianten, zum Beispiel mit Sahne, mit Sauce, mit als Beilage, und die Spargel auf den Spezialarten zu finden sein. Vor Spargel brauchen sich im Übrigen auch Schwammfleischbevorzugte nicht zu fürchten. Es besteht zu 95 Prozent aus Wasser und hat nur 20 Kalorien (85 Joule) pro 100 Gramm.

## Wissenswertes zum Spargel

• Dem Griechen war wild wachsender Spargel als Asparagus bekannt. Die älteste bekannte Erwähnung stammt von Hippokrates aus dem 4. Jhd v. Chr. • Die Römer ließen Spargel wohl erstmalig kultivieren. Von ihnen sind wertvolle Kulturzeichnungen überliefert. Eine Anweisung, wie Spargel im Garten angebaut werden kann, stammt von Marcus Porcius Cato (234 bis 149 v. Chr.) und deutet darauf hin, dass Spargel bei dem Römern ein geschätztes Gemüse war. • In Mitteleuropa hat der Spargel wohl erst im 16. Jhd. Eingang gefunden. Vermutlich führten die Römer den Spargel nach

Deutschland ein. Er wird berichtet, dass zurückkehrende Kreuzfahrer im Mitte des 13. Jhd. Fünftels Spargelstämme mitgebracht haben. Vorher ist er wohl nur als Asparagus bekannt. • Zu Beginn des 17. Jahrhunderts entstanden erste Anbauversuche, die nach heute Bedeutung haben. Wie in England und Frankreich wurde bevorzugt Frühspargel angebaut. Infolge der Norddeutsche wurde der weiße Frühspargel bevorzugt. • Bis zum 19. Jahrhundert ist heute kein Spargel nach nur wenigen vom Württemberg, sondern auch wegen seiner vornehmen Herkunft. In der Spargel im antiken Antebach vermerkt, musste also in Apertibus verkauft sein. Quelle: Spargelhof des

## Anzeigen

**WEINSTADT RIMMELE**  
RESTAURANT – das Leben genießen  
Hiltenerstraße 25 • 88229 Wangen

**Spargelspezialitäten in allen Variationen**

Ab 1. Mai auch Montag und Dienstag geöffnet.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
www.weinstadt-rimmele.de  
Info und Reservierung unter: Tel. Nr. 0 75 28 / 9 70 39

www.mas-lindau.li

**Wachstler**  
Chloster Allee 2  
88139 Lindau  
0 75 36 7 382  
Spilbann

**Restaurat „am“**  
Spargelweine, in  
einer schickeren  
Lage, direkt am  
Bodensee gelegen.

Neueröffnung am 07.05.2007

**Blau & Traube**  
Zunfthausgasse 10  
88239 Wangen  
Familie Franz Kresser Tel. 0 75 22 / 66 27 - 66 20

**Spargel – die Spitze des Genusses**

WEINSTADT RIMMELE  
**HACKER-KELLER**  
JAH 1874

Hiltenerstraße 23-25 • Wangen im Allgäu  
Telefon 0 75 22 / 2 20 77

Schon mal probiert?

**Süd-Tiroler-Spargelbuden**  
eine Spezialität unserer Heimat!

**Gasthof ZUM SCHLOSS**  
Familie Raimund Fischer  
88279 Ainstadt  
Hiltenerstr. 5  
Tel. 0 75 20 / 52 11 Fax 53 47

**Verschiedene Spargelgerichte (Tettlinger Spargel) zur Auswahl**

**Gasthof zum Hirs**  
mitler im Hirs

**Spezialist für ausgefallene Gerichte und Aktionen**

Agarstraße 20  
88094 Neudorf-Göggingen  
Telefon 0 75 28 / 1745  
www.gasthof-zum-hirsch.com

**Ihr Partner in Sachen Werbung**

www.zts.de

**Landgasthaus Starz**  
Kleine Spargelspezialitäten  
88227 Ainstadt-Köberlesden  
Tel. 0 75 22 / 2119 hofstarz@web.de

**Jetzt aktuell: AUFRICHTS SPARGELMEISTER**  
Beau-De-Nous

**Aufricht**  
Wengler Robert in Ainstadt-Köberlesden  
Hiltenerstr. 8, 88279 Ainstadt-Köberlesden  
Tel. 0 75 22 / 2427 Fax 2421

Directverkauf ab Wengler

**Gasthaus LAMM**  
Familie Christberger  
Bündstr. 80  
88239 Wangen  
Tel. 0 75 22 / 66 75  
www.lamm-wangen.de

**Frage 1: Wie viele Wirte beteiligen sich beim heutigen „Lust auf Spargel“-Abend im Autohaus Dreher?**  
Antwort: \_\_\_\_\_

**Frage 2: Spargel gilt als kalorienarmes Gemüse. Wie viele Kalorien haben 100 g Spargel?**  
Antwort: \_\_\_\_\_

**Frage 3: In welchem Jahrhundert hat der Spargel Berichten nach in Mitteleuropa Einzug gehalten?**  
Antwort: \_\_\_\_\_

Viel Glück!

www.zts.de

**Wir im Süden**  
www.sued.de

**DEHOGA BADEN-WÜRTTEMBERG**  
Hotel- und Gaststättenerverband

**Tettlinger Spargel in Wangen**

Jeden Donnerstag von 7.30 bis 12 Uhr Verkauf im Waltersbühl

**Spargel-Info:**  
0 75 42 / 82 42  
Spargelhof Tettlinger  
Fam. Geiger  
Münsterstraße 26

**Der Weg ins Lamm sich immer lohnt, auch wenn man ganz woanders wohnt!**

**Gewinnspiel**

Spargelsession  
Gewinnzettel einfach ausfüllen und heute zur Eröffnung im Autohaus Dreher, Wangen, mitbringen.

Name, Vorname \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
PLZ \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Geburtdatum \_\_\_\_\_

Die Gewinner werden direkt bei der Veranstaltung ermittelt. Eine Auswahl liegt der Gewinners bis 15.05.07 zu. Der Gewinner wird auf der Website www.sued.de bekanntgegeben.

# Spargelgala macht Appetit auf mehr

**NIEDERWANGEN (sws) - 150 Gäste** haben mit der Wängener Dehoga am Mittwoch im Autohaus von Mercedes-Benz in Niederwangen den Auftakt der diesjährigen Spargelaktion gefeiert. Leckere Häppchen rund um das königliche Stängengewächs, Getränke und auch Eis machen Lust auf den Spargel, der nun wieder aufgetischt wird.

Eines schloß Dehoga-Vorstandsmitglied Peter Christinger im Rahmen seiner Rede gleich mit ein: „Das schlechte Wetter der vergangenen Tage und Wochen hat uns Wägenern besüßelt einen Strich durch die Rechnung gemacht. Das wilde Spargelgalei werden Sie erst in der nächsten Woche in den Gaststätten finden.“ Noch ist der deutsche, oder besser gesagt, der regionale Spargel erst angezogen und zu noch nicht festen Preisen auf dem Markt.

