

OMNIBUSREVUE
spezial
JETZT IM HEFT

Baden-Württemberg





Die Seilbahn ist der Hit

Schon seit rund zwei Monaten und noch bis zum 8. Oktober läuft die BUGA in Mannheim. Sie vermarktet sich nicht nur als die zweitgrößte, sondern auch als die **nachhaltigste Bundesgartenschau** aller Zeiten. Zeit für eine erste Zwischenbilanz und einen Ausblick auf das, was Reisegruppen zwischen Luisenpark und Spinelli-Park noch erwartet.

Eigentlich sollte sie nur ein praktisches Transportmittel sein und Besucher vom einen Ausstellungsteil zum anderen bringen. Klar, eine Attraktion sollte die Seilbahn über den Neckar schon auch werden, doch dass sie dermaßen gut ankommt, hätten die Planer der BUGA 2023 in Mannheim wohl nicht gedacht. Die schwebenden Gondeln sind schon jetzt, nach rund zwei Monaten, der Besucher magnet. Pressesprecherin Corinna Brod erzählt im Gespräch mit der OMNIBUSREVUE, dass manche

Gäste gern nur den ganzen Tag mit der Seilbahn fahren und am liebsten nur dafür ein Ticket lösen würden. Auch wenn das nicht geht, kann Brod sie verstehen: „Das macht auch richtig Spaß“, sagt sie. Doch das Tagesticket lohnt nicht nur wegen der Gondeln, denn auf dem über 100 Hektar großen Gelände gibt es noch einiges mehr zu entdecken. Mit der Resonanz sind die Veranstalter bisher zufrieden – schon am Eröffnungstag wurden 14.500 Besucher gezählt, so viele wie noch

nie bei der Eröffnung einer BUGA. Trotz kühlen und regnerischen Aprilwetters waren es bis 1. Mai schon 200.000.

Auch mit dem Besuch von Gruppen zeigt sich die Vertriebsverantwortliche Astrid Werner sehr zufrieden: „Wir verspüren bis dato eine sehr rege Nachfrage sowohl von Busreiseveranstaltern als auch von privaten Gruppen“, teilt sie schriftlich mit. Erfahrungsgemäß, so Werner, entwickelten sich die Busreisen bei Bundesgartenschauen bis Ende Mai

zunächst langsam, stiegen dann von Juni bis August stark an und flachten danach bis Oktober wieder langsam ab. Die BUGA 23 in Mannheim verzeichnete dagegen schon im Mai einen Anstieg der Busreisen. An ersten stärkeren Tagen wurden bis zu 50 Reisebusse gezählt, über die ganze Zeit bis Oktober rechnet sie mit über 3.000 Reisebussen. Die vielen für Gruppen angebotenen Führungen (siehe Kasten) und die über 5.000 im Ticket inkludierten Veranstaltungen könnten dazu beitragen.

© Uwe Anspach/picture-alliance

Reisen geht auch nachhaltig VON MIREILLE PRUVOST

Wer mit dem Bus verreist, ist deutlich umweltfreundlicher unterwegs als mit dem Pkw oder Flugzeug – das ist für Busunternehmen natürlich nichts Neues. Der positive ökologische Effekt muss sich aber nicht nur auf die An- und Rückreise beschränken – er kann sich auch bei den Reiseaktivitäten fortsetzen. Laut Reiseanalyse der Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen (FUR) wollen 42 Prozent der Deutschen einen möglichst ökologisch verträglichen, ressourcenschonenden und umweltfreundlichen Urlaub erleben!

Busreiseveranstalter haben es in der Hand, ihnen diesen zu bieten und besonders zu vermarkten. Die nachhaltigen Reiseleistungen werden zwar teurer sein, doch lässt sich somit vielleicht eine neue, zahlungskräftige Kundengruppe gewinnen, die den Umwelt- und Ressourcenschutz möglichst konsequent leben will.

In diesem OMNIBUSREVUE spezial zu Baden-Württemberg zeigen wir Ihnen ein paar Beispiele, wie Nachhaltigkeit zu einem roten Faden der Reise werden kann und wie die umweltfreundliche Busfahrt mit nachhaltigen Aktivitäten am Urlaubsort in Einklang gebracht werden kann. Das überzeugt dann am Ende vielleicht sogar die verbleibenden 58 Prozent, die sich bislang bei Urlaubsreisen noch nicht um einen möglichst kleinen ökologischen Fußabdruck gekümmert haben. Manchmal braucht es jemanden, der mit gutem Beispiel vorangeht!

© OMNIBUSREVUE/Mireille Pruvost (Titel), Uwe Anspach/dpa/picture-alliance (I.), OMNIBUSREVUE/Mireille Pruvost (M.), OMNIBUSREVUE/Mireille Pruvost (r.)

