BRENNERS

AUSGABE 6
FREIHAUS

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

TEGERNSEE
ALMPARTIE IN DEN BERGEN

FAHRT IM E-AUTO
GELADEN UNTERWEGS

SÜDTIROL
AUSZEIT IM KLOSTER

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

VORWORT

Liebe Leser, liebe Gäste,

dieses Jahr sind wir alle vor einer großen Herausforderung gestanden. Und wir wissen noch nicht, wie genau wir diese über den kommenden Winter weiterhin meistern müssen. Aber wir wissen eines: Zusammen geht's!

Von Herzen DANKE, dass Sie uns wirklich vom ersten Eröffnungstag an nach dem Lockdown wieder im Freihaus Brenner besucht haben. Danke, dass Sie unser Angebot für das FREIHAUS DAHOAM genutzt haben, danke, dass Sie sich von uns kulinarisch haben verwöhnen lassen. Auch unser Team hat zusammengehalten und so konnten wir alle weiterhin beschäftigen. Wir schauen positiv in die Zukunft und geben alles, damit es gut weiterläuft. Wir lassen unsere Almhütte gerade wieder aufbauen. So können wir die zahlreichen Verordnungen zu Hygienevorschriften und Abständen einfacher umsetzen und haben den Platz für Sie und Ihre Gäste. Denn wir wollen, dass Sie sich wohl und sicher bei uns fühlen.

Auch unser BRENNERS Magazin will Ihnen wieder vergnügliche Zeiten und Seiten bereiten. Diesmal haben wir das Augenmerk mehr auf die Menschen denn auf die Dinge gelegt. Was bewegt die Menschen? Die Murnauer Malerin Sabina Bockemühl hat exklusiv für unser Heft und zu Ihrer Freude ein neues ihrer begehrten Kuh-Gemälde geschaffen. „Der Tegernsee leuchtet", heißt es. Von dem Slackliner Friedi Kühne waren wir ziemlich beeindruckt. Die Konzentration auf die eigene Kraft macht unabhängig, sagt er. Aber wir haben auch mit Jupp Brenner und Uli Hoeneß gesprochen, deren Freundschaft am Beginn einer Erfolgsgeschichte stand. Und sicher ist auch das Gespräch mit BUNTE-Chefin Patricia Riekel und Schauspielerin Claudia Golling eine Bereicherung, denn was sie zu Freundschaft zu sagen haben, inspiriert. Freilich haben wir auch wieder unsere Freihausküche für Sie im Heft. Doch wir kochen nicht nur, wir stellen Ihnen auch Menschen vor, die für die ausgezeichneten Lebensmittel unserer Küche sorgen.

„Von Herzen danke für Ihre Unterstützung. Es geht nur gemeinsam."

Es geht nur gemeinsam. Wir wünschen Ihnen immer freundliche Menschen an Ihrer Seite und freuen uns schon jetzt, Sie bald wieder persönlich begrüßen zu dürfen.
Bleiben Sie gesund!

Herzlichst
Katharina und Max Jäger

INHALT

Vorwort Seite 03
Impressum Seite 05

TEGERNSEE
Friedi Kühne
Gegen die Angst Seite 06

Almpartie Seite 08

Der Geheimermittler
Sepp Resch Seite 16

Freihausküche
Wer liefert was? Seite 22

Der Tegernsee leuchtet
Sabina Bockemühl Seite 34

Von Natur aus einzigartig
Jod-Schwefelbad
Bad Wiessee Seite 38

Zu Tisch
Patricia Riekel und
Claudia Golling Seite 48

Südtirol
Auszeit im Kloster Seite 54

E-Mini
Auf großer Fahrt mit
kleinem E-Auto Seite 58

FC Bayern
Zufrieden mit der Welt Seite 62

Bergwacht Bayern
Ehrensache Seite 66

INHALT

Florian Bachmeier, daheim am Schliersee, arbeitet als freier Fotograf zwischen Madrid und München. Seine Reportagen erscheinen in Medien wie Spiegel, Zeit, Terra Mater, taz, Neue Zürcher Zeitung, GEO, BEEF oder Essen und Trinken.
www.florianbachmeier.com

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: Andreas Werner, Matthias Mayr, Carola Kaspar, Heiner Oberhorner, Alexandra Sander, Sonja Still, Dominik Zimmerer
FOTOS: Florian Bachmeier, Wolfgang Bockemühl, Martina Busl, DAV München-Oberland, Martin Freitag, Stephanie Füssenich, Martina Gapp, Christoph Haibel, Enno Kapitza, Photoset BMW-MINI, Angelika Schwarz, Matteo Thun & Partners, Sonja Still, Freihaus Brenner, Privat sowie Anzeigenkunden
GESTALTUNG: Julia Holsten, www.juliaholsten.de
ANZEIGENVERKAUF: Martina Langnickel, ml@stillsmedia.de , Tel. 0157 85080620 oder magazin@freihaus-brenner.de, Tel. 08022 86560 ·
SCHLUSSREDAKTION: Richtig so! Agentur für smarte Textkorrektur, André Zentzis · 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 Juni 2021

Gegen die Angst

Text SONJA STILL Fotos MARTIN FREITAG

© Martin Freitag

Friedi Kühne geht gern spazieren. Im September war er am Wendelstein zwischen Kirche und Gipfel unterwegs. Es ist nur einer von vielen Ausflügen, die der Slackliner in seiner immensen Karriere unternommen hat. Man kann nun alle seine Rekorde und Erfolge aufführen, z. B. den in Moskau, ein neuer Rekord fürs Guinness-Buch oder den in Russland, wo er mit verbundenen Augen in 55 Minuten über einen Kilometer übers Seil gelaufen ist. Friedi ist der einzige Mensch, der alle vier bedeutenden Highline-Weltrekorde – free solo, gesichert, blind, urban – gebrochen hat. Er war im Iran, hat dort ein Slacklinefestival besucht, lief über Perm im Ural mal eben einen Kilometer über drei Kräne und 50.000 Menschen hinweg.

Da ist doch interessant, was er zum Umgang mit der Angst denkt. Freilich habe er auch echten Respekt vor dem, was er tut, doch die Konzentration auf die eigene Kraft macht unabhängig, sagt er. Disziplin, Beherrschung, Achtsamkeit gehören dazu. Früher gab es das schöne Wort von „Sich selbst in der Hand haben". Heute gibt man dem nicht mehr die Beachtung. Das Risiko auf der Highline ist für ihn nicht nur kalkulierbar, sondern sogar nur von einer einzigen Variable abhängig: den eigenen Fähigkeiten. „Und diese kann ich schulen und verbessern, indem ich die Highline immer und immer wieder laufe und somit das Risiko immer weiter minimiere." Natürlich bleibt ein winziges Restrisiko, auch wenn man noch so viel trainiert. Der Alltag birgt seiner Meinung nach viel größere Risiken. „Über die zerbricht sich auch keiner den Kopf", sagt er. Menschen schreiben beim Autofahren SMS, rauchen Zigaretten, trinken Alkohol, essen krebserregende Lebensmittel, arbeiten sich kaputt und führen immer noch Kriege. „Da fühle ich mich auf meiner Highline um einiges sicherer."

www.friedi-kuehne.de

© Martin Freitag

Almpartie

Text SONJA STILL Fotos FLORIAN BACHMEIER

Es herbstelt.
Zeit, bei weichem Licht und warmem Bergwetter unvergleichlich schöne Wandererinnerungen für den kommenden Winter abzuspeichern. Unser Fotograf Florian Bachmeier holte für Sie die Seelensouvenirs vom Berg.

© DAV München-Oberland

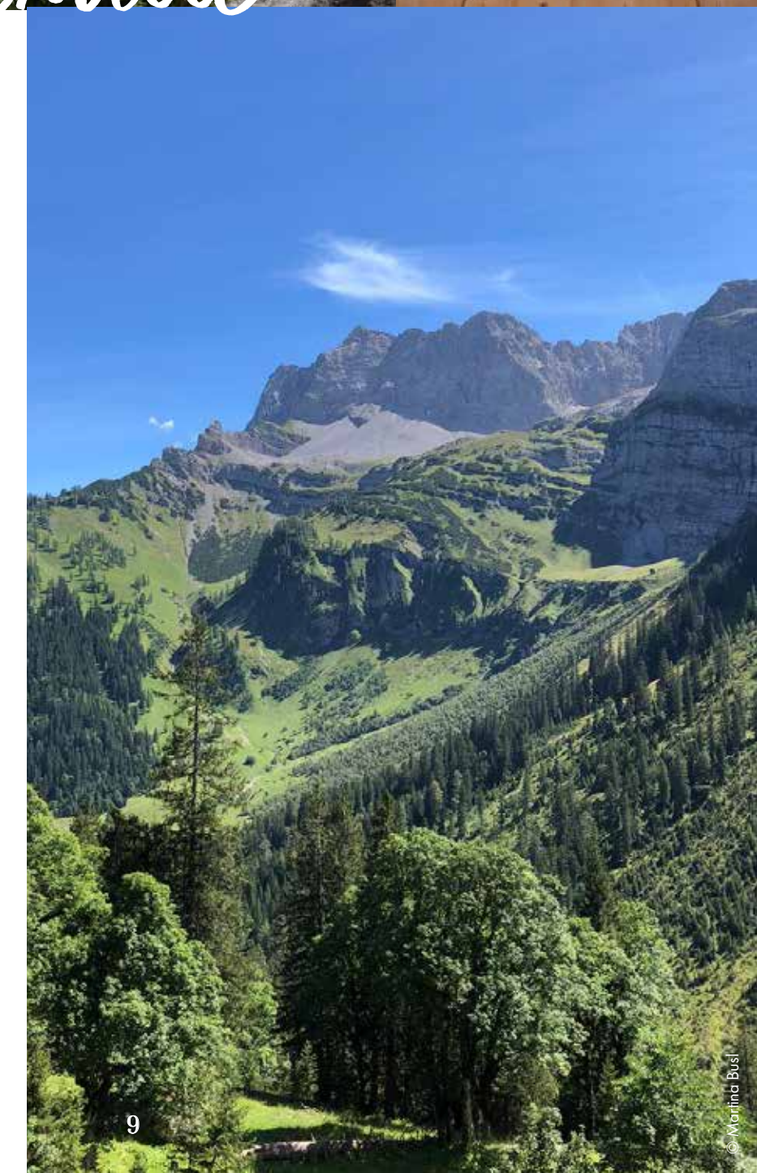
© DAV München-Oberland

Falkenhütte

Nach drei Jahren Bauzeit ist die Falkenhütte im Karwendel Ende August wiedereröffnet worden. Die Schutzhütte steht auf 1848 Metern Höhe, am Fuße der Laliderer Wände im Herzen des Naturparks Karwendel. Sie wurde vor hundert Jahren erbaut, galt immer als ein Bau-Juwel der Zeit und stand unter Denkmalschutz. Nun wurden die historischen Gebäude vollständig generalsaniert, ohne ihren legendären Charakter zu verändern. Der Fries über den Erkerfenstern ist noch da, die ursprünglichen Übernachtungskammern für Bergsteiger sind geblieben. Es gibt jetzt zwar 20 Schlafplätze weniger, dafür eine dritte Gaststube. Das alte Zuhaus, das bisherige Schlafgebäude, wurde abgerissen, neu erbaut und die Technik auf den aktuellen Stand gebracht. Dabei standen der Umwelt- und Klimaschutz im Vordergrund: Statt mit Dieselaggregaten wird die Falkenhütte nun mit grüner Energie versorgt, es wird mit Bioflüssiggas gearbeitet und Textilien wie Matratzen, Bettwäsche oder Vorhänge wurden nach Ökostandards gewählt – nur um ein paar Punkte zu nennen. 6,4 Millionen Euro hat die DAV-Sektion Oberland in die Sanierung gesteckt.

Es gibt mehrere Zugänge, über die Eng oder von Hinterriß aus über den Kleinen Ahornboden oder durchs Laliderer Tal. Je nach Wegwahl dauert der Aufstieg drei oder gute vier Stunden. Wer nur eine Tagestour macht, kann sich mit einer zünftigen Brotzeit stärken, wer übernachtet, kann zu vielen Karwendeltouren starten.

Informationen zu Route oder Reservierung unter www.alpenverein-muenchen-oberland.de/falkenhuette



© Marlinde Busl

Ihren Namen verdankt sie ihrem Erbauer, dem bayerischen König Max I. Joseph, der zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Alm, das lange Gebäude und dazu das kleine Kavaliershaus errichten ließ. In diesem nächtigten schon Sissi und ihre Schwestern. Bis vor einigen Jahren gab es auch eine Erinnerung daran. Sie hatten mit ihrem Diamantring ihre Namen in die Fenster geritzt. Leider hat ein Spaßvogel die Fenster mit einem Schneeball zerschossen.

Auf 1115 Metern, am Fuße des Schildensteins, liegt die Königsalm. Rund 350 Höhenmeter sind zu überwinden, bis sich oben vor einem das Hochplateau mit seinen weiten, saftigen Almwiesen ausbreitet. Die Königsalm ist im Sommer von Mai bis Oktober bewirtschaftet. Andi und Irmi kümmern sich um 90 Stück Weidevieh. Und bieten Bergfexen eine zünftige Brotzeit.

Von Kreuth aus steigt man hinauf:
über die Goaßalm, eine Alm, von der früher einmal die Ziegenmolke als gefragter Kurdrink nach Wildbad Kreuth geschaffen wurde. Der Einstieg in den Weg ist kurz vor der Herzoglichen Fischzucht. Er ist nur für Wanderer geeignet.

Mountainbiker können ab Parkplatz Klamm dem Forstweg folgen. Die Auffahrt dauert ca. 45 Minuten, je nach Kondition. Wanderer und Kinderwagelschieber brauchen etwa 1,5 Stunden. Unten dient ein Teil des Weges im Winter als Rodelstrecke und ist dort ziemlich steil.

Aueralm

Die Aueralm liegt auf 1299 Metern. Tom, Sohn vom Chef, und Anita versorgen gern die Wanderer.

Der Blick stößt hier nirgends an. Weit zieht sich das Bergpanorama dahin. Wer einen Gipfel braucht, ist in gut einer Stunde auf dem Fockenstein oder geht sogar weiter über Kampen- und Seekarkreuz nach Lenggries hinüber. Aber das ist den meisten Gästen zu weit. Denn die Aueralm hält einen fest mit ihren liebenswürdigen Gastgebern und dem guten Essen. Ob deftiger Tafelspitz, der zu den unschlagbar guten gehört, oder feine Quarkballen: Es schmeckt. Der Aufstieg ist immer die Mühe wert und die Aueralm hat ganzjährig geöffnet.

