



Urlaub & Freizeit
direkt am See

CAMPINGZEITUNG GOHREN

Camping Park Gohren | Zum Seglerhafen | D - 88079 Kressbronn a. B. | Tel. +49 7543 60 59-0 | www.campingpark-gohren.de

GPS KOORDINATEN NORD: 47°35'13" N | GPS KOORDINATEN OST: 9°33'43" E

PERSÖNLICHES DANKESCHÖN

Liebe Urlaubsgäste,
liebe treue Saisoncamper,

seit vergangenem Jahr prägen ganz besonders herausfordernde Bedingungen unseren und Ihren Lebens- und Berufsalltag. Wir haben es mit wechselhaften Umständen zu tun, die kaum vorhersagen lassen, mit welcher Normalität wir wieder rechnen können.

Dies erfordert unser aller Geduld und Entgegenkommen. Wir tun als Campingplatzbetreiber alles dafür, um sowohl den Saisonstart, als auch eine schöne Campingzeit mit allen Anforderungen zu gewährleisten.

Das Wichtigste für uns ist, dass unser Platz auch dieses Jahr für viele Menschen ein Ort der Erholung, der Entspannung, der Abwechslung und auch neuer Begegnungen sein kann. Innerhalb unseres Verantwortungsbereiches tun wir das Mögliche zur Zufriedenheit und zur Sicherheit aller Gäste.

Dabei sind wir natürlich auch auf Ihre Mithilfe angewiesen, auf Ihr Verständnis für so manche bürokratische Hürde und das Einhalten der Regeln, die wir an Sie weiterreichen.

Ein möglichst sorgloser, erholsamer Urlaub liegt uns für alle, die bei uns campen, uns besuchen und unsere Angebote nutzen, besonders am Herzen.

Ein freundlicher, offener und respektvoller Umgang mit unseren Mitmenschen kann vieles von den Umständen erleichtern und vielleicht sogar neue Freundschaftsbrücken bauen.

Wenn Sie diese Ausgabe der Campingzeitung in den Händen halten, dann haben wir es geschafft und den Camping Park Gohren wieder für Sie geöffnet: gemeinsam mit Ihnen, die geduldig mitgefiebert haben und die uns mit Ihrer Treue liebgewordener Teil unseres Platzes geworden sind.

DANKE an Sie!

Und nun wünschen wir Ihnen viele erlebnisreiche, unbeschwerte und genussvolle Tage bei uns am herrlichen Bodensee. Tauchen Sie ein in unsere traumhafte Landschaft und vergessen Sie für diese Zeit alles, was nicht den Augenblick betrifft.

Ihr Werner Frey mit Team

WOHNMOBIL-SHARING



Nicht jeder, der gerne als Camper die Welt entdecken möchte, kann sich gleich einen eigenen Campingbus leisten. Gerade junge Leute, bei denen Camping in den letzten Jahren immer mehr das Interesse weckt, suchen nach Optionen, sich ihren Traum vom Reiseabenteuer zu erfüllen.

Es lohnt sich daher wirklich, die wachsende Angebotswelt von Wohnmobil-Sharing in Betracht zu ziehen. Neben den großen gewerblichen Anbietern, gibt es zunehmend auch Sharing-Portale, in denen Privatleute ihre Mietwagen vorstellen. Bei allen gilt eine

frühzeitige Buchung, kurzfristig sind kaum Fahrzeuge zu bekommen. Worauf auch zu achten ist, sind die versicherten Schäden bzw. Haftungen bei möglichen unvorhergesehenen technischen Ausfällen. Hier gibt es deutliche Unterschiede zwischen gewerblichen und privaten Anbietern. Dafür sind die Mietpreise bei privatem Wohnmobil-Sharing niedriger.

Es gibt für jeden, der das Reisen als Camper entdecken möchte, Varianten, die neben aller Sicherheit auch das richtige Freiheitsgefühl vermitteln.

UNSER GEWINNSPIEL

1. Fragen richtig beantworten, Lösungswort eintragen (**pro Familie EIN Coupon!**).
2. Vollständige Anschrift mit Namen und Email ausfüllen.
3. Coupon ausschneiden und in die Box / Verwaltung hineinwerfen.
4. Letzter Abgabetermin der Lösung ist am 04.07.2021. Die 10 Gewinner erhalten ihre Camp-Tasse per Post.