INHALT

Touristik

- 3 Die Seilbahn ist der Hit**
Erste Zwischenbilanz zur BUGA 23 in Mannheim: Wie sie angelaufen ist und was sie Gruppen zu bieten hat
- 5 Umweltbewusst am Bodensee**
„Echt nachhaltig“: Naturnah Reisen am Bodensee – Programmansätze für Busreiseveranstalter

Destinationen

- 8 Start frei für eine faszinierende Zeitreise!**
Neue Sonderausstellung des legendären VW Käfers im AUTO & TRAKTOR MUSEUM in Uhldingen-Mühlhofen am Bodensee
- 9 Highlights in Ludwigsburg**
Blühendes Barock, weltgrößte Kürbisausstellung, leuchtende Traumpfade und Barock-Weihnachtsmarkt
- 11 Ein Tag, zwei Highlights**
Den Bodensee mit einer Schifffahrt genießen und die Blumeninsel Mainau erkunden

IMPRESSUM

Verlag: Springer Fachmedien München GmbH,
Verlag Heinrich Vogel, Corporate Publishing,
Aschauer Straße 30, 81549 München
Telefon: +49 (0) 89/20 30 43-2120
vertriebsservice@springernature.com

Redaktion: Gerhard Grünig (verantwortlich),
Mireille Pruvost
Projektkoordination: Andrea Volz, Stephan Bauer
Layout: Diane Laudien
Druck: F&W DruckMediencenter GmbH, Holzhauser Feld 2,
83361 Kienberg

Nachdruck, auch auszugsweise, und elektronische Verarbeitung nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Springer Fachmedien München GmbH. Für unverlangt eingesendete Manuskripte und Bilder übernimmt die Redaktion keine Haftung. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung der Autoren wieder. Diese muss nicht mit der Auffassung der Redaktion übereinstimmen. Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier.





Für Besucher gibt es auf der BUGA 2023 ein großes Programm

GRUPPENFÜHRUNGEN

Zwischen einer Stunde und – bei Kombiführungen – vier Stunden dauern die geführten Rundgänge. Hier die wichtigsten und ihre Stationen (Auszug):

- **Spinelli-Geländeführung:** Willkommenspavillon, Experimentierfeld, Parkschale Käfertal, Mehrgenerationen Spiel- und Bewegungspark, Städtebau (ehemalige Spinelli Barracks), Heizzentrale, Landschaftspark Weite Mitte, Kunstprojekt „Conversio“, Panoramasteg/Augewässer, Kastanienallee, Seilbahn und U-Halle
- **Luisenpark-Geländeführung:** Staudenbeete, Heinrich-Vetter-Skulpturenweg, Storchkolonie, Seerosenterrassen, Südamerikahaus, Mittelmeergarten, Kutzerweiher, Freiflugvoliere, Pinguinanlage, Garten der Partnerstädte, Seebühne

Außer der Seilbahn besonders beliebt sind laut Werner im Spinelli-Park die „U-Halle“ mit den Blumenhallenschauen, das Experimentierfeld mit den 17 Zukunftsgärten und der Panoramasteg. Im Luisenpark kommen die Neue Mitte mit den Pflanzschauhäusern, die Pinguinanlage und der Kutzerweiher mit seinen Gondolettas gut bei den Besuchern an.

Auf dem zweitgrößten BUGA-Gelände aller Zeiten locken gleichermaßen Blütenpracht und ein innovatives Experimentierfeld für zukunftsorientiertes Zusammenleben. Die vier Leitthemen der aktuellen Bundesgartenschau – Klima, Umwelt, Energie und Nahrungssicherung – ziehen sich wie ein roter Faden durch das Gelände. Schon daran merkt man, dass die BUGA 2023 auf die ganz großen Zukunftsthemen setzt und wichtige Anreize schaffen möchte, die das übergeordnete Motto der Mannheimer Schau nicht aus den Augen verlieren: die Nachhaltigkeit. Die Veranstalter in Mannheim hatten sich auf die Fahnen geschrieben, die nachhaltigste BUGA aller Zeiten auf die Beine zu stellen, was als Leitmotiv in die mehrjährige Planungsphase mit eingeflossen ist. So wurde zum Beispiel im Spinelli-Park, dem einstigen US-Mili-

tärgelände, nichts Neues für die Bundesgartenschau gebaut, sondern die Flächen nur mit Recycling und Upcycling gestaltet.

Aus Materialien, die an einer Stelle nicht benötigt worden sind, ist an anderer Stelle etwas Neues entstanden, statt sie zu entsorgen. So wurden die der U-Halle entnommenen Dachpaneele für Gartenhäuschen und Zäune verwendet, Beton, der aus dem Boden gefräst wurde, um dort Blumen pflanzen zu können, wurde zu Quadern für die Eidechsenmauer.

Auch die Gastronomie auf dem Gelände erhielt die Vorgabe, möglichst regionale Produkte und Zutaten einzukaufen und eine bestimmte Zahl an vegetarischen Gerichten anzubieten.

