BRENNERS

AUSGABE AUSGABE AUSGABE AUSGABE 1

T E G E R N S E E

GENUSS MIT AUSBLICK

Deutschland 5,00€ · Italien 6,50 € · Österreich 5,50 € · Schweiz 8,90 CHF

01

4 190848 605003

ZUKUNFT am Tegernsee

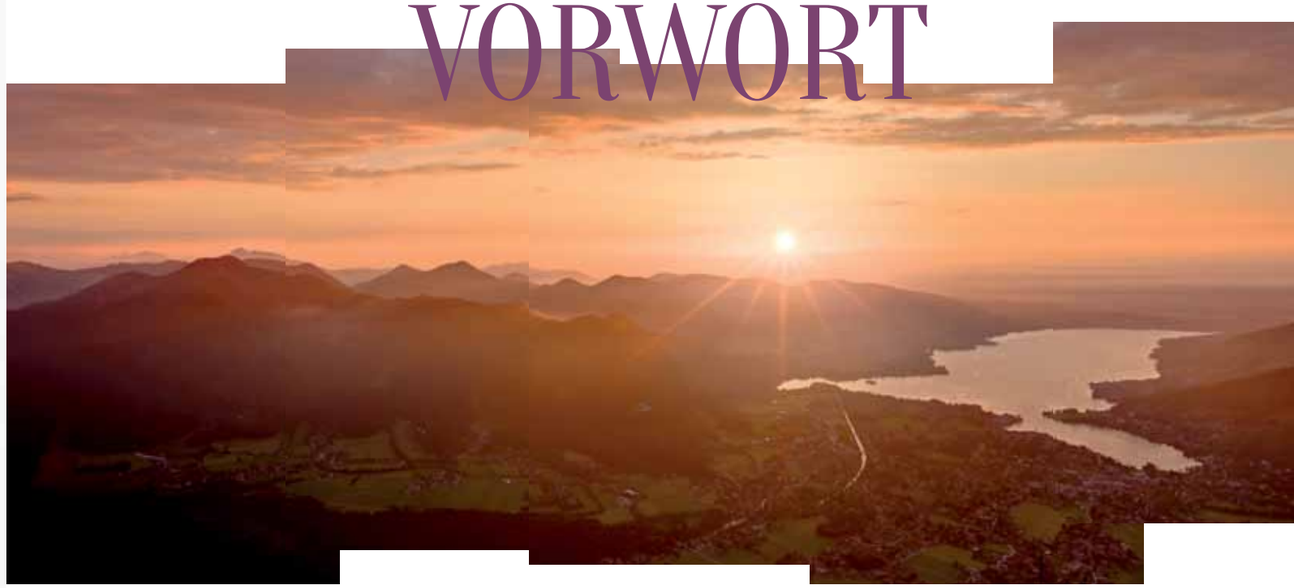
ULI HOENESS im Gespräch über Gott & die Welt

WEINVIELFALT am Gardasee

MAGDALENA MESSNER in Papas Spuren

Freihaus 4 83707 Bad Wiessee T. 08022/86560 F. 08022/865616
info@freihaus-brenner.de www.freihaus-brenner.de

VORWORT



Liebe Leser, liebe Gäste,

in diesem Heft machen wir uns Gedanken um die Zukunft. Die Zukunft kann man nicht im Rückspiegel betrachten. Ohne Wurzeln wachsen, das geht auch nicht. Wir glauben, man muss rechtzeitig die Weichen stellen, damit es auf solider Basis weitergeht. Im Freihaus Brenner stellen wir diese Weichen bereits, wie wir Ihnen in unserem letzten Heft mitteilten.
Wir sind dabei, die Zukunft zu gestalten. Einen ersten Ausdruck findet diese Veränderung für die Zukunft in unserem Magazin, das künftig als „**BRENNERS Tegernsee. Aussicht mit Genuss**" erscheint. Wir wollen den Horizont öffnen, für etwas Neues, für ein bisserl etwas anderes. Darum erwei-tern wir auch unseren Horizont. Von München zum Tegernsee ist es nicht weit, aber von hier aus ist uns auch Südtirol und der Gardasee recht nah. Wir meinen das nicht nur geografisch, sondern auch von der Lebensart her. Themen, Geschichte und Geschichterl verbinden die Menschen in dieser Alpenregion.

Lesen Sie in dieser ersten neuen Ausgabe was die Südtirolerin **Magdalena Messner,** die Tochter von Reinhold Messner, über das Zusammenwirken von Jung und Alt denkt. Die junge Frau leitet schon jetzt die Messner-Mountain-Museen. Gleich alt wie sie sind die **Jungen Wilden vom Tegernsee** – sie packen energisch die Zukunft an und schaffen Neues für das ganze Tal. Und was denkt **Uli Hoeneß** über die Zukunft? Mit ihm führten wir ein Gespräch über Gott und die Welt, ganz abseits von Fußball. **Luise Kinseher** war auf einen Ratsch zu Besuch und freilich kommt auch der **Genuss** nicht zu kurz. Folgen Sie **Monika Kellermann** in die Weingebiete rund um den Gardasee und **Max Jäger** in unsere Küche im Freihaus. Es gibt Köstliches aus der Region, natürlich zubereitet. Steinpilzsuppe aus Tegernseer Wäldern, Matjes vom Tegernseer Saibling, bayerisches Ochsenkotelett mit mediterranem Gemüse und Crumble von Südtiroler Pfirsichen. Die Rezepte sind bestens geeignet, sich auch selbst in der Küche auszuprobieren – wer weiß, welche Talente Sie in sich entdecken?

> „Wir meinen, zukunftsfähig sein heißt: man muss rechtzeitig die Weichen stellen, damit es auf solider Basis weitergeht. "

Freuen Sie sich mit uns, auf den nächsten Schritt in eine gute Zukunft.
Wir wünschen Ihnen erfrischende Begegnungen und Zeit für die schönen Seiten im Leben.

Ihre Christine und Jupp Brenner

INHALT

TEGERNSEE
Eine leuchtende ZUKUNFT?
Wo sich Entwicklungen bündeln und der Aufbruch zeigt SEITE 06

SÜDTIROL
MAGDALENA MESSNER
Verantwortung übernehmen-Zukunftsfähig sein SEITE 18

Von Juval ins obere Vinschgau
Wo JUPP und CHRISTINE BRENNER gerne unterwegs sind SEITE 23

REZEPTE aus der FREIHAUSKÜCHE
Max Jäger kocht SEITE 26

GARDASEE
Verlockende Weinvielfalt SEITE 34

Schön, dass Sie da sind- herzlichen Dank!
LUISE KINSEHER im Portrait SEITE 42

WOHNTRENDS
Urban Ethno, Alpenliebe oder Mountain Lake SEITE 46

BAIRISCH LESEN
Eine Leseprobe aus dem „Katzendraller“ von Günther Frühmorgen SEITE 56

Ein Gespräch über Gott und die Welt
mit ULI HOENESS SEITE 58

FÜR DIE SINNE:
hinhören, anschauen, erleben SEITE 64

DIE WILDEN TEGERNSEER
Herzoglicher Schutz für die heimlichen Ureinwohner SEITE 66

HUNDE IM RESTARUANT
Wie Hund eine Bella-Figura macht SEITE 70

Ein perfekter TAG AM TEGERNSEE
Tipps einer Heimatführerin SEITE 74

KOLUMNE
Das letzte Wort hat Jupp Brenner
Er sinniert über die Zukunft SEITE 82

INHALT

IMPESSUM

Herausgeber
JUPP BRENNER
www.freihaus-brenner.de

Chefredaktion
SONJA STILL
www.sonja-still.de

Artdirektor
MATHIAS LEIDGSCHWENDNER
www.mathiasleidgschwendner.de

Jupp Brenner, Freihaus 4, 83707 Bad Wiessee, T. 08022/86560, F. 08022/865616, info@freihaus-brenner.de
AUTOREN DIESER AUSGABE: Brigitta Ammer, Gabriela Kaiser, Monika Kellermann, Regina Killy, Dr. Christine Miller, Verena Zemme
FOTOS: Florian Geserer, Daniel Glasl, Gabriela Kaiser, Monika Kellermann, Egbert Krupp, Mathias Leidgschwendner, TTT, Wildes Bayern e.V., Mauritius Images (Titelbild), Fotolia, Freihaus Brenner, Privat sowie Anzeigenkunden
ANZEIGENVERKAUF: Ulrike Weinmann uw@sonja-still.de, T. 0170/4151144 · DRUCK: Bosch Druck, Landshut

© BRENNERS, soweit nicht anders angegeben. Alle Rechte vorbehalten. Die Zeitschrift und alle darin enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Herausgebers strafbar. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

BRENNERS TEGERNSEE. Genuss mit Ausblick erscheint halbjährlich zu Beginn der Monate März und September.
Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe ist der 15. Januar 2017

ZUKUNFT AM TEGERNSEE

Eine leuchtende *Zukunft!*

Helles Licht liegt über dem Tegernsee und lässt ihn leuchten. Doch was hat Fotograf Daniel Glasl hier aufs Korn genommen? Vielleicht die Zukunft des Tals oder die eigene, die mit diesem Fleckchen Erde verbunden ist.

Im nächsten Jahr wird es viele Jubiläen geben: Tausend Jahre Klosterhof-Geschichte feiert der Westerhof. Seit 200 Jahren prägen die Wittelsbacher das Tal. Ludwig Thoma, der bayerischste aller Schriftsteller, dem das Tegernseer Tal Heimat war, würde seinen 150. Geburtstag feiern: Dies alles ist Grund genug für Symposien und Tagungen, für Events und Ausstellungen. Das Tal wird sich und seine Prominenz feiern. Doch bleibt die Frage: Tegernsee quo vadis? Wie ist es um die Zukunft des Tegernseer Tals bestellt?

Wo sich Entwicklungen bündeln

Eine philosophische Einstimmung von Verena Zemme

Bei der Betrachtung einer großen Vergangenheit neigen wir Menschen dazu, nach einem mentalen Schwenk über die Gegenwart, philosophisch zu werden und in die Zukunft zu schweifen. Welche Werte werden gelten, wie werden wir leben – in 100 oder 200 Jahren?

„Unsere Zukunft ist die Gegenwart unsrer Nachkommen. Es liegt an uns, wie sie einmal über uns reden."

Florian Oberlechner alias "Flickä"

Versuchen wir einige Parameter durchzudenken, die uns hier im Landkreis und vor allem hier im Tal beschäftigen. Denn die ferne Zukunft wird schärfer, wenn man sie, realistisch betrachtet und auf die Dauer eines Menschenlebens eingrenzt.

EINE ZUKUNFT FÜRS GLÜCK

Die meisten entscheiden sich, so sagt es die Statistik, für den klassischen Weg: eine Familie, ein Zuhause, ein Beruf, Urlaub – so sieht es aus, das Kleeblatt zukünftigen Glücks.

DIE GRENZEN DES WACHSTUMS

Spätestens bei der konkreten Frage, wo dieses Glück stattfinden soll, hat die „kleine Zukunft" des Einzelnen Einfluss auf die „große Zukunft". Wer ein Haus baut, braucht Grund. Wie soll sich also der begrenzte Lebensraum unserer wunderschönen Täler entwickeln – immer größere Ställe, immer teurere Häuser, noch mehr Hotelressorts? Wird eines Tages jeder Höhenzug bebaut und verkehrstechnisch erschlossen sein? Wo begrenzen wir uns selbst? Oder, sollen es immer nur die anderen tun, weil letztlich jeder schauen muss, wo er bleibt?
Wenn es eng wird im Tal, führt das zur Frage, wie die Transportsysteme der Zukunft aussehen. Das Auto, das ohne Fahrer fährt, ist bereits Wirklichkeit. Aber kann man, wenn man sowieso nicht mehr aktiv fahren will, nicht zukünftig besser ein öffentliches Verkehrsmittel nehmen, um an den See zu kommen oder sich um ihn herum von Ortschaft zu Ortschaft zu bewegen? Werden sich Shuttle-Services etablieren, geht man in der Zukunft wieder mehr zu Fuß, nutzt man wieder die Wasserwege, wie früher?

VOM TAL IN DIE WELT

Ebenso interessant ist das Feld der Kommunikation: Unsere Seen und vor allem der Tegernsee sind bevorzugter Rückzugs- und Erholungsort für Künstler, Wissenschaftler und Entscheider aus der Wirtschaft, Politik und Medien. Diese ökonomisch stark ausgestatten Menschen schätzen, ja lieben den See und suchen die ländliche Zurückgezogenheit. Gleichzeitig soll es an nichts fehlen. Vor allem die Verbindung nach draußen muss klappen: Rund um den Tegernsee sind die Netze der Telekom und Vodafone überdurchschnittlich gut ausgebaut (siehe auch Seite 12), sodass die Gemeinden am See hier bestens für die digitale Zukunft gerüstet sind. Für wen ist diese ausgebaute digitale Infrastruktur attraktiv? Nur für Melkroboter war sie wohl nicht gedacht. Werden Groß-und Luxus-Ressorts die Zukunft des Tals beherrschen? Wäre es nicht an der Zeit, vielleicht die Ludwig-Maximilians-Universität München mit einer Außenstelle bzw. eine andere große Bildungseinrichtung, wie eine Tourismusakademie anzulocken und junge Menschen herzuziehen?

„Tradition trifft Moderne – das ist der Tourismus 2020! Das ist für mich das Motto der Zukunft. Wir müssen uns neue Ziele setzen und dabei das Wertvolle bewahren."

Anastasia Stadler
www.webermohof.de

GESUNDHEIT FÜR EIN GUTES LEBEN

100 Arztpraxen und mehrere Klinik-Komplexe haben sich rund um den See angesiedelt. Viele zählen im Bereich Prävention und Reha zu den Top-Medizin-Adressen Deutschlands. Dieser Trend wird sich in den nächsten Jahren sicher fortsetzen. Denn was vor ein paar Jahren noch als Schreckgespenst durch deutsche Medien ging, die Verschiebung der Alterspyramide, hat mitnichten zur gefürchteten „Vergreisung" des Landes geführt. Gerade „Best-Ager" und Senioren zieht es hierher, wo die Schönheit des Sees und der umliegenden Höhen und Berge dem Menschen gut tut, und wo sie (fast) alles finden, um ihre Aktiv-Hobbys zu pflegen. Erste Mehr-Generationen-Projekte weisen ganz deutlich den Weg in eine Zukunft, die bis zuletzt, auch dank hervorragender medizinischer Unterstützung, lebenswert bleiben soll.

CARPE REGIONEM

Mit Traditionsbewusstsein und wachsender Hinwendung zur Qualität haben sich Gastronomen, aber auch Bauern und Familienbetriebe auf den Weg gemacht, die Produkte des Oberlandes zu verfeinern oder neue zu entwickeln. Käse aus der Naturkäserei in Kreuth, eine Kaffeerösterei in Rottach, Destillerien wie Lantenhammer oder Liedschreiber verwandeln Obst und Getreide in Obstler, Liköre und sogar Whisky und Wodka. Zählt man die weltbekannte Tegernseer Brauerei, die eine der ältesten des Landes ist, sowie die vielen Bauernhöfe, die ihre Waren für Einheimische wie Besucher im eigenen (Hof-)Laden, und das bevorzugt in Bio-Qualität anbieten, dazu, ergibt sich ein Bild, das man auch in Zukunft nicht missen will. Im Gegenteil: Das ist für Jung und Alt schon jetzt Heimat, die man schmecken kann. Dieser Trend wird sich hoffentlich in der Zukunft fortsetzen. Er ist für so manchen ja sogar der Hauptgrund, sichs bei uns gemütlich zu machen – oder unvergessliche Feste zu feiern.

MACHEN WIR UNS AUF DEN WEG

Für Politik und Wirtschaft im Tal heißt es also, einen klugen Balanceakt auszuführen. Ein verbautes Tal ist keine Option: Sobald die Natur unter Zufahrten und Parkplätzen verschwindet oder gar Aus- und Anblick deprimieren, wird der Erholungsfaktor leiden. Dann wird sich die anspruchsvolle Klientel, diese flexible und sensible Zielgruppe im Tourismus rasch anderswohin orientieren. Es geht also darum, an einem Strang zu ziehen und miteinander gelungene, verantwortungsbewusste Konzepte zu entwickeln. ●

© Gemeinde Bad Wiessee / Matteo Thun & Partners

Schon am Eingang zum Badehaus empfängt den Besucher Licht und Wasser.

Den Mutigen gehört die Zukunft

Eine Betrachtung zum größten Tal-Projekt von Brigitta Ammer.

Eine Gemeinde traut sich was. Bad Wiessee investiert 6,5 Millionen Euro in seine Zukunft. Das Kurviertel soll neu gestaltet werden. Mit dem Kauf des gesamten Jod-Schwefelbad-Areals von den holländischen Eigentümern vor fünf Jahren hat die Gemeinde Bad Wiessee einen zukunftsweisenden Schritt vollzogen, der in Fachkreisen Anerkennung findet.

Natur liegt im Trend – besonders wenn es um die Gesundheit geht. Diese Entwicklung könnte sich für Bad Wiessee einmal mehr als Segen erweisen. Vor mehr als 100 Jahren war es die zufällig entdeckte Jod-Schwefelquelle, die aus dem kleinen Dorf Wiessee am Westufer des Tegernsees das „Weltbad mit Herz" machte – wie man in den 1980-er Jahren warb. Etliche Gesundheitsreformen und fortschreitende Technisierung in der Medizin drängten traditionsreiche Heilverfahren wie die Balneologie in den Hintergrund. Heute besinnt man sich wieder auf natürliche Gesundheitsressourcen, zu denen auch die herrliche Landschaft, einer der saubersten Seen Deutschlands und das ausgewiesene Heilklima zählen.

IN DER NATUR MIT DER NATUR HEILEN

Jahrzehntelang lag das Interesse der Universitäten an den natürlichen, ortsgebundenen Heilmitteln wie Heilquellen, Moor oder Sole im „Dornröschenschlaf". Jetzt interessiert sich die Wissenschaft wieder für die bisher als veraltet geltende „Kurmedizin". Besonders ihre Wirkung auf chronische und rasant ansteigende Zivilisationserkrankungen wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Rückenleiden, und Allergien stehen im Mittelpunkt. Aber auch das Immunsystem und die Burnout-Prophylaxe.
Hier leisten Naturheilverfahren Erstaunliches: Dabei geht es einerseits um Heilung, andererseits auch um Linderung und Verzögerung von Erkrankungen, deren Symptome die Schulmedizin oft nur mit gravierenden Nebenwirkungen behandeln kann.

© Gemeinde Bad Wiessee /Matteo Thun & Partners

Viel Holz, etwas mediteranes Flair: so soll das Atrium im Badehaus nach der Vorstellung von Matteo Thun einmal aussehen.

ZEICHEN SETZEN

Der Zeitpunkt scheint also ideal, um in die neue gesundheitstouristische Zukunft von Bad Wiessee zu investieren. Das Jod-Schwefelbad als echtes Alleinstellungsmerkmal in der Vielfalt natürlicher Heilanwendungen könnte wieder zur treibenden Kraft im Ort werden. Eine gut ausgestattete Infrastruktur mit überdurchschnittlich vielen ortsansässigen Kliniken, Ärzten und Therapeuten würde davon ebenso profitieren wie Geschäfte, Gastronomie und Vermieter. Mit über 200 Beherbergungsbetrieben hat Bad Wiessee die meisten am Tegernsee und steht mit mehr als 600.000 Übernachtungen im Jahr sogar an der Spitze der 17 Landkreisorte.

Der Gesundheitsurlauber sollte im Bewusstsein aller Akteure wieder stärker in den Fokus rücken: Er bleibt länger und gibt durchschnittlich pro Tag mehr aus. Das „Wohl und Wehe" des Ortes hängt damit auch vom Erfolg des Bades ab. Dass die „Best Ager" ein großes, stark umworbenes Gästepotenzial darstellen, ist klar. Was aber die Bandbreite der Behandlungsmöglichkeiten im Jod-Schwefelbad anlangt, muss ein Umdenken stattfinden: Entsäuern im natürlich basischen Heilwasser, Augenbäder und Inhalationen bei Heuschnupfen, Wannen- oder Sprühbäder bei Hauterkrankungen oder nach Sportverletzungen – diese Indikationen treffen auf Menschen jeden Alters zu.

ZUKUNFT, DIE ZU UNS PASST

Damit eine mehr als 100 Jahre alte Gesundheitseinrichtung am Tegernsee „fit" fürs 21. Jahrhundert wird, braucht es neben einem qualitativ hochwertigen Angebot auch ein zeitgemäßes Ambiente. Die Gäste sind heute anspruchsvoller, haben jede Menge Vergleichsmöglichkeiten und zahlen nur für Leistungen, die rundum stimmig sind. Mit der Planung des neuen Jod-Schwefelbads durch den renommierten Südtiroler Architekten Matteo Thun ist das gelungen: Ein kleines, feines Badehaus, lichtdurchflutet und mit vielen natürlichen Materialien schafft für den zukünftigen Gesundheitsurlauber die ideale Umgebung. Beste Voraussetzungen also, um dieses einzigartige natürliche Heilmittel wieder an den Platz zu stellen, der ihm zukommt. ●

GESUNDBADEN

Schwefelquellen wurden schon früh dank ihrer Heilwirkung auf die Haut aufgesucht. Aus der Erfahrungsmedizin ist eine entzündungshemmende Wirkung von Schwefelbädern bekannt, woraus sich der besondere Wert bei Hautkrankheiten, Asthma und Allergien, aber auch Rheuma erklären lässt. Außerdem wirken solche Bäder schmerzlindernd bei degenerativen Veränderungen der Wirbelsäule.

Jodbäder unterstützen Behandlungen bei Hypertonie (Bluthochdruck). Jod und Schwefel zeichnen sich darüber hinaus durch gute durchblutungsfördernde Wirkung aus.

Die Wege in die Zukunft: Wie man beginnt

Eine Gespräch mit Praktikern der Zukunft von Sonja Still

Was macht den Tegernsee so besonders? Da gibt es natürlich viele Faktoren, manche wurden schon erwähnt, doch der Kern der Sache ist doch: Er ist uns eine Heimat, wie es keine zweite gibt. Hier darf man bayrisch leben und reden. Und zum Bayrischen Wesen gehört nun einmal das ganz Eigene.

MAN MUSS SPINNEN DÜRFEN

Ein bisserl Spinnerei muss sozusagen sein, sonst geht nichts weiter... Das Cafe Gäuwagerl ist so ein Ergebnis einer Spinnerei. Und der neue Zotzn im Voitl-Hof auch. Wahrscheinlich ist auch die Naturkäserei Tegernseer Land einmal so entstanden. Der Weg in die Zukunft führt eben übers Umeinanderspinnen.

„Hispinna, onispinna, durchspinna, aber dann darfst net z'weit spinnen, sonst machst das nicht, was du dir da ausgspunna hast."

sagt Seppi Bogner,

Bogner weiß vielleicht am besten wie Visionäre denken. Josef Bogner, Zotzn Wirt in Rottach-Egern, ist sein Vater. Der Bogner Jo, wie ihn alle nennen, hat schon vieles auf die Füße gestellt. Gegen einige Widerstände, am Ende immer mit gutem Ergebnis. Er ist ein Visionär mit Bodenhaftung. Der Seppi weiß also von Kindesbeinen an, wie aus Ideen Pläne und dann Attraktionen werden. „Er sagt, i spinn doch! I sag, Du spinnst doch", schildert er die Gespräche mit seinem Vater, als die Idee aufkam, den Voitl-Hof von Tirol nach Rottach-Egern zu holen. Innerhalb weniger Tage entwickelten sie dann gemeinsam die konkreten Pläne, stellten sie der Gemeinde vor und jetzt entsteht ein neuer alter Hof. Denn Bogners haben den 500 Jahre alten Bauernhof in Brixlegg abgetragen und bauen ihn in Rottach wieder auf. Der „Voitl-Hof", wie er in Tirol genannt wurde, schließt direkt an den Altbau der einstigen Gsotthaber Stubn an. Dieser Teil bleibt in Gemeindehand. Tennisclub, Sportschützen und der Langlauf-Shop finden hier Platz. Im neuen alten Teil entstehen zwei Wohnungen und der Huaterer Martin Wiesner zieht ein. Das ganze Tal wartet drauf, ob und wann denn bald Eröffnung sein wird. „Wir sind schon recht schnell unterwegs", wundert sich Seppi selbst. „Der Martin und die Susi wollen Ende Oktober einziehen, also werden wir dann fertig sein müssen."

WAS DU DIR ZAMSPINNST, MUSST DU AUCH VERTRETEN

Es ist Martin Wiesner, der Hutmacher von Kreuth, der diesen Satz sagt. Den Bogner Seppi kennt er schon von klein auf. Zusammen spielen sie in der Volksmusik. Wiesner ist gerade ganz und gar auf dem Weg in eine rosige Zukunft. Vor ein paar Wochen haben Susi Brückner und er geheiratet. Susi, die Riederingerin, bekannt als Volksmusikmoderatorin im Fernsehen und vom Münchner Volkstheater, heißt jetzt Susi Wiesner und wird Tegernseerin. Und gemeinsam werden sie sich hier verwurzeln. Sie fangen ihre Zukunft gleich richtig an. Die Hutmacherei wird im Voitl-Hof eine Schauwerkstatt haben. Wobei das bedeutet: Die Leute können bei der Arbeit zuschauen, die Handwerker arbeiten wirklich und nicht nur zur Show. „Das Sach soll da produziert werden, wo es auch getragen wird", erklärt der Wiesner Martin. Das ist die Garantie, dass es echt bleibt. „Handgmacht" wird ihre künftige Linie heißen, unter der Susi und Martin Dirndl, Blusen und Wadlstrümpf von Tegernseer Nahterinnen zum Teil in der Hutmacher- Werkstatt schneidern werden. „Authentisch ist so ein blödes Wort, aber es soll halt echt sein", erklären sie. „Ich kann nur was machen, wenn ich dahinter steh." Sie mögen ihr Leben, so bayrisch und offen. Den Druck, das alles zu schaffen und das wirtschaftliche Risiko zu tragen, werden sie meistern. Denn sie sind verwurzelt, und so lässt sich's in die Zukunft fliegen. ●

Aktuelle Infos über Eröffnung und Programm unter:
www.zotzn.de
www.gäuwagerl.de
www.hutmacherei-wiesner.de

Manfred Pfeiler (li) übernimmt zum 1. Oktober 2016 die Führung von Dr. Norbert Kruschwitz (re) im E-Werk. Er sagt: „Auch kleine Dinge und Gesten können im Leben viel verändern."