Von Bad Wiessee startet man am Sonnenbichl Wanderparkplatz und steigt das Zeiselbachtal zur Aueralm hinauf. Man muss mit einer Gehzeit von etwa eineinhalb Stunden rechnen. Die Alm ist im Sommer auch mit dem Radl zu erreichen, dafür darf man im Winter auch mit dem Schlitten zurück ins Tal sausen.

www.aueralm.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

ANSITZ
BRENNER

Atmosphäre,
Bodenständigkeit und
moderne Lebensart bringen
wir in unserem neuen Projekt
zusammen und schaffen
ein ganz besonderes
“Zuhause-Gefühl“ für Ihre
Zeit im Tegernseer Tal.

Mehr dazu
im neuen Jahr
...

**CHRISTINE UND
JUPP BRENNER**

ANSITZ
BRENNER

Der Geheimermittler

Text SONJA STILL

Josef Resch ist ein echter Tegernseer, aufgewachsen auf der Schwaiger Alm in Kreuth. Doch der Mann blieb nicht im Tal. Er hat die Gefahr zu seinem Beruf gemacht, wurde zum schillerndsten Privatermittler Deutschlands. Wir trafen ihn im Presseclub München.

Privatfahnder Josef Resch hat bereits die unterschiedlichsten Fälle gelöst. Immer wieder begibt er sich bei seiner Arbeit in Lebensgefahr. So war er zum Beispiel im Auftrag des Bundeskriminalamts in die kolumbianische Drogenhochburg Medellín gereist, wo er zufällig auf den berüchtigten Drogenboss Pablo Escobar und den Mörder seines Vertrauens, Popeye, trifft. Um die 300 Morde hatte dieser für Escobar begangen. Resch macht ihm Kaiserschmarrn, wenig später wird er selbst Opfer eines Anschlags. Resch ermittelte bei der Aufklärung des Abschusses der MH17 in der Ukraine, die mit einer Belobigung von 47 Millionen Euro ausgesetzt war. Zudem bietet er sich dem EU-Gerichtshof in Den Haag als Zeuge an. Doch dort, so konstatiert er, gebe es wenig Interesse an Aufklärung.

Jetzt ist er auf der Suche nach den Juwelen, die aus dem Grünen Gewölbe in Dresden gestohlen wurden. Es tut sich was, sagt er, es gebe Signale.

Die Bilder gingen um die Welt: Am Morgen des 25. November 2019 haben Juwelendiebe aus einer Vitrine des historischen Grünen Gewölbes in Dresden Schmuckstücke mit Diamanten und anderen Edelsteinen von unschätzbarem Wert gestohlen. Für Laien kaum zu glauben, dass dieser Kulturschatz im Museum gelagert wurde wie der Modeschmuck einer Hausfrau: nur in einer Glasvitrine. Die Täter, sieben Mann, hatten leichtes Spiel. Die Security-Kräfte sahen über Überwachungskameras zu, griffen aber nicht ein. Sie hatten keine Ermächtigung dazu. Gesetzliche Vorgabe. Dumm, dass Räuber meist gesetzliche Vorgaben nicht berücksichtigen. Oder eben gerade zu ihrem Vorteil.

Die Polizei von Dresden hat eine halbe Million Euro für Hinweise, die zur Ergreifung der Täter und zur Wiederbeschaffung der Juwelen führen, ausgelobt. Ein Kunstmäzen hat Resch engagiert und eine Belohnung von 1,3 Millionen ausgerufen, die dann auf 5 Millionen erhöht wurde. Die Beute soll unversehrt zurückgegeben werden. Alles andere überlassen sie der Polizei und dem Staatsanwalt. Auf seiner Website zeigt Resch das Geld, verschweißt in Originalverpackungen der Deutschen Bundesbank. Ein Lockmittel? „Geld bewegt die Welt", sagt Resch. „Das ist ganz einfach. Die Kunst ist es, mit dem Köder die Kunst zurückzuholen." Er geht davon aus, dass der Raub eher ein „Artnapping" war. Die Räuber erpressen die Kunstbesitzer, um das Kulturgut gegen Lösegeld zurückzukaufen. Solcherlei Geschmeide, der Staatsschatz Sachsens, lässt sich nicht einfach auf dem Schwarzmarkt verkaufen. Die „Art-Loss"-Datenbank zeigt, was Hehlerware ist, die Fahnder sind dann schnell zur Stelle. Der Materialwert der Steine ist freilich immens

Mehr zu Josef Resch in seinem Buch „Gefahr ist mein Beruf" und unter wifka.de

Reschs Jobbeschreibung
ohne Worte:
Oh mei, was ist des?!
Da geh' her!
Und so geht's aus.

hoch, aber um sie zu verkaufen, müssten sie umgeschliffen werden. Doch wo? Ein einzelner Goldschmied im finsteren Hinterhof der Mafia wird das nicht schaffen. Es gibt nur wenige Diamantschleifereien, in Indien, Israel oder in Antwerpen, die das beherrschen. Freilich, die Schmuckstücke wären dann für immer zerstört.

Sepp Resch ist zuversichtlich. Für seine unkonventionellen Arbeitsmethoden ist er bekannt, seine Erfolge geben ihm recht. Er hofft auf vertrauensvolle Übergabe. Zuerst geht keiner das Risiko ein, dass etwas schiefgeht und alles futsch ist. Resch verfolgt keinerlei Interesse an der Ergreifung der Täter. Viel mehr will er nicht preisgeben.

Aber so im Allgemeinen ruft er zu mehr Wachsamkeit auf. „Die Menschen sind einfach zu vertrauensselig", sagt er. Und meint nicht, dass die Vitrinen in Dresden recht schön, aber schlicht waren. Er meint, dass zu selten genau hingeschaut werde. „Bei Stiftungen zum Beispiel, da ist das Mäntelchen der Gutmenschen noch ein weiterer Grund, nichts nachzuprüfen. Da geht was!", sagt er und bittet dringend, da ein Augenmerk drauf zu legen. Es gebe eine verdeckte Ermittlungsmethode die niemand bemerkt. Das Vertrauen zum Überprüften werde so nicht in Frage gestellt. Allerdings wurden nach seiner Erfahrung bei zehn Überprüfungen sechs mal die Unternehmen betrogen. „Betriebs- und Wirtschaftsprüfer sind nicht immer involviert, aber sie prüfen nur, was ihnen vorgelegt wird. Das kann dauern, bis jemand auf die Abgründe stößt", sagt er. „So ähnlich wie bei Wirecard", fügt er an. Da habe man sich blenden lassen von tollen Zahlen und Bilanzen. „Die Menschen wollen oft nichts sehen", zuckt er mit den Schultern. Bei Wirecard sei er aber noch nicht involviert. Die meisten Aufträge bekommt er aus dem familiengeführten Unternehmertum. Das sprenge die Vorstellungskraft eines normalen Menschen, wie sehr Misstrauen und Neid diese Familienstreitigkeiten in den Irrsinn treiben. Im Vergleich dazu ist die Suche nach dem Schatz von Dresden eigentlich mal ein angenehmer Auftrag.

SAVE THE DATE

FORUM
INNOVATION
TRANSFORMATION

10.06.2021

Wir freuen uns auf mehr Austausch, Perspektivenwechsel und Lösungen für das Oberland!

Die Innovationskonferenz für das Oberland geht in die zweite Runde und bringt Unternehmen, Start Ups, lokale Entscheidungsträger und die Wissenschaft zusammen, um die zukünftigen Herausforderungen der Region gemeinsam anzugehen.

Weitere Informationen auf www.fitforum.org

INITIIERT VON:

Kreissparkasse
Miesbach-Tegernsee

Hundeernährung For Dogs Only?

Ein interessantes Gespräch über gesunde, vernünftige Hundeernährung, geführt mit den beiden Gründerinnen von For Dogs Only? Dr. med. vet. Sigun Halfmann und Susann Marion Hahl.

„Zu mir kamen verzweifelte Hundebesitzer, deren Hunde unter Haarausfall, Haut- und Verdauungsproblemen gelitten hatten, suchten Rat", schildert Dr. med. vet. Sigun Halfmann, Inhaberin und Leiterin einer der renommiertesten Tierkliniken in Süddeutschland. „In den meisten Fällen konnte die indizierte medizinische Therapie bei diesen Hunden nach Futterumstellung auf Produkte von For Dogs Only? innerhalb kürzester Zeit erfolgreich beendet werden." Und Susann Hahl erinnert sich: „Die Anfangsphase ist hart gewesen, aber es hat sich gelohnt. Wir geben den Hunden das Beste."

Im Büro hängt ein Spruch an der Wand, den hier wohl alle Kunden und unsere zehn Mitarbeiter unterschreiben würden: „Der Hund ist, was er frisst!" Inzwischen hat sich die Firma weit über Deutschland hinaus einen Namen gemacht im Segment Premium Hundefutter. Die Kunden sprechen augenzwinkernd vom „Rolls-Royce" unter den Hundefuttern. „Das mag für uns schmeichelhaft sein, aber im Vordergrund stehen bei uns einzig und allein die ernährungsphysiologische Qualität unserer Produkte und die Bekömmlichkeit."

Was ist das Besondere an diesem Futter? Susann Hahl: „Wir achten auf artgerechte Tierhaltung und arbeiten vorwiegend mit Kleinbauern aus unserer Region. Durch unsere eigenen Metzger vor Ort haben die Tiere keinen Transportstress und sehen keinen Schlachthof. Das Wild kommt aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb und dem Bayerischen Wald. Mit entscheidend – neben der Qualität der Ausgangsprodukte – ist die Art der Zubereitung. Wir bei For Dogs Only? legen größten Wert auf schonende Garung, besonders wichtig für die Konservierung von Vitaminen, Spurenelementen und dergleichen. Die Garung mit niedrigen Temperaturen ist zeitaufwendig und kostspielig, aber das Ergebnis gibt uns recht. Wir sind in allen Bereichen transparent! Wir verpacken unser Futter – als Erste in unserer Branche – in Gläsern, das ist die umweltfreundlichste Verpackung, da voll recyclebar und hat keinen Eigengeschmack wie z. B. Dosen, wichtig für die feine Hundenase."

Das Futter von For Dogs Only? steht doch ziemlich weit oben auf der Preisskala für Hundefutter. Wie rechtfertigen Sie die hohen Preise? Susann Hahl: „Damit haben wir kein Problem. Der Preis für ein Produkt bestimmt sich nach zwei Faktoren: Qualität der Rohstoffe und Art der Verarbeitung. Das kann man nicht besser – und auch nicht billiger – herstellen. So einfach ist das!"

Dr. Halfmann: „Und dann ist da noch der verbreitete Irrglaube, unsere heutigen Hunde seien nichts anderes als zahme Wölfe. Unsere Hunde haben aber ein ganz unterschiedliches Verdauungssystem. Auch ständiges Wechseln des Futters führt bei Hunden aller Rassen zu Problemen. Schließlich geht´s noch um Leckerlies. Diese werden in der hauseigenen Backstube in Handarbeit liebevoll zubereitet, auch da gilt: Gesund muss es sein!

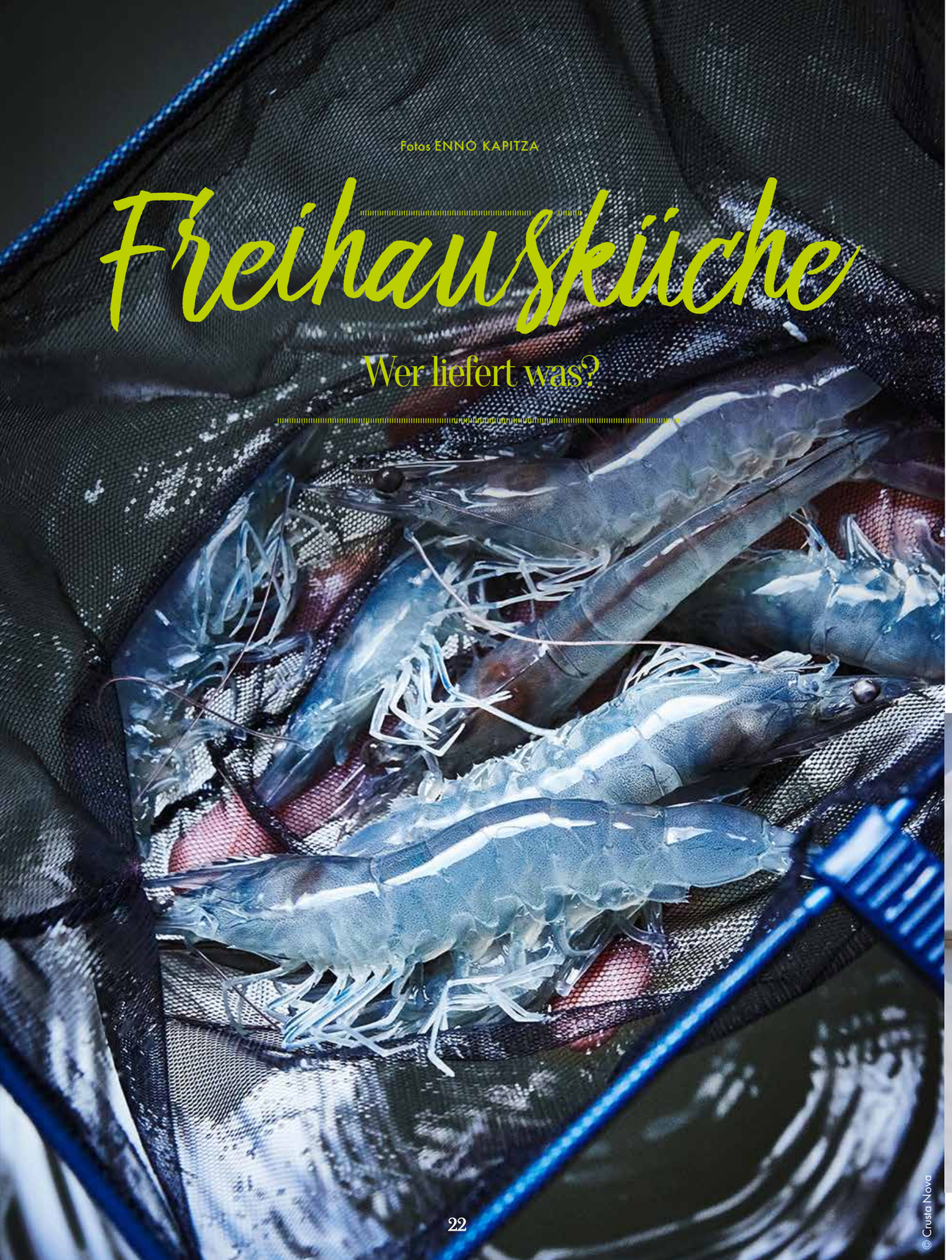
Dann sprechen wir noch über Trockenfutter, das ebenfalls nach eigenen Rezepturen für For Dogs Only? hergestellt wird. Auf den Punkt gebracht: Gesundheit, Tierschutz und Nachhaltigkeit. Das ist die Philosophie von For Dogs Only?"

www.fordogsonly.de

Fotos ENNO KAPITZA

Freihausküche

Wer liefert was?



