

Historische **Orte** des
Genießens
im Bodenseekreis



Tag des offenen Denkmals
Sonntag, 13. September 2009

Impressum

Herausgeber	Kreisarchiv Bodenseekreis Geschäftsadresse: Kulturamt Bodenseekreis, Schloss 88682 Salem, Tel. 07553 91675-13 kulturamt@kultur-bodenseekreis.de www.bodenseekreis.de/kulturamt
Redaktion	Dr. Eveline Dargel M.A. Marcel Rothmund
Organisation	Arbeitsgemeinschaft Geschichte im Bodenseekreis
Layout	BelDesign Überlingen
Druck	Bodensee Medienzentrum GmbH & Co. KG
Bildvorlagen	Arbeitsgemeinschaft Geschichte im Bodenseekreis, Kulturamt Bodenseekreis (©Kulturamt Bodenseekreis/Barbara Zoch Michel)

Mitwirkende

- Hermann Zitzlsperger / Kulturausschuss der Gemeinde Bermatingen
- Kulturfreunde Eriskirch e.V.
- Bauordnungsamt-Untere Denkmalbehörde und Stadtarchiv Friedrichshafen
- Heimat- und Geschichtsverein Hagnau am Bodensee e. V. / Gasthaus „Löwen“
- Heimatverein Heiligenberg e. V.
- Arbeitskreis Heimatgeschichte Kluftern e. V.
- Verein zur Erhaltung der Hofanlage Milz e. V.
- Kulturamt der Gemeinde Langenargen
- Verein zur Erhaltung der Kulturdenkmale Markdorf
- Kulturamt und Winzerverein Meersburg
- Gesellschaft für Teuringer Geschichte e. V.
- Gemeinde Owingen / Gasthaus „Engel“
- Gemeinde Salem / Ulrich Wolf
- Förderverein Markuskapelle Neufrach e. V. / Katholische Pfarrgemeinde St. Peter und Paul
- Gemeinde Sipplingen / Elisabeth Lohrer
- Stadtarchiv Überlingen

Für den Inhalt der Beiträge tragen die Autorinnen und Autoren der veranstaltenden Organisationen die Verantwortung.

Historische **Orte** des
Genießens
im Bodenseekreis

Tag des offenen Denkmals
Sonntag, 13. September 2009

Ein Führer des Kreisarchivs Bodenseekreis
und der Arbeitsgemeinschaft
Geschichte im Bodenseekreis



Kulturamt Bodenseekreis
im Schloss Salem

Kreisarchiv





Historische Orte
des Genießens
im Bodenseekreis

orwort

Sehr geehrte Besucherinnen und Besucher,
liebe Freundinnen und Freunde der Denkmalpflege,

mittlerweile ist der „Tag des offenen Denkmals“ zu einem festen Termin im Kulturkalender des Bodenseekreises geworden. Auch beim diesjährigen Denkmaltag öffnen wieder viele Denkmale, die sonst nicht zugänglich sind, ihre Tore unter einem gemeinsamen Schwerpunktthema. Angelehnt an das bundesweite Motto präsentiert Ihnen die „Arbeitsgemeinschaft Geschichte im Bodenseekreis“ im Rahmen von Führungen, Ausstellungen, Vorträgen und Sonderaktionen „Historische Orte des Genießens im Bodenseekreis“. Dem Thema entsprechend werden im Rahmen des diesjährigen Programms nicht nur viele geschichtliche und baugeschichtliche Details vermittelt, sondern auch zahlreiche Gaumenfreuden erfahrbar gemacht.

Was hat Denkmalpflege, die v. a. das Bewahren von Baudenkmalen zum Ziel hat, mit Genuss zu tun? Als Antwort lohnt ein Blick in die Kulturgeschichte des Bodenseekreises, wo unzählige Orte des Genießens und der Erholung zu finden sind – sei es im Hinblick auf die Landschaft, die Kunst und Kultur oder die Gastlichkeit.

Zu den herausragenden Orten des Genießens zählen die Gasthäuser. Ihre Gebäude prägen das Ortsbild unserer Städte und Gemeinden; hier kommen die Menschen zusammen, um sich zu treffen, zu speisen, zu feiern oder Brauchtum zu pflegen. Davon erzählt die Geschichte traditionsreicher Gasthäuser in Bermatingen, Hagnau, Owingen, Oberteuringen und Überlingen. In Eriskirch gibt es Speisekarten aus aller Welt zu bestaunen und im Schloss Efrizweiler wird neben traditioneller Gastlichkeit Kunstgenuss geboten. In Heiligenberg öffnet das Seniorenheim Herzogin Luise Residenz, das in früheren Zeiten u. a. ein Erholungsheim war, die Türen. Die Herstellung von Lebensmitteln mit Hilfe von traditionellen Handwerkstechniken wird auf dem Hof Milz bei Kressbronn sowie in der Neufracher Mühle demonstriert. Die höfische Variante des Genusses zu Zeiten der Grafen von Montfort lebt in Langenargen wieder auf. Und schließ-

lich darf die Wirtschafts-
geschichte des für unsere
Region so bedeutsamen
Weinbaus einschließlich
Verkostungsmöglichkei-
ten u. a. in Markdorf und
Meersburg nicht fehlen.



Literarischen Genuss bietet ein Vortrag in Sipplingen über die Min-
nedichtung Burkhard von Hohenfels.

Auch historische Sakralbauten verschließen sich keineswegs dem
Genuss, etwa im Rahmen einer Meditation oder eines Konzertes.
Dass dem Genießen jedoch bisweilen mühevoller Arbeit vorausgeht,
zeigt das Beispiel der renovierungsbedürftigen Markuskapelle in
Salem-Neufrach, für deren Wiederherstellung sich die Mitglieder
eines Fördervereins engagieren.

