



Das Beste aus der Region

SCHWÄBISCH-BADISCH-INTERNATIONAL

WER LUST AUF BODENSTÄNDIGE SCHWÄBISCH-BADISCHE KÜCHE UND EIN FRISCH GEZAPFTES BIER HAT, DER GEHT IN DIE HAFENHALLE DIREKT AM KONSTANZER HAFEN. KÜCHENCHEF **BERND KLEINÖDER** UND SEIN INTERNATIONALES TEAM SERVIEREN IN DER EHEMALIGEN GÜTERHALLE BODENSEEFISCH, HAUSEIGENE MAULTASCHEN UND SAFTIGE STEAKS SOWIE SAISONALE GERICHTE. VOM FRÜHSTÜCK AB 10 UHR BIS 23:30 UHR HERRSCHT HIER HOCHBETRIEB.

Wie hat es Sie an den Bodensee verschlagen? Hier geboren oder zugereist?

Meine Wahlheimat ist Konstanz. Ursprünglich komme ich aus Stuttgart und hatte eine erstklassige Kochausbildung beim Hotel & Restaurant Adler in Asperg, welches für seine gehobene Küche bekannt ist. Nach Stationen in Stuttgart, Dortmund und im Steigenberger Inselhotel in Konstanz bin ich nun schon seit 1997 Küchenchef in der Hafenhalle.

Was zeichnet Ihr Restaurant aus?

Wir kochen noch, wie es sich gehört! Bodenständig und trotz unserer Betriebsgröße mit Liebe zum Detail. Unsere Küche ist schwäbisch-badisch-international geprägt. Es ist eine ehrliche, rustikale

und saisonale Küche mit regionalem Bezug und immer frisch zubereitet. Zum Frühschoppen mit Band haben wir oft über 450 Gäste im Biergarten, hinzu kommen 120 Plätze im Restaurant und 160 Plätze auf der Restaurant-Terrasse, die nahezu durchgehend belegt sind. Und dies von Ostern bis zum Oktoberfest. Logischerweise kann ich bei dieser Betriebsgröße nicht jede Sauce und Brühe selbst ansetzen und greife deshalb auch zu den Qualitätsprodukten von Hügli. Fleisch wird größtenteils regional bei der Qualitäts-Metzgerei Otto Müller in Konstanz gekauft. Auch die Maultaschen, die ich persönlich kreiert habe, werden dort für uns hergestellt. Ab November beginnt bei uns die wilde Zeit. Das Wild gibt es „from nose to tail“.

Die Rehe, die Hirsche, die Wildschweine und auch das Wildgeflügel werden von uns abgezogen und in die einzelnen Teile zerlegt. Die Knochen werden als Basis für feine Soßen und Brühen verwendet. Auf Wunsch kommen dann auch die Innereien auf den Teller.

Gibt es so etwas wie das typische Bodenseegericht?

Typisch ist der Fisch aus dem See. Also Felchen und Eglis, die aufgrund ihrer Rarität sehr hochpreisig sind. Auch geräucherte Felchen und Felchenkaviar sind typisch und lecker und natürlich die Fischknusperle, die es rund um den Bodensee gibt. Für Apfelgerichte und zum Backen verwende ich bodenseetypische Sorten wie Braeburn und Boskop, die ich bei einer nachhaltig wirtschaftenden Erzeugerorganisation der Reichenauer Gemüsegärtner direkt von der Insel kaufe. Es sind also die regionalen Erzeugnisse aus dem See und der Region, die unsere Küche einzigartig machen.



Wer ist Ihr typischer Gast? Tourist oder Einheimischer?

Es kommen sehr viele Touristen aus aller Welt. Das ist schön! Aber natürlich kommen auch viele Einheimische und Stammgäste auf einen guten Wein oder ein kühles Bier. Sonntags im Sommer herrscht ab 10 Uhr Hochbetrieb.

Was sind aus Ihrer Sicht im Moment die wichtigsten Trends in der Gastronomie?

Wir müssen keine Trends setzen! Es ist wichtig, ehrlich zu kochen, zu sagen, was drin ist. Wir kochen seit Jahren anständig in derselben Qualität. Ich sage auch offen, dass wir Convenience-Produkte von Hügli verwenden. Damit habe ich kein Problem. Ein Salat mit einer schönen Vinaigrette, ein anständig gebratenes Stück Fleisch oder Fisch, die richtige Technik für knackiges Gemüse, leckere Saucen und dazu hausgemachte Spätzle, dann sind die Gäste

glücklich. Seit knapp drei Jahren haben wir eine neue Küche mit effizienter, produktschonender Profikochtechnik. Diese Investition hat sich gelohnt. High-Tech liegt im Trend. Mit unserem MKN-Flexi-chef gelingt eine Jus innerhalb von 70 Minuten.

Warum arbeiten Sie mit Hügli Produkten?

Und mit welchen am liebsten?

Ich verwende nur noch Hügli. Das kostet zwar richtig Geld, aber es lohnt sich. Die Produktqualität stimmt. Gut finde ich an den Hügli Produkten, dass man auf der Verpackung wie auch im Internet ganz schnell sieht, was man nehmen kann. Piktogramme zeigen sofort, welche Produkteigenschaften die Sauce hat und ob Zusatzstoffe oder Allergene enthalten sind. Sehr gut ist das Tiramisu-Pulver ohne Ei. Die Bratenjus und das „Clarion“, ein vegetarisches Brühpulver, ist ein Sensationsprodukt. Die Hügli Currypasten „Red Thai Curry“ und „Green Thai Curry“, die Tomaten-Sauce „All'Arrabiata“ und die Würzpaste „Champignon-Steinpilz“ nutzen wir ebenfalls gerne.

Was machen Sie, wenn Sie nicht gerade am Herd stehen?

Ich fahre mit dem Fahrrad zur Arbeit und in meiner Freizeit auch gerne ausgiebige Touren durch die herrliche Bodenseelandschaft. Im Winter fahre ich gerne Ski und da wir nur knapp 2 Stunden in ein Skigebiet brauchen, ist das perfekt. Konstanz und Umgebung ist eine Region, in der es sich sehr gut leben lässt.

Ihr Lieblingsessen?

Gegrillte Ente mit Knödel und Kraut.



Hafenhalle Konstanz

Hafenstraße 10, 78462 Konstanz, Deutschland

Telefon: +49 7531 21126

E-Mail: info@hafenhalle.com