Warum das Tal leuchtet

Versetzen wir uns für einen winzigen Moment um 110 Jahre zurück und erinnern wir uns: 1896 gibt es weder Strom noch elektrisches Licht…

ELEKTRISCHE PIONIERTATEN

Es ist der 10. Februar 1896. Im damaligen Tegernseer Steinmetzsaal bittet nun Carl Miller - Besitzer der Hammerschmiedsäge in Weißach - das ahnungslose Publikum um Ruhe. Er gibt ein Zeichen nach draußen. Dort steht ein provisorischer Dynamo, von dem eine selbst gebastelte elektrische Leitung zu einer Glühbirne im Saal führt. Als nun der Dynamo in Schwung kommt, beginnt die Glühbirne wie von Zauberhand zu leuchten…

Diese Vorführung ist nicht nur ein Paradebeispiel dafür, wie man Menschen für seine Sache gewinnt. Sie ist die Geburtsstunde des E-Werks in Tegernsee.

Carl Miller, seine Brüder, die Weißacher Bachmair-Brüder sowie die damalige Gemeinde Tegernsee gründeten nun in Rekordzeit die Weißach-Tegernsee GmbH. Und bauten das Weißach-Werk, das dank einer riesigen Fischtreppe auch unter ökologischen Gesichtspunkten bis heute modern ist.

Heute produzieren zwei Wasserkraftwerke regionalen Strom fürs Tal. An der Weißach arbeitet eine Schachtturbine im Block. Am Söllbach steht eine Turbine, die alleine 256 Haushalte mit Strom versorgt. Zusammen mit den von EON zugekauften Energiemengen werden die Talgemeinden sowie weitere 3000 Haushalte versorgt. Da Strom bis heute nur per Kabel zu uns nach Haus gelangt, ist ein gut ausgebautes Kabelnetz sozusagen die zweite Herzkammer eines E-Werks. Hier hat übrigens Tegernsee Geschichte geschrieben. Das erste Seekabel der Welt liegt im Tegernsee.

EIN HALBES LEBEN FÜRS E-WERK

Dabei ist die Übernahme des Stromnetzes in Gmund erst kürzlich erfolgt. Dr. Norbert Kruschwitz ist sichtlich zufrieden, dass er mit einer seiner letzten Amtshandlung den Ring des Stromnetzes rund um den See schließen konnte. Er blickt gerne auf die vergangenen 20 Jahre zurück. Dem gestandenen Mann, Oberleutnant der Reserve bei den Gebirgspionieren, sieht man an, dass er gerne Menschen um sich hat und Dinge bewegt. Er ist stolz darauf, das E-Werk zu einem „vorzeigbaren Unternehmen" gemacht zu haben.

Ihm ist es zu verdanken, dass das E-Werk heute mit Bürgernähe punkten kann. 38 Köpfe zählt das E-Werk-Team, das sich um den Stromkunden kümmert, statt ihn nervenaufreibenden Gefechten mit einem gesichtslosen Callcenter zu überlassen.

Auch wirtschaftlich kann sich die Bilanz der letzten 20 Jahre sehen lassen. Zum Gesamtpaket, an dem die Stadt 97,96 Prozent besitzt, gehören seit der Kruschwitz-Aera neben dem E-Werk, die Seesauna, das Hallenbad und die Bahnstrecke. Zum Oktober 2016 wird der gebürtige Chiemgauer seinen Direktorenposten an den Nachfolger Manfred Pfeiler übergeben, den jetzigen Kaufmännischen Leiter des Unternehmens.

UND SO GEHT ES WEITER

Ohne kommende Ereignisse vorwegzunehmen, wird sich das E-Werk dem Bedarf seiner einheimischen Kunden und der Touristen anpassen. Drei Punkte sind jetzt schon sicher:

Breitbandkommunikation: Hier wird das E-Werk keine eigenen Dienstleistungen anbieten. Stattdessen kann der Kooperationspartner Vodafone weiterhin auf die die Rohrnetz-Infrastruktur zählen, die das E-Werk ihm zur Verfügung stellt.

E-Bikes/Pedelecs: Im Tegernseer Tal gibt es bereites jetzt viele Möglichkeiten sich ein e-Bike oder Pedelec auszuleihen und aufzuladen.

Kostenlose Stromtankstellen für Elektroautos betreibt das E-Werk am Wandingerparkplatz in Rottach-Egern, an der Naturkäserei Tegernseer Land eG (Parkplatz am Reißenbichlweg / Kreuth). Eine weitere kostenlose, öffentliche Stromtankstelle auf dem Parkplatz Point in Tegernsee ist bereits in Planung. ● *(VZ)*

1908 - Stollenbau Söllbach-Werk, Wasserzulauf

SEIT 120 JAHREN PACKEN WIR GEMEINSAM AN

Aus dieser Tradition heraus sind wir Ihr zuverlässiger Partner für Stromerzeugung, Netzbetrieb und Stromhandel, getreu dem Motto „aus der Region, für die Region."

Tel 08022 - 1830
www.ewerk-tegernsee.de

120 JAHRE E-WERK TEGERNSEE

Kein verlorenes Paradies

Daniel Glasl wollte seine Fotoserie, aus der unsere Zukunfts-Bilder stammen, eigentlich „Lost Places“ nennen. Er fotografierte, was seiner Ansicht nach bald nicht mehr sein würde. Und stellte fest: Es ist vieles sehr beständig, einiges muss geschützt werden vor und von den Menschen. Aber das Tal schützt auch seine Menschen. Es ist ein Lebensraum zwischen Berg und See, der Kraft gibt. Der Mensch ist Teil davon, das Tal lebt mit den Menschen. Es ist Bauernland, Kulturlandschaft, Zukunftsraum. Menschen brauchen ihren Platz und ihre Perspektive. Ein Leben ohne Perspektive ist ein Leben ohne Zukunft. „Wenn sich im Gegenlicht der Sonne die Tegernseer Berge im See spiegeln, scheint es als würden Realität und Traum miteinander verschmelzen“, sagt er. “Es ist ein schmaler Grad zwischen Kitsch und Romantik, zwischen Schutz und Gefangensein, zwischen Zerstörung und Aufbruch.” Seine Fotoserie nennt er jetzt „Lost in Translation“ – “Zwischen den Welten”. Die großformatigen Originale sind in der Klinik im Alpenpark auch für Nicht-Patienten zu sehen, einfach am Empfang kurz anmelden: 08022 8460. ●

www.danielglasl.com

Starten Sie elektrisiert in die Zukunft und profitieren Sie von **3.000 Euro Umweltbonus[1]**. Die BMW iPerformance Modelle vereinen die große Reichweite eines BMW TwinPower Turbo Motors mit der hocheffizienten Antriebstechnologie BMW eDrive. Erleben Sie bei uns die faszinierende Mobilität von morgen.

[1] Die Berechtigung zur Inanspruchnahme der Förderung ist durch die auf der Webseite des Bundesamts für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle unter www.bafa.de abrufbare Förderrichtlinie geregelt. Es besteht kein Rechtsanspruch auf Gewährung des Umweltbonus. Der Umweltbonus endet mit Erschöpfung der bereitgestellten Fördermittel, spätestens am 30. Juni 2019.

Kraftstoffverbrauch BMW 225xe Active Tourer und BMW 330e in l/100 km (kombiniert): 2,1–1,9; CO_2-Emissionen in g/km (kombiniert): 49–44; Stromverbrauch in kWh/100 km (kombiniert): 11,9–11,0. Die Angaben zu Kraftstoffverbrauch, CO_2-Emission und Stromverbrauch sind abhängig von der gewählten Rad- und Reifengröße. Als Basis für die Verbrauchsermittlung dient der ECE-Fahrzyklus.

Autohaus Kathan GmbH

Hauptbetrieb:
Münchner Str. 47-49
83707 Bad Wiessee
Tel. 08022 8604-0
Fax 08022 8604-39

Filiale:
Münchner Str. 39
83714 Miesbach
Tel. 08025 9939-0
Fax 08025 9939-39

www.kathan.de

KATHAN
DAS PLUS AN LEIDENSCHAFT

Text
SONJA STILL

Fotos
MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN – ZUKUNFTSFÄHIG SEIN

MAGDALENA MESSNER

Burgfräulein wollte sie nicht werden, lieber Forscherin für alte Gespenster im Gemäuer von Juval. Offen und herzlich begrüßt uns Magdalena Messner auf der Burg, am Tor zum Vinschgau. Hier hat sie ihre Kindheitssommer verbracht. Sie führt uns in die Küche, an ihren Lieblingsplatz im Erker, hoch über der Etsch. Eltern und Geschwister gehen auf Reisen nach Spitzbergen. Magdalena hält derweil zuhause die Stellung. Das ist künftig nicht nur in familiären Belangen ihre Aufgabe.

Du bist nicht nur Tochter von Reinhold Messner, du bist mit 26 Jahren auch schon die Managerin der sechs Messner-Mountain-Museen, verwaltest die Bücher Deines Vaters, schreibst selbst welche, machst kulturelle Projekte. Bist Du die personifizierte Zukunft Südtirols?
Das ist ja ein lustiger Gedanke – wieso sollte ich das sein?! Zukunft schaffen wir doch nur alle zusammen, alt und jung! Ich find immer, dass es ganz wichtig ist, dass man die Generationen nicht gegeneinander aufwiegen darf, gerade wenn man von Zukunft spricht. Das ist in meinen Augen einfach ein Fehler. Es funktioniert nicht, wenn man die Alten absägt und die Jungen wurschteln lässt. Egal, ob es um die Übergabe der Verantwortung im Bereich Politik oder auch in einem Familienbetrieb geht. Ich würde blöd schauen, würde Papa sich jetzt schon ganz rausziehen aus der Verantwortung. Er macht es peu à peu, so bekomme ich immer mehr Freiraum, meine Verantwortung zu nehmen.

Das Wort Freiraum klingt so nach Selbstverwirklichung.
Freiraum brauchst Du, um Zukunft zu gestalten! Wenn du nicht die Möglichkeit hast, selbst zu entscheiden, kannst Du nicht selbst Verantwortung übernehmen. Entscheidungen zu treffen kann auch- im positiven Sinn - eine Last sein. Ich will ja nix machen, was schief geht. Da hängen zwanzig Mitarbeiter bei meinen Entscheidungen mit dran. Gott sei Dank bin ich bisher noch nie schiefgelegen.

Das heißt, Papa entscheidet am Ende doch?
Nein. Er hat von Anfang an wenig reingeredet, mein Vater hat es vom Start weg super gemacht. Es war ziemlich schnell klar, dass ich im Marketing beginne, weil ich vor meinem Studium Werbegrafikerin gelernt habe. Und dann wurde es immer mehr. Das ist schön. Ja, ich muss sagen, das ist schon ein Traum, dass ich einfach loslegen kann. Die Vision von meinem Leben, die ich mir früher gemacht habe, kann ich im Moment leben!

Reinhold Messners Tochter zu sein, ist kein leichtes Erbe, oder?
Da kommen viele Dinge zusammen. Von außen gibt's schon Vorurteile, dass ich mich ja nur ins gemachte Nest setzen würde. Aber davon darf ich mich nicht irritieren lassen. Und von meinem Vater her: Freilich sind die Museen „sein Baby". Er hat sie mit viel Kraft aufgebaut. Doch Verwaltung war nie seins, nun hat er wieder neue Ideen. Er ist der Visionär, der manchmal mit Ideen kommt, von denen ich zunächst sage, dass das doch nicht geht. Aber es geht dann doch. Eben später, nicht gleich. Da bin ich zu praktisch veranlagt und muss erst den Weg finden. Und mein Vater kann wirklich loslassen, das ist eine Gabe. Ich weiß nicht, ob ich das könnte. Ich tu mich ja schon schwer, die Kontrolle abzugeben, wenn ich auf Reisen gehe. Bereits da überlege ich dauernd, ob und wie alles zuhause läuft.

Und was möchtest Du selbst erreichen?
Ich möchte das Ganze auf jeden Fall nicht an die Wand fahren.
Sinniert.
Aber zwischendurch überfällt mich schon der Gedanke, was tun, wenn die Welt noch komplizierter wird? Wenn Tourismus und Wirtschaft, wovon wir hier leben, zurückgeht.

Ein Patentrezept wird es nicht geben, aber vielleicht ja eine kleine Strategie?
Ich hoffe, dass ich weitermachen kann, wie es mein Vater begonnen hat. Ich möchte gerne unabhängig bleiben, es ohne Subventionen schaffen. So schreibt uns niemand etwas vor und ich kann schnell entscheiden, das hat enorme Vorteile. Aber bei sechs Standorten, die auch gewaltige Kosten verursachen, ist das eine Herausforderung. Allein die Heizkosten der alten Gemäuer!
Schüttelt den Kopf
Der sechste Bau, den nun Zaha Hadid am Kronplatz baute, wird ein Highlight sein.
Schmeißt die Haare nach hinten
Ach, weißt Du, ich freue mich auf meine Aufgabe. Wenn diese äußeren Faktoren schwieriger werden, muss man noch kreativer sein und irgendwie findet man ja immer eine Lösung. Das Schöne ist doch, dass ich immer umgestalten kann, ich kann auch die Sammlung noch vertiefen. Das Baby meines Vaters muss eben wachsen und erwachsen werden.

Am Kronplatz geht es um den traditionellen Alpinismus – der Blick geht in alle vier Himmelsrichtungen über die Landesgrenzen hinaus, so steht es auf Eurer Website. Öffnet Ihr Euch mehr dem Alpenraum?
Naja, freilich sind die Bergregionen im Himalaya im Fokus unserer Museen, weil einfach da die großen Achttausender sind und da mein Vater war. Die Museen haben ja eine Entstehungsgeschichte. Aber wir richten auch den Blick auf die Alpenregion.

Müssen wir Alpenanwohner vielleicht künftig grenzüberschreitender denken als bis her? Immerhin habt ihr hier ähnliche Herausforderungen wie z.B. wir am Tegernsee. Wir sind Bauernland und Ferienregion und abhängig davon, berg- und talverträgliche Lösungen zu finden, also die Natur zu erhalten und trotzdem zu wachsen.
Ich fände es schon wünschenswert, wenn Nationalitäten nicht mehr solche Wichtigkeit haben, dass wir mehr in Regionen dächten. Es wäre schön und auch viel logischer, dass sich die Kulturen finden, die eh passen und nicht nur am Reißbrett irgendwie zusammenfinden mussten. Aber ich glaube, davon sind wir noch weit weg. Ich hoffe, dass ich das einmal noch erlebe!

Ist das hier deine Heimat?
Ach weißt Du, dieses Wort ist schon so missbraucht. Bei uns hier in Südtirol noch mehr als bei Euch vielleicht. Ich bin in München geboren, meine Mutter ist Österreicherin. Verwurzelt fühle ich mich in Meran, hier bin ich zur Schule gegangen. Ich wollte auch wieder hierher zurück. Während des Studiums in Rom und Wien hat sich der Blick für die Werte und das gute Leben hier geschärft. Vielleicht kam ich darum schneller als erwartet zurück. Meine Mutter hatte mich damals noch gewarnt: Überstürze es nicht, hat sie gesagt. Aber ich reise auch viel, sodass ich immer wieder von außen die Sicht auf unsere Region habe und es nicht zu eng werden kann.

„ZUKUNFT SCHAFFEN NUR ALLE ZUSAMMEN, ALT UND JUNG!"

„FREIRAUM IST EINE WICHTIGE VORAUSSETZUNG"

Messner Mountain Museum

Alle Infos zu den sechs MMM unter
www.messner-mountain-museum.it

MAGDALENA MESSNER

Und worin siehst Du nun die Zukunft der Alpenregion?
Ich glaube, dass die Zukunft eindeutig in der Verknüpfung von Spezialisierungen liegt. Wir brauchen eine Verknüpfung des Tourismus mit der Landwirtschaft. Auf Juval hat mein Vater das vor vielen Jahrzehnten angefangen. Es hat sich wirklich bewährt. Die einzelnen Höfe haben sich auf ein ganz spezielles Produkt spezialisiert. In Sulden auf Yaks, hier auf Schwein und Wein und beim Schloßwirt kommt dann alles in veredelter Form auf den Teller des Touristen, der das schätzt! Das ist ein Kreislauf, der funktioniert. Im Vinschger Bauernladen verkaufen wir direkt, ohne Zwischenhändler, an den Endverbraucher.
Dadurch ist das Produkt nicht so teuer wie in einem Bioladen und auch frischer, weil sie alle in der Nähe sind und liefern. Das ist etwas, das als Zukunftsmodell dienen sollte. Und dazu kommt das kulturelle Erbe. Aber das habt ihr am Tegernsee doch auch?

Ja, wir haben als kulturelles Erbe tausend Jahre Klostergeschichte und zweihundert Jahre königliche Sommerresidenz. Wir haben auch eine Naturkäserei und jetzt die Tegernsee Arkaden, in denen regionale Produkte verkauft werden. Und am Schliersee den Slyrs, das ist bayerischer Whiskey und wirklich innovativ. Aber ich glaube, bei uns ist um alles viel mehr Diskussion als Vision, die uns leitet.
Ach, stur und schwierig können wir in Südtirol schon auch sein. Und doch gelingt es immer wieder, mutige Projekte zu starten.

Ich hoffe natürlich, dass der kulturelle Aspekt immer Platz hat. Die Touristen der Alpenregion sollten nicht nur essen und auf den Berg gehen, sondern auch den eigenen kulturellen Hintergrund ansehen. Dann wird sichtbar, wie stark uns die Berge und die alpine Lebensweise beeinflussen. Wenn man einen andren Blickwinkel bekommt für die Art wie man lebt, kann man sich besser verwurzeln.
Wir haben es einfach wunderschön hier. Wir verbinden das alpine und das mediterrane Flair, die österreichische und die italienische Küche. Bozen und Meran werden jünger und hipper und wir sind unheimlich sonnenverwöhnt.

Zu BURG JUVAL gehören das Weingut „Unterortl“ und der Biohof „Oberortl“. Die Burg ist ursprünglich Privatsitz der Familie Messner, nun aber Teil des Museumskonzepts. In den Sommermonaten Juli und August bleibt Juval für die Öffentlichkeit geschlossen, Familie Messner nutzt dann weiterhin ihre Burg als Sommersitz.

> „Mein Vater denkt über den Horizont. Wenn er was will, sag ich oft nein, das geht nicht. Weil ich praktischer bin. Später dann sehe ich, dass doch geht, was er sich vorstellt.“

Da habt ihr uns Nordälplern was voraus!
Dann kommt uns doch besuchen. Wir machen ein kleines Event. Papa und ich machen auf Juval und in Firmian, wenn es dämmrig wird, kleine Spaziergänge und Vorträge, dann diskutieren wir am Feuer, wie die Zukunft sein kann. Mein Vater liebt diese Abende, er fühlt sich dann immer wie ein Barde aus alter Zeit, sagt er. Und weißt Du: Die schönsten Fragen stellen immer die Kinder!

Sie schaut hinunter ins Tal. Lacht.
Wir Jungen werden die Zukunft schon gut hinkriegen. Es bleibt uns ja gar nichts andres übrig!

Scannen Sie den QR-code mit Ihrem Handy und hören Sie einen Ausschnitt aus dem Gespräch mit Magdalena Messner.

Alpenregion und Alpenkonvention

Die Alpen sind Freizeitraum und beeindruckende Kulisse, die alpine Kulturlandschaft ist ein äußerst fragiles Ökosystem. 1991 verabschiedeten die Alpenstaaten in Salzburg eine Rahmenkonvention für die weitere Entwicklung der Region. Es geht unter anderem um Naturschutz- und Tourismusentwicklungspläne. Die Region hat eine enorme Wirtschaftskraft, allerdings in sehr unterschiedlicher Entwicklung. Etwa 13,6 Millionen Menschen leben in der Region. Das Ständige Sekretariat hat seinen Sitz in Innsbruck. Die Protokolle der Alpenkonvention sind rechtlich verbindliche Staatsverträge der Mitgliedstaaten. Mitgliedsstaaten sind Deutschland, Frankreich, Italien, Liechtenstein, Österreich, Schweiz, Slowenien und Monaco.

Von JUVAL ins obere VINSCHGAU

Wo Christine und Jupp Brenner gerne unterwegs sind

Die Burganlage, die heute so berühmt ist, wurde 1278 erbaut. Zum Ende des 19. Jhs verfällt die Burg. 1913 kauft sie der holländische Kolonialherr William Rowland und saniert sie vorbildlich. Durch Kriegswirren ist sie bald wieder von Verfall bedroht. 1983 erwirbt Reinhold Messner die Burg und baut sie aus.

Man könnte mit der Vinschger Bahn von Meran hinauffahren und mit dem Radl runter. Wenn wir im Vinschgau sind, dann träumt der Jupp von einer ordentlichen Marend im Buschenschank – Käse, Speck und ein Glas Roten- und Christine von ewigen Wanderungen, am liebsten an Waalerwegen.

S' WOSSER ZUM WASSERN –

„Das Wasser zum Wässern" nennen die Vinschger das Waalwasser. Die Waalwege sind die Lebensadern der Obstbauern im Vinschgau. Sie bringen das Wasser vom Gebirge in die Gärten. Der „Waaler", der Hüter dieser Lebensadern, ging früher mit Stock und Rechen entlang der kleinen Kanäle, damit die gut in Stand gehalten wurden. Diese Waalerwege sind heute wunderbare Wanderwege, im Schatten von Bäumen gelegen. Und die Waale klingen! Schellen sind an einem kleinen Wasserrad angebracht, und so lange das Wasser plätschert, so lange bimmelt das Glöckerl. Es ist also alles in Ordnung.

Der Vinschgau hat ein ganz besonderes Klima. Zentral in den Alpen gelegen und von 3000 Meter hohen Bergen umgeben, ist er vor Wind und Wetter relativ gut geschützt. Seltene Niederschläge und viel Sonnenschein: Da kann fast an Sizilien denken! Doch leider trocknet der Boden schnell aus – weshalb man in alten Zeiten das Waalesystem für die Bewässerung erdachte.

Der Leitenwaal ist übrigens einer, den wir gerne gehen. Da öffnen sich herrliche Perspektiven auf das Matscher Tal und das obere Vinschgau. Immer wieder führt der Weg um Hänge herum oder über kleinere Gräben, die der Waal in einer Holzkandel – also zum Brunnenlauf ausgehöhlten Baumstämmen – überwindet oder in Tunnels durchläuft. Man kann ihn bis zur Churburg weiterwandern.

INFO Der Vinschgau, das Val Venosta, liegt ganz im Westen Südtirols. Das Tal ist eine der wenigen Ost-West-Verbindungen der Alpen. Von Meran im Süden bis hinauf zur österreichischen Grenze am Reschenpass sind es rund 80 Kilometer. Schon die Römer führten hier die Via Claudia Augusta hindurch und schufen so mit dem Weg über den Reschenpass eine Alternativroute zum Brenner. Diese Route war übrigens ursprünglich die wichtigere Alpenstraße gen Germanien! Im Vinschgau gibt es die Hochebenen rund um den Reschensee, es gibt den Ortler, immerhin Südtirols höchster Berg mit 3905 Metern, es gibt Glurns, die kleinste Stadt der Alpen und den berühmten Marmorbruch von Laas. Größter Ort im Vinschgau ist Schlanders. Er liegt in etwa auf halber Strecke zwischen dem Reschenpass und Meran.

www.vinschgau.net

„Hier muss man unbedingt mal her – denn dann erfährt man, wo die Dummheit ihre Eier legt und jeden Tag neue Narren auf die Welt kommen..."

CHURBURG Die Burg heißt so, weil der Bischof vom schweizerischen Chur sie erbauen ließ. Er brauchte im Kampf gegen den Vinschger Adel eine Bastion. Aber die Vinschger haben sie schnell für sich erobert. Heute führt Graf Johannes von Trapp das Haus und manchmal auch persönlich durch den Stammsitz seiner Vorfahren. Mit ihm zu sprechen ist ein Highlight, da wird Geschichte spannend. Innen hat das Schloss einen Arkadengang aus der Renaissance. Die Malereien zeigen Fabeln. Wer sich schon immer fragt, warum die Dummheit nicht ausstirbt, findet hier die Antwort: Weil ein Narr jeden Tag zahlreiche neue Narreteien ausbrütet!

Berühmt ist die Sammlung der Ritter-Rüstungen, denn in sie ist einzigartig in Europa.

www.churburg.com

Rezepte aus der FREIHAUS-KÜCHE

Frisches aus der Region,
natürlich zubereitet.
Rezepte von Max Jäger
und Dirk Welker

FREIHAUSKÜCHE Steinpilze aus den Tegernseer Wäldern FREIHAUSKÜCHE

Steinpilz Pfifferling Schaumsuppe

Sauce Hausfrauen-Art
FREIHAUSKÜCHE
Saibling aus herzoglicher Fischzucht
Matjes vom Tegernseer Saibling

FREIHAUSKÜCHE
Bestes vom Rind aus der Region
Bayrisches Ochsenkotelett mit mediterranem Gemüse und Oliven-Kapern-Öl

FÜR 4 PORTIONEN:

400 g grob geschnittene Steinpilze
50 g Zwiebelwürfel
50 ml Weißwein
700 ml Geflügelfond
300 ml Sahne
1 Prise Kümmel gemahlen
Salz, Pfeffer
Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG Zwiebelwürfel und Steinpilze in Öl farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte reduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen und 5 Minuten köcheln lassen.
Danach die Sahne dazugeben und nochmals aufkochen. Alles mit dem Pürierstab fein mixen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf mit etwas geschlagener Sahne verfeinern und mit gehackter Petersilie garnieren.

