

Reise durch

# OBERSCHWABEN

Martin Siepmann & Stefan Blank



Stürtz

# Inhalt

**Erste Seite:**  
Das Deggenhauser Tal bei Markdorf wird nicht ohne Grund auch „Tal der Liebe“ genannt. Denn es ist

schön hier: Zur rechten Jahreszeit blühen die Apfelbäume und das trauliche Vieh lässt sich am grünen Gras.

**Vorherige Seite:**  
Diese Ausblick! Die Donau bei Gutenstein, dem sicher schönsten Teil des Oberen Donautals. Erkunden lässt sich die Region auf Schusters Rappen oder mit dem Rad – Erholung und tolle Ausblicke sind immer garantiert.

**Unten:**  
Was wäre der Bodensee ohne die Aussicht und einen erfrischenden Tröpfchen Müller-Thurgau oder ein anderes Viertele

Bodenseewein? Auf der Terrasse der Gutschänke des Staatsweinguts in Meersburg gibt es von beidem reichlich.

**Seite 20/21:**  
Weithin grüßt das mächtige Schloss Sigmaringen, auch Hohenzollernschloss genannt. Das ehemalige Fürstliche Residenzschloss überträgt die Stadt und ist bis heute Sitz der Fürsten von Hohenzollern-Sigmaringen.

**12**

**Deutschland  
dein Oberschwaben**

**26**

**Von Sigmaringen  
entlang der Donau**  
Seite 50  
Reise ins Himmelreich  
des Barock

**58**

**Von Biberach an der Riß  
über Rot an der Rot bis  
nach Ravensburg**  
Seite 82  
Fasnacht –  
die fünfte Jahreszeit  
Seite 92  
Schupfnudeln, Spätzle  
und Maultaschen –  
die Küche Oberschwabens

**108**

**Apfelblüte bis Zeppelin –  
am Bodensee**  
Seite 122  
Luftschifffahrt in  
Geschichte und Gegenwart

**134 Register**

**135 Karte**

**136 Impressum**



**Unten:**  
Das idyllisch an der Mündung der Blau in die Donau liegende Fischer- und Gerbergerviertel ist das bedeutendste Altstadtensemble Ulms. Das Viertel mit reichlich Brücklein, Gäßlein und Fachwerk wurde restauriert und beherbergt heute zahlreiche Restaurants, Gallerien und Löden.

**Rechts oben:**  
Das flüsschen Kleine Blau durchfließt das Fischerviertel – an beiden Uferseiten laden Cafés und Restaurants zum Verweilen, Genießen oder einfach über das Wasser schauen und entspannen.

**Rechts Mitte:**  
Dass im Fischerviertel auch frischer Fisch auf die Teller kommt, ist selbstverständlich. Wie wäre es mit einem Besuch

**Rechts unten:**  
der „Forelle“, einem 400 Jahre alten Lokal mit romantischer Terrasse? Hier gibt es Forellen und schwäbische Küche.

**Rechts unten:**  
Vom Fischerviertel ist es nicht weit bis ans Ufer der Donau. Hier kann man die frische Brise genießen oder eine kleine Tour auf einem Stocherkahn versuchen. Aber Vorsicht: Stocherkähne sind eine recht wackelige Angelegenheit.







Oben:

Wie aus dem Bildertbuch:  
Morgennebel über der  
Donau beim Donaudurch-  
bruch in der Nähe des  
Benediktinerstifts Beuron.  
Die hier durch Erosion  
frei gelegten Jurakalk-  
Felswände sind teilweise  
senkrecht und über  
200 Meter hoch.

