

RAHMENPROGRAMM

9.30 – 12.30 Uhr: AOK-Frühstück

14 – 17 Uhr: AOK-Kaffee- und Kuchenbuffet

Die Landfrauen Radolfzell/Konstanz bieten gemeinsam mit den AOK-Ernährungsfachkräften ein gesundes, saisonales Frühstücks- sowie Kaffee- und Kuchenbuffet an.

11 – 18 Uhr: Erzeugermarkt

Vom Radolfzeller Hafen bis zum Konzertsegel erstreckt sich entlang der Uferpromenade der Erzeugermarkt. Hier präsentieren sich Anbieter verschiedenster Lebensmittel, Kunsthandwerke und Produkte aus der Region, u. a. mit Fruchtsaft, Bodenseelimonade, Sirup, Bodensee Cidre, Senf, Marmelade, Chutney, Salz, Süßwaren und Lupinenprodukten.

Bühnenprogramm am Konzertsegel

Moderation: Petra Klein

11 Uhr	SWR1 Band - Easy Sunday Morning
11.50 Uhr	Showkochen
12.45 Uhr	SWR1 Band - unplugged & acoustic
13.35 Uhr	Showkochen
14.25 Uhr	SWR1 Band - Die größten Hits aller Zeiten Gast: MC Luxusliner
15.15 Uhr	Heinrich del Core
16.05 Uhr	Showkochen
17 Uhr	SWR1 Band - Die 80er Show
18 Uhr	Veranstaltungsende

Änderungen vorbehalten

11 – 18 Uhr: Kinderprogramm

Am Wasserspielplatz wird ein buntes Kinderprogramm u. a. mit Kinderschminken und Goldschürfen geboten.



ANREISE

Bahn

Bitte nutzen Sie die öffentlichen Verkehrsmittel. Vom Bahnhof Radolfzell gehen Sie Richtung See und erreichen das Veranstaltungsgelände nach wenigen Schritten.

PKW

Die Zahl der Parkplätze in der Radolfzeller Innenstadt ist begrenzt. Die größte Anzahl an Parkplätzen bieten die Parkplätze Messeplatz und seemaxx Outlet Center. Von hier erreichen Sie das Veranstaltungsgelände zu Fuß in 15 Minuten oder mit dem Stadtbus. Sonntags parken Sie in der Innenstadt kostenfrei.

Mehr Infos: www.radolfzell-tourismus.de/service/vor-ort

Fahrrad

Bitte nutzen Sie die Fahrradstellplätze an den Zugängen zum Veranstaltungsgelände sowie am Bahnhof Radolfzell.

Ihr Partner vor Ort

Tourismus- und Stadtmarketing Radolfzell GmbH
Bahnhofplatz 2 | 78315 Radolfzell am Bodensee
Tel.: 07732 / 81-500, Fax: 07732 / 81-510
Mail: info@radolfzell-tourismus.de
Mehr Infos zum Stadtjubiläum: www.r750lfzell.de

i Wir sind für Sie am Veranstaltungstag von 9.30 bis 18 Uhr mit einem Infostand am Konzertsegel vor Ort.

Unsere Partner

SWR1 PFÄNNLE
SO GUT ISST BADEN-WÜRTTEMBERG



IMPRESSUM

Konzeption & Gestaltung: hellofarm Design Studio, Stuttgart
Titelbild: Ilja Mess Fotografie, Überlingen. Weitere Fotos: Kühnle & Knödler, Thomy der Weltenbummler
Redaktion: Tourismus- und Stadtmarketing Radolfzell GmbH
und der Fachbereich Kultur der Stadt Radolfzell

R750LFZELL

STADT SEIT 1267
RADOLFZELL AM BODENSEE

Radolfzell
Bodensee

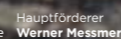
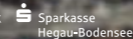
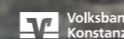
SWR1 PFÄNNLE SO GUT ISST RADOLFZELL 24. SEPTEMBER 2017 RADOLFZELL, KONZERTSEGEL



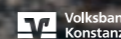
www.R750LFZELL.de

JEDEN MOMENT WERT.

Hauptsponsoren



Projektsponsoren



750 JAHRE STADT RADOLFZELL, 20 JAHRE SWR1 PFÄNNLE

Seit 1998 beweist SWR1 Pfännle jedes Jahr aufs Neue: So gut isst Baden-Württemberg! Die Genießertour macht auf ihrer Reise durchs Land gemeinsam mit ihrem Partner „Schmecken im Süden“ Lust auf das, was in der Region wächst und gedeiht. Den krönenden Abschluss in 2017 bildet Radolfzell am Bodensee, wo in diesem Jahr 750 Jahre Stadtrecht gefeiert wird.

Ausgewählte Gastronomen aus Radolfzell und Umgebung zeigen am 24. September ab 11 Uhr rund um das Konzertsegel an der Uferpromenade, was die Bodenseeregion kulinarisch zu bieten hat: Bodensee-Fisch, die geschützte Zwiebelsorte Höri-Bülle von der gleichnamigen Halbinsel, Gemüse von der Insel Reichenau, Saft und Most aus regionalem Streuobst oder auch die Schwarzwälder-Kirschtorte, die von einem Radolfzeller Konditor erfunden wurde. Alle teilnehmenden Gastronomen haben auch vegetarische Speisen im Angebot und spezielle Gerichte für Kinder. Wer den SWR1 Pfännle-Genuss über den Sonntag hinaus verlängern möchte, kann sich auf dem Erzeugermarkt mit Produkten aus der Region eindecken.

Das Konzertsegel verwandelt sich an diesem Tag zur Pfännle-Bühne mit Show-Cooking-Programm. Dort gibt SWR1-Moderatorin Petra Klein von 11 bis 18 Uhr viele praktische Kochtipps, für die Musik ist die SWR1 Band zuständig. Außerdem gibt es kabarettistische Einlagen. Auf die kleinen Besucher wartet ein buntes Kinderprogramm am Wasserspielplatz.

