

Seeseite

Willkommen auf der Seeseite des Lebens

N°1 26

Für schöne
Tage in einer
zauberhaften
Region

Mit dem Bodensee auf Du und Du

Wir sind Ihr
Haus am See
Herzlich Willkommen!

Erleben Sie im Seehotel
einzigartige Tage am
Schwäbischen Meer

JEDER BRAUCHT VON ZEIT ZU ZEIT EIN HAUS AM SEE

Nehmen Sie doch einfach unseres,
ein schöneres werden Sie nicht finden.



Editorial

Zeit nehmen.
Grenzen spüren.
Genuss zulassen.



Manchmal beginnt Erholung nicht mit einem Plan, sondern mit dem bewussten Weglassen. Weniger Termine, weniger Tempo, weniger Müssen. Dafür mehr Zeit für das, was bleibt, wenn alles andere leiser wird: das Licht über dem Bodensee, das langsame Kommen und Gehen der Wellen, der erste Kaffee am Morgen – ohne Eile.

Wir laden Sie ein, genau hier anzukommen. Im Seehotel. An einem Ort, an dem Genuss nichts Lautes ist, sondern etwas Selbstverständliches. Wo regionale Küche nicht inszeniert, sondern ehrlich ist. Wo ein Frühstück auf der Sonnenterrasse genügt, um den Tag in die richtige Richtung zu lenken. Und wo der See nicht Kulisse, sondern ständiger Begleiter ist.

Der Bodensee war schon immer eine Grenze – geografisch, kulturell, künstlerisch. Und genau darin liegt seine besondere Kraft. Zwischen Deutschland, Österreich und der Schweiz entstehen Perspektiven, die sich nicht festlegen lassen. Kunst, die inspiriert, ohne zu erklären. Orte, die zum Verweilen einladen, statt zur Eile. In dieser Ausgabe möchten wir Sie mitnehmen an diese feinen Übergänge: zu Ausstellungen, Ateliers und kulturellen Momenten, die man nicht „abhakt“, sondern auf sich wirken lässt.

Entschleunigung bedeutet bei uns nicht Stillstand. Vielleicht steigen Sie aufs Rad und folgen dem Ufer ein Stück – ohne Ziel, nur dem Gefühl nach. Vielleicht lassen Sie sich treiben: im Wasser an unserem Privatstrand, auf einem SUP-Board oder an Bord eines Schiffes, das leise den See quert. Oder Sie bleiben einfach sitzen. Auch das ist eine Entscheidung.

Dieses Magazin soll Sie begleiten. Als leiser Impulsgeber, als Einladung zum Innehalten, als Inspiration für Tage, die nicht voll, sondern rund sein dürfen. Was es nicht ersetzen kann – und auch nicht soll – ist das persönliche Gespräch. Wir sind da. Für Ihre Fragen, für Empfehlungen, für jene kleinen Hinweise, die man nicht druckt, sondern teilt.