Ach ja, auch die beliebte Seilbahn ist aus Gründen der Nachhaltigkeit gebaut worden: Sie galt als die ökologischste und anwohnerfreundlichste Variante, um die zwei Gelände verkehrstechnisch anzubinden. Viele Teile der zwei Kilometer langen und mit Ökostrom betriebenen Seilbahn stammen von der niederländischen Blumenschau Floriade. Leider wird der neue Besucherliebling, ganz im Sinne der Nachhaltigkeit, nach der BUGA 2023 woanders aufgebaut. mp

➤ www.buga23.de/reiseveranstalter



BUGA-Idylle: der Kutzerweiher mit Gondolettas



Blumenfreunde kommen auf der Bundesgartenschau in Mannheim nicht zu kurz

© Uwe Anspach/picture-alliance; Stadtmktg Mannheim GmbH/Fernando Fatih; Andreas Henn/BUGA 2023



Umweltbewusst am Bodensee

Ob das Mittag- oder Abendessen, die Kaffeepause am Nachmittag oder das bunte Ausflugsprogramm: Wer seinen Busreisegästen eine durchgängig umweltfreundliche Reise bieten möchte, wird am Bodensee fündig. Denn die Initiative „Echt nachhaltig“ zeichnet nachhaltige Betriebe in der Region aus. Vorschläge für Reisen mit „gutem Gewissen“.

Nachhaltigkeit kann so gut schmecken. Wenn der umweltbewusste Reisegast weiß, wo die Produkte, die auf dem Teller landen, herkommen, und wer sie mit welchem Anspruch produziert hat, kann er sich noch entspannter zurücklehnen und das Essen umso mehr genießen. Denn das Bedürfnis nach Nachhaltigkeit reist heutzutage bei vielen Menschen mit.

Gelingt es in der Heimat noch ganz gut, auf die Qualität der Lebensmittel zu achten und möglichst regional und umweltfreundlich einzukaufen, ist es mit der Transparenz und der Nachhaltigkeit auf Reisen oft nicht so einfach.

Dabei sind diejenigen, die sich für eine Busreise entscheiden, doch schon so umweltfreundlich unterwegs. Das muss nicht beim Verlassen des Busses ein jähes Ende finden – auch die ganze Reise oder Teile davon können unter dem Motto „Nachhaltigkeit“ stehen. Am Bodensee hilft die noch recht neue Initiative „Echt nachhaltig“ der Deutschen Bodensee Tourismus (DBT) dabei, das Reiseprogramm naturnah und verantwortungsbewusst zusammenzustellen. Einige der aktuell 55 ausgezeichneten Partnerbetriebe hat die OMNIBUSREVUE bei einer Pressereise Mitte Mai kennengelernt.



Sonnenenergie an Bord!

Mit Strom statt Schiffsdiesel zur Insel Mainau: Das erste E-Schiff der Bodensee-Schiffsbetriebe macht es möglich. Kapitän Jürgen Marin erklärte, wie das funktioniert



Bio-Landwirtin Linda Kelly kreiert mit gesunden Lupinen laufend neue Produkte

Schon vor 15 Jahren haben die Eltern von Linda Kelly auf ihrem Hof in Herdwangen von konventioneller auf ökologische Landwirtschaft umgestellt. Auf 170 Hektar Ackerfläche bauen sie Weizen, Gerste, Leguminosen und Mais an. In vielen Familienbetrieben will die nachfolgende Generation oft eigene Ideen verwirklichen. So kam auch Linda Kelly 2013 auf die Idee, mit selbst angebauten Lupinen zu experimentieren – und das mittlerweile äußerst erfolgreich. 2019 wurde ihr ein Award als „Landwirtin des Jahres“ verliehen, auch im Fernsehen wurde ihre Arbeit schon vorgestellt.

Lupinen sind mit ihrem hohen Eiweißgehalt nicht nur eine wertvolle Proteinquelle, sondern enthalten auch Vitamin-E und wichtige Spurenelemente wie Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen. Und Linda Kelly zeigt mit ihren Kreationen, wie vielseitig Lupinen gleichzeitig sind, wovon sich die Reisedeurentinnen vor Ort überzeugen konnten. So macht die Biolandwirtin daraus zum Beispiel kräftig schmeckenden, koffeinfreien und basischen Kaffee, der nicht nur bekömmlicher ist als der herkömmliche, sondern wegen des regionalen Anbaus auch mit Blick auf den deutlich besseren ökologischen Fußabdruck punktet.

Die in den letzten Jahren immer zahlreicher gewordenen Lupinen-Erzeugnisse von Linda Kelly sind mittlerweile täglich von 8.00 bis

18.00 Uhr in einem Selbstbedienungs-Hofladen erhältlich. Auch interessierte Besuchergruppen führt die Bio-Landwirtin aus Leidenschaft nach Voranmeldung theoretisch gern über ihren Hof, muss aber einräumen, dass ihr in dem kleinen Familienbetrieb momentan kaum die Zeit dafür bleibt. Denn die Kehrseite ihres Erfolgs ist, dass sie immer alle Hände voll zu tun hat und ihr immer neue Ideen einfallen, was man mit den kleinen Samen noch alles machen kann.

www.biolandhof-kelly.de

Der Überlinger Weltacker veranschaulicht als Bildungsprojekt auf 2.000 Quadratmetern eindrucksvoll, welche Bedeutung die Landwirtschaft für die Ernährung des Menschen und die Ökologie hat. „Alles, was man tut, hat eine Wirkung in der Welt – nicht nur, was man tut, sondern auch, wie man es tut“, erklärte Anette Wilkening vom Überlinger Weltacker beim Rundgang. Die Fläche des Weltackers von 2.000 Quadratmetern wurde nicht zufällig gewählt – sie resultiert aus der Gesamtheit der weltweit fruchtbaren Ackerflächen dividiert durch die aktuell auf der Welt lebenden acht Milliarden Menschen.

