

Aktionen & Aktivitäten



Das Museumsteam unterhält am Sonntag mit Führungen Foto: Museum

In der Steinzeit

BAD BUCHAU. In die Welt der Stein- und Bronzezeit können Besucher an diesem Sonntag im Federseemuseum Bad Buchau eintauchen. Von 10 bis 18 Uhr gibt es Rundgänge, Themen- und Gewandführungen. Die Archäo-Kids des jungen Museumsteams begleiten durch die neue Sonderausstellung „Kinder Welten – mit Playmobil durch die Urgeschichte“ (14 Uhr). Außerdem hat die Archäo-Werkstatt geöffnet (13.30 bis 16.30 Uhr), am offenen Feuer wird Brot gebacken. Das Museum hat täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Eintritt: fünf Euro.

Express durch Oberschwaben

BAD WURZACH. Eigentlich fahren auf der Strecke Roßberg-Bad Wurzach nur Güterzüge. Doch an ausgewählten Sonntag- und Feiertagen fährt dort der 3-Löwen-Takt-Radexpress, der in Aulendorf startet. Entlang der Strecke gibt es zahlreiche Sehenswürdigkeiten und Ausflugsziele zu entdecken. Die Mitnahme von Rädern ist kostenlos möglich. Infos zum Fahrplan bei der Kurverwaltung Bad Wurzach, Telefon 0 75 64 / 30 21 50.

www.radexpress-oberschwaben.de

Radeln an der Donau

SIGMARINGEN. Rund um Sigmaringen gibt es sieben ausgeschilderte Tagestouren, die sternförmig in den Naturpark Obere Donau führen. Passend dazu ist jetzt ein Gutscheineheft für Radler erhältlich, das viele Vergünstigungen bietet: ermäßigte Eintritte in Freibäder, Museen und Schloss Sigmaringen. Extra Gutscheine finden sich darin für Kinder, etwa für ein Eis, Rabatt im Hochseilgarten oder eine Kanutour. Das Gutscheineheft und Kartenmaterial ist bei der Tourist-Information Sigmaringen, Telefon 0 75 71 / 10 62 24, erhältlich.

www.radregion-sigmaringen.de

Touren & Themen

Pilze und Beeren

HÖCHENSWAND. Wanderungen zu Pilzen und Beeren werden in Höchenschwand noch bis in den September angeboten. Bei den Pilzwanderungen geht es ausgestattet mit Pilzkörbchen, Messer und Bürste mit einem Experten in den Wald. Dabei lernen die Teilnehmer wichtige Merkmale von essbaren Pilzen kennen. Zum Abschluss werden die Köstlichkeiten serviert. Bei den Beerenwanderungen werden Heidelbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren gesammelt und dann zubereitet. Kosten: 21 Euro. Termine und Anmeldung bei der Tourist-Information Höchenschwand, Telefon 0 76 72 / 48 18 - 0.

Rund um den Eselsberg

FLEIN. Auf den Eselsberg in Flein führt an diesem Sonntag eine gemütliche Weinwanderung mit Weinerlebnissführerin Anke Schäffer. Treffpunkt ist um 11 Uhr bei den Weingärtnern Flein-Talheim in Flein (Römerstraße 14). Unterwegs gibt es kleine Köstlichkeiten und eine Weinprobe. Rückkehr ist gegen 13.30 Uhr. Die Teilnahme kostet pro Person zehn Euro. Anmeldungen bei Anke Schäffer, Telefon 01 78 / 1 64 33 65.

www.weinerlebnistour.de

Feste & Feiern



In Dettingen werden jetzt die Kirschen geerntet Foto: Veranstalter

Kirschenfest

DETTINGEN. Sommerzeit ist auch Kirschenzeit – vor allem in Dettingen. Beim Kirschenfest an diesem Sonntag dreht sich alles um die rote, kleine Frucht. Über 40 Stände bieten Vielfältiges rund um die Kirsche an, es gibt einen Kirschkern-Weitspuck-Wettbewerb, Slackline-Angebote, Musik, Streichelzoo und jede Menge kulinarische Spezialitäten. Das Fest startet um 11 Uhr entlang des Weges der Kirschenheimat.



