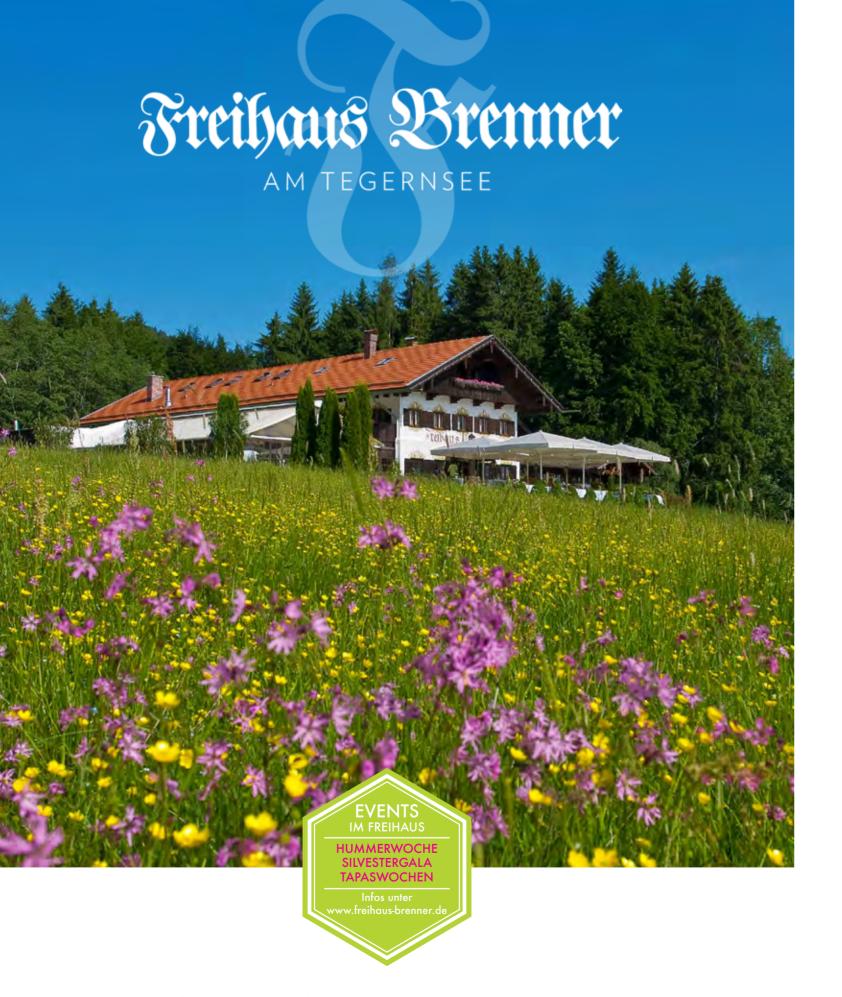
# FREIHAUS CAST STATE OF STATE O



**TEGERNSEE**KREUTH WIRD BERGSTEIGERDORF

**ZU TISCH**MIT OLYMPIAHELDEN

SÜDTIROL UNTERWEGS IM MITTELALTER





#### Liebe Leser, liebe Gäste,

schön, dass Sie unser neues Magazin in Hänrem Tun interessiert sind.

ins Tegernseer Tal und Ihnen zeigen wie vielfältig und produktiv wir hier sind. Dafür ist die "Regionale Küche" das Stichwort. Freilich, wir Impulse. Und eines wollen könnten bei uns auch sagen "lokale Küche". Vieles, das wir in der Freihaus-Küche verbrauchen, wird direkt bei uns im Tal hergestellt. Unsere Bauern sind auch unsere Lieferanten! Oft direkt und ohne Umwege. Wir zeigen Ih- Leo Pföderl war bei uns nen, von wo unser Essen kommt und welche zu Besuch. Wir haben uns kulinarischen Schmankerl wir daraus machen. Wie immer mit Rezept, damit Sie auch Mannschaft über ihre über-Zuhause die Freihaus-Küche nachkochen raschende Silber-Medaille und erleben können.

Aber freilich entführen wir Sie in diesem Heft war toll und die gute Stimauch in unsere schöne Natur. Diesmal werfen mung im Team genial. Das wir einen intensiveren Blick auf Kreuth, das zeigt: Mit Leichtigkeit erreicht man Unglaubsich ab Sommer Bergsteigerdorf nennen darf. liches. Freude ist der Motor für gute Leistung. Ein Label, das für nachhaltigen Tourismus im Alpenland steht. Gehen Sie mit uns an der Freude ist es uns, wenn wir Sie schon bald im Weissach entlang, lassen Sie sich vom Zauber Freihaus persönlich begrüßen dürfen. berühren, der von solch alter alpiner Kulturlandschaft ausgeht.

Neben den Bergen ist es die Tracht und die den halten. Schön, dass Sie wieder an unse- Musik, die im Tegernseer Tal so wichtig ist. Wir werfen also einen Blick auf das schönste Gwand: das Dirndl! Und wir zeigen, dass In dieser Ausgabe wollen wir Sie mitnehmen das klingende Tegernseer Tal nicht immer nur Dradihui hervorbringt. Ein Gespräch mit den Musikern von "Quadro nuevo" gibt neue

> wir noch ganz unbedingt mit Ihnen teilen: das große Glücksgefühl!

Olympia-Eishockeyspieler narrisch mit ihm und der gefreut. Der Zusammenhalt

"Das zeigt: Mit Leichtigkeit erreicht man Unglaubliches. Freude ist der Motor für gute Leistung."

Herzlichst, Max und Katharina Jäger



Seite 05









#### **TEGERNSEE** Kreuth wird Bergsteigerdorf

Impressum

Ein Spaziergang entlang der Weissach

Kreuths Bürgermeister Sepp

Bierschneider im Gespräch Seite 10

Ein Besuch in Obertilliach

Kreuther Schaugarten in Glashütte

Hunde auf der Alm Sicher auf Wanderung Seite 16

#### Zu Tisch mit...

Leo Pföderl – einem der Olympia-Helden von Pyeongchang

Im Porträt:

Bildhauerin Cornelia Hamanns Seite 22 Gwander für Weiberleut'

#### Herbert Beck trifft Emil Nolde:

Ausstellung im Olaf Gulbransson Museum Tegernsee Seite 26

#### Freihausküche

Die Region auf dem Tischfeine Küche mit Zutaten aus dem Tegernseer Tal

Kulinarisches Bayern –

Regionale Küche zum Lesen Seite 42 Ferienwohnung mit Ausblick Seite 64

Quadro Nuevo -

Vorhang auf für das Quartett mit Weltmusik

Südtirol

Die Alpine Straße der Romanik. Eine Kulturreise durch das frühe Mittelalter

Tracht

Das Dirndl lebt – schönste

Tracht reloaded-

schönste Tracht fein inszeniert Seite 62

Ferien im Freihaus -

Shopping an der Seestraße Seite 70

Seite 46 Ein andrer Blick auf die Natur-

Tierfilmer Rolf C. Steinmann Seite 72

Seite 52 Auf nach Miesbach!

Die Kreisstadt überrascht mit charmantem Stadtplatz und Seite 56 zauberhaftem Markt Seite 82





#### IMPRESSUM -

<u>Herausgeber</u> MAX JÄGER www.freihaus-brenner.de

Chefredaktion SONJA STILL www.sonja-still.de

Max Jäger, Freihaus Brenner GmbH & Co.KG, Freihaus 4, 83707 Bad Wiessee, T. 08022/86560, F. 08022/865616, info@freihaus-brenner.de AUTOREN DIESER AUSGABE: Saskia Engelhardt, Jessica Harazim, Iris Hüttner, Heimo Perkmann, Verena Zemme

<u>FOTOS:</u> Shutterstock (Titelbild), Manfred Glück, Ludwig Hörth, Mathias Leidgschwendner, Susanna Schaffry,

Sonja Still, Vinschgau Marketing, Freihaus Brenner, Privat sowie Anzeigenkunden

<u>GESTALTUNG:</u> Mathias Leidgschwender, www.mathiasleidgschwender.de

<u>ANZEIGENVERKAUF:</u> Regina Killy, magazin@freihaus-brenner.de, T. 08022/86560 · <u>SCHLUSSREDAKTION:</u> Die Buchprofis, München · <u>DRUCK:</u> Gebr. Geiselberger, Altötting

© 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 Dezember 2018



## Ein Spaziergang durch die Weissachauen zum Wildbad Kreuth

Vo' Rottach auf Kreuth Is da Weg gar net weit, Is da Weg sovui schee, kunnt man jeden Tag geh'.\*

Staad ist's. Frühe Nebelfetzen hängen im Wacholder. Ein Eichkatzl lässt verschreckt seine Haselnuss fallen. Ein blaugefiedertes Vogerl mit rotem Bauch fliegt gestört auf. "Des könnt' ein Eisvogel sein", sagt die Reischl Marianne. Ganz sicher ist sie sich nicht, in der Dämmerung zeichnet es sich nur als Schemen in den Morgen. Zwei Kühe drehen verwundert ihren Kopf durchs Unterholz. So früh sind sie hier in der Weissachau keine Besucher gewohnt. Selbst die Kräuterführerin kommt normalerweise erst, wenn das Licht sich durch die Bäume bricht. "Die Weissachau ist unsere Perle", sagt sie. Seit gut 50 Jahren kommt sie täglich hierher. Gleich nachdem sie von Passau herauf ins Oberland geheiratet hat, gleich da hat sie ihre Liebe zur Weissachau entdeckt, hat sich dann zur Kräuterführerin ausbilden lassen. Für ihre Kinder, und jetzt für die Enkelkinder, ist die Weissach der Spielplatz. Im Sommer sind sie beim Gumpenhupfen, im Herbst beim Steinmandlbauen, im Winter beim Eiszapfenhauen. Nur im Frühjahr, da ist die Weissach zu mächtig, wenn der Schnee schmilzt und sie mit ihrer Kraft alles mitreißt und überschwemmt.

> \* Das Gedicht stammt von Hans Sollacher, Kreuther Heimatdichter





Die Weissach kommt von oben, aus den Blaubergen. Sie ist ein Fluss, nicht nur ein Bach, Ihr Wasser füllt den See. Und die Weissach ist die Grenze zum auftreiberten und umtriebigen Rottach-Egern am Tegernsee. Da draußen im Tal, da zeigen sich die Schönen und die Reichen, da stauen sich die Münchner am Wochenende für den Sonntagsausflug. Hier in Kreuth kriegt man davon nichts mit. Die, die hierherkommen, kommen zum Wandern. Oder zum Musimachen oder Musihören. Und halt zum Beispiel, um mit der Reischl Marianne seltene Kräuter zu schauen. Vielerlei gibt es: den Gamswurz, das Kreuzblümerl, Augentrost. Die Mehlbeere, die Berberitze, der Wacholder.

> Aa im Hirgst und im Winta Is gar nix dahinta, Schuacht ma'schee grüawe Da Weissa' noch hintre und füre.

"Da, beiß einmal ein bisserl auf diese Beerln", sagt sie. "Die schmecken weich und süß." Stimmt. Gar nicht so medizinisch, wie sonst. "Das ist die Mehlbeere", zeigt sie rote Früchte an einem Strauch. "Damit hat man früher das Mehl gestreckt. Man hat sie getrocknet und gemahlen und damit den kostbaren Weizen verlängert." Es ist eine Freud, ihre Freud über ein jedes Blümerl und Beerl zu sehen. Orchideen wachsen hier auch. Pflanzenarten, die woanders keine Bleibe mehr haben, können dank des sauberen Wassers der Weissach, das sie regelmäßig über die Au spült, überleben.

Mittendrin liegen die Kühe, gemütlich widerkäuend, was sie an Kräuterl und Graserl

finden. Sie sind die Landschaftspfleger. Sie scheinen zu wissen, was man fressen darf und was nicht.

Kreuth ist Bauernland. Auch die Weissachau gäbe es nicht, wenn nicht vor 200 Jahren 36 Bauern aus Kreuth und – seinen heutigen Ortsteilen - Brunnbichl, Point, Scharling, Schärfen, Pförn und Oberhof vor dem Königlich Baierischen Landgericht zu Miesbach die Eigentumsrechte an den Weissachauen erstritten hätten. Sie hatten den Talboden im Auftrag fürs mächtige Tegernseer Kloster bewirtschaftet. Nach der Säkularisation wäre der kostbare Wald- und Weidegrund verwahrlost. Die "Corporations-Waldung von Kreuth", so die offizielle Bezeichnung der ungewöhnlichen Eigentümergemeinschaft, wurde per Gerichtsbeschluss geboren. Noch immer in Hand jener Bauernfamilien, ist die Weissachau heute Landschaftsschutzgebiet.

Der Leo Hans, er ist einer der Bauern aus Kreuth. Als Hans Leo hat er viel Aufmerksamkeit und Anerkennung gekriegt, weil er die Naturkäserei mit ein paar anderen gegründet und zum Erfolg geführt hat. Aber wenn man von Kreuth ist, dann heißt man ihn den Leo Hans, vom Hazi-Hof. Erst der Familienname, dann der Taufname. "Warum i des alles dua?", fragt er zurück. Wir sind auf einen Grasbuckl raufgestiegen, schauen, was seine Kaibe und Koima, also die Kälber und die Jungtiere, machen. Drüberhalb der Weiden glitzert die Weissach. Der Leonhardstein erhebt sich in unserem Rücken. Der Hirschberg, der Roß- und Buchstein. Jeder Gipfel eine herrliche Wanderung. Das Kreuther Tal hat vor Jahrtausenden der Inn-Gletscher geformt, sein Eis hat tief

geschürft. Der Taleinschnitt, der von ihm hinterlassen wurde, ist heute die Nord-Süd-Verbindung, runter übern Achenpass ins Tirolerische.

"Kuhsi, Kuhsi", schmeichelt der Leo Hans den Kälbern, "Ja. ihr frechen Luada", stupst er die rosa farbenen Kuhmäuler weg, die den Eimer mit Futter hinter ihm so viel interessanter finden. In der Wiese zu liegen, dafür hat er eigentlich nie Zeit. Aber schön ist's. "Warum i de ganze Arbeit dua?", fragt er noch einmal. "Die Kaserei, den Hof, Familie?" Er sinniert ein wenig. "Weil des mei Hoamat is", sagt er. "Wir müssen was tun, wenn wir das hier erhalten wollen". Der Leo Hans ist mit Leib und Seele Landwirt. "Manchmal träum ich schon davon, mit einem Traktor einfach lange gradaus zu fahren. Weißt", sagt er, "so wie im Gäuboden unten. In Niederbayern, da hat es riesige, ebene Felder. Da kannst zwei Stunden mit dem Trakke fahren und nur Getreide dreschen. Des geht bei uns nicht. Ich muss drüben am Wallberg noch von Hand aushackeln." Eine rechte Schinderei ist das! Davon träumt ein Niederbayer bestimmt nicht. "Aber wenn ich dann mit meinem Sohn an der Hand retour geh und am Baum vorbei komme, wo schon mein Großvater mit mir an der Hand vorbei gegangen ist, dann ist des a sakrisch quads G'fühl." Die Landschaft hier, die gibt einem Halt. Von dem Halt, von der Ruhe, geben sie was weiter an ihre Sommerfrischler. "Das g'spürt einer, auch, wenn er nur für ein paar Tage zu uns kommt."

Es gibt einen ganz bestimmten Kreuther Geist: Das ist das Bodenständige, das Echte. Das Einfache, aber Gute. Man könnte auch scharfzüngig sein und sagen: Kreuth hat noch, was die vorne am See schon lange verkauft haben.

Und blüaht im Fruajohr da Hoad, San d'Ros und Koim auf da Woad, Na' gibt's für uns koa grössare Freid Ois den Weg von Rottach auf Kreuth

In Enterbach beim "Hagn" kehrt man gern ein. Die Schnitzel vom Nocker sind vermutlich die weltweit besten zwischen Weissachau und fernem Mississippi. Seine Schnitzel, die helfen einem, alle Lebenslagen zu ertragen. Die ganze Familie arbeitet hier noch zusammen, damit die Wirtschaft läuft. "Kimmst?", fragt der Nocker Hans. "Drüben im Leonhardstoana Hof kommen wieder die Musikanten zam." Die Musik, das ist, neben der Natur das, was den Kreuther Geist ausmacht. "Kreuth ohne Musik", sagt wiederum die Herzogin und zeigt uns die Gedenktafel für den bayerischen Volksmusiksammler, dem Kiem Pauli. Sie hängt an



# Doppelgold! Tegernseer Bergkas - alt Tegernseer Bergkas - mittelalt



Naturkäserei TegernseerLand eG • Reißenbichlweg 1 • 83708 Kreuth am Tegernsee T 08022 188352-0 • info@naturkaeserei.de • www.naturkaeserei.de



der Außenwand der Kapelle vom Alten Bad. Ihr Großvater war Kiems Mäzen. Ohne Kiem gäbe es heute keine echte alpenländische Volksmusik mehr. Alle Vorfahren, und inzwischen sie selbst, haben sich für die Musik eingesetzt. "Kreuth wäre ohne Musik wie ein Hund ohne vier Beine." Völlig absurd.

Und hot ma' no' so a Wuat und an Grant Dass ma' se selm an Orsch beißen kannt' Na loßt's enk gernhob'n, liabe Leit' Und geht's ganz oafach von Rottach auf Kreuth!

Mit dem Kreuther Geist ist nun nicht mehr der vielbeschworene CSU-Geist gemeint, den man über Jahrzehnte allenthalben aus dem Fernsehen kannte. Das Wildbad und das Sanatorium, das König Max I. Jospeh 1820 erbauen ließ, war lange Kulisse für die Machtkämpfe der Partei. Aber wer nur diese paar 40 Jahre sieht, der vergisst die lange Geschichte dieses Platzes. Schon die ältesten Legenden berichten von den mineralreichen Quellen und heilenden Kräften der Natur im hinteren Tegernseer Winkel. Bereits 1498 ist ein klösterlicher Bademeister bezeugt. Die Mönche des Klosters Tegernsee haben die Quellen als Heilbad genutzt, die Wittelsbacher es zum Kursanatorium

und ein gesunder Rückzugsort fürs Wild. Die Herzöge in Bayern haben immer wieder Jagdbücher verfasst, die Hege und Pflege des heimischen Wildes beschreiben. Und dahin möchte die jetzige Hüterin des Platzes unterhalb der Blauberge, Ihre Königliche Hoheit Herzogin Helene in Bayern, Wildbad Kreuth wieder führen. Angefangen hat sie schon, dem Rotwild Ruhezonen zu erkämpfen. Und künftig soll in einem Schaugarten nahe Glashütte jedermann betrachten können, was er selbst für Blumen pflanzen, für Schmetterlinge und Bienen tun könnte, damit die Natur ihr Heil wiederfindet. Noch gibt es die Möglichkeit, die Natur und Alm-Kulturlandschaft, die noch da ist, zu erhalten. Noch ist in Kreuth nicht viel Bussi und Baby eingezogen. Freilich ist der neue Weg nicht nur einfach und es muss auch erst verstanden werden, welche Vision sich hinter diesem Begriff versteckt. Das "Bergsteigerdorf" kann eine Chance sein: Für Kreuth, das wachsen kann, ohne sich zu zerreißen. Für die Menschen, die bei einem Urlaub ohne Freizeitparkstress spüren, wie unglaublich schön doch das Leben sein kann. Jedenfalls da hinten in Kreuth.

> Infos zu Wanderungen unter: www.tegernseer-heimatfuehrer.de www.dav-tegernsee.de

#### Kreuths Bürgermeister Sepp Bierschneider im Gespräch

Ab Freitag, den 13. Juli, darf sich Kreuth offiziell "Bergsteigerdorf" nennen. Mit einer Wanderung mit den bayerischen Ministerinnen Ilse Aigner und Ulrike Scharf auf die Königsalm wird's gefeiert. Aber werden sich dann in Kreuth alle freuen?

Ich habe schon den Eindruck, dass inzwischen alle begreifen, welche Vision hinter dieser Bezeichnung steht. Unsere Betriebe in Kreuth sehen die Chance. Wir haben schon jetzt 23 Gastgeber gelistet, die bei dem Projekt mitmachen. Und wir haben einen starken Partner mit dem Deutschen Alpenverein (DAV); im Verbund sind der Österreichische, der Südtiroler und der Slowenische Alpenverein dabei. Dadurch erreichen wir mindestens zwei Millionen Bergsteiger-Interessenten, die von unserem Angebot Bergsteigerdorf Kreuth erfahren!



BERGSTEIGERDORF KREUTH BERGSTEIGERDORF KREUTH



... unsere Berge reichen vielleicht nicht in die schroffen Gipfelhöhen, aber wir haben Berge für alle Anspruchsgrade. Wir bieten für Bergwanderer eine große Vielfalt: die leichte Familientour über und auf die Almen, und einfache Wege in lieblicher Landschaft auch für Ältere. Alpinisten können sich herausfordern mit einer Blauberg-Überguerung oder beim Klettern an der Roßsteinnadel. Wir haben viel zu bieten und wir haben eine lange Bergsteigertradition. Das ist vielleicht nicht allen präsent: aber viele gute Bergsteiger stammen von hier, aus dem Tegernseer Tal. Erinnern Sie sich doch an Toni Kinshofer oder Anderl Mannhardt, die den Nanga Parbat über die Diamirflanke erst bestiegen oder die erste Winterdurchsteigung der Eiger Nordwand schafften.

