



Gediegen-elegante Melange aus Tradition und Moderne: das First-Class-Hotel „Traube am See“ unweit des Bodenseeuferes in Friedrichshafen-Fischbach.



Das charmante Vier-Sterne-Hotel wird in dritter Familiengeneration mit Passion und ganz viel Charme von den Inhaberfamilien Felix und Nölke-Damms geführt. Auf dem Foto zu sehen: Natalie und Uwe Felix sowie Sabine, Sebastian und Tochter Henrike Nölke-Damms (v.l.n.r.). Mit unternehmerischer Weitsicht haben Sie ihr Domizil zu einem veritablen Wellness- und Genusshotel im Dreiländereck gewandelt. Stilvolle Heimeligkeit charakterisiert die noblen Zimmer und Suiten.



Hotel Traube am See, Friedrichshafen-Fischbach

Feine Genusswelten in der Zeppelinstadt

Ein Refugium für Genießer ist das Hotel „Traube am See“ in Friedrichshafen-Fischbach am Nordufer des Bodensees. Ein Familienbetrieb wie aus dem Lehrbuch der Gastlichkeit. In dritter Generation geführt, begeistert er mit Herzlichkeit und der Fülle an exklusiven Angeboten aus Wohlfühlen und Erlebnis. Die weithin bekannte ausgezeichnete Kulinarik erfährt durch Küchenchef Josephan Wolf eine Konsolidierung auf Top-Niveau. Unsere Notizen zum Erstbesuch.

Friedrichshafen am Bodensee, die Stadt am nördlichen Ufer des „Schwäbischen Meeres“, die ihren Namen Friedrich I., dem ersten König von Württemberg, verdankt, ist eine Ganzjahresdestination von hoher Anziehungskraft für Flaneure, Genießer, Kulturentdecker, Aktivurlauber und Technikbegeisterte.

Die junge Universitätsstadt und Kreisstadt des Bodenseekreises zeigt sich maritim mit ihrer weithin gerühmten Uferpromenade und urban mit der Zeppelin-Universität, die nach dem großen Luftschiffpionier Ferdinand Graf von Zeppelin benannt ist, der hier im Jahr 1898 das Reichspatent für einen lenkbaren Luftzug erhielt. Das war

der Beginn einer atemberaubenden Unternehmensgeschichte, die bis heute nachhallt, das Stadtbild mit Museen, Denkmälern, Brunnen und Reminiszenzen aller Art prägt. Seit dem Jahr 2001 schweben die Zeppeline der Modellreihe NT wieder lautlos über den Bodensee. Ein Flug mit den „fliegenden Schiffen“ zählt zu den unver-

gesslichen Erlebnisangeboten rund um den größten Trinkwasserspeicher Europas, dem Bodensee mit seiner faszinierenden, länderübergreifenden Natur- und Kulturlandschaft ersten Ranges. Erlebbar beispielsweise auf dem 260 Kilometer langen Bodensee-Radweg, mit traumhaft schönen Ausblicken auf den kristallklaren See und das nahe Alpenpanorama. Malerische Ortschaften mit historisch gewachsenen Stadtbildern, sonnenverwöhnte Weinberge, Bauten von internationaler Strahlkraft wie beispielsweise die „Wallfahrtskirche Birnau“, „Schloss und Kloster Salem“ oder die seit dem Jahr 2011 mit dem UNESCO-Weltkulturerbetitel geadelten „Pfahlbauten“ in Uhldingen-Mühlhofen, all dies und noch so viel mehr ist in und nahe der „Zeppelin-Stadt“ Friedrichshafen zu erleben.

First Class in Fischbach

Gut zu wissen, dass es in unmittelbarer Ufernähe erstklassige Urlaubs- und Genussadressen gibt, die den Aufenthalt am Bodensee zu einem nachhaltigen emotionalen Erlebnis machen. Wir schlagen unser Quartier im Zeichen erlesener Gastlichkeit dieses Ma(h)l im Friedrichshafener Stadtteil Fischbach auf, das einst gemeinsam mit dem angrenzenden Immenstaad die Grenze zwischen den Ländern Baden

