

Bayern

neu

Genusswandern im Doppel

Acht Tausender an einem Tag im Bayerischen Wald und eine entspannte Allgäu-Panoramatour aufs Imberger Horn

Zweite Reihe, bitte!

Oft werden die „kleinen“, weniger bekannten Städte übersehen. Dabei haben sie viel zu bieten, wie etwa Füssen

Besseresser, aufgepasst!

Beer Cuisine in allen Regionen und was Spitzenköche aus Fischen zaubern, die in Oberbayerns Seen gefangen werden



Bavarian Rap Treffen mit RiA Reiser — **Klare Sache** Glaskunst aus dem Bayerischen Wald

Roadbook: Out of Rosenheim Seen, Weiber, Genuss und Barock — **Rezept** Sellerie-Terrine von Sternekoch Jockl Kaiser

Schlemmerreise Rhön Wein, Schafe, feine Brände und viel Basalt — **Feiert!** Wo und wie Bayern jenseits der Wiesn feiern

An seidenen Fäden Lindauer Marionettenoper — **Coburg** Franken mit royaalem Touch





traditionell anders



erlebe.bayern

Stories, die das Leben schreibt

Daniel Bensmann ist einer von 100 Bayern-Insidern, die wir auf unserer Website porträtieren. Sie alle sind kreativ, pffiffig, unkonventionell, getrieben, authentisch und zukunftsgerichtet. Für Inspiration und Information sorgen 130 Stories und Listicles. Unsere Reporterinnen

und Reporter sind das ganze Jahr über zu Fuß, auf dem Rad, im Kanu, im Vintage-Auto, auf Ski oder Schneeschuhen unterwegs, um die schönsten Geschichten aus Ostbayern, Allgäu/Bayerisch-Schwaben, Oberbayern und Franken zu sammeln.

Das Magazin

Bayern

Liebe Leserin, lieber Leser – wir können bald wieder einfach so, ganz locker, ohne Beschränkungen und Kontrollen ins Gasthaus gehen, in Clubs tanzen, in Bars feiern, in Hotels, Spas und Thermen entspannen oder Bayerns tolle Museen besuchen. Servus, Normalität!

Alles andere als entspannt ist hingegen die Lage am Papiermarkt. Sie erinnert auf komische Weise an die „Klopapier-Krise“ im Frühling 2020. Man bekommt kaum Papier, schon gar nicht die Sorte, die man will. Und das zu ununterbrochen steigenden Preisen. Diese liegen teilweise 70 Prozent über denen des Vorjahrs.

Warum wir Ihnen das erzählen? Weil der Beschaffungskrimi für das Magazin in Ihren Händen auch mit einem anderen als dem ursprünglich geplanten Druckpapier endete. Vielleicht merken Sie es beim Blättern ...

Diese Ausgabe macht Ihnen Appetit – und Beine. Mit einer Genusswanderung über acht Tausender im Bayerischen Wald und bei einer Bergtour mit unserem Bayern-Botschafter Kilian Stückler im Allgäu.

An Genussmenschen wenden sich unter anderem die Storys unserer Reporter Thomas Linkel und Dietmar Denger aus der Rhön, dem Fünfseenland und bayerischen Küchen, die aus Bier Delikates zaubern.

Außerdem haben wir uns für Sie in Füssen und Coburg umgesehen, im Rosenheimer Umland, entlang der ostbayerischen Glasstraße und unter den Rivalen des Münchner Oktoberfests.

**Viel Spaß beim Lesen und Inspirierenlassen.
Und noch mehr Spaß bei Ihrem nächsten
Urlaub in Bayern**

erlebe.bayern →



Sie wollen jede neue Ausgabe *gratis und automatisch nach Hause bekommen?*

QR-Code scannen oder das kostenlose Abo von „Bayern. Das Magazin“ auf [erlebe.bayern/service/katalogbestellung/abo bestellen](https://erlebe.bayern/service/katalogbestellung/abo_bestellen)



Über 80 Videos und 360°-Videos mit unseren Botschaftern und Harry G
youtube.com/bayerntourismus



Eine lebendige Community aus über 530.000 Bayern-Fans
facebook.de/dein.Bayern



Ein Muss für passionierte Fotografen und deren schönste Bayern-Motive
instagram.com/bayern

Inhalt

06

Bayern News

Wissenswertes aus dem ganzen Land

08

Operation Gipfelglück

Mit Bayern-Botschafter und Braumeister Kilian Stückler genussvoll durch die Allgäuer Berge



16

Royal touch!

Coburg

Was haben Queen Victoria und Albert, 31 Zentimeter lange Bratwürste, eine der größten Burganlagen Deutschlands und ein internationales Samba-Festival gemeinsam? Man kommt in Coburg nicht um sie herum!

24

Klare Sache

Seit 700 Jahren schaffen und bearbeiten Handwerker im „Woid“ Glas. Die ostbayerische Glasstraße macht diese Tradition erlebbar

30

Renke vs Saibling

Oberbayerns zauberhafte Seen liefern frische Renken und Saiblinge. Eine kulinarische Spurensuche an Tegernsee, Starnberger See und Ammersee

40

Hookende Refrains

Von der Jodel-Queen zur Bayern-Rapperin

42

Kunst an seidenen Fäden

Ein Besuch in der Lindauer Marionettenoper

44

Seitensprünge

Volksfest-Ideen vor und nach der Wiesn

46

Bayern zum Nachkochen

Sellerie-Terrine mit Klarapfel-Sorbet und Sauerampfer-Creme



66

Acht Tausender an einem Tag

Auf der härtesten Goldsteig-Etappe

76

Beer Cuisine

Bier steht bei einigen Köchen als Zutat
hoch im Kurs. Mal sehen, was sie
daraus machen

48

Kann alles

Füssen

Wir statten dem liebenswerten
Städtchen am grünen Lech und den Seen
in der Umgebung einen Besuch ab. Schloss
Neuschwanstein ist auch ganz nah

58

Out of Rosenheim

Berge, klare Seen, Almen, Blumenwiesen,
Wirtshäuser und barocke Kirchen – fertig
ist ein Stück Bilderbuch-Oberbayern



86

Gourmandise auf Vulkanstein

Die Rhön bietet poetische
Landschaften, viel Basalt
und Gaumenglück

98

Gscheidhaferl

Kurioses und Komisches aus und
über Bayern



Schlagzeilen — Was ist neu und spannend in den kommenden Wochen und Monaten? News aus Franken, Ostbayern, Oberbayern und Allgäu/Bayerisch-Schwaben

Text: Christian Haas

Facts, Infos und Listicles zu Franken, Oberbayern, Ostbayern und Allgäu/Bayerisch-Schwaben unter erlebe.bayern/bayern-guide

1

Jura-Studium mit Dinos

Tropfsteinhöhlen sollen alle gleich sein? Von wegen. Mal von den besonders schmucken Sinterbecken abgesehen, zeigt das Schulerloch im Altmühltal die erdgeschichtliche Entstehung der Jura-Landschaft und der Schauhöhle in einer europaweit einzigartigen Projektion an den Höhlenwänden, animierte Dinos inklusive. Einmalig sind auch die „Loch-G'schichten auf Boarisch“, die wie das Seminarzentrum in ihre erste vollständige Saison gehen. Dabei handelt es sich um wahre und fantastische Begebenheiten, die die Familie Gruber im Laufe der fünf Generationen, in denen sie die Höhle betreibt, zusammengetragen hat.

schulerloch.de



2

Neue Kunstpilgerstätte

Fans des Künstlers Christian Schad sollten sich den 3. Juni notieren. Dann eröffnet in Aschaffenburg als erster Bauabschnitt des neuen Museumsquartiers (endlich!) das „Christian Schad Museum“. Das Werk von Schad, der vor allem als „Meister der Neuen Sachlichkeit“ bekannt ist, hat viele Facetten, die das architektonisch wie inhaltlich spannende und zeitgemäße Museum beleuchtet. Grundlage der Ausstellung ist der über 3.200 Gemälde, Grafiken, Fotografien und die nach ihm benannten Schadographien umfassende Nachlass des im Jahr 1982 verstorbenen Künstlers.

christian-schad-museum.de

3

Wandern, scannen, lauschen

Reitknecht, Verlobte oder Schiffsmeister: Verschiedene Wegbegleiter des Märchenkönigs Ludwig II. erzählen an sieben Stationen in Starnberg, Kempfenhausen, Berg und Leoni anschaulich und unterhaltsam Anekdoten von der Kindheit des „Kini“ bis zu seinem ungeklärten Tod im Starnberger See. Wie man die „Zeitzeugen von einst“ hören kann? An den Original-Schauplätzen des Wanderwegs den dort hinterlegten QR-Code scannen und so den Audio-Guide aktivieren. Gibt es auf Deutsch und Englisch. Es stehen vier Routenoptionen und Tourenlängen von zwei, sieben und vierzehn Kilometern zur Wahl.

starnbergammersee.de

4

The Spirit of '72

50 Jahre Olympische Spiele in München. Das wird gefeiert. Und wie! Mit Ausstellungen, stadtweiten Aktionen und der neuen Olympia-Radtour, die auf 38 Kilometern Sportstätten von damals verbindet. Die wichtigste ist der Olympiapark, der Anfang Juli zum Schauplatz eines Festivals wird. Auf dem Programm stehen Kulturaktionen, eine Parade sowie das Finale der „Münchner Sportspiele '22“, an denen alle Sportbegeisterten teilnehmen können. Einen Monat später sind dann bei den European Championships, dem größten Multi-Sport-Event in der Olympiastadt seit 1972, die Profis im Klettern, Rudern, Turnen und sechs weiteren Sportarten dran.

muenchen1972-2022.de



5

Mozart Reloaded

Salzburg und Wien, klar. Aber auch Augsburg ist eine wichtige Mozart-Stadt. Schließlich wurde Papa Leopold dort geboren und auch sonst hat die (Groß-) Familie des Musikgenies Spuren am Lech hinterlassen. Wo, das zeigt die neue, innovative Gratis-App „Mozart in Augsburg“ mit individuellen Augmented-Reality-Touren durch die Stadt. Digital-Affine können an siebzehn Schauplätzen Videos und Informationen aufrufen sowie allerlei Spielereien machen. So tritt etwa Mozarts geliebtes „Bäsle“ virtuell in Erscheinung. Dass Kabarettist Maxi Schafroth dem „Wolferl“ seine Stimme leiht, macht den Kampagnennamen „Maxi mal Mozart“ perfekt.

augsburg-tourismus.de/mozart

6

Typisch Franken?

Dieser Frage geht die vom 25. Mai bis 6. November stattfindende Bayerische Landesausstellung gleichen Namens nach. Der Schauplatz liegt, na klar, in Franken. Genauer: in der prachtvollen Orangerie im Ansbacher Hofgarten. Passt prima zum Thema, gehört dieser Ort doch zum Erbe der Markgrafen aus dem Hause Hohenzollern, die weite Teile Frankens über Jahrhunderte prägten. In Franken regierten aber auch mächtige Fürstbischöfe, dazu kamen die freien Reichsstädte. All das und vieles mehr wird in der Ausstellung aufbereitet. So viel sei schon mal verraten: Auch Schwanenritter, vornehme Kurgäste und ausgefuchste Räuberinnen spielen bei dieser Ausstellung eine Rolle.

bdbg.de/typischfranken

Bayern Magazin 01/2022

7

Läuft richtig gut

Wohl keiner hätte 2007 gedacht, dass der Goldsteig eine solch steile Karriere hinlegen würde. Damals wurde der 660 Kilometer lange Weitwanderweg, der sich auf zwei Hauptstrecken durch den Oberpfälzer und Bayerischen Wald schlängelt, vom Deutschen Wanderverband als Qualitätswanderweg ausgezeichnet. Seitdem gehört er zu den beliebtesten Fernrouten des Landes – und darüber hinaus. Schließlich gibt es seit 2018 einen tschechischen Bruder. Bei den vielen kleinen Aktionen und Wandertagen, die zum 15-jährigen Jubiläum stattfinden, ist anerkennendes Schulterklopfen angesagt. Erst recht beim „Staffel-Walk“, der zwischen Mai und September mit rund 100 Personen auf den 38 Etappen begangen wird. Termine und weitere Infos unter goldsteig-wandern.de



8

Feier-Marathon

2022 wird im Allgäu kräftig und ausgiebig gefeiert. Das liegt nicht zuletzt daran, dass manche nur alle paar Jahre ausgetragenen XXL-Feste coronabedingt verschoben wurden und nun den „normalen“ Eventfahrplan bereichern. Eine gute Gelegenheit zum Feiern bietet sich in Memmingen, wo Ende Juni die Wallenstein-Festspiele mit über 4.000 Mitwirkenden stattfinden. Des Weiteren spielen vom 14. bis 25. Juli im Rahmen des Tänzelfests in Kaufbeuren junge Schauspieler die Geschichte ihrer Stadt nach. Es ist Bayerns ältestes historisches Kinderfest. Noch ein Tipp: Im „Glasmacherdorf“ Schmidfelden bei Leutkirch wird das Internationale Jahr des Glases mit einer Reihe von Spezialveranstaltungen gefeiert. allgaeu.de/historische-feste-und-braeuche-allgaeu



Immer auf dem Laufenden

Newsletter bestellen via QR-Code oder auf erlebe.bayern/service/bayern-newsletter

7

Ein Hoch auf die Berge! Kilian Stückler (links) und Autor
Florian Kinast unterm Gipfelkreuz des Imberger Horns



Zämed duss

Text: Florian Kinast Fotos: Thomas Linkel

**Mit Bayern-Botschafter und Braumeister Kilian Stückler
genussvoll durch die Allgäuer Berge. *Stille Wege zu
Entspannung und Entschleunigung – und zu einer grandiosen
Brotzeitplatte. Mit delikatem Finale in Sonthofen***

Gipfelglück?

Ein Mann geht seinen Weg
Kilian Stückler ist über Umwege Braumeister geworden. Der Chef des „Hirschbräu“ in Sonthofen genießt in seiner Freizeit die Allgäuer Alpen



A

Am späten Nachmittag auf der Terrasse der „Strausberghütte“. Der Tisch ist reich gedeckt, auf zwei üppigen Brotzeitplatten türmen sich Käse, Schinken und Salami, Essiggurken und Paprika. Daneben ein Teller mit zwei Spinatknödeln und natürlich für jeden von uns dreien eine Halbe Bier. Wie es sich eben gehört nach einer mehrstündigen Bergtour auf zwei Gipfel. Ein standesgemäßer Ausklang eines wundervollen Wandertags.

