



LECKER, LECKERER, POPP!

(D – Überlingen) Die Ostertage nahen, die Lust auf Schokoladenhasen und Ostereier wird von Tag zu Tag größer und der Gang zur Konditorei Popp in Überlingen bald unvermeidbar.

Der seit 1969 bestehende Familienbetrieb hat ein ganz klares Erfolgsrezept – die Qualität. Geschäftsinhaber Andreas Popp, der eineinhalb Jahre seiner Ausbildung in Frankreich absolviert hat, legt mit seiner Frau und seinem Team besonderen Wert auf frische und erlesene Zutaten in höchster handwerklicher Qualität. Die handgemachten Pralinen sowie die Hauspezialität „Überlinger Trauben“ und „Schwedenkugeln“ werden beispielsweise ohne Konservierungsstoffe aus edler französischer und schweizer Schokolade gefertigt. Besonders stolz sind die Pops auf den im Jahre 2007 von der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) verliehenen „Goldenen Preis“ für ihre Champagner-Trüffel. Doch ganz gleich ob Schwarzwälder-Kirschtorte, Käsesahne, Apfelrahmkuchen, Sachertorte, Schokoladenmousse oder Aprikosenstreusel – hier wird Genießer und Genießerin jedes Geschmackes zum Schleckmaul. Ostern Ahoi!

Konditorei Andreas Popp
Hitzlerstrasse 3
D – 88662 Überlingen
Tel. +49 (07551) 45 32
www.konditorei-popp.de

TEXT: YVONNE AEBLI

STAADER FÄHRHAUS, IHRE KLEINE FEINE ADRESSE AM SEE

(D-Konstanz) Ein gepflegtes, warmes Ambiente sowie die sonnige Terrasse direkt am See laden gleich auf den ersten Blick zum Verweilen ein.

Ob im Restaurant, im Séparée für 4, in der Fährstube für 6 Personen oder auf der Terrasse geschützt unter Platanen mit Blick auf Meersburg und auf den Yachthafen – hier fühlt man sich einfach wohl und hat immer einen Vorzugsplatz in nächster Nähe zum See! Geöffnet ist täglich von 11 bis 23 Uhr. Ab Mitte März können Sie von 12 bis 22 Uhr aus der gesamten, monatlich wechselnden Karte wählen. Heinz-Josef Diestel verwendet für seine kreativ-leichten Gerichte und raffinierten Desserts ausschließlich frische Produkte, überwiegend aus der Region und wenn möglich aus Bio-Anbau. Auch Vegetarier finden hier eine reichhaltige Auswahl. Pasta und Kuchen werden selbst hergestellt; das Eis kommt vom Hofladen. Dazu werden offene Tees und Kaffee, sowie eine Auswahl von Wassern, gepflegten Bieren, Weinen und Digestif aus der Region, aus Europa und Übersee angeboten. Im Fährhaus sind Kinder herzlich willkommen. Das Fährhaus bietet jeden Monat ein kleines Rahmenprogramm wie Kochkurse und Verkostungen. Diese Termine sind alle im hauseigenen Jahresplaner ‚Lebenslust‘ oder im Internet unter www.staaderfaehrhaus.de zu finden.

Staader Fährhaus
Fischerstrasse 30
D-78464 Konstanz / Staad
Tel. +49 (0) 7531 36 16 763
Fax + 49 (0) 7531 36 16 765
www.staaderfaehrhaus.de
info@staaderfaehrhaus.de

TEXT: YVONNE AEBLI

