# Silden Das Urlaubsmagazin für Baden-Württemberg

Eine Genuss-Reise durch den Süden

#### Feine Weine in Handarbeit

Gute Aussichten bei den Steillagen-Winzern

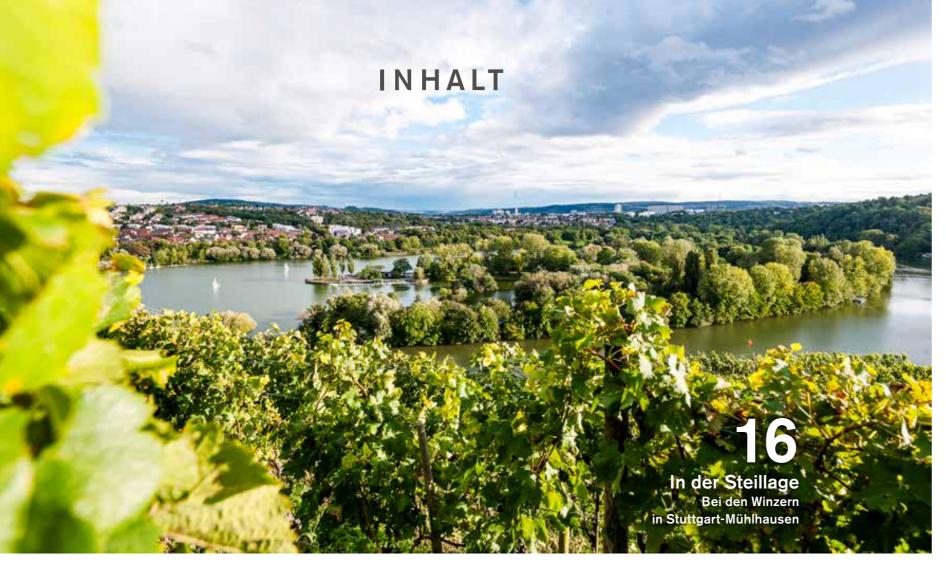
#### Im Himmelreich des Barock

Auf den Spuren einer lebensfrohen Weltauffassung

#### Geschmack braucht Zeit

Zu Gast bei ungewöhnlichen Köchen und Produzenten





# Herzlich willkommen

Im warmen Abendlicht durch die Weinberge wandern. Ein mit Liebe und Sorgfalt zubereitetes Essen genießen. Über einzigartige Kulturschätze staunen. Große Natur erleben. Baden-Württemberg ist das Genießerland Nummer 1 in Deutschland. Und weil es sich jeder Mensch gerne auf seine Weise gut gehen lässt, zeigen wir in diesem Magazin die ganze Vielfalt des Genusses im Süden. Und stellen Ihnen herzliche Gastgeber und regionale Produzenten vor, denen nicht nur der Genuss, sondern auch Nachhaltigkeit und Tradition am Herzen liegen.

16

#### Steil, sonnig, spektakulär

In Stuttgart klettern die Hänge mit 40 Grad Neigung empor. Reportage über den Weinanbau in der Steillage

**26** 

#### Himmelreich des Barock

Unterwegs an der Oberschwäbischen Barockstraße: von Klöstern, Schlössern, Kultur- und Genussfreuden

**32** 

#### Der Herr der Schafe

Tradition und Nachhaltigkeit auf der Schwäbischen Alb – Besuch bei Schäfer Gerhard Stotz und seiner Herde

38

#### Wir sind raus

Im Schwarzwald darf man jetzt an bestimmten Plätzen sein Zelt aufschlagen. Eine Trekkingtour im Naturpark

**52** 

#### **Genuss braucht Zeit**

Die Baden-Württemberger haben die Ruhe weg – gut so! Wir stellen leidenschaftliche Vertreter der Slow-Food-Bewegung im Norden des Landes vor









DEUTSCHLAND

04 Wir sind Süden

Eine Genuss-Reise durch Baden-Württemberg

#### 2 Genuss-Momente

Über Eiszeit-Kunst, Schwarzwald-Gin und andere Genüsse

#### 4 Stuttgart feiert

Jubiläum: 200 Jahre Cannstatter Wasen

#### 6 Kunst & Kulinarik

Besondere Gastgeber auf der Schwäbischen Alb

#### 4 Schöner schlafen

Burg oder Bubble-Tent? Besonders übernachten

#### 46 Einfach himmlisch!

Von der Maultasche und anderen Wunderwerken im Kloster Maulbronn

#### 50 Luxus & Genuss

Unterwegs zu Schlössern und Klöstern im Süden

#### 58 Höri in 4 Gängen

Genussradeln auf der ruhigen Seite des Bodensees

#### 64 Augenschmaus

Wandern & Radeln: kulinarische Themenrouten

#### 6 Aroma-Experten

Besuch auf dem Hopfengut N°20 in Tettnang

**70** 

#### **Hidden Places**

Bloggerin Susi Maier stellt ganz besondere Plätze im Süden vor

#### 76 Perfekter Mix

Neun Bars, die einfach Weltklasse sind

#### 78 Im Wald baden

Heilklima-Wanderung mit einem Sportwissenschaftler

#### 32 Service

Die wichtigen Adressen für die Reiseplanung

#### Ankommen, loslassen, entdecken

Prima Klima, viele Sonnenstunden, nette Gastgeber,
Natur- und Kulturfreuden
auch im Frühjahr, Herbst
und Winter: In BadenWürttemberg liegen einige
der schönsten Urlaubsregionen Deutschlands. Voller
bekannter und versteckter
Schätze – vielfältig, modern,
traditionsverliebt.

Auf der Mainau im Bodensee (Bild) fühlen sich sogar
Palmen wohl. Die Insel, die
der Grafenfamilie Bernadotte gehört, ist ein in vielen
Farben funkelnder Edelstein
– dank ihres Schlosses und
ihrer spannenden Gärten und
Pflanzenwelten. Man erreicht
sie über eine Brücke oder per
Schiff. www.mainau.de



#### **Der besondere Tipp**

SONNENREICH KLIPPENECK

Das Klippeneck, ein
Berg am Rand der
Schwäbischen Alb, hält
den deutschen Rekord:
2329 Sonnenstunden
in einem Jahr. Lust auf
eine wirklich sonnige
Wanderung? Die macht
man am besten auf dem
Klippeneck-Steig.
www.donaubergland.de



#### Von Bergen behütet, von der Sonne verwöhnt

Das ist das Weinland Baden-Württemberg, in dem erstklassige Weiß- und Rotweine gedeihen (S. 16). "Eine Werkstatt unter freiem Himmel", nennt Robert Schätzle seine Weinberge am Schloss Neuweier in Baden-Baden (Bild). 2012 hat der Önologe das Gut übernommen und seitdem schon mehrere Auszeichnungen für seine Weine erhalten.

Im Süden werden aber nicht nur tolle Weine produziert.

Die sonnenreiche Natur gewährt viele Genüsse: Rund um Bruchsal etwa wächst erstklassiger Spargel und am Bodensee Aromahopfen der Spitzenklasse (S.66).



#### **Der besondere Tipp**

#### GENUSSVOLLE ENTDECKUNGEN

Im schwäbischen Streuobstparadies südlich von
Stuttgart gedeihen viele
alte Obstsorten, die zu
Säften, Most und edlen
Schnäpsen verarbeitet
werden. Interessante
Lehrpfade erklären
anschaulich die Welt der
Kirschen, Äpfel und Birnen
ebenso wie die der
Bienen und Hornissen.
www.streuobstparadies.de





#### Unterwegs zu Schlössern und Gärten

Schwer romantisch: Einst hatte Heidelberg eines der prächtigsten Schlösser Deutschlands. Heute ist die Ruine hoch über dem Neckar das berühmte Wahrzeichen der Universitätsstadt und eines der meistbesuchten Schlösser Deutschlands. Im gut erhaltenen Königssaal kann man groß feiern, und im Innenhof steigen jedes Jahr die Schlossfestspiele.

Über 60 Monumente gehören zu den Staatlichen Schlössern und Gärten Baden-Württemberg. Sie liegen verstreut im ganzen Land und laden zu genussvollen Streifzügen in eine kunstsinnige und luxuriöse Vergangenheit ein.



#### **Der besondere Tipp**

## GENUSS IM SCHLOSS

"Von Tisch und Tafel –
Essen und Trinken in
Schlössern, Klöstern und
Burgen" – so lautet
der Titel des diesjährigen
\_Themenjahrs der
Schlösser und Gärten
Baden-Württemberg (S.50).
www.schloesserund-gaerten.de

# <u>Die große</u> <u>Kunst der feinen</u> <u>Küche</u>

Baden-Württemberg ist ein
Land, das zu genießen weiß:
In keinem anderen Bundesland gibt es so viele SterneRestaurants. Nirgendwo
sonst findet man so viele
Weinstuben, Gasthäuser und
leidenschaftliche Köche,
die sich der regionalen Küche
verpflichtet fühlen. Einer von
ihnen ist Markus Reinauer
von der Jagstmühle in
Mulfingen-Heimhausen,
ein Anhänger der Slow-FoodBewegung (S. 52).

Noch mehr Momente, die man auskosten sollte? Den Käse direkt im Hofladen probieren, selbst gemachte Maultaschen essen oder in einer Brauerei ein naturtrübes Bier vom Fass trinken. Der Süden ist Genießerland.



#### **Der besondere Tipp**

MIT DEM KOCH WANDERN

Baiersbronn hat nicht
nur drei SterneRestaurants mit insgesamt acht Michelinsternen. Der Ort im
Schwarzwald bietet
auch Wanderungen an,
bei denen in der Natur
gespeist wird.
www.baiersbronn.de



DER BROTSOMMELIER



#### AMMOLITE

#### Sternwarte

Als dem "Ammolite" 2013 zum ersten Mal ein Stern des Guide Michelin zuerkannt wurde, rümpften die Edel-Verkoster in Deutschland die feinen Nasen: Sterneküche im Leuchtturm eines Freizeitparks? Unmöglich! Nicht für den Vorarlberger Peter Hagen. Der Mann, der schon in mehreren anderen Sternehäusern Europas gearbeitet hat, kocht nun im Europa-Park Rust eine so abwechslungsreiche wie bodenständige Küche. Der Lohn: ein zweiter Stern. Fein! www.ammolite-restaurant.de

# **Genuss- Momente**

Man möge seinem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen, hat der britische Politiker Winston Churchill einmal behauptet. Nun – wir gehen hier noch einen Schritt weiter und liefern Reise-Ideen, die Körper, Kopf und Seele gut tun





Wahlhelfer

Wer sagt denn, dass das Leben kein Wunschkonzert sei? Zumindest für Schwaben, die sich kulinarisch der Maultasche verbunden fühlen, sind himmlische Zeiten angebrochen: Metzger Stefan Bless hat das Start-up STUGGI gegründet und den Maultaschenkonfigurator entwickelt. Was klingt wie ein Kratzhusten von Maschinenbaustudenten, ist ein Modul, mit dem man sich online seine Maultasche zusammenstellen kann. Aus mehr als 60 Zutaten, auch exotische wie Kokos und Gummibärchen sind dabei. Verschickt wird das Resultat frisch, hergestellt per Hand in Bless' Metzgerei. www.stuggi.de



Diesen Sommer ist Eröffnung: Im Grunde erfüllt der Neubau der Mannheimer Kunsthalle alle Voraussetzungen, um schon bald zum neuen Wahrzeichen der Stadt zu werden: Zum einen wird er mit knapp 70 Millionen Euro Kosten ganz schön teuer, zweitens ist er architektonisch höchst umstritten – auch immer ein guter Parameter, um in der Zukunft zu punkten. Kunsthallen-Direktorin Lorenz jedenfalls schwärmt schon jetzt von einem Haus, das sich mit den Themen der Zeit auseinandersetzt: Leidenschaft, Gewalt und Chaos. Und mit Anselm Kiefer natürlich, denn in Mannheim hängt die wohl weltgrößte Privatsammlung seiner Werke. www.kuma.art

12

# **3 FRAGEN AN**BROTSOMMELIER JÖRG SCHMID

# Woran liegt es, dass man in Deutschland fast überall so tolles Brot kaufen kann?

Das liegt zum einen an der deutschen Kleinstaaterei, es gab hier ja nie einen Zentralismus, wie beispielsweise in Frankreich – so hat jede Region ihr eigenes Brot hergestellt.

Außerdem liegt das natürlich auch an der guten Ausbildung der deutschen Bäcker und an ihrem Qualitätsbewusstsein.

Man kann schon sagen, dass es in Deutschland eine richtige Brotkultur gibt, ich glaube, es gibt mehr als 3 200 unterschiedliche Brotsorten.

#### Stimmt es, dass es in Deutschland ein Nord-Süd-Gefälle gibt, was die Qualität des Brots angeht?

Als Schwabe würde ich sagen, dass wir im Süden besseres
Brot machen, aber das stimmt nicht. Es ist nur so, dass es in
Norddeutschland eher roggenhaltige Brote gibt, während im
Süden eher mit dem helleren
Weizen gearbeitet wird. Früher hielt man das hellere Brot für besser, denn es war vornehmer, wenn man so will. Unter ernährungsphysiologischen
Gesichtspunkten ist das aber Quatsch.

#### Was kann ein Brotsommelier besser als ein Bäckermeister?

Ehrliche Antwort: Nichts kann der besser, aber nur ein Bäckermeister kann Brotsommelier werden. Er hat ganz einfach einen andere Aufgabenbereich: Der Bäcker kümmert sich um die Herstellung eines Brotes. Der Brotsommelier ist mehr der Mann, der sich um alles drum herum kümmert, um die Brotkultur, seine Geschichte, die Beratung, welches Brot zu welchem Wein passt, zum Beispiel. So ein Sommelier hat an der Theke im Bäckerladen keine



Jörg Schmid, einer der ersten Brotsommeliers Deutschlands, lebt und

Zeit, den Kunden zu beraten.
Ich versuche daher, mein Wissen im Rahmen von Events zu vermitteln – wie heute Abend, wo wir mit einer Weinmanufaktur eine kulinarische Veranstaltung durchführen.

 $\underline{www.meisterbaecker\text{-}schmid.de}$ 

13



#### **BOAR GIN**

#### MIT TRÜFFEL-**NOTE**

Weil sie alle drei gern Gin trinken, beschlossen Markus, Torsten und Hannes eines Abends, halt dann auch mal selbst welchen zu brennen. Markus' Familie besitzt eine Brennerei, der Schwarzwald eine lange Trüffel-Tradition. So kam eins zum anderen, Wacholder zu Trüffeln – und die Jungs zu ihrem Gin, der mittlerweile schon zahlreiche internationale Preise abgeräumt hat. www.boargin.de



#### UPCYCLING

#### Tannenzäpfle-Schmuck

Nana S. Fiedler, Schmuckdesignerin und offenbar Tannenzäpfle-Trinkerin, fragte sich: Was passiert eigentlich mit den Aluminium-Flaschenhalsmanschetten der Bierflaschen? Nur Recycling? Also begann Nana damit, für ihr Label "Schwarzwaldgold" Modeschmuck aus Alu herzustellen: Anhänger, Ohrstecker oder Manschetten. www.madame-selecte.com



NEUES UNESCO-WELTERBE: HÖHLEN AUF DER SCHWÄBISCHEN ALB

#### Echter Eiszeit-Genuss

Mehr als 50 Kunstwerke und acht Flöten aus Elfenbein und Knochen wurden in Höhlen auf der Schwäbischen Alb gefunden, darunter 40000 Jahre alte Darstellungen von Mammut und Bär, aber auch ein Löwenmensch (Bild) - alles früheste Zeugnisse von Kunstfertig- und Genussfähigkeit. Seit Mitte 2017 gehören die Höhlen im Ach- und Lonetal als "Höhlen und Eiszeitkunst der Schwäbischen Alb" zum Unesco-Welterbe. www.iceageart.de







Die Brauerei liegt mitten im Hochschwarzwald auf 1.000 Metern Höhe und ist damit Deutschlands höchstgelegene Brauerei. Bereits seit 1791 wird hier die Leidenschaft für das Bierbrauen gepflegt. Traditionelle Handwerkskunst, beste, regionale Zutaten sowie kristallklares, weiches Wasser aus sieben eigenen Quellen sind die perfekte Basis für unsere frischen Qualitätsbiere.





Die Erlebniswelt Rothaus hält für die Besucher viele Besonderheiten bereit: Im Museum, der Zäpfle-Heimat können Sie der Geschichte der Brauerei nachspüren. Anschließend geht's weiter in den Rothaus-Shop oder auf unserem Zäpfle-Weg um die Brauerei. Auf die kleineren Besucher wartet ein großer Erlebnisspielplatz. Bei einer Brauereibesichtigung bekommen Sie exklusive Einblicke hinter die Kulissen. Im Brauereigasthof oder im Biergarten kann eingekehrt werden – hier hat man sich konsequent der regionalen und saisonalen Küche verschrieben.









Kleiner Helfer: Mit der Monorack-Zahnradbahn können bei den Weinbauern Mühlhausen Menschen und Lasten transportiert werden

Ich mag keine glatt gebügelten Weine.
Unsere Weine dürfen polarisieren und Charakter haben."