FÜR 4 PORTIONEN:

4 Saiblingsfilets (je ca. 120g)
40 g Salz
0,5 l Wasser
25 g Matjesenzym
(hauptsächlich Papain und Bromelain)
15 Korianderkörner
10 weiße Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis
1TL Senfsaat
Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG Den Saibling filetieren, entgräten und von der Haut lösen. Die restlichen Zutaten außer dem Öl kalt verrühren, mit dem Fisch einlegen und 3 Tage ziehen lassen.
Idealerweise ist nach dieser Zeit der Saibling zu 90 Prozent durchgereift und im Kern noch etwas roh. Den Fisch abwaschen und in Sonnenblumenöl einlegen.

Sauce Hausfrauen-Art

Für 4 Portionen:

1 Zwiebel
1 Apfel
1 El Zitronensaft
100 g Schmand
100 g saure Sahne
3 El Schlagsahne
1 El Weißweinessig
Salz Pfeffer
1 Tl Zucker

1 Zwiebel halbieren und in feine Würfel schneiden. 1 Apfel schälen, vierteln, entkernen, in feine Würfel schneiden und mit 1 El Zitronensaft mischen.
100 g Schmand mit 100 g saurer Sahne, 3 El Schlagsahne und 1 El Weißweinessig verrühren. Mit 1 Prise Salz, Pfeffer und 1 Tl Zucker würzen. Zwiebel und Apfel untermischen. Hausfrauensauce mindestens 3 Stdunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Sauce evtl. mit etwas Salz nachwürzen. Mit etwas Kresse und Radieschen garnieren.

FÜR 4 PORTIONEN:

ca. 1,2kg dry aged Rip-Eye
(2 Steaks mit je 600 g)

1kg Gemüse der Saison:
z.B.:Zucchini, Karotte, grüner Spargel,
Champignon, Paprika, Aubergine,

1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
4 St. Knoblauchzehen
2 Bund Ruccola

Meersalz, Olivenöl, Balsamico

ZUBEREITUNG Das Rip-Eye in einer Pfanne kurz von allen Seiten anbraten und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 15 Minuten geben. Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zur Seite stellen.
Das Gemüse in etwa gleich große Stücke schneiden, Olivenöl und Meersalz gleichmäßig über das ganze Gemüse verteilen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten in das Rohr geben. Währenddessen den Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und mit etwas Olivenöl verrühren. Nach 10 Minuten das Gemüse aus dem Ofen nehmen und mit dem Kräuter-Knoblauchöl beträufeln. Zum Schluss das Fleisch und das Gemüse nochmals für 5 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben. Das Gemüse auf einer großen Platte anrichten und das Fleisch in ca. 1 cm dicken Scheiben darauf geben und mit dem Oliven-Kapern-Öl beträufeln und servieren.

Oliven-Kapern-Öl

100ml hochwertiges Olivenöl
40 g Kapern
40 g Taggiasca Oliven
1 Zitrone (Zitronenabrieb)
Meersalz, geschroteter schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG Alle Zutaten miteinander verrühren und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

FÜR 4 PORTIONEN:

4 Pfirsiche
150 ml Leuter Zucker
1 Vanillestange

50 g Butter
150 g Mehl
95 g Zucker
1 Zitrone
Vanillezucker
Salz

ZUBEREITUNG Die Pfirsiche waschen und in eine Backform geben. Mit Leuterzucker und der halbierten Vanillestange die Pfirsiche begießen und mit Alufolie abdecken und bei 150 ° Ober- Unterhitze für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Währenddessen die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen (rühren), das Mehl, den Zitronenabrieb sowie Vanillezucker und Salz unterheben.

Die weich geschmorten Pfirsiche aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Pfirsiche schälen und entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.
Die Früchte in eine flache feuerfeste Form geben, den Teig in groben Stücken bzw. die Streusel darüber gleichmäßig verteilen und bei 240 ° 6 Minuten backen.

Tipp
Mit Vanilleeis und süßer Creme-Fraiche servieren.

MONIKA KELLERMANN AM GARDASEE

Verlockende WEINVIELFALT entlang des GARDASEES

Gehen Sie bei ihrem nächsten Gardasee-Urlaub auf Wein-Entdeckungsreise, besuchen Sie die Winzer und verkosten deren feine Tropfen. Denn die zahlreichen Weingüter gehören zum Gardasee, wie die vielen Sportmöglichkeiten, die vielfältige Küche, die abwechslungsreiche Landschaft, die pittoresken Dörfer und nicht zuletzt die liebenswerten Menschen.

MONIKA KELLERMANN
Die Münchnerin Monika Kellermann lebt hier und dort. Sie kennt sich bestens am Gardasee aus. Ihre Vielzahl an Reise- und Restaurantführer zum Gardasee sind nicht nur gut, sie sind substanziell. Wer dort wahre Köstlichkeiten und Geheimtipps erfahren will, sollte auf ihre Erfahrung setzen. Für BRENNERS eröffnet sie die (Wein-) Lese.

Es gibt kaum eine Urlaubsregion mit einer so spannenden Vielfalt an heimischen Rebsorten wie die rund um den Gardasee. Reben, Reben und nochmals Reben prägen das Landschaftsbild im Hinterland des größten Binnensees Italiens. Das Kennenlernen der sehr unterschiedlichen Weine ist eine genussvolle Ergänzung zum Urlaubsprogramm.

Gleichgültig wo Sie Ihr Urlaubsdomizil am Ufer des dreiundfünfzig kilometerlangen Sees aufgeschlagen haben, nur einen Katzensprung davon entfernt ist sicherlich eines der acht Weinbaugebiete. Ob Sie eher ein Weißweinfreak sind, ein Rotweinliebhaber, die zartfruchtigen Roséweine oder doch die prickelnden feingliederigen Schaumweine bevorzugen, hier findet jeder «seinen» Lieblingswein. Begleiten Sie mich auf meiner kleinen, vinophilen Stippvisite entlang des Lago di Garda.

1 TRENTINO DOC

Fährt man von Trento auf der Landstraße zum Gardasee, kommt man durch das liebliche Valle dei Laghi (Tal der Seen), die Heimat der Rebsorte Nosiola. Der weiße Nosiola, der Hauswein der Trentiner, passt mit seinen filigranen Aromen bestens zu Antipasti, Fisch und zum trentinischen Klassiker «Strangolapreti» (Spinat-Semmel-Gnocchi). Die besten Trauben werden nach der Ernte bis Ostern auf luftigen Speichern getrocknet und zu einem edlen Süßwein gekeltert, dem Vino Santo. Weinkenner schätzen zudem ganz besonders die exzellenten Flaschengärsekte (metodo classico), die unter der Marke Trento DOC vermarktet werden.

2 VAPOLICELLA DOC UND DOCG

Seit Amarone, in Italien liebevoll die Königin der Rotweine genannt, Weinliebhaber auf der ganzen Welt begeistert, erlebt die Weinregion Valpolicella einen sensationellen Aufschwung. Ob Valpolicella, Ripasso, Amarone oder der Süßwein Recioto; Protagonist ist immer die heimische Corvina-Traube, begleitet von einem kleinen Anteil weiterer autochthone Rebsorten Rondinella und Molinara. Während der Valpolicella DOC jung getrunken wird, darf Amarone erst nach einer Mindest-Reifezeit von drei Jahren auf den Markt kommen. Um das begehrte facettenreiche Aroma zu erhalten, werden die Trauben nach der Ernte - in luftigen Räumen - bis in den Januar hinein getrocknet.
Stark ist die Nachfrage derzeit nach Ripasso. Bei diesem Rotwein wird der fertige Valpolicella-Wein im Januar mit den angefallenen Trestern des Amarone ein zweites Mal vergoren. So entsteht ein vollmundiger Rotwein, der ein wenig an Amarone erinnert.

3 BARDOLINO DOC UND DOCG

Der fruchtige Bardolino-Wein mit seinem frischen Kirscharoma und dem moderaten Alkoholgehalt ist «der» Rotwein zur Pasta mit herzhaftem Fleischragout oder zu Gardasee-Fischen vom Grill. Unbedingt leicht gekühlt genießen! Perfetto zur heiteren Urlaubsstimmung ist der Chiaretto, ein frischer, fruchtiger Roséwein aus den gleichen Rebsorten, und voll im Trend: Chiaretto-Spumante metodo charmat (Tankgärsekt).

4 CUSTOZA DOC

Die Weißweine aus dem Custoza sind unkompliziert, jedoch keinesfalls banal. Es sind Cuvées aus verschiedenen, gesetzlich festgelegten Rebsorten, wobei die Rebsorte Garganega die wichtigste Rolle spielt. Custozaweine von guten Produzenten begeistern mit ihrem zarten Blütenduft und ansprechenden Fruchtaromen. Perfekt für Sommerabende oder als Begleitung zu den unwiderstehlichen, hauchdünnen Tortellini di Valeggio. Neben den süffigen Basis-Custoza Weinen keltern die Winzer auch ausdrucksstarke Custoza superiore, die über eine beeindruckende Struktur und Tiefe verfügen.

5 LUGANA DOC

Im Hinterland von Peschiera und Desenzano werden aus der Trebbiano di Lugana Traube Turbiana – genannt, die Lugana-Weine vinifiziert, die derzeit auf keiner Weinkarte am Gardasee fehlen dürfen. Ein kleines Stückchen des Anbaugebiets liegt noch im Veneto, der größere Teil gehört zur Lombardei. Die Turbiana-Traube hat entlang des Südufers das ideale Terroir gefunden, denn die sandigen Böden sorgen für das typische Merkmal eines echten Lugana: salzige Noten im Abgang.

Monika Kellermanns neueste Buch ist soeben erschienen. Dieser Reiseführer bringt Sie zum kürzesten Fluss der Welt, einem Hochzeitsbalkon, zeigt Ihnen, wo Kapern in Mauerritzen wachsen und wo der Laden der 800 Käsesorten liegt. 99 Geschichten aus der Welt des Weines und Überraschendes über Yoga und ein Dinosaurierskelett. Dies ist Ihr Reiseführer für den nächsten Gardasee-Trip – weit weg von Surfen, Sirmione und Strandpromenade.

Bruckmann Verlag, im Buchhandel für 13,99 € erhältlich.

6 VALTÉNESI DOC (EHEMALS GARDA DOC)

Im moränischen Hügelland zwischen Desenzano und Salò, dem Valténesi, ist die rote Rebsorte «Groppello» beheimatet. Seit man ihr mehr Aufmerksamkeit widmet, entstehen daraus würzige Rotweine mit einem ausgeprägten Charakter. Groppello ist auch die Basis für fruchtige Roséweine. Einer, der sich voll und ganz auf diese Roséweine spezialisert hat, ist Mattia Vezzola, der international hoch geschätzte Önologe von Bellavista in der Franciacorta. In seinem Familienweingut Costaripa, in Moniga del Garda, hat er Roséweine und großartige Flaschengärsekte in den Mittepunkt seiner Produktion gestellt.

7 FRANCIACORTA DOCG

Es ist die Weinregion für finessenreiche bollicine (Schaumweine). In dieser hügeligen Weinregion, nahe dem Lago d´Iseo, seit 2016 durch Christos Floating Piers weltweit berühmt geworden, werden aus Chardonnay, Pinot Nero und Pinot Bianco ausschließlich exzellente Flaschengärsekte produziert, die mindestens 24, meist 36 Monate und länger auf der Hefe reifen, bevor sie in den Verkauf kommen. Eine wohlmundende Alternative zu Champagner.

8 SOAVE DOC

Fährt man von Verona nach Venedig, sieht man auf der linken Seite die sanften Hügel der Weinregion Soave. Mit 6500 Hektar zusammenhängender Rebflächen, rund um das reizende Städtchen Soave, ist es der größte Weinberg Europas.
Auf den Weinbergen, die vorwiegend aus vulkanischem Gestein bestehen, fühlt sich die Rebsorte Garganega ausgesprochen wohl. Daraus produzieren eine kleine Schar von Topwinzern, wie Pieropan, Ca´Rugate, Anselmi oder Pra, um einige zu nennen, finessenreiche Weißweine, deren Duft an weiße Blüten erinnert und die mit exotischen Fruchtaromen Weißweinlieber begeistern. *(MK)*

Die App für Genusszeit am Gardasee!

GLEICH APP INSTALLIEREN!
genuss-lifestyle.de/app/iphone

- Feine Adressen rund ums Essen, Wein, Shops, Nightlife, u.v.m.
- Gütesiegel von Monika Kellermann: persönlich für Sie getestet!
- Detailsuche mit Kartenansicht und Umkreissuche
- Umfangreiche Wetterkarte für den nördlichen und südlichen Teil
- Alle wichtigen Daten auch offline

Erhältlich im App Store
ANDROID APP BEI Google play

In der CHAMPIONS-LEAGUE der Gastro-Ausbilder

Bayrische Lebenskultur und Wirtshaustradition, Einkehr für die Einheimischen und Hotspot für die Weitgereisten, weltbekannt und doch der Himmel der Bayern: „Der Pschorr" am Münchner Viktualienmarkt steht dafür. Was aber nur wenige wissen: Das Haus ist ein ausgezeichneter Ausbilder der Branche. Und ausgezeichnet ist hier wörtlich zu nehmen. Seine Azubis werden mit Preisen ausgezeichnet, wie Stefanie Gehrlein. Sie ist die bayerische Meisterin der Jungköche 2016.

Die Steffi ist eine ganz eine Gwappelte – auf Bairisch lässt sich die junge Frau schnell beschreiben. Auf Hochdeutsch braucht es mehr Worte. Selbstbewußt und offen, weiß genau was sie will, weiß genau was sie kann und wohin sie möchte, sie ist dabei charmant und läßt sich etwas sagen. Probiert sich aus und kann andere mitreißen. „Der Pschorr war für mich genau der richtige Platz, meinen Traumberuf zu lernen", sagt sie. Eine Ausbildung zur Hotelfachfrau hatte sie davor schon abgeschlossen, jetzt steht der 23 Jährigen die Welt offen. Denn wer vom „Der Pschorr" kommt, der hat sein Handwerk wirklich von der Pike auf gelernt. Das Haus trägt den Titel TOP-Ausbildungsbetrieb. An der Tür weist ein Schild extra drauf hin. Wirtshauschef Jürgen Lochbihler ist ziemlich stolz drauf. Er ist Ausbildungsbotschafter im Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband (BHG) und setzt sich für gute Ausbildungs- und Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe ein. „Ein gutes Wirtshaus lebt von gutem Personal. Und das muss auch gut behandelt werden. Solange Unternehmer ihre Mitarbeiter nicht wertschätzen, wie sollen sie ein Team sein und eine positive Art nach außen tragen?"

ANZEIGE

„Wir haben das Potential der Steffi erkannt und so gefördert, dass sie die Beste in der Stadt München und Bayern wurde."

Derzeit gibt es 14 Auszubildende unter den einhundert Beschäftigten beim „Der Pschorr". Vier machen ihren Bachelor in Gastronomie-Management, fünf lernen das Kochhandwerk und weitere fünf dürfen sich bald Restaurantfachfrau/-mann nennen.

Jürgen Lochbihler ist es sehr wichtig, dass er jeden Mitarbeiter kennt. In so einem großen Haus ist das nicht selbstverständlich in der Branche. Bei jedem Auswahlgespräch ist er selbst dabei. „Das Wichtigste ist, dass jemand den Job will," betont er. Wer hier arbeitet, der kann sich auf viel Unterstützung und Förderung freuen, er muss aber auch bereit sein, Einsatz und Engagement zu zeigen. Der Wirt vergleicht sein Haus gerne mit dem FC Bayern. „Aber wir wollen Mitarbeiter, die auf dem Niveau vom FC Bayern spielen, nicht auf dem vom VfL Wolfsburg. Wir fordern und fördern unsere Mitarbeiter." Der Fußballclub hat gute Talentscouts, Lochbihler ist auch einer. „Wir haben das Potential der Steffi erkannt und so gefördert, dass sie die Beste in der Stadt München und Bayern wurde", freut er sich.

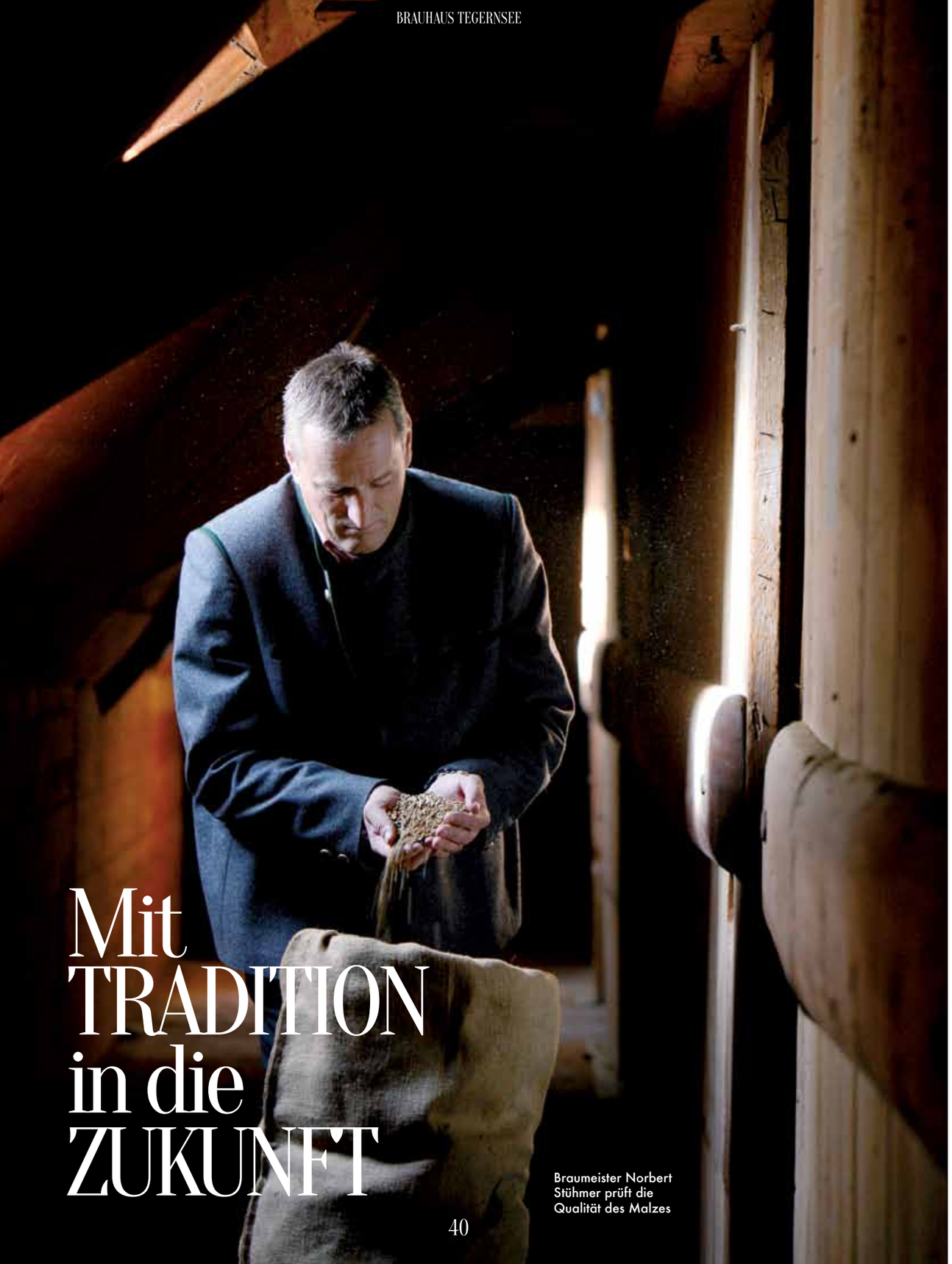
Steffi Gehrlein ist beste Köchin bei den Münchner Stadtmeisterschaften in den gastgewerblichen Berufen, in der Städtischen Berufsschule für das Hotel-, Gaststätten- und Braugewerbe und Gewinnerin der Bayerischen Meisterschaft.

Vor zwei Jahren hat die Wirtstochter aus dem Chiemgau hier ihre Kochlehre begonnen. „Das Klima hat mir gleich gut gefallen", lacht Steffi, „wenn ich mich nicht wohlgefühlt hätte, wäre ich schnell wieder heim." In Höslwang am Perlhamer See hat die Familie ihre Gaststätte, da gibt's genug zu tun. Aber „Der Pschorr" war für sie perfekt, schwärmt Steffi. Eine gute Mannschaft arbeitet hier „Das Besondere hier ist, dass alle die Produkte und die Lieferanten kennen und wir das gesamte Lebensmittel verarbeiten." Regelmäßig besuchen die Mitarbeiter ihre Lieferanten. Im Oberland die Fleischlieferanten, im Chiemgau die Schnapsbrennerei oder die Naturkäserei am Tegernsee. Das Personal weiß, wo das Produkt hergestellt und wie es zubereitet wird. Viele andere Küchen bekommen die Ware schon fertig geschnitten geliefert. Hier kommt das ganze Tier an und wird vollständig verwertet. „Man lernt sein Handwerk, vom Putzen übers Zerlegen bis hin zur Zubereitung," erklärt Steffi. Das hat ihr bei den Wettbewerben sehr geholfen. Dort wurden drei Bereiche abgefragt. Es gab einen schriftlichen Test über den Stoff der Berufsschule, eine Prüfung zur Warenkunde und schließlich das Zubereiten eines 4-Gänge-Menüs. „Ich bin da ganz druckfrei reingegangen, hab nix erwartet", erzählt Steffi. Umso größer war die Freude über den Sieg, der sie dann für die bayerische Jugendmeisterschaft qualifizierte. Da war dann der Ehrgeiz geweckt. Sie wollte bei der Auswahl Bayerns bester Nachwuchsköche gewinnen.

Aus einem vorgegebenen Warenkorb mit Altmühltaler Lamm, Spargel, Karotten, Äpfel und Sauerrahm kreierte Steffi ein 4-Gänge-Menü zum Thema „Heimat kulinarisch". „Karotten und Äpfel kreativ umsetzen, da hab ich am Anfang schon a bisserl tüfteln müssen", erzählt sie. „Ich habe jede Woche Probe gekocht. Aber es hat sich rentiert, ich koche jetzt noch viel kreativer." Sie hatte ihre Chance und hat sie gut genutzt. Jürgen Lochbihler nickt stolz dazu: „Steffi wird ein Leuchtturm für unsere Branche sein." *(rk)*

Der Pschorr
Jürgen Lochbihler KG
Viktualienmarkt 15
80331 München
www.der-pschorr.de
Tel. 089 4423839-0

Öffnungszeiten:
Mo - So: 10:00 - 23:00 Uhr



Mit TRADITION in die ZUKUNFT

Braumeister Norbert Stühmer prüft die Qualität des Malzes

Als Herzog Wilhelm IV im Jahr 1516 zu Ingolstadt das berühmte Bayerische Reinheitsgebot – und damit das erste Lebensmittelgesetz der Welt - erließ, wurde am Ostufer des Tegernsees wohl schon seit 500 Jahren Bier gebraut. Wie überall in Bayern stand auch hier ein Kloster am Beginn der Brautradition. Freilich darf man sich unter dem „Brauhaus" der Benediktiner keine große Braustätte vorstellen. Das Bierbrauen war nur eines der vielen Gewerbe, die im Kloster Tegernsee von Mönchen und weltlichen Bediensteten in handwerklicher Art betrieben wurden.

Bereits zur Klosterzeit, im Jahr 1675, erwarb man die „Churfürstliche Conzession zum Bierverschleiss". Das war die Geburtsstunde des Bräustüberls. Nach der Säkularisation wurde die alte Klosterbrauerei zum „Königlich Braunen Brauhaus Tegernsee" und später zum „Herzoglich Bayerischem Brauhaus Tegernsee". Heute leiten Herzog Max in Bayern und seine Tochter Herzogin Anna die Geschicke der traditionsreichen Braustätte. 72 Mitarbeiter sorgen in der Brauerei für den steten Nachschub. Für die Qualität steht Norbert Stühmer, Braumeister in Tegernsee. Er sagt: „Um ein gutes Bier herzustellen brauche ich nur die vier zugelassenen Rohstoffe, ein ausgeprägtes Produktgefühl und handwerkliches Geschick. Wenn die bayerische Brauwirtschaft bis jetzt von Lebensmittelskandalen verschont blieb, dann liegt das auch daran, dass die verwendeten Rohstoffe einer kontinuierlichen und umfassenden Rückstands- und Schadstoffkontrolle unterliegen." Das Tegernseer Hell ist begehrt bei der Kundschaft und er persönlich trinkt es auch am liebsten.
Vom herbfrischen Hellen über das mildwürzige Spezial bis hin zum eindrucksvollen Dunklen spannt sich die geschmackliche Bandbreite der Biere. Dabei steht das Angebot von sechs Sorten plus zwei saisonale Besonderheiten für die bewusste Konzentration in der Vielfalt. Man setzt auf Qualität und Nachhaltigkeit statt auf Menge.

Vater und Tochter, der Tradition und der Qualität verpflichtet: Herzog Max und Herzogin Anna in Bayern

Hohes handwerkliches Können, beste Rohstoffe und eine konsequent traditionsbewusste Herstellungsphilosophie – klassische kalte Gärung, lange Lagerzeit – sind wichtige Eckpfeiler des Selbstverständnisses der Brauerei.
Brauherrin und Braumeister sehen es als Verpflichtung an, diese lange und gute Tradition auch weiterhin zu pflegen, damit das Brauhaus Tegernsee weiterhin eine rosige Zukunft vor sich hat.