Katrin & Bernd Kaschube

INHALT



RUND UMS SEEHOTEL

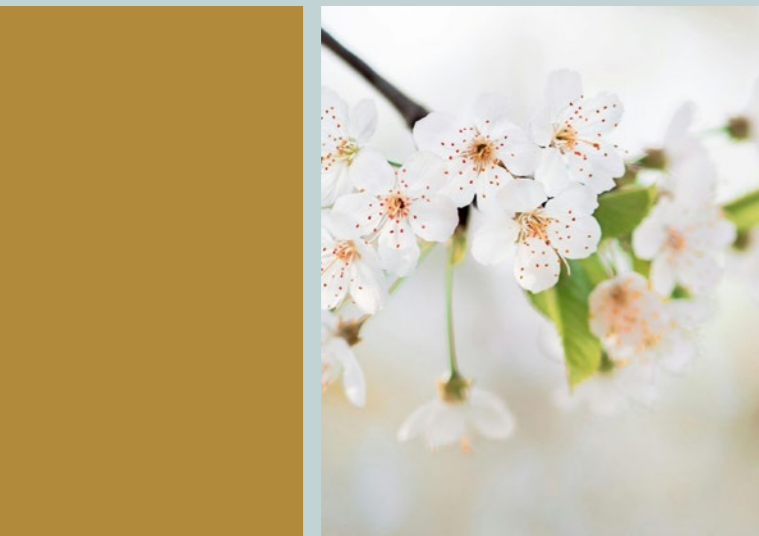
- 06 **Kleiner Hotelratgeber**
Wann gibt's Frühstück? Wie komme ich nachts rein?
Das und noch viel mehr Wissenswertes steht hier.
- 08 **Das Hotel**
Was uns auszeichnet, was uns anders macht,
was uns antreibt und warum wir so sind, wie wir sind.
- 09 **Die Zimmer**
Warum Sie bei uns besonders gut schlafen. 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 **Vorarlberger Kässpätzle**
Mit einem raffinierten Rezept für Kässpätzle bringt
unsere Küche zwei Geschmackswelten zusammen:
knusprige Zwiebeln und cremigen Käse.
- 16 **Bestens eingeschenkt**
Unsere Somelier Vivian Hentrich stellt Weine aus der
Region vor. Seit Generationen entstehen hier Tropfen,
die all das in sich vereinen, was die Region ausmacht.

SEELEBEN

- 20 **Die Region zum Anbeißen:**
Probieren Sie sich durch die Wochenmärkte - vom
Allgäu bis zum Bodensee zeigen abwechslungsreiche
Wochenmärkte, wie man Urlaub auf dem Gaumen
spürt: Von Wangen bis Lindau, von Kressbronn
bis Bregenz - gehen Sie auf kulinarische
Entdeckungsreise.
- 22 **Die Kunstgrenze am Bodensee**
Auf einer Strecke von rund 300 Metern entlang des
ehemaligen Grenzverlaufs stehen abstrakte Figuren
aus rot lackiertem Edelstahl.



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
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 für Sie sehr gerne!

BRIEFMARKEN

Geben Sie Ihre Postkarten
einfach an der Rezeption ab.

Auch 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

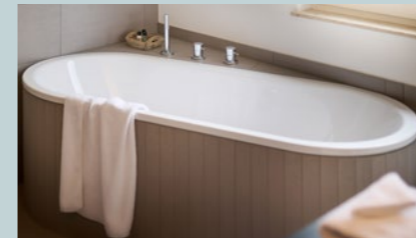
Auf Wunsch erhalten Sie gerne
ein weiteres Kissen.

ZIMMERSAFE

befindet sich im Schrank.

RAUCHVERBOT

im gesamten Hotel!



HANDTUCHWECHSEL

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

MINI-KÜHLSCHRANK

befindet sich in jedem Zimmer.

BEZAHLUNG

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

PARKEN

Die Parkplätze vor unserem
Hotel stehen Ihnen kostenlos
zur Verfügung.

WLAN

scannen & lossurfen

Netzwerk:
Seehotel Kressbronn

Passwort: seehotel



WETTER

So wird das Wetter in Kressbronn:



APOTHEKEN

Sonnen Apotheke

Möven Apotheke



TAXI

Taxi Kottsiepe
08382 5050
07543 9530653

Taxi Lutz
07543 9533007

Gut zu wissen



Seite 20-21
WOCHENMÄRKTE

**RELAXEN UND
ENTSPANNEN**



**AUSFLUGSZIEL
AN DIE KUNSTGRENZE**



WIR WISSEN'S, WENN SIE'S WISSEN WOLLEN

Die Kunstgrenze ist ein Ort, an dem sich Menschen begegnen - über
Grenzen hinweg, inspiriert von Farben, Formen und Geschichten.

