

Seeseite

Willkommen auf der Seeseite des Lebens

N°1 25

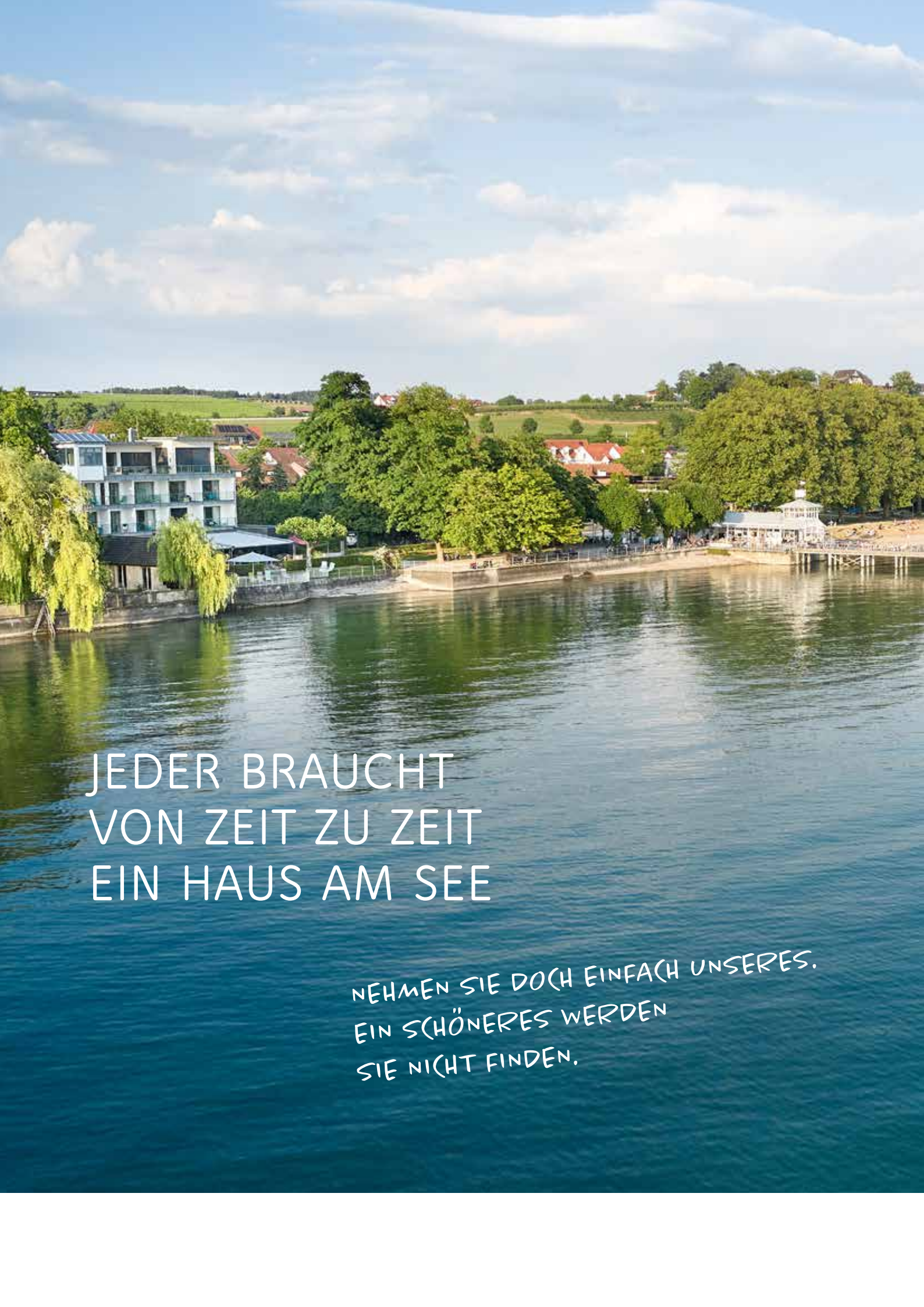
Mit dem Bodensee auf Du und Du

Erleben Sie im Seehotel einzigartige
Tage am Schwäbischen Meer

Für schöne
Tage in einer
zauberhaften
Region

Wir sind Ihr
Haus am See

Herzlich Willkommen!



JEDER BRAUCHT
VON ZEIT ZU ZEIT
EIN HAUS AM SEE

NEHMEN SIE DOCH EINFACH UNSERES.
EIN SCHÖNERES WERDEN
SIE NICHT FINDEN.

