

DER FISCHER

DAS AUSZEIT-MAGAZIN VOM AMMERSEE

AUSGABE
Herbst/Winter 2022/2023

NACHHALTIGE GAUMENFREUDEN

Regionalität? Für uns ein elementarer Bestandteil in der Küche!

AUS SEETERRASSE MACH' WINTERLOUNGE

Wir heizen euch im Winter richtig ein - auf gemütliche Abende und tolle Feiern.

SCHLECHTES WETTER AM AMMERSEE?

Kein Grund, auf der Couch zu bleiben! Entdeckt die zahlreichen Indoor-Aktivitäten.

SCHÖNE SACHEN FÜR DIE SEELE

In der Manufaktur gibt es ganz besondere Dinge zu entdecken - ein wahres Herzensprojekt.



FISCHER
ammersee

LIEBE FISCHER-FREUNDE!

Schön, dass ihr euch diese kleine Auszeit gönnt, um ein bisschen in unserem Magazin zu stöbern. Viel zu selten nehmen wir uns diese wohlverdienten Pausen vom Alltag, um unsere Sinne zu verwöhnen und uns so rundum gut zu fühlen. Happiness Inside, das ist unser Motto, das wir gerne mit euch teilen möchten. Und in diesem Zuge wollen wir euch heute auf eine kleine Reise á la FISCHER mitnehmen. Wir schicken euch auf Entdeckungstour durch unseren Online-Shop, lassen euch einen Blick in FISCHER's Herzstück, die Küche, werfen und versorgen euch mit jeder Menge Wohlfühl Tipps für den Herbst und Winter. Wann sehen wir uns in der Winterlounge?

Heidi & Martin und das Team vom FISCHER



SCHÖNE SACHEN FÜR DIE SEELE. FINDEST DU BEI UNS IN DER MANUFAKTUR

Ihr habt bestimmt schon durchgesehen, dass wir im FISCHER mit viel Liebe zum Detail arbeiten – egal ob im Restaurant, bei der wechselnden Deko und bei jedem Gericht. Und da gibt es noch etwas, das täglich seine Türen zu etwas ganz Besonderem für euch öffnet, nämlich die Manufaktur. Neben den hauseigenen Eis-Kreationen gibt es hier Unterschiedliches zu entdecken – von kulinarischen Köstlichkeiten über besondere Accessoires bis hin zu stilicheren Einrichtungsgegenständen. Das Einzigartige daran? Unsere Chefin kauft die Ware selbst international ein. Der Fokus liegt dabei auf der Qualität – dabei ist Heidi stets auf der Suche nach Neuem, lässt sich vielfältig inspirieren und entdeckt immer wieder das Besondere für euch. Oder wie sie sagt: „Schöne Sachen für die Seele“.

Ganz neu sind beispielsweise Strick-Produkte aus Dänemark, handgefertigte Pralinen und auch bald Schokolade aus der Schweiz. Ein Bummel durch die Manufaktur ist deshalb auch immer eine kleine Reise durch die Welt.

Dabei bekommt sie tolle Unterstützung von Marion, die mit jeder Menge Herzblut unsere Manufaktur bereichert – sie ist schon 3 Jahre Teil des FISCHER-Teams. Und auch Sabrina, die zuvor im Service war unterstützt Heidi und somit die Manufaktur, wo immer sie kann und ist seit insgesamt 4 Jahren im Team FISCHER





AUS SEETERRASSE MACH' WINTERLOUNGE. EIN KUSCHELIG-KNISTERNDES ERLEBNIS.

Alle Jahre wieder...und nein, in diesem Fall geht es nicht um Weihnachten, aber um eine mindestens genauso magische Verwandlung - mitten im FISCHER. Denn wenn die Tage so langsam kürzer werden, die Blätter in bunten Farben schimmern und der Blick über den See bereits die ersten weißen Alpensitzen erkennen lässt, dann ist es Zeit, dem Sommer-Gefühl unserer Seeterrasse ein kleines Lebewohl zu sagen. Zumindest eines auf Zeit. Denn damit die Terrasse über die Herbst- und Wintermonate nicht einfach leer steht und Sehnsüchte nach den warmen, sonnigen Tagen aufkommen lässt, haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Und so gibt es jedes Jahr aufs Neue eine große FISCHER Umbau-Aktion. Aus der Seeterrasse wird nun die Winterlounge.

