

Seeseite

Willkommen auf der Seeseite des Lebens

N°2 25

VIELFALT AUF DER ZUNGE

Unsere Regio Küche verzaubert
mit Leichtigkeit und Bodenhaftung

-
Ihr
persönlicher
Hotelratgeber
-

ORTE OHNE WORTE

Die Stille der Nebensaison ist ideal um
außergewöhnliche Plätze und Orte in
der Umgebung zu besuchen

Unser kleines Hotel liegt direkt am Ufer.
So spüren Sie die Magie des Bodensees
in jeder Phase Ihres Urlaubs

SEE KOMMT VON SEELE

Wir haben einen Platz am See für Sie reserviert.
Nehmen Sie sich die Zeit, der See tut es auch.



DEN SEE FÜR DIE SEELE. DAS HOTEL FÜR ALLES ANDERE.

Egal, ob Sie nach Urlaub, Ferien, Auszeit oder Me-Time fragen.
Die beste Antwort lautet immer: Seehotel.



LASSEN SIE'S MAL RUHIG ANGEHEN.

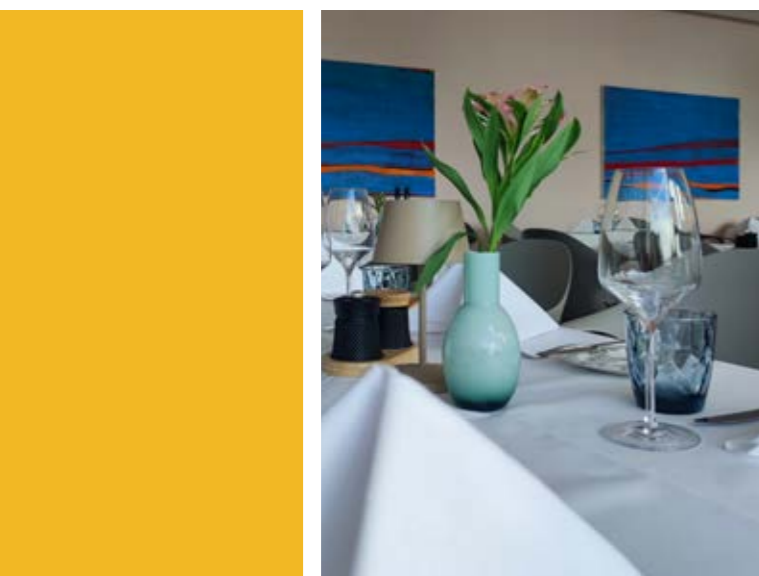
Manchmal muss man von dort, wo man sonst immer ist, dringend weg. Und verreisen, damit man da zu sich selber findet, wo man sonst nicht ist. Nach diesem Prinzip funktioniert Ihr erholsamer Aufenthalt bei uns im Seehotel. Denn wir geben Ihnen den Raum, wieder zu sich zu kommen, während man im Alltag vor lauter Stress und Hektik oft nicht mal mehr weiß, wo einem der Kopf steht. Bei uns sind solche Fragen ohne Bedeutung. Solange Sie bei sich selber bleiben – und einfach nur Sie selbst sind.

Wir schaffen für alle Bedürfnisse Ihrer Auszeit den perfekten Rahmen. Das beginnt bei einem komfortablen Haus mit Sinn für kulinarische Belange, es erstreckt sich über unaufgeregt aber aufmerksamen Service und hört auch bei der stimmungsvollen Atmosphäre unter dem gelassenen Einfluss des Bodensees zu unseren Füßen nicht auf.

Und wenn Sie dann genug aufs wechselvolle Panorama geschaut, genug gelesen oder genug genossen haben, gibt es freilich eine Menge mehr zu erleben, wenn Sie mögen. Zum Beispiel einen der zauberhaften Advents- und Weihnachtsmärkte in der Nähe. Oder Sie finden heraus, warum unsere Region nicht nur für Genuss, sondern auch ganz besonders für Kunst & Kultur steht. Auf den folgenden Seiten finden Sie genug Anregungen, wie Sie gerade in der ruhigeren Zeit des Jahres an besonderen Orten dem Lebensgefühl der Region auf die Spur kommen. Etwa in Bauwerken, in denen die Vergangenheit konserviert ist.

Wenn Sie dann wieder zurückkehren in die Gegenwart des Seehotels, sehen Sie vielleicht auch die Zukunft mit andern Augen. Wir finden, Sie sollten es unbedingt darauf ankommen lassen.