Ein neuer Sommer, ein neues Glück



Wann, wenn nicht jetzt, können wir alle eine ordentliche Portion Frühlingsgefühle gebrauchen, die uns dann hinein in einen neuen Sommer tragen? Denn ein neuer Sommer bedeutet immer auch ein neuer Anfang, eine neue Hoffnung und ein neuer Raum für die Möglichkeiten, die uns der Bodensee bietet. Und die wir Ihnen als unsere Gäste sozusagen auf dem Silbertablett servieren. Denn: Bodensee und Seehotel – da passt kein Blatt Papier dazwischen.

Dass wir praktisch eins sind mit dem mächtigen Gewässer, spüren Sie spätestens dann, wenn die Brandung bis kurz vor Ihre Füße an unsere Terrasse heranreicht, auf der Sie vielleicht gerade Ihr Frühstück einnehmen oder im späten Licht des Sonnenuntergangs Ihren Aperitif genießen. Apropos Genuss: Unsere regional orientierte Küche mit ihrem internationalem Esprit wird Sie im Restaurant Kretzergrund mit leichten Gerichten verwöhnen. Damit Sie beglückt aber unbeschwert am, im, auf dem Bodensee das eine oder andere Abenteuer erleben. Und auf dem Fahrrad – mit oder ohne elektrischen Komfort – das Hinterland kennenlernen.

Vielleicht ist Ihnen aber auch mehr nach Lokalkolorit? Auf einem der pittoresken Wochenmärkten in der Nähe pulsiert das pralle Leben und Sie sind eingeladen, Regionales zu kosten. Gereicht von den Menschen, die es produziert haben. Bei der Gelegenheit könnten Sie ja gleich eine zünftige Brotzeit für den Rucksack einkaufen. Denn unseren Wandertipp auf den Hohen Kasten schaffen Sie am besten mit gutem Essen. Und nehmen Sie sicherheitshalber noch ein Fläschchen vom Weingut Gierer aus Nonnenhorn mit. In diesem Heft verraten wir Ihnen, warum sich das lohnt.

Und wenn Ihnen eher nach Nichtstun ist, dann tun Sie gerne genau das: Nichts! Wir helfen Ihnen dabei, damit das und alles andere in Ihrem Urlaub gelingt.

Katrin & Bernd Kaschube

INHALT



RUND UMS SEEHOTEL

- 06 **Kleiner Hotelratgeber**
Wann gibt's Frühstück? Wie komm' ich nachts rein?
Das und noch viel mehr Wissenswertes steht hier.
- 08 **Das Hotel**
Was uns auszeichnet, was uns anders macht,
was uns antreibt und warum wir so sind, wie wir sind.
- 09 **Die Zimmer**
Warum Sie bei uns besonders gut schlafen. Und was
das alles mit dem schönen Bodensee zu tun hat.

SEEGENUSS

- 12 **Restaurant Kretzergrund**
Unsere sorgfältige Regio-Küche setzt auf eine
gewisse Leichtigkeit mit Bodenhaftung.
Das Leben ist manchmal schon schwer genug.
- 14 **Fisch trifft Schwein**
Mit einem raffinierten Rezept für Zander bringt
unsere Küche zwei Geschmackswelten zusammen:
knusprige Coppa vom Schweinenacken und Boden-
seefisch.
- 16 **Bestens eingeschenkt**
Die Weine vom Winzerhof Gierer in Nonnenhorn sind
Familiensache: Seit Generationen entstehen Tropfen,
die all das in sich vereinen, was die Region ausmacht.

SEELEBEN

- 20 **Die Region zum Anbeißen:**
Probieren Sie sich durch die Wochenmärkte - vom
Allgäu bis zum Bodensee zeigen abwechslungsreiche
Wochenmärkte, wie man Urlaub auf dem Gaumen
spürt: Von Wangen bis Lindau, von Kressbronn
bis Bregenz - gehen Sie auf kulinarische
Entdeckungsreise.
- 22 **360 Grad in die Alpen blicken**
Auf dem Hohen Kasten in der Ostschweiz erwartet
Sie neben Wandervielfalt und Seilbahn-Komfort ein
einzigartiges Drehrestaurant mit Weitblick.

COCK

TAIL T

I
M

E



QUICK CHECK SEEHOTEL

HIER FINDEN SIE ANTWORTEN RUND UMS HOTEL



CHECK IN
ab 15.00 Uhr

CHECK OUT
bis 11.00 Uhr



FRÜHSTÜCK ↗
07.00 - 10.30 Uhr

Reichhaltiges Büffetglück
mit Seeblick.