Zu danken ist allen Beteiligten, die am Zustandekommen des „Tags
des offenen Denkmals“, mitwirken. Dazu zählen insbesondere die in
der „Arbeitsgemeinschaft Geschichte im Bodenseekreis“ zusam-
mengeschlossenen Gemeinden, Geschichts- und Kulturvereine, die
vielen ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer, die ihr Wissen über
die Lokalgeschichte und ihre Passion für Heimat- und Denkmalpfe-
ge einbringen, die beteiligten Gastwirte sowie alle, die sich um das
Rahmenprogramm mit Bewirtung, Musik und Sonderaktionen küm-
mern. Zu danken ist auch den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
des Kulturamtes Bodenseekreis für ihre Mithilfe bei der Koordina-
tion dieser Aktion und der Herausgabe dieses Heftes, das passend
zum Thema mit Rezepten aus der traditionellen regionalen Küche
angereichert ist.

Als Titelbild macht die Bronzegruppe „Tanzendes Pärchen“ des Bild-
hauers Kurt Grabert aus Göppingen (1922 – 1999), die den Brunnen
auf dem Kirchplatz in Kippenhausen ziert, auf das Thema neugierig.
Wir wünschen allen Besucherinnen und Besuchern viele genussvolle
Momente beim Entdecken der historischen Orte des Genießens im
Bodenseekreis!

Ihre Eveline Dargel

Leiterin des Kreisarchivs Bodenseekreis, Geschäftsstelle
„Arbeitsgemeinschaft Geschichte im Bodenseekreis“

Freier Sinn und froher Muth kommen aller Welt zu gut

aus: Burkhard v. Hohenfels „Tanz in der Scheune“



Wiederbelebung eines
alten Brauchs –
der Bermatinger Eierlauf

ermatingen

Info

Hermann Zitzlsperger/
Kulturausschuss der
Gemeinde Bermatingen
07544 2707

Führung

14 Uhr
Dauer: 1 Stunde

Treffpunkt

Rathaus Bermatingen



„Tafern“, Salemer Amtshaus, Gasthaus „Traube“ an der Herrengasse und Austragungsort des „Eierlaufs“ – diese Begriffe markieren einige geschichtliche Stationen des heutigen Gasthauses „Adler“, dem ältesten Gebäude in der idyllischen Dorfmitte. Als Ulrich von Hörningen 1390 Bermatingen für 7.000 Pfund Heller an das Kloster Salem verkaufte, war in der Urkunde auch die „tafern“ vermerkt. Fünf Jahre nach der Brandkatastrophe von 1590 regelten 10 Punkte die Besetzung, Entsetzung und Verleihung der Wirtschaft wie auch Fragen des Weinausschenkens, des „Ungeldes“ und der „Pfechtung“. Noch vor 1837 hieß das Gasthaus „Traube“, wie auch alle anderen Gebäude in Bermatingen damals nur Pflanzen-, Strauch- oder Baumnamen trugen. Zu diesem Zeitpunkt war es der Gemeinde nicht mehr erlaubt, bei den Bürgeraufnahmeverfahren drei Eimer Wein, Brot und Käse zu verlangen. In der „Traube“ trafen sich dann jahrzehntelang morgens die Handwerkermeister und handelten bei einer deftigen Morgenspeise Aufträge aus. Für Theateraufführungen gab es den

Saal im Obergeschoss. Am Tag des offenen Denkmals sollen das „Fachwerkgesprenkel“ des Gasthauses und die viel beachtete Wappenscheibe von 1596 über dem Eingang erläutert werden. Überlieferte Rezepte aus der badischen Küche zeigen dabei den Einfallsreichtum und die Bandbreite des „Veschpers“. Erstmals nach mehr als 100 Jahren soll zudem eine Variante des Bermatinger Eierlaufes „nachgespielt“ werden. Hierzu erfahren die Besucher den Originalablauf und seinen früher „lebenspraktischen“ Hintergrund – und als Wettspiel die abgewandelte Form. Gleich bleibt jedoch die Endform: So wie in früheren Zeiten sollen alle Anwesenden bei einer kleinen Eierspeise ins Gespräch kommen. Bei der Durchführung des neu aufgelegten „Eierlaufs“ wird der Seehaufen unter der Leitung seines Hauptmanns Hubert Zachert mitwirken.



R „Geröst“ (saure Leberle) Rezept

400g Kalbsleber, Mehl, zum Braten 100g „Schmutz“ (Fett), Salz und Pfeffer, 1 klein gehackte Zwiebel, Essig, 1/2 Tasse Wasser (besser 1/2 Tasse herben Weißwein)

Die Kalbsleber wird in schmale Streifen geschnitten und anschließend in Mehl gewälzt. Wenn die Margarine in der Pfanne heiß ist, gibt man die klein gehackte Zwiebel und die Leberstreifen dazu und achtet darauf, die Leberstreifen ständig zu wenden, bis sie hellbraun sind. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig abschmecken. So aß man früher das „Geröst“ mit einem Kanten Brot.

Eriskirch

Gastlichkeit
an der Schussen

Veranstalter

Kulturfreunde Eriskirch e.V.

Info

Karl-Heinz Vogt

1. Vorsitzender

07541 8711

Ausstellung

„Alte Schule“ Eriskirch

Öffnungszeiten

10 bis 18 Uhr

Führungen

10 und 15 Uhr



Eriskirch ist ein verträumtes, ländlich beschauliches Dorf von Wiesen, Wald und Ried umgeben. Da es nicht unmittelbar am See liegt, ohne Flaniermeile oder Fußgängerzone, hat es seinen ruhigen Charakter beibehalten. Die Feriengäste genießen dennoch die Erholung in einer der

schönsten Urlauberregionen. Besondere Orte der Gastlichkeit für Familien sind das St. Theresienheim des Klosters in Moos oder das Strandbad im Naturschutzgebiet.