In Überlingen werden die 45 meistangebauten Kulturpflanzen der Welt angebaut – im gleichen prozentualen Flächenverhältnis. So dominiert hier wie weltweit der Weizen mit zwölf Prozent, gefolgt von Mais und Reis. Doch nicht alles, was weltweit angebaut wird, dient der menschlichen Ernährung. Zwei Drittel der Ackerflächen werden auch für den Anbau der Futtermittel genutzt, die für die Fleischproduktion nötig sind. Und deshalb reichen die Flächen auch nicht überall auf der Welt für die Ernährung der Menschheit ...

Der Weltacker entstand 2020 zeitgleich zur Landesgartenschau in Überlingen, um einen anderen Blickwinkel zu schaffen. Bis heute will er für alle Interessierten – auch Gruppen – einen niederschweligen Einstieg in die Umweltbildung bieten. Die sehr informativen und das Umweltbewusstsein schärfenden Führungen sind daher kostenlos, das Projekt finanziert sich hoffentlich noch lange über Fundraising und Spenden.

www.ueberlinger-weltacker.de

Lokaler Fisch und der Fischfang – auch das ein wichtiges Thema am Bodensee. Marco Knoblauch ist Bodenseefischer in vierter Generation und betreibt den familieneigenen Fischereibetrieb. Am Tag des Besuchs im „Fischhaus Löwenzunft“ in Überlingen serviert er der Gruppe Rotaugen, die er selbst im Bodensee gefischt hat. Die seien zusammen mit Aal die einzigen Fischarten, die derzeit noch gut im Bodensee zu fangen seien. Das Problem im „schwäbischen Meer“ ist nicht primär wie in den Weltmeeren die Überfischung durch den Menschen, sondern der Nährstoff-Gehalt im See, die aus Kanada eingeschleppte Quagga-Muschel und eine starke Kormoran-Population. Deshalb muss Knoblauch mittlerweile 80 Prozent seines Fisches zu kaufen, achtet aber bei seinen Lieferanten auf nachhaltigen Fischfang – zum Beispiel aus Quellwasserzuchten von kleinen Familien-

betrieben aus der Region, die lebend angeliefert werden. Mittlerweile kommt auch Meeresfisch auf den Teller, wichtig sind Knoblauch aber möglichst kurze Lieferwege. Anders als andere Bodensee-Betriebe geht Marco Knoblauch offen mit dem Fischerei-Problem um. Er kennt die legalen Tricks der Gastronomie, die ihre „Felchen vom Bodensee“ anpreist, was aber nicht gleichbedeutend sei mit „Felchen aus dem Bodensee“. Die seien nämlich fast nirgends zu finden, weil es kaum noch welche gibt. Der Fischereibetrieb Knoblauch bietet nach Voranmeldung per Mail (fischerei@knoblauch-gbr.de) für interessierte Gruppen in der Fischhalle in Unteruhldingen Betriebsführungen an, bei der ein Einblick in die Bodenseefischerei und die heutige Vermarktung gewährt wird. Dabei kann auf Wunsch eine Verköstigung vereinbart werden – die sollte man sich nicht entgehen lassen.

www.knoblauch-bodensee.de



Marco Knoblauch ist Bodenseefischer in 4. Generation und kennt sich gut aus

Ruhig, ohne röhrenden Schiffsmotor, und ganz ohne Gestank schippert der neue Elektro-Katamaran „Insel Mainau“ sechsmal täglich in rund zehn Minuten von Uhdlingen zur beliebten Bodenseeinsel. Die Bodensee-Schiffsbetriebe (BSB) haben es im vergangenen Jahr in energiesparender Leichtbauweise aus Aluminium für 3,5 Millionen Euro bauen lassen.

Die 64 verbauten Akkus sorgen für einen reibungslosen Betrieb über den ganzen Tag – eine aus 60 Solarpaneelen bestehende Fotovoltaikanlage auf dem Dach produziert an Sonnentagen rund 20 Prozent der verbrauchten Energie nach. Wenn die Sonne scheint, soll es durch die Solaranlage auf dem Oberdeck zudem ein gemütliches blaues Licht geben. Diese Impression blieb der Reisegruppe bei der Fahrt im sonnenarmen Mai leider verwehrt. Sind die Erfahrungen mit dem neuen E-Katamaran, die in seiner ersten Saison nun gesammelt werden sollen, positiv, könnte bald ein zweites Elektroschiff in Uhdlingen ablegen. Denn zukünftig möchten die BSB auch den Schiffsverkehr nach Meersburg als Dreiecksverbindung mit Uhdlingen und der Insel Mainau emissionsfrei anbieten.