Der Blick geht Richtung Süden, am Horizont ragt die markante Silhouette des Hohen Ifen in den Himmel, als Kilian Stückler von diesem ganz besonderen Tag vor einigen Jahren erzählt. „Ein Tag, an dem mir klar wurde, wie sehr ich hierher gehöre“, sagt er, „wie viel die Heimat mir bedeutet.“

Kilian war gerade aus Neuseeland zurückgekommen, ein halbes Jahr hatte er am anderen Ende der Welt gelebt, als er kurz nach seiner Rückkehr in aller Herrgottsfrüh mit einem Bierfahrer Richtung Oberstdorf fuhr. Zwei Tage lang hatte es zuvor durchgeregnet, nun waberten noch letzte Wolkenfetzen durch das Tal, dahinter erhoben sich die Gipfel der Allgäuer Hochalpen in die klare Morgenluft: Nebelhorn, Söllereck, Wildgundkopf. „Da wurde mir vielleicht zum ersten Mal so richtig bewusst, welch ein Privileg es ist, in dieser Gegend leben zu dür-

Podcast zum Thema Regionalität



QR-Code scannen, um ein Gespräch mit dem Sonthofener Wirt Uli Brandl über Regionalität anzuhören

fen.“ Weshalb er ziemlich sicher auch in Zukunft hier bleibt, der Kilian, der junge Braumeister vom „Hirschbräu“ in Sonthofen.

Ausgegoren: Vom Banker zum Brauer

Kilian ist an diesem Traumtag im Allgäu, der vormittags am Treffpunkt in Imberg beginnt, unser Wanderführer. Der kleine Ortsteil von Sonthofen, im Südosten der Kreisstadt, ist der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Touren am Nordrand der Allgäuer Hochalpen.

Die Straße steigt sanft an. Kilian erzählt, dass es lange nicht sein Plan gewesen sei, die 350 Jahre alte Brauerei, die seit 160 Jahren in Familienbesitz ist, zu übernehmen. Daher lernte er Bankkaufmann. Doch der Gedanke an das Unternehmen ließ ihn nicht los. Es begann, in ihm zu gären, bis er sich zur Braumeister-Ausbildung in München entschloss und nun den „Hirschbräu“ führt.

Der Weg führt vorbei an weiten, welligen Buckelwiesen und der „Strausberghütte“, die wir jetzt noch rechts liegen lassen. Wäre noch zu früh für die Einkehr. Zu unverdient. Früher kam Kilian mit seinen Eltern oft hierher. Samstag waren immer für Wanderungen reserviert, wirklich spannend habe er das als Kind nie gefunden, sagt er. „Aber heute bin ich sehr dankbar für die gemeinsame Zeit und die schönen Erinnerungen.“



Der Weg verengt sich zu einem Pfad, über Wurzeln, Stock und Stein gewinnen wir immer mehr an Höhe, an der Spitze der Gruppe wackelt dabei meist Pablo. Kilians zweijähriger Dackel kennt sich hier oben bestens aus, ihm macht die Tour erkennbar große Freude.

Nagelfluh-Panorama und Alpsee

Kurz vor der Abzweigung Richtung Hornalpe, wo sich am Wegesrand der Wald lichtet, bietet sich wieder ein herrliches Panorama: Nagelfluhkette mit dem Ofterschwanger Horn, dem Bärenköpfe, dem Mittag. Und mit Blick auf Immenstadt. Dazu gerade noch zu erahnen: das Ostende des Großen Alpsees, des größten Natursees im Allgäu mit etlichen Badeplätzen und zahlreichen Freizeitmöglichkeiten für Segler, Surfer, Stand-up-Paddler. Davor liegt weit unten im Tal Kilians Sonthofen.

Von einem weiteren Aussichtspunkt wenig später schweift der Blick über Bad Hindelang hinüber zum 1.737 Meter hohen Grünten. Der „Wächter des Allgäus“ war schon vor Jahrhunderten ein beliebtes Ziel für Ausflügler, ein magischer Anziehungspunkt, noch lange bevor das Bergwandern überhaupt salonfähig wurde.

So soll schon der Habsburger-Kaiser Maximilian I. zu Beginn des 16. Jahrhunderts an einem

*„Es gibt viele Orte
in den Bergen, die so
schön sind, dass man
seinen Augen nicht
trauen möchte“*

Kilian Stückler

Braumeister im „Hirschbräu“ in Sonthofen





Aufstieg zum Imberger Horn
Eröffnet immer wieder tiefe
Einblicke ins Hintersteiner Tal



Alles klar, oder? Wo geht's lang zum
Imberger Horn?

freien Tag den Gipfel bestiegen haben. Der Fürstbischof von Augsburg hingegen, Clemens Wenzeslaus, scheute der Überlieferung nach knapp 200 Jahre später die Mühsal, weshalb er sich von 56 einheimischen Bauern in einem sanft gepolsterten Sessel nach oben tragen ließ.

Kilian bevorzugt die sportlichere Variante des Aufstiegs. Als passionierter Radler empfehle er allen enthusiastischen Mountainbikern die Bergauf-Tour über das berühmte Königssträßle mit einem vorherigen Abstecher in die eindrucksvolle Starzlachklamm am Fuß des Grünten.

Bergwandern für Fortgeschrittene

Steiler wird es auch auf unserer Tour, zu der von Osten einige Wanderer von der Bergstation der Hornbahn dazustoßen: Urlauber, die seit 30 Jahren jeden Herbst zum Wandern ins Allgäu kommen, und ein Ehepaar aus Franken auf Tagesausflug. Immer wieder bleiben wir stehen, kommen ins Gespräch. Bis auf eine junge Trailrunnerin, die hurtig zum Gipfel emporschnauft, ist die Atmosphäre an diesem Tag so wunderbar frei von jeglicher Hektik. Niemand ist in Eile. Alles ist ruhig. Grundentschleunigt und tiefenentspannt.

Über die letzten Steinstufen erreichen wir unseren ersten Gipfel, das Imberger Horn mit 1.654 Meter Höhe und einer phänomenalen Weit-



Trio unterwegs
Dackel Pablo kennt den Weg

sicht auf die gesamte Breitseite der Allgäuer Hochalpen. Die Doppelgipfel von Rotspitze und Heubatspitze, dahinter der Kleine und der Große Daumen, am Ende die Wengenköpfe und das Nebelhorn. Dahinter, sagt Kilian, liege noch eine grandiose Strecke, ob zu Fuß oder mit dem Rad: durch das Oytal vorbei am Stuibenfall und wieder hinauf zur Käseralpe.

Kilian erzählt, dass die Oberstdorfer für ein respektvolles Miteinander von Radfahrern und Wanderern einen schönen Slogan kreiert haben: „Zämed duss“, übersetzt: Zusammen draußen. Neudeutsch: Share the trail.

Eine gute halbe Stunde sitzen wir am Fuß des Kreuzes, stoßen mit einem Gipfelbier auf die Tour an und reden recht wenig. Es sind diese Augenblicke, in denen man beglückt so gern bei sich ist, in denen die Blicke umherschweifen und die Gedanken auch. In denen man physisch ganz oben ist, und vom Gefühl her auch, und dann jener Moment so schwerfällt, wenn man wieder loslassen muss beim Aufbruch.

Endlich: Einkehr in der „Strausberghütte“

Beim Abstieg erreichen wir wenig später noch einen kleinen Nebengipfel des Imberger Horns, den Strausberg. Noch einmal blicken wir über die weite Ebene des Unterallgäus im Norden und auf

die dramatischen Felszacken jenseits des Retterschwanger Tals. Links und rechts, dann schlängelt sich die Route erneut auf und weiter hinab und erreicht in einer Schleife den Aufstiegsweg vom Vormittag. Nun ist es die richtige Zeit für die Einkehr auf der Panoramaterrasse der „Strausberghütte“.

Kilian erzählt uns dort über seine Philosophie des Brauens, wie er die Tradition der Hirschbräu-Klassiker fortführt, vom Export zum Weißbier, vom Märzen zum Doppelbock. Aber auch, dass er mit neuen Ideen das Angebot auf sechzehn Sorten erweiterte, darunter mit Craft-Bieren, die sich „Black Bock“ oder „Sommerlager“ nennen.

Innovationen, die es beim eher traditionsbewussten Allgäuer anfangs vielleicht etwas schwer hatten, wie er sagt, die nun aber doch ihre Nische gefunden haben. Zum 90. Geburtstag seines Großvaters Ferdinand entwarf er „Opa Ferdels Jamaica Rum Black Bock“, eine höchst spannende wie auch „höchst prozentige“ Kreation. Dem Opa jedenfalls hat's recht gut geschmeckt.

Sonthofen: Craft-Food zum Craft-Beer

Als sich die Sonne allmählich im Westen über den Nagelfluhbergen Richtung Feierabend neigt, geht es auf der letzten Etappe zurück nach Imberg und für einen finalen Espresso auf den Rat-



Dreifaches Glück auf der „Strausberghütte“
Brotzeit, Bier und ein Platz an der Sonne

hausplatz von Sonthofen. Wir statten Kilians Schwester Antonie einen Besuch ab, die mit ihrem Mann Uli Brandl das sympathische Lokal „s Handwerk“ führt. Das wartet mit einer großen Auswahl an „grünen Gerichten“ auf, mit vegetarischen und veganen, aber auch welchen mit Fleisch. Alles stammt von Höfen aus der Region, alles ist frisch und hausgemacht. Dazu gibt's – natürlich – Bier vom Kilian, die „Rote Perle“ etwa, mit fruchtig-süßen Aromen. Passt ja: Craft, das Bier. Craft, das Food!

Auf der Heimfahrt ein Blick in den Rückspiegel. Die Spitzen der Felsgipfel baden im letzten Licht der Abendsonne. Wenn sie könnten, so scheint es, würden sie sich weiter nach oben strecken, um noch länger etwas davon zu haben. Das Ende eines herrlichen Ausflugstags.

Bald kommen wir wieder, für die nächste Tour durch die wunderschöne Allgäuer Bergwelt. Dann sind wir wieder „zämed duss“.

allgaeu.de/#wandernimallgaeu

Sponsored Story

Ausflug ins Kultur- mekka des Allgäus!

Als ehemalige Römerstadt und heutige Allgäu-Metropole hat die Stadt Kempten einiges zu bieten. Beliebte Sehenswürdigkeiten sind die vielfältigen Museen, die vom klassischen Museum über die Ausgrabungsstätte bis hin zum unterirdischen Schauraum reichen.

Eins haben sie alle gemeinsam: Sie vermitteln spannend und anschaulich die über 2.000-jährige Geschichte der ältesten schriftlich erwähnten Stadt Deutschlands. Der Archäologische Park Cambodunum beispielsweise beleuchtet am Originalschauplatz das Leben zur Römerzeit. Highlights sind dort ein interaktiver Erlebnisrundweg mit multimedialer App und ab Mitte Mai eine neue Dauerausstellung im Tempelbezirk.

Die Kemptener Stadtführerinnen und Stadtführer nehmen die Gäste ganzjährig mit auf eine Zeitreise durch die wechselvolle Geschichte der einstigen Doppelstadt. Das Angebot umfasst sowohl klassische Führungen als auch Themenführungen, teils im Kostüm oder mit Schauspielszenen.



Kemptens reiche Kulturlandschaft zeigt sich auch beim Blick in den Veranstaltungskalender. Die lokale Kunstszene präsentiert sich auf der KunstNacht Kempten, während die Stadt bei Events wie dem APC Sommer-Festival oder dem Kemptener TANZherbst zur Bühne für internationale Künstlerinnen und Künstler wird.

Abgesehen vom kulturellen Angebot begeistert die Allgäu-Metropole mit italienischem Flair. Cafés und Restaurants bieten Genussmomente, Geschäfte laden zum Stadtbummel ein und grüne Oasen inmitten des städtischen Trubels lassen Platz zum Entspannen.

kempten-tourismus.de

Coburg

Royal angehaucht

Text und Fotos: Thomas Linkel

Ein königliches Liebespaar, eine unterarm lange kulinarische Spezialität, eine der größten Burganlagen Deutschlands sowie ein beliebtes internationales Samba-Festival. Die ehemalige Residenzstadt Coburg überrascht mit Vielfalt auf kleinem Raum





Relax-Hotspot Hofgarten Die 1682 angelegte Grünanlage verbindet Altstadt und Veste



„Die Länge des Marschallstabs des heiligen Mauritius ist das offizielle Bratwurstmaß“

E

Es duftet nach frischem Espresso, in den Auslagen warten knusprige Brezen, Vollkornbrötchen, mehrstöckige Torten, Petit Fours und Butterhörnchen auf die Kunden. Max Schubart füllt schwarz-braun schimmernden Rohkaffee in die Röstmaschine. Gegenüber tauchen erste Sonnenstrahlen die stuckverzierten Fassaden der herrschaftlichen Bürgerhäuser in Coburgs Mohrenstraße in weiches Licht. Am Ufer der Itz treffen Jogger auf Fliegenfischer. Es ist kurz vor acht Uhr und im „Café Schubart“ holen sich die ersten Kunden frische Brötchen.

Hoflieferant für die Herzöge

Auf den Punkt genau müsse man backen, patisieren und rösten. Dabei dürfe man nichts dem Zufall überlassen. „Genau so, wie man es von einem ehemaligen Hoflieferanten der Coburger Herzöge auch früher erwartet hätte“, sagt Max, der zusammen mit seinem Bruder Christian in fünfter Generation Rösterei, Konditorei und Café führt.

Auch Queen Victoria (1819–1901) wird vom Schubart’schen Gebäck gegessen haben. Aber was hat die Queen mit Franken zu tun? Nun, die Regentin, die 63 Jahre die Geschicke des British Empire steuerte, logierte regelmäßig mit ihrem Gemahl Albert in dessen Heimatstadt Coburg.

Victoria und Albert: Ein Traumpaar in Coburg

Victoria und Albert sind das royale Traumpaar des 19. Jahrhunderts. Dabei handelte es sich zunächst um eine arrangierte Hochzeit. Zwischen den beiden entwickelte sich aber bald tatsächlich eine Liebe. Albert entstammte dem adeligen Haus von Sachsen-Coburg und Gotha, das sich in seiner 600-jährigen Geschichte durch geschickte Heiratspolitik auszeichnete und Bande mit allen Herrscherhäusern Europas knüpfte. So wird der Coburger im Jahr 1840 mit Queen Victoria verheiratet.

