

HARK KAMINE Die mit dem Feinstaubfilter

über 40 JAHRE HARK

JUBILÄUMS PREISE

KAMINE DIREKT VOM HERSTELLER

GRATIS 180-SEITIGER KATALOG und Angebots-flyer mit Preisen unter: www.hark.de oder gebührenfrei unter (0800) 2 80 23 23. **Bundesweit Ausstellungen!**

0% FINANZIERUNG
Ab 500 € Warenwert • Keine Anzahlung oder Gebühren • Effektiver Jahreszins 0,0 % • 36 Mon. Laufzeit • Abwicklung über unsere Hausbank • gültig für Kamine u. Kachelöfen

HARK Nr. 1 im Kamin- und Kachelofenbau
HARK Ausstellungen:
78073 Bad Dürrenheim, Carl-Friedrich-Benz-Straße 11, Telefon (0 77 26) 93 95 56
77656 Offenburg, Heinrich-Hertz-Straße 4 (im Küchenstudio Fischer), Telefon (07 81) 96 94 96 73
87435 Kempten, Kaufbeurer Straße 91, Telefon (08 31) 5 12 21 86
HARK Händler mit Ausstellung:
72336 Balingen-Engstlatt, Fa. Silbernagel, Hechinger Straße 11/1, Telefon (0 74 33) 90 89 80
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 9.00 – 18.30, Sa. 9.30 – 12.00 Uhr
88696 Owingen, Fa. Walter, Carl-Benz-Straße 5, Telefon (0 75 51) 38 07
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 10.00 – 19.00 Uhr, Sa. 10.00 – 16.00 Uhr

TESTSIEGER Stiftung Warentest
test 1
Hark 44 GT ECOplus
GUT (2,3)

Mit Keramikfeinstaubfilter
Mit Keramikfeinstaubfilter
Mit Keramikfeinstaubfilter

Ihre Chiffre-Antwort

senden Sie per Post an:
SÜDKURIER GmbH
Chiffre-Nr.: (siehe Anzeige)
Max-Stromeyer-Str. 178
78467 Konstanz
oder per Mail an:
chiffre@suedkurier.de
Betreffezeile:
Chiffre-Nr. (siehe Anzeige)
oder geben Sie diese in einem unserer Service-Center ab.

SÜDKURIER

ÄRZTE

Praxis Dr. Fritz Grüninger

Wir machen Urlaub 05.08.13 – 18.08.13
Vertretung in dringenden Fällen:
Dr. Rosswag, Steißlingen, 07738/922622
Dr. Mutter, Steißlingen, 07738/50 04
Ab 12.08.13 **Drs. Schreiber/Werkmeister**, Volkertshausen, 07774/932323

Vorsorge schafft Sicherheit

Der kompetente Partner beim Erstellen, Prüfen und Durchsetzen Ihrer **Patientenverfügung.**

Fordern Sie noch heute Ihre Infomappe an!
Infos und Unterlagen erhalten Sie gegen Einsendung von 5 Euro (bar oder in Briefmarken) an die Deutsche Hospiz Stiftung, Informationsbüro München, Baldestr. 9, 80469 München www.hospize.de

dr.uhl zahnarzt

Wir sind vom **02.08.13 - 23.08.13** im Urlaub und wünschen auch Ihnen schöne Sommertage!

Vertretung:
02.08. bis 23.08. >
Dr. Kammermeier-Winter + Dr. Menke T.07732-4112
02.08. bis 19.08. >
Dr. Ludorf T.07732-58225
Zahnärztlicher Notdienst: T. 0180 519 292 350

Dr. E. Uhl, Radolfzell Singener Str. 13
Tel. 07732-52299
www.druhl-online.de

HELFFEN IST SOOO EINFACH
Charity-SMS
www.Geschenke-der-Hoffnung.org/SMS
Ihre SMS lässt Kinderaugen strahlen!

DEUTSCHE KÜCHE IM HEGAU

Genießen Sie die Vielfalt der deutschen Küche

- ANZEIGE -

Punkten mit regionaler Frische

VON NICOLA M. WESTPHAL

Die Bodenseeregion lockt mit vielfältigen, kulinarischen Köstlichkeiten. Dabei sind nicht nur die Bodenseefische wie Felchen, Egli, Hecht, Karpfen, Seesaibling, Forelle und Zander eine wahre Delikatesse, sondern auch die frischen Salate und herrlichen Gemüsesorten von der Insel Reichenau. Die Fische werden gegrillt, gebraten oder gedünstet, frisch gebackenes Brot oder raffiniert zubereitete Kartoffelvariationen runden das Gericht ab. Abgesehen von den zahlreichen Fischgerichten punktet unsere heimische Küche mit gut-bürgerlichen Gerichten, teils deftig und kraftvoll zubereitet, teils kalorienarm, leicht und bekömmlich. Entlang des Bodensees sowie im Hegau findet man eine große Anzahl von Hotels, Gaststätten und Restaurants, die für jeden Geldbeutel etwas zu bieten haben.