Die neue „Insel Mainau“ bietet Platz für 300 Fahrgäste, davon 183 auf dem Freideck. Groß genug also für Busreisegruppen, die einen Ausflug auf die Bodenseeinsel planen. Auch wenn die Tickets am Ableger zu kaufen sind, wird ihnen empfohlen, die Fahrt vorab per Mail (gruppen@bsb.de) anzukündigen.

www.bsb.de/de/info-service/gruppen



Überlinger Weltacker: Anette Wilkening kennt die Landwirtschaft und ihre Schattenseiten

GRENZENLOSE ABENTEUER.

ZEIT.GEMEINSAM.ERLEBEN.

EUROPA-PARK

48.50

€* pro Person
ab 20 zahlenden Personen

RULANTICA

41.-

€* pro Person
ab 20 zahlenden Personen

Die Wasserwelt des EUROPA-PARK

Anderungen vorbehalten ©MACK Brands



Philipp Kesenheimers Motto ist Nachhaltigkeit von der Farm bis in die Kaffeetasse

Eine gute Adresse für fairen Kaffee aus ökologischem Anbau gibt es seit zwei Jahren in Überlingen. In der Rösterei „Kabo“ in der Spitalgasse 4 legt der Gründer und Kaffee-Sommelier Philipp Kesenheimer viel Wert auf fairen und direkten Handel mit Kleinbauern. Er zahlt ihnen so viel, dass sie davon leben können, das sei noch mal das Zwei- bis Dreifache des üblichen „Fairtrade-Preises“. Kesenheimers Motto – Nachhaltigkeit von der Farm bis in die Tasse –

zieht sich konsequent durch bis zur Verpackung der Bohnen und zur regional erzeugten Bio-Heumilch, die er für die Zubereitung der Kaffeespezialitäten wie Flat White, Cappuccino & Co verwendet. Die Kaffeeverköstigung bei Kabo beginnt überraschend mit einem Tee: dem Kaffeekirschentee „casca-ra“ aus Peru, der sogar mehr Koffein enthält als Kaffee und an Rooibos und Hagebutte erinnert. Die Verwertung der Kaffeekirschen, die sonst ein Abfallprodukt wären und bestenfalls als Dünger dienen, sollen den Kaffeebauern eine weitere Einnahmequelle beschern. Seit Februar 2022 sind sie als Lebensmittel in der EU zugelassen. Weil heißer Tee im Sommer weniger gefragt ist, hat der Coffeologe saisonale Varianten kreiert: Im Sommer als Eistee mit Grapefruit zubereitet, im Winter gibt es einen Kaffeekirschen-Glühwein. Gruppen von maximal 25 Personen führt Kesenheimer in seinen

kleinen, aber feinen Betrieb in die Basics seines Kaffeehandels, des Röstens und die Kunst der Kaffeezubereitung ein. Jeden Dienstag wird bei Kabo übrigens geröstet, auch an diesem Wochentag kann sich ein Besuch für Gruppen also lohnen.

www.kabo-kaffee.de

Der Burgunderhof in Hagnau betreibt seit 28 Jahren Bio-Anbau und war das erste ökologisch arbeitende Weingut am Bodensee. Die Weine des Ehepaars Andrea und Heiner Renn wurden alle bereits mit Goldmedaillen ausgezeichnet, 2019 wurde ihr Weingut vom Magazin „Feinschmecker“ in die Riege der besten Weingüter Deutschlands aufgenommen. Doch nicht nur hochwertige Weinsorten wie Müller-Thurgau, Blanc de Noir, Sauvignon Blanc oder Grau- und Weißburgunder werden im Familienbetrieb produziert. Heiner Renn ist zudem ein erfahrener



Andrea Renn (l.) serviert den von ihrer Tochter kreierten Gin (r.). Die neue Wein-Lounge auf dem Burgunderhof (M.) mit Blick auf Bodensee und Reben bietet dafür ein tolles Ambiente

Obstbaumeister und destilliert mit zehn verschiedenen Früchten aus eigenen Bio-Gärten Obstbrände. Seit 2017 „mischt“ auch Tochter Julica auf dem Hof ihrer Eltern mit – wie Bio-Landwirtin Linda Kelly wollte sie ihr eigenes Ding machen



und hat einen Gin entwickelt. Da es in Deutschland aber bereits viele Gin-Destillieren gab, wusste sie, dass sie ein besonderes Produkt entwickeln muss, um noch eine Chance zu haben. Das ist ihr mit ihrem ebenfalls biologisch erzeug-

ten „Mile High 69“ gelungen, er wird mittlerweile in Sterne-Restaurants ausgeschenkt. Neues Herzstück des Burgunderhofs ist die „Wein-Lounge“, in der Gäste bei besonderen Events die Erzeugnisse der Familie Renn probie-



ren können und nebenbei auf sehr unterhaltsame Weise und mit vielen Anekdoten gespickt das Wichtigste über deren Entstehung erfahren. Das alles mit idyllischem Blick auf Weinreben und den Bodensee. www.burgunderhof.de

Start frei für eine faszinierende Zeitreise!



