



PRESSEMITTEILUNG

## **Regional, wild, lecker: WildeWochen am Westlichen Bodensee**

Die WildenWochen am Westlichen Bodensee verwöhnen Wild-Fans vom 10. Oktober bis 28. November mit der facettenreichen Kulinarik der heimischen Felder und Wälder. 15 Restaurants und Gasthäuser servieren Reh, Hirsch und Wildschwein sowie saisonale Beilagen von Pilzen über Nüsse bis hin zu Kürbis in einem Mix aus traditionellen Gerichten und modernen Kreationen. Event-Highlights wie Schlemmerschifffahrten, Schaukochen auf dem Wochenmarkt und Wildessen in historischen Mauern runden den herbstlichen Genuss ab ...

### **Heimischer WildGenuss**

Seit Jahrhunderten laden Wildgerichte am Bodensee dazu ein, die goldene Jahreszeit auf besonders schmackhafte Weise zu zelebrieren. Die Küchenchefs begeistern mit einer großen Auswahl an herbstlichen Genussideen. Neben Klassikern wie Wildplatte mit Hasenrücken, Wildschwein- und Hirschfilet lernen LiebhaberInnen des Wildbrets dieses von neuen Seiten kennen: Von hausgemachten Reh-Maultaschen mit gebratenen Kräuterseitlingen über Wildschwein-Cheese-Burger mit Preiselbeeren und Birnen-Chili-Schmand bis hin zu Wildschweinschnitzel in herbstlicher Haselnusspanade verwöhnen allerlei wilde Versuchungen die Gaumen. Auch saisonale Beilagen wie Feldsalat mit eingelegtem Kürbis und roter Bete, Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen oder Vermicelles mit marinierten Trauben und Vanilleeis bringen den Herbst auf den Teller – einfach ein Restaurant wählen und die goldene Jahreszeit mit allen Sinnen genießen.

**Tipp:** Kreationen der teilnehmenden Restaurants testen, pro bestelltem Wildgericht einen Stempel in den WildGenussPass erhalten und ab drei Stempeln exklusive Preise gewinnen!

### **Herbstliche Entdeckungstouren**

Zu Wasser und zu Land lernen FeinschmeckerInnen die westliche Bodenseeregion während der WildenWochen von ihrer abwechslungsreichen Seite kennen: Bei kulinarischen Schifffahrten auf dem Untersee wie der Schlemmerfahrt mit „Wilderer-Buffer“ und der Genussschiffahrt mit Wildspezialitäten regionale Schmankerl mit dem einzigartigen Blick auf das goldgefärbte Seeufer verbinden, mit dem Förster den Wald erkunden oder bei Wildsafaris Hirsche aus nächster Nähe erleben, beim Schaukochen auf dem Wochenmarkt Tipps vom Profi und raffinierte Ideen mitnehmen und beim „Chef's Table Wildessen“ Variationen vom heimischen Wild und klassische Beilagen in ritterlichem Ambiente verspeisen – HerbstGenuss und Top-Fotomotive inklusive.

**Tipp:** Den See vom Wasser aus entdecken und an den Samstagen vom 22.10-19.11 auf herbstlichen Rundfahrten über den tiefblauen Bodensee gleiten oder beim grenzenlosen Herbst-Hopping an den Wochenenden zwischen 8. Oktober und 6. November den Untersee per Schiff erkunden.

Eine Übersicht der teilnehmenden Restaurants, Menüs und Erlebnisangebote gibt es auf [www.konstanz-info.com/kulinarischer-fahrplan](http://www.konstanz-info.com/kulinarischer-fahrplan) und [www.bodenseewest.eu/wildewochen](http://www.bodenseewest.eu/wildewochen).