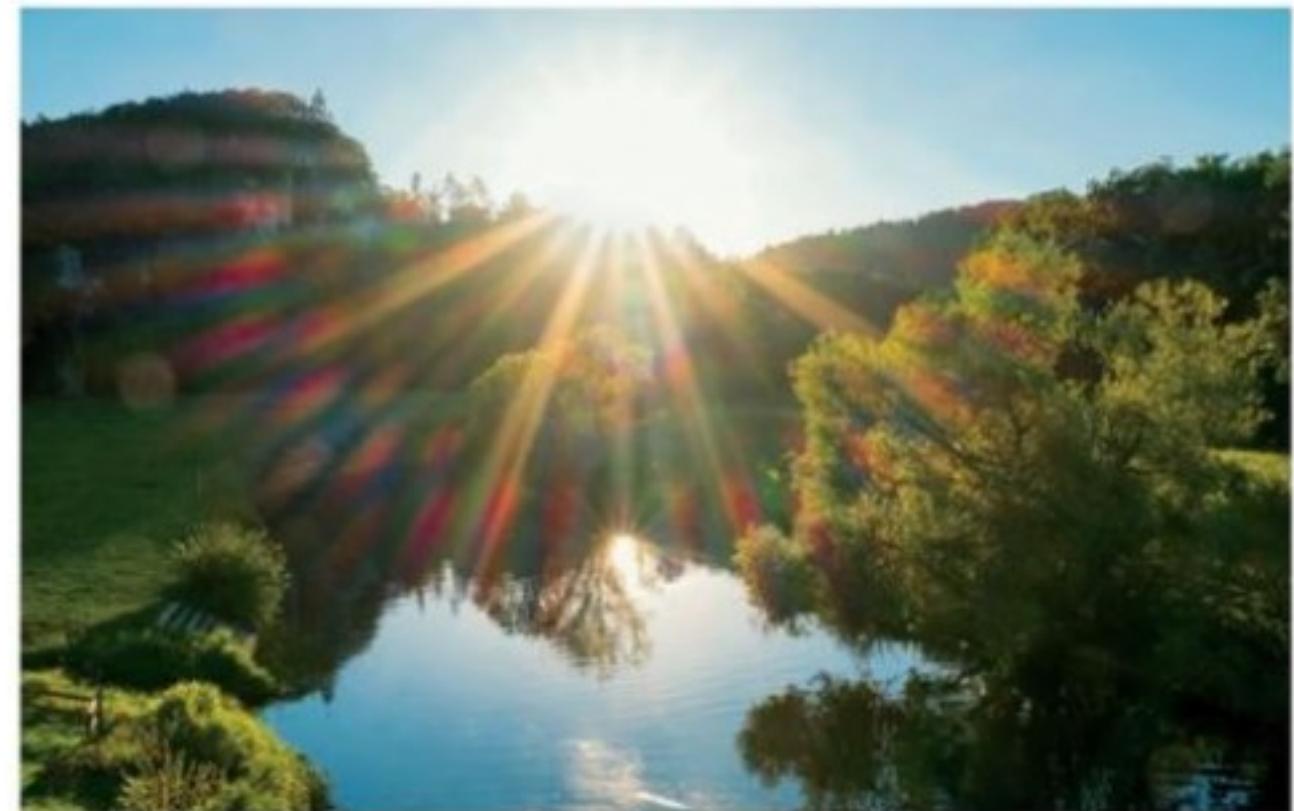
Rechts:

Schloss Werdenfels liegt  
prächtig auf einem Fels-  
sporn im Oberen Donautal  
bei Beuron. Die ehemalige  
Mittelalter-Burg ist im  
Besitz des Hauses Fürsten-  
berg und wird bewohnt –  
die Öffentlichkeit hat hier  
keinen Zugang.



Links:

Die Donau in Dietfurt bei  
Inzigkofen. Hier zeigt  
sich der Naturpark Obere  
Donau mit von seiner  
schönsten Seite. Der Name  
„Dietfurt“ übrigens deutet  
auf eine Furt durch die  
Donau hin, die vom Volk  
(Diet) benutzt werden  
durfte.



**Unten:**

*Das malerische Städtchen Riedlingen mit seinem mittelalterlichen Stadtbild liegt direkt an der Donau.*



*zwischen dem Ausläufem der Schwäbischen Alb, dem Donaubecken und dem Bussen – Oberschwaben pur.*

**Unten:**

*Die hängenden Gärten von Neufra bei Riedlingen sind ein Renaissancegarten, zwischen 1569 und 1573 vor seinem Schloss gebaut durch den Grafen Georg von Helfenstein. Von 14 bis zu neun Meter hohen Gewölben getragen, vereinen sich hier Garten und Architektur.*

