

ANZEIGE

MITTAGSTISCH

von Gaststätten im Schussental

Ravensburg

Goldene Uhr Saarlandstr. 44 0751 36290	Menü I	Seelachsfilet in Nußpanade mit Remouladensauce, Kartoffelsalat-Gurkensalat	7,90 €
Café Schimpf Marienburger Str. 19 0751 91568	Menü I Menü II	Zanderfilet pan. oder natur mit Salzkartoffeln und Salat Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salatteller	7,90 € 6,50 €
Café Hamma am Schadbrunnen, Marienplatz 51 0751 18089515	Menü I	PASTA TOSCANA kernige Nudeln nach Wahl (Bandnudeln, Spirelli, Penne), feine Cocktailtomaten in gut gewürzter Tomatensoße mit gerösteten Sonnenblumenkernen, frischem Ruccola und bestreut mit frischem Parmesan	5,90 €
Babiolo Marienplatz 23 0751 1809285	Menü I Menü II Menü III	ITALIENISCHE LANDBROTE belegt mit italienischer Landsalami, Käse + Ruccola belegt mit Serranoschinken, Parmesankäse + Ruccola belegt mit Tomate, Mozzarella + Ruccola	4,50 € 4,50 € 4,50 €
Café Honold Kirchstr. 15, 0751 23771	Menü I Menü II	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln + 1 Espresso Toast Strammer Max (Bauernbrot, Schinken, Käse, Spiegelei) mit Salat + 1 Espresso	6,80 € 7,00 €
Bäckerei Hausmann im Rundel, Kelterweg 21 0751 65291777	Menü I Menü II	Hausgemachte Käsespätzle mit Salat Ofenfrischer Leberkäse mit Ka.-Salat	7,90 € 6,90 €

Weingarten

Bäckerei Hausmann Hoyerstr. 10 0751 5573523	Menü I Menü II Menü III	Hausmanns Käsespätzle mit Schmelzwiebeln und Salat Fleischkäse mit Hausmanns Kartoffelsalat und Salat Kartoffelsuppe	6,90 € 6,90 € 4,50 €
Pizzeria Aroma Abt.-Hyller-Str. 22 0751 5574888	Menü	Mittags alle Pizzen und Nudeln mit Salat oder Suppe	ab 7,90 €

Baiernfurt

Gasthof Bräuhausle Weingarter Str. 28 0751 5683172	Menü I Menü II	Paniertes Fischfilet an Kräutersoße mit Kartoffeln Schweinerücken mit Röstzwiebeln und Spätzle Alle Gerichte mit Salat oder Suppe	7,20 € 7,80 €
--	-------------------	---	------------------

Bairndt

Pizzeria Da Michele Friesenhäuser Str. 20 07502 9129840	Menü I Menü II Menü III	Penne mit Speck, Oliven und Zwiebeln Holzofenpizza mit pikanter Salami Spaghetti mit Meeresfrüchten Inkl. Salat	7,90 € 7,90 € 7,90 €
Bäckerei Hausmann Marsweiler Straße 1 07502 6219661	Menü I Menü II Menü III	Hausmanns Käsespätzle mit Schmelzwiebeln und Salat Fleischkäse mit Hausmanns Kartoffelsalat und Salat Kartoffelsuppe	6,90 € 6,90 € 4,50 €

Berg

Hasen Bergstraße 26 0751 45180	Menü I	Pfannkuchen gefüllt mit Kalbsfrikassee dazu Salat Forellen-Tag	7,50 €
--------------------------------------	--------	---	--------

Niederbiegen

Gasthaus Lindenhof Am Bahnhof 4 0751 561620	Menü I Menü II	Paniertes Fischfilet mit Salzkartoffeln Sc. Remoulade und Salat Grillteller mit Kroketten, Kräuterbutter und Salat	8,60 € 8,60 €
---	-------------------	---	------------------