und Württemberg markierte. Heute ist Fischbach dank seiner idyllischen Lage an der Oberschwäbischen Barockstraße und der deutlich stilleren Verortung am nördlichen Bodensee im Vergleich etwa zum bisweilen quiriligen Friedrichshafen ein nachgefragtes Reiseziel für Individualreisende mit dem Fokus auf Genuss und stilvoll-eleganter Einkehr. Das mit vier Sternen klassifizierte „Hotel Traube am See“ erfüllt diese Erwartungshaltung der Gäste nach Erholung und feiner Tafelkultur geradezu idealtypisch. Mit Blick auf den nur wenige Meter entfernten Bodensee wird hier seit über 200 Jahren Gastlichkeit auf exzellente Art und Weise kultiviert. Bereits für das Jahr 1808 ist eine „Schankgerechtigkeit“ dokumentiert. Rund 100 Jahre später kehren die ersten „Sommerfrischler“ auch als Übernachtungsgäste in die „Traube am See“ ein. Und seit dem Jahr 1962 wird das weitläufig und erhaben über dem Bodensee residierende Hotel-Refugium von den Familien Felix und Nölke-Damms mit Weitsicht und Verve geführt. Ein Wohlfühl-Hotel, das Herzlichkeit, authentische Gastgeberchaft und Gastlichkeit mit Passion und Kompetenz in seinem Schilde führt. Immer schon galt das „Restaurant Traube am See“ als eine weithin verlässliche, vielfach gepriesene Bodenseeadresse

für genussvolle Kulinarik auf Top-Niveau. Die Protagonisten des kulinarischen Erfolges: Gastgeber und Küchenchef Karl Felix mit seiner Ehefrau Sieglinde. Unter ihrer Ägide wuchs das Hotel kontinuierlich und die formidable klassisch französisch grundierte Genießerküche von Karl Felix zog immer mehr Feinschmecker nach Fischbach. Das ist bis heute so geblieben, denn auch Sohn Uwe Felix (hat unter Kochlegende Alfred Klink im „Colombi-Hotel“ in Freiburg Koch gelernt) mit Ehefrau Natalie an seiner Seite favorisieren mit großer Leidenschaft und Kreativität die genussvollen Momente in ihrer „Traube am See“, die seit ein paar Jahren mit dem gleichnamigen Hotel gleich vis à vis als betriebswirtschaftliche Einheit verwoben ist. Sabine Nölke-Damms, Tochter von Karl und Sieglinde Felix, und ihr Ehemann Sebastian Nölke Damms, führen das renommierte Bodenseerestaurant mit großem Erfolg seit dem Jahr 1994. Sabine tut dies bis heute als Restaurantleiterin und Ehemann Sebastian als Küchenchef, der nahtlos die großen Fußstapfen seines Schwiegervaters Karl Felix ausfüllt. Heute ist er noch immer in der Küche im Team der weißen Brigade zu finden, die kulinarischen Obliegenheiten verantwortet aber seit März 2024 Küchenchef Josephan Wolf. Doch dazu später mehr.



Die „Traube am See“ mit ihrer über 300-jährigen Historie als genussvolle Einkehr am „Schwäbischen Meer“ gefällt mit der Vielzahl an fein eingedeckten Restauranträumen. Sommers lädt der herrliche Freisitz zur kulinarischen Einkehr. Geboten hier wie dort wird eine erstklassige Jahreszeitenküche mit internationalen Akzenten.



Küchenchef Josephan Wolf, der gebürtige Allgäuer, bringt jede Menge Erfahrung aus Spitzenhäusern mit in die verantwortliche Leitungsposition im Hotel-Restaurant „Traube am See“. Seine tadellose Küche zeichnen wir aus dem Stand mit der Höchstbenotung der drei SAVOIR-VIVRE-Sonnen aus.



Komplettiert wird die Riege der Gastgeberinnen und Gastgeber durch Henrike Nölke-Damms. Die 33-jährige gelernte Reiseverkehrskauffrau mit Auslandserfahrung unterstützt Hotelbetriebswirt Uwe Felix in allen hotelrelevanten operativen Aufgabenbereichen mit ganz viel Charme, Kompetenz und Herzlichkeit. Sie ist wie alle rund 85 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einem Höchstmaß an Service-Exzellenz ausgestattet. Der Erfolg des Hotels ist der Erfolg einer „geschlossenen Mannschaftsleistung“, auf die uns Hotelier Uwe Felix im Gespräch ausdrücklich verweist. Diese gilt für alle Bereiche im feinen Hotel der inzwischen 105 nobel ausgestatteten Zimmer und Suiten (6 Sevina-Apartments erweitern zusätzlich das Logis-Portfolio). Die Refugien lassen keinerlei zeitgemäßen Komfort vermissen und begeistern durch ihre stillichere Harmonie aus Moderne und Behaglichkeit. Die „Traube am See“ mit ihren beiden unterirdisch miteinander verbundenen Hausteilen, dem großzügigen Gastgarten, den Terrassen und einladenden Rückzugsnischen in- und outdoor, sie ist ein echtes Allround-Talent. Denn auch der 1500 qm große SPA mit Innenpool, Saunalandschaft, Treatments und Beauty ist von beachtlicher Qualität. Und es gibt konkrete Pläne dafür, die SPA-Oase durch einen ganzjährig beheizten Außenpool und ein „Ruhehaus“ zu ergänzen.

