BRENNERS

AUSGABE 4
FREIHAUS

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

TEGERNSEE
UNBERÜHRTE NATUR ENTDECKEN

ZU TISCH
MIT JEAN FRANKFURTER

SÜDTIROL
GSUND BLEIBM MIT WALDBADEN

Freihaus 4 83707 Bad Wiessee Tel. 08022 86560 Fax 08022 865616
info@freihaus-brenner.de www.freihaus-brenner.de

VORWORT

Liebe Leser, liebe Gäste,

schön, dass Sie unser neues Magazin in den Händen halten. Schön, dass Sie wieder an unserem Tun interessiert sind.

Schönes und Wertiges wollen wir Ihnen zeigen. Einzigartiges und Besonderes. Wir können Ihnen Bilder eines unberührten mystischen Waldgebietes präsentieren, in das uns der Revierleiter des Forstamtes Kreuth führte. Der Wald und die Natur – dass uns das in der Alpenregion verbindet, zeigen wir Ihnen mit unserer Südtirolgeschichte.
Wir können Ihnen aber auch Geschichten bieten, in denen wir Ihnen eine andere Einzigartigkeit unserer Region näherbringen: bodenständiges Handwerk in großer Vollendung. Die Meister in Bayern sind einfach ganz besondere. Dies zeigt sich vor allem auf der Internationalen Handwerksmesse. Die Leiterin des Messe gibt in einem Gespräch zum 70-jährigen Bestehen einen Einblick zu Entwicklung, Vision und Digitalisierung der Branche. Interessant nicht nur für Handwerker, auch für Verbraucher und Unternehmer.

Wir zeigen aber auch, dass für manchen Handwerker das Handwerk ein eigener Lebensentwurf ist, der die Liebe zur Lebensart und Heimat ermöglicht. Solches stellen wir Ihnen gerne vor, denn freilich leben auch wir im Freihaus Brenner auf diese Weise. Wir lieben unser Handwerk. Unser Team in der Küche stellt Ihnen seine Lieblingsrezepte vor – kreiert für Sie, um die Freihausküche nachkochen zu können. Wir planen gerade unsere Tapas-Tage und auch da steht unsere Liebe zum Handwerk mit feinen Köstlichkeiten aus der Region im Mittelpunkt. Vielleicht macht Ihnen unser Bild ja schon Appetit? Wir jedenfalls freuen uns schon jetzt, Sie bald wieder persönlich begrüßen zu dürfen und Ihnen Schönes zu bieten. Jeder einzelne von Ihnen ist für uns im Freihaus Brenner ein ganz besonderer Gast.

„Wir planen gerade unsere Tapas-Tage mit feinen Köstlichkeiten aus der Region."

Herzlichst,
Max und Katharina Jäger

INHALT

Vorwort Seite 03
Impressum Seite 05

TEGERNSEE
Unberührt
Bilder aus unbekanntem Bergwald Seite 06

Häuser die nachwachsen – der Freistaat setzt auf Holzbau Seite 12

Spannend bespannt – Trends im Innenausbau Seite 16

Auf diesem Holzweg geht es in eine gute Zukunft Seite 18

Meisterin des Handwerks
Die Internationale Handwerksmesse wird 70 Seite 23

Traumberuf Trachtenschneiderin Seite 28

Freihausküche
Mit den besten Grüßen aus der Küche Seite 38

Südtirol
Künstlerin für feines Konfekt Seite 50

Gsund bleibm!
Vom Waldbaden in Südtirol Seite 52

Kultur am Tegernsee
Freude aufs Internationale Musikfest Tegernsee Seite 58

Zu Tisch mit ...
Jean Frankfurter – ein Gespräch über Hits, Evergreens und Helene Fischer Seite 60

Die Flößer warten schon Seite 66

Für die Sinne Seite 70

Das Tegernseer Tal und das Dach der Welt Seite 74

Auf nach ... Bad Tölz! Seite 81

INHALT

IMPRESSUM

Herausgeber
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, Tel. 08022 86560, Fax 08022 865616, info@freihaus-brenner.de
AUTOREN DIESER AUSGABE: Nicole Adami, Saskia Engelhardt, Sabine Fein, Karin Greiner, Jörn Hartwig, Sophie Stern, Dominik Zimmerer
FOTOS: Adobe Stock, GHM, Manfred Glück, Sofie Latour, Mathias Leidgschwendner, Tina Renner, Susanna Schaffry, Sonja Still, Ingrid Versen, Mick Zollenkopf, Freihaus Brenner, Privat sowie Anzeigenkunden
ART DIRECTOR: Mathias Leidgschwender, www.mathiasleidgschwendner.de
GESTALTUNG: Julia Holsten, www.juliaholsten.de
ANZEIGENVERKAUF: Martina Langnickel, ml@stillsmedia.de , Tel. 0157 85080620 oder magazin@freihaus-brenner.de, Tel. 08022 86560 ·
SCHLUSSREDAKTION: Die Buchprofis, München · DRUCK: 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.

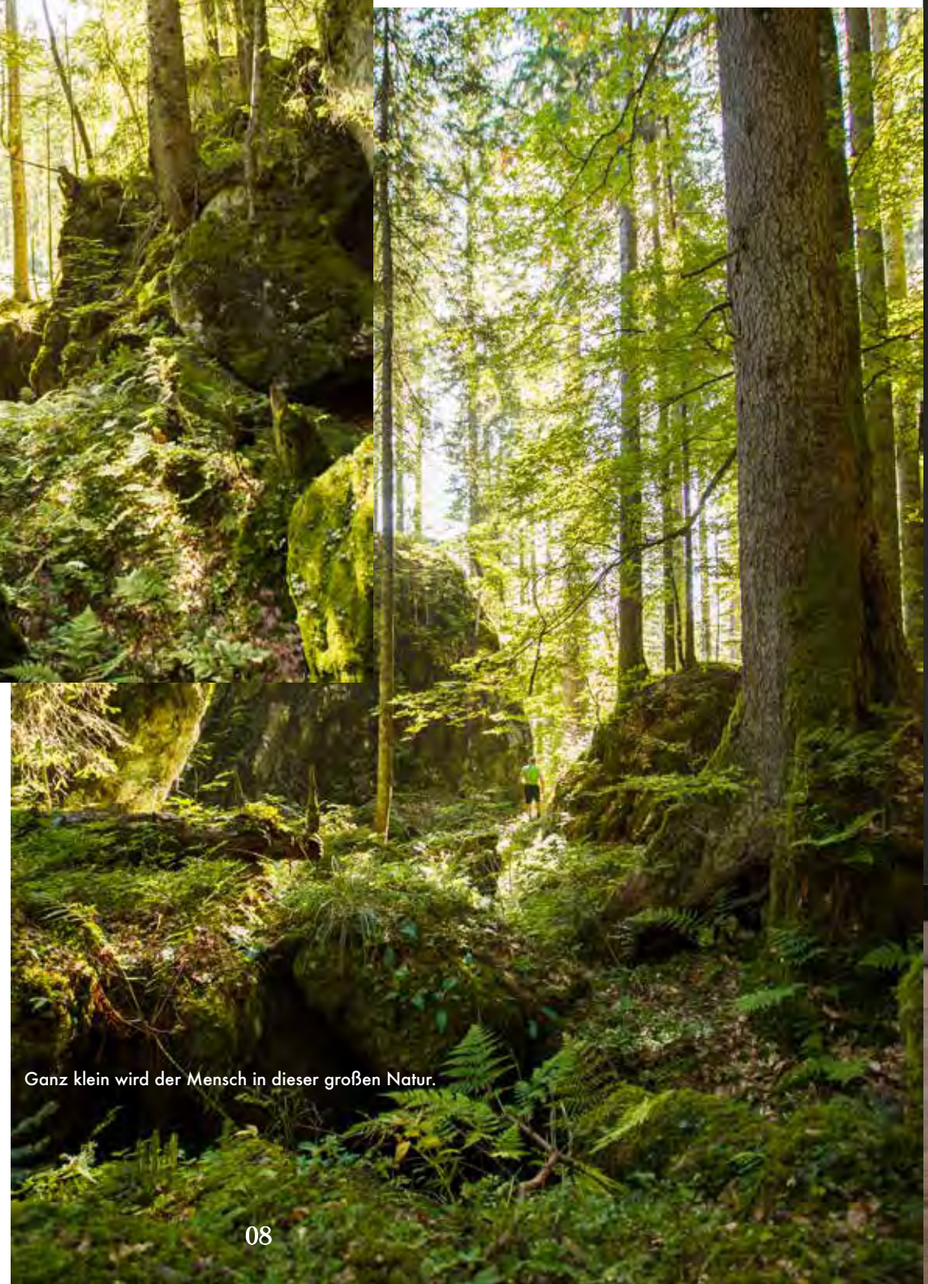
BRENNERS Freihaus Tegernsee: Die nächste Ausgabe erscheint im Dezember 2019

Text JÖRN HARTWIG Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Unberührt

In der Schützenhöll, so heißt ein mystisch anmutendes Waldgebiet, in das der Leiter des Reviers Kreuth den Fotografen mitnahm. Es ist ein Stück unberührter Bergwald, keine ausgewiesenen Wege führen dorthin, keine Routen sind dazu gezeichnet.

Ein Felssturz hat vor vielen tausend Jahren diese Landschaft geformt. Irgendwo zwischen dem Grüneck im Süden und dem Leonhardstein im Norden liegt es. Genauer wollen wir es nicht verraten. Hier ist der Wald so, wie er überall wäre, würden wir Menschen ihn nicht nutzen und stutzen.



Ganz klein wird der Mensch in dieser großen Natur.

EHAM

AUS ANDEREM HOLZ.

BODEN
KÜCHE
INNENARCHITEKTUR
SCHREINEREI

BÄUME SIND ETWAS BESONDERES UND SO VERARBEITEN WIR SIE.

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

www.eham.de

Die forstliche Inventur, so nennt man diese Forsteinrichtung, die eine zentrale Informationsquelle für die Waldpolitik liefert, beschreibt den Wald so: Der Biotyp ist ein Block-Hangschuttwald und die Waldgesellschaft ein Fichten-Karbonat-Blockwald. Die wesentlichen Funktionen des Waldes sind zu 62 Prozent der Fläche Bodenschutz, 90 Prozent der Fläche dienen als Lebensraum biologischer Vielfalt, 100 Prozent sind Landschaftsschutzgebiet, ebenfalls zu 100 Prozent ist der Wald gesetzlich geschütztes Biotop und Schutzwald nach dem Bayerischen Waldgesetz. Zum überwiegenden Teil stehen hier Fichten. Langfristig sollen Buche und Tanne an der Waldgesellschaft beteiligt werden. Das durchschnittliche Alter des Bestandes ist 170 Jahre, die Altersspanne liegt von Null Jahre bis 205 Jahre.

Es könnte hier gewesen sein ...
Bluat von der Gams! Das war der Spruch des Wildschützen Lampl, der sich durch einen Sprung von der Südwand des Leonhardstein vor seinen Verfolgern rettete. Die Jäger hatten Johann Burger, so sein richtiger Name, bereits eingekreist. Da warf er Rucksack und Gewehr hinunter und sprang selbst hinterher. Auf einer Fichte blieb er so glücklich hängen, dass er unverletzt hinabstieg und nach Hause lief. Als die Gendarmerie ihn dort am Stammtisch in aller Gemütsruhe antraf, kam sie zum Schluss, er könne nicht der gesuchte Wildschütz sein ...

Haus der Berge, Berchtesgaden.

© Josefine Unterhauser

Häuser, *die nachwachsen*

Text DOMINIK ZIMMERER

Der Freistaat Bayern setzt mehr und mehr darauf, Häuser – zumindest teilweise – aus Holz zu bauen. Finanzämter, Schulen, Hörsaalgebäude der Universität. Prominentestes Beispiel: Das Haus der Berge im Nationalpark Berchtesgaden. Es ist nicht nur ein Erlebnis-, Bildungs- und Ausstellungszentrum, sondern ein architektonischer Glanzpunkt.

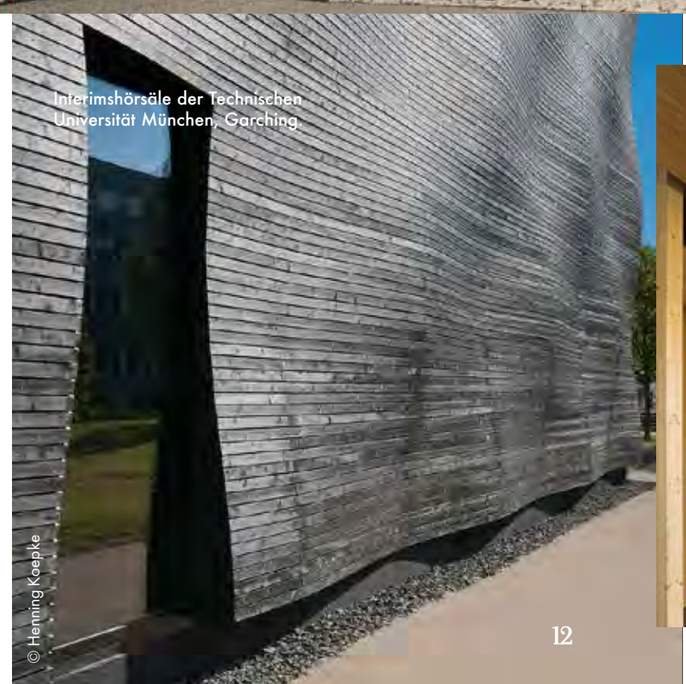
Geradlinige Gebäude bilden einen spannenden Kontrast zu baulicher Altsubstanz oder zu geologischen Formen wie Fels und Wald. Auch im Tegernseer Tal und der Region darüber hinaus entstehen mehr und mehr Häuser, die „nachwachsen."

Es gibt unterschiedliche Bauarten, oder besser, Holz-Verbauungsarten: Holz 100 und Holzrahmenbau. Bei Holz 100 handelt es sich um Vollholzelemte mit Holzdübeln. Zertifizierte Holzbauten, Häuser in Holzbauweise, sind unbehandelt und giftfrei. Sie bieten ein angenehmes Wohnklima, das gut für die Gesundheit ist.

Manch einer schlägt sein Bauholz zur richtigen Mondphase – das sogenannte „Mondholz" arbeitet weniger nach, weil es trockener geschlagen wird. Es verfügt über einen guten Brand- und Schallschutz und erhöht den Strahlenschutz. Bei der Wärmespeicherung übernimmt es eine Vorreiterrolle und ist schädlingsresistent. Warum wohl stehen ganz alte Holzhäuser auch nach Jahrhunderten noch erhaben auf ihrem Platz? Weil sie damals im Einklang mit der Umwelt hergestellt und gebaut wurden. Vielleicht, weil man es damals in-stinktiv besser wusste. Heute entdeckt man dieses alte Wissen wieder. Vorreiter für die-ses Bauen sind Firmen wie der Österreicher Erwin Thoma. Er hat mit dem ersten echten Kreislaufkonzept in der Bauwirtschaft gezeigt, dass der Weg gemeinsam mit der Natur sowohl technisch als auch wirtschaftlich besser ist. Das Kreislaufprinzip für abfallfreies Bauen hat er dem Wald abgeschaut.

„Am Ende all unserer Entwicklungen steht die Erfahrung, dass es besser ist, mit der Natur zu arbeiten als gegen sie", sagt er.

Bauen mit Holz in der Staatsbauverwaltung unter: www.holz-zeitlos-schoen.bayern.de



Interimshörsäle der Technischen Universität München, Garching.

© Henning Koepke

Finanzamt Garmisch-Partenkirchen.

© Michael Heinrich

LEKTÜRETIPP
Erwin Thoma: Holzwunder. Die Rückkehr der Bäume in unser Leben. 19,95 €

Ein Haus ist *immer mehr* als nur ein Haus

Gruber.Haus baut Öko-Wohngesund aus Holz

Ein „Gruber.Haus“ ist von Anfang an durch und durch Holz. Es lebt, atmet und ist ein wunderbar vielseitiger Werkstoff, der dem Wunsch nach einer ökologischen Lebensweise und ihren Anforderungen voll und ganz gerecht wird.

Häuser in Holzbauweise sind unbehandelt und völlig giftfrei. Sie begeistern durch ein einzigartig gesundes Wohnklima in einer 100-prozentig natürlichen Umgebung. Wohnen in vollem, unbehandeltem Holz entspannt und beruhigt nachweislich unsere Herzfrequenz. Außerdem stärkt es das Immunsystem.
So wird ein neues Haus ein durch und durch ökologisches, wohngesundes Zuhause – in Einklang mit der Umwelt hergestellt und gebaut.

Schon seit der Gründung der Firma im Jahr 2000 erfüllt Holz in allen nur denkbaren

Ausführungen den Anspruch, die Wünsche und Anforderungen der Gruber.Hauskunden durch bodenständiges Zimmereihandwerk und bautechnisches Wissen zu erfüllen. Die Menschen, die bei „Gruber.Haus“ arbeiten haben den Wunsch Wohnräume zu schaffen, in denen ihre Kunden richtig gut leben können. Den jahrtausende alten Erfahrungen des Feng-Shui bringen sie deshalb größte Offenheit entgegen und setzen ihr Wissen in diesem Bereich gerne mit ihren Kunden um. Ein Leben im Einklang mit der Natur heißt für sie auch, sich bei der Planung und Konstruktion von der Weisheit der Natur leiten zu lassen. Stimmen die Energieflüsse im Haus, kommt das Lebensglück oft von ganz allein.

Gruber.Häuser haben einen bleibenden Wert.

Wollen Sie mehr über die Philosophie des Öko-Wohngesunden Bauens erfahren?

GRUBER.HAUS GmbH
Kasten 1
83734 Hausham
Tel. 08026 922 643
wohnen@gruber.haus
www.gruber.haus

Partner von Thoma

Spannend *bespannt*

So werden Schränke und Türen aufgemöbelt.

Text DOMINIK ZIMMERER Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Die Möbelmesse in Köln zeigte es: Wir verbringen mehr Zeit zu Hause, wir wollen es wärmer, farbiger und wohnlicher. Mit Stoffbespannungen werden Wände und Einbauten perfekt in Szene gesetzt. Die maßgeschneiderte Wandbekleidung sorgt für ein neues, innovatives Wohngefühl. Akustikstoffe schlucken Schall, warme Materialien sorgen für gemütliches Ambiente und schönes Dekor gibt eine frische Perspektive. Auch bei Einbauschränken, die vielleicht in die Jahre gekommen sind, kann mit einer Stoffbespannung der Türen eine neue, warme Atmosphäre geschaffen werden. Ein wenig haben die Designer und Innenarchitekten von Japans Wohnkultur abgeschaut. Aber man muss nicht nur asiatisch denken. Auch ein Schrank aus deutscher Eiche schaut in neuem Lodenstoff so richtig schick aus.