Wie kleine Wichtelhäuschen sehen die neuen Baumhäuser in Tripsdrill aus. Sie stehen auf Stelzen mitten im Wald

Foto: Tripsdrill

Ein Bett im Baumhaus

Im Erlebnispark Tripsdrill kann man auch übernachten – Zum Sommerferienbeginn eröffnet ein überdachter Spielbereich

Einen Tag im Erlebnispark und Wildparadies Tripsdrill ist eigentlich viel zu kurz, um alles zu erleben. Kein Problem: Wer will, kann in Baumhäusern die Nacht verbringen.

VON PETRA S. HARDT
AUS CLEBRONN

CLEBRONN. Laub raschelt, Zweige knacken, und zwischen den Bäumen ist nicht nur Vogelgezwitscher zu hören. Grunzen, Keckern, Fauchen und ein tiefes Brummen weisen auf Waldbewohner ganz anderen Kalibers hin. Doch das Ziel der Kinder, die erwartungsvoll in den Wald laufen, sind ausnahmsweise mal nicht die Wölfe, Luchse und Bären.

Eine Nacht im Baumhaus heißt das Abenteuer, das Niklas, Lea und Alexander mit ihren Eltern erleben wollen. Neugierig klettern die drei über die Holzstiege hinauf zum „Ahornwipfel“. Papa Wolfgang und Mama Karin folgen mit Rucksack und Gepäck.

Baumstämme als Bettpfosten, eine Nische in der Wand als Kleiderschrank, ein hölzernes Waschbecken, winzige Fenster und drum herum nur Wald – „voll cool!“ kommentiert der zehnjährige Niklas seinen ersten Eindruck. Nicht nur der Nachwuchs ist begeistert. 35 Quadratmeter Wohnfläche auf zwei Ebenen bieten Platz für maximal sechs Personen. Unten finden sich ein Doppelbett, eine Sitzzecke und ein kleines Bad mit Dusche und WC. Im oberen Stock stehen vier weitere Betten. Fußbodenheizung und Fön, Kaffeemaschine und Kühlschrank und sogar ein Flachbildfernseher und WLAN ergänzen das rusti-

kalikale Ambiente mit den Annehmlichkeiten eines Drei-Sterne-Hotels. Bettwäsche und Handtücher liegen bereit, und um die Sauberkeit kümmert sich ein Zimmermädchen.

Insgesamt fünf solcher Nachtquartiere thronen in luftiger Höhe zwischen den Bäumen. Sie sind Teil eines „Natur-Resorts“ in Tripsdrill, mit dem Deutschlands ältester Freizeitpark den Ausflug zu Erlebnispark und Wildparadies in einen spannenden Kurzurlaub verwandeln möchte.

Die fünfköpfige Familie aus Mannheim ist bereits am Vormittag angereist, hat an der „Rezeption“ eingeklickt, die originell in einem Schäferkarren direkt gegenüber dem Eingang zum Wildparadies untergebracht ist. Die Zeit bis zum Einzug in ihr Baumhaus am Nachmittag nutzten die fünf zu einem ersten Ausflug ins Wildparadies, in dem fast vierzig verschiedene Tierarten leben. Beim Beobachten der Waschbären, Geier, Wölfe und Co. vergeht die Zeit wie im Flug. Besonders umlagert ist in diesen Tagen das Bärengehege, denn Bärenmama Orsa hat seit Dezember Drillingsnachwuchs.

Lange tüftelte die Unternehmerfamilie Fischer an einem Übernachtungskonzept für den Erlebnispark Tripsdrill und das Wildparadies. Seit zwei Jahren werden die Pläne Realität: In einem ersten Bauabschnitt wurden acht Schäferwagen auf einer Wiese am Wildparadies eingerichtet – mittlerweile sind es zwanzig, und es gibt Platz für weitere. Jeder dieser Wagen ist komplett ausgestattet mit Heizung, Waschbecken, Kühlschrank, Fernseher und Ventilator und bietet Platz für maximal fünf Personen. Duschen und WC finden sich im Badehaus – urig und zugleich komfortabel, mit witzigen Details wie