Christoph Ruck, Ruxwein

ie Stiege ist schon ein wenig ausgetreten. Und es geht ganz schön steil nach oben. Aber man kommt auch deshalb nur langsam voran, weil man sich ständig umdrehen muss – so spektakulär ist die Aussicht. Dort unten fließt idyllisch der Neckar, auf dem kleine Boote schaukeln und Ruderer ihre Bahnen ziehen. Gleich dahinter liegt der Max-Eyth-See. Und über allem wölbt sich ein wei-

die Aussicht. Dort unten fließt idyllisch der Neckar, auf dem kleine Boote schaukeln und Ruderer ihre Bahnen ziehen. Gleich dahinter liegt der Max-Eyth-See. Und über allem wölbt sich ein weiter Horizont mit einem blauen Himmel und Schäfchenwolken. Ist das schön hier! Der Fluss im Rücken, die wildromantischen Muschelkalk-Mauern und die alten Rebstöcke im Blick. Noch sind die Trauben nicht süß. Ihnen fehlen jetzt, Mitte August, noch ein paar Wochen Sonne und Wärme. Die Weinberge in Stuttgart-Mühlhausen gehören zur berühmten Lage Cannstatter Zuckerle, die einige der besten Weine der Region hervorbringt. Die Südwestlage, die nährstoffreichen Muschelkalkböden und das Mikroklima am Wasser bieten perfekte Bedingungen für Rot- und Weißweine.



#### Wein aus Stuttgart

Nicht nur in der Region dominiert der Weinbau – die Weinberge reichen bis ins Zentrum der Landeshauptstadt

#### Weinwanderwege

Es gibt in und um Stuttgart zahlreiche Touren zum Wein. www.stuttgarterweinwanderweg.de

#### /luseum & Vinothek

Das Weinbaumuseum Stuttgart in Uhlbach bietet einen Überblick über die Weinbaukultur der Region. In der Vinothek kann man Weine probieren. www.weinbaumuseum.de

#### Vein verkosten

Zum Beispiel auch bei "Stuttgarts beste Weine – Degustation 2018", am 24. November. www.stuttgart-tourist.de

#### Steillagentage

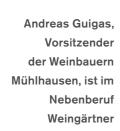
Jährliches Weinfest in Stuttgart-Mühlhausen (immer am zweiten Augustwochenende). Mit Führungen, Traktortouren und Fahrten mit der Monorack-Bahn. Aber weil man in der Steillage keine Maschinen einsetzen kann, erfordert dieser Weinberg auch eine gehörige Portion Idealismus, Leidenschaft und Herzblut von den hiesigen Weinbauern.

DIE STEINTERRASSEN SPEICHERN DIE WÄRME UND GEBEN SIE NACHTS AB

Man muss nämlich mit der sechs- bis achtfachen Arbeitszeit rechnen, wenn man dort Wein anbaut. Aber man kann nicht den sechs- bis achtfachen Preis verlangen. "Das ist eine einzigartige Weinlage", erzählt uns Winzer Andreas Guigas, Vorsitzender der Weinbauern Mühlhausen. Denn die Mauern aus Bruchstein – insgesamt sind es etwa 25 Kilometer – speichern die Sonnenwärme und geben sie nachts wieder ab." Aber Guigas sagt auch: "Es ist leider fast unmöglich, hier Gewinne zu erzielen." Die Stadt Stuttgart gibt mittlerweile 600 000 Euro im Jahr, damit die Trockenmauern

restauriert und erhalten werden können. Aber das reicht eigentlich nicht, findet Guigas. Es ist bloß ein Tropfen auf den heißen Stein.

Wie machen das die 18 Winzerfamilien? Wie kommen sie über die Runden? Was treibt sie an? Andreas Guigas ist hauptberuflich Heilerzieher, Christian Ambach vom Weingut Ambach arbeitet die Hälfte der Woche noch in einem größeren Bio-Weinbaubetrieb. Und Christoph Ruck vom Weingut Rux investiert viel Zeit in die Vermarktung seiner Weine, damit die Familie über die Runden







#### Wissenswertes rund um den Wein

Steillage Weinberge, die besonders steil sind. Teilweise kann man sie nicht mit Maschinen bewirtschaften. Im Süden mit einer Neigung bis zu 75 Grad (S. 22).

Besenwirtschaft oder badisch: Straußenwirtschaft. Viele Winzer öffnen temporär, schenken eigenen Wein aus und servieren regionale Spezialitäten. Dass geöffnet ist, erkennt man am Besen oder Strauß an der Tür.

**Trockenmauer** Bruchstein-Mäuerchen, die den Hang in der Steillage terrassieren.

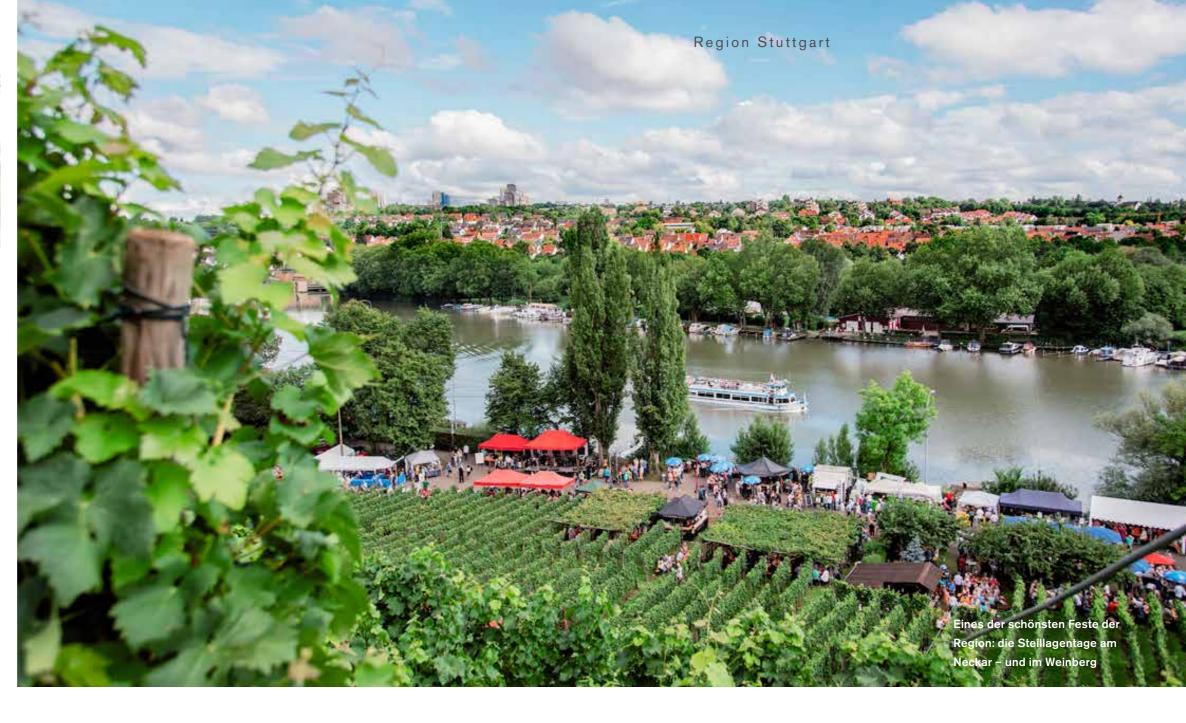
Rot gewinnt 70 Prozent der Rebflächen in Württemberg werden für den Rotweinanbau genutzt.

**Genussrekord** 27,7 Liter Wein trinkt der Baden-Württemberger im Durchschnitt pro Jahr. Das Genießen wird im Süden großgeschrieben.

Vielfalt Von wegen nur Trollinger – in keinem anderen Weinanbaugebiet findet man so viele Rebsorten wie in Württemberg.

**Wengerter** So heißen in Württemberg die Winzer.

Höhenrekord Die höchst gelegenen deutschen Weinberge liegen am Hohentwiel auf gut 560 und unterhalb des Hohenneuffen am Albtrauf auf 530 Metern.



kommt. Bei den meisten Winzern helfen vor allem während der Erntezeit viele Familienmitglieder ehrenamtlich mit.

Was alle hier schlussendlich eint, ist die Liebe zu einem wunderschön am Neckar gelegenen Weinhang, der erstklassige Weine hervorbringen kann, wenn man ihm viel Zeit widmet. Seit zehn Jahren gibt es den Verein Weinbauern Mühlhausen mittlerweile. Sein Ziel: der Erhalt der Weinhänge im Ort, einer wertvollen, 1300 Jahre alten Kulturlandschaft.

#### DIE STEILLAGEN SIND LEBENSRAUM SELTENER TIERE UND PFLANZEN

Sie ist ja nicht nur wunderschön anzusehen und mittlerweile touristisch erschlossen über den Stuttgarter Weinwanderweg. Die Steillagenhänge sind auch Lebensraum besonderer Tiere wie der Mauereidechse und des Schwalbenschwanzfalters. Sogar Feuersalamander wurden schon gesichtet.

Und in der Sonne hier oben gedeihen mediterrane Kräuter und Pflanzen wie die Weinraute oder die Kermesbeere. Die Weingärtner Mühlhausen bieten mittlerweile neben Festen und Führungen auch Rebstockpatenschaften. Und sie betreuen ein Pilotprojekt, bei dem Schülerinnen und Schüler den Weinanbau in der Steillage kennenlernen.

"Ich mag keine glatt gebügelten Weine", sagt Christoph Ruck, den wir in seinem kleinen Weingut treffen. "Weine dürfen polarisieren, einen eigenen Charakter haben." Vor fünf Jahren haben sich Ruck und seine Frau Heike entschlossen, alles auf eine Karte, sprich: ein eigenes Weingut zu setzen und nicht mehr nur an Freunde zu verkaufen. Samstags kann man nun in der gemütlichen Scheune die Ruxweine kaufen. Mit einem Koch stellen die Rucks (aus denen irgendwann die Rux geworden sind) kulinarische Abende mit Weinverkostung auf die Beine oder sie veranstalten Weinbattles. Im August öffnet zudem ihre Besenwirtschaft. Da schenken sie ihren Wein aus

und servieren eine modern interpretierte Landküche. "Das Weingut ist unser Lebenstraum", sagt der Winzer, der mittlerweile 20 000 Flaschen im Jahr produziert. Den traditionsreichen Trollinger bauen die Rucks an, außerdem unter anderem Spätburgunder, Lemberger, Riesling und Sauvignon Blanc. Zwei Drittel ihrer 3,5 Hektar Weinhänge liegen in der terrassierten Steillage.

#### AUCH DIE KLEINEN WENGERTER-HÄUSCHEN SIND BEI DEN STEILLAGEN-TAGEN BEWIRTSCHAFTET

Dort veranstaltet der Verein jedes Jahr ein zauberhaftes Weinfest, die Steillagentage. Auf der Bühne spielt Jazz. Es gibt Maultaschen und andere Spezialitäten. Und die Gäste hocken an Biertischen mitten im Weinberg. Ein Traktor dreht zudem seine Runden und bringt die Leute in die bewirtschafteten Wengerter-Häuschen oben am Hang. Wie schön das hier ist! Wie die Menschen das Leben

und ihren Wein genießen können! Nebenerwerbswinzer Andreas Guigas fasst es so zusammen: "Ich liebe die Arbeit in diesem Weinberg. Aber noch netter ist es, hier mal nichts zu tun. Wir sind der einzige Weinberg, in dem definitiv mehr getrunken als angebaut wird." ■



#### Mehr Informationen

www.weinbauern-muehlhausen.de, www.ruxwein.de, www.wein-ambach.de

Zur Region unter www.stuttgart-tourist.de

Im Video erleben Sie die Steillagentage und die Winzer in Stuttgart-Mühlhausen: www.tourismus-bw.de/steillage

# Von Hand, mit Herz und Hingabe

Steillagen in Baden-Württemberg: Wo die Weinberge zu unwegsam sind für Traktoren und alte Trockenmauern mühsam Stand halten, kultivieren Winzer wie einst edle Weine



#### Weinbaugebiet Baden

Kies und Kreide, Lehm, Löss und Vulkangestein: Im südlichsten Weinanbaugebiet **Deutschlands reifen Weine** mit vielfältigem Geschmack.



#### 1 MEERSBURGER RIESCHEN

#### **Beste Aussichten** am Bodensee

Es geht bergauf, 171 Stufen

sind es auf der "Rieschentreppe" vom Hafen bis in die Oberstadt von Meersburg. Auf halber Höhe aber lohnt es, innezuhalten: Für einen Blick über den Bodensee und ringsum aufs Rebenmeer der kleinen, feinen Rieschen-Lage. Seit dem Mittelalter sind deren Erträge berühmt - Riesling, Traminer, Spät- und Grauburgunder mit zarten Vanilleund Haselnussnoten. Das Staatsweingut Meersburg lädt regelmäßig zum Weinerlebnistag ein. www.staatsweingutmeersburg.de

#### BÜHLERTÄLER ENGELSFELSEN

#### Geschützte Einzellage

Eine der steilsten Lagen Europas: Seit 800 Jahren ist der Rebenabtrotzen. Der Wanderpfad Engelssteig führt mitten durch. www.buehlertaelerengelsberg.de



anbau auf den Böden am Rand des Nordschwarzwalds begünstigt, denen die Winzer bei 75 Grad Neigung vor allem Spätburgunder



Unterwegs auf dem Engelssteig in Bühlertal

#### 3 MAUERBERG BEI SCHLOSS NEUWEIER

#### "Das goldene Loch"

Ehe die Sonne hinter den Vogesen versinkt, tauchen ihre Strahlen die Reben am Mauerberg bei Schloss Neuweier, in der Nähe von Baden-Baden, ein letztes Mal in goldenes Licht: Dem Riesling in dem steilen Talkessel in der Ortenau geben sie den letzten Schliff und sorgen für spritzigen Geschmack und Honignoten. www.schloss-neuweier.de

#### 4 RUINE HOCHBURG

#### **Feine Weine** hoch überm Tennenbacher Tal

Im Barrique ausgebaute Grauund Spätburgunder sind die Spezialität des Weinguts am Fuß der einstigen Festung bei Emmendingen. In der Einzellage profitieren die trockenen Weine vom Buntsandstein im Boden und besonders viel Sonne bei 30 Grad Hangneigung. www.dreherwein.de

#### (1) IHRINGER WINKLERBERG

#### **Eruptiver Charakter**

Die Wurzeln in Vulkangestein, die Trauben im Sonnenschein: Am wärmsten Ort Deutschlands reifen Traminer, Burgunder und Muskateller mit hohem Öchslegrad und einer mineralischen Note. www.ihringen.de



#### Weinbaugebiet Württemberg

Dies ist die Heimat von Trollinger, Lemberger und noch viel mehr: Das viertgrößte deutsche Weinbaugebiet liegt an den Flussufern von Kocher und Jagst, Tauber und Neckar sowie am Bodensee.

#### (f) ESSLINGER NECKARHALDE

#### Wein-Reich

Wo sich Zauneidechsen tummeln, fühlen sich Merlot und Cabernet wohl: Rund 900 Jahre alte Trockenmauern aus Stubensandstein bieten ihnen auf zwei



Ein Weinerlebnispfad führt auf die Esslinger Neckarhalde

Kilometern Länge ein eigenes Mikroklima. www.esslingen.de

#### BROTWASSER Steile Vorlage

7 STETTENER

Die Yburg liegt in Ruinen, aber auf dem Schilfsandstein unterhalb, wo der Hang mit über 30 Grad Neigung ins Remstal abfällt, wächst bis heute ein feiner Riesling mit fruchtigen Aromen und frischer Säure. www.weingut-wuerttemberg.de

#### CANNSTATTER ZUCKERLE

#### Traumhafte Lagen hoch überm Neckar

Wo einst ein Urmeer wogte, entstand vor 1000 Jahren auf Muschelkalk- und Keuperböden einer der steilsten Weinberge der Region: Auf Terrassen gedeihen bei Bad Cannstatt unter anderem Trollinger, Riesling, Lemberger und Burgunder. www.weinfactum.de



Auf der Rosswager Halde: alte Mauern ohne Putz und Mörtel

#### 9 MUNDELSHEIMER KÄSBERG

#### **Das Viertele** mit Panoramablick

Applaus! Wie ein Amphitheater erheben sich in Mundelsheim zahllose Terrassen mit Weinstöcken bis zu 100 Meter hoch über den Neckar, der eigens

seine schönste Schleife dreht. Denn hier hat der Käsberg-Trollinger seinen Auftritt, einer der bekanntesten Württemberger Weine.

www.mundelsheimerwein.de

#### 1 ROSSWAGER HALDE

#### Kulturdenkmal

Am Ufer der Enz rücken die Fachwerkhäuser des Vaihinger Stadtteils Rosswag zusammen, um dem Wein Platz zu machen: Auf den steilen, sonnigen Terrassen oberhalb wachsen schon früh im Jahr die Reben des Lembergers - ein kräftiger Rotwein mit dem Aroma von Waldbeeren.

www.lembergerland.de



#### Alle Informationen

Welcher Wein wächst wo, wozu passt er und wo gibt es ihn? Hier gibt's mehr dazu: www.weinheimat-wuerttemberg.de und

www.badischerwein.de



# Wie alles begann ...

Der württembergische König Wilhelm I. und seine Frau Katharina initiierten den Cannstatter Wasen als ein landwirtschaftliches Fest mit Pferderennen, Preisverleihungen für besondere Leistungen in der Viehzucht samt Volksfest. So sollte nach den napoleonischen Kriegen die schwer geschädigte württembergische Wirtschaft wieder auf Vordermann gebracht werden. Zum ersten Mal fand er am 28. September 1818 statt, dieses Jahr wird 200-jähriges Jubiläum gefeiert.