SEEHOTEL
DAS MARITIME
RAUMGEFÜHL




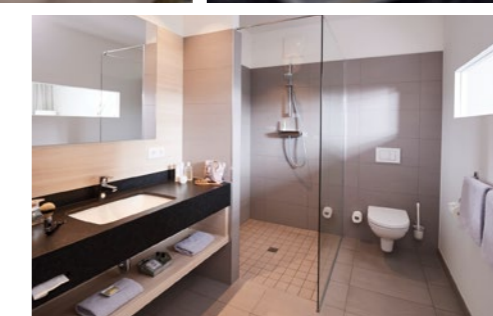
„ICH GEH JETZT IN MEIN ZIMMER,
LEG MICH AUFS BETT UND
SCHAUE EINFACH NUR RAUS!“
ZITAT EINES HOTELGASTES




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



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



**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 Mini-bar. 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.

Seehotel

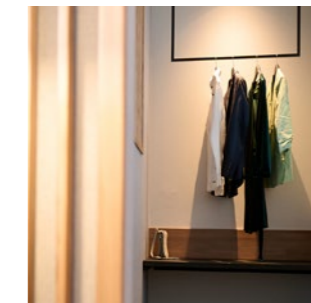


**WEITER
BLICK**
im Zimmer oder
direkt am Wasser

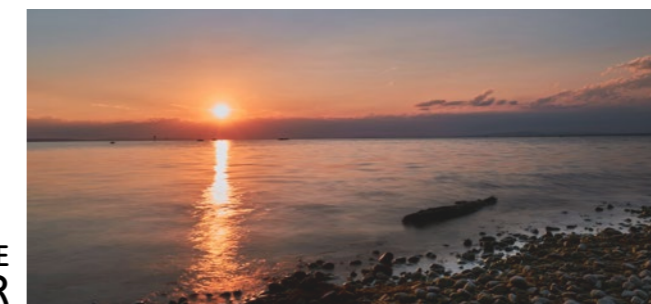


TV IN JEDEM ZIMMER
TV & WLAN

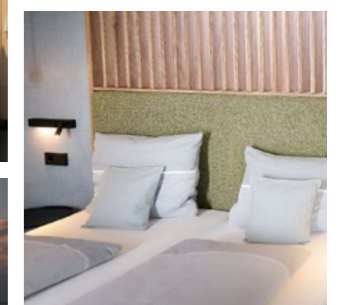
**MODERNE
EINRICHTUNG**
klare Linien für
frische Gedanken



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



**ZEHN SCHRITTE
ZUM WASSER**



**HELLE
FARBEN**
für unbeschwertere
Leichtigkeit

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 es keine Felchen gibt, dann muss man sich eben etwas Kreatives für die anderen Fische im See überlegen. Denn nach wie vor bekommen wir von unserem befreundeten Fischer frische Ware, die den Mangel an Felchen mindestens ausgleicht.

Doch der Mensch lebt nicht vom Fisch allein – in der Kretzergrund-Küche geht es bisweilen



GENIESSEN ERLAUBT
**INTERREGIO-KÜCHE
MIT CHARME**
Offen für internationale Trends,
setzen wir ganz auf Rohstoffe von hier



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 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 zu genießen. Wir freuen uns auf Sie!



REGIONALE PRODUKTE
DARAUF LEGEN WIR VIEL WERT

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

KRETZERGRUND – GENUSS FÜR ZUHAUSE

Kräftig, sättigend und kompromisslos bodenständig: Kässpätzle sind ein Signature Dish Vorarlbergs. Entscheidend sind ein zäher Teig, der richtige Käse und saubere Technik beim Spätzlehobeln.

Profi-Hinweise

- Die Käsemischung bestimmt den Charakter des Gerichts – hier lohnt Experimentieren.
- Kein zusätzlicher Ofen nötig: echte Kässpätzle leben von Schichtung, nicht vom Überbacken.
- Spätzle frisch servieren – Aufwärmen nimmt Textur und Aroma.

VORALBERGER KÄSSPÄTZLE (KLASSISCHE VARIANTE)

Seegenuss



ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Spätzle

- 4–5 Eier (Größe L)
- ca. 400–500 g Weizenmehl (Spätzlemehl oder Type 405)
- 2 gestrichene TL Salz
- Wasser für den Kochvorgang
- zusätzliches Salz für das Kochwasser

Für die Käsemischung

- ca. 300–350 g geriebener Bergkäse (min. 1 Jahr gereift)
- 1 Portion Romadur (ca. 100 g)

Für die Zwiebeln

- 2–3 große Zwiebeln
- Butterschmalz
- optional: eine Prise Salz

Als Beilage eignet sich Grüner Salat

ZUBEREITUNG

1. Spätzleteig herstellen

Eier in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verquirlen. Salz hinzufügen. Nun nach und nach das Mehl einarbeiten, bis ein sehr zäher, „schwer reißender“ Teig entsteht. Bei Bedarf Wasser hinzufügen.