#### Wie hat die Geschichte "Bergsteigerdorf Kreuth" eigentlich begonnen?

Ich hatte dazu einen Bericht gelesen, der den nachhaltigen Tourismus in diesem Projekt beschrieb. Dieser Tourismus ist darauf ausgerichtet, dass die natürlichen Lebensgrundlagen erhalten werden und die lokale Kultur gepflegt wird. Es wird auch großer Wert darauf legt, dass die gewachsene Baukultur erhalten bleibt. Auf diese Dinge legen wir seit vielen Jahren in Kreuth wert. Darum schließen wir uns gerne diesem Projekt an, denn wir wollen den nachhaltigen Tourismus auch weiterentwickeln.

#### Welche Ideen gibt's dafür?

Die größte Herausforderung stellt das Verkehrsthema. Wie kann man diesen eindämmen und doch Gäste anziehen? Wir wollen dafür den Bergsteigerbus einsetzen, so können Wanderer zu den Ausgangspunkten mit dem Bus gelangen. Wir wollen auch die Anbindung bis nach Achenkirch (Tirol) verbessern, das entlastet im Pendelverkehr. Es geht aber auch um die Sensibilisierung für diese Idee. Alle müssen mitgenommen werden. Eine Idee wäre, künftig auf Feuerwerke zu verzichten, wie es die Ramsau vorgemacht hat. Der Feinstaub, der da in einer Nacht verblasen wird, ist beträchtlich. Und dem Wild setzt der Lärm unglaublich zu.







Wie aber wollen Sie die Menschen dafür gewinnen, selbst einsichtig zu sein? Die meisten nutzen doch unsere Berge als erweiterten Freizeitraum, in dem sie glauben sich überall austoben zu dürfen?

An Wanderwegen wird es künftig ergänzende Klapptafeln geben, die die Bergsteigerdorf-Philosophie und die Verhaltensregeln am Berg ans Herz legen. Also: sorgsam mit Natur umgehen, dafür die Wege, die es gibt, nutzen und nicht quer durch den Wald rennen und das Wild aufschrecken. Da müssen auch wir Einheimischen bewusster auf unser Verhalten achten.

Für Familien und Kinder wollen wir Naturseminare anbieten. Es soll Buchungs-Packages geben, die nicht nur die Übernachtung mit Wellness bieten, sondern auch gleich noch einen Spaziergang mit einer Kräuterpädagogin oder einem Förster ermöglichen. Damit man das Bergsteiger-

dorf mit allen Sinnen erleben kann. Naturnah, kulinarisch, musikalisch: So glauben wir, können wir das Gespür dafür vermitteln, was diesen einzigartigen Lebensraum in unserem Voralpenraum ausmacht.

#### Das klingt schön, und was passiert konkret?

Da gibt es schon einiges. Herzogin Helene hat auf unseren Vorschlag schon reagiert und will es in den nächsten Jahren ermöglichen, der Fütterung des Rotwilds zuzuschauen. Ein Jäger wird dabei erklären, warum der Schutzraum für das Wild so wichtig ist.

Und das Wasserwirtschaftsamt München hat uns für dieses Jahr noch einen Bodenlehrpfad zugesagt. Er wird von der Klamm bis zur Schwarzen Tenn führen und zeigen, welche Funktionen Boden hat. Das ist eine tolle Ergänzung, ein Baustein zur Natursensibilisierung.

#### Ein Besuch in Obertilliach

Obertilliach im Tiroler Gailtal ist eines der ältesten Bergsteigerdörfer. Bereits 2008 wurde es vom Österreichischen Alpenverein mit dem begehrten Titel versehen.

Das Dorf thront auf 1450 Metern zwischen den Lienzer Dolomiten und den Karnischen Alpen. Sie leben von der Landwirtschaft und seit den 1960er-Jahren auch vom Tourismus. "Aber wir sind weit ab vom Schuss", sagt Sepp Lugger vom Gasthof Unterwoeger. Wer etwas über dieses "Bergsteigerdorf" erfahren will, landet letztlich

immer bei ihm. Er scheint so etwas wie der Patriarch im Dorf zu sein. "In Obertilliach fühlt sich der Gast noch persönlich empfangen", sagt er. "Wir machen alles selbst, lange Wege wollen wir vermeiden." Nur regionale Produkte gibt es. In seiner Küche kommt das Fleisch, der Käse, die Milch vom eigenen Bauernhof, "Wir verbinden Tiroler Wirtshauskultur mit der Landwirtschaft und pflegen unsere Kultur. Da läuten auch die Kirchenglocken, damit muss der Gast rechnen." Morgens, mittags, abends steht seine Familie für die Gäste bereit, abends spielt er selbst mit Freunden zum Tanz auf. 46 Zimmer haben sie, 111 Betten. Das überrascht – das Nachbarhaus gehört dazu. Damit das Dorfbild nicht gestört wird, hat Lugger einen Tunnel unter der Gemeindestraße durchgebaut. Nun können seine Gäste im Bademantel von einem Haus ins andere wechseln.

Im Dorf gehört jeder nicht überbaute Grund der Gemeinde. Da kann also nicht jeder einfach so bauen, was ihm einfällt zu beantragen. Im äußeren Zirkel des Dorfes sind sie nicht so streng mit der Bauordnung, aber auch nicht mit den Renovierungen der Zimmer. Deren Schlichtheit kann durchaus überraschen.

Weite Wiesen, alte Stadel bestimmen das Panorama im Hochtal. Klein und überschaubar ist das Dorf. Alte Höfe stehen in seiner Mitte eng zusammen, die Misthaufen liegen ordentlich unter Balkonen versteckt. Schmucke Geranien zieren die Fenster der Doppelhäuser. Es riecht nach Mist. Ziegen traben in der Früh durchs Dorf. Die Kühe werden morgens und abends eingetrieben. Es wirkt in der Dorfmitte ein bisschen, als wäre hier die Zeit stehengeblieben. Dabei hat man, schon aus Brandschutzgründen, einige Häuser aus der Enge abgerissen. Andere brauchen ziemlich bald eine Renovierung, wenn sie noch Zukunft haben wollen. Ein reicher Italiener hat gerade ein Haus aufwändig und teuer restauriert. Stolz führen die Touristiker die Gäste hier vorbei. Aber so ganz wohl ist ihnen dennoch nicht, denn der Hausherr ist ein "Zweitwohnsitzer" - noch weiß man nicht genau, ob man den Investor begrüßen soll oder nicht. Man fürchtet, dass dann andere nachziehen. Und damit verlören Einheimische vielleicht an Einfluss. Die Gemeinde ist klein, ungefähr 700 Menschen wohnen hier.

Seit kurzem gibt es eine moderne Kabinenbahn zum Gipfel des Golzentipp hinauf, das ist der 2317 Meter hohe Hausberg. Dort oben lockt ein gigantischer Spielplatz entlang des Gipfelkammes Kinder zur Bewegung. Mit Wasserspielen oder Klettergerüsten können sie sich erproben. Unten gibt es ein Biathlon-Zentrum. "Wir schauen, dass jede touristische Einrichtung auch für den Einheimischen von Nutzen ist", sagt er. Darum dürfen die im Winter mit billigeren Skipässen fahren als die Gäste. Sie zahlen nur 23 statt 36 Euro für den Tagespass. "Jedenfalls bis die EU uns das abspricht."

Was ihm fehlt? Die richtig hohen Berge, die 3000er. Dann würde es hier noch besser laufen. "Sie müssen schon eine echte Bergsteigergeschichte haben, damit die kommen", sagt er. "Man muss ihnen die Wege zeigen, Bergführer haben und die Alpinistentradition hochhalten." Aber wenn sie kommen, dann ist es gut. "Für uns Obertilliacher hat sich die Auszeichnung 'Bergsteigerdorf' gerechnet", sagt er und trinkt ein Glas Wein darauf.







## Kreuther Schaugarten in Glashütte –

Ein Projekt für die Erhaltung heimatlicher Flora

Noch ist es ein Projekt, das ganz in den Kinderschuhen steckt, doch Herzogin Helene packt es an. Nahe dem Gasthof Glashütte hat sie ein Stück Land vorgesehen, auf dem ein Schaugarten entstehen soll. Die Idee: zeigen, wie ein naturnaher Garten aussieht. Dabei geht es nicht um gärtnerische Vielfalt, sondern man will auf die besonderen Ansprüche der Permakultur in dieser Höhenlage der Gebirgsregion hinweisen. Für Gäste wird die alpine Flora von Interesse sein. Langfristig setzt das Projekt auf einen Nachmacheffekt. Besucher sollen auch angeregt werden, die eigenen Gärten und Balkone mit mehr Pflanzen aus der Region auszustatten. Denn durch eine möglichste große Pflanzenvielfalt, die dem ursprünglichen Ambiente der Region entspricht, kann die Artenvielfalt im Kreuther Tal entlang der Weißach vor dem Aussterben bewahrt und vielleicht auch erhalten werden.



#### PROFIS IM BEREICH SONNENSCHUTZ SEIT ÜBER 20 JAHREN

Besuchen Sie uns in unserem neuen Firmengebäude und entdecken Sie die Welt der Sonnenschutzanlagen in unserem modernen Ausstellungsraum. Branchenübergreifende Erfahrung im Bereich Gastronomie, Handel und Dienstleistung!



MARIO MAIERL GMBH • KOPPSTRAßE 15 • 81379 MÜNCHEN

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Donnerstag

08.00 Uhr - 12.00 Uhr und 13.00 Uhr - 16.30 Uhr

Freitag

08.00 Uhr - 12.00 Uhr und 13.00 Uhr - 15.00 Uhr

#### **AUSSTELLUNGSRAUM**

Bitte vereinbaren Sie einen Termin, wir freuen uns auf Ihren Anruf. (Beratungsgespräche mit Terminvereinbarung auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich).

#### **KONTAKT**

+49 89 / 723 31 05

info@maierl-sonnenschutz.de



Wir sagen's gleich, wie's ist: Kühe können rechte Rindviecher sein. Und wir Hundl sind manchmal ganz schön dammisch. Darum gestalten sich die Besuche auf einer Alm nicht so ganz lässig, wie wir es gerne hätten.

Wenn wir alten Geschichten lauschen, dann ist es halt auch früher einfacher gewesen. Aber das ist ja mit vielen Dingen so, gell!? Früher standen die Kühe, Kalmen und Kaiben auf der Weide, wurden abends und morgens zum Melken rein und raus getrieben und in der Nacht im Stall angebunden. Jede hatte ihren Platz und war's gewohnt, dass Menschen ihnen nahe kamen. Und freilich waren am Hof auch genug andere Lebewesen – wir Hunde zum Beispiel. Wir hatten Respekt! Das Vieh hat uns ignoriert und dem Baur war geholfen, wenn wir es manchmal ein bisserl mitgetrieben haben.

Aber heut ist das ja alles anders. Wir Hundl sind manchmal eher verzogen als erzogen. Also wir, die Soffi und die Smilla, natürlich nicht, wir werden kaum verzogen. Aber es soll solche Hunde geben!

Und, auch bei den Rindern hat sich viel getan. Die Küh', gerade die jungen Damen, sind heute total unabhängig und gleichberechtigt, sie lassen sich nicht mehr alles gefallen. Seit es die Laufställe gibt, leben sie recht uneingeschränkt ihre Freiheit. Sie gehen selbst zum Melkstand und lassen sich vom Roboter die Milch abzapfen. Der Bauer schaut daheim schon mal nach, aber es ist längst nicht mehr der enge Kontakt, der es früher einmal war. Wenn das Jungvieh auf die Weiden raus oder auf die Alm rauf getrieben wird, muss er sie erst dafür trainieren! Die werden dann wie im Fitness-Studio aufs echte Laufen vorbereitet, denn daheim geht's ja im Laufstall nur im Kreis.

Und dann treffen wir uns alle auf der Alm: Die Menschen aus der Stadt mit ihren herzigsten Hundl, das Vieh, das endlich Outdoor-Ferien macht und der Bauer, der eh schon nimmer weiß, wie er noch mehr arbeiten soll, damit beim schlechten Milchpreis genug Geld reinkommen kann. Ein Kreuz ist's!

Wir gehen trotzdem gerne auf die Alm, halten uns aber ganz dran, was das Ländliche Fortbildungsinstitut Tirol für ein friedliches Miteinander rät:

- 1. Eine Alm ist kein Streichelzoo. Weidenden Tieren darf man nicht zu nah kommen. Weder streicheln noch füttern ist angesagt.
- 2. Jungtieren oder Mutterkuhherden ausweichen. Die ersten sind übermütig und neugierig, die zweiten passen wie eine Helikoptermama auf ihr Junges auf. Beide verstehen schnell alles, was wir Hunde sagen, falsch.
- 3. Stieren gehen wir ganz aus dem Weg. Grundsätzlich ist es schlau, auf dem Wanderweg zu bleiben und lieber einen Umweg zu gehen.
- 4. Wir Hunde gehen gerne an der Leine, da kann man auch nicht aus Versehen einem Rindvieh zu nahe kommen.
- 5. Wenn ein Rind schon sauer ist, dann sollten wir allerdings ganz schnell abgeleint werden. Wir sind nämlich schnell weggeflitzt und das Vieh schaut uns nach. Dadurch wird es abgelenkt und auch unser Mensch kann den Gefahrenbereich verlassen. Das macht er am besten rückwärts, langsam und stetig.

Ach so! Eins noch: Die blöden Plastiksackerl für unsere Häufchen gehören auch nicht an den Baum gehängt oder weggeschmissen, sondern mitgenommen. Die Plastiksackerl verrotten nicht. Wer das Häufchen liegen lässt, gefährdet die Kühe. Ein Bakterium im Kot führt zu Missbildungen der Kälber. Und daran wollen wir Hunde bestimmt nicht Schuld sein!

# einem der Olympia-Helden von Pyeongchang: LEO PFODERL

Text SONJA STILL



Er spielt bei den "Nürnberg Ice Tigers" in der Deutschen Eishockey
Liga. Er kommt vom Nachwuchs
des "EC Bad Tölz." Und er ist a
echta Goaßara. Auf Hochdeutsch:
Er ist in Gaißach, einem Ortsteil von Bad
Tölz, aufgewachsen. Übrigens, als Nachbarbub von Katharina Jäger. Das Wichtigste: Er gehörte zum Aufgebot der
Deutschen Eishockey Nationalmannschaft bei Olympia in Südkorea.

Dass sie am Ende um Gold spielten und das Finale knapp verloren ging, hätte nie einer gedacht. In Sochi, bei den letzten Olympischen Winterspielen, war nicht einmal eine Deutsche Mannschaft dabei. Dass das Finale knapp verloren wurde, war nur einen kurzen Moment traurig. Silber ist in diesem Fall nicht nur ein starker Trost, sondern ein Zeichen, dass das Unglaubliche bei Olympia wahr wurde.

"Weißt", sagt er, "das kannst dir gar nicht ausdenken. Ich hab mir immer die Spiele der Russen angeschaut und gedacht, so möchst auch mal spielen. Aber da sind Galaxien dazwischen, die spielen wie Götter. Und dann passiert dir das. Bei der allerersten Olympiateilnahme, als Frischling, stehst neben den Russen auf dem Podestl und hast das Spiel gemacht!"

Die Silbermedaille, die er ins Freihaus Brenner mitbringt, wiegt schwer. Also, rein vom Gewicht. Eine dicke Scheibe, die da am blauen Band hängt. Jeder darf sie mal halten, alle sind ganz ehrfürchtig. Nur Max junior, mit seinem frischen Alter von zwei Jahren, angelt sie sich und beißt einmal kräftig drauf. Echt! Echtes Silber.

Ohne ihn, so sagen es nicht nur die, die seine Fans sind, ohne ihn, dem Leo Pföderl vo Goaßa, wäre die Mannschaft vielleicht nie soweit gekommen. Freilich ist es eine Mannschaftsleistung und keiner will den anderen Spielern etwas absprechen. Aber zum einen ist der Leo einfach ein pfundiger Kerl und dann kennen wir ihn auch noch persönlich! Also: Ohne ihn wäre das DFB-Team vielleicht gar nicht ins Finale gekommen. Im entscheidenden Spiel gegen

die Schweiz haute Pföderl den Puck ins Tor und ermöglichte so den Sieg. Die Schweiz, die schon recht von sich überzeugt auftrat, war draußen! Danach schickten sie die Schweden und Kanadier auf die hinteren Plätze. Blieben nur noch die Russen. Eine

Mannschaft, die Leo Pföderl von Kindesbeinen an bewundert, Spieler, die ihm eine Legende sind!

Dabei wundert er sich, dass sie überhaupt in Pyeongchang ankamen. Erst hatte die Maschine Verspätung, musste ausgetauscht werden. Und dann fühlten sie sich zunächst eigentlich eher wie Olympiatouristen. "Wir haben uns schon vorbereitet. Aber jede freie Minute waren wir bei unseren deutschen Supersportlern und schauten zu. Biathlon, Skispringen, Skirennen ... Alles, was ging, da waren wir dabei. Es war eine unglaubliche Stimmung. Und dieser Wahnsinn an Erwartung, der da an die Sportler herangetragen wird. Das habe ich mir nie so vorstellen können!"

"Die Eröffnungsfeier mit allen Athleten, das war saucool", sagt er. Sie begegneten Laura Dahlmeier und Nathalie Geisenberger, der Hackl Schorsch, die Maria Höfl-Riesch oder Fabian Hambüchen laufen einem über den Weg. Und alle tauchten dann auch bei ihnen im Finale auf und feuerten an. Und feierten danach mit im Deutschen Haus. "Das war einfach der Wahnsinn", beschreibt er, während alle am Tisch vor Mit-Aufregung schlucken müssen. Da wär man gern dabei gewesen – nicht nur am Fernsehschirm.

Freilich, es gibt einen winzigen Wermutstropfen für den 25-Jährigen. Aber als Teamplayer hat er das gut weggesteckt. Nach dem Schweizspiel mit seiner Vorlage kam er nicht mehr zum Einsatz, weil der erkrankte Stammspieler Reimer wieder spielte – aber

"Bei der allerersten Olympiateilnahme, als Frischling, stehst neben den Russen auf dem Podestl und hast das Spiel gemacht!"

das ist jetzt auch egal, es wurmte ihn nur kurz. Dafür ist er zu sehr Mannschaftspieler, zu wenig Einzelkämpfer. "Die Stimmung im Team war einfach genial. Nur gemeinsam erreicht man so was", sagt er. "Ich bin noch jung genug, dass wir noch die nächsten zwei Olympischen Spiele dabei sein können. Da haben wir doch jetzt eine super Perspektive!" Jetzt geht's erstmal zur Weltmeisterschaft nach Dänemark, außerdem ist genug für die Liga zu tun. Und, so hofft er, es gibt einen Schub für die Nachwuchstalente, die Eishockey nun wieder so richtig gut finden. Einfach ein Traum, dieser Traum auf dem Trepper!!

www.icetigers.de



XX

A R T I N N S B R U C K



Text IRIS HÜTTNER

# Die 22. ART INNSBRUCK -

## Ein Rundgang mit Art-Gründerin Johanna Penz

"Kunst ist und bleibt das schönste und sinnvollste Geschenk an uns Menschen", sagt Messegründerin Johanna Penz. Auf der familiär anmutenden Kunstmesse zeigen Galerien, Kunstvermittler und Künstler ihre Positionen in zeitgenössischer Kunst, Pop Art und Klassischer Moderne kompakt in einer Messehalle. Trotz der Überschaubarkeit der Messe sind Überraschungen und Entdeckungen zwischen den Polen "brisante bis verstörende Zeitthematik" und "Hoffnungsträger" gegeben.

Der Trend zur gegenständlichen Kunst ist weiterhin ungebrochen. Provozierende oder kritische Auseinandersetzungen mit den aktuellen politischen, sozialen und Weltthemen waren wenig vertreten. Sind die Künstler dieser Auseinandersetzung überdrüssig oder sind es deren Galeristen? Oder gehen wir gar einer besseren Zukunft entgegen? Eine der wenigen Ausnahmen, die sich solchen brisanten Themen gewidmet haben, war die als Sonderschau angekündigte Performance von Mia Florentine Weiss, die von der Galerie Artdepot vertreten wird. Die Künstlerin schuf ihre Arbeit während der Messetage in der Koje der Galerie. Wie an ein unsichtbares Kreuz genagelt, hing ein Gestürzter mit weit geöffneten Flügeln an einer weißen Wand. Die Flügel füllte Mia Florentine Weiss über die Tage mit persönlichen Erinnerungsstücken und solch anrührenden, die sie auf ihrer Reise entlang der Flüchtlingsroute auf einem Fischkutter von Griechenland bis Italien aus dem Meer fischte.

Auch die Salzburger Galerie Queenberg entschloss sich für eine Einzelshow und

präsentierte den Großbildhauer und Maler Andjé Pietrzyk. Dessen Monumentalskulptur "Der Goldene Bukephalos" zeigt das Streitross Alexander des Großen, das der Künstler auf lange, dünne Wurzeln stellte und mit 16 Tonnen Gewicht 9 Meter hoch in den Himmel wachsen ließ. Das Original war zeitgleich in der Salzburger Residenz aufgestellt. In Innsbruck zeigte die Galerie eine für Innenräume dimensionierte Ausführung neben nicht weniger ausdruckskräftigen und völlig eigenständigen malerischen Arbeiten des Künstlers. Artinnovation aus Innsbruck zeigt Plastiken von Bernhard Witsch. Die Ösen und die Räume zwischen den verschweißten Stahlscheiben verleihen der Schwere des Ausgangsmaterials eine überraschende Leichtigkeit und Transparenz.

