Kulinarische Freundschaft

VON GISELA KELLER

Im pittoresken Fachwerkhaus neben der Kippenhausener Kirche bietet das Gasthaus Montfort deutsche und italienische Küche. BILD: GISELA KELLER

Die deutsch-italienische Freundschaft ging schon immer durch den Magen. Im Gasthaus Montfort in Kippenhausen pflegt Familie Cichetti diese Freundschaft auch mit einer Kombination von italienischer und deutscher Küche. Die Speisekarte bietet eine große Vielfalt: Von der Vorspeise über Pizza, Pasta, Fleisch-, Fisch- und vegetarische Gerichte bis hin zum Dessert. Man könnte auch sagen: von italienischen Vorspeisen und Pizza über Maultaschen oder Wurstsalat bis hin zum Tiramisu.

„Unser eingespieltes Küchenteam arbeitet viel mit frischen Nudeln und frischem Gemüse“, berichtet Vincenzo Cichetti, „Auch die hausgemachten Spätzle sind sehr beliebt“. Die Stammkarte wird immer wieder durch eine Karte mit jahreszeitlichen Spezialitäten ergänzt. Im November stehen darauf Spezialitäten mit Steinpilzen oder Muscheln, in Kürze kommen Gerichte mit Ente und Wild hinzu. In der Advents- und Weihnachtszeit wird es auch besondere Fischspezialitäten geben. Alle Gerichte bietet das Gasthaus Montfort auch zum Mitnehmen oder in kleineren Portionen. Letzteres empfiehlt sich nicht nur bei kleinerem Hunger, sondern auch dann, wenn man ein Menü aus mehreren Gängen genießen möchte. Passend dazu wird im Gasthaus Montfort gerne Wein aus der nahen Region oder aus Italien serviert. Familie Cicchetti bietet ihren Gästen auch einen leckeren und günstigen Mittagstisch ab 6,50 Euro. Die aktuelle Mittagskarte kann unter www.restaurant-immenstaad.de heruntergeladen werden. Am Sonntagnachmittag gibt es zum Kaffee außerdem eine schöne Kuchenauswahl mit Kuchen und Torten sowohl nach deutschen als auch nach italienischen Rezepten.

Für Weihnachts- oder Familienfeiern empfiehlt Familie Cicchetti ihr Nebenzimmer für bis zu 20 Personen oder den großen Gastraum für bis zu 40 Personen. Gerne wird für solche Feiern auch ein Menü oder Büffet ganz nach Wunsch der Gäste zusammengestellt. Auch über die Weihnachtsfeiertage (Heiligabend ausgenommen) hat das Gasthaus Montfort bis einschließlich 30. Dezember geöffnet.

Bestnoten bei Brotprüfung

VON GISELA KELLER

Eine große Auswahl ausgezeichneter Brote und Brötchen bietet die Bäckerei Heger. BILD: PRIVAT

Wer wie Bäckermeister Roland Heger ein anspruchsvolles Handwerk für anspruchsvolle Kunden ausübt, lässt nie nach bei der Anstrengung, seinen Kunden mit handwerklich hergestellten Backwaren nur beste Qualität zu bieten. Der Immenstaader Bäcker bringt jedes Jahr mehrere seiner Brote und Brötchen zur Brotprüfung der Bäcker-Innung Schwarzwald-Bodensee. Das tue er, weil er seine Backwaren regelmäßig von neutralen und speziell dafür qualifizierten Experten beurteilen lassen wolle, erklärt Roland Heger, außerdem sei mit seinem Beitritt zu Linzgaukorn auch eine freiwillige Selbstverpflichtung hierzu verbunden gewesen. Als besonders wertvoll empfindet er die mit der Prüfung verbundene Beratung darüber, ob und wie sich im Detail noch etwas verbessern lässt.

