BRENNERS

AUSGABE 2 FREIHAUS

T E G E R N S E E

TEGERNSEE ORT DER INSPIRATION

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

02

4 190848 605003

TEGERNSEE
WAS DAS LEBEN REICHER MACHT

SÜDTIROL
JUNGE MUNDART

ZU TISCH
MIT MAX UND FRIEDRICH VON THUN

© Manfred Glück

EVENTS
IM FREIHAUS
HUMMERWOCHE
SILVESTERGALA
TAPASWOCHEN
Infos unter
www.freihaus-brenner.de

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

VORWORT

Liebe Leser, liebe Gäste,

schön, dass Sie unser neues Magazin in Händen halten. Schön, dass Sie so mit uns verbunden sind. Lassen Sie beim Lesen dieses Heftes etwas die Seele baumeln.
In dieser Ausgabe zeigen wir Ihnen den Tegernsee als Ort der Inspiration. Schon unser Cover ist doch nicht der gewöhnliche Blick auf das Tegernseer Tal. Hätten Sie dieses Panorama erkannt? Der Fotograf stand auf dem Wallberg, wendete seinen Blick Richtung Wettersteingebirge und Zugspitze. Die Gipfel vorne sind die des Leonhardisteins und des Hirschberges.
Manchmal muss man eben eine andere Sichtweise annehmen, damit sich neue Wege auftun. Am besten ist es, in freier Natur darüber nachzudenken, welche Richtung man geht. Wie gescheit das ist, bestätigten schon die alten Dichter und nun auch neue Forschungen. Eine Auszeit stärkt Seele und Gesundheit. Das alles können Sie im Hauptartikel lesen. Das Tal hat den Ruf reich zu sein, aber es ist vor allem eine Landschaft mit viel innerem Reichtum. Künstlerisch – wir sprachen mit den Schauspielern Max und Friedrich von Thun – und kulturell. Wir stellen Ihnen die Akteuere des Musikfests Kreuth am Tegernsee vor. Und natürlich schauen wir auch in die nähere und etwas weitere Umgebung: Ausflüge an den Achensee, nach Südtirol und an den Gardasee sollen Ihnen die Alpenregion ein bisserl vertrauter machen.

> „Manchmal muss man eben eine andere Sichtweise annehmen, damit sich neue Wege auftun. Am besten ist es, in freier Natur darüber nachzudenken, welche Richtung man geht."

Wir fünf, Ihre Gastgeberfamilie vom Freihaus Brenner, haben unseren neuen Weg gut miteinander beschritten. Wir freuen uns, wenn wir Sie schon bald im Freihaus persönlich begrüßen dürfen.

Herzlichst,
Ihre Christine und Jupp Brenner
Max und Katharina Jäger mit dem kleinen Max

INHALT

Vorwort Seite 03

Impressum Seite 05

TEGERNSEE
Was das Leben reicher macht
Warum das Tal eine Quelle der Inspiration ist Seite 06

Wie man die Resilienzkräfte stärkt
Ein Interview mit Dr. Oliver Schwarz von der Klinik im Alpenpark Seite 10

Tradition darf nicht jodeln
Die Jungen sind sich einig, dass es neu weitergehen muss Seite 12

Der erste Freund der Musikfest-Freunde
Für Dieter Nonhoff ist der Tegernsee eine Jazzsuite Seite 18

Clemens Schuldt – Ein Junger ist jetzt Chefdirigent des Münchner Kammerorchesters Seite 20

Highlights des Musikfests Kreuth
The Cellist – Daniel Müller-Schott und der Choir of King's College aus Cambridge Seite 21

FÜR DIE SINNE
Hinhören, anschauen, erleben Seite 26

SÜDTIROL
Hin zu den Formen
Neue Architektur im Vinschgau Seite 28

Tuschette? Tatschmeritt? Tuilà!
Junge Mundart in Südtirol Seite 32

GARDASEE – Quer in der Wand überm Gardasee Seite 34

Interessantes aus der Freihausküche
Max Jäger in der Markthalle Seite 36

Tapas aus dem Freihaus Seite 40

BADESPASS FÜR HUNDE Seite 54

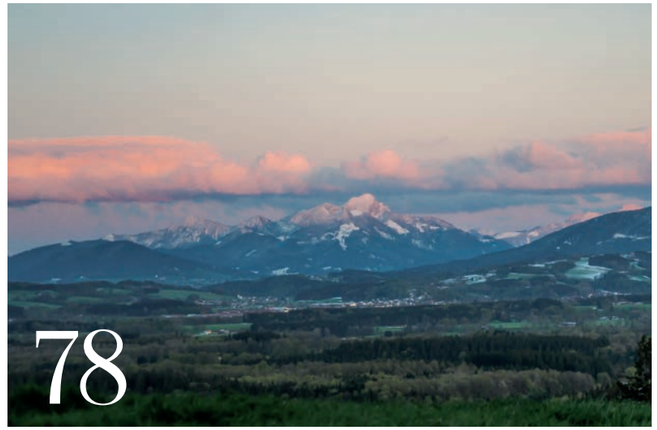
Über d Grenz' – Hinterm Tegernsee geht's weiter Seite 57

Zu Tisch mit den Schauspielern Max und Friedrich von Thun Seite 68

Medizin aus dem Bergwald
Von der großen Kraft der kleinen Menge – Heilkunde mit Susanne Heim Seite 74

Abseits der Wege – Von der Autobahn ins Freihaus, fotografiert von Manfred Glück Seite 78

INHALT



IMPRESSUM

Herausgeber
JUPP BRENNER
www.freihaus-brenner.de

Chefredaktion
SONJA STILL
www.sonja-still.de

Artdirector
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: Saskia Engelhardt, Haimo Perkmann, Gerti Reichl, Daniela Steinmann, Verena Zemme
FOTOS: Achensee Tourismus, Adobe Stock (Titelbild), Frieder Blickle, Manfred Glück, Mathias Leidgschwendner, Susanna Schaffry, Matteo De Stefano, Sonja Still, Vinschgau Marketing, Freihaus Brenner, Privat sowie Anzeigenkunden
ANZEIGENVERKAUF: Regina Killy, rk@sonja-still.de, T. 08021/9015670 · SCHLUSSREDAKTION: Die Buchprofis, München · 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 Freihaus Tegernsee: Die nächste Ausgabe erscheint im März 2018

Text SONJA STILL

Was das LEBEN reicher macht

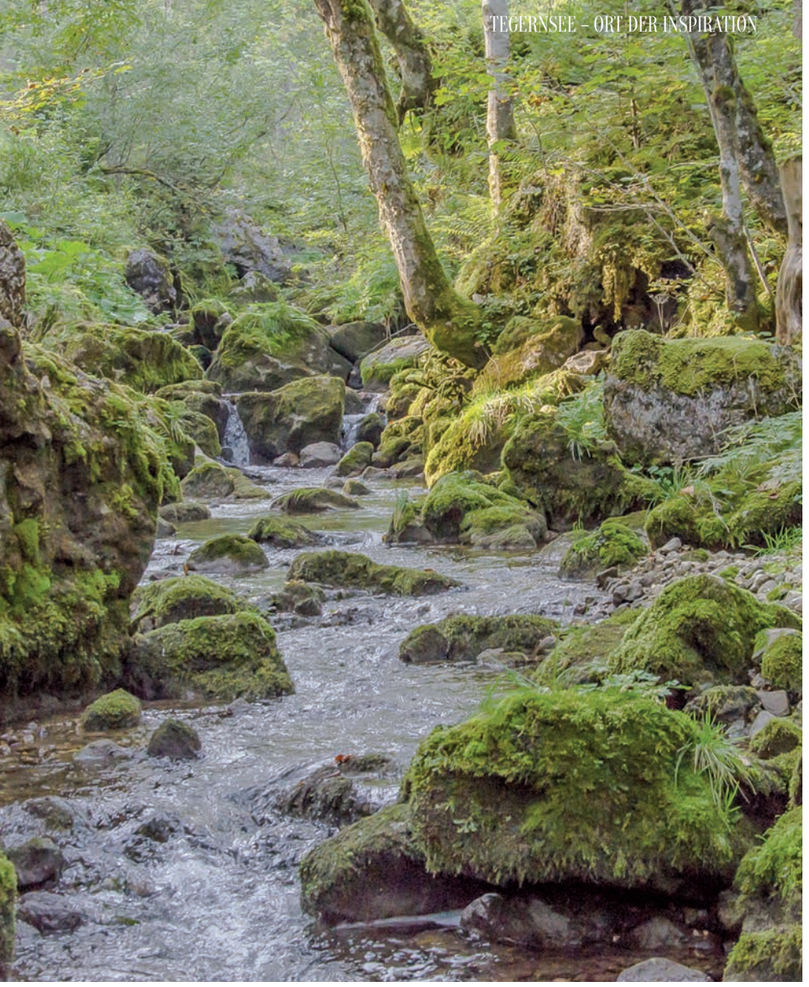
Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Das Tegernseer Tal ist von außen gesehen das Tal der Reichen und Prominenten. Doch von innen besehen ist das nur eine glanzvolle Oberfläche. Was also ist es, das die Region so anziehend macht? Die perfekte Illusion einer heilen Welt? Oder, weil die idyllische Landschaft für die Seele inspirierend wirkt?

Der TEGERNSEE als einzigartige LANDSCHAFT

Landschaftlich ist der Tegernsee eine Perle am Rand der Nordalpen. Nirgendwo sonst finden sich in Bayern Berg und See so nah und doch mit lieblicher Weite. Ein Kranz alpiner Berge zieht sich ums Ufer, die Gipfel hoch aber nicht wirklich gefährlich, immer weit genug voneinander entfernt, sodass niemandem die Berge mit ihrer Enge auf den Kopf fallen könnten. Das Wasser klar und blau. Jeder Tag bringt andere Schattierungen des Sees mit silbrig-blau-grau-türkis-grün-gold leuchtender Oberfläche hervor. Die Ufer laden zum Verweilen ein. In der Kunst und Malerei wurde dies vielfach abgebildet.

Die Wege durch die Wälder führen durch freundliche Natur. Hier kann der Mensch noch waldatmen. Kann Wurzeln des Wohlbefindens spüren. Kann Abstand zum Alltag finden und glauben, dass sich immer wieder neu ein guter Weg auftut. Es liegt zum Teil am Menschen, ob er denn zur Ruhe kommt. Gewohnt, zu funktionieren und zu konsumieren, muss er erst einmal zulassen, sich auf wenig Bespaßung, aber ruhigen Genuss einzulassen. Das können erst wieder die besser, die schon alles haben: würdigen, was schlicht und gut ist. Es liegt aber auch zum Gutteil an der Landschaft, die hilft zur Ruhe zu kommen und damit seine Resilienzkräfte zu stärken. Die Wurzeln des Wohlbefindens und der Stresswiderstandskraft liegen in der Natur.



Was die DICHTER wussten, beweist jetzt die WISSENSCHAFT

„Unterm Blätterhimmel wird der Mensch zum Mensch“, schrieb schon Johann Ludwig Tieck, Dichter der Romantik. Und Erich Kästner wusste: „Die Seele wird vom Pflastertreten krumm.“ Heute erforschen Psychologen, Mediziner und Biologen die Grundlagen der Resilienz und finden das Naturerleben als Basis dazu. Resilienz ist der neue Begriff für die Widerstandskraft der Seele, die es zu stärken gilt in einer Gesellschaft des Stresses, des Mobbings und der Diversität. „Personaler und Führungskräfte setzen mehr und mehr auf Mitarbeiter, die für ihre Resilienzkräfte sorgen“, sagt Carmen Kraushaar von der QRC-Personal- und Unternehmensberatung in München. „Burnout-Bedrohte kosten einem Unternehmen letztlich zu viel, wenn es zum Zusammenbruch kommt.“ Früh genug für sich selbst sorgen, heißt die künftige Maxime.

Gestärkte WIDERSTANDSKRAFT der SEELE

Ein Spaziergang im Wald, das Rascheln und Knacken am Weg, das Gurgeln eines Baches oder das Plätschern der Wellen am See, das Zwitschern der Vögel signalisieren dem trotz aller Zivilisation noch immer steinzeitlich geprägten Gehirn des Menschen, dass es sich entspannen darf. Es droht keine Gefahr, wenn die Vögel zwitschern und das Wasser schwappt. Es brüllt kein Säbelzahntiger und droht kein Mammut. Das Gehirn kann relaxen, die Sinne müssen nicht wachsam sein. Umweltmediziner wie Thomas Kistemann von der Universität Bonn erklären inzwischen mit Nachdruck, dass es sogenannte „therapeutische Landschaften“ gibt, zu denen der Mensch eine besondere Beziehung aufbaut. Er kann sich dort frei fühlen, weil sie ihm vertraut werden. Das Tegernseer Tal ist für viele solch eine Landschaft. Berge und See versprechen Urlaub. Wald und Wasser versprechen Erholung. Unterschiedliche Forschungsarbeiten stellen fest, dass sich bei einem einstündigen Spaziergang durch den Wald Blutdruck, Lungenkapazität und Elastizität der Arterien signifikant verbesserten. Die Nippon Medical School in Tokio fand heraus, dass das Gehen im Wald offenbar sogar Krebs-Killerzellen aktiviert. Die Forscher nehmen an, dass sogenannte Phytonzide eine Rolle spielen. Pflanzen bilden diese Substanzen, um sich vor Schädlingen zu schützen. Auch Terpene und Terpenoide, noch weitgehend unerforschte sekundäre Inhaltsstoffe von Pflanzen, wirken auf die menschliche Konstitution ein. Durch die Nähe des Sees werden in der feuchten Luft die Wirkstoffe offenbar länger oder intensiver erhalten. Spaziergänger atmen im Wald diese ein und stärken so ihr Immunsystem. Stress wird abgebaut. Die Laune steigt. Allein wer also am Freihaus Brenner über dem See sitzt und die Aussicht genießt, kann hier für seine Gesundheit durchschnaufen.

Es sind die Kräfte der Natur, die so selbstverständlich genutzt werden, dass man nicht weiter auf sie acht gibt. Dabei sind sie quasi geldwerter Rohstoff für die Gesundheitsvorsorge von morgen. Die Jod-Schwefelvorkommen, die Wasserqualitäten unterschiedlicher Mineralstärke der Quellen rund um den See, der See selbst und die weitgehend intakte Natur der Wiesseer Flyschberge und des Voralpenlands haben dem Menschen viel zu geben. Anderswo gibt es nur eines dieser Naturmerkmale in starker Ausprägung. Korbinian Kohler, der Eigentümer des Hotels Bachmair Weissach, hat als einer der Ersten diesem neuen Naturansatz Rechnung getragen. In seinem neuen, durch japanische Badekultur geprägtem Spa, dem MIZU Onsen, gibt es die Wirkung der unterschiedlichen Wasserqualitäten in fernöstlicher Purness zu erfahren. Nicht vielerlei Aufgüsse, sondern mit den Temperaturen und Charakteristika klaren Wassers vom Tegernseer Tal wird hier gearbeitet.

> Am Tegernsee kommt in einzigartiger Weise vieles zusammen: Der Reichtum der Natur und der Reichtum der Kultur.

Entspannen Sie sich:
hören Sie unter diesem QR-Link Vogelgezwitscher.

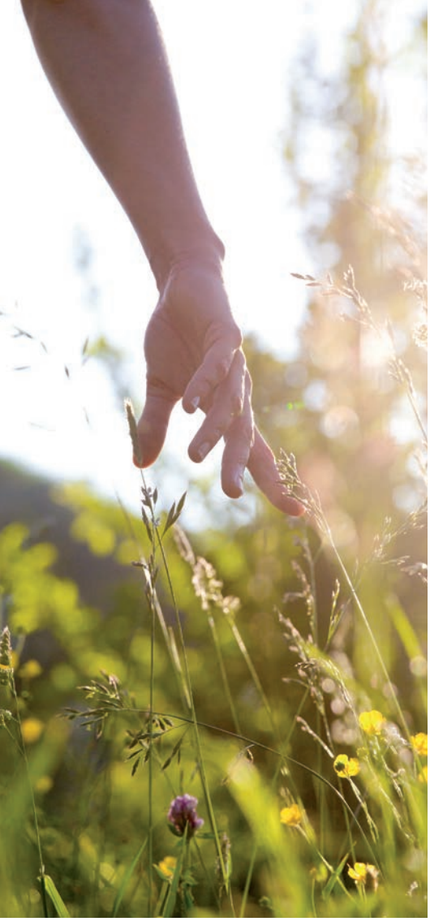
Gesundheit soll nicht mehr als Reparaturservice der Medizin begriffen werden. Und auch wer schon geschwächt ist, dem hilft eine grüne, naturnahe Umgebung bei der Heilung. Internationale Studien belegen, dass eine ästhetisch gestaltete Umgebung den Heilungsprozess positiv beeinflussen kann: Es treten weniger Komplikationen auf, der Bedarf an Schmerzmitteln sinkt und die Aufenthaltsdauer in der Klinik verkürzt sich. Eine der Vorreiter-Institutionen am See dafür ist die Klinik im Alpenpark. Weil der Eigentümer des Hauses überzeugt davon ist, dass das Ambiente zum Gesundwerden beitragen kann, richtet er auch das Interieur danach aus. Der Tegernseer Tal Tourismus kooperiert im Rahmen eines Interreg-Projekts mit dem Institut für Ecomedicine an der Paracelsus Medizinischen Privatuniversität Salzburg, um die positiven Auswirkungen auf kognitive Leistung, Lebensqualität und Immunsystem eines einwöchigen Aufenthalts in den Tegernseer Bergen zu erforschen. Auch, damit man gewappnet ist. Denn die Talbewohner werden die Ressource „unverbrauchtes Grün“ gegenüber Begehrlichkeiten verteidigen müssen.

Der TEGERNSEE ist auch Ort der geistigen INSPIRATION

Es kommen im Tal zwei Dinge zusammen: die wohltuende, entspannende Landschaft und die wohltuende, anregende Kultur. Das Tegernseer Tal ist München, der Landeshauptstadt, immer nahe und fern genug zugleich gewesen. Ob zu Klosterzeiten oder dann als Königliches Tal: Tegernsee war der erreichbare Sehnsuchtsort. Zunächst für König und Adel, wurde dieser elitäre Lebensstil im Laufe des 19. Jahrhunderts auch für das Bürgertum zugänglich. Berge waren nicht mehr unerreichbar erhaben, sondern Zufluchtsort in der Natur. „Quasi unendlicher Reichtum ist in ihnen: Wild und Nahrung, Holz und Kräuter, Arzneien, Speise, Silber, Gold und Edelsteine“, so beschreiben Marita Krauss und Lothar Schilling beim Einführungsvortrag des wissenschaftlichen Kolloquiums „Der Alpenraum: Natur – Kultur – Konflikt“ die Berge in Ettal. Diese Botschaft wirkt bis heute nach, freilich modifiziert auf heutige Qualitätsmerkmale.

Im TEGERNSEER TAL macht man URLAUB im Mythos BAYERN

Die Vorbereitungen zur Landesausstellung Bayerns 2018 zeigen es: Der Mythos Bayern und Berge begann im Tegernseer Tal schon früh, nämlich mit König Max I. Joseph. In Werdenfels oder Berchtesgaden und Chiemgau begann er erst mit der Schlösserbauwut von König Ludwig II. in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Während die Briten in den französischen und schweizerischen Alpen die Gipfel eroberten und Queen Victoria dafür sogar in die Schweizer Alpen reiste, sorgte das bayerische Königshaus mit den verwandten Königshäusern aus Russland, Österreich und Preußen, dass vom Tegernseer Tal aus der Mythos Berge und Bayern genährt wurde und prägte die Ursprünge der Wellnesskultur im Kurbad Kreuth. Die CSU hat mit ihrem polternden Franz Josef Strauß und den Fernsehübertragungen aus Wildbad Kreuth dieses Image ins 20. Jahrhundert getragen.



Ein beseeltes TAL

Mit den Künstlern und Literaten, die ab 1900 an den Tegernsee ziehen, wird das Tal zur Künstlerkolonie, wie die Literaturwissenschaftlerin und Leiterin der Monacensia, Elisabeth Tworek, es bezeichnet. Und wenn es auch in unserer Zeit nicht mehr unter diesem Begriff firmieren kann: Das Tegernseer Tal ist bis heute ein besonderer Ort der Sehnsucht. Es geht zwar nicht mehr im Miteinander, aber die widerstreitenden Interessen verzahnen sich dennoch. Für die in ihrem alltäglichen Bewegungsradius recht eingeschränkten Städter wird das Tal mehr und mehr zum Freizeitpark, wo sie sich austoben können. Für die, die sich für Kunst und Kultur interessieren, bietet das kleine Tal Großes an. Die Brauchtumspflege lebt, Theater- und Musikfeste beflügeln die Gäste. Für die, die im Tegernseer Tal leben, ist die Nähe von Urbanität und Landleben, von kosmopolitischem Denken und Verwurzeltsein, von Wohlstand und Zufriedenheit Quelle der Inspiration. Weil genau dieses Flair den Menschen beseelt, wie das Wort inspirare ursprünglich bedeutet, und so das Leben reicher macht.

„Es liegt an IHNEN, was Ihr Gehirn DENKT“

Wie man seine Resilienzkräfte stärkt und damit zu innerem Reichtum gelangt. Ein Gespräch mit Dr. Oliver Schwarz von der Klinik Alpenpark.

Was sind Resilienzkräfte?

Wir sprechen dabei über innere Widerstandsfähigkeit: wie geht der Mensch mit der Bewältigung von Konflikten um. Wie lösungsorientiert bin ich? Bin ich zuversichtlich, wenn ich an die Zukunft denke? Wir werden nicht mit Resilienz geboren, wir müssen sie erwerben.

Und wie erlerne ich dies?

Das sind Dinge, die lernen wir nicht in Schule und Beruf, wir lernen es durch Vorbilder. Wer es als Kind nicht mitkriegt, hat später bei der Bewältigung von Konflikten und bei Lösungsstrategien ein Defizit. Doch in der Gesellschaft wird mehr Wert darauf gelegt, dass man schnell ins Handeln kommt, schnell funktioniert. Wir legen Menschen auf äußere Statussymbole fest und identifizieren uns damit.

Müssen wir dann erst zusammenbrechen, bevor wir lernen?

Ich habe in den letzten Jahren in der Psychotraumatologie gearbeitet. Da wurden Menschen ein Stück weit in ihrer psychischen Konstitution gebrochen, sie haben eine Situation erlebt, aus der sie nicht entrinnen konnten. Gute Erinnerungen halfen aber, wieder ins Positive zu finden. Das lässt sich auch in weniger traumatischen Situationen nutzen.

Haben Sie denn bestimmte Methoden, die Sie empfehlen?