Katrin & Bernd Kaschube



RUND UMS SEEHOTEL

- 06 **Kleiner Hotelratgeber**
Wann gibt's Frühstück? Wie komm' ich nachts rein? Das und noch viel mehr Wissenswertes steht hier.
- 08 **Das Hotel**
Was uns auszeichnet, was uns anders macht, was uns antreibt und warum wir so sind, wie wir sind.
- 09 **Die Zimmer**
Warum Sie bei uns besonders gut schlafen. Und was das alles mit dem schönen Bodensee zu tun hat.

SEEGENUSS

- 12 **Restaurant Kretzergrund**
Unsere sorgfältige Regio-Küche setzt auf eine gewisse Leichtigkeit mit Bodenhaftung. Das Leben ist manchmal schon schwer genug.
- 14 **Die Ofen-Offenbarung**
Der Ofenschlupfer ist eigentlich ein Resteessen. Zur Verwertung von Brot und Obst. Unser Rezept zeigt, wie Ihnen dieses Dessert kulinarisch den Rest gibt.
- 16 **Vielfalt auf der Zunge**
Es gibt wenig, was den Einkauf direkt beim Winzer schlägt. Höchstens der Besuch bei Experten, die das Beste vieler Winzer unter einem Dach vereinen.

SEELEBEN

- 18 **Orte ohne Worte**
Unser kleiner Guide stellt für Sie eine Reihe von sehenswerten Bauten und Monumenten zusammen. Ideal, um ein wenig der angenehmen Stille der Nebensaison zu lauschen.
- 20 **Advent, Advent...**
Unser kleiner Weihnachtsmarkt-Guide führt Sie zu den stimmungsvollsten Märkten der Region, die viel mehr können als nur Bratwurst und Glühwein.
- 22 **La Traviata**
Alle 2 Jahre übertreffen sich die Macher der Bregenzer Festspiele mit Ihrem spektakulären Bühnenbild.

TEA TIMME



QUICK CHECK SEEHOTEL

HIER FINDEN SIE ANTWORTEN RUND UMS HOTEL



CHECK IN ab 15.00 Uhr
CHECK OUT bis 11.00 Uhr



FRÜHSTÜCK

07.00 - 10.30 Uhr

Reichhaltiges Büffetglück mit Seeblick.

RESTAURANT & CAFÉ KRETZERGRUND

Unsere aktuellen Öffnungszeiten und online Tischreservierungen finden Sie auf unserer Homepage oder hier.



NACHTINGANG

Sie kommen mit Ihrer Zimmerkarte ins Hotel. Halten Sie einfach Ihre Zimmerkarte an das Lesegerät am Haupteingang.



REZEPTION

Fragen sind zum fragen da! Also fragen Sie uns gerne. Falls Sie vor 08:00 Uhr abreisen, bitten wir Sie, Ihre Rechnung am Vortag zu begleichen.



BLUMEN

Sie möchten jemanden mit Blumen überraschen? Wir organisieren das sehr gerne für Sie!

BRIEFMARKEN

Geben Sie Ihre Postkarten einfach an der Rezeption ab. Das erledigen wir gern für Sie.

GÄSTEKARTE

Die Echt Bodensee Card mit vielen Vorteilen jetzt auch in Kressbronn.

Auf Wunsch an der Rezeption erhältlich.



KOPFKISSEN

Auf Wunsch erhalten Sie gerne ein weiteres Kissen.

ZIMMERSAFE

befindet sich im Schrank.

RAUCHVERBOT

im gesamten Hotel

HANDTUCHWECHSEL

Sie brauchen ein neues Handtuch? Legen Sie das Gebrauchte einfach auf den Boden.



MINI-KÜHLSCHRANK

befindet sich in jedem Zimmer.

BEZAHLUNG

Wir akzeptieren: Girocard, Visa, Mastercard, American Express und natürlich Bargeld.

PARKEN

Die Parkplätze vor unserem Hotel stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

scannen & lossurfen **WLAN**

Netzwerk: Seehotel Kressbronn
Passwort: seehotel



WETTER

So wird das Wetter in Kressbronn:



APOTHEKEN

Sonnen Apotheke Möven Apotheke



TAXI

Taxi Kottsiepe Taxi Lutz
08382 5050 07543 9530653
07543 9530653 07543 9533007

WEIHNACHTSMÄRKTE

Seite 20-21

Süßer die Städtchen nie glänzen: Wir zeigen Ihnen, wo wirklich Weihnachten ist.