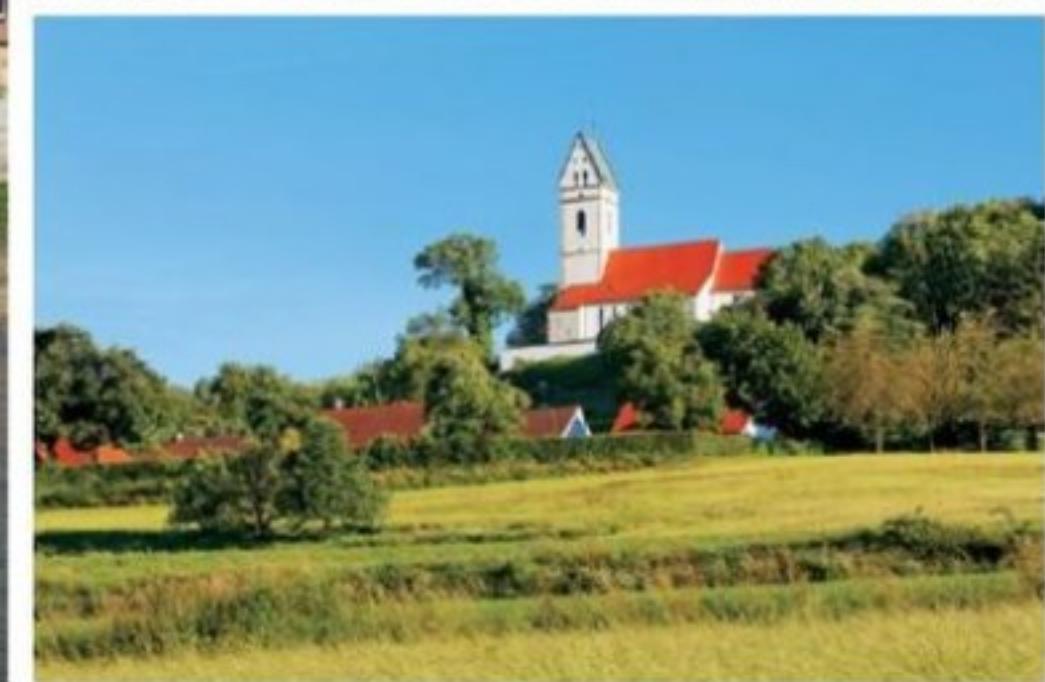
**Ganz unten:**

*Am Pfingstmontag ist hier richtig etwas los: Tausende Besucher pilgern auf den Berg Bussen. Ihr Ziel ist die Wallfahrtskirche St. Johannes Baptist, die bereits im Jahr 805 urkundlich erwähnt wurde. Verehrt wird die schmerzhafte Muttergottes.*



**Seite 38/39:**

*Der Bussen mit seinen 767 Metern Höhe liegt zwischen Unlingen und Uttenweiler und gilt als der Hausberg Oberschwabens. Er ist einer der meistbesuchten Wallfahrtsorte des Oberlandes und bietet hervorragende Ausblicke – bis hin zu den Alpen.*



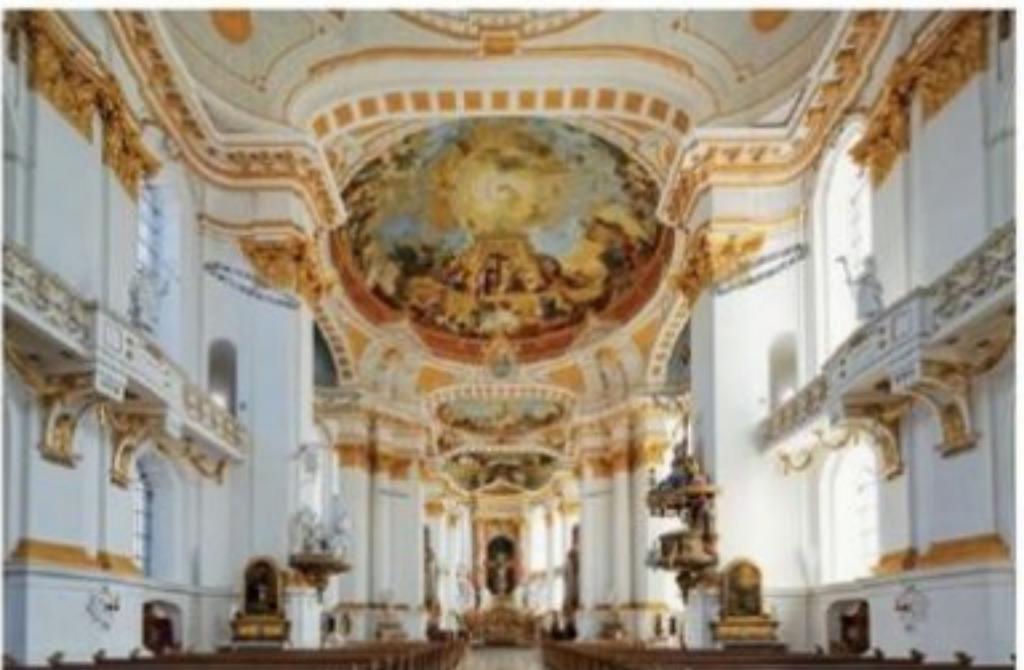
Unten:

Das mächtige Torzeugt bereits von großer Pracht: Die majestätische Anlage des im 18. Jahrhundert gebauten ehemaligen

Benediktinerklosters Wiblingen ist einer der Höhepunkte auf der Oberschwäbischen Barockstraße und unbedingt besuchenswert.

