

Wie Perlen an der Schnur schlängeln sich neun Urlaubsorte von Überlingen am Bodensee aus längs der Schwäbischen Bäderstraße nach Norden. Einer davon ist Bad Waldsee. Wir schlagen vor, die Autobahn bei Stuttgart zu verlassen und über Landstraßen die Schwäbische Alb hinauf zu fahren. Zwischen den Stationen Münsingen, Ehingen und Biberach ist das Wort Verkehrsstau weitgehend unbekannt, sodass man unbeschwert durch die Landschaft rollt.

Nach dem 2. Weltkrieg bemühte man sich erfolgreich um die Anerkennung als Moorheil- und Kneippbad. Der große Durchbruch kam 1991, als eine heiße Quelle mit über 60 Grad in 1800 Meter Tiefe angebohrt wurde, die drei Jahre später die Eröffnung eines Thermalbads ermöglichte. Namhafte Reha-Kliniken in unmittelbarer Nähe des Bades, aber auch nur einen Steinwurf entfernt von der Altstadt, haben sich seitdem auf Gynäkologische Onkologie und Orthopädie spezialisiert. Diesen Heilung Suchenden verdankt der Ort rund zwei Drittel seiner Gäste, die unabhängig von den Jahreszeiten das ganze Jahr über anreisen.

Selbstverständlich wird das Thermalbad mit verschiedenen Wellnesseinrichtungen und schönen Außenbecken auch von Gesunden genutzt und genossen, die einfach nur Entspannung suchen.

Der Name Waldsee wiederum hat mit dem Wald sprachlich gar nichts zu tun, sondern mit dem Walchen-Stamm der Kelten, der früh an seinen Ufern siedelte. Heute bietet das während der letzten Eiszeit entstandene Gewässer den Einwohnern und ihren Gästen ein Naherholungsgebiet im ursprünglichen Sinne: Unmittelbar am historischen Stadtkern kann man einfach ins Wasser steigen und eine Runde schwimmen, Ruder- oder Tretboot fahren. Es gibt auch ein überwacht Schwimmbad am Seeufer, und wer lieber auf dem Trocknen sitzt, hat mehrere Gelegenheiten, auf Terrassen mit Blick aufs Wasser den Tag je nach Uhrzeit bei Kaffee und Kuchen oder etwas Herzhaftem zu verbringen. Dem Wasser ist

Erstes Spätzlemuseum der Welt

GUNDEL JACOBI

Das oberschwäbische Städtchen Waldsee – ein vielfältiger Badeort

schwer zu entkommen – im Park starken Unerschrockene in einem kalten Becken wie Störche im Kreis herum, um nach Pfarrer Kneipp die Durchblutung der Gehwerkzeuge zu fördern.

Die im 2. Weltkrieg unzerstörte Altstadt birgt manch malerisches architektonische Kleinod, etwa die Fassaden von Rathaus, ehemaligem Kornhaus, des Armenhauses, weiter das Wurzacher Stadttor oder die über Eck gestellten beiden Türme der barockisierten Stiftskirche St. Peter. In einem alten Turm der Stadtmauer hat Heidi Huber das erste Spätzle-Museum der Welt eingerichtet, leider nur am Wochenende zu besichtigen. Liebevoll werden historische und aktuelle Gerätschaften zur Herstellung der schwäbischen Leibspeise gezeigt, auf Video auch im Gebrauch. Fehlt noch eine Spätzlemaschine in der heimischen Küche, kann man am Ende des Besuchs das neueste Modell mit nach Hause nehmen.

Wer das Auto gern stehen lassen und alles zu Fuß anschauen möchte, steigt am besten im «Grünen Baum» ab, einem gewachsenen Haus mit Blick auf das historische, ansehnlich restaurierte Rathaus. Die einfallsreich abgewandelte schwäbische Küche lässt sich bei entsprechenden Temperaturen an lauschigen Plätzen im Freien genießen. Zwar ist die Anfahrt durch die engen Gässchen ein kleines Slalomabenteuer, aber entgegen den Vermutungen gibt es Parkplätze unmittelbar vor dem Gebäude, sodass die Frage nach dem Gepäcktransport unproblematisch beantwortet werden kann.

INFORMATIONEN:

www.bad-waldsee.de
www.spaetzlemuseum.de
www.baum-leben.de
www.erwin-hymer-museum.de



REZEPT

Kässpätzle

Ob man den Teig selbst herstellt und klassisch vom Brett ins kochende Wasser schabt, dafür einen „Spätzleschwab“ nimmt oder die fertig gekauften verwendet – die Zubereitung empfiehlt sich bei allen Varianten wie folgt:

Fertige Spätzle in eine gut gefettete Lasagneform schichten (die gerne etwas höher als üblich sein darf), lagenweise mit reichlich gebratenen Zwiebelwürfeln und geriebenem Käse kurz überbacken. Die letzte Schicht sollte aus Käse bestehen, damit sich eine schöne Kruste bildet.

Vor dem Servieren mit frischem Schnittlauch bestreuen. Dann heiß mit grünem Salat reichen.