Staig

Der Schmalegger Beck Blitzreuter Steige 13 07502 6798303	Menü I Menü II	Gedämpftes Seelachsfilet an Lauch-Linsen zartes Kassler auf Kartoffelsalat, dazu ein Original Schmalegger Wecken	7,90 € 6,50 €
--	-------------------	--	------------------

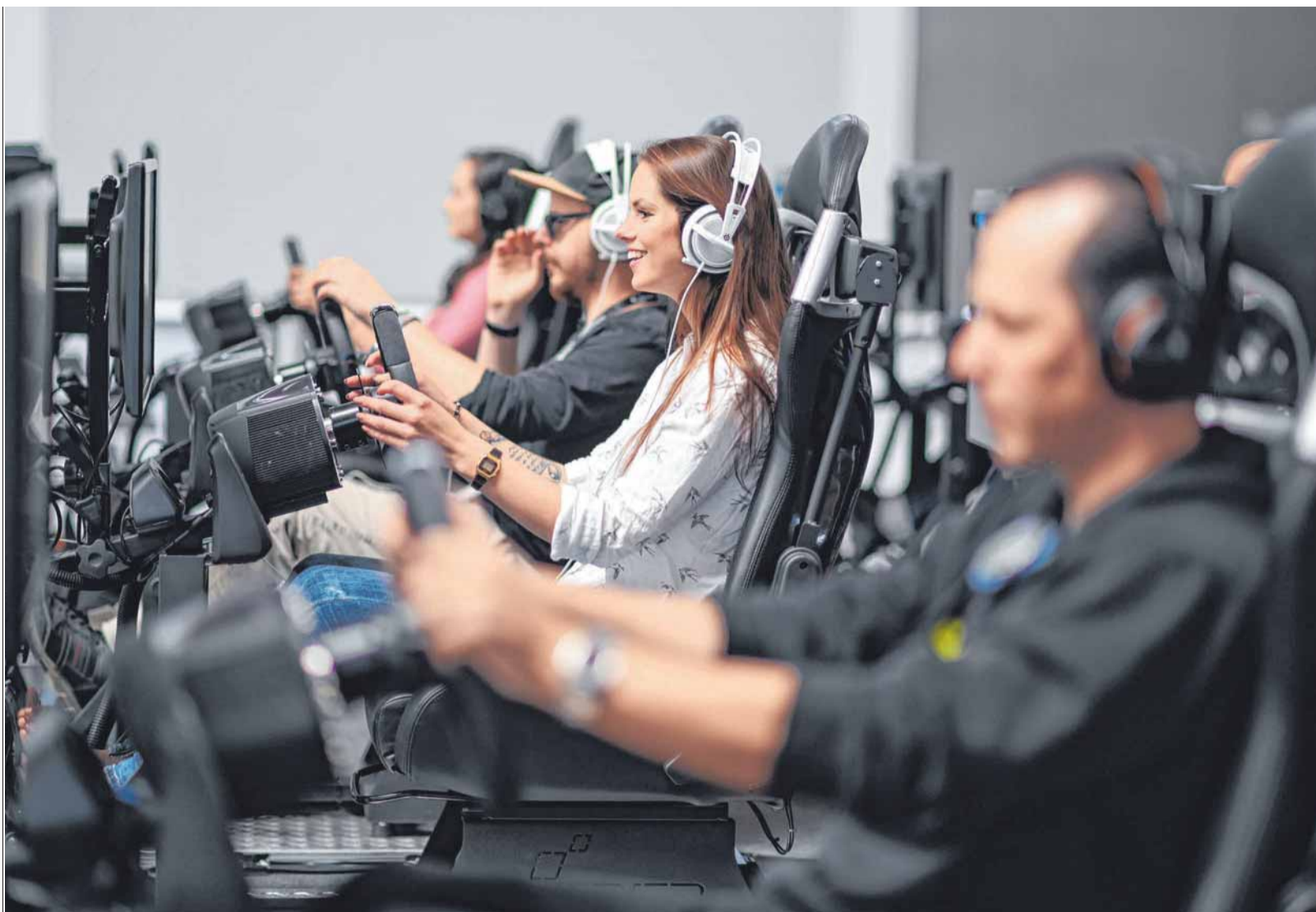
Wolketsweiler

Froh Sinn Wolketsweiler 201 07504 220	Menü I Menü II	Hühnerkeule aus dem Ofen an mexikanischem Gemüse, Reis Tagessuppe, Apfel-Rabarber-Crumble	7,20 € 6,30 €
---	-------------------	--	------------------

Weitere leckere Küchegeheimnisse rund um den Bodensee in unserem Magazin seezunge.

Die aktuelle seezunge können Sie unter **0751 2955-5520** bestellen.

Info oder Neubuchungen bitte bei Anzeigenservice
Tel. 0751 2955-5900, Fax 0751 2955-5089
E-Mail: dp@schwaebische.de



Miss Tuning Laura Fietzek hat Spaß am Stand von eSports Circuit, wo digitale Rennen gefahren werden können.

FOTO: FELIX KÄSTLE

„Brummbumm ja, Krach nein!“

17. Tuning World Bodensee beginnt in Friedrichshafen

Von Oliver Kothflügel

FRIEDRICHSHAFEN - Während sich die Tuning-Fans am Donnerstag noch gedulden mussten, hatten Journalisten bereits Gelegenheit, einen Tag vor der Eröffnung der Tuning World Bodensee 2019 bei einem geführten Rundgang über das Messegelände zu schlendern. Messemedienreferentin Eleni Kugler führte die Presseleute zu acht Ständen in den Messehallen und im Foyer West. Dort wartet Felgenrehersteller Dotz mit dem Tuning-Car „The Beast“ mit einer Branchenrarität auf: Aus einem