Einen Übergang von der Fotografie zur Malerei bildet das Œuvre von Dieter Nusbaum. Der von Überkopf-Galerie präsentierte Künstler legt seinen Bildern Fotografien zugrunde, die er mittels einer selbstentwickelten Technik als Malerei auf Leinwand bringt. Igor Oleinikov, ehemaliger Schüler der Künstlerfürsten Lüppertz und Immendorff, zitiert bei Galartfactory in seinem großformatigen Bild "Kunstschmuggler" niemand geringeren als Albrecht Dürer. Damit stellt er nicht nur sein großes Talent als Maler unter Beweis, sondern auch seine künstlerische Ausdrucksweise, die er fern-



ab seiner berühmten Lehrer eigenständig weiterentwickelte. Ebenfalls eigenwillig, unverbogen und jenseits des Mainstreams bewegt sich, wenn auch auf eine nicht vergleichbare Weise, Hein Wachinger. Seine ironischen, im Kontext eines Kunstmarkts nahezu naiv wirkenden Objekte, entsprechen ganz dem Motto von galerie-le-art "Nicht der Name des Künstlers, sondern das Werk ist ausschlaggebend"; vertreten auch bei Arteg in Tegernsee. Sakral hingegen muten die schlanken, in die Höhe strebenden Holzskulpturen von Alfons Runggaldier bei Galaria Unika an. In eigener Technik bearbeitet die Bildhauerin Angelika Littwin-Pieper, Galerie Augustin, Schwemmholz mit einem fließenden Übergang zwischen Holz und Keramik zu zeitlos ausdrucksstarken Porträts. Elisa Anfuso hält ihre Träume in surrealen, an René Magritte erinnernde, farbintensiven Motiven fest. Ihr Triptichon Circle of Life auf ovalen Leinwänden zeigt einmal mehr die Vielschichtigkeit ihres künstlerischen Ausdrucks und ein weiterer Künstler bei Augustin, David Gerstein, verbreitete mit seiner an die Pop Art angelehnte Wandskulptur Lovely Day unwiderstehlichen Optimismus. Ein Schwarm bunter Schmetterlinge, jeder ein bemaltes Unikat, begleitet eine Fahrradfahrerin auf ihrem Weg durch den Tag.

Schmetterlinge begegneten dem Betrachter beim Rundgang auffallend häufig, so auch in unterschiedlichen Kontexten bei den Galerien Malinpensa by la Telaccia und Daniel Wahrenberger. Als Symbol der Verwandlung trifft dieses Motiv passend den gegenwärtigen Zeitgeist.

Wenn es so ist, dass Künstler ein seismografisches Wahrnehmungsvermögen für die Veränderungen ihrer Zeit und Umgebung haben, dann wären die vielen Schmetterlinge als Hoffnungsträger ein optimistisches Merkmal für die (Fast-)Abwesenheit kritischer Positionen. Ihre im künstlerischen Kontext relativ eindeutig zu interpretierende Bedeutung dürfte denn auch die Kunstliebhaber und Sammler zur Bildung einer eigenen Meinung ermuntern, die sich weniger von fremdbestimmten, zu oft am Markt orientierten Bewertungen leiten lässt. Dies wäre in der Tat ein großer Fortschritt zugunsten der Kunst und der Künstler.



Am 24. Januar 2018 wurde die Gründerin der ART Innsbruck, Johanna Penz, während ihrer Messeeröffnung mit dem Preis für besondere unternehmerische Leistung des Unternehmerinnen Award "Frau in der Wirtschaft" in Wien ausgezeichnet. Seit 2016 ist Johanna Penz auch für die ART Salzburg Contemporary & Antiques International verantwortlich, die vom 19. bis 21. Oktober 2018 wieder öffnet. www.art-innsbruck.at und www.art-salzburg-contemporary.com

P O R T R Ä T



Zum Abschied vom Tegernsee: Ein Porträt der Bildhauerin Cornelia Hammans

30 Jahre war sie am
Tegernsee zu Hause.
Nun bricht die bekannte
Bildhauerin auf zu einem
neuen Lebensabschnitt.
Corry, wie ihre Freunde sie
nennen, hat sich Leipzig
zu ihrer künftigen Heimat
gewählt.

Sinnlich weiblich, kraftvoll schreitend oder in abstrakten Formen präsentiert Cornelia Hammans ihre Plastiken, die zumeist in Bronze gegossen sind. Viele Jahre führte sie eine große Werkhalle an der Staatsstraße in Warngau. Gast war dort auch Mario Adorf, mit dem zusammen sie für einen guten Zweck eine Skulptur modellierte. Dann tauschte sie die große gegen eine kleinere, ruhig gelegene Werkstatt ein. Lange war der Tegernsee ihre Wahlheimat, inspirierte sie zu ihren künstlerischen Ideen in Form und Körper. Jetzt bricht sie auf in Neues: Das Leben muss nochmal neu gestaltet werden. Die Kunst braucht neues Leben.

#### AM ANFANG STEHT DIE IDEE

Dabei entstehen ihre Skulpturen oft nur aus einer Idee. "Die Idee verwandelt sich bei der Arbeit, man muss leer von anderen Dingen sein, um schöpferisch tätig zu werden," sagt Cornelia Hammans. Zu Beginn weiß sie nie, wie das Ergebnis aussehen wird. Dem Ergebnis folgt, sozusagen als Schlussakt, der Titel. "Im Laufe der Jahre ist die Bildhauerei meine Sprache geworden." So entwickeln und verändern sich ihre Skulpturen mit ihren Lebensphasen.

#### VOM TANZ ZUR SKULPTUR

Blickt man heute auf ihr bisheriges Werk, ist kaum vorstellbar, dass der Anfang in einer ganz anderen Disziplin lag. Sie, die Erstgeborene von sechs Geschwistern und redegewandten Eltern, kam als Kind kaum zu Wort. "Ich suchte mir meine eigene Ausdrucksform und fand diese im Tanz", sagt sie. "Ich war eine begeisterte Tänzerin und besonders in den freien Bewegungen fand ich den Ausdruck, den ich mit Worten nicht finden konnte." Opernbesuche und Kulturveranstaltungen förderten schon früh ihr Interesse an Kunst und Kultur. Und früh kam sie auch mit Bildender Kunst in Berührung. Ihre Eltern, leidenschaftliche Kunstliebhaber, nahmen die Tochter mit zu Ausstellungen und Vernissagen. Schon bald kam sie mit den Künstlern ins Gespräch. Die Nachbarschaft des elterlichen Hauses zu dem Bildhauer Ernemann Sander, dessen Skulpturen das heimatliche Stadtbild prägten, verankerte die Kunst in ihrem Alltag als etwas, das wie selbstverständlich dazu gehörte.

#### MEISTERSCHAFT MIT MUSE

Bald schon spürte Cornelia Hammans das Verlangen nach eigenem künstlerischen Ausdruck. Ihre Mitarbeit bei der Keramikerin und Meisterin der Tonskulptur, Anneliese Langenbach, Kurse bei Ernemann Sander, der auch als ausgezeichneter Lehrer in Aktzeichnen bekannt war, die inspirierende Mitarbeit im Atelier "ihrer persönlichen Meisterin", der Bildhauerin und Malerin Sigrid Mathews-Hofmann, führten sie auf diesen Weg. Die Rundungen und Formen der Aktmodelle Sanders sind in ihrem bildhauerischen Werk bis heute präsent. "Der Guss ist schließlich die Vollendung für die Ewigkeit", sagt sie, die inzwischen selbst zur Meisterschaft im Umgang mit den Materialien Ton, Gips, Bronze und Stahl gelangte. Manchmal wirken ihre in Bronze oder Stahl gegossenen Skulpturen unbehandelt, lassen das Gewebe der Negativform noch erahnen. Andere sind hochglänzend poliert oder verchromt. Jedes Detail wirkt sich auf die Aussage der Arbeit aus. In ihrer künstlerischen Entwicklung reifte parallel das

Verlangen nach der großen Form. Ein Gaststipendium in der Villa Romana in Florenz ermöglichte ihr das Studium der Proportionen im Außenraum und im Garten der toskanischen Villa lernte sie die Seele eines Ortes zu verstehen.

#### IHR AUSDRUCK DES INNEREN

Waren die anfänglichen Skulpturen rundliche Frauenkörper - tanzend - liegend und voller Lebensfreude - die Namen wie Emilia oder Fidelia trugen, so gab es ein Schlüsselerlebnis. Ein hochschwangeres Modell verlangte nach dem Ausdruck seines Zustands. Cornelia Hammans erkannte, dass ihr die rein naturalistische Abbildung des Körpers dafür im Weg stand und entschloss sich, der Skulptur Arme, Beine und Kopf zu entfernen. Mit dem so entstandenen Torso gelang ihr zugleich der erste Schritt in eine abstraktere Darstellungsform. Dem geänderten Fokus - weg vom Körper, hin zu einem Zustand - folgten auch die Titel, die jetzt "Jubel", "Schwung" oder "Aufrechte" hießen. "Meine Bildhauerei wurde immer mehr Ausdruck meiner Befindlichkeit. War ich verschlossen, waren es meine Skulpturen auch. Machte ich mich innerlich auf den Weg, konnte man es an den Werken ablesen." Die Arbeiten wurden abstrakter, die materielle Fülle öffnete sich, wich Bän-



XX XX



V.I. "Chaotische Harmonie", 2011, "Großes Gleichgewicht", 2017 beide aus der Reihe "Durchbrüche", "Bewegung", das Wandbild stammt von ihrer "Meisterin", der Malerin und Bildhauerin Sigrid Mathews-Hofmann

dern und Linien, die wie um einen Hohlkörper gelegt wirken, Stabilität andeuten. Als "Durchbrüche" bezeichnet sie diese Formenreihe. Es besteht ein Dialog zwischen Raum und Form. Die Abstraktion lässt Raum für Interpretationen. Der Betrachter wird in das Werk eingebunden. Sein Blick formt die leeren Räume und mit seiner Vorstellungskraft vollendet sich der Ausdruck. Je nach Perspektive und Blickwinkel sprechen sie zu ihm, werden so nie langweilig.

Lebensphase ihr künstlerisches Werk weiterentwickelt. Ihre Reihe "Durchbrüche" fordert sie weiterhin heraus, arbeitet in ihr, verlangt nach Ausdruck. Die Natur ist für sie heute mehr als bloße Inspirationsquelle; sie ist in ihr angekommen. Ihrem Gleichgewicht, ihrem Rhythmus und ihrer Wiederkehr, sowie ihrer Kraft gibt sie in der Reihe Naturstücke Ausdruck. "Naturstück", die Magie der Faust" heißt ihr neuestes Werk, das sie seit März 2018 im Rahmen des Münchner Kulturprogramms "Faust" sowohl als große Außenskulptur im Künstlerhaus, wie auch als Innenskulptur unter der hohen Lichtkuppel im Hotel Bayerischer Hof ausstellt.

Jenseits der Einflüsse des internationalen Kunstmarkts folgt sie eigenständig ihrem künstlerischen Weg. "Kunst sollte Herausforderung für den Geist sein", lautet ihr Grundsatz. Ihre Sammler gehören jener wird.

merksam die Entwicklung "ihrer selbst entist, dass sich meine Sammler unbewusst zu jenen Arbeiten hingezogen fühlen, in denen sie ihre aktuellen Lebensfragen wahrnehmen. Besonders deutlich war dies bei meiner Skulptur "Der Entschluss" zu beobachten, die ich zu Beginn einer neuen Ledamit wohl einen der Gründe ihres Erfolgs. Temporär stellte sie im Kunsthandel neben Skulpturen sind in Unternehmen und Privatsammlungen auf drei Kontinenten vertreten. Cornelia Hammans ist ein Beispiel für eine Künstlerin, die jenseits von Kunstmarkt und Spekulation konsequent ihrem Inneren folgt und sich ihrer eigenen künstlerischen Kraft anvertraut. Auch mit ihren Naturstücken zeigt sie sich ein weiteres Mal als eine Künstlerin, die spannend bleiben

Spezies von Kunstliebhabern an, die aufdeckten" Künstlerin verfolgen. "Interessant bensetappe schuf", sagt sie und beschreibt Pollock, Warhol und Lichtenstein aus. Ihre



V.I. "Großer Stehender Torso", 1993, Ton, verschiedene Tonmodelle und im Vordergrund aus der Reihe "Naturstücke" die Ausführung "Die Magie der geballten Faust", 2018, Bronze, 75 cm

Aktuelle Ausstellungen München - Kunst im Künstlerhaus -Lenbachplatz 8, 21. März bis 5. Mai 2018 Naturstücke – "Die Magie der geballten Faust" www.cornelia-hammans.de

XX XX

BECK TRIFFT NOLDE

BECK TRIFFT NOLDE

Emil Nolde, Abendstimmung, um 1930. Courtesy Beck & Eggeling International Fine Art © Nolde Stiftung Seebüll



## Herbert BECK trifft Emil NOLDE

Im Sommer lädt das Olaf Gulbransson Museum Tegernsee zur Begegnung mit diesen zwei großen Künstlern

#### DAS GEMEINSAME UND DIE WEITER-ENTWICKLUNG WIRD SICHTBAR

Es treffen sich für das interessierte Publikum: Gemälde von Emil Nolde, deutschem Expressionist von Weltruf, und Bilder von Herbert Beck, Tegernseer Maler.

Wenn es jemanden in der Nachkriegszeit gegeben hat, der die Kunst Noldes weiterführte, dann Herbert Beck. Noldes Werk ist für ihn Inspiration und Quell neuer, eigener Werke. Aber Beck greift den Expressionismus Noldes nur auf, macht ihn nicht einfach nur nach. Er entwickelt ihn weiter. Das ist das Besondere an dieser Begegnung: Beck löst sich von seinem Vorbild, wendet sich auch anderen Themen zu, als jener aufgriff.

Die Gegenüberstellung macht sichtbar, wo die Werke einander inspirieren und inwieweit sich die Künstler unterscheiden.

Während in Noldes Werk die Erlebnisse im Zweiten Weltkrieg kaum eine Rolle spielen, wirken sich die Schreckenserlebnisse auf das Werk des jungen Herbert Beck enorm aus. Er verarbeitet seine Kriegserlebnisse, es gibt Werkgruppen, die sich mit der Ambivalenz von Täter- und Opfer-Erlebnissen auseinandersetzen. Bei Nolde wird eher die Innere Emigration sichtbar: trotz Malverbot malt er im kleinen Format weiterhin seine Themen: Fantasien, Figuren, expressive Landschaften.

Beiden geht es um die Farbe und Farbigkeit. Wie Nolde bleibt auch Beck figurativexpressiv. Und das in einer Zeit, als die Abstraktion in der Kunst en vogue ist. Beck geht jedoch einen Schritt weiter als Nolde



Herbert Beck, Blüten, um 1970. Nachlass Herbert Beck © Beck & Eggeling International Fine Art

und lotet die Grenzen zur Ungegenständlichkeit und Abstraktion aus, wie die Blumenaquarelle gut zeigen. Seine Blütenund Blattformen lösen sich stärker auf, sind abstrakter, fließen vegetativ ineinander. "Die blühenden Farben der Blumen und die Reinheit dieser Farben liebte ich", schrieb Nolde später in seiner Autobiografie. Beck hat seine Blütendarstellungen als "Farbakkord" verstanden; Blumen, die von einem inneren Rhythmus bewegt schwingen.

Während Nolde seine Aquarelle auf dünnem Japanpapier malte, benutzt Beck einen Aquarellkarton, den er nässt und auf dem er die Farben dick aufträgt. Eine ungewöhnliche Vorgehensweise, die ihm aber ermöglicht großformatig zu arbeiten. Dünnes Japanpapier würde in dieser Größe reißen. Die Arbeitsmethode beschränkt auch den Künstler in seinem Ausdruck. Das Bild ist und bleibt ein Aquarell – die Farben sind fließend – und nicht übermal- oder korrigierbar wie z.B. bei einem Ölgemälde.

Die Ausstellung in Tegernsee wird auf jeden Fall eines zeigen: Nolde ist ein großer Vertreter des deutschen Expressionismus. Sein Erbe tritt der Tegernseer Maler Herbert Beck an. Er trägt den Funken des Genies weiter.

Am Anfang war die Begegnung. Man schrieb das Jahr 1952. Es war das Jahr des Zusammentreffens von Herbert Beck und Emil Nolde. In Hamburg trafen sich der führende Maler des Expressionismus und der große Tegernseer Maler. Für Herbert Beck wurde diese Begegnung zu dem inspirierenden Ereignis seiner Künstlerlaufbahn.

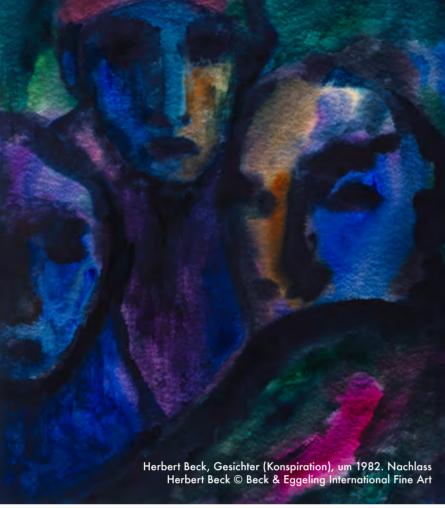
AUSSTELLUNG OLAF GULBRANSSON MUSEUM, TEGERNSEE In Zusammenarbeit mit der Nolde Stiftung Seebüll und Beck & Eggeling International Fine Art. 24.06.- 30.09.2018



EMIL NOLDE ----- 1867 - 1956 Nolde ist bekannt für seine ausdrucksstarke Farbwahl. Er ist einer der großen Aquarellisten in der Kunst des 20. Jahrhunderts und gilt als einer der führenden Maler des Expressionismus. Das Emil Nolde Museum in Seebüll verwaltet seinen Nachlass. www.nolde-stiftung.de



HERBERT BECK -----1920 - 2010 Beck lernte eigentlich Goldschmied. Nach dem Zweiten Weltkrieg ließ er sich in Tegernsee nieder und entwickelte sich zu einem bedeutenden deutscher Künstler und Aguarellmaler. Er war nicht nur in der Kunstwelt am Tegernsee gefragt, sondern stellte seine Werke rund um den Globus aus.



#### Ein paar Worte über meine Begegnungen von Herbert Beck

(...) Es war im Frühjahr 1948. Noch heute ist es mir ein Rätsel, warum mich die beiden in Zivil gekleideten Mitarbeiter des russischen Geheimdienstes nicht in unserem Juweliergeschäft verhaftet haben. Vor dem alten Rathaus zerrten sie mich in ihr Auto. Ich war aber nicht der vermeintliche Widerstandskämpfer, wußte von keinem Waffenlager und konnte die konspirative Tätigkeit meines Kunden aus der britischen Zone nicht bestätigen. Meine Schienbeine waren nach endlosen Verhören zertreten, die Nase angebrochen, und ich begann nachzuempfinden – in meiner Einzelzelle hatte ich viel Zeit dazu – warum so unzählige Geständnisse von Unschuldigen entstehen konnten.

Ich berichte dies, weil ich dieser persönlichen Katastrophe – meiner ganzen Familie gelang bei der ersten günstigen Gelegenheit die Flucht in den Westen – die Chance verdanke, meine wenig geliebte Tätigkeit als Goldschmied und Kaufmann im väterlichen Geschäft aufzugeben und endlich intensiv malen zu können. Hier erfüllte sich ein Traum. Am Tegernsee konnte ich günstig ein kleines Haus kaufen. Der herrliche Blick auf den See war wohl das Schönste an diesem Erwerb. Mietfrei konnten wir hier leben und die ersten Bildverkäufe ermöglichten mir eine Reihe wertvoller Studienreisen. (...)

Meine erste Ausstellung verdanke ich in erster Linie wohl meiner Frau, die den Besuch ihrer Eltern in Hamburg dazu nutzen sollte, zwei kleine Bilder von mir einer der vielen Galerien dort anzubieten. Ihren Mut bewundere ich noch heute, denn sie ging ohne jegliche Hemmungen in die bedeutende Galerie Commeter, in der Emil Nolde, Edvard Munch und andere große Maler ihre Werke zeigten. Tatsächlich entwickelte sich eine herzliche Verbindung mit dieser Galerie und 1952 wurde dort meine erste Einzelausstellung eröffnet.

Welcher junge Maler wünscht sich nicht nach Eröffnung seiner ersten Ausstellung, dass ein berühmter Kollege dieser Beachtung schenke. Einen Tag nach der Vernissage traf ich in den Galerieräumen auf einen interessierten Besucher: Emil Nolde. Frau Suhr, die Seniorchefin, stellte mich dem Meister vor, und ich erinnere mich gern an unser Gespräch. Nolde zeigte mir aus seiner mitgebrachten Mappe einige seiner meisterhaften Aquarelle. Diese glühende Farbigkeit zu erreichen, war das Ziel unzähliger Studien. Und es gelang mir im Laufe der Zeit, meine Bildideen expressiv, farbstark zu malen, ohne bunt zu werden. (...)

Der Text ist entnommen aus: Herbert Beck. Retrospektive. Kunstmuseum Ahlen, Leipzig 1996, S. 11-13.