2. Spätzle kochen

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Topf von der Hitze ziehen, Spätzleteig portionsweise mit dem Spätzlehobel direkt ins Wasser hobeln und dabei kräftig umrühren, damit nichts zusammenklebt. Topf wieder auf die Hitze stellen und einmal aufkochen lassen. Anschließend mit einer Tasse kaltem Wasser abschrecken.

Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben.

3. Kässpätzle schichten

Spätzle und Käse abwechselnd in einer hitzebeständigen Schüssel schichten. In Vorarlberg traditionell in einem Holzbottich („Gebse“), eine normale Schüssel funktioniert aber genauso.

Die Resthitze der Spätzle lässt den Käse schmelzen – nicht umrühren, nur locker schichten.

4. Zwiebeln rösten

Zwiebeln in feine Ringe schneiden. In Butterschmalz bei mittlerer Hitze langsam goldgelb rösten. Geduld zahlt sich aus – sie sollen süßlich und nicht dunkel werden.

Servieren und schmecken lassen.

GEHEN SIE MIT UNSERER SOMMELIÈRE AUF ENTDECKUNGSREISE




NEUE SORTEN
MACHEN SPASS
Souvignier Gris, Johanniter & Co.
sind fruchtige Antworten
auf den Klimawandel

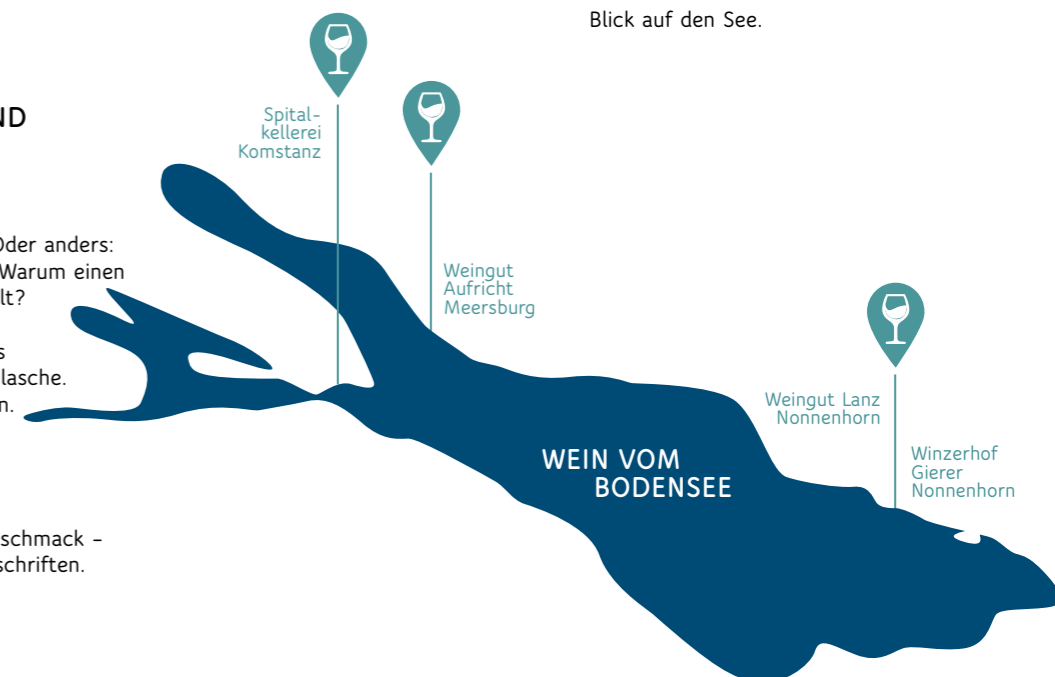
„WIE DIE REGION, SO DER WEIN“

Dass der Wein immer die charakteristischen Besonderheiten des Anbaugebiets spiegelt, in dem er wächst, gilt am Bodensee natürlich auch. „Ein gemäßigtes und nicht zu warmes Klima war bisher das Kennzeichen unserer Weinregion“, erklärt Vivian Hentrich. Die Sommelière des Seehotels unterstreicht die Bedeutung des Bodenseeklassikers schlechthin – den Müller-Thurgau. „Man muss aber sagen, dass man der Region nicht gerecht wird, wenn man sie allein auf diese Sorte reduziert“, sagt die Expertin. Denn das Angebot ist inzwischen viel breiter und tiefer, als die meisten Weinfreunde wissen. „Dazu hat allerdings nicht nur der Klimawandel beigetragen“, räumt Vivian ein. Vor allem sei es die Kunst innovativer Winzer, die in den vergangenen Jahren einen Umbruch eingeleitet hätten. Weg von der Masse und hin zur Klasse.