Es gibt keine allgemeingültigen Methoden. Jeder Fall ist anders. Wir haben uns in der Klinik auf die Fahne geschrieben, individuell zu sein. Ich bin Fan von Techniken, die im Alltag unterstützen. In der Transaktionsanalyse kann ich lernen, mich selbst einzuordnen. Wieso fühle ich mich jetzt dominiert, ist das so oder fühle ich mich nur so, wie ich mich als Kind fühlte? Oder leide ich an dysfunktionaler Kognition? Dann drehen sich meine Gedanken im Kreis, ob ich gut genug bin, etwas schaffen kann, es erreiche. So verliere ich den Glauben an meine Fähigkeiten.

Und was soll ich dann tun?

Suchen Sie nach Ihren eigenen Resilienzfaktoren! Auch wenn wir Pech gehabt haben, so gab es irgendwas, das unser Leben gesichert hat. Es ist wichtig, ein Kontrastprogramm einzusetzen, mich zu erinnern an das, was ich genießen kann. Fragen Sie sich: Was ist wichtig für mich? Worauf lege ich meinen Fokus? Man muss aus dem negativistischen Muster raus. Manchem hilft ein Glücks- oder Dankbarkeitstagebuch. So programmieren Sie langsam Ihre alten Glaubenssätze um. Denn eines wissen wir heute aus der Gehirnforschung: Jeder ist für sein Denken verantwortlich. Das Gehirn lernt das, was wir ihm beibringen. Es kommt auf unsere Haltung an. Alte Glaubenssätze behindern die Entwicklung.

Das klingt alles recht machbar. Warum klappt es dann nicht einfach?

Die Menschen sind sich nicht bewusst, was sie ihrem Gehirn bisher beigebracht haben und überlegen nicht, was sie ihm stattdessen beibringen könnten. Wir geben uns wenig Möglichkeit, uns selbst zu reflektieren. Das braucht Mut und Zeit, sich über eigene Verhaltensweisen Gedanken zu machen. Dafür braucht man Auszeiten, die sind wichtig, um für sich mehr Lebensqualität gestalten zu können.

Dr. Oliver Schwarz ist seit 1.07.2017 Chefarzt der Privatstation für psychosomatische Akutbehandlung in der Klinik im Alpenpark in Bad Wiessee. Der Facharzt für Psychiatrie und Psychotherapie mit zusätzlicher Qualifikation in Psychotraumatologie hilft Menschen unter anderem bei Burnout und akuten psychosomatischen Erkrankungen.

www.klinik-alpenpark.de

EHAM
AUS ANDEREM HOLZ.
BODEN
KÜCHE
INNENARCHITEKTUR
SCHREINEREI

AUS DEM WALD.
IN DIE WELT.

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

Text SONJA STILL

Tradition darf nicht jodeln!

Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Darin sind sich die Jungen einig: Es muss das Alte neu erfunden werden, wenn es gut weitergehen soll.

„Diese Stadt-Land-Beziehung, diese Nähe Tegernsee – München ist eine sehr spannende Beziehung, weil sie uns zum Nachdenken bringt."

Alexandra Keil und Sophia Eham kennen sich schon seit ihrem ersten Kurs in der Skischule. Also seit Kindertagen. Mal waren sie mehr, mal weniger nah befreundet. So, wie das Leben eben spielt. Jetzt inspirieren sie sich gegenseitig, die eine führt den elterlichen Dirndlladen, der seit 200 Jahren besteht. Die andere arbeitet in der Geschäftsleitung der Familienschreinerei mit. Und beide haben schon ihren Stempel in der Ausrichtung der Geschäfte hinterlassen. Die Interieurs sind mehr ethno-alpin als gezirbelt und gedrechselt. Und doch arbeiten sie bei Eham vor allem mit dem Rohstoff, der hier in die Region gehört. Mit heimischem Holz. Die Dirndl bei Trachten Greif sind inzwischen modischer, zeitgeistiger. Sie drücken ein anderes Lebensgefühl aus – irgendwie unbeschwerter, städtisch-weiblicher, aber doch wertig und echt. Früher waren die Gwander ehrlich fesch, doch auch sehr ländlich-edel. Tracht ist eben immer auch Mode. Die alten Muster und Gewebe, die es seit Jahrhunderten auf dem elterlichen Speicher gibt, sind für Alexandra neue Anregung. „Aber stellt mich ja nicht als die Dirndldesignerin in der rosaroten Schäfchenwolkenwelt dar", sagt Alexandra. „Bei mir geht es auch manchmal ganz klar um Excel-Tabellen, Markenpositionierung, strategische Entscheidungen im Rahmen von Gesamtkonzepten." Es wäre auch zu schön, wenn sie nur durch die perfekte Traditionswelt am Tegernsee schweben und schöne Ideen umsetzen bräuchte. Doch der Tegernsee bietet einen Standortvorteil, der quasi unbezahlbar ist. „Wir haben hier noch Entfaltungsmöglichkeiten, die in der Enge des städtischen Lebens untergehen. Untergehen müssen, weil die keinen Platz haben", sagt Sophia Eham. Wenn sie einen neuen Fußboden ins Muster legen, legen sie ihn eben in der Schreinerei im Showroom aus, so viel Platz ist da noch. Sie können zeigen, wenn sich der Mensch etwas nicht vorstellen kann. Und, sie können jederzeit raus. Raus auf den Berg, an den See und den Kopf durchlüften. Die Ideen schwirren lassen, wie Schmetterlinge durch die Sommerwiese. Das Tal kann manchmal auch eng sein. Aber auch dann können sie raus in die große weite Welt, das urbane Flair, die kosmopolitischen Trends aufsaugen. Denn München, die große Stadt, und der Flughafen sind so nah. „Diese Stadt-Land-Beziehung, diese Nähe Tegernsee – München ist eine sehr spannende Beziehung, weil sie uns zum Nachdenken bringt", sagen beide. Und beide glauben auch, ihre Geschäfte würden anderswo in Bayern nicht funktionieren. „Dann müssten wir viel traditioneller bleiben, die Erwartungen ans Bayerisch-Sein erfüllen. Nur im Jodelstil weitermachen, das würde dem Produkt aber nicht gut bekommen."

„Wir haben hier noch Entfaltungsmöglichkeiten, die in der Enge des städtischen Lebens untergehen."

„Weiterjodeln" ist so ein Wort unter den Jungen, das eben dem Verwurzeltsein im nur Bayerischen eine Absage erteilt. Das unterscheidet sie vielleicht von anderen Regionen in Deutschland. Denn hier haben sie eine Tradition, mit der sie brechen können, die sie neu beleben können.

Einer der Jungen traut sich ganz schön viel. Markus Hoppe, der „Wuide Bierbrauer" aus Waakirchen. Die Bierwelt in Bayern ist wohl die gelebteste Tradition und muss sich allenfalls mit internationalen Braukonzernen anlegen. Zwischen München und der Traditionsbrauerei Tegernsee will sich Markus Hoppe nun mit einer neuen Brauerei ansiedeln. Mit seinen handgemachten Craft-Bieren zeigt er, welch große Vielfalt innerhalb des Reinheitsgebotes möglich ist. Am Ortseingang von Waakirchen plant er seine eigene Brauerei mit Schankwirtschaft und Biergarten.

3000 Quadratmeter groß ist das Grundstück, neben der Produktionsstätte entsteht eine Schankwirtschaft. Dazu seine Wohnung. Abgefüllt wird das Bier nicht auf dem Gelände, sondern in Grafing bei der Brauerei Wildbräu-Grandauer. Er plant Brauseminare, Führungen, einen Biergarten. Die Gemeinde hat ihn sehr unterstützt bei seiner Suche nach dem Platz für die Realisierung, der direkt an der Bundesstraße nach Bad Tölz gefunden wurde.

Jetzt, kurz vorm Bau, sind es die zwei Freigeister und Ästheten von scope3, Thomas Schmidt und Dominik Weindl, die an seiner Seite stehen. Sie zeigen in Ihren Architektur- und Innenarchitekturentwürfen eine klare, eigenwillige Handschrift. Dass Markus der Stil der beiden gefällt, hat dazu geführt, dass er mit ihnen seine Brauerei in Waakirchen plant. Thomas und Dominik haben sich mit scope3 selbständig gemacht und begleiten ihn bei der Konzeptionierung, Planung, in Teilen bei der Bauleitung und im Innenausbau. Markus ist auch wichtig, dass die beiden genau an der gleichen Stelle im Leben stehen wie er. „Ich weiß genau, wie wichtig mein Ziel auch ihnen ist", erklärt Hoppe. „Ich bin nicht einfach nur ein anderes Großprojekt für irgendwen, sondern ich bin für die beiden das erste so große Projekt!" Die Chemie untereinander stimmt, sie verstehen sich alle gut. Sie sind alle um die 30 Jahre alt, genau wie Alexandra und Sophia. Markus und Thomas sind in Waakirchen aufgewachsen, man kennt sich einfach immer schon, auch wenn man damals noch nichts miteinander zu tun hatte. „I bin ja viel jünger", lacht Markus, der erst 28 Jahre alt wird. Worauf Thomas gelassen kontert, dass er damals bei der Krampusjagd doch derjenige war, der den fünf Jahre Jüngeren mit der Rute einschüchtern konnte.

Thomas und Dominik haben zusammen ihre Schreinerausbildung in Miesbach gemacht. Dann hat Dominik seinen Meister und ein Studium für Raum- und Objektdesign drangehängt, und zeichnet nun verantwortlich für die Innenarchitektur. Thomas hat Innenarchitektur in Rosenheim, Architektur in Innsbruck studiert, und macht nun noch ein Fernstudium in Architektur und Umwelt. Sein Fokus liegt auf der Architektur. Sie sind alle wahnsinnig gut ausgebildet. Markus war eineinhalb Jahre auf Mauritius. „Es ist wunderschön wegzukommen", sagt er, „aber das ist ganz egal, was das für ein Fleck auf der Welt ist. Dort wo du her bist, das ist dein Zuhause und wenn du da verwurzelt bist über Freunde, Familie, Kultur, Brauchtum, dann zieht es dich da immer wieder hin." Es ist nicht so einfach, daraus gerade am teuren Tegernsee etwas Zukunftsfähiges zu machen. „Wir Jungen haben ein Problem: Das, was wir hier an Gewerbe haben, veraltet langsam. Es gibt ja alles. Es gibt Gewerbe, es gibt Geldige, aber es gibt nichts mehr für junge Leute, die etwas Neues aufbauen möchten damit es mit der Heimat weitergeht."

So viel Mut wie Markus haben nicht allzu viele. Aber er will etwas aufbauen in der Region, das zukunftsfähig ist und hinpasst. Existenzängste gebe es nicht, weil man sich zu helfen weiß, und weil man auch seine Spezl hat, ein gutes Netzwerk, sagen sie. Es muss weitergehen mit der Tradition – neu, nicht aufgejodelt.

> „Dort wo du her bist, das ist dein Zuhause und wenn du da verwurzelt bist über Freunde, Familie, Kultur, Brauchtum, dann zieht es dich da immer wieder hin."

Das Bier von Markus Hoppe gibt es auch im Freihaus Brenner. Weiteren Kontakt zu den Jungen Wilden:

www.eham.de
www.trachten-greif.de
www.hoppebraeu.de
www.scope3.de

Bauen um zu brauen.

ANZEIGE

Zeitlos schön:
am See und in der Stadt

Von Anfang an stand der Name: „Zeitlos!“ Andrea Holzer hat sich mit ihrer eigenen Boutique in Rottach-Egern einen langjährigen Traum erfüllt. „Der Name gibt so viel Raum für Schönes“, freut sie sich. „Zeitlos schön ist es hier am Tegernsee. Hier kann man die Zeit vergessen, sich wohlfühlen und einfach weg sein von der heutigen Kurzlebigkeit.“

Helles Interieur, weiße Holzflächen kombiniert mit altem Eichenholz bestimmen die Ausstattung, dazwischen findet sich immer wieder geschmiedetes Stahl. Mal als Kleiderstangen, mal als Dekor. Das Konzept für das puristisch alpin-moderne Ambiente im Laden hat sie zusammen mit scope3 aus Waakirchen ausgetüftelt. Scope3, das sind zwei junge Innenarchitekten – aber nicht irgendwelche – Dominik wird sie im nächsten Jahr heiraten, und mit Thomas ging Andrea bereits zur Schule.

Andrea Holzer haben es vor allem die skandinavischen Modelabels angetan. Marken wie Noa Noa, Sorgenfri Sylt oder Odd Molly machen Bohème-Kleidung, die zum einen puristisch ist, aber auch – das genaue Gegenteil – romantisch verspielt. Oft werden klare Schnitte kombiniert mit besonderen Kleinigkeiten wie Schleifen oder ausgefallenen Mustern. Diese spezielle Kombination begeistert Andrea Holzer immer wieder aufs Neue. Doch diese skandinavische Ästhetik ist es nicht allein. Inzwischen findet sich dieser klare Purismus auch im Trend der jungen Alpinen. Ab diesem Sommer hat sie beispielsweise das junge Modelabel „Lieblingsstück“ aus Aschau neu im Sortiment. Das Label mit Sitz im Chiemgau steht für feminine, lässige Mode mit Charakter. Materialien und Design, sanfte Farben und lässige Schnitte schmeicheln jeder Frau.

> „Ein Lächeln ist das schönste Accessoire, das eine Frau tragen kann.“

Viele der Labels im Zeitlos gibt es nur in ausgewählten Geschäften. Für diejenigen, denen der Weg an den Tegernsee zu weit ist, bietet Andrea auch einen gut sortierten Online-Shop. Und im August 2017 eröffnet sie das „Zeitlos am Glockenbach“ in München. Auch den Laden in München plant sie wieder zusammen mit scope3. Er wird hell, wieder mit Holz und natürlichen Materialien, jedoch ein bisschen mehr städtisch. Aber eins ist sicher, er wird zeitlos schön.

Zeitlos am Tegernsee
Südliche Hauptstraße 5
83700 Rottach-Egern
Tel. 08022/8599970
info@zeitlos-am-tegernsee.de
www.zeitlos-am-tegernsee.de

Ab August Eröffnung in München
Zeitlos am Glockenbach
Müllerstraße 50
80469 München
Tel. 089/267646

Der erste Freund der Musikfest-Freunde

Wenn mit dem Musikfest Kreuth der gesellschaftliche Höhepunkt im Tegernseer Sommer stattfindet, ist vieles davon Dieter Nonhoff zu verdanken. Vor zehn Jahren übernahm er die Gesamtleitung des Musikfestes und machte mit dem Vorstand des Vereins aus einem zuletzt russisch familiär geprägten Fest ein internationales Festival für Kammermusik.

Wäre der Tegernsee ein Musikstück, was wäre er für Sie? Symphonie, Menuett, Polka?

Auf jeden Fall kein Landler! Wenn ich so überlege, würde ich mir den Tegernsee als Jazzsuite Nr. 2 von Dmitri Schostakowitsch vorstellen. Vielschichtig, überraschend. Wir können das Werk beim Musikfest Kreuth leider nicht aufführen, weil es dafür ein 140-Mann-Orchester braucht. Aber das wäre eine adäquate Stimme für den Tegernsee.

Das Musikfest Kreuth ist inzwischen eine Institution. Es wurde zum fixen Termin im Kalender der Klassikfreunde. Haben Sie je damit gerechnet, dass es so ein Erfolg wird?

Dass das Musikfest ein Erfolg wird, habe ich immer gehofft. Aber dass ich selbst so lange dabei bin, damit habe ich nicht gerechnet. Wir sind ein gutes Team, jeder will mit dem anderen arbeiten. Ich rede zwar immer wieder davon, dass es nun genug sei, davon wollen aber die anderen nichts hören. Sie lassen mich noch nicht.

Nun, ohne Ihr Engagement und die Idee zu einer Stiftung gäbe es das Musikfest auch nicht mehr.

Ja, die Stiftung ist unser Glück. Wir standen schon ein paarmal am Abgrund.

Und was ist dann das Geheimnis des Erfolges?

Das Tegernseer Tal hat eine lange Kulturgeschichte. Auch heute noch ist das kulturelle Angebot unglaublich reich. In den zwei Sommerwochen des Musikfests können Menschen im Tal klassische Musik erleben, wofür sie sonst in die Großstädte dieser Welt reisen müssten. Und das Reizvolle ist, dass es hier dennoch sehr familiär zugeht. Wenn Sie im Münchner Gasteig ein Konzert hören, dann teilen Sie das mit 2500 Menschen. Hier sind es 400 Plätze, die wir zu vergeben haben. Das macht es möglich, Künstler und Musik hautnah zu erleben. Ich genieße diese Atmosphäre!

„Der Tegernsee ist wie eine Jazzsuite."

Haben Sie ein Lieblingserlebnis?

Ach, es gibt so viel Schönes! Aber vielleicht erzähle ich, was der Pianist Kit Armstrong mir letztes Jahr berichtete. Er sagte, er genieße die Atmosphäre, weil er den Menschen nahe ist und das Programm selbst gestalten kann. Wenn er woanders auftritt, dann bietet ihm das Orchester eine Auswahl an, und die muss er spielen.

Und hier hatte er in bestem Deutsch erklärt, wie er sein Stück interpretiert.

Ja, und als wir ihn fragten, woher er so gut Deutsch kann, wusste er es selbst nicht. Er hat Philosophie studiert, dann seinen Doktor in Mathematik in Paris gemacht, dann bei Alfred Brendel in London studiert. Er ist ein hochinteressanter Künstler. Wer Beethoven oder Mendelssohn spiele, sagt er, müsse auch etwas Deutsch verstehen. Insgesamt aber: Das Musikfest Kreuth hat inzwischen einfach ein renommiertes Programm und guten Ruf.

Dennoch sind Sie noch immer auf Wanderschaft, seit die Stiftung in Wildbad Kreuth geschlossen ist. Wenn es künftig eine Seebühne gäbe, würden Sie diese nutzen? Oder geht's doch lieber zurück nach Kreuth?

Seebühne – nein. Wir machen Kammermusik, das ist sensible Musik in kleinen Besetzungen. Aber einzelne Konzerträume wie die Kirche St. Quirinus in Tegernsee oder Kaltenbrunn könnten wir gerne beibehalten, wenn die Erfahrungen positiv sind. Doch wir würden schon zurück nach Kreuth gehen, denn da sind die Ursprünge, und die Atmosphäre dort bietet eine magische Stimmung.

Das 28. Musikfest Kreuth am Tegernsee findet vom 18. bis 29. Juli 2017 statt. Das ganze Programm unter www.musikfest-kreuth.de

Junger Klassiker Clemens Schuldt

Er ist 34 Jahre alt. Er ist Chefdirigent des Münchner Kammerorchesters. Er gilt als einer der spannendsten jungen deutschen Dirigenten.

Vor einem Jahr kam Clemens Schuldt nach München und wird seitdem mit dem Münchner Kammerorchester für seine mutige, manchmal ausgefallene, hin und wieder experimentelle Herangehensweise gefeiert. Als Assistant Conductor des London Symphony Orchestra arbeitete er eng mit Dirigenten wie Sir Colin Davis, Valery Gergiev und Sir Simon Rattle zusammen, bei der Deutschen Kammerphilharmonie Bremen mit Paavo Järvi. Wir bereiten uns auf ein leicht vergeistigtes Dirigenten-Gespräch vor. Doch, tja, so sind die jungen Klassiker nicht mehr! Er kommt mit dem Fahrrad durch den warmen Frühsommer geradelt.

Das ist das Programm?! (Wir haben ihm eben das Programm des Musikfest Kreuth in die Hand gegeben.) Wahnsinn! Toll! Da können wir dabei sein. Mit Daniel Müller-Schott und Julia Fischer habe ich schon gearbeitet. Ich freue mich schon sehr auf den Tegernsee. Ich war zwar noch nie dort auf dem Land, aber das ist vielversprechend.

Sie leben nun seit einem Jahr in München und sind noch nie am Tegernsee gewesen?

Das muss ich zugeben, aber ich freue mich sehr darauf. Ich bin ein urbaner Mensch, der die Natur immer wieder als Ausgleich braucht. Hier in München muss man sich einfach wohlfühlen. Als ich in Berlin gelebt habe, dauerte es zehn Minuten, bis man einen Grünstreifen zum Joggen gefunden hat. Ich bin in Norddeutschland aufgewachsen und habe als Kind mit meinen Eltern immer in den Bergen Urlaub gemacht.

Sie werden mit dem Münchner Kammerorchester in Gut Kaltenbrunn gastieren, von dort aus hat man eigentlich den schönsten Blick über den See Richtung Süden.

Ich bin froh, dass ich beim MKO dabei sein darf. Und wissen Sie, was noch schön ist? Wir bringen Beethovens Eroica mit. Dieses Werk war mein erstes Konzert in München als neuer Chefdirigent des MKO. Und nun schließt sich der Kreis dieser ersten Saison. Das finde ich schon ziemlich schön.

Stefan Jackiw haben Sie als Solist dabei. Wie kamen Sie auf den jungen New Yorker?

Den Solisten haben wir im MKO gemeinsam ausgesucht, wir kennen ihn noch nicht. Aber wir erwarten eine sehr spannende Begegnung. Man hört sich ein, hört im Internet, was einer so macht. Und das was ich von ihm nun gehört habe, so muss ich sagen, ist er klanglich einer der schönsten und reifesten Geiger, die ich kenne. Er gehört auf jeden Fall in die Topliga.

Und wie geht es Ihnen mit dem MKO?

Das MKO ist einfach großes Kino! Richtig grandios. Es hat eine familiäre Atmosphäre, man lernt sich schnell kennen, die Chemie stimmt einfach. Sie muss auch stimmen, wenn man gut sein will. Wir werden regelmäßig eingeladen zu anderen Philharmonien, nach Russland, nach Südamerika. Das ist schon sehr reizvoll.

Das MKO ist also recht international. Wie viele Nationen spielen denn da?

Das ist nicht wichtig, vielleicht sind es zehn oder zwölf. Es ist eine bunte Mischung. Es sind unterschiedliche Kulturen, aus denen die Menschen stammen, aber was zählt, ist, wie die Menschen musikalisch sozialisiert sind. Aus dem heraus entwickelt ein Orchester seine eigene Klangsprache. Wenn ein Mozart auf dem Blatt liegt oder ein Tschaikowsky, dann weiß man, wie man da rangeht. Und das geht nur als gewachsener Klangkörper. Nur so ergibt sich diese Homogenität, die es für den Zuhörer zum besonderen Erlebnis macht.

Und Sie dürfen da dirigieren!

Ja, ich bin spät zum Dirigieren gekommen. Ich habe immer gedacht, das sei ein unerreichbares Ziel. Mit befreundeten Musikern habe ich Benefizkonzerte veranstaltet, dabei durfte ich mich ausprobieren. Die Vielseitigkeit ist spannend.
Und man kommt durch die Welt – jetzt geht es erst nach Tasmanien, dann nach Hongkong und Gran Canaria. Und dann kommen wir an den Tegernsee.