„Ganz besonders wollen wir, daß forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen. Wer diese unsere Anordnung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zur Strafe dieses Faß Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtlich weggenommen werden."

Gegeben von Wilhelm IV., Herzog in Bayern am Georgitag zu Ingolstadt anno 1516

Das Reinheitsgebot ist die älteste heute noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt. Das Reinheitsgebot von 1516 war Teil eines Gesetzbuches des Fürstentums in Ober- und Niederbayern.

Foto von Reinheitsgebot wurde entnommen aus: A. Assel, C. Huber „München und das Bier", Volkverlag, 2012

Schön, dass Sie da sind – herzlichen Dank!

Eine Begegnung mit Luise Kinseher

Der Dank steht gleich am Anfang, es sind stets die Eröffnungsworte ihrer Kabarettprogramme. Egal ob bei „Einfach reich“ oder „Ruhe bewahren“, immer wieder führt sie die Dankbarkeit ins Bewusstsein. Ganz entspannt und mit viel Leichtigkeit.

Text
SONJA STILL

Fotos
MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Es gibt viele „P“s, über die man bei der Begegnung mit einer der bekanntesten bayrischen Kabarettistinnen sprechen kann: über Programme, Prominenz und Politik. Das andre P, von „Privates“, lässt Luise Kinseher selten zu. Nur soviel: Sie ist grad recht glücklich in ihrer Beziehung mit dem Münchner Krimi-Autor Friedrich Ani. Und überhaupt gilt der Satz „Ich bin total happy eigentlich!“. Es läuft. Ihre Tournee ist gut gebucht. Manche Menschen gehen sechs und siebenmal in ihre Show. Fahren vom einen Ende Bayerns ans andre, um sie, die Kinsi, live zu sehen. Seit sie die Rolle der Mama Bavaria am Nockherberg übernommen hat, ist sie nicht mehr nur gute Bühnenfrau, sondern auch bekannt durch Funk und Fernsehen. Die Arbeit fürs Starkbier-Fest ist freilich nur ein Teil ihres Tuns. Es ist sogar nur ein kleiner Teil im Vergleich zur Arbeit fürs normale Kabarettprogramm. Und auch ganz anders. Das Derblecken ist eine literarische und darstellerische Sonderform. Die Menschen, die kritisiert werden, sitzen im Publikum. Für Nicht-Bairisch-Sprechende Leser: Derblecken hat nichts mit beleidigen, verarschen, hänseln zu tun. Eher kann es mit ausspotten oder kritisch und mit Humor den Spiegel vorhalten umschrieben werden. Wer also beleidigt reagiert, wenn er derbleckt wird, der hat auch wenig Fähigkeit, sich und seine Schwächen selbst mit etwas Humor zu kritisieren.

> Ruhe bewahren – nicht nur der Titel ihres Kabarettprogramms, auch ihre Lebenseinstellung.

Am Nockherberg kann es darum keine komplexe Kritik geben. Der Vortrag muss auf den Punkt lustig sein. Seit fünf Jahren hält sich Luise Kinseher in der Rolle der Bavaria. Was sie sagt, sitzt. Es geht aber nie unter die Gürtellinie. Sie kann scharf sein, ohne zu stechen. Das ist für beide Seiten im Publikum manchmal schwer: Die, die kritisiert werden, finden es zu viel, die andren würden manches Mal gerne fester draufhauen. „Meine Themen spreche ich an. Meine Handschrift, meine Meinung findet man, nicht nur mit pointierten Nebensätzen.“ Luise Kinseher schreibt alle Texte selbst. Jeden Tag einige Stunden Zeitungslektüre gehören zum Arbeitstag dazu. In „Ruhe bewahren“ holt sie die Leute aus ihrem Alltagsstress ab, umkreist das Thema, führt es ins Absurde. Zwischen den Zeilen steht eine Haltung, genau genommen Luises mensch-

LUISE KINSEHER live erleben? Infos unter www.luise-kinseher.de
Voraussichtlich im Herbst 2018 wird es ein neues Solo-Programm von Luise Kinseher geben. Das Programm „Ruhe bewahren“ läuft noch bis Ende 2017.

„Unser Leben sollte viel mehr geprägt sein von Freude und Dankbarkeit. Wenn nicht wir in unserer Wohlstand-gesellschaft damit anfangen, wer soll es dann machen?“

liche Haltung. Ihr Credo: Der Humor ist das, was die Herzen öffnet. „Darum mache ich wohl immer Programme, die sehr persönlich sind. Ich mache mich nicht über andere lustig, sondern ich mache mich eigentlich lustig über mich selbst, beziehungsweise über die Figur, die ich gerade spiele. Damit die Leute befreit lachen können, damit sie ihre Herzen öffnen. Und wenn dann der ein oder andere weiterführende Gedanke sich in die Seele oder ins Hirn durchwindet, dann freue ich mich“.

Sie sinniert ein bisserl. Ihr Blick folgt dem Lichtspiel, das durchs Fenster fällt.

„Es läuft. Es ist total schee. Das ist einfach großartig, es ist schön, es ist toll...!“ Stille zieht ein in den Raum. Kurz bevor das Schweigen laut in den Ohren tönt, sagt sie: „Weißt Du, ich kann mich auch noch gut erinnern an die Zeiten, wo das nicht so war. Da wird man ganz besonders dankbar und denkt: Wie schön, dass ich wenigstens diese Hürde nicht mehr nehmen muss, dass ich nicht mehr um jeden einzelnen Platz kämpfen muss, der im Publikum besetzt ist.“

Das Gespräch ist inzwischen bei einem weiteren P angelangt, P wie Philosophie.

Es geht um Themen wie Pressefreiheit und Flüchtlingsstrom, Radikalismus und Wohlstand. Jedes einzelne ließe sich unerschöpflich diskutieren. Für Luise Kinseher steht hinter aller Problematik etwas Größeres: „Das Problem ist, dass unsere Gesellschaft nicht geprägt ist von Freude und Dankbarkeit, sondern von Angst. Wir haben Angst, es könnte uns ja jemand was von unserem schönen Leben wegnehmen. Wir haben Angst vor Neuem, vor Andrem. Die Angst verzerrt den Blick auf das, was uns eigentlich ausmacht. Auf unsere Freiheit, auf unser Demokratie und auf das, was wir erreicht haben.“

Sie setzt auf den Spruch von Mahatma Gandhi, der sagte, wenn du die Welt verändern willst, dann verändere dich zuerst selbst. Veränderung geht von jedem einzelnen aus. Das Leben sollte in Zukunft viel mehr von Freude und Dankbarkeit geprägt sein. „Wenn nicht wir in unserer Wohlstandsgesellschaft damit anfangen, wer soll es dann machen?“, fragt sie. Dankbarkeit kann die Menschen großzügiger machen. Empathie das Verständnis für den andren stärken. Also, fangen wir damit an. Damit sind wir „einfach reich“, und bis dahin gilt der Titel als Programm: Ruhe bewahren!

LUISE KINSEHER, aufgewachsen in Geiselhöring/Niederbayern, lebt in München. Nach dem Studium der Germanistik, Theaterwissenschaften und Geschichte in München, kam sie zum Film. Sie übernahm mehrere Film- und Fernsehrollen, unter andrem im Tatort, Cafe Meineid und München 7. Auf deutschen Kabarettbühnen ist sie seit 1998 unterwegs, seit 2011„derbleckt“ Luise Kinseher in der Rolle der BAVARIA am Nockherberg die Politiker. Inzwischen hat sie eine Vielzahl an Preisen und Auszeichnungen für ihre Arbeit erhalten, wie den 1. Preis Passauer Scharfrichterbeil, den Förderpreis Deutscher Kleinkunstpreis, den Kabarettpreis der Stadt München, den Ernst-Hoferichter-Preis, den Bayerischen Kabarettpreis. „Ruhe Bewahren“ ist ihr sechstes Solo-Programm.

Mountain Lake

Mountain Lake, Urban Ethno und Alpenliebe, so benennen Trendsetter die Wohn- und Lebenswelten des kommenden Winters. Die Trendscout Gabriela Kaiser gibt für BRENNERS einen Überblick wie wir im Winter wohnen wollen.

DER CHARAKTER PUR, KLAR, RUHIG WIE EIN BERGSEE.

Mit Mountain Lake geht der Trend hin zu Farben aus der hochalpinen Bergwelt. Warme und kühle Non-Colours, also Beige- und Grauntöne, bilden hier die Basis. Dazu gesellen sich gräuliche Blautöne und weiches Petrol für größere Flächen oder ein kräftiges Yves Klein-Blau als Akzent in niedriger Dosierung. Diese grau-blaue Farbigkeit bringt Ruhe und Gelassenheit in das Zuhause und lassen an eine winterliche Berglandschaft mit See und blauem Himmel denken. Zusätzliche Beigetöne oder warmes Holz und Rattanoptiken sorgen dafür, dass es trotzdem gemütlich und nicht zu kühl im Raum wird. Auch die Musterungen sind hier meist zurückhaltend und ruhig - Marmorierungen, wolkige Muster, weiche Farbverläufe, malerische Streifen, zarte Äderungen. Auf der einen Seite finden sich in diesem Thema kühle Materialien wie Marmor, Beton und Glas und auf der anderen Seite warmes Holz, Rattan und Felle. Dieser Kontrast wird bei den Oberflächen fort geführt. Es treffen zwei Charakteristika aufeinander: einerseits glatt, makellos und cool, andrerseits samtig, wollig und kuschelig. Die Formensprache ist hier meist reduziert und geometrisch, denn auch das bringt Ruhe und Entspannung in Räume. Die Devise lautet hier ganz klar, weniger ist mehr. Das herbe, pure im alpinen Wesen wird hier aufgenommen.

GABRIELA KAISER ist Trendscout und -beraterin und zählt heute bekannte Unternehmen aus Industrie und Handel, Messen und Fachverlage verschiedenster Branchen zu ihren Kunden. Aus der Fülle des Angebots und der Informationen filtert sie relevante Trends heraus und bietet Konzepte zur Umsetzung an. Gabriela Kaiser hält Vorträge auf internationalen Messen, Design- und Trendveranstaltungen. Sie studierte Textiltechnik und Design. Vier Jahre hatte sie einen Lehrauftrag für Strategie- und Trendforschung an der Technischen Hochschule Nürnberg Georg Simon Ohm im Fachbereich Design.

Kontakt: TRENDagentur Gabriela Kaiser, Benediktenwandstraße 26, 86899 Landsberg am Lech, Tel. 08191/9370355; www.TRENDagentur.de

Urban Ethno

©Instagram/Rebecca Atwood

©Barefoot Gypsy

ETHNO-STYLE IN REDUZIERTEN FARBEN

Dauerbrenner ist und bleibt das Ethno-Thema beim Wohnen. Der Ethno-Style muss sich dabei gar nicht mehr nur bunt und farbenfroh zeigen, sondern sieht in einer reduzierten Noncolour-Farbigkeit in Neutraltönen elegant und urban aus. Zu warmen Natur und Beigetönen wird hier gerne ein grafisches Schwarz kombiniert. Als Materialien sind hier Holz, Wolle, Tierfelle und Geflochtenes wichtig. Die Oberflächen dürfen gerne handwerklich grob und strukturiert sein, bis hin zu fransig und leicht zottelig. Kissen und Wohndecken zeigen an den Ecken oder Kanten schon mal gerne Fransen oder Pompons. Körbe und geflochtene Lampen können hier gut ergänzt werden, aber auch Schalen und Vasen in warmen Messing bzw. Goldtönen passen hier sehr gut und verleihen dem Ganzen durch den Glanz auch eine elegante Note. Der moderne Touch wird durch geometrische, reduzierte Ethnomuster unterstrichen. Aber auch Tiermuster, wie Zebra- und Leopardenfelle, passen hier gut dazu und werden zu Eyecatchern auf Kissen, Decken und kleinen Hockern. Die Wände kann man dazu mit Schwarz-Weiß-Fotografien von Naturvölkern oder Tieren schmücken, was wieder den Mix aus Ethno und urbanem Touch unterstreicht.

Alpenliebe

GRÜSSE AUS DEM WINTERWALD

Waldtiere, wie Hirsch und Reh, sind besonders in der kalten Jahreszeit ein beliebtes Motiv, aber auch die anderen Waldbewohner, wie Hasen, heimische Vögel..., da mit ihnen ein Stück Natur in die eigenen vier Wände einzieht und eine idyllische Atmosphäre verströmen, auch wenn wir vielleicht mitten in einer Großstadt wohnen. Es finden sich viele Brauntöne und dazu das Grün des Waldes. Als Akzent dient gerne das Rot der Winterbeeren, Schwarz setzt eine urbane moderne Note. Über dem Esstisch werden da gerne natürliche Zweige gehängt, eine Tapete mit Birkenstämmen schmückt die Wand. Ja,- Fototapeten sind ja schon einige Zeit wieder hipp. Kleine Baumstümpfe als Untersetzer auf dem Tisch oder größer gar als Hocker sorgen für eine wohlige Waldatmosphäre bei uns zu Hause. Felle auf Holzbänken und Stühlen erhöhen den Kuschelfaktor. Metallischer Glanz, meist goldig warm, bringt dem Ganzen eine elegante Note.

HIER LERNT DIE ZUKUNFT DAS WOHNEN

Es gibt Orte, an denen man einen Blick in die Zukunft werfen kann. Das Gmunder studioX ist mit 1.200 Quadratmetern Fläche, mit Ausstellungsstücken auf vier Ebenen und einer Dachterrasse für die Präsentation der Outdoormöbel und Accessoires mehr als ein Showroom der Superlative. Es ist eine überzeugende Schau von hochwertigem Design für Büro- und Privathäuser.

EINTAUCHEN IN EINE WELT DER SCHÖNHEIT

Dies alles ahnt der Besucher nicht, wenn er zum ersten Mal auf den Parkplatz fährt. Das Erste, das ins Auge sticht, ist die an modernes Industriedesign erinnernde Außenwendeltreppe, deren Farbe (mutiges Orange!) alleine schon wie ein Signal wirkt und Außergewöhnliches verspricht. Betritt man das schlichte Gebäude, dessen Großzügigkeit und klare räumliche Struktur beruhigt, nimmt der Blick die gekonnt geplante Fülle der präsentierten Möbel und Objekte wahr - und der Herzschlag beschleunigt! Denn nun zeigen Lichtobjekte, Megachairs, Stuhl- und Sesselgruppen, kleine und große Ess- und Arbeitstische, Sekretäre, Sofas und viel, viel mehr ihre Reize … Galerieflair lockt zum Flanieren und verlockt zu einem Lieblingsspiel der Menschheit: Jeder kann hier sichten, prüfen, wählen, verwerfen, kann suchen und finden, was ihm gefällt.

MÖBEL UND MEHR

Auch wenn der Blick zunächst von den Möbelstücken angezogen wird – staunen kann man angesichts der immer wieder verblüffenden Formen, Größen und Materialien, aus denen moderne Lichtquellen geformt werden. Mal bunt, mal edel, mal aus Kunststoff oder Metall, schlicht oder opulent, mal vertraut, mal völlig neu schaffen sie Inseln unterschiedlicher Helligkeit. Und wenn sie einzeln schon Hingucker sind – in der Gruppe wirken sie als wahre Installationen.

Und weiter geht die Entdeckungsreise. Fast noch verblüffender: Die neuen Heizkörper. Es sind eher Designskulpturen, die dezent Wärme abstrahlen: in Spiegeln versteckt oder als Kunstobjekt an der Wand präsentiert.

Das alles hat Inhaber Christian Grübl, der seine Firma 1997 gründete, für seine Kunden zusammengetragen. Sein Plan, die ganze Welt erlesenen Designs für jeden, der das Gebäude an der Münchner Str. 140 betritt, unmittelbar greifbar und erlebbar zu machen, ist perfekt aufgegangen. Gerade die zwanglose Präsentation schafft so etwas wie einen suggestiven Fluss, dessen Strömen man sich nicht entziehen will. Getragen von der Neugier und von den immer neuen An- und Aussichten, streift man gerne durch die große helle Haupthalle im Westen des Gebäudes, lässt sich dann willig um die Ecke leiten und versinkt, vorbei an der überaus einladenden Cafébar, im intimer wirkenden niedrigeren Showroom im Osten des Gebäudes.

Hier wartet die Fülle der kleineren und jüngeren Labels aufs Kennenlernen. Sie stehen neben den großen alten Firmen, deren Kreationen sie erheitern, erweitern, bereichern. Hier findet man z.B. auch Wiener GTV Design, das neben den typischen Bugholzstühlen spannende Neuerungen zeigt. Da gilt es, den dänischen Möbeldesigner Gubi zu entdecken, der zu Möbeln Teppiche in neuem Design kombiniert, oder die junge Firma miniforms, die jetzt schon mit neuer Natürlichkeit und überraschender Funktionalität ihre ganz unverwechselbare eigene Handschrift gefunden hat.

SOLIDE GEWACHSEN

Expertise und Kompetenz von studioX ist nun keine göttergleiche Gabe, sondern das Ergebnis von Arbeit und Erfahrung; das zeigt der Blick in die Firmengeschichte. Schon 1997 gründete Firmeninhaber Christian Grübl seine Firma Xmobil, mit der er seit Jahren erfolgreicher Entwicklungspartner renommierter Automobilhersteller wie BMW-Group, Audi, Mercedes und Ford ist.

Xmobil, anfangs spezialisiert auf hochwertiges Interieur der Autoindustrie, erweiterte dank der Innovationskraft seiner versierten Designfachleute sein ursprüngliches Tätigkeitsfeld Zug um Zug um die Bereiche „Wohnen“ und „Arbeiten“ und fand in der Möbelbranche eine zweite Heimat. Heute arbeiten die Gmunder Stil-Experten mit ausgesuchten Lieferanten, sind international tätig, beraten und beliefern Privatkunden ebenso wie Gewerbetreibende.

ANZEIGE

DIE WELT GESTALTEN

Wer einen Eindruck gewinnen will, wie so ein in Gmund entstandenes Gesamtkonzept realisiert wurde, sieht sich am besten die Referenzen an. Hier finden sich die futuristische Firmenzentrale der Schaeffler Gruppe in Herzogenaurach, die exklusive Theaterbestuhlung in Heidelberg, die luxuriösen Restaurantmöbel im Schloss Elmau Retreat oder die Konzertsaalbestuhlung der neuen Elbphilharmonie in Hamburg: Das sind nur einige der Orte, an denen sich die hohe Kompetenz in Interieur und Raumgestaltung des studioX heute zeigt.

Da leuchtet es ein, dass sich die Aufgaben des studioX nicht mit optimaler Raumgestaltung im herkömmlichen Sinn erschöpfen. Vom Bodenbelag bis zum perfekten Schallschutz- und Schalleitsystem mit integrierter Heiz- und Kühlfunktion reicht die Palette der Möglichkeiten, selbst Spezialräume wie einen Kinosaal funktional und ansprechend zu gestalten. Sie glauben es nicht? Im Untergeschoss von studioX ist ein Vorzeigekino eingebaut, das herrlich bequeme Bestuhlungsmöglichkeiten ebenso vorführt wie ein schalldämmendes Paneelsystem, von dessen Wirksamkeit man sich jederzeit überzeugen kann. *(VZ)*

studioX
Münchner Str. 140
83703 Gmund
Tel.: 08022 6654-0
Fax: 08022 6654-20
studioX@xmobil.de
www.xmobil.de

Öffnungszeiten
Montag - Freitag:
10.00 - 18.00 Uhr
Samstag:
09.00 - 13.00 Uhr

DIE LUST AM RAUM

Es gibt perfekt eingerichtete Räume. Ob groß oder klein, ob traditionell oder hochmodern – dort wo Einrichtung, Licht und Architektur optimal zueinander gefunden haben, entsteht das Besondere. Solche Räume einzurichten, ist die Profession der Neumeier GmbH & Co KG in Holzkirchen.

Weit, hell, groß … so empfängt der Firmensitz den Besucher. Dazu Freundlichkeit und ruhige Professionalität am Empfang – das sind die ersten Eindrücke. Eine Überraschung ist das Arbeitszimmer des Firmeninhabers: Trotz der wertvollen Materialien ist es unprätentiös-gemütlich, ein Raum für Konzentration, gute Gespräche und Inspiration. Ein Zimmer, das gut zu Martin Neumeier passt. Schon seit 2008 ist er in der Geschäftsführung. 2014 hat er die Firma vom Vater Rudolf übernommen, der 1973 mit einem Einrichtungsgroßhandel begann. Schnell zählten mehrere große Ausstattungshäuser zu den Kunden, denn Neumeiers Sinn fürs Authentische war gefragt. Bald gehörten eine hauseigene Schreinerei, Fliesenleger, Maurer und andere Gewerke fest zum Neumeier-Team. Mit der Stärke wuchsen Dynamik und Möglichkeiten. In Hofolding, wo die Familie ein Gasthaus und eine große Scheune für Möbel und Wohnaccessoires gemietet hatte, wurde schließlich auch eine Näherei eingerichtet. So breit aufgestellt, wandelte sich das junge Unternehmen zusehends zum Komplett-Anbieter: Raumkonzepte entstanden und wurden, von der Planung bis zum letzter Nagel und zur letzten Naht umgesetzt. Schnell sprachen sich Qualität und Leistung herum, und so sah die Zukunft vielversprechend aus.

EINE WAHRE ERFOLGS-GESCHICHTE

1984 entschloss man sich zu einem eigenen Firmensitz, der mit 3.300 qm und mehreren Ebenen in Holzkirchen entstehen sollte. Zunächst kam der Bau gut voran. Doch da zu jeder wahren Unternehmensgeschichte auch das Auf und Ab gehört, wurde ein Großteil der wertvollen, in einer Traglufthalle zwischengelagerten Ware beschädigt, ehe sie in den neuen Raumen war. Diesen Rückschlag nahm man bei Neumeier als Ansporn. Zunächst kam der Auftrag, die Ferienhäuser der Metrogruppe auszustatten. Dann ergab sich Anfang der 90er Jahre mit dem Kontakt zur Familie Mack in Rust eine neue Chance. Roland Mack suchte jemanden, der das Beherbergungsproblem in seinem immer beliebter werdenden Europa-Park löste. „Du brauchst ein Hotel im Spanischen Stil", erkannte Neumeier den Zeitgeist. „Ich bin Maschinenbauer und kein Hotelier", konterte anfangs Mack. Neumeier schuf mit dem „El Andaluz" das erste Themenhotel im Europa-Park. Seither sind drei weitere Hotels entstanden, die mediterranes Lebensgefühl in die badische Provinz transferieren: eine komplette spanische Burg, ein portugiesisches Kloster und das Colosseo im römischen Stil. Mack wurde 2000 Hotelier des Jahres.

ANZEIGE

Martin Neumeier (Mitte) zeigt dem Bundestagsabgeordneten Alexander Radwan (links) und Bürgermeister Olaf von Löwis (rechts) die neu gestalteten Räume.

DER NEUE KOPF

Mit all dem ist Martin Neumeier aufgewachsen. Als Bub half er dem Vater Messestände auf- und abbauen und schrieb die ersten Aufträge. Er war ein Teenager, als Lastwagen ganze Einrichtungen aus spanischen Fincas brachten. Er begleitete den Vater auf Geschäftsreisen in den Süden und sog mit den Farben und dem Licht auch Kultur und Lebensstil des Mittelmeerraums auf. Gemeinsam mit Vater Rudolf hielt er auch beim jüngsten Geniestreich in Rust die Zügel in der Hand, dem Hotel Bell Rock.

Auch heute ist Martin Neumeier überall vor Ort, wenn Neues entsteht – wie etwa am Starnberger See, wo die Post in Aufkirchen vom Neumeier-Team kernsaniert wurde. Oder in Hamburg, wo sich das Speiserestaurant ZAR im Alten Rathaus jetzt im neuen Gewand zeigt. Im Münchner Zentrum, wo die Zimmer im Hotel Blauer Bock ihre neue Einrichtung erhielten. Auf Gut Ising, wo das italienische Restaurant in neuem Glanz erstrahlt …

Bei Neumeier beginnt jedes Projekt mit Beratung, Kalkulation, Präsentation und der Visualisierung unterschiedlichster Raumvarianten inklusive aller Details. Anschließend wird das Projekt bis aufs i-Tüpfelchen realisiert. Und das in ausgezeichneter Qualität: So erhielt das Bell Rock vom Fachmagazin Top Hotel den Preis für die beste Neueröffnung des Jahres 2012 (Top Hotel Opening 2012). Das Hotel "Bell Rock", gebaut als Ensemble aus mehreren Gebäuden und einem Leuchtturm, lädt zu einer perfekt inszenierten Zeitreise ins Neu England des 18. Jahrhunderts ein. „Sobald der Rohbau steht, übernehmen wir. Und wenn wir gehen, muss das Haus eine ganz besondere Geschichte erzählen", fasst Martin Neumeier eine Leistung zusammen, die von Spitzenhoteliers ebenso geschätzt wird wie von Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Öffentlichkeit.

DIE ZUKUNFT GESTALTEN

In der Image-Studie „BestMarke 2015/2016", durchgeführt im Auftrag der Branchenzeitung AHGZ, wurden Neumeier und sein 25-köpfiges Team zum Hotelausstatter mit dem besten Service gekürt. Was ihn antreibt, ist die Zukunft. Um für sie noch besser gerüstet zu sein, wurde der Firmensitz aus- und umgebaut: Neue Büros und Besprechungsräume sind entstanden. Stoffabteilung und Nähatelier wurden neu gestaltet. Die Werkstätten wurden erweitert mit neuen Maschinen, Lackierkammer, Polsterei und Metallwerkstatt. Eine Investition die auch neue Arbeitsstellen schuf und das Team ergänzen und unterstützen sollen, auf das Martin Neumeier stolz ist.