„So schöne Beine hat der Albert“, soll Victoria gesagt haben. Zu überprüfen ist das an seiner Statue auf dem Marktplatz, dem städtischen Herz Coburgs. Das Denkmal für ihren Gatten enthüllte Queen Victoria im Jahr 1865 persönlich. Immer wieder kam das königliche Paar nach Franken und verbrachte Zeit auf Schloss Rosenau, eine kurze Kutschfahrt von der Ehrenburg entfernt, dem eigentlichen Machtzentrum des Hauses Sachsen-Coburg.

Samstagmittag, Markttag auf dem Marktplatz. Während aus der Imbissbude eine feine Rauchfahne vor der prächtigen Spätrenaissancefassade des „Stadthaus“ aufsteigt und sich gegenüber in den Erkerfenstern des farbenprächtigen Rathauses die Sonne spiegelt, wird die Warteschlange immer länger.

Keine Coburger Bratwurst ohne das Aroma von Kiefernzapfen

Die Coburger Bratwurst wird traditionell über Kiefernzapfen, genannt „Kühla“, gebraten. Und sie ist unterarmlang. Die Vereinigung der Coburger Bratwurstbrater achtet auf Qualität und den rotierenden Einsatz ihrer Mitglieder auf dem Marktplatz.

Vom Rathausgiebel aus wacht die Statue des heiligen Mauritius über die Altstadt. Die Länge seines Marschallstabs gilt denen, die gern an oberfränkische Märchen glauben, als offizielles Bratwurstmaß: satte 31 Zentimeter. Mauritius, der innig geliebte „Coburger Mohr“, taucht als Schutzpatron fast überall in der Vestestadt auf: nicht nur in Wappen oder an Häusern, sondern auch auf Kanaldeckeln und in Diskussionen über die Verwendung des Begriffs „Mohr“.

Kräuterlikör und oberfränkische Rutscher

„Mit oder ohne Senf?“, fragt die Verkäuferin und bringt mich damit unweigerlich in kulinarische Schwierigkeiten. Wie isst man die nur? Ungeduldiger Blick. Also, mit Senf. Der Blick wird mitleidig. Aber bitte sehr. Also doch besser ohne? Die Verkäuferin bedient schon die nächsten Kunden, deshalb nur so viel: Senf braucht man nur, wenn die Wurst nicht schmeckt. Ach so. Aber mit Senf schmeckt sie mir auch.

Wer sich der Stadt eher vegetarisch nähern will, könnte sich auf dem Markt einen „Coburger Rutscher“ holen. Die Konsistenz dieses handgeschlagenen Kartoffelkloßes ist so weich, dass er auf dem Teller beinahe zerfließt und – nomen est omen – eben davonrutscht. Vielleicht bumelt man aber auch zwischen den Gemüse- und Obstständen, probiert einen Damason-Renette-Apfel oder eine fruchtige Sommerblutbirne, lässt sich hausgemachte Marmeladen reichen und kauft ein Stück Ofenbrot.

Oder man ersteht einen nach Geheimrezept hergestellten Kräuterlikör in der seit dem Jahr 1543 bestehenden Hof-Apotheke an einer Ecke des Marktplatzes, hinter deren Fassade sich nicht



Der Marktplatz ist das Herzstück der Stadt
Rundherum begeistern prächtige Fassaden,
mittendrin steht das Prinz-Albert-Denkmal

Ins Grüne oder in die Stadt?
Ein Spaziergang durch den
Hofgarten verbindet beides



nur Kräuterboden und Kreuzgewölbe finden, sondern auch kunstvolle Innenhofarkaden aus dunklem Holz.

Schmätzchen mit Fassadenblick

Wer durch eine der schmalen Gassen der Altstadt das erste Mal den Coburger Marktplatz betritt, wird von der architektonischen Pracht und historischen Vielfalt überwältigt sein. Also erst einmal in ein Straßencafé setzen und entspannt Statuen und Giebelverzierungen, „Coburger Erker“ und Fachwerk sowie Rokoko-, Neogotik- und Renaissance-Fassaden bestaunen. Dazu am besten einen Espresso oder Cappuccino mit einem „Schmätzchen“ bestellen.

Dieses lebkuchenwürzige Honiggebäck soll einst auch Queen Victoria geschätzt haben, hört man beim ehemaligen Hoflieferanten Feyler in der Rosengasse. Im Sommer drücken sich Reisende aus der ganzen Welt die Nasen an den Auslagen mit Süßem platt, genauso wie die Touristen bei Schubarts auf dem Marktplatz, um das Wappen der Hoflieferanten im Schaufenster zu fotografieren.

Fachwerk und Renaissance

Noch fotogener ist das mehrstöckige und auf einem Steinsockel ruhende Münzmeisterhaus in der Ketschengasse. Das 1444 erbaute Gebäude gilt als einer der ältesten Fachwerkbauten Deutschlands, mit von Witterung und Sonne dunkelbraun gebeizten Holzbalken. Doch Coburg setzt noch eins drauf: Um die Ecke liegt nicht nur ein Steinhaus aus dem 12. Jahrhundert, sondern auch die evangelische Kirche St. Moriz, in der schon der Ober-Reformator Martin Luther gepredigt hat.

Von den markant unterschiedlich hohen Türen schallt Glockenläuten, als eine Hochzeitsgesellschaft vom Renaissance-Prachtbau des „Casimirianum“ zur Kirche eilt und im Hauptportal verschwindet. Steinstatuen wachen über den Eingang, Eva und Adam, nackt bis auf zwei Feigenblätter, halten ungewöhnlicherweise je einen Apfel in der Hand, dessen Umfang manchen Einheimischen als perfekte Kloßgröße gilt.



Schloss Ehrenburg Neugotik prägt die Stadtresidenz der Coburger Herzöge

Noch Kunst gefällig?



QR-Code scannen und Interessantes über die Kunstsammlungen der Veste Coburg erfahren

Herrschaftliche Kulisse für Insta

Es scheint in Coburg viel geheiratet zu werden, an diesem Samstag jedenfalls posieren gleich mehrere Frischvermählte für Fotos auf dem Platz vor Schloss Ehrenburg in der warmen Nachmittagssonne. Im Hintergrund lassen Kinder Seifenblasen im Schlosshof steigen und schießen Paare Insta-taugliche Bilder.

„Wäre ich nicht, was ich bin, hätte ich hier mein wirkliches Zuhause“, wird Queen Victoria zitiert. Dass sie sich in Coburg sehr wohl gefühlt hat, ist einleuchtend. Einerseits war alles weniger aufgeregt als in London. Und andererseits musste sie auf keine Annehmlichkeit verzichten. Auf ihren Wunsch hin wurde in Schloss Ehrenburg eines der ersten Wasserklosetts Kontinentaleuropas eingebaut und ein handbetriebener Aufzug für die alternde Monarchin errichtet. In den opulent mit Mahagonimöbeln ausgestatteten Räumen war sie von Bildern holländischer und flämischer Künstler umgeben, die Ausstattung des Thronsaals orientiert sich am Tuilerienpalast Kaiser Napoleons I. und die neugotische Sandsteinfassade ähnelt der von Westminster Palace.

Heute nutzen die Coburger die repräsentative Kulisse der Ehrenburg und die Weite des Schlossplatzes, um sich beim Gourmetfest an gedeckte Tische zu setzen und beim jährlich stattfindenden größten Samba-Festival außerhalb Brasiliens ausgiebig zu süd-amerikanischen Rhythmen zu feiern.

Picknickplatz mit Stadtblick

Was wäre eine Residenzstadt ohne repräsentativen Garten? Schließlich mussten Herzöge auch mal Feierabend machen, sich mit Geliebten in verschwiegenen Ecken treffen, ausreiten oder unter Eichen picknicken. Deshalb wurde in direkter Nachbarschaft zum Schlossplatz ab 1682 gebuddelt, gepflanzt und die Anlage von Sichtachsen gestartet.

Heutzutage erstreckt sich der Hofgarten von der Stadt bis hinauf zur Veste Coburg auf rund 30 Hektar. Ausreichend Platz, um zu joggen, im Winter zu rodeln oder den Tag auf einer Decke



Die Veste Coburg trägt den Beinamen „Fränkische Krone“ – kein Wunder, thront doch die mächtige Burg erhaben über der Stadt. Überraschend sind auch die dort untergebrachten Kunstsammlungen

ausklingen zu lassen – Coburg-Blick inklusive. Die Rasenflächen mit ausladenden Bäumen sind perfekt für einen guten Schluck zum Sonnenuntergang oder für eine Yogaeinheit, während die Sonne, bevor sie hinter der Altstadt langsam untergeht, ihre letzten Strahlen auf den Park wirft.

Luther, Hedwig und der Teufel

Die Reichsacht ist schon über Martin Luther verhängt, als er im Jahr 1530 mit seiner Entourage auf der Veste Coburg für ein halbes Jahr Zuflucht findet. Luther ist in dieser Zeit ziemlich produktiv, vor allem übersetzt er alttestamentarische Texte und verfasst Bekenntnis- und Streitschriften. Einerseits nennt er die um 1200 von den Staufern erbaute Burg „überaus reizend“, andererseits aber nerven ihn laut einer Überlieferung die ständig krächzenden Dohlen. Wie soll man denn da die Reformation vorantreiben?

Mehr Fotos aus Coburg



QR-Code scannen,
um Slideshow zu
starten

Wer sich für Luther interessiert, findet in der Veste zwei Lucas-Cranach-Porträts von ihm und seiner Frau, Hunderte Originalschriften und Lutherbibeln, die von ihm bewohnten holzgetäfelten Zimmer und seinen „Hedwigsbecher“, ein Prachtstück fatimidischer Handwerkskunst. Unter den Augen der heiligen Hedwig soll sich in dem Glas, das vermutlich als Beute von Kreuzrittern nach Mitteleuropa gelangte, Wasser in Wein verwandelt haben. Weniger heilig war ein Tintenfleck von Luthers Feder, der von seinem Kampf mit dem Teufel stammen soll, aber leider im 17. Jahrhundert verblasste.

Den Kindern, die zwischen Pechnasen und Türmen, Wehrgängen und Innenhöfen Burgfräulein und Ritter spielen, ist das egal, den Dohlen, die noch immer krächzend die Veste Coburg umkreisen, auch. ■

coburgmarketing.de

Naturerlebnis mit Zukunft – Nachhaltiger Urlaub in Franken



Großer Urlaubsgenuss, kleiner CO₂-Fußabdruck: Kein Problem in Franken! Vor allem seine Naturparks stehen für nachhaltigen Urlaub. Doch Franken macht auch darüber hinaus klimafreundliche Ferien möglich.

Markante Felsen, weite Eichenwälder, Weinberge und Wacholderheiden, auf denen Schafe an aromatischen Kräutern knabbern – so vielfältig sind die zehn fränkischen Naturparks. Sie bieten jede Menge Freiraum für Outdoor-Aktivitäten und Naturerlebnisse. Naturschutz und Urlaub gehen hier Hand in Hand. Wie diese Balance gelingt, erklären die Naturpark-Ranger: Sie sind Ansprechpartner für alle Fragen rund um den Naturschutz.

Perspektivwechsel am „Wipfelgipfel“

Wer wissen will, was Nachhaltigkeit konkret bedeutet, ist im „Steigerwald-Zentrum – Nachhaltigkeit erleben“ richtig. Danach geht es in luftige Höhen auf den „Baumwipfelpfad Steigerwald“, der sich zwischen den Baumkronen nach oben schraubt. Auf dem barrierefreien Weg zum „Wipfelgipfel“ warten Spielstationen, jede Menge Infos zum Lebensraum Wald sowie dank der „Wipfelapp“ auch Quizfragen und Augmented Reality.

Gelbes Vieh für den Genuss

Das Schöne an den fränkischen Naturparks ist, dass Landschaftsschutz hier ausgesprochen gut schmeckt! Viele Flächen, die wichtiger Lebensraum für Tiere und Pflanzen sind, können nur mit

tierischer Hilfe erhalten werden. Deren Fleisch wiederum bereichert die regionale Küche. Vor allem Schafespielen eine große Rolle. Gesellschaft bekommen sie durch Beweidungsprojekte mit alten Rinderrassen wie dem „Gelben Frankenvieh“ oder dem „Sechssämer-Rotvieh“.



Oasen mitten in der Stadt

Grüne Auszeiten sind in Franken sogar mitten in der Stadt möglich: dank der Schlossgärten, Landschaftsparks oder privaten Refugien, die als „Parks und Gärten – Frankens grüne Paradiese“ zum sinnlichen Flanieren einladen: von der Bayreuther Eremitage über den Bastionsgarten in Eichstätt bis zum Bürgerpark Hain, Bambergs größtem Biotop.

Gebettet in Nachhaltigkeit

Wo finden Gäste eine nachhaltige Unterkunft? Schon seit Langem ist dies für die fränkischen Hoteliers und



Vermieter eine Herzensangelegenheit. Mit regionalen Zutaten in der Küche, natürlichen Materialien, Ökostrom und vielem mehr halten sie ihren CO₂-Fußabdruck klein. In Erlangen übernachtet man sogar in Deutschlands erstem klimapositiven Hotel. Wer noch näher an der Natur schlafen will, der ist auf Trekkingplätzen, in Schäferwagen oder in Baumhaus-Hotels willkommen.

Urlaubspartner Bus und Bahn

Nachhaltig ans Ziel kommt man in Franken mit der Bayerischen Eisenbahngesellschaft (BEG) und dem Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN), die viele Ausflugsziele und Ausgangspunkte für Wander- und Radrouten ansteuern. Ideal für die Tourenplanung ist außerdem die Plattform „komoot“. Dort präsentieren die fränkischen Urlaubslandschaften und Städte ihre eigenen Tourenkollektionen mit vielen naturnahen Rad- und Wanderwegen und herrlich entspannenden Aktivtipps.

frankentourismus.de

Klare Sache!

Text: Markus Stein

Seit 700 Jahren schaffen und bearbeiten Handwerker in Ostbayern Glas. *Dieser stolzen Tradition folgt die Glasstraße von Waldsassen durch den Bayerischen Wald bis Passau. Wir stellen sieben lohnende Stopps und vier Museen vor*

Die Glasmacherkunst ist seit dem 14. Jahrhundert im Oberpfälzer und Bayerischen Wald zu Hause. Grund ist der Holzreichtum der Region als Energiequelle und Quarz als Hauptrohstoff. Als Urgestein war er überall verfügbar.