Info

Tripsdrill

- **Informationen:** Erlebnispark und Wildparadies Tripsdrill, 74389 Clebronn, Tel. 07135/9999 und www.tripsdrill.de
- **Öffnungszeiten:** bis 4. November täglich 9–18 Uhr, an allen Samstagen im August bis 20 Uhr. Eintrittspreise: Erlebnispark, 24 Euro, ermäßigt 19,50 Euro. In diesen Preisen ist der Besuch des Wildparadieses inklusive. Nur Wildparadies: Erwachsene neun Euro, ermäßigt 6,50 €.
- **Übernachten:** Im Schäferwagen bei Vierer-Belegung, in der Nebensaison 49 Euro pro Erw. und 39 Euro pro Kind (4–11 Jahre); in der Hauptsaison/Ferienzeit 59 Euro pro Erw. bzw. 44 Euro pro Kind. Im Baumhaus (buchbar für drei bis sechs Personen) bei Vierer-Belegung in der Nebensaison 71 Euro (49 Euro pro Kind), in der Hauptsaison/Ferienzeit 81 Euro und 54 Euro pro Kind. Alle Preise pro Person und Nacht inklusive Frühstück (wird in der Wildsau Schenke serviert) und zweimal Eintritt ins Wildparadies, für den Eintritt in den Erlebnispark erhalten Übernachtungsgäste eine Ermäßigung von ca. fünf Euro auf die regulären Preise. Infos und Reservierung Telefon 0 71 35 / 99 93 33. (psh)

Duschköpfen in Holzeimern, Wiesenblumen, die aus dem Fußboden sprießen und riesigen Fotos an den Wänden.

Nach den Schäferwagen wurden die nächsten Schlafstätten in komfortablen Baumhäu-

sern gebaut. Doch von der Idee bis zur Baugenehmigung dauerte es viele Jahre: Sicherheitsvorschriften und Naturschutz, technische Umsetzung und eine ganz besondere Optik forderten ihren Tribut. Baumhäuser dieser Größe können nicht wirklich in die Baumkronen gesetzt werden. Deshalb stehen die fünf Behausungen in drei bis fünf Meter Höhe auf Stelzen. „Vergesst Meterstab und Wasserwaage“, instruierte Geschäftsführer Helmut Fischer bei Baubeginn die Handwerker. „Unsere Baumhäuser sollen aussehen wie von Hand zusammengezimmert – nicht so exakt und etwas schief.“ Bei fünf Baumhäusern soll es nicht bleiben. Platz gibt es genug, und die Vorbereitungen sind bereits getroffen.

Eine Attraktion wird der sieben Meter hohe Murmelturm

Auch im Erlebnispark tut sich was: Mit Hochdruck arbeiten Handwerker in der Dorfstraße am „Gaudi-Viertel“. In acht Fachwerkhäusern entsteht ein wetterunabhängiges Spielareal mit Klettergeräten, verschiedenen Rutschen, Softball- und interaktiven Spielen und als besonderem Highlight den sieben Meter hohen Murmelturm, der Flugerlebnisse mit Jo-Jo-Effekt verspricht. Die Eröffnung ist rechtzeitig zu Ferienbeginn für Ende Juli geplant.

Die Mannheimer Baumhaus-Bewohner genießen die Dämmerung auf ihrer luftigen Terrasse, lauschen dem Heulen der Wölfe, bevor sie sich in ihrem Baumhaus zur Ruhe begeben. Morgen steht der Erlebnispark auf dem Programm: Rund 100 Fahrgeschäfte und Attraktionen und die berühmte Altweiber-mühle, mit der einst alles begann...

Innere Werte statt äußerer Glanz

Besser essen: Im Gasthaus Linde in Esslingen-Rüdern serviert das Ehepaar Wurm beste schwäbische Küche

VON GABRIELE KIUNKE

ESSLINGEN. Wer zum ersten Mal in Rüdern das Gasthaus Linde sucht, fährt vermutlich vorbei – so unscheinbar und unauffällig wirkt es von außen. Das hellbraune Gebäude sieht eher aus wie ein Wohnhaus, obwohl ein Gasthauschild über dem Eingang hängt. Und hier soll, wie uns ein Leser schrieb, beste schwäbische Küche serviert werden?

