

## Pressemitteilung

# Genuss am Fluss

## Kulinarik-Spots mit Wasserblick im Süden

STUTTGART – Pommes und Freibad gehören für viele einfach zusammen. Die beliebte Kombi macht Lust auf Sommer und weckt Kindheitserinnerungen. Wer sich zwischendurch kulinarische Abwechslung wünscht und dabei trotzdem nicht aufs kühle Nass verzichten möchte, findet beim Urlaub in Baden-Württemberg die passenden Genussplätze am Wasser.

### **Genuss mit Geschichte: Krone am Fluss Sindringen**

Schlemmen, wo einst die Römer patrouillierten, kann man im Weinsüden-Hotel „Krone am Fluss“ in Sindringen: Hier verlief der römische Grenzwall Obergermanisch-Raetischer Limes, der heute zum UNESCO-Welterbe zählt. Die Spuren der bewegten Geschichte des Ortes haben sich bis heute erhalten. Wer einen Schattenplatz auf der Restaurant-Terrasse an der denkmalgeschützten Stadtmauer ergattert, bekommt Genuss im Grünen direkt am Flüsschen Kocher. Serviert werden saisonale Produkte aus dem Umland, Wild aus heimischer Jagd und natürlich frischer Fisch.

[krone-sindringen.de](http://krone-sindringen.de)

### **Auf Kaffeefahrt: Neckar-Käpt'n Stuttgart**

Auf der MS Wilhelma können es sich Passagierinnen und Genießer richtig gut gehen lassen: Zu Kaffee und Kuchen oder Linsen mit Spätzle und einem Glas Wein, verbinden sich beim Blick vom Sonnendeck auf die Weinberge, Wiesen und Wälder am Ufer Augen- und Gaumenschmaus zum ultimativen Genusslebnis. Das Schiff ist Teil der Neckar-Käpt'n-Flotte, die ihren Sitz in Bad Cannstatt hat, und absolviert neben Sondertouren mit Lesungen oder Weinproben auch Linienfahrten. Ihre Hausstrecke ist die „Schillerfahrt“ von Stuttgart nach Marbach.

[neckar-kaeptn.de](http://neckar-kaeptn.de)

### **Feine Rustikale: Gerberei Waiblingen**

Die Gerberei in Waiblingen hat eine der schönsten Terrassen der Region: Sie liegt direkt an einem Nebenarm der Rems, mit Blick in die Talauen. Die Küche ist modern-bürgerlich. Auch „Vegetarisch“ und „Vegan“ sind keine Fremdwörter für Betreiber Pascal Fetzer und sein Team. Dazu kredenzt der gelernte Sommelier erlesene Württemberger Weine. Sie spielen auch bei den vielen Events in der Gerberei die Hauptrolle, etwa bei der After-Work-Verkostungsreihe „Waiblingen fetzt“, beim „Festival der Miniweingüter“ oder bei der sommerlichen Daydrinking- und Genuss-Sause „Rausch am Sonntag“. Der Clou: Von der Terrasse aus hat man einen direkten Wasserzugang und kann sich zwischendurch ein erfrischendes Bad gönnen.

[gerberei-waiblingen.de](http://gerberei-waiblingen.de)

### **Wasser und Sprit: Gin-Tasting mit Stocherkahn-Fahrt in Tübingen**

Ein Fluss, ein Stocherkahn, vier Gins, ein paar Tonics und eine Edelbrand-Sommelière: Das sind die Grundzutaten für einen unvergesslichen Genussausflug abseits ausgetretener Ufer. Das besondere Event startet auf der Gartenterrasse des Hotels Domizil in Tübingen. Hier wird mit Blick auf den Neckar, unter fachkundiger Anleitung von Edelbrand-Sommelière Angela V. Weis, regionaler Gin in verschiedenen Varianten verkostet. Bevor es aufs Wasser geht, dürfen sich alle noch einen Gin Tonic mit Botanicals nach Gusto zubereiten und bekommen eine Poké-Bowl To Go auf die Hand. Dann startet die gemütliche Dämmer-Tour im Stocherkahn um die Neckarinsel.  
[tuebingen-info.de](http://tuebingen-info.de)

### **Süße Versuchung: Lagerhaus an der Lauter**

Seifenmanufaktur, Kaffeerösterei und Konditorei: Das Lagerhaus an der Lauter bietet Genießern und Naschkatzen ein Angebot für alle Sinne. Direkt an der Lauter gelegen, lässt sich im Café-Garten und auf der Terrasse die Schönheit der Schwäbischen Alb erleben – bei frisch geröstetem Kaffee, feinen Kuchen, handgeschöpfter Schokolade, aber auch deftigen Gerichten. Oder man entscheidet sich für ein ausgiebiges Frühstück am Wochenende und verknüpft dieses gleich mit einem der regelmäßig stattfindenden Workshops zum Herstellen von Seifen, Pralinen oder einem Schoko-Menü.  
[lagerhaus-lauter.de](http://lagerhaus-lauter.de)

### **Auszeit am See: Schieferhaus Dormettingen**

Im Natur- und Freizeitpark „SchieferErlebnis Dormettingen“ kann man sich auf die Suche nach 180 Millionen Jahre alten Ammoniten und andere Fossilien begeben und mehr über den Rohstoff und die Region erfahren. Das Restaurant „Schieferhaus“ liegt direkt an einem See, der sich mit dem Ende des Schieferabbaus an der Abbruchkante gebildet hat und Heimat für viele Tiere geworden ist. Auf der Seeterrasse lässt es sich bei heimischer Küche und kühlen Drinks vorzüglich genießen. Ganz gleich, ob man sich für eins der Himmelbetten entscheidet oder auf den Holzbänken Platz nimmt.  
[schieferhaus.de](http://schieferhaus.de)