Apropos Klimawandel: Der hat am Bodensee dafür gesorgt, dass neue Sorten, die sich bei wärmeren Temperaturen wohler fühlen, heimisch werden. Außerdem sind sie widerstandsfähiger, etwa gegen Pilzbefall. „Da fallen mir bei den Weißweinen Sorten wie Johanniter oder Souvignier gris ein. Bei den Rotweinen zum Beispiel Cabertin oder Cabernet Cortis“. Diese Weine kommen nicht nur im Anbau besonders gut mit den Bedingungen hier zurecht – sie bringen auch neue Akzente im Geschmack. „Das veränderte Klima macht die Weine eher kräftig mit ausgewogener Säure und starker Frucht“, erklärt Vivian und verweist vor allem auf die roten Sorten. Die Sommelière kennt die Winzer, die sie auf der Weinkarte führt, persönlich. Sie nennt unter anderem den Winzerhof von Julian und Josef Gierer in Nonnenhorn. „Bei ihnen findet man eine sehr schöne Auswahl von Weinen, die einerseits nach Tradition und jahrzehntelanger Erfahrung schmecken. Andererseits spürt man aber auch deutlich den Einfluss der jungen Wilden.“ „Aber es gibt noch viel mehr zu entdecken. Ich helfe Ihnen gerne dabei!“

TRINKEN SIE DOCH WAS UND WIE SIE WOLLEN

-  Erlaubt ist, was Ihnen gefällt! Oder anders: Pfeifen Sie auf Regeln. Darum: Warum einen leichten Roten nicht mal gekühlt?
-  Neu in diesem Jahr ist Aufrichts Seegucker rosé in der 0,375l Flasche. Es muss ja nicht immer viel sein. Aber gut!
-  Rotwein zu Pasta oder Weißen zum Rinderbraten? Aber klar! Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack – und nicht nach überholten Vorschriften.



Vivian Hentrich UNSER SOMMELIÈRE

Vivians Lieblingswein ist dieses Jahr „s‘Türmle“ der Spitalkellerei Konstanz. Dieser seltene Pinot Meunier wurde als Blanc de Noir ausgebaut und überzeugt als cremiger Wein mit einer animierenden Säure. In der Nase duftet er feinfuchtig nach Stachelbeere und weißem Pfirsich. Am Gaumen dann leichte Grapefruitnoten und, ganz überraschend, ein Hauch Ginseng. Der perfekte Speisebegleiter für unsere feinen Fischgerichte oder einfach nur zum Entspannen mit Blick auf den See.

FÜR WAS PETER SCHMID AM MEISTEN BRENNT

ERST EINSCHENKEN, WENN DIE ZEIT REIF IST

Ein gutes Naturprodukt ist immer auch eine Frage von Zeit. Und wie viel man davon den Dingen zum Wachsen, Gedeihen, Entwickeln und Reifen lässt. Für den leidenschaftlichen Schnapsbrenner und Edelbrand-Sommelier Peter Schmid ist die Antwort ganz einfach: „Man muss warten können, bis der richtige Zeitpunkt gekommen ist.“

In Kressbronn Nachbarort Nonnenhorn brennt Schmid bereits in der dritten Generation. Das Besondere an seinem kleinen Betrieb ist unter anderem, dass das eigene Obst nur der Erzeugung seiner edlen