Das AUTO & TRAKTOR MUSEUM ist ein spannendes Museum mit insgesamt 350 Automobilen, Motorrädern und Traktoren. Die Fahrzeuge sind integriert in eine Sammlung zahlloser Exponate, mit denen die Entwicklung des Land- und Stadtlebens der letzten 100 Jahre dargestellt wird.

Das Museum und auch das Restaurant sind komplett barrierefrei und regensicher. Busparkplätze sind vorhanden.

Die neue Sonderausstellung „Die Geschichte des VW Käfer“ im AUTO & TRAKTOR MUSEUM in Uhlldingen-Mühlhofen am Bodensee zeigt die Entwicklung des Käfers an vielen Beispielen sowie einige lustige Modifikationen. Über 30 verschiedene Käfer, vom „Brezelkäfer“ bis hin zum letzten VW Käfer „Última Edición“, sind im Museum ausgestellt. Es wird spannend und unterhaltsam präsentiert, wie der VW Käfer zum weltberühmten Kult-Auto wurde.

Die Sonderschau wird ergänzt durch Werkzeuge, Utensilien, Plakate sowie verschiedene Gebrauchsgegenstände, um dem Besucher den Zeitgeist der Käfer-Zeit nahezubringen.

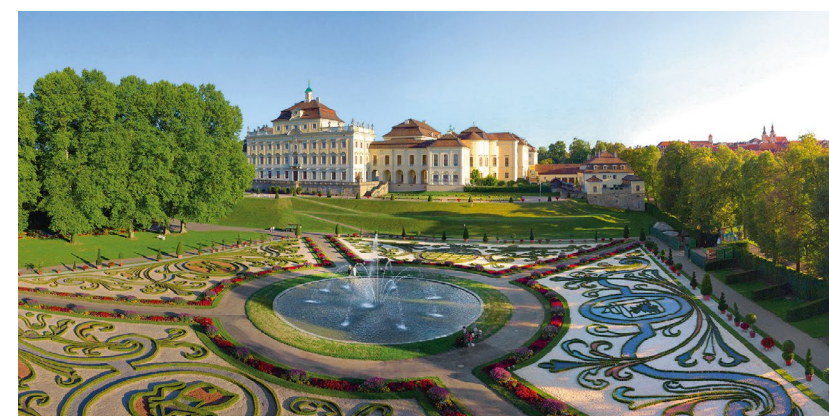
Nach dem Rundgang durch das Museum kann man sich im angrenzenden JÄGERHOF RESTAURANT verwöhnen lassen. Für Busgruppen wird eine spezielle Auswahlkarte angeboten.

KONTAKT

➤ **AUTO & TRAKTOR MUSEUM**
Gebhardsweiler 1
D-88690 Uhlldingen-Mühlhofen
Telefon +49 (0)7556 928360
kontakt@traktormuseum.de
www.autoundtraktor.museum

© Auto & Traktor Museum

Highlights in Ludwigsburg



Blühendes Barock und Nordseite des Residenzschlusses Ludwigsburg

Residenzschloss und Blühendes Barock Ludwigsburg
Das prächtige Residenzschloss Ludwigsburg als Herzstück der Stadt zählt zu den größten original erhaltenen Schlössern Europas. Es beeindruckt durch seinen imposanten Bau und die Lage inmitten der Dauergartenschau Blühendes Barock. Mit seinen weitläufigen Parkanlagen und der farnefrohen Blütenpracht zieht das Blühende

Barock Jahr für Jahr über eine halbe Million Besucher an.

Unsere Tipps:
Weltgrößte Kürbisausstellung
25.08. bis 03.12.2023
Ab Ende August wird Ludwigsburg wieder zur Kürbishaupstadt. Aus über 450.000 Kürbissen werden kunstvolle Figuren rund um das Thema „Feuer“ gestaltet und im Blühenden Barock in Szene ge-

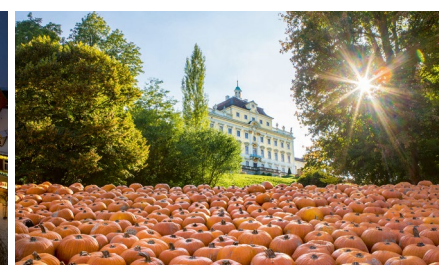


Ludwigsburger Barock-Weihnachtsmarkt

setzt. Fred Feuerstein, Feuerwehrmann Sam, aber auch Jim Knopf werden hier lebendig.

28.10. bis 03.12.2023
Leuchtende Traumpfade
Ab Ende Oktober verwandelt sich die Dauergartenschau mit Einbruch der Dunkelheit in leuchtende Traumpfade, die mit stimmungsvollen Illuminationen die Besucher in den Bann ziehen.

Ludwigsburger Barock-Weihnachtsmarkt
Vom 28.11. bis 22.12.2023 erstrahlt der Ludwigsburger Barock-Weih-



Weltgrößte Kürbisausstellung

nachtsmarkt in prächtigem Glanz. Funkelnde Engelsflügel umrahmen dabei den italienisch anmutenden Marktplatz und bieten eine einzigartige Kulisse zum Staunen und Bummeln.