## Leckere Spargelhäppchen

Und doch ließen es sich die Wägener der Wängener Dehoga nicht nehmen, auch beim vierten gemeinsamen Spargelauftakt kleine und leckere Spargelhäppchen zu kredenzieren und damit bei der „Spargelgala für die Sinne“ (Drehbayer) Appetit auf mehr zu machen. Vom „Spargel auf Konstant mit Erdbeeren“ bis zu „Canapéschichten von Tahokart mit Kaviar und Spargel“ gab es vieles für alle Geschmäcker des edlen Gewächses. Und mit Antipasti-Rizotto (Rothaus zum Hirsch, Doppertürwägen) bereitet auch ein „Schraub-Tee“ vor Ort „Spargel-Pfingstgrün“ aus dem Wald.

Auch Ausgewählte wie Spargel-Auftaktveranstaltung erneut eine große Anzahl an Gästen erschienen ist: „Das war erneut ein Riesenerfolg. Und es ist schön zu sehen, dass stetig mehr Personen kommen, die Sache angehen und die Menschen es durchaus zu schätzen wissen, dass regionale Produkte in den Küchen der Gästewägen Verwendung finden.“



Leckern rund um den Spargel kredenzte auch Ralph Fischer vom Gasthaus Schloss in Antzell. 150 Gäste konnten am Mittwochabend bei Mercedes-Benz in Niederwangen nach Heizenblat kosten. Foto: Rudi Weber

der vierten gemeinsamen Spargel-Auftaktveranstaltung erneut eine große Anzahl an Gästen erschienen ist: „Das war erneut ein Riesenerfolg. Und es ist schön zu sehen, dass stetig mehr Personen kommen, die Sache angehen und die Menschen es durchaus zu schätzen wissen, dass regionale Produkte in den Küchen der Gästewägen Verwendung finden.“

Schon zur Tradition geworden ist die Verbeugungsdanke. Geommen haben in diesem Jahr: Evelyn Bachler, Gabi Bulmer-Gruber, Hubert Schöllhorn, Claudia Tittel (alle Wängener), Hermann Mayer, Heugart, Friedrich Beck, Antzell, (große Fleischeck), Alenka (Böckel-Ruff), Wängener, Hans-Jürgen Dienst, Wängener (ein Kochbuch „Schmeckt den Süden“ der Gaststätten

Layen, Wängener und Gebe, Antzell), Brigitte Beck, Antzell (Cocktailgutschein bei Wängener), Ingrid Skibick, Wängener (Bozen in Hotel(Teuste, Wängener), Maria Schupp, Badweg (Bozen im Gasthaus Schupp, Antzell), Bernhard Hubertsefer, Wängener (Restaurant Max Lindner), Annerie Zürn, Wängener (Gasthaus zum Hirsch, Doppeltürwägen).



## BESCHWINGT KOCHEN

**(D – Liebenau) Eine ganz besondere Veranstaltung können Feinschmecker und Musikbegeisterte am 19. Juni bei „cook & swing“ im Liebenauer Landleben erleben. Ab 19 Uhr steigt dort eine kulinarische Musiknacht mit 4 Spitzenköchen, 4 Livebands und 4 Locations, die kaum Wünsche offen lässt.**

### Da ist Musik drin!

Ob im Gewölbekeller, im Glashaus oder auf der Tenne: An diesem besonderen Abend ist für jeden Gaumen und jeden Musikgeschmack etwas Passendes im Angebot. Während die Musikstile von Klassik über italienische Chansons bis hin zu Rockabilly und Jazz & Lounge reichen, kreieren vier Spitzenköche jeweils ihre speziellen Speisen dazu. Dabei verwenden sie vor allem Produkte aus dem Liebenauer Landleben, um die Gäste kulinarisch zu verwöhnen. So kümmert sich Landleben-Koch Patrick Scherf-Clavel um den Bereich „Vorspeise“, bei dem er von der Musikschule Tettngang mit klassischen Klängen unterstützt wird. Jürgen Kleber widmet sich an diesem Abend dem Motto „Pasta total“ – passend untermalt von Sandra Dell’Anna, die italienische Lieder zum Besten geben wird. „Crossover“ heißt es in der Küchen-Ecke von Artur Frick-Renz, bei dem es nicht nur am Herd heiß zugehen wird, sondern auch mit der Band Tequila Sharks, die feinstes Rockabilly bietet. Schlussendlich kümmert sich Koch Franz Christberger um die Sparte „Desserts“ – abgerundet von der Band „All about Davenport“ mit entspannten Jazz- und Lounge-Klängen. Eine sicher wieder äußerst lohnenswerte Aktion des Liebenauer Landlebens.

### Hintergrund

Das Liebenauer Landleben ist ein Geschäftsbereich der Stiftung Liebenau. Er umfasst eine Gemüsegärtnerei, eine Zierpflanzengärtnerei, eine Landwirtschaft mit Obstbau und Viehhaltung, einen Garten- und Landschaftsbau sowie einen Verkaufsladen. Im Liebenauer Landleben

arbeiten mehr als 200 Personen, davon etwa 60 Menschen, die im Rahmen einer Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM) sichere und anspruchsvolle Arbeitsplätze finden. Das Liebenauer Landleben ermöglicht gemeinsam mit dem Berufsbildungswerk Adolf Aich, einem Tochterunternehmen der Stiftung Liebenau, eine qualifizierte Ausbildung in seinen Arbeitsbereichen. Eine gute Sache!

**cook & swing, 19.06., 19:00 Uhr, Liebenauer Landleben, Siggenweilerstraße 10, Meckenbeuren. Weitere Infos: Tel.: +49 (07542) 101 195 und [www.liebenauer-landleben.de](http://www.liebenauer-landleben.de)**

## ERLEBEN SIE DIE LUST AUF GRÜN:

**Die SüMa Maier e.K. und akzent verlosen 5 x 2 Eintrittskarten für die DiGA in Tettngang.**

Probieren Sie Ihr Glück und senden Sie bis zum 03.06. eine Postkarte oder E-Mail mit dem Stichwort DiGA Tettngang an: akzent Verlag, Gartenstr. 33, 88212 Ravensburg oder [verlosung@akzent-magazin.com](mailto:verlosung@akzent-magazin.com).