#### Mehr Infos

Vom 28. September bis 14. Oktober 2018 feiert Stuttgart auf dem Wasen sein Volksfest, vom 29. September bis 7. Oktober das 100. Landwirtschaftliche Hauptfest. www.cannstatter-volksfest.de

Zudem ist aus Anlass des Jubiläums ein Historisches Volksfest auf dem Schlossplatz geplant, vom 26. September bis 3. Oktober. www.stuttgart-tourist.de

#### "Da ist für jeden Geschmack etwas dabei."

KITTY ROSCHER Reibekuchen-Koryphäe

Ein blauer Wagen, aus dem Wohlgerüche dringen: Seit 30 Jahren backt Kitty auf dem Cannstatter Wasen ihre Reibekuchen. Insgesamt kommt Familie Roscher aber schon seit 60 Jahren zum Volksfest: erst mit einer Stierkampfarena, dann mit einer Wurfbude und jetzt mit dem Reibekuchenwagen. Die Stammkunden mag Kitty besonders: "Ein älterer Herr etwa, der kommt alle drei Tage, um seinen Reibekuchen mit Lachs zu essen." Ein nettes Schwätzchen gibt's bei Kitty gratis obendrauf.





"Wir bringen Gäste mit dem eigenen Auto nach Hause."

PETER ERB Heimweg-Helfer

Peter Erb sorgt für den sicheren Heimweg der Gäste. Ihn finden wir im Büro gegenüber vom großen Kettenkarussell. Der richtige Platz für seine Heimweghilfe, denn hier kommen Besucher auf dem Weg zum Parkplatz vorbei und können sich ehrlich fragen, ob sie noch fahrtüchtig sind. Wenn nicht, steht Erb mit seinen 40 Fahrern parat. "Der Service ist kostenlos, nur die Taxifahrt für den Fahrer zurück zum Volksfest muss bezahlt werden." 1965 wurde die in Deutschland einmalige Hilfe initiiert.

#### DIE ZAHLEN ZUM FEST

Mehr als **330 Betriebe** erwarten etwa **vier Millionen Wasenbesucher**. Zusammen bringen es Buden und
Fahrbetriebe auf **5 000 Frontmeter**. Mit rund **35 000 Sitzplätzen** bietet der Wasen seinen Gästen auch ein vielfältiges gastronomisches Angebot.

Rund 1500 Arbeitsplätze gibt es auf dem Wasen, aber etwa 17000 Menschen arbeiten laut einer Studie insgesamt für das Cannstatter Volksfest. Etwa 1760000 Kilowattstunden und 22000 Kubikmeter Wasser werden während der 17 Tage verbraucht.



#### "Das Volksfest ist ein Heimspiel und ein zweites Zuhause."

JULIUS KINZLER

Schausteller in 3. Generation

Der "Musik-Express" ist ein echter Klassiker. Das Fahrgeschäft, das seit 1970 auf dem Cannstatter Wasen steht, wird von Julius Kinzler geführt. Sein Großvater entwickelte die Bahn 1968 und verkaufte das erste Modell nach New York. Das zweite blieb in der Heimat und war für die Familie der Beginn ihrer Schaustellerkarriere. Julius ist eigentlich Grafikdesigner. "Aber man wächst halt mit dem Fest auf, ist seit Kindesbeinen auf dem Wasen. Da wäre der Schritt, den Familienbetrieb nicht weiterzuführen, fast schwerer", erzählt er.



atürlich kann man in dieser Gegend eine Kunstreise machen und möglichst viele der über 100 Klöster, Kirchen und Schlösser besuchen, die ab dem 16. Jahrhundert im Zuge der Gegenreformation erbaut wurden. Oder man genießt Oberschwaben mit allen Sinnen. Begibt sich auf die Spurensuche der lebensbejahenden Barockzeit, in der die Menschen auch aus der Erfahrung des Dreißigjährigen Kriegs ganz im Hier und Jetzt leben wollten. Fünf Genuss-Stationen stellen wir vor:

DER BIBLIOTHEKSSAAL IM KLOSTER SCHUSSENRIED

Was für eine Pracht! Und so viele Bücher! Rücken an Rücken stehen sie in den hellblauen, mit goldener Farbe verzierten Regalen im Bibliothekssaal des



Im Deckengemälde der Bibliothek ist der fliegende Pater Mohr verewigt. Heute ehrt man ihn im Kloster Schussenried mit Kostümführungen (links)



ehemaligen Klosters Schussenried. Erst beim Herantreten merkt man: Das sind ja gar keine Bücher, das ist alles nur gemalt. Schöner Schein, typisch für das Zeitalter des Barock bzw. des Rokoko. Die Bücher standen in den Schränken dieses Mitte des 18. Jahrhunderts entstandenen, üppig ausgestalteten Leseund Festsaals - einem der berühmtesten Kunstschätze Oberschwabens. Das riesige Deckengemälde, das der Maler Franz Georg Hermann und der Bildhauer Fidelis Sporer gemeinsam schufen, stellt neben der Geschichte der Kirche die göttliche Weisheit sowie Wissenschaften und Künste dar. Und es erinnert an einen ganz besonderen Mönch: Pater Mohr (1575–1625), der mit einem Fluggerät aus Gänsefedern die göttliche Ordnung ein wenig auf den Kopf

stellen und fliegen lernen wollte. Man

Das Barock hat
Oberschwaben
geprägt.
Wir genießen
oft und gerne."

Bio-Bierbrauer **Flo Angele** 



verbot ihm das bald. Aber der Mann, der auch Orgelbauer, Musiker, Schmied und Gärtner war, ging als Leonardo da Vinci Oberschwabens in die Geschichte ein. Von Bruchlandungen erzählt man sich. Aber auch davon, dass der fliegende Caspar Mohr über dem Kloster seine Runden drehte. Wahr? Zumindest eine schöne Geschichte. www.kloster-schussenried.de

REGIONALE BIERE: Schlossbrauerei Aulendorf

Bier brauen dürfen – dieses Privileg genossen zu Barockzeiten viele Klöster Oberschwabens, heute wird die Tradition durch viele kleine Craft-Brauereien wiederbelebt. Eine von ihnen gehört Flo Angele. "Klar bin ich ein barocker Typ",

meint der Chef der Schlossbrauerei Aulendorf: "Ich esse gerne gut, ich trinke gern Bier, ich sitz gerne mit meinen Freunden zusammen. Barock ist hier in Oberschwaben heute vor allem eine genussvolle Lebensart." Seit 2014 braut der Bio-Brauer mitten in Aulendorf in der eigenen, kleinen Brauerei sein helles, naturtrübes Reibolf (rückwärts gelesen Flobier) und wechselnde Spezialbiere. Ausgeschenkt werden die Produkte im eigenen Wirtshaus, dem "Schalander", und in einigen Restaurants in und um Aulendorf. Kaum Lieferwege, keine Filtration, keine Haltbarmachung, das garantiert Frische und Qualität. Und was mag der barocke Typ Flo Angele außer Bier und Essgenuss noch? Er spielt gerne Theater, erlebt gerne Theater und hat unterm Dach der Brauerei eine Kleinkunstbühne eingerichtet, die "Spielerei". Das ganze pralle Leben eben.

www.schlossbrauerei-aulendorf.de

OBERSCHWÄBISCHE SEELEN VOM FIDELISBÄCK IN WANGEN

Hand in Hand arbeiten die beiden Bäcker am frühen Morgen im Fidelisbäck in Wangen im Allgäu: Der eine bricht die Oberschwäbische Seele mit den Händen aus dem Teig, formt sie und legt sie auf den sogenannten Seelenschießer, einen langen Holzstiel mit zwei breiten Vertiefungen vorne. Der andere schiebt die Seelen in den Ofen. Das Tempo ist hoch, die traditionsreiche Bäckerei mit der kleinen Gaststube backt 2000 bis 2500 Stück am Tag. Oberschwäbische Seelen sind baguetteartige Backwaren mit Kümmel und Salz. Früher wurden sie vermutlich vor allem zu Allerseelen gebacken. Heute gibt es sie tagtäglich und in mehreren Varianten. Die vom Fidelisbäck sind über die Grenzen Wangens hinaus bekannt. Woran das liegt? Fidelisbäck-Inhaberin Ursula Mönch meint, am Geheimrezept alleine bestimmt nicht, denn eigentlich kenne jeder die Zutaten. Aber: "Bei uns werden sie besonders knusprig, weil sie noch paar-

weise in den Ofen geschossen und direkt nach dem Formen auf der Herdplatte gebacken werden." Außerdem arbeitet man bei Fidelisbäck ohne Backmischungen, lässt dem Teig die nötige Zeit. Und man hat halt auch schon ein paar Jährchen Erfahrung. Denn den Fidelisbäck gibt es seit mindestens 1505 – und die Seelen wohl auch fast so lange. In der Barockzeit jedenfalls waren sie schon bekannt. Noch etwas, Frau Mönch? Ja: "Unsere Seelen kommen direkt aus dem Paradies!" Wie bitte? Das klingt jetzt aber sehr barock. "Die Adresse", meint Ursula Mönch, "unser Fidelisbäck liegt in der Paradiesstraße Nummer 3." Und die ist schon alleine eine kleine Reise wert: Sie startet am Stadttor aus dem 14. Jahrhundert und

> Oberschwäbische Seelen vom Fidelisbäck: Besonders gut schmecken sie mit Butter

Im Fidelisbäck in Wangen wird noch ohne Backmischungen gearbeitet – darauf ist Produktionsleiter Christian Koch stolz





verläuft, von alten Häusern gesäumt, bis zum Marktplatz. Der Fidelisbäck mit Fassadenmalereien von Toni Schönecker liegt bald hinterm Tor. In der Bäckerei gibt's links Backwerk, rechts in der Gaststube auch Leberkäse und Bier. www.fidelisbaeck.de

# BAROCKMAHL IM GRÜNEN BAUM IN BAD WALDSEE

Hauptsache bunt: Die grünen Knöpfle färbt Berthold Schmidinger mit Spinat, die roten mit Rote-Beete-Saft, die gelben mit Safran. Im Barock liebte man es exzentrisch, gegensätzlich und üppig, falls man es sich leisten konnte – und das galt auch fürs Essen. Berthold Schmidinger, Chef und Koch im traditionsreichen Grünen Baum im Herzen



Berthold Schmidinger unternimmt in der Küche gern Ausflüge in die Zeit des Barock

von Bad Waldsee, experimentiert gerne mit den Rezepten von damals, veranstaltet Abende mit barocken Menüs. "Wir Köche sind immer offen für Neues", meint er. Entwickelt hat er die Idee der Barockabende mit dem Bad Waldseer Stadtarchivar Michael Barczyk.

Der forscht über die Epoche und hat sich auch ausführlich mit ihren kulinarischen Gepflogenheiten beschäftigt. Schmidingers Barockessen besteht immer aus mehreren Gängen und wird so auch zum Geschichtsunterricht. Denn die "Brennte Supp" mit Dinkelmehl, Most, Gemüsebrühe und geröstetem Brot, die es als Vorspeise gibt, war eine Speise der einfachen Leute und des Bürgertums. Das Mousse von Seefischen mit Molke und wilden Kräutern genoss vor allem der Klerus. Die zahme Ente mit wilden Beeren, Kraut und Rüben war ein Adels- und Bürgergericht. Und die Knöpfle? Das waren die Knödel im Barock. Die eine oder andere exzentrische Note haben wir übrigens von damals übernommen: Wild mit Preiselbeeren? Eindeutig barock. www.baum-leben.de

Barocke Hauptspeise:
Hähnchenschlegel
mit Beeren und grünen
Knöpfle

Jedes noch so
kleine Residenzle
dünkte sich Mittelpunkt der Welt,
schuf sein KleinVersailles. Damals
wurden Kulturwerte
geschaffen,
die ihresgleichen
suchen."

Michael Barczyk,
Stadtarchivar Bad Waldsee
und Barockkenner

Monika Ströbele backt auf dem holzbeheizten Herd Zogene Küchle wie früher. Die Bauern der Barockzeit ernährten sich weitgehend von Getreidespeisen



ZOGENE KÜCHLE
IM FREILICHTMUSEUM
KÜRNBACH

Und die Bauern, wie lebten sie im Barock? Im Museumsdorf Kürnbach in Bad Schussenried stehen mehr als 30 altoberschwäbische ländliche Wohnund Wirtschaftsgebäude aus verschiedenen Jahrhunderten, darunter auch Bauernhöfe aus der Barockzeit. Damit die vergangenen Zeiten lebendig werden, leben im Museum auch Exemplare alter Nutztierrassen. Und es gibt Vorführungen des damaligen Handwerks. Monika Ströbele macht für uns heute Zogene Küchle, eine Bauernspeise, die man in der Region immer noch zur Fasnacht isst. Die Museumspädagogin zieht den Hefeteig aus Dinkelmehl über ihren Handrücken lang und backt ihn in Fett aus. Durch das Ziehen des Teigs

werden die Küchle in der Mitte hauchdünn und knusprig, an den Rändern bleiben sie schön dick. Noch so ein Gegensatz, wie ihn die Leute im Barock liebten. Mit Zimt und Zucker ein wahrer Genuss!

www.museumsdorf-kuernbach.de



## Oberschwäbische Barockstraße

Sie umfasst 760 Kilometer, vier Routen und über 50 Barockerlebnisstationen. Mehr Informationen zum Barock und zur Region unter

www.oberschwaben-tourismus.de

Erleben Sie unsere fünf Stationen im Himmelreich des Barock im Video: **www.tourismus-bw.de/barocktour** 







Voller Kindergarten: Im Sommer kommen täglich viele Lämmer zur Welt

Pausen gibt es für Gerhard Stotz und seine Hunde nur selten mal



angsam knabbern sich die Schafe durch das hohe Gras. Immer wieder bleiben sie stehen, wenn sie besonders schmackhafte Kräuter entdeckt haben. So zieht die Herde Meter für Meter über den ehemaligen Truppenübungsplatz der Bundeswehr. Immer mit dabei: Schäfer Gerhard Stotz, 61 Jahre alt und Wanderschäfer in vierter Generation.

Die Wanderschäferei hat auf der Schwäbischen Alb eine lange Tradition, auch hier in Münsingen. "Auf diesem Platz waren schon meine Vorfahren mit ihren Tieren unterwegs", erzählt der Schäfer, während er neben seiner Herde herläuft. Auf dem rund 66 Quadratkilometer großen ehemaligen Übungsplatz grasen heute 20 000 Schafe. Das prägt das Landschaftsbild. Sanft geschwungene und bewaldete Kuppen wechseln sich ab mit Grasflächen, einzelne Sträucher und Bäume stehen hier und da in der Landschaft. "Die Arbeit, die die Schäfer mit ihren Herden während des Sommers leisten, ist sehr wertvoll", erzählt uns Adelheid Schnitzler vom Biosphärenzentrum Schwäbische

# Nach dem Regen ist die Natur so schön. Das entschädigt fürs Nasswerden."

**Gerhard Stotz** 

Alb. "Die Wacholderheiden und die Kalkmagerrasen gäbe es ohne die Schafe nicht. Durch sie ist eine riesige Artenvielfalt entstanden."

#### DIE SCHAFE SIND WICHTIGE GÄRTNER AUF DER SCHWÄBISCHEN ALB

Denn die Schafe fungieren als Artentaxi: In ihrem Fell transportieren sie Kleinstlebewesen und Pollen. Zudem fressen die Tiere nicht alle Pflanzen, sondern sind ziemlich wählerisch und sorgen so dafür, dass sich seltene Pflanzenarten wie Enzian, Silberdistel und Orchideen entfalten können.

Im Laufe vieler Jahrhunderte entstanden Kalkmagerrasen, die zu den artenreichsten Pflanzengesellschaften in Mitteleuropa zählen. Auch Vögel wie der Rotmilan und Schlangen wie die Schlingnatter sind auf der Schwäbischen Alb heimisch.

Den Schafen selbst mag das alles egal sein. Sie genießen das scheinbar nie endende Buffet. Insgesamt hat Gerhard Stotz etwa 2000 Merinolandschafe in seinem Betrieb. "Diese Rasse ist ein Allrounder: Sie hat gute Wolle, tolles Fleisch und ist robust, was wichtig für die Wanderungen ist", erklärt er. Bis zu 20 Kilometer können die Tiere am Tag zurücklegen. Die Hauptaufgabe eines Schäfers? "Die Tiere überwachen, zählen und am Abend alle satt nach Hause bringen", meint Stotz.

#### AUS DER MERINOWOLLE ENTSTEHT WEICHE, FLAUSCHIGE KLEIDUNG

Eine Besonderheit gibt es noch: Seine Lämmer schlachtet Gerhard Stotz selbst und vermarktet sie an Metzger, Hotels und Restaurants in ganz Baden-Württemberg. Auch in Sachen Wolle ist er Vorreiter in der Branche: Aus eigener Schafwolle stellt er gemeinsam mit der Firma Flomax unter dem Label "AlbMerino" Kleidung her - und die ist fast genauso flauschig wie die kleinen Lämmer im Stall von Gerhard Stotz.



#### Mehr Informationen

Zur Schäferei im Biosphärengebiet unter www.biosphaerengebiet-alb.de
Zu Gerhard Stotz und seinem Schäfereibetrieb: www.schaefer-stotz.de
Zur Region unter www.schwaebischealb.de

Unterwegs mit dem Schäfer – Gerhard Stotz nimmt Sie im Video mit über den ehemaligen Truppenübungsplatz:

www.tourismus-bw.de/albschaefer

# Von Büffeln, Kunst & Genuss

Hier stellen sich vier besondere Gastgeber auf der Schwäbischen Alb vor



Selbst gerösteten Kaffee serviert das Lagerhaus an der Lauter

Radfahrer auf

nahe Ehingen

dem Donauradweg

LAGERHAUS AN DER LAUTER

# Kleinkunst & kulinarische Genüsse

Drei Handwerkskünste in altem Lagerhausambiente: Chocolaterie, Kaffeerösterei und Seifenmanufaktur befinden sich im Lagerhaus an der Lauter unter einem Dach. Dazu gibt es ein Café, das bewusst an die alte europäische Kaffeehaustradition anknüpft, und einen Laden, in dem auch Kunstevents auf dem Programm stehen. Selbst gerösteter Gourmetkaffee, Kuchen aus der eigenen Konditorei, Pralinen und Schokoladen – ein Paradies für Genießer.