Die Gasthäuser in den verschiedenen Ortsteilen haben ihre eigene Geschichte: Die Buchhorner erbauten 1619 den Eriskirchern ein Amtshaus das zugleich Wirtschaft war.

Der „Adlerwirt“ hatte auch die Fährrechte, da erst 1777 eine Brücke über die Schussen gebaut wurde. Bis das Gebäude 1968 zum heutigen Rathaus umgewandelt wurde, war der „Adler“ zwei Bränden zum Opfer gefallen.

In Mariabrunn auf der anderen Seite der Schussen verkaufte Graf Ernst von Montfort 1734 sein Jägerhaus mit den Privilegien der Tafel-, Hantierungs- und Feuerstattsgerechtigkeit. Bis zum Abbruch



Königliche **T**afel.

Wurzelsuppe

Sal mit Senffauce

Ochsenlende nach Regensburger Art

Kapannen mit Trüffeln

Gefüllte Seldhühner im Neste

Sizilianischer Punsch

Rehbraten mit Kopfsalat

Pflückerbsen

Kronprinzpsannenkuchen

Gefrorenes: Erdbeeren und Vanille.

Weine:

Sherry

Chateau Latour blanche

Hermitage mouffeur

Chateau Lafite 1864

Champagner

Johannisberger 1808.

Muscad.

Liqueure:

Chartreuse, Aniselle, Cognac.

Regensburg, den 1. September 1865.

vor wenigen Jahren war der „Adler“ das zentrale Gasthaus in der Teilgemeinde.

Die Ausstellung in der „Alten Schule“ in Eriskirch zeigt die bewegte Geschichte dieser und weiterer Gasthäuser in der Gemeinde.

Als zusätzlicher Leckerbissen sind gastronomische Utensilien und Speisekarten aus aller Welt zu bewundern.



Das Schloss
Efrizweiler

Friedrichshafen Klufftern-Efrizweiler



Veranstalter

Stadt Friedrichshafen, Bauordnungsamt -
Untere Denkmalschutzbehörde,
Stadtarchiv und Arbeitskreis Heimatgeschichte Klufftern e.V.

Info

Isabella Bailly, 07541 203 4706
i.bailly@friedrichshafen.de
Jürgen Oellers, 07541 209152
j.oellers@friedrichshafen.de
Bernd Caesar, 07544 3272
bernd.caesar@online.de

Führungen

Stündlich von 11 bis 16 Uhr
Schlosskapelle St. Agatha: nach Bedarf

Treffpunkt

Schloss der Künste
Riedheimer-Straße 8, Klufftern-Efrizweiler



Das heutige „Schloss der Künste“, im Besitz einer Künstlerin und Köchin, die das Restaurant und Hotel betreibt, liegt oberhalb der Ortsdurchfahrt Efrizweiler auf einem kleinen Hügel. Als 1797 die Fürstlich Fürstenbergische Herrschaft das Anwesen mit umfangreicher Landwirtschaft nach Jahrzehnten der Verpfändung wieder übernahm, baute sie an den bestehenden, befestigten Wohnturm einen zweiten Flügel an. Seit dieser Zeit wird das Gebäude auch als Gaststätte genutzt. Beeindruckend sind die über 2 m dicken Wände des mittelalterlichen Wohnturms im hinteren Teil der Gaststube und die großen Gewölbekeller, die lange Zeit dem Weinausbau, später dem Bierbrauen und im 2. Weltkrieg der Bevölkerung als Luftschuttkeller dienten. Ein Efrid von Weiler (1277) gab dem Ort seinen Namen Efridsweiler. Zum Schloss gehört die spätgotische Kapelle St. Agatha vermutlich aus dem 15. Jahrhundert, die sich seit 1865 im Besitz der Gemeinde Kluftern befindet.

Seit 200 Jahren ist das Schloss als Gaststätte ein Ort des Essens, Trinkens und Feierns, heute zudem noch ein Ort des Kunstgenusses. Am Tag des offenen Denkmals werden Führungen sowie eine Ausstellung zur Geschichte des Schlosses angeboten. Zusätzlich empfiehlt die Schlossküche kulinarische Köstlichkeiten. Zwischen 14 bis 16 Uhr wird im Kellergewölbe Harfenmusik live dargeboten.

Ripple (Schälrippe) Rezept

Schweinsrippenstück ohne Rückgrat, gehackte Zwiebeln, Wasser, Essig, Senf oder Meerrettich beim Anrichten.

Das Rippenstück in Wasser mit den Zwiebeln, wenig Essig, Gewürz und Salz kochen, erkalten lassen. Portionen schneiden, dazu Senf oder Meerrettich reichen.

H

Das Gasthaus
„Löwen“
Hagnau



Veranstalter:

Heimat- und Geschichtsverein
Hagnau am Bodensee e.V.
mit freundlicher Unterstützung der Familie Bröcker

Info:

Rudolf Dimmeler
1. Vorsitzender
07532 9139
Diethard Hubatsch
07532 808008

Führungen:

10 Uhr, 14:30 Uhr und 15:30 Uhr

Treffpunkt

Im Hof des „Löwen“
(Durchgang rechts), Hansjakobstraße 1



Der „Löwen“ prägt heute das Ortsbild des Hagnauer Mitteldorfes. Er diente lange Zeit als Amtshaus der Landesherrschaft, wie es die Wappentafeln an der Schauseite zeigen – Kloster Einsiedeln/ Schweiz (1650 – 1693) und Reichsabtei Weingarten (1693 – 1803). Im Zuge der Säkularisation ging das frühere Amtshaus um 1810 an einen Gastwirt über, der seine Tafernwirtschaft unter dem Namen „Zum Löwen“ führte. Das Gasthaus wurde damals zum Mittelpunkt des dörflichen Lebens und Treffpunkt für trinkfeste Winzer, Ort für Puppenspiele und Lientheater, Treffpunkt für Geschäfte mit Wein, Hopfen und Kirschen. Von 1879 bis 1890 nutzte der Maler Ernst Zimmermann das Haus als Sommersitz und Atelier. Im Jahr 1890 wurde eine Bäckerei eingerichtet, die 1905 von Ferdinand Spannagel übernommen wurde. Seither ist das Anwesen – in Form von Bäckerei, Weinstube, Restaurant und Hotel – in Familienbesitz.

