



KOPFSACHE

Das Konstanzer Hotel 47° setzt auf
Team-Kreativität und Charakter-Köpfe

HAUPTSACHE

Helga Reichert startet die Filmtage
Oberschwaben in Ravensburg

TATSACHE

Locarno-Gewinner-Film des Voralbergers
Hanno Pinter kommt in die Kinos



Das Konstanzer
Hotel 47° setzt auf
Team-Kreativität und
Charakter-Köpfe

10 TITEL



6 Impressum

10 Titel

Das Konstanzer Hotel 47°

16 Seeleute

Geniale Leute von nebenan

24 seezunge

Neues aus der Genuss- &
Gastrowelt

32 Bildung & Wirtschaft

Lernen & Schaffen in der Region

40 Modensee

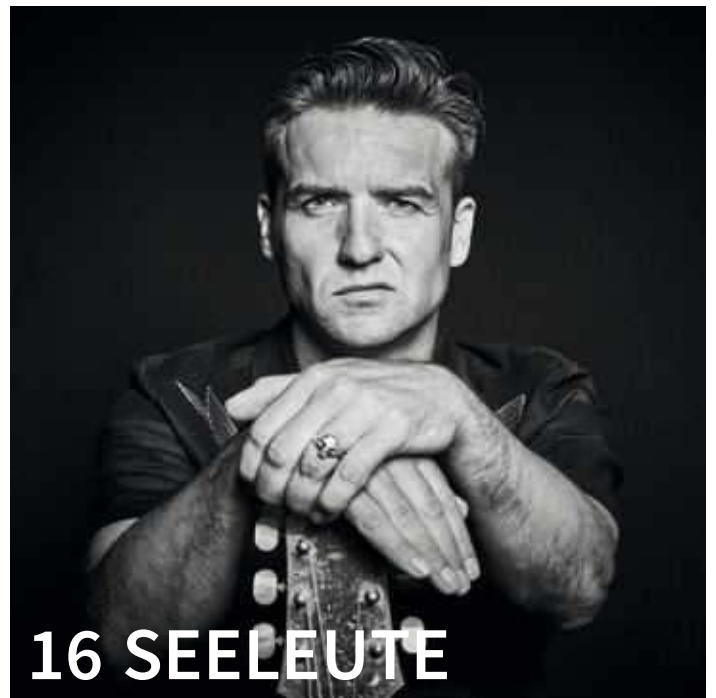
Kreative & Macher,
die uns bekleiden

42 seeraum

Architektonische Fundstücke

44 Erleben

In der Region unterwegs



16 SEELEUTE

Hinterland: der Locarno-Gewinner-Film des
Voralbergers Hanno Pinter kommt in die Kinos



46 FREIZEIT

46 Freizeit

Ausflugtipps vom Feinsten

54 Kultur

Highlights aus Kunst,
Musik & Bühne

75 Seehenswert

Die wichtigsten Termine &
Ausstellungen

89 Déjà-vu

akzent on the road

Ein Leben für den Film: Helga Reichert bringt die
Filmtage Oberschwaben nach Ravensburg



CHARAKTERKÖPFE UND GENUSS FÜR ALLE SINNE

In den vergangenen 19 Monaten wurde die Hotellerie und Gastronomie so stark wie kaum eine andere Branche von der Corona-Pandemie durchgeschüttelt. Und als wäre das noch nicht genug, fehlen ihr jetzt im Durchschnitt teilweise mehr als 30% der ursprünglichen Mitarbeiter. Das führt leider dazu, dass aufgrund fehlender Arbeitskräfte oft nicht mehr die gewohnten Öffnungszeiten aufrechterhalten werden können. Das Restaurant Friedrichs im Hotel 47° in Konstanz wehrt sich mit seinem Team und zwei echten Charakterköpfen dagegen.

VON TANJA HORLACHER, FOTOS VON RENÉ LAMB FOTODESIGN UND SAT.1/JENS HARTMANN

Mit Blick auf die Konstanzer Altstadt hat sich das rechtsrheinische Terrain mit Gastronomie und Bodenseeforum in den vergangenen Jahren zu einem lebendigen Quartier entwickelt. Mittendrin, direkt am Ufer, das Restaurant Friedrichs im Hotel 47°.

Das Konzept casual & fine dining und die Bar, welche weit über die Stadtgrenzen bekannt ist, passt perfekt in diesen Hotspot der größten Stadt am Bodensee. Mit Küchenchef Maximilian Lehmann und Barchef Erim Türkmen hat das Friedrichs leidenschaftliche Profis an Bord – zwei echte Charakterköpfe.

Spannung bei „The Taste“

Seit Sommer 2019 ist Maximilian Lehmann im Friedrichs der Herr der Küche. An seiner Seite: eine starke Küchencrew. Heißt, auch wenn der Chef mal nicht im Hause ist, ist eine gleichbleibend hohe Qualität in Sachen Kulinarik garantiert. So auch im Frühsommer dieses Jahres, als Maximilian Lehmann zeitweise in den Bavaria Studios in München weilte. Die 9. Staffel der SAT.1-Show „The Taste“ wurde gedreht. In der bekannten TV-Sendung treten sowohl Profi- als auch Amateurköche an. Feinste Gerichte werden auf nur einem kleinen Löffel angerichtet und anschließend der Jury, be-





Maximilian Lehmann, Herr der Küche im Friedrichs, hier bei der SAT.1-Show „The Taste“

stehend aus den Sterneköchen Tim Raue, Alex Kumptner, Frank Rosin und Alexander Herrmann, anonym serviert. 16 Kandidaten konnten sich im ersten Stepp so einen Platz im Team eines Starkochs sichern. Auf den Sieger dieser neuen „The Taste“ Staffel wartet ein Preisgeld in Höhe von 50.000 Euro. Wie in Folge 1 am 1. September zu sehen war, konnte Maximilian Lehmann direkt überzeugen und durfte unter den Fittichen des mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Kochprofis Alexan-





der Herrmann weiter sein Talent zeigen. Bis 27. Oktober ist die 9. Staffel jeden Mittwoch um 20:15 Uhr auf SAT.1 zu sehen.