Erfolgreicher Probelauf: Stadtführer Johannes Steinhauser (hier am Saumarkt) zeigte einer Testgruppe, wie Stadtführungen künftig auch auf andere kulinarische Weise funktionieren können. Foto: Susi Weber

# Stadtführung für Schlemmer ist da

**WANGEN - Der Ortsverein des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) und das Gästeamt haben gemeinsame Sache gemacht. Heraus kam ein Angebot, das ab sofort Einheimischen und Gästen Heimatgeschichte und Kulinarik in einem schmackhaft nahe bringt. Das neue Angebot für Gruppen kann über das Gästeamt gebucht werden.**

Von unserer Mitarbeiterin  
**Susi Weber**

Zu einer „etwas anderen“ Stadtführung hatten Dehoga und Gästeamt eingeladen. „Etwas anders“, weil das Erfahren über Wangener Stadtgeschichte lecker schmeckende Pausen beinhaltet. „Etwas anders“ aber auch, weil das, was Stadtführer Johannes Steinhauser zu erzählen hatte, bislang nicht unbedingt bei jedermann zum Wissen über Wangen gehörte und eigens für den „etwas anderen“ Stadtrundgang hervorgeholt wurde. Essen, Geselligkeit, Wirtshausschilder,

Geschichten über Wirte und Zünfte, ja im weitesten Sinne die Gastronomie und deren Entwicklung standen im Mittelpunkt der Führung.

## „Knöpfe“ statt „Spätzle“

Wer beispielsweise hätte gewusst, dass auf dem Speiseplan der Spitalbewohner „Knöpfe“ und nicht „Spätzle“ standen, weil letztere Begrifflichkeit dem Protestantischen zugeordnet wurde? Und wer hätte geahnt, dass es die hübsche Tochter des Lamm-Wirtes war, die Mitte des 19. Jahrhunderts Modell stand für das Gegenbauer-Bildnis am Marienaltar der St.-Martinskirche? Steinhauser erläuterte die Unterschiede der Zapf-Wirtschaften und den Schild-Wirtschaften, die mindestens vier Betten, vier Stellplätze für Pferde, eine Einrichtung für das Angebot warmer Speisen und so viel Platz bieten mussten, dass sie Hochzeiten ausrichten konnten.

Auch eine Magistratsverordnung aus dem Jahre 1553 und damit eine Regel für das Gastgewerbe hatte Steinhauser mitgebracht: „Wirte sollen sich gegenüber Fremden gebühr-

lich halten und alle Unrühmlichkeiten abstellen und verhüten.“ Gut 450 Jahre später gehört diese Verordnung zu den Selbstverständlichkeiten der Gastronomie. Im Restaurant am Kreuzplatz wird die Vorspeise, geräucherte Bodenseeforelle und Salat, eingenommen. Im Gasthaus Lamm gibt es eine „Wangener Legende“ mit Steak, Maultasche, Krautkräpfen und Schupfnudeln. Auch die Apfelspätzle mit Vanilleeis im Hotel Blaue Traube verdienen das Prädikat „regionale Küche“, auf das es dem Dehoga-Ortsverband ankommt. Führung und Essen wechseln sich ab. In die kurzweiligen drei Stunden fließt auch ein Besuch im Weberzunftthaus ein.

## Etwas Neues schaffen

„Uns war es wichtig, in Kooperation mit dem Gästeamt etwas Neues zu schaffen“, sagt Dehoga-Ortsvorsitzender Max Haller. Mit den drei genannten Dehoga-Gaststätten im Herzen der Stadt soll die Kulinarische Stadtführung nun erst einmal laufen: „Hat eines dieser Restaurants Ruhetag oder Urlaub, werden wir auch auf an-

dere ausweichen.“ Mit der Kulinarischen Stadtführung solle laut Haller Gästen und Einheimischen etwas Besonderes geboten werden: „Vorspeisebar ist sie für alle, von Vereinen, die ihren Ausflug gestalten, über das Treffen von Jahrgängern bis hin zu Firmen, die ihren Kunden die Stadt Wangen auf eine ganz andere Art und Weise zeigen möchten.“ Der „Testlauf“ der Mitarbeiter des Gästeamtes und Geschäftspartnern der Wirte fand je nach Ort einen großen Anklang – und ein sehr positives Echo.

**i @** Gedacht ist die Kulinarische Stadtführung für Gruppen von 10 bis 15 Personen. Das Dreigängermenü (einschließlich Getränke) in drei Gaststätten der Altstadt kostet 36 Euro pro Person plus 70 Euro für die Gruppe für die Stadtführung. Weitere Infos zur Kulinarischen Stadtführung und anderen Angeboten der Dehoga Wangen gibt es unter [www.wangen-gastro.de](http://www.wangen-gastro.de). Gebucht werden kann über das Wangener Gästeamt, Telefon 07522/742

**Volkshochschule**

## Kunstoffahrt führt zu Matisse

WANGEN (sz) - Die Volkshochschule Wangen, Leutkirch und Isny laden am Samstag, 25. Oktober, zu einer Kunst- und Stadttour nach Stuttgart ein. Im Mittelpunkt steht der Besuch der Ausstellung „Matisse, Menschen – Masken – Modelle“.

Gemeinsam mit dem Bucerus Kunstforum in Hamburg widmet die Staatsgalerie einem der bekanntesten und beliebtesten Vertreter der Moderne, Henri Matisse, die diesjährige Große Landesausstellung Baden-Württemberg. Indem sie die Porträtkunst des Künstlers in den Blick nimmt, konzentriert sie sich auf eine Facette seines Werks, die bislang noch in keiner Ausstellung thematisiert wurde. Die Ausstellung präsentiert ihren Besuchern mit einer Werkauswahl aus allen Schaffensperioden den prozesshaften Weg bis zu diesem Ziel des „wirklichen Porträts“. Über 40 Ölgemälde, Zeichnungen und die Porträtskulpturen von Matisse kommen als hochrangige Leihgaben aus großen internationalen Sammlungen, insbesondere aus jenen in Russland, Frankreich und Amerika.

**i** Abfahrt für die Kunst- und Stadttour nach Stuttgart ist in Wangen um 7 Uhr mit Treffpunkt auf dem Busparkplatz Hinteres Ebnet (beim E-Center). Abfahrt in Leutkirch um 7.30 Uhr am Löwencentner. Auskunft und Anmeldung bei der VHS-Geschäftsstelle Wangen, Marktplatz 11, 88239 Wangen im Allgäu, Telefon 07522/74242.

**Häge-Schmiede**

## „Mistcapala“ tritt heute auf

WANGEN (sz) - Das Musikkabarett „Mistcapala“ (ein Herrenquartett) tritt heute, Samstag, 11. Oktober, um 20 Uhr in der Häge-Schmiede auf. Mistcapala, das sind Armin Federl, Vitus Fichtl, Tom Hake und Tobias Klug. Die Presse feiert sie als „die Entdeckung“ des deutschen Musikkabarets, teilt der Veranstalter mit. Karten über Kartentelefon 0 75 22 / 74 248. Die Abendkasse ist ab 18 Uhr geöffnet, das Abendkassen-Telefon ab 18 Uhr Telefon 0 75 22 / 913627.