### **Vespere im Kulturdenkmal: Mönchhofsägemühle Waldachtal**

Mitten im nördlichen Schwarzwald steht ein lebendiges Kulturdenkmal, in dem man sogar einkehren kann: In der „Mönchhofsägemühle“ werden Baumstämme noch wie vor 500 Jahren zu Brettern verarbeitet. Den Antrieb für das sechs Meter hohe Wasserrad und das alte Sägegatter liefert die Waldach. Zweimal in der Woche verwandelt sich der Sägeraum in eine urige Vesperstube. Statt Holz und Sägemehl gibt es dann echte Hausmannskost: Von der Vesperplatte bis zu Bauernbratwürsten oder Maultaschen. Wer zünftig speisen und ein Stück Handwerksgeschichte erleben möchte, ist hier genau richtig.  
[moenchhofsaeagemuehle.de](http://moenchhofsaeagemuehle.de)



PRESSE

### **Quelle des Biers: Badische Staatsbrauerei Rothaus**

Kulinarische Höhenflüge kann man das ganze Jahr über in Deutschlands höchstgelegener Brauerei erleben: Auf 1.000 Metern zwischen Tannen und Kiefern gelegen, bietet die Badische Staatsbrauerei Rothaus ihren Gästen pure Erfrischung. Gleich sieben eigene Quellen versorgen sie mit reinem, klarem Brauwasser. Auf dem „Zäpfle Weg“ bekommt man an neun Stationen alles Wissenswerte zur Brauerei vermittelt. Der Weg führt vorbei am beliebten „Zäpflebrunnen“ bis ins Quellgebiet und endet beim „Quellgeist“, dem hölzernen Schutzpatron der Quellen. Spritzige Durstlöscher und deftige Gaumenfreuden warten anschließend im Natur-Biergarten. [rothaus.de](http://rothaus.de)

### **Schlemmen im Tretboot: Picknick auf dem Schluchsee**

Wenn der Sommer kommt, beginnt im Hochschwarzwald die Picknick-Saison. An verschiedenen Naturorten darf dann ausgiebig geschlemmt werden. Ein besonderes Erlebnis ist ein Picknick auf dem Schluchsee. Dabei schippert man im Tretboot der Abendsonne entgegen, während man sich die regionalen Leckereien aus dem Picknick-Korb schmecken lässt. Bei Schwarzwälder Wurst- und Käsespezialitäten mit hausgemachtem Bauernbrot und Rothaus-Bier bleiben keine kulinarischen Wünsche offen und auch für süße Schleckermäuler ist gesorgt. Begleitet vom gemütlichen Schaukeln der Wellen, kann man den Alltag dann ganz einfach hinter sich lassen. [hochschwarzwald.de](http://hochschwarzwald.de)

### **Feudal genießen: Wasserschloss Inzlingen**

Das Wasserschloss Inzlingen erzählt eine wechselhafte Geschichte: Jahrhundertlang von einem Adelsgeschlecht bewohnt, wurde es im 19. Jahrhundert erst zur Seidenband-Weberei, dann zum landwirtschaftlichen Betrieb mit Pension und im Zweiten Weltkrieg zum Zufluchtsort für Künstler. Seit 1978 führt die Familie Beha das Restaurant Wasserschloss. Simone und Stephanie Beha haben das Küchen- und Hotelfach in den besten Häusern gelernt und verwöhnen ihre Gäste nun auf höchstem Niveau. Ein Highlight ist die Gartenwirtschaft in der riesigen Parkanlage des Schlosses. [inzlinger-wasserschloss.de](http://inzlinger-wasserschloss.de)

### **Fangfrisch auf den Tisch: Bodenseefisch-Wochen**

Bei den „Bodenseefisch-Wochen“ ist der Fisch der Star. Jedes Jahr tüfteln die Küchenchefs am See dafür an einem Menü, das ihre Liebe zur heimischen Fischwelt ausdrückt. Eine passende Wanderung mit Tourguide Sylvia Hartmann führt auf rund 9 Kilometern zum Thema Fisch über die Halbinsel Höri. Inklusive Besuch eines Bodenseefischers und Einkehr im Gasthaus „Grüner Baum“, wo ein Fisch-Menü wartet. Koch Hubert Neidhart ist in der Region berühmt für seine Fisch-Kreationen, besonders die Bodenseebouillabaisse, die man auch außerhalb der Fischwochen genießen kann. [bodenseewest.eu](http://bodenseewest.eu)



PRESSE

### **Hafen für Gourmets: Schuppen 13 Langenargen**

Exklusiv, maritim und mediterran: Der „Schuppen 13“ im Langenargener Yachthafen ist eine Institution – findet auch der Guide Michelin, der das stilvoll-maritim eingerichtete Restaurant mit Verweis auf die herrliche Terrasse zur festen Gastro-Größe erhebt. Der Gault Millau verlieh der Gastronomie am See 2023 erstmals eine seiner roten Hauben und damit das Prädikat „Sehr empfehlenswert“. Bei so viel Lob bleibt nicht mehr viel zu sagen, außer: „Buon Appetito“!

[schuppen13.de](http://schuppen13.de)

### **Pressekontakt:**

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58-16

[s.mattes@tourismus-bw.de](mailto:s.mattes@tourismus-bw.de)