



Grillshow mit Klaus Winter

Freitag um 18:30 Uhr
Samstag und Sonntag um 13:30 Uhr

Der bekannte „Grillpapst“ zeigt Ihnen in seiner unterhaltsamen Show, wie Sie kulinarische Spezialitäten auf dem Grill zaubern. Winter bezeichnet Grillen und Barbecue als „vielseitigste Garmethoden der Welt“ und ist auf Regio TV in der Sendung „Winter grillt!“ zu sehen. Er stellt interessante Gäste vor und entlockt ihnen das eine oder andere Küchengeheimnis.
www.strandhaus.li



Thomas Glässing – fine vegan food

Kochshow: Samstag um 12 Uhr

Thomas Glässing gehört zu den Spitzenköchen der veganen Küche. Er kombiniert saisonale Zutaten zu einem aromatischen Gaumenschmaus, der auch optisch überzeugt. Veganer schätzen seine Kunst und Fleischliebhaber sind überrascht, wie „original“ seine Gerichte schmecken. Gefragt sind die veganen Kochkurse ebenso, wie das vielseitige Cateringangebot. Die vegane Käsesuppe ist ein Probier-Muss.
www.thomas-glaessing.de



Bodensee BBQ-Week

Samstag: Dutch Oven Wettbewerb

Das Grill- und Barbecue-Magazin FIRE&FOOD lädt begeisterte Outdoor-Kulinariker zum Genussgipfel ins brandneue Smokehouse, eine spannende Konstruktion aus Containern und Zelt-dach. Zum Anfassen gibt es Erzeugnisse aus dem Grill- und BBQ-Bereich. Sehen, riechen und schmecken Sie beste Food-Produkte aus Manufakturen der Region. Erleben Sie Genuss-Shows von bekannten Grill- und Barbecue-Profis. Intensives (Aus-)Probieren ist garantiert.
www.fire-food.com



Wiesenerherz

Da schmeckt viel Liebe drin

Das Wohl der Kuh stand bei den Wiesenerherz Landwirten schon immer im Fokus. Gleichzeitig aber auch der Wunsch, der eigenen Milch wieder mehr „Wert“ zu geben. Nach zweijähriger Produktentwicklung war der „Zaubertrank“ aus Oberschwaben fertig: Eine Frischmilch, die durch die zusätzliche, patentierte Leinsamenfütterung einen höheren Gehalt an ungesättigten Fettsäuren hat. Erfahren Sie mehr über Wiesenerherz auf der gusto!
www.wiesenerherz.de



Senfmanufaktur Mattes

Liebevoll von Hand gemacht

Petra und Wolfgang Mattes geben zu allem ihren Senf dazu! Mit viel Liebe produzieren sie in Salem Mimmenhausen geschmackvolle Senfsorten von Hand. Die Senfsaat stammt von Bioland, weitere Zutaten sind aus der Region. So manches Ingrediens wird selbst gesammelt und gepflückt. Bei 30 Sorten ist sicher auch der richtige Senf für Sie dabei!
www.senfmanufaktur-mattes.de



Knödelkult

Kochshow: Freitag um 20 Uhr

Das junge Konstanzer Unternehmen macht leckere Semmelknödel aus nicht verkauftem Brot, das Bäckereien sonst wegwerfen. Die eingekochten Kultknödel sind blitzschnell und einfach zubereitet, lange haltbar, frei von künstlichen Zusatzstoffen und lecker wie von Mutti. Das Knödelkult-Team freut sich auf Sie.
www.knoedelkult.de



B&B Lebensmittel

Kochshow: Samstag um 15 Uhr

Bernhard Rosa, Buchautor und Experte für asiatische Küche, hat die Liebe zum Kochen schon als Kind praktiziert. „Gutes Essen trägt wesentlich zur Lebensqualität bei“, ist seine Überzeugung. In seinem Shop B&B finden Sie Küchenutensilien, Nudeln aus Vietnam, Gewürze aus über 60 Ländern und vieles mehr.
www.bernhardrosa.com
www.bundb.shop



Unser Familienhuhn

Eier vom eigenen Huhn

Glückliche Hennen schenken ihren Paten erstklassige Eier. Als Hühner-Pate übernehmen Sie dafür die Kosten für eine Legeperiode. Aktuell gibt es Patenschaften in Ravensburg, Bad Waldsee und Scheidegg, weitere sind im Aufbau. „Familienhühnerfinder“ Siegbert Gerster berät Landwirte und Verbraucher, die eigene Hühnerprojekte starten wollen.
www.unser-familienhuhn.de



Schneiders Backstube

Traditionell und regional

Stefan Schneider führt in 4. Generation den Familienbetrieb in Haidgau. In seiner Backstube wird täglich frisch mit Rohstoffen aus der Region gebacken. Die Qualität seiner traditionell gefertigten Backwaren ist legendär, ebenso die kreativen Brotsorten. Eine Auswahl davon können Sie auf der gusto! genießen. Stefan Schneider ist Mitinitiator des Oberschwabenkorn-Projekts.
www.oberschwabenkorn.de
www.schneiders-backstube.de