Die Glasstraße führt in fünf Routen zu Sehenswürdigkeiten rund ums Thema Glas, zu Glasbläserwerkstätten, Galerien, Museen und Glaskünstlern. Selbstverständlich auch zu vielen Shopping-Gelegenheiten.

Berühmte Betriebe sind unter anderem die F. X. Nachtmann Bleikristallwerke, Glashütte Eisch und Zwiesel Kristallglas.

Die Etappen der 250 Kilometer langen Ferienstraße verlaufen zwischen Waldsassen und Weiden im Norden, von Waidhaus in den Lamer Winkel, zwischen Arber und Frauenau, Regen und Viechtach und vom Nationalpark Bayerischer Wald bis zur Drei-Flüsse-Stadt Passau ganz im Süden. Auch Wanderwege berühren Stätten der Glasherstellung wie der Gläserne Steig (sechs Tagesetappen, 99 Kilometer), der Glasschleiferweg (78 Kilometer) und der Historische Glashüttenwanderweg (22 Kilometer).

dieglasstrasse.de

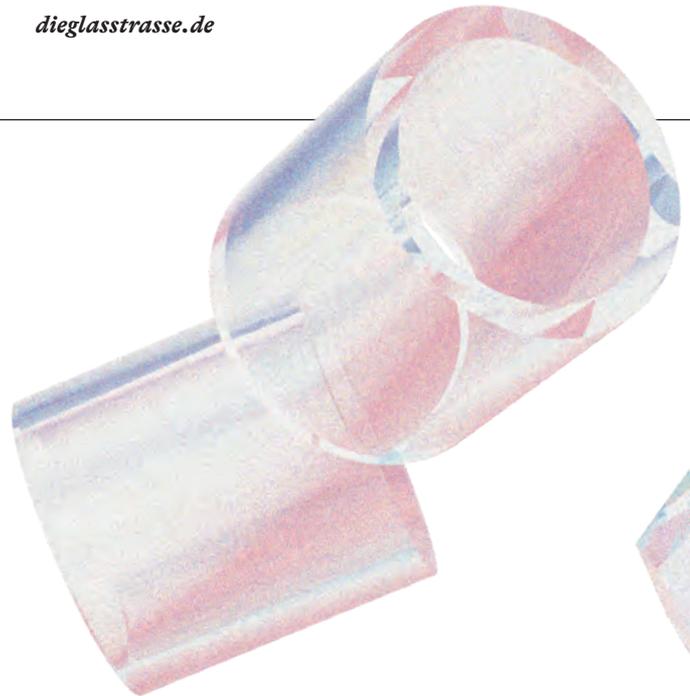


①

Farbexplosionen *Lamberts in Waldsassen*

Die Stadt ist berühmt für ihre Stiftsbasilika, die Bibliothek im Kloster der Zisterzienserinnen und die barocke Dreifaltigkeitskirche Kappl. Hier stellt Lamberts Glas mundgeblasene Echt-Antikgläser her. Die drei Millimeter starken und sechzig mal neunzig Zentimeter großen Kompositionen aus Licht, Glas und Farbe besitzen einzigartige „Transparenz, Brillanz und Körperhaftigkeit“. Mehr als fünftausend Farbmischungen gibt es. Sie finden Verwendung in Glaskunstwerken und Kirchenfenstern und schmücken weltweit Flughäfen, Kirchen, Synagogen und Privathäuser, zum Beispiel die Christ Church Cathedral in Vancouver oder eine Metrostation in Shenzen.

lamberts.de



②

Mit dem Schliff *Glasdorf in Arnbruck*

Bereits um das Jahr 1500 fertigten die Ahnen der Familie Weinfurtners Glas. Heute haben die Weinfurtners ihre Bleikristall-Manufaktur mit Glasschleiferei, Glasgravur und Glasöfen zur Erlebnis-Location ausgebaut, dem „Weinfurtners DAS GLASDORF“. Besucher erleben, wie aus einer heißen und zähflüssigen Masse Unikate entstehen: Gläser, Schmuck, Kunstobjekte. Wie Glasschleifer und Graveurinnen Produkte veredeln und ihnen, ja, einen besonderen Schliff verleihen. Eine spezielle Technik ist das Glas-Fusing, bei dem Glasstücke miteinander verschmolzen werden. Für das leibliche Wohl der Gäste sorgen Wirtshaus, Bistro, Café und eine Bar!

weinfurtners.de

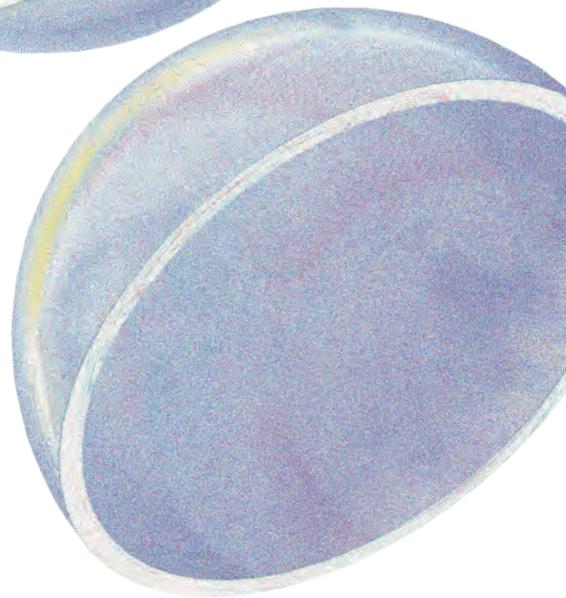
③

Entdeckungsreise

Glasmuseum Frauenau

Wegen seiner jahrhundertealten Glasmachertradition nennt man Frauenau auch „Das gläserne Herz des Bayerischen Walds“. Das dortige Glasmuseum führt, als gläsernes Rondell angelegt, seine Besucher durch die Kulturgeschichte des Glases, von den Anfängen in Mesopotamien bis heute. Die Sammlung zeigt Exponate von internationalem Rang wie barocke Luxusgläser, Spiegel und Kristalllüster sowie künstlerisches Glas der Moderne. Auch thematisiert das Museum die kulturelle Bedeutung des Glases für Bayern und Böhmen.

glasmuseum-frauenau.de



④

Schillert und schimmert

Gläserner Wald

Im Städtchen Regen wächst am Fuß der Burgruine Weißenstein ein kleiner Wald aus einzigartigen

Bäumen: Die dreißig Tannen, Fichten, Buchen, Kiefern und Espen sind allesamt aus schillerndem, farbigem Flachglas! Der höchste Baum, eine Tanne, ist acht Meter hoch. Der Gläserne Wald ist Touristenattraktion und Kunstwerk zugleich. Kein Baum gleicht dem anderen. Das Licht der Sonne bricht sich in bunten, kegelförmigen Baumkronen, schimmert auf kreisrunden Ästen und zackigen Zweigen oder wandert an spiralenförmigen Stämmen entlang. In der Dunkelheit bringen Bodenscheinwerfer die märchenhaften Gebilde zum Leuchten. Die Burganlage Weißenstein, heute eine Ruine, ruht auf einem Quarzfelsen.

glaeserner-wald.de

⑤

Upcycling! Glasscherben Köck in Riedlhütte

Seit 1450 stellt man bei Spiegelau Glas her.
Der Familienbetrieb Köck belebt seit 1994 diese Tradition mit einer innovativen Idee. Er verwendet Scherben aus der Glasindustrie und schafft daraus in Handarbeit Neues: Gläser, Schalen, Designobjekte, darunter der weltweit erste gläserne Maibaum! In der kleinen Studio-Glashütte wird jedes Glas mundgeblasen, geformt und feuerveredelt. Besucher können die Bearbeitung live mitverfolgen. Köck pflegt auch eine besondere Tradition: Produktion von echtem „Waldglas“, zu erkennen an einer grünlichen Färbung, verursacht durch Eisenoxide, die im Quarzsand der Region enthalten sind. Zur Glashütte gehören ein Lokal mit Biergarten und der einzigartige Wald-Glas-Garten mit Glasbäumen, -tieren und weiteren Objekten.
glasscherben-koeck.de



**UNTERWEGS
IN BAYERN?**
KOSTENLOSER AUDIOGUIDE

Finde endlich heraus, was hinter den 849 braunen Autobahnschildern in Bayern steckt! Mit dem kostenlosen Audioguide von MAQNIFY erhältst Du von uns viele wertvolle Ausflugstipps für Deinen Aufenthalt in Bayern und erfährst im Vorbeifahren Wissenswertes entlang der Autobahn! Einfach die App laden, zuhören und anschauen.

Mehr Infos unter: www.erlebnis-guide.info

MAQNIFYErlebnisguide

erlebnisguide

Jetzt downloaden:



Erlebnisguide
BY MAQNIFY



**MACH DEINE
AUTOBAHNFAHRT ZUR
ENTDECKUNGSREISE**





⑥

Königlich Kristallglas-Manufaktur Theresienthal

Die „Königlich Privilegierte Theresienthaler Kristallglasfabrik“ wurde 1836 gegründet. König Ludwig I. hatte damit den böhmischen Glashändler Franz Steigerwald beauftragt. Dieser benannte die Glashütte und das kleine Tal bei Zwiesel, in dem sie errichtet wurde, nach Ludwigs Gattin Königin Therese (auch Namenspatronin der berühmten „Wiese“ in München). Die Manufaktur gewann mit ihren luxuriösen Produkten illustre Kunden. So stattete König Ludwig II. Schloss Linderhof mit Gläsern aus Theresienthal aus, auch der Zarenhof und die französische Kaiserin Eugenie wurden beliefert. Wie damals stellen die Glasmacher noch heute ihre edlen Gläser, Becher und Accessoires in Handarbeit her. Dies gilt für alle Schritte vom Drechseln der Holzmodel über das Einblasen des Glases, Modellieren des Stiels, Anbringen der Glasapplikationen bis hin zu den Gravuren, Schliffen und Bemalungen. Neben den historischen Glasformen gibt es moderne Designs zu sehen. Werksverkauf und Hüttenbesichtigung sind möglich.

theresienthal.de

⑦

Kunstvoll Glaskünstlerin Magdalena Paukner

Magdalena Paukner ist als Absolventin der Glasfachschule staatlich anerkannte Glasbildnerin und besitzt den Meisterbrief. Seit 2013 arbeitet unsere Bayern-Botschafterin als freischaffende Glaskünstlerin. Ihr Markenzeichen sind kräftig leuchtende Farben und filigrane Objekte, ihre Werke sind mal liebevoll-verspielt, mal fantasievoll-abgedreht, aber auch bodenständig und handfest. Zu ihren Produkten gehören Schmuck, Vasen, Becher und Karaffen, Schalen, Lampenschirme und mehr. „Die Natur ist dabei mein großes Vorbild“, sagt sie. Eines ihrer bekanntesten Kunstwerke ziert die Gläsernen Gärten von Frauenau. Es heißt „Das Urkraut“ und zeigt riesige Schachtelhalme. Handlicheres finden Kunden in ihrem Atelier in Lindberg. Und wer sich eines ihrer kunstvollen Stücke gekauft hat, kommt meist wieder, so Magdalena.

erlebe.bayern/insider/magdalena-paukner-glaskuenstlerin

① Lamberts in Waldsassen

② Glasdorf in Arnbruck

③ Glasmuseum Frauenau

④ Gläserner Wald in Regen

⑤ Glasscherben Köck in Riedlhütte

⑥ Kristallglas-Manufaktur Theresienthal

⑦ Glaskünstlerin Magdalena Paukner in Lindberg



♥ Museen rund ums ● Thema Glas

I Europäisches Museum für Modernes Glas

Im Schlosspark Rosenau bei Rödental zeigt dieses Museum eine Sammlung von Studioglas und modernem Glas.

glasmuseum.kunstsammlungen-coburg.de

II Europäisches Flakonglas- museum Kleintettau

Das Europäische Flakonglas-museum zeigt die Glasgeschichte der letzten fünf Jahrtausende.

glasbewahrer.de

III Bayerisches National- museum München

Das Nationalmuseum birgt eine Vielzahl an kunst- und kulturhistorischen Sammlungen.

bayerisches-nationalmuseum.de

IV Glasmuseum Passau

Das Glasmuseum Passau ist weltweit das größte Museum zum europäischen Glas. Mehr als 30.000 Gläser – davon werden circa 15.000 gezeigt – spiegeln die große Vielfalt der Glasproduktion in Bayern, Böhmen und Schlesien von 1650 bis 1950 wider.

glasmuseum.de

Renke vs Saibling

Text und Fotos: Dietmar Denger

Oberbayerns Seen sind zauberhaft und liefern frische Renken, Saiblinge und Zander für kreative Spitzenküche. Da trifft es sich gut, dass einige der besten Restaurants nah am Wasser gebaut sind. Unterwegs zu Kostproben am Starnberger See, Ammersee und Tegernsee



1



D

Da kann sie noch so unschuldig schauen, die Sissi in den Filmen. Aber im Königreich Bayern hatten ihre Nachbarn am Starnberger See nicht immer was zu lachen. So mussten die Fischer fast die ganze Beute für die herzogliche Tafel abdrücken. Bis ins 19. Jahrhundert war der größte Teil der Fische aus den oberbayerischen Seen dem Königlich Bayerischen Hofküchenamt vorbehalten.

Das war auch im possierlichen Possenhofen nicht anders. Im dortigen Schloss wuchs Elisabeth Amalie Eugenie von Wittelsbach, Prinzessin in Bayern, die längst nicht so süß war wie die junge Romy Schneider, auf. Ein Großteil dessen, was die Fischer an Renken, Saiblingen, Wallern, Zandern, Aalen und Hechten aus dem Wasser holten, ging an die Herrschaften.

Vor allem wenn die schräge Verwandtschaft zu Besuch kam, mampfte man bei Banketten ohne Ende. Mit König Ludwig II. traf man sich zum Picknick draußen auf der nur 150 Meter vom Ufer entfernten Roseninsel. Sicher wurde dabei auch die eine oder andere Renke als edles Fingerfood verschlungen.