BREGENZER SEEBÜHNE

EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS

Seite 22-23



WIR WISSEN'S, WENN SIE'S WISSEN WOLLEN

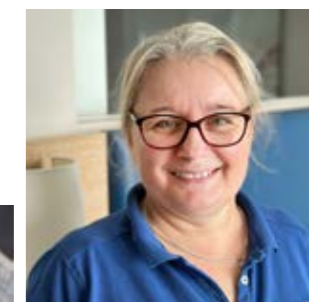
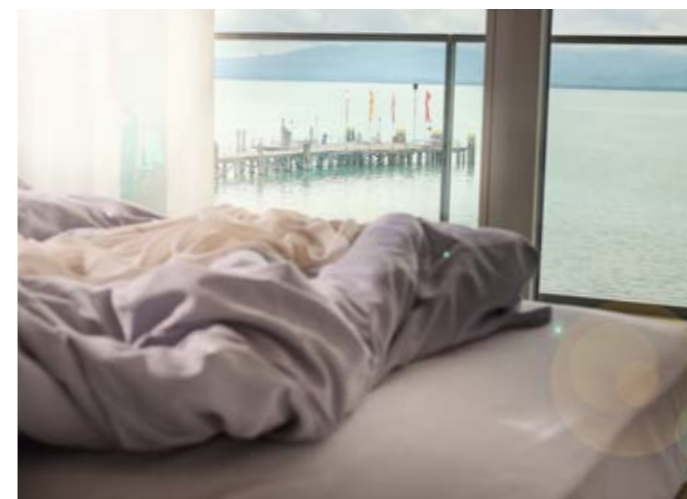
Der Info-Tisch in der Lobby hält gute Ideen für Ihre Freizeit bereit. Darüber hinaus: Fragen Sie uns gerne – und sehen Sie ab Seite 20, was wir Ihnen ganz besonders ans Herz legen können.




SEEHOTEL
**DAS MARITIME
RAUMGEFÜHL**




„ICH GEH JETZT IN MEIN ZIMMER,
LEG MICH AUFS BETT UND
SCHAUE EINFACH NUR RAUS!“
ZITAT EINES HOTELGASTES



Jadwiga 
ORDNUNG MUSS SEIN
Jadwiga sorgt jeden Tag für
die tadellose Sauberkeit in
unserem Haus.


**GROSSE
FENSTER**
denn es gibt viel
Schönes zu sehen




**FUSSBODEN
HEIZUNG**
damit Sie keine kalten
Füße bekommen



SUPER
bequeme Betten
zum Liegenbleiben

10



UNSERE
SUITE

SUITE UND ZIMMER IHR ZIMMER AM SEE – IHR UNTERSCHLUPF AUF ZEIT

Wie muss ein Zimmer sein, damit es mehr ist, als nur ein paar Wände mit Decke, Bad & WC? Welches Gefühl soll dieser private Raum auf Zeit vermitteln, um als Gast nicht nur da, sondern auch irgendwie zu Hause zu sein?

Wir haben uns intensiv mit solchen und ähnlichen Fragen auseinandergesetzt und uns am Ende für das Naheliegende entschieden: so viel Bodensee wie nur möglich in unseren 25 Zimmern zu spiegeln.

Seine Seele. Seine Farben, die für Unbeschwertheit stehen. Für Zuversicht und Entspannung. Ohne Schnörkel – dafür mit klaren Linien. Darüber hinaus dürfen Sie von uns natürlich ästhetische Bäder mit bodenebenem Zugang zu den Duschen genauso erwarten wie angemessen große Flachbildfernseher und leistungsstarkes WLAN – und zwar nicht nur auf dem Zimmer, sondern im gesamten Haus. Und weil man nur so gut liegt, wie man gebettet ist, haben wir in Sachen Schlafkomfort in bequeme und trotzdem