KONTAKT

➤ **Tourist Information Ludwigsburg**
Tel. 0 71 41/9 10 22 52
E-Mail: touristinfo@ludwigsburg.de
www.visitludwigsburg.de

Ein schönes, hochwertiges Abendessen darf bei einer nachhaltigen Reise an den Bodensee natürlich nicht fehlen. Denn auch zu Tisch zeigen sich die vielen Facetten des Umweltschutzes – und das für den Gaumen auf sehr angenehme Weise. Frisch müssen die Zutaten sein, die im Slow-Food-Restaurant im Hotel Maier in Friedrichshafen auf den Teller kommen. Weitere Kriterien, um es als Kochzutut in die Küche zu schaffen: Sie müssen nachhaltig produziert sein und aus der Region stammen. Der nächstgelegene Lieferant ist nur 100 Meter entfernt, die am weitesten entfernten Lieferanten befinden sich in Konstanz und im Allgäu. Der neue Küchenchef Philipp Heid ist seit März dieses Jahres mit dabei. Er setzt auf möglichst vollständige Verwendung der Zutaten und auf aussterbende Produkte, weswegen sein Motto lautet: „Iss, was du retten möchtest.“

www.hotel-maier.de/kulinarik

Warum zum Mexikaner am Bodensee? könnte man sich fragen, wenn man bei der Recherche für eine Gruppenreise auf das Restaurant „Guten Taco“ in Überlingen stößt. Na, ganz einfach: Weil es hier besser schmeckt als in Mexiko, wie viele Leute sagen, weil es eine nette Abwechslung zur traditionellen Bodenseeküche bietet und weil die gute Laune des Restaurant-Teams auf die Gäste überspringt. Alle Mitarbeiter im Guten Taco sind Mexikaner und seit zehn Jahren miteinander befreundet. Dass hier jeder mit Herzblut arbeitet, bekommt der Gast ziemlich schnell zu spüren. Das Team ist vor fünf Jahren angetreten, um dem schlichten „Tex-Mex-Essen“, dem der Ruf von ungesundem Fast-Food anhaftet, eine qualitativ hochwertige Alternative entgegenzusetzen. Null Convenience, stattdessen alles hausgemacht: Mit Ausnahme der Tortillas wird hier alles frisch zubereitet. Das Gemüse, das Fleisch und



Spaß bei der Arbeit und Freude an gutem Essen verbreitet das Team von „Guten Taco“

die Milchprodukte stammen aus Bio-Produktion und, wo immer es möglich ist, aus der Region. Das Frische-Konzept setzt sich bis zu den Desserts fort – alle Nachspeisen sind eigene Kreationen und aus hochwertigen Zutaten wie Datteln zubereitet. Geht es ausgelassen zu, weil eine Gästegruppe gerade etwas zu feiern hat, wird der Tequila den Gästen auch mal aus der Wasserspritzpistole direkt in den Mund ser-

viert. Aber auch dabei müssen sich die Gäste keine Sorgen um ihre Gesundheit machen. Auch bei den hochprozentigen mexikanischen Getränken achtet das Restaurant auf höchste Qualität, die keine Kopfschmerzen verursacht. Einziger Haken für Gruppen: Das Guten Taco ist ziemlich klein – im Innenraum gibt es Platz für 40 Gäste, auf der Terrasse für 30. *mp*

www.gutentaco.de
www.echtnachhaltig.de

Wein und Literatur
in der Wein- und Literaturlandschaft Marbach-Bottwartal

Attraktive Tages- und Mehrtagesprogramme in Deutschlands einziger Wein- und Literaturregion. Gesellige Stunden beim Winzer, weltweit bekannte Museen, organisierte Wanderungen, Führungen in Privat-Gemächern oder originelle Themenführungen. Unser neuer Gruppenplaner mit individuell kombinierbaren Bausteinen ist hier erhältlich:

INFOS UND BUCHUNG
Marbach: 23 | 71672 Marbach am Neckar
Tel. 07144-102-375 0 - 250 | Fax 102-311
e-mail: info@marbach-bottwartal.de
www.marbach-bottwartal.de
www.facebook.com/marbach.bottwartal

Touristengemeinschaft Marbach Bottwartal

Sauschwänzle
BAHN

Ihr Ausflug zur „Sauschwänzlebahn“

- Abenteuer hoch zwei - „Sauschwänzlebahn“ meets Minigolf
- Schwäbisch-alemannische Fasnacht entdecken
- Nostalgiefahrt & die GenussWelt Rothaus
- Schwarzwälder Tradition erleben - Hüslil
- „Sauschwänzlebahn“ trifft Römer



Weitere Informationen & Buchung:

Persönlich für Sie da
Selina Löffler | +49(0)7702/51-306
selina.ioeffler@sauschwaenzlebahn.de
www.sauschwaenzlebahn.de

Ein Tag, zwei Highlights

Ein Besuch auf der Blumeninsel Mainau und eine Schifffahrt lassen sich hervorragend miteinander verbinden und sind auch für Gruppen ideal geeignet.