Das stattliche Gebäude zeigt auf der Schauseite in klarer, harmonischer Gliederung das freigelegte Fachwerk. Das Erdgeschoss mit einer mächtigen Gewölbedecke diente ursprünglich als Weinkeller, heute als Restaurant und Bäckerei. Die Gaststuben, zwei größere Säle, befanden sich dagegen im 1. Stock. Sie sind später zu Wohnräumen und Hotelzimmern umgebaut worden. Rechts führt ein Durchgang in einen großen Hof mit Nebengebäuden. Links, durch das Gartencafé, gelangt man in eine weiträumige, gepflegte Gartenanlage nach japanischer Art – der Stolz des heutigen Wirts Hans Bröcker.

Die Führungen werden auf die Geschichte des Anwesens, aber noch mehr auf die Geschichten um Trinken, Essen und Feiern im historischen Gasthof des Winzerdorfs eingehen und eine Besichtigung der Gartenanlage mit fachkundigen Erläuterungen einschließen.



Vom Spital zur Residenz
– Die Herzogin Luise-
Residenz

Heiligenberg



Veranstalter

Heimatverein Heiligenberg e.V.

Info

Karl Mark
07554 8802

Öffnungszeiten

10 bis 16 Uhr

Parkmöglichkeit

Parkplatz beim Rathaus



Die 20 Trägergemeinden der ehemaligen Bezirkssparkasse Heiligenberg errichteten im Jahre 1856 eine „Wohltätigkeits-Stiftung“ zur Gründung eines Alten- und Pflegeheims („Spital“) für ihre älteren Bürger mit der Möglichkeit der ärztlichen Versorgung. Hierzu kaufte man aus Überschüssen der Sparkasse und mit Spenden des Fürstlich Fürstenbergischen Hauses neben dem Sparkassengebäude liegende Grundstücke. Zur Unterbringung der „Pfründner“ diente zunächst die erworbene Hofstelle. Durch Erweiterungen und Neubauten – u.a. nach Brand im Jahre 1905 – entstand nach und nach der heute bestehende Gebäudekomplex mit Hallenbad und Parkanlage. Die Nutzung änderte sich durch die Notwendigkeiten der Zeitgeschichte. So diente die Anlage während des ersten Weltkriegs als Lazarett, anschließend als allgemeines Krankenhaus, als Rehabilitationseinrichtung (Fachklinik) und seit einigen Jahren als Senioren-Wohnheim mit Pflegeeinrichtungen in privater Trägerschaft.

Ob man hier geboren oder geheilt wurde, oder sich erholt hat: Man wird sich gern an den Aufenthalt in diesem Haus erinnern, das die Namen der Großherzogin Luise von Baden und ihres Gatten des Großherzogs Friedrich I. von Baden trägt.

Am Tag des offenen Denkmals können die öffentlich zugänglichen Bereiche des Gebäudes besichtigt werden. Die geschichtliche Entwicklung wird hierzu auf Schautafeln dargestellt.



Erzeugnisse
vom historischen
Bauernhof

Kressbronn-
Retterschen



Veranstalter

Verein zur Erhaltung der Hofanlage Milz e.V.

Info

Tourist-Info 07543 9665-0 oder
Kulturbüro Kressbronn 07543 9665-22

Führung

10 Uhr durch den historischen Bauernhof

Aktionen

11:30 Uhr Filmvorführung: Brot backen im Backhaus 12 Uhr

Demonstration

Saft pressen

12 und 14 Uhr Backen von Dinnete mit traditionellen
Belägen im Backhaus

13 Uhr Führung durch den Bauerngarten

13:30 Uhr Filmvorführung: Brot backen im Backhaus

16 Uhr Konzert der Chöre aus Kressbronn und Nonnenhorn



Unsere Versorgungs- und Ernährungsgewohnheiten haben sich erheblich gewandelt. Vieles, was einstmals zur selbstverständlichen Eigenversorgung auf einem Bauernhof gehörte, verspricht mittlerweile wohlfeilen Genuss: im alten Weinkeller in Eichenfässern gereifter Wein, knuspriges Brot oder Dinnete aus dem holzbeheizten Ofen, Süßmost von frisch geernteten und gepressten Äpfeln und Birnen, würziges Fleisch aus der Rauchkammer beim Kamin unter dem Dach, schmackhaftes Gemüse oder seltene Kräuter aus dem eigenen Garten.

Auf dem denkmalgeschützten ehemaligen Bauernhof Milz in Retterschen sind manche der dafür erforderlichen Gebäude oder Gerätschaften erhalten und teils noch, teils wieder funktionsfähig: der jahrhundertealte Weinkeller, das 300-jährige Backhaus, die 100 Jahre alte Obstpresse, die Rauchkammer unter dem Dach, der jüngst wieder angelegte Bauerngarten.

Am Tag des offenen Denkmals sind diese Einrichtungen nicht nur im Rahmen von Führungen (Gebäude und Garten) zu besichtigen, so weit möglich werden sie auch belebt: Im Backhaus wird demonstriert, wie Dinnete mit herkömmlichen Belägen gebacken wurden, im Schopf wird gezeigt, wie viel Arbeit notwendig ist, damit frischer Saft aus der Presse fließt. Und natürlich besteht auf Wunsch auch die Möglichkeit zum Verkosten.