1
Starnberger See
Noch leben rund
dreißig Fischer vom
Fischfang

2
Renken
Schlank und mit
hellem, zartem
Fleisch

„Fischer Sepp“: Traumjob beim Schloss

Zu Zeiten von Sissi hätte sich Ludwig Erhards Traum vom Fischerleben bestimmt nicht erfüllt. Die Hofstelle „Zum Fischer Sepp“ übernahm der ehemalige Schreiner vor Jahren vom Onkel Josef und machte gleich den Fischereimeister dazu. Und weil das Fischen Ludwigs Sohn Felix so gut gefiel, trat der mit in den Familienbetrieb ein.

Neben einem ehemaligen Wachturm, der den Standort der einstigen Ringmauer ums Schloss markiert, führt ein Holzsteg vom 200 Jahre alten Wohnhaus direkt zum Arbeitsplatz. An diesem kalten Wintermorgen kann man die Begeisterung der beiden Männer für die Fischerei gut verstehen.

Wie ein Scherenschnitt taucht die kleine Roseninsel aus dem Winternebel auf. Vater und Sohn Erhard in ihrem bunten Ölzeug draußen auf dem See in ihrem kleinen Boot sind die einzigen Farbtupfer – und die einzigen Menschen weit und breit.

„Schöne Stimmung heute“, schwärmt Ludwig nach der Rückkehr, während Felix sich hin-



ten im Boot die Hände warm reibt, „auch wenn der Fang heute mäßig war“. Zwei Dutzend Renken tummeln sich in der Kiste, die er aus dem Boot heraus auf den Steg hievt.

120 Familien leben an den oberbayerischen Seen noch vom Fischfang – und werden vom Adel mittlerweile in Ruhe gelassen. Familie Erhard verkauft ihren Fisch ab Hof und auf dem Wochenmarkt. Die eine oder andere Renke landet auch in der eigenen Pfanne.

Ludwigs Erhards Lieblingsgericht? Das verrät er gern: Renke, mit Zwiebeln und Speck gefüllt und in der Pfanne gebraten und gewürzt mit Salz und Pfeffer, „aber nur ein bisschen, damit ja der feine Fischgeschmack nicht verloren geht“. Für Fischfans bieten die Erhards übrigens auch Räucherseminare an und Ferienwohnungen in perfekter Seelage.

Frühlingshelden auf dem Teller

Ein paar Kilometer entfernt geht es in der Küche von Maximilian Moser wuseliger zu als bei den Erhards, doch ebenso ruhig. Sterneküche braucht keine Hektik. Inmitten seines Teams aus dreizehn Köchen und Auszubildenden fügt der Chef im Starnberger Restaurant „Aubergine“ gerade konzentriert auf den Tellern frische Farben und Formen zu kleinen Kunstwerken zusammen, die Lust machen auf den Frühling.

1

Augenfutter

Die Starnberger Renke mit Granny Smith, Holunder und Röstzwiebeln von Maximilian Moser

2

Renke aus dem Fünfseenland

Gebraten in Nussbutter, mit Tomatenmarmelade und Blattspinat

3

Maximilian Moser

Eine moderne, weltoffene und kreative Küche

Da wäre zum Beispiel die eingelegte Starnberger Renke mit Granny Smith, Holunder und Röstzwiebeln. „Ein sehr schönes Frühlingsgericht, das perfekt in unsere Region passt“, so Moser. „Nahezu alle Zutaten können problemlos regional bezogen werden.“ Die Renke wird über Nacht eingelegt in eine Art Beize. „Der Holundersud wurde auf Basis eines Tomaten-Kartoffel-Fonds hergestellt und gibt dem Gericht eine sehr frische Note.“

Etwas klassischer zu geht es bei Mosers gebratener Renke in Nussbutter mit Tomatenmarmelade und Blattspinat. „Die Renken-Filets werden zunächst in geklärter Butter angebraten. Die Soße ist eine Weißweinsauce, die mit Nussbutter geschäumt wird. Der Blattspinat wird klassisch zubereitet. Aus Tomaten wird eine Tomatenmarmelade gekocht, die sauer abgeschmeckt ist und auch diesem Gericht eine frische Note verleiht.“

„Helden“ nennt Moser die saisonalen Produkte aus der Region, die im Mittelpunkt seiner Gerichte stehen. „Und bei uns im Fünfseenland gibt es genug davon.“ Natürlich dürfen so nah am Wasser auch Renke, Saibling & Co. immer wieder Mosers kleine Helden spielen.

„Modern, weltoffen, kreativ“, so sieht Moser seine Küche und will sich nicht auf Stile festlegen. Dabei finden etwa Bayern und Asien auch

*„Bei mir stehen
die Helden aus
der Region im
Zentrum“*

Maximilian Moser
Chef im Starnberger „Aubergine“



mal kulinarisch wunderbar zusammen. Der Erfolg gibt ihm recht: Seit zehn Jahren schon beweist Moser, dass er das legendäre Restaurant würdig fortführt. Im Münchner „Aubergine“-Vorgänger am Maximiliansplatz erkochte 1979 Eckart Witzigmann die ersten drei Michelin-Sterne für ein deutsches Restaurant und führte damit gleichsam ein ganzes Land aus der Kulinarik-Tristesse!

Landgenuss am Ammersee

Gut vier Jahrzehnte später lässt sich auch abseits der großen Namen echter Hochgenuss entdecken. In Herrsching am Ammersee beispielsweise wird, umgeben von schlicht urgemütlichem Landhausstil, gezeigt, dass es für Küche auf Sternenniveau keine Stars braucht. Aus einem 200 Jahre alten, denkmalgeschützten Bauernhof mitten im Ort machte Jürgen Lehn mit dem „Chalet am Kiental“ ein zauberhaftes Hotel, das zugleich Galerie für zeitgenössische Malerei ist. Die etwa 150 Werke aus dem Lehn-eigenen Fundus drapierte der ehemalige Hoteldirektor des Münchner „Bayerischen Hofes“ sorgfältig inmitten des antiken Interieurs der individuell gestalteten Zimmer und Suiten.

Die kräftigen Farbakzente der Wände und Gemälde finden sich auch im Erdgeschoss auf den Tellerkreationen wieder, wo Küchenchef

Hyusein Feradov Hyuseinov und seine Freundin Nalyan Ahmedova beweisen, dass es auch Autodidakten zu kulinarischer Meisterreife bringen können. Den Spaß am Kochen haben die beiden daheim in Bulgarien gelernt. Sie haben dann in Bayern Knödel, später Weißwurst und Haxn ganz selbstverständlich ins Repertoire ihrer internationalen Küche integriert. Und nun, so nah am See, natürlich auch Fisch.

Das Chalet-Menü planen sie „regional und ohne Verschnörkelung“, so Hyusein. An diesem Tag wirkt es gleichzeitig spannend wie die expressionistischen Gemälde auf den Zimmern. Zum Beispiel das bayerische Dill-Gazpacho mit Ceviche von der Ammersee-Renke. Oder der pochierte Zander im Wirsingmantel mit Sommergemüse.

Tegernsee in Bestform

Wer beim Bummel am Tegernsee, gut 85 Kilometer weiter südöstlich gelegen, Appetit auf was Besonderes bekommt, hatte bislang schon eine gute Auswahl. Vom Bilderbuch-Bayern in der Bucht von Rottach-Egern bis zur aufregenden Komposition auf dem Teller sind es am Südufer nur ein paar Meter. Schließlich hat der Ort mit Christian Jürgens („Überfahrt“) und Thomas Kellermann („Dichter“) gleich zwei der besten Chefs in Deutschland zu bieten.



1 + 2
Hyusein Feradov Hyuseinov
 Der Autodidakt zaubert im Herrschinger „Chalet am Kiental“ Feines wie pochierten Zander im Wirsingmantel

3
Thomas Kellermann
 Hat beim Design des Restaurants „Dichter“ selbst mit Hand angelegt





*„Das traditionelle Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen,
modern interpretieren mit klaren Aromen und Texturen“*

Thomas Kellermann
Sterne-Koch aus Rottach-Egern



Appetit
**bekommen auf
 mehr?**



QR-Code scannen, um Bildershow
 mit 10 weiteren Motiven unserer
 Genuss-Tour zu starten

Ganz neu: Aus den bekannten „Dichterstub'n“ wurde der „Dichter“! Nach Besitzerwechsel und langer Umbauphase des „Parkhotels Egerner Höfe“ ist für den gebürtigen Oberbayern Kellermann ein Traum in Erfüllung gegangen. Seine neue alte Wirkungsstätte hat er mitgestaltet und um seine Philosophie herum entworfen: „Reduktion auf das Wesentliche“.

So sieht das Restaurant „Dichter“ nun aus: Beton, Holz und viel Glas, das den Blick freigibt auf die Berge. Das erinnert an den Minimalismus eines Zengartens. Die Assoziation wird unterstützt durch die Japanischen Stechpalmen, die im harmonischen Schnitt großer Gartenbonsais in raumhohen Glaskuben dem bayrischen Himmel entgegenwachsen können.

Zudem wurde dem neuen Restaurant ein eigener Eingang spendiert, wo man beim Eintritt dem Meister und seinem kleinen Team in der halb offenen Küche fast schon über die Schulter schauen kann. Reduktion auf das Wesentliche bedeutet bei Kellermann: Nur die besten Zutaten aus der Region finden Verwendung.

Fischfan, so Kellermann, sei er schon immer gewesen. „Fisch spielte im elterlichen Gasthaus im oberbayerischen Weilheim, nicht weit vom Ammersee, immer eine große Rolle.“ Und auch bei seinen Stationen auf Sylt und im Oberpfälzer Restaurant „Kastell“, wo er zehn Jahre Kü-

chenchef war und sich zwei Michelin-Sterne erkochte. Der Saibling ist sein Lieblingsfisch, „fein, kräftig, aber um einiges eleganter als Lachs. Die Renke ist dagegen nicht so mein Fall, als Tartar oder Sashimi aber super.“

Sein Credo: „Das traditionelle Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen, modern interpretieren mit klaren Aromen und Texturen.“ Dabei helfen auch Tricks der Oma. „Bei ihr habe ich mir abgeschaut, den Kümmel zu karamellisieren, das schmeckt sensationell!“ Frischen Fisch aus dem Tegernsee mag er sehr glasig und „sehr sanft gegart, damit man die Frische auch schmeckt“. Der Saibling wird vorher leicht mit Salz und Kräutern angebeizt.

An diesem Tag steht auf der Karte: Tartar von der Tegernseer Renke mit Weißbiersud und Schaum, darauf eingelegte Holunderblüten. Oder Saibling vom Tegernsee, in Essigsud eingelegt und anschließend in Kräuteröl mariniert, mit eingelegten Radieschen in Reisesigg, darum Brunnenkresse-Mayonnaise. Wer Lust auf mehr Kellermann hat, sollte frühzeitig reservieren!

Vom Tegernsee will der Chef nicht mehr weg. Man kann es ihm nicht verdenken, mittendrin im Bilderbuch-Bayern – und ganz nah dran an Oberbayerns feschem Fisch. ■

1
Thomas Kellermann
 Klasse Zutaten aus
 der Region und Liebe
 zum Detail

2
Fang frisch
 Die Erhards legen
 gerade am Steg
 ihres Bootshaus
 es an

tegernsee.com | starnbergammersee.de



2

5 MINUTEN MIT

der First Lady des
Bayern-Rap

Text: Oliver Gerhard Fotos: Gert Krautbauer

RiA Reiser begann ihre Karriere als Jodel-Queen.
*Dann erfand sie sich neu. Jetzt macht sie als Rapperin RiA
 die niederbayerische Mundart salonfähig*

Afro-Beats und Reggae! Rock, Pop und Funk! Hip-Hop und Gospel! Es gibt kaum eine musikalische Stilrichtung, die RiA nicht beherrscht und in ihren Sound mit einfließen lässt. Die Powerfrau aus der Hallertau startet mit einem völlig neuen Genre durch. Die zweifache Mutter wechselte vom Jodel-Pop zur Rap-Musik. Lediglich die dicken Hip-Hop-Beats sind neu, ihrer Muttersprache bleibt sie treu. RiA rappt auf Niederbayerisch mit Songs wie „KuntaBuntaHund“, „Watschn Bamm“ oder „Huastnguadlbua“.

Seit 2019 veröffentlicht RiA eine Single nach der anderen. „Mein Sound besteht aus mehrstimmigen Chören, schiebenden Bässen, hookenden Refrains und chefigen Rap-Lines“, sagt sie. Wie jetzt, hookend und chefig? „Na ja, ich gebe eben gern den Ton an“, erklärt die Musikerin. „Und hookend sind Refrains, die einfach im Ohr bleiben, also sehr eingängig sind.“

Erfinderin des Jodel-Pop

Manche kennen RiA noch als jodelnde Popmusikerin: „Auf die Idee des Jodel-Pop kam ich während eines Selbstfindungstrips durch Afrika. In Namibia und Südafrika, wo die Menschen in ihren Liedern auch viele Kehlkopflaute einbauen, habe ich zurück zu meinen bayerischen Wurzeln gefunden.“



1

1

No more Jodel!

RiA setzt lieber auf „schiebende Bässe, hookende Refrains, chefige Rap-Lines“

2

Arbeit am Album

RiA freut sich schon auf die Release-Tour im September

3

Hallertau als Hood

Auch in den Hopfengärten ihrer Heimat legt RiA ihren „Grown-up Lady Style“ nicht ab



2



Zurück in Deutschland startete Maria durch – in Berlin, wo bayerische Filme im Kino mit Untertiteln laufen. Die Zeit war damals wohl reif für bayerische Mundartmusik, meint RiA. „Dialekt und traditionelle Einflüsse in der Musik waren auf einmal nicht mehr uncool, sondern richtig gefragt!“

Ausgejodelt und losgerappt

Dann trennte sich RiA von ihrem Mann und Co-Produzenten. Deshalb musste sie schon aus rechtlichen Gründen ihre Karriere als „Maria Reiser“ beenden. „Das war ein herber Rückschlag“, erinnert sie sich, „aber eine echte Leidenschaft lässt sich nicht so leicht beerdigen. Nach einer zweijährigen Pause von der Musik habe ich mir gedacht: Ich habe schon so viel erreicht, ich gebe das jetzt nicht einfach so auf. Also habe ich alles noch mal von vorn und neu aufgezogen.“

RiA war schon zu Jugendzeiten Mitglied einer Rap-Band: „Rap begleitet mich, seitdem ich Teenager war. Der Sprechgesang bedeutet für mich ultimativen textlichen Ausdruck“, erzählt sie. Doch in ihrer damaligen Band durfte sie zunächst nur hochdeutsch im Background singen. „Irgendwann dachte ich mir: Ich fange jetzt einfach selbst zu rappen an – und zwar in meiner Muttersprache Bayerisch!“

**Mehr zu RiA
und ihre
Tipps für die
Hallertau**



QR-Code scannen
und ausführliches
Porträt lesen

Botschaft an die Frauen

Mit ihren Songs möchte RiA eine Botschaft vermitteln: Zusammenhalt, Respekt und weibliche Durchsetzungskraft. „Ich bin nicht so tiefgründig wie Conscious-Rapper, aber sage in meinen Texten ganz klar, für was ich stehe, was ich gut finde und was gar nicht geht. Außerdem richte ich mich explizit an Frauen. Als alleinerziehende Mutter weiß ich genau, wie viel Kraft die Doppelbelastung durch Familie und Karriere kostet.“

Besonders junge Frauen, Mütter und Alleinerziehende möchte die Musikerin dazu inspirieren, ihre Träume zu verwirklichen – und versucht, sie mit ihrer Energie anzustecken: „Meine Erfahrung lehrt mich: einfach loslegen, anfangen und machen. In dir muss brennen, was du in anderen entzünden willst“, sagt RiA.