Er weiß, dass sich seine Firma durch vier Dinge auszeichnet: Absolute Zuverlässigkeit, ungewöhnliche Kreativität, ein gewachsenes handwerkliches Können auf hohem Niveau und jahrzehntelange Erfahrung in der Raumgestaltung bei kleinen und großen (Um-)Bauvorhaben – insbesondere im Hotelbereich. Dazu kommt die Fähigkeit, sich auf die Persönlichkeit eines Menschen einzulassen, seine Wünsche zu erspüren und sie in individuelle Raumkonzepte zu übersetzen – aus Liebe zu eleganten Räumen, die Tag für Tag Wohlbehagen auf höchstem Niveau schenken. *(VZ)*

Neumeier GmbH & Co KG
Planung I Einrichtung
Raiffeisenstr. 8
83607 Holzkirchen

Tel. 08024 60889 - 0
info@neumeier.de
www. neumeier.de

Mo-Fr 10.00 bis 18.00 Uhr
oder nach individueller Vereinbarung.

SONNTAGS IN LEEREN BÜRORÄUMEN. EIN TRAUM!

Begeistert und stolz zeigt Sebastian Minarik die neu gestalteten Büroräume. Er ist nicht nur Innenarchitekt. Er fühlt sich auch als Vermittler zwischen Traum und Wirklichkeit. Jetzt ist es Wirklichkeit: die Bauarbeiter sind weg. Der Alltag kehrt zurück in die Personalvermittlungsagentur.

Fast eineinhalb Jahre hat Sebastian Minarik das Büro im Zentrum von München umgestaltet. 1400 Quadratmeter, die sich auf zwei Etagen erstrecken. Es war eine große Herausforderung, den Umbau so abzustimmen, dass der Arbeitsbetrieb im Büro uneingeschränkt weitergehen konnte. Mitarbeiter zogen von einer Etage in die andere. Konferenzräume wurden umfunktioniert. Warteräume dienten als Lager. Und wieder hat es geklappt. Minarik hat nicht nur Pläne vorgelegt, er beweist, er ist ein verlässlicher Partner. Seit 30 Jahren plant und koordiniert der Innenarchitekt die Umgestaltung von Wohnungen, Büros und Häusern.

ANZEIGE

All-in-One: Vom Entwurf über die Planung bis hin zum letzten Pinselstrich

Minarik kennt seine Kunden gut. Er kitzelt ihre Besonder- und Eigenheiten heraus. Das ist wichtig, um die Vorstellung seines Auftraggebers zu Treffen und alle Wünsche zu erfüllen. Dafür nimmt er sich viel Zeit. „Am meisten hilft es mir, wenn ich den Alltag kenne und die normalen Abläufe. Welche Anforderungen haben die Mitarbeiter, was brauchen die Kunden? Was hat noch niemand bedacht?", erklärt er. Und dann fängt sein Kopf an zu arbeiten, die Ideen sprudeln.

Oberstes Ziel: Büros, die sich nicht als Büro anfühlen

Dafür hat sich der Innenarchitekt von der Natur am Tegernsee inspirieren lassen. Die Landschaft dort liebt er. Und das Mountain Lake Thema, wie es heute Trendscouts nennen, findet sich hier wieder. Farben aus der hochalpinen Bergwelt. Die Farben sind in stimmigen Blau und Grau, sowie Beigetönen gehalten. Diese sorgen für Ruhe und Gelassenheit in den Räumen und erinnern an eine alpine Landschaft mit See und blauem Himmel.

Licht und Schatten

Die Beleuchtung ist ein weiteres großes Thema für ihn. Räume sollten hell und einladend sein. Auf das neue Beleuchtungskonzept ist Minarik besonders Stolz. Die Lampen hat er speziell anfertigen lassen, richtet sie genau für die jeweiligen Arbeitsplätze ein. „So sind die Menschen kreativer, produktiver, einfach besser gelaunt."

Holz

Holz ist Minariks liebstes Material. Durch Holz wird der Raum lebendig. Helle, einheimische Hölzer verbreiten eine gemütliche und elegante Atmosphäre. Er hat selbst Schreiner gelernt, da macht ihm niemand was vor. Er weiß, worauf es beim Holz ankommt.

Alles Handarbeit

Seine Pläne zeichnet Minarik immer noch per Hand. Das verlangt er auch von seinen Mitarbeitern. „In einem handgezeichneten Entwurf, da ist die Spannung drin, da ist eine Philosophie dahinter," betont Minarik. Er weiß schon beim zeichnen des Entwurfs, mit welchem Handwerker er diese Skizze in die Realität umsetzen wird. Seine Partner spielen eine wichtige Rolle für den Münchner: „Fünfzig Prozent meines Erfolgs sind die Handwerker, die das umsetzten, was ich entwerfe!" Für Aufträge im Ausland nimmt er Schreiner, Maler oder Polsterer mit, lässt sie sogar einfliegen.

Und so schafft er es, dass leere Büroräume am Sonntag tatsächlich ein Traum sein können.

Atelier Minarik
Sebastian Minarik
Leopoldstr. 19
80802 München
www.minarik.de
Tel. 089 333636

Persönliche Akzente setzen

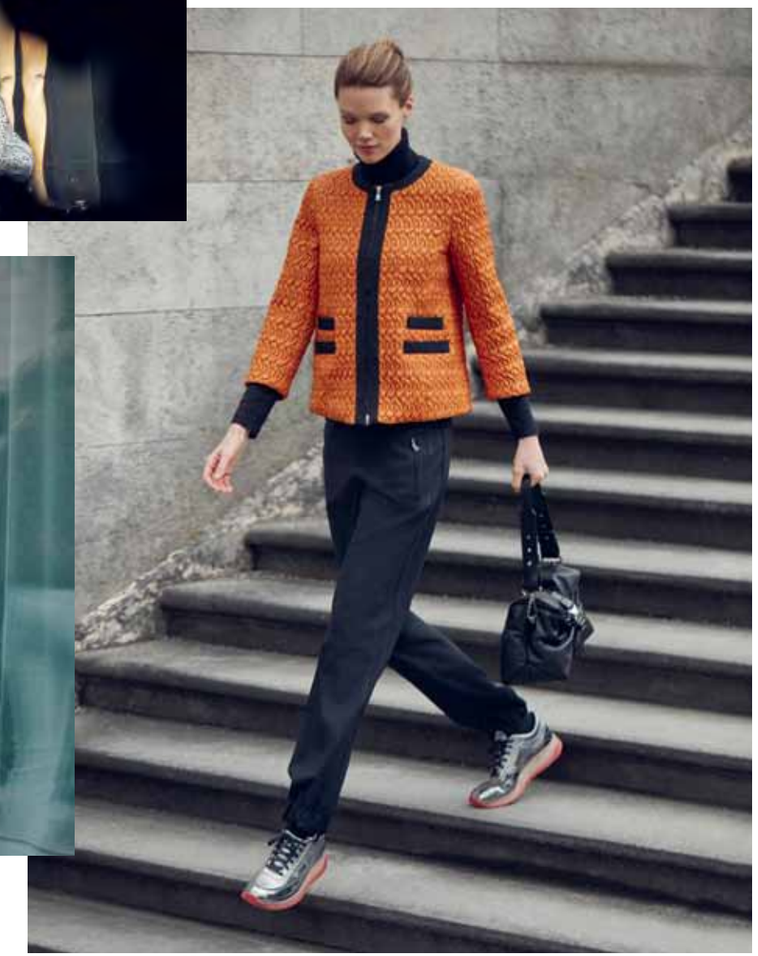
Hannelore Santen liebt Mode, weil man sich immer wieder neu erfinden muss, sagt sie. Sie verlässt sich nicht darauf, dass die Kunden einfach so wieder kommen. Sie weiß, dass ein Geschäft heute mehr bieten muss als nur Mode. Sie schaut gelassen in die Zukunft, denn sie weiß, dass sie eine starke und zeitlose Marke vertritt, die sie durch ihre Empathie und im Umgang mit dem Menschen perfekt repräsentiert.

PERSÖNLICHKEIT macht das Besondere aus, nicht nur in der Mode, auch in der Beratung! Für Hannelore Santen macht es den Erfolg eines perfekten Geschäfts aus. Seit 20 Jahren führt sie den Bogner Shop am Tegernsee und sieht die Zukunft vor allem in der persönlichen Kundenbindung.

Als Hannelore Santen das Geschäft übernahm, entschied sie sich vor allem für die Marke Bogner.

Die Räumlichkeiten an der Nördlichen Hauptstraße sind voll mit Geschichten der Familie. Schlicht steht das glänzende „B“ neben den Eingangstüren unter dem Schindeldach der Eingangstür. Hier hatte die Tante von Willy Bogner am 1. Mai 1955 ihr erstes Geschäft eröffnet. Und die Unternehmensgründerin Maria Bogner, Mutter von Willy Bogner, kam bis ins hohe Alter zum Einkaufen. Im Geschäft lebt – bildlich gesprochen - die Familie weiter. An der Decke eine Kollage aus beleuchteten Bildern der Bognerfamilie. Da strahlt Maria Bogner im rotem Skioverall in die Kamera, der junge Willy Bogner schaut keck an der Kamera vorbei oder schwingt sich elegant die Skipiste hinunter. Das Ambienten des Geschäftes wird bestimmt von Materialien wie Naturstein, Holz und Schindeln.
„Ich habe mich damals ganz bewusst für die Marke Bogner entschieden, weil sie über Jahrzehnte für Qualitätsbewusstsein und Nachhaltigkeit steht und es immer noch tut.
Mode, auf hohem Level in der Verarbeitung und im Qualitätsanspruch - Dahinter kann ich stehen,“ , sagt Santen. Sportlich elegant, zeitgemäß, stilvoll - das sind Attribute, für die die Marke Bogner steht. Sie werden hier im Laden und vom Verkaufsteam gelebt, darauf legt Hannelore Santen Wert. Aber das alleine macht nicht den Erfolg des Ladens aus, ist sie sich sicher. Der Kunde muss durch verschiedene Faktoren begeistert werden.

ANZEIGE



Begeistert werden die Kunden durch die neuen Kollektionen!

Begeistert werden sie mit vielen neuen Ideen und Kombinationsmöglichkeiten, die das Team um Hannelore Santen immer wieder aufs Neue den Kunden vorstellt. In der kommenden Saison lassen die 90er im Zeichen der Sportsweare grüßen. Oversized, voluminös, viele neue Silhouetten – am besten alles übereinander! Farblich ist dabei erlaubt, was gefällt. Das geschulte Bognerteam berät mit viel Spaß und Empathie bei der Auswahl und Zusammenstellung von Outfits!
Begeistert werden die Kunden durch die persönliche Bindung. Über E-Mail, Newsletter und Whatsapp halten Hannelore Santen und ihr Team Kontakt zu den Kunden. Sie informieren über neue Kollektionen, laden zu Kundenevents ein oder unterstützen beim finden des richtigen Produkts. Da kann es schon mal vorkommen, dass eine Kundin bei Frau Santen anruft, weil sie in Hamburg keine passende Hose findet. „Über Whatsapp habe ich ihr dann verschiedene Bilder mit Hosenvorschlägen gesandt“, erzählt die Geschäftsinhaberin. „So fand die Dame dann, was sie wünschte.“ Ein vertrauensvoller Umgang, ein kundenorientierter Service ist das! Und – beim persönlichen Einkauf- ein Shopping- Erlebnis mit Stil. *(rk)*

BOGNER Rottach-Egern
Nördliche Hauptstraße 2
83700 Rottach-Egern
Tel. 08022 6357
Fax 08022 6307
bogner-moden@t-online.de
www.bogner-rottach-egern.de

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag
10.00 - 18.30 Uhr
Samstag
10.00 - 16.00 Uhr

Leseprobe

AUS DEM „KATZENDRALLER“ VON GÜNTHER FRÜHMORGEN

"Mir is oiwei no hoaß." Hanni neben ihm hält ihre Fetzen. Die Ausstellfenster blasen Wind rein und Krach. Der VW-Motor hinten zirpt. Er überholt Kolonnen. Brillen unter Strohhüten in Busfenstern gaffen ihnen von oben durch die Scheiben.

"Verdeck di hoid a bisserl, Hanni. Obn, wenigstns."

"Und wer hodn mir mei Kleidl zrissn? Lang heb i fei meine Arm nimma so vor mi hi, wia Schrankn, ois wia wenn a Zug kaam, andauernd."

Es ist halb sieben abends, die Sonne rollt niedrig neben ihnen her über den Fichtenwald, hitzt ihn an, hinterm Steuer. Er spürt einen Sonnenstich, links im Gesicht. Sie bollern auf dem Beton der Salzburger Autobahn Richtung München.

In the Summertime, Mungo Jerry. AFN. Aus dem Blaupunkt.

Drüben kommt eine Raststätte in Sicht.

"Da gaab´s wos!" Sie hat jetz Durscht.

"Jetz wart doch."

Er nimmt die Ausfahrt. Über die Brücke und runter, mit Blaulicht ("Hanni! Duastas weg, deine Finger!") wieder auf die Autobahn, jetzt südwärts.

"Wenn i da Polizist waar wia du, Herr Meiller, daad i ned so langweilig rumfahrn, dauernd."

Die Alpen. In der Ferne wieder. Bergkettig in Herrlichkeit, von hinten bis vorne.

Er rollt an die Raststätte. Es geht zu. Schlangen vor den Zapfsäulen, tiefhängende Opel Admiral mit Wohnwagen und NL, Hastende. Raben rauben Abfalleimer aus, rupfen, sauen rum. Langnese-verschmierte Kinder. MAN, Meiller-Kipper. Minirockige stehen auf Dieselschmiere und betanken Käfer und Capris.

"Hau´s weg mit Blauliacht und Sirene, des ganze Gschwerl."

"Jetz spinn ned, Hanni."

Er lenkt neben den Raststättenbau, parkt schattenduster an einen REWE-Laster hin. Nimmt die 08 aus dem Handschuhfach, schnappt das sowieso leere Magazin rein, schiebt sie unters Hemd, mit dem Lauf hart in die Hose.

Dizzy, Tommy Roe. AFN.

Er schaltet den Radio ab. "Du wartst da!"

Er windet sich durch Geparkte. Wo is jetz der damische Eingang?

Knallvoll der Laden. Er stellt sich hinten an, hört Holländisch, Hanseatisch – fremd wie Hindu. Er hält die 08 unterm Hemd fest. Schwitzt. Dampf dampft. Zigarettenrauch wabert herum. Oben Ventilatoren, für die Katz. Laut wie im Bierzelt. Sie schieben von hinten, stocken vorne. Geschirr scheppert. Männer ziehen sie zäh wie Kaugummi aus den Hosen: Geldbeutel, halten sie in der Hand. Meiller hat noch einen Fünfer und ein paar Münzen. Und danach ist alles was er hat: eine leere 08. Er steht. Überlegt sich Worte, die ihn retten könnten: Winnetou, Wikinger, Wandalen, Waldhonig –

"Bittschön?"

"A hoibe Hell und a große Cola, zum Mitnemma." Unsinnig blöd fingert er an den Brusttaschen seines Jeanshemds rum, es ist ja das vom Bäda. Nix. Oder? Was Weiches, er zieht. Es wird laaaang: ein abgeschnittener schwarzer Nylonstrumpf. Ha! Der Bäda! Dann war der doch dabei beim Hypo-Raub. Sauhund!

Meiller überlegt, ob er jetzt? Dann mit Bier, Cola und Strumpf überm Kopf abhauen? Mit Blaulicht! Haha. Des daad eahna gfoin.

"Sie! Mir ham koa große Cola mehr, mir miassn erst Nachschub hoin von hintn!"

Venus, Shocking Blue. Bayern 3. Aus Lautsprechern oben. Laut.

Über die Schulter nimmt er sie wahr. Sie stakst an ihm vorbei. Ohne links und rechts. Wippt durch eine Glastür. In einen Gang hinaus.

"Laßts mi amoi vorbei!" Er hetzt hinterher, durch die Glastür. Hat den Strumpf heraussen, zieht ihn über. Es klappt ihm die Ohren saublöd um, quetscht ihm die Nase zu, den Mund. Er sieht sie staksen: Damen. Hinter ihr schlüpft er rein.

Beide vor dem Waschbecken. Eng. Im Spiegel: sie reißt den Mund auf, die Lippen so rot.

"Mmmmph." Er schiebt die Tür hinter sich zu mit dem Absatz.

Sie starrt. Auf die 08. Nimmt langsam die Arme hoch. Kesse Achselhaare. Ein Armband glitzert, rutscht.

"Maugen zu, Mmund zu!" Er blockt die Tür mit dem Fuß.

Sie tut´s. Steht still. Zwickt die Augen zu.

Er steht hinter ihr. Riecht ihr Tosca oder was, keine Ahnung. Berührt mit der Pistole leicht ihren Nacken.

Sie zuckt, leicht nur.

"Marme mrunter," sagt er. "Mlangsam!"

"I mach scho." Sie haucht es. "Aber schiaßn´S ned – bitte!"

Ihre Lippen im Spiegel: atomknutschig.

Ganz nah, er schiebt sich nah hinter sie ran, die Pistole sanft an ihrem Ohrläppchen – "Mruhig!" – eine Hand behutsam um sie, auf ihren Bauch, so samtig. Er kennt das Gefühl. Es ist ein Jahr her. Diese eine Nacht mit ihr, als Kommissar Mack auf Fortbildung war.

A Night in Spanish Harlem, Aretha Franklin. Einbaulautsprecher, irgendwo da oben.

Sie haucht.

"Mruhig!" Er zieht am Reißverschluß. Langsam und ganz nach unten.

Sie stöhnt leise.

"Mraus!"

Sie lässt die Träger von den Schultern fallen. Lässt das Kleid rutschen. Mit dem Fuß links, dann rechts raus. Vorsichtig. Wackelig. Sie schiebt die Beine leicht auseinander.

Er hält das Kleid. Leicht. Blau. Raschelig.

"Machn´S koan Fehla jetz, bitte," sagt sie. "I bin die Verlobte von am Polizistn, er is Kommissar, er sitzt glei da draußen – bewaffnet!"

"Mpph!" Meiller lurt, zieht die Tür auf.

Er ist draußen. Wirrt sich den depperden Strumpf vom Kopf. Wirrt ihn auf den Boden. Eine Frau. Wuchtig. Dickbusig. Sie stoppt. Hart vor ihm. Glotzt auf das blaue Kleid über seinem Arm. Auf die Pistole in seiner Hand. Ah geh, Meiller stopft sie in den Hosenbund. Stülpt das Hemd drüber. Schwingt durch die Glastür. Gelächter. Rauh. Laut. Rauch. Dampf.

No Milk Today, Herman´s Hermits. Bayern 3.

"Ja wo samma denn?" Der Wichtel von der Theke ruft. "Ihr groß´ Cola! Ihr Bier!"

Meiller stellt sich hin, zahlt. Ein Mann zahlt immer für Sex, selbst wenn er keinen hatte. Er packt Bier und Cola, ramscht das blaue Kleid. Es weht ihm über die Schulter.

Am Tisch neben dem Ausgang hockt er. In Zivil. In Tarnfarben. Er hält die Hand an eine oliv-derbe Armee-Tasche, vor sich auf dem Tisch. US Army. Er nagelt Blicke auf das blaue Kleid.

"Servus, Mack," sagt Meiller.

Sie hat das Blaulicht an.

"I hob mir dawei an Tschechn gsuacht."

Co-Co, The Sweet. Radio Free Europe.

"Ja geh, du woaßt doch, daß der dann nimma o´springt – ?"

Aaaaaa-ka. Aaaaaaaaa-ka.

Er schlenzt ihr das Kleid hin ("Uih, scheh!"), dreht die Schalter aus. Mit Mühe springt ihm der VW an. Er rollt, sieht Mack aus der Tür springen, der Colt Government blitzt in seiner Faust. Gas, zweiter Gang. Im Rückspiegel: Mack reißt die Tür zu dem roten Opel GT auf. Meiller schneidet bös einen BMW, bricht auf die Autobahn hinaus. Die anderen bremsen sich blöd. Er zwängt sich in den Dieselruß hinter einen Kieslaster, ein Bundeswehr-MAN fährt ihm fast drauf. Sie bollern mit 80 in der Kolonne.

Hanni ("Und? deaf i jetz wieder?") dreht den Blaupunkt an.

On the Road Again, Canned Heat. Radio Free Europe.

"Gfoit ma ned. Liaba daad I selber singa."

"Dann sing." Er starrt in die Rückspiegel.

Sie singt: Mit 17 hat man noch Träume.

Es haut ihn um. "Ja, Hanni, sog amoi!"

"Wos?"

"Du – ja, des gibt´s ja ned. So was von guat. Die Stimm von dir – sie klingt da so richtig reif, wia fünf Jahr älter."

"Jaja." Sie seufzt. "Scho. I konn´s vastelln, mei Stimm. Dann klingt´s fünf Jahr älter, manchmoi aa bloß zehn Minutn." Sie lacht.

Er lacht. Er lacht wie er lange nicht mehr gelacht hat. Seit den Isarauen nicht mehr, mit dem Bäda.

"Da is amoi oana ausm Zug ausgstieng, extrig. Wia i aufm Freisinga Bahnhof gsunga hob: Bergvagabunden."

"Wer?"

"A Mo ausm Zug nach Minga. Der hod grad ghoitn vor uns. Der Mo hod s´Fenster aufghabt, hod mi ghert, scheinbar. Er hod dann den Zug sausn lassn, sein Zug nach Minga."

"Ah – wieder so a Gschicht?"

"Naa! Er hod mi sogar mitm Taxi hoam gfahrn, an unsa Sempt. I hätt oiwei wos singa soin. Da hod´s mir aber dann glei scho wieda glangt."

"Und?"

"Mia ham dann an Vatrag gmacht, da Vadda hod aa no unterschreim miassn. Der Mo hod gsagt, er macht bestimmt a Goidane Schallplattn mit mir." Sie lacht.

"Wos? Wirklich?"

"Ariola!"

"Ehrlich?"

"I soit eigentlich nächste Woch nach Minga kemma. Aba da muaß i no den Pullowa für oan von meine Briada stricka. Der hod Geburtstag."

"Wann?"

"In da Friah amoi, wia olle."

"Naa, wann soist du nächste Woch zur Ariola fahrn?"

"Ah ja, mei!" Sie winkt ab, macht ihre Zwitschertöne mit den Lippen.

TOCK. An die Windschutzscheibe.

Meiller zuckt zusammen.

"Stoana," sagt Hanni.

Der Kieslaster vor ihnen bremst hart, die LKW zwicken sie ein. Stau. Sie stehen. Alle stehen. Im Rückspiegel nimmt er ihn wahr, links auf der Überholspur, zwei Autos zurück. Rot, den Opel GT. FS-Nummer.

"Wo hostn des schene Kleidl her?" Sie hält es an sich hin.

"Von da Delia."

"Welche? De Delia vom Mack?"

"De Delia vom Mack, ja. Woher kennstn du die?"

"Vom Sport Heinz."

"Ah ja."

"Sog amoi! Du und die Delia? Pff." Sie verzieht den Mund, blickt rechts aus dem Fenster. Lang und nirgendwohin.

Es ist ihm alles wurscht. Alle können sie ihn gern haben. Alle haben sie ihre Verträge für Gold. Ihn zwickt die 08, sie steckt steif in seiner Hose. Leer.

Sie rollen wieder.

Zwanzig Meter.

Death of a Clown, Dave Davies.

Salzburg 119 Kilometer.

GÜNTHER FRÜHMORGEN

Der Autor lebt meistens in Bad Wiessee, manchmal in Griechenland. Aber wo auch immer er ist: dem Bräustüberl wird in seinen bayerischen und bairischen Bayernkrimis eine Hymne gesungen. Ein Heimatkrimi ohne Dialekt geht gar nicht, sagt er. Und so schreibt er ein recht waschechtes Bairisch. Im zweiten Band, der „Spionin Escora“ kommt sogar noch Allgäuerisch und Sächsisch dazu. Ja, geh weida, ja sag amoi! Uber allem klingt die Musik aus den frühen 1970er Jahren als Soundtrack – wer die Krimis liest, hört sie vorm geistigen Ohr.

Günther Frühmorgen
„Katzendraller“
Preis **12,80 Euro**
In jeder Buchhandlung unter der **ISBN 978-3-00-047758-4** erhältlich oder direkt beim Verlag zu bestellen:
katzendraller@gmail.com

ULI HOENESS

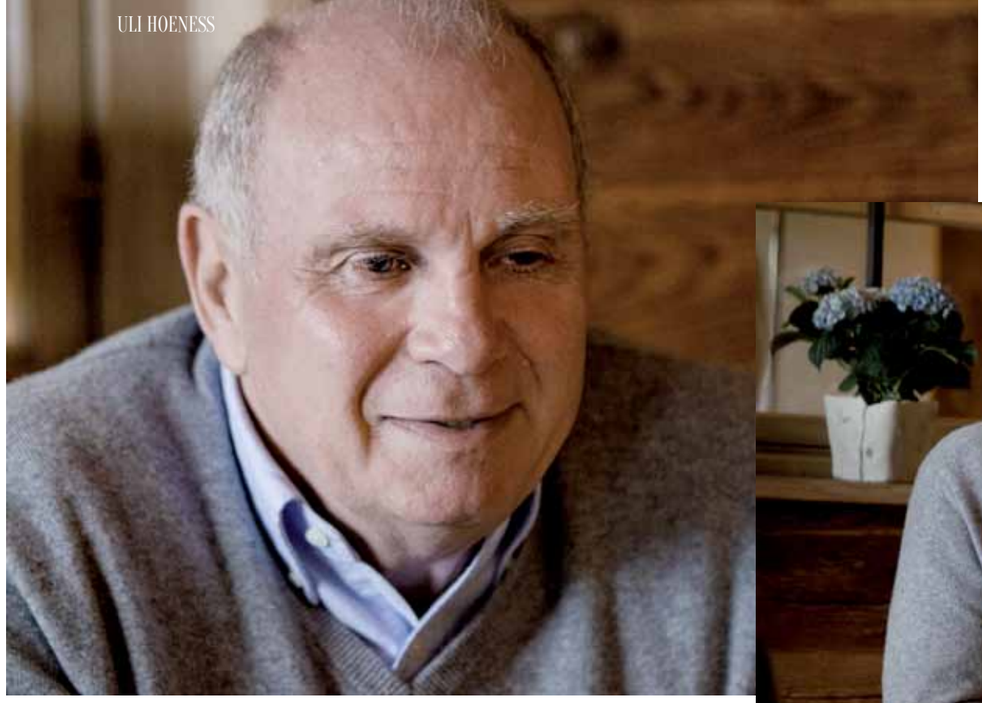
Text
SONJA STILL

ULI HOENESS

Ein Gespräch über das Leben, Gott und die Welt.