1 Lagerhaus an der Lauter, Lautertalstr. 65, 72532 Gomadingen-Dapfen, www.lagerhaus-lauter.de



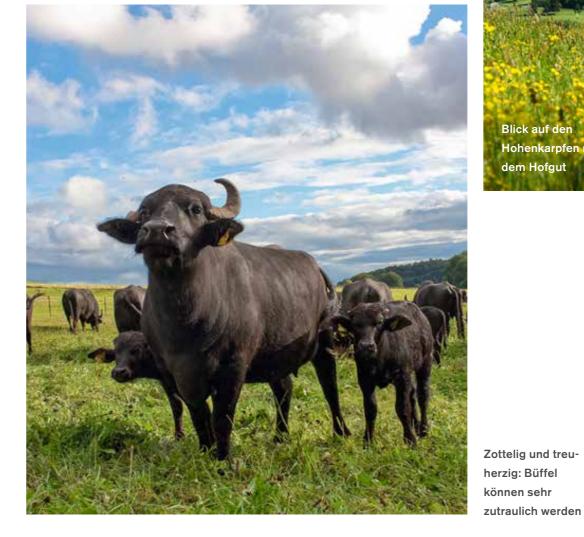
GASTHOF ZUM OCHSEN

#### Schwäbische Gastfreundschaft erleben

Eine Spezialitäten-Küche mit regionalen Produkten, dazu ein idyllischer Biergarten im Herzen der Bierkulturstadt Ehingen und gemütliche, modern eingerichtete Zimmer – das alles hat das Hotel-Restaurant Gasthof zum Ochsen. Es liegt direkt am Donauradwanderweg und ist so der perfekte Ausgangspunkt für einen Wander- oder Radurlaub. Für Kulinarikfans bietet das Hotel außerdem verschiedene Kochkurse an.

2 Hotel-Restaurant Gasthof zum Ochsen, Schulgasse 3, 89584 Ehingen/Donau, www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de





ALBBÜFFEL

# Willi Wolf und das schwäbische Urvieh

Vor 300 000 Jahren grasten schon einmal wilde Büffelherden auf der Schwäbischen Alb – seit 2005 gibt es sie dank Züchter Willi Wolf wieder. Die Tiere sind aber nicht nur für die Landschaftspflege zuständig, sie liefern auch Milch, Fleisch und Leder. Alle Tiere werden von einer Erzeugergemeinschaft komplett zu Qualitätsprodukten verarbeitet. Wer die Tiere live erleben möchte: Willi Wolf bietet Führungen an. Für Feinschmecker gibt's im Restaurant Failenschmid ein Albbüffelmenü.

3 Albbüffel GmbH, Parkstr. 2, 72813 St. Johann-Gächingen, www.albbueffel.de



HOTEL HOFGUT HOHENKARPFEN

#### Regionaler Genuss mit Aussicht

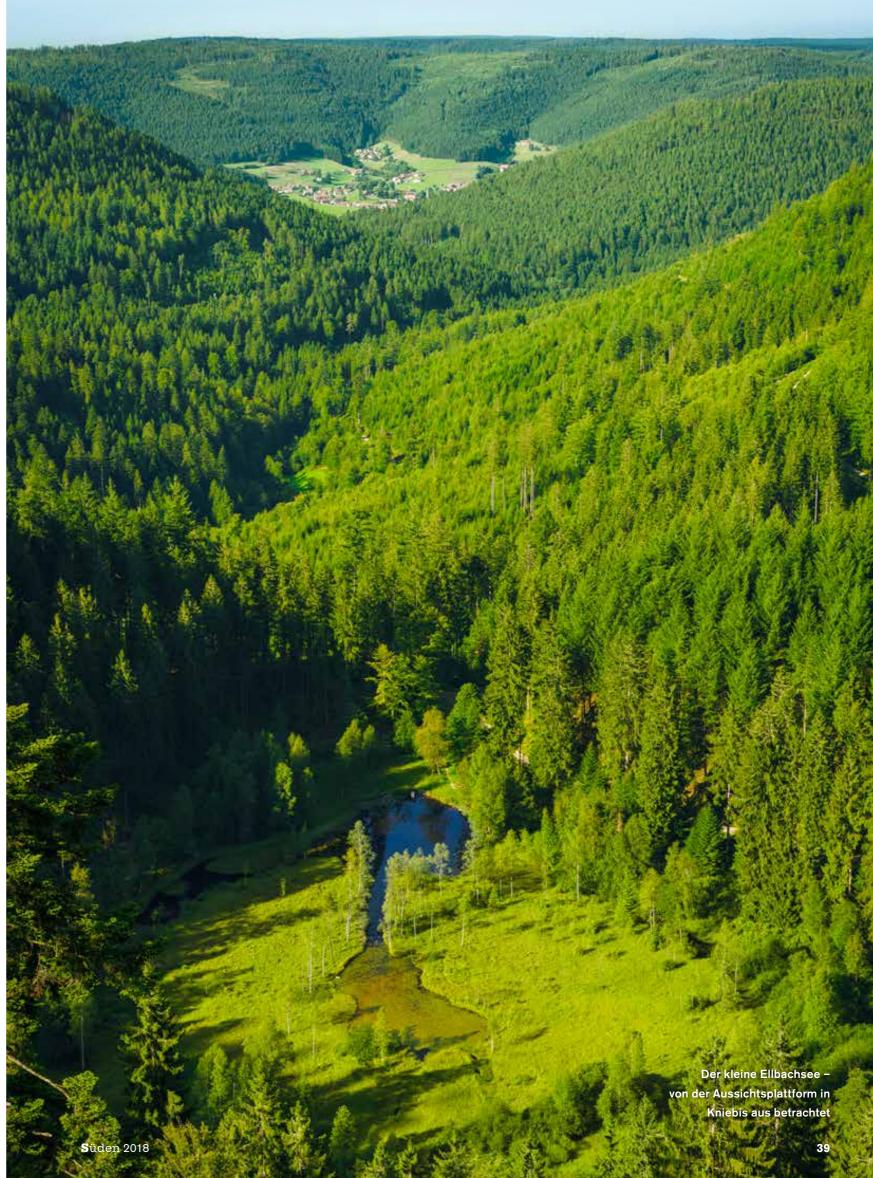
Ausgezeichnet speisen mit Blick auf den Albtrauf und die Hochebene der Baar – das kann man im schön gelegenen Hotel Hofgut Hohenkarpfen. Außerdem erleben Gäste den Charme einer denkmalgeschützten Hofanlage. Das Hotel im Donaubergland ist zudem ein perfekter Ausgangspunkt für ausgedehnte Wanderungen. Am Abend genießen die Gäste dann auf der Aussichtsterrasse die regionale Küche. Ein besonderes Highlight sind die regelmäßig veranstalteten Dinner-Krimis.

1 Hotel Hofgut Hohenkarpfen, Hohenkarpfen 1, 78595 Hausen ob Verena, www.hohenkarpfen.de



Über die Schwäbische Alb unter www.schwaebischealb.de







Teile des Naturparks wurden 2014 zum Nationalpark erklärt. Dort bleibt die Natur ganz sich selbst überlassen

Mitten im Wald: Die Übernachtungsplätze fürs Zelt liegen idyllisch zwischen Bäumen





ie Luft ist frisch und klar, der wolkenlose Himmel trägt zartes Blau – perfektes Wanderwetter. Nur die von den Bäumen aufsteigenden Dampfschleier verraten, dass es gerade noch wie aus Eimern gegossen hat, wir schutzsuchend unter dichtes Nadelwerk geflüchtet sind und uns gefragt haben, ob das nun so weitergehen würde. Schließlich ist heute erst Tag eins unserer dreitägigen Trekkingtour durch den Nordschwarzwald. Was wir hier

Alles drin: Rund 15 Kilo bringen die Rucksäcke auf den Rücken. Die Tages etappen sind aber auch mit Pausen gut zu bewältigen



vorhaben, ist eigentlich strikt verboten: Camping mitten im Wald. Doch in sechs Trekkingcamps im Naturpark Schwarzwald darf man seit Kurzem ganz offiziell sein Zelt aufschlagen.

Die Plätze sind ausgestattet mit nicht mehr als einer Feuerstelle und einer Komposttoilette. Rundherum nur Natur, Wald und Wildnis. Alles, was man braucht, muss in den Rucksack - Zelt, Schlafsack, Proviant, auch Klopapier und Taschenlampe sollten nicht fehlen. Morgens, beim Frühstück im Hotel, hatte uns der alte Herr vom Nebentisch noch einen Rat mitgegeben: "Immer dem blauen Fleck am Himmel hinterher", so verliere man angesichts dunkler Wolken nicht die gute Laune. Wie viel Wanderer-Weisheit in diesem Satz steckt, wird uns erst später bewusst. Der schöne, alte Marktplatz von Freudenstadt und die letzten Häuser der Stadt liegen schnell hinter uns, das Blätterdach des Schwarzwalds breitet sich nun über uns aus. Auf die breiten Forstwege zu Beginn folgen schmale und verschlungene Wege,

die zu steilen und wurzelbewachsenen Trampelpfaden werden und uns immer tiefer in den Wald hineinführen. Der wird mehr und mehr zum undurchdringlichen grünen Dickicht, stellenweise wuchert mannshoher Farn über den Weg. Hier ein Bächlein, dort ein moosiger Hang. Zwischendrin öffnet sich der Blick auf mächtige Fichten und Tannen und die phantastische Landschaft.

Wild und ursprünglich:

nach Gutellbach

unterhalb des Sankenbachwasserfalls auf der Etappe von Kniebis

#### DIE CAMPS FINDET MAN NUR. WENN MAN DIE GPS-KOORDINATEN KENNT

Am frühen Abend erreichen wir unser erstes Nachtlager. Und stecken erst einmal die Füße in den eisig kalten Bach, der direkt neben dem Platz verläuft. Was für eine Wohltat! Nachdem das Zelt aufgebaut ist und wir uns auf dem Campingkocher ein paar Nudeln gekocht haben, ist es spät geworden. Denken wir, dabei ist es gerade erst 21 Uhr. Das kleine Feuer knackt und prasselt, oben funkeln die Sterne. Eine Weile lauschen wir noch dem Plätschern des Bachs und dem Rauschen des Walds, bis wir selig und erschöpft einschlummern.

Leicht zu finden sind die sechs Camps zwischen Baden-Baden und Freudenstadt nicht – nur wer die GPS-Koordinaten kennt, kommt ans Ziel. Die Plätze liegen jeweils eine Tageswanderung auseinander, jedes ist für drei Zelte ausgelegt. "Mit den Camps wurde eine legale Möglichkeit geschaffen, im Wald zu übernachten. Das Angebot richtet sich an alle, die das einmal ausprobieren möchten", erzählt Adrian Probst von Trekking Schwarzwald. Der Forstwissenschaftler ist Leiter des Projekts: "Die Pläne gibt es schon seit 2009, bis zur Umsetzung waren allerdings einige Hürden zu nehmen." Verschiedene Behörden mussten ihre Genehmigung zu etwas geben, das sonst eine Ordnungswidrigkeit darstellt – nicht ganz einfach.

Am zweiten Tag führt uns der Weg entlang mehrerer toller Naturschauspiele. Schon von Weitem funkelt der Sankenbachsee zwischen den Bäumen hervor. Ein schmaler Weg schlängelt sich





Beim Trekking im Schwarzwald begegnet man nur selten anderen Wanderern

Regenwald-Feeling im Nordschwarzwald: Die Sankenbachfälle sind ein beliebtes Ausflugsziel



## Nur wo du zu Fuß warst, bist du auch wirklich gewesen."

Johann Wolfgang von Goethe

an der steil aufragenden, moosigen Felswand entlang bis zu den Sankenbachfällen. Die entpuppen sich erst als Rinnsal, das sanft am Fels hinunterplätschert, dann als Highlight: Das Wasser wird aufgestaut, Wanderer können das Wehr öffnen und so den Wasserfall "auslösen".

#### MIT DER ZEIT STELLT SICH EIN GEFÜHL ENTSPANNTER LEICHTIGKEIT EIN

Die Wegbeschreibungen sind ziemlich detailliert, dennoch stehen wir an jedem Wegweiser mit der Wanderkarte – rechts, links, geradeaus? Nach einem Picknick am Sankenbachsee laufen wir entlang eines Bachlaufs über einen wildromantischen Pfad – nur leider in die falsche Richtung. Das hat Zeit gekostet, kurz kippt die Stimmung. Wir beschließen, die zusätzlichen Kilometer als Bonus zu verbuchen, der Weg war schließlich wunderschön. Von der Panoramakanzel genießen wir den Blick über die Ebene und den Ellbachsee, klettern über verschlungene, steinige Pfade hinab zu dem Gewässer, das eine beinahe mystische Ausstrahlung hat. Obwohl schönster Sonnenschein herrscht, wirkt es, als läge dunstiger Nebel darüber – wir

hätten uns nicht über Elfen und Feen gewundert. So geht es von Aussicht zu Aussicht, mal erinnert die Landschaft an Kanada, mal an die Tropen – und ganz oft ist sie einfach nur ganz einzigartig.

Als wir am Camp unser Zelt aufgebaut haben, dämmert es bereits. Wieder liegen wir zeitig in unseren Schlafsäcken. Irgendwann scheint selbst der letzte Vogel schlafen gegangen zu sein; dann ist es nicht nur sehr dunkel im nächtlichen Wald, sondern auch sehr still. Umso früher sind wir auf den Beinen, klatschen uns das klare Wasser des nahen Bergbachs ins Gesicht. Nach dem Frühstück brechen wir auf zur letzten Etappe, zum Bahnhof Baiersbronn, um von dort zurück nach Freudenstadt zu fahren. Am liebsten würden wir noch bleiben, denn nach nur drei Tagen hat sich neben einem Robinson-Crusoe-Gefühl eine entspannte Leichtigkeit eingestellt. Wie großartig es sein kann, mal drei Tage kein Internet, Fernsehen und (fast) keinen Handyempfang zu haben.



#### Mehr Informationen

Die Übernachtungen in den Trekkingcamps können über das Onlineportal von Trekking Schwarzwald gebucht werden. www.naturparkschwarzwald.de

Zu Urlaubsangeboten in der Region unter www.schwarzwald-tourismus.de

Im Video erleben Sie eine Trekkingtour durch den Schwarzwald: www.tourismus-bw.de/trekkingcamp





# 1 BURG HORNBERG Romantisch...

Wo einst der Ritter Götz von Berlichingen 45 Jahre seines Lebens verbrachte, können Besucher heute unverfälschte Burg-Romantik erleben. 1953 entstand im ehemaligen Pferdestall der Burg Hornberg in Neckarzimmern dieses Vier-Sterne-Hotel. Allein der Blick von der Aussichtsterrasse weit über das malerische Neckartal ist unvergleichlich. www.burg-hotel-hornberg.de



# Eine Nacht voller Sterne

Burg oder Bubble-Tent? Wer nicht in einem normalen Hotel schlafen möchte, der findet im Süden tolle Alternativen mit viel Komfort. Hier sind sieben ganz besondere Übernachtungs-Plätze



Eine Bestrafung ist der Aufenthalt in dem ehemaligen Gefängnis im badischen Offenburg heute keinesfalls mehr. Hinter den dicken Mauern entstand ein Designhotel, das den Namen "Hotel Liberty" ganz bewusst trägt. Im Restaurant "Wasser & Brot" erwartet Gäste eine saisonale Gourmetküche unter Starkoch Jeremy Biasiol. Ein spannendes Beispiel, wie mit viel Geschmack Bögen von der Vergangenheit in die Gegenwart geschlagen werden können. www.hotel-liberty.de

#### 3 SCHLAFEN IM WEINFASS

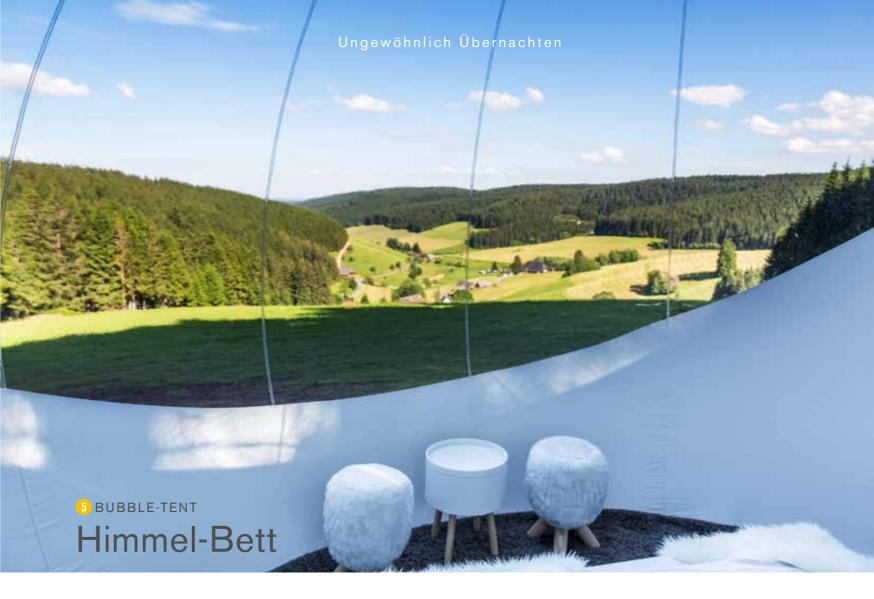
Rundum gut
Statt 8 000 Liter Rotwein befinden sich in den Holzfässern
oberhalb von Sasbachwalden
heute gemütliche Betten,
das Frühstück wird vorbeigebracht. Inmitten von Weinbergen betreibt Familie Wild
diesen besonderen Ferienhof.
www.schlafen-im-weinfass.de





# 4 CAMP-RESORT Tipi mit WLAN

Sich einmal wie Winnetou fühlen, das können Outdoor-Fans im Camp-Resort des Europa-Parks in Rust. Ein bisschen komfortabler als im Wilden Westen sind die Tipis aber schon: Sie haben Strom Heizung, Licht und WLAN. www.europapark.de



Zelten ist ja nicht jedermanns Sache: zu unbequem, kein Komfort, zu viel Verzicht. Im Bubble-Tent jedoch, einem halbtransparenten Kugelzelt in Furtwangen im



Schwarzwald, fehlt es an nichts. Warme Dusche, ein äußerst bequemes Bett und eine Kaffeemaschine – alles da. Auf Wunsch wird sogar der Kühlschrank gefüllt. Wie im Planetarium fühlt es sich in der Nacht an, wenn man durch das Kuppeldach der riesigen Seifenblase die Sterne beobachten kann.