Doch was ist eigentlich die Winterlounge, von der wir so schwärmen? Man kann es sich ein bisschen wie ein Chalet in den verschneiten Bergen vorstellen. Ein Ort, der durch rustikale Einrichtung und einem romantischen Kamin zum Verweilen einlädt. Das warme Licht sorgt für eine Wohlfühl-Atmosphäre, während der Blick verträumt über den ruhigen See gleitet. Ganz egal, ob zu einem gemütlichen Glas Rotwein oder einer ganzen Genussreise mit unseren hauseigenen Kreationen, die Stimmung in der Winterlounge ist stets durch eine extra Portion Magie und jede Menge Winter-Kuschelstimmung geprägt.

Unsere Winterlounge ist inzwischen Tradition - und wird dabei doch immer wieder neu erfunden. Zumindest, was die vielen liebevoll auserwählten Details angeht. Denn unsere urig-rustikale Einrichtung mag zwar für manche zunächst etwas hölzern klingen, doch ist sie alles andere als das. Sie ist vielmehr ein Ort der Ruhe, ein Ort des Beisammenseins. Und auch ein

Ort für Feste, von denen ihr Feuer und Flamme sein werdet. Denn die Winterlounge kann auch für private Feiern gemietet werden und bietet somit einen ganz besonderen Ort, um auf ein neues Lebensjahr anzustoßen, sich das Ja-Wort vor dem knisternden Kamin zu geben oder auch einfach, um das Leben ausgiebig zu feiern.

Dieses kuschelig-knisternde Erlebnis ist seit Oktober aufgebaut und sorgt nun bis April für jede Menge gemütliche Abende, besondere Feiern und köstliche Erlebnisse. Egal, ob ihr mit einem Frühstück im winterlichen Hütten-Stil in den Tag starten oder diesen vor dem knisternden Kamin bei Wein und Spezialitäten aus FISCHER's Küche ausklingen lassen wollt, die Winterlounge ist täglich von 9 bis 24 Uhr für euch geöffnet. Und das alle Jahre wieder, stets von Oktober bis April.



SCHLECHTES WETTER AM AMMERSEE? MIT DIESEN AKTIVITÄTEN WERDEN AUCH GRAUE TAGE BUNT!

Was, wenn der Tag am Ammersee wortwörtlich ins Wasser fällt? Kein Grund für Langeweile oder einen Tag auf dem Sofa! Denn die Ammersee-Lech-Region sorgt auch mit seinen zahlreichen Indoor-Aktivitäten für jede Menge Abwechslung - und das für die ganze Familie. Wer es abenteuerlich mag, für den sind die Indoor-Kletterhalle, ein Escape-Room oder Hallen-Kart genau das richtige. Wer lieber auf kulturelle Entdeckungsreise gehen möchte, wird in den unterschiedlichen Museen der Region fündig. Und alle, die sich an diesen grauen Regentagen nach etwas Sonne und Urlaubsflair sehnen, die können es sich im FISCHER gemütlich machen und ihre Sinne auf eine kleine Genussreise schicken.



UNSERE BELIEBTE FISCHSUPPE

FÜR DEN SUPPENANSATZ:

2 Karotten
3 Zwiebeln
1 Stangensellerie
1 Fenchel
200g Champions
3 Zehen Knoblauch
400ml trockener Weißwein
60ml Olivenöl
75ml Pernod
75ml Noilly Prat
2 EL Tomatenmark
1 L Fischfond
1 kl. Dose Schältomaten
250ml Sahne
Etwas Speisestärke
½ Bund Estragon
Salz, Pfeffer, ½ EL Zucker

FÜR DIE EINLAGE:

500g verschiedene Fischfilets nach belieben
(z. B. Zander, Lachs, Saibling oder Kabeljau)
6 Stück Garnelen
200g Miesmuscheln

Das Wurzelgemüse waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Champions putzen.

In einem großen Topf ca. 60ml Olivenöl erhitzen und das Gemüse mit den Champions 5 Min. bei mittlerer Hitze anrösten.

Das Tomatenmark und 1 EL Zucker zugeben und 2 Min. mitrösten.

Dann mit dem Weißwein, dem Pernod und dem Noilly Prat ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend mit dem Fischfond aufgießen.

Alles aufkochen, die Sahne und die Schältomaten zugeben und den Estragon einlegen.

