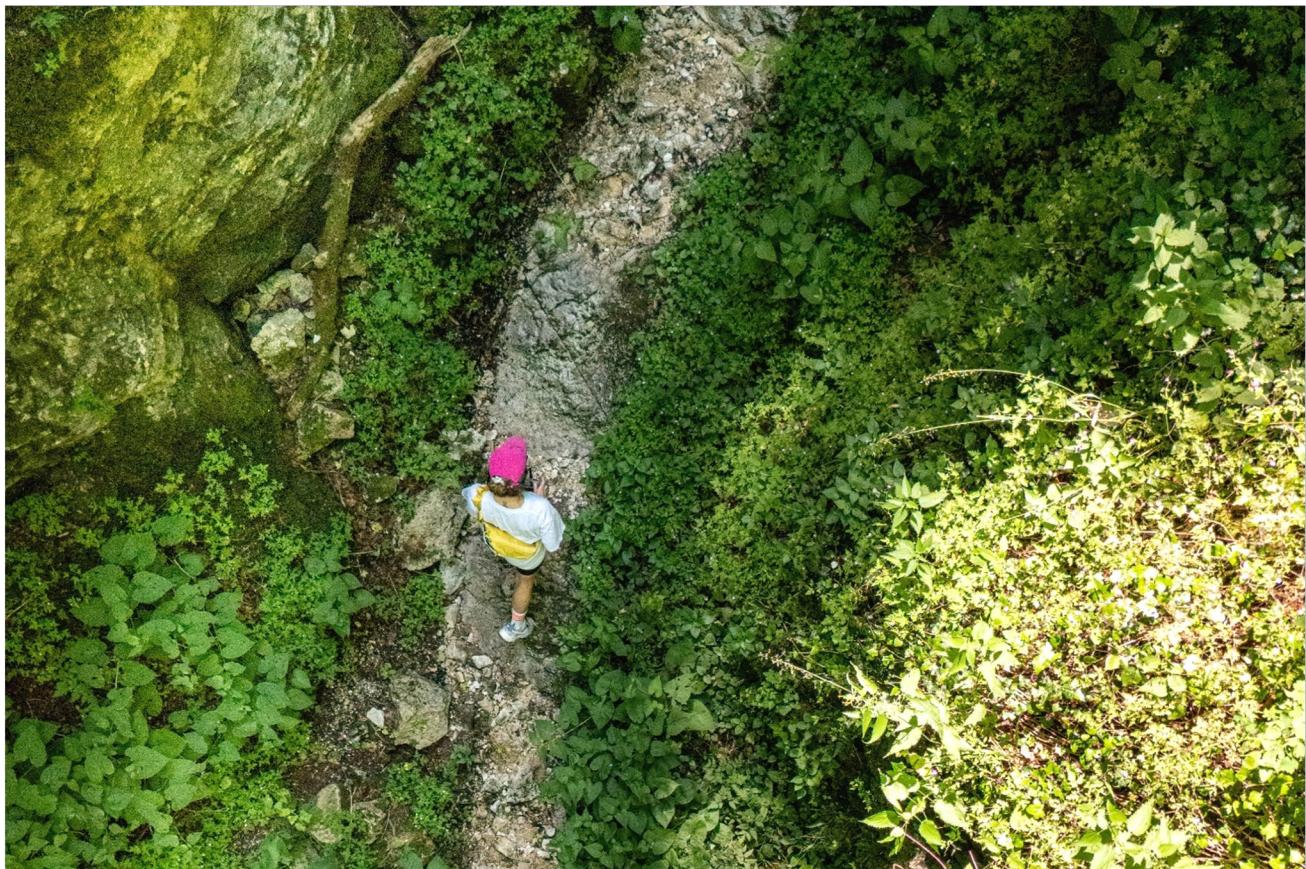


GRUPPENPRESSEREISEN 2026

**Tourismus Marketing GmbH
Baden-Württemberg**



#visitsüden

Kontakt

Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg
Sannah Mattes
Marktstraße 2
70173 Stuttgart
Tel: +49 (0) 711 / 23858-16
s.mattes@tourismus-bw.de
visit-bw.com