Ganz unten:

Die Klosterkirche St. Martin von Wiblingen verfügt bis heute über eine ungeheure Anziehungskraft als Wallfahrtskirche. Wegen der nicht vollendeten Fassade wirkt der Bau von



Rechts:  
Der zweigeschossige  
Bibliothekssaal des Klo-  
sters Wiblingen entstand  
zwischen 1740 und 1750

unter Abt Meinhof und  
ist ein Meisterwerk des  
Rokoko. Die Raumform  
schwingt, an Figuren-  
schmuck gibt es reichlich

und überspannt wird  
die Pracht durch ein groß-  
artiges Deckenfresko von  
Franz Martin Kuen.

aufwen monumental und  
strengh. Innen jedoch bee-  
lebt der helle Kirchenraum  
mit grandiosen Decken-  
fresken, die den Übergang von  
Spätbarock zum Früh-  
klassizismus illustrieren.



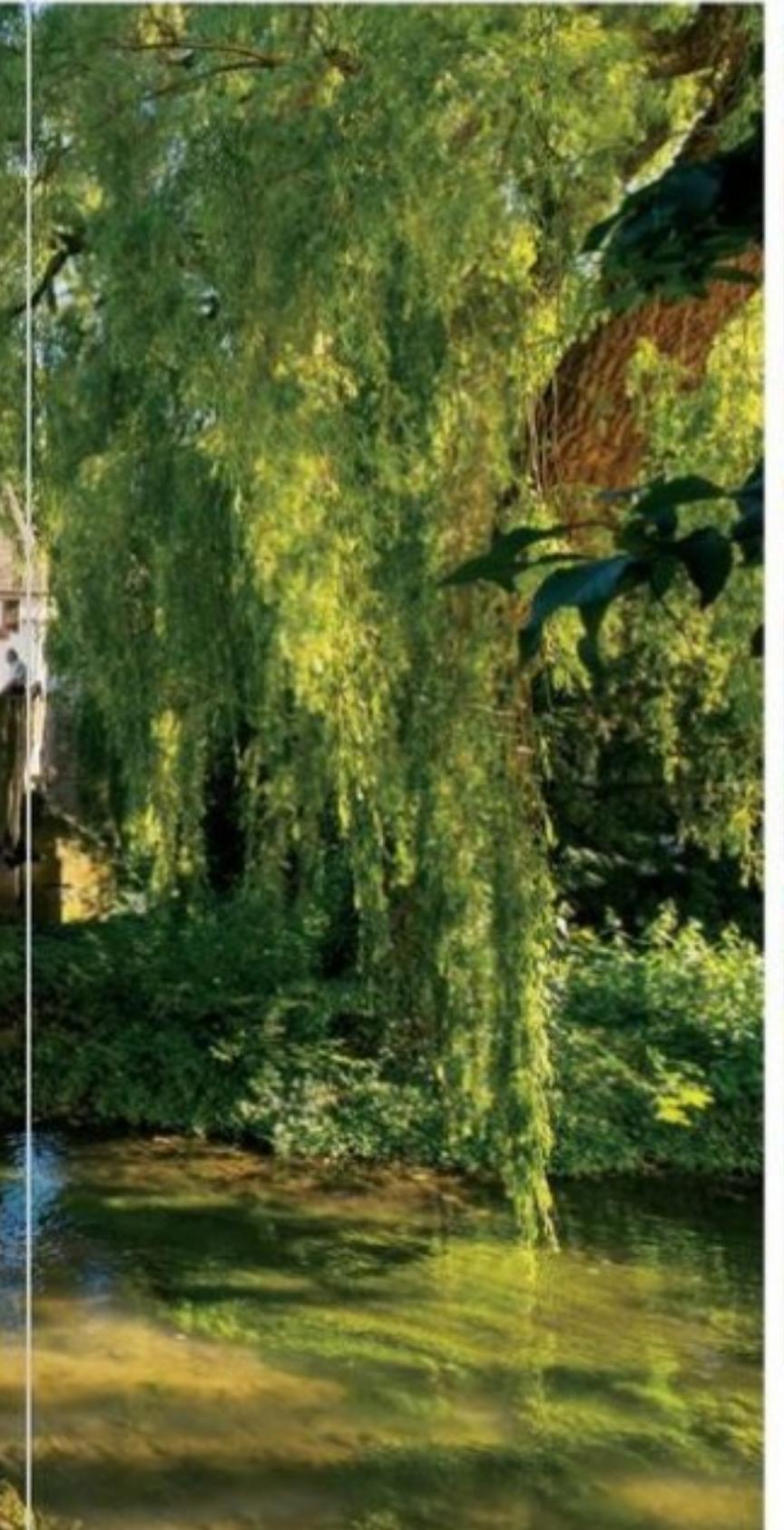
**Unten:**  
Das idyllisch an der Mündung der Blau in die Donau liegende Fischer- und Gerberviertel ist das bedeutendste Altstadtensemble Ulms. Das Viertel mit reichlich Brücklein, Gassen und Fachwerk wurde restauriert und beherbergte heute zahlreiche Restaurants, Galerien und Läden.