Auftritt im Grown-up Lady Style

Ein Dirndl wie als Jodel-Queen trägt RiA bei ihren Auftritten nicht mehr, ihr Bühnenoutfit bezeichnet sie als „Grown-up Lady Style“: „Ich möchte als rappende Frau weltkompatibel sein und nicht den Bierzelt-Entertainment-Stempel aufgedrückt bekommen“, erklärt sie.

Ihren bayerischen Wurzeln bleibt sie durch ihr Leben in einem kleinen Dorf treu. Und natürlich durch ihren Dialekt.

Kunst an seidenen Fäden

Text und Foto: Angelika Jakob



Bernhard Leismüller lädt in Lindau zur Marionettenoper.
*Selbst gemacht und virtuos gespielt, bekommen Carmen, Tamino
und Papageno sowie 500 andere Figuren begeisternden Applaus*

Bärtige Schlapphuträuber und aufgerüschte Prinzessinnen, ein Sultan im Schlafrock aus Brokat und Bösewichter, die böse aussehen – wo gibt es das noch? In Lindau!

Die klassische Marionettenoper von Bernhard Leismüller hat etwas wunderbar Altmodisches, ist opulent und schämt sich kein bisschen für Klischees. Im Gegenteil.

Kleine, hölzerne Menschen, nicht von lästiger Schwerkraft behindert, schweben und hüpfen durch Kulissen wie Puppenstuben. Die Figuren erzählen Geschichten von Rettung und Verrat, Liebe und Kummer, Intrige und Anstand.

Am Ende siegt das Gute. Immer. Kinder und Erwachsene schwelgen dabei ein, zwei Stunden in einer überschaubaren und märchenhaften Welt.

Von Mozart verzaubert

Ein, zwei Stunden? Dem kleinen Bernhard Leismüller aus Reichertshofen bei Bad Tölz reichte das nicht. In jeder freien Minute hing er in der Tölzer Marionettenbühne ab. Der Bauernbub hat sich von einer Opernaufführung verzaubern lassen. „Zu meinem elften Geburtstag schenkten mir die Eltern eine Karte für ‚Die Entführung aus dem Serail‘. Von da an war es um mich geschehen“, erzählt Leismüller, inzwischen Mitte 40.

Hingerissen von Arien und Ouvertüren, Theaterluft und der kleinen, heilen Welt der Puppen lässt sich der Elfjährige vom Ensemble in Bad Tölz nicht abweisen, bis er endlich mitspielen darf. „Ein Helfer war ausgefallen, ich durfte einspringen und beim ‚Räuber Bim‘ Requisiten über die Bühne ziehen, ein Auto zum Beispiel. Ich habe nicht mal geatmet vor Aufregung.“

„Mit 13 habe ich meine erste Marionette gebaut, in einem Kurs an der Volkshochschule.“ Der Urgroßvater war Holzbildhauer, der Großvater ein handwerkliches Allroundtalent. Nähen lernte Bernhard bei der Mutter, sie konnte einfach alles.

Er will nur spielen

„Ich wollte immer nur spielen, bin dann aber Florist geworden, die Tölzer waren ja eine Laienbühne, da konnte ich kein Geld verdienen“, so Leismüller. Aber er will doch Puppentheater machen! Opern aufführen! Also schreibt er ein Konzept für eine Marionettenbühne und schickt es an ein paar Kleinstädte in Bayern.

*„Alles ist
inspiriert von der
Partitur: wann
eine Figur einen
Schritt macht,
sich setzt oder
aufsteht“*

Lindau lädt ihn ein. Im Kulturamt sitzt ein Opernfan, der stellt dem 21 Jahre jungen Leismüller die ehemalige Kapelle im Stadttheater zur Verfügung.

Die folgenden zwei Jahre sind aufregend: halbtags die Arbeit im Blumenladen, die übrige Zeit Puppen und Kulissen bauen, Mitspieler suchen und ausbilden, Verhandlungen führen. Mit

23 ist er am Ziel: Bernhard eröffnet das Theater mit der „Entführung aus dem Serail“. Von da an ist er, unterstützt von Partner Patrick (im Bild links), Impresario, Regisseur, Puppenbauer, Schneider, Bühnenbildner, Puppenspieler. Kurz: Bernhard Leismüller ist die Marionettenoper.

Drama im Guckkasten

„Welcher Wechsel herrscht in meiner Seele“ und „Traurigkeit ward mir zum Lose“, dazu Dur-Moll-Wechsel und Anklänge an türkische Musik, eine entführte Prinzessin, ein im Herzen doch irgendwie guter Sultan – all das spielt sich auf der von rotem Samt umrahmten Bühne ab. Das Publikum vergisst schnell, dass es nur Holzköpfe sind, die da leiden und weinen.

Bis zu vierzehn Spieler und Spielerinnen (davon vier hauptberuflich) stehen auf der Brücke über der Bühne und lassen die Puppen tanzen oder warten an den Seiten darauf, den Marionetten Requisiten abzunehmen oder neue an ihnen zu befestigen: der Dienerin eine Suppenschüssel, dem Entführer einen Säbel.

Cool bleiben, immer cool bleiben

An hölzernen Spielkreuzen mit mindestens einem Dutzend Fäden hängen die Schicksale im Palast des Sultans. Nach vorn gebeugt, mit ausgestreckten Armen bewegen die Spieler mittels der Spielkreuze Köpfe, Hände, Beine der Menschlein auf der Bühne. Sie müssen dabei bedenken, dass ihre Bewegungen durch die etwa zwei Meter langen Nylonfäden mit Verzögerung weitergegeben werden.

Die größte Angst jedes Puppenspielers? Das Verheddern der Fäden. „Das passiert immer wieder mal“, so Leismüller, „man darf dann unter keinen Umständen in Panik verfallen. Die Szene solle man so gut wie möglich zu Ende spielen. Die Zuschauer wissen ja nicht, wie es richtig sein soll, dann hebt die Figur halt nicht den Arm oder sie hinkt.“

■
marionettenoper.de

Zeit für Seitensprünge

Auf den Volksfesten feiern die Bayern das Leben und sich selbst. Viele Feste haben historische Wurzeln. Sie sind geprägt von regionalen Traditionen und immer einen Besuch wert. Fünf Tipps vor und nach dem größten Volksfest der Welt, der Münchner Wiesn

1

Der Berch ruft



Die Erlanger Bergkirchweib, auf Fränkisch „der Berch“, ist Kult und zählt mit jährlich mehr als einer Million Besuchern zu den beliebtesten Volksfesten in Bayern. Es gibt sie seit 1755. Anlass ist die Kirchweih der Altstädter Dreifaltigkeitskirche.

Die Erlanger Bergkirchweih dauert zwölf Tage und hält die Stadt von Donnerstag vor Pfingsten bis Montag nach Trinitatis (Sonntag nach Pfingsten) in Atem. Das Kirchweihgelände erstreckt sich am Hang des Burgbergs am Rand der Innenstadt. Es wird zu einem riesigen Biergarten unter alten Kastanien, Eichen und Linden. Typisch sind die vielen alten Bierkeller, in denen früher das Bier zum Reifen gelagert wurde.

Fünfzehn Keller dienen heute dem Ausschank, ebenso ein Festzelt und die Gaststätte „Altstädter Schießhaus“. Weitere Attraktionen sind unter anderem ein großes Riesenrad und Fahrgeschäfte. „Der Berch“ endet traditionell mit dem Fassbegräbnis. Dabei wird das letzte Bierfass zur Melodie von „Lili Marleen“ symbolisch zu Grabe getragen.

erlanger-bergkirchweib.de

2

Gelobt sei Ägidius!

Der Gillamoos in Abensberg in der ostbayerischen Hallertau zählt zu den ältesten Jahrmärkten in Bayern. Er hat seine Wurzeln in einer Ägidius-Wallfahrt und wurde erstmals 1313 urkundlich erwähnt. Ägidius, einer der vierzehn Nothelfer, war im Mittelalter ein populärer Heiliger. Er gibt dem Jahrmarkt seinen Namen, der aus „St. Gilg am Moos“ (eine Kapelle am Ufer der Abens) entstanden ist, wobei „Gilg“ eine bayerische Form von „Ägidius“ ist.

Der Gillamoos wird von Donnerstag bis Montag um den ersten Sonntag im September in Festzelten und mit Fahrgeschäften gefeiert. Auch einen nostalgischen „Oidn Gillamoos“ gibt es. Treu der Wallfahrtstradition zelebriert man am Sonntag einen Gottesdienst im Bierzelt, am Montag findet ein sehenswerter Bauernmarkt mit Viehhandel statt.

Bekannt ist der Gillamoos für seinen politischen Frühschoppen am Montag, bei dem Politiker der wichtigsten Parteien zeitgleich in verschiedenen Festzelten Reden schwingen. Krönender Abschluss ist am Abend die Wahl der Gillamoos-Dirndlkönigin.

abensberg.de/gillamoos

3

Party in der Kornkammer



Das **Gäubodenfest in Straubing** ist mit circa 1,5 Millionen Besuchern eines der größten Volksfeste Bayerns. Als Gäuboden bezeichnet man den etwa 15 Kilometer breiten Streifen im Süden der Donau, der östlich von Regensburg bis Osterhofen reicht. Mit seinen fruchtbaren Böden gilt er als Kornkammer Bayerns. Straubing ist die größte Stadt des Gäuboden.

König Maximilian I. hat das Volksfest 1812 als Landwirtschaftsfest initiiert. Seit 1949 heißt es „Gäubodenvolksfest“ und findet seit 1962 jedes Jahr statt. Es besteht aus einer Kirmes mit Festzelten und vielen Fahrgeschäften sowie einer Landwirtschaftsschau, der Ostbayernschau. Seit 2012 gibt es auch einen nostalgischen Bereich mit historischen Fahrgeschäften und Attraktionen. Das elftägige Fest beginnt am Freitag vor Mariä Himmelfahrt, dem 15. August, und wird mit einem großen Festzug eingeläutet.

ausstellungen-gmbh.de/gaebodenvolksfest

4

Gut für den Geldbeutel

Das **Dachauer Volksfest** blickt auf eine mehr als 350-jährige Geschichte zurück. Es begann mit populären Pferderennen, die ab 1652 durchgeführt wurden, und fand 1897 erstmals unter seinem heutigen Namen statt.

Geboten wurden damals Attraktionen wie Schießen, Turnshows, Gewerbe-Ausstellung, Bierauschank und Musik. Zum Fest gehört heute neben Festzelten, Fahrgeschäften und Schaustellern auch ein großes Feuerwerk. Fester Bestandteil schon seit 1894 ist der Glückshafen, eine Verlosung zugunsten der Bürgerspitalstiftung.

Gefeiert wird in Dachau zehn Tage rund um Mariä Himmelfahrt am 15. August. Schauplatz ist der zentrale Volksfestplatz am Fuß der Dachauer Altstadt, 20 Kilometer von der Wiesn. Jährlich kommen über 300.000 Besucher. Denn nicht zuletzt ist das Dachauer Volksfest auch bekannt für seinen günstigen Bierpreis.

volksfestdachau.de

5

Königin der Kirchweihen



Die **Fürther Sankt-Michaelis-Kirchweih**, kurz „Fädler Kärwa“, noch kürzer „Kärwa“, ist eines der ältesten Volksfeste in Franken. Vermutlich wird sie seit Einweihung der Kirche St. Michael um 1100 gefeiert. Die Kärwa beginnt am Namens- tag des Erzengels Michael, dem 29. September, oder am darauffolgenden Samstag und dauert zwölf Tage.

Ein Höhepunkt ist der Erntedankzug am zweiten Kirchweihsonntag. Er wurde erstmals 1817, nach Jahren schlimmer Missernten, veranstaltet. Schauplatz der Kärwa sind die Straßen der Fürther Innenstadt, daher auch ihre Bezeichnung als Straßenkirchweih. Außergewöhnlich: Es gibt keine Zelte!

Neben kleinen Fahrgeschäften, Schank- und Imbissbuden („Bradworschd“!) bieten auch Händler und Marktschreier ihre Waren an. Die Kärwa wird auf der Liste des bayerischen Kulturerbes und im Bundesverzeichnis des immateriellen Kulturerbes geführt.

michaelis-kirchweih.de

Sellerie-Terrine – *Bayern-Botschafter und Sternekoch Jockl Kaiser kombiniert in seinem „Meyers Keller“ Wirtshausklassiker wie Krautwickel oder Blutwurstgröstl mit Gourmetküche. Hier ist sein vegetarisches Rezept für in der Holzkohle gegarten und zur Terrine verarbeiteten Sellerie*

Sellerie-Terrine an Klarapfel-Sorbet, Sauerampfer-Creme und Hafer-Chip



① — *Sellerie-Terrine*

- 3 große Sellerieknollen
- 375 ml Hafermilch
- 2 g Lauchasche
- 50 g Maisstärke
- Salz und etwas Zucker zum Würzen

② — *Klarapfel-Sorbet*

- 500 g gewaschene, nicht geschälte Klaräpfel
- 1 TL Ascorbinsäure
- 50 bis 100 ml Läuterzucker

③ — *Sauerampfer-Creme*

- einige Sauerampfer-Blätter
- Olivener Öl
- Salz

④ — *Hafer-Chips*

- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 75 g Haferflocken

① — *Zubereitung Sellerie-Terrine*

- Die Sellerieknollen über mehrere Stunden bei 140° C in einem geschlossenen Holzkohlegrill weich garen. Dabei darf die Schale ruhig leicht ankohlen.
- Halbieren und die Stücke in einem Beutel vakuumieren und für einen Tag kühl stellen. Der Rauchgeschmack der Schale wird so auch auf das Innere der Knolle übertragen.
- Die Selleriestücke herausnehmen, von der Schale befreien und in grobe Stücke reißen. Mit etwas Salz würzen.
- Die Hafermilch mit der Asche und der Stärke mischen und mit Salz und Zucker abschmecken.
- Die Selleriestücke schichtweise in eine Terrinenform geben und jede Schicht mit der Hafermilch übergießen und andrücken. Durch die Stärke werden am Ende die Stücke zusammengehalten, die Asche bewirkt eine schöne Marmorierung und ist somit nur für die Optik wichtig.
- Die Terrine zugedeckt im Ofen bei 120° C über eine Stunde fest werden lassen.