Fotos
MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Er ist vielleicht der prominenteste Bewohner des Tegernseer Tals. Seit 2006 lebt die Familie ständig am See, in Bad Wiessee. Schon davor war er mit dem Tegernsee durch viele Trainigslager des FC Bayern vertraut. Frau Susi und er heirateten 1973 in der Kirche St. Laurentius in Rottach-Egern. Die Gegend ist seitdem für ihn der Traum, wurde zu dem Ort, an dem er sich wohlfühlt. Selbst sagt Uli Hoeneß es so: Ich fühle mich hier absolut verwurzelt.


ULI HOENESS

Ich bin überrascht, dass Sie heute hier Zeit haben. Es war zu lesen, Sie wären in Venedig bei der großen Hochzeitfeier von Sebastian Schweinsteiger?
Da sehen Sie mal, was alles geschrieben wird. Eine völlige Falschmeldung. Wir leben schon in einer sehr seltsamen Welt manchmal. Ich habe keinen Beitrag zu dieser Nachricht geleistet und doch geht sie durch die ganze Welt. Manchmal sollten Journalisten ein bisserl mehr Sorgfaltspflicht an den Tag legen.

Wie geht es Ihnen jetzt?
Mir geht's gerade besonders gut. Zum ersten Mal in meinem Leben habe ich dreieinhalb Wochen Urlaub am Stück gemacht. Zum großen Teil mit der Familie, mit den Kindern und Enkelkindern. Das war sehr, sehr angenehm.

Und jetzt steht eine große Entscheidung an?
Ich habe mich entschieden im November als Präsident des FC Bayern zu kandidieren.

Was ist das Schöne am Tegernseer Tal?
Hier kann man noch das Gefühl von „leben und leben lassen" erleben. Das ist mir ein Herzensbedürfnis und deshalb fühle ich mich in dem Landstrich hier so wohl. Es war in meinen jungen Jahren nicht zu erwarten, einmal hier zu bauen. Der Platz, an dem heute unser Haus steht, gehörte Gunther Sachs. Es war lange unsicher, ob er an uns verkaufen wollte. Meine Frau und ich haben hier unseren Lebensmittelpunkt.

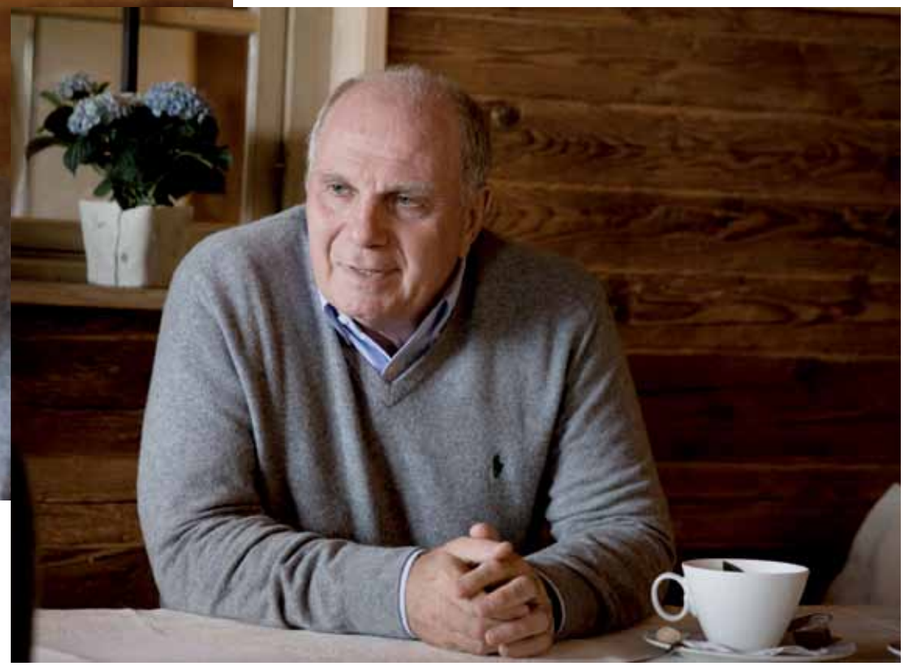
Was machen Sie hier am liebsten?
Wir haben einen wunderschönen Garten. Ich beteilige mich hin und wieder auch an der Arbeit. *(schmunzelt)*
Wir haben eine Schafkopfhütte. Das ist eine kleine Hütte, wo ich auch mal eine Zigarre mit meinen Freunden rauche. Bei uns wird im Haus nicht geraucht. Das tu ich gern: Schafkopf spielen, mit Freunden reden, Golf spielen. Wir gehen gerne an der Weissach spazieren, früher mit Hund. Gerade diskutieren wir, ob wir uns wieder einen Hund anschaffen oder nicht. Das war schon schön mit ihm. Es ist ein ganz gewöhnliches Leben, das mich zufrieden macht.

Man kann Sie hier sogar bei Aldi an der Kasse treffen. Sie werden erkannt, aber nicht unbedingt angesprochen. Gehen Sie wirklich selbst einkaufen?
Erstens kaufe ich hin und wieder bei Aldi ein und zweitens ist Aldi einer unserer wichtigsten Kunden unserer Wurstwaren. Die Fabrik gehört ja jetzt meinen Kindern. Ich gehe regelmäßig einkaufen, um zu prüfen, ob die Ware ordentlich verpackt ist, ob sie richtig liegt oder wie das Verfalldatum ist. Das kontrollier ich in vier, fünf Geschäften hier um den See herum oder wenn ich Richtung München fahre. Ich halte Store-Checks für eine sehr wichtige Angelegenheit.

„Es ist wichtig, dass man den jungen Leuten auch etwas zutraut."

Unser Heft ist auch dem Thema „Zukunft" gewidmet – es geht um neue Pläne, richtige Entscheidungen, die Jugend soll ans Ruder. Was geben Sie der Jugend als Tipp?
Es ist sehr wichtig, dass man wissbegierig ist, dass man neugierig ist, dass man nicht das Erbe verprassen will, um einen schönen Lenz zu haben. Sie müssen sozial sein, sie müssen auch selbstlos sein, das Licht oft unter den Scheffel stellen, um in einer Führungsposition etwas zu erreichen. Man muss bereit sein, Probleme zu erkennen und zu handeln. Was ich gerne gemacht habe: Den Schwachen zu helfen und den Starken eins zwischen die Hörner zu geben.

Sie sind selbst sehr jung ins Management gekommen. Ihren Sohn haben Sie auch recht früh in Verantwortung gestellt. Ein früher Start ist wichtig?
Es sind die Lebenswege, die manchmal so gehen. Ich kam beim FC Bayern so jung in den Managerjob, weil ich verletzt war, die sportliche Karriere früh endete, ich in den Münchner Streitereien zwischen Trainer, Präsidium und Mannschaft nicht involviert war, weil ich am Ende meiner Karriere in Nürnberg spielte. Wäre ich da gewesen, wer weiß, ob mich der damalige Präsident Wilhelm Neudecker je gefragt hätte! In Nürnberg aber hatte ich Werner Weiß kennengelernt, mit dem ich die Wurstfabrik aufbaute. Damals wusste ich ja noch nicht, dass es für mich eine Management-Karriere bei Bayern geben würde. Howe - Hoeneß und Weiß – war meine Perspektive. Als Werner Weiß starb, habe ich die Anteile der Familie übernommen. Gleichzeitig wurde der FC Bayern immer größer und ich hatte weniger Zeit. Dann haben wir irgendwann Familienrat gehalten: Einer von Euch muss das machen oder ich muss verkaufen, habe ich gesagt. Eigentlich dachte ich an meine Tochter, die BWL studierte. Doch sie wollte promovieren. Ich fand, wir brauchen keinen „Doktor" in der Familie, aber sie hat sich durchgesetzt. Und dann ist mein Sohn mit gerade mal 21 Jahren in die Firma eingetreten...


ULI HOENESS

Haben Sie ihn besonders gefördert?
Florian hatte damals nach dem Abitur bei der Bayrischen Landesbank eine Lehre als Bankkaufmann gemacht. Er schlug vor, – das war im September, im Dezember mal eine Woche Urlaub zu nehmen, um sich die Firma anzusehen. Und an Heilig Abend hat er uns dann mitgeteilt, dass er den Job machen will. Am 30. Juni war die Lehre zu Ende und am 1. Juli hat er dann angefangen. Er fragte mich, was soll ich machen? Ich sagte: Erst einmal nur zuhören, beobachten, lernen. Lernen, lernen, lernen! Wir hatten eine ganz gute Betriebsleitung, das half. Er hatte ja keine Ahnung vom Wurstmachen und er hatte auch nie nur eine Bratwurscht verkauft. Wenn ich ihn heute erlebe, dann bin ich schon sehr stolz auf ihn. Wie er sich durchgeboxt hat! Er hat sich zu einem sehr, sehr kompetenten Manager einer Fabrik entwickelt, die jetzt immerhin 200 Leute fest beschäftigt und 55 Millionen Umsatz macht.

Sie waren beide jung. Die Jungen heute warten auf Chancen. Zahlen von Industrie und Handels- bzw. Handwerkskammer zeigen, dass eine gute Nachfolgeregelung sehr selten ist. Wann muss man einen Nachfolger aufbauen wollen?
Vor allem die Bereitschaft dafür muss da sein. Das ist ein großes Problem in vielen Familiengeführten Unternehmen. Der Patriarch will möglichst nicht aufhören, will die Fäden nicht aus der Hand geben. Das haben wir nicht gemacht. Ich bin jetzt 64 und glaube schon, dass ich noch meine sieben Sinne beieinander hab. Ich traue meinem Sohn und seiner Schwester absolut zu, diese Firma 100 Prozent richtig zu führen. Bei all dem ist es ein ganz wichtiger Punkt, dass man loslassen kann. Dass man den jungen Leuten auch was zutraut, dass man selbst bereit ist, abzugeben. Die Jungen müssen aber auch bereit sein, das Ererbte schon vernünftig fortzuführen. Es ist wichtig, auch den Eltern oder Älteren zu zeigen, dass man eine gewisse Dankbarkeit hat.

„Dankbarkeit muss man nicht nur fühlen, sondern auch weitergeben."

Wie könnte man die Nachfolgeregelung in der Gesellschaft thematisieren?
Ich habe es doch auch vorgelebt beim FC Bayern! Ich habe mit 58 Jahren im Vorstand aufgehört, da war ich in der Mitte meiner Schaffenskraft! Ich wollte den Verein personell in die Zukunft führen. Darum musste ich Präsident werden, und in den Aufsichtsrat. Der Aufsichtsrat bestimmt die personelle Struktur einer Firma. Ich habe bewusst dran gearbeitet, ich sehe das als wichtige Aufgabe an, dass man die Weichen frühzeitig stellt. In einer AG wie dem FC Bayern kann man das nur als Aufsichtsrat.

Sie sprachen gerade davon, dass man Dankbarkeit zeigen müsse. Wofür sind Sie dankbar?
Dankbarkeit ist eine meiner wichtigsten Tugenden. Menschen, die in schwierigen Zeiten zu mir gestanden haben, denen bin ich dankbar. Die haben quasi einen Schutzpatron in mir. Denn Dankbarkeit muss man nicht nur fühlen, sondern auch weitergeben. Das halte ich für einen sehr wichtigen Punkt.

Und wer nicht so gut zu Ihnen war?
Wenn mir einer etwas angetan hat, versuche ich mit ihm zu reden. Ich bin aber eher nicht nachtragend. Zumindest war das so, bevor ich jetzt in Landsberg war. Wie das jetzt mit denen ist, die sich in der Phase nicht korrekt verhalten haben, das weiß ich noch nicht, das muss sich ergeben. Aber die, die auch in dieser schwierigen Zeit geholfen haben, werden in mir immer einen Freund haben.

Ich kenne hier durchaus Menschen, die Ihnen dankbar sind. Aber da wird nicht viel darüber geredet.
Das ist auch gut so. Wenn das, was ich jetzt die letzten drei, vier Jahre erlebte, nicht passiert wäre, würde ich vielleicht anders reden. Jetzt sieht es nach Heuchelei, nach Emotion aus. Schmutzkampagnen passieren aus Emotion. Der Fehler, den ich gemacht habe, wurde nicht nur beschrieben, sondern da wurde versucht, diesen Menschen Uli Hoeneß zu zerstören.

„Wir brauchen wieder mehr Dankbarkeit.“

Das eine ist, dass man einen Fehler macht. Das andre ist, dass manche Menschen dann lange drauf rumhacken. Verzweifelt man da nicht? Glauben Sie, nachdem was alles passiert ist, eigentlich noch an Gott?
Das habe ich nie vergessen. Ich war nie ein extrem strammer Kirchgänger. Als Junge schon, da hab ich über die Feiertage siebenmal ministriert. Aber ich bin gläubig. Ich glaube. In den letzten paar Jahren, wenn ich alleine war, – und da war ich ja sehr oft alleine- habe ich mich sehr oft mit meinem Gott auseinandergesetzt. Glaube hilft. Das Entscheidende für mich ist, dass man nicht nur an etwas Abstraktes glaubt, sondern, dass man das, was man da erfährt, auch umsetzt und danach lebt.

„Glaube hilft.“

Wie sehr verändert sich das Verständnis für Menschen im Gefängnis, wenn man selbst drin sitzt?
Das sind Dinge, die man verarbeiten muss. Ich könnte drei Stunden erzählen, da würden Sie Gänsehaut kriegen. Aber ich werde kein Buch drüber schreiben – auch wenn ich da viele Anfragen habe. Ich möchte auch keine Gesellschaftskritik machen, das führt zu weit. Nur so viel: die schlimmste Zeit war die Zeit davor. Die anderthalb Jahre davor waren schlimm. Jeden Tag Fotografen vor der Tür zu haben, jeden Tag Leute, die mit Kameras ins Grundstück reingefilmt haben. Die in VW Bussen übernachtet haben, um ja nicht zu verpassen, wann geht der!? Sie wollten unbedingt ein Foto, einen Film haben. Ich bin sehr stolz darauf, dass es kein Foto gibt. Ich bin sehr gut beschützt da reingegangen und nachts um Viertel nach zwölf wieder raus gegangen. Die Fotografen und Kameraleute kamen erst um sieben Uhr morgens.

Lassen Sie uns davon mal von diesem Thema weggehen: ich habe immer geglaubt, dass sie irgendwann mal in die Politik wechseln.
Die Politik hätte mich gereizt, aber das hätte meine Familie nicht mitgemacht.

Poltern wir Franz Josef Strauß könnten Sie. Vielleicht hätten wir dann auch ein gradlinigeres Bayern?
Ach das bringt gar nichts! Wie soll ich von gradlinig reden mit dem, was ich grad erlebt hab? Freilich wird es spannend, was da noch alles kommt in der Hinsicht. Ich denke, ich habe verbüßt und das muss es nun auch gewesen sein. Aber ich bin gespannt, ob das wirklich alle Leute so nehmen. Es steht schon in der Bibel, dass man auch vergeben können muss.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?
Ich wünsche mir, dass meine Familie und ich gesund bleiben. Ich hab zwei Kinder, einen tollen Schwiegersohn und eine tolle Schwiegertochter. Vier wunderbare Enkel. Übrigens lauter Buben, leider kein Mädchen.

Ist das alles, das klingt sehr nach Rückzug ins Private?
Was ich mir noch wünsche: Dass sich unsere Weltordnung, die, wie ich meine, zurzeit total aus den Fugen gerät, wieder etwas begradigt. Dass die Politik eine gewisse Eigenständigkeit wieder aufnimmt. Politiker sollten sich von den Medien nicht so treiben lassen. Ich hoffe sehr, dass wir wieder Politiker bekommen, die nicht nur schauen, „wie schau ich gut aus?“, sondern die fragen,„wie geht es dem Volk gut?“. So ist das überall. Das gilt für die Politik, das gilt für die Firma, das gilt für die Familie: Wenn es den andren gut geht, geht’s mir auch gut. Nicht umgekehrt.

Dann danke ich...
Ja, Dankbarkeit ist es, die wir uns mehr leisten müssten. Es gibt in unserer Gesellschaft viele positive Dinge, die werden oft total unter den Teppich gekehrt. Wenn diese mehr in den Vordergrund kämen, würden die Leute mit einer ganz andren Grundeinstellung ins Leben gehen. Vielleicht würden sie fröhlicher, vielleicht viel großzügiger sein. Auf jeden Fall wären sie wohl besser drauf.

FÜR DIE SINNE

HINHÖREN

Ein würdiger Nachklang zum Musikfest Kreuth. Neue CD von Daniel Müller-Schott

"The Cellist" Daniel Müller-Schott war im Sommer Gast beim Musikfest Kreuth. Mit Barockmusik von J.S.Bach erfüllt er die Tegernseer Pfarrkirche St. Quirinus. Bis zum nächsten Musikfest Kreuth im Juli 2017 kann die Wartezeit verkürzt werden: DMS hat zusammen mit Julia Fischer für das Münchener Label ORFEO Duo Sessions eingespielt und sich damit einem Oeuvre gewidmet, dass zu den Raritäten in der Literatur für Violine und Cello gehört. Die Duos von Kodály, Schulhoff, Halvorsen und Ravel mit Julia Fischer einzuspielen, war seit vielen Jahren ein großes Anliegen von Daniel Müller-Schott. „Diese Musik verlangt zwei gleichwertige Solisten, die auch die nötige Kammermusik Erfahrung mitbringen," so der Cellist. „Über die Jahre wurde ich zudem immer wieder auf eine unserer Zugaben nach dem Brahms-Doppelkonzert, die Passacaglia von Halvorsen, angesprochen, wann wir dieses Stück aufnehmen würden." Julia Fischer kommt ursprünglich vom Klavier, „wenn ich Geige spiele, fehlt quasi die linke Hand, also der Bass", sagt sie. „Insofern ist es schön, wenn das Cello dazukommt." Nach der Einspielung der Mendelssohn Trios und des Brahms Doppelkonzertes mit Yakov Kreizberg und dem Netherlands Philharmonic Orchestra Amsterdam ist dies nun die erste Duo CD von Julia Fischer und Daniel Müller-Schott. Sie ist im Handel erhältlich. Übrigens: Das Musikfest Kreuth findet voraussichtlich im Juli 2017 statt.

www.thecellist.com

ANSCHAUEN

„Unter unserem Himmel" im Bayerischen Fernsehen Dokumentation über den Haushamer Bergwachtgsang

Die Sendereihe ist seit Jahrzehnten Garantie für gute Filme. Der Haushamer Bergwachtgsang einer der besten im Oberland, eine Gruppe mit ganz besonderen Stimmen. Reine Männergesangsgruppen werden in der Volksmusik immer rarer. Kraftvoll und mitreißend, ja schneidig wirken die Lieder, wenn sie vom Männergesang angestimmt werden. Leonhard Schwarz hat die vier Sänger, die seit 2005 miteinander auftreten, besucht. Der Film beschreibt die vier unterschiedlichen Wege zum Singen von Martin Riedl, Sepp Grundbacher, Anderl Leidgschwendner und seinem Sohn Andreas. Und begleitet sie im alltäglichen Berufsleben, sowie bei öffentlichen Auftritten oder wenn sie ganz einfach auf einer schönen Alm singen, was sie am liebsten tun.

SENDETERMIN
Sonntag, 09. Oktober 2016, 19.15 Uhr
Unter unserem Himmel, BR
Der Haushamer Bergwachtgsang
Dokumentation, 2016
Ein Film von Leonhard Schwarz

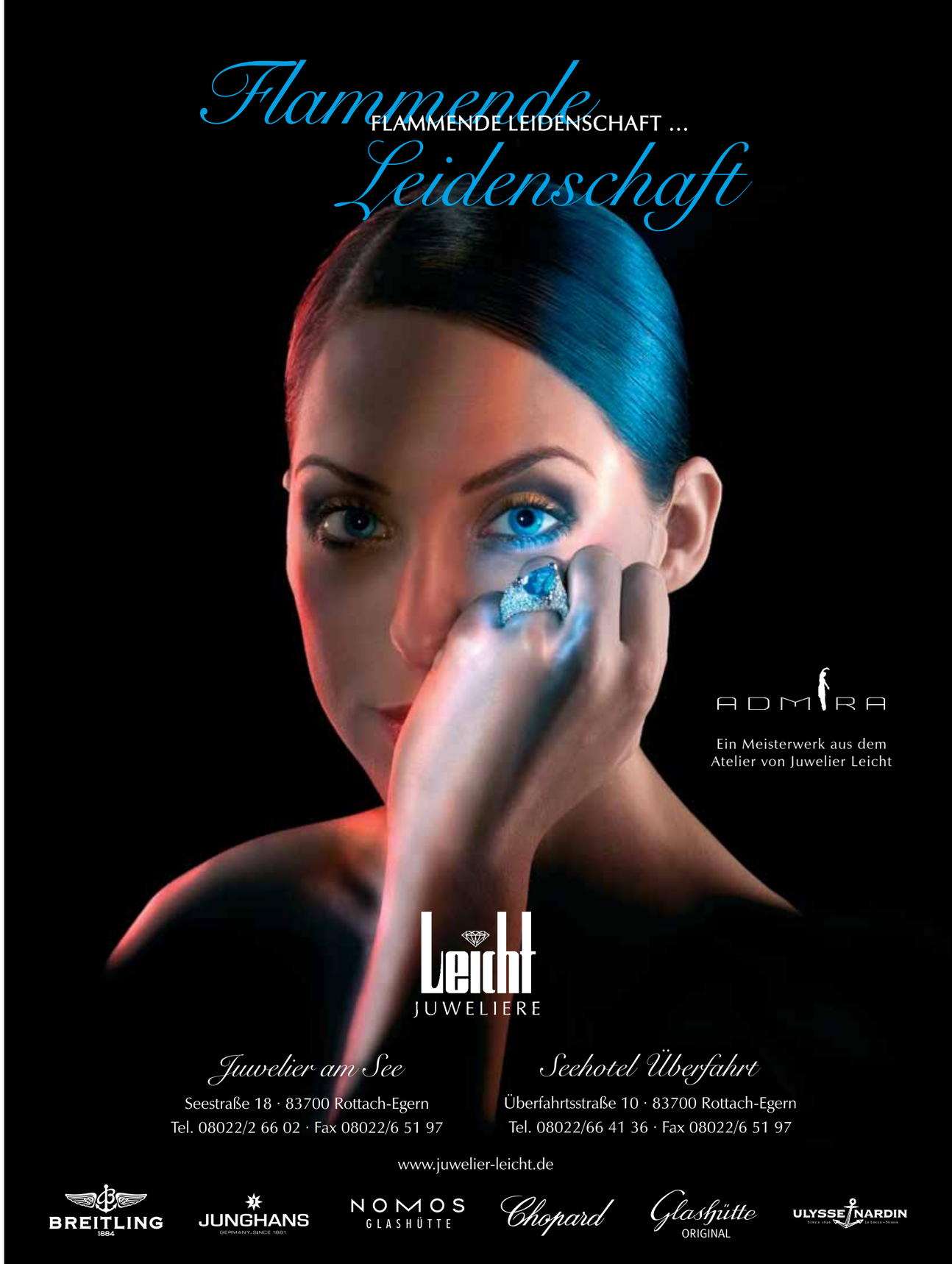
Sollte sich der Sendetermin verschieben, wird es unter *www.haushamer-bergwachtgsang.de* oder *www.br.de* mitgeteilt.

ERLEBEN

Funkelnde Destination Tegernsee

Sie funkeln mit dem See um die Wette, die Juwelen von Juwelier Leicht. Das Familienunternehmen aus der „Goldstadt" Pforzheim hat elf Filialen in ganz Deutschland. Am Tegernsee gleich zwei: in Rottach-Egern an der Seestraße und im Seehotel Überfahrt. Mit dem Tegernseer Tal fühlen sich Inhaber Georg Leicht und seine Frau Silke herzlich verbunden. Sie haben hier selbst einige Zeit gelebt und kommen regelmäßig hierher. Für ihre Kunden organisieren sie seit langem Kulturreisen an ihren Lieblingssee. „Wir sind wohl der einzige Juwelier, der mit seinen Kunden auf Reisen geht", sagt Georg Leicht lachend. Es ist etwas besonderes, die Gäste werden geladen. Das Programm variiert dabei immer etwas. Außer ein Programmpunk: „Den ersten Abend verbringen wir immer im Freihaus Brenner – das hat schon Tradition!"

www.leicht-jewellery.com



DIE WILDEN TEGERNSEER

Herzoglicher Schutz für die heimlichen Ureinwohner

GAMSRUDEL

© Michel Gengler / „Wildes Bayern e.V.“

Wälder, Weiden und Gewässer der Bayerischen Voralpen sind die Heimat von Ur-Bayern, die schon seit etwas mehr als 8000 Jahren hier leben. Bald nachdem die Gletscher die Berggipfel frei gaben, erschlossen Rehe, Hirsche, Gämsen, Birk- und Haselhühner, Auerwild und Waldschnepfen, Steinadler und Menschen die Bergwälder. Seit dieser Zeit leben sie hier gemeinsam. Doch für sie wird’s eng. Eine Unterrichtung über die Gründe von Christine Miller.