Ca. 20 Min. bei kleiner Hitzeköcheln lassen.

Anschließend durch ein Sieb passieren und mit etwas angerührter Speisestärke leicht abbinden.

Den Fisch abwaschen und ggf. von der Haut befreien. Fisch, Garnelen und Miesmuscheln bei 75°C 3-4 Min. in Salzwasser pochieren.

Die Einlage vorsichtig auf die Teller verteilen, die Suppe mit dem Stabmixer einmal kurz aufschäumen und angießen.

Mit dem Schnittlauch, Petersilie oder gehackten Estragon garnieren.

Guten Appetit!



WIR FEIERN



DU HAST GRUND ZU FEIERN? WIR BIETEN DIR DEN PERFEKTEN ORT!

Weihnachtsfeier, Geburtstag oder Traumhochzeit? Ganz egal, was der Anlass deiner Feier ist, wir machen diese mit dir gemeinsam zu einem unvergesslichen Event. Nicht nur im Sommer bietet der FISCHER eine Traumlocation mit Beach-Feeling! Auch im Herbst und Winter verzaubern See und Alpen-Panorama Gastgeber wie Partygäste gleichermaßen. Das Besondere? Wenn bunte Blätter oder Schneegestöber die Landschaft prägen, heizen wir eure Feier in der Winterlounge so richtig ein.