RESTAURANT & CAFÉ Kretzergrund

Unsere aktuellen
Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer
Homepage oder hier:



NACHTINGANG

Sie kommen mit Ihrer Zimmerkarte
ins Hotel.

Halten Sie einfach Ihre Zimmerkarte an das
Lesegerät am Haupteingang.



REZEPTION

 ↗

Fragen sind zum fragen da!
Also fragen Sie uns gerne.

Falls Sie vor 08:00 Uhr abreisen, bitten wir Sie,
Ihre Rechnung am Vortag zu begleichen.



BLUMEN

 ↗

Sie möchten jemanden mit
Blumen überraschen?

Wir organisieren das für Sie sehr gerne!

BRIEFMARKEN

Geben Sie Ihre Postkarten
einfach an der Rezeption ab.

Auch das erledigen wir gern für Sie.

GÄSTEKARTE

Die Echt Bodensee Card mit vielen
Vorteilen jetzt auch in Kressbronn.

Auf Wunsch an der Rezeption erhältlich.



KOPFKISSEN

 ↗

Auf Wunsch erhalten Sie gerne
ein weiteres Kissen.

ZIMMERSAFE

befindet sich im Schrank.

RAUCHVERBOT

im gesamten Hotel!



HANDTUCHWECHSEL
Sie brauchen ein neues Handtuch?
Legen Sie es einfach auf den Boden.



MINI-KÜHLSCHRANK

befindet sich in jedem Zimmer.

BEZAHLUNG

Wir akzeptieren: Girocard, Maestro, Visa, Mastercard, American Express und natürlich Bargeld.

RELAXEN UND ENTSPANNEN



PARKEN

Die Parkplätze vor unserem Hotel stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

WLAN

scannen & lossurfen

Netzwerk:
Seehotel Kressbronn
Passwort: seehotel



WETTER

So wird das Wetter in Kressbronn:



APOTHEKEN

Sonnen Apotheke

Möven Apotheke



TAXI

Taxi Kottsiepe
08382 5050
07543 9530653

Taxi Lutz
07543 9533007

WIR WISSEN'S, WENN SIE'S WISSEN WOLLEN ↗

Der Info-Tisch in der Lobby hält gute Ideen für Ihre Freizeit bereit. Darüber hinaus: Fragen Sie uns gerne – und sehen Sie ab Seite 20, was wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen können.

AUFZUG 
bequem rauf
und runter

100 |



SEEHOTEL

DAS MARITIME RAUMGEFÜHL

Wie muss ein Zimmer sein, damit es mehr ist, als nur ein paar Wände mit Decke, Bad & WC? Welches Gefühl soll dieser private Raum auf Zeit vermitteln, um als Gast nicht nur da, sondern auch irgendwie zu Hause zu sein? Wir haben uns intensiv mit solchen und ähnlichen Fragen auseinandergesetzt und uns am Ende für das Naheliegende entschieden: so viel Bodensee wie nur möglich in unseren 25 Zimmern zu spiegeln. Seine Seele. Seine Farben, die für Unbeschwertheit stehen. Für Zuversicht und Entspannung.

SPEISEN MIT
WEITBLICK





Wir haben einen Platz am See für Sie reserviert. Nehmen Sie sich die Zeit, der See tut es auch.

EINE AUSSICHT ZUM TRÄUMEN

Ohne Schnörkel – dafür mit klaren Linien. Darüber hinaus dürfen Sie von uns natürlich ästhetische Bäder mit bodenebenem Zugang zu den Duschen genauso erwarten wie angemessen große Flachbildfernseher und leistungsstarkes WLAN – und zwar nicht nur auf dem Zimmer, sondern im gesamten Haus. Und weil man nur so gut liegt, wie man gebettet ist, haben wir in Sachen Schlafkomfort in bequeme und trotzdem ergonomische Matratzen investiert.



Jadwiga ORDNUNG MUSS SEIN

Jadwiga sorgt jeden Tag für die tadellose Sauberkeit in unserem Haus.