- | | |
|---|---------------------------|
| 1. Ortsname des Amtes für Tourismus, Kultur, Marketing? | 1. _____ |
| 2. Saures Frühjahrsobst? | 2. _____ |
| 3. Fetthaltige milchhaltige Zutat in der Nachspeise? | 3. _____ |
| 4. Stängengemüse im Hauptgericht (Mz)? | 4. _____ |
| 5. Sauer macht gesund und ...? | 5. _____ |
| 6. Name der Nachspeise „Rhababer-...“ | 6. _____ |
| 7. Wie heißt der neue Camping-Trend? | 7. Wohnmobil _____ |
| 8. Name unserer SUP-Partner auf dem Platz? | 8. die _____ |

LÖSUNGSWORT: _____

SAUER MACHT LUSTIG UND GESUND



„Sauer macht lustig und gesund“ - das trifft in jedem Fall auf dieses Saisongemüse zu. Ja, Sie haben richtig gelesen, Rhababer wird zwar meist für Nachtische und Kuchen verwendet, ist aber seiner Herkunft nach kein Obst, sondern ein Staudengewächs aus der Familie der Knöteriche. Wegen seiner Säure ist das Lager seiner Konsumenten eher uneinig: Die einen lieben ihn, die anderen verziehen die Mundwinkel. Was man allerdings neben den klassisch bekannten Süßspeisen noch

aus ihm machen kann, das verraten wir in unserem umseitigen Dessertvorschlag. Die Säure des Rhababers wird durch eine milchhaltige Zutat abgemildert und ist auch für den Körper sehr zuträglich. Ansonsten gibt es viele weitere Gründe, sich neben seinen im Frühling besonders beliebten roten Konkurrenten, den Erdbeeren, mit ihm anzufreunden.

Hier ein kleiner Überblick:

- 1.) Er enthält viel Vitamin C, welches gut für die Immunabwehr ist.
- 2.) Weiterhin enthält er verschiedene B-Vitamine, die sowohl für Haut und Haare gut sind, aber auch als Nervennahrung dienen.
- 3.) Er hilft bei Entzündungen im Mund.
- 4.) Bei Frühjahrskuren ist er ein wahrer Entschlackungsbeschleuniger und hilft bei Diäten.
- 5.) Er unterstützt bei Bluthochdruck und ist förderlich bei der Blutbildung.

BESUCHE UNS AUF:



UNSERE PARTNER:

Schnaidter Hof, Tauchakademie, die Paddler, Ultramarin, Schattmaier, Match Center Germany, Abenteuer-Kletterpark





CAMPINGZEITUNG GOHREN

Camping Park Gohren | Zum Seglerhafen | D - 88079 Kressbronn a. B. | Tel. +49 7543 60 59-0 | www.campingpark-gohren.de

Urlaub & Freizeit
direkt am See

GPS KOORDINATEN NORD: 47°35'13" N | GPS KOORDINATEN OST: 9°33'43" E

DIE LAGE AM SEE April – Juni 2021

NACHMITTAGSTREFF

Statt Kaffee & Kuchen präsentieren wir mal eine ganz andere Rezeptidee für Ihre Nachmittagsgäste. Die Zubereitung geht schnell, in ca. 30 Minuten ist die leckere Süßspeise gezaubert. Bitte vergessen Sie aber nicht, die Kühldauer von 2 bis 3 Stunden einzuplanen. Rhababer wird ja gerne hintenangestellt, wenn wir leuchtend rote frische Erdbeeren von uns sehen, mit denen sich viele bekannte Naschereien kreieren lassen. Was an den sauren Stangen so empfehlenswert ist, lesen Sie auf der umliegenden Seite in unserer Zeitung.



Viel Vergnügen und gutes Gelingen!