**Bücherei im Kornhaus**

# Im Oktober heißt es Lesen

WANGEN - Der Oktober ist seit Jahren der Monat der Büchereien. Nicht weil, alle Welt zum Sturm auf dicke Schmöker ansetzte. Nein, die Politik legt Programme auf, die von den Bibliotheken mit Leben erfüllt werden. Frederick-Tag und den Tag der Bibliotheken gibt es schon lange. Nun heißt es „Deutschland liest. Treffpunkt Bibliothek“ – auch in Wangen.

Von unserer Redakteurin  
**Susanne Müller**

Auf den elften Fredericktag weist seit dieser Woche das riesige Transparent über dem Eingang der Bücherei im Kornhaus hin. In der Zeit vom 13. bis 24. Oktober finden rund ums Buch Veranstaltungen für Kinder statt. Susanne Schmidt-Singer hat das Programm zusammengestellt.

**Die Film-Maus kocht**

Los geht es in der Bücherei mit einem Film, den viele Kinder und Erwachsene lieben: „Ratatouille“, die Maus darf am Montag, 13. Oktober um 15 Uhr in der Stadtbücherei kochen. Beendet wird der Nachmittag wie üblich bei den Filmen mit einer klei-

**Auf einen Blick**

### Lesezeit

**Für Kinder:**

13. Oktober, 15 Uhr: Mobiles Kinderkino „Ratatouille“  
25. Oktober, 15 Uhr: Theatrum-Figurentheater: „Freunde“  
27. Oktober/28. Oktober 19 bis 9 Uhr: Lesenacht: „Drachen, Monster und Gespensterspuk“

**Für Erwachsene:**

16. Oktober, 20 Uhr: Else Müller: „Der Wind bringt mir die Träume zurück“  
21. Oktober, 20 Uhr: Lesung aus „Luft unter den Flügeln“  
23. Oktober, 20 Uhr: „Zurück nach Hause“: Meine alten Eltern und ich. Moderation Britta Baas.  
24. Oktober, 18 Uhr: Buchpräsentation „Siegfried Haas“  
29. Oktober, 20 Uhr: Tina Stroheker: „Was vor Augen liegt“.



Pfiffige Plakete präsentieren Bücherei-Leiterin Gisela Stetter (links) und Susanne Schmidt-Singer (rechts), die für den Fredericktag, für den Bibliothekstag und für „Deutschland liest“ werben.  
SZ-Foto: Susanne Müller

nen Bastelei. Bis zum Ende der Fredericktag-Zeit werden drei bekannte Autoren Lesungen für Schulklassen halten. Nele Moost, Autorin der Rabe-Socke-Geschichten, liest aus ihrem Buch „Alles erlaubt“. Klaus Peter Wolf, Schriftsteller, Drehbuchautor, unter anderem auch für den „Tatort“, und Geschichtenerzähler liest aus seinen spannenden Kinderbüchern. „Er ist ein sehr routinierter Vorleser“, sagt Susanne Schmidt-Singer. Und begeistert nicht nur die jungen Zuhörer, sondern auch die Lehrer, wie die Bibliothekarin weiß. Beide Lesungen sind in der Stadtbücherei. In den Genuss kommen dieses Mal Kinder der Ebnet-Grundschule, sowie der Grundschulen Schomburg und Deuchelried. In der Berger-Höhe-Schule liest „Thilo“. Der Kinderbuchautor begeistert seine Fans derzeit mit Geschichten von der „magischen Insel“.

Der Eindruck dieser Lesungen hält bei den Kindern oft lange an, sagen Susanne Schmidt-Singer und Bücherei-Leiterin Gisela Stetter. Oft fragten die jungen Bücher-Fans noch ein Jahr später Bücher nach, aus denen gelesen wurde. Und: „Oft erleben auch die Lehrer ihre Schüler ganz anders als im Unterricht“, haben beide schon oft beobachtet. Kaum zu trennen sind

„Deutschland liest. Treffpunkt Bibliothek“ und der baden-württembergische Tag der Bibliotheken. Der Unterschied: „Deutschland liest“ wurde jetzt neu in Berlin initiiert und steht unter der Schirmherrschaft von Bundespräsident Horst Köhler, während im Südwesten der Bibliothekstag schon lange Ende Oktober seinen festen Platz hat.

**Übernachten in der Bücherei**

Für die Kinder gibt es aus diesen Anlässen am Samstag, 25. Oktober, um 15 Uhr das Theatrum-Figurentheater „Freunde“. Es verspricht spannende Kinderkrimis nach den Büchern von Helme Heine. Da dürfte der Spaß für die Kinder ab vier Jahren sicher sein. Für die Jungleser zwischen acht und zwölf Jahren ist die Lesenacht gedacht mit „Drachen, Monstern und Gespensterspuk“ von Montag, 27., auf Dienstag, 28. Oktober. Ein paar Plätze können noch gebucht werden.

Die Erwachsenen kommen sowohl mit Literatur als auch mit Sachthemen auf ihre Kosten. So geht es am Donnerstag, 16. Oktober, um 20 Uhr mit Else Müller um Entspannung und Meditation. Sie stellt ihr Buch „Der Wind bringt mir die Träume zurück“

vor. Am Dienstag, 21. Oktober, lesen Autorinnen und Autoren, die im vergangenen Jahr von der Akademie in Irsee preisgekönt wurden, aus „Luft unter den Flügeln“. Am Donnerstag, 23. Oktober, kommt Dorothea Jöllenbeck in Stadtbücherei. Sie liest ab 20 Uhr aus „Zurück nach Hause“ über die Beziehung zu ihren alten Eltern. Die Veranstaltung ist eine Kooperation und gehört auch zu der Reihe „Alles hat seine Zeit – Leben und Sterben“.

Einen Tag später, am 24. Oktober, ist in der Bücherei auf Initiative des Altstadt- und Museumsvereins die Präsentation eines Buches über den bei Rottweil lebenden Bildhauer Siegfried Haas. Beginn ist um 18 Uhr. Den Abschluss bildet ein Lyrik-Abend mit der Dichterin Tina Stroheker. Sie liest aus ihrem Band „Was vor Augen liegt“, der anlässlich ihres 60. Geburtstags Werke aus den vergangenen 25 Jahren kombiniert. Beginn ist um 20 Uhr.

**i** Karten gibt es für alle Veranstaltungen in der Bücherei im Kornhaus, auch schon im Vorverkauf. Öffnungszeiten: Dienstag und Donnerstag: 11 bis 18.30 Uhr, Mittwoch und Freitag, 9 bis 18.30 Uhr, Samstag 9 bis 13 Uhr.

**Informationsabend**

## Waldbesitzer sind im „Hirsch“

WANGEN (sz) - Zu Beginn der Holzschlagssaison lädt das Landratsamt Waldbesitzer aus Wangen, Achberg, Amtzell, Argenbühl und Kiblegg zu einer Infoveranstaltung ein. Sie ist am Donnerstag, 16. Oktober, ab 20 Uhr im Gasthaus „Zum Hirsch“ in Deuchelried. Themen sind die Holzmarktsituation sowie die damit verbundenen Einschlagempfehlungen und Sortierungsvorgaben. Neben allgemeinen Fragen der Waldbewirtschaftung wird auch über Fördermöglichkeiten und Zusammenarbeit von Forstamt und Privatwaldbesitzern informiert.