FUSSBODEN HEIZUNG

damit Sie keine kalten Füße bekommen



SUITE UND ZIMMER

10

IHR ZIMMER AM SEE – IHR UNTERSCHLUPF AUF ZEIT



SUPER
bequeme Betten
zum Liegenbleiben



UNSERE
SUITE

Die 24 Gästezimmer in Größen von 18 bis 30 Quadratmetern, sowie eine Suite mit 55 Quadratmetern, sind je nach Lage direkt See und Bergen zugewandt und fast alle mit Balkon ausgestattet. Die raumhohen Glas- und Fensterfronten lassen sich bequem per Knopfdruck verdunkeln. Und weil wir finden, dass



WUNDERSCHÖNE
**SONNEN-
UNTERGÄNGE**

Kein Tag gleicht dem
vorherigen

MODERNE EINRICHTUNG

klare Linien für
frische Gedanken

gute Gastlichkeit auch hinter der verschlossenen Zimmertür nicht aufhört, legen wir Wert auf eine gut bestückte Minibar. All unsere Zimmer verfügen über eine geräumige Konsole als Schreibgelegenheit, genügend Aufbewahrungen für Kleidung und Gepäck und vor allem Raum, um die Seele baumeln zu lassen.

Darüber hinaus verfügen alle Räume über etwas, das man nicht in Quadratmetern messen kann und auch nicht in der Beschreibung der Einrichtung: Atmosphäre. Denn der See spielt – auch wenn Sie ihn gerade nicht unmittelbar sehen können – seine Präsenz in jeden Winkel des Hauses hinein. Auch und gerade wenn Schnee oder Blätter fallen, hebt er die Stimmung.