„The Cellist“ Daniel Müller-Schott

Wo erreichen wir Sie gerade?

Ich bin auf dem Weg nach Neuhaus am Schliersee zu meinem Instrumentenbauer. Dietmar Rexhausen muss mein Cello vor der großen Tournee noch einmal gut einstellen. Dann geht es nach Birmingham, danach nach Australien und Neuseeland. Es muss also lange Reisen auf sich nehmen.

Aber Sie kommen doch im Sommer an den Tegernsee?!

Ich freue mich sehr auf die Gelegenheit, daheim zu spielen. Und ich erinnere mich genauso gerne an das letzte Jahr in der Tegernseer Klosterkirche. Das Konzert mit den drei Bach-Suiten war ein wunderbares Erlebnis.

Das Publikum freut sich auch!

Wie schön. Dieses Mal bringe ich zwei monumentale Trios von Beethoven, das Klaviertrio B-Dur op. 97 „Erzherzog-Trio“, und von Tschaikowsky, Klaviertrio a-moll op. 50, mit. Diese Werke sind Kulminationspunkte im Schaffen der beiden Komponisten. Das ist Kammermusik des besonderen Ausdrucks, eine Mischung der Extreme, die von Intimität bis zu symphonischer Kraft alles enthält.

Dieses Mal spielen Sie das Eröffnungskonzert zusammen mit der Geigerin Julia Fischer und dem Pianisten Herbert Schuch. Was ist zu erwarten?

Julia und ich kennen uns schon seit Hochschulzeiten, Herbert hat auch in München studiert und ist dort aufgewachsen. Wir haben eine freundschaftliche Verbindung und das ist die beste Voraussetzung für ein gelungenes Miteinander. Ich habe die beiden überzeugt, dass wir den Abschluss unserer Tourneesaison beim Musikfest am Tegernsee feiern. Dann spielen wir vor Heimatpublikum, das uns gut versteht, ein Konzert, vor der schönsten Naturkulisse: Das ist schon etwas ganz Besonderes.

Choir of King’s College Cambridge
Unter der Leitung von Stephen Cleobury

Er ist einer der berühmtesten Vertreter der englischen Chortradition und einer der renommiertesten Chöre weltweit. Und es wird der einzige Auftritt des Chores in Deutschland in diesem Jahr sein.
Im Jahr 1441 hat König Heinrich VI. das King’s College Cambridge gegründet und damit auch den Chor. Seitdem hat der Chor die Pflicht, an sechs Tagen der Woche die täglichen Gottesdienste musikalisch zu gestalten. Nur montags haben die Chorsänger frei. Zum Vergleich: 1441 gab es im Tegernseer Tal auch ein reges Musikleben. Damals regierte Abt Kaspar Ayndorffer das Kloster erfolgreich. Der Auftritt des King’s College Choirs aus Cambridge in der Kirche St. Quirinus verspricht, die spirituelle Kraft der Kirchenmusik zu beweisen.

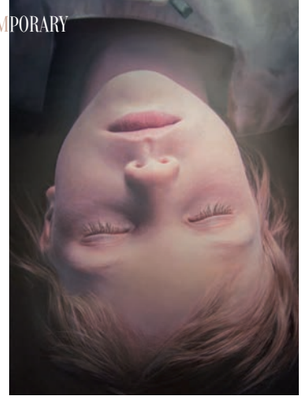
Eine QUELLE der INSPIRATION

Christiaan Conradie
Katkop. Gallery 55
Bellechasse, Paris-FR

Die Kahn Gallery aus London zeigt beispielsweise Fotoarbeiten von Christine Flynn und Pop Art von Joseph.

Wir sagen nicht, dass der Tegernsee der Mittelpunkt der Welt ist. Aber im Dreieck München – Innsbruck – Salzburg finden sich am Tegernsee sicherlich gehäuft die Menschen, die sich für Schönes interessieren. Darum die Empfehlung: Auf nach Salzburg! Jedermann kann hier auf der ART Salzburg Contemporary & Antiques International seine Kunst entdecken.

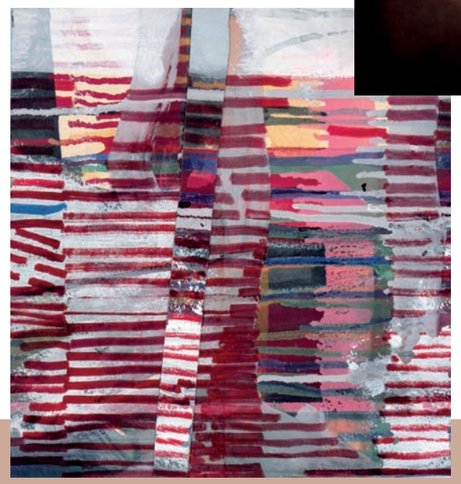
Man könnte es einfach Kunstmesse nennen, was sich in den Messehallen von Salzburg Ende Juni abspielt. Doch es wäre schade! Denn die ART Salzburg Contemporary & Antiques International ist Treffpunkt, Sommerevent und schlicht Inspirationsquelle. Popart, Hundertwasser, Helnwein, Joseph. Alles Namen, die Kunstliebhabern die inneren Tore zur Freude öffnen. Denn das passiert mit dem Menschen, wenn er Schönes sieht! Es ist mehr als Genuss. Denn wie schon Immanuel Kant schrieb: „Das Wohlgefallen am Schönen bedarf Reflexion. Es braucht ein geistiges Urteil und unterscheidet sich vom nur Angenehmen, das rein auf Empfindung beruht."



Die Galerie Baha Fine Art Kunsthandel aus Wien präsentiert Werke von Gottfried Helnwein und Friedensreich Hundertwasser

Die Art-Galerie am Hofsteig, Wolfurt in Österreich zeigt Werner Branz' „Piano Bar"

Die Galerie Art Felicia aus Liechtenstein präsentiert Objekte von Anke Eilergerhard und Bilder von Roman Träxler. Dessen unverwechselbare künstlerische Handschrift ist im Übrigen auch im Key Visual der neuen Messe zu sehen.



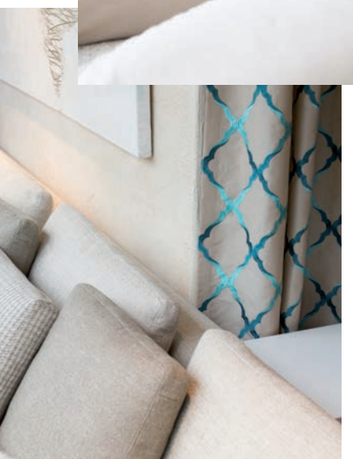
Die Werkkunstgalerie Berlin zeigt Gerlach Bommersheim.

Wohl ausgewählte Galerien, rund 50 an der Zahl, zeigen qualitativ hochwertige Arbeiten aller Preissegmente von über 500 Künstlern, von der Klassischen Moderne bis zur neuesten Cutting Edge Art junger aufstrebender Kreativer aus der ganzen Welt. Auf der Ausstellerliste findet sich außerdem die Galerie an der Pinakothek der Moderne aus München. „Wir wollen uns immer wieder selbst toppen", gesteht die ambitionierte Messegründerin Johanna Penz charmant lächelnd. Eine Messe bleibe nämlich nur dann frisch und jung, wenn man sich fortwährend nach neuen Highlights und Specials umsieht, findet sie. „Ein gewisser Glamour-Faktor gehört für uns einfach dazu, denn das Flanieren auf der ART Salzburg soll schon etwas Besonderes sein."

Darüber hinaus bietet die Messe auch ein separates Segment mit erlesenen Antiquitäten. Antiquitäten Kral aus Hörsching wird zudem exquisite Stücke von Gerhild Diesner und Oskar Mulley nach Salzburg bringen.
Kuratiert wird diese Kunstmesse von der branchenerfahrenen und in Tirol ansässigen ART Kunstmesse GmbH unter Leitung von Direktorin Johanna Penz.

ART Salzburg Contemporary & Antiques International. Messe für zeitgenössische Kunst, Klassische Moderne & Antiquitäten. 22. bis 25. Juni 2017, Halle 1, Messezentrum Salzburg. Infos unter: www.art-salzburg-contemporary.com

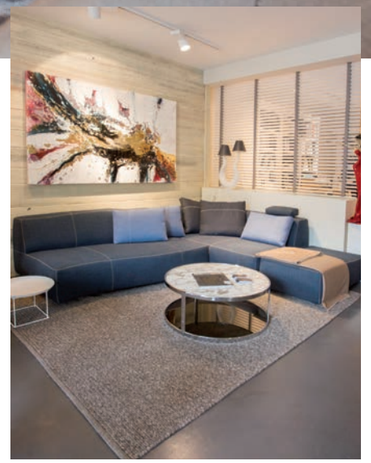
Und bitte vormerken: Vom 25. bis 28. Januar 2018 wartet die ART Innsbruck auf anspruchsvolle Kunstliebhaber.



Ein MEISTER der INSPIRATION

Nicolas Neumann hat viele Talente: Lebensräume zu gestalten zum Beispiel. Egal ob das Wohnzimmer, die Küche oder die Terrasse. Er hat ein Gefühl für Ästhetik und Verständnis für Design. Außerdem weiß er über Kunst Bescheid, über verschiedene Stilrichtungen und diese im Zusammenhang mit der Einrichtung zu kombinieren. Das Inszenieren von Räumen ist eine Kunst. Nicolas Neumann beherrscht diese Kunst und er tut dies auf seine eigene Art und Weise, mit unverwechselbarer Handschrift.

ANZEIGE



„Mir ist schon bewusst, dass ich meinen Kunden oft viel Vetrauen abverlange, wenn ich ihnen meine ersten Inspirationen vorstelle“, sagt der Inneneinrichter vom Tegernsee. Denn Nicolas Neumann arbeitet gerne mit Stilbrüchen. Wenn er vorschlägt, er würde in eine Landhausvilla ein modernes italienisches Designersofa vor eine rustikale Blockhauswand stellen, empfinden das die wenigsten Menschen zunächst als harmonisch. Wenn er opulente Stoffe zeigt und von alpinem Purismus redet, ist das für den einen oder anderen nicht unbedingt aufs Erste begreiflich. Man versteht es vielleicht als eigenwillig. Aber der Begriff „eigenwillig“ hat nichts ästhetisches, die Formulierung „einzigartig“ hingegen wäre zu sehr Reklamesprache und verspricht alles oder nichts. Es ist eben die eigene Art und Weise von Nicolas Neumann. Dabei sind es vor allem die Gegensätze, die er kreiert, sodass sie miteinander harmonieren und letztlich das besondere Ambiente schaffen. Neumann berät seine Kunden immer individuell und professionell.

Das Talent dafür hat er in die Wiege gelegt bekommen, das Knowhow hat er sich in den letzten 25 Jahren erarbeitet. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, braucht er Fachwissen, Gefühl und viel Erfahrung mit Menschen.„Inzwischen nehme ich lieber einen Auftrag nicht an, wenn ich spüre, dass ich zu meinem Kunden keine Vertrauensbasis aufbauen kann“, sagt er. Denn er stellt ja nicht einfach nur schicke Designermöbel in ein Haus, er erschafft ein Zuhause. Das verlangt ein gegenseitiges Vertrauen und die Bereitschaft, sich aufeinander einzulassen.

Aber wenn die Chemie stimmt, dann entwickelt Nicolas Neumann mit seinem Team ein professionelles Raumkonzept, plant bis ins kleinste Detail, was erfahrene Fachleute später unter seiner Regie handwerklich umsetzen. Regionale Materialien, modernes Design, zeitgenössische Kunst und exklusive Stoffe gehören dabei maßgebend in sein Repertoire. Der Fokus seiner Arbeit liegt bei Nicolas Neumann sicherlich auf der Gestaltung von privaten Häusern und Wohnungen, aber auch für Hotels, Restaurants, Arztpraxen oder Kanzleien und Shops ist er immer wieder erfolgreich tätig. Es ist die Leidenschaft, die ihn antreibt und der Wille zu Perfektion, der ihn exzellent sein lässt. Und so realisiert er für jeden Kunden das persönliche Zuhause.

Einrichtungshaus Neumann
Schwaighofstraße 72
83684 Tegernsee
Tel. 08022/74061
info@einrichtungshaus-neumann.com
www.einrichtungshaus-neumann.com

für die Sinne

Etwas für die Ohren: Zu Blue Jazz Nights lädt der Kultursalon im Stielerhaus im November. An drei aufeinanderfolgenden Abenden gibt es für Liebhaber von Jazzmusik ein Highlight nach dem anderen. Echo-Preisträger 2017 Frederik Köster mit Sebastian Sternal stehen auf dem Programm.

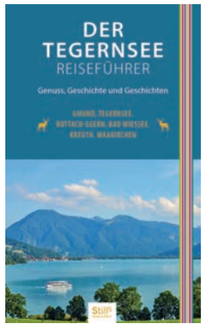
16., 17. und 18.11.2017
www.stielerhaus.de

Etwas für den Geist: „Trügerische Idylle Schriftsteller und Künstler - 1900-1945" heißt die sehr sehenswerte Ausstellung im Olaf Gulbransson Museum, die bis September läuft. Sie zeigt das Ende des Miteinanders einer vielfältigen, inspirierten und intellektuellen Künstlerszene am See. Mit erstmalig veröffentlichten Dokumenten ist das Begleitbuch auch über die Ausstellung hinaus eine dringend empfohlene Lektüre für alle, die an der Geschichte des Tals interessiert sind. Das Buch erschien bei Allitera. Die Ausstellung ist von Di-So geöffnet.

www.allitera.de
www.olaf-gulbransson-museum.de

Etwas für die Resilienz: Nein, das Foto zeigt nicht ein Fenster zum Fensterln, sondern die Tür zum Inneren des Almwagens. Das wiederum ist ein sogenanntes tiny house, ein Wohnwaggon, in dem es sich völlig autark urlauben lässt. Daniel Glas, Fotograf, Künstler und Ideenmensch hat ihn ausgebaut und bietet Gästen an verschiedenen Standorten im Tal eine kleine Heimat auf Zeit an.

www.kleine-heimat.bayern



Etwas für die Augen: Rumgehen und Geschichte sehen. Geschichten aus dem Tegernseer Tal versammelt dieses Buch. Es ist immerhin der erste klassische Reiseführer seit mehr als 150 Jahren. Gute Übernachtungsmöglichkeiten, feines Essen, hübsche Wege und nette Menschen aus dem Tal werden vorgestellt. Ein echt stilvoller Begleiter durchs Tal. Denn eine Reise an den Tegernsee kann alles sein: kulinarische Entdeckungsfahrt, sportlicher Actiontrip, ruhige Auszeit in wunderschöner Natur.

Im Buchhandel oder
www.tegernsee-reisen.de

HIN ZU DEN FORMEN

Neue Architektur im Vinschgau

Text HAIMO PERKMANN Fotos FRIEDER BLICKLE

Südtiroler Architekten wie Matteo Thun, Roland Baldi oder Delugan–Meissl machen auf internationalen Architektursymposien und Ausstellungen von sich reden. Pioniere aus dem Vinschgau haben die Richtung vor über 20 Jahren vorgegeben: neue Architektur und minimalistische Formensprache in Symbiose mit alter Bausubstanz.

Matteo Thun ist derzeit wohl der bekannteste zeitgenössische Designer und Architekt aus Südtirol. Einen Namen machte er sich zunächst mit der Mailänder Designer-Kollektivgruppe Memphis, deren Gründungsmitglied er war. Eines seiner jüngsten Projekte ist neben der Therme Meran das neue Badehaus in Bad Wiessee in Oberbayern.

Lange vor den aktuellen Shootingstars der Szene leisteten Architekten wie Walter Dietl und Werner Tscholl aus dem Vinschgau Pionierarbeit. Warum der Vinschgau? Die westliche Kulturregion Südtirols ist ein Tal der Künstler. Vor allem im Obervinschgau, an der Grenze zur Schweiz und Österreich, tummeln sich neben Architekten Maler, Bildhauer, Fotografen, Musiker und Literaten. Dies mag verschiedene Gründe haben. Eindrucksvoll ist in jedem Fall die Landschaft, die abwechselnd an das grüne, wasserreiche Nordeuropa und im nächsten Moment an ein karges, südeuropäisches Bergmassiv erinnert. Am deutlichsten ist dies zu sehen zwischen dem Dorf Laas, das für seinen Marmor berühmt wurde, und dem Hauptort Schlanders.

Laas ist ein erstaunliches Dorf. Auch wenn man glaubt, man kennt es schon, überrascht es einen immer wieder: romanische Kirchen und alte Ansitze, historische Bauernhöfe in verwinkelten Gassen, aber auch Eigenheiten wie Pflastersteine aus reinem Laaser Marmor oder die alten Kandlwaale; im Hintergrund der karge, waldlose Sonnenberg und im Süden die schneebedeckten Gipfel der Ortler-Gruppe. In den Hinterhöfen und Seitengassen gibt das Marmor- und Künstlerdorf immer wieder Geheimnisse preis, obwohl man überzeugt war, schon alles gesehen zu haben: alte Hofstellen und Steinhäuser in Grau-, Braun- und Rottönen – dazwischen zeitgenössische Architektur, die sich harmonisch ins Ensemble fügt: etwa der von Architekt Walter Dietl zum Parkhaus Bärenstadl umgebaute ehemalige Heustadel, oder der von Architekt Werner Tscholl gemeinsam mit dem Laaser Künstler Jörg Hofer entworfene „Zwischenraum“ in der Gerbergasse. Auf den ersten Blick fallen einem die beiden dezenten architektonischen Interventionen im Dorfkern gar nicht auf, sie sind vielmehr ein ästhetisches Erlebnis zum Genießen. Die unmerkliche Veränderung des Ortsbildes ist viel eher eine geistige. Denn der von Hofer gewünschte „Zwischenraum“ hat keinen materiellen Zweck. Dieses bauliche Intermezzo spiegelt den Freigeist und das Zeitverständnis in Laas wider. Im Grunde sind beide Gebäude leer. Doch während das Parkhaus von Dietl eine klare Funktion besitzt, ist das als Zwischenraum konzipierte Polygon ein Ort der Kontemplation, wie eine leere säkulare Kapelle, die sich jedoch nicht nur in die Umgebung einfügt, sondern geradezu von innen heraus die Umgebung mit zu entwerfen scheint. Beide Bauwerke sind jedoch Ausdruck einer neuen Architektur, deren Rolle nicht zuletzt in der Ästhetisierung ihrer Umwelt besteht. Eine ganz ähnliche Pionierleistung finden wir auch in Arnold Gapps Neubau der Totenkapelle samt Friedhofserweiterung in Katharinaberg.

Fussböden Zehetmair
die Parkettleger-Meister aus dem Leitzachtal

Miesbach | Leitzach 5 | 08025 7567 | www.Der PerfekteBoden.de

In der „Kelle“ hoch über der Plimaschlucht im Martelltal.

Pioniere der ästhetischen Nachhaltigkeit
Die Vinschger Architekten haben sich dem Neuen mit Offenheit, aber auch mit einem Gespür für die Umwelt und Geschichte genähert. Frei nach der Maxime: Neue Architektur soll Neues bauen, aber auch eine Steigerung der Lebensqualität für den Ort anstreben. Die bewusste Einbindung bestehender Bausubstanz ist daher typisch für die vom Minimalismus geprägte Architektur im Westen Südtirols. Die alten Gebäude sollten erhalten bleiben und subtil revitalisiert werden. Im Idealfall wurde eine Symbiose erzielt, häufig aus altem Natursteingemäuer und innovativer Holzbauweise: hervorragend umgesetzt in Margit Lanbachers kleinem Waalerhaus am Schnalswaal in Kastelbell-Tschars.

Als herausragendes Beispiel einer gelungenen Altbausanierung hat auch der Schlosserhof in dem Künstlerdorf Laatsch im Obervinschgau internationale Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Die vom Gapp-Schüler Christian Kapeller gestalteten Innenräume des Bündner Hauses Schlosserhof aus dem 15. Jahrhundert wurden von der ebenfalls aus Laatsch stammenden Künstlerin Esther Stocker so gestaltet, dass sie selbst zu einem zeitgenössischen Kunstwerk wurden. Stockers Schwarz-Weiß-Wandmalerei ist imstande, unsere Wahrnehmung ihrer allzu leichten Sicherheit zu berauben.

Auch Neubauten wie die von Werner Tscholl entworfene Destillerie PUNI außerhalb der Stadtmauern des mittelalterlichen Städtchens Glurns legen Wert auf Einklang mit ihrer Umgebung. So ist der 13 Meter hohe, minimalistische Kubus aus roten Betonziegeln an die Ästhetik der traditionellen Stadelfenster in der Region angelehnt. Die Obervinschger Kleinstadt Glurns ist überhaupt ein Juwel, nicht nur wegen ihrer vollständig erhaltenen historischen Wehrmauer, sondern auch und gerade wegen ihrer vielen gelungenen zeitgenössischen baulichen Interventionen.
Um zu verstehen, wo die Wurzeln der Sensibilität für die historische Bausubstanz liegen, muss man unweigerlich in die Vergangenheit und auf das architektonische Erbe blicken. Die Spuren der Römer sind bis heute sichtbar. Auch die folgenden historischen Epochen, allen voran die Romanik, hinterließen ihre Prägung. Von Taufers über Mals und Glurns bis nach Latsch, Kastelbell und Naturns finden sich Dutzende über 1000 Jahre alte Kirchen, Schlösser, Ansitze und Bauernhöfe.
Hinzu kommt, dass in der westlichen Kulturregion Südtirols, und hier vor allem im Obervinschgau, der Kunst ein hoher Stellenwert zukommt und Künstler allgemein sehr geschätzt werden.

Es herrscht ein ganz spezielles Zusammenspiel aus historischen Dorfstrukturen dieser Landschaft und einem intakten sozialen Leben. Da ist einerseits das Erbe der romanischen Haufendörfer, die sich vom Rest Tirols unterscheiden und eher städtisch anmuten; sie zeigen, dass hier noch lange eine romanische Minderheit lebte. Die Landschaft rundherum oszilliert zwischen einem grünen, wasserreichen Alpental und einem kargen, baumarmen Bergmassiv mit einer einzigartigen Flora und Fauna. Der Vinschgau ist das niederschlagsärmste Tal der Alpen. Zwischen Flaumeichen und Sanddorn tummeln sich Smaragdeidechsen und Skorpione. Im Sommer kann der Sonnenberg hohe Bodentemperaturen und eine flirrende Hitze entwickeln, die Licht- und Oberflächenverhältnisse ändern sich zwischen Sommer und Herbst stark. Für die Kunst und Architektur von nicht zu unterschätzender Bedeutung sind aber vor allem die Menschen, die tradiertes Wissen und altes Können bis heute von Generation zu Generation weitergeben.