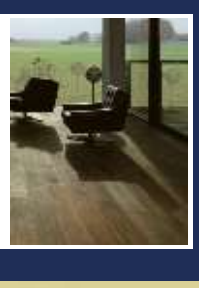
Jedes Jahr schneiden seine Produkte mit sehr guten Noten ab. Auch 2018 gab es für vier von sieben eingereichten Brot- und zwei von drei Brötchensorten die Höchstnote: 100 von 100 Punkten für Dinkelbrot, Dinkelvollkornbrot, Bodenseelaib, Bauernbrot, Haferkruste und Dinkel-Kernbeißer. „Bei der Prüfung spielen Geschmack und Geruch der Backwaren die wichtigste Rolle“, erklärt Roland Heger, „jedoch können bereits kleine Abweichungen vom Ideal bei Form und Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Teiglockerung, Krumenbild, Struktur und Elastizität zum Punktabzug führen“. Schon ein Punkt Abweichung von der Höchstpunktzahl kann aus der Note „sehr gut“ die Note „gut“ machen. Diese Note gab es für die anderen Sorten, die Heger zur Prüfung gebracht hat und denen allesamt nur sehr wenige Punkte zur Höchstpunktzahl fehlten.

Mitte November hat Roland Heger Weihnachtsstollen, Früchtebrot und Linzertorte zu einer weiteren Prüfung angemeldet. In der Vergangenheit gab es dafür jedes Mal die Höchstpunktzahl. Derzeit werden in Hegers Backstube auch schon viele Sorten leckerer Weihnachtsplätzle gebacken. Diese sind diese bei seinen Kunden nicht nur für den privaten Genuss, sondern auch zum Verschenken ausgesprochen beliebt.

Kriewe - Computer Immenstaad
Der PC-Spezialist in Ihrer Nachbarschaft
Tel.: 07545 / 6628

Boden-beläge
· Textile Beläge
· Elastische Beläge
· Kork, Linoleum
· Teppiche
· T. 07545-6812

BODEN AM SEE BELÄGE
VERKAUF und VERLEGUNG
88090 Immenstaad Bürglen 9
Beratungszeiten:
Mo-Fr : 10,00 - 12 Uhr
Mo,Di,Do,Fr : 14,30 - 18 Uhr



Parkett-böden
· Massivparkett
· Fertigparkett
· Renovierungen
· Treppenstufen
· T. 07545-9023

Gasthaus Montfort
Deutsche und italienische Küche
Montfortstraße 13
88090 Immenstaad/Kippenhausen
Telefon 07545 / 9491696
www.restaurant-immenstaad.de
Unsere Öffnungszeiten:
Montag: Ruhetag
Dienstag – Freitag / Sonntag:
11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – ca. 22.30 Uhr
Samstag: 17.00 – ca. 22.30 Uhr

Profi-Homepage der Schreinerei Plocher, Immenstaad

Profi-Homepage
Ihre Homepage braucht einen neuen Anstrich?
Mit Top-Technik und Top-Design gewinnen Sie Kunden und beeindrucken Ihre Wettbewerber. Freuen Sie sich auf Ihre neue Homepage mit Rundum-Sorglos-Service!
Jetzt anrufen und Termin bei Ihnen vor Ort vereinbaren:
Stefan Grüny
Mediaberater Digital & Print
Tel. +49(0)7541/7070-5725
stefan.grueny@suedkurier.de
Ein Produkt aus dem SÜDKURIER MEDIENHAUS

SCHADOW AUGENOPTIK & HÖRAKUSTIK
ist jetzt
MATToptik · akustik
Bachstraße 8a
88090 Immenstaad am Bodensee
Tel: 07545 2797
immenstaad@matt.de

Wannenerneuerung ohne Fliesenschaden
Wanne auf Wanne
Badewannen – Duschwannen
inklusive neuem Ablauf!
Nähere Infos:
www.wannenspezialist.de
K. H. Böhme
Hersbergweg 22 · 88090 Immenstaad · Telefon 0 75 45 / 94 28 46

BÄCKEREI heger BÄCKEREI KONDITOREI
Täglich beste BACKWAREN – aus regionalen Rohstoffen
Linzgau Korn
Feinstes Weihnachtsgebäck – mit Dinkelmehl und Butter gebacken!
nach handwerklicher Tradition hergestellt.
IMMENSTAAD, BACHSTR. 10 & BÜRGLEN 14 & BEIM NORMA