das Leben

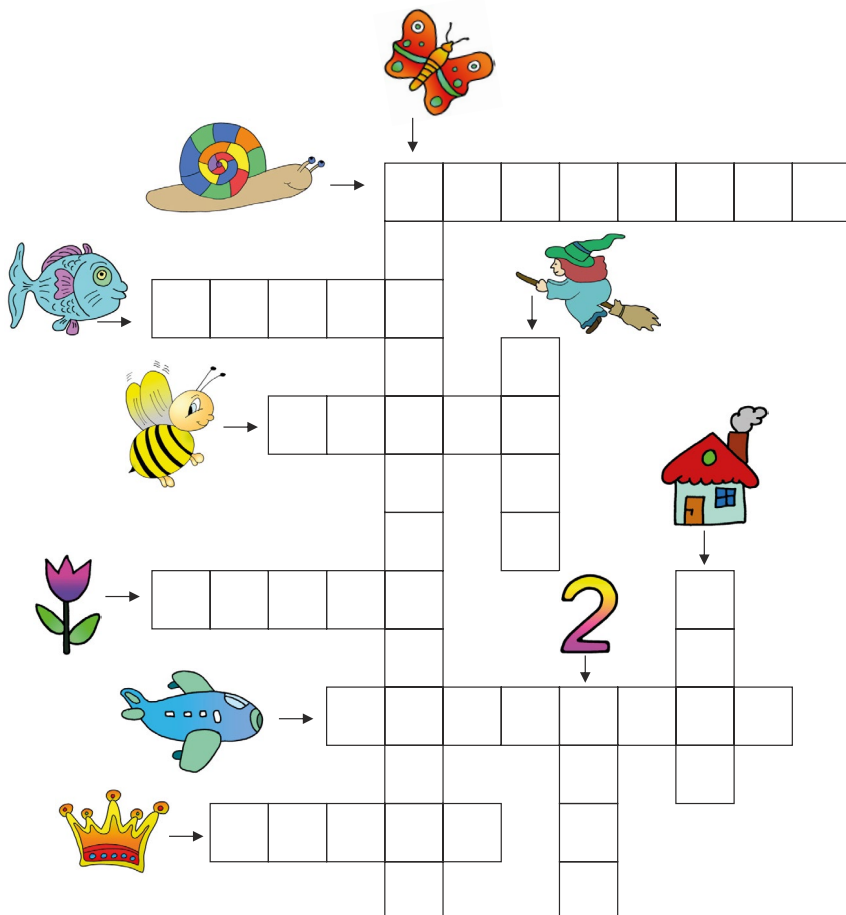
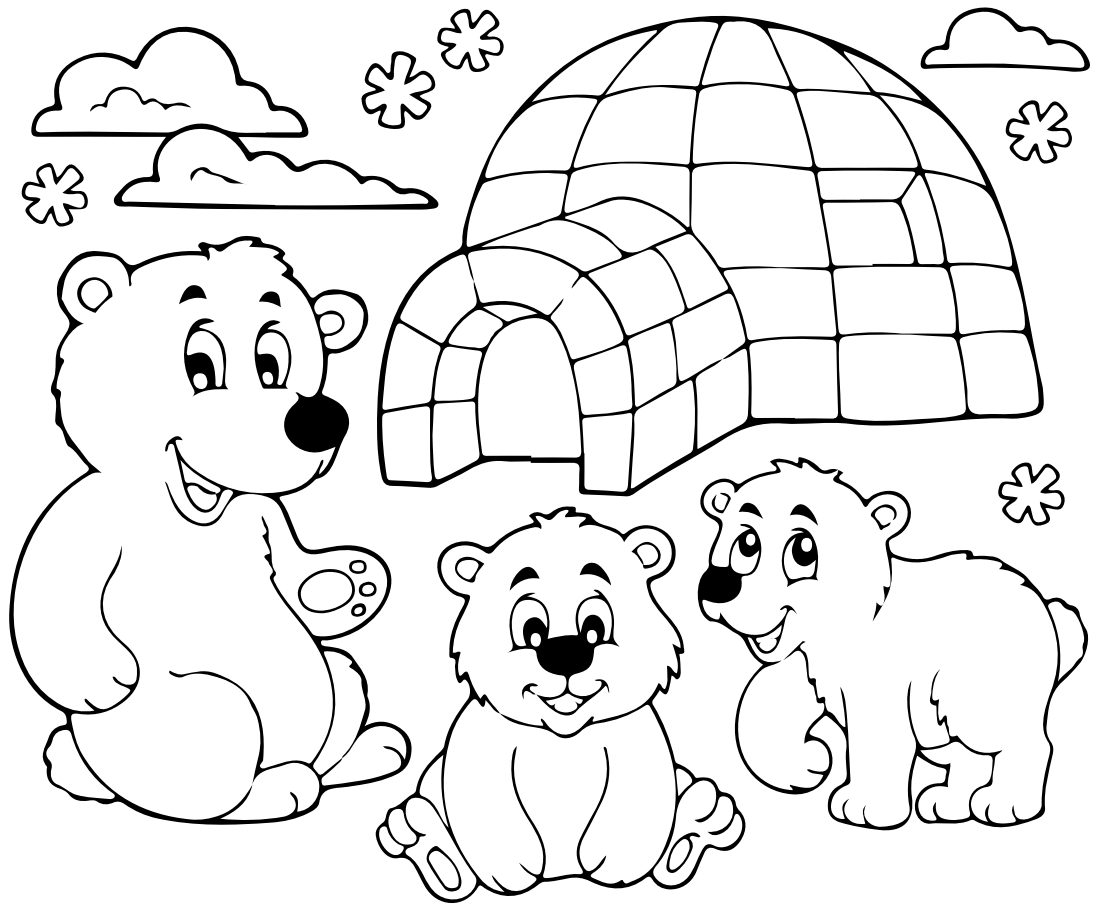
NACHHALTIGE GAUMENFREUDEN

DENN SAISONALITÄT UND REGIONALITÄT SCHMECKT ALLEN GUT!

Liebe geht bekanntlich durch den Magen - und diese Liebe beginnt bei uns bereits bei der Auswahl der Produkte. Deshalb legen wir einen gesteigerten Wert auf Regionalität und Saisonalität. Denn dessen sind wir uns sicher: Diese liebevoll und nachhaltig ausgewählten Produkte ergeben eine Genuss-Sinfonie, die einfach jeden verzaubert - und das, ganz ohne schlechtes Gewissen! Denn wir setzen auf Produkte direkt aus der Umgebung und somit auf Bauern, die uns mit jungem, knackigem Gemüse und gesunden Milchprodukten versorgen. Auch unser Fleisch stammt von überwiegend ansässigen regionalen Metzgereien und von diesen wissen wir: Es sind glückliche Tiere. Und die Fische? Die gehen den lokalen Fischzüchtern aus dem Umland sogar freiwillig ins Netz! Was wir damit sagen wollen? Bei uns erfahren Lebensmittel eine persönliche Wertschätzung und wir begegnen deren Erzeugern mit größtem Respekt.



HIER FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE NOCH WAS ZUM
AUSMALEN UND RÄTSELN



SCHAFFST DU ES
DAS RÄTSEL ZU
LÖSEN?