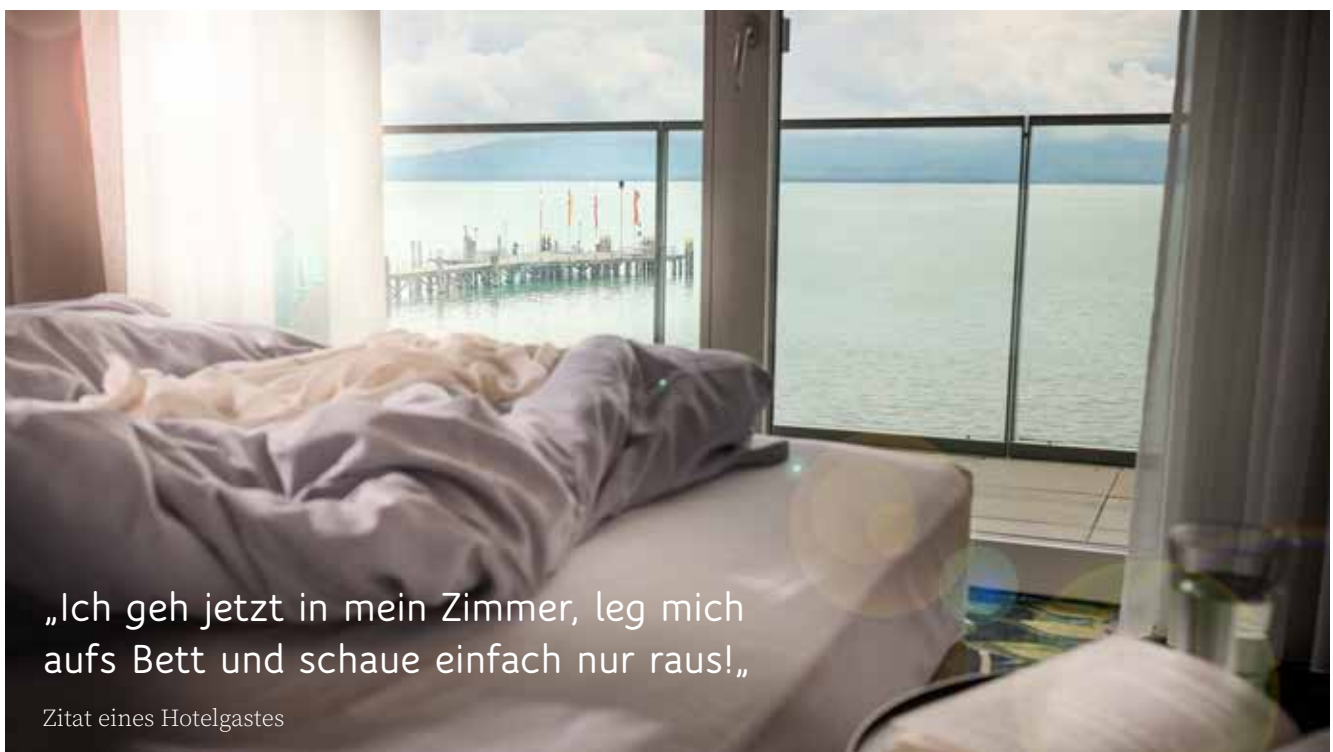


HELLE
FARBEN
für unbeschwerte
Leichtigkeit



WEITER BLICK

im Zimmer oder
direkt am Wasser



„Ich geh jetzt in mein Zimmer, leg mich aufs Bett und schaue einfach nur raus!„

Zitat eines Hotelgastes

KULINARIK IM SEEHOTEL RESTAURANT KRETZERGRUND

WO GENUSS NICHT SCHWER IST

Es kommt selten vor, dass es ein Fisch in die Schlagzeilen schafft. Dem inzwischen sehr rar gewordenen Bodenseefelchen ist das gelungen. Für diese Art gilt jetzt ein dreijähriges Fangverbot, damit sich die Bestände nachhaltig erholen können. Als Fischliebhaber unterstützen wir diese Initiative, auch weil wir wissen, dass regionale Küche bedeutet, sich dem Angebot von hier anzupassen. Und genau das beschreibt sehr gut eine der Künste, die unseren Küchenchef auszeichnen: flexibel auf Jahreszeit und Her-

kunft zu reagieren. Wenn es keine Felchen gibt, dann muss man sich eben etwas Kreatives für die anderen Fische im See überlegen. Denn nach wie vor bekommen wir von unserem befreundeten Fischer fangfrische Ware, die den Mangel an Felchen mindestens ausgleicht.

Doch der Mensch lebt nicht vom Fisch allein – in der Kretzergrund-Küche geht es bisweilen auch international zu. Mal fleischbetont, mal vegetarisch. Wobei der Stil sich am Prinzip



GENIESSEN ERLAUBT 
INTERREGIO-KÜCHE
MIT CHARME

Offen für internationale Trends,
setzen wir ganz auf Rohstoffe von hier



orientiert, dass eine gute Mahlzeit zufrieden und nicht voll machen soll. Schließlich muss man immer auch noch etwas Platz für ein gutes Dessert lassen. Oder anders gesagt: Wir pflegen eine leichte und frische Küche, die regional verbunden – aber auch weltoffen ist. Gepflegt und manchmal elegant – aber niemals abgehoben.

Dem entspricht auch die Atmosphäre im Restaurant – unmittelbar am Wasser gelegen – dessen Charme natürlich in erster Linie Servicekräfte ausmachen, die ihren Dienst an unseren Gästen als wichtige Aufgabe verstehen. Und nicht nur als irgendeinen Job.

Gute Gründe, um bei uns unbeschwert zu genießen. Wir freuen uns auf Sie!

BLUMEN

FIEGLE
Gärtnerei und Blumenhaus

REZEPT

ZANDERFILET

COPPA | MEERRETTICHSAUCE | ROTE BEETE
GRÜNES GRAUPENRISOTTO

**ZUTATEN**

Für 4 Personen

• 600 g Zanderfilet

Für's Risotto:

2 Schalotten
2 El Olivenöl
200 g Graupen
70 ml Weißwein trocken
1/2 l Gemüsebrühe

Für die Meerrettichsauce:

1 Schalotte
20 g Butter
20 g Mehl
3/8 l Gemüsebrühe
4 Eßl. frisch geriebener Meerrettich
1 TL Zitronensaft
1 TL Zucker
1/8 l Sahne
Salz, weißer Pfeffer

**Zubereitung:****1 | Zander:**

- Das Zanderfilet abspülen und trocken tupfen.
- Eine Pfanne auf mittlere Hitze bringen, das Öl hineingeben und den Fisch auf der Hautseite langsam anbraten.
- Sobald die Haut knusprig ist, die Hitze reduzieren und den Fisch kurz wenden, damit er auch auf der anderen Seite gar wird.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Falls kein Zander verfügbar ist, eignen sich auch Forelle, Hecht oder Salzwasserfische wie Kabeljau, Schellfisch oder Heilbutt.



REGIONALE PRODUKTE DARAUF LEGEN WIR VIEL WERT

Wir kochen viele saisonale Gerichte
und kaufen die Produkte in der Region.

2 | Graupenrisotto:

- Rucola und Spinat fein hacken.
- Die Schalotten schälen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen.
- Graupen hinzufügen, gut umrühren und mit Weißwein ablöschen.
- Sobald der Wein einreduziert ist, nach und nach die heiße Gemüsebrühe unter rühren zugeben.
- Das Risotto bei niedriger Hitze ca. 20–25 Minuten garen, bis die Graupen weich, aber noch bissfest sind.
- Kurz vor dem Servieren das gehackte Rucola-Spinat-Gemisch unterrühren.

