



Hotel Caraleon, Wasserburg am Bodensee

Die Entdeckung am Bodensee

Ein gastliches Idyll am See mit dem Potential, ein Lieblingsplatz zu werden. Das ist das neu entstandene Hotel-Restaurant „Caraleon“ in Wasserburg am Bodensee. Ein Hideaway aus vier Häusern in direkter Uferlage. Die tadellose Kulinarik liegt in den Händen von Küchenchef Thomas Huber, ein echter Hoffnungsträger im Vierländereck.

Wasserburg am Bodensee ist einer der schönsten Plätze in der Vierländerregion: Bayerisch geprägt und doch weltoffen, romantisch und zauberhaft schöne Perspektiven und Aussichten allerorten bietend. Der staatlich anerkannte Luftkurort im schwäbischen Landkreis Bodensee liegt

am Nordufer von Deutschlands größtem See, idyllisch eingerahmt von den ebenfalls bayerischen Anrainergemeinden Lindau und Nonnenhorn. Ein Lieblingsplatz für Genießer, für Aktivurlauber und Ruhesuchende. Das Ortsbild wird geprägt von der malerischen Halbinsellage, den historischen Bauten wie

dem Wasserburger Schloss, dem Malhaus, der Pfarrkirche St. Georg etwa. Von der einstigen Festung sind Mauerwerke direkt am Ufer, nah der Marina, erhalten. Gleich vier Naturschutzgebiete flankieren die weithin bekannte Obst- und Weinbaugemeinde Wasserburg. Und bei schönem Wetter kaum zu überbieten ist dieser einmalige Blick auf die Alpenkette, die den Bodensee majestätisch nach Süden hin einrahmt. Kein Wunder, dass Wasserburg zu den populärsten Destinationen am Bodensee gehört. Schriftsteller Martin Walser ist hier daheim und Ehrenbürger seiner Stadt. Unser „Ritt über den Bodensee“ führt uns direkt ans Ufer in die Halbinselstraße. Dort ist seit Oktober 2018 das feine Boutique-Hotel „Caraleon“ von Dr. Mario Löwenstein und Claudia Schäfer-Löwenstein ansässig. Ein wunderschöner Ort erlesener Gastlichkeit in unbezahlbarer Traumlage direkt am Wasser, mit eigenem Privatstrand und Landungssteg.

Hideaway von zauberhafter Anmutung

Das „Caraleon“ ist ein Ensemble aus vier Häusern auf annähernd 5000 qm großem Grund. Die gastliche Adresse fußt auf dem Traditionshaus „Zum



Stilvoll-elegant ist das „Restaurant Caraleon“ ausgestattet. Von allen Plätzen genießt der Feinschmecker einen schönen Blick auf den Bodensee.

lieben Augustin“, das Generationen an Besuchern als angesagte Einkehr galt. Vergangenes Jahr erwarben die Juristin Claudia Schäfer-Löwenstein und ihr Ehemann, der Veterinärmediziner Dr. Mario Löwenstein, die gastliche Immobilie und renovierten das in die Jahre gekommene Anwesen in der Bausubstanz komplett und in der Liebe zum Detail bis in den Frühsommer dieses Jahres. Das Ergebnis ist der überaus gelungene Dialog aus Historie und Moderne, aus zeitloser Eleganz und heimeliger Ambiance. Wer im „Seehaus“ Logis bezieht, der wird sich an der hochwertigen Ausstattung und dem modernen Design ebenso erfreuen wie an dem spektakulären Blick auf den See, der keine zehn Schritte davon entfernt sanfte Wellen ans Gartengrundstück schickt. Ein echtes Hideaway zum Verlieben ist das „Caraleon“ mit seinen noblen 19 Suiten und 15 Zimmern auf der rund zwei Hektar großen Halbinsel. Das Refugium verfügt zudem über einen kleinen Wellnessbereich mit Innenbecken, Saunalandschaft sowie

Massage- und Beauty-Treatments im Haupthaus. Eine stylische Sunsetbar auf dem Seegrundstück und ein lichtdurchfluteter Wintergarten mit gastronomischem Angebot sowie das „Restaurant Caraleon Fine Dining“ mit unverbautem Seeblick für genussvolle Momente ergänzen das Portfolio auf das Angenehmste.

Von Oberstaufen an den Bodensee

Im Restaurant Caraleon treffen wir Küchenchef Thomas Huber, über den wir im letzten Jahr so positiv berichten durften, als er noch die kulinarischen Geschicke des Restaurants „Speisekammer“ in Oberstaufen mit ganz viel Raffinesse verantwortete. Mit der Eröffnung des Hotels Caraleon steht der 37-Jährige nun am Bodensee am Herd und ist damit seinem Wohnsitz und seiner Familie ein gutes Stück nähergekommen. Thomas Huber stammt aus dem baden-württembergischen Aalen und kochte sich auf zahlreichen Stationen in die Phalanx der besten Köche vor. So etwa im „Golfhotel Weißenberg“ am Bodensee, im „Posthotel“ in Davos/Schweiz oder im Fünf-Sterne-Hotel „Liebes Rot Flüh“ in Haldensee im Tannheimer Tal. Im Service

