



GERÜCHTEKÜCHE

3

1 D – Weingarten | Für mexikanisch fröhliche und feurige Stimmung muss man nicht in die Ferne schweifen, denn seit Mai gibt es das Acapulco-Restaurant & Bar in Weingarten. Inhaberin Milena Stark, Joseph Waruiru und Team sind die ganze Woche von 10.30 bis 1 Uhr nachts für die Gäste da. In dem im ersten Stock befindlichen Restaurant finden rund 80 Gäste Platz. Es gibt mexikanische Küche und Steaks vom Lavasteingrill. Natürlich auch Fajitas, Burritos und Enchiladas. Auch ein Mittagstisch wird angeboten von Montag bis Freitag, jeweils von 12 bis 14.30 Uhr. Auch Veranstaltungen und Feste sind möglich.

Löwenplatz 6, D-88250 Weingarten | +49 (0)751 75 69 98 808, www.acapulco-restaurant-bar.de

TEXT & FOTO: ROSA LANER

2 D – Radolfzell-Möggingen | cab. Das Gasthaus zu Möggingen hat sich in einen Adler transformiert. Das ehemalige Anwesen der Familie Vayhinger wurde von Bettina Frau und Matthias Sättele gekauft; die wiederum haben den gastronomischen Teil weiterver-

pachtet an Agnes und Peter Beck. Im solchermassen neu entstandenen Gasthaus Adler hat auch die Küchenlinie Neues zu bieten. An Stelle der vormals gehobenen tritt eine bodenständige Wirtshausküche, in der nach dem Motto „Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch“ gekocht wird: regionale Spezialitäten, verfeinert mit Kräutern aus dem eigenen Garten. Dass die Becks Salate und Gemüse von der Insel Reichenau verwenden, liegt auf der Hand, sie haben zuvor dort ein Gasthaus betrieben. An schönen Tagen ist der lauschige Garten ein guter Tipp! Geöffnet ist täglich ab 17.30 Uhr, sonntags ab 11 Uhr, Montag ist Ruhetag.

Mögginger Adler | Liggeringer Str. 7, D-78315 Radolfzell-Möggingen | +49 (0)7732 13 837, www.moegginger-adler.de

3 CH – Kreuzlingen | cab. „Altersbezogene Ernährung – Gesundes für Jung und Alt“ ist das Thema des dritten grenzüberschreitenden Bürgerforums „Lebensmittel von morgen“. Die Initiatoren sind wiederum BioLAGO e.V. in Konstanz und das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft in Weinfelden. Hochkarätige Referenten aus Forschung

und Wirtschaft widmen sich Fragen wie: An welchen Lebensmittelprodukten mit gesundheitlichem Mehrwert arbeiten Forschung und Praxis, um dem Anstieg an „Volkskrankheiten“ wie Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen entgegenzuwirken? Welche Rolle spielen dabei Pflanzeninhaltsstoffe, und was essen wir in 10 oder 20 Jahren? Termin ist der 2. Juli um 17.30 Uhr im Dreispitz Kulturzentrum in Kreuzlingen. Aussteller aus der Schweiz und Deutschland präsentieren kleine Kostproben. www.biologo.org, www.ernaehrungswirtschaft.ch

4 cab. Das Dinnerspektakel „Clowns & Kalorien“ geht auf Jubiläumstour. Vor 15 Jahren gründeten nämlich Marion und Frithjof Gasser das Verzehrertheater „Clowns & Kalorien – das Original“ – ein denkwürdiges Jubiläum. In all den Jahren hat die Familie Gasser mit einer herrlichen Kombination aus artistischen Darbietungen, Gesangeinlagen, Clowns und einem fantasievollen 4-Gang-Menü jede Menge Besucher verzaubert, und eigentlich kann man nur wünschen, dass es noch viele weitere Jubiläen für „Clowns & Kalorien“ geben wird. Die Termine der Jubiläumstour: 18. Juli bis 17.