# WINNER'S LOUNGE

2018

12.4.2018 **DJANGO ASÜL** Letzte Patrone

17.5.2018 **SOUL KITCHEN** 

4.6.2018

(bei schlechter Witterung am 5.6.2018)

Tegernseer Volkstheater

THE MAGIC OF SANTANA tw. in Originalbesetzung

18.7.2018 und 19.7.2018 **DE G'SCHICHT VOM BRANDNER KASPER** 

8.8.2018 bis 10.8.2018 **BURGSPIELE HOHENSALZBURG** 

*Iedermann* von Hugo von Hofmannsthal

9.9.2018 JÖRG KNÖR FILOU! Mit Show durchs Leben!

7.10.2018 SISSI PERLINGER Ich bleib dann mal jung

15.11.2018 STEPHAN ZINNER Relativ Simpel

9.12.2018 **WOLFGANG BINDER** Altbayerischer Advent

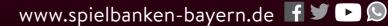
#### **VORVERKAUF:**

Tourist-Info Bad Wiessee Tel. 08022 86030 | Casino-Rezeption Tel. 08022 98350 (ab 15.00 Uhr) | Alle Tourist-Informationen am Tegernsee www.muenchenticket.de | www.spielbanken-bayern.de





SPIELBANK BAD WIESSEE







Rezepte MAX JÄGER

Fotos SUSANNA SCHAFFRY

# FICHANIAN COMP

Die Region auf dem Tisch – feine Küche mit Zutaten aus dem Tegernseer Tal



# Lasagnette vom TeGyu-Roastbeef

#### ZUTATEN

500 g Roastbeef 30 g Dijon-Senf Rosmarin und Thymian, Salz und Pfeffer

#### ZUBEREITUNG

Das Roastbeef von Fettschicht und Sehnen befreien, mit dem Senf einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tegyu-Roastbeef scharf anbraten. Auf einem Backblech den Kräuterteppich aus Rosmarin und Thymian vorbereiten, sodass das Roastbeef gut auf diesem Kräuterbeet liegen kann. Bei 80 °C Umluft für ca. 45 Minuten (je nach Ofenmodell) gar ziehen lassen.

#### ZUTATEN GEMÜSE

1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1 Aubergine
Olivenöl zum Braten
Salz und Pfeffer

#### **AUSSERDEM**

100 g Fourme d'Ambert (milder französischer Edelschimmelkäse) etwas Babyleaf-Salat guten Aceto Balsamico di Modena.

#### ZUBEREITUNG

geben und runterkühlen.

Die Paprika waschen, entkernen, schälen. Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden. Auch die Aubergine waschen, schälen und gleich der Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen, das vorbereitete Gemüse nach und nach braten, dabei zugleich würzen. Das Gemüse auf einen Teller

Zum Anrichten empfehlen wir flache Teller. Dafür das Fleisch, den fein geschnittenen Fourme d'Ambert und das Gemüse übereinander schichten. Dies dreimal wiederholen. Zuletzt die Lasagnette mit gutem Olivenöl und etwas Balsamico beträufeln und den Babyleaf-Salat rings um die Lasagnette arrangieren.



Unser Symbol zeigt, der Weg vom Produzent zur Küche im Freihaus Brenner ist kurz.

#### Das TeGyu vom Buchberghof am Tegernsee

"Die Idee zur Züchtung des TeGyu, einer regionalen, reinen Fleischrasse, kam mir, weil der Markt nach außerordentlicher Fleischqualität für Gourmets verlangte. Marmoriert, zart und geschmacksintensiv. Etwas zwischen Fleckvieh und Wagyu fehlte", erklärt Andreas Schulz-Moll vom Buchberghof. Die Rinder wachsen unter der Aufsicht des jungen Landwirts Max und seines Kollegen Leonhard heran. Die beiden Burschen setzen auf ökologische Landwirtschaft. "Wir füttern genfrei, im Winter hauptsächlich eigenes Heu und verzichten auf Chemie", so Max. Im Sommer weiden die Rinder auf den Wiesen rund um den Buchberghof, ein Teil sogar auf der Alm, und im Winter sind die TeGyus in einem Freilaufstall an der frischen Luft. "Kälber erhalten nach der Milchentwöhnung von mir eine Futtermischung, unter anderem aus Haferflocken und Leinsamen", sagt Max, "wegen der wertvollen Omega-3-Fettsäuren." Ihre Hörner dürfen sie behalten.

Wenn die Zeit gekommen ist, werden sie stressfrei beim Metzger in Lenggries geschlachtet. Die Hälften reifen mindestens fünf Wochen. Die Zerlegung erfolgt nach Kundenwunsch. "Mir liegt sehr daran, dass das ganze Tier verwertet und ihm und der Natur damit Respekt gezollt wird", so Andreas Schulz-Moll. Frischfleisch in kleineren Mengen, Geräuchertes vom TeGyu und TeGyu-Salami gibt es neben frischen Eiern und weiteren Spezialitäten aus Eigenproduktion im Hofladl. Dort liegt auch eine Liste für Fleischbestellungen aus. Der Hofladen ist offen zugänglich. Das aktuelle Angebot findet sich unter www.buchberghof.com.

Was ist Wagyu? Die wohl teuerste Rinderrasse der Welt, bekannter als Kobe-Rind, mit stark marmoriertem Fleisch, reich an Omega-3-Fettsäuren. Auf Japanisch bedeutet "Wa" – "Japan" und "Gyu" – "Kuh". In Anlehnung daran bezeichnet der geschützte Markenname "TeGyu" die am Tegernsee gezüchtete Kreuzung aus Fleckvieh und Wagyu, eine Tegernseer Kuh eben.

TeGyu 50 heißt die hälftige Kreuzung aus Simmentaler Fleckvieh mit Wagyu, also ein Wagyu – Halbblut.

TeGyu 75 bezeichnet die nächste Kreuzungsstufe, diesmal aus TeGyu 50 und reinrassigem Wagyu-Rind. Das ergibt einen 75-prozentigen Anteil an Wagyu-Blut. TeGyu 100 ist ein reinrassiges Wagyu-Rind. Je höher der Wagyu-Anteil, desto teurer ist das Fleisch.

#### Osso Buco alla Milanese vom TeGyu Rind

#### **ZUTATEN OSSO BUCO**

6 Beinscheiben vom Kalb

3 Karotten

1/2 Kopf Sellerie

1 Stange Lauch

3 Metzgerzwiebeln

2 Zehen Knoblauch

100 g Tomatenmark, dreifach konzentriert 400 ml Rotwein trocken (Merlot)

Lorbeer, Wacholder, Pfeffer schwarz ganz 50 g Taggiasca Oliven 1 Zitrone

etwas Petersilie 1 Zucchini

#### ZUBEREITUNG

Die Beinscheiben ringsum im Abstand von zwei Zentimetern etwa ein Zentimeter tief einschneiden, damit sich das Fleisch nicht wölben kann. Dreiviertel des Selleries, zwei Karotten, Lauch und die Zwiebeln waschen, grob würfeln und getrennt aufbewahren. Nun einen Topf mit ca. fünf Liter Fassungsvermögen erhitzen, die Beinscheiben von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, kräftig im Topf anbraten. Dann die Beinscheiben entnehmen und das Gemüse in folgender Reihenfolge hinzugeben: zunächst Karotten und Sellerie anrösten, dann Zwiebeln und Lauch mitrösten. Danach Tomatenmark zugeben, kurz weiterrösten bis der leicht süßliche Geruch verzogen ist. Sofort mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Gewürze (Lorbeer, Wacholder, Pfeffer )hinzugeben und die

XX

Beinscheiben darin leicht köcheln lassen. Perfekt ist das Osso Buco, wenn man das Fleisch mit Daumen und Zeigefinger leicht zerdrücken kann. Garzeit ca. 2,5 Stunden. Zur Dekoration eine Karotte, die Zucchini und den Rest des Selleries in kleine Würfel schneiden und bis zum Schluss, also etwa 20 Minuten vor Fertigstellung, mit dem Osso Bucco mitgaren..

Für die Gremolata Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch fein schneiden. Wir verfeinern das Ganze noch mit Oliven. Dazu schmeckt ein feines Safranrisotto.

#### **ZUTATEN RISOTTO**

300 g Risottoreis (Vialone Nano) 100 ml Weißwein, trocken 2 Schalotten Olivenöl Safranfäden

1,5 l Gemüsebrühe 100 g geriebener Parmesan 50 g kalte Butter

#### **ZUBEREITUNG**

Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Risottoreis dazugeben, weiter anschwitzen bis der Reis leicht glasig wird. Nun mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und mit heißer Gemüsebrühe aufgießen. Vorsichtig die Gemüsebrühe nach und nach zugeben je nach Reisqualität variiert die Kochzeit. Es sind etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze. Die Safranfäden nach 10 Minuten zugeben. Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren und rasch servieren.







Fleisch und Innereien beziehen wir von lokalen Metzgereien. Besonderer regionaler Lieferant ist die Metzgerei Hollnburger aus Miesbach. Lesen Sie dazu den ausführlichen Artikel auf Seite 40



#### **ZUTATEN LAMMKARREE**

1,4 kg Lammkarree

1 Zwiebel

1 Karotte

1 Zehe Knoblauch Thymian, Rosmarin, etwas Tomatenmarkt 200 ml Rotwein (Merlot)

#### **ZUBEREITUNG**

Sehnen und Silberhäute vom Lammfleisch entfernen. Karotte und Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in folgender Reihenfolge alles anschwitzen: Zuerst die Abschnitte des Lammkarrees, danach Karotte und Zwiebel zugeben. Wenn sich das Gargut bräunlich verfärbt, etwas Tomatenmark hinzugeben. Den Ansatz mit dem Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Kräuter und Knoblauch hinzufügen und mit ca. einem Liter Wasser aufgießen. Das Ganze etwa 5 Stunden kochen lassen. Den Fond passieren und mit Stärke binden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer verfeinern.

Nun das Lammkarree scharf anbraten, es dann bei 100 °C in den Backofen für ca. 20 Minuten garen.

#### **ZUTATEN KARTOFFELGRATIN**

500 g festkochende Kartoffeln 250 ml Sahne 50 ml Milch 1 Knoblauchzehe 50 g geriebener Parmesan

Zuerst Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend durch eine Mandoline in möglichst dünne Scheiben hobeln. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in Pflanzenöl anschwitzen. Nun die flüssige Sahne und Milch aufgießen und die Kartoffelscheiben hinzufügen.

Alles bei leichter bis mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Kartoffelstärke anfängt die Flüssigkeit zu binden. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und die Gratinmasse in eine feuerfeste Auflaufform geben.

Bei 140 °C ca. 35 Minuten bei Umluft im Backofen garen lassen. Zum Schluss den geriebenen Parmesan darüber streuen und bei starker Oberhitze 10 Minuten gratinieren.

#### **ZUTATEN SPECKBOHNEN**

800 g Keniabohnen 1 Bund Bohnenkraut 18 Scheiben Bacon Salz, Pfeffer, Muskat

#### ZUBEREITUNG

Bohnen putzen, Enden sauber abschneiden und in stark gesalzenem Wasser gar kochen. Nun die Bohnen in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Etwas Butter in einem kleinen Topf abbräunen und sobald sie etwas abgekühlt ist, das feingehackte Bohnenkraut hinzugeben.

Die Butter gut über die Bohnen verteilen und als nächstes zu jeweils 7-9 Stück auf je eine ausgebreitete Baconscheibe legen, aufrollen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten.





FREIHAUS KÜCHE FREIHAUS KÜCHE



#### Fruchthandel Wunderlich

Obst und Gemüse kommt bei Wunderlich vor allem Gärtnereien aus der Münchner Region. Anian (32) und Max (bald 30) Rampf führen in vierter Generation den Früchthandel Wunderlich. Babyleaf-Salat, Rosmarin, Blutampfer oder Zucchini und Karotte – was Max Jäger in der Küche braucht, holen sie möglichst frisch von den Münchner Markt Gärtnern. Ihre Lieferanten bauen in der Region um München an. Salate kommen aus dem Dachauer Land, Erdbeeren z.B. aus dem Gartenbau in Parsdorf. "Wir wollen unseren CO2 Footprint so klein wie möglich halten", sagen sie. Gemüse, das auch bei uns wächst, aus vielen Kilometern Entfernung zu holen, halten sie für unsinnig. Bei exotischen Früchten achten sie auf Fairtrade. Bei Wunderlich können, anders als sonst in der Gastronomie, die Köche auch noch nach

Küchenschluss bestellen. Damit wird vermieden, dass zu viele Lebensmittel entsorgt werden, denn der Koch weiß, was er wirklich braucht. Anian hat sich auf der weiten Welt den Obstanbau angeschaut. Max kommt aus der Gastronomie. Gemeinsam wissen sie, was die Küchenchefs brauchen. Und gemeinsam bieten sie ihnen fast einen 24 Stunden Service. Was um Mitternacht geordert wird, kommt morgens frisch in die Küche und Mittags dann in sichtbar guter Qualität auf den Teller.

Früchtegroßhandel am Tegernsee Tegernseer Straße 21 83703 Gmund Tel 08022 96390 www.wunderlich-frucht.de



#### Herzogliche Fischzucht Wildbad Kreuth

Wer im Tegernseer Tal zu Besuch war, ist sicherlich schon einmal dort vorbei gewandert. Auf dem Weg nach Siebenhütten kommt man an den Teichen, die sich unter Bäumen reihen, vorbei. Rund zwanzig Teiche gibt es, gespeist werden sie von Kreuther Quellwasser. Bestes Ambiente für die Forellen, die Regenbogen und Lachforellen und die Saiblinge. Seit vier Jahren ist Alexander Wiemann Pächter der Herzoglichen Anlage. Mit acht Mitarbeitern kümmert er sich darum, dass die Fische gut und gesund gefüttert werden, täglich werden die Becken abgelassen und mit neuem Wasser gefüllt. Die Fische werden umgesetzt, sodass nicht zu viele in einem Teich sind und vor allem, dass die Tiere auf diese Weise ruhig und ohne Stress leben können. Der Saibling ist ein voralpiner Fisch, der viel Ruhe braucht. Er wächst sehr langsam, und diese Möglichkeit bietet ihm der Fischzuchtmeister. "So gibt es eine deutlich bessere Fleischqualität", erklärt er. "Ans Freihaus Brenner können wir unseren Fisch auch lebend

liefern, dort hat man große Aguarien, sodass die Fische ein langes, gutes Leben haben." In der Fischzucht werden die Fische auch direkt verarbeitet. Wanderer können dort pausieren und es sich bei einer Brotzeit gutgehen lassen oder geräucherten Fisch vaccuumiert mit nach Hause nehmen und dabei ganz sicher sein: Sie haben etwas auf dem Tisch, das frisch angeboten und verträglich für Tier und Natur produziert wurde.

Herzogliche Fischzucht Wildbad Kreuth Wildbad Kreuth 1 83708 Wildbad Kreuth Tel 08029 997460 info@fischerei-kreuth.de www.fischerei-kreuth.de

Anfahrt: Bundesstraße B307 in Richtung Achenpass, ca. 600 Meter nach dem großen Wander-Parkplatz Wildbad-Kreuth links abbiegen. Über die Weissach-Brücke fahren und der Beschilderung Fischzucht für ca. 600 Meter folgen.



#### ZUTATEN

250 g Butter

6 fangfrische Saiblinge 850 g festkochende Kartoffeln 6 Karotten 1/2 Stange Lauch 1/2 Knolle Sellerie etwas glatte Petersilie 250 ml Apfelessig 4 Lorbeerblätter 15 Wacholderbeeren Salz, Pfeffer 4 Zitronen

#### **ZUBEREITUNG**

In ein Reindl, also eine Bratraine, etwa 2-3 Liter Wasser geben. Den Apfelessig, die Lorbeerblätter, die Wacholderbeeren dazugeben und mit Salz abschmecken. Anschließend das Reindl auf den Herd stellen und zum Kochen bringen.

In der Zeit Kartoffeln waschen, schälen und zuschneiden und in einem Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Karotten, Sellerie und Lauch waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in gesalzenem Wasser einmal aufkochen lassen, auf einem Sieb abgießen und in kaltem Wasser abschrecken.

XX

Die Saiblinge in das vorbereitete Essigwasser geben und bei geringer Hitze ca. 12 Minuten ziehen lassen.

Die Saiblinge sind gar, wenn sich die Rückenflosse mit einer feinen Zange herausziehen lässt.

Die Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen lassen.

Die gar gekochten Kartoffeln mit etwas geschmolzener Butter und fein geschnittener Petersilie mischen und in einer Schüssel anrichten. Das geschnittene Gemüse mit Salz, Pfeffer würzen, leicht erhitzen und auf die angerichteten Saiblinge verteilen. Dazu servieren wir geschmolzene Butter und halbierte Zitronen.



#### ZUTATEN

1 kg Tegernseer Topfen 700 g Sahne 150 g Puderzucker 8 Blatt Gelatine – in kaltem Wasser einweichen 8 Limetten

#### ZUBEREITUNG

Den Puderzucker mit 200 g Sahne verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Von 3 Limetten die Schale abreiben, danach von allen acht Limetten den Saft auspressen. 500 g Sahne steif schlagen. Die eingeweichte Gelatine vorsichtig erhitzen, aber nicht kochen lassen, da die Bindung sonst nachlässt. Fügen Sie 5 Esslöffel der Topfen-Sahne Mischung hinzu. Verrühren Sie diese sorgfältig. Heben Sie nun die Gelatinemasse unter die restliche Topfen-Sahne-Mischung. Ab diesem Zeitpunkt muss alles sehr schnell gehen, da die Gelatine sehr schnell fest wird. Rühren Sie den Limettensaft und die Zesten unter die Masse, heben Sie die geschlagene Sahne unter und füllen Sie die Mousse in kleine Förmchen oder eine Schüssel. Stellen Sie die Mousse für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank. Dazu servieren wir gerne Früchte der Saison oder ein leichtes Sorbet.



#### Goldener Topfen

Als Produzent feinster Heumilchkäse, Joahurt und Milchprodukten ist die aenossenschaftlich geführte Naturkäserei TegernseerLand bekannt. Sie wurde aus dem Selbstbewusstsein einiger Landwirte heraus gebildet, die ihre hochwertige und sorgsam produzierte Qualitätsmilch von glücklichen Kühen und gesunden Weiden nicht in irgendeiner industriell produzierten Masse untergehen sehen wollten. Um die Güte und auch den Geschmack ihrer Heumilch aus silagefreier Fütterung zu erhalten, wollten die Landwirte sie selbst zu qualitativ hochwertigen und schmackhaften Produkten verarbeiten und als solche selbst vermarkten.

Ein ganz besonderes Produkt der Naturkäserei ist der Goldene Topfen. Der Topfen – für nicht Bairisch-Sprecher: der Quark - ist von Anbeginn und im gesamten Herstellungsprozess handgeschöpft. Er wird wie zu Großmutters Zeiten langsam und natürlich angesetzt. Es wird die Milch nur pasteurisiert und auf 25 °C abgekühlt, sonst aber naturbelassen. Die Milch mit ihrem natürlichen Fettgehalt von 4 Prozent hat dann rund 24 Stunden Zeit zu gerinnen. Am nächsten Morgen wird die gestöckelte Milch in Leinensäcke abgefüllt und in Kisten zum Abtropfen aufbewahrt. Nach ein paar Stunden hat sich der Topfen abgesetzt, er wird noch einmal aufgeschüttelt (Ja, wie bei James Bond: geschüttelt, nicht gerührt!), aus den Säcken gestreift, von Hand durchmischt und in Eimer abgefüllt.

Der Topfen aus frischer Heumilch mit seiner körnigen und gleichzeitig cremigen Konsistenz schmeckt einfach unvergleichlich gut und ist für Kenner tatsächlich das Goldstück unter den ausgezeichneten und prämierten Produkten der Naturkäserei TegernseerLand, denn im Herbst 2016 erhielt er eine Goldmedaille bei der internationalen Käsiade in Hopfgarten/Tirol. Das Freihaus Brenner bezieht seine Milchprodukte aus der Naturkäserei. Damit arbeitet die Küche in mehrfacher Hinsicht nachhaltig: kurzer Weg, gesunde Produktion ohne Zusätze und lokaler Erzeuger des hochwertigen Lebensmittels.

Reißenbichlweg 1 83708 Kreuth am Tegernsee Deutschland Tel 08022 188 352-0 www.naturkaeserei.de



Großer Anger 3 | 85416 Langenbach | Telefon: 08761/7676-0 Mo.-Fr. 7:30-18:30 Uhr | Sa. 7:30-13:00 Uhr



Wer kennt es nicht, das idyllische Bild der saftig grünen Wiesen mit den darauf weidenden gefleckten Kühen. Im Miesbacher Land sieht man vor den im Hintergrund aufsteigenden Alpengipfeln oft noch ganze Herden mit Tieren unterschiedlichen Alters gemeinsam auf den Weiden, vom Kalb über die Färse bis zur Mutterkuh. "Was hier so idyllisch aussieht, ist für uns eine wichtige Voraussetzung für gute Fleischqualität", sagt TONI HOLNBURGER, Metzgermeister und Geschäftsführer in dritter Generation der gleichnamigen Traditionsmetzgerei in Miesbach.

Seit ein paar Jahren erfreut sich besonders Färsenfleisch einer großen Beliebtheit. Färsen sind Rinder mit ca. zwei Jahren, die noch kein Kalb zur Welt gebracht haben. In der bayrischen Alpenregion weiden sie auf saftigen Wiesen oder sogar auf Almen, wo sie noch reiche Kräuterwiesen vorfinden. Ihr Fleisch gilt als besonders zart, saftig und aromatisch.