② — *Zubereitung Klarapfel-Sorbet*

- Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel im Ganzen ca. 3 Minuten blanchieren.
- In Eiswasser so lange abschrecken, bis die Äpfel auch im Innern wieder kalt geworden sind.
- Im Thermomixer bei sehr hoher Drehzahl sehr fein mixen.
- Ascorbinsäure zugeben und Läuterzucker nach Geschmack.
- Die Masse in einer Eismaschine zum Sorbet frieren.



Anrichten für 4 Personen

- 200 ml Hafermilch, mit etwas Salz und Zucker abgeschmeckt und mit Stärke leicht gebunden
- 1 Sellerie-Terrine
- 4 Hafer-Chips
- 4 Nocken Klarapfel-Sorbet
- 4 große Sauerampfer-Blätter

③ — Zubereitung Sauerampfer-Creme

① Die Sauerampfer-Blätter pürieren und nach und nach das Olivenöl einfließen lassen, sodass eine Emulsion entsteht. Mit Salz würzen.

④ — Zubereitung Hafer-Chips

① Lauwarme Butter mit dem Zucker glatt rühren. ② Haferflocken untermischen. ③ So dünn wie möglich auf eine Backmatte oder auf Backpapier streichen. ④ Bei 150° C im Backofen hellgold backen. ⑤ Im warmen Zustand in Quadrate von 5 cm Kantenlänge schneiden.

① Die etwas eingedickte Hafermilch in die Teller geben. ② Je eine dicke Scheibe Sellerie-Terrine anrichten. ③ Darauf den Hafer-Chip legen. ④ Die Unterseiten der Sauerampfer-Blätter mit der Creme bestreichen. Die Apfels-Nocken daraufsetzen und in die Sauerampfer-Blätter einwickeln. ⑤ Diese Päckchen ebenfalls auf dem Teller anrichten.

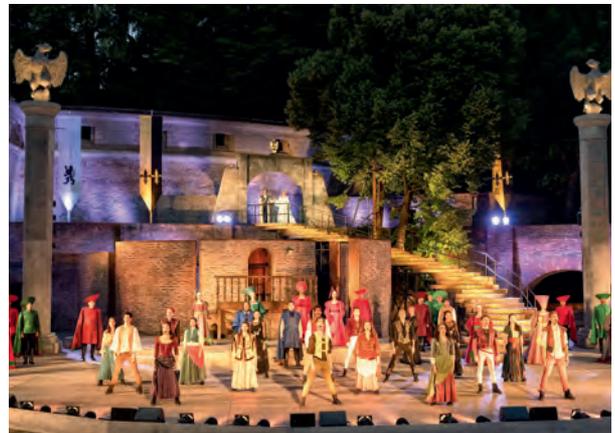
Sponsored Story

Musicals unter freiem Himmel – Das Staatstheater Augsburg

Auf einer der größten Freilichtbühnen in Süddeutschland erlebt das Publikum diesen Sommer den Musical-Klassiker „Kiss Me, Kate“ sowie den Publikumsliebbling „Herz aus Gold“, das preisgekrönte Fugger-Musical.

Die malerische Kulisse vor der mittelalterlichen Bastion am Roten Tor bildet den Rahmen für dieses außergewöhnliche Open-Air-Erlebnis. Die ZuschauerInnen können diesen Sommer gleich zwei Shows, beide mit strahlenden Kostümen und beeindruckenden Bühnenbildern, in dieser einzigartigen Atmosphäre genießen.

„Herz aus Gold“, das Musical rund um Jakob Fugger, das 2018 seine Uraufführung in Augsburg erlebte, unternimmt mit



einmaligen Songs eine musikalische Reise in die Vergangenheit Augsburgs. Mit Chris Murray kehrt ein lieb gewonnener Musicalstar von Weltformat auf die Freilichtbühne zurück.

Geschichten aus der weiten Welt erzählt „Kiss Me, Kate“, das Erfolgsmusical Cole Porters, ein raffiniertes Gangsterstück voller Drama, Eifersucht, aber auch mit viel Humor und natürlich Broadway-Flair. Die eingängigen Melodien und mitreißenden Tanznummern waren bereits 1949 in New York ein Riesenerfolg und sorgen auch im Sommer 2022 auf der Augsburger Freilichtbühne für ein spannungsvolles Klangfeuerwerk.

staattheater-augsburg.de



Füssen Gotische Giebelhäuser in der Drehergasse, Bürgerpaläste in der Reichenstraße und der Lech, der „grüne Wilde“, im Hintergrund

Kann *alles*



Benediktinerkloster St. Mang Wurde im 9. Jahrhundert gegründet, heute Rathaus und Museum

Text: Anja Keul Fotos: Tobias Gerber

Füssen, das liebenswerte Städtchen am grünen Lech, verströmt mit pastellfarbenen Bürgerhäusern ein fast südländisches Flair. In der Umgebung warten tolle Badeseen, die Allgäuer Berge und weltberühmte Königsschlösser



1 – Giuseppe „Beppo“ Montuori mit historischer Eiskutsche. Sein Eis macht er aus regionaler Heumilch

2 – Stadtbrunnen aus dem Jahr 1968. Der neugotische Vorgänger musste dem Autoverkehr in der Stadt weichen

3 – Hohes Schloss Bekannt für seine Trompe-l'œil-Malereien und ein bedeutendes Zeugnis der deutschen Spätgotik

K

Klingeling! Von Weitem hört man es bimmeln, ein Kind ruft begeistert: „Eis!“ Schon zuckelt Beppo Montuori mit seiner nostalgischen Eiskutsche ums Eck und parkt auf dem Kopfsteinpflaster direkt gegenüber dem Kloster St. Mang. Das ist der perfekte Standort: Im Hintergrund erhebt sich der alles überragende Uhrturm am Hohen Schloss, in der Gegenrichtung geht's hinunter zum Lech und von dort auf den Kalvarienberg.

Gestärkt mit Joghurt-Himbeer-Eis aus Bio-Heumilch steigt es sich schnell auf den Aussichtspunkt. Eine knappe halbe Stunde den Kreuzweg bergan, und schon liegt einem Füßen, vom hellgrün leuchtenden Lech umschmeichelt, zu Füßen.

Oben fällt auf, wie markant das Hohe Schloss über dem mittelalterlichen Gassengewirr thront. Von einem Bergsporn aus schaut die Anlage auf die zartblau, rosa oder hellgelb getünchten gotischen Häusergiebel ebenso herab wie auf die zahlreichen Kirchenbauten aus dem Barock und der Rokoko-Zeit (St. Ulrich).

Schummelei im Hohen Schloss

Zu Beginn des 16. Jahrhunderts vollendet, zählt die frühere Residenz der Augsburger Fürstbischöfe zu den bedeutendsten Profanbauten der deutschen Spätgotik, auch wenn hier eine grandiose Schummelei im Spiel ist: Die dekorativen Erker, all die Fensterrahmen und Eckquader im Innenhof des Hohen Schlosses sind nicht echt – aber eine perfekte Selfie-Kulisse, vor allem am Abend, wenn die 500 Jahre alten, meisterlichen Illusionsmalereien besonders plastisch wirken.

Auch sonst möchte man in der 16.000-Einwohner-Stadt ständig die Kamera zücken. Rosen ranken über Fenster und Türen, von der restaurierten alten Stadtmauer reicht der Blick weit ins Grüne, romantische Plätze wie der Kappenzipfel mit einer besonders schön bemalten Hausfassade, einem Brunnen und Bänken erfreuen das Auge.

Modernes Heimatgefühl

Mit ihren pastellfarbenen Häusern und den schmiedeeisernen Schildern ist die





Franziskanergasse besonders hübsch, vor allem dann, wenn Mitglieder des Trachtenvereins „D’Neuschwanstoaner Stamm Füssen“ das historische Bürgergewand und die Allgäuer Gebirgstracht vorführen.

Im Jahr 1900 gegründet, ist der Trachtenverein der älteste im Allgäu und dank des Engagements von Richard Hartmann und den mehr als 200 Vereinsmitgliedern quicklebendig. Der Schriftführer und Erste Sprecher des Hauptvorstands hat viel in den alten Quellen recherchiert, auf Dachböden und in Kellern nach Hauben, Tüchern und alten Fotografien gesucht. Ein modernes Heimatgefühl liegt Hartmann erkennbar am Herzen.

Im Allgäuer „Heimatwerk“ im Zentrum der Altstadt finden Vorträge und Kurse über Dialekt, Tanz und Musik statt, auch die aufwendige Trachtenstickerei lässt sich erlernen. Die Federn aus weißem Adlerflaum, die viele Trachtenhüte zieren, sind der ganze Stolz der Neuschwanstoaner: „Die sind 60 bis 80 Jahre alt und stammen aus Familienbesitz. Heute bekommt man

keine mehr“, so Hartmann, der als Eventmanager für klassische Musik arbeitet.

Königsschlösser vor der Stadt

D’Neuschwanstoaner? Der Name bezieht sich auf das berühmte Königsschloss Neuschwanstein, auch wenn viele Füssener ein wenig die Augen rollen, wenn der Name fällt. Ein bisschen ungerecht finden sie es, dass der steingewordene Traum des „Märchenkönigs“ Ludwig II. vor den Toren der Stadt so viel Aufmerksamkeit auf sich zieht, gefolgt vom Schloss Hohenschwangau, in dem Ludwig seine Kindheit und Jugend verbrachte. Beide Schlösser können nur auf relativ kurzen Führungen besichtigt werden.

Alle Zeit der Welt hat man hingegen im Museum der Stadt Füssen. Es ist im Süd- und Westflügel des ehemaligen Benediktinerklosters St. Mang untergebracht. Highlights sind der Kaisersaal, mit dem die fast 1.000 Jahre alte Abtei Größe demonstrieren wollte, und die ovale





Klosterbibliothek von St. Mang Das kreative Meisterwerk von Johann Jakob Herkomer öffnet sich zum Speisesaal der Mönche darunter – Symbol für die Einheit von Geist und Leib

Bibliothek mit ihrem Deckengemälde. Einzigartig ist die Ausstellung zur Rolle von Füßen als Stadt der Lauten- und Geigenbauer.

1562 wurde in der Stadt die erste Lautenmacherzunft Europas gegründet, später brachten Füßener Instrumentenbauer die Kunst bis nach Wien, Prag, Oberitalien und Frankreich.

Tradition im Geigenbau

Den umgekehrten Weg ging Pierre Chaubert. Der Schweizer ließ sich nach seiner Meisterprüfung als Geigenbauer in Füßen nieder und belebte damit die Tradition nach 150 Jahren neu. Mittlerweile arbeitet auch sein Sohn Eric in der lichtdurchfluteten Werkstatt im Dachgeschoss über der historischen Markthalle.

Schon einige Stradivaris und Guarneris haben Vater und Sohn restauriert, neue Geigen entstehen in 200

bis 250 Arbeitsstunden. Mit zum Teil gerade mal daumennagelgroßen Hobeln formt Eric Chaubert das Tonholz für den perfekten Klang. Die exakten Rezepturen für den Öllack sind Geheimsache. Doch im Museum gibt es einen Überblick über gängige Zutaten wie Safran, Wurzeln und Erdpigmente.

Zwei Etagen tiefer kauft man in der Markthalle im spätgotischen ehemaligen Kornhaus Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch oder lässt sich von den umliegenden Ständen einen Imbiss zusammenstellen. Der wird am langen Holztisch verzehrt. Kuchen und Strudel gibt's auch.

Traditionalisten bevorzugen für Süßes jedoch das „Kurcafé“ im „Hotel Schlosskrone“. Bereits am Ende des 19. Jahrhunderts schätzten die königlichen Hoheiten aus Hohenschwangau diese Konditorei.

Bildershow Füßen



QR-Code scannen, um unsere Bildershow mit weiteren Motiven aus Füßen und der Umgebung zu starten

Sponsored Story

Der rasende Meisterkoch

Spätvormittag in Rohrbach in Bayerisch-Schwaben. Man hört das Motorrad schon lange, bevor es um die Ecke biegt. Elegant schwingt sich Stefan Fuß aus dem Sattel.

„Ich war noch kurz mal beim Steber Hof“, sagt der Koch und verschwindet in seinem Restaurant „Goldener Stern“ in dem kleinen Ort nahe von Friedberg. Schilder mit Aufschriften wie „Michelin 2020“ versprechen Köstliches.

Die Zutaten sucht Stefan Fuß mit Hingabe aus, die Kräuter sammelt er morgens selbst im Garten. Zwanzig regionale Produzenten beliefern das Gasthaus. „Wir haben Landwirte, die extra für uns anbauen und züchten“, sagt er und befördert ein gewaltiges Stück Fleisch auf die Arbeitsfläche. „Böfflamot“ steht auf der Karte. „Das ist unsere Spezialität, ob als Würfel oder Lutscher oder klassisch mit Gemüse in gerösteter Selleriecreme.“ Stefan Fuß verarbeitet immer das komplette Produkt. Kartoffelschalen etwa werden zum Fond ausgekocht, der



Rest zu Pulver getrocknet. Traditionell soll es sein, aber mit besonderem Twist. So werden Schweinebacken auch mal mit süßen Zwetschgen serviert.