BMW-Z4 Coupé und einem 2JZ-GTE-Toyota-Motor, dem Toyota Supra MK IV entnommen, hat Dotz den „The Beast Dotz DD2JZ“ kreiert - aus zwei Wägen also quasi einen gemacht: einen Hingucker mit 608 PS und maßgeschneidertem Felgendeckel.

Beim VDAT (Verband Deutscher Automobil-Tuner) in Halle B1 hielt Geschäftsführer Harald Schmidke im Interview mit Eleni Kugler ein Plädoyer für die Tuning-Fanzene, der seiner Ansicht nach zu Unrecht ein Raser-Image anhaftet, denn: „Da gibt es einerseits die Raser, die illegalen. Und andererseits die Tuning-Fans, Menschen mit einem automo-

bilen Hobby, die so vorsichtig fahren wie möglich, weil sie niemals einen Kratzer im Lack wollen.“ Er würde sich wünschen, „dass die Medien da mehr differenzieren.“

Was sich aus einem Mini alles machen lässt, können Gelegte ein paar Schritte weiter bei Auto Bild-Sportscars sehen. Wobei die getunten Modelle, die Auto-Bild-Redakteur Guido Naumann und Kollegen dort präsentieren, eher „maxi“ denn „mini“ sind. Beim „Octane Factory Mini Cooper JWC“ zum Beispiel lässt bereits der Name auf die gesteigerten Kräfteverhältnisse unter der Motorhaube schließen.

Paul Walkers Mitsubishi

Die „Fast and the Furious“-Filmreihe genießt bei Tuning-Fans Kultstatus. In Halle B2 hat Damon Paul den detailgetreu nachgebauten Stil-Ikonen auf vier Rädern einen Platz im Rampenlicht des „Fast and the Furious-Walk of Fame“ eingeräumt. Darunter auch eine Replica des Mitsubishi Eclipse, den Paul Walker im ersten Teil der Filmserie steuerte.