Bei Holnburger wird das Färsenfleisch im Dry-Aged-Verfahren veredelt. Das besonders erfreuliche daran: Die heimische Qualität ist mit den Importen aus den USA und Südamerika absolut konkurrenzfähig, übertrifft sie teilweise sogar und die langen Transportwege entfallen gänzlich. Das kommt nicht nur der Qualität, sondern auch der Umwelt zugute. "Unsere Kunden wertschätzen das sehr", sagt Toni Holnburger. "Sie sind von der Qualität und vom Geschmack unseres Färsenfleischs überzeugt."

Seit Bestehen der Metzgerei sind bei allen Fleischsorten, vor allem bei Rind und Schwein, die Erzeuger – beziehungsweise Lieferanten allesamt Bauern aus Ober- und Niederbayern und kleinbäuerliche Genossenschaften. Artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere spielen dabei eine bedeutende Rolle, genauso wie die strenge hauseigene Qualitätskontrolle bei der Anlieferung in Miesbach.

Auch bei den internationalen Fleischspezialitäten, wie beispielsweise Top-Steaks aus den USA, irisches Salzwiesenlamm oder spanisches Iberico-Schwein, liegen strenge Kriterien zugrunde. Das auch hier über die Jahre aufgebaute Vertrauensverhältnis zu den Lieferanten garantiert die hohe und gleichbleibende Qualität.

#### REGIONAL SEIT DER ERSTEN STUNDE

hier eine Bildunterschrift zum

Bild mit Namen?

Aus vielen Gründen ist "regional" bei Holnburger deshalb kein Modetrend. Schon seit ihrer Firmengründung im Jahr 1938 setzt die Traditionsmetzgerei aus Miesbach auf Produkte aus der Region. Außer den eigenen Filialen beliefert sie Metzgereien, Gastronomie, Hotellerie sowie den gehobenen Lebensmittel-Einzelhandel regional und in ganz Deutschland mit Frischfleisch und ihren handwerklich hergestellten Schinkenund Wurstspezialitäten.

180 Mitarbeiter beschäftigt das Unternehmen inzwischen, darunter viele Metzgermeister, Fleischergesellen und eine Lebensmitteltechnologin. Die ganze Belegschaft setzt sich für die erstklassige Qualität der Holnburger-Produkte ein. Unter anderem honoriert die DLG dieses Engagement jährlich mit ihren Auszeichnungen und prämierte die Holnburger-Produkte bereits 17

#### DAS DRY-AGED-VERFAHREN

Diese Methode der Fleischreifung wird zur Veredelung von Fleisch angewendet. Beim Jahrhunderte alten Dry-Aged-Verfahren, bekannt als "Abhängen", reift das Fleisch einige Wochen am Knochen an der Luft bei Temperaturen knapp über 0°C, sowie bei einer bestimmten Luftfeuchtigkeit. Dabei verliert das Fleisch ca. 10 - 20% seines Gewichts, erhält ein nussiges Aroma und wird besonders zart.

Mal mit dem Bundesehrenpreis sowie 30 Mal mit dem Preis der Besten. Darüber hinaus sind für den Verbraucher aufgrund der durchgängigen Nachweise – vom Erzeuger bis zur Herstellung – die Herkunft und die Verarbeitung nachvollziehbar.

Toni Holnburger blickt stolz auf das bisher Geleistete: "Wir bieten unseren Kunden handverlesene Qualität erster Güte. Hinter alldem steht ganz besonders das langjährige Vertrauensverhältnis zu unseren Lieferanten, das ich, wie mein Vater, kontinuierlich weiter pflege."

#### KULT – DIE "ORIGINAL HOLNBURGER WEISSWURST"

Kultstatus erlangten mittlerweile die "Original Kälberne Holnburger Weißwurst". Sie erfreut sich bei vielen Veranstaltungen und Events großer Beliebtheit. Kein Wunder, denn bei der Kreierung von neuen Rezepturen, zum Beispiel anlässlich der legendären "Weißwurst-Party" beim "Stanglwirt", kommen selbst so feine Zutaten wie Champagner oder Trüffel in die Weißwurst.



#### TIPP:

Weißwürste in 70°C heißem Wasser 20 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen! Im heißen Sud servieren. Weißwürste können drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Einfrieren ist möglich, wird aber nicht empfohlen. Alle Holnburger-Spezialitäten gibt es mittlerweile auch deutschlandweit zum Versand: www.holnburger.de

# Kulinarisches Bayern – diesmal zum Lesen

Verführerische Streifzüge durch die Literatur bieten Dietlind Pedarnig und Gerd Holzheimer in ihrem gleichnamigen Buch. Echt baverische Küche, garantiert kalorienfrei und durchaus ein feurig-leidenschaftlicher Genuss.

Rindfleisch und die roten Rannen. Nun füllt

der Hausvater die Bierkrüge. Die Bäuerin

aber trägt weiter auf: den schweinernen

Braten und die Kirchweihgans, die geba-

ckene Milzwurst und den gedämpften Go-

ckel. Die Weiberleut beginnen langsam zu

seufzen, und die Mannsbilder knöpfen be-

dächtig die Knöpfe des Gilets und der Hose

auf. Aber der Hausherr hilft abermals nach

mit frischem, gutem Trunk. Und so geht

das Essen seinen Gang weiter: nach dem

Gockel kommt das Kälberne auf den Tisch

und nach diesem die Apfelküchel, die rog-

gernen Schmalznudeln und die weizernen

Kirchweihkrapfen. Den Dankgott betet die

Bäuerin meistens für sich allein. Denn die

anderen Glieder des Hauses sind ernst und

schweigend hinausgegangen – in den Stall

- in den Hof - hinter das Haus. Eine gute

Kaffeesuppe aber bringt wieder Munter-

keit und wirkt befreiend. Man lacht wieder,

scherzt, stänkert und ist endlich in der Stim-

mung, die zum Kirtatag gehört.

......

Vom wichtigsten Festtag im bayerischen Jahr Lena Christ: Kirchweihsonntag

[...] Und endlich versammeln sich alle drinnen in der großen Stube; die Bäuerin breitet das schwere linnene Festtagstafeltuch auf dem Eßtisch aus, die Tochter oder die Oberdirn stellt die Krapfenschüssel drauf, und die Kucheldirn trägt die Kaffeesuppe herein. Der Bauer betet den Morgengruß und bittet den himmlischen Vater um seinen Segen für Speis und Trank, und dann beginnt die Kirchweih: zum Morgenimbiß Krapfen, Kücheln und Kirchweihbrot mit Kaffee, Brennsuppe und Leberwürsten. Nach der Kirche beim Postwirt oder beim Oberwirt. beim Unter- oder beim alten Wirt die Kirtamaß für den Heimweg. Und daheim der Festtagsschmaus! Die Mannsbilder ziehen schon vor dem Essen die Joppe aus und setzen sich hemdärmelig um den Tisch.

Dann gehts in schöner Ordnung und nach altem Brauch und Herkommen: erst kommt die Schüssel mit dem Kraut und den Blutwürsten; dann das Voressen. Darnach die Fleischsuppe mit den Leberknödeln, das 

Wenn der Herr Kammersänger auf Diät war, büchste er aus ins Tegernseer Bräustüberl und verspeiste schon mal 20 Weißwürste auf einmal!

Leo Slezak: Weißwurst mit Salz

Eine Weißwurst zu beschreiben, bin ich nicht imstande, weil die deutsche Sprache zu arm ist, um diese Fülle von Wonne erschöpfend zu schildern. Eine Weißwurst ist etwas Überirdisches und kann stundenlang gegessen werden. Es gibt Leute, die Kalb-

fleischbratwürste vorziehen. - Für diese habe ich nur ein überlegenes Lächeln. Wieder andere lieben Schweinswürste, auch die bemitleide ich aus tiefstem Herzensgrunde. Und was gar die Geschwollenen anlangt, so bin ich der Anschauung, daß sie im Vergleich zur Weißwurst einfach einer Niederlage gleichkommen. Es existieren Menschen, die zur Weißwurst Senf, manche, die viel Senf nehmen. - Das sind Unwissende. - Ich esse sie mit Salz!

Weil auch im Knast die Lust auf Gutes bleibt....

Ludwig Thoma: Stadelheimer Sehnsüchte

Liebstes Kätzle,

Ich mache mir heute schon einen Speisezettel für meine Entlassung. Peter wird Dir 2 Hasen schicken. Da bitt ich um Hasenragout mit Knödel (viel Ragout). Zuerst einige Schweinswürstl mit Kraut. Und Obst; wenn es Weintrauben noch gibt, dann viel Trauben. Lade Langen mit Kätzle, Frl. v. Bülow und Geheeb ein. Denn wir wollen am ersten Abend doch bei uns daheim sein.

Einen Rat laß Dir noch wegen des Geräucherten geben. Laß es jetzt noch einmal mit Salz und Wacholder einreiben, doch nicht zu stark. Schneide Dir ein Stück herunter und koche es Dir als Surfleisch, damit Du siehst, ob es genügend salzsauer ist. Denn, darin liegt viel, halte mich nicht für gefräßig, liebstes Kätzle, wenn ich Dir so ins Handwerk pfusche. Es macht mir Zerstreuung in dem vielen, vielen Lesen und Arbeiten.

Grüß Dich Gott, Liebling, und nimm 1000 Grüße und Küsse von Deinem Dich liebenden Lucke

Kaufe – am liebsten in Dachau – 50-60 Pfund junges Schweinefleisch (nicht zu fett) Rücken und Wammerl, und laß sie von Rosa nach Berthas Rezept einsuren. Ein Scheffel dazu könnt ihr leicht kaufen (Eichen oder Buchenholz, ja nicht Fichten). Wenn Du von Jäger Wilhelm die Weinadresse hast, bestelle 100 Liter, ich glaube den Liter zu 20 Kreuzer. 

Semmelschmarrn und Semmelknödel - was ist Ihnen denn bei Ihrer kulinarischen Sammlung besonders ans Herz gewachsen?

Dietlind Pedarnig: Mein Lieblingsrezept ist das vom "Huhn der schönen Baronesse". Ist das nicht ein köstlicher Titel?! Man kann das Rezept natürlich nachkochen. Es stammt aus dem Kochbuch der Grafen von Preysing, das in den 1960er-Jahren zusammenaestellt wurde. Dosenaerichte sind zu der Zeit einfach en vogue gewesen. Wer auf sich hielt, konnte es sich leisten, Exotisches aus der Dose zu kochen. Neben diesen Dosen-Artischocken kommen noch Champignons und Hühnerleber ins Gericht. Ich habe es nachgekocht, Rezept steht auf S. 184.

Aber mir sind die literarischen Kulinaria sehr ans Herz gewachsen. Vor allem die, die unsere baverischen Essensgewohnheiten im Außenblick beschreiben. Vielleicht, weil ich selbst mit einem Österreicher verheiratet bin, habe ich auch die österreichischen Literaten gern. Ein wunderbarer Text ist "die Starkbiersaison" von Ödön von Horvarth zum Beispiel. Wie grausam scharf ist sein Blick! Er schreibt: "(...) die Starkbiersaison begann,(...) es gab zwei Wochen hindurch täglich fünf- bis sechstausend Betrunkene. Die Straßenbahnen konnten nicht weiterfahren, weil sich die Leute auf den Schienen auszogen, es wurden im ganzen zweiundzwanzig Leute erstochen, darunter zweiundzwanzig Norddeutsche, drei erschossen, einer hat sich selbst erschossen aus lauter Gemütlichkeit (...)." Oder bei Helmut Qualtinger in der "Bierstadt München" heißt es, dass Essen eine untergeordnete Rolle spiele, es sei eine Art Bierbeilage. Andererseits ist das Klischee der Weißwurst mit allen Untiefen dargestellt. Opernsänger Leo Slezak hat angeblich 30 Stück auf einmal verspeist. Mir wird's schier schlecht bei der Vorstellung, mehr als zwei zu essen – und das ohne Senf!

Bierstadt München - Fränkischer Wein wird auch besungen. Bier oder Wein was darf's sein?

Bei mir ist es das Bier. Schlichtweg weil ich eine waschechte Münchnerin bin und mein Lieblingsessen ein guter Schweinebraten mit Knödel. Also nicht, dass ich einem Glaserl Wein abgeneigt wäre, aber eine frisches Bier ... mmhh.

In den Texten geht es auch um die unterschiedlichen Begriffe. Sprachverwirrung und Hungergefühle führen zu ehelichen Debatten. Jedenfalls in der Familie von Thomas Mann. Wie heißt denn ein heutiger Burger nun richtig - Frikadelle, Fleischpflanzerl oder Bulletten?

Ja selbstverständlich "Pflanzerl". Plural "die Pflanzerl". Ein Pflanzerl, viele Pflanzerl. Ja kein Plural "n" anhängen, das sagt kein

Absonderliches wird auch genannt: Gänseblutknödel. Wer isst denn so et-

Kein Mensch! Das hab ich zur Abschreckung und zur historischen Vervollkommnung aufgeschrieben. Bei der Durchsicht der alten Kochbücher ist mir oft aufgefallen, dass man früher einfach nichts vergeudet hat. Es wurde alles, wirklich alles, irgendwie zur Speise verarbeitet. Selbst wenn man das Blut der Gänse nach der Schlachtung in Knödel eingedreht hat. Freilich würde das heute kaum einer mögen, aber immerhin versucht man doch wieder, eine umfassendere Verwertung der Lebensmittel zu erreichen. Dass es früher ging und selbstverständlich war, das war mir wichtig aufzuzeigen.

Haben Sie eigentlich zugenommen, als Sie das alles recherchierten?

Das muss ich mit einem lauten JA beantworten. Die Kolleginnen hier im Verlag übrigens auch. Es war einfach zu appetitanregend!

Was ist Ihr Rezept für einen echten bayerisch-kulinarischen Genuss? Ochsenbackerlsalat - das ist etwas

wirklich Leichtes in der sonst eher schwe-

ren bayerischen Küche. Und dazu - eh klar-

eine resche Brezn und ein frisches Bier.



Kulinarisches Bayern Verführerische Streifzüge durch die Literatur. Allitera Verlag, 24,90 Euro

XX XX

Besuch bei einer Perle der Lingerie-

Welt in Rottach-

am Tegernsee

Egern: Baermanns

Joie de Vivre nennen es Französinnen, wenn sie ihre Weiblichkeit mit Gelassenheit und Unbeschwertheit zum Ausdruck bringen. Joie de Vivre, der Begriff beschreibt Lebensfreude und die Leichtigkeit des Seins zugleich. Das, was Frau drunter trägt, trägt auch einen großen Teil zum Selbstbewusstsein und zur Attraktivität bei. Denn die Wäsche drunter ist nicht nur unsichtbar, sie macht sichtbar eine schönere und selbstbewusstere Ausstrahlung.

"Wir schätzen die Wünsche unserer Kunden und machen bei der Qualität keine Kompromisse."

Bei Baermanns am Tegernsee findet der Kunde Labels, die durch ihren Tragekomfort und ihre Passformen bestechen. Mit Kompetenz und perfektem Service hilft man bei der Wahl von Wäsche und Bademoden. Die Schaufenster des eleganten Pavillon-Baus an der Rottacher Hauptstraße animieren mit ihrer zauberhaften Auslage, den geschmackvollen Laden zu betreten. Wer diesen Schritt tut, findet sich schnell gut bedient: unprätentiös und zuvorkommend.

Baermanns gibt es nun seit fast einem halben Jahrhundert im Tegernseer Tal. 1969 begann alles, seit mehr als 40 Jahren führt Familie Baermann ihr Lingerie-Geschäft in Rottach-Egern. Stammkunden aus der ganzen Welt stehen in der Adressdatei des Unternehmens. Die Kunden von Baermanns waren alle schon einmal am Tegernsee, haben sich hier in Wäsche, Bademoden oder Homewear verliebt, sich damit versorgt und in sie einhüllen lassen. Es sind die schönsten Labels und ausgesuchtesten Marken, die man hier bekommt: La Perla, Eres, Paladini,

Max Mara Leisure, Féraud Paris, Manuel Canovas, Celestine, Ritratti, raffaela d' angelo oder Zimmerli, um nur einige zu nennen. Für manche hat Baermanns die Alleinvertretung in Deutschland, bei manchen lässt man nur für sich eigene Linien und Designs anfertigen. Man setzt auch auf kleine Wäsche-Manufakturen, die in der EU produzieren, deren Stoffe ökologisch-nachhaltig verarbeitet werden und die im Sortiment mit besonderen Farben und in ausgewählter Passform nur für Baermanns hergestellt werden. Ob Bademoden und passende Strandbekleidie digitalisierte Welt. Wer einmal



dung, ob Nachtwäsche als reizendes Babydoll oder exklusives Negligé – jedes Stück überzeugt durch Chic und Qualität. Und genau das macht das Geschäft so exzeptionell!

"Es gibt Dinge, die über flüchtige Trends erhaben sind."

Die Services des stationären Fachhandels überträgt die Unternehmerfamilie auch in

Kunde bei Baermanns am Tegernsee ist, der kann auch den neuen Look and Collect-Service über die Website nutzen. Unter www.baermanns.com finden Kunden nun auch ein Großteil des Sortiments im Internet abgebildet. Seit Beginn des Jahres können sich Stammkunden nicht nur mit

der Adresse, sondern auch mit Größe und Modell-Vorwahlen registrieren lassen. Über die Website werden die neuen Modelle der Labels vorgestellt und gerne ins In- und Ausland auf dem Postweg zugesandt. Für Kunden der Wäsche-Branche ist dies ein Novum, von dem man sich vom üblichen Internetshopping abgrenzt. Denn es bleibt die Beratung, es bleibt der Service. Damit findet der Kunde beim Wäschekauf - im besten Sinne - das Joie de vivre.







Baermanns am Tegernsee Nördliche Hauptstraße 15 83700 Rottach-Egern Tel 08022 26719 info@baermanns.com www.baermanns.com

Mo - Fr: 10.00 - 13.00 und 14.00 - 18.00 Uhr Sa: 10.00 - 16.00 Uhr

XX

Text SONJA STILL

# QUADRO NUEVO

Ihre Welt ist Klang. Ganz eigener Klang. Selten geben sie Interviews, "einfach weil wir lieber Musik machen, als drüber reden". Aber mit BRENNERS fanden sie es dann doch ganz amüsant und nahmen sich richtig Zeit.

Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Schlechtestes Münchner Wetter. Mies genervte Autofahrer. Parkplatzsuche. Egal. Es eilt. "Quadro Nuevo" tritt im Münchner Prinzregententheater auf. Nicht leicht, durch den strömenden Regen zu rennen und den richtigen Bühneneingang zu treffen. Den einen, der schon aufgesperrt ist und das seltene Interview ermöglicht. Dann, endlich: Ankunft hinter der Bühne. Im Dunkel. Nur etwas bläuliches Licht, höchst konzentrierte Musiker auf der Bühne. Der Fokus nur auf diese Vier gerichtet - Vorhang auf für das Quartett "Quadro Nuevo".

Wie sollen wir denn eure Musik Lesern beschreiben, die euch noch nicht gehört haben?

Andreas: Gibt's das?! (lacht) Jeder von uns kommt aus einer anderen Stilrichtung. Das hat den Sound mitgeprägt. Mulo und

DD kommen vom Jazz, am Anfang war noch Robert Wolf dabei, der hat den Flamenco mitgebracht. Diese Mischung legte den Grundstein. Seitdem erweitern wir uns durch unsere Reisen. Wir fahren in andere Länder und versuchen das, was wir da hören, in unsere Musik zu in-

tige Musik mit.

"Landschaft prägt die Menschen und die Musik. Landler sind hupfert, wie Berg und Tal geht's auf und ab."

Mulo: Vor drei Jahren waren wir in Ardoch Unsinn. Weltmusik ist ja nur Weltmugentinien, da haben wir uns sehr um den Tango gekümmert. Wir waren vor ein paar Jahren auf dem Balkan. So wächst die Musik zusammen, mit all den vielen Einflüssen, in Ägypten ist es Folklore. die wir mitbringen. Letztes Jahr waren wir in Ägypten und nun brachten wir die dor-

Cairo meets Rosenheim - damit hat die SZ eure neue CD beschrieben. Was heißt das? Klingt schwurbelig.

Schwurbelig. Schwurbelig. Schwurbelmusik. (sinniert nach) Wir nehmen die Musik nicht authentisch

> auf, wir spielen nicht ägyptische Musik, wir spielen unsere Musik, beeinflusst von den Begegnungen und Erfahrungen, die wir mit der anderen Musik gemacht haben. Man könnte sagen, wir machen Weltmusik. Das ist so ein Sammelsuriumsbegriff, der passt schon irgendwie.

Chris: Das ist sik, wenn man etwas spielt, das woanders Zuhause ist als bei einem selbst. Ägyptische Musik ist hier in München Weltmusik, aber



QUADRO NUEVO



DD: Also gut. Wir geben es zu. Wir erfinden selbst Musik und sogar Völker. Dann sagen wir, das ist Musik von den Schwurbulesen. So spielen die an der Französischtschechischen Grenze ... (alle lachen)

Klingt etwas nach Absurdistan. Könntet ihr denn unsere Landschaft hier in Bayern in Musik beschreiben?