**Rechts oben:**  
Das Flüsschen Kleine Blau durchfließt das Fischerviertel – an beiden Ufern laden Cafés und Restaurants zum Verweilen, Genießen oder einfach über das Wasser schauen und entspannen.

**Rechts Mitte:**  
Dass im Fischerviertel auch fangfrischer Fisch auf die Teller kommt, ist selbstverständlich. Wie wäre es mit einem Besuch

**Rechts unten:**  
der „Forelle“, einem 400 Jahre alten Lokal mit romantischer Terrasse? Hier gibt es Forellen und schwäbische Küche.

**Rechts unten:**  
einem Stocherkahn versuchen. Aber Vorsicht: Stocherkähne sind eine recht wackelige Angelegenheit.





**Oben:**  
Die Sonnenhof-Therme in Bad Saulgau ist als Heilquelle dank des schwefelhaltigen Thermalwassers seit 1982 staatlich anerkannt. Seit 1990 darf die Stadt daher die Bezeichnung „Ort mit Heilquellen und Kurbetrieb“ nutzen, 2000 wurde ihr das Prädikat „Bad“ verliehen.

**Rechts:**  
Eine Attraktion in Bad Saulgau ist der Luegebrunnen „Drei, die auf einem einschwimmen“, so beschreibt der Künstler Ernst-Reinhard Böhling sein Werk von 1986. Dass dabei nicht immer die Wahrheit herauskommen muss, dafür steht der Name des Brunnens: Luege, also Lügenbrunnen.



**Oben:**  
Der Kurgarten in Bad Saulgau erstreckt sich auf gut einem Hektar zwischen der Sonnenhof-Therme und dem Teich am „Schönen Moos“.

**Ganz links:**  
Auf dem Marktplatz steht eine Bronzestatue der Kaiserin Maria-Theresia. Sie erinnert an die mehr als 500 Jahre – 1299 bis 1806 – vorderösterreichische Geschichte, als Saulgau zu Österreich gehörte.

**Links:**  
Ein paar Kilometer von Bad Saulgau entfernt liegt das Kloster Sieben. Das Altarblatt der Klosterkirche zeigt Dominikus, der vor Maria kniet. Daneben der Ritter Steinmar, der den Nonnen den Besitz schenkte. Im Hintergrund des Bildes ist der Bussen erkennbar.

Seite 78/79:  
Der Blick vom Ravensburger Blaserturm über die Altstadt zeugt vom Reichtum der alten Handelsstadt. Prächtige Häuser, Straßen und der weitläufige Marienplatz laden zubummeln und Verweilen – von Süden her grüßt der Bodensee und die Alpen.



Links:  
Das Ravensburger Obertor ist das vermutlich älteste Tor der Stadt und wurde 1435/32 erneuert. Auf der Ostseite befand sich bis ins 19. Jahrhundert eine Brücke und jenseits des Stadtwalts ein Vorort. Das „Armsünderglocklein“ im Giebel des 42 Meter hohen Tores kündete früher bei Hinrichtungen.



Unten:  
Das Lederhaus wurde als Marktgebäude um 1400 als zentrales Verkaufslokal der Schuhmacher, Sattler und Gerber errichtet. Die Renaissancebemalung stammt aus dem Jahr 1574. Heute beherbergt das im Inneren neu renovierte Lederhaus die Touristeninformation.

