

Kulinarisch weltreisen in Konstanz: Das Holly's



Letzt es Wochenende waren wir im Kurzurlaub am Bodensee. Schon im letzten Jahr hatten Naschkater und ich vor, ein langes Wochenende weg zu fahren. Italien war für Herbst angedacht, aber irgendwie klappte es nicht. Nun haben wir im Frühjahr beide ein berufliches Projekt abgeschlossen und fanden, das wäre nun der perfekte Zeitpunkt, um uns beide mit ein paar entspannten Tagen zu verwöhnen. Unsere Ferienwohnung in Stockach war für diesen Zweck genau richtig, denn sie lag ruhig, hatte alles, was man braucht und sogar ein Schwedenofen stand im Wohnzimmer. Das Wetter spielte leider weniger mit, denn es regnete die meiste Zeit und war nasskalt. Dazu kam eine fiese Katzen-Erkältung, die mich aus der Bahn warf – es wurde also ein mehr als ruhiger Urlaub und (deswegen war auch die Woche bisher so ruhig auf dem Blog – ich hatte schlicht keine Energie für etwas anderes als die Arbeit übrig).



Ein

paar Ausflüge machten wir aber doch – in gemäßigtem Tempo. Wir schauten uns Meersburg an, wo wir Sonja, eine Freundin aus Freiburg, trafen, die dort aufgewachsen ist. Auf dem Rückweg machten wir noch in Überlingen halt, wo es einen schönen Stadtgarten gibt und eine Nudelmanufaktur mit allerlei spannenden Sorten. Saisonal bedingt gibt es zurzeit Bärlauchnudeln oder auch welche mit Knoblauch, Steinpilzen oder gleich die ganz bunten Mischungen. Auch ohne speziellen Geschmack, dafür in lustigen Formen und mit einfallreichen Namen – für jeden ist etwas dabei. Zudem ist die Manufaktur ein Integrationsbetrieb, was ich immer super finde. Falls ihr mal am Überlinger Eck des Bodensees seid und ein besonderes Mitbringsel braucht (für andere oder auch euch selbst ;)), dem sei dieser Laden ans Herz gelegt. Es gibt dort auch einmal im Monat, am ersten Wochenende, Führungen durch die Produktion. Das steht auf meiner Liste für den nächsten Besuch am See, wenn es sich einrichten lässt. =)



Am

Sonntag rissen dann endlich die Regenwolken auf und die Sonne setzte sich durch. Es war zwar unser Abreisetag, aber wir entschlossen uns zu einem Schlenker und fuhren noch nach Konstanz. Dort aßen wir direkt am Rhein zu Mittag, und zwar im [Holly's](#). Dieses einzigartige Restaurant fand ich eher zufällig über Kolleginnen: [Ina](#) postete bei instagram ein Foto des hübschen Fliesenbodens und schrieb dazu, wo das ist. Aha, dachte ich, nach Konstanz wollen wir doch, das schauen wir uns an. Als eine andere Bloggerin noch kommentierte, wie toll es da sei, war die Sache entschieden.



Und

da ich euch davon berichte, hat es sich ja auch gelohnt! =)

Das Holly's ist schon allein wegen seiner Einrichtung einen Besuch wert. Bis ins letzte Eckchen durchgezogen wurde der originelle Vintage-Stil des Ladens und es gibt viel zu schauen. Bunte Fliesen, die an Südspanien denken lassen, zieren den Boden; Wellblechstücke und alte Holztüren aus aller Welt hängen unter der Decke. Regale mit Dosen, Geschirr und allerhand Dekoartikeln nehmen die eine Wand des großen Raumes ein. An einer anderen sieht man durch eine große Glasscheibe in die Küche, wo die Mannschaft mit lustigen Käppchen auf dem Kopf (sie erinnerten mich an Basckenmützen) die Leckereien zubereitet.



Der Service war effizient, aufmerksam und freundlich, Fragen wurden kompetent beantwortet und das Essen kam fix, obwohl schon einige Besucher da waren.

Schwierig war nur, sich aus dieser vielfältigen, bunten und internationalen [Karte](#) etwas auszuwählen. Asiatische Currys stehen in Konkurrenz zu kreativ belegten Flammkuchen, frische Burger mit Pommes und Cole Slaw klingen genauso verheißungsvoll wie Pastagerichte, Steaks oder Ofenkartoffeln mit diversen Dippis. Auch die süße Karte für Naschkatzen klingt gut, da gibt es nämlich Brownies, Trilogien von Schoki und auch Eis.



Wir

wählten beide Burger, offenbar sind wir noch immer in der Burger-Phase, die die [Burger Bibel](#) ausgelöst hat. Die pflanzlichen Zutaten im Holly's kommen, sofern möglich, von der benachbarten Insel Reichenau oder der Region, was ich immer klasse finde, denn das bedeutet kurze Wege und Frische! Die Wurstwaren kommen vom lokalen Metzger vor Ort und das Fleisch aus Freilandhaltung und für die Steaks und Burger werden laut Karte nur beste südamerikanische Hochlandrinder verwendet. Zu den Burgern gab es leckere Fritten und einen guten Cole Slaw, der mich diese Woche dazu inspirierte, welchen selbst zu machen.

Fazit: Empfehlenswertes Preis-Leistungs-Verhältnis. Und lecker. =)

Eine schöne Beschreibung der Philosophie des Holly's findet man auf seiner homepage: *Holly's versteht sich nicht als klassische Gastronomie.*

Holly's ist ein Ort, an dem Ihr Euch treffen werdet.

Holly's ist Wohnzimmer, Coffice, Lounge, Sonnenterrasse, Rückzugsraum, Meetingpoint, Heimat ...

Holly's ist Deine Welt.

Wir freuen uns, Euch im Holly's mit auf kulinarische Weltreise zu nehmen. So lautet unser Küchenmotto. Im Holly's gibt es die Lieblingsgerichte aus aller Herren Ländern, z.B. das Green Curry aus Bali, der New-York Cheeseburger, die Pasta al dente

wie im Urlaub in Florenz oder das Chili con Carne so feurig wie beim Springbreak in Tiyuana. Holly's is(s)t Sehnsucht! Tische, Stühle, Dekoration und Bodenbeläge – bei Holly's tragen alle Elemente Geschichte in sich. Neu Delhi, Jakarta, New York und an vielen anderen Orten haben wir die Einrichtung für Holly's zusammengetragen. Dadurch entsteht diese einzigartige, weltoffene Atmosphäre. Und das Beste daran: alle Möbelstücke könnt Ihr auch direkt im Holly's Lifestyle Shop erwerben. Holly's to take away!

Ich finde, dieser Vorsatz wurde erfüllt und man fühlt sich mehr als wohl dort. Im Sommer kann man draußen auf der großen Terrasse über den Rhein in Richtung Konstanzer Altstadt schauen und die Sonne genießen. Nach dem Essen bummelt man an der Rheinpromenade entlang zur Brücke, die ins Zentrum führt und spaziert durch die Gässchen der Altstadt. Auf jeden Fall ein tolles Urlaubsziel, wenn man an einem besonderen Ort speisen möchte!



Habt noch ein schönes Wochenende, ihr Lieben! Ich hoffe, die Sonne kommt noch durch und ihr habt sonnige und natürlich genussreiche Tage! =)
Eure Judith