Genuss mit Geschichte – 300 Jahre Brennrecht im Schwarzwald

Do, 16. – Sa, 18. April 2026



Johannes Halter © Dimitri Dell

Das Renchtal liegt mit seinen Orten Oberkirch, Lautenbach und Oppenau in einem der wichtigsten Obstbaugebiete Deutschlands und blickt auf eine lange und traditionsreiche Geschichte der Brennkultur zurück. Seit 300 Jahren prägt das Brennrecht die Region, ihre Menschen und die Genussvielfalt. Es geht zurück auf einen Erlass des Straßburger Fürstbischofs Armand Gaston de Rohan, der den hiesigen Bauern im Jahr 1726 das Recht zum Schnapsbrennen verlieh. Damit legte er den Grundstein für eine bis heute lebendige Brenntradition. Dank der Obstvielfalt gibt es im Renchtal bis heute über 1.100 Schnapsbrennereien, welche die Früchte zu edlen Wässerchen verarbeiten. Allein in Oberkirch sind rund 800 Hausbrennereien registriert. Deswegen trägt die Gemeinde auch zurecht den Titel „Hauptstadt der Brenner“. Auf unserer Pressereise lernen wir Handwerkskunst, Historie und kulinarisches Erbe kennen. Wir besuchen ausgewählte Brennereien, die stellvertretend für die Vielfalt des Renchtals stehen: In den Brennereien Fies und Halter erleben wir bei einer Führung mit Edelbrand-Verkostung, wie die Verbindung aus Tradition und Innovation zum Rezept für erfolgreiche Betriebe und qualitätsvolle Produkte wird. Bei einer Wanderung auf dem Needle-Gin-Pfad in der Nationalpark-Gemeinde Oppenau verbinden sich anschließend Landschaftserlebnis und Geschmack zum Rundum-Genuss. Der rund zehn Kilometer lange Themenweg macht bei abwechslungsreicher Wegführung und herrlichen Aussichten die Geschichte und Herstellung des aromatischen Needle-Gins erlebbar, den wir auf unserer Tour natürlich auch probieren. Bei Müller-Brennereianlagen widmen wir uns der technischen Perspektive der Schnaps- und Destillatherstellung „Made im Renchtal“ und tauchen dann mit der „Schleiferbärbel“ in den Gassen von Oberkirch noch tiefer in die lokale Geschichte ein, bevor wir beim Besuch auf dem Obsthof Würth den Weg von der Frucht zum hochprozentigen Genuss mitverfolgen.

Urbane Kiezkultur – Unterwegs in den Stuttgarter Lieblingsvierteln

Do, 7. – Sa, 9. Mai 2026



© Stuttgart-Marketing GmbH / Sarah Schmid

Echte Originale und weltoffene Herzen, kreative Treffpunkte und bildschöne Ecken, kuriose Geschichten und erholsame Oasen: Immer wieder überrascht Stuttgart mit unbekannten Seiten, die sich vor allem in den verschiedenen Stadtvierteln zeigen. Wir starten unsere Erkundungstour mit einem Besuch bei Timo Hildebrand in seinem veganen Szene-Restaurant „vhy!“ und flanieren danach vorbei an grünen Innenhöfen und gemütlichen Cafés durch den Westen. In einer Kaffeerösterei erfahren wir, wie aus Leidenschaft aromatische Spezialitäten entstehen, und dürfen natürlich auch probieren. Den Stuttgarter Süden überragt der Fernsehturm, ein Heimatsymbol, das in diesem Jahr seinen 70. Geburtstag feiert. Unten versprühen der urbane Marienplatz, Heusteig- und Lehenviertel Hipster-Flair und laden zum Second-Hand-Shopping und Bar-Hopping ein. Über die längste Staffel der Stadt spazieren wir zu einem echten Geheimtipp: dem städtischen Lapidarium, einer grünen Oase zwischen alten Mauern und Skulpturen. In Mitte tauchen wir dann in die Kulturwelt ein: Im StadtPalais erfahren wir mehr über die Stadtgeschichte und im angrenzenden Bohnenviertel erwartet uns das historische Stuttgart mit seinen traditionellen Weinstuben und eingesessenen Handwerksbetrieben. Auch das neue Haus des Tourismus am Marktplatz liegt auf unserem Weg – mit seiner Dachterrasse, die einen weiten Blick auf die Innenstadt eröffnet. Im Multikulti-Kiez Ost greifen wir nach Einbruch der Dunkelheit in der Sternwarte nach den Sternen. Der Norden ist ein beliebtes Revier für Architektur- und Subkulturfans: Zwischen Weißenhofsiedlung und Wagenhallen treffen wir auf Menschen, die mit Kunst und Engagement ihren Kiez prägen. Auf unserem Weg durch die Stuttgarter Lieblingsviertel lassen wir uns von echten Urgesteinen ihre Geschichten erzählen und ergründen den Charakter der Schwabenmetropole.