© Crusta Nova

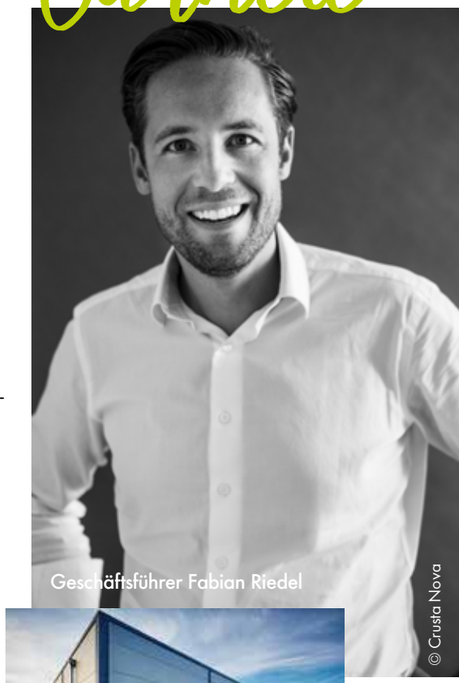
Die bayerische Garnele

Echt frische Garnelen kommen aus Erding. Genauer: aus Langenpreising. Denn dort gibt's auch ein Klima, das dem der Mangrovenwälder Südamerikas gleicht. In der modernen Farm des Unternehmens Crusta Nova. Es züchtet in einer nachhaltigen Aquakultur Salzwassergarnelen. Die bayerische Garnele wird artgerecht und ohne Antibiotika produziert. Gründer des erfolgreichen Start-up-Unternehmens ist Dr. Fabian Riedel. Seine Idee: „Wir sind überzeugt, dass Garnelen unmittelbar dort gezüchtet werden sollten, wo sie gegessen werden."

Erding ist dafür ein sehr guter Standort. Mitten im Herzen Europas lassen sich die bayerischen Garnelen per Overnight-Express sehr schnell in alle Richtungen liefern. Lange Flugzeiten und Transportwege entfallen. Die bayerische Salzwassergarnele wird artgerecht und ohne jeglichen Einsatz von Antibiotika gezüchtet. In acht Zuchtbecken, in einer Aquakultur-Kreislaufanlage. Durch vier getrennte Wasserkreisläufe mit einer eigenen, rein biologischen Wasseraufbereitung wird der Frischwasserverbrauch minimiert. Bei 29 Grad Wasser- und 30 Grad Lufttemperatur wachsen jährlich 30 Tonnen White-Tiger-Garnelen heran, von der Postlarve bis zur Marktgröße. Der Zuchtbetrieb ist u. a. gemäß IFS (International Food Standard) zertifiziert.

Der frische Fang wird ohne Glasur, frisch und auch schockgefroren verarbeitet und an die Gastronomie ausgeliefert.

www.crustanova.com



Geschäftsführer Fabian Riedel

© Crusta Nova

© Crusta Nova

ALLE REZEPTE SIND FÜR SECHS PERSONEN AUSGELEGT.

Garnelen-Variation

ZUTATEN

18 Stück bayerische Garnelen
1 halbe Limette
200 g Panko-Mehl
(= japanisches Paniermehl)
2 Eiweiß
50 g Mehl
Meersalz, Olivenöl, Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Alle Garnelen putzen und schälen. Für das Garnelen-Tartar zwölf Stück davon feinhacken und mit dem Abrieb der halben Limette, etwas Meersalz, Olivenöl und etwas Schnittlauch abschmecken. Aus dem Tartar sechs kleine Nocken formen und bis zum Servieren kaltstellen.

Die restlichen sechs Garnelen mit dem Saft der halben Limette und etwas Meersalz würzen. Das Panko-Mehl, die beiden Eiweiß und das Mehl zum Panieren bereitstellen. Die sechs gewürzten Garnelen erst mehlieren, dann durch das Eiweiß ziehen und schließlich im Panko-Mehl panieren. Die panierten Garnelen für 2 Minuten bei 170 Grad frittieren.

Als Beilage dazu empfehlen wir einen gemischten Salat oder eine leichte Avocadocreme als Dipp.

Kartoffelsalat

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln, festkochend
1-2 TL Salz
2 TL Kümmel
1 weiße Zwiebel fein gewürfelt
350 ml Rinderkraftbrühe
50 ml Weißweinessig
1 TL Dijonsenf
1 TL Salz
1 Prise Zucker
3 EL gebräunte Butter
3 EL Öl

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln mit Kümmel und Salz kochen, aber bitte nicht zu weich!

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit etwas Öl ohne Farbe anschwitzen, mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abschütten und die Kartoffeln 5 Minuten abkühlen lassen.

Kartoffeln so heiß wie möglich schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit der heißen Brühe übergießen und Kartoffeln vorsichtig unterheben. Mit Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und Öl würzen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Eventuell etwas nachwürzen. Lauwarm servieren.

Wer mag, kann den Kartoffelsalat je nach Jahreszeit mit Radieserl oder Gurken verfeinern und mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Familie Burkhart – Sepp, Ilona und Magdalena

Beste Kartoffeln!

Am Burkhart-Hof in Sauerlach werden schon seit Generationen Kartoffeln angebaut. Seit 20 Jahren liefert Sepp Burkhart seine feinen Erdäpfel an den Tegernsee. Die ganze Familie ist bei der Ernte eingespannt. Ilona, seine Frau, die Kinder Katharina und Quirin sowie Tochter Magdalena. Sie ist inzwischen ausgebildete Landwirtin und arbeitet mit. Bei der Ernte stehen alle auf dem Hänger des Bulldogs und sortieren die Kartoffeln. Die guten kommen in den Sack, die anderen werden wieder untergepflügt. Sepp liebt – neben seiner Frau natürlich – „Nicola“ und „Annabell“, die festkochenden Kartoffeln. Magdalena mag auch die Frühkartoffel „Sunshine“ oder Spätkartoffel „Quarta“. Am Burkhart-Hof haben sie auch die mehligen Kartoffeln „Karlena“ und „Talent“ im Angebot und ernten „Bamberger Hörnchen“ und die rotschalige „Desiree“.

Burkhart-Hof Sauerlach
Tel. 08104-647290

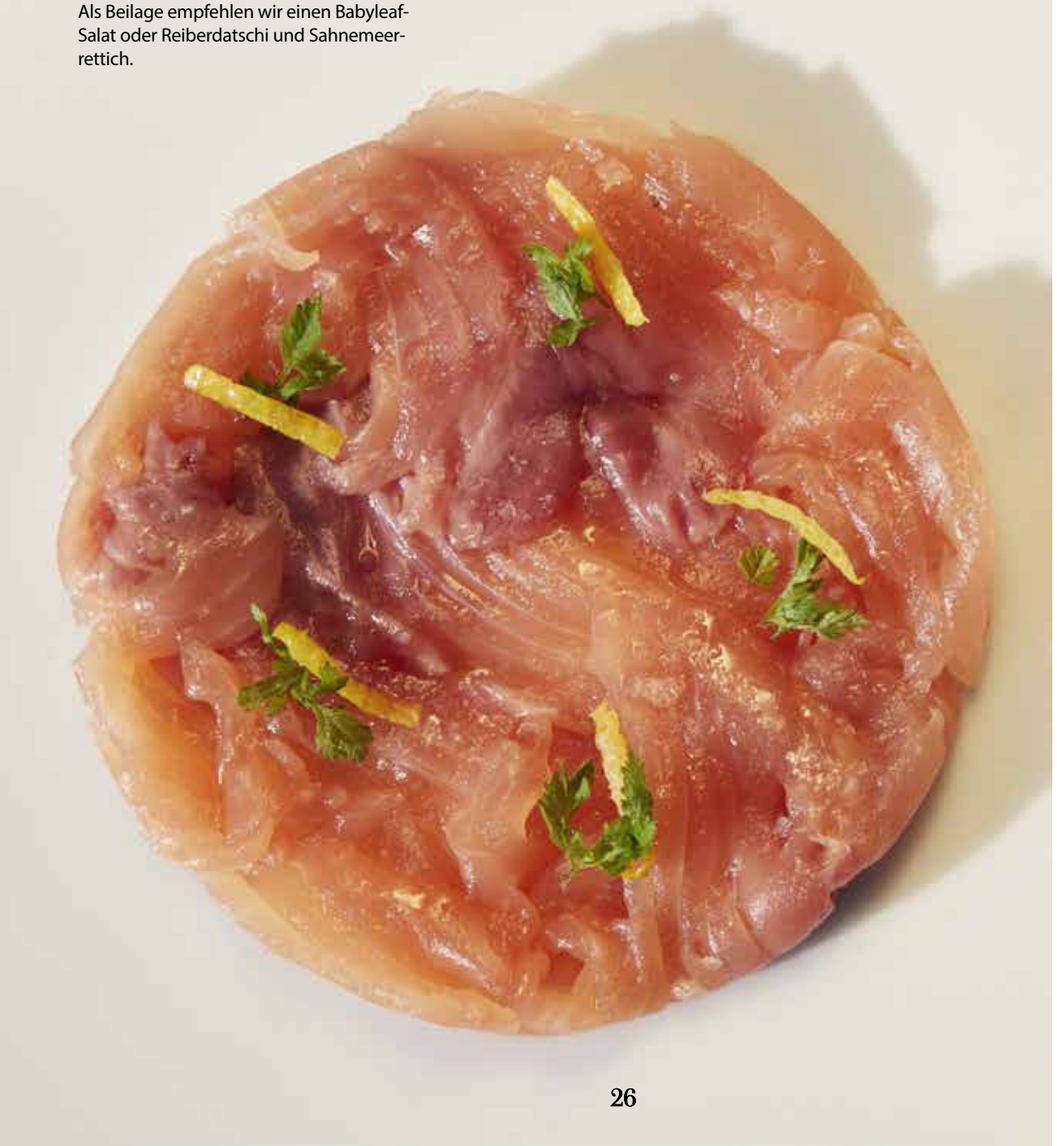
Die Foodstrecke fotografierte Enno Kapitza. Er ist als Porträt- und Reportagefotograf in der weiten Welt unterwegs. Der Dalai Lama, Dirk Nowitzki oder Martina Gedeck waren schon vor seiner Kamera. Für BEEF! und das B-EAT Magazin sowie bei seinem neuesten Buchprojekt über Gastronomie am Tegernsee kann er seine Leidenschaft für Kulinarik und die Menschen dahinter ausleben.
ennokapitza.de

Carpaccio vom Huchen

ZUTATEN
800 g Huchenfilet frisch
1 Zitrone
Kerbel, Meersalz, Leinsamenöl

ZUBEREITUNG
Das Huchenfilet entgräten und von der Schwanzseite aus in dünne Scheiben schneiden. Diese auf sechs Teller verteilen und im Kreis anordnen, die Filetscheiben mit Meersalz und etwas Leinsamenöl würzen. Die Zitronenschale mit einer Küchenreibe fein über das Carpaccio reiben und mit etwas Kerbel garnieren.

Als Beilage empfehlen wir einen Babyleaf-Salat oder Reiberdatschi und Sahnemeerrettich.



Küche spüren.

EHAM INNENARCHITEKTUR KÜCHE BODEN SCHREINEREI

EHAM.DE

Gute Luft

Sauberer als rein = desinfiziert!

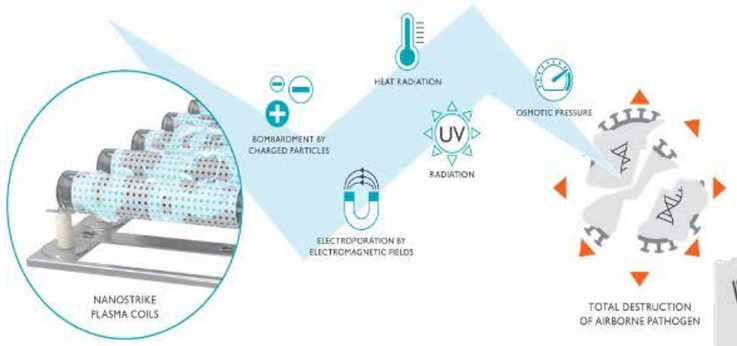
Innovative Luft-Desinfektionsgeräte gibt es jetzt auch für den Endverbraucher. Entwickelt wurden die Geräte für Kliniken und Arztpraxen und sind bei der Münchner Firma Losano erhältlich. Auch im Freihaus Brenner sind diese Luftreiniger inzwischen in mehreren Räumen installiert.

Abstand halten, Maske nur am Tisch absetzen, all das ist nach diesem Jahr 2020 für uns Alltag. Für den Einzelnen sind die Maßnahmen nervig, die Wirtschaft fürchtet die existentiellen Folgen. Und ein Infektionsrisiko bleibt bei dieser Methode, denn das Corona-Virus kann sich stundenlang in winzigen Tröpfchen, den Aerosolen, bewegen, bevor es sich auf Oberflächen absetzt. „Die Abstandspflicht mit Maske als wichtigste Maßnahme muss in den Hintergrund treten", sagt Firmenchef Ansgar Beil. „Ob in der Schule, im Konzert oder dem Restaurant, die Luft muss gereinigt werden. Aber nicht nur mit einer herkömmlichen Klimaanlage, die die Viren nur weiterverteilt."

Mehr Sicherheit

Größere Sicherheit als herkömmliche Geräte geben die Novaerus Protect Luftreiniger der Firma Losano. Sie wurden in Irland entwickelt und sind seit zehn Jahren auf dem Markt. Ihre Wirksamkeit ist durch eine Vielzahl von Studien belegt. Aerosol-Laboratorien, Universitäten und selbst die NASA bestätigen die Wirksamkeit der Luftreinigungsgeräte.

Wer sich für die genaue Studienzusammenfassung interessiert, kann diese im Original auf der Website des Unternehmens downloaden und nachlesen. www.losano.de/forschung



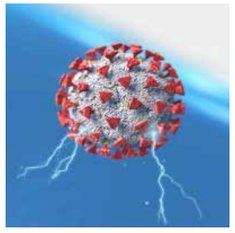
Im Freihaus Brenner sorgen die Luftreiniger für mehr Sicherheit

Mit Plasmatechnologie Aerosole desinfizieren

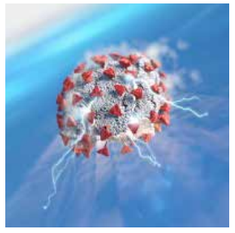
Mit der patentierten NanoStrike-Technologie werden Bakterien und Viren aus der Luft deaktiviert. NanoStrike steht für Niedrigenergie-Plasma und wurde von einem Team aus Wissenschaftlern und Ingenieuren entwickelt. Man nutzt eine atmosphärische Plasmaentladung, so wie sie bei Blitzen entsteht. Etwas banal ausgedrückt funktioniert das so: Die Luft wird angesaugt, im Inneren des Gerätes sind eine oder mehrere Plasma-Spulen, über die die Aerosol-Partikel laufen. Das NanoStrike-Plasma sorgt dafür, dass die Viren und Bakterien, die eingesogen wurden, bis auf DNA-Ebene denaturiert werden und auch platzen. Und zwar so, dass sie sich nicht selbst wieder reparieren können. Sie sind zerstört.