Die zeitgenössische Architektur hat sich in ganz Südtirol ihren Stellenwert erkämpft. Innovative Gestaltung ist gefragt, die lokale Architekturszene schafft Referenzwerke für künftige Generationen. Auch die Tourismusarchitektur profitiert, mit Bedacht auf ökologische und ästhetische Nachhaltigkeit, von dieser Entwicklung. Davon zeugen Hotels wie das von den mehrfach preisgekrönten Architekten Marx Ladurner revitalisierte Weiße Kreuz mit dem historischen Ansitz Zum Löwen in Burgeis, der nun, minimalistisch eingekleidet, in neuem 4-Sterne-Glanz erstrahlt.

DAS ARCHITEKTONISCHE ERBE

Tuschette? **Tatschmeritt?** Tuilà !

Junge Mundart in Südtirol

Dadasddu? Duashoit! So wäre die **bairische** Variante dieses **Südtiroler** Ausdrucks. **Machst Du? Mach!** So ungefähr lautet die **hochdeutsche Übersetzung.** Allerdings klingt das viel herrischer in den Ohren von **Dialektsprechern. Dialekt** lebt in den **Alpenregionen.** Im letzten **BRENNERS** druckten wir einen **Bairisch** geschriebenen **Krimi-Auszug.** Diesmal fragten wir in **Südtirol** nach: Wie schaut es mit **Mundart-Lektüre** bei Euch aus?

Von HAIMO PERKMANN

In Südtirol gibt es wohl so viele Dialektvarianten wie Täler und Berge. Von den weichen, vokalgetragenen Pusterer Dialekten bis zur knorrigen, singenden Vinschger Mundart mit ihrem rollenden r und dem kantigen k. Fast scheint es, als würde jeder Dialekt seine Umgebung widerspiegeln. Die dialektale Vielfalt reflektiert die Abgeschiedenheit der kleinen Täler. Hier bildeten sich alle paar Kilometer eigene Idiome und Ausdrücke heraus.

So nimmt es nicht Wunder, dass umgekehrt heute, im Zeitalter des Internets, die Dialekte einander viel stärker ähneln als früher, und dass man in Bozens Straßen statt einem „Pfiati" schon mal ein „Tschüs" hört oder ein „Ciao", die ebenso wie ein „Servus" und ein „Hi", „Hoi" und „Hoilà" heute friedlich nebeneinander koexistieren. Doch wenige wissen, dass das Pfiati einst „[Gott] behüte dich" hieß, und dass Servus und Ciao dieselbe Bedeutung haben. Die Entwicklung zum Einheitsdialekt schreitet rasant voran. So verstehen die Kinder heute oft schon die eigene Oma schwer. Begriffe wie **anderangaling, Hegedex, Touta oder Torggl samt Weimer**[1] sind kaum noch als deutsch zu identifizieren. Nicht nur die Aussprachen, auch die Ausdrücke haben sich geändert, und viele Begriffe von einst, wie **Zumm oder Petaun, Stelaun oder Spinell**[2] sind aus dem Alltag verschwunden. Dies wird aber kaum als Nachteil wahrgenommen. Die Sprache ist eben im Fluss.

So finden sich in Südtirols Sprachgebrauch heute gar einige Begriffe, die Lehnwörter aus Deutschland sind. Wir sagen inzwischen Sahne oder Quark statt Rahm und Tschotten, Maikäfer statt Zulln, Buchweizen statt Schwarzplent oder Frühling statt Langes.
Im Alltag gebräuchlich, so war doch der Umgang mit dem Dialekt in Schrift und Kultur lange von Ablehnung geprägt. Während Jugendliche heute problemlos Nachrichten im Dialekt mit ihrem Handy versenden, was auch praktische Gründe hat, tun sich die Über-30-Jährigen damit schwer. Viele Junge hören dialektale Popsongs, etwa von Max von Milland, bei vielen älteren Semestern lösen diese Lieder oft eine geradezu reflexartige Ablehnung aus. Einen lockeren, positiven Umgang mit ihren Dialekten haben die Ladiner. Als dritte Sprachfamilie in Südtirol mit bloß 50 000 Muttersprachlern teilt sich das Ladinische in verschiedene, stark abweichende Idiome. Ein Hochladinisch gibt es nicht, auch wenn der Sprachwissenschaftler Micurà de Rü es schon im 19. Jahrhundert zu etablieren versucht hat. Eines der bekanntesten Aushängeschilder der ladinischen Sprache sind heute die Musikerinnen von Ganes, die erst kürzlich am Irschenberg in Bayern zu Gast waren. Ihr Gadertaler Dialekt wird auch als Badiot bezeichnet.

Mundartkultur

Lange Zeit taten sich die Südtiroler Autoren mit Mundart-Dichtung und Dialekt schwer. Die Gründe hierfür sind in der kulturellen und sprachlichen Situation des Landes zu suchen. Der über Jahrzehnte währende Konflikt zwischen Italien und Südtirol war geprägt von scharfen patriotischen Zwischentönen. So versuchten namhafte Südtiroler Autoren seit den 1960er Jahren, sich von jeglichem Nationalismus zu distanzieren. Anders als in Österreich oder Bayern wurde die Mundart-Dichtung dadurch wie das Kind mit dem Bade ausgeschüttet. Dies führte wiederum zu interessanten Texten und Kreationen einzelner Schriftsteller. Während etwa Vertreter der Wiener Gruppe wie H.C. Artmann versuchten, über die Lautschrift der Mundart neue Dimensionen zu erschließen, ging der Südtiroler Lyriker N.C. Kaser den umgekehrten Weg und passte einzelne Wörter aus seinem Pustertaler Dialekt sprachlich an die Hochsprache an, sodass diese neuen Wortbildungen ein Raunen von exotischer Poesie vermitteln. Ein Beispiel: direkte Frage, Indikativ von tun: Tittasette. Wer würde auch hinter Dialektwörtern wie Tuschette, Tatschmeritt oder Tuilà die deutsche Sprache vermuten? So mancher Autor versuchte, die italienischen Einflüsse mitzudenken, andere wiederum lehnten dies kategorisch ab.

Viel Musik und Poesie

Kurz gesagt, die Literatur wollte mit liebgewonnenen Traditionen brechen, wollte Neues. Dabei gab es so viele Ansätze wie Autoren: N.C. Kaser band das Regionale in die – mitunter – experimentelle Schriftsprache ein. Josef Zoderer beschrieb das gespaltene Südtirol in reinem Schriftdeutsch ohne allzu viele Experimente, publizierte aber auch schon früh Mundartgedichte.

© Claudia Höhne

Gerhard Kofler – der in einem italienischen Umfeld aufgewachsen war – verfasste deutsche wie italienische Lyrik von gleicher Qualität. Helene Flöss baute italienische und ladinische Versatzstücke in ihre Romane ein, um die Lebensrealität zu vermitteln. Sepp Mall, Sabine Gruber, Anita Pichler, Kurt Lanthaler und viele andere fanden ihren persönlichen und formalen Zugang zum Umgang mit der deutschen Sprache und der Südtiroler Realität.

© Andreas Panzenberger

Vinschger als Vorreiter

Weniger Probleme mit dem Dialekt hatten einige Autoren aus dem Vinschgau, die damit die Tür in eine neue Dimension aufstießen, hin zur experimentellen Mundart-Dichtung, wie „Langes afn Zirblhof!" vom Prader Autor Toni Bernhart. Bereits 1978 hatte der Laaser Luis Stefan Stecher als Mundart-Pionier seine berühmten „Korrnrliadr" verfasst. Eine Liedersammlung im melodiösen Dialekt der Korrnr, wie das fahrende Volk im Vinschgau hieß. Die Korrnliadr sind zeitgenössische Literatur und dennoch bereits ins Tiroler Volksliedgut eingegangen. Stecher hat den Dialekt salonfähig gemacht. Wer in den Vinschgau kommt, sollte unbedingt in Plaus haltmachen und sich kurz den Totentanz am Plauser Friedhof anschauen, gemalt und gedichtet in Vinschger Mundart von Luis Stefan Stecher. Das Uralte als wahre Neuerung zu präsentieren, dazu braucht es schon eine Portion Sturheit und die Gelassenheit von Menschen, die in ihrer Kultur ruhen. Beides wird den Bewohnern des Vinschgau gerne nachgesagt.

Sprache als Möglichkeit der Verwurzelung

Vielleicht sucht der Mensch mit seinem Dialekt eine Art Inselglück, wenigstens in der Sprache ist er in der komplexen modernen Welt in kleiner Gruppe verstanden und verwurzelt. Das Korrnliad „Mai Madele, mai Tschuurale" enthält folgende Strophe: „It lai di Reasln plian roat, roat plian aa di Frseiln." Der Vater sagt seiner Tochter: Nicht nur die Rosen, auch die Bohnen blühen rot. Ein Lied, das heute wieder gefällt. Gerade jetzt, wo Dialekte und Traditionen verwässern, sind sich die jungen Südtiroler ihres kulturellen Erbes bewusster als je zuvor. Von Bräuchen und Prozessionen, Trachten und Jodeln bis Heilkräuterkunde und Mundart-Dichtung, alles wird als Wissen verstanden, das verloren gehen könnte, und daher eifrig erlernt. Die Jodelkurse sind ausgebucht, die Heilkräuterwanderungen überbucht. Doch dies alles nicht in einem nationalistischen Bewusstsein, sondern in einem europäischen. Es gibt wohl kaum irgendwo so viele überzeugte Europäer wie zwischen dem Brenner und Salurn. Sie sind in ihrer Kultur und Region verankert, aber auch im Italienischen daheim, vor allem in den Städten, sie sind offen für Neues und für den Horizont hinterm Berg. Viele junge Südtiroler ziehen weg, kommen wieder oder haben ihre Wurzeln überdies in fernen Ländern und Kulturen. Ihre gemeinsame Sprache ist der „junge", grenzüberschreitende Dialekt. Erst kürzlich sagte ein Schüler zum Autor dieses Textes: Manchmal muss man stehen bleiben, um weiterzukommen. So, wie schon auf der Friedhofsmauer von Plaus geschrieben steht: „HOLT OUN A WAILELE BLAIB SCHTIAN NOR WOASCH VILAICHT WIA WAITRGIAN."

[1] **„bald", „Eidechse", „Taufpatin", „Weinpresse", „Weintrauben"**

[2] **„Ernte-Behälter", „Rebengerüst", „kleiner Stempen"**

REINHÖREN: Ganes und Max von Milland

Haimo Perkmann hat in Wien Philosophie und Sprachwissenschaften studiert und lebt derzeit als freischaffender Autor, Übersetzer und Lektor in Meran/Südtirol. Er koordiniert unter anderem die Zeitschrift Kulturelemente und das Meraner Literaturfest Sprachspiele.

Quer in der WAND überm GARDASEE

Text SASKIA ENGELHARDT

Foto MATTEO DE STEFANO

Wilde Bergwelt mit grünen Almwiesen und unbändigen Felsformationen treffen auf süßes mediterranes Ambiente mit Palmen, Surfern und Strandschönheiten. Peitschender Wind und raue Kalkwände erfüllen die heimlichen Sehnsüchte von Sportlern aller Genres. Wer noch immer glaubt, der Gardasee sei nur etwas für Wassersportler, verpasst das Beste: Multisport-Möglichkeiten in jeder Hang- und Höhenlage.

Klick-klack, klick-klack. Rhythmisch, leicht versetzt schnappen die Karabiner nacheinander in das Drahtseil des Klettersteigs, der auf den Colodri führt. Dann folgt ein leises, metallenes Ziehgeräusch. Ansonsten ist es still, rund 200 Meter über Arco. An manchen Stellen ist der Pfad luftig und ausgesetzt, an anderen Stellen ist der Fels ziemlich abgespeckt. Also: konzentrieren, sicheren Tritt suchen und die Karabiner richtig einhängen. Die kleine Gruppe geht zum ersten Mal einen Klettersteig und der Bergführer zeigt den Neuligen geduldig Tipps und Tricks am Drahtseil. Oben angekommen trocknet ein kühles Lüftchen die feuchten T-Shirts und eine berauschende Aussicht lässt die Nähe zur Zivilisation schnell vergessen: Im Süden der Gardasee, der sich fjordartig 80 Kilometer in die Länge zieht, der steil aufragende Monte Baldo mit dem Gipfel Altissimo, weiter im Nordosten der Monte Stivo und schließlich der Blick hinab ins Sarcatal, das sich zum See hin zu einem weiten Becken öffnet und in dessen Mitte der Monte Brione hockt.

Vor vielen Millionen Jahren hat eine unbändige Gletscherwelt das Sarcatal und die umliegenden Berge bedeckt, bearbeitet und geformt. Bis heute sind die Auswirkungen sichtbar. Am Monte Brione zum Beispiel: An seiner steil und schroff abfallenden Nordwand sind die Spuren des nagenden Gletschers unübersehbar, hingegen verlockt die dem See zugewandte, sanft geneigte Südseite zu Wanderungen und Biketouren. Auch auf dem Monte Baldo sind die Folgen der Eiszeit sichtbar: Dort oben auf rund 2000 Metern haben endemische Blumen und Pflanzen überlebt und bezaubern seit der Jahrhundertwende Naturliebhaber und Botaniker. Aber auch auf dem Naturlehrpfad zurück nach Arco bleibt die Gruppe beeindruckt vor dem Eis bearbeiteten Felsplatten stehen. Hinweistafeln erklären die erdgeschichtlichen Vorgänge, weisen auf seltene Pflanzen und Bäume hin. Der Klettersteig auf den Colodri ist nur einer von vielen: Egal ob Via dell'Amicizia auf den Cima SAT oder der Klettersteig auf den Cima Capi, ob Via Ferrata Monte Albano oder der Steig Rino Pisetta – in jedem Schwierigkeitsgrad verlocken Drahtseile zum Erklimmen luftiger Höhen.
Der Colodri bietet mit seinen bis zu 200

Meter hohen Wänden auch Kletterern in jedem Grad eine Herausforderung. Selbst alpine Gelüste können dort befriedigt werden. Wer es nicht ganz so aufregend mag, powert sich in einem der vielen Sportklettergärten der Gegend aus. Namen wie Massone oder Nago ziehen Felsakrobaten aus ganz Europa an, denn es gibt über 2000 gebohrte Routen rund um Arco und im Sarcatal. Neben den Kletterern tummeln sich unzählige Mountainbiker in den Gardaseebergen. Kaum eine andere Region bietet diesem Sport ein derart vielfältiges Gelände auf Schotterpisten, alten Militärwegen oder auf steilen Trails. Der knackige Trip von Arco über Laghel nach Dro gibt einen delikaten Vorgeschmack auf die vielen Möglichkeiten. Der nördliche Gardasee ist eine Multisport-Zone – die Menschen, die hier zusammentreffen, haben immer etwas miteinander zu besprechen. Sie fachsimpeln über die Ereignisse des Tages – die einen über klackernde Karabiner, die anderen über quietschende Bremsen, oder die beste Tour.

Tourentipp von Saskia Engelhardt

FÜR ABENTEURER

Eine echte Herausforderung selbst für erfahrene Klettersteiggeher ist die Via Ferrata Rino Pisetta (Piccolo Dain) im Sarcatal. Mit dem Auto geht es bis nach Sarche (260 m). Nach etwa 30 Minuten ist der Zustieg erreicht und umgehend leitet das Drahtseil senkrecht die Wand empor. Wem es unheimlich wird, der kann nach der ersten senkrechten Passage aussteigen. Im weiteren Verlauf wechseln sich völlig senkrechte, trittarme Passagen mit etwas leichteren Bändern ab. Nach einer besonders verwegenen Stelle erreicht man im oberen Wanddrittel etwas leichteres Gelände. Der lange Abstieg erfolgt gegen Norden. Nach etwa 30 Minuten erreichen die Wanderer die Ortschaft Ronzo. Vor dem Dorf zweigt der Pfad links zur Kapelle San Virgilio ab und von dort weiter den Schildern nach Sarche folgen. Die lange Gehzeit erfordert Kondition und unbedingt genügend Trinkbares, wird aber vom stolzen Gipfelerlebnis entschädigt.

FÜR GENIESSER

Monte Baldo: Der lang gezogene Bergrücken hoch über dem Gardasee ist ein Paradies für Blumenfreunde. Denn die Vegetation auf den über 2000 Metern hohen Hängen zeigt zum einen alles, was in den Südalpen wächst und blüht. Zum anderen finden Interessierte endemische Pflanzen, die andernorts die Eiszeit nicht überlebt haben oder dort längst ausgestorben sind.

Die Münchnerin Saskia Engelhardt lebt mit ihrem Mann Mauro in Arco und leitet die Bergschule am Gardasee. Sympathisch und energiegeladen, solide und sicher am Berg ist man mit ihnen unterwegs.

mmove – into nature
By Friends of Arco
Die Bergschule am Gardasee
Tel. 0039/3381933374
www.mmove.net
www.friendsofarco.it

mit … MAX JÄGER in die MARKTHALLE

Kartoffel vom Brucker Land, Spargel aus Schrobenhausen, Grüner Salat vom Dachauer Moos – Gesundes kommt im Freihaus vor allem aus Bayerns Gemüse-Anbaugebieten. Eine Nase voll frischem Salbei, eine Streicheleinheit für die knackig-pralle Haut frischer Tomaten. So viel Ernteglück macht einen schier besoffen vom Gemüse.

Max Jäger und sein Team setzen für die Freihausküche ganz auf regionale Produkte. Was an Lebensmittel in der Region gekauft werden kann, wird direkt bei den Erzeugern bestellt. Egal ob Obst und Gemüse oder Fisch und Fleisch.

Fleisch gibt es direkt von der Metzgerei Trettenhann, Wild kommt vom Jagdgebiet rund um den Wallberg. Der Fisch stammt aus der Fischerei oder von der Herzoglichen Fischzucht Tegernsee. Und wenn es ums Gemüse geht? Dann fährt Max Jäger morgens um vier Uhr nach München in die Großmarkthalle. Dort gibt es von Mai bis Oktober alles Gemüse, das rund um München angebaut wird, frisch geerntet. Denn Produkte, die keine weiten Wege hinter sich haben, sind an sich schon um einiges frischer als Gemüse, das aus anderen Ländern importiert werden muss. Noch dazu werden so die regionalen Produzenten unterstützt.

„Mir ist der direkte Kontakt mit den Erzeugern sehr wichtig“, erzählt Max Jäger. Wer ihn in die Großmarkthalle begleitet, darf kein Morgenmuffel sein. Da wird miteinander geredet, wie denn jeder mit sich und seiner Ernte zufrieden ist. Da hat einer ein ganz besonderes Angebot dabei oder stellt vor, was er in dieser Saison Neues auf seinem Acker ausgesät hatte. Es ist eine ganz eigene Welt, die der Händler, Marktleute und Küchenmeister. Geschäftig sind sie, es wird hart miteinander verhandelt, hier und da brüllt einer den anderen an, dass er im Weg stehe, dazwischen gibt es einige Spaßettl. Für nicht Bairisch-Sprechende: kleine Scherze. „Ich finde das Gefühl hier in der Großmarkthalle super. Wenn wir hier um fünf Uhr in der Früh durch die Halle laufen, während wir den Tag noch vor uns haben, dann ist das wie ein Frischekick für mich. Ich komme mit tausend Ideen für die Küche wieder zurück ins Freihaus.“

Freilich packt Max deutlich mehr Gemüse in den Lieferwagen als jemand, der für Gäste Zuhause kocht. Aber die Tipps seiner Warenkunde kann jeder gut nutzen.

Um die Frische bzw. den Geschmack von Kräutern wie Basilikum zu testen, zerreiben Sie am besten die jeweiligen Kräuter zwischen den Fingern und riechen Sie daran. Je intensiver der Geruch, desto frischer sind die Kräuter.

kleine WARENKUNDE für den Alltags-Einkauf

TOMATEN

Tomaten aus heimischem Anbau gibt es in der Zeit zwischen Juni und September.
Nur Freilandtomaten liefern viel Vitamin C, Treibhaustomaten enthalten nur die Hälfte davon. Wenn Tomaten kleine Faul- und Schimmelstellen haben, sollte man sie komplett entsorgen. Schlechte Stellen herauszuschneiden reicht nicht, um mögliche Schimmelgifte zu entfernen. Wer unter hohem Blutdruck leidet, sollte nicht zu viele Tomaten essen. Sie enthalten beachtliche Mengen des Hormons Serotonin, das den Blutdruck erhöht.

MANGOLD

Mangold hat Saison von Juni bis August. Kam das Blattgemüse früher vorwiegend aus Südeuropa zu uns, wird heute in der Region Dachauer Land und Niederbayern viel angebaut. Das Gemüse ist nicht lange haltbar. Am besten bewahrt man Mangold in ein feuchtes Tuch eingeschlagen im Kühlschrank auf. Beim Einkauf sollten die Blätter nicht welk, sondern knackig und frisch aussehen. Stängel sollten nicht fleckig oder dunkel verfärbt sein. Mangold enthält vor allem sehr viel Vitamin K, welches für die Blutgerinnung und die Knochenbildung von Bedeutung ist.

KAROTTEN

Gelbe Rüben, Wurzeln oder Möhren – egal welches Wort man nutzt, das Gemüse ist der Topstar in der deutschen Küche. Laut Statistik isst jeder Deutsche pro Jahr sechs Kilo davon! Karotten werden, außer im Januar und Februar, das ganze Jahr über hinweg geerntet. Im Frühjahr und Sommer sind die sogenannten Bundmöhren erhältlich. Sie werden mit Grün am Bund verkauft und lassen sich etwa zwei Wochen lagern. Das Grün sollte man entfernen, es entzieht der Karotte Wasser. Bereits eine mittelgroße Karotte sollte genügen, um den Tagesbedarf an Vitamin A zu decken.

BLATTSALAT

„Blattsalate" haben vor allem im Sommer Saison. Das Wort fasst gleich mehrere Pflanzenarten zusammen, die größte Gruppe bilden die Gartensalate. Kopfsalat eignet sich als Basis bunter Salatteller, er schmeckt eher neutral. Eichblattsalat hat einen milden, leicht haselnussartigen Geschmack. Seine Blätter erinnern an Eichenlaub, daher der Name. Rucola oder Rauke ist eher herb im Geschmack. Blattsalate lassen sich nicht besonders gut lagern, sie welken. Im Gemüsefach des Kühlschranks, mit einem feuchten Küchentuch zugedeckt, halten sie sich etwas länger.