Rieder Raumgestaltung – wo schönes Wohnen daheim ist

Elisabeth und Hans Rieder stehen seit Jahrzehnten an der Spitze ihres Geschäfts, der Firma „Rieder Raumgestaltung". Hier gibt es alles rund ums Wohnen.
Hans Rieder verantwortet Planung, Technik und Montage, Elisabeth Rieder ist quasi für den guten Geschmack zuständig. Raumausstattung ist tatsächlich ein Handwerk, das von der persönlichen und individuellen Beratung lebt. Mit Stilsicherheit und Einfühlungsvermögen begleiten sie ihre Kunden, sodass diese am Ende glücklich schöner wohnen. Es ist ja eben die Persönlichkeit des Kunden, die sich heute im Wohnen widerspiegeln soll. Hinter den beiden steht ein tolles Team. „Du bist immer nur so gut wie die Mitarbeiter, die du hast", sagen sie. 16 sind es zurzeit. Viele haben ihre Lehre hier gemacht, waren Innungs- Kammer oder Landessieger bei ihrer Gesellenprüfung, haben sich dann weitergebildet und sind nun seit vielen Jahren dabei.
Die Produktpalette, die Rieder Raumgestaltung anbietet, ist groß. Im Geschäft an der Miesbacher Straße in Hausham kann sich der Kunde aus einer Vielzahl bester internationaler Marken und ausgewählter Lieferanten sein Interieur gestalten lassen. Von Inneneinrichtung und Dekostoffen über Sonnen- und Sichtschutz, Markisen, Gartenmöbel, Holzböden, Teppichen und Parkett liefern die Raumgestalter alles, was das Zuhause wohnlich macht.

Maßgeschneiderte Planung, meisterhafte Ausführung in eigener Polsterwerkstatt und eigenem Nähatelier.

Im Haus gibt es eine eigene Polsterwerkstatt und eine Näherei. Man verfügt über ein gutes Netzwerk an Spezialisten, man gestaltet mit Innenarchitekten das Ambiente oder Hans Rieder übernimmt persönlich die Projektleitung und Koordinierung mit anderen Gewerken. Die Rieders wissen schließlich, welcher Maler, welcher Schreiner, welcher Elektriker in der Region für was geeignet ist und haben durch die langjährige Kooperation mit den Handwerkern auch die Möglichkeit „in time" zu arbeiten. Es gibt viele Gründe, zum Raumgestalter zu gehen, der beste ist in Hausham.

RIEDER RAUMGESTALTUNG
Miesbacher Str. 18
83734 Hausham
Tel. 08026 8344
info@raumgestalter.net
www.raumgestalter.net

Beratungstermine auch außerhalb normaler Öffnungszeiten

Auf diesem Holzweg geht's in eine gute Zukunft

Hier kann man lernen, was es anderswo nicht mehr gibt: die Arbeit mit echtem Holz. Diese jungen Leute verwirklichen sich gerade den Traum ein guter Schreiner zu werden.

Text SOPHIE STERN Fotos SOFIE LATOUR

Schon früh erschaffen die Auszubildenen individuelle Produkte und Elemente aus Holz für Wohnräume, Küche, Gastro, Einzelhandel und Boden.

Dominik, Gregor, Tim, Peter, Maxi, Luc, Sabrina und Annalena kommen die Treppe herunter. Es ist ein lustiges Blödeln, ein Hin- und Herschäkern. Der Haufen scheint sich gut zu verstehen. Sechs Burschen und zwei junge Frauen machen bei „EHAM" in Hausham ihre Schreinerlehre. Zwischen 18 und 30 Jahre sind sie alt. Die einen gerade Frischlinge im ersten Lehrjahr, die anderen sind bereits im zweiten oder im dritten Jahr. Eine familiäre Atmosphäre gäbe es, hieß es im Vorgespräch zum Werkstattbesuch. Die Firma biete ein generationsübergreifendes Team und schön früh die Möglichkeit kreativ zu sein. Stimmt das? „Sagt man das so?", fragt einer zurück. „Wir verstehen uns schon echt gut hier", sind sie sich einig. „Wir gehören schon ins Team, auch wenn wir erst anfangen", sagt einer und ein anderer schmeißt lautstark dazwischen: „Wir sind ein Team!"

> „Ich will einfach was Sinnvolles machen, etwas bei dem ich mich später auch noch weiterentwickeln kann."

Zukunft mit Möglichkeiten

Bei aller guten Laune werden die jungen Leute recht ernsthaft, wenn man sie fragt, warum sie hier arbeiten. „Einen großen Kleiderschrank wollte ich bauen", sagt Annalena Bernöcker verschmitzt. Es ist klar, dass sie das lustig meint. Mädchen brauchen schließlich immer Schränke. Aber, sie wird irgendwann ihren Traumschrank selbst bauen können. „Ich will einfach was Sinnvolles machen, etwas bei dem ich mich später auch noch weiterentwickeln kann", meint Sabrina Griego. Sie kommt aus einer Schreinerfamilie. Ihr Traum wäre es, irgendwann hier im Haus in der Innenarchitektur tätig zu sein. „So jetzt ist's raus! Das ist mein Wunsch", wird sie gleich ganz schüchtern. „Wissen Sie, hier kann man sich entwickeln. Hier bleiben die Lehrlinge einfach später als Mitarbeiter und sie können auch noch richtig was machen", erklärt Maxi Hitzek.

Nun, so ganz einfach ist es nicht. Dazwischen liegt ein langer Weg. Schaut man die Karrieren an, so machen einige nach der Lehre die Meisterschule oder studieren sogar. Werkstattmeister Klaus Kell ging diesen Weg. Stefan Droste, der heute der Geschäftsleitung angehört, studierte nach seiner Lehre, Elias Kronberger spezialisierte sich Richtung Design und leitet heute die Abteilung für Innenarchitektur. Tuna Subasi

In der Einführungswoche geht's gleich ganz praktisch los.

und Peter Wagner machten einst hier ihre Lehre und sind jetzt Projektleiter. Es gibt also gute Vorbilder für die Jungen.

Der Betrieb ist solide gewachsen. Seit 1985 besteht er. Er hat inzwischen verschiedene Sparten und ist groß genug. 70 Mitarbeiter gibt es zurzeit. Acht Auszubildende sind jetzt im Team. Und sie werden früh an die eigentliche Arbeit herangeführt. Für Peter Wölfel ist das genau die richtige Motivation für seine Lehre. Die Schule ist ihm zuletzt richtig auf die Nerven gegangen. „Du lernst und bekommst irgendeine Note, ohne dass du weißt, was das bedeutet", sagt er. „Hier arbeite ich was und sehe am Ende, was entsteht." Sein erstes Werkstück, ein kleines Kastl, hat er seiner Mutter geschenkt. „Und die freut sich total stolz drüber, es hängt im Flur." Damit ist der Kern der EHAM-Mission auch gleich beschrieben. Sie wollen hier Produkte (er)schaffen, die Glück, Freude und Wohlbehagen auslösen. Peter war erst in einer anderen Schreinerei und hat dann zu „EHAM" gewechselt, weil ein Platz frei wurde. Das sieht er als sein Glück, jetzt mag er auch wieder lernen für die Schule.

Leidenschaft für Holz, Handwerk und Detailarbeit

Gregor Offierski und Luc, sind extra in die Region gezogen, damit sie in dieser Werkstatt ihre Lehre machen können. Gregor kommt aus Belgien. Er hat sich nach dem Abitur für die Lehre hier beworben, weil er mit den Händen arbeiten will. „Ich bin der erste in unserer Familie, der ins Handwerk geht", sagt er. Von klein an, hat ihn Holz fasziniert. Als Alternative könnte er sich höchstens vorstellen, Schlosser zu werden. Aber der Beruf wird ja nicht mehr so gelehrt, man würde heute Metallbauer und macht ganz andere Produkte. Gregors Traum ist es, mal Treppen und massive Haustüren zu machen. Solch eine Ausbildung, wie er sie hier in Hausham erfährt, gibt es bei ihm zu Hause nicht. Wer meint, das läge daran, weil eben nur das deutsche Ausbildungssystem so etwas anbietet, liegt falsch. „Bei uns gibt es das aber auch nicht", sagt Luc. Er kommt aus Koblenz und will einmal die Schreinerei daheim vom Vater übernehmen. Heimweh hat er manchmal schon und bei der Brotzeit isst er seinen Leberkäs immer noch mit Ketchup, auch wenn sich die anderen darüber lustig machen. Aber er will das traditionelle Handwerk können, wie es in der Region hier besteht. Darum lernt er auch nicht im väterlichen Betrieb. Aber Luc schätzt die Vielseitigkeit der Ausbildung und das Arbeiten mit dem echten Holz.

Breitgefächerte Ausbildung

Es ist die Vielfalt, die diese Jungen fasziniert. Die Vielfalt im Werkstoff Holz, die Vielfalt in der Produktion von Möbeln und Ausstattung sowie die unterschiedlichen Möglichkeiten, die sich für den Lebensweg auftun. Da wird nix langweilig. Tim, der Älteste in der Gruppe, hat schon ein Pädagogikstudium abgeschlossen. „Jetzt lerne ich das, was ich mir von klein auf erträumt habe", sagt er. „Schreiner, das war mein erster Berufswunsch". Mit der Kombination aus beidem eröffnen sich mal ganz neue Horizonte.

Eine Lehre ist eine Investition in die eigene Zukunft

Je länger das Gespräch dauert, desto schwärmerischer werden die Acht. Ob es denn so gar nichts Kritisches gibt? Doch, sagt einer. Man muss schon erstmal mit verdammt wenig Geld zurechtkommen. „Vom Mindestlohn ist so eine Ausbildung echt weit weg", diskutieren sie. Das Handwerk jammert über Nachwuchssorgen und Fachkräftemangel. „Du musst es Dir auch leisten können, eine Lehre zu machen", sagen sie. Die meisten in ihrem Alter schauen eben schon zu allererst, wie viel Geld sie in der Branche verdienen, wo sie anfangen. Diese Umstände zu verbessern, da ist dann eigentlich die Führung im Handwerk gefordert. Bis dahin sehen sie vor allem das Gute und die Freude, die sie bei ihrem Tun haben und mit ihrer Arbeit anderen machen. Quasi ein echt guter Holzweg, auf dem Dominik, Gregor, Tim, Peter, Maxi, Luc, Sabrina und Annalena unterwegs sind.

EHAM-Azubis werden früh in spannende Projekte und Teams eingebunden.

EHAM. AUS ANDEREM HOLZ
Eckart 24
83734 Hausham
www.eham.de

Tegernseer Grund
Immobilien GmbH

LUST AUF LÄNDLICHEN LEBENSSTIL

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

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

Machen Sie Ihr Handwerksunternehmen fit für die Zukunft.

Digitalisierung, Technologie, Nachwuchsfrage?
Auf der IHM 2019 finden Sie Antworten auf die entscheidenden Fragen der Zukunft – dieses Jahr erstmals im Rahmen einer Halle mit 10.000 m² nur für Fachbesucher.

- Gewerkeübergreifende Impulse für Ihren Erfolg
- Erfahrungsaustausch und Netzwerken
- Beratung und fundierte Fachvorträge
- Präsentation der besten Vorzeigebetriebe aus ganz Deutschland
- Leitmotiv der IHM 2019: Ist das noch Handwerk?

13. – 17.03.2019
Messegelände München
www.ihm.de

INTERNATIONALE HANDWERKSMESSE

Die Meisterin *des Handwerks*

Interview SONJA STILL

Die Internationale Handwerksmesse in München feiert heuer ihren 70. Geburtstag. Sie ist mehr denn je attraktiv für Aussteller, sehr beliebt beim Publikum und wahrlich zukunftszugewandt.
Wohin der Weg der renommierten Messe führt, zeigt das Gespräch mit Cornelia Lutz (rechts im Bild), der Leiterin der Messe, auf.

Während große andere Messen ihre Segel streichen, muss man in München zur Internationalen Handwerksmesse (IHM) sagen: Was nur hat die, was andere nicht haben? Was macht die richtig?
Wir haben uns immer mitentwickelt, sind immer neugierig geblieben und offen für Entwicklungen. Die Messe ist immer im Wandel. Ob vor 70 oder vor zehn Jahren, Handwerk und Veranstalter, die Gesellschaft für Handwerksmessen mbH (GHM), haben sich immer dem Anspruch der Aussteller und Besucher gestellt und sind mit der Zeit gegangen. Wir haben die IHM immer gut gepflegt, nicht nur Kosmetik betrieben. Und auch jetzt gehen wir mit der Zeit. Wir vermitteln, was bei der Digitalisierung des Handwerks passiert, und verbinden das mit der Möglichkeit des persönlichen Erlebnisses.

Und was kommt da so? Glaubt man Umfragen großer Zeitungen, haben viele Menschen Angst, dass sie durch die Digitalisierung ihren Job verlieren.
Das halte ich für unbegründet. Gerade im Handwerk bieten sich viele Chancen.

Gewerke, in denen es viel auf Kraft ankam, haben nun die Möglichkeit durch Robotik, Automatisation und künstliche Intelligenz besser zu bestehen. Damit können auch Fachkräfte akquiriert werden, die körperlich zuvor nicht geeignet waren. Ob es nun Frauen sind, die in Berufen, wo viel Kraft gebraucht wurde, einfach nicht so Fuß fassen wollten oder ob es Mitarbeiter sind, die länger in ihren Berufen arbeiten können. Sie haben auch im Handwerk die Möglichkeit, durch flexible Arbeitszeiten den Beruf attraktiv zu halten. Das ist für junge Leute heute ein ganz wichtiges Kriterium bei der Berufswahl. Sie können durch Zeiterfassungssysteme und Online-Office auf dem Tablet direkter mit Chef und Kunden kommunizieren und müssen nicht immer erst überall persönlich hinfahren. Ein Foto vom Projekt schicken – Bericht dranhängen – das geht von jeder Baustelle. Und sie können natürlich per Virtual Reality auch die Ausbildung ganz anders steuern.

Wie muss ich mir das vorstellen?

Da gibt es zum Beispiel virtuelle Werkstätten. Sie müssen es sich vorstellen wie in einer Kunstausstellung oder einem Museum, da kennen die Menschen solche VR-Brillen vielleicht eher. Mit solch einer VR-Brille können Menschen an Maschinen intensiv ausgebildet werden. Das Gehirn macht eine Erfahrung, die es wirklich abspeichert, ohne gleich Gefahr zu laufen, ohne Wissen und Können sich oder das Produkt zu gefährden. Ein Beispiel vielleicht: Schreiner hantieren an Sägen- und das Klischee ist ja bekannt, Schreiner haben sich alle schon mal gehörig in den Finger gesägt. Mit solch einer „Kamera-Video-Brille", die letztes Jahr auf der IHM von dem Start-up Craft Guide entwickelt und gezeigt wurde, werden Abläufe eingeübt, ohne dass Gefahr besteht. Welche Maschine habe ich in meinem Betrieb, was steht im Lehrplan drin? Genau dafür gibt es VR-Übungsprogramme. Damit kann die Ausbildung der Lehrlinge zielgerichtet gesteuert werden, aber sie können auch fremdsprachige Fachkräfte dadurch besser integrieren.

Klingt faszinierend. Aber es geht doch um Arbeitsplätze, dann braucht's ja vielleicht keinen Meister mehr?

Nein, den Meister und das echte Leben brauchen sie schon noch. Was eine digitale Herausforderung wird, ist die Verschiebung der Dienstleistung im Markt.

Es entstehen neue Geschäftsmodelle. Das Thema Online-Plattformen und Bündelung von Handwerksdienstleistungen wird sicherlich wichtig.

Es kommen Start-ups, die Plattformen entwickeln, auf denen Arbeiter im Handwerk vermittelt werden. Dieses Thema ist in meinen Augen heikel. Diese Anbieter werden künftig mitverdienen wollen und über die Nachfrage auch die Preise steuern. In Deutschland steht das Handwerk nicht immer so gut da, wie hier in der Region am Tegernsee. Der Handwerksbetrieb sollte sich schon noch selbst steuern können.

Das heißt, wer die digitale Vermarktung jetzt verschläft, der kann später gewiss zusperren?

Na, so drastisch sollten Sie es nicht formulieren. Aber über Pool-Management können Handwerksbetriebe sich besser auslasten. Das kann nicht nur die Industrie oder der Handel. Es geht mehr und mehr darum, Komponenten zu ergänzen, um gemeinsam Aufträge abzuwickeln oder neue Produkte zu entwickeln. Gewerke übergreifend lässt sich bei Kooperationen ergänzen, was das Projekt braucht. Handwerksbetriebe können Entwicklung teils finanziell gar nicht stemmen, weil die Ressourcen nicht da sind. Sie können den Mitarbeiterstamm nicht unendlich hochschrauben, weil die Kosten immens sind.

In einer Pool-Lösung kann eine bessere Auslastung übers Jahr erreicht werden

oder man kann zusammen größere Aufträge abwickeln. Da passiert gerade sehr viel. Und wir auf der Messe sind genau dafür da, die richtigen Kontakte zu schaffen und die Menschen zusammenzubringen. Das Thema persönliches Netzwerk spielt auch im Handwerk eine große Rolle.

Heute darf man also nicht mehr sagen, die Konkurrenz ist groß. Heute muss man sagen: Kooperiere mit dem, was früher Konkurrenz war?

Je virtueller Strukturabläufe werden, desto wichtiger ist der persönliche Kontakt.

Das geht so geballt nur auf der Messe. So zentriert gibt es das einschließlich da. Das gilt übrigens auch auf anderer Ebene. Die Aussteller kennen zwar ihre eigenen Kunden, wissen aber nicht, wohin der Trend bei der Menge der Verbraucher hingeht. Kunden sind heute gut vorinformiert durch die vielen medialen Möglichkeiten. Der Aussteller lernt hier wie der Kunde tickt. Und er kann selbst Kontakte schließen – nicht nur zu Konsumenten, sondern auch zu Kollegen.

Es kann doch aber auf einer Messe gar keiner alles zeigen, was er kann?

Die Messe ist eine Branchenplattform, sie zeigt: Was macht die Branche aus ihrer Zukunft? Heute muss man hier nicht seinen gesamten Maschinenpark aufbauen wie früher. Du kannst heute über Virtuell Reality und Digitale Info vieles präsentieren. Aber es ist der persönliche Kontakt, der immer

Die Internationale Handewerksmesse – von der Nachkriegszeit bis heute

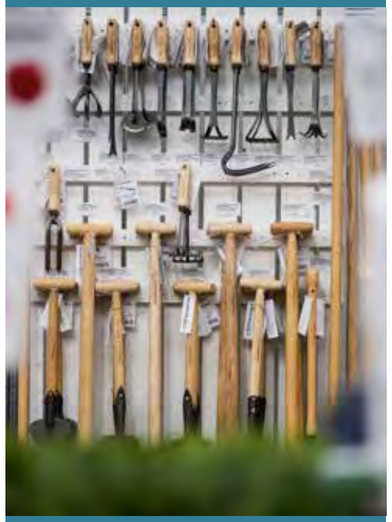
1949
Die Münchner Handwerksmesse geht als erste Messe des Vereins für Handwerksausstellungen und Messen an den Start. Damals präsentierten rund 820 Aussteller ihre Exponate auf einer Fläche von 14.000 Quadratmeter.

1950
wird die Münchner Handwerksmesse in Deutsche Handwerksmesse umbenannt.

1962
erfolgt eine weitere Umbenennung in Internationale Handwerksmesse (IHM). Dass zu diesem Zeitpunkt immer mehr Länder aus dem kommunistischen Ostblock ihre Produkte auf dem Münchner Gelände ausstellten, unterstreicht die historisch gewachsene, politische Tragweite dieser Messe.

1968
Umbenennung des Vereins für Handwerks-Ausstellungen und Messen in GHM Gesellschaft für Handwerksausstellungen und -messe.