Ganz unten:  
Der Ravensburger Marienplatz gleicht einer Plaza in Italien: Man trifft sich, man plaudert. Besonders am Samstagvormittag, zu Wochenmarktzzeiten, kann es hier gemütlich voll werden – insbesondere vor der „Ratsstube“, die seit Jahrzehnten beliebter und erprobter Treffpunkt von Jung und Alt ist.

## SCHUPFNUDELN, SPÄTZLE UND MAULTASCHEN – DIE KÜCHE OBERSCHWABENS

*„Läßt uns nach Schwaben entfliehn! (...) es findet  
Saffe Speise sich da und alles Guten die Fülle:  
Hähner, Gänse, Hasen, Kaninchen und Zucker  
und Datteln,  
Feigen, Rosinen und Vögel von allen Arten und  
Größen;  
Und man backt im Lande das Brot mit Butter  
und Eiern.  
Rein und klar ist das Wasser, die Luft ist heiter  
und lieblich, (...)“*

schreibt Johann Wolfgang von Goethe im sechsten Gesang seines Reineke Fuchs. Schwaben schien es ihm angetan zu haben, und die dortige Küche ganz besonders. Kein Wunder: Goethe hatte auf seinen Reisen hier Station gemacht, Spätzle und Knöpfle kennengelernt und natürlich den Wein genossen. Um der schwäbischen und in diesem Fall der oberschwäbischen Küche auf die Spur zu kommen, muss man sich noch weiter in die Vergangenheit begeben. So sollen die Alemannen schon im 5. Jahrhundert gute Viehzüchter gewesen sein, im 9. Jahrhundert kamen Schweine und Ackerbau hinzu. Angebaut wurden hauptsächlich Hafer und Dinkel – daher bis heute die zahlreichen Mehlspeisen, die die oberschwäbische Küche zieren. Fleisch konnten sich nur die feinen Herrschaften leisten. Für das gemeine Volk blieben die Innereien.

### Alte Rezepte

In die Krüge kam saurer Wein, Most und reichlich Bier. Das allerdings wurde damals nicht aus Gerste, sondern aus Hafer gebraut. Aber die findigen Mönche kamen bald drauf, dass das Bier der Verfeinerung bedarf und verliehen dem Gerstensaft mit der Beigabe von Hopfen Süffigkeit und goldgelbe Farbe. Der Most kam von den hauseigenen Streuobstwiesen, auf denen das heruntergefallene Obst eingesammelt und weiterverarbeitet wurde. Denn „verkomme“ lässt der Oberschwabe nichts. Manch Bauer war stolzer Besitzer einer Destille und verarbeitete das Streuobst gleich zu einem knackigen Schnaps, dem „Obstler“. Und damit wäre für die oberschwäbische Küche eine Art Tableau bereit: Mehlspeisen, Innereien, Bier, Most und Schnaps. Dazu kommt, dass die Oberschwaben und der Oberschwabe das Kochen nur bei der eigenen Mutter lernt. Somit bleiben die alten Rezepte bestehen und das Wesen der oberschwäbischen Küche überdauerte locker die Jahrhunderte. Auch hat beispielsweise jede Familie ihr ganz eigenes Rezept für Spätzle. Denn dass Mehl, Eier, Wasser und Salz das

Spätzle ausmachen, das steht in jedem Kochbuch. Aber die Mischung macht's – und die wandert nur von Oberschwabennmund zu Oberschwabemohr. Und welche die richtige Füllung für Maultaschen ist, bleibt ebenfalls geheim. Eine wichtige Komponente fehlt noch: das Prinzip „sauer“. Es gab früher keine Kuhlschränke, und gekocht wurde immer reichlich. Also mussten die Reste haltbar gemacht werden und wurden kurzerhand in Essig eingelagert.