FISCHER
ammersee

Der FISCHER Online-Shop bringt das Gefühl von „Happiness Inside“ direkt zu euch nach Hause. Von Wohnaccessoires über Geschenkideen bis hin zu jeder Menge Genuss-Momente.

www.fischer-ammersee.com/shop



01 FISCHER ABENDRÖTE
Trocken, frisch, harmonisch
mit weichem Tannin

14 €

ONLINE-SHOP GUTSCHEIN*

FISCHER20

*Bei einem Einkaufswert ab
100 € im Online-Shop, gibt es
20% Rabatt.
Gültig bis zum 31.05.2023



02 FISCHER SEEPERLE
Haus-Crémant, Trocken &
prickelnd, mit fruchtiger Note

19,5 €



03 INGWER KAROTTEN DIP
Als Dip geeignet, würzige
Gewürzmischung

6,9 €



04 FISCHER CHUTNEY 3
Auberginen-Chutney aus frischen
Zutaten und Gewürzen

6 €



05 GESCHENKSET OVAL GRAU
tolle Geschenk-Idee, liebevoll
verpackt

46,5 €



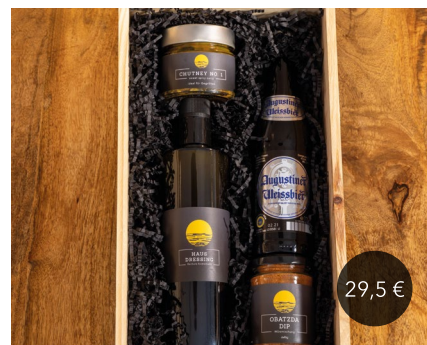
06 BALSAMICO DRESSING
Mit Olivenöl, Rapsöl und
feinen Gewürzen

7,5 €



07 HAUSDRESSING
Mit Rapsöl, Walnussöl und
feinen Gewürzen

7,5 €



08 FISCHER BAYRISCH M
Taste of Bavaria, tolle
Geschenk-Idee

29,5 €



MARC – VOM AZUBI ZUM KÜCHENCHEF.

Vor zwölf Jahren begann seine Karriere im FISCHER als Azubi, führte weiter über eine Anstellung als Koch, um dann 2016 zum Küchenchef zu werden. Marc leitet heute das Küchenteam und sorgt so mit immer neuen Ideen für jede Menge köstliche Abwechslung auf den Tellern unserer Gäste. Das Besondere für Ihn? „Ich und mein Team können uns kreativ total ausleben.“, das hat er uns im Interview verraten.



Hier geht's zum ganzen Interview für noch mehr FISCHER-Insights!

HEREINSPAZIERT IN FISCHER'S KÜCHE

– HIER ENTSTEHEN DIE KLEINEN UND GROSSEN GENUSSMOMENTE

Man durchstöbert die Karte, lässt sich von den Beschreibungen inspirieren und wählt schließlich aus. Die Bestellung geht in die Küche und kommt liebevoll angerichtet an den Tisch. Doch wer steckt eigentlich hinter diesen kulinarischen Köstlichkeiten? Genau das wollen wir euch heute verraten. Das Küchenteam besteht aus 10 Personen, die für die besonderen Genussmomente verantwortlich sind. Darunter sind 3 Kulinarik-Kapitäne, die alle Abläufe koordinieren und den Genuss sicherstellen: Marc, Markus und Paul. Marc ist bereits seit 12 Jahren bei uns und seit 2017 der FISCHER Küchenchef. Markus, seit 5 Jahren Teil der FISCHER-Crew und Paul, seit 4 Jahren mit an Board, beide sind unsere Sous Chefs. Gemeinsam sorgen sie dafür, dass jedes Gericht mit größter Sorgfalt frisch und mit viele Liebe

gekocht wird. Dabei wechselt die Karte alle 6-8 Wochen und hält eine bunte Auswahl aus Fleisch, Fisch, vegetarischen und veganen Gerichten sowie eigenen Kreationen bereit.



IMPRESSUM

Restaurant FISCHER GmbH
Landsberger Straße 80
82266 Stegen am Ammersee

Telefon: 08143/99 28 00
office@fischer-ammersee.com
www.fischer-ammersee.com

www.facebook.com/fischerammersee
www.instagram.com/fischer_ammersee_official
Öffnungszeiten: täglich von 9.00-23.00 Uhr