2018
Als Leitmesse des Handwerks überzeugte die IHM mit mehr als 1000 Ausstellern aus über 60 Gewerken und rund 125.000 Besuchern.



wichtiger wird und weshalb eine Messe funktioniert. Gerade das ist der wichtige Unterschied zum Thema Onlinehandel. Der Kunde möchte die Produkte und auch die Geschichte des Unternehmens spüren und vertrauensvoll vermittelt bekommen. Es gibt viele Betriebe, die sich gerne zeigen, die für ihr Image einstehen und auch ihre Bestätigung hier bekommen. Das Gerede, dass Messen nur teuer seien, ist Quatsch. Die Messe ist beste Kundenpflege. Klar je nach Region gibt es Handwerker, die momentan keine Kunden mehr brauchen, aber in der Zukunft gibt es aber immer auch Regionen, wo es nicht so ist. Die zeigen sich hier mit Leistungen. Man trifft Kollegen des eigenen Gewerks, kann sich messen, es entstehen dadurch neue Ideen und Produkte – weil immer wieder neue Kundenwünsche aufkommen. Dadurch lernt auch ein Betrieb: Was wird mehr nachgefragt, wo muss ich mich besser aufstellen und wo geht dann meine Zukunft hin. Es ist wichtig, nah am Markt zu sein.

Und weil die IHM so nah am Markt war und ist, hat sie ihre 70 Jahre so erfolgreich verbracht?

Ja. Ich denke ja. Die Handwerksmesse München tut eine Menge, um attraktiv zu sein. Wir bieten verschiedene aktuelle Themenschwerpunkte und natürlich Parallelveranstaltungen, wie die Garten München oder die „Handwerk & Design". Das sind wirklich Besuchermagneten. Es gibt unterschiedliche Wettbewerbe, die für die Messe-Teilnehmer wie eine Talentschmiede wirken. Wer da dabei war, wird etwas in seinem Beruf. Wir haben renommierte Sonderschauen mit „lebenden Werkstätten", die den Menschen das Handwerk näherbringen. Dieses Segment hat inzwischen Weltruf!

Aber, nix für ungut, mit 70 Jahren muss man doch an den Nachwuchs denken?

Wir tun eine Menge für den Nachwuchs. Für Schulen und Schüler gibt es eigene Programme. In dem Bereich der YoungGeneration können Jugendliche 25 unterschiedliche Gewerke kennenlernen und kleine Arbeiten pro Gewerk selbst ausprobieren. So erhalten sie einen tollen Einblick in das Handwerk und können vor Ort sogar Praktika oder Ausbildungsstellen anfragen.
Um für das gesamte Handwerk ein idealer Partner und Wegweiser für die Zukunft zu sein, haben wir unsere Trendmap konzipiert. Mit unserer Trendmap haben wir „25 Trends für 2025" erstellt. Gemeinsam mit dem Hamburger Trendforscher Peter Wippermann werfen wir da einen Blick in die Zukunft. Entwicklungen, die Trendforscher mit Begriffen wie Employer Branding, Gig-Working, Digital Education, Cobots, Silver Worker und Workplace-Wellbeing beschreiben, werden aufgezeigt und ihre Auswirkungen auf das Handwerk.

Warum soll ich denn heute noch ins Handwerk? Die meisten wollen – mal etwas frech formuliert – viel Geld und genügend Freizeit?

Heute hat man nicht, weil man ein Studium hat, auch gleich einen besseren Job. Mein persönlicher Eindruck ist, mit dem Handwerk lässt sich inzwischen mehr Geld verdienen als mit manchem Studium. Man arbeitet kreativer, und hat ein familiäreres Umfeld. Zugehörigkeit zu einzelnen Betrieben ist da viel angenehmer als in Konzernen. Ich kann meinen Meister machen, mich weiterbilden und hab durchaus gleiche, oft sogar bessere Aufstiegsmöglichkeiten, als es jemanden mit einem Studium in der Industrie versprochen wird. Welches Gewerk mir liegt, das lässt sich auf einer unserer Messen erleben. Ein Besuch hier ist für alle die beste Marktrecherche, die man machen kann.

Internationale Handwerksmesse
Ihr Treffpunkt des Handwerks
München, 13. bis 17.03.2019
Öffnungszeiten
Mittwoch bis Sonntag
9:30 bis 18 Uhr
Tickets unter www.ihm.de

Die IHM wird durch die „Handwerk & Design" und die Garten München, die größte Indoor-Gartenmesse Süddeutschlands, ergänzt.
Aber Besucher brauchen nicht nur einmal im Jahr auf die IHM zu warten. Zum Jahresende lädt die Heim+Handwerk Besucher aufs Messegelände München. Die integrierte FOOD & LIFE präsentiert Außergewöhnliches für Genießer und Gourmets.

Traumberuf *Trachtenschneiderin*

Text SONJA STILL Fotos TINA RENNER

Theresa Reindl hat sich ihren Traum erfüllt. Sie führt inzwischen ihre eigene Dirndlwerkstatt.

So ganz einfach ist es nicht, den Weg zum Hof in Loiderding zu finden. Unten ist eine Schreinerwerkstatt, die Dirndlwerkstatt ist oben drüber. Theresa lacht, wenn man zu ihr die steilen Stufen hinaufschnauft. „Schön, dass Sie hergefunden haben!", begrüßt sie. Vielerlei Stoffe und eine Menge Gwander zur Anprobe hängen auf den Stangen rund um die Wände. Da also ist das Herzzentrum einer echten Dirndlschneiderei. Kein Chichi, keine Stangenware. Eine Werkstatt in einem Bauernhof. Das, was Theresa Reindl an Trachtengwandern näht, ist so, wie es sein muss, wenn man von hier ist.

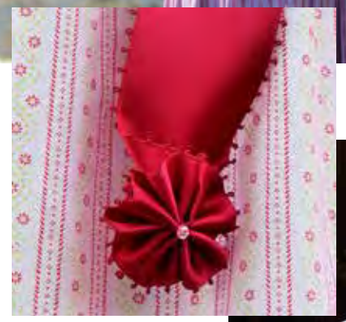
Echte Tracht ist nix Verstaubtes

Wer über bayrische Tracht redet, muss auch bairische Wörter zur Beschreibung nehmen. Denn eine schicke Dame ist einfach was anderes als a sauberns Weiberleit. Letzteres ist auf jeden Fall ein Kompliment. Theresa beherrscht viel in der Nähkunst. Das Dirndl, das Gwand, das

zwar trachtig scheint, aber auch viel Mode in sich hat. Und wenn Frau es anhat, ist sie a saubers Weiberleut. Theresa näht aber auch den Schalk oder auch einmal ein Miedergwand. Kurzum, sie näht alles, außer Reißverschlüsse ins Dirndl. „Denn das ist und bleibt einfach im echten Dirndl ein Fremdkörper", erklärt sie. Ein großes Fotobuch liegt auf dem Tisch. Theresa hat alle ihre Dirndl fotografiert, zeigt welche Vielfalt an Formen es gibt. Ein Leiblgwand, also ein ganzes Dirndl, oder lieber ein Spenzerdirndl, also ein zweiteiliges Dirndl? Und dann die Schößchen. Lieber mit flachen, mit abstehenden, mit spitzen oder ohne? Mit Passpoile eingefasst oder lieber eine Borte? Auf dem Rücken in der Naht ein schmales Band oder lieber nicht? Bunte Bluse und aus dem gleichen Stoff den Ausschnitt eingefasst? Alles darf sich die Kundin wählen. Aber so überwältigend viel es klingt, Theresa berät, führt und erklärt sehr kompetent. Und wenn es um geheime Problemzönchen geht, über die Frau nicht gerne spricht, wendet sie nett und liebevoll ein paar Schneidertricks an. „Mei", sagt sie, „vielleicht sollten wir das hier ein bisserl weiter unten abnähen, das kaschiert. Wir können als gstanden Frauen ja nicht immer zierliche Rehlein sein. " Oder empfiehlt einem ehrlich: „Trauen Sie sich ruhig, die kräftige Farbe zu nehmen. So eine ganz stille Person scheinen Sie ja eigentlich nicht zu sein." Es ist charmant und nett, wie sie bestimmt.

Tracht, Tradition, Traumberuf

„Weil es mein Traumberuf ist", sagt Theresa, wenn man sie anspricht, warum sie sich so hundertprozentig auf den Kunden einlässt. Die Entscheidung für den traditionellen Beruf war eine Entscheidung für eine bestimmte Lebensart. Es ist nicht einfach ein Job, wenn man dieses Handwerk erlernt. Der Beruf macht einen nicht reich, aber man kann damit sein Leben gut meistern. Das Handwerk bereitet nicht goldenen, aber durchaus beständigen Boden. Eine Trachtenschneidermeisterin wie Theresa gestaltet das Leben gerad und solide. Sie arbeitet kunstvoll, aber nicht verkünstelt. Da gibt's nicht den Traum vom Designertum für Pariser Modeschauen, sondern von der Freud', die die Menschen haben, wenn sie ihr Gwand abholen.



Entscheidung für einen Lebensstil

Freilich verlangt es Mut und Courage, wenn man sich als junger Mensch in dieses Metier wagt. Im Oberland gibt es genug Trachtenschneiderwerkstätten. Große und bekannte, die sich seit Generationen in Familienbesitz befinden. Die bewundert sie. Kauft auch mit ihren Kunden dort Stoffe und Zubehör ein.

Aber Theresa mag eben auch so leben, wie es hier geht: Mit Tradition – sie spielt in der Blasmusik. Mit den Bergen – sie liebt es, ganz in der Früh auf einem Gipfel zu stehen. Mit den Menschen, denen das alles hier Heimat ist.

Das alles erfährt die Kundin so ganz nebenbei. Wer Zeit hat, kriegt noch eine Tasse Kaffee, und fühlt sich wie zu Besuch bei einer guten Freundin. Am Ende weiß frau, sie ist in Ordnung so, wie sie ist, und sie wird in ihrem neuen Dirndl bestimmt die Schönste im ganzen Land sein.

Trachtenschneiderei
Theresa Reindl
Loiderding 1
83737 Irschenberg
www.trachtenschneiderei.bayern

© Alexey Testov

Ihre Persönlichkeit. Ihr Schmuck.

Kaum ein Handwerk verlangt soviel Kreativität wie das Goldschmiedehandwerk. Und in kaum einem anderen Handwerk ist der Meister mehr gefordert, sich zum Wesentlichen zu bekennen. Es geht um die Suche nach der wahren Form – passend für Juwel und Träger. Es geht um die Entscheidung für die Farbe – passend für Anlass, bleibend mit Unvergänglichkeit. Der wahre Meister macht den Menschen sichtbar.
Ein Besuch in der Ladengalerie bei Sven Leimer.

Ihr Schmuck zeigt Persönlichkeit. Was macht Persönlichkeit für Sie aus?
Klarheit. Klarheit schafft Ausstrahlung. Stellen Sie es sich vor wie das Leuchten von Edelsteinen. Eine klare Persönlichkeit strahlt von Innen heraus.

Und das arbeiten Sie mit Ihren Entwürfen aus?
Ich verstehe mich nicht als Designer oder Künstler. Mir ist das Wort zu abgegriffen. Auch will nicht ich mit meinem Können im Vordergrund stehen, sondern mein Können soll dem Kunden dienen, sich auszudrücken. Ein Schmuckstück soll sein Wesen unterstreichen. Das herauszufinden ist vielleicht Kunst ...

Was empfehlen Sie denn welchen Menschen?
Sie sehen es in meiner Ausstellung: Ich habe meine eigene Sprache, meinen eigenen Ausdruck entwickelt. Und, ich weiß um die unterschiedliche Wirkung meiner Kollektionslinien. Diese gibt es als Ring, Anhänger oder Ohrschmuck in ausgewählten Materialkompositionen. Eben in einer persönlichen Wunschkombination, die für den Träger Bedeutung hat.

Sie schaffen also Schmuckstücke! Einfach Stücke, die den Träger wirklich schmücken?
Das trifft's. Ich habe einen hohen Anspruch an Gestaltung und Ausdruck, an die Wertigkeit. Und ich habe Freude am profunden handwerklichen Arbeiten. Jedes einzelne Schmuckstück denke ich für den Menschen, den es schmücken soll.
Teilen Sie diese Faszination mit mir. Sie sind herzlich eingeladen.

SVEN LEIMER Schmuck
Nördliche Hauptstr. 13
83700 Rottach-Egern
www.sven-leimer.de

Edel und zeitlos – *Tischkultur mit Stil*

Ihr exklusiver Partner von
ROBBE & BERKING
SILBER

Silber – der wahrscheinlich schönste Moment, mit bleibenden Werten zu leben.
Die „Silberalm" von Susanne Schick ist die erste Adresse im Süden Münchens für Tafelsilber sowie Tischleuchter, Schalen oder Trinkgefäße aus Silber. „Dieses Edelmetall ist ein wunderbarer Rohstoff mit schier unbegrenzten Möglichkeiten", sagt die Geschäftsfrau aus Bad Tölz. „Schönes Tafelsilber ist zeitlos, von höchster Qualität und von großer Nachhaltigkeit". Denn die Ressourcen von Silber werden weniger. „Es könnte sein, dass Silber vielleicht irgendwann mehr Wert hat als Gold", fügt sie an.

Das klare Design und die unbedingte Handarbeit der „Robbe & Berking Silbermanufaktur" garantieren den Wert und die Beständigkeit eines Tafelsilbers.

Schließlich trägt nichts mehr zum noblen Ambiente einer Tischkultur bei als schönes Silberbesteck, feine Tischwäsche und eine passende Dekoration.

Susanne Schick hat ihre Liebe zum schimmernden Edelmetall und zur perfekten Dekoration bereits als junge Frau entwickelt, hat sich so zur Expertin für dieses edle Metall weitergebildet. Ihre Beratung ist von hohem Wert – aufgrund ihrer Kenntnisse und der Zeit, die sie sich für ihre Kunden nimmt. Auch außerhalb der üblichen Geschäftszeiten wird auf Wunsch individuell beraten.

Ein Besteck auszuwählen, braucht Zeit und Überzeugung. Man sollte sich sicher sein, dass es zu einem passt und funktionell ist. In der „Silberalm" kann der Kunde deshalb jedes Besteck in Ruhe ausprobieren.

„Schönes Tafelsilber ist zeitlos, von höchster Qualität und von großer Nachhaltigkeit."

Auch für Brautpaare und Hochzeitsgäste ist die „Silberalm" genau die richtige Adresse. Virtuelle Hochzeitstische können passwortgeschützt abgerufen werden.

Selbstverständlich bietet die „Silberalm" auch kleine Geschenkartikel für jeden Geldbeutel und stilvolle Dekorationsartikel für alle Jahreszeiten an.

Mit diversen wechselnden Veranstaltungen begeistert die „Silberalm" immer wieder ihre Kunden, Termine können Sie der Homepage unter www.silberalm.bayern entnehmen. Gerne können Sie sich hier auch informieren und Ihren individuellen Termin vereinbaren. Auch eine Beratung in Ihrem persönlichen Umfeld wird von Susanne Schick angeboten.

Silberalm
Feine Accessoires und Geschenke in Silber

Wackersberger Str.8a
83646 Bad Tölz
Tel. 08041 79 98 646
Mobil 0172 613 07 90
info@silberalm.bayern
www.silberalm.bayern

Unsere Öffnungszeiten
Dienstag 10 bis 16 Uhr
Donnerstag 9 bis 12:30 Uhr

Weitere Termine in der Silberalm
und gerne bei Ihnen zu Hause nach
telefonischer Vereinbarung.

Ferien im Freihaus

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 Talpanorama 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 (inklusive Pads); Wasserkocher (inklusive 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

PREISE

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

Der Zimmerpreis versteht sich inklusive Frühstück.

Fleisch. Feinkost. Traditionelles.

FLEISCHSOMMELIER DEUTSCHLAND – FLEISCHER-AKADEMIE AUGSBURG

KELLER – 1908 –

WURST- & SCHINKENSOMMELIER DEUTSCHLAND – FLEISCHER-AKADEMIE AUGSBURG

Kulinarische Sternstunden

WILLKOMMEN IN DER GENUSS-ERLEBNISWELT IN LANGENBACH!

Für diese und weitere Events einfach online reservieren:
www.feinkost-keller.de/online-shop

Sa. | 30.03. | ab 17:00 Uhr
Stefan Marquard
7-GÄNGE GOURMET-MENÜ
Inklusive Softgetränke/Bier
oder Weinbegleitung 199,- €

Schon 2018 hat Sternekoch Stefan Marquard bei dem ersten Keller-Starkoch-Event mit einem überwältigenden 7-Gänge-Menü begeistert! Für alle war sofort klar: Das darf kein einmaliges Event bleiben. Deswegen freuen wir uns sehr, dass der – aus Sendungen wie „Die Kochprofis“ – bekannte Küchenrockstar auch in diesem Jahr wieder Halt in Langenbach macht. Was er diesmal auf den Teller zaubert? Alle Infos gibt's in unserem Onlineshop. Dort könnt Ihr auch gleich buchen und unseren Stargast im März live erleben!

Sa. | 15.06. | ab 17:00 Uhr
Wolfgang Müller
7-GÄNGE GOURMET-MENÜ
mit Softgetränken/Bier 159,- €
mit Weinbegleitung 199,- €

Auch er ist wieder da. Mit Sternen des Gault Millau und Michelin wurde Wolfgang Müller im Laufe seiner Karriere reich geschmückt. Dass das nicht nur leere Versprechungen sind, zeigte er bei einem unvergessenen Kochabend in der Genuss-Erlebniswelt. Klassische Gerichte, neu und spannend interpretiert. Küche auf höchstem Niveau. Dabei darf dem Meister nicht nur auf die Finger geschaut, sondern auch zur Hand gegangen werden. Alles freiwillig natürlich.

Sa. | 16.11. | ab 17:00 Uhr
Ludwig Maurer
7-GÄNGE GOURMET-MENÜ
mit Softgetränken/Bier 159,- €
mit Weinbegleitung 199,- €

Ludwig Maurer macht das Trio komplett! Ein Virtuose in der Küche. Es war sozusagen Liebe auf den ersten Blick. Deswegen beehrt auch er uns wieder und bringt erneut Rock 'n' Roll in unsere Küche. Ludwig bietet Entertainment und Kulinarik in einem, mit Vollgas geht es durch den Abend. Aber keine Angst! Es bleibt genug Zeit zum Genießen. Und mit unserer – auf jeden Gang abgestimmten – Weinbegleitung wird der Abend perfekt!

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

www.feinkost-keller.com

Fotos SUSANNA SCHAFFRY

Freihausküche

Mit den besten Grüßen aus der Küche

Das Team der Küche im Freihaus Brenner tut alles, damit Sie den vollen Genuss erleben und sich nach dem Essen glücklich zurücklehnen können.
Für Sie zum Nachkochen zu Hause haben sich Dirk, Selina, Steve und Philipp ein Vier-Gänge-Menü überlegt, mit dem Sie Ihre Gäste sicher beeindrucken.

ALLE REZEPTE SIND FÜR SECHS PERSONEN AUSGELEGT.

Philipp Klein

Geräuchertes Störmousse mit mariniertem Gemüse an Erbsenpüree

ZUTATEN
150 g geräucherter Stör
100 g Fischfond
2 EL Pernod
2 EL Noilly Prat (Wermut)
5 Blatt Gelatine
120 g geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer

ZUBEREITUNG
Den Stör mit dem Fischfond aufkochen und circa 10 Minuten ziehen lassen, dann passieren. Mit Noilly Prat und Pernod nochmals aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken. Die eingeweichte Gelatine zugeben und circa 20 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Sahne aufschlagen und unter die Störmasse ziehen. Das ganze in kleinen Schalen abfüllen und 3 Stunden kaltstellen.