6 ногаит норгенвика
Eine kunterbunte Wagenburg



Schäferwagen, Tipi-Zelt, Jurte oder Zirkuswagen: Wer nicht mit dem eigenen Wohmobil oder dem Campinganhänger nach Münsingen auf der Schwäbischen Alb kommt, der findet auf dem Hofgut Hopfenburg ungewöhnliche Unterkünfte. Der ehemalige Bauernhof hat sich aber nicht nur aufs Glamping spezialisiert – hier leben, vor allem zur Freude der kleinen Gäste, auch Exemplare alter Nutztierrassen. www.hofgut-hopfenburg.de



# 7 TOWERSUITE Zimmer im

Wasserturm

Nicht nur die Geschichte, auch die Größe dieses Hotels in Karlsruhe ist absolut einzigartig. Denn nur maximal zwei Personen finden im 1877 erbauten Wasserturm auf dem Gelände des früheren Ausbesserungswerks der Bahn Platz. Kein Wunder also, dass die Nashira Tower Suite fast immer ausgebucht ist.





aja, kann schon sein, dass manch einer in seinem Leben genug Klöster besichtigt hat. Und wenn er dann noch hört, wie im Fall des Klosters Maulbronn, dass es von den Zisterziensern schon 1147 in einem abgeschiedenen Waldtal gegründet worden ist, fragt er sich vielleicht: Und was geht das mich an? Wäre aber ein Fehler. Maulbronn ist nicht wie die anderen Klöster.

#### MITTEN IN WEINBERGEN UND STREUOBSTWIESEN

Das beginnt schon einmal damit, dass die gesamte Klosteranlage erstaunlich gut erhalten ist. Wir reden von einem Kloster, so groß und weitläufig wie eine kleine Stadt; von einem Gut, durch das man Postkutschen treiben könnte und

Ein Brunnen läuft dort, und es stehen alte ernste Bäume da ..."

Aus "Unterm Rad" von Hermann Hesse, der in Maulbronn als 14-Jähriger das theologische Seminar besuchte

phantastische Zeitreisen erleben, ohne dabei die Augen schließen zu müssen. Noch heute kann man sich gut vorstellen, wie alles einmal war: Die Klosteranlage liegt inmitten von Weinbergen und Streuobstwiesen und ist umschlossen von mittelalterlichen Mauern und Türmen. Klar, irgendwo ist bei einer Klosterführung vom Weltkulturerbe der Unesco zu hören, in dessen exklusive Liste das Kloster Maulbronn schon 1993 aufgenommen worden ist.

breitung der Gotik im deutschsprachigen Raum. Aber was wirklich zählt,

Beliebtes Fotomotiv im Kloster: der dreischalige Brunnen, gespeist aus Quellen in der Nähe des Klosters





#### Himmlische Päckchen

Warum Maultaschen glücklich machen



Ob klassisch mit Hack, Brät und Spinat zu Kartoffelsalat oder fein an Safransauce, mit veganer Füllung im Dinkelmehlmantel: Maultaschen halten Leib und Seele der Baden-Württemberger zusammen. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept, faltet oder rollt die möglichst dünnwandigen Teigtaschen, serviert sie in der Brühe oder gebraten und gerne auch mit herzhafter Zwiebelschmelze. Gottgefällig bleiben sie bis heute: In den Tiefen der Tasche lassen sich auch mal Reste vom Vortag ansehnlich verpacken.

ist doch, dass die magischen Gemäuer hier spannende Geschichten erzählen von Zisterziensermönchen, die von Pfalzgrafen verteidigt und von Württembergern erobert wurden. Dass hier gleichzeitig evangelische Pfarrer ausgebildet und der Herrgott, mit Verlaub, beschissen worden ist.

#### DER BRAVE BRUDER JAKOB HATTE EIN GEHEIMNIS

Was es damit auf sich hat? Naja: Angeblich sei einmal ein Laienmönch namens Jakob auf die Idee gekommen, den Kirchenmännern während der Fastenzeit Fleisch zu kredenzen.

Um die Sache zu vertuschen, ummäntelte der brave Bruder Jakob das kleingehackte Fleisch mit Nudelteig. Voilà – die Erfindung der Maulbronner Nudeltasche, später zur Maultasche verkürzt, im Volksmund zuweilen auch "Herrgottsb'scheißerle" genannt.

Ob das alles wahr ist? Das dürfte zum Unterrichtsstoff des Gymnasial-Internats gehören, das heute im Kloster Maulbronn residiert. ■

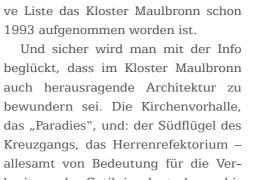


#### **Mehr Informationen**

Im Kloster Maulbronn gibt es Seminare zum Thema Essen und Trinken im Mittelalter und auch ein Maultaschen-Diplom. Mehr unter www.kloster-maulbronn.de

Klosterführerin Angelika Braun nimmt Sie im Video mit auf eine Tour durchs Kloster Maulbronn:

www.tourismus-bw.de/maultasche



Eingebettet zwischen Weinbergen: Seit 1993 gehört die Klosterstadt Maulbronn in der Nähe von Pforzheim zum Weltkulturerbe



1 MEISTERWERK DER GARTENKUNST

#### SCHLOSS UND SCHLOSSGARTEN SCHWETZINGEN

In Schwetzingen bei Heidelberg stiehlt der Garten dem Schloss etwas die Show. Er verbindet die Geometrie des Barockgartens mit Stilelementen englischer Landschaftsgärten und zählt zu den Meisterwerken der Gartenkunst. Höhepunkt ist alle zwei Jahre das Lichterfest.

GENUSSTIPP: "Wein, Weib und Gesang. Mord bei höfischen Vergnügungen". Ein Mitmachkrimi zum Thema Wein (mehrere Temine). <u>www.schloss-schwetzingen.de</u>



# 2 BAROCKER PRUNK Schloss Bruchsal

Das fürstbischöfliche Barockschloss hat ein wunderschönes Treppenhaus, entworfen von Balthasar Neumann. Neben barockem Prunk gibt's im Schloss zwei Museen: das Deutsche Musikautomatenmuseum und das Städtische Museum Bruchsal.

GENUSSTIPP: Mehrere kulinarische Führungen, u. a. "Barocke Tafelfreuden – eine Führung mit Gebäck zum Probieren". <u>www.schloss-bruchsal.de</u>

# Von altem Adel, Luxus & Genuss

Die Schlösser und Klöster im Süden zeugen vom Reichtum und Geschmack ihrer einstigen Besitzer. Dieses Jahr widmen sich die Staatlichen Schlösser und Gärten zudem mit vielen Events den damaligen Tafelfreuden. Einige Kostproben

3 IN BESTER LAGE

# Kloster und Schloss Salem



Vor allem als Elite-Internat
Schule Schloss Salem ist die
Anlage in ganz Deutschland
bekannt. Der große Reichtum,
den die Zisterzienser hier einst
durch ihre Arbeit und durch
den Schutz des Kaisers erwerben konnten, ist überall spürbar.
Besonders sehenswert:
das gotische Münster, das vom
13. bis zum 15. Jahrhundert
entstand.

GENUSSTIPP: Picknick zum Abschlusskonzert des Bodenseefestivals (21. Mai 2018). www.salem.de 4 IM WANDEL DER ZEIT

#### Kloster und Schloss Bebenhausen



Vom Kloster zur Schule, vom Jagdschloss zum Tagungsort des Landtags von Württemberg-Hohenzollern: Die Anlage in Bebenhausen, das heute ein Stadtteil von Tübingen ist, wurde seit ihrer Gründung vielseitig genutzt. Idyllisch auf einer Lichtung mitten im Naturpark Schönbuch gelegen, blieb die mittelalterliche Klosteranlage fast vollständig erhalten.

GENUSSTIPP: Kloster Bebenhausen bietet Rundgänge mit Weinprobe an. www.klosterbebenhausen.de



**()** ZERBRECHLICHE KUNST

# Schloss Favorite in Rastatt

Markgräfin Sibylla Augusta von Baden-Baden bewies Kunstverständnis, als sie die Innenräume des Schlosses Favorite mit wertvollem asiatischen und europäischen Porzellan dekorierte. Heute ist das barocke Gebäude als ältestes deutsches Porzellanschloss bekannt.

GENUSSTIPP: Die Sonderführung "Wie aus Saurem Süßes wurde. Zitrusfrüchte – ein Genuss mit barocker Tradition". schloss-favorite.de



7 VON WEGEN ALLES BLOSS FASSADE

#### **Barockschloss Mannheim**

Der Zweite Weltkrieg legte die einst prächtige Residenz in Schutt und Asche. Heute strahlt das riesige Barockschloss Mannheim mit seinem Ehrenhof und einer Schaufassade von 440 Metern Länge wieder in vollem Glanz. Teile des Schlosses werden von der Universität genutzt.

GENUSSTIPP: Schloss Mannheim hat abendliche Rundgänge mit Sekt und Führungen zu kulinarischen Themen mit süßer Überraschung im Eventkalender. <a href="https://www.schloss-mannheim.de">www.schloss-mannheim.de</a>





#### Mehr Informationen

Über die Staatlichen Schlösser und Gärten in Baden-Württemberg sowie Genuss-Events: **www.schloesserund-gaerten.de**; **www.tisch-tafel-2018.de** 



Im Norden BadenWürttembergs gehören
besonders viele Köche
und Produzenten zur
Slow-Food-Bewegung.
Drei stellen wir hier vor.

ANNE SCHÜSSLERGREGOR LENGLER

s gibt Gerichte, die verbinden wir automatisch mit Heimat, mit Kindheitserinnerungen, mit unbeschwerten Zeiten und ... mit Oma oder Mama. Bei ihnen durften wir in die Töpfe gucken, hin und wieder naschen und draußen im Garten die Kräuter holen. Genau das ist Slow Food! Die Bewegung steht für gute und faire Produkte und dafür, sich einfach mal wieder Zeit zu nehmen fürs Beisammensitzen und Essen-Genießen.

#### SORGFALT & HINGABE: ZU GAST BEI STEPHANIE HALLER

Das alles ist auch Stephanie Haller wichtig: Die Köchin aus dem Kraichgau betreibt seit 14 Jahren die Genussmanufaktur "Augenschmaus und Gaumenfreuden" in Kraichtal. Schon mit vier Jahren verfolgte sie jeden Handgriff ihrer Großmutter in der Küche; heute steht sie ebenfalls begeistert am Herd. Aber die Rezepte sind teilweise dieselben geblieben. "Viele meiner Kunden sagen, sie fühlen sich wie damals, als sie noch bei der Großmutter am Tisch saßen", erzählt die bekennende Slow-Food-Anhängerin. Alle ihre Produkte



Liegt idyllisch und direkt am Wasser: die Jagstmühle in Mulfingen-Heimhausen

Kocht radikal regional: Markus Reinauer





Gutbürgerliche Küche im neuen Design können Gäste in der Jagstmühle genießen

Wo wird die **Kultur** eines Landes besser verkörpert als in einer guten Hausfrauenküche?"

> Markus Reinauer, Küchenchef

sind handverlesen, die Erzeuger kennt sie persönlich. "Ich will wissen, wie die Tiere aufwachsen, die ich später verarbeite", sagt sie. Diese Sorgfalt und Hingabe schmeckt man.

www.stephanie-haller.de

DER JAMIE OLIVER VON HOHENLOHE: MARKUS REINAUER

Genauso viel Liebe zu guten Produkten erleben Gäste in der Jagstmühle. In dem Landgasthof in Mulfingen-Heimhausen kocht Markus Reinauer, ebenfalls ein Verfechter des Slow Food. Seine Devise:

bodenständige Hausfrauenküche mit besten Produkten aus der Region. Reinauer möchte beinahe vergessene Traditionen und alte Rezepturen wieder beleben. An den Hängen hinter der Jagstmühle weiden Ochsen vom Limpurger Rind, der ältesten Rinderrasse Württembergs. "Tiere verarbeiten wir immer komplett", erzählt er. Denn auch das gehört für ihn zu einer respektvollen Esskultur dazu. Gerne gibt er sein Wissen weiter, zum Beispiel auch an Schulklassen. "Bei den Kochkursen geht es mir um das Erlebnis. Die Kinder lernen, dass Kochen etwas ganz und gar anderes ist, als Fertigkost aus der



Tiefkühltruhe zu holen. Ein Bewusstsein für gute Lebensmittel und ihre Verarbeitung zu schaffen – dafür möchte ich mit Slow Food gemeinsam kämpfen." www.jagstmuehle.de

**VON BERNULF** 

Etwa zehn Kilometer südlich von Heimhausen, unterhalb von Langenburg und direkt an der Jagst, liegt der kleine Ort Bächlingen. Hier lebt Bernulf Schlauch. Er ist Slow-Food-Regionalkoordinator von Hohenlohe und Erfinder des Blüten-

sekts. Aus Holunder- oder Akazienblüten, Rosenblättern und Mädesüß stellt er in einem aufwendigen Verfahren Schaumweine her. Und auch hier geht es ganz bewusst langsam zu. "Die Weine brauchen eben ihre Zeit, bis sie ihren vollen Geschmack entfaltet haben", erzählt Schlauch. Slow Food, das bedeutet für ihn nicht nur, sich Zeit zu lassen bei der Entwicklung seiner Kreationen, sondern auch: sich Zeit zu nehmen für Gäste. Wer Bernulf Schlauch besucht, erlebt Gastfreundschaft und Großzügigkeit in einem Maße, wie es heute nur noch selten zu finden ist. www.holunderzauber.de

Mehr Infos zu Slow Food

www.slowfood.de

Zu Gast bei drei Slow Foodies: Stephanie Haller, Markus Reinauer und Bernulf Schlauch

Alles über die Slow-Food-Bewegung unter

erzählen im Video von ihrer Leidenschaft: www.tourismus-bw.de/slowfood



KAFFEEHAUS HAGEN

# Kleine Bohnen, ganz groß

Kaffee, Mode und Kultur unter einem Dach:
Das Kaffeehaus Hagen ist eine Heilbronner
Institution. Das Familienunternehmen – mittlerweile in dritter Generation – hat sich zwar
stetig weiterentwickelt, das Hauptgeschäft ist
und bleibt aber der Handel mit dem beliebten
schwarzen Wachmacher. In der hauseigenen
Rösterei sorgen ausgebildete Röster täglich
auf zwei Trommel-Röst-Maschinen für das
unvergleichliche Aroma der Bohnen. Durch den
Umzug in das charmante und geräumige
Klinkergebäude fand neben einer Boutique auch
ein kleines Theater Einzug in das Geschäft.

1 Kaffee- und Teehaus Hagen, Christophstraße 13, 74076 Heilbronn, www.hagenkaffee.de



Urig, gemütlich und überall was zum Schnuppern: Im Kaffeehaus Hagen gibt's in jeder Ecke etwas zu entdecken

# Mit Liebe hausgemacht

Auch diese vier Produzenten im Nördlichen Baden-Württemberg wirtschaften nach den Prinzipien der Slow-Food-Bewegung – und das schmeckt man. Ausflüge zu Kaffee, Grünkern, Obst, Gemüse und Wein



GRÜNKERN

# Superfood aus dem Odenwald

Was haben Pralinen, Klöße und Brotaufstrich gemeinsam? Die Basis all dieser Köstlichkeiten bildet im fränkischen Odenwald der Grünkern. Das sind unreif geerntete Dinkelkörner, die vor mehr als 300 Jahren von armen Bauern entdeckt wurden. Dank der hohen Konzentration an Aminosäuren ist der Grünkern ein wahres Superfood. Denn diese Aminosäuren fördern die Bildung von glücklich machenden Botenstoffen wie dem Serotonin.
Anfang Juli ist Erntezeit. Dann finden in der Region jedes Jahr die Grünkernwochen statt. Auf den Speisekarten zahlreicher Gastronomiebetriebe findet man dann schmackhafte Grünkerngerichte – süß und herzhaft.

Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger Boxberg, Würzburgerstr. 31, 97941 Tauberbischofsheim, www.fraenkischer-gruenkern.de Johannes (links) und Harald (rechts) lieben die Arbeit auf ihrem Gemüsehof in Hockenheim

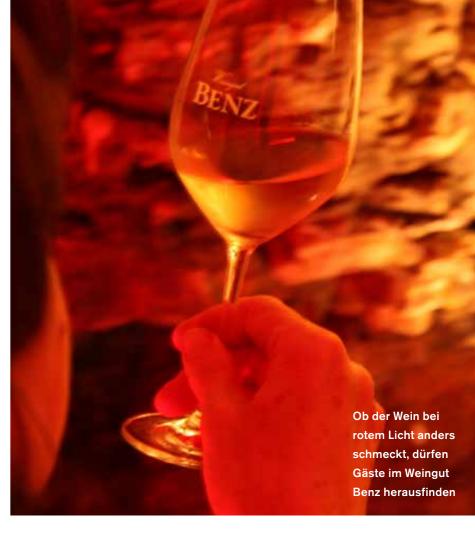


DER JOHANNESHOF

# Ein Leben fürs Gemüse

Was als Aussiedlerhof mit Schweinen, Kühen, Hunden und Katzen begann, ist heute ein weithin bekannter Bauernhof mit Obst- und Gemüseanbau. Johannes Härdle und Harald Schlumpp sind die Herren über Tomaten, Zwetschgen, Erdbeeren, Kürbisse und Co. – und über zwei Hofläden und ein Restaurant. Fürs Kochen und Bewirten ist "Lebemann" Harald zuständig, für Vertrieb und Ernte "Leseratte" Johannes. Nach ihm ist übrigens auch der Hof benannt. Seine Eltern waren es, die den Betrieb in den 1960er-Jahren gründeten. Getreu dem Motto "Think global – buy local" führen Johannes und Harald ihn heute weiter.

i Johanneshof, Seewaldsiedlung 5, 68766 Hockenheim, www.johanneshof.de



WEINGUT BENZ

#### Wein erleben

In einem Seitental des Taubertals, ein Stückchen außerhalb des Weinortes Beckstein, liegt das Weingut Benz inmitten einer idyllischen Kulturlandschaft. Wein kann man dort nicht nur verkosten, sondern auch mit allen Sinnen erleben – beim Vintasticum, der ungewöhnlichen Führung mit Önologin Corina Benz. Bei dem einstündigen Rundgang durch Reben und Keller tun sich ganz neue Perspektiven auf: Hier können Gäste die Weinstöcke einmal von unten betrachten und ausprobieren wie sich der Geschmack eines Rieslings bei unterschiedlichem Licht verändert.

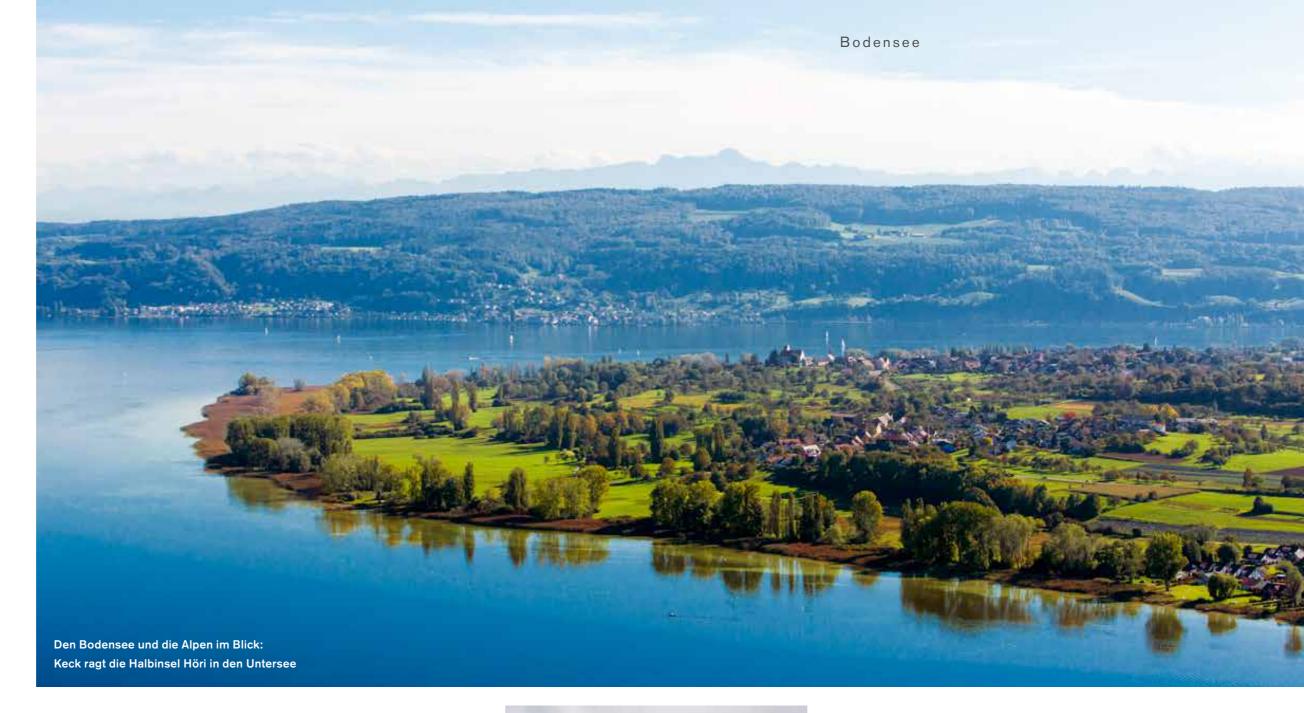
Weingut Benz, Im Walterstal 1, 97922 Lauda-Königshofen, www.weingut-benz.de



#### Weitere Informationen

über die Regionen im Nördlichen
Baden-Württemberg erhalten Sie unter:
www.kraichgau-stromberg.com
www.hohenlohe.de
www.hohenlohe-schwaebischhall.de
www.heilbronnerland.de
www.tg-odenwald.de
www.kurpfalz-tourist.de
www.liebliches-taubertal.de



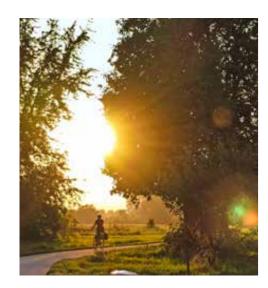


enn man ihn nur konservieren könnte für graue Wintertage: den Duft von frisch gemähtem Gras, das in der Sonne trocknet. Kräuterig, heuduftend, würzig. Er begleitet uns schon den ganzen Tag auf der Radtour über die Höri, genauso wie das blaue Wasser des Bodensees, das immer wieder durch die Bäume blitzt. Also: ganz tief einatmen, auf dass sich der Duft festsetzt und dazu die gute Laune bei dieser Radtour.

Die Höri in vier Gängen – das ist eine tolle Idee und eine echte Genussradtour für alle Sinne. Dabei ist die Sache ganz einfach: Man erkundet mit dem Fahrrad die kulinarischen und landschaftlichen Höhepunkte der Halbinsel, die weit in den Untersee ragt - und unterwegs gibt es in vier besonderen Restaurants jeweils einen Gang eines Menüs.

#### DER SEE BLEIBT BEIM RADELN FAST IMMER IN SICHTWEITE

Los geht's am Campingplatz Horn, und schon nach zehn Minuten Radeln werden im Restaurant Seehörnle als erster Gang liebevoll angerichtete dazu Kräuterquark, Rettich, vegetarischen Zwie-Radler-Tapas serviert. "Ganz im Zeichen der Höri-Bülle", wie Anja Litterst, die Köchin, sagt, "da haben wir uns was einfallen lassen": ein hausge-



Von der Sonne verwöhnt: Radler bei Iznang

belkuchen, Käsestangen mit Pesto, Ziegenfrischkäse. Das Ganze wird serviert auf der schönen Terrasse – alles direkt von hier, von der Halbinsel machtes Bülle-Chutney mit hohem Suchtfaktor, Höri. Es sind die kleinen Augenblicke des Glücks, die diese Tour zu etwas ganz Besonderem machen. Die Spatzen zum Beispiel, die auf der Seehörnle-Terrasse sehr interessiert die Radler beim Essen beobachten und hoffen, dass etwas abfällt. Oder das sympathische Gespräch mit der jungen Frau, die den Apfelsaft, bevor sie einschenkt, präsentiert wie einen guten Wein. "Der ist von der Streuobstwiese da drüben", sagt sie und strahlt. Es herrscht eine angenehme, ja fast liebevolle Atmosphäre hier, wo Behinderte und Nichtbehinderte zusammenarbeiten. Das Seehörnle ist ein integrierter Betrieb.

> Dann aber wieder in die Pedale. Die Bewegung und die frische Seeluft tun gut, und immer wieder kann man den See auch sehen: Durch die Bäume am Radweg blitzen die weißen Segel der Boote



Hier wird der vierte Gang serviert: auf der Terrasse des Gasthaus Schlössli am Horner Hafen

Künstler-Durchblick auf der Kunstroute Untersee: Am Landesteg in Gaienhofen entstand das Bild von Maler Walter Herzger





und das Blau des Wassers. Das ist die ruhige Seite des Bodensees, ganz im Westen. Bauernland, Salat- und Gemüsebeete, abgemähte Felder und feuchte Wiesen, auf denen Störche in aller Seelenruhe nach Futter suchen. Die Orte heißen Gundholzen, Iznang, Moos – und sie haben alle ein Strandbad oder einen Hafen oder zumindest ein paar zwischen Schilf versteckte Buchten, die nur entdeckt, wer mit dem Rad unterwegs ist.

Sollen wir mal schnell in den See springen? Feine Idee eigentlich – gut, dass die Badesachen im Rucksack sind.

Der zweite Gang ist die Spezialität im Gasthaus Grüner Baum in Moos. Die berühmte Höri-Fischsuppe. Chef und Koch Hubert Neidhart führt den Betrieb in der fünften Generation, er kennt die Geheimnisse: frischen Fisch aus dem Bodensee. "Dann haben wir im See noch eingeschleppte Amerikaner", sagt er, "kleine Krebse, die brauchen wir für den Fond." Das Ergebnis ist eine cremige Fischsuppe – und die wird serviert

wie in Südfrankreich, mit knusprig gebackenen Brotchips, geriebenem Käse und einem kleinen Töpfchen gelb-orangefarbener "Rouille". Das ist eine Art Knoblauch-Mayonnaise, aber was für eine! Passt perfekt auf die Brotchips zur Fischsuppe, aber auch solo aufs selbst gebackene Emmer-Brot, das mit Butter und Höri-Salz auf den Tisch kommt. Alles ein Hochgenuss, man sieht's an den mit dem Brot sauber ausgewischten Suppenschüsseln und dem leeren Rouille-Töpfchen.

#### EINFACH AUF EINE WIESE AM SEE LEGEN UND EIN BISSCHEN TRÄUMEN

Essen, radeln, essen, radeln – erst der stete Wechsel macht dieses Menü zum perfekten Genuss. Der Weg führt weiter ins Hinterland, durch Wälder, an Feldern vorbei, durch noch winzigere Dörfer – und auf einmal sogar ordentlich bergauf. Ganz oben dann, am Horner Wasserturm, der Lohn für die Anstrengung: Das ist wirklich der beste Rundblick

Durch Felder, Wälder und am Ufer entlang: Der Radweg führt abseits der Straßen



über den westlichen Bodensee, bis zur Halbinsel Mettnau, zur Insel Reichenau und zum thurgauischen Seerücken. Man könnte stundenlang hier oben einfach nur dasitzen und schauen: ein Naturschauspiel in Blaugrün. Und als Extra gibt's heute noch einen Fuchs im gestreckten Galopp am Waldrand. Und das am helllichten Tag.

So ein Wasserturm steht ja zum Glück meistens an der höchsten Stelle, daher rollen die Räder fast von allein den Berg wieder runter zum dritten Gang – und der wird serviert im Hirschen in Horn: Höri-Salat und Ochsenfetzen.

Au, das klingt deftig. Ein paar Minuten später wissen wir: Ist es auch, und es schmeckt sehr gut: Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte, dünn geschnitten, scharf angebraten, auch mit der Höri-Bülle serviert. "Alles regional", sagt Sebastian Amann, der Hirschen-Wirt, "und die Ochsen hatten auch ein schönes Leben, unsere Weide ist direkt hinterm Haus, ruhig gelegen und mit phantastischem Seeblick."

Dass der Salat nicht weit reisen musste, bis er auf den Teller kommt, das schmeckt man. Alles frisch, keine Maiskörner aus der Dose oder rote Bohnen. Nein: sortenreiner Möhren-, Kartoffel-, Radieschen-, Gurken- und Blattsalat, alles schön extra und mit einer leckeren, selbst gemachten Salatsauce und gerösteten Sonnenblumenkernen drüber. Ein Gedicht.

Jetzt ist es nicht mehr weit bis zum Dessert im Schlössli, einem Restaurant mit schöner Terrasse direkt am See. Auf den Tisch kommt ein Holunderblüten-Espuma auf Johannisbeer-Mark, dazu Lakritzkirschen und Chia-Krokant – alles mit Ausblick auf den Hafen von Horn – schon allein das ist



Gibt's nur hier: Die Höri-Bülle, eine milde, rote Zwiebel, ist seit 2008 Passagier in der Slow-Food-Arche. Sie gedeiht bestens in den moorigen Böden auf der Höri

ein Genuss. Man könnte jetzt weiter radeln zum Rheinfall in Schaffhausen, man könnte in Gaienhofen ins Museum gehen und auf Hermann Hesses Spuren wandeln. Oder in einem der Strandbäder am Radweg in den See springen. Vielleicht legen wir uns auch irgendwo am Seeufer in den Schatten und träumen ein bisschen. Ach, das Leben kann so schön sein.



#### Mehr Informationen

Die Genuss-Radtour kann man beim Kultur- und Gästebüro Gaienhofen buchen: www.gaienhofen.de

Mehr über die Region unter **www.bodenseewest.eu** 

Im Video nehmen wir Sie mit auf Tour: www.tourismus-bw.de/hoeritour

# Nur das Beste für Augen und Gaumen

Genießer, bitte hier entlang: Diese Rad- und Wanderwege bieten nicht nur landschaftliche Panoramablicke, sondern auch Spezialitäten des Landes Baden-Württemberg von Obst über Getreide bis zum Wein

#### 1 HOPFENPFAD "Grünes Gold" vom Bodensee

"Zartbitter" schmeckt in Tettnang vor allem das berühmteste Gewächs der Stadt: Seit 1150 wird hier Hopfen angebaut. Der vier Kilometer lange Hopfenpfad bringt Wanderer und Radler zu Hopfengärten, zur Kronenbrauerei und zum Hopfengut N°20. www.tettnang.de



Bei gutem Wetter sieht man vom Hochberg aus über den Bodensee hinweg die Alpen. Aber warum nur in die Ferne schweifen: Ringsum wachsen Obst und Wein, wie auf dem gesamten Apfel- und Weinwanderweg. In einer 7,4-Kilometer-Runde führt er von Immenstaad vorbei an vielen Höfen, www.immenstaadtourismus.de



Prost: Schnapsbrunnen bei Sasbachwalden



Leicht zu fahren und lehrreich: auf dem Hopfenpfad

#### 3 SCHNAPS-4 WEINRADWEG BRUNNENWEGE Beim nächsten Wie im Märchen Stopp: Wein!

Most, Liköre und Schnaps so-22 Stunden bräuchte man nonwie alkoholfreie Erfrischungen: stop auf dieser Route von Tü-Mehr als zehn Brunnen auf bingen bis ins Taubertal. Aber zwei Rundwanderwegen im dann würde man die lauschigen Schwarzwaldort Sasbachwal-Weinlokale verpassen, keine den enthalten mehr als kühles Aussicht genießen und mit Bergquellwasser - mit Selbstkeinem Winzer ins Gespräch kommen. Der 350 Kilometer bedienung gegen kleines Geld. www.sasbachwalden.de lange Württemberger Weinradweg führt beschildert durch die Rebenlandschaft der Region. www.tourismus-bw.de

#### WII-WEGLI Unbeschwert dem Wein auf der Spur

MARKGRÄFLER

Die Tagesetappe aufs Smartphone herunterladen, dann wird entschleunigt: Gut vier Tage sind

#### langen "Weinweg" von Weil am Rhein bis nach Freiburg. So bleibt genug Zeit fürs Genusswandern zwischen Rebstöcken und Streuobstwiesen, für mehr als ein Glas süffigen Gutedel und geruhsame Nächte in den Dorfhotels, wo je nach Arrangement schon das Gepäck wartet.

ideal für diesen 80 Kilometer

(f) SCHWARZWÄLDER GENIESSERPFADE Mit allen Sinnen

www.schwarzwald-

tourismus.info

genießen

Ob Maultäschle in Freudenstadt, der tosende Todtnauer Wasserfall, ein Glas Wein auf Schloss Staufenberg oder Baumriesen im Groppertal die Schwarzwälder Genießerpfade bieten 35 Halb- und Ganztagestouren für jeden Geschmack. www.schwarzwaldtourismus.info

#### 7 TOUR DE SPARGEL **Großer Genuss** von der Stange

Seen, die Eremitage Waghäusel oder die Ketscher Rheininsel können nicht vom Star der 108 Kilometer langen Radroute ablenken: Im Frühsommer ist das der Spargel, dem auch die Restaurants zwischen Bruchsal und Schwetzingen huldigen. www.tour-de-spargel.de

#### GRÜNKERN-RADWEG Für Vollkornfans

Um eine Hungersnot abzuwenden, trockneten die Bauern einst unreifen Dinkel über Buchenholzrauch. Wie das funktioniert, zeigt das Freilandmuseum in Walldürn-Gottersdorf beim Grünkernfest im Juli. Hier kann man das nussige Korn auch kosten, wenn man auf dem über 100 Kilometer langen Grünkern-Radweg unterwegs ist. www.tg-odenwald.de

Süden 2018

#### 9 BIERWANDERWEG EHINGEN

Kulinarische Routen

#### **Auf Schritt und Tritt** Hopfen und Malz

Vier Brauereien und 43 Biere - Ehingen an der Donau feiert sein wichtigstes Getränk mit einem Themenweg. Auf 14 Kilometern geht's vorbei an einer "Bier-Herstell-Säule" zu Kunstobjekten, reizvollen Aussichtspunkten am Fluss und zu Brauereien.

bierkulturstadt.ehingen.de



vorbei

Der Bierwanderweg in Ehingen

führt auch an der Brauerei Berg





Schwarzwälder Genießerpfad: am Hinterwaldkopf bei Hinterzarten



#### Mehr Infos

Zu jeder Jahreszeit ein

Erlebnis: das "Wii-Wegli"

im Markgräfler Land

Vom Bodensee bis zum Odenwald: Lieblingsregion auswählen und Rad-, Wander- und Genussrouten anklicken unter www.tourismus-bw.de/Genuss





ie heißen Callista, Mandarina oder Melon, lieben Tiefgründigkeit, Sonne und ein mildes Klima. Und sie können extrem gut klettern: acht Meter in nur zwei Monaten. Wenn man vom Hopfen eine Dolde bricht und sie auf dem Handrücken zerreibt, dann riecht man das Aroma: frisch, fruchtig, bitter. "Schon ziemlich gut", meint Lukas Locher, Geschäftsführer von Hopfengut N°20. "Aber unsere Pflanzen brauchen schon noch ein paar Wochen Zeit."