Eine Antwort auf die Krise gab immer schon Weiterentwicklung und Technik. Freilich ist dafür zunächst eine Investition nötig. Ab 2000 Euro kosten die Geräte. Die Novaerus Protect Luftreiniger sind der neueste Stand der Technik, die in der Coronakrise eine Lösung bieten.

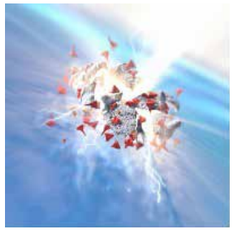
Losano – Innovative Desinfektion
Tel. 089 454540 08
Bretonischer Ring 12
85630 Grasbrunn
www.losano.de



NanoStrike greift den Erreger an und perforiert die Zellwände



DNA und Proteine innerhalb der Zelle werden zerstört



Zelle zerbricht durch osmotischen Druck

At Home – Zuhause

Für uns ist das deutlich mehr, als ein wohlklingender englischer Name für unsere Firma. Für uns ist es zu allererst ein Lebensgefühl – das tägliche Glück, das Tegernseer Tal und seine traumhafte Umgebung „Zuhause“ nennen zu können – und hier leben zu dürfen. Für uns ist es aber auch ein Versprechen an Kunden und Partner. Wir helfen Ihnen mit all unseren beruflichen Erfahrungen und Kontakten hier vor Ort, Ihr neues Zuhause zu finden.

Wir bringen Sie und Ihr Traumhaus, Ihr Traumgrundstück, zusammen. Mit Herz, Verstand und Begeisterung.

At Home
IMMOBILIEN

At Home Immobilien GmbH
Ute & Michael Pollack
Tegernseer Str. 104 | 83700 Weissach

Telefon 08022 5434
www.immobilien-athome.de
info@immobilien-athome.de

2020 – Vor zwölf Jahren wurde die Marke KINGA MATHE gegründet. Heute zählt sie zu den erfolgreichsten Trachtenlabels auf dem Markt.

Die Dirndl und Trachten-Couture von KINGA MATHE interpretiert eine Tradition völlig neu – durch mehr Glamour, außergewöhnliche Farb- und Stoffkombinationen und raffinierte Accessoires. Durch klare Silhouetten und leichte Spitze wird ein neues Modebewusstsein kreiert.
Die aktuelle KINGA MATHE Kollektion erhalten Sie auf www.tracht-a-porter.com und in ausgewählten Stores.

Happiness sieht so aus

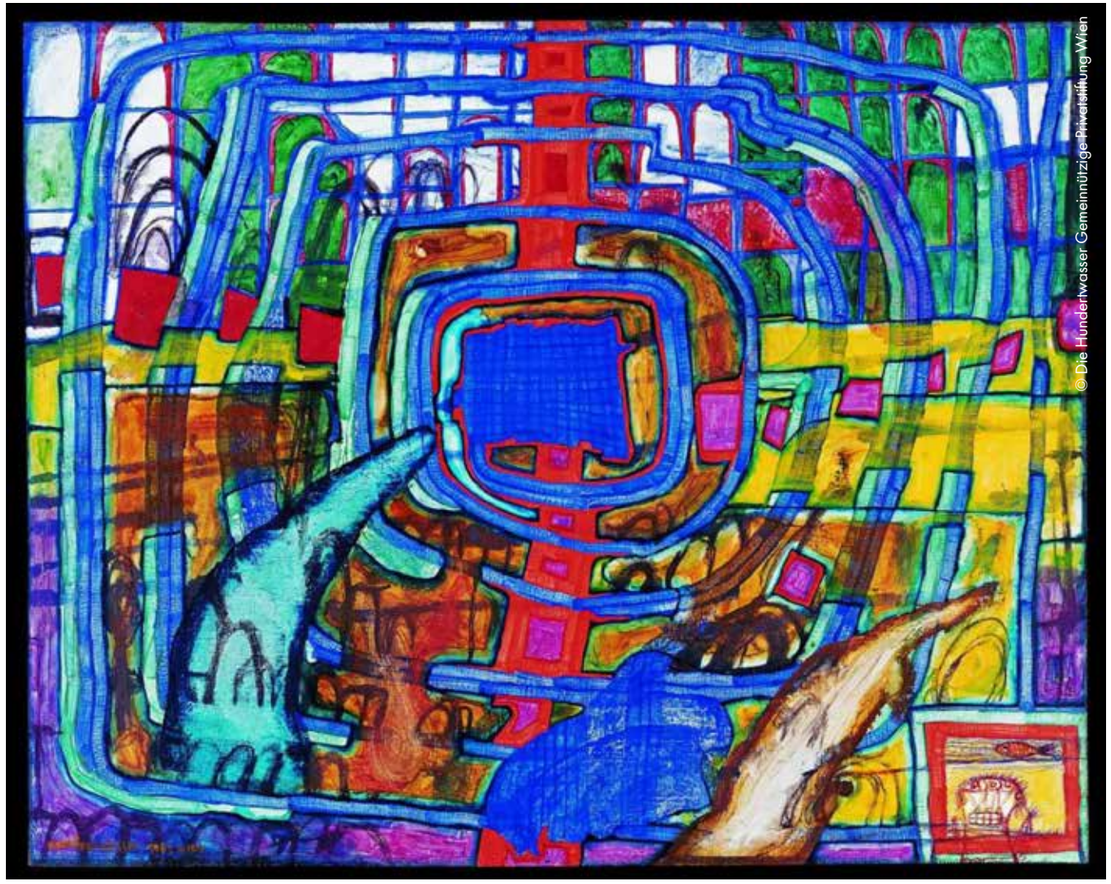
Die glückliche Gewinnerin

des Kinga Mathe Dirndls ist: Antonia!

Es war ein Gewinnspiel, woran die ganze Familie teilnahm. Antonias Zwillingsbruder schrieb die Mail, denn er fand so ein Dirndl wäre perfekt für seine Schwester. Mama Katja hielt die Daumen und bekam die Nachricht vom Gewinn. Und als die Nachricht kam, erzählt sie, tanzte die ganze Familie durchs Wohnzimmer.

Jubiläum bei der *Art Innsbruck*

Zur 25. ART INNSBRUCK erwartet Kunstliebhaber eine großartige Sonderschau des österreichischen Künstlers, Natur- und Friedensaktivisten Friedensreich Hundertwasser.



Friedensreich Hundertwasser „Tränenspirale mit Kito im Eck", 1962, Eitempera und Öl auf Packpapier mit Polyvinyl auf Jute geklebt

25. ART INNSBRUCK
INTERNATIONALE MESSE FÜR KUNST
14. bis 17. Januar 2021, Haupthalle A,
Messe Innsbruck
www.art-innsbruck.at

Hundertwassers Arbeiten sind üblicherweise nur mehr in Museen öffentlich zu sehen oder in Privatsammlungen enthalten. Als wichtiges Mitglied der internationalen Avantgarde in den 1950er-Jahren in Paris entwickelte er seine einzigartige Bildsprache. Eines der zentralen Motive seiner farbstarken Bildwelt ist die Spirale. Hundertwassers Einsatz für eine natur- und menschengerechtere Architektur und sein bahnbrechendes ökologisches Engagement entfalteten sich aus seinem Glauben an die Kraft der Natur und die individuelle Kreativität. Kein anderer stand in der Kunst des 20. Jahrhunderts so für ein Leben in Harmonie mit der Natur.

Das Werk dieses Künstlers zum Jubiläum der ART INNSBRUCK zu zeigen, dafür hat sich die Gründerin der Messe, Galeristin Johanna Penz, mit ihrer ganzen Kraft eingesetzt. Es wird also trotz der besonderen Herausforderungen in diesem Jahr die beliebte internationale Kunstmesse nicht nur stattfinden, sondern es wird ein buntes, vielfältiges und glamouröses Kunstevent daraus werden.

Die Loyalität ihrer langjährigen Partner und Freunde habe ihr und ihrem Team jedenfalls ganz viel Schubkraft gegeben, betont Penz. „Wir werden uns mit einem einzigartigen und großartigen Messeprogramm bei allen revanchieren, für den Zuspruch trotz wirtschaftlicher Troubles und Corona."

Namhafte Aussteller sind angemeldet, so zum Beispiel die Galerie FORUM KUNST contemporary aus Millstatt/Österreich, u. a. mit Arbeiten des bekannten österreichischen Künstlers Peter Sengl, Vater von Deborah Sengl, und dem Südkoreaner Ha Haengeun und dem Künstlerkollektiv „three". Ebenso die ART/OF Gallery aus Offenbach mit einem hochkarätigen Programm von u. a. Markus Lüpertz, Arnulf Rainer, A. R. PENCK, Sigmar Polke, Jörg Immendorff, Josef Beuys, Stephan Balkenhol. Neben diesen etablierten Positionen werden auch wieder zahlreiche vielversprechende Talente einer jüngeren Generation zu sehen sein, die ihren Weg noch vor sich haben. So zum Beispiel der türkische Künstler Erdo Sam über die ART/OF Gallery aus Offenbach.

Insgesamt zeigen rund 90 Aussteller aus zehn Nationen neben Gemälden und Arbeiten auf Papier noch Auflagenobjekte, Originalgraphiken, Skulpturen, Objekte/Installationen, Fotografien, Digitale Medien.

Landtagspräsidentin Dr. Brigitta Pallauf und ART INNSBRUCK-Direktorin Johanna Penz vor einem Hundertwasser-Exponat der Baha Fine Art Gallery Wien

Begeisterte Messebesucher vor Exponaten von John Kiki und Friedrich Schreiber am Stand der WOS Galerie Pfäffikon/Schweiz

Der Tegernsee *leuchtet*

Fotos WOLFGANG BOCKEMÜHL

Der Titel unseres Titelbildes ist Programm. Ein ungewöhnliches Cover, das wir diesmal auf dem BRENNERS Magazin haben. Geschaffen hat es die Künstlerin Sabina Bockemühl. Dürfen wir sie Ihnen kurz vorstellen?

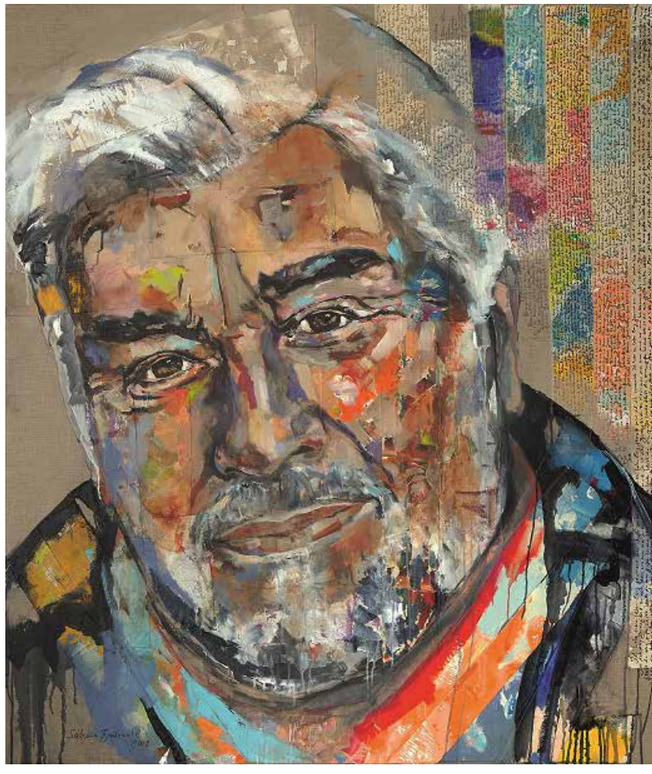
Sabina Bockemühl. Jahrgang 66. In Murnau zuhause. Also seit inzwischen mehr als 20 Jahren. Geboren in Solingen, dort aufgewachsen in einer liebevollen Familie und vom Vater mit Talent und Vorbild geprägt. Das ist ihr wichtig. Sonst: weiblich. Widerständig. Klar.

Sie zeigt klare Haltung. In ihren Bildern und im Gespräch. „Man muss sich schon entscheiden, wofür man steht", sagt sie. Ihr Buch heißt darum auch „Die Kunst der klaren Haltung". Sie verliert sich nicht in abstrakten Theorien, die die Kunst und das Leben drumherum wichtigreden. Statt Prosecco mag sie lieber ein kaltes Bier, statt Higheels lieber ein paar bequeme Schuhe.

Bekannt wurde Sabina mit ihren Kuh-Bildern. Zum Beispiel „Eine Kuh namens Hope". Klingt wie ein Roman-Titel. Aber Hope ist eine Vertreterin der Gemälde-Serie „Hot Cows". Mit warmen braunen Augen und weichem Maul stehen die Kühe im Bild und fangen den Betrachter ein. Fast möchte man hingehen und die Hand hinhalten, ob sie vielleicht neugierig ihren Bläschel rausstrecken und die Hand lecken würde. Es ist das pralle Leben mit bunter Farbenpracht. Das lustige Herdenverhalten von Kühen beobachtet sie täglich beim Joggen durchs Blaue Land. „Ich muss berührt sein, um zu malen. Ich muss einen Bezug zu dem haben, was ich dann auf die Leinwand bringe", erzählt sie.

Freilich, es wäre unfair, Sabina Bockemühl nur auf ihre Kühe zu reduzieren, wenngleich die schon echt saustark sind, um im Wortschatz aus dem Viehbereich zu bleiben.

Besucht hat sie verschiedene europäische Akademien. Am bekanntesten aus der Reihe ihrer Ausbilder ist ihr Kunstprofessor Markus Lüpertz. Der grafische Strich seiner Werke findet sich in ihren Bildern in eigener Art wieder.



Aber die Künstlerin Sabina Bockemühl ist keine, die einfach bunte, nette Kühe malt. Ihr Œuvre ist breit. Die Bilder erzählen Geschichten. Die Kühe verschafften ihr eine eigene Prominenz. Dabei hat sie auch die echte Prominenz der Film- und Fernsehcommunity porträtiert. Die richtigen Stars, nicht einfach nur die, die durch Instagram zum Sternchen wurden.