ZUTATEN MARINIERTES GEMÜSE
1 Karotte
1 gelbe Karotte
2 Gelbe Bete
1 Petersilienwurzel
200 g frische Erbsenschoten
Salz, Pfeffer

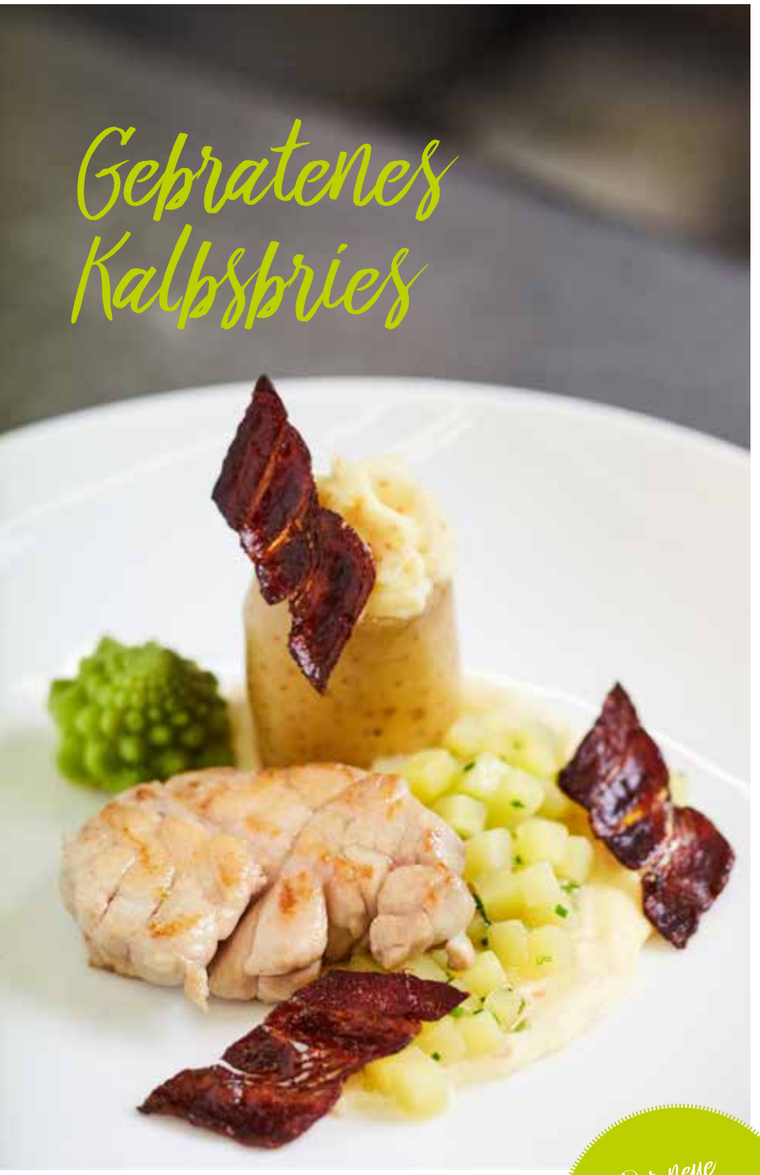
ZUBEREITUNG
Gemüse waschen, putzen oder schälen, halbieren und in gleichgroße Scheiben schneiden. Dann das ganze Gemüse nach und nach in gesalzenem Wasser weich kochen. Bitte nicht kühl stellen, wenn Sie es an dem Tag noch verzehren wollen. Gemüsesalat schmeckt immer besser, wenn er Zimmertemperatur hat.

ZUTATEN ERBSENPÜRREE
300 g Erbsen
150 ml Sahne
2 Schalotten
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG
Schalotten schälen, in Würfel schneiden und mit den Erbsen in einem Topf anschwitzen. Mit der Sahne aufgießen und circa 10 Minuten kochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und Pürieren. Sofort kalt stellen, da so die saftig grüne Farbe der Erbsen erhalten bleibt.

ZUTATEN VINAIGRETTE
50 ml weißen Balsamicoessig
5 g Salz
150 ml natives Olivenöl
etwas Pfeffer, einen Spritzer Limette, eine Prise Zucker

ZUBEREITUNG
Den Essig mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Spritzer Limette verrühren, anschließend das Olivenöl zugeben. Vorsicht nicht zu stark rühren, sonst haben Sie ein gebundenes Dressing!



Gebratenes Kalbsbries

Steven Szalek

Gebratenes Kalbsbries

ZUTATEN
600 g festkochende Kartoffel
100 g Schweinebauchspeck
100 g Romanesco
200 ml Milch
50 l abgebräunte Butter
700 g Kalbsbries
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
20 g Schnittlauch
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG
Von den Kartoffeln sechs möglichst kleine aushöhlen und mit der Hälfte der Kartoffel in Salzwasser weich kochen. Die andere Hälfte der restlichen Kartoffel in Würfel schneiden und in der doppelten Menge Wasser langsam kochen. Das Kalbsbries putzen und in einem Zwiebel-Weißwein-fond leicht köcheln lassen. Die Hälfte des Bauchspecks sehr klein schneiden und in einer Pfanne auskrusten. Die andere Hälfte des Bauchspecks in Rauten schneiden und ebenfalls knusprig braten.

Aus den weich gekochten Kartoffeln und den Speckkrusterln ein Püree erstellen und in einen Spritzsack füllen. Dann mit dem Kartoffelragout anrichten und mit etwas Schnittlauch verfeinern.
Das Kalbsbries vorsichtig in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten. Den Romanesco in schöne Röschen putzen und blanchieren. Zum Schluss das Gericht mit den Speckrauten ausgarnieren.

Der neue Genuss an Innereien – jeden Donnerstag im Freihaus

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

an Rote-Bete-Schaum mit Blattspinat und Perlgraupen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Rote Beteschaum mit Blattspinat und Perlgraupen

Dirk Welker

ZUTATEN

1200 g Kalbstafelspitz,
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian
400 g Rote Bete
1 Zwiebel
100 ml Noilly Prat
200 ml Kalbsfond
50 ml Sahne
500 g Blattspinat
2 Schalotten
200 g Perlgraup
600 ml Rinderkraft oder Gemüsebrühe
100 g Speckwürfel

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, ringsherum hell anbraten, abkühlen lassen, mit etwas Rosmarin und Thymian vakuumieren und bei 58 °C 10 Stunden in einem Sous-vide-Gerät garen. Wer solch ein Gerät nicht zu Hause hat, kann es alternativ bei 64 °C Hitze im Ofen 2 – 3 Stunden garen.

Die Roten Bete mit Salz und etwas Kümmel weich kochen und danach schälen.
Die Zwiebel klein schneiden und in Butter andünsten. Die Rote Bete klein schneiden und zugeben, mit etwas Noilly Prat ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Dann die Sahne zugeben, alles ein paar Minuten köcheln lassen. Danach pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blattspinat putzen und waschen, zusammen mit den fein gewürfelten Schalotten in brauner Butter schwenken und mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Perlgraupen waschen, Speckwürfel anbraten, die Perlgraupen zugeben und mit dreifacher Menge Brühe 10 Minuten köcheln, dann nur noch abgedeckt ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
.

Zitronentarte

mit Merengue und Baiser Sticks

Selina Skorupa

ZUTATEN FÜLLUNG

8 Eier
5 Zitronen, Zitronensaft
Abrieb von einer Zitrone
280 g Zucker
230 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Den Zitronensaft durchsieben, um mögliche Kerne zu entfernen. Saft, die Eier und den Zucker in der Küchenmaschine so lange rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Sollte Schaum entstanden sein, diesen Schaum bitte abschöpfen. Die Sahne und den Abrieb der Zitrone zugeben und nochmals gut verrühren.
Eine Form mit gebackenem Mürbeteig mit etwas Eigelb bestreichen, Masse vorsichtig einfüllen und bei 120 – 130 °C etwa 35 – 45 Minuten stocken lassen.
Zur Probe leicht an der Tarte wackeln, dann sieht man, welche Konsistenz die Tarte hat.

ZUTATEN MERENGUE

175 g Eiweiß
125 g Zucker
165 g Zucker
85 g Wasser

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, langsam 125 Gramm Zucker einrieseln lassen. Parallel dazu 165 Gramm Zucker mit 85 Gramm Wasser kochen, bis sich der Zucker löst. Zuckersirup in leichtem Faden in den Eischnee einschlagen.

ZUTATEN BAISER STICKS

120 g Eiweiß
120 g Zucker
85 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Eiweiß aufschlagen und unter ständigem Rühren Zucker hinzufügen. Puderzucker vorsichtig mit einem Spachtel unterheben. Ein Blech mit Backpapier auslegen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Mit einer Lochtülle von ca. 3 – 4 Millimeter Durchmesser, dünne lange Streifen auf das Blech spritzen. Bei 85 °C für 1 Stunde 20 Minuten trocknen.

SPIELBANK BAD WIESSEE

WINNER'S LOUNGE

2019

DONNERSTAG, 7.2.2019
KARSTEN KAIE
ne Million is so schnell weg

MITTWOCH, 13.3.2019
MATTHIAS EGERSDÖRFER UND MARTIN PUNTIGAM
Erlösung

DIENSTAG, 9.4.2019
MICHAEL ALTINGER
Hell

DONNERSTAG, 9.5.2019
TINA TEUBNER
Wenn Du mich verlässt, komm ich mit

FREITAG, 7.6.2019
SOUL KITCHEN

DIENSTAG, 16.7. 2019
MITTWOCH, 17.7.2019
DONNERSTAG 18.7.2019
DE G'SCHICHT VOM BRANDNER KASPER
Tegernseer Volkstheater

DONNERSTAG, 1.8.2019
DREIVIERTELBLUT
Diskothek Maria Elend

FREITAG, 2.8.2019 | SAMSTAG, 3.8.2019
BURGSPIELE HOHENSALZBURG
Jedermann
von Hugo von Hofmannsthal

DIENSTAG, 24.9.2019
LISA FITZ
Flüsterwitz

SONNTAG, 13.10.2019
BERNHARD HOËCKER & WIGALD BONING
Gute Frage!

DIENSTAG, 19.11.2019
MARTINA EISENREICH
Quintett

SONNTAG, 8.12.2019
SABINE SAUER
Altbayerische Weihnacht

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

DER TEGERNSEE

SPIELBANK BAD WIESSEE
www.spielbanken-bayern.de

im Casino Brenner

Von feinen Früchtchen und jungem Gemüse

Fotos SOFIE LATOUR

Qualität in Frische liefert die Firma „Wunderlich“ und versorgt so seit Jahrzehnten das Tegernseer Tal mit Obst und Gemüse. Seit letztem Jahr nun haben die Brüder Anian (32) und Max Rampf (30) im elterlichen Unternehmen die Führung übernommen.

Die beiden Brüder haben das Gemüsefach und die Früchteküche nicht nur vom Vater gelernt. Max Rampf ging zunächst in die Gastronomie, er weiß einfach, was Küchenchefs erwarten und welche Sprache sie sprechen. Anian Rampf hat studiert und ging dann in verschiedene Anbaugebiete der Welt. In Neuseeland schaute er quasi den Kiwis, in Spanien den Paprikas und anderswo den Tomaten beim Wachsen zu. Er weiß, wie gut die Münchner Bauern produzieren.

Besonderen Wert legen sie auf die Herkunft der Ware. „Wir kennen unsere Landwirte“, schildern sie. Teilweise hat bereits der Firmengründer die erste Zusammenarbeit mit den Gemüsebauern begründet. Der eine baut Erdbeeren in Parsberg an, der andere liefert Salat oder Gemüse aus dem Dachauer Land, der dritte wiederum ist Kartoffelbauer in Eppertshofen und viele weitere haben ihre Äcker und Felder in der Münchner Region. In Bioqualität holen sie das Gemüse von Münchner Marktgärtnern. „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. Da setzen sie lieber auf saisonale Angebote aus der Region.

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

Frisch auf den Tisch ist bei „Wunderlich“ nicht nur ein netter Werbeslogan.

Bei exotischen Früchten achten sie auf Fairtrade. Vieles davon kommt aus der Münchner Großmarkthalle.
Elf Mitarbeiter sorgen im Gmunder Unternehmen für einen rund um die Uhr Service. Max kümmert sich um die Logistik, die Bestellannahme und alle Kundenwünsche. Während der Saison kann es da schon mal bis spät in die Nacht dauern. Bei ihnen können Küchenchefs auch nach Küchenschluss bestellen. Macht auch Sinn: Schließlich weiß ein Koch erst dann, was er noch in der Kühlung hat und was er braucht. Das vermeidet, dass ein Zuviel letztlich weggeschmissen würde.
Für Anian beginnt der Tag bereits um 3 Uhr morgens. Was bis Mitternacht geordert wird, wird morgens aus den Lagerhäusern abgeholt und ins Tegernseer Tal gebracht. Um 7 Uhr liegt die frische Ware bei den Kunden in der Kühlung.

Von so viel Frische im Frucht- und Gemüsehandel können andere Regionen nur träumen. Der Gast im Tegernseer Tal darf sicher sein: Er hat das Beste auf seinem Teller.

© André Goerschel

Der Kaffee ist fertig...

© Bram de Hoog

© André Goerschel

Dieser Satz klingt so unglaublich zärtlich. So besang vor langer Zeit mal ein Liedermacher das wundervolle braune Getränk. Ein Besuch bei Mario Felix Liebold in seinem „Café Felix“ mit Kaffeerösterei.

Kaffeeliebhaber können hier im Haus an der Weißach einfach einkaufen, frühstücken und Kaffee trinken, aber auch probieren und verkosten. Mario Felix Liebold ist der erste Kaffeeröster am Tegernsee. Der Ludwigsstädter erfüllte sich damit einen Traum. Als Exportkaufmann kam er weit rum in der Welt, nun will er mit Transparenz und fairem Handel im Kaffeegeschäft punkten.

Die Bohnen kommen direkt vom Kaffeebauer ...

…, und das Geld geht direkt an die Menschen, die es auch wirklich verdient haben: die Farmer. Sie sind nicht nur irgendwelche Lieferanten, sondern Teil der „Kaffee-Familie“. Das macht den Kaffee der „Ersten Tegernseer Kaffeerösterei“ so besonders. Der Kaffee wird nicht an der Börse gehandelt. Als Teil eines kleinen, sehr aktiven internationalen Netzwerkes von Kaffee-Enthusiasten kauft Mario Liebold direkt von den Farmern und betreibt Handel mit absoluter Transparenz. „Jedes Gramm unseres Kaffees ist vom Anbau bis zur Röstung nachvollziehbar in Herkunft, Qualität und Preis“, sagt Mario Liebold. „In diesem Bereich sind wir deutschlandweit Pioniere.“ Die „Erste Tegernseer Kaffeerösterei” konzentriert sich ausschließlich auf den Einkauf und die Verarbeitung sehr hochwertiger Spezialitätenkaffees. Der Schwerpunkt liegt auf sortenreinen, unvermischten Hochlandkaffees. Je nach Erntestadium der einzelnen Kaffee-Anbauländer führt Liebold etwa 30 unterschiedliche „Single Estates“, darunter auch vom „Cup of Excellence“ prämierte und streng limitierte Kaffeerariäten.

Schonend geröstet, so schmeckt man 1000 Aromen

Das braune Getränk schmeckt umso besser, je frischer der Kaffee geröstet wurde. Mario Liebold beherrscht sein Handwerk. Er hat die notwendige Sensorik und das Können. Als Kaffeeliebhaber kann man auch an Workshops in der Rösterei teilnehmen. Es ist ein aufwändiger Arbeitsprozess. Wie lange die Bohnen in der rotierenden Trommel bleiben, hängt von der Sorte und vom Fingerspitzengefühl des Kaffeemeisters ab. Meistens sind es zwischen zehn und 15 Minuten. Bei industriell gefertigtem Kaffee muss alles schnell gehen, es verbleiben Röstreizstoffe, die vom Verbraucher mitkonsumiert werden. Die Folge ist ein „saurer“ Geschmack.

Genuss in allen Varianten

Im „Café Felix“ gibt es Kaffee-Cocktails oder höchst prämierte Kaffees, wie zum Beispiel die streng limitierten Sorten vom „Cup of Excellence“. Dies ist die angesehenste Kaffee-Auktion der Welt. Mario Felix Liebold ist dort seit vielen Jahren Teil der internationalen Jury. Aber es gibt freilich auch die Klassiker wie Espresso, Cappuccino, Caffè Latte oder Latte Macchiato, die die Gäste begeistern.

Das Kaffee-Angebot der „Ersten Tegernseer Kaffeerösterei“ bietet nun auch das Freihaus Brenner, denn Max Jäger ist vom Konzept des fairen und transparenten Handels und dem Geschmack überzeugt.

Erste Tegernseer Kaffeerösterei
„Café Felix“
Tegernseer Straße 101
83700 Weißach
www.etk.coffee
Öffnungszeiten
Mittwoch bis Sonntag 9 bis 18 Uhr

© Tegernseer Tal Tourismus GmbH

© Tegernseer Tal Tourismus GmbH

Text SONJA STILL Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Künstlerin für *feines Konfekt*

Sie ist die aktuelle „Südtirolerin des Jahres". Für manches Mädel in ihrem Alter – sie ist gerade mal 27 Jahre alt – schon genug der Karriere. Nicht für Nathalie Trafoier. Sie ist ausgezeichnete und mit Preisen gewürdigte Patissière. Café König Meran, Laurent Gerbaud Brüssel, Le Saint-Aulaye oder Ingelbrecht Chocolates in Belgien waren ihre Stationen. Nun kreiert sie Köstlichkeiten daheim im „Kuppelrain" von Kastelbell.

Man könnte schon auf dem Weg zu ihr ins Schwärmen kommen. Er führt von Meran Richtung Vinschgau, unterhalb von Reinhold Messners Burg Juval vorbei, zum kleinen Ort Kastelbell. Freilich erhebt sich auch hier eine alte Burg, eben Kastelbell. Das schöne Schloss sieht Nathalie Trafoier aus ihrem Fenster, wenn sie mit viel Präzision perfekte Pralinés in der Küche des „Kuppelrain" erstellt. Es ist das Restaurant ihrer Eltern, hier ist sie schon als kleines Mädchen durch die Küche gewackelt, hat Papa Jörg „geholfen" oder Mama Sonya etwas getragen. Jörg Trafoier hält seit Jahren seinen Michelin-Stern, Sonya Egger ist die Sommeliere Südtirols, eine „Donna del vino". Das Faible für Köstliches liegt in der Familie offenbar in den Genen. Und auch viel Charme.

„So gern", antwortet Nathalie, wenn man dankend ein erstes Stückchen verkostet. Es klingt allerdings, als wäre sie dankbar dafür, dass sie die Pralinen anbieten darf. Mit liebevoller Aufmerksamkeit reiht sie ihre Schokoladen vor dem Gast auf. Auf kleinen, eisgekühlten Göflaner Marmorquadern kredenzt sie zum Auftakt der Verkostung Pralinen und Törtchen. Es gibt ein Kaffee-Mascarpone Praliné, ein Törtchen aus Passionsfrucht-Mango-Ananas sowie eines aus dunkler Schokolade mit Kirsche-Rum und ein Törtchen aus drei verschiedenen Schokomousse. „Ich verarbeite, außer dem Kakao natürlich, nur Zutaten von hier", erzählt sie. Eier kommen von den eigenen Hühnern, Kräuter und Früchte aus dem eigenen Garten. Wein, Grappa oder Frizzante aus dem Keller von Mama.