#### TETTNANGER HOPFEN WIRD BIS NACH JAPAN UND SÜDAMERIKA EXPORTIERT

Gemeinsam mit seiner Schwester Charlotte Müller hat der junge Mann vor knapp drei Jahren den elterlichen Hopfenbetrieb übernommen. In 15 Lagen unweit des Bodensees baut die Familie in vierter Generation Aromahopfen an, der anschließend in vielen Brauereien Deutschlands und in aller Welt verarbeitet wird – ein richtiger Exportschlager. Tettnang am Bodensee ist eines der berühmtesten Anbaugebiete. Und Lukas



Nein, das ist ausnahmsweise mal nicht Bier: Aus Hopfen kann man auch Liköre machen. Und Tee. Der hat eine beruhigende Wirkung



Hopfen schenkt
dem Bier nicht nur
komplexe Aromen
und Bitterkeit.
Er sorgt auch
für die Haltbarkeit
und die Festigkeit
des Schaums."

Lukas Locher



Auf dem Hopfensteg: Die Pflanzen ranken an Drahtseilen empor

und Charlotte brennen für ihr Produkt. "Es gibt ein altes Sprichwort", sagt die Volkswirtin Charlotte Müller: "Wen der Hopfen mal gekratzt hat, den lässt er nicht mehr los."

Vielleicht macht die Familie auch deshalb viel mehr, als "nur" Hopfen anzubauen. Das Hopfengut N°20 ist schon seit vielen Jahren ein Erlebnisbetrieb – wenn auch ohne Kühe und Streichelzoo: Es gibt ein liebevoll eingerichtetes Museum, einen Hopfensteg in luftiger Höhe, dazu Restaurant, Spezialitätenbrauerei, Shop und Events.

WÄHREND DER ERNTE DUFTET ES AUF DEM GANZEN GUT NACH HOPFEN

Die hauseigenen, hopfenreichen Bierspezialitäten kann man auch verkosten ein erstaunliches Geschmackserlebnis. Denn man begreift, wie komplex und vielseitig Hopfen ist. Dass Bier nach Melone und Honig schmecken kann
ohne süß zu sein. Und dass Bitterkeit nicht im Mund nachklingen muss. Lukas Locher, der Agrarwissenschaftler und Biersommelier ist, hat sichtlich Spaß bei der Verkostung seines Melon IPA. So kann Bier schmecken? Wow, das taugt ja sogar als edler Aperitif! "Es gibt", so meint der Hopfenspezialist, "im Rahmen des Reinheitsgebots schon noch viel auszuprobieren."

Die Brauerei führen die Geschwister zusammen mit Braumeister Fritz Tauscher, und sie soll so klein bleiben, auch wenn sich die Biere extrem gut verkaufen. Eine richtig große Nummer hingegen ist die Hopfenernte Ende August. Die WSZ 550 ist dann pausenlos im

Einsatz. Mehr als 100000 Hopfenranken werden zu der riesigen Maschine transportiert, die die Dolden behutsam löst. Anschließend wird der Hopfen sofort getrocknet. Auf dem gesamten Gut duftet es intensiv nach seinen Aromen. Kleine Gäste dürfen unter Anleitung Hopfen mit der Hand ernten, die Großen machen derweil einen Spaziergang auf dem Tettnanger Hopfenpfad, der zum Gut führt. Regelmäßig bietet das Hopfengut auch bierkulinarische Führungen an, bei denen mehrere Biere im Rahmen eines feinen Essens verköstigt werden

"Am besten, Sie vergessen vor dem Besuch bei uns alles, was sie sich bisher unter Bier vorgestellt haben", meint Lukas Locher so stolz wie begeistert. "Hopfen ist einfach ein extrem spannendes Produkt."

#### **Mehr Informationen**

Mehr über das Hopfengut N°20 unter www.hopfengut.de

Über die Bodensee-Region, zu der Tettnang gehört, erfährt man hier mehr: www.echt-bodensee.de

In unserem Video erzählen Lukas Locher und Charlotte Müller von ihrer Leidenschaft für den Hopfen: www.tourismus-bw.de/hopfengut

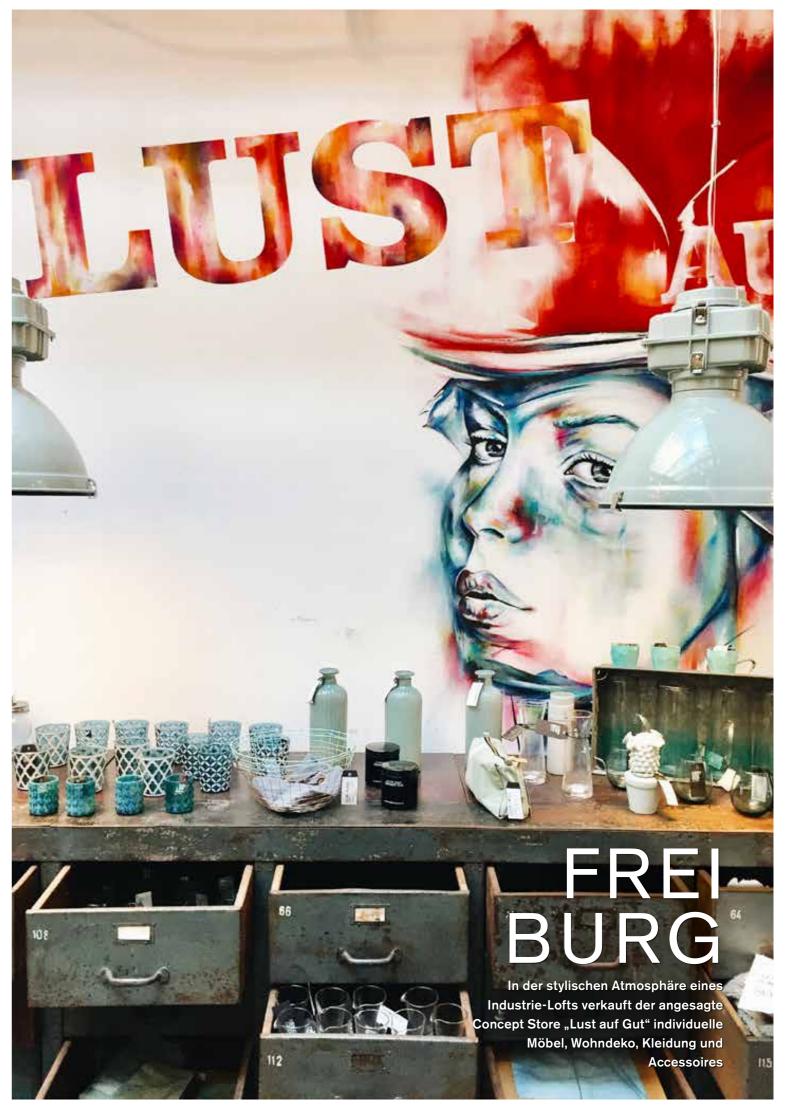


# **Hidden Places**

Manchmal muss man für einen Städtetrip gar nicht in die Ferne schweifen. Wer die eigene Heimat mit den Augen eines Reisenden sieht, macht spannende Entdeckungen

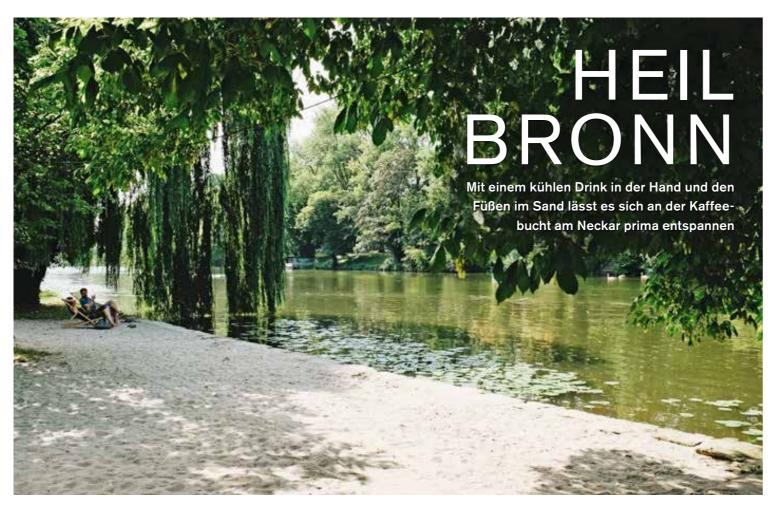
Ø + ■ SUSI MAIER / REISEBLOGGERIN BEI WWW.BLACKDOTSWHITESPOTS.COM





**S**üden 2018 71





ls Reisebloggerin zieht es mich oft in die Ferne. Eine der interessanten Erfahrungen, die man dort macht, ist, sich selbst und sein eigenes Land mit anderen Augen zu sehen. Denn auch vor der eigenen Haustür gibt es viele schöne Orte, die du noch gar nicht kennst und die nur darauf warten, von dir (wieder)entdeckt zu werden!

Die eigene Heimat mit den Augen eines Reisenden zu sehen und neu zu entdecken, war eine Challenge, der ich mich bei einer Reise durch insgesamt neun Städte in Baden-Württemberg gestellt habe. Dabei interessieren mich auf meinen Reisen weniger die klassischen Sehenswürdigkeiten. Vielmehr bin ich auf der Suche nach besonderen Ecken und versteckten Orten, nach Szenigem und Geheimtipps von Einheimischen. Und in jeder Stadt bin ich fündig geworden! Hier eine Auswahl meiner Lieblings-Spots.

Ein alter Wachturm besten Blick auf die verraten, wie man hine Accessoires. Übrigens ist dort die gesamte Einrichtung und Deko käuflich - von den Lampen bis

# HEIDELBERG – versteckte Orte entlang des Philosophenwegs

Besucher pilgern meist hinauf zum Schloss und durch die Heidelberger Altstadt. Doch auch jenseits des Neckars warten schöne Orte, zum Beispiel entlang des Philosophenwegs. Der Höhenwanderweg führt vom anderen Neckarufer entlang alter Steinmauern und Weinreben den Hang hinauf. Hoch über der Stadt schmiegt sich das Philosophengärtchen an den Berg, von dem man einen phantastischen Blick auf die Stadt und das Schloss hat. Inmitten exotischer Pflanzen des kleinen botanischen Gartens laden Bänke zum Verweilen und Genießen der Aussicht ein. Wer von hier noch weiter hinauf auf den Heiligenberg wandert, stößt auf weitere versteckte Orte wie die Ruinen des Michaelsklosters, von dessen Turm man ebenfalls einen wunderschönen Blick auf Heidelberg hat.

# FREIBURG – ein Concept Store in der Altstadt geht neue Wege

In der hübschen Freiburger Altstadt mit ihren kleinen Gassen, alten Stadttoren und plätschernden Wasserläufen (den "Bächle") entdeckt man nicht nur Altbewährtes, sondern auch neue, individuelle Konzepte wie etwa den Concept Store "Lust auf Gut". Wer durch das Tor schreitet, findet sich in der Atmosphäre eines hippen Industrie-Lofts wieder. Innen gibt es auf 800 Quadratmetern allerhand Schönes zu bestaunen und zu kaufen: originelle Möbel, Wohnzubehör, Zimmerpflanzen, Geschenke, aber auch individuelle Kleidung und



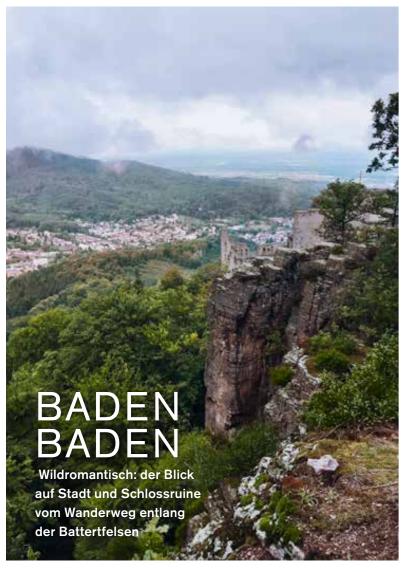
Accessoires. Ubrigens ist dort die gesamte Einrichtung und Deko käuflich - von den Lampen bis zum Deko-Motorrad. Zum Konzept gehören auch eine schicke Bar und ein Friseur.

#### KARLSRUHE - Kreativpark im Alten Schlachthof

Auf dem historischen Areal des Alten Schlachthofs in der Karlsruher Oststadt ist in den vergangenen Jahren ein spannender Kreativ- und Kulturpark entstanden. Kreative und Künstler haben sich in Büros und Werkstätten angesiedelt, dazu haben verschiedene Gastronomie- und Kulturbetriebe eröffnet. Ein Existenzgründerzentrum mit bunten Containerbüros findet man hier ebenso wie eine Kaffeerösterei, ein Maßatelier oder ein Spuktheater. Gegen Abend lässt sich das Areal am besten erleben, zum Beispiel bei einer Veranstaltung, einem gemütlichen Essen im Restaurant "Im Schlachthof" oder einem Drink in der Alten Hackerei, einer Bar mit alternativem Flair und einem überdachten Biergarten.

## HEILBRONN – ankern in der Kaffeebucht

Ein ganz besonderer Ort in Heilbronn ist die "Kaffeebucht" am Neckar. Mit einem gekühlten Drink in der Hand lässt es sich hier unter schattigen Bäumen und mit Blick auf den idyllischen Fluss prima entspannen. Dabei sitzt man entweder in dem kleinen Biergarten oder, noch besser: im Liegestuhl direkt am Wasser und mit den Füßen im Sand! Wer dabei an einem heißen Tag Lust auf eine kleine Bootsfahrt auf dem Neckar bekommt: Der Bootsverleih ist gleich nebenan.









## PFORZHEIM – der Schlüssel zum Turm und der beste Blick

Hoch oben auf dem Wartberg steht am Waldrand ein alter Rundturm, der im 14. oder 15. Jahrhundert als Teil der Pforzheimer Stadtbefestigung errichtet wurde. Von ihm habt ihr den besten Blick auf die Stadt! Der Wartturm ist heute zwar verschlossen, doch das heißt nicht, dass man nicht hinein kann. Bei dem italienischen Restaurant "L'Osteria" ganz in der Nähe könnt ihr euch den Schlüssel ausleihen. Dann habt ihr den Turm ganz für euch alleine, und die beste Aussicht auf die Stadt noch dazu.

#### BADEN-BADEN - wildromantische Aussicht am Battertfelsen

Senkrechte Felsformationen ragen oberhalb der Stadt aus dem Berg empor, direkt neben der eindrucksvollen Ruine des Alten Schlosses. Während die meisten Besucher lieber mit der Standseilbahn auf den Baden-Badener Hausberg Merkurberg hinauffahren, ist die Aussicht von den Battertfelsen

noch viel wildromantischer und pittoresker. Hinter der weitläufigen Ruine des Alten Schlosses, die ihr als erstes erkunden solltet, führt euch ein Wanderweg zu den Felsen. Besonders schön und romantisch ist der Blick vom Aussichtspunkt Ritterplatte. Hier schweift der Blick vom Schwarzwald über Baden-Baden bis in die Rheinebene, die Schlossruine immer schön malerisch im Blick. Wer mag, geht noch weiter bis zur Felsenbrücke.

#### MANNHEIM - leckere Vintage-Oase

Lecker und gemütlich ist es im Café Fräulein Schiller am Schillerplatz. Der Platz selbst ist eine grüne Oase mitten in der Stadt, wo bei schönem Wetter eine kleine Außenbewirtung stattfindet. Innen nehmt ihr in gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre auf liebevoll zusammengestellten Vintage-Sofas und -Sesseln Platz und genießt ein Frühstück mit frisch gebackenen Brötchen oder Waffeln, Quiches, Mittagstisch und Kuchen – alles hausgemacht und selbst gebacken aus natürlichen und regionalen Zutaten. Auf der Speisekarte

findet ihr auch glutenfreie, vegetarische und vegane Gerichte sowie hausgemachte Limonade.

#### <u>ULM – wo sich bunte Häuschen</u> auf der Stadtmauer ducken

Ein Geheimtipp in Ulm sind die "Grabenhäusle". Die süßen kleinen Häuschen wurden im 17. Jahrhundert direkt auf dem Stadtmauerwall gebaut. Ursprünglich dienten sie als zusätzlicher Wohnraum für Soldaten, die die Stadt Ulm zur Verteidigung in Kriegszeiten anwarb. Heute sind die noch erhaltenen Grabenhäusle restauriert und gehören sicherlich zu den schnuckeligsten Wohnhäusern der Stadt. Die schönsten sind die am Seelengraben! Das Ende der Häuserreihe bildet der hübsche Seelturm bzw. Zunderturm, in dem die Stadt im 18. Jahrhundert Zunder zur Verteidigung lagerte.