Kinshofer
& Sohn GbR

GROSSKÜCHENANLAGEN & HAUSHALTSGERÄTE

Kinshofer & Sohn GbR Großküchenanlagen & Haushaltsgeräte Reintal 17 83677 Reichersbeuren T. 08041.5258 www.kinshofer.org

Rezepte MAX JÄGER Fotos SUSANNA SCHAFFRY

Tapas aus dem Freihaus

KALBSTARTAR

ZUTATEN
200 g Kalbsfilet
20 g groben Dijonsenf
20 g Kapern
20 g Schalotten
½ Limette
Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Das Kalbsfilet fein hacken. Die Kapern und die Schalotten ebenfalls fein hacken und mit dem Fleisch, Senf, Saft der Limette und etwas Olivenöl gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen. Mit halbierten Kapernäpfeln und Radieschenscheiben ausgarnieren und servieren.

GERÄUCHERTER SAIBLING
auf Erbsencreme

ZUTATEN
2 geräucherte Saiblingsfilets ca. je 100g
1 Schalotte
200 g frische Erbsen
30 g Butter
50 ml Sahne
50 ml Sahne
50 ml Weißwein
1 Schale Erbsenkresse
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Schalotten fein würfeln und in Butter anschwitzen, die Erbsen dazugeben und kurz mit andünsten mit Weißwein ablöschen und ganz reduzieren lassen. Die Sahne dazugeben und ca. drei Min. einköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und fein mixen. Die geräucherten Saiblingsfilets halbieren und auf dem Erbsenpüree anrichten und mit Erbsenkresse garnieren.

SPARGELSALAT
mit Kräuter und Ei

ZUTATEN
400 g weißer Spargel
300 g grünen Spargel
2 gekochte Eier
60 g Kirschtomaten
100 g Kräutersalat o. gehackte Kräuter
100 ml Spargelfond
2 Zitronen
Salz, Pfeffer, Zucker
1 EL Honig
80 ml Olivenöl extra nativ

ZUBEREITUNG Den Spargel schälen. Die Schale des weißen Spargels in einen Topf geben und mit kaltem Wasser gut bedecken. Etwas Salz, Zucker, Zitrone dazugeben und langsam aufkochen und ziehen lassen. Nach ca. einer halben Stunde den Fond abseihen, kräftig abschmecken und nochmal in einen weiten Topf aufkochen. Den grünen und weißen Spargel in den kochenden Fond geben und noch ca. fünf Minuten weiterkochen lassen. Den Spargel vom Herd nehmen und im Fond auskühlen lassen.
Marinade für den Spargelsalat:
100 ml Spargelfond aus dem Topf nehmen und mit Zitrone und Honig und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl aufrühren.
Den Spargel aus dem Fond nehmen und abwechselnd weiß und grün am Teller anrichten und den Kräutersalat darübergeben. Alles mit der Marinade beträufeln.
Das Gericht mit den geviertelten Eiern und den Kirschtomaten ausgarnieren und servieren.

GEBRATENER HEILBUTT
mit grünem Gemüse und Teriyakisauce

ZUTATEN
600 g frisches Heilbuttfilet (4 x 150g)
80 g Pokchoi
80 g Sojasprossen
100 g Frühlingslauch
100 g Kaiserschoten
1EL gerösteter Sesam
2 EL Sesamöl
100 g Hühnerfond
50 ml Kikkoman SOjasauce
50 ml Mirin Süßwein
20 g Zucker
1 TL Stärke

ZUBEREITUNG Hühnerfond, Kikkoman Sojasauce, Mirin süßer Reiswein und Zucker gemeinsam aufkochen und mit Stärke binden, danach noch etwa zwei Minuten weiterköcheln lassen.
Den Pokchoi, Frühlingslauch und die Kaiserschoten in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Heilbuttfilets auf der Hautseite in Sesamöl anbraten und für ca. 15 Min. in den, auf nur 75 Grad vorgeheizten Backofen (Umluft) geben.

Das geschnittene Gemüse zusammen mit den Sojaprossen in einer Pfanne in Sesamöl scharf für ca. zwei Minuten anbraten und mit etwas Teriyakisauce ablöschen, kurz durchschwenken und anrichten.
Den Fisch aus dem Rohr nehmen und auf das Gemüse setzen, mit etwas geröstetem Sesam bestreuen und servieren.

TAGLIARINI
mit scharfer Tomatensoße

ZUTATEN
160 g Tagliarini
3 Stück Fleischtomaten in Würfel geschnitten
1 Stück Chilischote fein gehackt
40 g Schalottenwürfel
30 g Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz

ZUBEREITUNG Die Schalottenwürfel und Knoblauchzehe im Ganzen in Olivenöl andünsten, die Tomatenwürfel dazugeben und kurz aufkochen lassen. Die Chilischote dazugeben und mit Salz abschmecken und auf kleiner Flamme köcheln lassen.
Die al dente gekochten Tagliarini durch die Soße schwenken, mit Olivenöl verfeinern und servieren.

BLUTWURSTGRÖSTL

ZUTATEN
200 g gehackte kalte Kartoffeln
200 g Blutwurst
2 Stangen Frühlingszwiebeln
½ Apfel
3 EL Butterschmalz
Majoran, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Butterschmalz goldbraun anbraten. Die Blutwurst in gleich dicken Scheiben dazugeben und kurz mit anrösten. Die Frühlingszwiebeln ganz zum Schluss in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Den Apfel in dünne Streifen schneiden und über das Gröstl streuen.

KRÄUTERRISOTTO
mit Jacobsmuscheln

ZUTATEN
8 Stück Jacobsmuscheln
50 g klein gewürfelte Schalotten
120 g Risottoreis
30 ml Olivenöl
30 g Parmesan
60 ml Riesling trocken
ca. 300 ml Geflügelfond
100 g frische Kräuter
Schnittlauch, Petersilie, Kerbel

ZUBEREITUNG Die Schalotten in Olivenöl glasig anschwitzen, den Risottoreis dazugeben und kurz mit andünsten und mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis das Risotto den gewünschten Biss hat. Zum Schluss mit den gehackten Kräutern, Parmesan, Olivenöl verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den gebratenen Jacobsmuscheln servieren.

SCHOKO-PASSIONSFRUCHTROLLE
mit marinierter Mango

ZUTATEN

2 Eigelb
1 Eiweiß
20 g Zucker
20 g Mehl
3 g Kakaopulver
Vanillezucker
Salz

1 Eiweiß
33 g Zucker
70 g Mangomark
70 g Passionsfruchtmark
1½ Blatt Gelantine
125 g Sahne

1 Mango
10 ml Passionsfruchtsirup
5 ml Pfirsichlikör
½ Limette (Saft und Abrieb)
5 ml Mandelsirup

ZUBEREITUNG

Schokobiskuit: Eigelb, Eiweiß und Zucker zusammen schaumig schlagen. Mehl, Kakaopulver, Vanillezucker und Salz vorsichtig unterheben. Die Masse dünn auf ein Blech mit Backpapier streichen und bei 180 Grad acht Minuten backen.

Passionsfruchtmousse: Eiweiß mit Zucker steif schlagen, Mango und Passionsfruchtmark vorsichtig unterheben.
Die Gelatine auflösen und unter ständigem Rühren zugeben. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben. Den ausgekühlten Schokobiskuit mit der Masse bestreichen, einrollen und mindestens vier Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Tapaswochen
im Freihaus Brenner
VOM 18. BIS 28. JANUAR 2018

LUST AUF LÄNDLICHEN LEBENSSTIL
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

Metzgerei Trettenhann

Zwei Brüder, ein Team: Seit gut 13 Jahren führen Michael und Thomas Trettenhann ihre Metzgerei, die deren Vater Karl Trettenhann 1983 gegründet und 30 Jahre lang bis zu seinem überraschenden Tod betrieben hatte. „Qualität aus Meisterhand" lautet die Devise in dem traditionsreichen Geschäft, das immer wieder aufs Neue Appetit macht.

An diese Geschichte erinnern sich die Brüder immer wieder gerne: Als Max Jäger vom Freihaus Brenner Fleisch- und Wurstprodukte bei den Trettenhanns bestellen wollte, ging er auf Nummer sicher und machte sich zuerst ein Bild von dem Tegernseer Geschäft. „So muss a Metzgerei ausschauen", hat er dann zufrieden gesagt. Seitdem pflegen die Trettenhanns nicht nur gute Geschäftsbeziehungen zum Freihaus, auch privat sind Thomas und Michael, den alle nur „Michi" nennen, mit Max Jäger beim Bergsteigen oder Skifahren unterwegs.

Es stimmt schon: Die Metzgerei an der Hauptstraße ist durch und durch eine feine Angelegenheit. Guter Geschmack (für schöne Ladeneinrichtung) trifft guten Geschmack (für feine Wurst- und Fleischwaren). Seitdem das Geschäft komplett neu eingerichtet wurde, macht alles noch viel mehr Appetit: Hinter dem Glas in der rechtwinkligen Ladentheke sind die Produkte schön und ordentlich sortiert: links das frische Fleisch, das appetitlich und teils pfannenfertig präsentiert wird. Zur Jagdsaison gibt's Wild, das von einheimischen Jägern erlegt wurde. Speck und Salami folgen auf ausgesuchten Käse (unter anderem aus der Naturkäserei TegernseerLand). Wer frische Wurst will oder einen der Salate oder Antipasti, der stellt sich am besten gleich rechts an. Vom Fenster an der Straße aus kann man schon sehen, was einen in der Imbiss-Theke anlacht: Fleischpflanzerl, warmer Grillschinken, gebackene Schnitzel bis hin zur Leberkässemmel. Kurzum: die perfekte Brotzeit für gleich oder später. Brezn, Brote und Semmeln liefern wirklich gute, einheimische Bäckereien. Zudem gibt's täglich wechselnd ein warmes Gericht. Licht setzt in dem neuen Laden Akzente und bewusst in Szene, was ins Auge stechen soll: etwa spezielle Angebote oder Informationen darüber, wo die Produkte herkommen.

Denn Regionalität ist hier das A und O. „Durch das Vertrauen zu den Lieferanten und die langjährige Zusammenarbeit wissen wir, wo die Rohstoffe für erstklassige Qualität herkommen", sagt Michi Trettenhann. Auch wenn nicht selbst geschlachtet wird: Die Metzgerei Trettenhann ist die einzige kleine Metzgerei im Tegernseer Tal, die ihre Wurst- und Schinkenspezialitäten noch selbst herstellt – und zwar nach Familienrezepten und mit über 30-jähriger Erfahrung. „Alles ist genau nachvollziehbar, wir verwenden keine bereits fertigen Produkte", betont Thomas Trettenhann. Der 46-Jährige hat bei der früheren Metzgerei Lindl in Rottach-Egern sein Handwerk gelernt und ist Meister seines Fachs. Sein drei Jahre älterer

Bruder Michael hat ebenfalls den Gesellenbrief des Metzgerhandwerks in der Tasche, absolvierte zudem ein Betriebswirtschaftsstudium. „Es war mehr Freude als Pflicht, die Metzgerei zu übernehmen", da sind sich Thomas und Michael einig. Sie haben ohnehin ein sehr gutes Verhältnis, unternehmen viel in der Freizeit miteinander, wenn Michi mal nicht beim Gleitschirmfliegen oder Thomas beim Radfahren oder Bergsteigen ist. Über die Arbeit werde dann aber nicht geredet, versichern die Brüder. „Spaß bei der Arbeit und miteinander ist uns sehr wichtig", sagt Thomas. Auch die „Mama", Martha Trettenhann, steht neben ihren Buben immer noch im Laden. Sie kennt die Kunden nicht nur am längsten, sie weiß auch genau, wer was bevorzugt. Sie ist einfach eine wichtige Stütze, gibt den fünf Mitarbeiterinnen im Laden – alles aus dem Tal stammende, gelernte Fleischfachverkäuferinnen – Ratschläge. Falls überhaupt nötig.

> „Durch das Vertrauen zu den Lieferanten und die langjährige Zusammenarbeit wissen wir, wo die Rohstoffe für erstklassige Qualität herkommen."

Dass das Angebot immer wieder wechselt und auch jahreszeitliche Produkte verwendet werden, schätzen die Kunden sehr. Bärlauch zum Beispiel, der im Tegernseer Lärchenwald wächst, wird zu Bärlauchschinken verarbeitet. Und dann die selbstgemachten Knödel: Speckknödel, Bärlauchknödel, Kaspressknödel oder Spinatknödel. Die Inspiration bekommen die beiden Metzger auch bei ihren Fahrten nach Südtirol. Obwohl die Brüder absolut mit dem Tegernseer Tal verwurzelt sind und eigentlich finden, dass es kein schöneres Platzerl auf der Welt gibt, so fahren sie doch hin und wieder Richtung Süden. „Die Menschen dort sind uns Tal-Bürgern sehr ähnlich", findet Michi. Mit der Metzgerei Villgrater aus Sexten in den Dolomiten wurde nicht nur ein perfekter Lieferant für Speck und Kaminwurzen gefunden. „Er arbeitet mit derselben Philosophie wie wir", weiß Michi.

Einfach nur Metzger? Die Trettenhann-Brüder sind mehr. „Der Beruf gibt viel mehr her als sein Ruf", betont Michi und scherzt mit seinem Bruder, dem „Fleischdesigner", mit dem er eine „Fleischboutique" führt. Er habe selbst den größten Spaß an gutem Essen und guten Produkten, gesteht Michi.

ANZEIGE

Eigene Produkte zu essen, sei für ihn „das Höchste". Gerne werden die Kunden auch beraten bei der Herstellung von längst vergessenen Gerichten, regelmäßig liegen Rezeptblätter in der Metzgerei aus.
Michael und Thomas Trettenhann sind stolz, dass sie an große und alteingesessene Betriebe liefern dürfen. „Da geht's nicht nur um das Geschäftliche", findet Michi. „Man freut sich, sich zu sehen und hilft auch gerne in turbulenten Zeiten." Bei einem Anruf am Samstag oder Sonntag versuche man dann eben mit viel persönlichem Engagement und den Vorteilen eines kleinen Geschäfts, dem Wirt aus der Patsche zu helfen. Die Arbeit in der Metzgerei sei alles andere als eine Belastung. „Spaß und Freude stehen im Vordergrund", finden Michael und Thomas. Dass die Menschen hier fröhlich und zufrieden in die Arbeit gehen und wieder nach Hause, das sieht man nicht nur: Man schmeckt es auch.

Metzgerei Trettenhann
Hauptstraße 16
83684 Tegernsee
Tel. 08022/4147
Fax 08022/4147
kontakt@metzgereitrettenhann.de
www.metzgereitrettenhann.de

Öffnungszeiten:
Montag: 7 bis 13 Uhr
Dienstag bis Freitag: 7 bis 18 Uhr
Samstag: 7 bis 12 Uhr

Lebendiges Wasser – so muss Wasser sein

Sankt Leonhards Quellen – Firmengründer Johann Abfalter sen.
lebt seit 1995 die Vision, dass es für jeden das passende Wasser gibt.

ANZEIGE

Denn Wasser ist nicht gleich Wasser. Jedes Wasser besteht aus einer Vielzahl an Schwingungen, oder Frequenzen. Genau wie Musik aus vielen Tönen besteht, deren Frequenzen man messen kann, so besteht auch jeder Mensch aus einer Vielzahl an Frequenzen. Das haben inzwischen auch Physiker und Mediziner wissenschaftlich bestätigt. Für die Gesundheit ist es unerlässlich, reines und vor allem naturbelassenes Wasser zu trinken, so genanntes lebendiges Wasser. Lebendiges Wasser ist in der Lage, als natürliches Antioxidanz schädliche freie Radikale zu binden. Als weiteres Qualitätsmerkmal verfügt lebendiges Wasser über eine ursprüngliche Reinheit. Es kann Bakterien binden und ist ohne jegliche Behandlung so gut wie unbegrenzt haltbar

„Nachdem mir bewusst geworden ist, was lebendiges Wasser alles kann, habe ich mir zum Ziel gesetzt, für jeden Menschen sein passendes Wasser anzubieten", sagt Johann Abfalter sen. Bei einem Sensorik-Test kann jeder selbst herausfinden, welches Wasser am besten zu ihm passt. „Das, was meine Philosophie ausmacht, ist übrigens gar nicht neu: Tatsächlich gibt es keine Materie. Alles und jedes ist aus Schwingung zusammengesetzt, hat schon Max Planck, der Quantenphysiker und Nobelpreisträger, formuliert. Und gleiche Schwingungen treten in Resonanz miteinander - wie bei einer Stimmgabel."
Um diese natürliche Qualität des Wassers zu erhalten, füllt St. Leonhards seine lebendigen Wässer schonend direkt am Quellort ab. Und nicht nur der Inhalt der Flasche ist entscheidend – auch das Verpackungsmaterial spielt eine bedeutende Rolle. Glas ist geschmacks- und geruchsneutral sowie gesundheitlich absolut unbedenklich.

Finde Dein Wasser mit dem Sensorik-Test

Beim Wasser vertrauen Menschen oft lieber auf "Trinkempfehlungen" als auf ihr eigenes Geschmacksempfinden. Dabei ist der Körper das sensibelste aller Messinstrumente. Eine Wasserverkostung hilft dabei, das zu diesem Zeitpunkt "richtige" Wasser herauszufinden. Wichtig für den so genannten "Sensorik-Test" ist es, verschiedene stille Wässer nacheinander bei Zimmertemperatur zu probieren, denn Kälte beeinträchtigt die Geschmacksnerven. Jeder Schluck Wasser sollte dann – ähnlich wie Wein – mit Aufmerksamkeit im ganzen Mund geschmeckt werden. Das Wasser, das weich schmeckt, im Mund quasi aufquillt und sich so gut wie von alleine trinkt, passt momentan am besten zum Verkoster. Ein Wasser sollte nie hart, metallisch oder irgendwie unangenehm schmecken.

Ein Sensorik-Test hilft auch, das Vertrauen in die eigene Wahrnehmung wieder zu stärken. Da sich die Bedürfnislage und somit der Geschmack nach einiger Zeit ändern können, empfiehlt es sich, den Test in gewissen Abständen zu wiederholen. Eine genaue Anleitung finden Sie unter:
www.st-leonhards-quellen.de/sensorik-test

BÜHNE. BAR. RESTAURANT. CASINO.

FÜR GENIESSER-TYPEN

SPIELBANK BAD WIESSEE
www.spielbanken-bayern.de
Glücksspiel kann süchtig machen. Spielteilnahme ab 21 Jahren. Informationen und Hilfe unter www.spielbanken-bayern.de

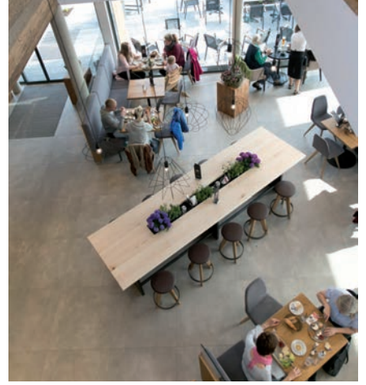
KUHNS Bäckerei-Café das neue Ausflugsziel

Endlich ist es so weit: Die Bäckerei Kuhn hat am HEP-Kreisel, nahe der Ortsmitte von Holzkirchen, ihr neues Bäckerei-Café eröffnet. Mit der Erlebnisbäckerei der Familie Kuhn entstand am HEP-Kreisel ein kulinarisches Ausflugsziel mit Verweilqualität für alle Genießer.

Wer mit Freunden und Familie etwas Besonderes erleben will, der fährt „zum Kuhn". So wird es sich rumsprechen, wie es sich am Irschenberg mit der dortigen Kaffeerösterei auch rumgesprochen hat. Beim Kuhn gibt es einen gscheiten Kaffee – ja, vom Dinzler - , dazu leckere, knusprige verschiedene Semmerl, Brezn, Krusti, Laiberl und was die Bäcker und Konditoren sonst noch alles können. Vorort wird im Laden die Steinofenkruste, Brezen, Semmeln und Croissants vor den Auen der Kunden gebacken.

In dem modernen Galeriebau über zwei Stockwerke findet jeder sein Lieblingseckerl. Hier gibt es viel Platz für die, die das Besondere suchen: angeregt mit der Freundin ratschen, lange fein frühstücken, mittags zur Pause schmausen oder nett miteinander kaffeetscherln wollen. „Beim Kuhn" kann man gemütlich in der Lounge abhängen oder ordentlich Geburtstags-Kuchen-tafeln. Die Eiligen werden vom freundlichen Personal an der großen Bäckertheke sofort bedient. Viel altes Holz, lichtdurchflutete Räume, bequeme Stühle, sogar zwei almerisch gestylte Holzwürfel, in denen man im Separee sich zum trauten Tête-à-Tête niederlassen kann, gibt es oben in diesem Galerie-Café. Damit das alles für die Erwachsenen entspannt ablaufen kann, hat Familie Kuhn nicht nur Platz für Kinderwägen eingeplant, sondern für die Kinder ein toll ausgestattetes Spielzimmer mit Spielgeräten, Kaufladen und Spielkonsolen mitgebaut. Wie sagt das alte Sprichwort: Der Mensch lebt nicht nur vom Brot allein. Bei der Bäckerei Kuhn findet der Mensch von heute auch einen Platz, an dem er sich wirklich wohlfühlen kann.

In vierter Generation leiten die Kuhns seit 1995 den Betrieb, der 1908 als Bäckerei Feile gegründet wurde und stetig gewachsen ist. Auch die Kinder Valentin und Regina engagieren sich bereits im elterlichen Betrieb. Neben dem Stammhaus in der Münchner Straße in Holzkirchen hat die Bäckerei Kuhn weitere 16 Filialen, verteilt im bayerischen Oberland zwischen München, Miesbach und Rottach-Egern am Tegernsee.



„Wir machen alles selbst, kaufen keine fertigen Produkte zu", erläutert Bäcker- und Konditormeister Martin Kuhn. „Wir produzieren jede Nacht in unserer Backstube in Kreuzstraße/Valley das, was es am nächsten Tag in den Filialen zu kaufen gibt. Wir backen mit Zeit, Muße und alten eigenen Rezepturen. Dazu verwenden wir hochwertige, ehrliche und regionale Rohstoffe." Zwölf Bäcker und zehn Konditoren sorgen für beste Qualität und das vielfältige Angebot. Das macht den Unterschied, den man schmecken kann.

Bäckerei – Konditorei Kuhn
Lechlweg 1
83607 Holzkirchen
Tel 08024/6983

ANZEIGE

GERSTACKER
Wenn´s gemütlich werden soll

Die GERSTACKER-Gruppe sorgt seit über 70 Jahren für guten Geschmack und gute Stimmung. Innovative und traditionsreiche Spezialitäten erfreuen ein internationales Publikum.