Während Nathalie von ihren verschiedenen Schokoladen spricht, fällt es schwer, sich nicht vom erfüllenden, warmen Geschmack des Konfekts ablenken zu lassen. Schokoladen-Connaisseurs kennen freilich unterschiedliche Sorten von Schokolade, aber wenn Schokolade so perfekt angerichtet wird, siegt eben die Heilkraft des Gaumenglücks. Wohliger Genuss erfüllt einen.

Kakao ist der Grundstoff jeder Schokolade. Die Bezeichnungen dunkle, halbzarte, bittere, Milch- und weiße Schokolade beschreiben den Kakaogehalt. Kakao kann grob in drei Sorten unterteilt werden: in den Konsumkakao Forastero und in die Edelkakaos Trinitario und Criollo. Criollo gilt als der Feinste unter den Edelkakaos, er hat ausgeprägte Nebenaromen, die an Nüsse, Karamell, Waldbeeren oder Tabak erinnern. Nathalie erzählt bereits davon, wie wichtig es ist, die Schokolade richtig zu temperieren. Darum ist es im Sommer größerer Aufwand, alles richtig zu temperieren. Gute Schokolade knackt, wenn man sie bricht. Wenn sie richtig gemacht ist, schmilzt sie erst im Mund, nicht schon auf dem Teller. Immer wieder bringen Vater Jörg und Bruder Kevin – nein, keine neue Tellerchen, sondern große Marmorplatten. Kunstwerke hat Nathalie darauf vorbereitet. Bunte Blumenbouquets aus 16 verschiedenen Pralinésorten, Reben und Trauben mit kaum sichtbaren Schokofrüchten. Vinschger Kirsche in Rumschokolade, Vinschger Blumen, Hibiskus und Passionsfrucht sind darauf, weiße Trüffel mit Eierlikör, Haselnusskrokant, bunte Pralinés ...

Restaurant Kuppelrain
Bahnhofstraße 16
39020 Kastelbell
Südtirol – Italien
Tel. +39 (0) 473 624103
www.kuppelrain.com

Eine italienische Familie des Genusses – Nathalie (ganz rechts) mit ihrem Bruder Kevin und Vater Jörg (von links). Sie führen die Küche, Sonya den Weinkeller. Die kleine Schwester Giulia geht in die Schule und hilft im Service aus.

Gsund bleibm!

Autor KARIN GREINER

Südtirol setzt mehr und mehr auf Wellbeing-Angebote. In Partschins kommt viel zusammen, was man im Tegernseer Tal auch kennt. WASSER – Partschins ist bekannt für seinen Wasserfall, der mit einer Fallhöhe von 97 Meter Höhe einer der beeindruckendsten in den Alpen ist. WANDERN – das vielfältige Wandergebiet mit einer Bergflanke im Norden und im Süden sowie zwei Seilbahnen ermöglichen einfache Wanderungen auf Waal- und Panoramawegen. WALD – die Natur bietet alles um seine Reslienzkräfte zu stärken.

Wald tut gut!

Text und Fotos KARIN GREINER UND MARTINA WEISE

„Das Waldbaden kam genau zur rechten Zeit!", sagt Karin Thaler, Geschäftsführerin vom Tourismusverein Partschins. Es passt genau in das ganzheitliche Gesundheitsprojekt „Gsund bleibm! Salute! Take care!", das zusammen mit Wanderführern, Klimatherapeuten, Gesundheitspsychologen, Wellnesstrainern und Medizinern ausgearbeitet wurde. Damit sollen die Vorzüge der Natur rund um Partschins, nahe Meran, am Eingang zum Naturpark Texelgruppe gelegen, mit allen Sinnen spür- und erlebbar werden – nicht zu vergessen die Heilkraft des beeindruckenden Partschinser Wasserfalls. Gäste wie Einheimische, die etwas für ihre Gesundheit tun wollen, sind hier bestens aufgehoben – angesichts der vielen Angebote, die auf den vier Säulen Natur, Bewegung, Bewusstsein und Ernährung aufbauen.

Karin Thaler kann eine Fülle Angebote aufzählen, die zum stetigen Programm gehören: neben klimatischen Terrainkuren auf bislang sieben zertifizierten Wegen, Kräuter- und Kneippwanderungen, Abseilen am Wasserfall, Ernährungscoaching, Biofeedback-Messung, Meditation auch das Alpine Waldbaden mit Martin Kiem. Einmal pro Woche führt er seine Teilnehmer drei Stunden durch den Wald oberhalb von Partschins. Laut Karin Thaler sind es bislang hauptsächlich Gäste der Partnerbetriebe, aber inzwischen auch mehr und mehr Urlauber aus einem größeren Umfeld. Einheimische lassen sich ebenfalls gerne aufs Waldbaden ein, um sich zu entspannen und zu erholen, mit nachhaltiger Wirkung. In Zukunft soll die einheimische Bevölkerung sogar noch intensiver angesprochen werden, denn Waldbaden gehört zu den Präventionsmaßnahmen, die man von offizieller Seite wie Sanität und Amt für Prävention ausdrücklich unterstützt.

Ganz besonders empfiehlt Karin Thaler die Balancewoche rund um den Partschinser Wasserfall, bei der das Waldbaden gemeinsam mit Meditation und Klimatischer Terrainkur im Mittelpunkt steht. Hier bekommt der Gast neue Impulse zur Stressbewältigung und Gesundheitsförderung und geht ganzheitlich gestärkt zurück in den Alltag. Dass Waldbaden wirklich nachhaltig entspannt, man wieder ganz zu sich selbst findet – das hat Karin Thaler persönlich ausprobiert, mehrfach. Und ist seitdem rundum überzeugt vom Waldbaden, kann es nur jedem empfehlen, vor allem in diesem paradiesischen Flecken Südtirols.

Tourismusverein
Partschins, Rabland und Töll
Spaureggstr. 10
39020 Partschins
Tel. +39 (0) 473 967 157
info@partschins.com
www.merano-suedtirol.it/de/partschins-rabland-und-toell.html

Jedes Kind weiß es, jeder Mensch spürt es. Im Wald mit seiner besonderen Atmosphäre fühlt man sich ganz automatisch wohl. Frische Luft, würziger Duft, erfreuliche Stille, beruhigendes Grün. Wir atmen auf und gehen los. Beim Laufen wird getratscht, diskutiert, kritisiert oder sich der Zorn von der Seele geredet. Ausgelüftet und aufgeladen kommt man zurück. Ach, so ein Waldspaziergang tut echt gut! Doch nur allzu rasch verfallen wir danach wieder in den Alltagstrott, voller Hetze und Stress.
Also ab, nochmal in den Wald. Diesmal aber anders! Kommen Sie mit zum Waldbaden.
Machen Sie einen Ausflug in den Wald, bei dem Ihre ganze Aufmerksamkeit dem Wald gelten wird. Tauchen Sie richtig ein in die Atmosphäre des Waldes, wecken Sie alle Ihre Sinne, lassen Sie alle Eindrücke ganz auf sich wirken, kommen Sie ganz ins Hier und Jetzt – und damit zu innerer Ruhe. Machen Sie aus einem Waldspaziergang eine kleine Kur in der Natur, einen Kurzurlaub mit nachhaltigem Effekt.

Karin Greiner, Martin Kiem: Wald tut gut!
Der Wald als Kraftquelle. Loslassen, entschleunigen, auftanken und die Sinne schärfen. Mit vielen Fotos und praktischen Übungen. AT Verlag 2019, ISBN: 978-3-03800-073-0, 28 €

Baden statt nur duschen

Zweifellos tut ein bloßer Aufenthalt im Wald schon rundum gut, im Vergleich mit Waldbaden könnte man einen Spaziergang durch den Wald einer kurzen, prickelnden Dusche gleichsetzen. Waldbaden dagegen wirkt wie ein ausgedehntes, geruhsames Vollbad, bei dem man sich treiben lässt und danach rundum wohlig entspannt fühlt. Um das in voller Intensität zu erleben, gilt es zunächst die Sinne zu wecken, Wahrnehmung zu trainieren und Achtsamkeit zu praktizieren. Lässt man sich darauf ein, spürt man die heilsamen Kräfte des Waldes – auf physischer wie psychischer Ebene. Die Waldnatur beschäftigt den Geist auf höchst angenehme Weise ohne Anstrengung. Der Blutdruck sinkt, Stresshormone nehmen ab, der Ruhenerv wird gestärkt.

© Gert Krautbauer

Schwimmen lernen

Gehen wir waldbaden! Das klingt so einfach und nicht jedem erschließt sich, warum es dafür eines Guides, Trainers oder Coaches bedarf. Was bei Entspannungsformen wie Yoga, Qigong oder Pilates sowie Sportarten wie Walking, Jogging oder Smoving selbstverständlich ist, sich nämlich durch Fachleute ausführlich einweisen und anleiten zu lassen, wird beim Waldbaden nicht immer akzeptiert. Zu banal erscheint es, einfach durch den Wald zu schlendern – das muss einem doch niemand zeigen, und schon gar nicht dafür auch noch etwas dafür verlangen. Nur: Zuerst muss man schwimmen lernen, bevor man auch tiefes Wasser genießen kann.

Gehen Sie mal mit zum Waldbaden. Sie werden schnell begreifen, dass eine fachliche Begleitung und Unterweisung durch einen ausgebildeten Trainer wirklich wichtig sind. Im Wald ankommen, in den Wald eintauchen, im Wald sein und sich danach an den Wald erinnern – um Waldbaden zu einer wahrhaften Vorsorge gegen Stress und Zivilisationskrankheiten zu gestalten, lernen Sie entschleunigen, wahrnehmen, loslassen, sich mit Natur zu verbinden und mehr. Wenn Sie einmal das „Schwimmen im Waldbad" beherrschen, können Sie es selbständig ausführen und optimieren. Die drei Worte „Wald tut gut!" werden Sie jetzt völlig anders bewerten.

© Gert Krautbauer

Übrigens

Waldbaden kann man auch am Tegernsee, gleich am Freihaus Brenner startet im Sommer regelmäßig eine geführte Tour mit Sonja Still. Sie ist 2019 für den Bayerntourismus Waldbade-Testimonial. Termine finden Sie auf www.tegernsee.com.

Im Wald wächst Zukunft

Komm, wir gehen waldbaden! Dieser Anstoß soll einen gesundheitsbewussten Lebensstil unterstützen. Waldbaden ist mehr als ein Trendbegriff für einen simplen Waldspaziergang oder modischer Unsinn in der Wellnessbranche, es ist ein Baustein zu einer gesunden Lebensführung. Alltagsstress, Leistungsdruck und vieles mehr bringen uns aus der Balance zwischen Anspannung und Entspannung. Nicht zuletzt eine deutlich gestiegene Lebenserwartung machen Gesundheitsvorsorge immer wichtiger, und zwar im körperlichen, geistigen und seelischen Bereich. Wald ist analog statt digital erlebbar, Wald wirkt nachhaltig, Wald tut gut – nachhaltig. Waldbaden ist deshalb eine wesentliche Methode zur Vorbeugung, zum Erhalt der Gesundheit.

Tu was, um gesund zu bleiben, heißt die Devise. Das betrifft besonders Freizeit und Urlaub. Die Tourismusbranche hat darauf mit einer Fülle von Angeboten reagiert – auch das Waldbaden zieht immer weitere Kreise. Health-Care-Urlauber werden immer mehr, suchen dabei zunehmend individuelle und auch innovative Möglichkeiten, um sich etwas Gutes zu tun. Das Waldbaden wird dabei sicher eine wichtige Rolle in der Angebotspalette übernehmen. Schon deshalb, weil zum Waldbaden keine aufwändigen Einrichtungen nötig werden. Ganz im Sinne des sanften Tourismus lässt sich die Natur intensiv erleben, ohne dass Natur beeinträchtigt wird. Wald wirkt: in jeder Hinsicht tiefgreifend! Gehen Sie baden, im Wald ...

Reithamer BIKE-RANCH • Fabian Kniegl
Reitham 10 • 83627 Warngau • Telefon 08021 505308
Di-Fr 8.00 -12.30 und 14.00 -19.00 • Sa 8.00 -14.00 • Montag Ruhetag
www.reithamer-bike-ranch.de

Text SONJA STILL

Gratulation!

INTERNATIONALES MUSIKFEST TEGERNSEE

30 Jahre gibt es nun das Internationale Musikfest Kreuth am Tegernsee. Es hat Musikgeschichte im Tegernseer Tal geschrieben und gehört heute zu den besten Festivals, die Liebhaber von Kammermusik auf der Welt finden können.

Der neue ist der alte Vorstand: Dieter Nonhoff, Rudi Wolff, Beate Rauch und Helge Augstein. Die vier verantworten auch im Jubiläumsjahr 2019 das Internationale Musikfest Tegernsee. Seit über einem Jahrzehnt

Der Vorstand des Musikfest Kreuth e.V. (v.l.) Rudi Wolf, Dieter Nonhoff, Beate Rauch und Helge Augstein

arbeiten sie zusammen. Sehr zum Wohl des Festivals. Es ist etabliert, es steht auf soliden Beinen und begeistert die Menschen. „Sommer ist's erst, wenn das Musikfest beginnt", sagt so mancher, der das Festival mit Spielorten rund um den Tegernsee genießt. Seit man nicht mehr in Wildbad Kreuth logieren kann, haben sich Gut Kaltenbrunn, die altehrwürdige Pfarrkirche St. Quirinus von Tegernsee und das Seeforum Rottach-Egern als atmosphärische Spielorte etabliert. Ein tolles Team unterstützt den Vorstand. Da übernehmen die einen Fahrdienste, um die Künstler, die aus der ganzen Welt hier einfliegen, vom Flughafen München abzuholen, da sorgen liebenswerten Damen und Herren der Touristinfo Kreuth jeden Abend für geordneten Einlass und begrüßen das Publikum persönlich und herzlich. Es ist ein unglaubliches Erlebnis, das Festival mitzumachen. Die Künstler knüpfen kreative Beziehungen, die Menschen schließen Freundschaften.

Gegründet wurde es im Jahr 1990 von Oleg Kagan und Natalia Gutman. Im Juli fand das „Internationale Musikfest Tegernsee am Tegernsee" erstmals statt. Nach dem Tode Oleg Kagans noch im gleichen Jahr führte Natalia Gutman das Musikfest ab 1992 in seinem Gedenken als „Oleg Kagan Musikfest Kreuth" als künstlerische Leiterin weiter. Nach ihrem Rückzug von der Leitung des Festivals im Jahr 2012 kehrte der Vorstand wieder zum Gründungsnamen zurück.

Dieses Jahr findet das Musikfest vom 9. bis 21. Juli statt.

© Harald Hoffmann

© Thomas Ramstorfer

© Holger Hage

© Andy Staples

Das Programm 2019

Dienstag, 9. Juli, 19:30 Uhr, Tenne, Gut Kaltenbrunn, Gmund
Eröffnungskonzert
Sabine Meyer, Klarinette, und das Alliage Quintett
Eine Vielfalt von Werken von Carl Maria von Weber, Johann Sebastian Bach, Igor Strawinsky, George Gershwin und Alexander Borodin steht auf dem Programm.
Alle Werke bearbeitet für Klarinette, Saxophone und Klavier.

Mittwoch, 10. Juli, 19:30 Uhr, Tenne, Gut Kaltenbrunn, Gmund
Lisa Smirnova, Klavier, und das New Classic Ensemble Wien spielen Tomaso Giordano, W. A. Mozart und Ludwig van Beethoven.

Donnerstag, 11. Juli, 19:30 Uhr, Tenne, Gut Kaltenbrunn, Gmund
Frank Peter Zimmermann, Violine, und Martin Helmchen, Klavier, präsentieren Sonaten Ludwig van Beethovens.

Freitag, 12. Juli, 19:30 Uhr, Tenne, Gut Kaltenbrunn, Gmund
Lesung aus Tagebüchern der Österreichisch-Ungarischen Nordpolexpedition,1872 bis 1874, mit Harald Krassnitzer zusammen mit Benjamin Appl, Bariton. Musikalisch zu hören ist Franz Schubert: Winterreise op. 89, D 911, mit James Baillieu am Klavier.

Samstag, 13. Juli, Tenne, Gut Kaltenbrunn, Gmund
„30 Jahre Musikfest" Jubiläumskonzert mit dem Dahlkvist Quartett und W.A. Mozart, Maurice Ravel, Edvard Grieg im Programm.

Sonntag, 14. Juli, 18:00 Uhr, Tenne, Gut Kaltenbrunn, Gmund
Jan Lisiecki, Klavier, spielt Frédéric Chopin, Robert Schumann, Maurice Ravel und Sergei Rachmaninow.

Mittwoch, 17. Juli, 19:30 Uhr, Kirche St. Quirinus, Tegernsee
Voces8 „After Silence" – eine musikalische Reise durch die Jahrhunderte mit Werken von Thomas Tallis, Henry Purcell, Pablo Casals, Charles Parry, Claudio Monteverdi zu Orlando Gibbons und Edward Elgar sowie Traditionals und Spirituals.

Freitag, 19. Juli, 19:30 Uhr, Seeforum, Rottach-Egern
Emmanuel Tjeknavorian, Violine, Maximilian Kromer, Klavier präsentieren Sonaten für Violine und Klavier von Ludwig van Beethoven, Robert Schumann, Johannes Brahms und Franz Schubert.

© Lars Borges

Samstag, 20. Juli, 19:30 Uhr, Seeforum, Rottach-Egern
Miloš Karadaglić, Gitarre, spielt Johann Sebastian Bach, Enrique Granados, Isaac Albéniz, Heitor Villa Lobos, The Beatles und Mathias Duplessy.

Sonntag, 21. Juli, 18:00 Uhr, Seeforum, Rottach-Egern
Abschlusskonzert
Olaf Bär liest Peter Handke: „Don Juan (erzählt von ihm selbst)" und Matthias Buchholz, Viola und das Auryn Quartett spielen Sterichquintette von W. A. Mozart und Johannes Brahms.

Das ausführliche Programm finden Sie auf www.musikfest-kreuth.de

Karten erhalten Sie beim Musikfest Kreuth e.V. unter der Telefonnummer 08029 997908-0, Fax 08029 997908-9, kreuth@tegernsee.com, online über den Webshop: https://musikfest-kreuth.de/tickets/ oder über https://tegernsee.muenchenticket.net, bei München Ticket Tel. 089 54 81 81, bei allen München-Ticket-Vorverkaufsstellen sowie bei allen Touristinformationen im Tegernseer Tal.

zu Tisch mit

Erich Liessmann alias JEAN FRANKFURTER

Interview SONJA STILL Fotos MANFRED GLÜCK

Die Songs, die Erich Liessmann komponierte, hat wohl jeder schon einmal gehört, der irgendwann mal das Radio anschaltete. „Michaela“ sang Bata Illic, Costa Cordalis „Anita“ und Nicole „Flieg nicht so hoch, mein kleiner Freund“. Schaut man das Œuvre von Erich Liessman an, verschlägt's einem schier den Atem. Ach so, genau! „Atemlos durch die Nacht“ singt seine Entdeckung: Helene Fischer. Selten gibt Jean Frankfurter, so Erich Liessmanns Künstlername, Interviews. Fürs BRENNERS Magazin nahm er sich Zeit für ein sehr unterhaltsames Gespräch.