**Kurz berichtet**

**DAV-Senioren sind auf Tour**

WANGEN (sz) - Auf eine große Herbstwanderung über das Sonneneck mit seiner höchsten Erhebung von 1106 Metern begeben sich die Senioren des DAV Wangen am Dienstag, 14. September. Von Kleinweilherhofen vorbei an der Ruine Neutrauchburg führt der Weg auf den langgezogenen Bergrücken, der komplett bis Rechts durchwandert wird. Mit dem Postbus geht es wieder zurück zum Ausgangspunkt. Die reine Gehzeit beträgt etwa fünf Stunden, wobei rund 350 Höhenmeter zu bewältigen sind. Treffpunkt und Abfahrt ist um 8:30 Uhr am Stadionparkplatz.

**Gartenfreunde laden ein**

WANGEN (sz) - Die Gartenfreunde Fronwiesen laden zur Finissage der Bilderausstellung Acryltechnik am heutigen Samstag in der Gaststätte Fronwiesen ein, Beginn 19.30 Uhr.

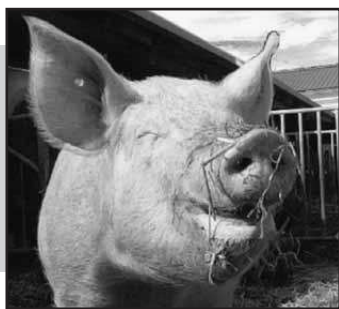
**Gästeamt von 9 bis 17 Uhr auf**

WANGEN (sz) - Ab kommenden Montag, 13. Oktober, gelten im Gästeamt Wangen wieder die Öffnungszeiten für die zweite Saisonhälfte. Bis April 2009 ist das Büro von Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr geöffnet.

**Bild steht im Mittelpunkt**

WANGEN (sz) - Morgen, Sonntag, um 9.30 Uhr steht in der Evangelischen Stadtkirche ein Psalmbild der Wanger Malerin Hanne Unger-Heilmann im Mittelpunkt der Predigt. Im Erntedankgottesdienst singt die Kantorei. Mit dem Kirchencafé im Gemeindehaus klingt das Erntedankfest an der Stadtkirche aus.

Sonderveröffentlichung Schwäbische Zeitung 11. Oktober 2008



## Schlachtfest am 11. und 12. Oktober

► Das Wangener Gasthaus Lamm und der Amtzeller Gasthof Gerbe feiern ein Schlachtfest nach alter Tradition

# Genießen

# Genuss wie damals

**Schlachtpartie** ► Gasthaus Lamm und Gasthof Gerbe feiern an diesem Wochenende ein Schlachtfest ganz nach alter Tradition

SUSI WEBER

F laden mit Griebenschmalz, Metzelsuppe, Blut- und Leberwurst, Schwartzenmaggen, Kesselfleisch, Inneren - die Speisekarte der Gasthäuser Lamm und Gerbe hat zumindest für heute und morgen eine etwas andere „Färbung“ bekommen. „Wir wollten was machen, was jeder kennt, was auch heute noch an einem Stammtisch im Gespräch ist, von dem geschwärmt wird und was in der Gastronomie eigentlich nicht verloren gehen sollte“, sagt Gerhard Bröhm, Gastwirt und Küchenchef des Amtzeller Gasthofes Gerbe. Zustande kam die Zusammenarbeit mit seinem Wirtskollegen Franz Christberger (Gasthaus Lamm, Wangen) aufgrund der Tatsache, dass beide in diesem Jahr von der Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte Baden-Württemberg zertifiziert wurden - und getreu ihrem Motto „Schmeck den Süden“ nachweislich überwiegend Rohstoffe aus „dem Ländle“ verarbeiten. „Das wollten wir gemeinsam feiern“, meint Franz Christber-

ger. Die Idee des traditionellen Schlachtfestes war geboren, die Uhr soll zurückgedreht werden: „Selbstverständlich ist alles ohne Konservierungsstoffe, auf Naturbasis, so eben, wie es früher war.“ Mit Manfred Frick aus Ratzenried wurde ein Hausmetzger gefunden, der in dieser Woche eigens für die beiden Gastwirte frisch geschlachtet und gewurstet hat. Mit der Firma Stimmler aus Vogt wurde darüber hinaus ein regionaler

Anbieter für frisches und offenes Fasskraut ins Boot geholt. Während im Lamm verstärkt Innereien kredenzt werden, gibt es in der Gerbe ein breiteres Vesperangebot. In beiden Gaststätten sind aber auf alle Fälle traditionelle Fleisch- und Wurstspezialitäten zu bekommen.

**Info** Beide Gaststätten sind am Samstag und Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr und von 17 bis 22 Uhr geöffnet.



Am Wangener Saumarkt präsentierten sich die Gastwirte Franz Christberger (Gasthaus Lamm, Wangen, links) und Gerhard Bröhm (Gasthof Gerbe, Amtzell) gemeinsam. Heute und morgen veranstalten beide in ihren Gaststätten ein Schlachtfest nach alter Tradition.  
FOTO: SUSI WEBER

**Anzeigen**

Wir liefern die leckeren Backwaren zum Bio-Schlachtfest!

**Schellinger**  
Haslacher Str. 4 • 88279 Amtzell  
Telefon 0 75 20 / 62 93

**Zum Bio-Schlachtfest einen sehr guten Most!**  
Im Gasthaus Gerbe Amtzell - bekannt für Qualität bei Speis und Trank! Wir empfehlen unseren kräftig Roten Most halbtrocken oder einen weißen Apfel/Birne halbtrocken. Beide sehr gut auch als Schorle. Mit Zitronen-Limo besonders fruchtig! Zum Schlachtfest wünschen wir viele zufriedene Gäste!  
**Seemost-Kellerei Hohenreute, Tel. 07542/4745**  
Die Adresse für Mostkennner - privat und in der Gastronomie

**FARNY**  
Weizenbiere und mehr...!  
EDELWEISS

**HARLE**  
Unser Bier braut Clemens Stille  
Ein herrlich frisches Bio-Bier zum Bio-Schlachtfest.  
Zum Wohl!  
**LANDZÜNGLE**  
WÄRLE'S SPEZIALITÄTENBIERE

**Gasthof Gerbe**  
Amtzell, Tel. 0 75 20/62 95  
**Schlachtfest nach alter Tradition am 11. u. 12. Oktober**  
Zu unseren deftigen Gerichten empfehlen wir Ihnen würzige Farny-Biere und verschiedene Mostsorten.  
Bitte reservieren Sie unter 0 75 20/62 95  
www.gasthof-gerbe-amtzell.de  
**FARNY**  
Weizenbiere und mehr...!