Andreas: Musik ist abstrakt. Ich denke, man kann Gefühle ausdrücken, die man hat, wenn man eine Landschaft sieht. Aber das ist recht subjektiv.

DD: Das ist eine gute Idee! Landschaft in Musik beschreiben – klar könnte man Berge vertonen. Die meisten Menschen meinen doch, Berge und bayerische Volksmusik sei eins. Aber Berge können auch ganz anders klingen. Können mächtig Töne sein

Andreas: Die Berge waren schließlich schon lange vor den Bayern da.

"Wir haben eine Mission. Wir sind undigital und bieten gewisse Zeit ganz ohne Zeit zu leben. Auch darum machen wir Musik." Mulo: Naja, vielleicht sind die Menschen in ihrer Musik ja doch geprägt von den Bergen. Die Musik ist gewissermaßen "hupfert". Also sie hupft auf und ab. So wie die Berge und Täler. Eine Wüstenlandschaft, eine Ebene bringt vielleicht auch horizontalere, breitere Musik hervor.

Andreas: Die nordische Musik klingt doch eher weitläufig ...

Mulo: Denk mal ans Jodeln! Das musste weite Distanzen überbrücken, diente der Verständigung über die Täler hinweg, es entsteht durch schnelles Wechseln zwischen Brust- und Kopfstimme. Auf und ab. Aber, naja – so verwenden wir es doch nicht.

DD: Naja, wir brauchen auch nicht jodeln über Täler, wir stehen auf der Bühne ja nah zusammen.

Mulo: Wir haben z.B. Alpensagen vertont. Da nahmen wir auch Anleihen in Al-

penländischer Musik, in alpiner Tradition. Aber das ist einen Anleihe, wir übersetzen es in unsere eigene Sprache. Wir haben auch ein Heimatgefühl, wenn wir ein Stück spielen, das wir in Istanbul kennengelernt haben. Wenn wir das spielen, ist das eine Art gedankliche Heimat. Eine Erfahrung aus unserem Abenteuerschatz unserer Reisen. Und so gehört heute aller Klang in unsere

#### Das ist heute, wie kamt ihr denn zur Musik? Gibt's Vorbilder?

DD: Ich bin relativ spät zur Musik gekommen, aber wir hatten an der Schule eine Big Band und einen Musiklehrer, der hat uns da geformt und mit Feuer ausgestattet. Ich kann mir nicht mehr vorstellen, ohne Musik oder ohne kreative Arbeit zu sein.

Chris: Bei mir war's anders, ich hab schon sehr früh angefangen Klavier zu spielen. Ich habe kein Vorbild, ich hab mir überall von begeisternden Künstlern "eine Scheibe abgeschnitten". Das bleibt dann, wenn man an diese Menschen denkt, während man etwas interpretiert.

Andreas: Man geht ja auch nicht los und sagt, ich werde jetzt prominent. Ich hab früh bei uns an der Musikschule Schlierach-Leitzachtal angefangen. Da waren Lehrer, die selbst großartige Musiker waren, wie Elisabeth Oberhorner und Hermann Klattenbacher. Ihm habe ich die Grundlagen und die Begeisterung fürs Akkordeon zu verdanken. Ich habe so viel geübt, weil es mir großen Spaß gemacht hat. Die Anerkennung war damals noch bei weitem nicht ansatzweise da. Mich haben's sogar aus einer Band geworfen, weil ich das volkstümliche Programm nicht drauf gehabt habe. Später habe ich dann viel Volksmusik und Tanzlmusi gemacht. Bei uns lernt noch fast jedes Kind ein Instrument. Wir sind noch eine musikalische Gegend ...

#### Die Besetzung

Mulo Francel – Münchner: Saxophone, Klarinette

DD Lowka – Rosenheimer: Kontrabass, Perkussion

Andreas Hinterseher – Fischbachauer: Akkordeon, Vibrandoneon, Bandoneon

> Chris Gall – Weltbürger: Piano

Letzterer wechselt sich ab mit Evelyn Huber – Oberbayerin: Harfe, Salterio



DD: ...wir leben noch Musik, auch wenn es das Schulsystem inzwischen verhindert. Die Kids müssen andauernd irgendwas müssen. Alles ist eng getaktet. Wir verlangen immer gnadenloser und mehr Leistung.

Andreas: Die Zeit im Konzert ist ohne Zeit. Da sind die Parameter, die im Alltag gelten, ausgehebelt. Da ist Zeit für diesen Moment egal.

Mulo: Ich glaube, dass wir Musiker künftig eine Mission haben. Unsere Welt digitalisiert sich immer mehr, viele Dinge verlieren ihren Wert, die mal einen Wert hatten. Wenn wir dann in einem Konzert die Menschen zwei Stunden wegholen von Handy, Tablet und sonstigem virtuellen Leben, dann bieten wir eine Möglichkeit dem Alltag zu entfliehen. Dann erleben sie, was Menschen kreativ schaffen können, wie schön und harmonisch eine reale Welt im Miteinander sein kann. Ein Konzert ist genau das Gegenteil von Allein-in-den-Kopfhörern-sich-berieseln-lassen. Wir sind völlig undigital, sind etwas ganz Echtes fürs Ohr. Und das ist uns so wertvoll. Das ist es, was wir können und wo wir spüren, dass wir in der Gesellschaft etwas Wichtiges beitragen können.

#### Die Geschichte

An irgendeinem grauen Januartag des Jahres 1996 trafen sich vier junge Herren zum ersten Mal auf einem Parkplatz in der Nähe von Salzburg. Die Vier kannten sich vorher kaum und sollten Filmmusik für den ORF einspielen. Die Gage hierfür wurde anschließend im örtlichen Spielcasino verpulvert und der Film wurde nie gesendet. An jenem Tage jedoch war eines klar: Ab jetzt sollte es nur noch eines geben – Quadro Nuevo, die Liebe zur nostalgisch-akustischen Musik und die gemeinsamen Reisen von Abend zu Abend, von Bühne zu Bühne. Ein Traum wurde wahr, der Überschwang des Glücks ist in jedem Ton zu hören.

Das Quartett spielte auf zahlreichen renommierten Festivals wie etwa Montreal Jazz Festival, Internationale Jazzwoche Burghausen, Rheingau Musikfestival, Meraner Musikwochen, Jazztage Saalfelden, Ollinkan-Festival Mexico City oder Quebec-Festival.

Neben zahlreichen CDs veröffentlichte die Gruppe auch ihr 224 Seiten umfassendes autobiographisches Roadbook, Grand Voyage". und Hörbücher mit Ulrich Tukur, Ulrike Kriener, Udo Wachtveitl oder Michael Fitz.

www.quadronuevo.de

#### Musik drüber hinaus



#### Sagenhaftes Hörschmankerl:

Sagenumwoben ist die Gegend um den Wendelstein. Die Hexe vom Wendelstein und Sankt Kümmernis sind hier daheim sowie das Burgstallmandl am Seehamer See. Als Hörbuch hat Elisabeth Oberhorner, Leiterin der Musikschule Schlierach-Leitzachtal, diese Sagen hinterlassen. Der Akkordeonist Andreas Hinterseher, bekannt von "Quadro Nuevo" schrieb die Musik. Dieses Hörschmankerl gibt's als CD bei der Musikschule in Hausham.

www.musikschule-sl.de

## 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



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



Wer im Urlaub kontemplative Ruhe und Erholung im Grünen sucht, der sollte eine Reise in den Südtiroler Vinschgau ins Auge fassen. Hier sind die Uhren der Kirchtürme vor 1000 Jahren stehengeblieben. Nirgends sonst findet sich eine solche Ansammlung an romanischen Kirchen, Klöstern und Kleinoden auf hügeligen Anhöhen in einem einzigen Tal.

"Stiegen zum Himmel" wird die Alpine Straße der Romanik im Vinschgau auch genannt. Sie verbindet eine meditative Kulturreise zurück ins frühe Mittelalter mit der Möglichkeit erholsamer Wanderungen. Großer Beliebtheit erfreut sich die Strecke auch als gemeinsame Radreise, etwa entlang der antiken Via Claudia Augusta, die von Donauwörth bis Verona oder wahlweise Venedia führt und sich durch den aesamten Vinschgau zieht. Leidenschaftliche Wanderer finden hier hochalpine Routen, vom Meraner Höhenweg bis zum Vinschger Höhenweg. Europäische Fernwanderwege kreuzen alte Pilgerwege und antike Römerstraßen treffen auf historische Waalwege. Man muss auf dieser Reise zwar nicht auf die Annehmlichkeiten unserer Zeit verzichten, dennoch empfinden gerade Wanderer die Abwesenheit von Kommunikationsmedien wie Tablets oder Smartphones nicht selten als wirklichen Luxus in unserem Informationszeitalter. Wer sich weniger ablenkt, ist mehr bei sich.

Ich selbst habe diese Reise in die Vergangenheit letzten Sommer auf mich genommen und das langgestreckte Tal ganz gemütlich in mehreren Etappen erkundet. Die Ansammlung an versteckten romanischen Bauwerken ist einfach zu groß, um sie an einem Tag abzuklappern. Hier führen Spuren der Antike und Spätantike zur Romanik und in die Zeit Karls des Großen, von dort zum Hochmittelalter und von der Gotik zur Renaissance.

## St. Johann im Münstertal und der Gotteshausbund

Die erste Etappe führt durch den von landschaftlichen Gegensätzen geprägten Obervinschgau, der schon in der Antike über die Via Claudia Augusta den Süden mit den Regionen nördlich des Alpenhauptkamms verbindet. Heute verläuft die Via Claudia Augusta hier über den Reschenpass nach Österreich, während Taufers im Münstertal den Vinschgau mit der Schweiz verbindet.

Gleich vor der Grenze zu Italien, im Schweizerischen Val Müstair, liegt das Benediktinerinnenkloster Sankt Johann, im Rätoromanischen Claustra Son Jon genannt, das seit 1983 Teil des UNESCO Weltkulturerbes ist. Das Kloster gilt als herausragendes Beispiel karolingischer Sakralbauten, es ist aber auch eines der letzten seiner Art. Der Bau geht auf eine Stiftung Karls des Großen zurück, der uns im Inneren der Kirche als lebensgroße Skulptur begegnet. Sie ist neben dem Fresko in der St. Benedikt Kirche in Mals eines der wenigen Kunstwerke jener Zeit, die uns erhalten blieben.

Das Münstertal geht hinter der Grenze in Südtirol weiter und lässt uns bereits im Grenzdorf Taufers eine der interessantesten romanischen Kirchenbauten im Alpenraum bestaunen. Um 1220 errichtet, hat die Kirche St. Johann in Taufers die Form eines griechischen Kreuzes, auch das vollständig ausgemalte Kreuzgratgewölbe weist byzantinische Einflüsse auf. Sehenswert sind

S Ü D T I R O L



St. Nikolaus in Burgeis und Klos-

Wer vom Reschenpass her in den Vinsch-

gau kommt, der sollte noch vor dem Müns-

tertal die hochmittelalterliche Kirche St. Ni-

kolaus in Burgeis mit ihren schönen Fresken

aus dem 13. Jh. erwandern und auch dem

nahe gelegenen Kloster Marienberg einen

Besuch abstatten. Auf 1340 Metern Seehö-

he gelegen, ist die höchst gelegene Bene-

diktinerabtei Europas auch bekannt für die

Erfindung des bekömmlichen Vinschger

Paarlbrotes. Sehenswert sind die romani-

schen Krypta-Fresken mit ihren Engelsdar-

Hinter Marienberg, Prämajur und Schlinig

finden Wanderer eine spektakuläre Route

vom Sesvenna Pass durch die steile, atembe-

raubende Uina Schlucht bis in die Schweiz.

XX

ter Marienberg

die romanischen Fresken im Presbyterium, im Obergeschoss des Westbaues und an der Nordfassade. Das angebaute ehemalige Johanniterhospiz bezeugt das rege Pilgertum zu jener Zeit.

Einige romanische Kirchen haben den lange währenden Streit zwischen den Bündnern, allen voran dem Gotteshausbund, und den Habsburgern mit den Grafen von Tirol und dem Bistum von Chur wie durch ein Wunder überstanden, andere wurden zerstört, speziell im Zuge der grausamen Calvenschlacht 1499.

Wanderer finden hier den uralten, einst viel begangenen Weg von Taufers durch das Münstertal, über den Umbrailpass und die Bündner Pässe, einen der interessanten Wege im oberen Vinschgau.

Kulinarische Highlights fand ich am Talausgang in den wunderbar erhaltenen, historisch-bäuerlichen Dörfern Laatsch und Schleis. Der bodenständige Gasthof Lamm in Laatsch bietet gutbürgerliche, aber raffinierte Küche zu günstigen Preisen. Mit gehobener Vinschger Küche punktet der Gasthof Goldener Adler in Schleis, genannt Agethle.

#### Glurns und Mals Die nächste Etappe führte mich in da

Dem Mittelalter auf der Spur in

Die nächste Etappe führte mich in das romanische Herz des oberen Vinschgaus rund um den Tartscher Bühel. Angefangen beim mittelalterlichen Städtchen Glurns am Ende des Münstertals, mit seiner geschlossenen mittelalterlichen Wehranlage, vollständig erhaltenen Ringmauern und Tortürmen. So führte mich die nächste Etappe also in das romanische Herz des oberen Vinschgaus rund um den Tartscher Bühel.

In Glurns selbst speiste ich herrlich bodenständig im Hotel Post. Die große Karte bot alles auf, was die traditionelle Vinschger Küche hergibt. Wer es leichter angehen möchte, findet im Tee Salon unter den Glurnser Lauben ein feines Bistro.

Von Glurns aus gut zu sehen, erhebt sich in der Mitte des Tales der einzigartige Tartscher Bühel, von dem herunter man das ganze Tal überblickt. Der eiszeitliche Rundhügel aus Glimmerschiefer ist Hochplateau und natürlicher Aussichtspunkt zugleich. So nimmt es nicht wunder, dass hier auch bedeutende archäologische Funde einer prähistorischen Siedlung und Kultstätte gemacht wurden. Einzigartig ist auch die Kirche St. Veith auf dem Tartscher Bühel. Ein Muss für Liebhaber der Romanik. Sie wurde im 11. Jh. errichtet und ist praktisch unverändert, wovon der ungegliederte romanische Kirchturm zeugt.

St. Veith ist von der Nordseite bei Tartsch, nahe dem Geburtsort des Hl. Florinus, in wenigen Minuten zu Fuß erreichbar. Auf einer kleinen Rundwanderung mit Familie lässt sich diese Gegend mühelos erkunden.

Auch hier lässt sich der Gast gerne nieder, etwa im historisch und doch zeitgemäßen Ambiente beim Michlwirt in Tartsch.

Ein weiteres romanisches Juwel findet sich im nahegelegen Hauptort Mals. Die kleine Kirche St. Benedikt stammt wie St. Johann in Müstair aus der Zeit Karls des Großen und birgt folgerichtig in ihrem Inneren karolingische Wandmalereien, die zu den frühesten Fresken des christlichen Abendlandes zählen. Einzigartig ist die weltweit einzige Darstellung eines fränkischen Grundherrn iener Zeit in seiner Tracht. Aus dem einst siebentürmigen Mals ragen heute noch fünf mittelalterliche Kirchtürme empor. Meine letzte Station auf dieser Etappe war allerdings die Churburg bei Schluderns. Mit Romanik kann die Churburg nicht aufwarten, aber auslassen lässt sich der prächtige Renaissancepalast mit seinen Fresken und Sammlungen auf keinen Fall.

St. Benediktskirche in Mals



Mals ist ein Ort der Künstler und Querdenker. So ist auch die kulinarische Vielfalt ein Erlebnis. Kleine Häppchen im Grünen bietet das Gartencafé Margronda direkt am Waal sowie die Strossnkuch im Dorf: eine etwas andere Würstlbude mit gesundem, frischem Essen aus der Region. Vollwertküche im historischen Ambiente wird dagegen im Hotel Greif serviert. Restaurants gibt es zur Genüge. Wer etwas Zeit und ein Auto hat, kann auch in das Hotel Stilfserhof im urigen Stilfs fahren.



#### Auf dem Pilgerweg in den Süden

Von so vielen Sehenswürdigkeiten umgeben, musste ich schweren Herzens eine Wahl treffen und das eine oder andere Kleinod auf dem Weg Richtung Süden auslassen, etwa St. Sisinius in Laas, St. Ägidius in Kortsch oder die Kapelle zum heiligen Vigilius im Anger bei Morter, die als eine der ältesten Kirchenbauten Tirols noch vorromanischen Ursprungs ist. Dagegen erschien mir eine kurze Wanderung zur nahegelegenen Kapelle St. Stephan am Eingang ins Martelltal unerlässlich. Wertvolle Fresken aus dem 15. Jh. zieren beinahe den gesamten Innenraum. In Sichtweite der Kapelle findet sich übrigens die Burg Obermontani, in deren Bibliothek eine der ältesten Handschriften des Nibelungenliedes (1323) gefunden wurde.

Die beiden Ortschaften Schlanders und

Laas auszulassen, ist "Sünd und schad", wie der Vinschger sagt. Schlanders mit dem prächtigen Renaissancebau Schlandersburg, aber auch das Marmordorf Laas als harmonische Liaison aus historischem Dorfkern und zeitgenössischer Architektur muss man einfach mal gesehen haben. Also legte ich in Laas eine Rast ein, im Gasthaus Sonneck in Allitz, bekannt für Wild und seine saisonale Küche.

Wahre Höhepunkte der Reise in die Romanik liegen auf der Straße vom Vinschgau zum Nonsberg. Der Weg führt von der vorkarolingischen Kirche St. Prokulus in Naturns mit den ältesten Fresken des frühen Mittelalters überhaupt (7. Jh. n. Chr.) vorbei an St. Margareth (10. Jh.) im Kirchendorf Lana und pber den historischen Gampenpass. Hier, an der Grenze ins Trentino, liegt der älteste Wallfahrtsort Tirols, Unsere Lie-

XX

be Frau im Walde, und mit San Romedio auch eines der spektakulärsten Klöster des frühen Mittelalters.

Der Hl. Romedius, der hier geboren ist, ist nicht zufällig der Schutzpatron der Wanderer und Pilger. So führen gleich mehrere Pilgerwege, darunter der Romedius-Pilgerweg und der St. Jakobsweg, an diese Stätte der Stille.

In der ehemaligen Herberge für Pilger, dem neu renovierten Hotel Gasthof zum Hirschen, endete meine Reise ins Mittelalter – gemütlich, kontemplativ und genussvoll.

Haimo Perkmann lebt als Autor, Übersetzer und Lektor in Meran. Für BRENNERS berichtet er gerne über Kunst, Kultur und Mundart-Musik aus Südtirol.





Maßgeschneidertes Dirndl TRACHTENSCHNEIDERIN THERESA REINDL www.trachtenschneiderei.bayern Bluse GOTTSEIDANK





Dirndl und Bluse GOTTSEIDANK Ohrringe und Kette GOLDSCHMIEDE SABINE LINSEISEN





Kann man zur Tracht noch etwas Neues schreiben? Man kann! Verena Zemme und Mathias Leidgschwendner haben über ein halbes Jahr lang dort recherchiert und fotografiert, wo das Herz der Tracht schlägt: in Miesbach.

Das besondere an ihrem Ansatz: Sie referieren nicht über die Tracht, sondern zeigen dem Leser als Insider die spannendsten Seiten der Tracht. Entstanden ist dabei ein 160 Seiten starkes Buch, das im jungen Outfit eines Magazins daher kommt. Es ist ein Bookazine, also eine Mischung aus Buch und Magazin. Das reich bebilderte Werk lädt zu einer Entdeckungsreise ein. Mit den außergewöhnlichen Fotoinszenierungen von Mathias Leidgschwendner und den charmanten Texten der Wahl-Miesbacherin

Verena Zemme steuern sie eine Fülle von Impressionen, Hintergründen, Reportagen und Interviews bei, die zeigen, dass Tracht in erster Linie ein Lebensgefühl ist – das sich an den Traditionen und der Weisheit der vergangenen Generationen orientiert und bis heute mit Freude gelebt wird.

Erstmals kommen hier die Menschen zu Wort, die bis heute ganz selbstverständlich mit der Tracht leben. Schneiderinnen erklären, warum ein Original-Trachtengwand in fast hundert Stunden und bis heute meist nur in Handarbeit hergestellt wird. Maßgeschneidert für Kunde und Kundin, versteht sich. Miesbachs Säckler verdeutlichen, worauf es bei einer Lederhose wirklich ankommt und wie man sie pflegt. Der Inhaber des Geschäftes, das die unverwüstliche und wunderschöne graue Miesbacher Joppe "erfunden" hat, erzählt, wie alles anfing...

Schalkfrauen lassen sich beim Anlegen des Festgewandes über die Schulter sehen. Mitglieder des traditionsbewussten Miesbacher Trachtenvereins zeigen sich in der Miesbacher Originaltracht. Bauern, die Tracht ebenso selbstverständlich tragen wie ihre Väter und Großväter, erzählen ebenso von sich, wie Miesbachs Bürgermeisterin Ingrid Pongratz oder der noch amtierende Vorstand des Trachtenvereins. Einige VIPs des Oberlandes zeigen ihre Lieblingsstücke. 24 wertvolle Exponate des Museums sind erstmalig in einer sensiblen Inszenierung zu sehen. Und nicht zuletzt beweisen alte Stiche und Bilder, dass Tracht in Miesbach eine erstaunliche Entwicklung nahm. So reihen sich Bilder und Geschichten aneinander, die ein einzigartiges Bild eines Lebens in und mit der Tracht bilden. Authentisch. Bayrisch. Kult.