Herr Liessmann, als ich mich auf unser Gespräch vorbereitet habe, ...
... da wurde Ihnen schwindelig?! (lacht schelmisch)

Nun, ich spreche nicht jeden Tag mit Mozart. Sie seien der „Mozart der deutschen Unterhaltungsmusik" las ich ...
... wie, wieso nicht Beethoven?! Nein. Scherz beiseite. Ich war mit meiner Arbeit immer fruchtbar. Ich bin natürlich auch viel älter geworden als Mozart. Wolfgang Amadeus hatte nicht die Chance so wie ich, 50 Jahre Musik zu machen. Das unterscheidet mich direkt von Mozart.

Bei allem Spaß hier: Es muss doch ein tolles Gefühl sein, wenn Sie sehen wie viele Menschen bei Konzerten oder im Fernsehen oder im Oktoberfestzelt glücklich sind, dass es Ihre Musik gibt?
Ach joooh, (er wiegelt ab) ... vielleicht merken die Menschen einfach, dass ich das gerne mache, was ich tue!?! Mir hat meine Arbeit immer Freude gemacht, ich hatte viel Glück. Und das hört man vielleicht.

Als Sie Ihre Karriere starteten, sind Sie denn da mit großem Ehrgeiz angetreten? Wollten Sie so erfolgreich werden?
Ich habe Musik und Germanistik studiert. Mein Professor damals sagte, ich müsse Pianist werden. Das wäre ich auch gerne, aber das hat nicht geklappt. Was kann man schon mit so einem Musikstudium sonst noch werden? Dirigent, Arrangeur, Korrepetitor am Theater? Stellen Sie sich vor, ich müsste mich heute mit solchen Künstlern wie Lang Lang messen!
Mein Leben lief gut wie es lief. Ich hatte immer Glück. Und ich hatte am Anfang meiner Karriere das Glück, einen wunderbaren Mäzen zu treffen. Johann Michel war damals ein großer Musikverleger und er glaubte an mich.
Damals musste ich meinem Förderer meine Werke noch am Klavier vorspielen, so wie Mozart. Johann Michel fand es gut, und sagte: „Sie kriegen das hin."

Ihre Hitliste ist lang. Auch die Liste der Preise und Auszeichnungen, die sie erhielten, ist lang (s. S. 64 Kasten). Sie haben das deutsche Musikbusiness geprägt wie kein anderer. Aber in der bunten Glamourwelt erscheinen Sie ziemlich selten, warum?
Ich wollte nie in den Vordergrund. Das sollen die Künstler tun. Ich wollte einfach meine Ideen verwirklichen und das mache ich im Studio, nicht in den bunten Gazetten.

Ursula und Erich Liessmann mit Max Jäger.

Helene Fischer bedankte sich bei Jean Frankfurter.

Michelle, Paola, die Flippers, Claudia Jung, Andy Borg, Kastelruther Spatzen, Irene Sheer, Kristina Bach – alles bekannte Namen in Deutschland, alle singen Ihre Songs. Aber Helene Fischer ist Ihre größte Entdeckung. Wie kam's?
Als wir das erste Gespräch führten, wollte sie eigentlich Pop singen. Sie sang „The Power of Love" nach Jennifer Rush auf ihrem Demoband. Wir haben über die unterschiedlichen Möglichkeiten gesprochen. Beim ersten Gespräch war das nicht so einfach, unsere Vorstellungen zusammenzubringen. Mit englischsprachigen Popsongs wäre sie nach meiner Meinung in der Masse untergegangen. Als wir uns noch einmal trafen, wollte sie es mit Popschlager versuchen. Das war dann ihr und mein Glück ...

Sie hatten aber nicht nur Glück ...
Doch, wir hatten viel Glück. Natürlich verlangt es auch diszipliniertes Arbeiten. Helene Fischer tut das. Sie ist aber auch menschlich liebenswert. Ich hatte an meinem Geburtstag im März so ein tolles Erlebnis. Ich erzähle es hier, weil es einfach nicht normal ist, was da passierte. Wir waren hier im Freihaus und feierten meinen Geburtstag. Während der Feier kam der Anruf von Florian Silbereisen, ob wir nach München in die Show kommen. Ich wollte erst gar nicht, fand das so nett hier mit einem Glaserl Wein im Freihaus. Aber Max Jäger hatte alles für die Fahrt vorbereitet, während ich noch überlegte. Der Wagen stand da, als Reiseproviant war Champagner dabei und dann ging's direkt in die Sendung. Da hat sich Helene für diese zwölf sensationell erfolgreichen Jahre mit mir bedankt. Das habe ich noch nie erlebt! Dass eine Künstlerin sich in dieser Form auf der Bühne bei ihrem Produzenten oder Autoren bedankt. Dass sie mir so Danke sagte, das ist so liebenswert! Normalerweise meinen die Künstler, sie sind für ihren Erfolg alleine verantwortlich. Da ist ein Produzent oder Komponist nur eine Randfigur.

Sie haben soviel Musik gemacht, aber das Image von Schlager-Musik war doch immer seicht und flach?
Wir haben den Schlager salonfähig gemacht. Ich kenne Leute, die behaupten, sie

Erich Liessmann mit Sonja Still im Interview.

Aus der Hitliste

Der erste Hit, den Erich Liessmann 1971 landete, war der Titel „Butterfly", gesungen von Danyel Gérard. Er hielt sich 39 Wochen in den Charts.

Es folgten Songs, die heute als Evergreens bekannt sind, wie „Michaela" für Bata Illic, oder „Anita" für Costa Cordalis. 60 Singles schafften es in die Music-Charts, sechs waren Top-Ten-Singles.

Er war der Produzent für viele Musiker, zum Beispiel für die Gruppe „Arabesque", aber er war auch zwölf Jahre lang Produzent und Autor für Michelle, zehn Jahre lang für Patrick Lindner, 15 Jahre lang für Stefanie Hertel, arbeitete mit Claudia Jung oder den Geschwistern Hofmann.

Mit seinen Künstlern holte Erich Liessmann eine Vielzahl an Auszeichnungen.

Zweimal bekam er den ECHO, einmal bereits 1992, dann den ECHO Pop 2014 in der Kategorie Produzent national. Er holt den Titel im Grand Prix der Volksmusik 1992 mit „Über jedes Bacherl geht a Brückerl", gesungen von Stefanie Hertel und die Krone der Volksmusik. Zweimal gewann er den smago! Award: 2013 in der Kategorie Erfolgreichster Schlager-Komponist und -Produzent aller Zeiten/ Erfolgreichstes Album des Jahres (Farbenspiel, Helene Fischer) und 2016 in der Kategorie Erfolgreichster Produzent der Gegenwart.

hätten damit nichts am Hut. Obwohl jeder einen Song hat, den er liebt und mitsingt. Mancher bekennt sich eben nicht dazu.

Helene Fischer beweist ja auch, dass der Erfolg auf ihrer Seite ist. Sie verdient mehr als Britney Spears, war kürzlich zu lesen.
Helene und ich haben damals gesagt, dass wir nie „doofen Schlager" machen.
Obwohl, das habe ich auch früher nicht. Ich hab ja auch viel Volksmusik gemacht. Nicht die traditionelle, die wir im Tegernseer Tal kennen. Ich habe die Musik für Interpreten wie Patrick Lindner, die Kastelruther Spatzen, Marianne und Michael, Stefanie Hertel oder die Geschwister Hofmann geschrieben. Das hat mir auch einen Riesenspaß gemacht, aber ich fand das nie banal.
Es war vielleicht ein bisserl viel „Heile Welt" in den Liedern drin. Aber die Welt ist nicht so heil und die Leute hören darum gerade solche Lieder halt gerne. Damals wie heute.

Glauben Sie das ernsthaft? Der Markt hat sich doch sehr verändert.
Ich muss sagen, wir haben die goldenen Jahre miterlebt. Die Problematik heute sind die Streamingdienste. Wer Musik hören will, kann quasi zum Nulltarif alles runterladen. Man kann Musik hören, ohne irgendwas zu geben. Wer Musik machen will, muss es quasi zum Nulltarif machen. Die Komponisten und Autoren bekommen nicht das, was ihnen zusteht. Es geht jungen Musikern so sehr viel Geld verloren. Die Umsätze, dieser physische Verkauf von CDs übern Ladentisch, sind gleich null. Früher habe ich CDs gemacht, da wusste man so viele wurden verkauft, so viele sind in den Charts, also haben wir uns gefreut. Ich bin ganz froh, dass ich jetzt ein bisserl kürzer treten darf.

Im Tegernseer Tal ist viel Musik zu Hause. Die lange Klostertradition, die echte alpenländische Volksmusik und viele gute Musiker, wie Thomas Rebensburg oder Eberhard Schoener in Miesbach – arbeiten Sie mit anderen hier zusammen oder nehmen sie traditionelle Elemente auf?
Es macht mir sehr viel Freude, die traditionelle Volksmusik zu hören. So einen Dreigsang oder Viergsang, das ist echte, schöne überlieferte Musik. Dazu die Saitenmusi mit Zither, Harfe oder Hackbrett, ... das beeinflusst mich schon. Aber ich kann diese Art von Musik einfach nicht selbst. Lassen Sie es mich so formulieren: Die traditionelle Musik habe ich nie gemacht, aber immer geliebt. Was ich gemacht habe, ist der volkstümliche Schlager, doch den hören sie heute kaum noch. Wir haben damals den Grand Prix der Volksmusik gewonnen. Heute behaupten sich nur noch wenige Interpreten im Markt. Ich glaube zwar, dass das Publikum schon noch diese Musik gerne hören möchte, aber die Radio- und TV-Sender bieten sie nicht mehr an. Es ist gerade nicht angesagt. Der Hunger nach einfachem, schönem Liedgut zum Mitsingen ist da, aber in dieser Hinsicht bleibt das Publikum leider unterernährt.

Wie ich hörte, unterstützen Sie aber einen jungen Musikanten aus dem Tegernseer Tal?
(lacht) Ich habe ihn nur eingeladen, dass er in meinem Studio ein paar Demos aufnimmt, damit er etwas zum Vorzeigen hat. Beni Hafner, also der „Oimara", hat, glaube ich, wirklich das Zeug für eine große Karriere. Er macht seine Sache sehr gut und ist sehr authentisch. Ich drücke ihm die Daumen für einen großen Erfolg.

Und wenn man reich und berühmt ist, kauft man sich hier ein Haus?
Wir sind hier seit mehr als 25 Jahren. Ich war schon als kleiner Bub mit meinen Eltern hier und habe die Sommerferien am Tegernsee verbracht. Ich habe mich in diese Bergwelt so verliebt, dass ich immer sagte, wenn es irgendwann mal geht, dann möchte ich hier leben. Zumindest die Hälfte des Jahres. Meine Frau jodelt schon, wenn sie die erste Kuh sieht, wenn wir bei Holzkirchen von

der Autobahn abfahren und sich der Blick auf die Berge auftut. Uschi ist noch „bayerischer" als ich. Sie würde das ganze Jahr am liebsten hier leben.
Aber ich bin so ein treuer Kerl. Wir haben eine Menge Freunde und Familie in unserer alten Heimat im Taunus und die möchte ich nicht aufgeben. Es gab mal ein Lied, das passt: „... dabei liebe ich Euch beide!"

Was ist denn für Sie das Schöne hier?
Die Sprache, die Musik, das Lebensgefühl hier, die Tradition, die guten Restaurants, … Man hat hier alles, von allem das Beste. Hier im Freihaus Brenner haben wir alle großen runden Geburtstage gefeiert und die Hochzeit unseres Sohnes. Wir haben wirklich einen engen Bezug hierher. Wir finden es ganz toll, wie Max und Katharina das Haus weiterführen. Diese jungen Leute sind toll, fleißig, liebenswert. Unglaublich, was sie da leisten!
Für uns ist das Tegernseer Tal eine heile Welt, die heute noch erreichbar ist.

Das klingt toll. Wie würde denn das Tegernseer Tal für Sie musikalisch klingen?
(sinniert etwas) Ich wüsste nicht, wie ich das vertonen sollte! Ich habe hier sehr, sehr viel Musik geschrieben. In allen Schattierungen, von Rock bis Pop und Alpenschlager. Mit Irma Holder (Songtexterin, mit der er viel arbeitete) saß ich auf der Terrasse und quatschte einfach nur. Manchmal kamen dabei vier, fünf Songs an einem Tag heraus. Mir gibt der Tegernsee ein Wohlgefühl. Man kann nur mit einem gewissen Glücksgefühl schöne Lieder machen. Wenn man sauer ist oder Tiefs hat, dann schreibt man halt ein paar Balladen.

Sie waren also immer gut drauf?
Ich bin vom lieben Gott mit sehr viel Glück beschenkt worden. Ich hatte nie große Tiefschläge. Ich hab eine Frau, die mit mir seit 50 Jahren verheiratet ist. Das ist ein großes Glück, wer schafft das schon!? Also normalerweise und erst recht in der Musikbranche? Wir haben uns toll ergänzt. Ich hab die kreative Arbeit gemacht und sie hat sich um die Netzwerke und die Geschäfte gekümmert. Wir waren immer ein gutes Team. Sie ist so ein liebenswerter Mensch, ich muss da ein Loblied singen. Wir haben uns kurz vorm Abitur im Café kennengelernt, bei Kakao mit Sahne. Sie fragte, wen ich lieber höre: Rolling Stones oder Beatles. Ich sagte, die Beatles. Und das war gut so, das war die erste Übereinstimmung. Wir haben immer gute Laune gehabt. Das ist, denke ich, recht wichtig.

Helene Fischer überrascht Jean Frankfurter.

Die Flößer warten schon

Text NICOLE ADAMI Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Frühjahr wird's – hoffentlich ganz bald. Und dann ist es so weit und die Flöße dürfen raus, aufs Wasser, dürfen rutschen und schwappen durch die Strudel der Isar. Michael Angermeier vom „Isarflößteam" steht in den Startlöchern für die neue Saison und viel Gaudi auf der Isar.

Die neuen Stämme des „Isarflößteams" rund um Urgestein Michael Angermeier sind geschlagen und entrindet, über den Winter ausgefroren und die hölzernen Paddel mit den frisch geflochtenen Weiden an den Flößen festgemacht. Er selbst ist ein Flößer, wie er im Buche steht: ein gestandner Mann von stattlicher Statur, grauweißem Haar sowie dichtem Schnauzbart – und der gewissen Portion Gemütlichkeit, die es zum Floßfahren allezeit braucht. Zusammen mit seinem 30-jährigen Sohn Stefan unterhält er in vierter (beziehungsweise fünfter) Generation den um 1850 von seinem Urgroßvater gegründeten Flößereibetrieb. Als einer von drei Wolfratshauser Floßbetreibern, die sich die Fahrten Richtung München untereinander aufteilen, ist ihm die Auslastung im Sommer gewiss: Rund 600 bis 800 Fahrten organisieren die drei Isarflößereien pro Saison, die traditionell vom ersten Mai bis Mitte September reicht.

„Im Baumarkt gibts noch kein Regal mit der Aufschrift ‚Flößerei' – denn ein Floß ist kein Massenprodukt."

Doch die Vorbereitungen beschäftigen ihn auch außerhalb dieser Monate: „Am zweiten Sonntag im September ist Schluss. Dann geht es in den Herbst hinein, die Sonnenstunden sind spärlicher und wenn es regnet, wird es schnell kalt. Da ist es nur vernünftig, das Floßfahren einzustellen", berichtet Angermeier. Sofort nach der letzten Fahrt kommt das alte Floßholz dann nach Arzbach, Wackersberg, ins Sägewerk. „Viele Zimmereien warten schon darauf", sagt Angermeier. Denn „durch den ständigen Wechsel zwischen Wasser und Luft, den das Holz den ganzen Sommer über durchmacht, ist es besonders leicht und wird gern für Balkone, Zimmereiarbeiten oder etwa Dachstudios verwendet. Es schüsselt nicht mehr, wie der Schreiner sagt."

Für die kommende Saison wäre es allerdings unbrauchbar. Ließe man das Floßholz über den Winter liegen, bekäme es eine Rotfäule und würde höchstens noch zu Saisonbeginn für ein paar Fahrten herhalten. Für Michael Angermeier undenkbar – schließlich manövriert er im Hochsommer auf jedem seiner Flöße gut und gerne 60 Gäste, drei Steuermänner sowie eine Blaskapelle über die Isar.

Die Philosophie um das Floßholz

Weil das Holz im Herbst ausgedient hat, muss er sich spätestens im Oktober um das für die nächste Saison kümmern. Seine Stämme schlägt er stets bei abnehmenden Mond. Die Bäume stammen aus den Wäldern bei Kreuth, der Jachenau, Vorderriß oder Unterammergau, sind mindestens 70 Jahre alt und dürfen oben nicht zu dünn sein. Ein gleichmäßiger Wuchs ist für den Floßbau besonders wichtig!

„Verwendet wird seit jeher Fichte, denn das ist vom Gewicht her das beste Holz", erklärt Michael Angermeier. Hartholz funktioniere gar nicht, Tanne sei zu schwer und Kiefer im Oberland schlichtweg nicht ausreichend vorhanden. „ Die Fichte ist das traditionelle Bauholz, das auch in München am meisten Verwendung findet. Und es schwimmt auch einfach am besten", weiß Angermeier. Außerdem bevorzugt er für seine Flöße Bergholz: „Das ist feinjähriger; heißt, die Jahresringe sind hier enger. Dadurch ist das Bergholz strapazierfähiger als das Holz aus dem Flachland", erklärt der 68-Jährige.

„Ein ‚Schema F' gibt's ned!"

Wie schon seine Vorfahren achtet auch er darauf, dass die Sterne richtig stehen, wenn die Bäume geschlagen werden. Am besten ist es, wenn keine Wasserzeichen im Spiel sind. Das Holz sei dann nämlich nicht so feucht und trockne folglich schneller. „Und wir brauchen ja schließlich ein leichtes Holz, das gut schwimmt", sagt Angermeier. Lachend fügt er noch hinzu: „Ja, da steckt schon eine gewisse Philosophie dahinter. Das Beschaffen unseres Floßholzes ist nicht jedes Jahr gleich. Ein ‚Schema F' gibt's ned".

Generell ist der Floßbau noch echte Knochenarbeit: Zusammen mit seinem Sohn und dem restlichem Team sucht er nicht nur die Baumstämme für die neuen Flöße aus – er schlägt sie zum Teil sogar selbst, um sie anschließend in mühevoller Arbeit zu entrinden. Lässt man diesen letzten Vorgang maschinell erledigen, saugt sich das Holz laut Angermeier stärker an und schwimmt

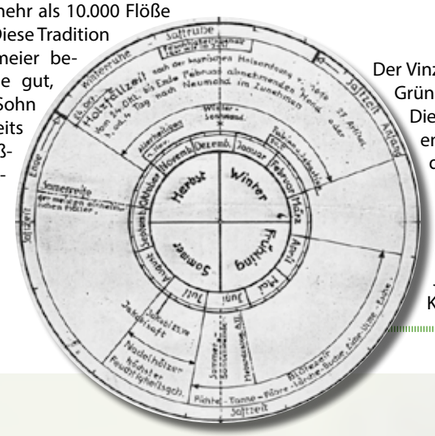
nicht mehr so gut. Vieles müsse man eben in Eigenregie machen. „Im Baumarkt gibt's noch kein Regal mit der Aufschrift ‚Flößerei'", scherzt Angermeier. „Ein Floß, das ist kein Massenprodukt".