„Gesichter sind meine Landschaft", sagt Sabina. Das Porträt gilt als Offenbarungseid eines Künstlers: Beherrscht er sein Handwerk und macht er doch das Eigentliche des Charakters sichtbar? Seele, Charakter, Gefühl – bei Sabina Bockemühl kommt dies in ihren Bildern zum Ausdruck. Mit wunderbarer Farbigkeit und Lebensfreude. *sos*

Sabina Bockemühl
Kunstatelier im „Gelben Haus"
Untermarkt 56
82418 Murnau am Staffelsee
Tel. 08841 48 95 007
info@sabina-bockemuehl.de
www.sabina-bockemuehl.de

Von Natur aus *einzigartig*

Die stärkste Jod-Schwefelquelle Deutschlands, der Schatz des Tegernseer Tals, hat eine neue Fassung bekommen.

Das neue Jod-Schwefelbad in Wiessee erstrahlt in Schönheit. „Das Bauwerk unterstützt die Wirkung des Wassers", sagt Renate Zinser. Es sei eigentlich schöner geworden, als sie es sich vorstellen konnten, fügt sie an. „Wir haben von den Gästen noch nicht ein negatives Feedback bekommen. Jeder findet es schön, selbst wenn er sich mit neuer Architektur nicht anfreundet." Renate Zinser ist die Geschäftsführerin des Bades. Aber eigentlich ist sie mehr. Sie ist die Hüterin des Heilwassers. Sie hat darüber gewacht, dass Bau, Betrieb und Bad sanft, aber solide für die Zukunft gerüstet wurden. Einfach war die Aufgabe nicht. Ihre Entschädigung dafür? Sie durfte sich das erste Wannenbad einlassen. „Ich habe mir den Luxus gegönnt, das allererste Bad selbst zu nehmen", schwärmt sie von dem tollen Erlebnis. Die Einzelkabinen und Ruheräume wirken klar und rein durch ihr lichtvolles Ambiente. Der Purismus des ZEN schwingt mit.

Matteo Thun, international vielfach ausgezeichneter Architekt aus Südtirol, entwarf das Gebäude. Klar in der Form, wirkt es elegant und gleichzeitig zurückhaltend. Der neue Bau hat nichts mehr mit der alten Badeanstalt zu tun, die einer Zeit entstammte, als nur der Arzt und die Krankenkasse für die Gesundheit zuständig waren „Die Menschen heute wissen um ihre Eigenverantwortung für ihr Wohlergehen", fügt Renate Zinser an, „die hochwirksamen Heilquellen tun den Menschen gut."

Auch die Quellen selbst, die „Adrianus" und die „Königin Wilhelmina", wurden in den letzten Jahren saniert. Im Badehaus strömt das Wasser von unten in die Badewanne, damit die Konzentration beibehalten wird.

Ruheraum im Badehaus vor den Badekabinen

Es ist der unvergleichbar hohe Gehalt der Inhaltsstoffe Jod und Schwefel, der ausgleichend auf Blutdruck, Haut, Atemwege und Bewegungsapparat wirkt. „Das Wasser fasziniert mich", sagt Renate Zinser, „es reguliert. Das können keine Tabletten, das kann so nur die Natur."

Früher war das Kuren eine verordnete Angelegenheit. Die sogenannten „Fernkuren" wurden vom Arzt verschrieben. Nach Bad Wiessee kamen Kurgäste zu den Holländern, wie die Einheimischen es formulierten. Adrian Stoop, der Entdecker und Forscher im Namen der niederländischen Königin, hatte nach den Jod-Schwefelquellen gebohrt, seine Familie führte die Badeanstalt bis zur Jahrtausendwende. Es blieb ein Fremdkörper. Jetzt wird das anders. Die Menschen kommen her, sorgen selbst für ihre Gesundheit. Wobei durchaus manche Leistung von den gesetzlichen Krankenkassen übernommen wird. Die Inhalationen, die Massagen, die Wannenbäder gibt es zum Teil auch auf Rezept. Man muss sich nur erkundigen bei seinem Hausarzt und bei den Damen an der Rezeption im Jod-Schwefelbad.

„Sonst braucht man nichts mitzubringen, nur sich selbst", beschreibt Renate Zinser die Auszeit im Bad. Man geht nicht schwimmen. Man steigt in die Wanne oder das Sprühbad. Wer schon einmal Ayurveda gemacht hat, kennt das. „Die Gäste sind in einer Einzelkabine für etwa eine Stunde, ganz alleine. Und sie werden persönlich von einer Badefrau betreut, die sich um die Wassertemperatur, ums gut Liegen, ums Raumklima, Fenster auf, Fenster zu kümmert und ihnen erklärt, was das Wasser macht." Handtücher und Laken werden gestellt. „Insofern braucht man nichts." Einzig eines: etwas Zeit, sich Gutes zu tun. Und danach etwas Zeit, sich auszuruhen. Denn der Effekt auf den Körper wirkt direkt nach – es ist ein einzigartiges Erleben.

Wirksamkeit durch Studien belegt

Die Jungbrunnen-BERG-Studie, die die Paracelsus Medizinische Privatuniversität im Auftrag der EU und der Interreg Österreich-Bayern erstellt hat, hebt eindeutig die Wirkung des Jod-Schwefel-Wassers von Bad Wiessee zu den Vergleichsorten Bad Reichenhall und Abtenau (Österreich) hervor. Darin heißt es: „Die gesundheitsbezogene Lebensqualität verbessert sich deutlich, das Arbeitsgedächtnis verbessert sich kontinuierlich. Bergwandern und Heilbaden in den drei Bädern wirkt Entzündungsreaktionen entgegen. Das Jod-Schwefelwasser in Bad Wiessee steigert nachhaltig die Aktivität der Fresszellen und stärkt langfristig das Immunsystem. Es wirkt verjüngend auf die zytotoxischen T-Zellen, nachhaltig immunaktivierend und immunstärkend."

Auch Wunder geschehen manchmal

Gegen Geschichten von Wunderheilungen und Heilsversprechen wehrt sich Renate Zinser sehr. Sie will nichts an unerfüllbaren Hoffnungen wecken. Aber es muss doch eine Geschichte erzählt werden: Vor fast 50 Jahren bekam eine Dame im Alter von Ende 30 die Diagnose, wegen einer Makula-Degeneration bald zu erblinden. Diese Dame erfuhr von der Möglichkeit, mit dem Jod-Schwefelwasser in Bad Wiessee Augenwaschungen vorzunehmen. Das macht sie seitdem zwei- bis dreimal jährlich drei Wochen lang. Bis heute kommt die Dame, inzwischen über 80 Jahre alt, nach Bad Wiessee und geht ihrer selbstgefundenen Therapie nach. Sie kann noch immer die Zeitung lesen, zwar mit Hilfe einer dicken Brille, aber doch. Die Universität Hannover hat den Zusammenhang zwischen den Augenwaschungen und dem Stoppen der Degeneration wissenschaftlich bestätigt.

www.jodschwefelbad.de

HOME CONCEPT
Tegernsee
KOMPETENZZENTRUM FÜR BAUEN & WOHNEN

Studio5 interiordesign
www.studio5-interiordesign.de
IHR BAD - MEHR BAD - by Antretter
www.antretter-rixner.de
e Plan3R Elektroplanung by KROIS
www.krois.bayern
stang Baustoffzentrum atrion tegernsee Bau&WohnGalerie
www.stangs.de
Steinmetzbetrieb HIRSCHBERGER GmbH Wir bringen Steine in Form
www.steintraum.info
nicolas neumann wohndesign
www.einrichtungshaus-neumann.com
hans übelacker Werkstätten für individuelle Farb- & Gestaltungstechniken
www.hansuebelacker.de
GRASMÜLLER Innenausbau & Design
www.grasmueller.de
BAUEN & SANIEREN BAUUNTERNEHMUNG ZIMMEREI PROBST
www.probstkg.de
Antretter Bad | Heizung | Klima
www.antretter-rixner.de
KROIS Elektro - Sicherheitstechnik
www.krois.bayern

Innenarchitektur & Interiordesign | Bad- & Küchenplanung | Licht- & Elektroplanung
Sanitär, Heizung & Klimatechnik | Elektro & Sicherheitstechnik | Schreinerei & Innenausbau
Fenster & Türen | Naturstein & Fliesen | Wandgestaltung & Boden | Einrichtung & Dekoration

Showroom & Beratung, Tölzerstr. 25/03 Gmund am Tegernsee
ab November 2020
info@homeconcept-tegernsee.de www.homeconcept-tegernsee.de

Gewinnspiel KingsmanHouse

Dieser Name steht für Stil und Leidenschaft, für handwerkliche Perfektion und exzellenten Geschmack.

Präzise Detailarbeit

Begeisterung für Stil zeigt sich immer auch in der Finesse: Von der Kragenform bis hin zur Knopffarbe am Sakko-Ärmel hat Jürgen Reschop eine eigene Handschrift entwickelt, der seine Kunden gerne vertrauen. Sagt er doch selbst über seine Leidenschaft für Menschen und Produkt: „Gut gekleidet zu sein ist heute kein Zufallsergebnis eines Outfit-Einkaufbummels, sondern vielmehr präzise Detailarbeit, die den persönlichen Typ richtig inszeniert. Anzug und Persönlichkeit müssen ‚symbiotisch' sein – nur dadurch erreicht man(n) seinen besonderen Stil." Und dieser Anspruch wird gelebt. In der Maßmanufaktur für Anzüge, Hemden, Schuhe und vieles mehr auch im Casual-Bereich (Jeans, Chino, Tracht) entstehen so im KingsmanHouse Designs höchster Qualität in Präzision und Einzigartigkeit.

Um ein maßgeschneidertes Sakko zu gewinnen, schreiben Sie eine Mail mit dem Stichwort „Sakko Kingsman House" an magazin@freihaus-brenner.de

Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Keinen Barauszahlung möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

KingsmanHouse GmbH
Möhlstrasse 10
81675 München
Tel. 089 457 098 71
jr@kingsman.house

Fit und ausgeglichen das Leben genießen

Moving

Wir glauben an die Kraft der sinnvollen Prävention. Das wissenschaftlich fundierte Bewegungsprogramm moving kombiniert traditionelle und moderne Techniken zu einem hocheffizienten Training, um sowohl körperlich fit zu bleiben als auch Gelassenheit, Achtsamkeit und mentale Stärke zu fördern. moving wirkt den negativen Effekten des Arbeitslebens entgegen und verhindert Rückenschmerzen und Stress, bevor diese entstehen.

Die innovative App

Das seit über 20 Jahren bewährte Bewegungskonzept moving gibt es jetzt seit einem Jahr als innovative moving-App auch für private Nutzer. Krankenkassen, Firmen und viele Anwender schätzen schon lange die effiziente Art, mit dem digitalen Coach zu trainieren.

1 Fit bleiben in wenigen Minuten

Die effiziente Wirkung mit minimalem Aufwand basiert auf dem dreifachen Wirkungsspektrum dieser Methodik. Die locker und langsam durchgeführten Bewegungen von basic-moving aktivieren in 2-3 Minuten auf angenehme Weise den gesamten Bewegungsapparat und motivieren sogar „Couchpotatoes", sich täglich morgens und immer wieder zwischendurch eine Bewegungseinheit moving zu gönnen.

2 Gezielt trainieren mit Fokus-Paketen

Mit fokus-moving bietet die moving-App ein gezieltes ganzheitliches Training an. Kraft, Beweglichkeit , Gleichgewicht – je nach persönlich ausgewählten Schwerpunkten fördert der digitale Coach den Erfolg, indem er durch die anspruchsvoller werdenden Levels führt. Der kontinuierliche Trainingserfolg fördert die natürliche Motivation und den Wunsch, regelmäßig am Ball zu bleiben.

3 Mehr Ruhe und Ausgeglichenheit

Gerade in den heutigen „spannenden" Zeiten ist der dritte Themenbereich der moving-App ein wichtiges Element, um gesund und ausgeglichen zu bleiben – das Bewusst-zur-Ruhe-Kommen. Mit mental-moving stehen in der moving-App einfache Anleitungen zur Verfügung, mit denen man schon in 3 Minuten Stress abbauen und sich gezielt entspannen und erholen kann.

Fit bis ins hohe Alter

Egal ob man also mehr Kraft, Beweglichkeit oder Ausgeglichenheit erreichen möchte. Mit power-, gentle- und mental-moving kann jeder unabhängig vom Alter seine persönlichen Ziele in seinem gewünschten Tempo erreichen.

Am Arbeitsplatz und Zuhause

Die Belastungen des Arbeitslebens durch Stress und langes Sitzen wirken sich häufig negativ auf das persönliche Befinden aus. moving bietet die Möglichkeit, auf einfache Weise in wenigen Minuten den negativen Effekten des Arbeitslebens entgegenzuwirken und Beschwerden wie Rückenschmerzen Verspannungen, hohe Stressbelastungen u. v. a. im Vorfeld zu vermeiden.

Einfach und effizient

Schon wenige Minuten täglich reichen also, um mit der moving-App einen nachhaltigen Erfolg zu erzielen (Studie der Johannes Gutenberg-Universität Mainz). Der Bewegungsapparat lockert sich, tiefsitzende Verspannungen werden gelöst und man fühlt sich deutlich beweglicher.

Überall und jederzeit

Als App kann moving auf allen mobilen Endgeräten und dem Computer installiert und damit zu jeder Zeit und an jedem Ort genutzt werden. Sobald moving zum täglichen Ritual wird, garantiert die vielfältige Wirkung von moving eine optimale Förderung von Gesundheit und Wohlbefinden.

www.moving.de

Roswitha Ram-Devrient, Naturwissenschaftlerin, engagiert sich seit fast vier Jahrzehnten für das Präventionskonzept moving, mit dem Menschen aller Altersgruppen auf einfache Weise fit und ausgeglichen bleiben.

DEUTSCHE FINANCE GROUP
ROOSEVELT UNIVERSITY
The BIG RED
a landmark of unmatched quality
www.deutsche-finance-group.de

zu Tisch mit PATRICIA RIEKEL UND CLAUDIA GOLLING

Interview und Fotos SONJA STILL

Patricia Riekel und Claudia Golling. Die Schauspielerin und die ehemalige BUNTE-Chefin kennen sich seit ihrer Jugend. Wir sprechen über alles, worüber Freundinnen so sprechen: Männer im Alltagsgebrauch, Kinder und Karriere und was ihnen Freundschaft bedeutet.

Patricia Riekel mit Emil, Claudia Golling und Max Jäger

Seit Ihrer Jugend sind Sie miteinander befreundet. Schon Ihre Väter kannten sich gut. Haben Sie eine Idee, wie man Freundschaft beschreiben kann in Zeiten von friends und likes und apps?