Manch interessante Einzelheit über frühere, bäuerliche Ernährungsgewohnheiten lässt sich aus den überlieferten Erzählungen der im Jahr 2000 verstorbenen und somit letzten Bewohnerin, Theresia Milz, erfahren. Ein Blick in die auf dem Hof erhaltenen historischen Kochbücher lehrt, dass die Zubereitung erstaunlich ausgefallener und wohlschmeckender Speisen auch den Bäuerinnen früherer Tage geläufig war. Genuss für die Augen bietet ein Film über das Brot backen im Backhaus. Mit Ohrenschmaus, dank eines Konzertes der beiden Chöre aus Kressbronn und Nonnenhorn, klingt der Tag auf dem Hof dann aus.



Genießen wie die
Grafen von Montfort

Langenargen



Veranstalter

Gemeinde Langenargen

Info

Kulturamt Langenargen

07543 9330-48

Vortrag und Musik

17 Uhr

Prof. Dr. Dr. Karl Heinz Burmeister

„Carlina-Leut“

Aktionen

Barockes Menü im Anschluss an den Vortrag.

27,50 Euro pro Person incl. Apéro.

Nur nach vorheriger Anmeldung im Schloss Montfort

07543 912712

Für Spontan-Entschlossene steht auch
eine kleine Abendkarte zur Auswahl.

Es besteht kein Konsumationszwang.





Das Geschlecht der Grafen von Montfort regierte annähernd 500 Jahre das zu ihren Landen gehörende Städtchen (Langen-)Argen. Der aufwändige, teilweise das unverhältnismäßig Pompöse erreichende Lebensstil dieser Hoheiten, insbesondere während der letzten Dekaden ihrer Regentschaft, ist auch heute noch weithin bekannt. Sie standen

allen Genüssen, die das Leben zu bieten hatte, sehr aufgeschlossen gegenüber – sofern die Zeiten friedlich waren.

Was liegt also näher, als sich in die Lebzeiten der Grafen zurückzusetzen und sich von deren Vorlieben im Hinblick auf die angenehmen Seiten des höfischen Lebens erzählen zu lassen?

Ein profunder Kenner des Hauses Montfort, Hofrat Prof. Dr. Dr. Karl Heinz Burmeister (Lindau), Direktor des Vorarlberger Landesarchivs a. D., wird mit seinem Vortrag den Besuchern im Spiegelsaal des Schlosses Montfort somit ein „virtuelles Denkmal“ aus längst vergangenen Tagen öffnen. Eine entsprechende musikalische Umrahmung durch die „Carlina-Leut“ und Gaumenfreuden aus der Schlossküche sollen ihren Teil dazu beitragen, um als Besucher ein wenig von den Genüssen der Grafen von Montfort kosten zu können.



„Speisen wie die Grafen von Montfort“

Barockes Menü

Gebackene Krebspastetlein mit Morcheln und Kalbsnierle

Italienisches Ochsenfleisch mit Dukatennudeln oder
Gedämpfte Wildente mit Hefeklößen

Gebackene Saure Rahmwüstle mit Kompott

M

Ein altbekannter
Ort des Genusses

arkdorf



Veranstalter

Verein für die Erhaltung der
Kulturdenkmale Markdorf e. V.

Infos

Manfred Ill
1. Vorsitzender
07544 6433

Vortrag

14 und 16 Uhr Rundgang
Dauer ca. 1 Stunde

Treffpunkt

Zunfthaus Obertor

Anmeldung

Tourist-Information
07544 500 290



Gasthaus u. Pension Adler

Bes.: Paul Hafe

Erstes Haus am Platze.

Telefon Nr. 40

Reine Weine - ff. Biere - Gute Küche

Best einger. Fremdenzimmer

— Autogarage —

Schöner schattiger Garten
mit herrlicher Aussicht auf See und Alpen

Geeignet für Ausflügler und Vereine

Seit über 500 Jahren sind in Markdorf schon detailliert „Orte des Genießens“ bekannt.

Im Jahr 1488 gründeten Bürger die „Bruderschaft zum Scheublin-tisch“, eine Tafelrunde, zu der sich an zwei Tagen in der Fasnachts-

zeit Bürger zu einem ausgiebigen gemeinsamen Mahl mit Markdorfer-Wein getroffen haben. Bürgermeister und Rat waren ebenso dazu eingeladen wie Bürger und die Geistlichkeit. Man feierte und zechte nicht wenig, wie eine Chronik aus jener Zeit berichtet, die Statuten und weitere interessante Angaben dazu enthält. Michel de Montaigne (1533 – 1592), hoher französischer Adliger, rühmte bei seiner Reise durch Süddeutschland ausdrücklich die hervorragende Tafel in Markdorf. Von 1604 stammt eine aufschlussreiche „Ordnung der Wirte zu Markdorf“.

Über „Orte des Genießens“ in Markdorf referiert Stadtarchivar Manfred Ill im Zunfthaus Obertor. Dazu gibt es ein Glas „Markdorfer“, von der Stadt gespendet, und „fingerfood“ für die Besucher. Ein Rundgang durch den Bereich Auen und den des früheren Krankenhauses schließt sich an.

M

Der Weinkeller
des Winzervereins
Meersburg

eersburg



Veranstalter

Kulturamt Meersburg
in Zusammenarbeit mit dem
Winzerverein Meersburg

Info

Brigitte Rieger-Benkel
Kulturamtsleiterin
07532 440-260
rieger-benkel@meersburg.de

Führungen

14, 15, 16 Uhr

Treffpunkt

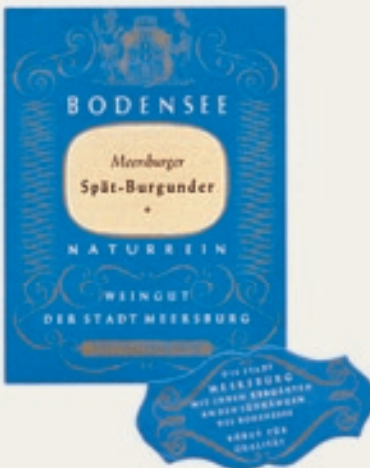
Winzerverein Meersburg
Unterstadtstraße 9

Zu den geschichtlich bedeutsamen Ökonomiebetrieben in Meersburg zählte neben dem Fischhandel und Obstanbau im Besonderen die Weinwirtschaft.