Die Geschichte der GERSTACKER-Gruppe beginnt kurz nach dem Zweiten Weltkrieg. Friedrich Gerstacker und seine Frau eröffnen zunächst eine kleine Branntweinfabrik in Fürth. Nach dem Umzug 1962 nach Nürnberg stellte das Unternehmen 1965 zum ersten Mal den Original GERSTACKER Glühwein auf dem weltbekannten Nürnberger Christkindlesmarkt vor – mit überwältigendem Erfolg. Nun gehört der Original Nürnberger Christkindles® Markt-Glühwein von GERSTACKER neben Nürnberger Rostbratwürsten und Nürnberger Lebkuchen zu den drei lokalen Spezialitäten, die auf der ganzen Welt hochgeschätzt werden. Die nunmehr dritte Generation mit dem Ehepaar Jörg und Stefanie Gerstacker fühlt sich dem Unternehmensgründer, ihren weltweiten Kunden und ihren langjährigen, treuen Mitarbeitern verpflichtet.

GEHEIME FAMILIENREZEPTUR

Der Original GERSTACKER Nürnberger Christkindles® Markt-Glühwein wird heute nach geheimer, altüberlieferter Familienrezeptur, die innerhalb der Familie von Generation zu Generation weitergegeben wird, hergestellt. Die geheime Rezeptur wurde vor Generationen mit einem bekannten Nürnberger Lebküchner auf Basis der original weltbekannten Nürnberger Lebkuchen entwickelt. Dafür werden hochwertige Rotweine für mindestens 24 Stunden mit der geheimen Gewürzmischung, die aus weit mehr als 25 besonderen Gewürzen, darunter Anis, Kardamon, Muskatnuss, Gewürznelken, Piment und Zimt besteht, versetzt. „Mit unserem Nürnberger Christkindles® Markt-Glühwein liefern wir nicht nur Genuss pur, sondern transportieren auch besondere Emotionen, die mit dem weltbekannten Nürnberger Christkindlesmarkt und der Advents- und Weihnachtszeit verbunden sind", erklärt Stefanie Gerstacker.

INNOVATION

Erfolgreich kreiert GERSTACKER auch Spezialitäten für die Frühlings-, Sommer- und Herbstsaison. Das Sortiment umfasst neben Hugos, Sprizz, Sangria und Beerenweinen auch viele andere Getränke mit und ohne Alkohol. Mit ca. 500 Artikeln ist GERSTACKER ein Spezialist und kann damit nahezu alle Konsumentenwünsche bedienen. Der berühmte GERSTACKER Federweiße, Federroter Rosé und der Rote Sauser, der immer ganz frisch bereits ab August geliefert wird, gehören seit nunmehr weit über 40 Jahren zu den absoluten Klassikern.
Seit vielen Jahren arbeitet GERSTACKER nun schon mit dem Kultlokal „Sansibar" auf Sylt und hat gemeinsam für den nationalen und internationalen Lebensmittelhandel interessante und absatzstarke Produkte entwickelt.
Ebenso interessant ist die neue Fifth Avenue-Serie mit ausgesuchten Trendgetränken wie Moscow Mule, diversen Bellinis, Ice White Lemon und Gin Fizz Mandarine.
Ganz neu ist die Zusammenarbeit mit dem 2-Sterne-Michelin-Restaurant „Essigbrätlein" und ihren bekannten Gewürzspezialisten in Nürnberg, mit denen ein besonderer Nürnberger Sterne Glühwein, bei dem es sich um einen veganen Bio-Rebsortenglühwein der absoluten Premiumklasse handelt, entwickelt wurde.

ANZEIGE

DIE ELEGANTE DE´ MEDICI-KOLLEKTION

„Seit Kurzem arbeiten wir auch mit der de' Medici-Dynastie aus Italien zusammen" erzählt Stefanie Gerstacker. Die adelige Familie de' Medici stellte in ihrer 700-jährigen Geschichte drei Päpste, Könige und Königinnen und ist für ihr Mäzenatentum bis heute bekannt. So wurden in und um Florenz Künstler wie z. B. Michelangelo gefördert.
GERSTACKER bietet elegante und besondere Weine unter dem Namen und königlichen Wappen der de' Medicis an. Die Lorenzo-Serie besteht aus einem Bianco d'Italia, Rosato d'Italia und Rosso d'Italia, die Lorenzo de' Medici-Serie aus einem Chardonnay, einem Merlot Rosato und einem Merlot Rosso. „Wir haben eine exklusive Flasche mit einer besonderen und ausgefallenen, hochwertigen Etikettengestaltung entwickelt – so haben diese interessanten und hochwertigen Weine bereits national wie international großen Zuspruch bei den Kunden gefunden", so Stefanie Gerstacker.

QUALITÄTSVERSPRECHEN

Über 70 Jahre und drei Generationen hat sich das Familienunternehmen GERSTACKER das Vertrauen all seiner Kunden erworben. Der Name GERSTACKER steht für absolutes Qualitätsbewusstsein und Zuverlässigkeit sowie besondere und allseits beliebte Produkte und Rezepturen. Die Firmen der Unternehmens-Gruppe sind sowohl IFS- als auch Bio-zertifiziert.
Um den nationalen und internationalen Anforderungen Rechnung zu tragen, hat die Inhaberfamilie bereits 1995 in ein neues, modernes Werk im Thüringischen Crossen sowie 2007 in ein neues Werk in Nürnberg investiert. In Thüringen wird ausschließlich der bekannte Thüringer Glühwein und in Nürnberg ausschließlich der weltbekannte Nürnberger Glühwein hergestellt und sofort abgefüllt. Auf Bestreben der Familie Gerstacker wurden sowohl der Schutzverband Nürnberger Glühwein als auch der Schutzverband Thüringer Glühwein gegründet, die die Interessen der beiden geografischen Herkunftsangaben vertreten.
„Der Service am Kunden steht bei uns immer an oberster Stelle. Wir unternehmen die größten Anstrengungen, um rasche und permanente Belieferung mit unseren Produkte sicherzustellen. Auch entwickeln wir gemeinsam mit unseren Handelskunden exklusive Getränkesorten. Unsere Größe ermöglicht es uns, Rohstoffe international in hoher Qualität und Güte wettbewerbsfähig zu beziehen und unsere Produkte entsprechend anbieten zu können. Zusätzlich zum klassischen Einzelhandels-, Großhandels- und Discountgeschäft beliefern wir Restaurants, Hotels und Weihnachtsmärkte auf der ganzen Welt", erläutern die beiden Inhaber.

DIE BESONDERE ZUTAT

Das GERSTACKER-Rezept heißt: „Höchste Qualität von der Idee eines Produktes, der tatsächlichen Rezeptur, den Rohstoffen, der Verarbeitung, der Ausstattung bis hin zum Service." Heute zählt das Familienunternehmen zu den größten Weinkellereien. „Wir leben immer das‚perfekte' Produkt und sind stets bemüht, noch besser zu werden", bestätigt Stefanie Gerstacker.

GERSTACKER-GRUPPE
Mainstrasse 9
90451 Nürnberg
Germany

www.GERSTACKER-weinkellerei.de
www.lorenzo-de-medici.de
Tel. 0911/32459 -0
Fax 0911/32459-11

Badespass für uns Hunderl!

"Baden erlaubt!",

heißt es an einigen Stellen am Tegernsee. In Bad Wiessee können wir Hunde nahe dem Badestrand Hubertus schwimmen, schön gelegen zwischen Abwinkel und Medical Park. In Rottach-Egern ist ein Abschnitt neben der Popperwiese für Hunde reserviert. Nicht weit davon entfernt liegt das Kieswerk in der Ringseekurve, auch hier dürfen wir nach Herzenslust baden. An der Gmunder Seepromenade unterhalb des Volksfestplatzes, kurz vor der Holzbrücke über die Mangfall, lässt es sich wunderbar ins Wasser gehen. Das ist unser absoluter Lieblingsplatz.

Wir dürfen aber leider nicht immer und überall ins Wasser.

Von Mai bis September sind einige Wege tabu, weil wir sonst unsere Menschen stören: am Schorn in Rottach-Egern, am Strandbad in Gmund-Seeglas, in Bad Wiessee auf der Seepromenade sowie auf der Point in Tegernsee.

Das müssen Herrchen und Frauchen wissen

In bestimmten Zeiten dürften Jäger uns Vierbeiner auch abschießen, wenn wir uns im Wald ohne Leine herumtreiben. Wir schnuffeln halt gerne und scheuchen dann Wildtiere auf. Darum sind auch auf normalen Wanderwegen am See Brut- und Setzzeiten zu beachten: Vom 1. April bis 15. Juli brauchen Waldschnepfe, Graugans, Stockente, Feldhase oder Rehwild Zeit für ihren Nachwuchs.

Und das geht gar nicht!

Baden am Berg im Wassertrog vor einer Alm ist absolut tabu. Das Wasser ist für die Rinder da. In heißen Sommern herrscht Wasserknappheit auf der Alm. Die Kühe brauchen sauberes Wasser. Hundebakterien können zu Missbildungen bei trächtigen Kühen führen. Also, mein Frauchen hat einfach eine Schale Wasser dabei und nimmt die aus dem Trog, dann habe ich keinen Durst und abends laufen wir dann immer noch nach Gmund zur Mangfall.

ART®
SALZBURG
CONTEMPORARY

ART SALZBURG CONTEMPORARY &
ANTIQUES INTERNATIONAL
22 – 25 JUNI 2017
MESSEZENTRUM SALZBURG

Bild: Roman Träxler

Internationale Messe für zeitgenössische Kunst,
klassische Moderne & Antiquitäten

DO & SA 11.00 – 19.00
FR 11.00 – 21.00
SO 11.00 – 18.00

www.art-salzburg-contemporary.com

messezentrum salzburg
salzburgarena

AFS ALL FREIGHT SYSTEMS LOGISTIC SOLUTIONS
ART FAIR LOGISTIC PARTNER

© Achensee Tourismus

Über d Grenz'

Text DANIELA STEINMANN

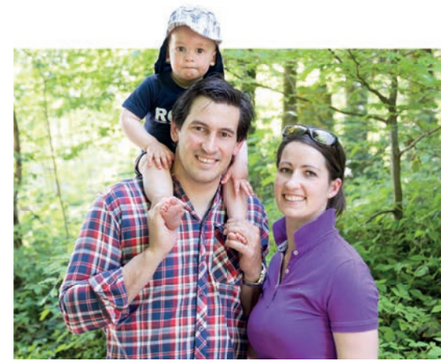
Hinterm Tegernsee geht's weiter – von Kreuth über Glashütte und Stuben findet sich nur Triols größter See, der Achensee. Für die Tegernseer eine schnelle Möglichkeit, mal eben über der Grenze einen Tag „Auslandsurlaub" einzulegen. Für Radsportler und Mountainbiker finden sich hier abwechslungsreiche Touren und Trails.

Eingebettet in die traumhafte Kulisse des Karwendel- und Rofangebirges wurde eine Vielfalt sanfter Radwanderwege oder anspruchsvoller Mountainbikerouten rund um den Achensee erschlossen. Rund 250 Kilometer Radwegenetz gibt es. Bei der Routenplanung hilft die interaktive Karte (http://maps.achensee.com), in der alle Strecken inklusive GPS-Daten und 3D-Ansicht hinterlegt sind.
Die „sanfteren" Radwanderwege führen entlang des Seeufers in eines der romantisch gelegenen Seitentäler oder zu den bekannten Almen (Pletzach- und Gernalm oder die Falzturn- und Gramaialm. Ein Klassiker ist die Fahrt auf die urige Bärenbadalm, die hoch über Pertisau thront. In 1,5 Stunden sind die 535 Höhenmeter der mittelschweren Tour gut zu schaffen und mit ein bisschen Glück hat die Hüttenwirtin Martha Mantinger noch ein Stück von ihrem legendären Käsekuchen übrig. Was es garantiert immer gibt, ist die grandiose Aussicht über den gesamten Achensee und auf das gegenüberliegende Rofangebirge, das gemeinsam mit dem Karwendelgebirge das Tiroler Meer wie einen Fjord umschließt.

Grenzüberschreitender Radelspaß

Seit Sommer 2015 hat der Fernradweg „München-Venezia" die „Via Bavarica Tyrolensis" abgelöst. Damit führt die Strecke von der bayerischen Landeshauptstadt München zum Tegernsee über den Achensee bis nach Venedig. Auf 550 Kilometern und 3000 Höhenmetern durch idyllische Landstriche gibt's neben zahlreichen Naturschönheiten auch jede Menge kultureller Highlights. www.muenchen-venezia.info

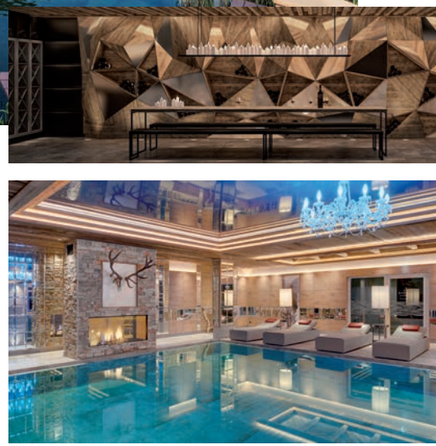
„Wenn ich mit Mama und Papa frei habe, reise ich am liebsten auf Papas Schultern", meint Max Jäger junior.



Achensee Tourismus
Im Rathaus 387
6215 Achenkirch am Achensee,
Tel. +43 5246/5300-0
info@achensee.com
www.achensee.com

Der alpine Kraftplatz

ANZEIGE



„Wir kreieren einen alpinen Kraftplatz", sagt Wolfgang Kostenzer jun. „Das ist unsere Vision". Selten sind Visionen so echte, genussvolle Realität wie in der Wellnessresidenz „Alpenrose" am Achensee.

Mittelpunkt der Anlage ist der hoteleigene Weiher, um den sich die unterschiedlichen Häuser gruppieren. Darin gibt es alles, was sich ein verwöhnter Gast für einen genussvollen Aufenthalt wünscht: ein Vitaltempel mit 8500m², Sportbecken, Solebad, Panoramasauna und eigener getrennten Familien-Erlebniswelt. Es gibt vielerlei Wellnessideen, exklusive Schönheitsanwendungen mit einem eigens für die Best Alpine Wellness Hotels entwickelten, ganzheitlichen Gesundheitskonzept lassen sich Selbstheilungskräfte und Regeneration von Körper, Geist und Seele stärken. Aber – das neueste Highlight in der Alpenrose ist das „Cocoon by Alpenrose", das im Oktober 2017 eröffnet wird, eine eigene alpine Lodge.

Hier ist es die frohe Atmosphäre, in der Jung und Alt, Groß und Klein ein Stück Heimat auf Zeit finden. Kurzum: Das familiengeführte Hotel bietet echte Gastfreundschaft, warme Herzlichkeit und so kann der Gast seine Batterien auftanken und mit dem Sommer im Herzen zurück in seinen Alltag reisen. Das Hotel ist tatsächlich, was es verspricht: ein alpiner Kraftplatz.

Wellnessresidenz Alpenrose
Mühltalweg 10
A-6212 Maurach am Achensee
Tel. +43 664/1632548
info@alpenrose.at
www.alpenrose.at

Team von RTC Rose Travel Consulting am Tegernsee

ROSE TRAVEL
Leidenschaft für Luxusreisen

Manuel Rose zog es schon immer hinaus in die Welt. „Schon als kleiner Bub hatte ich eine unbändige Neugier", erzählt der 44-jährige Rottacher. „Ich hatte einen Globus und träumte von Reisen auf andere Kontinente." Manuel Rose machte seine Träume wahr – und nicht nur das: Vor 25 Jahren gründete er RTC Rose Travel Consulting, konzipiert seither exklusive Reisen zu den schönsten Destinationen der Welt und verwandelt für seine Kunden Reiseträume in Traumreisen.

Mit dem Abitur in der Tasche hatte der Tegernseer Gymnasiast zunächst andere Pläne: Er wollte entweder in den USA studieren oder Pilot werden. Doch es kam so: Manuel Rose nahm das Studium der Volkswirtschaftslehre an der Uni Köln auf und stieg, auch um sein Studium finanzieren zu können, in die Reisebranche ein. Eine Städtereise nach Istanbul, die er für einen Kunden aus dem Tegernseer Tal organisierte, war der erste Job für sein 1992 gegründetes Unternehmen RTC Rose Travel Consulting. Roses Reisedienste sprachen sich schnell herum, die Aufträge wurden immer mehr. Weil er ja noch im Studium war, wurde Mama zum Telefondienst verpflichtet. Was mit der kompetenten Beratung und Umsetzung von exklusiven Reisen über den Telefonverkauf begann, entwickelte sich rasch zu einem immer größeren Aufgabenfeld. Dank positiver Resonanz aus Deutschland, Österreich und der Schweiz erschloss RTC sukzessive neue Geschäftsfelder und Destinationen. 1994 kam der Bereich Corporate Travelling dazu, ein Jahr später zählten auch Incentive Reisen zum Portfolio. Mittlerweile ist die Firma international tätig, managt Geschäftsreisen weltweit.

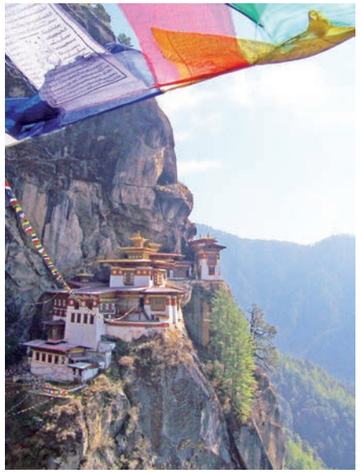
Manuel Rose setzte sich durch, auch wenn es manchmal für einen „Jungspund", wie er es war, nicht einfach war. „Bei einem meiner ersten Incentives in Finnland, einem Überlebenstraining, wurde ich zwar am Flughafen begrüßt, aber auch schnell wieder verabschiedet, weil man mir die Organisation eines Überlebenstrainings nicht zutraute", erinnert sich der heute erfolgreiche Geschäftsmann und Diplom-Volkswirt mit einem Schmunzeln zurück.

Manuel Rose und sein Experten-Team bereisen regelmäßig die Welt. Zum einen stillt er

Manuel Rose

damit seine Sehnsucht und sein Fernweh, zum anderen werden dadurch stetig Destinations- und Hotelkenntnisse von RTC aufgefrischt und erweitert. Oman und Dubai entfesselten dabei ganz besondere Triebkräfte. „Es war wie Sindbad und arabisches Märchenland in einem", erinnert sich Rose. Extrem exklusiv, unbekannt und exotisch.

ANZEIGE



Bhutan Tigers Nest

Und so war RTC einer der wenigen und ersten Anbieter Deutschlands, die Reisen ins Sultanat Oman anboten. Heute ist das Rottacher Unternehmen einer der führenden Anbieter unter anderem für das Emirates Palace in Abu Dhabi.

Als „Boutique-Anbieter" unter den Reiseveranstaltern steht RTC für „Reisen mit Horizont": Nach individuellen Wünschen konzipiert ein Experten-Team mit profunden Destinations- und Insiderkenntnissen handverlesene Reise-Unikate abseits touristischer Trampelpfade und verbindet dabei landestypische Besonderheiten perfekt mit zeitgemäßer Lebensart sowie persönlichen Vorlieben. Weil Reisen für jeden etwas anderes bedeutet, hat sich RTC konsequent auf individuelles Reisen spezialisiert, auf exzellentes Fullservice-Reisemanagement nach Maß. Die Lust an Luxus-Reisen: RTC prägt und kultiviert sie auf ganz besondere Art und Weise. Im Vordergrund steht dabei immer das Erlebnis der kulturellen Vielfalt und Schönheit der Erde, und zwar mit einem Maximum an Service und auf höchstem Niveau. Personal Travel Assistant (PTA) nennt man das in der Branche.

RTC garantiert, dass man seine Reise von der ersten Minute an unbeschwert genießen kann. Privat-Transfers, stimmungs- und sinnvolle Stopover sind selbstverständlich und bis ins Detail auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste abgestimmt. Und das auch noch zu Vorzugs- und Kombinationsmöglichkeiten, von denen man nur träumen kann. Das gilt für Privat-, Gruppen-, Themen- und Geschäftsreisen wie auch Events und Veranstaltungen weltweit, egal in welcher Größenordnung. Ein komplettes Programm für 700 Personen? Exklusive Hide-Aways, Städtetrips, Kreuzfahrten oder eine Blitzkonferenz in einer internationalen Metropole? Kein Problem für das RTC-Team.

Malediven PER AQUUM Niyama Maldives

RTC organisiert nicht nur Reisen in die Ferne, sondern engagiert sich auch dafür, dass Gäste aus aller Welt am Tegernsee Urlaub machen. Eine Destination liegt Manuel Rose aber ganz besonders am Herzen: das kleine Königreich Bhutan im Himalaya – ein zauberhaftes, mystisches Fleckchen Erde zwischen Tibet und Indien, wo das Glück des Volkes höchste Priorität hat und jedes Tourismus-Projekt von der Regierung mit Hunderten von Parametern dahingehend überprüft wird, ob es dem Glück des Volkes auch wirklich zuträglich ist. RTC hat dort Hotels entdeckt, die alle glücklich machen – vor allem die Kunden. „Dieses unbeschreibliche Land zu entdecken, zählt nach wie vor zu meinen persönlichen Reise-Highlights", gesteht Manuel Rose. Und dann gibt es da noch was: „Bayern und Bhutan ähneln sich in vielerlei Hinsicht", sagt Rose und nennt die Berge, die Spiritualität und den Glauben sowie die lebendige Tracht als Beispiele. Mit einem Gast aus Bhutan sei er einmal zum Riederstein-Kircherl hinauf gestiegen. Der Gast habe sich dort ans „Tigers Nest" erinnert gefühlt, ein Kloster in seiner Heimat.

Luxus-Sehnsuchtsorte im Indischen Ozean, weitgehend unberührte Regionen Asiens, Karibik-Paradiese – RTC macht seit 25 Jahren viele Träume war. Angetrieben von der Leidenschaft, den Globus zu entdecken, startet Manuel Rose hinaus in die Welt und kommt immer wieder zurück. Seine Basis ist der Tegernsee, eine Tourismusregion, die ihn ansporntund für Authentizität und Niveau steht – wie RTC. (RG)

RTC Rose Travel Consulting
GmbH & Co.KG
Nördliche Hauptstraße 2
83700 Rottach-Egern
Tel.08022/66250
Fax 08022/662525
info@rosetravel.de
www.rosetravel.de

LANDHAUS am STEIN

Text GERTI REICHL
Fotos ALEKSY ALEKSJEW

Wer an den Tegernsee reist, um sich dort für ein paar Tage oder auch länger zu erholen, der findet eine idyllische Welt mit viel Natur, guter Luft, Ruhe, Entspannung und netten Menschen. All das bekommt er im Landhaus am Stein, nur fünf Gehminuten vom Seeufer entfernt. Hier finden die Gäste alles, was das Herz begehrt: Ein Landhaus, in dem man die Vorzüge einer noblen Urlaubsresidenz in vollen Zügen genießen kann. Simone Schnorr hat es geschafft, das Haus in ein liebevolles 4-Sterne-Hotel zu verwandeln, in dem die Gäste ein Zuhause am Tegernsee finden. Zusammen mit Viktor Ebenbeck, der ein paar Minuten entfernt das Landhaus „Christl" betreibt, begrüßen die beiden Gäste aus aller Welt.