Auf Urgroßvaters Spuren

Also legt Angermeier für seine Flöße selbst Hand an – und hier ist einiges zu tun: Mindestens 17, meistens 18 Baumstämme braucht man, um ein einziges der 6,90 auf 18,30 Meter messenden Flöße zu bauen. Sechs Stück hat allein sein Betrieb normalerweise pro Saison im Wasser.

Wenn schließlich alle Stämme gefällt und entrindet sind, friert das Holz über den Winter aus. Je kälter es ist und umso mehr Schnee fällt, desto leichter wird das Holz. Aus diesem Grund lagert Angermeier all seine Stämme im Freien.

Jetzt, wenn das Frühjahr kommt und der Schnee schmilzt, juckt es ihn aber schon wieder in den Fingern. „Ich freue mich auf den Saisonstart im Mai, wenn wir wieder mit vielen feierlustigen Menschen und einer zünftigen Brotzeit über die Isar fahren", sagt Angermeier und seine Augen leuchten. 120 Euro pro Kopf kostet die je nach Wasserstand fünf- bis sechsstündige Floßfahrt von Wolfratshausen nach München inklusive Essen, Getränken, Musik und Bustransfer – wenn das Floß voll besetzt ist. Gefahren wird bei jedem Wetter, auch bei Regen. Dass er selbst so oft wie nur möglich auf dem Wasser ist, ist für Angermeier Ehrensache. Immerhin war die Flößerei viele Jahrhunderte lang eine der wichtigsten Einnahmequellen für das obere Isartal. Zwischen dem 13. und 20. Jahrhundert wurden jedoch nicht nur Menschen, sondern auch jede Menge Waren entlang der Isar in Richtung München, Freising und Landshut transportiert. Mitte des 19. Jahrhunderts – als Michael Angermeiers Urgroßvater den Flößereibetrieb gründete – passierten jährlich sogar mehr als 10.000 Flöße München. Diese Tradition will Angermeier bewahren. Wie gut, dass sein Sohn Stefan bereits in seine Fußstapfen getreten ist!



Richtiger Mond, gutes Holz – altes Wissen vom Vinzentius-Verein Kreuth e.V.

Die Holzarbeiter aus dem Kreuther Tal sind seit Jahrhunderten bekannt für ihre gute Arbeit. Auch heute noch arbeiten sie so manchen Floßbaum und liefern ihn zu den Isar-Flößern. Klaus Oberwieser, Vorsitzender des Vereins, hat zum 200-jährigen Bestehen des Vereins eine Festschrift verfassen lassen. Darin wird in einem Phasenblatt gezeigt, wann der geeignete Moment fürs Holzschlagen gekommen ist.

Holz, das zum richtigen Zeitpunkt geschlagen wird, soll besondere Qualitäten haben. Mit dem überlieferten Wissen war man durchaus geizig: Bis 1909, so verrät ein Stempel auf dem Phasenblatt, war es verboten, die Zeichnung weiterzugeben. 1945 dann wagte es ein Zimmermeister, dieses Verbot zu ignorieren. So wissen wir heute, wann die Alten das Holz schlugen.

Für Floßholz gilt:
Hack mi in da Laar, wird i net dick und net schwar.
Für Bauholz gilt:
Wer sein Holz um Christmett fällt,
dem sein Haus wohl zehnfach hält.

Der Vinzentius-Verein ist der älteste Verein im Tegernsee Tal. Er war bei seiner Gründung so etwas wie ein Vorläufer von Krankenkasse und Gewerkschaft. Die gefährliche Arbeit der Männer und die Auswirkungen auf die Familien, wenn ein Unfall passierte, waren in jenen Zeiten enorm. Mit der „Bruderlad", wie es damals hieß, kümmerten sich die Holzarbeiter um die Hinterbliebenen. Heute hat der Verein rund 140 Mitglieder und richtet noch immer im Januar einen Jahrtag aus.

Wer sich für altes Wissen zur Holzarbeit in Kreuth interessiert, kann die Jubiläumsschrift bei Vinzentius Verein-Vorstand Klaus Oberwieser in Kreuth erhalten. Telefon: 08029 785

Flößereibetrieb Michael Angermeier
Kalkofenstraße 12a
83646 Arzbach b. Bad Tölz
Tel. 08042 1220
Fax: 08042 3724
michael-angermeier@web.de

für die Sinne

ZUM ANSCHAUEN: Witz und spitze Feder im Olaf Gulbransson Museum

Das Tegernseer Museum ist immer einen Besuch wert. Geistvolles und Nachdenkliches gibt es dort zu sehen. Das Filial-Museum der Münchener Pinakotheken und bietet auch in diesem Jahr wieder renommierte Sonderausstellungen. Im Frühjahr startet man mit „PAPAN. Wer keinen Spaß versteht, versteht auch keinen Ernst". Heitere und bisweilen tiefsinnige Lebensbetrachtungen des Münchener Cartoonisten lassen den Betrachter schmunzeln. Im Sommer folgt eine Retrospektive zum Werk von MARIE MARCKS. Wer in den letzten 50 Jahren (nicht nur) Frauenzeitschriften in die Hand bekam, kennt die Bilder dieser weitblickenden Zeichnerin. Unbedingt empfehlenswert! Zum Jahresende zeigt man dann IRONIMUS. Ein österreichischer Zeichner, der bissig das politische Zeitgeschehen analysiert.

PAPAN 10.2. bis 12.5.2019
MARIE MARCKS 26.5. bis15.9.2019
IRONIMUS 29.9.2019 bis Januar 2020
www.olaf-gulbransson-museum.de

ZUM SCHMECKEN: Blütenzauber aus dem Tegernseer Tal

Marias Rosenlikör macht glücklich. Er riecht wie ein Rosengarten, er schmeckt wie der Sommer, er ist gesund für Nieren und Stoffwechsel. Verführerisch fein schmeckt er im Prosecco. Als Rosensalz mundet er auf gutem Käse, als Rosentee ist er gut ... einfach so – damit die Laune gut bleibt und das Leben sich von seiner rosigen Seite zeigt. Maria Seidl von der Weissach weiß, wie aus Blüten und Kräutern feine Essenzen, Tees, Tinkturen, Ölauszüge, Salben, Gewürze, Seifen oder Kräuterbonbons hergestellt werden. Und weil nicht jeder gleich selbst alles prutscheln und köcheln will, kann man ihre feinen Sachen auf den Märkten im Tegernseer Tal oder auf ausgewählten Märkten im Oberland kaufen. Ihre Marktliste steht auf ihrer Website.

www.marias-bluetenzauber.de

ZUM ERLEBEN: Mit einem Kulturreiseverführer zu Besuch bei Bayerns mythischen Helden

Sie waren rebellisch, aufmüpfig, grad raus, starrköpfig, ganz schön odraht und hinterkünftig. Wie der Brandner Kasper. Der überlistete den Boandlkramer, denn im Himmel kann es kaum schöner sein als im Tegernseer Tal, wo er daheim ist. Die Geierwally wiederum lebt in Oberammergau und „lasst sich nix gfallen" von den Mannsbildern, sie revoluzzert gegen die Bequemlichkeit, damit sie ihrem eigenen Lebensweg und ihrer Liebe folgen kann. Mit dem Todesurteil für Räuberhauptmann Kneissl „fangt de Woch ja scho guad o", wie er selbst dazu an einem Montag am Gericht in Augsburg sagte. Kapitel im Dialekt sind amüsant erhellend. Es gibt Kartenmaterial und hilfreiche Einkehr- und Ausflugstipps. Im Tegernseer Tal wird das Buch am 20. April im Stielerhaus bei gutem Essen und bayerischer Musi' vorgestellt. Anmeldung unter www.stielerhaus.de

Buch mit ISBN 978-3-96233-020-0 für 19,90 Euro unter www.allitera.de oder ab April im Buchhandel.

PARFÜMERIE AM TEGERNSEE *by Hildegard*

Düfte, Farben, Pflege – und alle Zeit der Welt

Die Parfümerie im Herzen von Rottach-Egern, in der Seestraße, ist ein ganz besonderer Ort. Hier gibt es, was es anderswo nicht gibt: ausgewählte Produkte und Marken, die eben nicht in jedem Sortiment zu finden sind. Die Auswahl an Düften, Kosmetik und Accessoires ist erlesen und vielseitig, sie zeugt von wahrer Kennerschaft. Die Parfümerie ist ein Ort mit Atmosphäre: herzlich, natürlich, ungezwungen. Von praktischen Styling-Tipps bis zum professionellen Schminkkurs, von natürlicher Körperpflege bis zum kompletten Pflege-Programm, von der Farb-, Duft- und Typ-Beratung bis zum perfekten Make-up für besondere Anlässe: Hier geht man ganz auf die Persönlichkeit des Kunden ein und findet für ihn das geeignete Produkt, den passenden Stil, den authentischen Look. Die Beratung für Haut oder Haar, Gesicht oder Hände, Augen, Lippen, Nägel, Wimpern oder Teint ist: individuell, umfassend und kompetent. Und nicht zuletzt der Service: Alles dreht sich nur um Sie, den Kunden, um Ihre Person und Ihre Wünsche, mit viel Gefühl und feinem Gespür, mit aller Zeit der Welt ...

Parfümerie am Tegernsee by Hildegard
Seestraße 12
83700 Rottach-Egern
Tel. 08022 6120

Öffnungszeiten
Montag bis Samstag 10 bis 18 Uhr

www.parfumerie-tegernsee.de
Extra Special-Verwöhnevents auf der Website

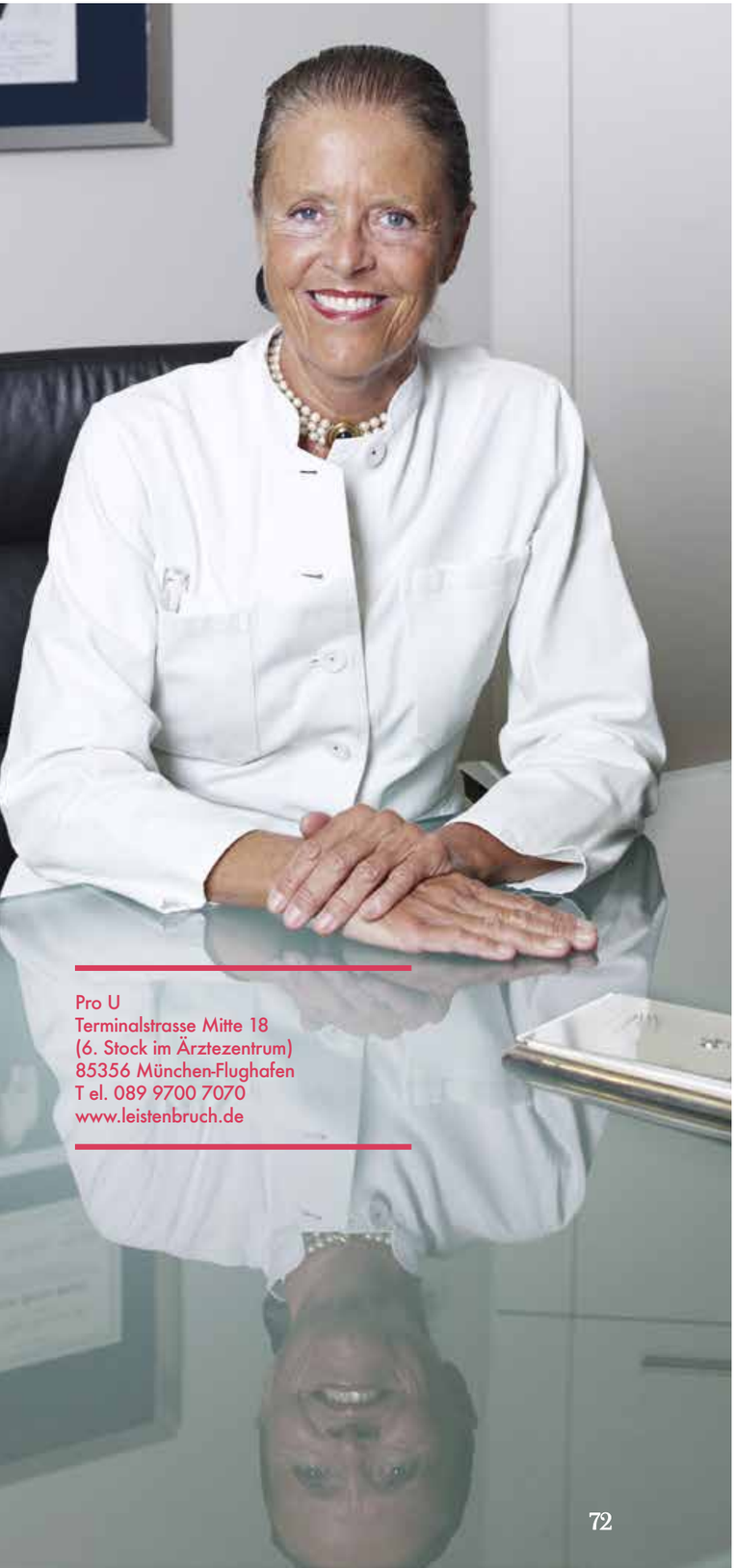
ULRIKE STICH SCHÖNHEITSPFLEGE

Entspannung, sich wohlfühlen und pflegen lassen

Dem hektischen Alltag entfliehen, die Zeit stillstehen lassen und neue Kraft schöpfen, um sich einer Welt der Vollkommenheit zu öffnen – dafür braucht man am Tegernsee nicht in ein großes SPA-Ressort einzuchecken. Exklusive Schönheitspflege für Frauen und Männer bietet die Kosmetikerin und zertifizierte Wellnesstrainerin Ulrike Stich in ihren Räumen im Hotel „Adolphine Garden". Ruhig gelegen, mit wunderbarem Ausblick auf die Gärten der feudalen Villa Adolphine, kann man sich bei ihr auch kurzfristig und ohne langen Urlaub verwöhnen lassen. Ulrike Stich war früher SPA-Leiterin in Luxushotels, hat für große Hotel-SPAs Behandlungen, Massagen und Körperanwendungen entwickelt. Heute bietet sie ihr profundes Wissen in eigens für ihre Kunden entwickelten Anti-Aging und Detox-Treatments an. „Ich verwende hier den Begriff HOLISTIC-Treatment", erzählt sie, „weil ich immer die individuelle Persönlichkeit als Ganzes im Blick habe und eine Behandlung genau auf meinen Gast abstimme." Ihre Produkte kommen aus natürlichen, nachhaltigen Manufakturen. Ihr Beautyinstitut öffnet unvermutet den Weg in eine Welt der Privilegien, die großartig sind, ohne groß aufzutreten. Wer es einmal erlebt hat, fühlt, wie intensiv und harmonisch die Treatments von Ulrike Stich Schönheitspflege wirken.

Ulrike Stich Schönheitspflege in
Hotel Adolphine Garden
Kißlingerstraße 26
83700 Rottach-Egern
Termine 0160 94 98 35 00
www.ulrike-stich-schoenheitspflege.de

Angebot von Beauty und Massage-Treatments auf der Website



Pro U
Terminalstrasse Mitte 18
(6. Stock im Ärztezentrum)
85356 München-Flughafen
T el. 089 9700 7070
www.leistenbruch.de

Familienmensch und Unternehmerin

Dr. Ulrike Muschaweck ist eine weltbekannte Spezialistin für Hernienchirurgie. Seit 2003 operiert sie tageschirurgisch Patienten, darunter zahlreiche Hochleistungssportler aus aller Welt ausschließlich an Brüchen der Bauchdecke, den sogenannten „Hernien".

Sie operiert in der Airport Clinic des Münchener Flughafens und am Klinikum Starnberg. Außerdem ist sie international tätig: in London in der Fortius Clinic und im Wellington Hospital, in Zürich und in Doha, Qatar in der Sportklinik Aspetar.

Der Tegernsee ist ihr Refugium. Dort ist sie seit 2010 ansässig und erholt sich mit ihrer Familie an den Wochenenden.

Wenn Sie sich mit ihrer Familie erholen, was ist ihr Ziel?
Seit fast zehn Jahren haben wir einen Wohnsitz in Rottach. Von München ja quasi nur ein Katzensprung. Am liebsten natürlich mit meinem ganzen Rudel im Schlepptau. Dann wandern wir gerne. Die Aussicht vom Wallberg liebe ich. Nach Norden öffnet sich der Blick zum See, nach Süden liegt das Meer der Alpengipfel vor einem. Herrlich!

Was macht den Tegernsee für Sie so besonders?
Meine internationale Tätigkeit bedeutet viel Reisen, viele Stunden im Flugzeug. Die OP-Tage sind immer lang und man ist auch bei der letzten Operation noch genauso konzentriert wie bei der ersten. Da sehne ich mich nach der wunderschönen Bergwelt und der einmaligen Gastronomie im Tal. Der ganze Bereich hat so viel zu bieten. Hier kann man auftanken. Besonders gerne sind wir im Freihaus Brenner.

Sie haben Einzigartiges aufgebaut. Sie haben sich auf Hernienchirurgie spezialisiert. Was stellt man sich darunter vor?
Der Begriff Hernie stammt aus dem Griechischen und bezeichnet in der Medizin eben den „Bruch". Ich habe dafür eine neue Operationstechnik entwickelt, eine sogenannte „Minimal-Repair-Technik". Sie wird auch „Muschaweck-Repair" genannt. Diese Technik kommt bei Hochleistungssportlern, aber auch bei Patienten mit einem kleineren Leistenbruch, zur Anwendung. Ein weiteres von mir entwickeltes Verfahren ist das IONR, das „Intra-Operative-Nerve-Response"-Verfahren, das sich speziell für Patienten mit einem chronischen Leistenschmerz eignet. Hierdurch gelingt es, den Schmerzpunkt bei der Operation genau aufzufinden und zu beseitigen.

Und das braucht man so oft? Ist das denn so eine häufige Erkrankung?
Der Leistenbruch gehört zu den häufigsten Erkrankungen weltweit. In Deutschland werden pro Jahr fast 250.000 Leistenbrüche operiert. Man kann sich den Bruch nicht nur heben, also ihn erwerben, es gibt auch Fälle, wo er bereits angeboren ist. In unserer Praxis haben wir inzwischen 27000 Leistenoperationen durchgeführt. Mit schonender örtlicher Betäubung, ohne Risiken einer Vollnarkose. Dafür sind wir die führenden Spezialisten weltweit. Und meine Kraft für diese herausfordernde Aufgabe hole ich mir am Tegernsee.

DAS TEGERNSEER TAL UND *das Dach der Welt*

Zum 100. Geburtstag von Sir Edmund Hillary

Text SONJA STILL

Zur Krönung der Queen der Gipfelerfolg (links) Ingrid Versen und Edmund Hillary in Nepal 1990 (mitte), Edmund Hillary 1991 in Bad Wiessee (unten).

Wussten Sie, dass Bad Wiessee in einem Atemzug mit dem Mount Everest und der Queen zu nennen ist? Hätten Sie gedacht, dass Sir Edmund Hillary einen Gebirgstrachtenhut vom Hutmacher Schätz in Tegernsee trug? Und auch schon im Freihaus Brenner, 1991, zu Besuch war? Oder, dass in Nepal nach dem verheerenden Erdbeben 2015 ein Krankenhaus neu gebaut wurde, mit wesentlicher Hilfe aus dem Tegernseer Tal? Weil die Sir Edmund Hillary Stiftung Deutschland hier daheim ist?