Meersburg verfügte im ausgehenden 19. Jahrhundert über fünf Hektar Rebfläche und war daher anderen Orten der Seegegend im Weinbau weitaus überlegen. Nach dem Vorbild des Hagnauer Winzervereins schlossen sich 1884 auch die Meersburger Winzer unter dem Vorsitz von Karl Benz als zweitälteste Winzergenossenschaft Badens zusammen, um durch gemeinschaftliches Handeln den Anbau und den Absatz des Weines zu verbessern. Als Lagerkeller diente ab 1923 das palaisartige Gebäude in der Unterstadtstraße 9, welches 1890 mit Hilfe von Spitalfonds erbaut worden war. Die Malereien an der Außenfassade des imposanten Gebäudes schuf im Jahr 1932 der Dekorationsmaler August Brandes. Dargestellt sind unter anderem die Weinheiligen St. Urban und Othmar. Im Inneren des Gebäudes sind weitläufige Kellerräume angelegt, deren praktische Nutzung im Kontext der Zeit von



damals bis heute bei einer Führung in Zusammenarbeit mit dem Winzerverein Meersburg veranschaulicht werden soll. Dabei ist auch Interessantes über den Weinanbau zu erfahren. Zum genüsslichen Ausklang wird den Besuchern ein Gläschen Wein aus eigenem Hause gereicht.





Das Gasthaus „Post“

berteuringen



Veranstalter

Gesellschaft für Teuringer
Geschichte e.V.

Info

Raimund Thöne
1. Vorsitzender
07546 5746

Öffnungszeiten der Ausstellung

10 bis 16 Uhr

In Oberteuringen steht, wie in den meisten Dörfern der Gegend in unmittelbarer Nähe von Kirche und Rathaus, ein Gasthof. Bei dem ursprünglichen Gebäude der „Post“ in Oberteuringen wurde erstmals im Jahre 1876 ein Umbau erwähnt. Der hintere Teil wurde im Jahr 1971 komplett erneuert und ein großer Saal

entstand für Vereine, Bürger und überregionale Veranstaltungen, der gut angenommen wurde. Im Jahr 2009 erfolgte schließlich eine grundlegende Renovierung. Daraufhin wurde die „Post“ unter einem neuen Pächter mit einem neuen Konzept wieder eröffnet. In der Gaststätte kann man nur am Tag des offenen Denkmals eine historisch interessante Ausstellung zu den verschiedenen Orten des Genusses innerhalb der Gemarkung von Oberteuringen sehen. Anschließend können sich die Besucher/innen in der Gastwirtschaft original „Teuringer“ Gerichte schmecken lassen.



R Saure Kartoffeln rezept

500g kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln, 50g Margarine, 4-5 gehäufte Esslöffel Mehl, 2 Lorbeerblätter, einen halben Liter Fleischbrühe, Essig, 3 Zweige Petersilie, eine klein gehackte Zwiebel, Salz und Muskatnuss

Die Kartoffeln am Vortag kochen. Aus dem Fett und dem Mehl eine „Einbrenn“ machen und mit der Fleischbrühe auf mittlerer Hitze aufkochen, die klein gehackte Zwiebel dazugeben. Die Soße darf nicht zu dünnflüssig werden, aber auch nicht zu dickflüssig sein. In der Soße werden die klein gehackte Petersilie und die Lorbeerblätter mitgekocht. Abschmecken mit Salz, Essig und ein wenig Muskatnuss, wenn die Kartoffeln in die Soße eingelegt worden sind. Nochmals kurz aufkochen.



Das Gasthaus „Engel“

owingen



Veranstalter

Gemeinde Owingen

Info

Kulturamt

mit freundlicher Unterstützung der Familie Keller

07551 8094-42

kziegler@owingen.de

Führungen

11 und 14:30 Uhr

Treffpunkt

Gasthaus „Engel“

Nebenzimmer, Überlinger Straße 27



Bis in die 1960er Jahre gab es in Owingen vier traditionsreiche Gastwirtschaften, in denen zum Teil bis ins Jahr 1954 auch Bier gebraut wurde. Ein Eisturm und mehrere sogenannte „Bierkeller“, das sind tiefe, rund um das Dorf in den Molassefelsen eingeschlagene Gänge, in denen das Bier kühl gelagert wurde, zeugen noch davon. Die älteste der vier Wirtschaften, der „Engel“, wird als einzige immer noch betrieben und ist heute ein gut besuchter Landgasthof.

Die Gastwirtschaft „Zum Engel“ ging aus der Wirtschaft und dem damit verbundenen Hofgut „Schwanen“ des Klosters Salem vor und ist seit 1495 nachweisbar. Wirtschaft und Hof waren bis 1833 ein Lehen. Danach gingen die Gaststätten in Privatbesitz über. Im Jahre 1852 erteilte das Bezirksamt Mathäus Keller die Konzession zum Betrieb einer „Realgastwirtschaft“. Seit dieser Zeit ist das Gasthaus im Besitz der Familie Keller. Im Gebäude befand sich für kurze Zeit auch früher die Postagentur.

Am Tag des Offenen Denkmals wird Ralf Keller durch das Gasthaus führen und interessante Details aus der langen Geschichte des „Engels“ erzählen.

Griebenschmalz rezept

etwa 2kg roher Schweinespeck und eine halbe Tasse Milch

Der rohe Schweinespeck wird in Würfel geschnitten und anschließend in einem hohen Topf langsam erhitzt. Wenn sich am Boden schwimmendes Fett angesammelt hat, gibt man die Milch dazu, erhitzt stärker und rührt dabei ständig um. Die Grieben können noch nachbräunen. Das Schmalz wird in Gefäße abgeseiht. Die Grieben können zu Brot gereicht werden, oder sie werden in das erkaltende Schmalz eingerührt. Je nach Geschmack etwas salzen.