PATRICIA RIEKEL: Ein Freund ist jemand, der weiß, wer du warst, wie du gewachsen und was du geworden bist. Wenn wir uns anschauen, dann wissen wir um all die Dinge, kennen das Paket, das man im Leben zu tragen hat.

CLAUDIA GOLLING: Ich habe für mich ein Bild für Freundschaft: Freunde sind Schiffe, die sich begegnen. Man fährt mal eine Zeitlang parallel nebeneinander her. Bei den wirklichen Freunden bleibt das Schiff immer in Sichtweite.

PATRICIA RIEKEL: Ich habe noch ein anderes Bild – Freundschaft ist ein Fortsetzungsroman. In Etappen möchte man wissen, wie geht es mit dem anderen weiter.

CLAUDIA GOLLING: Oh, das Bild gefällt mir! Wenn man befreundet ist, möchte man teilhaben. Und noch etwas: Die Stimmung miteinander ist immer positiv. Außerdem gibt es auch das Gefühl von Verlässlichkeit. Wenn mit mir etwas ist, dann ist die Freundin da und wenn ihr etwas passiert, dann bin ich für sie da. Ohne Wenn und Aber.

PATRICIA RIEKEL: Es ist wirklich ein Band, das existiert, auch wenn man es nicht benutzt ....

CLAUDIA GOLLING: Denn wer Freundschaften ausnutzt, zerstört sie.

PATRICIA RIEKEL: Man sagt ja immer, in schlechten Tagen zeigt es sich, ob Freundschaften bestehen. Das ist okay. Aber Freundschaft muss auch in guten Tagen existieren, wenn es einem gutgeht und man sich miteinander oder für den anderen freut. Freundschaft heißt: nicht neidisch oder eifersüchtig sein. Das können nicht so sehr viele Menschen.

CLAUDIA GOLLING: Freundschaften sind wie ein Ruhekissen. Ein exklusiver Raum, in dem man sein darf.

PATRICIA RIEKEL: Man hat natürlich noch einen Freundeskreis. Da gibt es unterschiedliche Charaktere. Aber eine wirkliche Freundschaft verträgt vielleicht gar keine dritte Person.

Sie waren beide ungebunden, als Sie sich kennenlernten. Aber da gibt's doch Ihre Partner als „Dritten"?

PATRICIA RIEKEL: Das ist auch etwas, das uns beide verbindet. Wenn du eine Freundin hast, die einen ganz scheußlichen Partner hat, dann muss man den gottergeben irgendwie ertragen. Wir haben beide interessante Männer und ich finde, dass Claudias Mann Henric ein ganz toller Mann ist. Ich weiß natürlich, dass Männer dann im Alltagsgebrauch zu Hause anders sind. Aber wenn deine Freundin einen tollen Mann hat, den du auch gut respektieren kannst, dann ist das toll für die Freundschaft.

CLAUDIA GOLLING: Dein Helmut ist aber auch ein toller, ein interessanter Mann! Über Schauspiel mit ihm zu reden, ist wunderbar!

PATRICIA RIEKEL: Das ist seine ganz große Leidenschaft: Theater und das Theaterspielen. Bei Helmut muss man mit interessanten Menschen zusammentreffen, sonst ist er nicht interessiert. Am liebsten mit welchen, mit denen er über den Widerstand reden kann, über das bayerische Presserecht oder über Fußball. Freunde müssen einfach auch interessant sein.

Sie führen also schon auch einfache Freundinnen-Gespräche über Männer?

PATRICIA RIEKEL: Ja, das gehört dazu. Die kleinen Leiden erzählen wir uns.

CLAUDIA GOLLING: Das befreit ja auch. Aber man wird dabei nicht böse sprechen.

PATRICIA RIEKEL: Meiner ist ein richtiger Pascha. Pascha ist etwas anders als Macho. Ein Pascha will einfach und selbstverständlich verwöhnt werden, ist aber nie fordernd oder gar heftig.

CLAUDIA GOLLING: Wir haben beide Paschas! Es sind interessante Männer, die umkreist werden wollen. Oft heißt es „Können wir mal was am Computer lösen ...", an seinem Computer. Gut, dass ich das inzwischen kann.

PATRICIA RIEKEL: Vielleicht leben wir Beziehung doch einfach so, wie es schon unsere Mütter machten?

Aber Sie haben doch beide einen tollen Beruf, der Sie ausfüllt? Sie kennen doch das Who is Who der Society?

PATRICIA RIEKEL: Die meisten Leute denken immer, dass ich ununterbrochen mit prominenten Menschen zusammen bin. Aber was mich wirklich am allerwenigsten beeindruckt, ist Prominenz. Was mich beeindruckt, sind großartige Menschen, die etwas geschaffen haben oder Menschen mit einer totalen Ausstrahlung.

Ein Beispiel?

PATRICIA RIEKEL: Ich war in einer Delegation, die Bill Clinton einen Preis überbrachte, dafür sind wir nach Washington geflogen und wurden ins Weiße Haus eingeladen. Von seiner Ausstrahlung war ich fasziniert. Er zeigte eine unglaubliche Konzentration auf Frauen. Ich war nicht in seinem Beuteschema, sondern die Frau eines Kollegen. Sie war sehr groß, sehr schlank, lange Beine, eine Erscheinung, von der Clinton seine Augen nicht losreißen konnte. Ich verstand, wie es zu den ganzen Geschichten um ihn kam. Er ist die personifizierte Sexualisierung. In der Einsamkeit der Macht bleibt nur noch diese Ausstrahlung. Und die brachte er jeder Einzelnen rüber. Er nahm meine Hand zur Begrüßung, sagte „Patricia" und guckte mich höchst konzentriert an. Für diesen einen kurzen Moment schenkte er mir eine unglaubliche Aufmerksamkeit. Das hat mich fasziniert.

Aber mit Prominenz befreundet? Ich kenne viele. Man kann nicht wirklich befreundet sein. Meine Freundinnen sind immer die gleichen geblieben. In der Beziehung lebe ich schon sehr wie meine Mutter. Und du hast ja auch deine Karriere dann wegen der Familie hintangestellt. Das bedaure ich sehr.

CLAUDIA GOLLING: Ich heute noch mehr! Ich hatte irgendwann zu oft Rollen ausgeschlagen und dann war's vorbei. Für mich war Familie und vor allem mein Kind wichtig. Henric war so sehr in seinen Zeitgeschichte-Filmen eingespannt, Elternteilzeit war noch nicht erfunden. Doch dadurch habe ich natürlich auch viel miterlebt, was ich heute auch unglaublich bereichernd finde.

Ein Beispiel?

CLAUDIA GOLLING: Ich habe es immer spannend gefunden, die Interviews mit Zeitzeugen der Geschichte mitzukriegen, die Henric für seine Filme führte. Ich glaube, meine eigene Karriere stand immer im Schatten. Ich musste mich ja schon am Schatten meines übermächtigen Vaters abarbeiten. Engagements hatte ich in München an der „Kleinen Komödie". Mehr als 200 Vorstellungen gab es. Münchner erinnern sich bestimmt noch an die Volksschauspielerin Erni Singerl; mit ihr stand ich in „Wilde Auguste" auf der Bühne. Ich spielte in „Maria Magdalena" von Franz Xaver Kroetz oder machte mit ihm sein Hörspiel „Reise ins Glück". Aber in Deutschland war ich immer vor allem die Tochter von Alexander Golling. Wirklich eigene Erfolg mit Filmen und Theater hatte ich vor allem in der Zeit in Frankreich. Vielleicht hätte ich Familie und Karriere in einem Leben in Frankreich besser verbinden können. Aber ich wollte Familie. Und, es musste der Herr Wuermeling sein.

PATRICIA RIEKEL: Nun, diesen „Familien-Teil", den du hast, habe ich im Leben nicht hingekriegt.

CLAUDIA GOLLING: Du meinst, weil du keine Kinder und Familie hast? Aber du hast doch einen wunderbaren Mann.

PATRICIA RIEKEL: Man kann über seinen Lieblingsmenschen nur mit ganz wenigen Menschen reden. Wenn eine Freundin sagen würde, „der ist ja furchtbar", das würde ich sofort übelnehmen. Aber eine Freundin, die das versteht, die sagt „aber schau" oder „das ist bei uns auch so", also eine Freundin, bei der man weiß, das ist gut aufgehoben, was ich erzähle, ist unendlich wertvoll. Das gibt es nicht sehr oft. Wenn eine gleich vehemente Ratschläge verteilt, das ist dann keine Freundin.

CLAUDIA GOLLING: Nö, genau. Wir halten miteinander durch.

Unsere Leser kennen Patricia vermutlich, aber wie würden Sie sie ihnen schildern? Was mögen Sie denn an Ihrer Freundin?

CLAUDIA GOLLING: Patricia ist ein Sonnenschein. Wenn sie auftritt, leuchtet der Raum. Sie ist immer positiv. Sie hat immer eine offene Tür, immer kann man zu ihr kommen. Als wir uns kennenlernten, war sie Redakteurin bei der „Freundin", dann arbeitete sie frei, erst später war sie dann „die BUNTE-Chefin". Aber als Freundin hat sie sich durch die Position nicht verändert. (Sie wendet sich direkt Patricia zu.) Du hast eine so positive, wunderbare Ausstrahlung und du hast dich einfach nie verändert.

Dann darf ich Sie noch um Ihre „Liebeserklärung" an Freundin Claudia bitten?

PATRICIA RIEKEL: Sie hat so etwas Klares, fast etwas „Nordisches", so wie Skandinavien, wo sie gerne hinfährt. Sie ist sehr bescheiden. Ich mag deine Aufmerksamkeit. Ich mag deine Beständigkeit. Ich kann mit ihr über alles reden, alles sprechen, was immer ich wollte. Und dann ist da das Musische. Du schreibst, du spielst. Es ist eine Welt, in der ich auch zu Hause bin. Ich bin in deiner Welt gerne Gast und fühle mich mit dir sehr wohl.

Patricia Riekel, 1949 in den Niederlanden geboren, war 20 Jahre lang Chefredakteurin der BUNTEN. Sie prägte das Blatt und machte es zum populärsten Promimagazin Deutschlands. Während andere Hefte unter Auflagenschwund litten, behauptete die BUNTE unter Riekel ihre Position im Markt, wurde gar „zum Leitmedium" Deutschlands, wie der Tagesspiegel behauptete. Sie setzte erstmals einen Politiker, Gerhard Schröder, aufs Cover des Boulevardblatts. Seitdem gehört Politik zum Inhalt. In Riekels Zeit war das Heft geprägt von Geschichten, die die Menschen zeigten, es gab Seele in den Seiten und war nicht nur ein Peoplemagazin. 2016 zog sie sich als Chefredakteurin zurück. Dem Branchendienst MEEDIA zufolge verloren Bunte und Gala in nur fünf Jahren 24,5 % bzw. 31,1 % ihrer Leserschaft. Patricia Riekel lebt in München und am Starnberger See. Zurzeit schreibt sie an einem Buch über Lust und Last des Lebens nach dem Ausstieg aus dem Lebensjob.

Claudia Golling, 1950 in München geboren, ist Schauspielerin, Synchronsprecherin und Schriftstellerin. Sie wurde früh geprägt von ihrem Vater, dem Schauspieler Alexander Golling (1905-1989), der sie zunächst auch ausbildete und unterrichtete. Nach ersten erfolgreichen Jahren auf deutschen Bühnen entzog sie sich dem übermächtigen Vaterbild und ging nach Frankreich, um dort ihre eigene Theater- und Film-Karriere zu machen. Ihr Mann ist der TV-Regisseur und Buchautor Henric L. Wuermeling, der für seine ARD-Dokumentationen zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem den Deutschen Fernsehpreis, erhielt. Claudia Golling lebt mit ihrer Familie in Rottach-Egern und schreibt zurzeit an einem Buch, das das unglaubliche Leben ihrer Urgroßmutter verarbeitet. „Sarlota" wird 2021/22 erscheinen.

EIN PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL

WIR ERFÜLLEN IHNEN IHREN TRAUM VOM WOHNEN

Tegernseer Grund Immobilien GmbH

Tegernseer Grund Projektmanagement GmbH

Tegernseer Grund Immobilien GmbH

SEIT 40 JAHREN MACHEN WIR VOR ALLEM EINS: TRÄUME WAHR.

PERSÖNLICHE, GANZHEITLICHE BETREUUNG UND BERATUNG RUND UM IHRE IMMOBILIEN AM TEGERNSEE.

Seestraße 26
83700 Rottach-Egern
☏ 08022 - 4800

Adrian-Stoop-Straße 7
83707 Bad Wiessee
☏ 08022 - 8577780

✉ info@tegernseer-grund.de
www.tegernseer-grund.de
facebook.com/TegernseerGrund
instagram.com/tegernseer_grund_immobilien

„Herr, öffne meine Lippen"

Text MATTHIAS MAYR Fotos MARIA GAPP UND ANGELIKA SCHWARZ

Beten, singen, arbeiten: Rückzug aus dem Alltag im Benediktinerstift Marienberg bei Burgeis.

Die Tage in einem Kloster beginnen früh. Um halb sechs klingelt der Wecker und mahnt den schlaftrunkenen Gast zum ersten Gebet des Tages. Bald darauf schlurft man durch die dunklen Gänge des weitläufigen Klosters. Vom Kirchturm rufen die beiden Chorglocken die anderen Klosterbewohner heran. Vorsichtige Schritte auf dem alten Holzboden, quietschende Türen, mal ein Husten, mehr hört man nicht. Still versammelt sich die Klostergemeinschaft in der Apsis der Kirche zur Vigil, zur ersten der fünf Gebetszeiten.

Um Punkt 5.45 Uhr klopft Abt Markus auf sein Pult, das Zeichen zum Beginn des Gebets. Mit den Worten „Herr, öffne meine Lippen" beendet er das nächtliche Schweigen. Rund eine Viertelstunde lang rezitieren die Mönche „Mein Gott, mein Gott, warum hast du mich verlassen?", spricht eine Hälfte aus Psalm 22 „Meine Rettung bleibt fern, so laut ich auch schreie", dann folgt die Antwort. Anfangs ertönen Gesang und Gegengesang noch etwas zaghaft, es ist früh, dazu Spätherbst und entsprechend frostig. Nach Urlaub fühlen sich die Tage im „Kloster auf Zeit" nicht an.

„Kloster auf Zeit" wird seit einigen Jahren in Marienberg angeboten und gibt Menschen die Möglichkeit, einige Zeit im Kloster mitzuleben. Dazu gehört, dass man mit den Mönchen isst, ihnen bei ihrer Arbeit hilft und eben auch frühmorgens mitbetet. Der zeitige Beginn des Tages bietet besondere Momente: Manchmal, wenn man frühmorgens genau zur richtigen Tages- und Jahreszeit in der Kirche ist, kämpfen sich während des Stundengebets die ersten Sonnenstrahlen durch das große Fenster in die Apsis. Jesus, das Licht der Welt.