Heuer würde Sir Edmund Hillary seinen 100. Geburtstag feiern. Weltweit wird in diesem Jahr seiner gedacht. Zusammen mit Sherpa Tenzing Norgay ist er in der Liste der einflussreichsten Persönlichkeiten des 20. Jahrhunderts aufgeführt. Zusammen standen sie am 29. Mai 1953 als erste Menschen auf dem Gipfel des Mount Everest. Nachweislich. Ob es andere Expeditionen zuvor auf den Gipfel geschafft hatten, ist bis heute ein Mysterium. Es komme, so meinte Hillary mal lakonisch, auch nicht nur darauf an, raufzukommen, sondern vor allem, wieder lebend runterzukommen. Er kam wieder runter.

Das war drei Tage vor der Krönung von Queen Elizabeth II. 1953 wurde als Geheimcode von Kathmandu nach London gekabelt: Tiefer Nebel berührt den Boden. Solcherlei Sätzchen der Bergsteigergeschichte kennt Ingrid Versen. Die Wiesseerin ist die Chairperson, die Vorsitzende der Stiftung, deren Name nun an dem neuen Krankenhaus in Phaplu steht. Sie hatte vor Jahrzehnten, zusammen mit Wiesseer Honoratioren, die Sir Edmund Hillary Stiftung Deutschland gegründet. Seit Mai 2018 wurden sie und ihr Stellvertreter, Manfred Häupl, Ehrenmitglieder des Himalayan Trust. Dieser wurde von Edmund Hillary in den 1960-er Jahren ins Leben gerufen, um den Sherpas zu einem besseren Leben zu verhelfen.

Ingrid Versen (links) hütet Edmund Hillarys (mitte) Vermächtnis.

150.000 Euro sammelte die Stiftung für den Wiederaufbau des Krankenhauses.
Die Eröffnung im Mai 2018 feierten v.l.: Vorstandsmitglied Christian Siempelkamp (Düsseldorf), Nepals Regierungsvertreter Bir Bahadur Rai, 1. Vorsitzende Ingrid Versen, Chefarzt Dr. med. Mingmar Chhiring Sherpa, 2. Vorsitzender Manfred Häupl (München) und Mitglied Dr. med. Klaus Fresenius (Rottach-Egern).

Edmund Hillarys Vermächtnis: Menschlichkeit

Wer mit Ingrid Versen an ihrem großen Esstisch sitzt und über die Bergsteiger-Legende plaudert, bekommt bald den Eindruck, als säße er tatsächlich noch mit am Tisch. Lebhaft schildert sie einen ruhigen Mann, bescheiden, fand die Aufregung um seine Person übertrieben. Die Gipfelbesteigung war ein gemeinsamer Erfolg mit Tenzing Norgay. Sein Leben lang habe er diese Freundschaft gepflegt. „Und jetzt sind die Kinder und Enkel der Männer befreundet", sagt Ingrid Versen. Vom Duo Hillary/Tenzing erfuhr die Welt nie etwas von Ärger und Missgunst auf bzw. nach Expeditionen. Alte Zeitungsausschnitte stapeln sich auf dem Tisch, außerdem Bücher, Souvenirs, signierte 5-NZ-Dollar-Scheine, Ehrennadeln, Erinnerungstafeln, Fotos, Fotos, Fotos. Welche im Bilderrahmen, die Hillary hier am Tegernsee zeigen. Welche in Alben, die Sherpas bei Pujas und Zeremonien, vor Schulen oder in Krankenhäusern zeigen. Fotos von der Krönung der Queen, Fotos vom Empfang bei der Queen.

Elizabeth II. ernannte Edmund Hillary damals zum Knight Commander of the Order of the British Empire, da war er noch in Nepal. Zunächst konnte er selbst noch gar nicht seinen Erfolg fassen, obwohl es die BBC meldete. Später sagte er: „Als ich das hörte, dachte ich: Wir haben es wirklich geschafft. Wenn die BBC es meldet, muss es ja wohl stimmen." Noch später wurde er im Hosenbandorden aufgenommen. Es ist die höchste Auszeichnung, die das Vereinigte Königreich zu vergeben hat. 2003 erhielt er vom letzten König Nepals die hohe Auszeichnung „Ehrenbürger von Nepal". Nie zuvor hat ein Ausländer diese Ehrung erhalten. „Ich war bei dem Festakt dabei und weiß, wie sehr sich Ed darüber gefreut hat", erzählt Ingrid Versen. Überhaupt: Auszeichnungen hat Hillary unzählige bekommen. Expeditionen hat er auch viele unternommen. Edmund Hillary war auch Erstbesteiger einiger Sechs- und Siebentausender, leitete die Antarktisexpedition und erreichte den Südpol über dem Landweg mit einem Traktor, drang bis zum Quellgebiet des Ganges vor und reiste mit dem Flugzeug zum Nordpol. Und dann, so lustig es in dieser Aufreihung vielleicht klingen mag, war er auch immer wieder am Tegernsee.

Das Team im neuen OP – eine Sherpa und ihr Baby konnten per Helicopter aus entfernter Region geholt und im Krankenhaus gerettet werden.

Das Phaplu-Hospital vor (links) und nach (rechts) dem Erdbeben.

Edmund Hillary kam immer gerne an den Tegernsee

„Oben habe ich mein Hillary-Zimmer", schmunzelt Ingrid Versen. Es ist ihr Gästezimmer, in dem die Bergsteigerlegende übernachtete. 1990 hatte Ingrid Versen den Bergsteiger bei einer Reise nach Nepal erstmals kennengelernt. Von da an blieben sie bis zu seinem Tod 2008 in engem Kontakt, bis heute ist sie mit den Kindern Peter und Sarah Hillary befreundet. „Helen Clark, Alt-Premierministerin von Neuseeland, ist die neue ehrenamtliche Patronin des Himalayan Trust. Sie will sich im Frühsommer 2019 mit uns in Nepal treffen, um über künftige Projekte im Khumbu-Gebiet zu sprechen", erzählt Ingrid Versen. Dass die Neuseeländerin den Vorsitz übernahm, wertet sie als „Sechser im Lotto. Helen Clark wird ein toller Motor für die gute Sache sein". Selbstverständlich reisen die Mitglieder dafür nach Nepal. „Aber wir reisen stets auf eigene Kosten. Wir tragen auch sämtliche Verwaltungskosten, das machen wir seit unserer Gründung so."

Rührig sein um Hilfe zu organisieren

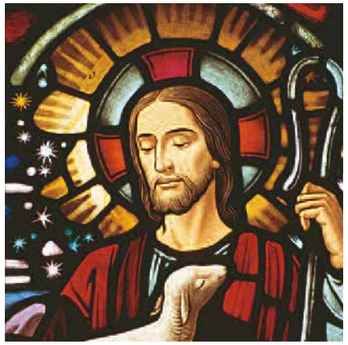
Auf lange Sicht müssen bei der Hillary-Stiftung Spenden reinkommen, damit die Ärzte, die Lehrer, die Kliniken in Nepal bezahlt werden können. Hilfe ist nach dem Erdbeben 2015 in Nepal nötiger denn je. Das Erdbeben warf die nepalesische Wirtschaft wieder zurück, beschädigte die Infrastruktur des Landes stark. Komplizierte Bürokratie, Korruption sowie hohe Handelsbilanzdefizite aufgrund fehlender Rohstoffe tun ihr Übriges. Kurzum: Nepal gehört noch immer zu den ganz armen Ländern der Welt. Seit es kein Königreich mehr ist, ist der Kampf hart, dass sich die junge Demokratie zwischen den Großmächten China und Indien behauptet. Und obwohl im Land mehr als 60 Jahre das gewinnträchtige Expeditionsbusiness besteht, bleibt wenig davon bei der Bevölkerung hängen. Hilfe wie die der Edmund Hillary Stiftung Deutschland ist notwendig – im wahrsten Sinne des Wortes. Sie wendet die Not.

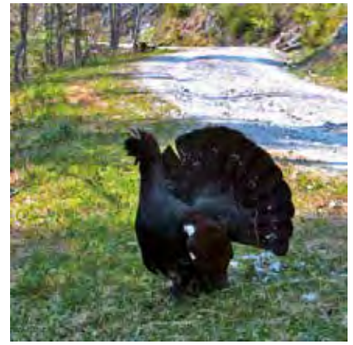
Der Mount Everest

Der höchste Gipfel der Welt ist 8848 Meter hoch und der höchste der 14 Achttausender. Benannt wurde der Berg nach dem britischen Landvermesser George Everest (1790-1866). Auf Nepali heißt der Mount Everest SAGARMATHA, auf Tibetisch QOMOLANGMA. Beide Namen bedeuten in etwa „Heilige Mutter der Erde" oder „Stirn der Erde". Von der ersten Vermessung vergingen 101 Jahre bis zur Erstbesteigung. Bis Ende 2017 wurden insgesamt 8306 Gipfelerfolge gezählt, 288 Menschen starben; 181 auf nepalesischer und 107 auf tibetischer Seite. Die meisten Bergsteiger verunglücken oberhalb von 8000 Meter während des Abstiegs, die nepalesische Route ist – laut Statistik – gefährlicher als die Route über die tibetische Seite. Das ist der „Himalayan Database" (www.himalayandatabase.com) zu entnehmen, die alle zwei Jahre erstellt wird.

Zu den Bergen des Himalaya gibt es im Tegernseer Tal eine lange und vielfältige Beziehung. Den Schatz der Forschungsreisenden Gebrüder Schlagintweit, Zeitgenossen von Alexander von Humboldt, hüteten die Nachfahren der Familie hier in Bad Wiessee. Für einige Tegernseer wurden die Achttausender zur persönlichen Herausforderung. Toni Kinshofer aus Bad Wiessee gelang, zusammen mit Anderl Mannhardt aus Rottach-Egern, 1962 die erste Besteigung des Nanga Parbat über die Diamirflanke. Der Toni-Kinshofer-Gedächtnisweg beginnt direkt am Freihaus Brenner. Der erste Deutsche und der nächste nach Reinhold Messner und Peter Habeler, der ohne Zusatzsauerstoff den Gipfel des Mount Everest erreichte, ist der Waakirchner Hans Engl. Der Speedbergsteiger Benedikt Böhm eroberte den Gasherbrum und Manaslu innerhalb von 24 Stunden und fuhr mit den Ski wieder zum Basecamp zurück. Bei einer Expedition auf die Ama Dablam verlor der Kreuther Christoph von Preysing vor fünf Jahren sein Leben. Die Berge am Dach der Welt forderten auch im Tegernseer Tal ihren Tribut.

Spenden bitte an die
Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee
IBAN: DE76 7115 2570 0620 6210 11
SWIFT-BIC: BYLADEM1MIB
Mehr Infos unter www.hillary-stiftung.de





Welche Spuren hinterlassen wir?

Mit einer Stiftung kann man weit über den Tod hinaus wirken.

Wer Vermögen besitzt, sollte zu Lebzeiten bestimmen, wie mit seinem Geld verfahren wird – sonst tun es andere oder der Staat. Um sein hart erarbeitetes Vermögen strategisch klug und zugleich flexibel aufzustellen, ist der Rat von Experten hilfreich und gibt die Sicherheit, alles juristisch einwandfrei und später unanfechtbar geregelt zu haben. Die Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee als regional verwurzeltes Institut kann hierbei helfen.

Mit der „Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee“ hat das Geldinstitut eine Möglichkeit geschaffen, ohne riesigen Aufwand, Stiftungen zu errichten. Und das bereits ab einem Betrag von 10.000 Euro. „Gerade für Menschen, die mit einem Teil ihres Vermögens Gutes tun wollen, ist der Aufwand, eine eigene Stiftung zu gründen und zu betreiben, meist zu groß“, so Erwin Graf, Vorstandsmitglied der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee. „Hier bietet die Sparkasse, zusammen mit der DT Deutsche Stiftungstreuhand, eine unkomplizierte Lösung.“
Die Verwaltung des Stiftungskapitals übernimmt die Kreissparkasse. Die Stifter arbeiten also mit einem bewährten und vertrauenswürdigen Partner vor Ort zusammen. Ein weiterer Vorteil ist, dass durch eine Stiftung ein Vermögensabfluss im Erbfall verhindert wird. Denn: Wer zu Lebzeiten versäumt, den eigenen Nachlass zu regeln, vergibt die Chance, selbst zu bestimmen, was über das Leben hinaus aus dem eigenen Besitz wird.

Die Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse ist so angelegt, dass fast allen Stifterinteressen Rechnung getragen werden kann. Die Sparkasse kümmert sich dauerhaft – auch nach dem Ableben des Stifters – um eine zielgerichtete und zuverlässige Verwendung der Stiftungserträge. So, wie es der Stifter bestimmt hat.

Ewiges Leben – das geht nicht. Aber nach dem Tode einfach verschwinden und vergessen zu werden – das ist auch nicht schön. Die Frage ist: Was soll über meinen Tod hinaus erhalten bleiben, was soll weiterwirken? Oder anders ausgedrückt: Welche Spuren hinterlassen wir? Und: Wie hinterlasse ich überhaupt dauerhaft Spuren?

Eine der wenigen Möglichkeiten, Spuren zu hinterlassen und Vermögen über Generationen zu sichern und zu erhalten, sind Stiftungen. Immer mehr Menschen machen von diesem Instrument Gebrauch: Zu Lebzeiten werden Stiftungen gegründet, die das Vermögen des Stifters oder einen Teil davon für einen gemeinnützigen oder mildtätigen Zweck nach seiner Wahl einsetzen. Dadurch wird auch der Vermögensabfluss im Erbfall vermieden.

„Nach außen wirkt dabei immer der Name des Stifters“, erklärt Graf. Die Unterstiftung kann den Namen des Stifters tragen oder über die Namensgebung an bereits verstorbene Angehörige erinnern. „Wenn Sie es wünschen, können Sie Ihre Unterstiftung auch persönlich repräsentieren, zum Beispiel bei der Scheckübergabe an die geförderte Einrichtung.“

„Die Sparkasse, zusammen mit der DT Deutsche Stiftungstreuhand, bietet eine unkomplizierte Lösung, um eine eigene Stiftung zu gründen.“

Die positive steuerliche Wirkung ist mit der einer rechtsfähigen Stiftung identisch. Denn steuerlich wird jede individuelle Stiftung als Zustiftung zu der bereits bestehenden, steuerbegünstigten Stiftung „Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee“ behandelt. Dies schafft Synergieeffekte bei Verwaltung, Vermögensanlage, Zweckverfolgung, Rechnungslegung und Steuererklärung.

„Gleichwohl wird Ihre Stiftung buchhalterisch gesondert geführt. Anteiliges Stiftungsvermögen, Erträge, Rücklagen und Mittel zur Verfolgung der Stiftungszwecke sowie Spenden werden gesondert ausgewiesen“, betont Vorstandsmitglied Erwin Graf.

Anders als bei klassischen Stiftungsformen ist es dem Stifter möglich, den Stiftungszweck zu Lebzeiten zu wechseln, wenn sich beispielsweise seine Lebenssituation oder seine Prioritäten ändern.

Alternativ dazu kann natürlich auch ohne eigene Namensstiftung etwas Gutes getan werden, indem mit einer Zustiftung eine bereits bestehende Stiftung in der „Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee“ unterstützt wird. Auch hier kann der Stiftungszweck frei gewählt werden und das Finanzamt beteiligt sich am Engagement der Stifter.

Die Verwendung der Gelder entsprechend des festgelegten Stiftungszwecks gewährleistet das Kuratorium der Stiftergemeinschaft. Es setzt sich aus Persönlichkeiten hauptsächlich des Landkreises zusammen.

Peter Friedrich Sieben

Erwin Graf, Mitglied des Vorstandes der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee.

Unter dem Dach der Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee wurden bereits mehrere Namensstiftungen sowie folgende Förderstiftungen eingerichtet:

Förderstiftung Tegernsee hilft
Rotary Club Tegernsee

Förderstiftung Gebirgsschützenkompanie
Gebirgsschützen Gmund

Förderstiftung „Die Tafel – wir helfen“
Tafeln in Miesbach und Hausham

Förderstiftung Schulschach im Landkreis Miesbach
Schulschachverein

Weitere Informationen und eine ausführliche Broschüre finden Sie unter www.ksk-mbteg.de
Oder setzen Sie sich unverbindlich mit uns in Verbindung:
Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee
Bahnhofplatz 2
83714 Miesbach
Tel. 08025 2890
stiftergemeinschaft@ksk-mbteg.de

NEU

LÄSSIGKEIT IN NEUER DIMENSION:
UNSERE DESIGN-FERIENHÄUSER

LIESE & LOTTE

JETZT BUCHEN
FRISCHLUFT SCHNUPPERN?
BUCHEN SIE JETZT AUF WWW.HALTMAIR.DE UND TESTEN SIE ALS EINE/R DER ERSTEN UNSERE NEUEN DESIGN-FERIENHÄUSER LIESE UND LOTTE

HALTMAIR
AM SEE

Seestraße 33 – 37a | 83700 Rottach-Egern | Bayern, Deutschland | T: +49 8022 2750 | F: +49 8022 27564 | info@haltmair.de | www.haltmair.de

Text SABINE FEIN

Auf nach Bad Tölz!

So nah und doch so überraschend unbekannt. Vom Freihaus Brenner und dem Tegernseer Tal fährt man über Waakirchen in 20 Minuten in die charmante Stadt. Sie präsentiert sich mit historischen Fassaden, gemütlichen Cafés und eigener (Isar-) Strandpromenade. Dank ihrer gesunden Luft darf sie sich seit 50 Jahren Heilklimaort nennen.

Stadtversucherinnen

Wer mehr über Bad Tölz erfahren will, sollte eine Führung bei den charmanten Tölzer Stadtversucherinnen buchen. Ob Flößer oder Bulle von Tölz, Düfte oder Geschmacksrichtungen: Die echten Tölzerinnen kennen sich aus in ihrer Heimat und geben Besuchern gerne Einblicke in das wahre Tölz.

Blombergblitz

Der Hausberg von Bad Tölz heißt Blomberg und ist 1248 Meter hoch. Sommers wie winters saust man von der Mittelstation sicher und bequem über den Blombergblitz ins Tal. Der Aufstieg erfolgt ganz bequem im Sessellift.

Cafe im Süden

Wer Ruhe sucht, findet im Café im Süden das richtige Plätzchen. Und kann sich im liebevoll eingerichteten, wohnzimmerähnlichen Raum von großartigen veganen und nicht-veganen Köstlichkeiten verzaubern lassen.

Ausblick Kalvarienberg

Wenn die Luft klar ist, schweift der Blick über den Turm der Stadtpfarrkirche Maria Himmelfahrt und die Dächer der Voralpenstadt bis weit hinein in die Alpen. Besonders entzückend ist der Ausblick im Winter, wenn sich die Kontraste von Himmel und Erde deutlich voneinander abheben.

IHR ALPINA PARTNER
AM TEGERNSEE

KATHAN
DAS PLUS AN LEIDENSCHAFT

Bad Wiessee
www.kathan.de

WEIL DIE BESTEN
ZEITEN ZEITLOS SIND.
Greif
Trachten
Tradition heute.
TRACHTEN GREIF | Nördliche Hauptstraße 24 | 83700 Rottach-Egern | Tel: 08022 55 40 | trachten-greif.de