**Gasthaus LAMM**  
Fam. Christberger  
Bindstr. 60  
88239 Wangen  
Tel. 0 75 22 / 66 75  
www.lamm-wangen.de

**Schlemmerei rund ums Schwein**



## 5. Wangener Spargelsession

► Heute gibt es ab 18 Uhr im Blumenhaus Kaspar neben Probierlernen auch eine Gewinnaktion

**Ereignis**

# Heute abend wird der Spargelauftakt gefeiert

**Genießen »** Mit dem Blumenhaus Kaspar hat der Dehoga-Ortsverband Wangen für seinen fünften gemeinsamen Spargelauftakt eine ganz besondere Örtlichkeit gefunden. Ab 18 Uhr werden dort heute Köstlichkeiten rund um das königliche Frühlingsgemüse serviert.

SUSI WEBER

Mit dem Blumenhaus Kaspar hat der Dehoga-Ortsverband Wangen für seinen fünften gemeinsamen Spargelauftakt eine ganz besondere Örtlichkeit gefunden. Ab 18 Uhr werden dort heute Köstlichkeiten rund um das königliche Frühlingsgemüse serviert.

Mediterraner Flair trifft Kulinarik. So oder so ähnlich lässt sich beschreiben, was am heutigen Mittwoch im Blumenhaus Kaspar zu erleben ist. Zum fünften Mal lädt der Ortsvereins des Deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes mit Gaumen-Köstlichkeiten zum Beginn der Spargelsaison. Zum fünften Mal haben die Wangener Wirte eine ungewöhnliche Lokalität gefunden, die dem edlen Gemüse Rahmen und Stil verleihen wird.

„Ziel ist es natürlich auch in diesem Jahr wieder, die Vielfältigkeit des Spargels unter Beweis zu stellen und die Lust auf mehr zu wecken“, sagt Dehoga-Ortsverein-Vorstandsmitglied Franz Christberger. Mit dem Gasthaus Gerbe (Amtzell), dem Hotel Blaue Traube (Wangen), dem Gasthof Hirsch (Goppertweiler), dem Gasthaus zum Schloss (Amtzell), dem Weinstadl Rimmele (Hiltensweiler), dem Restaurant Am Kreuzplatz (Wangen) und dem Gasthaus Lamm (Wangen) werden sich am heutigen Mittwoch sieben Gastronomiebetriebe beteiligen.

Von Majoranflädle mit weißem Spargel und Orangensoße über den Spargelsalat mit Früchten bis hin zu Spargelfingerfood wird es sehr unterschiedliche Spargelvariationen zu kosten geben. „Sie sollen motivieren, die Wochen bis zum Johannistag (24. Juni) zu nutzen und sich auch in den Gaststätten mit diesen oder anderen Spargelköstlichkeiten verwöhnen zu lassen“, erklärt Christberger. Gourmets wissen: zum guten Essen gehört auch das richtige Getränk.

Die Weinkellerei Steinhauser aus Kressbronn sorgt mit einem Kressbronner Berghalde Rivaner Trocken für die ideale flüssige Ergänzung. Auch der „Spargelgeist“ kommt aus demselben Hause. Wer lieber alkoholfrei genießt, findet aus der Palette der Mineralbrunnen Überkingen-Teich nach AG entsprechende Getränke. Auch die Firmen Landerer Spargel aus Meckenbeuren und Geiger aus Tett nang werden vor Ort sein und Fragen rund um das schlanke Liliengewächs beantworten.

„Neben den Probierlernen wird es natürlich auch in diesem Jahr wieder eine Gewinnaktion geben“, sagt Christberger. Fünf Gutscheine für ein Essen zu zweit und zwei Kochbücher „Schmeck den Süden“ sind im Gewinnpott. Chancen hat jeder, der den (richtig ausgefüllten) Gewinncoupon der Schwäbischen Zeitung zur Spargelsession des Dehoga-Ortsverbandes heute Abend mitbringt.



Freuen sich auf einen gemeinsamen Auftakt rund um den Spargel: Sandra Möller (Blumenhaus Kaspar), Artur Frick-Renz (Gasthof zum Hirsch, Goppertweiler), Franz Kresser (Hotel Blaue Traube, Wangen), Harriett Demirci (Restaurant am Kreuzplatz, Wangen), Franz Christberger (Gasthaus Lamm, Wangen), Raimund Fischer (Gasthof zum Schloss, Amtzell), Gerhard Bröhm (Gasthof Gerbe, Amtzell), Stefano Maiggolini (C&C Schaper GmbH), Patrick Schmid (Weinstadl Rimmele, Hiltensweiler), Christoph Kehle (C&C Schaper GmbH) und Dehoga-Ortsvorsitzender Max Haller. Nicht auf dem Bild sind Martin Steinhauser (Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn) und Thomas Flach (Mineralbrunnen AG). FOTO: SUSI WEBER

### Anzeigen

**Gasthof Gerbe**  
Amtzell, Tel. 0 75 20/62 95

Ab Mitte April  
**Spezialitäten vom Tettnanger Spargel und Bärlauch.**

Außerdem Gerichte vom **Amtzeller Weidelamm.**

**Biergarten eröffnet.**  
www.gasthof-gerbe-amtzell.de

**FARNY**  
Weizenbiere und mehr...!

**Gasthof zum Hirsch**  
mitten im Grünen

**Ausgefallene Gerichte rund um den Spargel.**

Argenstraße 29  
88099 Neukirch-Goppertweiler  
Telefon 0 75 28 / 17 65  
www.Gasthof-zum-Hirsch.com

**Gasthof ZUM SCHLOSS**

Familie Fischer  
88279 Amtzell  
Haslacher Straße 5  
Tel. 0 75 20 / 62 13 · Fax 53 47

**Tettnanger Spargel**  
verschieden zubereitet!

**DEHOGA**  
BADEN-WÜRTTEMBERG

**TETTANANGER SPARGEL**  
IN WANGEN

Jeden Donnerstag  
ab 23.4.2009  
von 7.30 bis 12.00 Uhr  
Verkauf im Waltersbühl

**SPARGELHOF TETTANANG**  
Familie Geiger, Moosstr. 26, 88069 Tett nang  
Spargel-Info: 07542 / 8242

**Blaue Traube**  
Zunfthausgasse 10  
88239 Wangen  
Familie Franz Kresser Tel. 0 75 22 / 66 27 · 66 20

Leichter ...  
**Spargel**  
mit Sauce Hollandaise und Bärlauchflädle

**Teinacher**  
Gourmet

**Gasthaus LAMM**  
Bindstr. 60  
88239 Wangen  
Tel. 0 75 22 / 66 75  
www.lamm-wangen.de

Fam. Christberger

Café · Bistro · Restaurant  
**Am Kreuzplatz**  
Inh. Fam. Demirci · 88239 Wangen, Bindstr. 70, Tel. 0 75 22 / 2 94 39

Genießen Sie auf unserer schönen Sonnenterrasse  
Leckere Spargelgerichte  
Zwickel-Bier im Steinkrug

Auf Ihren Besuch freut sich  
Familie Demirci

Kein Ruhetag

**WEINSTADL RIMMELE**  
Hiltensweiler – Das Leben genießen

**Spargel**  
klassisch und fein

www.weinstadl-rimmele.de  
Telefon 075 28 / 9 70 30

Abonnenten haben's besser.

www.SZ0n.de/AboKarte

Wir im Süden.  
Aulener Nachrichten · Ipf- und Jagst-Zeitung · Gräzibote  
Heuberger Bote · Trossinger Zeitung · Lindauer Zeitung

**Internationale und regionale Weine:**

Wir bieten Ihnen die größte Auswahl an internationalen Weinen Bodenseeweißen, Edelbränden und Likören aus eigener Herstellung.