Wenn ihre Tante Christl nicht gewesen wäre, dann würde Simone Schnorr vermutlich irgendwo auf dieser Welt leben, da sie jahrelang beruflich international unterwegs war. Zum Glück kam es anders! „Ich wollte nicht mehr reisen, sondern wissen, wo ich hingehöre", erinnert sich Simone Schnorr, die aus Fulda stammt. Eines Tages kam sie mit ihrer inzwischen verstorbenen Tante Christl an den Tegernsee. Sie blieben und kauften in Bad Wiessee, im Sapplfeld, das Anwesen Neudecker, das Wilhelm Neudecker, ehemals Präsident des FC Bayern, 1976 für den Münchner Fußballclub hatte bauen lassen. Ein erster Schritt war die Umbenennung mit der Adresse „Am Stein", ein Wunsch von Tante Christl in Anlehnung an deren alte Heimatadresse in der Rhön.

Es sind Gäste aus allen Regionen oder Gäste aus München, die einfach nur mal rauswollen aus der Enge der Stadt. Und es ist eine Mischung aller Generationen: betagtere Gäste im Herbst, junge Leute im Winter. Simone Schnorr hat die 19 behaglichen Zimmer mit viel Liebe zum Detail eingerichtet. Harmonie und Gemütlichkeit, die gelungene Verbindung aus bayerischer Tradition und natürlich-modernem Landhaus-Stil zieht sich durchs ganze Haus.
Das Landhaus am Stein wird als Frühstückshotel betrieben. Und doch ist es mehr. Hier beginnt der Urlaubstag schon mit einem Highlight: einem üppigen Frühstücksbuffet von exzellenter Qualität. Die Marmeladen sind hausgemacht, für den Obstsalat werden nur die besten Früchte ausgesucht. Wer möchte, bekommt bei einem Plausch gleich am Tisch schöne Tipps für den Tagesausflug. Entspannung, Wellness und Beauty vom Feinsten bietet der großzügige Spa-Bereich. Hier vergeht die Zeit langsamer, intensiv und doch ganz leicht. Das geschmackvolle Ambiente, die zahlreichen Ruhemöglichkeiten, der freundliche Patio und der großzügige Garten inmitten der traumhaften Kulisse des Tegernseer Tals rücken den Alltag in weite Ferne. Neben dem türkischen Dampfbad, der finnischen Sauna und der Infrarotkabine ist der Pool mit Gegenstromanlage das Zentrum des Spa-Bereichs. Er ist gefüllt mit dem wohltuenden Grander-Wasser, das im ganzen Haus aus den Hähnen fließt. In der Beauty-Oase kann man sich mit zahlreichen Kosmetikbehandlungen und Massagen verwöhnen lassen.
Simone Schnorr hat ihr Erfolgsrezept gefunden: „Das Gespür für die Gäste und das Zuhören sind wichtig." Die Hotel-Inhaberin begegnet ihren Gästen mit herzlicher Offenheit, bodenständiger Freundlichkeit und persönlicher Zuwendung. Zusammen mit ihren langjährigen Mitarbeitern schafft sie eine familiäre Atmosphäre. Jeder trägt dazu bei: Rosi, die jeden Tag köstlichen Kuchen bäckt; Jürgen, der die Schwimmstunden für die kleinen Gäste leitet und viele Dienste im Haus übernimmt; Silke, die neben den Buchungen alle Wünsche organisiert – von Abschlagszeiten am Golfplatz bis zum Friseurtermin; oder Miki, die Zimmerfee und Elisabeth, die Kosmetikerin. Simone Schnorr erkennt die Veränderungen der Zeit. Die wenigen Urlaubstage werden vollgepackt, obwohl Ruhestunden im stilvollen Landhaus-Garten oft der wertvollere Zeitvertreib sind. Die Gäste danken es ihr. Und kommen immer wieder ins Landhaus am Stein.

Das Landhaus am Stein organisiert auf Wunsch Ausflüge und Aktivitäten am Tegernsee und in der Region. Die zahlreichen Arrangements – vom Weekend-Special über Geburtstagsarrangements bis zu Wellness- oder Golftagen – bieten sich auch für Geschenk-Gutscheine an. Alle Highlights des Jahres sind zu finden unter www.landhausamstein.de.

LANDHAUS AM STEIN

ANZEIGE

Landhaus am Stein
Sapplfeld 8
83707 Bad Wiessee
Tel. 08022/98470
Fax 08022/83560
info@landhausamstein.de
www.landhausamstein.de

MI'KMAQ

Kultiviert lässig – MI'KMAQ

Ein ungewöhnlicher Name, eine traditionsreiche Marke und unglaublich nette Menschen treffen in der Tölzer Marktstraße bei MI'KMAQ zusammen.

Kleidermanufaktur Habsburg steht in geschwungener Schrift über dem Eingang. Presented by MI'KMAQ. Wer den Laden in einem dieser typischen alten Tölzer Bürgerhäuser betritt, findet nicht nur einen außergewöhnlichen Store für Menschen, die Mode lieben und Stil haben, er findet vollendete Zuvorkommenheit. Und es verbirgt sich hinter dem Namen noch dazu eine fabelhafte Geschichte. Doch lassen Sie uns die Geschichte von vorne erzählen.
Christiane Wahler ist eine Fachfrau aus der Modebranche, hat an der Esmod-Akademie in München und in Tokio studiert. Berufserfahrung sammelte sie bei Jil Sander oder als Geschäftsführerin eines exklusiven Multibrand Stores. Mit ihrem Mann Sigi lebt sie schöne Mode. Dann, eines Tages im Jahr 2014, kam ein Anruf von Familie Schneider, den Eigentümern der Marke „Habsburg", mit der Frage: „Wollen Sie?" Und sie sagten „Ja". Innerhalb von sechs Wochen waren alle Verträge unterschrieben, das Ladenlokal gefunden, umgebaut und Wahlers eröffneten ihr Geschäft. Den Firmennamen MI'KMAQ fand man spät nachts. Angeregt durch den Namen einer Boutique, die einmal Playboy-Gentleman Gunter Sachs in den heißen 1960ern führte. Eigentlich ist es ein indianisches Wort, das in etwa „Verbündete" oder „miteinander verbunden sein" bedeutet. Diese Episode ist nicht nur unterhaltsam, sie erzählt auch viel: Wahlers kennen sich aus in der Geschichte des Stils, des Lifestyles und es vermittelt auch ihren Anspruch. Man will nicht nur schick sein, man will Verbundenheit zum Kunden herstellen, will seinen Herstellern verbunden und verbindlich im modischen Geschmack sein.

MI'KMAQ in Bad Tölz ist das Geschäft in Deutschland, das die größte Auswahl an „Habsburg"-Mode bietet. Wahlers entwickeln für „Habsburg" auch die Messe- und Dekokonzepte, sind für die Showrooms dieser Premiummarke in Salzburg, Düsseldorf und München zuständig. Auch für die wunderschön gestalteten Kataloge zeichnen sie verantwortlich. Es nimmt also kaum Wunder, dass Habsburg den Grundstock aller guten Ausstattung bei MI'KMAQ bietet.

ANZEIGE

Die zeitlosen, sportlich eleganten Kollektionen der berühmten Salzburger Schneiderei werden mit modischen Accessoires zu neuen trendigen Looks für Damen und Herren kombiniert. Egal ob sportlich oder elegant, Mann oder Frau werden so immer und überall eine gute Figur machen. Europäische Insiderlabels wie Mackintosh, Hogan oder Von Dörnberg ergänzen die klassische Manufakturmode um die kleine Sexiness. Auf „Handbag-Aholics" warten zauberhafte Sünden, besonders edel die Taschen der italienischen Feintäschnermanufaktur Felisi.
In Rottach-Egern, im Seehotel Überfahrt, zeigt MI'KMAQ eine kleine Auswahl ihres Sortiments. Wer mehr sehen will, kann sich mit einem Shuttle-Service nach Bad Tölz bringen lassen. Und das selbstverständlich auch nach Ladenschluss – das Team bringt per Style-Versandservice ausgesuchte, auf Typ und Größe zugeschnittene Styles direkt nach Hause.
Man macht seinem ungewöhnlichen Namen eben alle Ehre: ganz dem Kunden und seinem guten Stil verbunden.

MI'KMAQ Bad Tölz
Marktstrasse 2
08041/7947060
www.mikmaq-fashion.de

Öffnungszeiten:
Mo - Fr 10.00 - 18.00 Uhr
Sa 10.00 - 16.00 Uhr
und jederzeit gerne nach Vereinbarung

Im Seehotel Überfahrt
Rottach-Egern
Überfahrtstraße 10
08022/6692727

Öffnungszeiten:
Di - Fr 09.30 -12.30 Uhr
und 14.30 -18.30 Uhr
Sa 10.00 -12.30 und 13.30 -17.30 Uhr
So 11.00 -17.00 Uhr
und jederzeit gerne nach Vereinbarung

VERMÖGEN SICHERN

Interview VERENA ZEMME
Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Es gehört zu den Eigenschaften dieses phänomenalen Sees, dass so mancher, der als Gast kommt, seinen Wohnsitz und seinen Lebensmittelpunkt an den See verlegt. So zählen heute unter anderem Firmeninhaber, Manager, Künstler, Stars, Sportler und andere, die dem einzigartigen Mix aus Charme, bayerischer Lebensart und selbstverständlicher Großzügigkeit im Umgang miteinander erlegen sind, ebenso zum Bild wie die Familien, die seit vielen Generationen am See leben. Von denen, die sich im Tegernseer Tal niederlassen, bringen viele auch ihr Vermögen mit. Umso besser also, wenn hier erstklassige Beratung für den Erhalt und die weitere Entwicklung des Kapitals existiert. Brenners Magazin traf Helmut Becker, den Leiter des Vermögensanlagemanagements in Rottach-Egern, einer eigenen Abteilung innerhalb der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee, zu einem Gespräch.

ANZEIGE

Spezialisten für das Vermögensmanagement: Helmut Becker (links) und Wolfgang Nagler.

Herr Becker, Sie sind seit 1990 in Tegernsee für die Sparkasse tätig.

Helmut Becker: Begonnen habe ich als Mitarbeiter der Wertpapierabteilung in Tegernsee. Seit 17 Jahren bin ich jetzt in leitender Funktion im Unternehmen und berate zusammen mit meinem Mitarbeiter Wolfgang Nagler speziell Kunden im Bereich der langfristigen Vermögensanlage.

Ein langer Zeitraum, in dem Sie viel Erfahrung gesammelt haben. Wie definieren Sie Ihre Aufgabe?

Wir sind der individuelle, persönliche Finanzpartner unserer Kunden. Unsere Hauptaufgabe sehen wir in Abstimmung mit dem Kunden darin, sein Vermögen zu erhalten und langfristig eine attraktive Rendite zu erwirtschaften.

Nun ist Geldanlage immer eine Vertrauenssache.

Natürlich. Deshalb ist wichtig, dass sich Kunde und Berater sehr gut kennen und verstehen. Nur dann kann ich eine individuelle Beratung bieten und Lösungen entwickeln, die jeweils optimal auf die Gesamtsituation des Kunden zugeschnitten sind. Zudem steht die Institution „Sparkasse" dahinter, auch das hat nochmals großes Gewicht.

Das heißt, Sie nehmen sich viel Zeit für jeden Kunden.

Unbedingt, das ist Voraussetzung, vor allem in der Kennenlernphase. Danach entscheidet der Kunde, wie viel Beratung er braucht. Grundsätzlich stehen mein Mitarbeiter und ich quasi jederzeit persönlich zur Verfügung – sei es tagsüber im Büro, bei Kunden zuhause oder an einem anderen Ort seiner Wahl.

Worum geht es in einem ersten Gespräch – worauf kommt es an?

Das Wichtigste ist es, dass der Kunde mir seine finanziellen Wünsche und Ziele schildert. Was soll mit seinem Vermögen geschehen? Soll es in erster Linie erhalten bleiben, wie viel braucht er für seinen Lebensunterhalt und Lebensstil? Also seine persönliche und damit wirtschaftliche Gesamtsituation, wozu auch die familiären Gegebenheiten, persönliche Hobbys und so weiter gehören. So erhalten wir ein Bild von dem Kunden und können ihn individuell danach beraten.

Eine hohe persönliche Verantwortung, die Sie hier formulieren.

Stimmt, aber sie gilt für beide: Der Kunde muss das Vertrauen zu mir haben und offen seine Wünsche formulieren und ich habe die persönliche Verantwortung, den Kunden gut zu beraten. Nur so haben wir die Chance, zu einem optimalen Ergebnis zu kommen. Hinzu kommt, wir gehören zu dem Kreditinstitut vor Ort und wir wohnen und leben auch hier. Man trifft sich beim Einkaufen oder auf verschiedenen Veranstaltungen, sei es auf einer Vernissage im Gulbransson-Museum, einem Konzert beim Musikfest in Kreuth oder einem der vielen Waldfeste. Manchmal sogar, wenn ich etwas zu feiern habe, im Freihaus Brenner. Das stärkt die Verbindung und das Vertrauen zueinander. Es ist wichtig, dass man sich in die Augen sehen kann. Deshalb sind unsere Angebote fair, transparent und vertrauenswürdig.

Welche Formen der Geldanlage raten Sie in Zeiten der Niedrigzinspolitik?

Das kommt auf den Kunden an, das kann man nicht pauschal sagen. Wie gesagt, wir beraten individuell und was das Vermögen betrifft langfristig. Grundsätzlich halte ich die Diversifizierung des Vermögens für den Königsweg – die Zusammensetzung ist jeweils eine persönliche. Zu dem Bild, das ich mir von einem Kunden mache, gehört auch seine Risikobereitschaft. Ein wesentlicher Punkt, bei dem jeder Mensch eine eigene Einstellung entwickelt hat. Im Bereich der Vermögensverwaltung arbeiten wir erfolgreich in Kooperation mit einem der größten bankenunabhängigen Vermögensverwalter in Deutschland zusammen.

Gibt es eine Untergrenze für das Vermögen, das Sie betreuen?

Die Untergrenze liegt bei 250.000 Euro liquides Vermögen.

Wie beraten Sie beispielsweise, wenn es um Immobilien oder Kredite geht? Machen Sie das selbst?

Die Kreissparkasse ist ein Unternehmen, das seit 180 Jahren existiert. Wir haben für jeden Bereich Spezialisten. So wie mein Mitarbeiter Wolfgang Nagler und ich die Ansprechpartner im Bereich der Vermögensanlage sind, haben auch unsere Kollegen in den verschiedenen Bereichen seit Jahren Erfahrung. Wenn der Kunde hier beispielsweise eine Wohnung oder ein Haus kaufen oder verkaufen möchte, ziehen wir unsere Immobilienspezialisten hinzu, die das Fachwissen und die Kontakte vor Ort haben. Entsprechendes gilt, wenn der Kunde einen Finanzierungswunsch hat oder eine Versicherung braucht. Erster Ansprechpartner ist aber immer mein Mitarbeiter oder ich. Wir organisieren das für unsere Kunden und Sie haben immer nur einen Ansprechpartner.

Wenn ich mein Vermögen nicht nur anlegen, sondern damit hier, wo ich lebe, zum Gemeinwohl beitragen will – können Sie da auch weiterhelfen?

Für diesen Zweck ist die Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee gegründet worden. Sie funktioniert wie eine eigene Stiftung, nur ohne den riesigen Aufwand. Damit bieten wir die Möglichkeit, bereits ab einem Betrag von 10.000 Euro eine eigene Namensstiftung mit individueller Zweckbestimmung zu gründen. Ob in den Bereichen Kunst, Kultur, Sport, Bildung, Ökologie oder Soziales: Der Stifter entscheidet, wie er sich selbst über Generationen hinweg engagieren möchte. Im Rahmen unseres Stiftungsmanagements begleiten wir die Stifter bei der Realisierung ihrer Stiftungsidee und sorgen für die Verwaltung ihrer Stiftung. Sie sehen, wir sind für unsere Kunden da, egal was sie für einen (finanziellen) Wunsch haben.

Herr Becker, herzlichen Dank für dieses Gespräch.

Weitere Informationen:
08022/924550

zu Tisch mit

den Schauspielern Max & Friedrich von THUN

Interview SONJA STILL Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Es ist eine recht humorige **Begegnung,** sobald die kulinarischen Wünsche geregelt sind. **Max von Thun** taxiert mit lustiger **Philosophie** fünf Stangen Spargel zwischen 150 oder 300 Gramm ein. Dann geht es bei Tagliatelle und Frikadelle um das, was ein **Vater** seinem **Sohn** mitgeben kann, warum es sich lohnt, an den **Tegernsee** zu fahren und außerdem um James Last, Elvis Presley und Stubenmusi...

Vater und Sohn schäkern hin und her. Max setzt auf Distanz, während Friedrich von Thun mit charmanter Verbindlichkeit plaudert.

Reden wir doch über Ihr Handwerk. Gerade sieht man Sie ja auch gemeinsam als Kaffee-Werber. Wenn Sie sich auf eine Schauspiel-Rolle vorbereiten, reden Sie da mit Ihrem Vater?

Max von Thun: Nein, wir erzählen uns zwar, welche Projekte anstehen ...

Friedrich von Thun: ... wir fragen vielleicht, was liest du da gerade? Was denkst du zu diesem oder jenem Drehbuch, aber wir besprechen es nicht. Wir spielen ja auch eher selten miteinander. Das, was es sonst im Leben zu besprechen gibt, ist wichtiger.

Wenn man einen Vater hat, der als Schauspieler so prominent ist, was schaut man sich da ab?

Max von Thun: Was soll ich da abschauen? Ich drehe doch ganz andere Filme als er. Da bringt es nichts zu fragen, was würde mein Vater jetzt machen? Klar, die Berufswahl hat sicher irgendwo damit zu tun. Aber ich kann rückblickend schwer sagen inwieweit, denn der Wunsch Schauspieler zu werden, ist bei mir schon sehr früh entstanden.

Friedrich von Thun: Das würde auch nicht funktionieren, er verkörpert ganz andere Typen als die Typen, die ich spiele. Es kann also nicht funktionieren. Wir führen eher kollegiale Gespräche. Es ist manchmal ein Stubser.

Max von Thun: Ganz am Anfang meiner Arbeit übernahm ich in einer Folge der Capellari-Serie eine Gastrolle. Da hast du nach einer Probe zu mir gesagt: „Was hältst du denn davon, wenn du das so machst?" Da wolltest Du mich irgendwie inszenieren. Das hat sich mittlerweile gegeben. Ich mach den Job ja jetzt schon ein paar Jahre.

Haben Sie sich gewünscht, dass der Sohn in Ihre Fußstapfen tritt?

Friedrich von Thun: Nein. Er hat schon von alleine relativ früh gezeigt, dass er dazu neigt, sich darstellerisch hervorzutun ...

Ein Seitenblick auf den Sohn, aber der Sohn isst konzentriert seinen Spargel weiter.

Friedrich von Thun: Ich arbeitete für eine Kinderserie, in der technische Dinge erklärt wurden. Mit einer Wippe wollten wir zeigen, dass viele Kinder so schwer wie zwei Erwachsene sein können. Dazu sollten die Kinder auf Kommando von der Wippe springen, dann würden die beiden Erwachsenen auf den Boden platschen. Tja – alle sind heruntergesprungen, nur der Max ist sitzengeblieben und hat sooo in die Kamera geguckt ...

Max von Thun: Das war eher die Angst runter zu springen ... das war hoch!

Friedrich von Thun: Jaja, mir gefällt die Geschichte so rum ganz gut!

Kurze Diskussion, dann wird weitergegessen.

Wie steht es denn mit Ihrem Sohn? Sind da schon Talente zu erkennen?

Max von Thun: Der ist jetzt vier Jahre alt! Was soll ich dazu jetzt sagen? Da ist eine Berufswahl noch kein Thema. Der soll erst mal seine Milchzähne verlieren und in die Schule kommen. Im Moment will er Feuerwehrmann werden, wenn er das machen will, soll er das machen. Aber ich glaube, der Wunsch wird sich noch ein paarmal ändern.

Friedrich von Thun: Aber er weiß, was eine Kamera ist! Wenn man ihn aufnimmt, sagt er immer: „Laß mich's anschauen!"

Max von Thun: Das ist doch Quatsch. Er weiß mittlerweile einfach, was ein Smartphone ist und dass das Fotos machen kann, aber das wissen die ja alle. Das heißt nix.

Friedrich von Thun: Ich habe mir nie gewünscht, dass Max Schauspieler wird. Mir war wichtiger, dass er etwas mit Freude macht. Ich finde es wichtig, dass einem gelingt, dass der Beruf Freude macht. Das ist sehr viel wert. Den Beruf nur nach Verdienstmöglichkeiten auszusuchen und unglücklich zu sein, das ist schlecht. Das Glücksgefühl, die Zufriedenheit, das aus einem gut gewählten Beruf erwächst, ist sehr wichtig. Und wenn da noch ein gewisser Erfolg dazukommt, dann ist es etwas Wunderbares. Ich liebe meinen Beruf. Ich glaube, das ist das einzige, was man als Vater seinem Sohn mitgeben kann. Also, wenn man das überhaupt je so formuliert.

Schweigen. Sinnieren. Ale schauen auf Max.

Max von Thun: Ja, was soll ich da sagen? Ich finde es schwierig. Sollte mein Sohn Schauspieler werden wollen, kann ich es ihm ja nicht verbieten, wenn ich selbst in dem Beruf arbeite. Aber ich glaube schon, dass man auch aufs Einkommen schauen muss. Das Filmgeschäft ist eine harte Branche. Ich habe kürzlich eine Studie gelesen, dass nur vier Prozent der deutschen Schauspieler über 100 000 Euro im Jahr verdienen. 15000 Schauspieler sind registriert. Ein großer Rest ist unterbezahlt oder arbeitslos. Darunter sind eine Menge Menschen, die richtig Talent haben, die begabt sind. Es macht dann keine Freude, wenn man seine laufenden Kosten nicht bezahlen kann. Aber das ist heute in vielen Branchen so. Irgendwie muss man Talent mitbringen, sich durchsetzten und dann schauen, wie es läuft.

Friedrich von Thun: Die jungen Schauspieler haben es heute schon ganz schön schwer! Und das, obwohl es viel mehr Produktionen gibt.

Max von Thun: Aber das sind welche, die weniger Geld haben und weniger zahlen.

Friedrich von Thun: Als ich anfing, gab es im Fernsehen von 14 bis 22 Uhr Programm, danach lief Testbild. Und vielleicht waren wir auch weniger, die zum Film wollten?