ergonomische Matratzen investiert. Die 24 Gästezimmer in Größen von 18 bis 30 Quadratmetern, sowie eine Suite mit 55 Quadratmetern, sind je nach Lage direkt See und Bergen zugewandt und fast alle mit Balkon ausgestattet. Die Glas- und Fensterfronten lassen sich bequem per Knopfdruck verdunkeln. Und weil wir finden, dass gute Gastlichkeit auch hinter der verschlossenen Zimmertür nicht aufhört, legen wir Wert auf eine gut bestückte Minibar. All unsere Zimmer verfügen über eine geräumige Konsole als Schreibgelegenheit, genügend Aufbewahrungen für Kleidung und Gepäck und vor allem Raum, um die Seele baumeln zu lassen. Darüber hinaus verfügen alle Räume über etwas, das man nicht in Quadratmetern messen kann und auch nicht in der Beschreibung der Einrichtung: Atmosphäre. Denn der See spielt – auch wenn Sie ihn gerade nicht unmittelbar sehen können – seine Präsenz in jeden Winkel des Hauses hinein. Auch und gerade wenn Schnee oder Blätter fallen, hebt er die Stimmung.

Seehotel



**WEITER
BLICK**
im Zimmer oder
direkt am Wasser

11

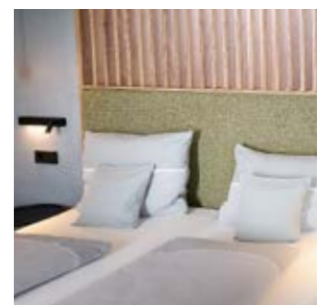
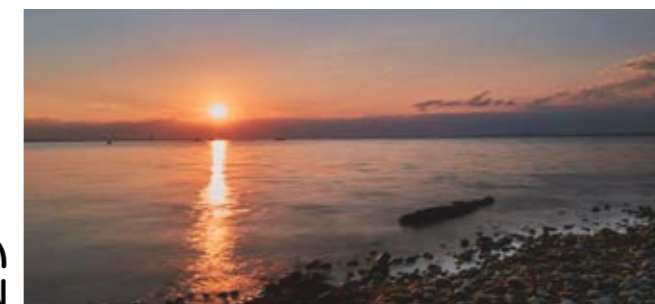
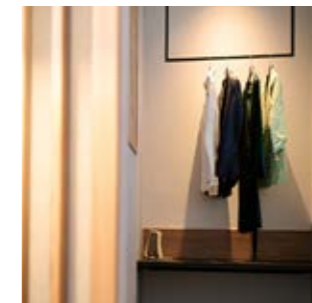


ZEHN SCHRITTE
ZUM WASSER

**MODERNE
EINRICHTUNG**
klare Linien für
frische Gedanken



**WUNDERSCHÖNE
SONNEN-
UNTERGÄNGE**
Kein Tag gleicht dem
vorherigen



**HELLE
FARBEN**
für unbeschwerte
Leichtigkeit

TV IN JEDEM ZIMMER
TV & WLAN

KULINARIK IM SEEHOTEL

RESTAURANT KRETZERGRUND

WO GENUSS NICHT SCHWER IST

Es kommt selten vor, dass es ein Fisch in die Schlagzeilen schafft. Dem inzwischen sehr rar gewordenen Bodenseefelchen ist das gelungen. Für diese Art gilt jetzt ein dreijähriges Fangverbot, damit sich die Bestände nachhaltig erholen können.

Als Fischliebhaber unterstützen wir diese Initiative, auch weil wir wissen, dass regionale Küche bedeutet, sich dem Angebot von hier anzupassen. Und genau das beschreibt sehr gut eine der Künste, die unseren Küchenchef auszeichnen: flexibel auf Jahreszeit und Herkunft zu reagieren. Wenn das Anglerglück zuschlägt ist die Freude natürlich groß. Dank unseres befreundeten Fischers erhalten wir dann bevorzugt

fangfrische Ware direkt vom See. Aber falls sie sich die Bodenseefische wieder einmal rar machen, lassen sich andere Schätze aus den Teichen Oberschwabens mit ein wenig Kreativität ebenso köstlich zubereiten.