Mathias in deinem Magazin "fasson" hast du immer wieder Trachtenthemen inszeniert und fotografiert. Was war die Herausforderung bei dieser neuen Veröffentlichung?

Mathias Leidgschwendner: Ich bin mit der Tracht aufgewachsen und habe sie bald als eine besonders interessante Form der Mode gesehen – schön, eigenwillig, auch bodenständig und dabei in gewisser Weise doch exotisch. Bei diesem Projekt konnte ich das ganze Spektrum der Tracht zeigen – von den wertvollen Exponaten des Museums bis zu einem freien Fotoshooting mit Stücken aus allerneuesten Kollektionen.

#### Auf welche Themen darf man sich besonders freuen?

Mathias Leidgschwendner: Im Grunde auf alles (lacht). Wir haben viele unterschiedliche Themen im Magazin, für das ich auch die Gestaltung übernommen habe. Wir haben für jeden Inhalt die besten Abbildungen ausgesucht – von der Originalpostkarte bis zum Shooting im Gewölbe des Waitzinger Kellers mit einem Hintergrund,





der eigens von der Stadt zu diesem Zwecke angefertigt wurde.

#### Trägst du eigentlich auch Tracht?

Mathias Leidgschwendner: Wenn es der Anlass erfordert, trage ich meine Original Tracht. Aber für mich privat bevorzuge ich Stücke von Labels wie Gottseidank, die sehr alte Formen der Männertracht wieder aufgreifen.

#### Verena Zemme, war Tracht für Sie als Wahl-Miesbacherin ein ganz neues Thema?

Verena Zemme: Nein, der Ursprung meiner Begeisterung für Trachten liegt weit zurück in der Kindheit. Sie ist spontan erwacht. Ich stand als Mädel von vielleicht fünf oder sechs Jahren auf einer Tribüne am Odeonsplatz, als ich zum ersten Mal den Oktoberfestzug sah. Noch nie hatte ich so schön gekleidete Frauen gesehen. Die aufrechte Haltung, das nette Winken und überhaupt der Zusammenhalt in den Gruppen hatten es mir sofort angetan. Ein Bild, das ich nie vergessen habe.



#### Sie tragen Tracht?

Verena Zemme: Hin und wieder. Und mir geht es wie allen Frauen, die ich interviewen durfte – von der Bäuerin bis zur Bürgermeisterin: Ich spüre eine Verwandlung, wenn ich das Dirndl anziehe. Da ist Stolz dabei, aber auch Freude an der aufregenden Weiblichkeit.

#### Hat Ihr Wohnsitz Miesbach die Arbeit

Vereng Zemme: Dass ich in Miesbach lebe - und es nicht nur als Wohnort "nutze", hat das Buch überhaupt erst möglich gemacht. Ich hatte schon lange, ehe das Thema durch Frau Krobisch, die Leiterin des Miesbacher Kulturzentrums Waitzinger Keller, auf mich zukam, Kontakte zu den Menschen gesucht, die hier leben. Nur, weil sie mich mit offenen Armen aufgenommen haben, konnte ich einiges von dem einfangen, wie Tracht und Brauchtum hier heute gelebt werden. Mein besonderer Dank gilt dabei der Stadt Miesbach selbst, den Mitarbeitern im Waitzinger Keller, im Archiv und im Museum. Ich hatte freien Zugang zu Exponaten und Sammlungen und konnte aus der Fülle des Vorhandenen auswählen.



Erscheint im April 2018: \_Tracht in Miesbach Entstehung, Formen, Lebensgefühl Allitera Verlag, 19,00 Euro



#### Wie wäre es mit einer kleinen Auszeit bei uns am Tegernsee?

Morgens der erste Blick auf den See, dann am Toni Kinshofer Weg entlanglaufen,, danach einen frischen Kaffee und feines Frühstück ... am Mittag zur Auer Alm hinauf oder zum See hinunterschlendern oder einfach nur den Blick übers Tal-Panorama schweifen lassen.

In unserer Feriensuite SEEBLICK können Sie ganz entspannt Ihren Urlaub verbringen und haben gleichzeitig die Möglichkeit, auf die Annehmlichkeiten unseres Hauses zurückzugreifen. Und zwar ganz allein – wir vermieten nur diese eine Suite. Sie haben also den morgendlichen Blick von der Terrasse und das gesamte Freihaus morgens zum Frühstück für sich allein.

Ausstattung: Kombinierter Wohn-/Schlafbereich mit Doppelbett, Sofaecke sowie Esstisch mit Eckbank; Flachbild-TV, kostenfreies WLAN; Kaffeepad-Maschine (inkl.

Pads); Wasserkocher (inkl. Teebeutel), Kühlschrank mit kostenfreien Getränken, frisches Obst, Zimmersafe. Separate Schlafmöglichkeit; geräumiges Bad mit Dusche inkl. Handtüchern/Bademäntel, Haartrockner; separates WC. Eigener Balkon mit Heizstrahlern und wunderschönem Blick auf den Tegernsee.

Familie Jäger und das gesamte Freihaus Brenner Team freuen sich auf Ihre Reservierung unter Tel. 08022 86560 oder:

ferienwohnung@freihaus-brenner.de

#### PRFISE

Hauptsaison pro Nacht 290 Euro, ab 3 Nächten 260 Euro Nebensaison pro Nacht 260 Euro, ab 3 Nächten 230 Euro Preis gilt für 2 Personen, zzgl. Kurtaxe 2 Euro pro Erwachsenen

Der Zimmerpreis versteht sich mit Frühstück inkl.





## FAIRNESS für UMWELT und faire ENERGIEKOSTEN

Energie: Ein Kraftwerk für daheim - mit einem Blockheizkraftwerk wird aus Gas Strom und Wärme

Im Tegernseer Tal haben schon einige Hotels dieses eigene kleine Kraftwerk zur fast autarken Energieversorgung. Und auch ei-Was die Firma WBT aus Glonn entwickelt nur von der Sache her, auch mit Preisen, z.B. vom Bayerischen Wirtschaftsministerium. Und was ist so ausgezeichnet? Das BHKW,

das Blockheizkraftwerk, macht aus Gas gleichzeitig Wärme und Strom. Die sogenannte Kraft-Wärme-Kopplung funktionige Privathäuser sind damit ausgestattet. niert so: Mit Gas wird ein Motor (man darf ihn sich wie einen leicht modifizierten hat, ist inzwischen ausgezeichnet. Nicht Automotor vorstellen) angetrieben, der wiederum eine Antriebswelle antreibt. Diese Antriebswelle ist mit einem Generator verbunden, welcher aus der rotierenden

smartblock

Bewegung über eine Magnetspule Strom erzeugt. Da der Motor durch die Laufleistung sehr heiß wird (bis zu 600 °C), wäre es schade, diese Wärme nicht zu nutzen! Diese wird folgendermaßen ausgenutzt: Es wird Wasser an den Motor heran- und vorbeigeführt, sodass das Wasser beim Durchlaufen stark erhitzt. Danach läuft das Wasser noch am Abgaskamin vorbei und nimmt dadurch nochmals Wärme vom Kamin auf. Das Blockheizkraftwerk schichtet dann das warme Wasser (ca. 85 °C) in einen Behälter, der es speichert, also puffert. Den Behälter nennt man deswegen Pufferspeicher. Von diesem Pufferspeicher versorgt sich die Heizung (Fußbodenheizung, Heizkörper, Warmwasserverbrauch, usw.) mit warmem Wasser, Das abgekühlte Wasser (sog. Rücklauf, ca. 40 °C) welches von den Heizabnehmern wieder zurückkommt, läuft über den Pufferspeicher zurück zum Blockheizkraft-



Freilich, solch eine Anlage ist eine Investition. Aber sie amortisiert sich innerhalb von drei bis sechs Jahren durch die Eigenstromerzeugung und die gewährten Zulagen. Man erzielt Einnahmen bei Stromeinspeisung in das Netz und bei Eigennutzung des Stroms durch Kraft-Wärme-Kopplungs-Bonus. Nebenbei verursacht man weniger CO2-Ausstoss. Berechnungen zeigen, dass der Betreiber eine effektive Kostensenkung von bis zu 50 % erreicht! Und dann zeigt sich der Spareffekt erst richtig!

Mehr Infos zu profitabler Energie der Zukunft:

WBT Vertriebs GmbH Hafelsberg 2 85625 Glonn Tel 08093 90134-00 Fax 08093 90134-29 info@wbt-gmbh.de www.wbt-gmbh.de

# JELLINEK

M O D E R N E S B A N K I N G A D V E R T O R I A L



# MODERNES BANKING

## Durch Innovationen weg von alten Abläufen

Text PETER FRIEDRICH SIEBEN und STEFAN LAMMEL

XX

Manche können sich noch daran erinnern: Man ging in seine Sparkassenfiliale um die Ecke. Dort wurde man vom "Schalterbeamten" freundlich mit Namen begrüßt. Er öffnete eine Schublade und holte die Kontoauszüge heraus, ohne dass man ihm die Kontonummer sagen musste, denn die wusste er natürlich auswendig. Die Auszüge waren in der Nacht gedruckt und vor Dienstbeginn in die Schubladen von den Mitarbeitern einsortiert worden, damit sie in der Frühe gleich ausgegeben werden konnten.

Dann ließ man sich noch etwas Bargeld geben, ein kurzer Ratsch über dies und das und dann ging man wieder. Mitunter kam es vor, dass man sich Freitagnachmittag in der Zeit vertan hatte und dann schnell zur Filiale hetzen musste, um noch Geld für das Wochenende zu bekommen. Denn wenn die Filiale erst einmal geschlossen hatte, dann ging nichts mehr.

Online-Service
nicht nur von und für
Digital Natives.
Mit dem Mehrkanalsystem werden die Kunden
dort abgeholt, wo sie
sind. Wer sich mit dem
Internet gut auskennt,
wählt diesen Weg,
wer nicht, ruft seinen
Berater an.

Wir stehen erst am Anfang
Die genannten Punkte zeigen, dass die Digitalisierung schon lang im Gange ist. Dies alles – so modern es erscheint – ist aber

nur der Beginn einer grundlegenden Veränderung aller Bereiche unseres Lebens. Der Motor hierfür ist der demographische Wandel. Etwa 2030 wird ein wesentlicher Teil unserer Bevölkerung zur Generation Z gehören, also diejenigen, die etwa zwischen 2000 und 2015 geboren wurden. Diese "Digital Natives" sind komplett in der digitalen Welt aufgewachsen und mit allem und jedem verbunden. Smartphones und Tablets sind für sie so selbstverständlich, wie elektrisches Licht und Fernsehen für äl-

tere Generationen.

Die Wertevorstellungen dieser zukünftigen Zielgruppe haben sich auf digitalen Plattformen wie Facebook, Instagram und Twitter herausgebildet. Soziale Gerechtigkeit, Schutz der Umwelt wie auch Individualität prägen auch ihr Einkaufsverhalten. Ihre Welt ist "hyperconnected", ist mit allem und jedem verbunden, zu jeder Zeit, sofort. Lange warten, bis eine Frage beantwortet ist oder weit fahren, um etwas einzukaufen, müssen sie nicht.

Was online erledigt werden kann, wird sofort erledigt, egal zu welcher Tageszeit und wo man sich gerade befindet. Am Schreibtisch, auf einer Bank am See oder abends auf dem Sofa. Amazon und Co. haben darauf schon längst reagiert und auch die Banken ziehen nach. Mit Onlinebanking, einem umfangreichen Internetauftritt, bargeldlosem Zahlen, Geldautomaten oder Bargeldauszahlungen an Supermarktkassen können die meisten täglichen Geldgeschäfte auch ohne Bankfilialen erledigt werden. Doch für viele wichtige Themen, wie Altersvorsorge, Geldanlage oder Kredite, geht man doch lieber zu einem Berater. Man lässt sich den Vorgang erklären, bevor man lange im Internet recherchiert und dann immer noch nicht sicher sein kann, alles richtig gemacht zu haben.

#### Digital und persönlich

Unter dem Motto "digital und persönlich" ergänzen sich für Privat- und Geschäftskunden bei der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee deshalb Online-Bank und Filialbank. Dies erleichtert es dem Kunden, von zuhause oder dem Büro schnell etwas zu erledigen, ohne deshalb in die Geschäftsstelle gehen zu müssen. Und der Berater ist zur Stelle, wenn man zusätzlich etwas braucht.

Wie einfach ist es doch heute. Kontoauszüge und Bargeld gibt es rund um die Uhr in den SB-Stellen der Geldinstitute. Auch die meisten anderen täglichen Geldgeschäfte werden inzwischen online vom PC, Tablet und immer mehr vom Smartphone aus erledigt.

Bei aller Digitalisierung steht der persönliche Kontakt zum Kunden – wenn er ihn braucht – bei den Sparkassen weiter im Vordergrund. Der Kunde soll auf dem von ihm gewünschten Weg erreicht werden. Dafür darf ein Geldinstitut nicht nur reagieren und der technischen Entwicklung hinterherlaufen, sondern mit dem Kunden auf demselben Stand der technischen Entwicklung sein wie er, wenn nicht sogar weiter.

#### Bezahlung von Rechnungen per Foto

Auch das Bezahlen von Rechnungen geht heute schon viel bequemer. Einfach Rechnungen und Überweisungsträger mit dem Smartphone abfotografieren. Die App übernimmt die zahlungsrelevanten Daten automatisch ins Formular. Kontrolle. Freigeben. Fertig. Einfacher geht es nicht.

#### Banking-Apps – die Bank in der Hosentasche

Mit den Banking-Apps, wie der kostenlosen App "Sparkasse", können Kontosalden und -umsätze eingesehen oder Überweisungen getätigt werden – von unterwegs und genauso sicher wie zu Hause oder dem Geschäft am Computer.



SHOPPINGTIPPS SHOPPINGTIPPS

# Seestraise

An Rottach-Egerns Uferweg entlangzuschlendern hat einfach Stil. Ausgangspunkt unserer Shopping-Tour ist das Seehotel-Überfahrt, bestes Haus in bester Lage. Von da aus geht's nur wenige Meter weiter in zauberhafte Seehotel Malerwinkel. Es war einmal das Privathaus des Opernstars der 19. Jahrhunderts, von Leo Slezak. Vor allem amerikanische Gäste fragen noch immer nach ihm, denn er sang in der Metropolitain Opera von New York und dort hängt bis heute sein Portrait im Vestibül. Beginnen wir aber mit dem verführerischsten Lädchen der Straße.



#### CONFISERIE HAGN

Im nostalgisch-niedlichen Hüttchen schmachten Naschkatzen vor der Theke und können sich nicht entscheiden, Pralineé oder Kuchen? Schokolade oder Petit Four? Praline weiß-blau oder Macadamia Tller? Maximilian und Sabine Hagn verstehen es wahrlich zu verführen, ihr Angebot einfach unwiderstehlich.

> Seestraße 80 www.confiserie-hagn.de



#### TAMARA COMOLLI

Der Name steht für einzigartige Schmuckkreationen mit handverlesenen Edelsteinen aus 18 Karat Gold. Hier ist die Designerin daheim, hier trifft man sie durchaus selbst im Laden an. Wenn nicht, ist sie vielleicht gerade auf Sylt, in Marbella, Palm Beach oder Southampton in einer ihrer Boutiquen, die alle mit einem einzigartigen "Urlaubsfeeling"-Ambiente bezaubern!

> Seestraße 59 www.tamaracomolli.com



#### Parfümerie am Tegernsee by HILDEGARD

Das ist nicht einfach nur eine feine Parfümerie, es ist viel mehr eine Lounge für die Sinne! Die Atmosphäre: herzlich, natürlich, ungezwungen. Die Auswahl an Düften, Kosmetik und Accessoires: erlesen und vielseitig, ausgewählt mit wahrer Kennerschaft. Beratung und Service: allumfassend. Alles mit viel Gefühl und aller Zeit der Welt ...

> Seestraße 12 www.parfumerie-tegernsee.de



#### MEIN AFFINEUR - TÖLZER KAASLADEN

Crottin, Chabichou, Vacherin, Camembert - hier gibt es nicht einfach nur Käse. Im Reich von Eugène Tuninga gibt es das ganze Wissen zum Geschmack von Käse, Verkostung von Käse und Genuss rund um den Käse. Und dazu ausgewählte Weine wie Cidre oder Poiré oder einen feinen Sancerre Très charmante!

> Nördliche Hauptstraße 32 www.toelzer-kasladen.de



#### WEIN & BLÜTE

Fühlen, schmecken, riechen – ein Hauch vom gewissen Etwas schwebt über Wein-Blüte. Der Seniorchef ist passionierter Wein-Experte, der gerne auch bei Weinverkostungen aus dem Nähkästchen erzählt. Die Seniorchefin hat ihre Liebe zu Schönem und Blumen zu ihrem Beruf gemacht. Die jüngste Tochter ist heute die Juniorchefin. Alles Feine für einen stilvollen Genuss.

> Seestraße 3 www.wein-bluete.de



#### DIE GRAF - Mode und mehr

... gibt es hier. Und vor allem die Erkenntnis, dass Schönes für Anspruchsvolle auch in Rottach-Egern nicht teuer sein muss. Die Graf hat Marken wie Olsen, LauRie oder Backstage. Hier wird Ihnen das Selbstbewusstsein aufpoliert, nett und unterhaltsam mit Espresso oder Prosecco garniert. Marion Graf bietet auch ausgefallene Wohntextilien und Deko.

> Nördliche Hauptstraße 30, Innenhof www.die-graf.de

#### TOP DREI ZIELE DER SEESTRASSE

1 ST. LAURENTIUS KIRCHE · Einmal die Egerner Kirche von Innen anschauen: 1111 erbaut. Herrliche Fresken zeigen baverischen Barock. KIRCHENFRIEDHOF · Kultur verpflichtet: durchaus sehenswert, denn er zählt zu den schönsten und bekanntesten Ruhestätten Bayerns. Deutsche Adeliger, englische Lords, alte Bauerngeschlechter und großer Künstler fanden hier ihre letzte Ruhe.

2 BACHMAIER AM SEE · Die Legende lebt, 3 KURGARTEN · Am See sitzen, Duckanterl auch wenn das Haus gerade geschlossen wurde. Hier, ia hier war's als die Münchner Schickeria und der Jet-Set in der Bar das Nachtleben rockten. Tina Turner, Josephine Baker, Bill Haley, Harald Juhnke, Udo Jürgens ... alle waren sie da!

und Wasservögel beobachten, die drei Tegernseer Freunde aus Bronze – Leo Slezak. Ludwig Ganghofer und Ludwig Thomaanstaunen, dem Denkmal von König Max I. Joseph seine Referenz erweisen. Er war's schließlich, der mit seinem Hofstaat in der Sommerfrische den Tegernsee zu solch einem königlichen Urlaubsrefugium machte.

XX XX



Text VERENA ZEMME

# Rolf C. Steinmann Der mit der Stille tanzt

Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Kann man sagen, dass Sie lieber Ihrer eigenen Wege gehen, als inmitten der Gesellschaft nach Ruhm und Ehre zu streben?

Rolf C. Steinmann: Ich glaube, ich gehe meinen eigenen Weg, weil ich keine andere Wahl habe. Hätte mir die Gesellschaft einen konventionellen Weg angeboten, meine Träume zu verwirklichen, hätte ich mich gerne auf einen leichteren Weg eingelassen. Aber mir war nach dem Abitur klar, dass ich nicht für den Weg durch die Institutionen geschaffen bin.

Ruhm und Ehre ist bestimmt etwas Schönes, aber wäre ich ein Fassadenmensch, wäre ich jetzt in München und würde auf Filmparties herumhängen. Ich will aber einfach die Zeit hier auf der Erde nutzen, um das Wunder des Lebens und der Artenvielfalt in vollen Zügen zu erleben. Ich will frieren, schwitzen, schuften, in Tarnzelten ausharren, endlos Tiere beobachten und einen Anteil dazu beitragen, dass die nächsten Generationen, das was ich erleben durfte, ebenfalls erleben können. Wenn ich mir am Ende des Lebens eingestehen kann, dafür gelebt zu haben, ist das für mich Ruhm und Ehre genug.

Auf Ihrer Website stehen wenige, aber ungeheuer starke Bilder. Sie machen wenige

Worte, aber man spürt die Willenskraft, mit der Sie sich für Ihre Arbeit einsetzen. Waren Sie schon immer zielbewusst?

Ich bin das Gegenteil von zielbewusst. Ich lasse mich von meiner Intuition treiben. Ich habe das große Geschenk erfahren dürfen, dass meine Eltern die Verbindung zwischen meiner Ratio und meiner Intuition nicht gekappt haben. Folglich würde ich mich wirklich nicht als zielbewusst beschreiben, sondern einfach als ein von seiner Intuition geleiteter Mensch. Ohne meine Intuition wäre ich orientierungslos, wie ein Schiff ohne Kompass. Ich mache einfach nur, was aus mir herauskommt. Und so etwas lässt sich nicht erzwingen.