Schifffahrt mit MS Überlingen auf dem Überlinger See



Die Blumeninsel Mainau ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert

Schifffahrt mit Ausblicken

Eine Schifffahrt gehört zu einem Besuch am Bodensee dazu, denn an Bord vereinen sich tolle Ausblicke mit sanftem Wellenrauschen und einer entspannenden Auszeit. Die Bodensee-Schiffsbetriebe (BSB) bieten auch 2023 wieder viele Sonderfahrten an. Die Schiffe fahren die besten Attraktionen an, darunter die Blumeninsel Mainau, das Zepelin Museum in Friedrichshafen, die Pfahlbauten in Unteruhldingen und die Pfänderbahn in Bregenz. Oder wie wäre es mit einem Spaziergang durch die Altstädte von Konstanz und Lindau?

rischen Genießerfahrten. Mit unseren Gastronomie-Pächtern an Bord können wir unseren Gästen eine noch größere Vielfalt bieten: Genießen Sie Gegrilltes, einen leckeren Bodensee-Wein und Regionales während Sie sich bei einer Rundfahrt über den See tragen lassen. Im Winter gibt es Adventsfahrten und die beliebte Silvester-Kreuzfahrt.

Der Bodensee ist für seine einzigartigen Veranstaltungen bekannt. Wie wäre es also mit einem schönen Abend am Seenachtfest Konstanz oder einem Gourmet-Menü auf der Fahrt zu den Bregenzer Festspielen? 2023 wird auf der Seebühne die Oper „Madame Butterfly“ von Giacomo Puccini gespielt.

Organisatorisch unterstützen wir Sie gerne bei der Planung Ihrer Busreise. Für individuelle Buchungen senden Sie Ihre Anfrage an gruppen@bsb.de.

Für Gruppen, die an einem Tag möglichst viel sehen möchten, empfiehlt sich eine Rundfahrt, wie die Dreiländer-Rundfahrt vor Lindau oder die Fahrt auf dem Untersee mit dem Weltkulturerbe Insel Reichenau. Viel zu sehen gibt es auch bei einer Rundfahrt auf dem Überlinger See, wo fast alle Wege zur Insel Mainau führen – etwa ab Konstanz, Unteruhldingen und Meersburg.

Ein Tipp: Von diesen Orten aus ist es sehr wahrscheinlich, auf MS „Insel Mainau“ mitzufahren, dem erst kürzlich in Dienst gestellten ersten elektrisch betriebenen Passagierschiff auf dem Bodensee. Die BSB bieten außerdem viele Themenschiffe an, etwa die kulina-

Insel Mainau

Die Blumeninsel Mainau mit ihrem botanischen Garten und Schlosspark ist vor allem für ihre vielfältigen Pflanzenschauselen und das subtropische Ambiente bekannt.



Frühling auf der Insel Mainau

Im Zentrum stehen das Barockschloss und eine 150 Jahre alte Baumsammlung, jedoch beherbergt sie auch eines der größten Schmetterlingshäuser Deutschlands mit über 120 Arten an tropischen Tagfaltern sowie individuell gestaltete Abenteuerspielplätze. Mit der traditionellen Orchideenschau im Palmenhaus, einer der größten in Deutschland, wird Mitte März das Blumenjahr der Mainau eröffnet und bezaubert die Besucher mit über 3000 Pflanzen, ausgefallenen Dekorationen und einmaligem Ambiente. Während des Mainau-Blumenjahres warten die Gärtner auch mit abertausenden Tulpen, hunderten Rhododendren, duftenden Rosen, Stauden und im Herbst mit einem phänomenalen Farbfeuerwerk durch die Dahlienschau auf.

terhaltung und schönen Künsten: Zeitgemäß interpretiert wird dieser Kontext der Gartenkultur beispielsweise mit zwei einzigartigen begehbaren Blumenkleidern. In die Vergangenheit entführen werden auch alte Ansichten der Insel Mainau, die im Park korrespondierend mit aktuellen Ausblicken in Szene gesetzt werden sollen. In Zusammenarbeit mit dem Napoleonmuseum Arenenberg, Schloss Salem und der Landeshauptstadt des Burgenlandes Eisenstadt wird es im Jahr 2023 außerdem eine Ausstellung zur Ära des Fürsten Esterhazy auf Schloss Mainau geben. Geplant sind ergänzende Weinführungen und ein Klassikkonzert in Zusammenarbeit mit der Südwestdeutschen Philharmonie Konstanz.

KONTAKT

Bodensee-Schiffsbetriebe GmbH (BSB)
Telefon: +49 (0) 7531 3640-0
E-Mail: info@bsb.de
www.bsb.de

KONTAKT

Mainau GmbH
78465 Insel Mainau
Tel. +49 (0) 7531 303-249
vertrieb@mainau.de
www.mainau.de

ALLES WAS DIE BUS-BRANCHE INTERESSIERT



IM © Welcomia / iStock, IM © Damir Khabirov / iStock

DER PODCAST

VON OMNIBUSREVUE



Interviews, Reportagen, Tests und Destinationen ...
Jederzeit & überall hören!

**JETZT ABONNIEREN!
BUSTROMMEL.DE**