Doch der Mensch lebt nicht vom Fisch allein – in der Kretzergrund-Küche geht es bisweilen auch international zu. Mal fleischbetont, mal vegetarisch. Wobei der Stil sich am Prinzip orientiert, dass eine gute Mahlzeit zufrieden und nicht voll machen soll. Schließlich muss man immer auch noch etwas Platz für ein gutes Dessert lassen. Oder anders gesagt: Wir pflegen eine leichte und frische Küche, die regional verbunden – aber auch weltoffen ist. Gepflegt und



GENIEßEN ERLAUBT
INTERREGIO-KÜCHE
MIT CHARME

Offen für internationale Trends,
setzen wir ganz auf Rohstoffe von hier



RESTAURANT 
mit großer Sonnenterrasse



manchmal elegant – aber niemals abgehoben. Dem entspricht auch die Atmosphäre im Restaurant – unmittelbar am Wasser gelegen – dessen Charme natürlich in erster Linie Servicekräfte ausmachen, die ihren Dienst an unseren Gästen als wichtige Aufgabe verstehen. Und nicht nur als irgendeinen Job. Gute Gründe, um bei uns unbeschwert Ihre Zeit zu genießen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Kretzergrund-Team



REGIONALE PRODUKTE DARAUF LEGEN WIR VIEL WERT

Wir kochen viele saisonale Gerichte und kaufen die Produkte in der Region.



EIN SCHWÄBISCHER KLASSIKER ZUM VERLIEBEN

Der Ofenschlupfer ist ein traditionelles Auflaufgericht aus Süddeutschland – ursprünglich als Resteverwertung gedacht, heute ein geliebter Seelenwärmer. Altbackene Brötchen oder Hefezopf verbinden sich dabei mit saftigen Birnen, Rosinen und einer feinen Milch-Ei-Mischung zu einem herrlich duftenden Ofengericht. Perfekt für gemütliche Nachmittage! Wir verraten Ihnen unser Rezept.

KRESSBRONNER BIRNEN- OFENSCHLUPFER

ZUTATEN Für 6 Personen



- 6 altbackene Brötchen+ (alternativ: ca. 300–350 g Hefezopf)
- 4 reife Birnen
- Saft und Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 100 g Rosinen
- ½ TL Zimt (nach Geschmack auch mehr)
- 500 ml Milch
- 3 Eier
- 4 EL Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 | VORBEREITUNG:

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine große Auflaufform mit etwas Butter einfetten.

2 | ZUTATEN VORBEREITEN:

Die altbackenen Brötchen (oder den Hefezopf) in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft und -abrieb vermengen, damit sie nicht braun werden. Die Rosinen nach Belieben in etwas Rum oder Apfelsaft einweichen.

3 | SCHICHTEN:

Die Hälfte der Milch (250 ml) lauwarm erhitzen. Die Brotscheiben kurz eintauchen, sodass sie sich vollsaugen, aber nicht zerfallen.

In die Form abwechselnd eine Schicht Brot, eine Schicht Birnen, etwas Rosinen und Zimt einschichten. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die oberste Schicht sollte aus Brot mit Rosinen bestehen.

4 | GUSS ZUBEREITEN:

Die restlichen 250 ml Milch mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker, Salz und einer Prise Zimt verquirlen. Gleichmäßig über den Auflauf gießen. Die Butter in kleinen Flöckchen auf der Oberfläche verteilen.

5 | BACKEN:

Die Form auf mittlerer Schiene für etwa 50 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und der Auflauf durchgegart wirkt.

6 | SERVIEREN:

Etwas Puderzucker über den warmen Ofenschlupfer stäuben. Besonders lecker schmeckt er mit lauwarmem Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis.

TIPP:

Dieser Auflauf lässt sich wunderbar vorbereiten und bei Bedarf einfach nochmal im Ofen erwärmen. Wer es besonders aromatisch mag, kann auch ein paar gehackte Walnüsse oder Mandelblättchen über die Birnenschichten streuen.



ZU BESUCH IM HAUS
DER GUTEN WEINE
 WEINGENUSS MIT WEITBLICK



Souvignier Gris | Weingut Haug, Lindau

Warum nicht mal halbtrocken? Der Souvignier Gris hat das Zeug zum modernen Klassiker und passt mit seinem raffinierten Spiel aus Süße und Säure perfekt zu herbstlichen Gerichten mit Kürbis oder Wild.

Aufrichtig rot | Weingut Aufricht, Meersburg

Nach dem Vorbild der großen Weine aus dem Bordeaux werden inzwischen auch am Bodensee verschiedene rote Rebsorten zu einmaligen Cuvées komponiert. In diesem Fall Spätburgunder und Cabernet noir.



**TRINKEN SIE
 DOCH WAS UND
 WIE SIE WOLLEN!**

Georg Hack „Haus der Guten Weine“
 Schützenstraße 1 | 88709 Meersburg
www.georg-hack.com

Wer einmal die ausgetretenen Pfade von Meersburg verlässt, kann es nördlich der historischen Altstadt kaum übersehen: Das „Haus der guten Weine“. Schon die elegante Architektur des lichtdurchfluteten Gebäudes lässt erahnen, dass sich dahinter ein Ort des feinen Geschmacks verbirgt.