60 Jahre Oberschwäbische Barockstraße – Eine Reise für alle Sinne

Do, 18. – Sa, 20. Juni 2026



© Nicole Hagemann & Marco Emminger

Goldene Altäre, feiner Stuck, bunte Fresken und rosige Putti: An der Oberschwäbischen Barockstraße gibt es viel zu sehen. Zum 60. Jubiläum wird die beliebte Ferienstraße 2026 um ein besonderes Angebot reicher: Mit dem Smartphone und der kostenfreien „Lauschtour“-App können Gäste die Barockzeit bei individuellen Lauschtouren ganz neu erleben – wann immer sie möchten und in ihrem eigenen Tempo. Spannende Geschichten, Hintergrundwissen und Originaltöne machen die Vergangenheit hörbar und öffnen neue Perspektiven auf die Orte entlang der Route. Auch wir lassen uns auf unserer Sinnesreise an verschiedenen Stationen per Lauschtour zu den Schauplätzen der Geschichte führen und bekommen dabei überraschende Einblicke in die Zeit des Barock. Abwechslung für die Ohren bringt ein Orgelkonzert in der Basilika Weingarten, dem größten barocken Kirchenbauwerk Deutschlands. Zu den Klängen der Gabler-Orgel lassen wir den Blick über die reiche Innenausstattung schweifen und träumen uns in die opulente Epoche. Kulinarische Spezialitäten aus der Barockzeit verwöhnen zwischendurch unseren Gaumen: Wir verkosten würziges Bier, lassen uns luftig gebackene „Nonnenfürzle“, krosse oberschwäbische Seelen und andere regionale Köstlichkeiten schmecken. Bei einer Kräuterführung erfahren wir, was dem Magen nach der Völlerei guttut und wenden uns im Schloss Hürbel dann wieder dem Augenschmaus zu. Auch die Unterkünfte tragen zum Erlebnis bei: Das Hotel Ochsen in Kißlegg verbindet, ganz im Sinne oberschwäbischer Lebensart, herzliche Gastlichkeit mit regionalem Genuss. Und im Klosterhof Gutenzell spüren wir dem Geist der Geschichte nach und übernachten an einem Ort, der in seiner Architektur und Atmosphäre perfekt an die Barockzeit anknüpft.