Mit diesem Wissen können sich Besucher des Oberlandes jetzt frohen Mutes in eine typisch oberschwäbische Gaststätte begeben. Normalerweise gibt es „saurer Kuttle“, in Streifen geschnittener Pansen von Wiederkäuern, oder „saurer Nierle“ oder „Leberle“, ebenfalls sauer. Es gibt „Dinnete“ (eine Art Fladenbrot) und „Linsen mit Spätzle“, die unter Zugabe von Essig weiter versautert werden. „Schwabenbohnen“ – Körnerbohnen oder Trockenbohnen, die bei uns vielfach in Vergessenheit geraten sind – könnten auf der Karte stehen und natürlich der schwäbische Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle. Schupfnudeln aus Kartoffelteig sind Klassiker, genauso wie Maultaschen und Krautspätzle. Richtung Bodensee kommt Fisch dazu, klassisch der Bodenseefelchen. Allerdings gibt es kaum mehr Felchen aus dem Bodensee. Denn selbstiger ist dank zahlreicher Kläranlagen zu sauber geworden: Die Felchen wachsen viel langsamer, die Fangen werden immer kleiner, die Verluste größer.

### Vesperkarte

Die „Vesperkarte“ für kleine Speisen zwischen durch, glanzt mit einem schwäbischen Wurstsalat, der mit Schwarzwurst zubereitet wird, oder einem sauren Käse. Dazu könnte auch eine „Seele“ gehören, ein „baguetteartiges Weißbrotgeback der schwäbischen Küche aus Dinkel, das aus dem Oberschwäbischen stammt“, wie Wikipedia weiß. Die Seele schmeckt auf jeden Fall besser, als die Erklärung klingt. Dazu ein kalter Most oder ein Bier aus einer der zahlreichen Brauereien Oberschwabens.



### Links:

Ein vertrauter Anblick am Bodensee: Die Apfelsorte taucht im Frühling die Bodenseelandschaft in ein Meer aus Weiß und Rosa – wie hier bei Wasserburg. Höchste Zeit für eine kleine Wanderung ins Hinterland.

### Oben:

In Dietmannsweiler steht das „Grüne Gold“ voll im Saft. Seit 1250 wird im Tettmanger Gebiet Hopfen angebaut, seit 1844 planmäßig. Heute schützen Braumeister in aller Welt das Grüne Gold aus der Monfortstadt.



### Rechts oben:

Bauerngästebetten gibt es in Oberschwaben so einige. Beispielsweise die Gaststätte der Schussenrieder Brauerei in Bad Schussenried, seit vier Generationen in Besitz der Familie Ott. Sicher ist: Hier ist es immer urlig und gemütlich.

### Rechts Mitte:

„Kässpätzle“ gelten als ur-schwäbische Speise. Manchmal werden sie vielleicht mit Gurkenscheiben und Tomaten serviert, im Original aber kommen sie nur mit geschmolzenem Käse auf den Teller. „Grünzeug“ gibt es extra.

### Rechts:

Dinnete oder Dinnede oder Dinnane sind eine Spezialität der schwäbisch-allemannischen Küche. Es handelt sich um dünnes Fladenbrot oder dünn ausgewalzten Brötenteig, der noch lust und Laune befeigt wird – hier mit Spätzlezwiebeln.



Zum Nachtisch reicht man gerne Apfelküchle oder, zur rechten Jahreszeit, „Fasnetsküchle“. Und mit ein bisschen Glück gibt es „Nonnenfurzle“ – ein duftiges Gebäck. Woher der Name kommt? Das sollte man selbst herausfinden – aber der alte Goethe hätte seine Freude gehabt.

**Rechts:**  
Die Kirche in Eintinnerberg in der Nähe von Bad Wurzach ist mit ihrem Kreuzweg schon von weitem sichtbar. Von hier oben hat man einen wunderbaren Ausblick und die Kirche St. Martin von 1645 ist einen Besuch wert.



**Unten:**  
Winterlicher Blick über Immenried, ein geschichtsträchtiger Ortsteil von Kifflegg: „Immenried“ bedeutet „Rodung des Immo“, und ein Ort „Immenrieth“ wird bereits 1280 im Zweiten St. Galler Totenbuch genannt.



**Oben:**  
Der Argensee bei Kifflegg bietet an heißen Tagen erfrischende Abkühlung und die Möglichkeit, sich in der Sonne zu entspannen. Im Winter bietet die Seelandschaft ebenfalls wunderbare Momente – wie hier, am frühen Vormittag.



**Links:**  
Das Neue Schloss in Kifflegg wurde 1725 bis 1727 nach Entwurf des Rüssener Baumeisters Johann Georg Fischer erbaut. Das Treppenhaus gilt mit acht überlebensgroßen Sibyllenskulpturen von Joseph Anton Feuchtmayer. Heute sind hier das Museum Rudolf Wachter, ein Heimatmuseum sowie das Gäste- und Bürgerbüro untergebracht.