Seit Jahrzehnten steht der Name Georg Hack für ausgesuchte Weine, persönliche Beratung und die Leidenschaft, aus jeder Flasche ein Erlebnis zu machen.

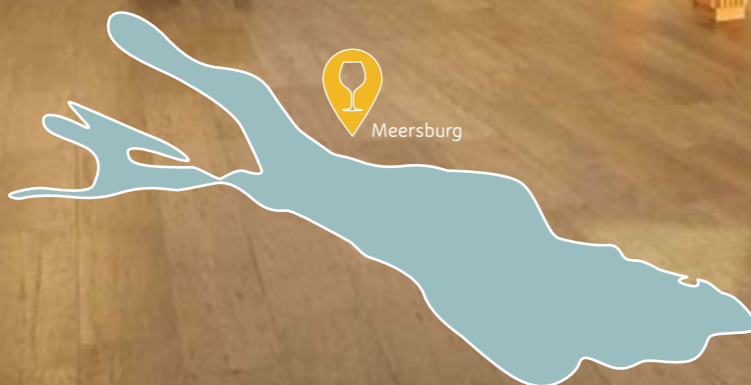
Heute ist das moderne Weinfachgeschäft viel mehr als ein Ort zum Einkaufen: Es ist eine Bühne für Winzerkunst aus aller Welt – von den sanften Hügeln des Bodensees bis zu den sonnenverwöhnten Lagen Südamerikas oder Australiens. Über tausend ausgewählte Weine warten hier auf neugierige Gaumen. Darunter Klassiker, Geheimtipps und immer wieder überraschende Neuentdeckungen.

Doch es ist nicht nur die Vielfalt, die begeistert – es ist

das Wissen und die Hingabe, mit der das Team von Georg Hack arbeitet. Robert Martin, Christian Hack, Erik Muth und weitere Expert*innen leben Professionalität auf allen Ebenen. Hinter den Kulissen sorgen Lager, Logistik und das charmante Backoffice für reibungslose Abläufe – stets begleitet von Milla, dem „Chief Happiness Officer“ auf vier Pfoten.

Die Fachleute verstehen ihr Handwerk, sind bestens vernetzt in der internationalen Weinszene und kennen viele der Produzenten persönlich. Jeder Tropfen, der es ins Sortiment schafft, wurde mit Sorgfalt geprüft – und mit Begeisterung ausgewählt. Besonders jetzt, wenn die Tage kürzer und die Abende gemütlicher werden, lohnt sich ein Besuch.

Und falls Sie Ihr ganz persönliches Lieblingsetikett entdecken, bringt Ihnen das Team Ihre Weinauswahl natürlich auch gerne direkt nach Hause – oder auf Wunsch ins Seehotel.





**SEIT AUGUST
IST DIE
KAPELLE**
nach einer Restaurierung
widereröffnet und kann
besucht werden.

St. Jakobus-Kapelle

Kleines Gotteshaus mit großer Geschichte

Im Nachbarort Nonnenhorn – nur einen schönen Spaziergang vom Hotel entfernt – steht die Kapelle St. Jakobus. Mit der gerade abgeschlossenen Restaurierung konserviert der Sakralbau aus dem 13. Jahrhundert rund 600 Jahre Geschichte. Die Vielfalt der Kunst im Innern, sieht man der Kapelle von außen nicht an. Ein besonderer Ort, der Stille und Staunen verbindet.

HIER ATMET DIE SEELE AUF

STILLE ORTE FÜR KLEINE FLUCHTEN



Kloster Birnau

Barock über dem Bodensee

Sie wirkt, als gebe es den Bodensee nur deshalb, um ihr zu Füßen zu liegen: die Wallfahrtskirche Birnau hoch über dem Ufer als eines der wichtigsten Baumonumente des Barock im deutschsprachigen Raum. Sie ist innen wie außen ein echtes Juwel aus Architektur, Malerei und Bildhauerei. Zu den bedeutendsten Elementen der Kirche zählen der monumentale Bilder-Zyklus von Gottfried Bernhard Göz, die kolossale Orgel sowie eindrucksvolle Deckenfresken. Ein beeindruckendes Ausflugsziel, mit Bahn oder Auto in etwa 45 Minuten westlich des Hotels gelegen.