**STEINHAUSER**  
Alte Bodensee Hausbrennerei und Weinkellerei

Kressbronn am Bodensee, Raiffeisenstraße 23 · Telefon 07543 8061  
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8.00 - 12.00 und 14.00 - 18.00 Uhr - Sa. 8.30 - 12.30 Uhr

www.schwaebischer-verlag.de

**Frage 1: Wie viele Gastronomiebetriebe der Dehoga sind beim 5. gemeinsamen Spargelauftakt des Ortsvereines heute Abend im Blumenhaus Kaspar mit dabei?**  
Antwort: \_\_\_\_\_

**Frage 2: In welchem Jahr versuchte der römische Kaiser Diokletian, mit einem Erlass den Spargelpreis zu regeln?**  
Antwort: \_\_\_\_\_

**Frage 3: Wie groß ist der gesamte Ernteertrag an deutschem Spargel laut Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz?**  
Antwort: \_\_\_\_\_

Viel Glück!

www.abokarte.de

**Gewinnspiel**  
Spargelsession

Gewinncoupon einfach ausfüllen und heute zur Eröffnung zum Blumenhaus Kaspar mitbringen:

Name, Vorname \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
PLZ \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Die Gewinner werden direkt bei der Veranstaltung ermittelt und müssen anwesend sein. Eine Auszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



## 6. Wangener Spargelsession

► Dehoga Wangen präsentiert sich ► Gemeinsamer Auftakt um 18.30 Uhr ► Probierhäppchen und Gewinnaktion

# Ereignis

# Gewinnen

**Gutscheine für ein Essen zu zweit »**

Wissenswertes rund um das edle Frühlingsgemüse

# Im Gästeamt gibt es heute Spargel

**Ereignis »** Der Dehoga-Ortsverband Wangen läutet heute Abend zum sechsten Mal gemeinsam den Spargelauftakt ein. Im Wangener Gästeamt verwöhnen sechs Wirte ihre Gäste mit Spargel-Köstlichkeiten.

SUSI WEBER

Noch ist es ein wenig schwierig, das Bestreben der Wangener Wirte, deutschen Spargel auf den Tisch zu bringen. „Durch den langen Winter ist der Spargel gerade erst dabei, Einzug zu halten“, sagt Dehoga-Vorstandsmitglied Franz Christberger. Das bedeutet: In einigen der beteiligten Gastronomiebetrieben wird sich der Spargel erst ab der kommenden Woche auf der Speisekarte finden. Der seit längerem geplante gemeinsame Auftakt im Gästeamt soll dennoch bereits heute Abend über die Bühne gehen. Beteiligt sind die Gaststätten Lamm und Rad (beide Wangen), das Restaurant Kreuzplatz (Wangen), das Hotel Blaue Traube (Wangen), der Gasthof zum Hirsch (Goppertsweiler) und der Weinstadl Rimmele (Hiltensweiler).

„Wir wollen mit diesem Auftakt zeigen, was sich aus Spargel alles machen lässt“, sagt Christberger. Vom Flammkuchen mit Spargel und Erdbeeren über panierten Spargel bis zum Thai-Spargel mit Jasmin-Reis und Reh-Leberkäse gibt es eine Vielfalt an Spargel-Köstlichkeiten zu kosten. Die kleinen „Probierle“ sollen Lust auf mehr wecken.

Bis zum Johannitag (24. Juni) können sich die Gäste auch in den Gaststätten mit zahlreichen Spargel-Varianten verwöhnen lassen.

Für die Getränke sorgt heute Abend in bewährter Manier die Weinkellerei Steinhauser aus Kressbronn mit einem Kressbronner Berghalde Ri-

vaner Trocken als Spargelwein und einem hochprozentigeren „Spargelgeist“. Auch der Weinstadl Rimmele wird eine kleine Auswahl an Weinen bereithalten.

Die Überkingen-Teichnach AG ist mit ihren alkoholfreien Produkten vor Ort. „Wir freuen uns als Gastwirte nach

dem langen und entbehrungsreichen Winter darauf, dass es in der Küche wieder mit frischen Produkten aus der Region weitergeht und wir aus dem Vollen schöpfen können.

Und natürlich auf die Spargelsession im Wangener Gästeamt, mit der die Spargelsaison traditionell be-

ginnt“, sagt Franz Christberger. Acht Gäste dürfen sich auf heute gleich doppelt freuen: Mit etwas Glück (und dem mitgebrachten und richtig ausgefüllten Gewinncoupon der SZ) lässt sich heute Abend auch noch einer von acht Gutscheinen für ein Essen zu zweit gewinnen.

Nachstehend finden Sie einiges Wissenswertes rund um das edle Frühlingsgemüse:

\* Spargel wird nicht jedes Jahr neu gepflanzt, sondern ist eine mehrjährige Staude. Spargelpflanzen können im Erwerbsanbau je nach Boden und Sorte etwa zehn Jahre beerntet werden. Im Laufe der Jahre werden die Stangen dünner. Die Spargelpflanzen kann man aus den Samen der weiblichen Spargelpflanzen ziehen.

\* Die Spargelernte beginnt Mitte April und dauert traditionell bis zum 24. Juni (Johanni). Die Ernte wird beendet, damit die Pflanzen eine ausreichende Regenerationszeit haben, um im folgenden Jahr genügend neue Sprosse bilden zu können.

\* Weißer Bleichspargel ist in Deutschland - im Unterschied zu vielen anderen Ländern - bisher marktbeherrschend, während Grünspargel häufig nur auf kleineren Teilflächen angebaut wird. Insgesamt sind Anbau und Ernte von Grünspargel etwas weniger aufwendig. Daher kann grüner Spargel meist geringfügig günstiger angeboten werden.