#### STUTTGART – Geheimtipp mit Aussicht mitten in der Stadt

Hoch oben zwischen Schlossplatz und Schlossgarten, Staatsoper und Landtag: Selbst viele Stuttgarter

wissen nicht, dass man vom Turm der Musikhochschule einen wunderbaren Blick auf die Stuttgarter Innenstadt hat. Von der Lobby der Staatlichen Hochschule für Musik und Darstellende Kunst führt ein Aufzug hinauf auf den 50 Meter hohen postmodernen Rundturm. Ganz oben ist eine Aussichtsterrasse mit Mauerdurchbrüchen und Bullaugen, die eine ganz neue Perspektive auf die Stadt ermöglicht. Kombiniert euren Besuch mit einem der Konzerte, die regelmäßig im Konzertsaal des Turms stattfinden.



**75** 

#### Mehr Informationen

www.tourismus-bw.de/Staedte

Susi Maier ist Reisebloggerin, freie Redakteurin, Wahlberlinerin – und Baden-Württembergerin. Ihre Reisen führten sie schon bis in die Antarktis, besonders gerne kehrt sie jedoch nach Baden-Württemberg zurück und berichtet darüber neben anderen Reiseabenteuern in ihrem Blog: www.blackdotswhitespots.com

# Der perfekte Mix

Wenn es ums Mixen, Schütteln und Rühren geht, hat Deutschlands Süden die Nase im Wind. Wir stellen neun Bars in Baden-Württemberg vor, die Weltklasse sind. Jede anders, jede für sich einen Besuch wert



Da haben sich zwei gesucht und gefunden!
Paul Sieferle ist preisgekrönter Barmann, Marco
Sailer womöglich Deutschlands bester Barbier –
zusammen macht das in Mannheim eine Bar
mit t: Auf der einen Seite wird geschüttelt, auf
der anderen geschnippelt. Herrlich.

www.sieferleundsailer.de



Morgens kommen die Latte-Macchiato-Mütter, dann die Feierabendbiertrinker, dann die Feierer: Das Ozon hat Platz für alle. Noch später tackert – an Wochenenden – die feinste elektronische Musik Pforzheims durch die Räume. Sehr lässig. www.ozon-club.de

BIX IN STUTTGART

#### Herren-Gedeck



200 Whisky-, 70 Rum- und 40 Gin-Sorten: Die haben hier ganz schön was im Regal stehen. Stuttgarts populärste Loungebar kann aber noch mehr. Livejazz zum Beispiel, mehrmals die Woche. Tastings. Pfeifenabende. Und Herrengedecke gibt's auch: Whisky mit Craft Beer.

www.bix-stuttgart.de

**DESTILLE** IN HEIDELBERG

# Baum in der Mitte



Kunst und Kneipe und mittendrin eine Akazie: 1970 war das revolutionär in Heidelberg, und ein knappes halbes Jahrhundert später funktioniert's immer noch. Die Haushymne "Destillelied" schwärmt übrigens von "Szenen wie beim alten Zille". Wenn jetzt mal kein Kino im Kopf anläuft. www.destilleonline.de

NICK & NORA
IN KARLSRUHE

#### DETEKTIV-ARBEIT



Krimifans kennen Nick und Nora als trinkfreudiges Detektivpärchen, das Dashiell Hammett einst für "The Thin Man" erfunden hat. Und das Nick G Nora in Karlsruhe? Ist ein Spezialladen für Cocktailzubehör, der einmal im Monat zur Bar wird. Zuletzt gab's u.a. den Themenabend "Aus Großmutters Hausbar." Hicks. www.nicknora.de



Tabakfarbenes Holz und Leder, Sitzecken und ein begehbarer Humidor. Ein paar Schritte weiter: die Rooftop-Bar. Mit Infinity Pool. Mit Blick über die Tannen. Enrico Albrecht hat sein Bar-Konzept aus Frankfurt nach Baden-Baden geholt und festgestellt: So ein Blick über den Schwarzwald entspannt mindestens ebenso wie der über die Skyline. Und ja: Das ist der Große Wagen dort oben. Und genau, hier gibt es noch richtige Käuzchen. Nicht bloß Nachteulen. www.roomers-badenbaden.com

HESSERSBECK IN HEILBRONN

#### Ach, früher!

Solche Kneipen mit rustikalem
Wohnzimmercharme gab es früher
überall – aber wahrscheinlich war
schon früher keine so speziell wie
das Hessersbeck in Heilbronn. Wenn
der Chef sich selbst als "Wirt zwischen
Genie und Wahnsinn" bezeichnet:
Dann ist eigentlich alles gesagt.
www.hessersbeck.de



# A COLUMN TO A COLU

# ELIZABETH BAR IN FREIBURG It's Gin o'clock

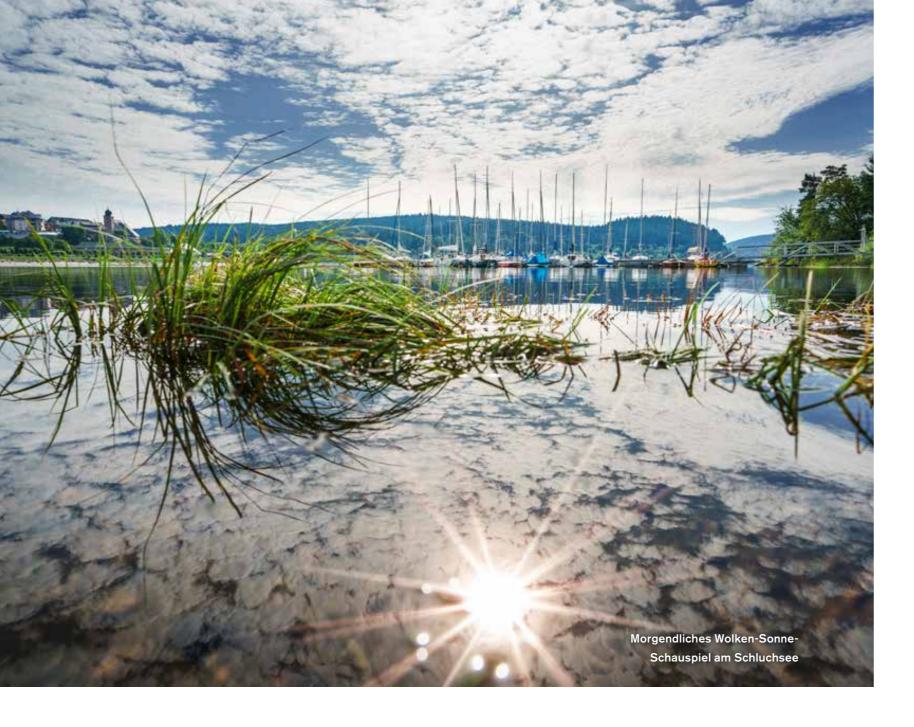
Die kolonialbritische Weisheit, nach der es irgendwo auf der Welt immer gerade Zeit für einen Gin sei, gilt natürlich auch für Freiburg – wo die Bar Elizabeth passenderweise bereits um zehn am Vormittag öffnet. Und das Logo ist eh nicht zu toppen: Eine Briefmarke, auf der Elizabeth einen Bollenhut trägt. www.bar-elizabeth.de

# ROSEBOTTEL IN ULM Bottel voll Rum



"Wir können alles. Außer Englisch." Denkt man. Dabei ist Rosebottel Holländisch, für: Hagebutte. Aus der und anderen Früchten machen sie in der Ulmer Bar Limonaden und Essenzen. Und aus denen wiederum mixt Hariolf Sproll unnachahmliche Drinks.





enn es um den Hochschwarzwald geht und
sein ganz besonderes
Klima, da kann es passieren, dass der Sportwissenschaftler und Touristiker Nicolaus Prinz ins Schwärmen gerät. Das
beginnt damit, dass er eine noch weitestgehend unbekannte Sportart als besonders gesundheitsfördernd anpreist:
"Baden in Luft" nennt er das, was
Menschen tun, die sich für einen Aufenthalt in einem der heilklimatischen
Kurorte des Hochschwarzwalds entschieden haben.

Was es mit diesem Heilklima auf sich hat? Wir wandern gemeinsam mit Nicolaus Prinz am Schluchsee entlang durch den Wald, in ruhigem Tempo. Schwitzen ist heute nicht gefragt: "Lassen Sie die Kühle der Luft an Ihren

Bei uns können Sie sogar in Luft baden."

> **Dr. Nicolaus Prinz,** Sportwissenschaftler



Körper", sagt Prinz, "verzichten Sie auf dicke Pullover und Mütze." Was das soll, verrät er im nächsten Satz: "Der Körper will immer die gleiche Temperatur haben, ich vergleiche ihn gern mit einer Thermosflasche. Um das zu gewährleisten, muss er die Kühle der Luft ausgleichen – um den Körper warm zu halten, geht er in die Thermo-Regulation. Und das regt das Immunsystem an."

#### KÄLTE UND SONNE - BEIDES TUT DEM KÖRPER GUT

Mit der Sonne darf auf die gleiche Weise verfahren werden. Und davon gibt's ja im Schwarzwald eine Menge. "Man darf die Sonne nicht verteufeln", sagt Nicolaus Prinz, "setzen Sie sich den UVB-Strahlen der Sonne in unseren Kurorten





#### Einatmen, ausatmen

Frische Luft: heilklimatische Kurorte in Baden-Württemberg

Den Alltag hinter sich zu lassen, eröffnet nicht nur Seele und Geist neue Perspektiven. Sechs der 20 heilklimatischen Kurorte in Baden-Württemberg liegen im Hochschwarzwald. Wo die Welt stiller ist, die Luft klarer, wo ein frischer Wind geht und die Sonne oft scheint, da kann auch der Körper gesunden.

#### In rund 1 000 Metern Höhe

können Atemwegserkrankungen leichter abklingen, Stoffwechsel-, Herz- und Kreislaufleiden können sich bessern. Nach einem Burn-out kommt der Organismus durch sanfte, stete Bewegung leichter zu neuen Kräften.

#### 18 unterschiedlich anspruchsvolle Höhenklimawege sind

zwischen St. Blasien, Lenzkirch,
Saig, Schluchsee, Hinterzarten und
Titisee ausgeschildert. Hier hat
Bewegung eine therapeutische
Wirkung.

gerne einmal zehn Minuten ungeschützt aus." Das nämlich, so Prinz, kurbele die Vitamin-D-Synthese im Körper an und helfe, die lebenswichtigen Vitamin-D-Speicher aufzufüllen. Zusammen mit der hohen Sonnenintensität im Hochschwarzwald habe das einen spürbar gesundheitsfördernden Effekt.

#### BARTFLECHTEN WACHSEN, WO DIE LUFT REIN IST

Die wohltuende Wirkung des Heilklimas im Hochschwarzwald erfährt man besonders beim entspannten Spazierengehen im Wald: "Waldbaden" nennt Nicolaus Prinz den Trend, der aus Japan den Weg zu uns gefunden hat.

Wir reden über gute Luft. Im Hochschwarzwald herrscht ein Schonklima, das vor allem Menschen mit Atembeschwerden hilft. Wer dafür einen Beweis benötigt, braucht sich nur die Bäume anzusehen. Häufig wachsen auf ihnen hier sogenannte Bartflechten, was ein bisschen so aussieht, als kultivierten sie einen zotteligen Gestrüpp-Bart. Ein gutes Zeichen ist das trotzdem: Bartflechten bilden sich nur dort so ausgeprägt aus, wo eine extrem reine, klare Luft herrscht.



#### **Mehr Informationen**

Mehr über Heilklima, Kurorte und Thermalbäder in Baden-Württemberg unter www.heilbaeder-bw.de

Mehr über den Hochwarzwald unter **www.hochschwarzwald.de** 

Im Video erklärt Nicolaus Prinz, warum die frische Luft im Hochschwarzwald so gesund ist: www.tourismus-bw.de/heilklima



Im Wald baden: Die gemächliche Bewegung im Höhenklima des Hochschwarzwalds tut Körper und Seele gut



### **Service & Kontakt**

Schon einmal von zu Hause aus Pläne schmieden? Folgen Sie uns auf Instagram, Facebook und Twitter und bestellen Sie kostenfrei die passende Broschüre für Ihren nächsten Urlaub im Süden

#### Kontakt

**Tourismus Marketing GmbH** Baden-Württemberg

Esslinger Straße 8, 70182 Stuttgart Tel. +49 (0) 711/ 23 85 80 info@tourismus-bw.de

www.tourismus-bw.de

#### Digital

Fotos, die Lust auf Urlaub machen? Tipps und Ideen für die Reise? Gibt's bei uns auf vielen Kanälen:

facebook.com/wirsindsueden instagram.com/visitbawu twitter.com/visitbawu



#### Broschüren

Wellness, Kultur, Radeln, Wandern, Wein genießen? Auf unserer Website finden Sie viele Broschüren, die sich speziellen Urlaubsthemen widmen. Zu bestellen kostenfrei unter www.tourismus-bw.de

#visitbawu



Baden-Württemberg MINISTERIUM DER JUSTIZ UND FÜR EUROPA

Mit freundlicher Unterstützung des Ministeriums der Justiz und



Eine Maßnahme im Rahmen de Digitalisierungsstrategie des Landes Baden-Württemberg



#### **IMPRESSUM**

Süden. Das Urlaubsmagazin für Baden-Württemberg, Ausgabe 2018

Herausgeber: Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg, Esslinger Str. 8, 70182 Stuttgart, V.i.S.d.P.: Andreas Braun, Projektleitung: Thomas Beyrer, Dr. Martin Knauer

Cover: Konzept und Umsetzung JUNG:Kommunikation GmbH Coverfoto: Christine Garcia Urbina

Magazin-Konzeption, Redaktion, Grafik: Cross Media Redaktion: Joachim Negwer, Christiane Würtenberger, Thomas Zwicker, Anne Schüßler, Fabian Teuber, Julia Haude, Christian Calmano, Dr. Hartmut Kobrow, Artdirektorin: Maia Schöllmeyer, Lektorat: Nadia Al Kureischi, www.cross-media-redaktion.de Fotos: Inhalt: Gregor Lengler (2), Dietmar Denger, Joachim Negwer Wir sind Süden: TMBW/Achim Mende (3), Donaubergland GmbH/Best of Wandern, Angela Hammer, Staatliche Schlösser und Gärten, Baiersbronn Touristik/Ulrike Klumpp, Gregor Lengler Genuss-Momente: Hans-Joerg Haas, gmp, Stuggi's, Daniel Schneider, Anne Schüßler (2), Nana S. Fiedler, Museum Ulm/Oleg Kuchar Region Stuttgart: Gregor Lengler, Christiane Würtenberger (4), Stuttgart-Marketing GmbH Steillagen: Staatsweingut Meersburg, Gemeinde Bühlertal, Gemeinde Mundelsheim, TMBW (2) Cannstatter Wasen: Achim Mende, TMBW/Valerie Heck (3) Oberschwaben-Allgäu: Christiane Würtenberger (9) Schwäbische Alb: Dietmar Denger (4) Info Schwäbische Alb: Lagerhaus an der Lauter, Stadt Munderkingen/Thomas Stephan, Albbüffel-Failenschmid, Hofgut Hohenkarpfen Schwarzwald: Dietmar Denger (8), Fabian Teuber Ungewöhnlich Übernachten: Burghotel Hornberg, TMBW, Hotel Liberty, Europa Park, Ferienland im Schwarzwald GmbH (2), Hofgut Hopfenburg, Karlsruhe Tourismus GmbH Kloster Maulbronn: Joachim Negwer (4), TMBW Schlösser & Gärten: Günther Bayerl, Christoph Hermann, Staatliche Schlösser und Gärten (2), LMZ-BW/Hermann, LMZ-BW/ Weischer, Dirk Altenkirch Nördliches BaWü: Jagstmühle, Gregor Lengler (2), TMBW/Schönewald Info Nördliches Baden-Württemberg: Hagenkaffee (2), TMBW, Johanneshof/Tobias Schwerdt, Weingut Benz Bodensee: Joachim Negwer (7), Achim Mende Kulinarische Routen: www.tettnang.de, Fabian Teuber, TI Sasbachwalden, Sascha Hotz/www.bergwerk-marketing.com; Brauerei Berg; Bodensee/ Hopfen: Christiane Würtenberger (4) Hidden Places: Susi Maier/Black Dots White Spots Bars: Steffen Beck Photographie, WSP, Oliver Lozano, Destille, KTG, HMG, Roomers, Elizabeth Bar, Hagebutte & Design Heilklima: Dietmar Denger, Joachim Negwer (3)

Litho: Laudert GmbH, Hamburg, www.laudert.com Druck: C. Maurer Druck und Verlag GmbH & Co. KG, Geislingen an der Steige











- Über 100 Attraktionen und Shows
- 13 Achterbahnen und 5 Wasserattraktionen
- Traumhafte Übernachtungen



www.europapark.de

# WIR SIND \*



#### WIR IN BADEN-WÜRTTEMBERG.

Gut, wir geben zu, in einigen Dingen ein wenig anders zu sein. Grundentspannt und gaumenfreudig. Das kann aber auch an unserer besonderen Lage, den vielen Sonnenstunden oder dem südlichen Lebensgefühl liegen. Wir sind halt so.

#WIRSINDHALTSO #VISITBAWU

¬ www.tourismus-bw.de