Frisches Mehl aus der
Getreidemühle

alem-Neufrach



Veranstalter

Gemeinde Salem

Info

Ulrich Wolf

07553 263

Führungen

10, 15 und 17 Uhr,

Dauer: etwa 1 Stunde

Aus Sicherheitsgründen ist
das Mahlwerk während der
Führungen ausgeschaltet.

Treffpunkt

Mühlenstraße 1, Neufrach
(beim Sportplatz)



Am Tag des offenen Denkmals öffnet der Besitzer Ulrich Wolf seine Mühle in Neufrach, die schon seit dem Jahr 1720 Genießer aus ganz Salem und Umgebung mit den verschiedensten Mehlsorten beliefert. Auch heute noch wird das Mehl mit einer Mahlmaschine von 1969 selbst hergestellt, die von einer über 60 Jahre alten Wasserturbine angetrieben wird. Der Müller verwendet wie seine Vorgänger ausschließlich Getreide aus dem Salemertal, das umweltschonend nur mit der Kraft des Wassers aus der Deggenhauser-Aach verarbeitet wird. Die Produkte aus der Neufracher Mühle werden einerseits an die Gastronomie und andererseits an Privatkunden verkauft, denen das volle Sortiment im eigenen Mehlladen angeboten wird.

Im Rahmen der Führungen erfahren die Besucher, wie das Getreide gereinigt und gemahlen wird und der Weg vom Korn bis zum fertigen Mehl verläuft.

Riebelesuppe rezept

100g Mehl, ein Ei und 1 ½ l Fleischbrühe

Mit dem Mehl und dem Ei einen festen Nudelteig herstellen. Den Teig mit dem Reibeisen reiben. Die „Riebele“ trocknen auf einem Nudelbrett. Die trockenen „Riebele“ werden in die kochende Fleischbrühe gestreut und nach 4-6 min Kochzeit wird die Suppe beliebig abgeschmeckt.



Schönheit im
Dornröschenschlaf:
Die Markuskapelle

alem-Neufrach



Veranstalter

Förderverein Markuskapelle Neufrach e. V.
Katholische Pfarrgemeinde St. Peter & Paul
Salem-Neufrach

Info

Kath. Pfarrbüro Salem
07553 279
Salem.Kath.Kirche@t-online.de

Gottesdienst

8 Uhr Hl. Messe in der Markuskapelle
Besichtigungszeiten
9 bis 12 Uhr und 14 bis 17 Uhr

Treffpunkt

Markuskapelle, an der Weildorfer-Straße in Neufrach



Die Markuskapelle wird 1256 erstmals urkundlich erwähnt. Dass sie jedoch deutlich älter ist, belegen die bei der Außenrenovierung 1984 zu Tage getretenen Oberlichtgaden. Somit dürfte das Gründungsjahr der Kapelle in der Zeit vor 1200 zu suchen sein. Bauliche Veränderungen, vor allem der Einbau größerer, mit gotischem Maßwerk versehener Fenster, erfolgten zwischen 1450 und 1500. Dabei wurden die ursprünglichen romanischen Fenster zugemauert. Bis zur Einweihung der neuen Neufracher Pfarrkirche 1967 war die Kapelle in regelmäßiger Nutzung. Seither fiel sie in einen „Dornröschenschlaf“, die Ausstattung ging bis auf wenige Reste verloren. Ein erster Schritt zur Gesamtrenovierung wurde mit der Außenrenovierung 1984 unternommen.

Die Markuskapelle ist ein kleiner, geosteter Saal zu drei Jochen, an den sich ein einjochiger, eingezogener Chorturm anschließt. Nördlich an den Turm ist eine Sakristei angebaut. Kirchenschiff und Turm haben Satteldächer. Auf dem Turm läuten zwei Glocken in der Tonfolge d"-4 (Karl Rosenlächer 1870, 226 kg) und f"-5 (Franz Anton Grieshaber 1756, 120 kg). Einziger Zugang ist das Westportal. Bis auf die Maßwerkfenster und die aufgemalte Quaderierung des Chorturmes und den beiden gemalten Zifferblättern der Turmuhr (nach Norden und Süden) ist die Kapelle außen schmucklos.

Das ausgeräumte Innere der Kapelle präsentiert sich heute als dringend renovierungsbedürftig. Unter der beschädigten Raumfassung aus der Zeit um 1900 finden sich bedeutende spätgotische Freskenreste, die bei der Entfernung der Seitenaltäre zutage traten.

Der 2009 gegründete Förderverein Markuskapelle Neufrach e.V. möchte die Innenrenovierung voranbringen und tatkräftig unterstützen. Mitglieder des Vereins führen am Tag des offenen Denkmals durch die Kapelle.