3 | Meerrettichsauce:

- Die Schalotte schälen und fein hacken.
- In einem kleinen Topf die Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig anschwitzen.
- Das Mehl darüberstäuben und unter ständigem Rühren leicht anschwitzen, bis es eine hellgelbe Farbe bekommt.
- Nach und nach die heiße Gemüsebrühe einrühren, dabei gut mit einem Schneebesen rühren, damit keine Klümpchen entstehen.
- Die Sauce etwa 8 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

Anschließend Meerrettich, Zitronensaft und Zucker hinzufügen und alles gut verrühren.

Zum Schluss die Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 | Coppa anbraten

- Eine Pfanne ohne Öl erhitzen.
- Die Coppa-Scheiben darin knusprig anbraten.
- Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf den Fischfilets verteilen.

Was ist Coppa?

Coppa ist ein italienischer Schinken aus dem Schweinenacken. Er wird ähnlich wie Rohschinken gepökelt, luftgetrocknet und manchmal leicht geräuchert.

5 | Rote Beete

Als Gemüsebeilage eignet sich hervorragend gekochte Rote Beete.



IMMER IM BLICK

**FOLGEN SIE UNS
AUF INSTAGRAM**



TRADITIONSREICHER FAMILIENBETRIEB

WINZERHOF GIERER

ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE

Ein guter Wein ist mehr als eine Flüssigkeit mit alkoholischer Prägung. Im besten Fall erzählt er mit seinen Aromen und durch seinen Charakter Geschichten. Über die Erde, auf dem er wächst. Und über die Menschen, die ihn anbauen, ernten, keltern und schließlich auf Flaschen ziehen. Die Geschichte, die die Familie Gierer aus Nonnenhorn erzählen könnte, ist mit 300 Jahren enorm lang. Sie umfasst viele Generationen, die sich dem Weinbau verschrieben haben. Heute sind drei davon aktiv, die das Privileg, in den schönsten Lagen am Ufer des Bodensees außergewöhnliche Weine anbauen zu dürfen, als Verantwortung betrachten. Und als Auftrag zur Nachhaltigkeit.

Winzer Josef Gierer fängt die ausgesprochen guten Bedingungen für den Weinbau auf dem Familiengut in einer reichen Palette verschiedener Weine ein. Die Böden, geprägt von eiszeitlichem Moränengestein, lassen in der Kombination mit sonnigem Klima Tropfen mit Charakter, Eleganz und saftiger Frucht entstehen. Dabei setzt die Familie Gierer auf Klassiker wie Burgunder, Riesling und Müller-Thurgau. Das Angebot in Rot dominieren Spätburgunder mit viel Kraft. Darüber hinaus widmen sich Gierers auch edlen Destillaten aus Äpfeln, Weinhefe und Trester.

Der Vielfalt des Weinguts lässt sich vor Ort in der Vinothek des Weinguts am besten nachspüren. Verkostung und Verkauf sind von Montag bis Samstag zwischen 8 und 12 Uhr und von 14 bis 19 Uhr geöffnet. Eine unvergessliche Weinprobe im Rahmen einer geselligen Runde, kann auf Vorbestellung gerne organisiert werden. Wahlweise im modernen Degustationsraum der Vinothek – oder im traditionellen Weinstüble des Guts.



Josef Gierer
„GRAUBURGUNDER IST MEIN FAVORIT“

„Bei uns hat der Grauburgunder den Müller-Thurgau mengenmäßig hinter sich gelassen. Der Trend zu den Burgundern hat sicher etwas mit dem wärmer werdenden Klima zu tun. Aber auch mit den Eigenschaften der Rebsorte. Sie hat eine cremig-schmelzige Aromatik, trinkt sich weich und rund – und ist im besten Sinne mehrheitsfähig!“

Kontakt

Winzerhof Gierer
 Sonnenbichlstr. 31
 88149 Nonnenhorn

Tel.: +49 (0) 83 82 - 8 95 81

info@winzerhof-gierer.de
 www.winzerhof-gierer.de



DAS BESTE AUS UNSERER WEINREGION

Die Winzer vom Bodensee
 können viel mehr, als nur
 Müller-Thurgau



Die lange Weinbautradition auf unserem Weingut am Bayerischen Bodensee zeigt uns, wie wichtig es ist, mit der Natur, den Weinbergen, aber auch mit den Menschen in und um den Betrieb herum, verantwortungsvoll umzugehen. Als Teil von FAIR'N GREEN wollen wir zusammen weitere wichtige Schritte in Richtung eines umfassend nachhaltigen Weinbaus machen.