© Angelika Schwarz

© Angelika Schwarz

© Angelika Schwarz

© Maria Gapp

„Damit Gott in allem verherrlicht werde", lautet der Auftrag der Benediktiner. Die Fresken in der Krypta entstanden um 1160 und sind ein Höhepunkt der romanischen Malerei Tirols.

Viermal wird sich im Laufe des Tages dieses Ritual noch wiederholen. Denn fünfmal am Tag sind alle Mönche angehalten zu beten. „Betet ohne Unterlass", forderte schon der Apostel Paulus. Die fünf Stundengebete, die Horen, geben dem Tag Struktur. Dazwischen finden die Mönche Zeit für ihre täglichen Arbeiten im Kloster oder in einer der nahen Pfarreien.

„Ora et labora", bete und arbeite. Das sind die zentralen Bestandteile des Lebens der Benediktiner. „Orare", beten, ist eine der zwei grundlegenden Aufgaben eines Benediktinermönches. Dazu gehören das Stunden- oder Chorgebet, das persönliche Gebet und die Lesung von geistlichen Texten. Der Marienberger Chronist Goswin, eine der herausragenden Persönlichkeiten des Klosters, erinnert in seiner Chronik aus dem 14. Jahrhundert die Mönche Marienbergs daran, für die Stifterfamilie und die anderen Wohltäter zu beten. „Laborare", arbeiten, ist die andere Aufgabe. […]

Die „Regula Benedicti" ist das Grundgesetz der Benediktinerklöster. […] Sie gibt auch den Ablauf der Stundengebete vor. In Marienberg finden sie im Winter in der Kreuzkapelle und in den Sommermonaten in der Klosterkirche hinter dem Hochaltar statt. Sie dauern zwischen einer Viertel- und einer Stunde. Mal werden die Psalmen gesungen, mal gesprochen. Sich auf Anhieb in den Büchern zurechtzufinden, ist für einen Gast nicht einfach. Psalmen, Gebete und Lesungen wechseln sich ab, im Stundenbuch muss immer wieder geblättert werden.

Die Gäste sind eingeladen, mitzubeten und mitzusingen. Wenn sie wollen. „Keiner verdenkts Ihnen", heißt es im Vademecum für Klostergäste, „wenn Sie sich wegen Unsicherheit beim Gesang etwas zurückhalten."

Auszug aus „Kloster erleben. Das Benediktinerstift Marienberg" von Matthias Mayr und Maria Gapp (Edition Raetia 2018). Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Verlags www.raetia.com und des Klosters Marienberg www.marienberg.it

Auf großer Fahrt *mit kleinem E-Auto*

Text und Fotos SONJA STILL

© Photoset BMW-Mini

Vom Tegernsee über den Reschenpaß geht es ins Vinschgau in Südtirol. Mit einem E-Mini.

Die offizielle Reichweite beträgt 240 km. Die berechnete Strecke liegt bei 250 km. Fahrtdauer laut Routenplaner sind 3 h 38 min.

Herausforderung: Es ist kein Tesla, der an jeder Ecke eine Ladestation hat. Tesla Stationen haben andere Stecker. Der E-Mini kostet aber auch weniger als die Hälfte des billigsten Tesla.

1

4

5

6

7

1 Vollgeladen – „Tank“ und Kofferraum – geht’s los. 172 km Reichweite zeigt der Bordcomputer an. Er hat noch nie die offiziell von Mini angegebene Kilometerreichweite angezeigt. Das ist nur eine errechnete Größe des Autoherstellers.

2 Über den Achenpass fahren wir nach Tirol, bei Jenbach auf die Autobahn Richtung Innsbruck. Von da aus weiter über Landeck und Nauders zur italienischen Grenze, den Pass hinauf, am Reschensee vorbei, zum Ziel: der Garberhof in Mals.

3 Vier Ladekarten sind im Gepäck. Wer mit dem E-Auto unterwegs ist, hat nach kurzer Zeit eine ganze Tasche voller Ladekarten. Jeder Anbieter ist anders. Jeder hat seine eigene App. Was sich kompliziert anhört, ist aber schnell durchblickt. Plattformen informieren, User geben Tipps. Der Unterschied zum bisherigen Reisen: Man muss vor der Abfahrt denken und planen. Einfach losfahren birgt so seine Abenteuer.

4 Bei Pfaffenhofen, Völser Landstraße, soll erstmals aufgeladen werden. In Österreich funktioniert die deutsche ADAC Karte gut. Die App lotst zur Ladestation. Diese zu finden ist allerdings eine gewisse Herausforderung. Auf der einen Seite der Landstraße steht ein großes Autohaus. Anders als vermutet befindet sich dort aber nicht die Ladesäule. Der nette Autohändler schüttelt über so viel E-Engagement den Kopf und empfiehlt einen seiner Diesel.

5 Wir suchen weiter. Auf der anderen Seite der Landstraße ist eine Müllverwertungsanlage und Baufirma. Nach mehreren Anläufen stehen wir auf dem Firmenparkplatz. Energie aus Müll. Hypercharger. In 20 Minuten haben wir auf 80 % aufgeladen. Toll. Aber: kein WC, kein Kaffee, nur eine schöne Mohnblumenwiese.

6 Die App sagt, ein paar Kilometer weiter gibt es noch einen Ladeplatz. Auch ein Hypercharger, also einen Schnelllader. E-Autofahrer wissen: Das ist das Wort der Stunde. Also fahren wir weiter zum Kraftwerk Kaunertal. Zack, zack. Karte raus, angedockt. Laden. Man kann direkt zuschauen, wie aus der Wasserkraft Strom wird. Aber genug geguckt. Wieder gibt es hier kein WC, Kaffee etcetera.

7 Hinter der Brücke, gut 800 m entfernt, leuchtet ein rotes Supermarktschild. Wir marschieren hin und lernen: Supermärkte wie M-Preis oder Merkur haben eigene Ladestationen. Da gibt’s auch eine Bäckerei, einen Kaffee und, genau, ein WC.

8

9

11

8 Laut Bordcomputer hätten wir nicht laden müssen. Aber wir trauen seiner Berechnung nicht genügend. Es soll ja den Reschenpass hinaufgehen. Nicht, dass wir da stehenbleiben! Es stellt sich heraus: Der E-Mini bringt einfach die Leistung, kein höherer Verbrauch. In jeder Kurve, in der es wieder nach unten geht, recuperiert der Wagen. Das heißt, er macht wieder Strom, lädt die Batterie wieder auf. Das Fahren macht Spaß. Wie mit einem Gokart sausen wir die Strecke an den Reschensee. Dort ist aber keine Ladestation zu entdecken – auch wenn wir kurzfristig meinen, es wäre eine. War aber nur ein alter Kaugummi-Automat. Echt retro!

9 Vion heißt das Vinschgauer Energiekonsortium VEK jetzt. Der Präsident Alexander Telser nimmt sich höchstpersönlich Zeit, die Ladestruktur im Tal zu erklären. Sie haben investiert. In jeder Gemeinde vom Reschenpass bis Meran wurden Hypercharger installiert. Ein Invest der Gemeinden für ihre Touristen. Sie setzen im Vinschgau darauf, das sich E-Mobilität durchsetzt. Und sie wollen ihre Luft sauber halten. Wenn alle durchschnaufen wollen, sollte man auch sauber einatmen können.

10 Nach viereinhalb Stunden Fahrt erreichen wir das Ziel, den Garberhof in Mals. Klaus Pobitzer, der Hotelier, begrüßt uns persönlich. Die Ladestation hat er für uns freigehalten. Bei ihm kommen viele E-Automobilisten an. Wer mit dem E-Auto anreist, lädt kostenlos bei ihm. Wer mit dem Zug anreist, kann sich einen E-Jaguar für 50 Euro am Tag mieten. Der hat 350 km Reichweite. Man kommt also locker für einen Ausflug bis nach Meran oder Bozen und zurück.

11 Wir bleiben einfach im wunderbaren Wellness-Bereich. Schließlich müssen wir selbst unsere Akkus aufladen.

Lust, die Electric-Reise ins Vinschgau nachzufahren? Das Hotel findet sich unter www.garberhof.com. Infos zur Route und ausführliche Interviews zu Electric-Reisen und Lademöglichkeiten unter www.sonja-still.de/blog.html

Electric-Reisen im Tegernseer Tal. Aufladen kann Mensch sich im Freihaus Brenner bestens, das ist bekannt. Seit neuestem kann sich auch das Auto hier auftanken.

Geladen durchs Tegernseer Tal

Nachgefragt bei Florian Appel vom E-Werk Tegernsee

Das E-Werk Tegernsee war in seiner langen Geschichte immer Vorreiter bei Zukunftstechnologien. Auch in Sachen E-Mobilität ist das E-Werk bei Pilotprojekten dabei, hat aber zuletzt sein E-Carsharing aufgeben müssen. Woran liegt's?
Das wurde zu wenig nachgefragt. Wir konzentrieren uns auf das Anbieten von Lademöglichkeiten im öffentlichen und privaten Raum. Dafür betreiben wir im Tegernseer Tal inzwischen sechs Ladesäulen. Sie sind alle mit zwei Typ 2-Steckdosen ausgestattet und laden mit bis zu 22 kW.

Das klingt nur nach einer ersten Grundversorgung. Wieso gibt es keine Hypercharger, also Schnellladestationen, die in 20 Minuten auf 80 Prozent aufladen, wie anderswo?
Wir orientieren uns in der nahen Zukunft an dem, was die Gäste hier im Tegernseer Tal brauchen. Und da sind Tagesausflügler die erste Zielgruppe. Übernachtungsgäste finden in Hotels Lademöglichkeiten. Wir wissen, dass an den Wochenenden im Schnitt 32 Ausflügler mit E-Autos kommen. Wenn der Gast in die Seesauna geht, bleibt er dort drei, vier Stunden. Wenn er wandern geht, hat er ebenfalls genug Zeit, sein Auto zu laden. Wir befürchten, dass wir mit einer großen Zahl Schnellladestationen den Durchgangsverkehr von der Autobahn anziehen würden. Der würde durch die App automatisch hergeführt.

Ein gutes Argument. Trotzdem: Alle Prognosen gehen von einer eklatanten Steigerung der Zahl an E-Autos aus. Bei 12 öffentlichen Ladesteckern sind die Plätze dann wohl belegt und auch nach einigen Stunden nicht gleich frei. Wer wandern geht, wird nicht immer pünktlich zurück sein?
Es bedarf einer entsprechenden Parkraumüberwachung. Bei manchen Anbietern wie z. B. Tesla sind die Ladesäulen so eingerichtet, dass sie bei abgeschlossenem Ladevorgang die Uhr weiterlaufen lassen. Der Parkende zahlt eine sog. Blockiergebühr, also auch für die Zeit, in der er einfach nur parkt. Andere E-Anbieter und wir machen das (noch) nicht.

Wie findet man euch?
Bei uns wird Service großgeschrieben. Wir sehen uns als Dienstleister, betreiben und warten die E-Säulen im Auftrag der Gemeinden und beraten diese bei der Wahl von neuen Standorten. Die nächsten sollen in Gmund und Tegernsee errichtet werden. Wir sorgen dafür, dass unsere Ladesäulen im Tegernseer Tal auf möglichst vielen Apps angezeigt werden. Es funktioniert, Gäste aus Holland, Belgien und sonst wo in Europa standen schon hier an der Hochfeldstraße. Die ist nun nicht so einfach zu sehen im Durchgangsverkehr. Und falls ein Electric-Reisender hier Hilfe braucht, helfen wir auch direkt. Letztens war ein E-Porsche Taycan-Fahrer hier. Er kam bei der Jungfernfahrt aus Augsburg und wollte das erste Mal laden, da haben wir ihm den Umgang mit Ladekarten und Kabel gezeigt.
www.ewerk-tegernsee.de

Robin Baart und Florian Appel an der Ladesäule direkt vor dem E-Werk Tegernsee. Sie helfen auch mal direkt, wenn's der Gast braucht.

Historischer Spaziergang: Uli Hoeneß und Jupp Brenner auf den Spuren der Aufstiegsbayern von 1965.

FC Bayern
Zufrieden mit der Welt

Text ANDREAS WERNER Fotos STEPHANIE FÜSSENICH

Es war ein historischer Triumph, der dem FC Bayern 2020 gelang. Ein zweites Mal in der Vereinsgeschichte holten die Bayern das Triple aus Meisterschaft, Pokal und Königsklasse. Erfolg hat in dem Verein eine lange Tradition. 1965, als der FC Bayern in die Bundesliga aufstieg, hatte der damalige Präsident Wilhelm Neudecker das Versprechen gegeben, im Falle des Erfolges einmal um den Tegernsee zu marschieren. Mit dabei damals: Jupp Brenner. Zur Feier der Bayern wandelte er im Sommer zusammen mit Uli Hoeneß, der am Tegernsee lebt und dafür steht, wie wichtig es ist, dass ein Verein seine Wurzeln pflegt, auf alten Wegen.

Es ist ein klischeeüberfrachtetes Bild, schon klar – aber was soll man machen? Man kann die Wiesen oberhalb des Tegernsees schlecht braunfärben, die Gipfel ringsherum kleinreden, die Kühe, wie bestellt fürs bayerische Bilderbuch-Panorama, verjagen und auch dem See da unten im Tal ja kaum andichten, ein morastiger Tümpel zu sein. Darum also unverfälschte Realität, wunderschön: Der Blick geht von der Terrasse des Freihauses Brenner runter aufs Blau des Tegernsees, im Hintergrund türmen sich Berggipfel im Sonnenlicht, und auf den sattgrünen Wiesen klimpern sanft die Kuhglocken. Wo andere Urlaub machen, da leben wir, meint Jupp Brenner und trinkt einen Schluck von seinem Bier. „Ich sage immer, wir leben im Paradies." Sein Tischnachbar Uli Hoeneß studiert unterdessen die Speisekarte. „Ah, es gibt heut' Steinpilze?", fragt er. Ja, ganz frisch. Bestens. Das Essen wird bestellt. Die beiden Männer lehnen sich zurück, zufrieden mit der Welt.

Vor dem Mittagessen sind Hoeneß und Brenner, seit vielen Jahren gute Freunde, am Seeufer entlangspaziert. Aus historischem Anlass. Als der FC Bayern 1965 in die Bundesliga

aufgestiegen war, hatte der damalige Präsident Wilhelm Neudecker das Versprechen eingelöst, im Falle des Erfolges einmal um den Tegernsee zu marschieren. Es gibt nur ganz wenige Aufzeichnungen von diesem Ereignis – und noch weniger Zeitzeugen. Jupp Brenner, damals 15 Jahre jung, zählte zu den rund 500 Fans, die mitgezogen sind. 55 Jahre später zeigt er seinem Spezl Uli die Route.