Küchenchef Josephan Wolf

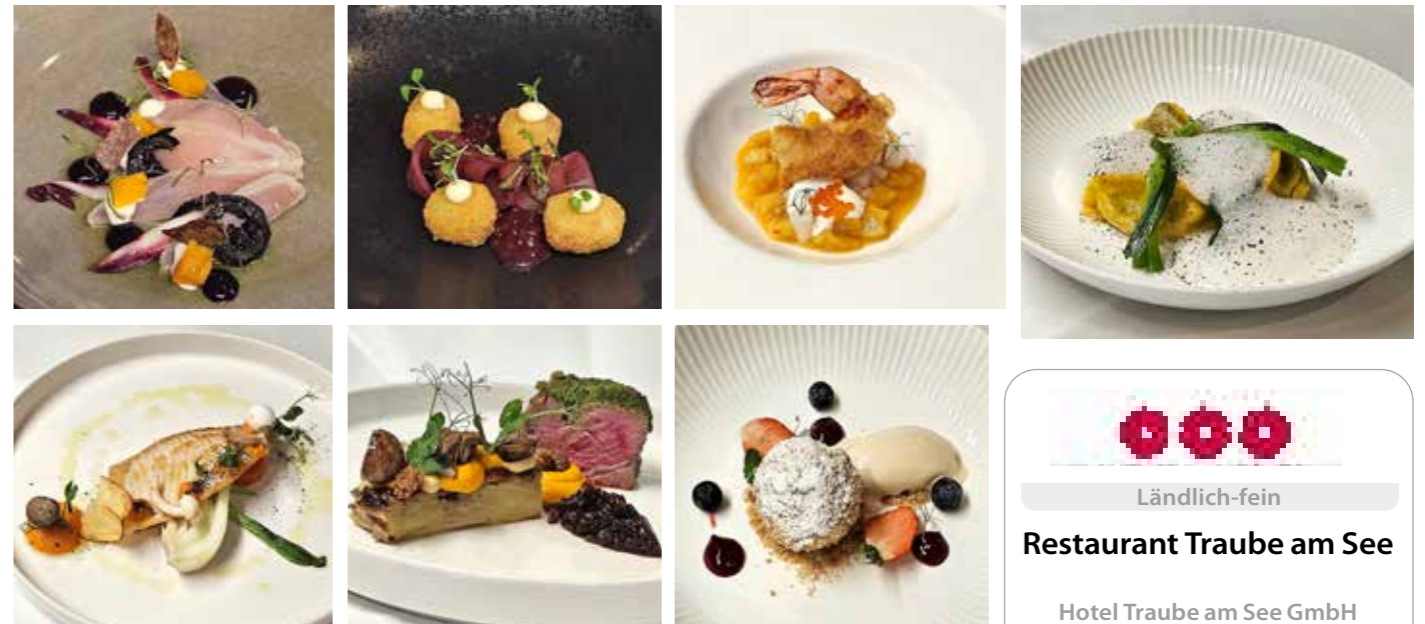
Für die genussvolle Auszeit gibt es in der „Traube am See“ lauter Lieblingsplätze. Einer davon ist im Haupthaus die beein-

