



der Pute und nicht so liegt, erme mit der arier haben: lagen halten. rts - oder zu nperial wahl- ch von 11 bis

traße 1, 1 68 180,

ANTES-BARISCH FOTO: FSF

öffnet. Das in Konstanz s in Konstanz ender Renoi- tung wieder hen", betont Geschäftsfüh- lucher ausge- re, lose Essige östlichkeiten würze, frisch- cher. Vor dem denn neben möchte man nwunsch ge- jedem Geld- lichen" Wein Weinraritäten rique-Spezia- nergestellten ben befüllen füllen lassen ie. Öffnungs- - 17 Uhr

Konstanz, Tel. z.barrique.

ANTES-BARISCH FOTO: BARRIQUE

arterner Wein- der einmal ist Personen an der Akademie en und einen ben. Diesmal im Restaurant nge nach Ma-

thilde von Canossa" mit passenden Weinen servieren. Zur Erklärung des Themas: Mathilde von Canossa bzw. Toscani (Toskana), die eine große Rolle im Investiturstreit und beim Gang nach Canossa (1077) spielte, war verheiratet mit Welf V. Dieser ist begraben in der Welfengruft in Weingarten und bietet damit die Vorlage für die kulinarischen Gänge nach Canossa, also Speisen nach Rezepten des mittelalterlichen Italiens, interpretiert von Klaus Neidhart. Damit auch Auge und Ohr an diesem Abend Nahrung finden, wird der Aperitif begleitet von Szenen aus einem italienischen Film über Mathilde von Canossa. Drei Musiker des Konservatoriums aus Mantua, der Partnerstadt Weingartens, spielen mittelalterliche Tischmusik. Dazu kommen kleine Geschichten zu den Speisen und den ausgesuchten Weinen.

Weingartener Weintafel 2010: „Gänge nach Mathilde von Canossa“, 9. Oktober 2010, ab 17.30 Uhr; Anmeldungen und Rückfragen: Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart, Tagungshaus Weingarten, Kirchplatz 7, 88250 Weingarten, Tel. +49 (0751) 5686-100, weingarten@akademie-rs.de, www.akademie-rs.de/weingarten.html

TEXT: CLAUDIA ANTES-BARISCH

(D - Friedrichshafen) Neue Café Bar in der Abflughalle. „Volare“ – wie auch sonst? – heißt die Bar, die Anfang September in der Abflughalle des Flughafens eröffnet werden soll. Geleitet wird sie von einem, wie es heißt, „erfahrenen und bewährten Team“. Bekannt ist bisher außerdem, dass man sich für ein elegantes, modernes Design entschieden hat, und dass es natürlich alle italienischen Kaffeespezialitäten geben soll sowie belegte Brötchen – oder sagt man da eher „panini“? Schauen wer mal.

TEXT: CLAUDIA ANTES-BARISCH

(D - Ravensburg) Oberschwaben ist die Heimat des neuen Gletscher Cola. Martin Gianmoena, Inhaber der Kommunikations-Agentur KGM, kennt sich aus mit „Food & Beverage“: Seine Kunden stammen vornehmlich aus diesem Produktbereich. Irgendwann reifte in ihm allerdings der Wunsch, die gesammelten Erfahrungen, gepaart mit einer Affinität für gute und nachhaltige Lebensmittel, in eine eigene Produktentwicklung münden zu lassen, zumal er der Ansicht war, dass das Segment der Biogetränke zwar jährlich wachse, aber oft das rechte Herzblut fehle. Mit einer großen Portion



desselben und einer ebenso großen Portion Idealismus machte er sich im vergangenen Winter an die Entwicklung einer neuartigen Cola – und die ist bereits auf dem Markt. Das Getränk heißt Gletscher Cola, kommt in einer stylisch aufgemachten 0.33-Liter-Longneck-Flasche daher und hat es in sich. Eine Prise Guarana belebt auf ganz natürliche Weise. Guarana ist ein seit Jahrhunderten bekannter Wachmacher und Energiespender und enthält mehr Koffein als Kaffee oder Tee. Eine Mischung aus Berg- und Wiesenkräutern nimmt dem Cola die Süße und sorgt für ein ganz neues und ziemlich unvergleichliches Geschmackserlebnis. Martin Gianmoena ist sichtlich stolz auf seine „Erfindung“, zumal es sich dabei um ein reines Bio-Produkt handelt, fair gehandelte Rohstoffe inklusive. Gletscher Cola, so Gianmoena, sei auch einem „bewussteren Verbraucherverhalten“ geschuldet. Gemischt und abgefüllt wird Gletscher Cola bei Schlenkerhof in Ravensburg.

kgm markenkommunikation gmbh, Friedhofstraße 20, 88212 Ravensburg, Tel. +49 (0751) 35 24 901, info@k-g-m.com, www.k-g-m.com

TEXT: CLAUDIA ANTES-BARISCH



NATURKOST ÜBERLINGEN: NATURATA RESTAURANT-CAFÉ-HOTEL



Eine elementare, kreative Küche mit frischen Zutaten aus kontrolliert-biologischem Anbau – das erwartet den Besucher im Naturata. Dabei bestimmt das jahreszeitliche Angebot, was im Kochtopf landet und die verwendeten Produkte stammen größtenteils aus der Region. Auf der Speisekarte geht's recht vegetarisch zu, aber auch Bio-Rind- und Bio-Lammfleisch sowie frischer Bodensee-Fisch werden im Restaurant und auf der überdachten Terrasse angeboten. Und dank des angebotenen Liefer- und Partyservice kann man die elementare Küche nicht nur hier genießen, sondern sie auch direkt zu einer Veranstaltung oder privaten Feier holen. Das Naturata ist in einem eindrucksvollen Gebäude im Stil organischer Architektur zu Hause. Neben dem Restaurant gibt's noch sechs künstlerisch gestaltete Gästezimmer sowie einen großen Biomarkt mit Naturkost, Natur-Textilien und Natur-Kosmetik, Holzspielzeug und einer Fachbuchhandlung. **Naturata, Rengoldhauserstr. 21, D-88662 Überlingen, Tel. +49 (07551) 951 613, www.naturata-gmbh.de, Mo. 08:00 bis 18:00 Uhr, Di. bis Sa. 08:00 bis 23:00 Uhr, Sonn- und Feiertage geschlossen; Bio-Markt Mo. bis Fr. 08:00 bis 18:30 Uhr, Sa. 08:00 bis 13:30 Uhr**

BS BestSolu
KAFFEE - KÜCHE -

KAFFEE MASCHINEN SAECO



GAGGIA



WMF



BESTSOLUTIONS GMBH - H
TELEFON 0 77 74 -93 99
UNSERE ÖFFNUNGSZEIT