KOOPERATION SCHAFFT VIELFALT

Kaum ein anderer Landstrich in Mitteleuropa weist eine so hohe Vielfalt an Arten auf, wie die Bergregionen mit ihrem Wechsel aus Almflächen, lichten Bergwäldern, Talauen und Weiden. Menschen haben diese Idylle geschaffen und gemeinsam mit Wildtiere profitieren sie von dieser einmaligen Natur-Kooperation. Rinder und Schafe grasen im Sommer in den steilen Wäldern, die im Winter dann zu den Überlebensräumen der Gämsen werden. Auf den Almweiden röhren und kämpfen im Herbst, wenn das Vieh wieder zu Tal getrieben wurde, die Hirsche um die Gunst der weiblichen Tiere. Auch heute noch sind sie alle da: die großen und kleinen Waldhühner, die Rehe und Gämsen und die größten heimischen Wildtiere, die Hirsche. Sie sind perfekt an das Mosaik der vielfältigen Landschaft rund um den Tegernsee angepasst. Fachleute sprechen auch von „Schlüsselarten“, denn wo die großen Wilden vorkommen, fühlen sich auch viele kleine, oft seltene Tiere und Pflanzen wohl.

IDYLLE MIT RISSEN

Der Wald früherer Zeiten war ein Gemischtwarenladen, der den Menschen alles lieferte was sie benötigten: Weideflächen, Nahrung, Energie und Baumaterial. Dann kam das Zeitalter der Effizienz und trieb dem Wald die Vielfalt aus. Vor rund 200 Jahren wechselten die Waldflächen rings um den Tegernsee den Besitzer – aus dem Klosterwald wurde nach der Säkularisation der königliche Staatswald. Und darin hatten nun die Forstökonomen der damals sich gerade entwickelnden Forstwissenschaft das Sagen. Der Wald wurde zum „Holz-Acker“. Der musste jetzt vor allem viel und rasch Holz produzieren. Die vielen Nebennutzungen, ob Streurechen oder Waldweide, verbannte man weitgehend. Freiflächen wurden zügig mit schnellwachsenden Fichten wieder aufgeforstet. Bis heute wächst die Waldfläche von Jahr zu Jahr – ein Verlust für die Vielfalt, die einst hier im Tal geherrscht hatte.

Die moderne Forstwissenschaft hat zwar den Wert der Vielfalt längst erkannt und fördert nun bunte Bergwälder mit Buchen und Fichten, Bergahorn, Ulmen, Tannen, Linden und Vogelbeeren. Doch für die Ureinwohner, die großen Vogel- und Säugetierarten sind das nur bedingt gute Neuigkeiten. Denn jetzt scheint es kaum noch Verständnis oder Toleranz für die wilden Mitbewerber zu geben. Und die vielen lichten Wälder und Freiflächen werden immer dunkler und dichter.

HIRSCH UND HAHN IN NOT

So fehlt dem Auerhuhn immer mehr, was es zum Überleben braucht: alte Fichten und Kieferwälder, wo viel Platz zwischen den einzelnen Bäumen bleibt und reichlich Licht auf den Boden fällt. Dort wachsen dann auf dem mageren Boden weite Heidelbeerfelder, auf die Auerhühner angewiesen sind. Auch um das Rotwild ist Streit entbrannt: Rothirsche leben von Natur aus im Grenzbereich von Wäldern und offenen Flächen. Wenn im Winter der Schnee in den Bergen zu hoch wurde, zogen sie in tiefere Lebensräume, standen in den Auwäldern rund um den See, vielleicht wanderten die Tegernseer Hirsche sogar weiter die Mangfall flussabwärts. Heute darf Rotwild den Waldbereich per Gesetz nicht mehr verlassen. Nördlich des Tegernsees beginnt die amtliche „Rotwildfreie Zone“, hinter der jedes Stück Rotwild geschossen werden muss. Im Bergwald wird es deshalb eng und ungemütlich für die Hirsche, die eigentlich lieber tagsüber in Ruhe Gräser und Kräuter weiden möchten und im Winter ihren Stoffwechsel und Hunger soweit dämpfen, dass sie fast im Stehen Winterschlaf halten könnten.

Die Gams trifft es noch schlechter. Für sie wird es auf den Freiflächen rund um die Gipfel und Almen immer enger. Neben Weidevieh, tummeln sich dort auch das ganz Jahr Freizeitsportler. Der Berg ist Partyzone und Sportgerät geworden. Ruhige Plätzchen für Gämsen sind Mangelware. Da darf man sich nicht

© Michael Gengler/ „Wildes Bayern e.V."

HIRSCH

STEINADLER

REHKITZ MIT MUTTER

© Dietmar Streitmaier/ „Wildes Bayern e.V."

täuschen lassen, wenn direkt neben dem viel begangenen Wanderweg ein, zwei Gams scheinbar ruhig stehen und neugierig auf die Menschen schauen. Meist sind das jüngere Böcke, die lieber einzeln stehen und keinen großen Wert auf eine besondere Ausstattung ihres Lebensraumes legen. Entscheidend für den gesamten Gamsbestand ist, wohin sich die empfindlichen Rudel der Geißen und Kitze zurückziehen können. Steile, felsenreiche Waldpartien, oft auf Südseiten und mit Lichtungen sind bester Gamseinstand. Doch dort werden sie heute auf keinen Fall mehr geduldet. Auf großer Fläche sind die Gams in den Wäldern rund um den Tegernseer zum Freiwild erklärt werden, dort wo sie sich am liebsten aufhalten, wurde zum Teil sogar die Schonzeit im Winter aufgehoben wurde.

Der Grund für diese rigorose Politik, ist ein ökologisches Missverständnis. Denn die Pflanzenfresser im Wald sind zwar Teil der Lebensgemeinschaft Wald – so sehen es jedenfalls Biologen, Naturfreunde und auch viele Jäger. Doch die Forstbehörden sehen das entschieden anders. Wenn Reh, Hirsch oder Gams seinen Hunger stillt, wird dieser Vorgang automatisch als „Verbiss" bezeichnet und konsequent als Schaden gewertet. Der Bevölkerung wird die Sichtweise „Wald vor Wild" als „ökologisch notwendig" verkauft.

DIE WILDTIER-LOBBYISTEN

Damit Wildtiere nicht künftig nur noch ein fröhliches Dasein als Logos oder auf T-Shirts führen, während sie draußen Wanderern oder Naturfreunden kaum noch über den Weg laufen, hat sich unter der Führung einer Nachfahrin des ersten bayerischen Königs ein

AUERHAHN

gemeinnütziger Verein gegründet. Herzogin Helena, die mit den herzoglichen Liegenschaft in Wildbad Kreuth eines der schönsten Waldreviere Bayerns verwaltet, engagiert sich seit langem für die Bewahrung dessen, was Heimat ausmacht: Kultur, Musik, Menschen, aber auch die unverwechselbare Natur dieser Region.

Das „Aktionsbündnis zum Schutz der Wildtiere und ihrer Lebensräume in Bayern", kurz „Wildes Bayern e.V." genannt, kümmert sich um den Schutz der heimischen Wildtiere, fasst Herzogin Helene in Bayern das Anliegen des jungen Vereins zusammen. „Es gibt eine Reihe von Wildtieren, die völlig unter dem Radar anderer Naturschutzorganisationen segeln. Für diese Arten werden wir als Anwalt auftreten und ihnen sowohl in der Öffentlichkeit eine Stimme verleihen, wie auch ihre Anliegen bei Behörden und Politik mit Sachverstand und Augenmaß vertreten."

Mittlerweile stoßen immer mehr Naturfreunde, Tierschützer und viele Jäger zu den wackeren Wildtier-Lobbyisten und üben den Schulterschluss über so manche Gräben hinweg.

Für die Wilden Tiere setzen sich Dr. Christine Miller (li.) und Herzogin Helene in Bayern (re.) ein.
www.wildes-bayern.de

EHAM AUS ANDEREM HOLZ.

BODEN
KÜCHE
INNENARCHITEKTUR
SCHREINEREI

WENN AUS HOLZ STOLZ WIRD.

In unserer Schreinerei wird Holz mit dem Anspruch eines traditionellen Meisterbetriebs verarbeitet. Zusammen mit qualitätsbewusster, individueller Maßarbeit, hochtechnisierten Maschinen auf dem neuesten Stand sowie einer guten Portion Ideenreichtum und Experimentierfreude, entstehen hier Unikate, die für mehr Wohnkomfort sorgen.

www.eham.de

HUNDE im RESTAURANT?

Aber natürlich, immerhin wohne ich hier! Mein Name ist Sofi Brenner, bin drei Jahre alt und ich habe hier alles im Griff. Ich freue mich immer, wenn Gäste kommen und begrüße sie herzlich. Da ich eine gut erzogene Hundedame bin, weiß ich, wie man eine „Bella Figura“ macht.

Text REGINA KILLY half SOFI beim Schreiben

v.l.n.r Fräulein Smilla, Sofi und Finn

Leider sehe ich ab und an Hunde, die nicht so genau wissen, was sich gehört. Es ist ja auch aufregend: all diese neuen Gerüche bei so einem Ausflug! Auch Hund muss lernen, mit der Situation umzugehen. Wir gucken uns natürlich auch was voneinander ab. Frauchen und Herrchen geben mir klare Anweisungen, die ich selbstverständlich befolge. Wenn Frauchen „Platz“ sagt, dann mach ich das und meine Freunde machen es mir nach. Schlaue Spezln halt!

Zu Beginn empfehle ich nur kurze Besuche im Biergarten oder Café, dann werden die Aufenthalte länger und die Restaurants belebter. Grundsätzlich finde ich es gut, dass Hunde schon beim Betreten des Restaurants angeleint sind. Wo kämen wir denn hin, wenn jede Fellnase quer durchs Restaurant spaziert! Immerhin weiß sich nicht jede so zu benehmen wie ich…

Es gibt Restaurants, da sind wir Schnuffelnasen leider nicht willkommen. Darum sollte sich unsere Halter vorher informieren, ob wir mit dürfen. Generell ist das weder in Deutschland noch in Österreich oder Italien gesetzlich geregelt. Jedes Restaurant entscheidet individuell für sich, ob wir Vierbeiner erwünscht sind. In Deutschland und Österreich sind wir grundsätzlich mehr willkommen als in Italien. Aber auch da ändert sich es. Allerdings müssen wir dann manchmal Maulkorb anlegen. Egal, ob klein, ob groß, ob jung oder so alt, dass wir nicht mal mehr Zähne hätten, um zu beißen. Also schlaumachen, liebe Herrchen und Frauchen! Wir können noch nicht telefonieren oder surfen.

Ich bin den Trubel im Restaurant gewöhnt, aber für manche meiner Artgenossen bedeutet Restaurant Stress. Für die ist es am besten, wenn die Herrchen einen Tisch in einer ruhigen Ecke des Restaurants suchen, wo möglichst wenig Leute vorbeigehen. Wer mag es schon, wenn ständig jemand über einen drüber steigt?! Manche braven Hundebesitzer haben auch eine Decke oder Tasche dabei, wo sich ihr vierbeiniger Begleiter drauflegen oder zurückziehen kann. Besonders bei kurzhaarigen oder kleinen Hunden beobachte ich das oft. Wie bei meiner Freundin, dem Fräulein Smilla. Die ist so eine, die sehr schnell friert und dann gerne zu Frauli auf den Schoß möchte. Aber da sag ich ganz klar: „Nein! Schon aus Rücksicht gegenüber den anderen Gästen.“ Fräulein Smilla war zwar anfangs beleidigt, aber sie weiß auch, dass sie so einen besseren Eindruck macht.

Wer sich daneben benimmt und nicht auf Ermahnungen reagiert, kommt dann konsequenterweise ins Auto oder vor die Tür. Aber das wäre mir ja echt zu peinlich!

Zum Schluss noch einen Geheimtipp von mir: am schönsten sind für mich Restaurantbesuche immer dann, wenn ich vorher ausgiebig mit Frauchen und Herrchen spazieren war. Dann bin ich so richtig müde und möchte einfach nur in aller Ruhe unterm Tisch liegen und schlummern. Dann krieg ich sogar ein Lob, dass ich ja so ein schöner und wohlerzogener Hund bin. Naja, wer hätte daran je gezweifelt.

WAS DAS HUNDEHERZ BEGEHRT

Hätten Hunde selbst Kreditkarten und könnten ihre Wünsche äußern – im Laden von LUPUS Kausnack in Miesbach würden sich vom zarten Yorkshire bis zum gewaltigen Irischen Wolfshund die Vierbeinder die Klinke in die Hand geben. Denn hier lockt, fein säuberlich nach Produktgruppen sortiert, alles was ein Hundeherz höher schlagen lässt: Von gesundem Frischfleisch über getrocknete Ochsenziemer – einem Hit für gesunde Zähne – bis zu Beutebrocken bietet der Miesbacher Familienbetrieb einfach alles, was kleinen und großen Hunden gut tut.

WEIL MAN GUTEN FREUNDEN GUTES TUT

Begonnen hat alles mit Leon. Um ihren treuen und kraftvollen Leonberger optimal zu ernähren, begannen Günther und Elvira Huber, damals noch im Besitz der Metzgerei Huber am Windfeld in Miesbach, ihren Hund mit gesundem Futter zu ernähren. Zunächst aus den Nebenprodukten, die in der betriebseigenen Schlachtung anfielen, entwickelte Günther Huber nach und nach ein reichhaltiges Angebot und machte dieses Futter auch anderen Hundebesitzern zugänglich. Heute ist Lupus Kausnack (sprich Kau-Snäck) ein Fachgeschäft mit zehnjähriger Tradition, das sein Sortiment über den Onlineshop in viele Länder Europas vertreibt.

„Der Sommer ist für uns eine interessante Zeit", erzählt Günther Huber und schmunzelt in sich hinein. „Da kann es vorkommen, dass bei uns hier im Laden plötzlich Kunden aus Holland, Belgien oder der Schweiz stehen. Die kaufen sonst online ein. Und dann sind sie extra einen Umweg gefahren, nur um uns persönlich kennen zu lernen." Aus solchen Begegnungen entstehen nicht nur gute Kundenbeziehungen – so erhalten die Hubers auch immer wieder Rückmeldungen, die ihnen helfen, das Angebot noch stärker an die Wünsche ihrer Kunden anzupassen. Ob frisch oder getrocknet – alles stammt aus eigener Produktion Es ist von Hand und mit langjähriger Kenntnis in der eigenen Fabrikation in Miesbach hergestellt. So kann garantiert werden, dass jedes Produkt frei von chemischen Zusatzstoffen, Lebensmittelfarben und künstlichen Konservierungsstoffen ist.

ANZEIGE

EIN REICHHALTIGES SORTIMENT

Frischfleisch kauft Günther Huber bis heute persönlich direkt ab Schlachthof. Vor allem aus Traunstein und Waldkraiburg, also aus der näheren Umgebung, stammt das schlachtfrische Fleisch, das sofort in Miesbach verarbeitet wird. Im Folienbeutel vakuumiert und tiefgefroren, stellt es als beliebtes BARF-Frischfleischangebot einen wertvollen Baustein der gesunden Hundenahrung dar. Roh belassen oder gewolft, lässt sich der Inhalt der handlichen Päckchen mit 0,25 kg, 0,5 oder 1 kg gut portionieren.

Obwohl dieses hochwertige Frostfleisch – in 14 Sorten vom Rind oder in 8 Sorten vom Geflügel – Vitamine und Mineralien in natürlicher Zusammensetzung enthält, ist es als Alleinfutter nicht ausreichend. Für den optimalen Nährstoffmix erhalten Hundebesitzer bewährte Zusatzprodukte wie wertvolle Lachsöl-Kapseln, Fell-Complex oder Vitaminkomposita. Diese Nahrungsergänzungsmittel sind so zusammengestellt, dass nicht nur das Fell glänzt. Sie regeln die Verdauung, halten den Bewegungsapparat fit bis ins hohe Alter. Auch die Pfoten bleiben kräftig und elastisch.

Zwei Wochen bis sieben Monate trocknet nach einem speziellen Verfahren – ganz ohne Zusätze – das Riesenangebot an gedörrten Kausnacks. Wer seinem Hund also zusätzlich etwas ganz besonders Gutes tun will, sollte hier zugreifen. Vor allem die bissfesten Teile von Geflügel, Schwein, Rind und Hirsch sind bestens geeignet, die Zähne und das Zahnfleisch Ihres Hundes gesund zu halten und zu pflegen. Getrocknete Sehnen, Ohren, Ochsenziemerstücke, der abwechslungsreiche Rinder Crunchymix und weitere 50 Sorten getrocknete Stücke sind sinnvolle „Hundegoodies", die jeder Hundebesitzer gerne entgegennimmt.

Als Ergänzung zur ausgewogenen, ballaststoff- und vitaminreichen Ernährung des Hundes eignet sich außerdem das große Trockenfutter-Angebot, das über Hirse-, Reis- und Kartoffelflocken, Gurken, Karotten, Zucchini und Kräutern - pur oder mit Fleisch versetzt - bis zu Hundekeksen in Herzform reicht.

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN ...

... das stimmt vor allem für Hunde. Sie sind ja nicht nur unsere aktivsten Haustiere und verbrauchen beim Laufen, Bellen, Wache halten und 100 anderen Aktivitäten eine Menge Kalorien. Wer den Hund alters- und artgerecht versorgen will, sollte sich beim Tierarzt oder Tierheilpraktiker beraten lassen.

CHARME UND WISSEN

Liebe zum Hund – Kenntnis dessen, was er braucht – charmante Aufmerksamkeit für den Kunden: So lässt sich vielleicht der besondere Service, den Elvira und Günther Huber jeden Tag leben, am besten zusammenfassen. Man merkt gleich, dass das Geschäft von den Inhabern selbst geführt wird und trifft sie auch täglich im Laden an. Die Identifikation mit dem Laden und dem Sortiment kommt nicht von ungefähr. Viel Freizeit, viel Engagement und lange Stunden des Überlegens und Tüftelns stecken in der heutigen Auswahl. Hubers kennen jedes Produkt ganz genau und können jeden Kunden optimal beraten. Ein Wissen, das Ihrem vierbeinigen Liebling zugute kommt.

3 FRAGEN AN ELVIRA UND GÜNTHER HUBER

Gibt es eigentlich so etwas wie eine Faustformel für eine gesunde Ernährung, die für jeden Hund gilt?

ELVIRA HUBER: Man kann schon sagen, dass sich das Futter etwa zu 70% aus Fleisch und zu 30% aus Gemüse und Reis oder anderem Getreide zusammensetzen soll. Aber die genauen Mengen und auch der Bedarf an wichtigen Mineralien wie Kalzium schwankt nicht nur mit dem Alter, sondern hängt auch von den Lebensumständen ab. Wer es genau wissen will, sollte mit seinem Hund zum Tierarzt oder Tierheilpraktiker gehen.

Im Herbst und Winter stehen viele Feste an. Nicht immer sind vierbeinige Begleiter gern gesehen. Was raten Sie, wenn der Hund einige Stunden alleine zu Hause ist?

ELVIRA HUBER: Beschäftigen Sie ihn am besten mit einem Kausnack. So hat der Hund eine sinnvolle Beschäftigung und tut – ganz nebenbei – auch etwas für die Gesundheit von Zähnen und Zahnfleisch.

Zehn Jahre sind ein schönes Jubiläum. Worauf sind Sie besonders stolz?

GÜNTHER HUBER: Wir haben vor zehn Jahren mit einem kleinen Sortiment angefangen. Alles, was bisher entstanden ist, haben wir aus eigenen Ideen und eigener Kraft aufgebaut. Wir freuen uns riesig, dass wir die Wünsche unserer Kunden so gut treffen und bedanken uns für Ihr Vertrauen und Ihre Treue!

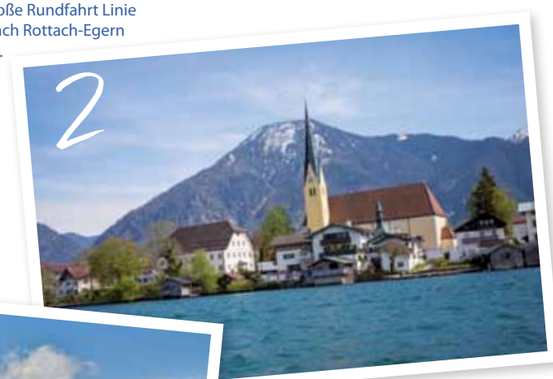
Lupus Hundefutter Kausnack
Am Windfeld 40
83714 Miesbach

Tel: 08025 999003
Fax: 08025 999004
info@kausnack.de

Ein perfekter Tag am Tegernsee

© 2: TTT, 3+4:Egbert Krupp

1 START UND ZIEL AM FREIHAUS BRENNER. Gut für Körper und Geist - ein frischer Spaziergang über den Prinzenweg hinunter nach Bad Wiessee. Der Weg ist zu jeder Jahreszeit gut zu gehen. Am Steg Ortsmitte auf das Schiff „Große Rundfahrt Linie B" steigen, nach Rottach-Egern weiterfahren.



2 MITTEN HINEIN INS POSTKARTENMOTIV. Im Rottacher Malerwinkel kann man sich prima belohnen mit einer weißblauen Bierpraline mit Bierbrand aus der Confiserie Hagn, in der ehemaligen Bootshütte direkt an der Egerner Bucht. Auf dem Weg dorthin läßt sichs gut Dirndln und Dirndl an- bzw. nachschauen am Stachus und an der Seestraße. Rufen Sie mit der Glocke am Seehotel Überfahrt den Überführer mit seinem 18 Personen-Kahn herbei, der sie an die Tegernseer Point hinüberrudert. Er fährt bis in den späten Herbst hinein. Später im Jahr ist es ein netter Spaziergang durch den Courths-Mahler Park nach Tegernsee.

3 AUF DER POINT STEHT DAS STIELER-HAUS. Ein Blick ins Innere ist auf jeden Fall sehenswert! Das Haus des Malers der Münchner Schönheitsgalerie ist liebevoll hergerichtet. In Tegernsee dann löscht ein naturtrübes, vollmundiges Kellerbier aus der Schlossbrennerei den Durst. Zu finden ist sie im Keller des ehemaligen Abtsgebäudes, später das Sommerschloss des Königs Max I. Joseph, rechts neben der doppeltürmigen Kirche St. Quirinus.

BARBARA FILIPP begleitet mit maßgeschneiderten Programm ihre Gäste am Tegernsee Sie ist unter www.barbara-filipp.de zu erreichen. Andere Angebote von zertifizierten Tegernseer Heimatführern finden Sie unter www.tegernseer-heimatfuehrer.de

4 MEDITATION AUF BAYRISCH: AUFM BANKERL SITZEN UND SINNIEREN. Das schönste Bankerl steht für Barbara Filipp in Gmund, auf halbem Weg nach Kaltenbrunn. Der Blick Richtung Süden, in die Blauberge hinein, ist für sie der Schönste am ganzen See. „Der Blick ist so umfassend und umwerfend, da muss die Seele lächeln."

LUST AUF LÄNDLICHE LEBENSART IM TEGERNSEER TAL

Wer sich den Traum vom Leben am Tegernsee erfüllen möchte, braucht einen erfahrenen und diskreten Partner, der ihm dabei hilft, sein Wunschobjekt zu finden. Seit über 35 Jahren betreut die Tegernseer Grund Immobilien GmbH persönlich, kompetent und individuell anspruchsvolle Kunden, die an hochwertigen Wohn- und Geschäftsimmobilien interessiert sind oder diese veräußern möchten.

Wir sehen die Immobilie als einen besonderen Ort für Lebensqualität, mit einem hohen ideellen Wert.

Von der traditionellen Maklertätigkeit hat sich das Unternehmen zu einem Berater und Dienstleister mit besten Referenzen entwickelt.

In Zusammenarbeit mit ausgewählten Kooperationspartnern werden übergreifende Dienstleistungen angeboten. Dies reicht von der Planung, Renovierung über Neubau bis hin zur Inneneinrichtung. Auf Wunsch wird all dies „aus einer Hand" geplant, kalkuliert und ganzheitlich umgesetzt.

DIE TEGERNSEER GRUND IMMOBILIEN GMBH ERFÜLLT IHNEN IHREN TRAUM VOM WOHNEN

Tegernseer Grund Immobilien GmbH

Seestraße 26
83700 Rottach-Egern

Adrian-Stoop-Straße 7
83707 Bad Wiessee

Telefon 08022 - 4800
Telefax 08022 - 4632

Homepage: www.tegernseer-grund.de
Email: info@tegernseer-grund.de

AUS LIEBE ZUM KÄSE

„Mein Affineur“ steht in großen grünen Lettern über der Ladentür. Mir bleibt keine Zeit, lange darüber nachzudenken, was das heißen mag. Denn, zwei Stufen hoch, und schon stehe ich mitten im Verkaufsraum in der Nördlichen Hauptstraße Rottach. Und staune. Es ist ein Raum von angenehmer Größe, in dem man alles Wesentliche auf einmal erfasst: Die edle Ausstattung in Naturmaterialien. Die blank polierte Vitrine für den Käse. Flaschen und Gläser mit verheißungsvollem Etikett auf den Regalbrettern. Alles hier ist sachlich-schlicht, aufgeräumt und wunderbar entspannt. Dazu passt der feine Duft, der zart durch den Laden zieht: frisch, etwas salzig und feinherb-säuerlich.