Kostproben



„Tataki vom Gelbflossenthunfisch“, „Tatar vom Wangener Reh“, „Tettnanger Spargel in Nussbutter geblämt“, „Pulpo mit Garnelen-Croustillant“, „Kaninchen Saltimbocca im Pata Negra-Mantel“ und „Avocadosorbet, SeeGin®-Granité von Steinhauser aus Kressbronn“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

agiert an seiner Seite der 32-jährige Jan Merten, ein erstklassig ausgebildeter Restaurantleiter und Sommelier (in Ausbildung). Zuvor im besten „Villino“ im nahen Lindau tätig, berät er mit Verve und Kompetenz aus der mit rund 150 Positionen gut bestückten Weinkarte. Die breite Fächerung mit Weinen aus dem Dreiländereck ist klug gewählt, ebenso die begleitende Weinreise zum großen Degustationsmenü, das Küchenchef Thomas Huber neben der À-la-carte-Auswahl offeriert.

Erlebten wir Huber bei unserem letzten Ma(h)l bereits in imposanter Form, so dürfen wir ihm nun eine nochmalige Steigerung der Küchenleistung bestätigen. Seinem Credo einer zeitgemäßen Melange aus moderner alpenländischer, französisch-mediterran grundierter Aromatik unter Verwendung regional-saisonaler Produkte und weltläufiger Komponenten folgt Huber auch im „Caraleon“ kompromisslos. Die Bodenseeregion gilt als ein Schlaffenland, und so bezieht die Küche nicht wenige Viktualien direkt aus der Nachbarschaft. Fischer Roland Stohr liefert Zander, Bodenseeaal und Rotaugen, Jäger Zauner aus Deuchelried bei Wangen Rehwild und von Bäcker Metzler aus Langenargen stammt das köstliche „Urweizen-Baguette“.

Thomas Hubers Menü der drei Sonnen

Wir probierten zunächst einen vierteiligen Apéro bestehend aus „Basilikum-Cornetto mit Lachstatar, Rote Bete und Apfel“, „sous vide gegartem Schweinebauch auf Coleslaw-Roulade“, „hausgemachten Gemüsechips“ und „Wildkräuterfrischkäse mit Babyleafs“. Eine fabelhafte Eröffnung, der sich als Amuse-Bouche eine famose Kreation aus „Tataki vom Gelbflossenthunfisch mit Sour-Cream-Erdnusscrumble, Chimichurri-Espuma, Variation und Texturen vom Spargel, Sake-Emulsion“ anschloss. Wie souverän Thomas Huber mit dem Aromenspiel aus Säure und Schärfe umzugehen weiß, das dokumentierte er eindrucksvoll mit dem „Tatar vom Wangener Reh mit altem Balsamico, Gin-Himbeere, Senfkorn-Kaviar, Räucherpaprika-Mayonnaise, gepickelten Buchenpilzen, Perlzwiebeln und Brotchips“. Einfach superb! Auf Drei-Sonnen-Niveau notierten wir auch die anschließend gereichte „Krus-



Caraleon-Geschäftsführerin Claudia Schäfer-Löwenstein mit Küchenchef Thomas Huber und Maitre Jan Merten.

tentierschaumsuppe mit roh marinierten Rotschwanzgarnele, Kaffir-Limette, Ingwer und Mango“. Abermals purer Geschmack auf Basis tadelloser Grundprodukte. Köstlich zudem der nächste Gang. „Tettnanger Spargel in Nussbutter geblämt, mit wildem Blumenkohl, gebratenen Morcheln, gebackenem Bio-Ei und Estragon-Eis“. Hubers grandiose Aromen- und Texturreise setzte sich mit „Pulpo, in Pastis flambiert mit grünem Apfel, Kohlrabi, Curryschaum, Garnelen-Croustillant, Rettichröllchen mit Apfelgel und gepoppter Sepiatiopioka“ grandios fort. Ein Masterpiece goutierten wir als Hauptgericht: „Kaninchen-Saltimbocca im Pata-Negra-Mantel, mit Jalapeno, Aubergine in Texturen, Kalamata-Oliven-Topfenknödel“. Chapeau! Und auch die Patisserie versteht ihr Handwerk. Sie reichte uns als Prédessert „Rhabarberagout, Basilikumpesto, Buttermilchespuma, Rhabarbersorbet, Erdbeere, Venuskresse und Zerealien“ und zum Finale „Avocadosorbet, SeeGin®-Granité von Steinhauser aus Kressbronn, Gurke-Gin-Sud, griechischer Joghurt mit Gurken-Limetten-Gel und Mandelcrisp“. All dies in exzellenter Güte. Unser Fazit: Das Caraleon ist eine echte Bereicherung für das Bodenseeufer: Weltoffen,

leger-elegant und kulinarisch ganz sicher ein Aspirant für weitere lukullische Weihen. Wir jedenfalls sind begeistert und lassen drei Sonnen über dem Nordufer aufgehen.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurant Caraleon Fine Dining Hotel Caraleon

LION Verwaltungs GmbH
Geschäftsführer Dr. Mario Löwenstein
Halbinselstraße 70, D-88142 Wasserburg

Geschäftsleitung: Dr. Mario Löwenstein,
Claudia Schäfer-Löwenstein
Küchenchef: Thomas Huber
Restaurantleitung: Jan Merten

Service: Sehr gut
Weine: Sehr gut
Ambiente: Gediegen-elegant