Rhababer-Tiramisu Angaben für 6 Personen

- 150 g Erdbeeren
- 150 g Rhabarber
- 175 g Zucker
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Orangenlikör
- 9 Löffelbiskuits
- 500 g Mascarpone
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 500 g Magerquark
- 2 EL Pistazienkerne

einem kleinen Topf karamellisieren lassen, jeweils die Hälfte der Erdbeeren und Rhabarber hineingeben. Ca. 5 Minuten einkochen lassen, restliche Erdbeeren und Rhabarber hineingeben und nochmals ca. 1 Minute köcheln lassen. Kompott in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen und kalt stellen. Orangensaft und Likör verrühren. Löffelbiskuits nebeneinander auf den Boden einer Auflaufform verteilen und mit Orangensaft beträufeln. Mascarpone, Vanillin-Zucker, 125 g Zucker und Quark verrühren. Creme auf den Löffelbiskuits verstreichen, Erdbeer-Rhabarberkompott in die Creme ziehen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Pistazien hacken und vor dem Servieren das Tiramisu damit bestreuen. Kühlstellen für 2 bis 3 Stunden.

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden. 50 g Zucker in



..., dass Sie nun endlich wieder bei uns sind und uns über die schwierigen Monate hinweg gewogen geblieben sind.
 ..., dass Sie die anderen Umstände in Kauf nehmen und hier Ihre Auszeit mit uns verbringen.
 ..., dass Sie wieder für die bunte Lebendigkeit auf dem Platz sorgen, die wir sehr vermisst haben.
 ..., dass wir nun gemeinsam die Sommermonate miteinander verbringen können, vielleicht mit noch mehr Freude über so vieles, was vorher selbstverständlich war.

Amt für Tourismus, Kultur und Marketing
 Obere Seestraße 2/1, Langenargen
 Fon +49 (0)7543/9330-92

Tourist-Information Kressbronn
 Im Bahnhof - Nonnenbacher Weg 30
 88079 Kressbronn am Bodensee

Aufgrund der besonderen Lage bitten wir Sie bei Interesse an Veranstaltungen direkt mit den jeweiligen Tourismusbüros Kontakt aufzunehmen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!

REGIONAL & FRÜHLINGSFRISCH

Schnitzel auf Spinat-Zitronengemüse

Angaben für 2 Personen

- 2 unbehandelte Zitronen
- 4 Lauchzwiebeln
- 250 g junger Blattspinat
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 2 (ca. 150 g) Schweineschnitzel
- 4 TL Öl
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zitronen heiß waschen, trocken reiben und Schale abreiben. Zitrone halbieren. Von einer Hälfte eine Spalte schneiden und beiseitelegen. Angeschchnittene Zitronenhälfte auspressen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Spinat waschen, grobe Stiele entfernen. Spinat abtropfen lassen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen und in 2 bis 3 Stücke schneiden. 1 TL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite ca. 3 Minuten braten. 1 TL Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch, 2 EL Wasser, 1 EL Zitronensaft und Zitronen-

schale zufügen. Spinat und Lauchzwiebeln darin unter Wenden 2 bis 3 Minuten dünsten, bis der Spinat vollständig zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Spinatgemüse und Zitronenspalte auf einem Teller anrichten.

Wir empfehlen jederzeit auch das Restaurant „Schnaidter Hof“, direkt auf unserem Platz mit einer herrlichen Sonnenterrasse.

Wo auch immer, wir wünschen Ihnen einen GUTEN APPETIT!



COUPON

SO FUNKTIONIERT'S:

1. Fragen richtig beantworten, Lösungswort eintragen (pro Familie EIN Coupon!).
2. Vollständige Anschrift mit Namen und Email ausfüllen.
3. Coupon ausschneiden und in die Box / Verwaltung hineinwerfen.
4. Letzter Abgabetermin der Lösung ist am 04.07.2021. Die 10 Gewinner erhalten ihre Camp-Tasse per Post.

NAME / VORNAME: _____

STRASSE / NR.: _____

PLZ / ORT: _____

LAND: _____

E-MAIL: _____

BESUCHE UNS AUF:



UNSERE PARTNER:

Schnaidter Hof, Tauchakademie,
 die Paddler, Ultramarin, Schattmaier,
 Match Center Germany,
 Abenteuer-Kletterpark