Schon vor Programmbeginn öffnet die AOK ab 9.30 Uhr ihre Zelte zum gemütlichen Familienfrühstück an der Uferpromenade.

DIE PFÄNNLE-GASTRONOMEN UND IHRE MENÜS:

Gasthof Adler Wahlwies

Wahlwieser Apfelschaumsuppe mit einem Hauch von Chili und Paprika verfeinert	4,00 €
Schweinerücken in Herbstkräuter-Ei-Mantel	4,50 €
Heimische Pilze in Rahm mit hausgemachten Dunst-Spätzle	7,50 €
Kinderportion 🍷	3,00 €
Mit Zimt und Zucker flambierter Apfel-Flammkuchen mit Frozen Joghurt	5,50 €
Frozen Joghurt mit hausgemachtem Waldbeerkompott	3,50 €

Leonhardtstraße 29 | 78333 Stockach-Wahlwies
www.adler-wahlwies.de

BioBistro Safran

Ziegenkäse mit Apfelchutney, roter Bete und Walnüssen	5,50 €
Beluga-Linsen-Salat (aus dem Überlinger Hinterland)	5,50 €
Maultaschen mit Alb-Leisa gefüllt	6,50 €
Schupfnudeln mediterran: Filderstädter Kohl, Ziegenfeta oder Räuchertofu aus dem Schwarzwald	6,50 €
Alle Gerichte als kleine Portion 🍷	4,00 €
Schwarzwälder Kirsch-Schoko-Mousse (vegan)	4,50 €

Löwengasse 22 | 78315 Radolfzell am Bodensee
www.biocatering-safran.de

Restaurant Grüner Baum

Carpaccio vom Butternusskürbis mit glasierter Höribülle, Alb-Leisa und karamellisiertem Ziegenkäse vom Höchsten mit Emmerbrot	6,50 €
Bodenseefischsuppe mit Röstbrot und Sauce Rouille	7,50 €
Kürbis-Kartoffelstampf mit Tomatensoße 🍷	4,00 €
Geeiste Radolfzeller Kirschtorte mit heißen Schattenmorellen	4,50 €

Radolfzeller Straße 4 | 78345 Moos
www.gruenerbaum-moos.de



Gasthaus Hirschen

Schwarzwurst-Carpaccio mit Hartkäsesplitter und Büllsalat	4,90 €
Ochsenfetzen in der Bauernseele mit Krautsalat und hausgemachter Kräuterbutter	6,90 €
Hausgemachte Kalbsbratwurst in der Bauernseele mit geschmorten Zwiebeln	4,50 €
Grüne Bohnen mit hausgemachten Dinkelspätzle	5,50 €
Kleine Portion Dinkelspätzle mit Ochsenfetzen 🍷	4,00 €
Hausgemachte Crème Brûlée im Weckglas garniert mit frischen Höri-Beeren	3,50 €

Kirchgasse 3 | 78343 Gaienhofen-Horn
www.hotelhirschen-bodensee.de

Restaurant Mettnaustube

Fingerfood rund um den Fisch	5,00 €
Bodensee-Fisch Gemüsepfännle	7,00 €
Gemüsepfännle	5,00 €
Gemüseboot 🍷	3,00 €
Apfelküchle mit Vanillesoße	3,50 €

Strandbadstr. 23 | 78315 Radolfzell am Bodensee
www.mettnaustube.de

NaturFreundehaus Bodensee

Roastbeef auf geröstetem Brot mit Meerrettichcreme	4,00 €
Geschmorte Querrippe auf Kartoffel-Kürbissalat	5,00 €
Im Thymiansud pochiertes Felchen auf Salza vom Wurzelgemüse und Kräuterschmand	5,00 €
Fenchel-Birnensalat auf gebackenem Kürbis mit Kürbiskrokant	4,00 €
Kartoffel-Karotten-„Eintopf“ mit Wienerle 🍷	3,00 €
Apfeltiramisu mit Cöxchen	3,00 €

Radolfzeller Straße 1 | 78315 Radolfzell am Bodensee
www.naturfreundehaus-bodensee.de

Restaurant Rubin

Pflücksalat mit Gurken und Kartoffeln	4,50 €
Pulled Turkey mit Reichenauer Gemüse und Brot	7,50 €
Pulled Turkey mit Reichenauer Gemüse und Brot 🍷	4,00 €
Quarkbällchen mit Zimt	3,50 €

Karl-Wolf-Straße 35 | 78315 Radolfzell am Bodensee
www.bora-hotsparesort.de

Restaurant Strandcafé Mettnau

Kartoffel-Kräutersuppe mit gebackenen Pilzen im Ruppener Bierteig	4,00 €
Hechttimbal mit Räucherfelchen auf Linsen-Kürbisgemüse mit Müller Thurgau-Sößchen	6,00 €
Schweinsbäckchen mit geschmorten Höri-Bülle und Wurzelgemüse auf Serviettenknödel	6,00 €
Tomaten mit Ziegenkäse aus der Käserei vom Höchsten auf Nudelrisotto mit Kresseschaum	5,00 €
Boskoop-Waffeln mit Früchtekompott 🍷	3,00 €
Boskoop-Waffeln mit Quarkmousse und Cöxle	3,50 €

Strandbadstr. 102 | 78315 Radolfzell am Bodensee
www.strandcafe-mettnau.de

🍷 Kindergericht

Zeichenerklärung Karte

- P** Parkplätze
- Fahrradstellplätze
- i** Information
- +** Sanitätsdienst
- Gastronomen
- Erzeugermarkt