Albgedacht –

Auf den Spuren von schwäbischem Pioniergeist und Tüftlertradition

Do, 2. – Sa, 4. Juli 2026



©TMBW / Udo Bernhart

Die Schwäbische Alb gilt als Ursprung des menschlichen kreativen Schaffens: Hier wurden die ältesten bekannten Kunstwerke und Musikinstrumente der Welt entdeckt. Ideenreichtum und Gestaltungskraft setzen sich bis heute fort. Vor Ort erfahren wir, warum die Region für Tüftlergeist, Unternehmertum und visionäres Denken steht und zahlreiche Weltmarktführer beheimatet. Etwa die Firma Märklin, die sich von einer kleinen Fabrik für Blechspielwaren zum Weltmarktführer für Modellbahnen entwickelt hat. Im Märklineum bekommen wir einen Einblick in die bewegte Firmengeschichte. Als wahrer Genuss-Pionier gilt Jörg Geiger, den wir im Anschluss in Schlat besuchen. Er hat den uralten Streuobstsorten des Albvorlandes internationalen Ruhm beschert: Seine Getränkekreationen findet man in Sternerestaurants auf der ganzen Welt. Beim Spaziergang durch die Streuobstwiesen und seine Manufaktur erzählt er uns, wie aus einem Unwetter ein Bestseller wurde. Tradition und Innovation bestimmen auch das Schaffen von August Kottmann, bei dem wir abends im Gasthof Restaurant Hirsch einkehren. Mit dem legendären „Knopf im Ohr“ und seiner Urheberin beschäftigen wir uns am nächsten Morgen: Unüblich für ihre Zeit, erkämpfte sich Margarete Steiff gegen viele Widerstände ihren Platz im Leben und wurde eigenständige Unternehmerin. Im Steiff-Museum begeben wir uns auf Spurensuche. Danach geht es nach Ulm zu den Einsteinen. Albert Einstein selbst lebte nach seiner Geburt zwar nur für 15 Monate in der Donaustadt, seine weit verzweigte Familie war aber zeitlebens fest mit Ulm verbunden. Zu ihren Ehren wurde im Sommer 2024 das Museum „Die Einsteinen“ eröffnet. Zum Abschluss unserer Tour führt uns Familie Tress durch ihre Bio-Genusswelt. Wir bekommen von Simon und Co. Einblicke in die Produktion, die Restaurants und erfahren aus erster Hand, was das Geheimnis ihres Erfolgs ist und was ihnen die Schwäbische Alb bedeutet.

**Radeln nach Zahlen –
Genuss-Biken am westlichen Bodensee**
Do, 24. – Sa, 26. September 2026



© Lena Martin

Zwischen uralten Vulkanriesen und geschwungenen Buchten breitet sich am westlichen Bodensee ein unvergleichliches Radrevier aus. Mit stillen Naturrefugien, kulturellen Schätzen und Orten voller Seele, die auf zehn Rundtouren und einem Streckenradweg erfahrbar sind. Zusammen mit dem Bodensee-Radweg und vier weiteren Landesradfernwegen bilden sie das Rückgrat des ab 2026 neu beschilderten Radwegenetzes im Landkreis Konstanz, zu dem auch regionale Thementouren gehören. Schilder, Piktogramme und ein intuitives Knotenpunktssystem auf Zahlenbasis weisen den Weg, schaffen mehr Tourenmöglichkeiten und Flexibilität. Wir bewegen uns unter dem Motto „Radeln nach Zahlen“ auf zwei Rädern durch die Region und kehren entlang der Strecke bei verschiedenen Direktvermarktern, Hofläden, Cafés und Restaurants ein. Wir starten mit Bodanrück und Mindelsee und fahren danach weiter auf die Insel Reichenau zu unserem ersten Genuss-Stopp im Restaurant-Café Zum alten Mesmer. Zurück aufs Festland geht es mit dem Schiff, wo wir in der Wirtschaft Zum Kranz in Radolfzell-Liggeringen einkehren und uns rustikale Dünnele schmecken lassen. Nach einer Nacht im Rad-Hotel am Gleis in Markelfingen geht es auf die Halbinsel Höri. Dort besuchen wir einen Hofladen, einen Fischer und den Genussbotschafter Hubert Neidhart, der uns seine berühmte Bodenseefischsuppe und Spezialitäten von der „Höri Bülle“ probieren lässt. Beim Büllezopfbinden bei „Wiedi´s“ in Moos stellen wir unser Geschick auf die Probe, bevor wir unsere Radtour am See entlang fortsetzen. Der Hegau bildet die letzte Station unserer Genusstour auf zwei Rädern. Von der historischen Ruine Mägdeberg genießen wir die Vulkanlandschaft von oben. Auf dem Weingut Vollmayer besuchen wir anschließend die höchste Weinlage Deutschlands und verkosten erlesene Tropfen. Den krönenden Abschluss bildet das Hegauhaus auf dem Hohentwiel.