Was für ein Anblick: Da läuft einem ja das Wasser im Mund zusammen. Andreas Gnädinger serviert zum Zanderfilet mit Kartoffeln eine leckere Pfefferlingsoße. BILD: PRIVAT

Auch Andreas Gnädinger vom Hotel Krone in Rielasingen ist Verfechter der regionalen und saisonalen Küche. Von Zulieferern aus dem nahen Bodenseegebiet und dem Hegau kommen alle Spezialitäten direkt frisch auf den Tisch. „Unsere Gäste schätzen die regionale Küche“, sagt der Gastronom. „Und wir lieben es, heimatbezogen zu kochen und damit auch gleichzeitig die Lieferanten in der Region zu stärken. Und Fakt ist, dass man den Unterschied zwischen einem Tiefkühlprodukt und einem frischen Produkt wirklich schmeckt.“ Momentan ist Pfefferlingszeit, die Andreas Gnädinger zur Kreation von raffinierten Menüs anregt. Egal, ob Pfefferlinge in Rahm, zu selbstgemachten

Knödeln und handgeschabten Spätzle, gratiniert auf Blattspinat oder als leichte Variante zu Fisch oder Fleisch, auf Salaten oder in einem feinen Omelett, Pfefferlinge sind vielfältig verwendbar. Auch Eduard Polonez vom Gottmadinger „Café Eduard“ setzt auf heimische Zutaten, findet Transparenz bei Lebensmitteln sehr wichtig. In seiner Schaubäckerei können sich die Gäste über die einzelnen Produkte informieren. Polonez betont: „Wir backen nicht nur ausschließlich mit regionalem Mehl, sondern alle unsere Backwaren werden zudem nach unseren eigenen Rezepten und ohne Zusatz jeglicher enzymhaltiger oder industrieller Backzutaten hergestellt.“

Hier schmeckt es

Im äußersten Südwesten Deutschlands ist die Küche mit der des benachbarten heute französischen Elsass verwandt. Flammkuchen nennen sich Dinnele und Schupfnudeln gerne auch mal „Bubespitze“. Teigwaren sind Begleiter zahlreicher Gerichte, wenn sie nicht wie als Kässpätzle oder bei Linsen mit Spätzle zum Hauptbestandteil werden. Bekannt, wenn auch nicht mehr so verbreitet wie früher, sind auch Innereien wie Leber, Nieren und Kutteln und am Bodensee werden Kretzer und das Felchen geschätzt.



Regionale Genüsse kommen frisch auf den Teller. BILD: TESCHE

Kuba-Night am 02.08.2013 um 19 Uhr im Golfclubrestaurant Hole 19 Steißlingen

Begrüßungscocktail, Grillbuffet mit einem Spanferkel und kubanische Musik
40.00 € pro Person

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung unter:
Golfclubrestaurant Hole 19, Steißlingen
Brunnenstraße 4b, Steißlingen
Telefon 07738/923284

Hotel Krone ***

Genießen Sie unsere deutsche Küche sowie unsere Pfefferlingsspezialitäten

Andreas Gnädinger
Hauptstraße 3 · 78239 Rielasingen
Telefon 07731/878 50 · www.kroneonline.de
Das Haus mit Tradition und persönlicher Note

Urlaubsfeeling in Gottmadingen!

Da es nun fest steht, dass wir vom **5. bis einschließlich 19. August 2013 Betriebsferien** haben, wollen wir Sie vorher noch einmal alle herzlich zum feinen Frühstück mit regionalen Wurst, Käse und natürlich Brotspezialitäten, auf unsere Terrasse einladen.

Aktion bis Ende August • Angebot: Frühstück für Zwei für nur 15€
Um Reservierung wird gebeten!

Eduard

CAFÉ & BROTSPEZIALITÄTEN

Café Eduard • Anneliese-Bilger-Platz 1 • 78234 Gottmadingen • Telefon 077 31 / 9 44 11 00

Ihre Ansprechpartnerin:
Für die Gastronomie im Hegau

Alisa Weber, Online Sales Managerin
Ekkehardstraße 37, 78224 Singen
Tel. 077 31/83 05-6622, Fax 077 31/83 05-77 6622
alisa.weber@suedkurier.de
www.suedkurier-medienhaus.de

SÜDKURIER

Grüner Baum
– Singen-Nord –
Die Kneipe nur für nette Leute
In neuem Glanz, Tel. 07731/9751665

www.sinnvoll-geldauflagen.de