**Unten:**  
Hier lässt es sich wunderbar flanieren: Die Promenade von Überlingen ist jeden Sommer Ziel von Sommerfestsälen aus.

aller Welt. Wer genug von Überlingen gesehen hat, der geht an Bord eines der zwölf Motorschiffe der Bodensee-Schiffsbetriebe.

**Rechts oben:**  
Direkt an der Promenade steht die Greth zum kulinarischen Verweilen. Heute befindet sich hier eine Markthalle, Läden, Restaurants und ein Kino – in früheren Zeiten war die Greth das Lager- und Handelshaus der Reichsstadt Überlingen.

**Rechts unten:**  
Das um 1494 erbaute Franziskanertor in Überlingen gehörte, da sind die Überlinger sicher, zu den schönsten spätgotischen Stadttoren der Bodenseeregion. Es diente als Ein- und Ausgangstor der Überlinger Hauptstadt, die die Greth und die Schiffssitände mit dem Hinterland verband.



## REGISTER

Textseite	Bildseite	Textseite	Bildseite
Achberg	211	Neuburg	41
Altshausen	76	Nesofra	26
Aulendorf	17	Neskirch	85
Bad Saulgau	17, 21	Nitzenweiler	108
Bad Schussenried	25	Oberdischingen	45
Bad Waldsee	17	Obere Donau, Naturpark	26
Bad Wurzach	17	Obermarchtal	26
Beuron	26	Ochsenhausen	58
Bibersch an der Riß	13, 15, 18, 21, 58	Pfungen	70
Binsw.	108	Pfullendorf	15
Blaubeuren	26	Raderach	37
Dietfurt	29	Ravensburg	13, 18, 21, 58, 82
Dietmannsweiler	92/93	Reutlingen	26
Dorflesbach	94	Roggeneben	70
Ehingen	44	Rot an der Rot	58
Ettlingenberg	102	Rottenacker	43
Erbach	47	Rüfingen	62
Friedrichshafen	17, 18, 21, 82, 108, 122	Salem	108
Gutenstein	6/7, 32	Seefelden	108/109
Hagnau	108	Seekirch	74/75
Heiligenberg	66, 67	Steffen	50, 73
Heineburg	18	Sigmaringen	15, 26
Hundersingen	18	Stainhausen	51, 58
Ilmensee	63	Tettnang	108
Immenstaad	108	Überlingen	17, 18, 108
Indighofen	30	Ulm	13, 14, 17–21, 26
Isty	15, 18	Unteruhldingen	18, 108
Kanzach	75	Wiblingen	26
Küfflegg	102, 103	Wildburg	14, 15
Krauchenwies	62, 63	Wingen	14, 18
Kressbronn	128	Weingarten	14, 16, 20, 82
Langenargen	108	Werenwag, Schloss	26
Lauheim	46, 47	Wettingen	48, 49
Leutkirch	18	Wiblingen	48, 49
Markdorf	15, 108	Wöregg	50
Meersburg	17, 108	Wurzacher Ried	17
Mengen	34	Zwießelen	26, 50
Meffkirch	60, 62		20/21, 40
Munderkingen	42		





# OBERSCHWABEN

Oberschwaben – da denkt man unweigerlich an das „Himmelreich des Barock“. An hügeliges Land mit bäuerlichen Einödhöfen, an Provinz, Moorgebiete, die berühmte Kehrwoche und kauzige, schwäbisch schwätzende Charaktere, die sich allabendlich zum Stammtisch treffen. Aber das ist nicht mal die halbe Wahrheit: In Oberschwaben ist der Himmel wahrlich weiter und höher als anderswo, und der Bodensee ist gleich um die Ecke. Hier lebt ein feierfröhlicher Menschenschlag, der einen Teil seiner Bestimmung in gutem Essen und Trinken findet. Es gibt farbenfrohes Brauchtum, nicht nur während der Fasnacht, besichtigenswertes, barockes Erbe und zukunftsträchtige Ideen wie den Zeppelin NT.

200 Bilder zeigen die Schönheiten der Region, die malerischen Dörfer und Städte. Vier Specials berichten über den oberschwäbischen Barock, die fünfte Jahreszeit, die Fasnacht, die regionale Küche und die Geschichte und Gegenwart des Luftschiffs Zeppelin.

ISBN 978-3-8003-4279-2

9 783800 342792

Unser gesamtes Programm  
finden Sie unter:  
[www.verlagshaus.com](http://www.verlagshaus.com)