Schloss Montfort

Ein Gebäude – viele Einflüsse

Durch den maurischen Stil wirkt das Wahrzeichen von Langenargen fast ein bisschen so, als gehöre es gar nicht an den Bodensee, dessen Wasser an seine Mauern brandet. Doch das ist nicht die einzige Besonderheit des Schlosses, das Sie entdecken sollten. Heute lädt auch ein Restaurant dazu ein, kulinarisch in die Geschichte des Baus einzutauchen.



Hängebrücke über die Argen

Besondere Architektur & Natur

Ein bisschen versteckt zwischen Bäumen und Fluss, liegt die Argen-Hängebrücke zwischen Kressbronn und Langenargen – ein Geheimtipp für Ruhesuchende und Naturliebhaber. Die schmale Stahlseilbrücke aus dem späten 19. Jahrhundert überspannt die Argen und bietet einen wunderbaren Blick in die Flusslandschaft. Sanft schwingt sie unter den Schritten der Wanderer. Ideal als kleiner Zwischenstopp auf einer Fahrradtour oder als Teil eines wildromantischen Spaziergangs vom Seehotel aus.

DIE SCHÖNSTEN ADVENT ADVENT WEIHNACHTSMÄRKTE IN DER NÄHE

Schließen Sie die Augen – atmen Sie tief ein: Na? Können Sie es riechen, die frisch gebrannten Mandeln? Die Lebkuchen? Den Glühwein? Freuen Sie sich – das Seehotel Kressbronn ist ein ausgezeichneter Stützpunkt für Ausflüge zu den schönsten Weihnachtsmärkten der Region. Die nahe gelegene Lindauer Hafenweihnacht landet sogar in internationalen Rankings regelmäßig unter den Top 10. Aber auch die anderen Märkte haben, jeder für sich, ihren jeweils ganz besonderen, eigenen Charme. Aber egal ob Kressbronn, Wangen, Bregenz oder Lindau: Mehr weihnachtliches Hochgefühl geht nicht.

Dank des gut getakteten Bahnverkehrs am See müssen Sie die Glühweine nicht so genau zählen. Denn viele Verbindungen führen Sie bequem und in guter Frequenz von Kressbronn in Richtung Lindau und Bregenz – und wieder zurück.

Auch in Richtung Wangen oder Friedrichshafen gibt es Märkte zu entdecken, auf denen die Weihnachtsstimmung mit Händen zu greifen ist – Züge verkehren regelmäßig und sorgen für Entspannung. Details und Fahrpläne auf den Seiten der Bahn.



BREGENZ

X-MAS
BREGENZ



Vorarlbergs Hauptstadt lockt neben dem Budenzauber mit vielen Spezialitäten regionaler Küche.
www.visitbregenz.com



WANGEN

X-MAS
WANGEN



Die pittoreske Altstadt des Allgäu-Metropölkchens ist die ideale Bühne für Weihnachts-Feeling total.
www.wangener-weihnachtsmarkt.de



LINDAU

Seeleben

X-MAS
LINDAU



Der Markt gehört vor der Hafenkulisse mit Löwe und Leuchtturm zu den schönsten Deutschlands.
<https://lindauer-hafenweihnacht.de/>



KRESSBRONN

X-MAS
KRESSBRONN



Esel und Schafe – und ein historisches Kinderkarussell verzaubern den Rathausplatz.
www.kressbronn.de



MIT DER
BAHN

<https://regional.bahn.de/magazin/weihnachtsmaerkte>



© Bregenzer Festspiele / Daniel Ammann



© Bregenzer Festspiele / Daniel Ammann

GROSSE OPER

ZWISCHEN HIMMEL UND WASSER

Eigentlich lag die Idee so nahe, dass man sich fragt, warum vor dem Jahr 1946 noch niemand darauf gekommen war: eine Bühne auf dem See zu bauen, um mit stimmungsvollen Aufführungen vor einmaliger Kulisse Menschen in Vorarlbergs Hauptstadt Bregenz zu locken. Und damit dem damals daniederliegenden Tourismus auf die noch wackligen Beinen zu helfen.