TRINKEN SIE DOCH WAS UND WIE SIE WOLLEN



Pfeifen Sie auf Regeln. Ein kräftiger Weißwein zum Fleisch oder ein heimischer Roter, leicht gekühlt, zum Fisch? Erlaubt ist was Ihnen gefällt und schmeckt.



Ein Geheimtipp sind die roten Lagenweine aus Nonnenhorn vom Winzerhof Gierer oder Weingut Lanz. Egal ob Spätburgunder oder Cabertin. Ökologisch und nachhaltig angebaut, holzfassgereift, unfiltriert, spiegeln sie das Terroir unserer Bodenseeregion und unserer Winzer wider. Weine, die sich vor den großen Gewächsen aus dem Burgund nicht mehr verstecken müssen.





KAFFEEGENUSS NACH MASS
VIELFÄLTIG,
EHRlich
INDIVIDUELL

Die Welt des Kaffees ist mindestens so vielfältig wie die Welt des Weins. Und daher gilt für beides: Wer das Besondere schaffen will, braucht neben den besten Rohstoffen ein Gefühl für die perfekte Verarbeitung und einen Sinn für die Seele dessen, was er veredeln möchte. Mit dieser Formel lässt sich das Wirken der Kaffee-Manufaktur Schreyögg zusammenfassen. Unter der Marke Alps Coffee produziert das Unternehmen in Südtirol nicht einfach nur Kaffee. Vielmehr veredelt es Kaffeebohnen zu Röstungen, die am Gaumen vielfältig anklängen – und in der Seele nachhallen.

Wir im Seehotel Kressbronn wissen diese achtsame Art, Kaffee aus den besten Rohstoffen herzustellen, sehr zu schätzen. Darum sind die Sorten von Alps Coffee unsere erste Wahl im Haus und alles, was in den Tassen unserer Gäste landet, trägt die Philosophie





FAIR GEHANDELT SCHMECKT BESSER

Hier muss die Qualität und
der Geschmack stimmen



der Familie Schreyögg in sich. Angefangen hat alles im Jahre 1890, als Josef Schreyögg in Meran ein Delikatessengeschäft mit Kolonialwaren und Kaffeesorten aus aller Welt gründete. Nach und nach wurde die Kaffeeproduktion immer bedeutsamer für das Unternehmen. Und es war nur folgerichtig, dass sich das Angebot um Spezialitäten aus den Bereichen Bio und Fairtrade erweiterte.

Und heute? Ist das Familiengeschäft in vierter Generation endgültig in der Liga der Besten angekommen. Der Gedanke der Nachhaltigkeit und des fairen Wirtschaftens mit den Partnern, die den Rohstoff für eine einzigartige Erfolgsgeschichte liefern, gehört längst zum Fundament des Unternehmens. Klar definierte Standards sorgen dafür, dass die sozialen und ökologischen Anforderungen nicht nur Lippenbekenntnisse sind, sondern nachprüfbar Kriterien für ein Wirtschaften mit nachhaltiger Zukunft.

Für unsere Gäste im Seehotel bedeutet das neben den vielfältigen Eindrücken ganz besonderer Kaffees auch das gute Gefühl, den Genuss im Einklang mit den Menschen zu erleben, die entlang der Wertschöpfungskette arbeiten – vom Strauch bis zur Tasse. Schluck für Schluck. Zu jeder Zeit.



DER BEGRIFF „KAFFEE“

leitet sich vom arabischen „Kahwe“ oder „Qahwa“ ab, was so viel wie Lebenskraft oder Stärke bedeutet.



FRISCH, FRISCHER...

DIE SCHÖNSTEN WOCHENMÄRKTE
GANZ IN DER NÄHE

20



BREGENZ



Auf dem Bregenzer Wochenmarkt findet man alles, was das „Markt-Herz“ begehrt. Jeden Dienstag und Freitag 08:00 – 13:00 Uhr am Kornmarktplatz.

www.visitbregenz.com

②

WANGEN



Der traditionelle Wochenmarkt findet in Wangen jeweils am Mittwoch von 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr statt.

www.wangen.de

③ KRESSBRONN

Seeleben



LINDAUER ABENDMARKT



④



Von Mitte April bis September findet der Lindauer Abendmarkt darum immer mittwochs von 17 bis 21.30 Uhr am Kleinen See (unterhalb des Therese-von-Bayern Platzes), also bei der Inselhalle statt.