druckende „Lobby-Bar“ mit ihrer bestens bestückten Hotelbar und dem gemütlich-gediegenen Wohnzimmerflair. Gleich gegenüber im Traditionsrestaurant geht es genussvoll weiter. Hier ist das kreative Reich von Küchenchef Josephan Wolf beheimatet. Mit Restaurantstuben, die seit alters her in Fischbach so etwas wie die gastliche Mitte des Ortes am Bodensee darstellten. Hier traf und trifft man sich zu Familienfeiern, kleinen Banketten und immer zu handwerklich tadellos zubereiteten Speisenfolgen. Egal ob Wintergarten, Landstüble, Fischerstube, die Stube Rustikal, oder sommers die große Restaurantterrasse, immer ist das lukullisch Gebotene von ausgewiesener Güte. Die Brigade unter dem aus Lindenberg im Allgäu stammenden Küchenchef Josephan Wolf kocht akribisch auf den Punkt. Die frische, kreative Jahreszeitenküche vereint regionale Produkte souverän mit weltläufigen Komponenten. Der 32-jährige Wolf brennt voller Leidenschaft für seine Aufgabe, das Niveau der Traube-Küche nochmals zu erhöhen. Das sollte gelingen, denn die uns darge-reichten Kostproben weisen den vormals mit einer Gault & Millau-Haube dekorierten Küchenchef (im Schlosshotel Ischgl) als akribisch arbeitenden Aromenkünstler aus. Was Wolf im Rahmen der täglich wechselnden drei bis viergängigen Genuss-Menüs aus der superben Halbpensionsküche offeriert, ist allerbestes Kochhandwerk. Auch à la carte weiß der weitgereiste Cuisinier dank seines kompromisslosen Qualitätsstrebens vollends zu überzeugen. Wolf, der vormals als Souschef in dem

mit drei Hauben ausgezeichneten Restaurant „Der Holzpoldl“ bei Koch-Virtuose Manuel Grabner in Neulichtenberg bei Linz arbeitete, zudem Stationen in weiteren erstklassigen Häusern wie die „Hotel Filiana“, „Haubers Naturresort“ und „Puradies“ in seiner Vita listet, versteht es brillant, dem Grundprodukt in schnörkelloser, fast puristischer Handhabe ein Optimum an Geschmacksdichte zu entlocken. Wo es sein immens hoher Qualitätsanspruch zulässt, bedient sich Wolf aus einem lokalen Warenkorb. So stammen die Molke-reiprodukte vom „Frischdienst Lehn“ aus Owingen bei Salem. Fangfrische Bodenseefelchen liefert der „Fischmarkt Koch“ aus Unteruhldingen. Das Wild stammt aus heimischer Jagd und aus dem Allgäu, der Apfelsaft wiederum kommt von der eigenen Streuobstwiese. Wolfs moderne Küche auf Basis eines perfekt umgesetzten kreativen Handwerks mundet vom ersten Bissen an köstlich. Alle Aromenbilder sind pointiert ausbalanciert, nichts ist überzeichnet. Der Service bildet die kongeniale Ergänzung. Das Weinbuch der immer herzlich und umsichtig agierenden Restaurantleiterin Sabine Nölke-Damms und ihres Sommeliers Sebastian Herbst ist mit rund 60 Flaschen gut gefüllt, vor allem die erfreuliche Offen-Auswahl bei den Weißen setzt ganz auf die Tropfen aus der Bodenseeregion. Fazit: Wir sind angetan und zögen deshalb keinen Moment, unsere Höchstbenotung der drei Sonnen aus dem Stand über dem Hotel-Restaurant „Traube am See“ aufgehen zu lassen.

Ingo Schmidt

Kostproben von Küchenchef Josephan Wolf



GEBEIZTES KANINCHENFILET Schwarze Nüsse | Honig-Chicorée Salat

*

ALLGÄUER KÄSEPRALINE Rotweibirne | Zupfsalat

*

GEBACKENE TEMPURA GARNELE Ananas-Mango Chutney

*

STEINPILZRAVIOLI Junglauch | Parmesan

*

STEINBUTT VOM GRILL Süßkartoffel | Pak Choi | Beurre Blanc

*

ROSA KALBSFILET Kräuterkruste | Rahmwirsing | Steinpilzgratin

*

ZWETSCHGENKNÖDEL Süße Brösel | Mandeleis



Ländlich-fein

Restaurant Traube am See

Hotel Traube am See GmbH

Meersburger Straße 11
D-88048 Friedrichshafen-Fischbach
Tel.: +49 (0)7541 95 80
info@traubeamsee.de
www.traubeamsee.de

Inhaber: Familie Felix & Familie Nölke-Damms
Küchenchef: Josephan Wolf
Restaurantleitung: Sabine Nölke-Damms

Service: Ausgezeichnet
Weine: Sehr gut

Ambiente: Behagliche Elegan