Parkplätze finden sich hinterm Haus, vor dem kleinen Biergarten mit rustikalen Bänken. Von dort gelangt man direkt in die Gaststube im ersten Stock und ist sofort angenehm überrascht über das gepflegt-freundliche Ambiente. An der Außenwand verläuft unter den getönten Sprossenfenstern eine Holzbank, auf den Tischen liegen karierte Tischdecken, stehen Vasen mit gelben Rosen und blauen Glockenblumen. Noch ist so kurz nach 12 Uhr an diesem Sonntag wenig los, doch schon in einer halben Stunde wird Joachim Wurm mit dem Bedienen kaum hinterher kommen.

Die anfängliche Skepsis verfliegt beim Blick in die Speisekarte endgültig: Eine kleine, feine Auswahl an schwäbischen und klassischen Speisen wird hier präsentiert. In der Küche scheint man also lieber auf Qualität statt auf Masse Wert zu legen. Die Gäste können wählen zwischen Kräuterflädle mit frischen Champignons oder Hackfleischsoße (9,80 Euro), Bandnudeln in Tomaten-Basilikum-Soße mit Garnelen (12, 80 Euro), Schweinefilet in Pfeffersoße mit Ofenkartoffeln und Kräutertquark (15,20 Euro), Tafelspitz in Meerrettichsoße (13,80 Euro) oder

auch schwäbischen Klassikern wie Gaisburger Marsch (9,40 Euro), Zwiebelrostbraten mit Beilagen (16,50 Euro) und hausgemachte Maultaschen (geröstet, 9,70 Euro).

Letztere allein lohnen schon einen Ausflug nach Rüdern: Der Nudelteig ist wunderbar zart, innen dominiert weder Brät noch Spinat, und insgesamt ist das Verhältnis von Füllung

und Hülle perfekt. Der dazu gereichte Salat schmeckt köstlich. Lauwarmer Kartoffelsalat, leicht bissfest und feinwürzig, frisch geraspelte Möhren und feingehackter Weißkohl.

Das Schweinefilet in Pfeffersoße ist perfekt kross gebraten und zergeht auf der Zunge. Nur die Kombination mit der auf einem extra Teller servierten Ofenkartoffel,

üppig mit Kräuterschmand bedeckt, ist nicht ideal. Spätzle wären für die köstlich-sämige Soße eigentlich die richtige Beilage.

„Eine schwäbische, ehrliche Küche ohne Geschmacksverstärker oder Fertiggerichte“ – so beschreibt das Ehepaar Wurm seinen Anspruch. Schließlich könne man sich nur über die Qualität von anderen Gaststätten abheben. Was in der Küche verarbeitet wird, stammt vorwiegend aus der Region. Das Fleisch beziehen die Wurms vom Metzger-Schlachthof Göppingen, der von regionalen Bauern die Tiere bekommt. Kurze Transportwege zum Schlachthof sowie ein verlangsamter Schlachtbetrieb setzen die Tiere nicht unter Stress, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt.

85 Prozent der Besucher sind Stammgäste

Bei den Wurms ist die in der Gastronomie übliche Rollenverteilung – er kocht, sie bedient – verdreht. Joachim Wurm (56) serviert, seine Frau Gabriele (47) steht in der Küche. „Sie ist talentiert“, kommentiert Wurm die Aufgabenverteilung. Seit 1993 führen die Wurms die Gaststätte, die auf eine 100-jährige Tradition zurückblickt. Auch der Großvater von Joachim Wurm bewirtschaftete schon das Lokal direkt am Esslinger Höhenweg gelegen, damals noch mit Metzgerei. Zufällig landet in der Gaststube allerdings nur selten ein Besucher. „Wir haben zu 85 Prozent Stammgäste“, erzählt Joachim Wurm. Aber das muss ja nicht so bleiben.

Info

Gasthaus Linde



Gemütliche Gaststube Foto: Leif Piechowski

- Gasthaus Linde, Sulzgrieser Str. 211, 73733 Esslingen-Rüdern, Telefon 07 11 / 326 06 85. www.linde-ruedern.de
- Parkplätze gibt es hinter dem Haus. Von Esslingen aus fährt die Bus-Linie 109 bis vor die Haustür
- Direkt am Haus verläuft der Esslinger Höhenweg, so dass sich ein Besuch gut mit einer Wanderung verbinden lässt.



SW-Graphic Kruljac