www.kultur-lindau.de



③ WOCHENMARKT KRESSBRONN

Der Kressbronner Wochenmarkt wurde 1981 ins Leben gerufen und trägt bis heute erheblich zur Versorgung der Bevölkerung bei. Er findet jeden Donnerstag von 8:00 bis 12:00 Uhr auf dem Rathausplatz statt.

www.kressbronn.de

MIT DER
BAHN



www.bodo.de



Der Bahnverkehr am See ist gerade in der Sommersaison gut getaktet. Ganz entspannt lassen sich mit Zug oder Bus die verschiedensten Ziele der Region ansteuern. Von Kressbronn aus genießen Sie gute Verbindungen am See entlang Richtung Friedrichshafen und umgekehrt nach Lindau.

Mit Ihrer Gästekarte können sie gratis das Bodo-Netz nutzen.

HOHER KASTEN – PANORAMABERG MIT WEITBLICK

22



Foto: Christiane Seitz

Majestätisch erhebt sich der Hohe Kasten auf 1.794 Metern und bietet ein 360°-Panorama, das seinesgleichen sucht. Wer einmal auf seinem Gipfel gestanden hat, wird den Blick auf das sanfte Hügelland des Appenzeller Landes, das tiefblaue Band des Bodensees und die markanten Silhouetten der Alpen nicht mehr vergessen.



Ein ganz besonderes Highlight: Das Drehrestaurant auf dem Gipfel. Während man sich dort eine kulinarische Auszeit gönnt, dreht sich die Plattform gemächlich und ermöglicht eine Aussicht, die alle paar Minuten ein neues beeindruckendes Panorama enthüllt. So wird der Genuss von regionalen Spezialitäten von einem visuellen Spektakel begleitet.

Erreichbar ist der Hohe Kasten bequem mit der Seilbahn von Brülisau aus – oder für sportlich Ambitionierte über wunderschöne Wanderwege, die sich durch das Appenzellerland schlängeln. Besonders lohnenswert ist der „Europa-Rundweg“, der sich einmal um den Gipfel

zieht und eindrucksvolle Ausblicke auf das Rheintal, die Schweiz, Österreich, Deutschland und Liechtenstein eröffnet.

Der Hohe Kasten ist nicht nur ein Gipfel, sondern ein Erlebnis. Ob als Wanderziel, für eine genussvolle Auszeit oder einfach, um das Gefühl von grenzenloser Freiheit zu erleben – hier oben vergisst man den Alltag und taucht in eine Welt ein, die nur aus Weite, Ruhe und Natur besteht.

Und eines ist sicher: Wer einmal hier war, wird wiederkommen.

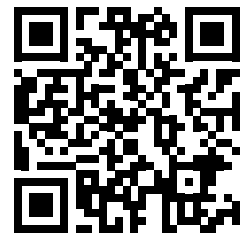


Aktuelle Informationen zum Hohen Kasten

Seilbahn

Hoher Kasten Drehrestaurant und Seilbahn AG,
Dorf 22, 9058 Brülisau
Tel. +41 71 799 13 22
info@hoherkasten.ch

INFOS IM DETAIL
ZU TICKETS UND
PREISEN





RESTAURANT & CAFÉ

Kretzergrund

Unsere aktuellen
Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer
Homepage oder hier



FRÜHSTÜCK

07.00 – 10.30 Uhr

Reichhaltiges Frühstücksbuffet
mit Seeblick.

WLAN

scannen & lossurfen



IHR NACHTEINGANG

So kommen Sie mit Ihrer
Zimmerkarte jederzeit ins Hotel.

Halten Sie einfach Ihre Zimmerkarte an das
Lesegerät am Haupteingang.

Impressum

Frühling/Sommer 2025 **HERAUSGEBER:** Paleta GmbH, Seestrasse 50, 88079 Kressbronn, T +49 7543 9336300, info@seehotel-kressbronn.de, Geschäftsführer: Bernd Kaschube **REDAKTIONSKONTAKT:** info@agentur-inselkind.de **KONZEPT, GESTALTUNG, CHEFREDAKTION:** Agentur Inselkind GmbH, www.agentur-inselkind.de **TEXT:** Erich Nyffenegger, www.nyffenegger.de; ©2025 Inselkind GmbH **FOTONACHWEISE:** www.istockphoto.com/de, www.unsplash.com, Hari Pulko, canva.com, Catharina Ober, Stadt Wangen, Christian Flemming, Frederick Sams, www.hoherkasten.ch, Christoph Morlok, Winzerhof Gierer GbR, Seehotel Kressbronn.