Nichts an einem Auto, was sich nicht tunen ließe. Und so sind auch Auspufftuner auf dem Markt erfolgreich. Eine dezibelstarke Kostprobe satten Auspuffsounds gab am Don-

nerstag schon mal Oliver Weiden, Manager von Auspufftuner Milltek. Als er wieder zu hören war, verriet er das kinderleicht verständliche Credo seines Hauses: „Brummbumm ja, Krach nein. Wir wollen guten Sound bieten, der Anerkennung findet“.

48 Showcars werden ab Freitag beim Show- und Shine-Wettbewerb vor zwei großen Tribünen in Halle B5 immer paarweise gegeneinander antreten. Dabei geht's nicht um Geschwindigkeit, sondern wie im wahren Leben vor allem um Äußerlichkeiten. Aber auch ein wenig um innere Werte. Ein Wagen „fliegt“, der andere ist eine Runde weiter. So geht's bis zum Schluss. Die Siegerehrung ist für Sonntag, 15 Uhr, angesetzt. Zu den Favoriten zählen darf sich gewiss Christian Ammer, der mit seinem 200 000-Euro-Porsche-Paket in weiß-seidenmatt um Jury-Sympathien buhlt.

Digital fast ganz real

Virtuelle Rennen fahren können Messebesucher auf dem eSport-Circuit. Und zwar so real, dass Sensible sich auf Schwindelfälle und Schrecksekunden einstellen sollten, bevor sie auf einem der 24 samtweichen Simulatorensitze Platz nehmen. Der digitale Crash gegen die Rennstreck-

enbegrenzung mit 300 Stundenkilometern erfolgt so erschreckend wirklichkeitsnah, dass zum realen Schockempfinden eigentlich nur noch tödlicher Schmerz fehlt. Den Profis, die am Sonntag die ADAC GT Masters eSports-Championship ausfahren, unterlaufen Fehler aber eher selten. Die besten Fahrer aus der Qualifikation treten in Zweiertams gegeneinander an, bis die Sieger feststehen.

Skoda feiert in Halle B1 derweil gleich zwei Deutschlandpremiere neuer Modelle. So neu sind diese, dass Marketing-Boss Uwe Ungeheuer am Donnerstag noch nicht einmal den Preis nennen konnte.

Über die acht besagten Messestände hinaus präsentieren auf der Tuning World von Freitag, zehn Uhr, bis Sonntag, 18 Uhr, rund 200 Aussteller alles, was zum Thema gehört. Drei ganz große Bereiche sind neu: Außer dem eSport Circuit sind das der PoloDome (weltweit größtes Polo-Indoortreffen) und die Style Mile (eine rund 100 Autos starke Sammlung europäischer Toptrend-Fahrzeuge).

Weitere Infos online unter www.tuningworld.de

Letzte Ruhe für Vierbeiner

Florian Tauch betreibt Tettngs ersten Tierfriedhof

Von Manfred Ehrle

LANGNAU - Tettng hat seinen ersten Tierfriedhof: Aus einer Idee heraus hat Florian Tauch ein bisher in der Region einzigartiges Geschäftsmodell entwickelt und genehmigt bekommen. Wer den Wegweisern mit der Aufschrift „Tierreue Eichholz“ ab dem Wanderparkplatz Iglberg folgt, kommt in ein idyllisches Waldstück, in dem Tauch seinen Friedwald für Tiere angelegt hat. „Außer Vogelgezwitscher gibt es an dieser Stelle nur Ruhe, frische Luft und Natur pur“, sagt der frischgebackene Tierbestatter. Seit rund zwei Wochen hält Florian Tauch die Genehmigung des Landratsamtes zur Erdbestattung von Haustieren auf seinem Waldgrundstück in den Händen. In der kurzen Zeit sind dort auch schon vier Grabstellen entstanden.