Destillate dient. Die Früchte für die Brennblase sind bei Schmid also kein Nebenprodukt oder sogenannte B-Ware, die als Tafelobst unverkäuflich wäre. „Alles ist darauf ausgelegt, einen möglichst perfekten Brand abzugeben.“

Das beginnt schon damit, dass die Früchte ganz bewusst länger am Baum hängen dürfen, weil sie nicht mit Blick auf Haltbarkeit oder Transport vor ihrer Zeit geerntet werden. „Das erzeugt einen ganz anderen Geschmack“, erklärt Schmid und schwärmt von der Intensität der Aromen.

COX-ORANGE

Feste und mittelgroße Sorte mit einer ausgewogenen Balance aus Süße und feiner Säure.

WILLIAMS CHRIST

Das schmelzende Fruchtfleisch dieser Sorte besitzt einen fein süßen jedoch kräftigen Birnengeschmack

MIRABELLE

sehr geschätzt nicht nur wegen ihrer betörenden Süße in der duftenden weichen Frucht.



Das flüssige Aushängeschild der kleinen Brennerei ist der Williams mit Fruchtauszug. Dabei wird das Destillat zusätzlich für drei Monate mit Birnenscheiben angesetzt und in Nachgang sorgfältig filtriert. Das Ergebnis ist ein Birnenbrand mit tiefer und komplexer Fruchtaromatik, die mit hauchfeiner Süße am Gaumen hallt. Die Farbe reflektiert einen goldgelben Schimmer.

Ein ähnliches Verfahren durchläuft der sortenreine Apfelbrand „Cöxle“, der aus 100 Prozent Cox Orange besteht. Zum Sortiment gehören noch weitere Klassiker wie Zwetschge und Kirsch. Außerdem bereichern Liköre

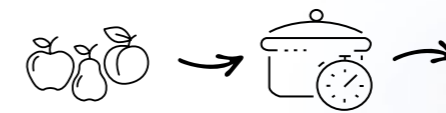
das Angebot. Schmid ist wichtig, dass seine Erzeugnisse wirklich erst dann im Glas landen, wenn die komplexen Reifungsprozesse auch wirklich abgeschlossen sind.

Gerne heißt er Gäste zum Einkaufen und Probieren in seinem Hofladen, nach telefonischer Voranmeldung, willkommen.

Mobil 0151-14251412
www.bodensee-destillate.de

REICHTUM DER REGION IM GLAS EINGEFANGEN

Frisch vom Baum zu uns in die Flasche



Brand ist nicht gleich Brand:
Die Früchte für Peter Schmid's
Destillate dürfen länger am
Baum reifen als üblich.





FRISCH, FRISCHER...

DIE SCHÖNSTEN WOCHENMÄRKTE
GANZ IN DER NÄHE

LINDAUER ABENDMARKT



Von Mitte April bis September findet der Lindauer Abendmarkt immer mittwochs von 17 bis 21.30 Uhr am Kleinen See (unterhalb des Therese-von-Bayern Platzes), also bei der Inselhalle statt.

www.kultur-lindau.de



WOCHENMARKT KRESSBRONN

Der Kressbronner Wochenmarkt wurde 1981 ins Leben gerufen und trägt bis heute erheblich zur Versorgung der Bevölkerung bei. Er findet jeden Donnerstag von 8:00 bis 12:00 Uhr auf dem Rathausplatz statt.

www.kressbronn.de



BREGENZ



Auf dem Bregenzer Wochenmarkt findet man alles, was das „Markt-Herz“ begehrt. Jeden Dienstag und Freitag 08:00 – 13:00 Uhr am Kornmarktplatz.
www.visitbregenz.com



WANGEN



Der traditionelle Wochenmarkt findet in Wangen jeweils am Mittwoch von 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr statt.
www.wangen.de



MIT DER
BAHN



www.bodo.de

Der Bahnverkehr am See ist gerade in der Sommersaison gut getaktet. Ganz entspannt lassen sich mit Zug oder Bus die verschiedensten Ziele der Region ansteuern. Von Kressbronn aus genießen Sie gute Verbindungen am See entlang Richtung Friedrichshafen und umgekehrt nach Lindau.