„Es geht mir immer um den Geschmack, der im Gedächtnis bleiben soll“, so Maximilian Lehmann, der das Friedrichs aus der breiten Masse herausgekocht hat. „Meinen Kochstil haben verschiedene Stationen geprägt. Unter anderem Sylt, die Nordseeküste, die alpine Küche in Österreich und die Reisen im asiatischen Raum.“ Von Anfang an war das Credo hier, Speisen auf

den Tisch zu zaubern, die den Jahreszeiten und der regionalen Verfügbarkeit folgen. Doch auch der ein oder andere Blick über den Tellerrand wird gewagt. Modern und regional. Vor allem experimentiert der Küchenchef auch gerne mit ungewöhnlichen Aromen. In der Speisekarte, die etwa alle drei Monate wechselt, spiegelt sich denn auch die Handschrift von Maximilian Lehmann wider. So trifft im Herbst etwa der Reh Rücken im Kräutermantel auf geschmorten Radicchio und Orangenkaramell – begleitet von gebratenem Servietten-





Abendstimmung auf der Terrasse vom Restaurant Friedrichs

knödel und Schokoladencrunch. Ein Essen für alle Sinne. Das Friedrichs ist für Feinschmecker, die sich überraschen lassen wollen.

Geschmacksexplosion hoch zwei

Doch nicht nur im Restaurant erleben die Gäste wahre Geschmacksexplosionen. Neben dem Friedrichs befindet sich im Hotel 47° eine Lounge mit Kamin und eine ansprechende Bar, die nicht nur Hotelgästen, sondern vor allem auch einheimischen Genussmenschen als Treffpunkt dient. Das harmonisch in warmen Tönen abgestimmte Design des Hauses bildet dabei den perfekten Rahmen und schafft sowohl im Restaurant als auch in der Bar den Raum und die Atmosphäre, um die Genüsse zu intensivieren und zu unterstreichen. Barchef ist kein geringerer als der, aufgrund von Corona seit 2019, noch amtierende Süddeutsche und Baden-Württembergische Cocktailmeister Erim Türkmen. Das Falstaff Gourmet-Magazin mit seinem Bar Guide krönte ihn auch in 2021

wieder mit stolzen 90 von 100 Punkten. Neben klassischen Drinks, die er im Repertoire hat, überrascht er gerne mit Eigenkreationen. Sein Geheimnis sind seine selbst hergestellten Essenzen, Sirups und Fusionen. Dazu kommt sein Gespür sowohl für die Zutaten als auch für seine Gäste – so entstehen individuelle Drinks. Ein Erfolgsrezept. Auch seine Eigenkreation

„Friedrichs“, bei der unter anderem rote Beete auf Vodka und Sirup aus weißer Schokolade trifft, war es denn, die ihn bei den Meisterschaften zum Erfolg brachte. Für eine seiner neuen Spezialitäten, den Popcorn Drink, reisen Gäste am Abend gar spontan aus dem rund 180 Kilometer entfernten Stuttgart an: drei verschiedene Edelrumsorten, jede mit eigenen Ge-





Geschäftsleitung Gabriela Ganter und Reinhard Thiele

schmacksmerkmalen, hat Erim Türkmén aufeinander abgestimmt. Hinzu kommt eine Fusion, die aus in Rum eingelegtem Popcorn gezogen wird. Abgerundet wird der Drink mit salzigem Karamellsirup.

Individuelle Gastlichkeit

Das Hotel 47° mit Restaurant Friedrichs gehört übrigens zur Ganter Hotel-Familie, die eine jahrzehntelange Tradition in der Region haben. An der Spitze steht Gabriela Ganter, die auf der Insel Reichenau das Ganter Hotel & Restaurant Mohren von ihrem Vater Friedrich Ganter übernommen und neu strukturiert hatte. Die Neuausrichtung wurde 2007 sogar international ausgezeichnet. Nach der erfolgreichen Umsetzung im Mohren machte sich Gabriela Ganter 2011 mit ihrem Geschäftspartner und Unternehmensberater Reinhard Thiele an die Planung und Umsetzung des Hotels 47°. 2014 eröffnete das Hotel am Seerhein, dessen Restaurant Gabriela Ganter als Hommage an ihren Vater „Friedrichs“ getauft hat. Mit Herz, Leidenschaft

und Engagement hat sich die Ganter Hotel-Familie bis heute weiterentwickelt. Ohne die Wurzeln zu vergessen, beinhaltet das Grundkonzept der Ganter-Hotels alle Aspekte moderner Hotelbetriebe und legt Wert auf individuelle Gastlichkeit.

Restaurant Friedrichs im Hotel 47°
Reichenaustraße 17, D-78467 Konstanz
+49 (0)7531 127 49 777
www.restaurant-friedrichs.de

The Taste
Kochwettbewerb auf SAT1
Staffel 9 mit Maximilian Lehmann –
Küchenchef im „Friedrichs“ in Konstanz
Noch bis 27.10.2021
jeden Mittwoch 20.15 Uhr
www.sat1.de/tv/the-taste