Diese sind mit Holzstelen samt Namens- und Datenaufdruck versehen. Da und dort ein Blumensträußenchen oder eine blühende Pflanze. „Als Grabschmuck und Einfassung darf nur natürliches Material verwendet werden, Plastik hat hier nichts verloren“, sagt Tauch. Die Idee zur Beantragung einer solchen

Maßnahme kam dem Maschinenbautechniker als „Omas Familienhund“ eingeschlafert werden musste. „Es war für alle ein sehr emotionales Moment und wir wollten das liebevoll gewordene Familienmitglied nicht einfach über die Tierkörperbeseitigung entsorgen lassen.“ Was lag also näher, als ein solches Genehmigungsverfahren anzustoßen?

„Es gibt keine Zeremonie, man unterhält sich einfach über den tierischen Freund und die meisten freuen sich, wenn man ihnen in den Erinnerungen ein wenig zuhört.“

Im Anschluss darf die Grabstelle nach eigenen Vorstellungen geschmückt und gestaltet werden. Ein Besuch dort ist jederzeit möglich, denn der Bestattungswald ist ständig zugänglich und schließlich ist die Ruhezeit für immer garantiert. Dazu macht Tauch einen Vertrag, in dem alles geregelt ist. Die Preise sind individuell und je nach Größe des Tieres und Umfang der zusätzlichen Maßnahmen gestaffelt.

Nähere Infos gibt es direkt bei Florian Tauch unter Telefon 0175 / 14 01 736 oder online unter www.tierreue-eichholz.de

Gemeinsam in den CDU-Vorstand

KREIS RAVENSBURG (sz/jps) - Der hiesige CDU-Landtagsabgeordnete Raimund Haser will in den Landesvorstand seiner Partei.

Laut Mitteilung des Ravensburger Kreisverbands bewirbt sich der Immenrieder beim Landesparteitag in Weingarten am ersten Mai-Wochenende erstmals um einen Beisitzerposten.

Aus dem Landkreis Ravensburg kandidieren überdies für das Gremium erneut die Sigmaringer Landrätin Stefanie Bürkle aus Bad Wurzach und der in Horgenzell

aufgewachsene Europarlamentarier Norbert Lins. Bürkle will nach CDU-Angaben wieder ins Präsidium rücken, Lins bewirbt sich abermals als Beisitzer. Gelingt Raimund Haser der Sprung in den Vorstand, nimmt er binnen kurzer Zeit eine weitere landespolitische Funktion ein.

Seit 2016 als direkt gewählter Abgeordneter des Wahlkreises Wangen-Illertal in Stuttgart, wurde er erst vor wenigen Monaten in den CDU-Fraktionsvorstand gewählt.

Stieftochter des Tettngers Opfers in Haft

TETTNG (sz/chi) - Im Fall des Tettngers Tötungsdelikts am vergangenen Sonntag ist nun auch die die 25-jährige Stieftochter des Tatopfers festgenommen worden. Die Festnahme sei bereits am Dienstag erfolgt, berichten Polizei und Staatsanwaltschaft, die Frau sitze in Untersuchungshaft.

Anhaltspunkte deuteten laut Pressemitteilung darauf hin, dass die Frau den bereits inhaftierten 38-jährigen Haupttäter möglicherweise zu der Tat angestiftet haben könnte. Wie ein Polizeisprecher mitteilte, befanden sich zum Tat-

zeitpunkt mehrere Personen in der Wohnung. Der 38-jährige Mann soll in der Nacht auf Sonntag einen 59-Jährigen in Tettng erwürgt haben.

Angehörige des Opfers verständigten unmittelbar nach der Tat die Polizei. Der Mann verstarb Stunden später im Krankenhaus. Die beiden Männer hatten zuvor in der Wohnung des Opfers in der Jahnstraße getrunken. Der mutmaßliche Täter wurde noch am Tatort von Polizeibeamten festgenommen. Er befindet sich seit Montag in Untersuchungshaft.