Mit Ihrer Gästekarte können sie gratis das Bodo-Netz nutzen.

KUNST, DIE GRENZEN ÜBERWINDET

DIE KUNSTGRENZE

ZWISCHEN KONSTANZ
UND KREUZLINGEN



Auf einer Strecke von rund 300 Metern entlang des ehemaligen Grenzverlaufs stehen abstrakte Figuren aus rot lackiertem Edelstahl. Jede Skulptur symbolisiert eines der 22 großen Tarot-Symbole, von „Magier“ über „Liebe“ bis hin zu „Glücksrad“ oder „Tod und Wiedergeburt“. Die Figuren sind jeweils zur Hälfte auf deutschem und zur Hälfte auf Schweizer Boden platziert – ein sichtbares Zeichen für Offenheit und grenzüberschreitende Verbundenheit.

Ein Symbol der Begegnung

Die Kunstgrenze ist mehr als eine Installation: Sie ersetzt den früheren Maschendrahtzaun, lädt zum Verweilen ein und regt zum Nachdenken an. Wer entlang der Figuren spaziert, kann jede Skulptur aus verschiedenen Perspektiven betrachten, die Formen im Licht wechseln sehen und dabei die Landschaft am See genießen. So wird aus einem Spaziergang ein kulturelles Erlebnis, bei dem Kunst, Geschichte und Natur auf unaufgeregte Weise miteinander verschmelzen.

Mehr als nur ein Spaziergang

Die Kunstgrenze lässt sich wunderbar mit einem Ausflug am Seeufer verbinden. Besucher können die Strecke gemütlich ablaufen, jede Skulptur entdecken und zwischendurch einen Blick auf den Bodensee werfen. Die Installation lädt dazu ein, Kunst ohne Eintritt oder Zeitdruck zu erleben – perfekt für alle, die gerne kulturelle Entdeckungen mit entspannenden Spaziergängen kombinieren.

Die Kunstgrenze ist ein Ort, an dem sich Menschen begegnen – über Grenzen hinweg, inspiriert von Farben, Formen und Geschichten. Wer einmal hier war, erlebt eine Mischung aus Kunst, Natur und Nachbarschaft, die lange im Gedächtnis bleibt.

Aktuelle Informationen zur Kunstgrenze

Adresse

78462 Konstanz/Kreuzlingen,
Klein-Venedig. GPS:
47°39'19.45"N 9°10'48.02"E
47.655403, 9.180006

INFOS ZUR KUNST- GRENZE IM DETAIL



Zwischen Deutschland und der Schweiz, dort wo der Bodensee beinahe nahtlos von Konstanz nach Kreuzlingen übergeht, hat Kunst einen ganz besonderen Platz eingenommen: Statt eines gewöhnlichen Grenzzauns markieren seit einigen Jahren 22 große Skulpturen eine Grenze, die eigentlich keine sein soll – die Kunstgrenze.



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 NACHTINGANG

So kommen Sie mit Ihrer
Zimmerkarte jederzeit ins Hotel.

Halten Sie einfach Ihre Zimmerkarte an das
Lesegerät am Haupteingang.

Impressum

Frühling/Sommer 2026 **HERAUSGEBER:** Paleta GmbH, Seestrasse 50, 88079 Kressbronn, T +49 7543 9336300, info@seehotel-kressbronn.de, Geschäftsführer: Bernd Kaschube **REDAKTIONSKONTAKT:** info@agentur-inselkind.de **KONZEPT, GESTALTUNG, CHEFREDAKTION:** Agentur Inselkind GmbH, www.agentur-inselkind.de **TEXT:** Erich Nyffenegger, www.nyffenegger.de; ©2025 Inselkind GmbH **FOTONACHWEISE:** www.istockphoto.com/de, www.adobestock.com, www.unsplash.com, Hari Pulko, Stadt Wangen, Christian Flemming, Stadt Bregenz, Frederick Sams, Kunstgrenze: Ragnhild Becker, Gunar Seitz, Seehotel Kressbronn.