Ein kleines Beispiel. Der Wunsch einen Film über Moschusochsen zu drehen, spukt seit zehn Jahren in meinem Kopf herum, aber erst nach Jahren des Filmens hatte ich mir eine Situation erarbeitet, die es mir finanziell und erfahrungstechnisch möglich machte, den Film wirklich anzupacken. Nach "in between" sind wieder zwei Jahre vergangen, bis in mir das Gefühl für ein neues Projekt ausreichend gewachsen war, es konkret zu planen. Nachdem ein sechs Wochen langer Dreh für diesen Herbst kurzfristig abgesagt wurde, habe ich dann spontan losgelegt.

Sie schreiben, dass Sie am liebsten Monographien drehen – also einer Tierart mit der Kamera nachspüren wollen. Welche Tiere ziehen Sie am meisten an?

Die Tiere der Polarwelten! Mich faszinieren einfach diese kargen Weiten und oftmals monochromen Winterlandschaften, Orte die Tierarten hervorgebracht haben, die auch unter kältesten Bedingungen überleben können. Von diesen Regionen werde ich nie genug bekommen.

Was war zuerst da - die Faszination für "Tier" und "Natur" oder fürs Medium Film? Wer hat Sie auf Ihrem Weg beeinflusst oder begleitet?

Ganz klar die Natur! Als Jugendlicher, lebt man noch in einer schwarz-weißen Realität. Ich war als junger Typ so entsetzt vom Handeln der Bevölkerung, dass ich als Eremit fernab der Menschheit in den Weiten Alaskas leben wollte. Fasziniert von den vergleichsweise dünn besiedelten Landschaften des europäischen Nordens machte ich mich dann als 17-Jähriger auf nach Skandinavien.

Der Tierfilm kam erst in mein Leben, als ich, zurückgekehrt von meinen Skandinavienreisen, in der Stadt meiner Sehnsucht nach Natur mit Tierfilmen am ehesten nachkommen konnte.

Stilprägend waren für mich all die Rucksackfilmer, die als Autoren einfach ihrem eigenen Stil treu geblieben sind und Filme mit persönlicher Handschrift gemacht haben. Aus Deutschland waren das beispielsweise Ernst Arendt und Hans Schweiger mit ihrer Serie "Tiere vor der Kamera". Oder Filmer wie Hugh Miles und Owen Newman aus England. Für mich sind das alles lebende Legenden.

Sie sind mitten im Zeitalter von Film und Fernsehen aufgewachsen. Hat es Sie schon als Kind raus in die Natur gezogen – oder ist die Leidenschaft fürs Outdoorleben langsam gewachsen?

Als Kinder haben wir einfach den ganzen Tag im Hof gespielt. Es gab ja noch keine Computer und Handys. Und die Zeit vor dem Fernseher war streng limitiert. Aber die Leidenschaft für das Outdoorleben kam erst in den Teenagerzeiten. Meine erste Radtour durch Skandinavien mit Zelt und Schlafsack in der Mülltüte auf dem Gepäckträger, habe ich in den Sommerferien als 17-Jähriger gemacht.

Sie sind beim Filmen oft und lange auf sich selbst gestellt. Gibt es ein "Sicherheitsnetz", das Sie mit Proviant, Material, Medikamenten etc. versorgt? Nein. Selbst auf meinen ersten Reisen in abgelegene Regionen wie Grönland hatte ich nie ein Telefon oder viel Equipment dabei. Ich war schon okay vorbereitet, aber die Naivität war auch eine wichtige Basis für meine ersten großen Wildniserfahrungen. Wenn ich heute jedoch für große Produktionen von Disney oder der BBC unterwegs bin, ist jedoch alleine schon aus Versicherungsgründen für ein sehr komplexes Sicherheitsnetz gesorgt.

Bei Ihrer Dokumentation über Grizzlybären sind Sie teilweise so nah an die Bären herangekommen, dass man als Zuschauer fast Angst um Sie hat. Wie haben Sie die Nähe dieser mächtigen und sehr schnellen Beutegreifer erlebt?

Es handelt sich nicht um eine Dokumentation von mir, sondern um eine Dokumentation an der ich mitgewirkt habe. Damals hatten wir sehr erfahrene Grizzlybären-Guides in unserem Team. Die kennen die meisten Bärencharaktere mit Namen und wissen, wer schüchtern oder aufbrau-

"Für mich sind wilde Tiere in ihrer Stellung gleichbedeutend mit dem Menschen."

send ist. Dementsprechend konnten sie das Gefahrenpotential sehr genau beurteilen. Ich habe da nie auch nur einen Deut von Angst verspürt. Ich war die ganze Zeit eher berauscht von dem Erlebnis. Wir haben da ja teilweise wie in einer Art Wildnis-WG mit Bären gelebt. Zum Frühstück saßen wir halt nicht an einem Tisch zusammen, sondern an einem Flussufer und haben den Bären beim Lachsfrühstück beigewohnt.

## Welche Rolle spielen Tiere in ihrem spirituellen Leben? Was können Tiere uns allen sagen?

Für mich sind wilde Tiere in ihrer Stellung gleichbedeutend mit dem Menschen. Ich weiß beispielsweise über einen mir unbekannten Grizzlybären genauso wenig wie über einen Menschen aus einer anderen Kultur. Kann ich ihm vertrauen oder nicht? Dafür muss ich ihn kennenlernen. Für mich ist eine lebenswerte Welt, eine

Welt voller Artenvielfalt, in der das Wunder des Lebens bestehen bleibt. Ich will in keiner Welt mit 20 Milliarden Menschen leben, in der jeder Zentimeter für die Landwirtschaft okkupiert ist. In der wir alle in Megastädten dahinvegetieren und uns nur der Konsum als Erlebnis bleibt.

Was die Spiritualität angeht, hoffe ich einfach, dass wir wieder einen fast mythisch aufgeladenen Respekt vor der Natur entwickeln. In manchen Regionen existieren bestimmte Tierarten heute nur noch aus genau diesem Grund. In unseren materialistisch ausgerichteten Gesellschaften wird der Schutz der Artenvielfalt aber eine große Herausforderung bleiben, da mache ich mir nichts vor.

Es gibt eine neue "Krankheit", das Natur-Defizit-Syndrom … Die Menschheit hat sich in vielem sehr weit von ihren natürlichen Ursprüngen entfernt – eine Entwicklung, die man vermutlich nicht zurückdrehen kann. Wie skeptisch sehen Sie das?

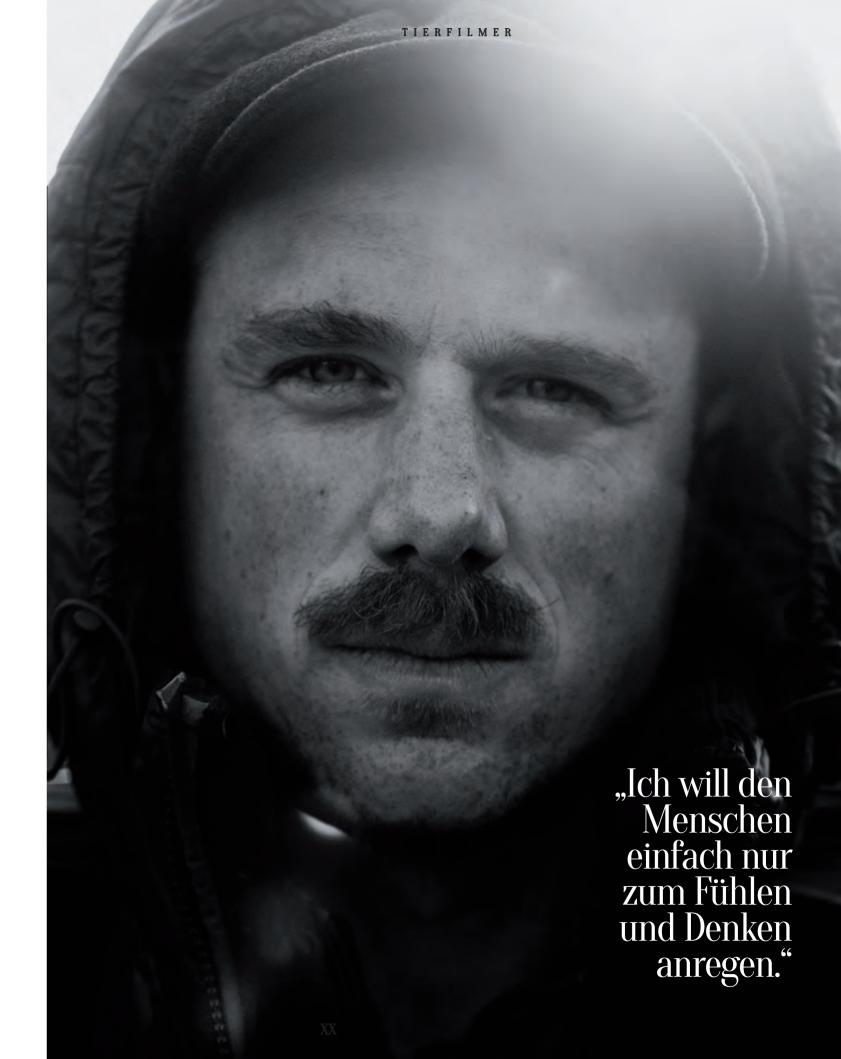
Sehr kritisch. Das ist ein Riesenthema. Ich glaube, unsere Gesellschaft ist da auch nicht ehrlich mit sich selbst.

Wie will man beispielsweise einem Kind eine Fichtenwaldmonokultur als Spielplatz schmackhaft machen, wenn die Tannenmeise der spektakulärste Bewohner des Waldes ist? Auf dem Handy wird dem gleichen Kind eine Märchenwelt geboten mit Drachen und Ritterrüstungen. Nun gut, gäbe es Wölfe und Bären, hätten die Eltern wieder zu viel Angst und würden die Kinder zu Hause einsperren. Unserer Gesellschaft ist da völlig abgedriftet in eine Kunstwelt. Dementsprechend werden wir uns weiter von unseren Wurzeln entfremden und

uns fragen, warum Millionen Menschen heutzutage trotz iPad und schickem Auto depressiv werden. Wie gesagt ein endloses Thema.

#### Wenn Sie drei Wünsche frei hätten: Was würden Sie sich für sich selbst wünschen?

Ich würde einfach gerne gesund bleiben und mein Leben noch lange mit meiner Familie und meinen Freunden teilen. Für die Welt wünsche ich mir, dass das Bevölkerungswachstum stoppt und die Menschheit wieder auf ein nachhaltiges Maß schrumpft. Dann werden wir auch alle in Frieden miteinander leben können und den nächsten Generationen eine Welt voller Artenvielfalt hinterlassen.



# div die



#### ZUM HÖREN: Almerisches und Jagerisches vom "Haushamer Bergwachtgsang."

Im Sommer kommt die neue CD der "besten Botschafter Haushams" raus. Und diese wird nicht einfach nur verkauft, sondern mit einem eigenen Konzert so richtig in die Welt gebracht. Am 30. Juni 2018 präsentiert der Männer Viergsang im Haushamer Alpengasthof Glück die Aufnahmen mit einem passenden Konzert. Sie singen aus

Spaß an der Freud und der Liab zur echten Volksmusik. "Weil man so die schönen alpenländischen Lieder und Jodler am besten vor dem Vergessen bewahrt, indem man sie immer wieder singt", sagen sie. Mit dabei sind das "Kirchleitn Ensemble", die "Boarische Almmusi" und das "Laubensteiner Bläserduo".

Eintritt 12 Euro. Kartenvorverkauf ab 14. Mai in der Gemeinde Hausham. Der Erlös kommt der Bergwacht Hausham zugute.



#### ZUM GENIESSEN: De G'schicht vom Brandner Kasper auf der Waldbühne der Spielbank Bad Wiessee.

Wer kennt die unendlich paradiesische Geschichte nicht? Und wer würde nicht gerne manchmal für ein bisserl mehr Leben ein bisserl schnapseln? Das Tegernseer Volkstheater zeigt die Geschichte vom Brandner Kasper, der dem Boandlkramer beim Kartenspiel mehr Lebensjahre abhandelt. Der Kasper, gespielt von einem grandiosen Hanno Sollacher, erschwindelt sich einen Aufschub von einigen Jahren. Erst mal. Bis die im Himmel die Buchführung machen und feststellen, der Kasper fehlt.

Eintritt 34 Euro. Mittwoch 18. 7. und Donnerstag, 19. 7. 2018 um 20 Uhr, Einlass ab 19.15 Uhr. Bei schlechtem Wetter in der Winner's Lounge



#### ZUM STAUNEN: Im Glanz edler Preziosen, die Wittelsbacher.

Der Stardiamant "Blauer Wittelsbacher", das Giselakreuz, die Kroninsignien,

ein goldener Tannenzweig mit Brillanten besetzt, das Geschenk zu Weihnachten von "Oma Sissi", Kaiserin Elisabeth von Österreich, an ihre Enkelin. Kleinodien, Reichsinsignien, Schwerter, Edelsteine oder Mineraliensammlungen- erstmals wird die Geschichte der Wittelsbacher an Hand ihrer Juwelen aufgezeigt. Erst der genauere Blick auf Edelsteine

und Kronen wie die Stephanskrone, die Wenzels- oder die Eriks Krone zeigt, welch ein Herrscherhaus europäischer Bedeutung die Wittelsbacher darstellen. Ausstellungskurator, Autor und Filmemacher Bernhard Graf wird auf der Münchner Mineralienesse in Form von Ausstellungstafeln und mit zahlreichen Exponaten diese funkelnde und spannende Geschichte von 1246 bis heute erzählen.

Sonderausstellung 26. Oktober bis 28. Oktober 2018 www.munichshow.com

# Ginne/



## ZUM SWINGEN: Eine rauschende Ballnacht

Mit der 3. Tanzgala der Kulturwerkstatt Oberland feiern sich alle, die gerne tanzen. Anlass gibt es in diesem Jahr genug: 20 Jahre Tanz Sport Abteilung SAPHIR, 25 Jahre Bühnenjubiläum ODEON-Tanzorchester, 5 Jahre Kulturwerkstatt, Fördeverein von Kunst und Kultur im Oberland – das macht zusammen ein Jubiläum von 50 Jahren Tanz-Vergnügen. Die Tanzgala ist übrigens nicht nur für leiden-

schaftliche Tänzer geeignet, sondern auch für Menschen, die einfach Spaß an live-Musik haben. Das ODEON Tanzorchester gehört zu den renommiertesten Ensembles Europas und ist eines der letzten klassischen Tanzorchester, die es heute noch gibt. Als Augenweide schwofen Profitänzer und Deutsche Meister Julian und Bigi Heubeck über das Parkett.

Tanzball am 10. November 2018 www.kulturwerkstatt-oberland.de

#### ZUM SCHWELGEN: Musikfest Kreuth

Das 29. Internationale Musikfest Kreuth bietet wieder ein sensationelles Programm für Freunde der Kammermusik . Igor Levit eröffnet mit einem Soloabend und Stücken von Bach, Schumann oder Liszt das Festival in der Tenne von Gut Kaltenbrunn. Chansons und Balladen von Claude Debussy und Lider von Robert Schumann präsentiert Bariton Christian Gerhaher. Und

die Fürstlich Löwensteinische Hofmusic lädt zum Open-Air-Konzert auf Schloss Ringberg in Kreuth. Kit Armstrong und das Armida Quartett präsentieren sich im Rottacher Seeforum.

Internationales Musikfest Kreuth am Tegernsee 17. Juli bis 4. August 2018 Das ganze Programm www.musikfest-kreuth.de Tickets auch bei www.muenchen-ticket.de







#### ZUM IN SZENE SETZEN: Drei Tage szenische Dinner-Lesung

Die bekannte Schauspielerin Alexandra Kamp und ihr Pedant Maximilian Laprell präsentieren "Gut gegen Nordwind" mit Witz und Wort. Ein Muss für alle Fans, die den gleichnamigen Kultroman lieben, in dem eine irregeleitete E- Mail zum leidenschaftlichsten Digitalflirt aller Romantik-Komödien führt. "Alle 7 Wellen" ist der Fortsetzungsroman von Gut Gegen Nordwind, in dem der Liebe zwischen Emmi Rothner und Leo Leike eine zweite Chance gegeben wird.

4. bis 6. Mai 2018 im Stieler-Haus in Tegernsee Karten unter www.stielerhaus.de





Donauwasser und Kulturgut

Flusskreuzfahrern wird die mächtige gotische Pfarrkirche von Weißenkirchen auf ihrem Weg von Passau nach Budapest kaum entgehen. Und nicht nur sie ist ein guter Grund für einen Zwischenstopp in der niederösterreichischen Wachau nordwestlich von Wien – wurde das enge Tal zwischen Melk und Krems doch bereits im Jahr 2000 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Von der Donau aus, auch mit Ausflugsschiffen oder entlang des Donauradwegs befahrbar, sieht man die wichtigsten Sehenswürdigkeiten entlang des großen Stroms am besten: So etwa das barocke, in Europa einmalige Prachtensemble des Benediktinerklosters Melk. Oder den Turm der Stiftskirche Dürnstein, welcher nach der Restaurierung in den 1980er-Jahren aufgrund seiner auffälligen Farbe bei den Bewohnern des Bilderbuch-Örtchens für riesige Aufregung sorgte. Mittlerweile aber lieben alle das kobaltblaue Wahrzeichen. Historisch Interessierte kommen an Dürnstein ohnehin nicht vorbei: In der noch heute begehbaren Burgruine wurde einst der englische König Richard Löwenherz nach dem dritten Kreuzzug gefangen gehalten. Das letzte Highlight markiert die Universitätsstadt Krems mit ihrer eben erst wiedereröffneten Kunsthalle

Welterbesteig zum Erwandern

Umrahmt werden alle Sehenswürdigkeiten von einer unverwechselbaren Landschaft, bestehend aus Weinterrassen, Marillenbäumen und Wäldern. Sie lässt sich auf dem sogenannten Welterbesteig Wachau besonders aussichtsreich entdecken. Der Höhenweg führt Wanderer auf knapp 180 Kilometern in 14 Etappen entlang der Donau von Melk nach Krems und wieder zurück.

Weinbaugeschichte zum Erleben Unterwegs gehört die Einkehr beim Heurigen einfach dazu. Der Grüne Veltliner, mineralisch-pfeffriges Nationalgetränk der Wachau, wird in drei Qualitätsstufen von Steinfeder über Federspiel bis hin zu Smaragd – Kennzeichnung für die kostbarsten Tropfen mit über 12,5 Volumenprozent unterteilt. Namhafte Weingüter reihen sich wie Perlen aneinander, angefangen beim Nikolaihof in Mautern, mit fast 2000 Jahren Weinbaugeschichte das älteste in ganz Österreich, ergänzt von internationalen Spitzenwinzern wie Jamek, Holzapfel oder eben Karl Stierschneider vom Karthäuserhof. Während der Veranstaltungsreihen "Weinfrühling Niederösterreich" (März bis Juni 2018) und "Weinherbst Niederösterreich" (August bis Dezember 2018) huldigen die Wachauer dem Rebensaft in Form von Kellerführungen, Heurigenfesten oder Jungweinpräsentationen. Wer mag, darf auch selbst aktiv werden und z.B. bei der Weinlese mithelfen oder zusammen mit einem "Hiata" (einstige Bezeichnung für die Weingartenhüter) eine Weinbergwanderung unternehmen.

#### Genuss für Genießer

Am besten schmeckt der Grüne Veltliner zur typischen Wachauer Küche, serviert in urigen Wirtshäusern oder edlen Restaurants. Ein nobler Exot unter den regionalen Zutaten ist der Wachauer Safran. Zu den Klassikern hingegen zählen die herkunftsgeschützte Wachauer Marille und das Wachauer Laberl, ein rundes Gebäck aus Weizen- und Roggenmehl, das außergewöhnlich gut zur Heurigen-Brotzeit passt und vor 100 Jahren in der Dürnsteiner Bäckerei Schmidl erfunden wurde.

INFO. Wer besonders regionaltypisch nächtigen oder essen möchte, hält sich an Betriebe mit dem Qualitätssiegel "Best of Wachau", zu finden unter www.bestof-wachau. at, www.donau.com/de/wachau-nibelungengau-kremstal, www.niederoesterreich. at/wachau





SOUTHAMPTON · TEGERNSEE · SYLT · PALM BEACH · MUNICH · MARBELLA · FORTE DEI MARMI

Seestrasse 59 · 83700 Rottach-Egern · 08022 859 7780 Maximiliansplatz 12A / Briennerstrasse · 80333 München · 089 2423 1757

www.tamaracomolli.com

#### AUF NACH MIESBACH

Ältestes Zentrum ist der Stadtplatz, an dem sich die großen, alten Gasthöfe und Handelshäuser aneinanderreihen. Der repräsentative Michaelsbrunnen wurde 1905 aufgestellt. Er wurde in der Erzgießerei Ferdinand von Miller München gegossen.





Der Waitzinger Keller ist das Kulturzentum der Stadt Miesbach. Das Freie Landestheater Bayern hat hier seinen Stammsitz.



Der Markt gilt als "gute Stube" der Stadt. Der von alten Handwerkerhäusern gesäumte Platz diente ursprünglich für die Viehmärkte. Heute finden hier der berühmte Wochenmarkt und die diversen Stadtfeste statt.





Auf nach Miespach!

Die Kreisstadt überrascht mit charmanter

Altstadt und zauberhaftem Markt.

Östlich und westlich Miesbachs öffnet sich altes Bauernland. Marterln und Kapellen reihen sich an den Feldwegen entlang.







# NERSTELLER EXCLUSIVER AUTOMOBILE

# IHR ALPINA PARTNER AM TEGERNSEE









www.kathan.de

