

TK-Autark: Energie-Abend

TK-Autark wird am **Montag, 15. Juni 2026** bei uns im Restaurant einen **Energie-Abend** veranstalten. Erfahren Sie aus erster Hand von Herrn Dr. Andreas Piepenbrink wie Sie mit modernen Lösungen wie Photovoltaik, Wärmepumpen und intelligenten Energiesystemen Ihre Energiekosten senken und gleichzeitig unabhängiger werden können.

Herr Oberbürgermeister Boris Palmer spricht über kommunale Energielösungen und zukünftige politische Überlegungen. Freuen Sie sich auf spannende Einblicke und praxisnahe Informationen rund um eine zukunftssichere Energieversorgung. Für Snacks und Getränke ist selbstverständlich gesorgt.

Anmeldung direkt bei TK-Autark unter Tel. 07475-9153697.



Pflegemaßnahmen abgeschlossen

Trotz widrigem Wetter konnte unser engagiertes Greenkeeping-Team unter neuer Leitung von Michael Maier die ersten umfangreichen Pflegemaßnahmen abschließen. Mitte April wurde bereits beide Plätze und das Übungsgelände aerifiziert und gesandet. So können wir alle in eine tolle Saison starten!



Neue Ladesäule für E-Autos



Die Firma Scharr-Wärme hat auf unserem Parkplatz ein Ladestation für E-Autos installiert. Ab sofort kann dort geladen werden. Die Ladestation ist Teil des SCHARR Drive Netzes und kann über die [SCHARR Drive App](#) bedient werden. An AC-Ladesäulen wird ein Typ-2-Ladekabel benötigt, das entweder zum Fahrzeug gehört oder separat erworben werden kann. Der App-Preis pro kWh beträgt 0,50 € und keine Blockiergebühren, falls Sie auf dem Platz sind.

Spargelkarte im Restaurant Schloss Kressbach

Endlich ist wieder Spargelzeit - unser Küchenteam kocht vorzügliche Spargelgerichte für Sie. Schon probiert? Unser Restaurant hat auf Sommerkarte umgestellt.



Marinierter grüner und weißer Spargel mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen auf frischem Rucolabukett

Zartes Ragout vom grünen und weißen Spargel mit norwegischen Lachswürfel, begleitet von Tagliatelle, abgerundet mit feinem Bärlauchpesto

Frischer deutscher Stangenspargel, serviert mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter, dazu wahlweise neue Kartoffeln oder Kräuterflädle

Erdbeer-Tiramisu auf fruchtiger Erdbeersauce, garniert mit Sahnewölkchen



Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

GOLFCLUB SCHLOSS KRESSBACH	07071-9709060
www.gc-schloss-kressbach.de	Kressbach Hofgut 11 72072 Tübingen