\* Der hohe Preis der feinen Stangen erhitze schon in der Antike die Gemüter und veranlasste den römischen Kaiser Diokletian im Jahre 304, per Erlass den Spargelpreis zu regeln. Der Hauptgrund für den auch heute noch relativ hohen Preis liegt im aufwendigen, pflege- und arbeitsintensi-

ven und daher relativ teuren Anbau begründet. Erst im dritten Jahr nach der Pflanzung ist die erste volle Ernte möglich.

\* Frischen Spargel erkennt man an fest geschlossenen Spitzen und am jeweils gleichmäßigen Durchmesser. Die Spargelenden sollten nicht ausgetrocknet sein. Frische Qualität ist auch an der Festigkeit der Stangen zu erkennen. Schlägt man zwei Stangen Spargel gegeneinander, erklingt ein heller Ton, wenn der Spargel frisch ist.

\* Spargel besteht zu 93 Prozent aus Wasser und hat daher nur 20 Kalorien (85 Joule) pro 100 Gramm. Zudem ist Spargel ausgesprochen gesund: neben der entschlackenden Asparaginsäure enthält Spargel Kalium, Phosphor, Kalzium, die Vitamine A, B1, B2, C, E und Folsäure.

\* In Deutschland wurde 2004 laut Aussage des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMVEL) auf rund 16.700 Hektar Ertragsfläche Spargel angebaut. Die größten Anbaugelände sind Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Brandenburg, Bayern, Hessen und Baden Württemberg. Die gesamte Erntemenge beträgt jährlich etwa 55.000 Tonnen mit einem Gesamtwert von mehr als 175 Millionen Euro.

**Info** Die gesamte Erntemenge beträgt jährlich etwa 55.000 Tonnen mit einem Gesamtwert von mehr als 175 Millionen Euro.



Es ist angerichtet: Im Wangener Gästeamt werden die Wirte der Wangener Dehoga heute Abend Spargel-Köstlichkeiten präsentieren. Beteiligt sind (von links): Dehoga Ortsvorsitzenden Max Haller, Ralf Schröter (Weinstadl Rimmele, Hiltensweiler), Harriett Demirci (Restaurant am Kreuzplatz, Wangen), Franz Kresser (Hotel Blaue Traube, Wangen), Gästeamtleiterin Belinda Unger, Franz Christberger (Gasthaus Lamm, Wangen), Michael Schloss (Weinstadl Rimmele, Hiltensweiler), Stefano Maiggolini (C&C Schaper GmbH), Ralph Fischer (Gasthof zum Schloss, Amtzell), Christoph Kehrle (C&C Schaper GmbH), Bertl Lauritsch (Gasthaus Rad, Wangen) und Artur Frick-Renz (Gasthof zum Hirsch, Goppertsweiler). Nicht auf dem Bild sind Martin Steinhauser (Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn) und Thomas Flach (Mineralbrunnen AG).

FOTO: SUSI WEBER

### Anzeigen

**Café · Bistro · Restaurant**  
**Am Kreuzplatz**  
Inh. Fam. Demirci  
88239 Wangen, Bindstr. 70, Tel. 0 75 22 / 2 94 39, www.am-kreuzplatz.de

Genießen Sie auf unserer schönen Sonnenterrasse  
Leckere Spargelgerichte  
Zwickel-Bier im Steinkrug

Auf Ihren Besuch freut sich Familie Demirci

Kein Ruhetag

**Gasthof ZUM SCHLOSS**  
Familie Fischer  
88279 Amtzell  
Haslacher Straße 5  
Tel. 0 75 20 / 62 13 · Fax 53 47

**DEHOGA**  
BADEN-WÜRTTEMBERG

**WEINSTADL RIMMELE**  
Hiltensweiler – Das Leben genießen  
Ab Samstag, 10.4.2010  
leckere Spargelkreationen  
und auch das verspätete  
**Bockbierfest mit „scho wieder mir“.**  
Die etwas andere Blasmusik.  
Eintritt frei.  
www.weinstadl-rimmele.de  
Telefon 075 28 / 9 70 30

**Gasthof Gerbe**  
Amtzell, Tel. 0 75 20/62 95  
Ab Mitte April  
Spezialitäten  
vom Tettnanger Spargel  
und Bärlauch.  
www.gasthof-gerbe-amtzell.de  
**FARNY**  
Weizenbiere und mehr...!

**Tettbacher**  
Gourmet

**Internationale und regionale Weine:**

Wir bieten Ihnen die größte Auswahl an internationalen Weinen Bodenseeweißen, Edelbränden und Likören aus eigener Herstellung.

**STEINHAUSER**  
Alte Bodensee Hausbrennerei und Weinkellerei  
Kressbronn am Bodensee, Raiffeisenstraße 23 - Telefon 07543 8061  
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8.00 - 12.00 und 14.00 - 18.00 Uhr - Sa. 8.30 - 12.30 Uhr

**Tettnanger Spargel**  
verschieden zubereitet!

**Gasthof zum Hirsch**  
mitten im Grünen  
Ausgefallene Gerichte rund um den Spargel.  
Argenstraße 29  
88099 Neukirch-Goppertsweiler  
Telefon 0 75 28 / 17 65  
www.Gasthof-zum-Hirsch.com

**Gasthaus LAMM**  
Bindstr. 60  
88239 Wangen  
Tel. 0 75 22 / 66 75  
www.lamm-wangen.de  
Fam. Christberger

**Blaue Traube**  
Zunfthausgasse 10  
88239 Wangen  
Familie Franz Kresser Tel. 0 75 22 / 66 27 · 66 20  
**Spargel**  
ist die Spitze des Genusses!

**TETTNANGER SPARGEL IN WANGEN**

Jeden Donnerstag ab Mitte April von 8.30 bis 12.00 Uhr Verkauf im Waltersbühl

**SPARGELHOF TETTNAANG**  
Familie Geiger, Moosstr. 26, 88069 Tettnaang  
Spargel-Info: 07542 / 8242

**Der Tipp:**  
Anzeigen in Sonderveröffentlichungen  
www.SZ0n.de  
Wir im Süden.  
Aalener Nachrichten - Ipf- und Jagst-Zeitung - Gräzbohe Heuburger Bote - Trossinger Zeitung - Lindauer Zeitung

**Frage 1: An welchem Tag wird letztmals in der Saison Spargel geerntet?**  
Antwort: \_\_\_\_\_

**Frage 2: Wie viele Jahre gibt eine Spargelstaude Ertrag ab?**  
Antwort: \_\_\_\_\_

**Frage 3: Welcher Spargel ist teurer, weißer oder grüner?**  
Antwort: \_\_\_\_\_

Viel Glück!

www.abokarte.de

**Gewinnspiel**

**Spargelsession**

Gewinncoupon einfach ausfüllen und heute zur Eröffnung ins Gästeamt Wangen mitbringen:

Name, Vorname \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
PLZ \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_ Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Die Gewinner werden direkt bei der Veranstaltung ermittelt und müssen anwesend sein. Eine Auszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.