Der 10. Juli 1965 war ein regnerischer Tag, gar nicht so sehr zum Feiern geeignet. Aber der „Münchner Merkur", der die Schirmherrschaft übernommen hatte, hatte den Marsch angekündigt, und für Jupp Brenner, ein paar Schulfreunde sowie Kollegen aus dem Fußballverein stand außer Frage: Da gehma mit! Von klein auf war er Bayern-Fan, schon aus Prinzip, weil es der ältere Bruder mit den 60ern hielt. „Ich wollte anders sein, ganz automatisch", erzählt Brenner, und die familiäre Situation sagt viel aus über damalige Zeiten: Neudecker inszenierte den Marsch auch, um die Bayern hinter seinem Klub zu versammeln. Denn der TSV 1860, man mag es heute kaum glauben, war damals eine große Nummer.

Auf dem Weg am Ufer entlang wuchs der Zug dann von Station zu Station, erzählt Brenner. In Bad Wiessee ging es los, 20 Kilometer lang, immer wieder gab es eine Brotzeit. Trompeten waren dabei, einige Fans trugen Transparente, „aber man muss da schon ganz andere Zeiten berücksichtigen", sagt Brenner, „Trikots hatte damals keiner, auch keine Schals und alles, was es heute gibt." Sein Stiefvater und er trugen Jeans, keine Lederhosen („das Wetter war ja nicht so gut"), und sie schwenkten kleine Fähnchen. „Das war's – aber das hat ja gereicht. Lustig war's, schee war's. Wenn der FC Bayern heute so etwas veranstalten würde, gäbe es Chaos."

Beim Spaziergang 55 Jahre später sind nur wenige Passanten an der Uferpromenade unterwegs. Uli Hoeneß kann sich in seiner Wahlheimat sowieso bewegen, ohne dass es Aufsehen gibt. Wenn, dann sprechen ihn eher Touristen an. „Die Bayern sind an sich irgendwie gelassener, distanzierter, aber es hält sich eh in Grenzen, und wenn jemand fragt, macht man gern ein Foto", sagt der Ehrenpräsident. Die Menschen, die ihm an diesem Vormittag entgegenkommen, sagen „Grüß Gott, Herr Hoeneß" oder auch mal „Servus, Uli", einer sagt einfach „Es lebe der FC Bayern" – und kurioserweise sind es meist die Frauen, die um ein Foto bitten: Ob sie eines mit ihm und ihrem Mann machen dürfen? Die Herren der Schöpfung halten sich g'schamig im Hintergrund. „Wenn ich Sie jetzt nicht frag', schläft mein Mann die ganze Nacht nicht", sagt eine Dame. Bei solchen Sätzen wird das Foto-Lächeln noch breiter.

Mit Nafziger und Kunstwadl

Es geht über eine kleine Holzbrücke, im Schilf paddeln Gänse durch das flache Wasser, hübsch anzuschauen, aber langsam eine Plage, wie Brenner erzählt. Vorne macht der Weg eine Rechtskehre nach oben, „wir sind genau hier entlanggegangen, es ist im Grunde alles wie früher." Neben dem Präsidenten Neudecker marschierten damals auch zwei Bayern-Spieler mit, erinnert er sich: Rudi Nafziger und Adi Kunstwadl. Aber angesprochen hat er die beiden nicht. „Dafür war der Zug zu groß", sagt er, „und auch die Ehrfurcht vor den Erwachsenen. Das war damals halt so." Hoeneß muss beim Gedanken an Kunstwadl schmunzeln: „Gelernter Metzger. Er hat der ganzen Mannschaft oft Weißwürscht' und Leberkäse mitgebracht." Hoeneß stieß 1970 zum FC Bayern, da waren noch einige Aufstiegshelden im Kader. „Es waren ganz wunderbare Zeiten", sagt er, „und wir müssen diesen Männern ewig dankbar sein: Franz Beckenbauer, Gerd Müller und Sepp Maier sowieso, aber auch den anderen, man darf da keinen vergessen: Olk, Schwarzenbeck, Nafziger, Kunstwadl, Ohlhauser, Brenninger, Kupferschmidt – was sie geleistet haben! Ohne sie gäbe es den FC Bayern von heute nicht."

Während der Spaziergang weiter die Originalstrecke entlangführt, vorbei an Kühen, die das Idyll komplett machen, gerade weil sie so desinteressiert glotzen, dreht sich das Gespräch um Wurzeln, um Heimat, um einen Verein, der nicht grundlos FC Bayern München heißt – weil in ihm steckt, was um ihn lebt. Nicht zuletzt der Tegernsee ist ein Ort, an dem der Deutsche Meister seinen Neuzugängen nun schon seit Jahrzehnten das vielzitierte „Mia san mia" näherzubringen versucht. „Wenn ein Spieler aus Südamerika kommt oder sonst woher, hat er so eine Berglandschaft wie hier noch nie gesehen", sagt Hoeneß, „und ich frage jetzt zwar nicht permanent bei jedem nach, wie er es hier findet. Aber ich bin ein ganz guter Beobachter. Und merke dann schon immer wieder: Das gefällt denen. Das lässt sie nicht kalt." Land der Bayern, so schaut's aus. Brenner ist in Tegernsee geboren. Heute kommen die Babys des Tals im Krankenhaus Agatharied zur Welt, „das klingt nimmer ganz so schön wie bei uns früher", sagt er mit einem Schmunzeln. „Für mich bedeutet Heimat alles. Ich bin schon sehr, sehr, sehr verwurzelt – und ich glaub', des geht eigentlich jedem Bayern so." Hoeneß und Brenner sitzen nun am Bootsverleih von Josef Grieblinger, der sofort seinen Kopf aus dem alten Holzhaus streckt, das schon 1965 hier stand: „Jessas, der Uli Hoeneß hockt da!" Sepp Maier hat sich hier früher Boote ausgeliehen, Gerd Müller auch, erzählt er, „und Dettmar Cramer ist immer wieder weit rausgerudert. Ein Asket. Er wurde über 90!" Der Tegernsee als Ort zum Gesund- und Fitbleiben, davon profitiert der FC Bayern seit Jahrzehnten.

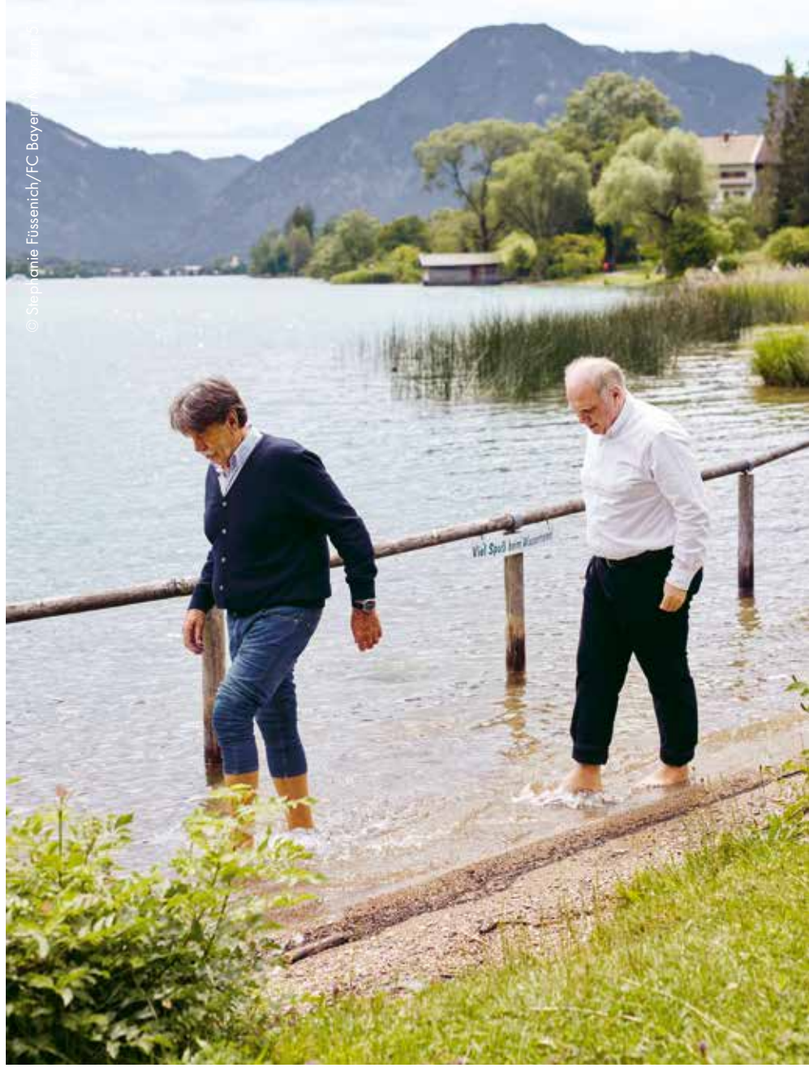
Torten und Torturen

Zu Hoeneß' Zeiten als Spieler ging es vor Heimspielen jeden zweiten Freitag hierher. Schon mittags, nach einer Einheit an der Säbener Straße, wurde Trainingslager-Quartier bezogen. Um Punkt 16 Uhr gab es Kuchen, und wehe, man kam nicht pünktlich, erzählt Hoeneß: „Da konnte die ganze Erdbeertorte schon weg sein – weil der Bulle Roth bereits alles verputzt hatte." Abends gab es Rinderfilet mit Sauce béarnaise nebst Pommes, und beim Schafkopfen am späteren Abend kalten Schweinsbraten. „Das isst du doch alles bis heute noch genauso, in dieser Reihenfolge", witzelt Brenner in Richtung seines Spezls Uli. Der muss grinsen: „Geschadet hat's uns jedenfalls nicht." Auch am Tegernsee wurden die Bayern zu den Mia-san-Mia-Bayern, stärker wia die Stier'.

Jede Zeit hat dabei ihre eigene Geschichte. Nicht immer wurde geschlemmt, im Gegenteil: Felix Magath scheuchte die Spieler den Wallberg rauf, in 40 Minuten waren sie oben, staunt Hoeneß noch heute. Wenn er raufspaziert, mit Gattin Susi und Hund Ben, dauert das zweieinhalb Stunden. „Die Spieler haben gekotzt, denen hat das keinen Spaß gemacht – aber Felix lief vorneweg, das muss man auch sagen."

Idyll am See: Plausch am Bootsverleih, wo einst schon Maier, Müller und Trainer Cramer losruderten.

© Stephanie Füssenich/FC Bayern Magazin 51



Natur pur – Hoeneß und Brenner genießen das Leben am See. Schöne kristallklare Bayern-Welt.

© Stephanie Füssenich/FC Bayern

Als Jürgen Klinsmann Trainer wurde, wurde der Tegernsee abgeschafft, doch der heutige Sportvorstand Hasan Salihamidzic, einst einer von Magaths Gipfelstürmern, ließ die alten Zeiten neu aufleben. „Hasan sagte: ‚Hier lernen die Spieler den FC Bayern kennen'", erzählt Hoeneß. Nun gehören ein paar Tage Tegernsee wieder zum Sommerprogramm.

Warum auch nicht? Die Trainingsbedingungen sind optimal, und während Dortmunder und Berliner nach Österreich und Südtirol fahren, genießt der FC Bayern hier einen idyllischen Standortvorteil. In den vergangenen Jahren lud Hoeneß die Mannschaft dann auch immer zu einem Teamabend ins Freihaus. Jupp Brenner sagt, bereits als Kind sei das hier oben sein Lieblingsplatz gewesen – da wusste er noch gar nicht, dass er das Lokal einst kaufen würde. Boris Becker war schon da, Tina Turner, Helmut Kohl, Michail Gorbatschow (der am Tegernsee ein Domizil hatte), Loriot, Otto Waalkes, bei François Mitterrand hockten die Scharfschützen in den Bäumen ringsherum. „Sie alle haben sich hier wohlgefühlt, egal woher sie kamen." Und wenn hier ein Alphonso Davies, ein Flüchtlingskind aus Liberia, vor bayerischem Bergpanorama die Teamkollegen aus aller Welt zu seinem Bayern-Einstand mit Whitney Houstons „I will always love you" begeistert, mag das vielleicht nochmals klischeehaft klingen, aber: ja mei! Es sind halt paradiesische Zustände hier im Bayern-Land.

Es ist eine Produktion des FC Bayern Magazins „51".

Kommen Sie gut *über den Winter*

Ein Winter in den Bergen ist wunderbar. Berge sind eine wunderbare Welt. Aber das Leben darin birgt zahllose Herausforderungen. Am Steilhang. Auf der Piste. Beim Wandern. Beim Skifahren.

Die Bergretter in der Region, die vom Tegernseer Tal bis zum Schlierach-Leitzachtal, vom Taubenstein bis zum Sudelfeld im Einsatz sind, sind bestens ausgebildet. Christoph Haibel von der Bergwacht Hausham hat diese Fotos gemacht. Sie zeigen, wie professionell die Retter unterwegs sind. Und doch: Die Bergwachtler Bayerns arbeiten im Ehrenamt. Der Sache dienen, wenn andere nur ihr Ding machen, ist für sie Ehrensache. Unabhängig von Schuld und Ursache.

365 Tage im Jahr. 24 Stunden am Tag. Sie bewältigen jährlich rund 8500 Rettungseinsätze, davon 1000 Such- und Sondereinsätze, dazu 5000 einfache Hilfeleistungen. Bergrettung funktioniert, weil es Zusammenhalt und soziale Verbundenheit gibt, weil es Tradition ist und alpine Kultur. Ohne Spenden könnte die Bergrettung in Bayern nicht aufrechterhalten werden. Danke im Namen aller Bergretter!

Bank: Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee
BIC: BYLADEM1MIB
IBAN: DE17711525700000206193

www.bergwacht-bayern.de

CONNERY SITZSYSTEM | RODOLFO DORDONI DESIGN
TORII SESSEL | NENDO DESIGN
BOTECO COUCHTISCH | MARCIO KOGAN / STUDIO MK27 DESIGN
ENTDECKEN SIE MEHR AUF: MINOTTI.COM/CONNERY
Minotti
nicolas neumann
wohndesign
BERATUNG PLANUNG VERKAUF
SCHWAIGHOFSTRASSE 72 | 83684 TEGERNSEE | T. +49-8022-74061
INFO@EINRICHTUNGSHAUS-NEUMANN.COM | WWW.EINRICHTUNGSHAUS-NEUMANN.COM

APROPOS

THE CONCEPT STORE

GOES TEGERNSEE
DECEMBER 2020

MÜNCHNER STR. 126 83703 GMUND
KÖLN DÜSSELDORF HAMBURG MÜNCHEN
WWW.APROPOS-STORE.COM