Inzwischen hat sich die Idee zu diesen weltweit einzigartigen Festspielen enorm weiterentwickelt, mit der größten Seebühne des Planeten. Außerdem ist aus dem Städtchen Bregenz am äußersten westlichen Rand der Republik Österreich ein echter Tourismusmotor geworden, der nicht nur für die zahlreichen Events selbst brummt, sondern ein substanzieller

Wirtschaftsfaktor weit über die Hotellerie und Gastronomie hinaus geworden ist.

Im Fokus der kulturellen Weltöffentlichkeit steht Jahr für Jahr das spektakuläre Bühnenbild, in dem die Macher regelmäßig die Grenzen des Möglichen ausloten – und bisweilen zu überschreiten scheinen. Die zahlreichen Aufführungen sind so gut wie immer ausverkauft. Umso wichtiger ist es, schon frühzeitig ein Arrangement für die kommende Saison zu buchen. Der Vorverkauf der Tickets für 2026 beginnt im Herbst 2025. Der ideale Zeitpunkt, Ihren Aufenthalt rund um die Festspiele zu planen.

Denn nicht nur wir, sondern auch Verdis „La Traviata“ auf der Seebühne ist eine Reise wert.

MIT DEM „FREISCHÜTZ“ 2025 AUF DER SEEBÜHNE INS SCHWARZE GETROFFEN

Die 2024 zum ersten Mal auf der Seebühne aufgeführte Oper „Der Freischütz“ von Carl Maria von Weber hat vor der atemberaubenden Kulisse der wildromantisch-düsteren Inszenierung sämtliche Rekorde gebrochen: Alle 28 Vorstellungen waren ausverkauft – und auch im zweiten Jahr auf der Seebühne haben annähernd 200.000 Menschen die auf deutsch gesungenen Oper unter der Regie von Philipp Stölzl gesehen.

Wenn Sie wissen möchten, was Sie verpasst haben: Bis September 2025 gibt es die Inszenierung auf www.3sat.de zum Nachsehen und Nachhören.

2026 GIBT'S WIEDER VERDI: LA TRAVIATA ALS SPIEL AUF DEM SEE

Unter der Ägide der neuen Festspiel-Intendantin Lilli Paasikivi inszeniert Damiano Michieletto Verdis Meisterwerk „La Traviata“. Die Premiere findet voraussichtlich am 22. Juli 2026 statt – für ein Bühnenbild mit besonderer Pariser Eleganz, wie die Intendantin in einem Interview verspricht, sorgt Paolo Fantin. Der Vorverkauf für die begehrten Karten beginnt im Herbst 2025.

DIE BREGENZER SEEBÜHNE

Seebühne Bregenz
Platz der Wiener Symphoniker 1
A-6900 Bregenz

Vorschau 2026: „La Traviata“
von Giuseppe Verdi, Premiere: 22. Juli 2026

Preise: ca. 35 € – 195 €
(je nach Kategorie und Vorstellung)

Tickets: +43 5574 4076

INFOS IM DETAIL ZU
DEN BREGENZER FESTSPIELEN



© Bregenzer Festspiele / Daniel Ammann



RESTAURANT & CAFÉ Kretzergrund

Unsere aktuellen
Öffnungszeiten
finden Sie auf unserer
Homepage oder hier



FRÜHSTÜCK

07.00 - 10.30 Uhr

Reichhaltiges
Frühstücksbuffet
mit Seeblick.

WLAN
scannen &
lossurfen



IHR NACHTEINGANG

So kommen Sie mit Ihrer
Zimmerkarte jederzeit ins
Hotel.

Halten Sie einfach Ihre Zimmerkarte an
das Lesegerät am Haupteingang.



IMMER IM BLICK

FOLGEN SIE UNS
AUF INSTAGRAM



Impressum

Herbst/Winter 2025; **HERAUSGEBER:** Paleta GmbH, Seestrasse 50, 88079 Kressbronn, T +49 7543 9336300 | info@seehotel-kressbronn.de | Geschäftsführer: Bernd Kaschube **KONZEPT, GESTALTUNG, CHEFREDAKTION:** Agentur Inselkind GmbH, www.agentur-inselkind.de **TEXT:** www.nyffenegger.de **FOTONACHWEISE:** www.istockphoto.com/de | verschiedene Bilder www.unsplash.com | Hari Pulko | canva.com | Corinna Falcone | Stadt Wangen | Christian Flemming | Frederick Sams | Florian Andergassen | www.georg-hack.com | Christoph Morlok | Seehotel Kressbronn | Bregenzer Festspiele Daniel Ammann | ©2025 Inselkind GmbH