Die Burgruine
Hohenfels

ipplingen



Veranstalter

Gemeinde Sipplingen

Info

Elisabeth Lohrer

07551 66317

elisabeth.lohrer@web.de

Vortrag und Musik

15 bis ca. 17 Uhr

Dr. Helmut Weidhase

„Hegau Spielteut“

Treffpunkt

historischer Rathaussaal Sipplingen



Die Ruine Hohenfels, auch Alt-Hohenfels oder Nieder-Hohenfels genannt, wurde ca. 1150 bis 1190 von den Herren von Hohenfels, die vermutlich Ministeriale der Bischöfe von Konstanz waren, erbaut. Sie übten die Niedergerichtsbarkeit über Sipplingen aus. Im Jahre 1191 erfolgte die erste urkundliche Erwähnung eines Konstanzer Domherren Burkhard von Hohenfels. Nach dem Minnesänger Burkhard von Hohenfels ist die mehrere 100 Jahre alte und als Naturdenkmal eingetragene „Burkhartslinde“ sowie die im Höhengasthof „Haldenhof“ eingerichtete Minnesängerstube benannt. 1292 teilte sich die Familie und eine Linie wurde auf einer neuen Burg namens Neu Hohenfels bei Kalkofen östlich von Stockach sesshaft. Nach dem Aussterben der Familie wechselte der Besitz mehrfach. 1479 erwarb das Spital zu Überlingen Burg und Herrschaft, bestehend aus einigen Dörfern und vor allem den Sipplinger Weinbergen. Eine Grenzkarte des Überlinger Spitals von 1586 zeigt einen mit Reben bewachsenen Hang mit dem „Schloss Hohenfels“, das aus drei stufenförmigen hintereinander angeordneten Bauten zusammengesetzt ist. Das im Dreißigjährigen Krieg (1643) niedergebrannte Schloss überließ man dem weiteren Zerfall, so dass im frühen 19. Jahrhundert nur noch ein Teil des viereckigen Turmes mit den „gothischen Fenstern des ersten Stockwerkes“ und unterhalb dieses Turmes die Trümmer einer doppelten Ringmauer sichtbar waren.

Am Tag des offenen Denkmals referiert der Mediävist Dr. Helmut Weidhase, akademischer Oberrat an der Universität Konstanz a.D., zum Thema „Von der Minnefreude zur Gaumenlust. Burkhard von Hohenfels und der Minnesang im 13. Jahrhundert.“ Die musikalische Umrahmung unter Verwendung alter Instrumente wie Krummhorn, Gambe und Schalmei übernehmen die „Hegau-Spielleut“.

Überlingen

Historische Gasthäuser
in der Stadt



Veranstalter

Stadtarchiv Überlingen

Info

Walter Liehner

Stadtarchivar

07551 99-1670

stadtarchiv@ueberlingen.de

Öffnungszeiten

10 bis 17 Uhr

Führungen

11:30 und 14:30 Uhr

Dauer: ca. 1 Stunde

Treffpunkt

Stadtarchiv, Münsterplatz 8





Für die Reichsstadt Überlingen, deren Haupteinnahmequelle im Getreidehandel lag, war es von großer Bedeutung, eine stattliche Zahl guter Gasthäuser für die auswärtigen Händler und Marktbesucher bereitzuhalten. Eine weitere bedeutende Einnahmequelle war der Weinbau. Was nicht in der Gred, dem Überlinger Warenhaus, getauscht oder verkauft wurde, fand seinen Absatz in den Gast- und Zunfthäusern der Stadt. Altes Recht war auch das „Gässelieren“, das Ausschenken des selbst erzeugten Weins in so genannten Bürgerwirtschaften.

In badischer Zeit war die Zahl der „Schild- und Buschwirtschaften“ reglementiert und orientierte sich am Bedarf. Mit dem Niedergang des Weinbaus kamen vermehrt Brauereien auf. Diese wurden teils in ehemaligen Klosterhöfen oder auch in Patrizierhäusern eingerichtet. Mit dem einsetzenden Tourismus schließlich nahm die Zahl der Hotels und Pensionen stark zu und prägt bis heute das Bild der Überlinger Promenade.

Das Hotel „Ochsen“ hat seinen Ursprung im 1715 errichteten Patrizierhaus der „Mader“. 1840 richtete darin Johann Baptist Mayer eine Brauerei mit Schankwirtschaft ein. Mehrere Um- und Erweiterungsbauten ließen das heutige, stadtbildprägende Ensemble entstehen. Kaum bekannt ist das „Braustüble“, das mit seiner Inneneinrichtung und dekorativen Malerei ein Stück Stadtgeschichte widerspiegelt.

Am Tag des offenen Denkmals wird im Stadtarchiv eine Sonderausstellung mit einer anschließenden Führung durch das „Braustüble“ im Hotel „Ochsen“ angeboten.

- B**ermatingen Wiederbelebung eines alten Brauchs –
der Bermatinger Eierlauf
Führung: 14 Uhr
- F**riskirch Gastlichkeit an der Schussen
Öffnungszeit: 10 bis 18 Uhr
Führungen: 10 bis 15 Uhr
- F**riedrichshafen Das Schloss Efrizweiler
Führungen: 11 bis 16 Uhr
- H**agnau Das Gasthaus „Löwen“
Führungen: 10, 14:30 und 15:30 Uhr
- H**eiligenberg Vom Spital zur Residenz – Die Herzogin
Luisen-Residenz
Öffnungszeiten: 10 bis 16 Uhr
- K**ressbronn Erzeugnisse vom historischen
Bauernhof „Milz“
Führung: 10 Uhr
Aktionen: 11:30, 12, 13, 13:30,
14 und 16 Uhr
- L**angenargen Genießen wie die Grafen von Montfort
Vortrag: 17 Uhr
- M**arkdorf Ein altbekannter Ort des Genusses
Vortrag 14 Uhr und Rundgang 16 Uhr
- M**eersburg Der Weinkeller des Winzervereins Meersburg
Führungen: 14, 15 und 16 Uhr
- O**berteuringen Das Gasthaus „Post“
Öffnungszeiten: 10 bis 16 Uhr
- O**wingen Das Gasthaus „Engel“
Führungen: 11 und 14.30 Uhr
- S**alem in Neufrach Frisches Mehl aus der
Getreidemühle Neufrach
Führungen: 10, 15 und 17 Uhr
- Schönheit im Dornröschenschlaf:
Die Markuskapelle in Neufrach
Besichtigung: 9 - 12 Uhr, 14 - 17 Uhr
- S**ipplingen Die Burgruine Hohenfels
Vortrag: 15 bis 17 Uhr
- Ü**berlingen Historische Gasthäuser in der Stadt
Öffnungszeiten: 10 bis 17 Uhr
Führungen: 11:30 und 14:30 Uhr