Max von Thun: Viel weniger! Man muss ja auch mal hinterfragen, ab wann ist denn ein Schauspieler ein Schauspieler? Bei den ganzen Serien und Soaps und Scripted-Reality-Formaten gibt es eine immense Fluktuation. Die brauchen andauernd neue Gesichter. Ich glaube, es gibt heute wesentlich mehr Schauspieler als zu deiner Zeit am Anfang.

Friedrich von Thun: Ja. Ich habe wirklich viel Glück gehabt in meiner Karriere. Ich habe nur gute Erfahrungen gemacht. Darüber denke ich schon manchmal nach: Warum geht es bei dem einen so gut, und bei dem anderen so gar nicht? Ich habe wahnsinnig viel Glück gehabt und dafür bin ich dankbar!

Sie würden also wieder Schauspieler?

Friedrich von Thun: Vielleicht würde ich ein bisschen mehr Musiker werden. Aber da müsste ich mehr üben. Man muss im Leben immer noch einen kleinen Wunsch offen haben!

Musik ist ein gutes Stichwort. Sie sind schon öfter am Tegernseer Musikfest Kreuth aufgetreten.

Friedrich von Thun: Ich bin bei der Eröffnung auf jeden Fall dabei. Soweit ich meinen Drehplan im Kopf habe, geht das. Und auch dazwischen versuche ich es. Das Programm ist toll. Auch im Herbst, wenn Eberhard Schöner sein Event dirigiert, bin ich dabei. Ich finde es wunderbar, dass dort am Tegernsee die Musik so gepflegt wird.

Am Tegernsee wird auch die Bairisch-alpenländische Musik sehr gepflegt...

Max von Thun: Die alpenländische Volksmusik, ist schön, wenn die Lieder mehrstimmig gesungen werden. Was machst du denn?

Friedrich von Thun sucht sein Handy, dann auf seinem Handy ein Video.

Friedrich von Thun: Wo ist das denn, wie geht das jetzt?!

Max von Thun: Was denn?

Friedrich von Thun: Ich zeige Ihnen, wie wir uns mit bayerischer Musik auseinandersetzen. Ich hab immer Stubenmusi gern gehabt. Die hat etwas Festliches, Feierliches. Wie finde ich das?

Ziemlich überraschend erfüllt Tanzlmusi recht laut die Terrasse.

Friedrich von Thun: Das ist am Geburtstag meiner Tochter! Ist das nicht großartig?! Schöner geht es nicht! Schauen Sie: Alle Enkel sind beieinander.

Max von Thun: Naja, dieser Polka-Rhythmus. So als Familienevent ist es schön, aber irgendwann bin ich bedient.

Friedrich von Thun: Aber so ist es doch mit jeder Musik. Du kannst auch nicht den ganzen Tag Elvis Presley hören!

Max von Thun: Doch, kann ich!

Friedrich von Thun: Nein, kannst du nicht. Das ist wie mit dem „Bolero" von Ravel. Der ist für manche auch ein rotes Tuch.

Max von Thun: Da gibt eine recht originelle Version des „Bolero" von James Last aus den 1970er-Jahren. Da sind einige Juwelen dabei!

Friedrich von Thun: Ist nicht möglich! James Last!

Max von Thun: James Last spielt da den „Bolero“ als Easy Listening-Music ein und es geht ordentlich die Post ab.

Friedrich von Thun: Ich höre morgens Klassische Musik und erst ab fünf Uhr nachmittags Jazz. Vorher geht das nicht.

Friedrich von Thun zeigt weiterhin das Video auf seinem Handy.

Friedrich von Thun: Ich habe alles aufgenommen. Das ganze Stück –

Max von Thun: Wahnsinn!

Friedrich von Thun: Und schau, eine Sensationskamerafahrt ist mir gelungen, vom Kinderzimmer gehe ich hinüber ...

Max von Thun: Das geht jetzt 20 Minuten so. Das ist die berühmte Tegernseer Ganztagspolka!

Friedrich von Thun: ... und ende auf der Kamera meiner Tochter, die auch filmt. Ist das nicht sensationell?

Max von Thun: Na, toll!

Die Musik mögen Sie, warum verbringen Sie denn gerne Zeit am Tegernsee?

Friedrich von Thun: Max würde noch öfter rausfahren, wenn es eine Flatrate beim Freihaus Brenner gäbe.

Max von Thun: Da ist was dran!

Friedrich von Thun: Das ist einfach schön dort. Da kommen die Kinder, die Enkel, es ist einfach wahnsinnig schön, weil man gleich in Ferienstimmung ist. Wir baden im See oder im Erlebnisbad und wir können da gut essen gehen.

FRIEDRICH VON THUN, Jahrgang 1942, ist einer der beliebtesten Schauspieler Deutschlands. Seit 1964 ist er regelmäßig im Fernsehen und Kino zu sehen, auf vielen Lesungen auch zu erleben. Am Tegernsee beteiligt er sich gerne bei Musikevents von Eberhard Schöner und beim Musikfest Kreuth.

MAX VON THUN ist Jahrgang 1977, arbeitet als Schauspieler, Musiker und Fernsehmoderator. Im Kino sah man ihn zuletzt in „Traumfrauen“ und „Gut zu Vögeln“. Im Fernsehen zum Beispiel in „Treibjagd im Dorf“.

www.maxvonthun.com

MAX & FRIEDRICH VON THUN

In der überregionalen Presse ging es gerade sehr um die Reichen dort.

Friedrich von Thun: Und nun schreiben Sie über unsere bedauernswerte prekäre Situation?

Max von Thun: Das ist doch nicht ganz aus der Luft gegriffen, dass da wohlhabendere Menschen leben! Aber die haben wir doch in Grünwald oder am Starnberger See auch.

Sie schauen sich an, dann beide gleichzeitig: Ach, das ist doch wurscht. Wir fahren raus, weil's da schön ist!

Max von Thun: Der Reichtum ist mir doch wurscht. Es ist nah an München. Ich fahre doch nicht an den Tegernsee, um andere Leute zu sehen, ich sehe dort Familie. Ich bin dort, wenn meine Schwester mit ihren Kindern draußen ist. Dann hat mein Sohn Spielgefährten. Das ist wahnsinnig angenehm. Da kann ich morgens bisschen länger schlafen, weil die sich alleine beschäftigen. Also, solche Sachen sind mir wichtig. Dass das am Tegernsee ist, ist mir eigentlich auch wurscht – es tut mir leid, wenn ich das so brutal sagen muss.

Friedrich von Thun: Das Image vom Tegernseer Tal ist berechtigt. Das kann man bedauern oder nicht bedauern. Ich bin froh, dass wir eine Möglichkeit haben, da draußen zu sein. Ich genieße das Leben dort. Es ist schön. Die Berge, der See. Das mag ich. Im Winter das Langlaufen: Es ist ein Traum. Im Sommer das Golfspielen, ein Traum. Die Kinder surfen, rudern, paddeln, spielen Piraten, fahren mit dem Schiff – alles schöne Möglichkeiten, die man draußen hat, die man mit Vergnügen nutzen kann. Das heißt aber auch: Wer da sonst noch wohnt, ist auch mir wirklich völlig wurscht.

Max von Thun: Ich fahre auch gern mit Freunden mal zu einer kleinen Tagestour ins Tal, esse dort und dann geht es wieder zurück. Es ist schön dort und es ist nah an München.

Ja, so hat das der bayerische König vor 200 Jahren auch schon gesehen. Es dauerte fast 15 Stunden bis er von der Residenz in München am Tegernseer Schloss war. Aber Tegernsee ist in der Geschichte immer nah und fern genug von München. Schön, dass ich Sie nicht nur in der neuen gemeinsamen Kaffeewerbung sehen darf, sondern Sie live kennenlernen durfte. Ich bin quasi mit Ihnen aufgewachsen, sobald Sie im Fernsehen zu sehen waren, musste ich mit meiner Mutter auf der Couch sitzen...

Max von Thun: Das tut mir leid zu hören. Eine unangenehme Kindheit! Wirklich, das tut mir leid!

Friedrich von Thun: Wirklich! Das ist doch schön. Das tut mir überhaupt nicht leid! Überhaupt nicht! Schauen Sie wieder!

Flammende Leidenschaft

FLAMMENDE LEIDENSCHAFT ...

Fantasia

Im Meister-Atelier von Juwelier Leicht werden Schmuckträume wahr.

Leicht JUWELIERE

Juwelier am See
Seestraße 18 · 83700 Rottach-Egern
Tel. 08022/2 66 02 · Fax 08022/6 51 97

Seehotel Überfahrt
Überfahrtsstraße 10 · 83700 Rottach-Egern
Tel. 08022/66 41 36 · Fax 08022/6 51 97

www.juwelier-leicht.de

BREITLING 1884 · JUNGHANS GERMANY SINCE 1861 · NOMOS GLASHÜTTE · Chopard · BOVET 1822 · ULYSSE NARDIN

Medizin aus dem Bergwald

Vom Wetter gegerbt, im Wind gebeutelt, durch Blitz und Schneebruch deformiert: Die mächtigen Bäume der Alpenregion verfügen über besondere Kräfte. Das Wissen darum haben nur noch wenige Menschen, zum Beispiel die Heilpraktikerin Susanne Heim.

Text SONJA STILL
Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Susanne Heim verarbeitet vom Weißdornbusch die reifen Beeren zu einem Herzwein.

Ein wilder Sturm hat vor ein paar Jahren die alte Weide hier oben, hoch überm Tal, umgeworfen. Quer liegt der umgefallene dicke Stamm auf der Almwiese, aus seinem alten morschen Körper treiben dennoch neue Zweige. So versinnbildlicht sich die Stärke der Weide in ihrer Schwäche. Obwohl sie umgeworfen liegt, die Füße im kalten Altwasser, zeigt die Weide dennoch keine steifen Gelenke. Sie bleibt biegsam und lebendig. Weidenrinde wird als fiebersenkendes, harn- und schweißförderndes, schmerzstillendes, keimtötendes und adstringierendes Mittel eingesetzt. Susanne Heim lebt umgeben von einem Bergwald. Es findet sich hier eine große Vielfalt dicker und unterschiedlicher Bäume. Ein Weißdornbusch macht sich mächtig breit. Eine Lärche flirrt mit ihren frischen zarten Nadeln im Wind. Ein Wacholder rankt sich mit seinen knorrigen Ästen um einen Felsen. Seine Beeren schmecken richtig süß, ganz anders als die durchaus auch köstlichen Wacholderbeeren aus den Weissach Auen. Susanne bringt einem das Schmecken, das Riechen, das Sehen im Wald wieder bei. Wald ist oben in den Bergen licht und grün. Eine Kandelaberfichte ragt mit ihren dicken Seitenästen gewaltig weit in den Himmel. Manchmal verheddern sich ein paar Brombeersträucher am Boden, doch zumeist gibt es ausgedehnte moosige Wiesen zwischen den Baumgruppen. Dann steht da am Rand der Alm eine Buche, deren Haut grau und gespannt vom Wetter ist. Sie wirkt wie ein dicker Elefantenfuß. Diese Bäume im Bergwald scheinen wie alte Wesen.

Susanne war Sennerin auf der Kreuzbergalm, am Sonnwendjoch und auf der Bernau. Die Bergwälder rund um den Tegernsee sind ihr seit Kindheitstagen vertraut. Später wurde sie Heilpraktikerin, lernte bei zwei Urgesteinen der traditionellen Naturheilkunde aus dem Isartal. Vor ihrem Haus trotzt ein wilder Apfelbaum der Höhe seine Früchte ab. Eine mächtige Tanne beschützt ihr Haus. Fast könnte man glauben, dieser grüne Baum von gut 20 Metern Höhe sei ihr Freund. Zart streicht sie über die bemooste Rinde, fühlt an dem Harz, das aus einer alten Narbe krustet. Harze sind ihre wichtigste Ingredienz für ihre Salben. Die antibiotische Wirkung macht sie so wertvoll. Wenn Susanne unterwegs ist, um Harze zu sammeln, steigt sie schon mal bis zur Baumgrenze hinauf. Und erntet nur ganz wenig! Denn die Bäume brauchen das Harz zum eigenen Schutz ihrer Verletzungen. Darum sollte man nicht an ihrer Rinde kratzen oder das Harz mit spitzen Gegenständen abschaben oder herausbrechen. Harz ist quasi das Pflaster der Bäume, eine Wundversiegelung. Erwärmt und unter Fett gemischt, wird es zur Salbe. Als Grundlage dafür nutzt Susanne Hirschtalg oder Gamsfett. Sie nutzt nur, was der Jäger ihr vom Wildpret überlässt. Eine Diskussion um Mineralöl und Parabene in der Hautpflege kommt bei diesen natürlichen Zutaten erst gar nicht auf. „Bei der Waldapotheke muss man sich über die große Kraft kleiner Mengen bewusst sein", sagt Susanne Heim. „Es reicht, ein Fläschchen Tinktur herzustellen. Sollte man eimerweise Heilkräuter brauchen, dann wäre es vielleicht doch ratsam, sich der modernen Medizin und ihrer Effizienz anzuvertrauen". Ihr ist es wichtig, dass wenig und vorsichtig geerntet wird, was man für die Herstellung von Bergwaldmedizin braucht. Zur Verwendung von alpinen Heilkräutern gehört ein achtsames Weltbild; so, wie in allen großen Medizintraditionen, ob Ayurveda oder Chinesische Medizin. Es ist ein komplexes System, das aus pflanzlichen, tierischen und mineralischen Berei-

> „Die große Kraft der kleinen Mengen."

chen einer Biosphäre seine Inhaltsstoffe bezieht. Es werden Rinde, Zapfen, Beeren, Blätter und Spitzen verwendet. Zum Beispiel setzt sie Wacholder an und lagert die Fläschchen wie Jahrgänge. Zwölf Jahre alt ist die älteste Flasche. Die antibiotische Wirkung und die enthaltenen Mineralien in der Essenz haben schon so manch chronisches Hautekzem, das allen Cortisonsalben trotzte, vertrieben. Lärchenspitzenhonig eignet sich bei Husten. Allerdings helfen sie nicht so sehr bei chronischem Husten. Dafür weiß Susanne ein Mittel, das wirklich ungewöhnlich klingt: Ameisensäure. Ein Ameisenhaufen ist ein filigranes, sensibles Werk dieser Insekten. Man braucht ihn nicht zu berühren, um an ihre Kostbarkeit zu kommen. Es reicht, bei warmen Wetter, wenn sich viele Ameisen auf dem Haufen tummeln, die Hände ganz dicht über die Ameisen zu halten. Zur Abwehr verspritzen die Ameisen die begehrte Säure. Wer sie direkt einatmet, kann die alten Schleime lösen. Alles was Susanne lehrt, gehört in die traditionelle Heilkunde und das hat sie selbst ausprobiert. Erzählt haben ihr von den Rezepten und ihrer Wirkung alte Senner oder Holzarbeiter, die damit ihre Erfahrungen über Generationen hinweg weitergereicht haben.

Bäume als Sitz des Lebens

Bäume waren den Menschen aller Kulturen immer heilig. Sie galten als Wohnsitz der Götter, als schützender Ort, als Wächter zum Tor der Anderswelt. Unbändige Lebenskraft wurde ihnen und ihren Früchten zugeschrieben. Der Mensch hat es vergessen. Nicht erst jetzt. Schon vor vielen Jahrzehnten. Als ganze Landstriche mit Monokulturen bewirtschaftet wurden. Als man begann, Fichtenplantagen auf die Berge zu setzen. Als man glaubte, alte Schneerinnen und Lahnerreißen zum Hochwasser- und Lawinenschutz aufforsten zu müssen, wo doch früher jedes Kind wusste, da wächst nix. Damals, vor 70, 80 Jahren, als das gepflanzt wurde, glaubte man, es könnten sich Waldarbeiter um die Bäume kümmern, ausschneiden, wo nötig, pflegen, wo es geht. Keiner dachte, dass hohe Personalkosten von heute das verhindern werden. Förster, Jäger und Almbauern sorgen sich um eine halbwegs intakte Natur. Doch widerstreitende Interessen müssen in Einklang gebracht werden. Was für die einen Weideland, Erholungsgebiet und alter Wald ist, ist für die anderen nur eine Summe an Festmetern Holz. Alte Buchen werden für Höchstpreise vom Bergwald geholt und als exklusives Holz entweder nach China oder zum Instrumentenbau nach Indien verschifft. Der WBV, die Waldbesitzervereinigung Holzkirchen, vermeldet in der örtliche Presse, dass sie rund 200 Jahre alte Ulmen, Eichen, Fichten, Ahorn und Tannen für fast 200 000 Euro verkauft habe und berichtet von der signifikanten Steigerung des Ertrags gegenüber dem Vorjahr. Damit ist nicht nur die Preissteigerung gemeint, sondern auch die Steigerung der Holzmenge um 60 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Doch Bäume brauchen Zeit, sie wachsen nicht einfach in den Himmel.

Entschlackungstee

20 g Weidenrinde
20 g Birkenblätter
10 g Wacholderbeeren (im Mörser zerstoßen)

ZUBEREITUNG: 1 El Teemischung mit einem Liter kochendem Wasser übergießen. Nach zehn Minuten abseihen, in eine Thermoskanne füllen und über den Tag verteilt trinken.

ANWENDUNG: Als Frühjahrskur hilft eine zweiwöchige Teekur zur Entschlackung bei Rheuma und Gicht.

Lärchennadelhonig

ZUBEREITUNG: Junge Lärchennadeln zerkleinern und in Honig geben.

ANWENDUNG: Bei Bronchitis und Husten teelöffelweise im Mund zergehen lassen.

Fichtenharz-Wundsalbe

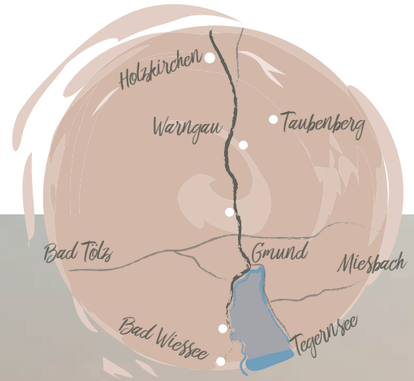
60 g Gams- oder Hirschfett
20 g Fichtenharz
20 g Bienenwachs

ZUBEREITUNG: Fichtenharz im Mörser zerkleinern und ins 50 Grad warme Fett einrühren. Das flüssige Harzfett durch ein Sieb schütten, um Reststoffe abzufiltern. Anschließend unter ständigem Rühren Bienenwach zugeben und die noch warme Salbe in kleine dunkle Gläser füllen.

ANWENDUNG: Die Harzsalbe hilft bei schlecht heilenden Wunden, Schleimbeutel- und Nagelbettentzündungen.

Die Rezepte, Ratschläge und Hinweise wurden von Susanne Heim nach bestem Wissen und Gewissen und mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt und geprüft. Sie ersetzen nicht den Besuch bei einem Arzt oder Heilpraktiker. Die Anwendung der Rezepturen geschieht auf eigene Verantwortung. Für Schäden, die direkt oder indirekt durch die vorgestellten Rezepturen entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.

Eine Schatztruhe an Wissen hat die Heilpraktikerin Susanne Heim in ihrem Buch „Handwerk der Kräutermedizin" zusammengetragen. Zur „Medizin aus dem Bergwald" gibt sie in Kreuth auf Siebenhütten Workshops. Alle Informationen unter www.tegernseer-kräuterapotheke.de



Abseits der Wege

von der AUTOBAHN ins FREIHAUS

Die besonderen Blicke auf der Strecke zwischen der Autobahnabfahrt Holzkirchen und Bad Wiessee hat für BRENNERS Manfred Glück fotografiert.

ABSEITS DER WEGE

Es grüßt der Wendelstein herüber ins Mangfallgebirge. Diesen rosaroten Blick gibt es, wer frühmorgens auf den Taubenberg hinauffährt. Von der Bundesstraße biegt man Richtung Oberwarngau ab, bei Reitham führt die Straße weiter Richtung Taubenberg. Es gibt kleine Wegweiser. Langsam fahren, sonst übersieht man sie.

Eine Kuh macht Muh, viele Kühe machen Mühe. Und die schöne Werdenfelserin posed auf dem Taubenberg zur Begrüßung des Fotografen. Dahinter versteckt sich der Wendelstein im Gewölk.

Von Taubenberg laden kleine Sträßlein ein - dieses führt von Wall übers Louisenthal nach Gmund am Tegernsee.

Die Kirche Allerheiligen in Allerheiligen. Sie ist ein uralter Wallfahrtsort, liegt an der alten Straße von Holzkirchen nach Tegernsee. Sie war ein wichtiger Wallfahrtsort für die Fuhrleute die von Augsburg nach Salzburg oder ins Inntal und weiter zum Brenner-Pass reisten.

MODE, DIE NIE AUS DER MODE KOMMT.

Greif Trachten

Tradition heute.

TRACHTEN GREIF
Nördliche Hauptstraße 24 | 83700 Rottach-Egern
Tel: (08022) 55 40 | www.trachten-greif.de

Man muss nicht mal mehr aus dem Auto aussteigen. Kurz vor Bad Wiessee, am Parkplatz an der Bundesstraße von Holz, öffent sie der Blick über den Tegernsee zum Wallberg.

Alle Weg führen nach Dürnbach, heute Ortsteil von Gmund. hier grüßen noch hübsche alte Bauerhäuser am Straßenrand, wie hier das mit St. Florian-Lüftlmalerei.

Ankunft am Freihaus. Mitten durch die Bäume zeigt sich die Kirche Mariä Himmelfahrt in Altwiessee.
Wer etwas weiter links auf der Terrasse Platz nimmt hat übrigens den Blick aufs Kloster Tegernsee. Nicht zu glauben?
Schauen Sie sich das Foto auf der ersten Innenseite an und genießen Sie!

Findet immer einen Weg. Auch zu Ihnen.

Die neue E-Klasse All-Terrain. Die All-Terrain Variante der E-Klasse verfügt im Vergleich zum aktuellen T-Modell über einen deutlich höheren Radstand und sorgt so für komfortable Ausflüge in leichtes Gelände. So vereint sie kraftvolle SUV-Merkmale optimal mit urbanem Lifestyle.

AVG Auto-Vertrieb-GmbH in Gmund am Tegernsee.

Mercedes-Benz
Das Beste oder nichts.

Anbieter: Daimler AG, Mercedesstraße 137, 70327 Stuttgart, Partner vor Ort:

AVG

AVG Auto-Vertrieb-GmbH, Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service
Gmund, Tel.: 08022 7063-0 · Bad Tölz, Tel.: 08041 79297-0 · Verkaufsstützpunkt Franz Schmid GmbH & Co.KG in Holzkirchen Tel.: 08024 47729-37
www.mercedes-benz-avg.de

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

DROP bracelet · MIKADO pendants · BOUTON rings · 18K