IM REICH VON HERRN TUNINGA

Und vor allem ist da der Inhaber selbst. Herr Tuninga ist groß, angenehm ruhig und mir sofort sympathisch. In der nächsten halben Stunde werde ich ihm Löcher in den Bauch fragen, viel über Käse erfahren und reicher an Wissen, Informationen und Geschichten mit einer äußerst zufriedenstellenden Auswahl an Käse nach Hause fahren. Hier bietet sich - säuberlich angerichtet – eine gut sortierte Käseauswahl dem Auge dar. Da gibt es Käse in ungewöhnlichen Formen und Farben, viele kleine Käsestücke in unaufdringlicherer Verpackung, Stücke von großen Käselaiben… Das alles sieht appetitlich aus und macht neugierig. Ich erfahre, dass die Vitrine nach den 8 großen Käsefamilien gegliedert ist. Das macht die Übersicht leicht. Während mir Ex-Gastronom Eugène Tuninga Zeit lässt, mich zu orientieren, erzählt er, was es mit der Käseauswahl Besonderes auf sich hat: Der Rottacher Affineur gehört zum traditionsreichen Tölzer Kasladen, einem Familienunternehmen, das Läden in der Kurstadt an der Isar ebenso betreibt wie auf dem Viktualienmarkt. Schon in vierter Generation suchen Susanne Hofmann mit ihrem Bruder das Beste aus, was Europa an Käse zu bieten aus. In zehn Ländern kaufen Sie direkt beim Erzeuger ein. Das sind oft kleine Familienbetriebe oder altehrwürdige Klöster, in denen noch nach alten Rezepten gekäst wird. Wer als Käse im Tölzer Kasladen reussieren will, muss sich durch zwei Dinge auszeichnen: Qualität und Geschmack. Besitzt ein Käse beides, wird er nach Tölz gebracht. Dort darf er reifen und immer perfekter werden – in der Fachsprache heißt das affinieren (von franz. la fin = das Ende). Dann erst kommt er in den Verkauf.

KÄSE UND NOCH VIEL MEHR

Etwa 90% des Sortiments sind Rohmilchkäse. „Das Pasteurisieren ist schlecht für den Geschmackt“, weiß Eugène Tuninga, der an der hauseigenen Käseakademie in Bad Tölz erst einmal den Rang (und das Wissen) eines Fromeliers erwarb, ehe er in Rottach eröffnete. Obwohl sein Geschäft erst am 1. Mai eröffnet hat, existiert bereits ein fester Kundenstamm. („Endlich sind Sie da – jetzt müssen wir nicht mehr nach Tölz oder bis München fahren…“). Diese Stammkunden werden ebenso aufmerksam umsorgt wie die immer zahlreicher werdende Laufkundschaft. Qualität und der Rundum-Service sprechen sich eben herum.

KÄSE UND NOCH VIEL MEHR

Als Erstes darf ich einen Ziegenkäse kosten: „Ziegenkäse erkennt man leicht: Sie haben meist eine ungewöhnliche Form und einen liebevoll gewählten Namen. Dieser hier ist ein Crottin – das heißt Pferdeapfel.“ Ich nicke, die Größe kommt hin – erinnert wirklich an einen Rossbollen. Ich koste dann einen Chabichou. Er schmeckt einfach himmlisch: mild-säuerlich, luftig und leicht… “Ziegenkäse sind eher Sommerkäse. Während der Vacherin ein typischer Winterkäse ist.“ Da gerade eine Flasche Sancerre offen ist, nehme ich ein Schlückchen vom Wein zum Käsae und kann schmecken, was ich höre: „Der Käse ist aus dem Sancerre wie der Wein. Das ist eine innere Übereinstimmung des Terroires ...“ Geht noch ein Häppchen vom Camembert? Während nun zielgenau ein flacher Käselaib aus dem Camembert-Department der Vitrine gefischt wird, lerne ich wieder etwas: „Aus der Normandie … da grasen die Kühe auf den Salzwiesen am Meer …“ Ich schließe die Augen, lasse mir einen Moment den Wind der Nordseeküste um die Nase wehen und nehme noch ein kleines Schlückchen fruchtig schmeckenden Poiré. Ich kann es kaum fassen... . Wer sich auf ein solches Geschmackserlebnis einlässt, wer bereit ist, Käse neu zu entdecken, der ist im „Mein Affineur“ genau richtig.

MEIN AFFINEUR
Inh. Eugène Tuninga
Nördliche Hauptstraße 32
83700 Rottach-Egern
Tel. 08022 6627220

Öffnungszeiten
Mo - Fr 09:00 - 18:00 Uhr
Sa 08:30 - 14:00 Uhr

Zimmerei
Andreas Stoib

OBERBAYERISCH

MODERN

ELEGANT

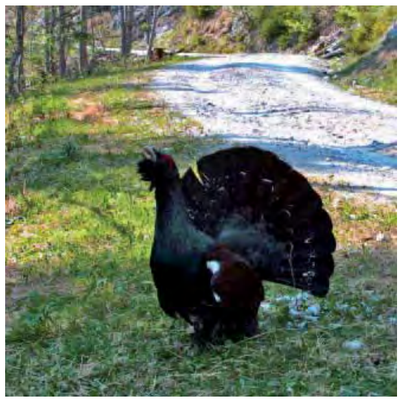
INTERNATIONAL

HOLZBAU · TREPPENBAU · INNENAUSBAU

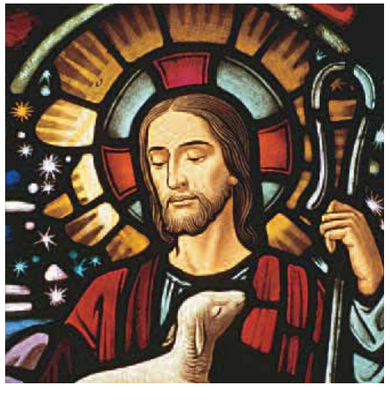
WALL, ABLEITEN 1 · 83627 WARNGAU · TEL. 08025 2700 · INFO@ZIMMEREI-STOIB.DE · WWW.ZIMMEREI-STOIB.DE

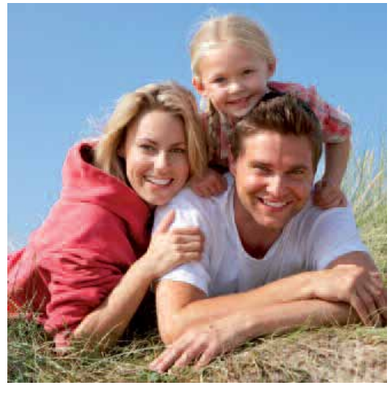
ANZEIGE

STIFTER-GEMEINSCHAFT



WIE EINE EIGENE STIFTUNG, NUR VIEL EINFACHER





STIFTUNGS URKUNDE

Frau **Maria Muster**

hat am 1. Februar 2016 die gemeinnützige

Maria Muster-Stiftung

in Form einer Unterstiftung in der Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee errichtet. Die Maria Muster-Stiftung wurde mit Euro 50.000 dotiert.

Mit den Stiftungserträgen soll die folgende steuerbegünstigte Körperschaft dauerhaft und nachhaltig gefördert werden:

Rotes Kreuz (Beispiel)

Die Maria Muster Stiftung wird steuerlich als Zustiftung zur nicht rechtsfähigen Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee geführt. Sie wird von der DT Deutsche Stiftungstreuhand AG als Stiftungstreuhänderin unter der Registernummer 1-100001 verwaltet.

Fürth, den 1. Februar 2016

Wer eine Stiftung errichtet, kann sie mit eigenem Namen benennen.

In Zeiten niedriger Zinsen, in Zeiten der Unsicherheit, was denn Bestand haben wird und was nicht, fällt es nicht leicht, sein Vermögen gut zu ordnen und nachhaltig nutzbar zu regeln. Die Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee bietet hier eine neue, durchdachte Lösung: Sie hat eine Stiftergemeinschaft ins Leben gerufen.

IDEEN FÜR STIFTERISCHES ENGAGEMENT GIBT ES VIELE.

Mit meiner Stiftung kann ich :
Kunst, Kultur und kirchliche Zwecke, den Tierschutz, den Natur-und Umweltschutz sowie die Landschaftspflege, die mildtätigen Zwecke und die Hilfe für Behinderte, die Jugend- und Seniorenhilfe und den Rettungsdienst, den Sport, die Erziehung, Bildung und die Ausbildung und das bürgerschaftliche Engagement unterstützen. Aber auch die Heimatpflege, Heimatkunde und den Denkmalschutz.
Unter dem Dach der Stiftergemeinschaft besteht sogar die Möglichkeit, anders als bei herkömmlichen Stiftungen, den Zweck nicht für ewig festzulegen. Ein Stifter kann flexibel und gemäß seiner Lebensphasen den Zweck bestimmen.

DIE STIFTUNG MIT EIGENEM NAMEN

Wer eine Stiftung errichtet, kann sie mit eigenem Namen benennen. Das wird verbrieft mit eigener Urkunde. Die Stiftung kann zusätzlich den Namen eines Lebenspartners tragen oder an bereits verstorbene Angehörige erinnern. Ein Andenken von Wert für die Zukunft.

WENIG AUFWAND, VIEL ERGEBNIS

Einfach, wenig bürokratisch und effektiv soll der Weg zum Stifter sein. Wer der Gesellschaft etwas zurückgeben möchte oder wer auf lange Sicht die Region stärken und aktiv zu ihrer Entwicklung beitragen möchte, kann dies als Teil der „Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach - Tegernsee“ tun. Es ist mit Hilfe der Kreissparkasse Miesbach - Tegernsee leicht, eine eigene Stiftung zu gründen.

WAS IST EINE STIFTUNG?

Das Prinzip einer Stiftung ist einfach: Ein Stifter möchte sich langfristig für einen gemeinnützigen Zweck engagieren und bringt dazu sein Vermögen in eine Stiftung ein. In Deutschland sind rund zwei Drittel der Stifter Privatpersonen. Das gestiftete Vermögen selbst muss der Stiftung erhalten bleiben, wer also eine Stiftung errichtet, trennt sich von seinem Vermögen.
Die Stiftung legt das ihr übertragene Vermögen sicher und gewinnbringend an. Die so erwirtschafteten Überschüsse können für den gemeinnützigen Zweck verwendet werden.
Alternativ besteht die Möglichkeit eine Verbrauchsstiftung einzurichten. Bei dieser Stiftungsform wird das Kapital über einen Zeitraum von mindestens zehn Jahren direkt ausgeschüttet. Diese Form eignet sich besonders bei kleineren Stiftungen, die aufgrund des derzeitig niedrigen Zinsniveaus nur wenige Erträge erzielen.

FÜR WEN EIGNET SICH DIESE?

Unter dem Dach dieser Gemeinschaft ist es möglich viele Bereiche, beispielsweise Kunst und Kultur, Bildungs- und Gesundheitseinrichtungen oder anderes bürgerliches Engagement zu unterstützen.
Den Zweck seiner Stiftung bestimmt der Stifter immer selbst, wenn er die Stiftung errichtet. Eine Stiftung im eigenen Namen kann bereits ab einem Betrag in Höhe von 10 000 Euro errichtet werden. Die Aufstockung des Stiftungsvermögens ist jederzeit und in jeder Höhe möglich. Der Stifter selbst darf mit Steuervergünstigungen rechnen. Betreuung und Abwicklung, wie Kommunikation mit dem Finanzamt, Spendenverwaltung oder Öffentlichkeitsarbeit übernimmt die Stiftungstreuhänderin, also die Deutsche Stiftungstreuhand. Sie erhebt eine Verwaltungsgebühr von jährlich 0,6 Prozent des Stiftungsvermögens.

DER VORTEIL UNTER DEM DACH DER STIFTERGEMEINSCHAFT

Im Rahmen der Stiftergemeinschaft können auf einfachem Wege eine Stiftung eingerichtet und der Verwendungszweck festgelegt werden. Unter dem Dach der Gemeinschaft ist er sogar immer wieder zu ändern. Wer selbst keine konkrete Einrichtung unterstützen möchte, schließt sich einfach anderen an. Die Kreissparkasse hat fünf Themenfelder definiert, wohin die Erträge aus denjenigen Stiftungen fließen, die keinen festen Verwendungszweck angegeben haben: Musikschulen, Altenhilfe, Gesundheitswesen, Tafeln, Tierschutz. Ein fünfköpfiges Kuratorium entscheidet wer das Geld bekommt. Die Kreissparkasse verfolgt mit der Stiftergemeinschaft nicht primär wirtschaftliche Interessen, sondern sieht sie in erster Linie als Teil ihres öffentlichen Auftrags, die Region zu fördern.

Informationen und Beratung:
Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee
Bahnhofsplatz 2
83714 Miesbach
Telefon 08025-289-0
stiftergemeinschaft@ksk-mbteg.de

ANZEIGE

DELI IN EINER KLEINEN STADT: USEFUL THINGS

WER WILL SCHON NACH NEW YORK, TORONTO ODER SAN FRANCISCO? TEGERNSEE HAT EIN EIGENES ECHTES DELI, DAS USEFUL THINGS.

Deli kommt von Delikatessen, bezeichnet heute auf der ganzen Welt Feinkostläden mit integrierter Gastroecke. Da schmausen die Hippen und Business-People frisch zubereitete Salate, Fingerfood, Snacks und gar köstliche Mittagsmenus. Schnell und hopp-hopp. Kann man, muss man aber nicht auch so am Tegernsee in der Rosenstraße machen. Dafür sind die täglich frisch gekochten Mittagsgerichte einfach zu fein, das Ambiente zu nett und die Leute zu freundlich...

Ob eine Sightseeing-Pause oder einen Business-Lunch: wer einmal bei Useful Things war, freut sich über das urbane Flair in der kleinen Stadt und die feine Kost aus elsässisch-schwäbisch-bayrisch-italienischer Küche. Die Bistrotische stehen inmitten anderer Köstlichkeiten, wie Delikatessen aus Frankreich, Weißweinen aus der Schweiz und diversen italienischen Pasta und Sugo-Köstlichkeiten, dazu gibt es mindestens 50 verschiedene Aceto-Sorten und ausgewählte Öle, außerdem ein Reihe besten Gebäcks wie Cantuccini, Mandorle, Macaron...

Der Name der Deli Useful Things stammt übrigens vom Roman „In einer kleinen Stadt" von Stephen King. Claus Dieter und Jürgen Kaul sind Kinofans und entliehen sich den englischen Originaltitel nach der Verfilmung des Buches. Man darf es wohl auch als einen Beitrag der beiden würdigen, zu Tegernsees Image einen etwas weltläufigeren Aspekt hinzuzufügen.

Useful Things
Rosenstraße 1
83684 Tegernsee
Tel.: 08022 662230
Email: info@useful-things.org
www.useful-t hings.org

Öffnungszeiten:
Mo - Do 09:00 - 18:00 Uhr,
Küche bis 15.00 Uhr
Fr + Sa: 09:00 - 20:00 Uhr,
Küche durchgehend
Nur im Winter - So 09.00 Uhr - 16.00 Uhr,
Küche bis 15.00 Uhr

Das altbayrische Dorf
Landleben wie es einst war

MARKUS WASMEIER
FREILICHTMUSEUM
SCHLIERSEE

Feiern
im altbayrischen Dorf

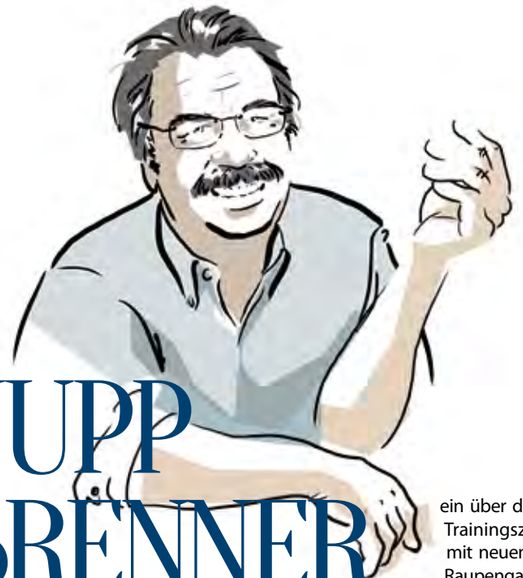
Kunden- und Firmenveranstaltungen,
Tagungen und Seminare,
Betriebsausflüge, Taufe, Hochzeit,
Geburtstags- und Familienfeiern

Markus Wasmeier
Freilichtmuseum Schliersee
Brunnbichl 5
83727 Schliersee
Telefon 08026 92922-0
eventagentur@wasmeier.de
www.wasmeier.de

Wasmeiers
Weihnachtswirtshaus

Ideal für Familien- und Weihnachtsfeiern
mit kleinen und größeren Gruppen.
An jedem Adventswochenende tauchen Sie
im Markus Wasmeier Freilichtmuseum in den
Winterzauber ein und erleben das altbayrische
Dorf in vorweihnachtlicher Stimmung.

www.weihnachtswirtshaus.de



JUPP BRENNER

HAT DAS LETZTE WORT

...UND SINNIERT ÜBER DIE ZUKUNFT

Es ist doch sehr vieles auf einem guten Weg, wenn man genau hinschaut. Es wird nur zu oft meiner Ansicht nach über die negativen Seiten im Tegernseer Tal geredet und geschrieben. Manche Projekte brauchen einfach Zeit, um das Richtige entstehen zu lassen. Nehmen wir das alte Hotel Lederer in Bad Wiessee. Mehrere Jahre stand es leer und war weder für Gäste, noch für Wiesseer Bürger eine Augenweide. Es hat einfach Zeit gebraucht, um die verworrene Situation, die durch den Kauf der RDR Gruppe entstanden ist, auseinander zu sortieren und die Dinge auf einen machbaren Weg zu bringen. Kaum war der Kaufvertrag mit Thomas Strüngmann geschlossen, schon haben sich junge Tegernseer zusammen getan und aus dem verwaisten Hotelgarten ihren Hotspot „Leda und Schwan“ entwickelt. Wenn man die Stimmung dort miterlebt, sieht man, was entstehen kann, wenn neue Ideen zusammen angepackt werden. Da ist Leben drin, selbst im Übergang.

Ein Nebensatz sei erlaubt: alle Talbewohner sind für mich Tegernseer, ich unterscheide nicht zwischen jungen Rottachern, jungen Kreuthern oder alten Gmundern und Wiesseern. Es wird bestimmt vieles leichter, wenn alle Bürgermeister an das gesamte Tal und nicht nur an die einzelne Gemeinde denken.

„Man muss sich die Zeit nehmen. Man muss für ein gutes Ergebnis in mehrere Richtungen denken.“

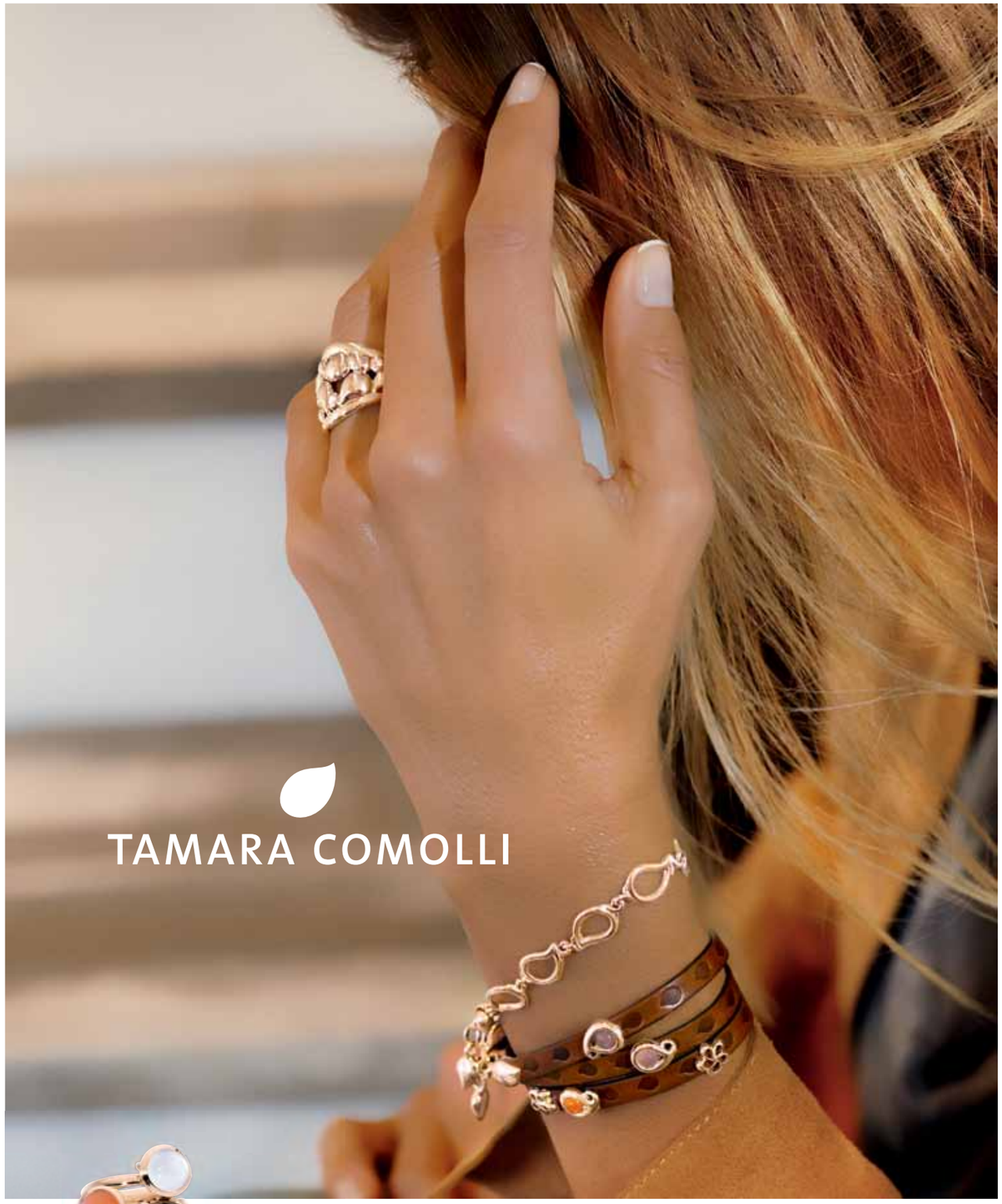
Aber zurück in die Zukunft: Es hat auch Zeit gebraucht, um das Jodbad-Gelände neu zu entwickeln Der erste Entwurf ist nicht gleich der Beste. Man muss sich die Zeit nehmen. Man muss in mehrere Richtungen denken, um ein Projekt schon in der Planungsphase optimieren zu können.

Die Jod-Schwefel-Quellen sind in Europa einmalig. Sie dürfen deshalb auch nicht nur als Wiesseer Projekt gesehen werden. Das Jodbad gehört eigentlich dem gesamten Tal und muss auch von allen Vermietern im Tal vermarktet werden. Vielleicht darf hier einmal ganz quer gedacht werden! Welche Möglichkeiten bietet das Bad denn außer den bekannten Anwendungen noch? Wir müssen es schaffen, dass es einmal heißt: Jodbaden ist in. Jodbaden gehört zum Lifestyle unserer Zeit. Dies könnte uns keine andere Region streitig machen. Es wäre ein Alleinstellungsmerkmal.

So, wie das Audi Skizentrum am Sonnenbichl. Es ist auch einmalig. Da haben sich Skiclub Präsidenten zusammen getan und eine Idee verwirklicht, die von großem Erfolg gekrönt ist. Auch da war das Zusammen-Packen-Wir-An der Auslöser des gesamten Projekts. Alle Gemeinden haben sich beteiligt, Sponsoren wurden gefunden, Mitglieder geworben, die richtigen Leute gefunden, um ein Skizentrum professionell betreiben zu können. So ist aus einem verwaisten Sonnenbichl-Hang ein über die Grenzen hinaus bekanntes Trainingszentrum geworden. Heute mit neuem Zielhaus, neuem Clubhaus, Raupengarage, neue Beleuchtung und leistungsstarker Beschneiungsanlage. Eine einzelne Gemeinde oder ein einzelner Skiclub hätte das nie geschafft.

„Wo sich im Tal Menschen zusammen getan haben, läuft's.“

Ich hoffe halt auch, dass große Projekte wie z.B. das Verkehrsproblem gemeinsam angepackt werden. Eine Umgehungsstraße Gmund kann keine Lösung für das gesamte Tal sein. Wahrscheinlich ist doch nur eine große Lösung mit Tunnel eine Option, so wie es in vielen österreichischen und Südtiroler Gebieten gemacht wird. Vielleicht kann auch der See mehr eingebunden werden. Gott sei Dank dürfen ab nächstem Jahr Gästekarten-Besitzer schon zwei Fahrten täglich kostenlos machen. Ziel sollte aber doch sein, ob nach Tegernsee ins Bräustüberl, nach Rottach zum Seestraßenbummel oder nach Bad Wiessee ins Jod- oder Hallenbad, da darf, da braucht dann die gesamte Bevölkerung nicht mehr ans Auto denken. Es müsste kleine Linienschiffe geben, die direkt zwischen den Anliegerorten verkehren. Auch die Schüler, die ins Gymnasium gehen, müssen wieder, wie früher, mit dem Schiff zur Schule fahren. Wenn alle Bürger und Bürgermeister zusammen helfen und jeder seine Netzwerke einbringt, wird uns bestimmt auch der Bund und der Freistaat Bayern dabei helfen können, eine tragfähige Lösung mit Weitblick zu schaffen. Und dann hätten wir gemeinsam eine weitere gute Sach' auf den Weg gebracht. Damit die Zukunft leuchtet.



Seestraße 59 · 83700 Rottach-Egern · ☎ 08022 859 7780
Maximiliansplatz 12A / Briennerstraße · 80333 München · ☎ 089 2423 1757
Alte Dorfstraße 4 · 25999 Kampen · ☎ 04651 889 1002

SOUTHAMPTON · TEGERNSEE · SYLT · PALM BEACH · MUNICH · MARBELLA