Mit Bayerisch-Schwaben verbindet er vor allem Bodenständigkeit, aber auch eine Vision des Modernen. Stefan Fuß nennt es „gepflegte Lockerheit“. In seiner Freizeit ist der Koch mit Fahrrad oder Motorrad gern in Aichach, Friedberg oder am Paardurchbruch unterwegs, einem der idyllischsten Naturräume im Wittelsbacher Land. Und welcher Motor treibt ihn an? „Das sind die Gäste“, schwärmt er, „wenn sie zufrieden sind, bin ich es auch.“

Lust auf weitere Ausflugs-Ideen und kulinarische Tipps? Diese findet ihr auf bayerisch-schwaben.de



Sissi-Torte oder Wandern?

Zu Ehren der österreichischen Kaiserin Sissi wurde damals eine mit reichlich Rum getränkte Schokoladentrüffel-torte kreiert. Ob die auf ihre Figur bedachte Kaiserin sie je verzehrte, ist nicht überliefert. Trotzdem bäckt sie Konditormeister Marcus Kleiner Tag für Tag nach dem über Generationen weitergegebenen Rezept. Mit Herzen und Sissi-Konterfei verziert, ist die „Sissi-Torte“ jede Sünde wert.

Rund um Füssen gibt es genügend Gelegenheit, um die angefüllten Kalorien wieder abzutrainieren. Die Wander- und Radwege sind bestens ausgeschildert, auf der Website von Füssen detailliert beschrieben und als GPS-Track verfügbar.

Das Walderlebniszentrum Ziegelwies kombiniert Bewegung mit interessant aufbereiteten Informationen zu Bergwald, Artenvielfalt und dem Auwald am Lech-Ufer: Erlen, Pap-

peln und Weiden verhindern mit ihrem Wurzelwerk ein Abschwemmen des Bodens, wenn der Gebirgsfluss über die Ufer tritt.

Wipfelpfad nach Österreich

Hoch über dem Wald spazieren die Besucher auf dem bis zu 21 Meter hohen Baumwipfelpfad. Der bequeme Holzbohlenweg führt auf rund 500 Metern über die Grenze hinweg nach Österreich. Schritt für Schritt erschließt sich das Bergpanorama vom Aggenstein in Österreich bis zum 1.720 Meter hohen, schroffen Tegelberg.

Dort hinauf geht's mit der Tegelbergbahn, die seit Pfingsten 2021 die rund 1.000 Meter Höhenunterschied mit neuen Glaskabinen überbrückt. Eine ganze Reihe von Wanderwegen erschließt die Bergwelt. Wer möchte, steigt nur ein paar Schritte von der Bergstation ab und macht Brotzeit im bewirtschafteten „Tegelberghaus“, der

1 – Das Schloss der Schlösser König Ludwigs Märchenschloss Neuschwanstein liegt vier Kilometer von St. Mang entfernt

2 – D'Neuschwanstoaner Stamm Junge Mitglieder des Füssener Trachtenvereins stürmen die Franziskanergasse



Sponsored Story

Auf ins Abenteuer!

Die Outdoor- und Erlebnisregion Pfronten ist der richtige Ort, um die Welt der Berge zu erkunden.

Ideal an den Allgäuer und Tiroler Alpen gelegen, erstreckt sich die Region über drei Höhenlagen und bietet so für jeden Bergfan das passende Outdoor-Abenteuer, das ganze Jahr über! Die vielfältige Landschaft lädt mit buchbaren Erlebnistouren, durchgeführt von einheimischen Guides, zum Entdecken ein – ob mit dem E-Bike durchs hügelige Alpenvorland, sportlich auf die Gipfel oder genüsslich auf die gemütlichen Hütten mit ihren Panoramaterrassen. Erlebt auf den Touren das Allgäu echt und authentisch! Und freut euch auf Erinnerungen, die bleiben! Wo sonst hat man denn die Möglichkeit, auf dem Gipfel mit freiem Blick auf den Sternenhimmel zu schlafen?

Familien stehen nicht nur Themenspielflächen und interaktive Wanderwege am Berg zur Verfügung. Verschiedene Familien-Erlebnisse, wie zum Beispiel die Bachbettsafari, laden ein, die Natur spielerisch und mit allen Sinnen zu entdecken. Mit



jeder Menge Entspannung genießt man in Pfronten die Auszeit vom Alltag und kommt beim Yoga am Berggipfel oder beim Wandern mit Alpakas zur Ruhe. Auszeit in der Natur erlebt man auch beim Waldbaden in Begleitung eines ausgebildeten Waldgesundheitstrainers. Dabei nimmt man durch Achtsamkeits- und Entspannungsübungen das spezielle Mikroklima des Waldes bewusst mit allen Sinnen wahr.

Eine Übersicht aller buchbaren Outdoor-Erlebnisse sowie die Möglichkeit zur unkomplizierten Onlinebuchung gibt es unter pfronten.de/outdoor.



urigen Holzhütte, die Ludwig II. jeden Sommer besuchte. Zu Fuß sind es auf dem „Schutzengelweg“ von der Talstation der Tegelbergbahn bis hier hoch zweieinhalb Stunden.

Allgäu-Riviera? Der Hopfensee!

Damit wären wir wieder bei den Königsschlössern. Der Blick auf Neuschwanstein und Hohenschwangau bei der Auffahrt mit der Tegelbergbahn ist beeindruckend.

Eine vollkommen andere Perspektive auf die Monumentalbauten ergibt sich während einer Schiffsrundfahrt auf dem Forggensee. Danach eine kleine Badepause? Auf dem Weg zum Festspielhaus bieten sich einige kiesige Einstiege an, um eine Runde im See zu schwimmen.

Mit insgesamt zehn Badeseen in der näheren Umgebung hält Füssen für Badefans viele Möglichkeiten bereit, von den Naturbädern in Faulenbach über den ländlichen Badestrand am Weißensee bis zur „Allgäu-Riviera“ am Hopfensee. Dort kann man auf der Lounge-Terrasse des „Seehaus“

*„Wir haben uns im Urlaub
in die Stadt verliebt und
beschlossen, hierherzuziehen“*

Eisverkäufer „Beppo“ Montuori





1 – Hopfensee Der See gehört zum Füssener Stadtgebiet und ist einer der wärmsten im Voralpenland

2 – Forgensee Der aufgestaute Lech bildet seit den 1950ern den fünfgrößten See Bayerns. Dieser fällt im Winter trocken und liefert dann Kies im Tagebau

3 – Ahoi, Allgäu Während auf dem Forgensee die „MS Füssen“ und die „MS Allgäu“ verkehren, bleibt es auf dem Hopfensee bei Elektro- und Ruderbooten zum Mieten

bei Food und Drinks den Sonnenuntergang genießen.

Verliebt in Füssen

Zum Abschied von Füssen muss es noch mal ein Eis sein. Eiscafés gibt es zur Genüge, etwa in der autofreien Reichenstraße mit ihren vielen Straßencafés. Vielleicht zuckelt ja auch Beppo mit sechs Stundenkilometern daher und platziert sich an einer der schönsten Stellen in der Altstadt, er kennt da so einige ...

Seit 2010 lebt der gelernte Gelatiere aus dem Westerwald in Füssen: „Wir haben uns im Urlaub in die Stadt verliebt und beschlossen, hierherzu ziehen.“ Das mit dem Verliebten passiert sicher anderen Besuchern auch. Darauf eine Kugel Mango-Sorbet! ■

fuessen.de

Sponsored Story

Die Wandertrilogie Allgäu

Naturschönheiten, Helden und Kultur.

Hohe Gipfel, weite Hügelmeere, Wasser und Kultur – wie vielfältig das Allgäu ist, lässt sich auf den drei Routen des 876 Kilometer langen Wegenetzes „Wandertrilogie Allgäu“ erkunden. Dabei führen die drei Routen „Wiesengänger“, „Wasserläufer“ und „Himmelsstürmer“ in drei Höhenlagen durch sogenannte Trilogieräume, von denen jeder mit seinen Helden, Bauwerken und Landschaftsformen besonders ist. Sie zeigen, wie sich die Region von der Urzeit bis zur gegenwärtigen Kulturlandschaft entwickelt hat.

Im Trilogieraum „Glückswege“ erlebt man, wie der Wasserdoktor Sebastian Kneipp mit seiner Fünf-Elemente-Lehre das Land geprägt hat, im „Schlosspark“, wie es der Märchenkönig Ludwig II. mit seinen berühmten Schlössern formte. In den „Heimatstätten“ entlang der Wiesengänger-Route präsentieren sich historische Städte mit schmucken Häusern, Toren und Türmen. Und in den „Naturschatzkammern“, „Wasserreichen“ oder „Urkräftälern“ spielen Moore, Flüsse und Wasserfälle die



Hauptrolle, darunter das Wurzacher Ried als größtes zusammenhängendes Hochmoor in Mitteleuropa oder die Scheidegger Wasserfälle.

In den „Panoramalogen“ genießen Wanderer das traumhafte Zusammenspiel aus hügeligem Voralpenland und mächtigen Gebirgsriesen. In den „Gipfelwelten“ und „Alpgärten“, durch die unter anderem die Himmelsstürmer-Route führt, erleben sie eine Vielfalt an Landschaftsformen, Tieren und Pflanzen. So beeindruckt der Naturpark Nagelfluhkette nicht nur mit bizarren Felsen, sondern auch mit 500 Alpbetrieben, der höchsten Dichte im gesamten Alpenraum.

wandertrilogie.allgaeu.de

Roadbook

OUT

Rosen heim

OF

Text: Markus Stein Fotos: Bernhard Huber

**Berge und Seen, Almen, Blumenwiesen und Weiden,
Wirtshäuser und Kirchen. Die Landschaft rund um Rosenheim
wirkt wie ein Scribble für eine idealtypische Oberbayern-
Kulisse, finden unsere Reporter**

E

„Der mächtige Inn-Chiemsee-Gletscher hobelte vor 400.000 Jahren markante Geländeformationen aus dem Stein“

Eiszeit! Claudia Gschwendtner öffnet die große Kühltruhe und holt einen Becher mit Erdbeer-Eis heraus. „Wir betreiben einen Kiosk am Rinssee und haben früher ‚Industrie-Eis‘ verkauft“, erzählt die Chefin der Manufaktur Rinser Natureis. „Aber mit der Zeit entstand bei uns der Wunsch, Eis zu verkaufen, das natürlich ist. Ohne künstliche Aromen, Farbstoffe, Palmfett, Bindemittel und dergleichen.“ Da die Gschwendtner Kühe haben, lag nichts näher, als aus deren Milch selbst Speise-Eis herzustellen.

So bietet die Manufaktur ein großes Sortiment an Natur-Eis an: Sahne-Eis aus hofeigener Milch, Sorbet-Eis mit eigenen oder zugekauften Früchten und Joghurt-Eis. Die Becher sind aus biologisch abbaubarer Pappe. Neben Klassikern wie Vanille oder Schoko gibt es Kreationen wie Kastanien- oder Zwetschgen-Eis oder die Geschmacksrichtungen Zimt, Rote-Bete-Himbeer-Kombi und – fast möchte man sagen natürlich – Weißbier-Eis.

Die Gelati-Bäuerin Gschwendtner empfiehlt den Besuchern, denen es am Chiemsee zu turbulent ist, die kleinen Seen rund um Rosenheim. Badeparadiese, meist mit Liegewiesen und schattigen Bäumen, die man leicht mit dem Rad erreicht. Wie eben den Rinssee im Norden der Stadt, mit geringer Wassertiefe und daher einer der wärmsten in der Gegend.

Simssee: Kleiner Bruder des Chiemsees

Eiszeit im geologischen Sinne herrschte im Rosenheimer Land bis vor etwa 10.000 Jahren. Mächtige Gletscher schoben sich aus den Bergen nordwärts ins Alpenvorland, durchs Inn-Tal, das kleinere Prien-Tal und das Tal der Tiroler Ache. Genau dort sollte später der Chiemsee entstehen.

Dabei und beim Abschmelzen modellierten die gewaltigen Eismassen die heutige Bilderbuchlandschaft mit ihren sanften Hügeln und Seen. Rosenheim beispielsweise liegt auf dem Grund eines riesigen ehemaligen Gletschersees. Der Simssee, knapp zehn Kilometer im Osten, ist das letzte Überbleibsel davon. Der „kleine Bruder des Chiemsees“ ist der größte See im Landkreis. Die vielen unberührten Schilf- und Uferzonen sind Lebensraum für Fische wie Rotauge, Laube oder Mairénke, für Blaukehlchen, Drosselrohrsänger oder Wasserralle.

Der Simssee Wer den kleinen Bruder des Chiemsees erkundet, sollte auch im Atelier „Mama Bavaria“ unseres Bayern-Botschafters Florian in Riedering vorbeischaun





Zwischenstopp am Happingner See Liegt wie Floriansee und Hochstraße See quasi direkt am Inn, keine 10 Kilometer von Rosenheim

Renke, Zander, Hecht und SUP

An vier Badeplätzen erfrischt man sich im kühlen Wasser des Simssees, steigt aufs SUP, segelt oder umrundet den See mit dem Rad. Die gemütliche Tour ist 20 Kilometer lang. Man hat bei dieser entspannten Runde immer wieder Gelegenheit, sich am Ausblick auf die Chiemgauer Berge satt- oder eben auch nicht sattzusehen.

Jetzt, an einem Spätsommerabend, liegt der See, wie ermattet von der langen Saison, ruhig und entspannt da. Die Sonne spiegelt sich gleißend auf der Oberfläche. Die Luft duftet nach gemähtem Gras. Und am Horizont zeigen sich die Silhouetten der Chiemgauer Berge. Wenige Kilometer weiter westlich schmecken in den „Simssee-Stuben“ Renke, Zander oder Hecht frisch aus dem See.

Samerberg: Ruhige, kleine Welt für sich

Auch zwischen Sims- und Chiemsee war die Eiszeit als Landschaftsarchitektin kreativ. Dort sammelte und häufte sich Geröll zwischen zwei Gletschern zu Moränen an – heute eine abwechslungsreiche Hügellandschaft auf knapp 700 Meter Höhe und überzogen von Streuwiesen, Bäumen, Wäldchen und Weilern mit Obstgärten. Mitten drin führen Sepp und Sybille Stein ihren Reifnhof, einen

Erlebnisbauernhof mit Milchkühen und Schafen. Der Clou sind drei Schäferwagen, in denen man wohnen kann. Der größte ist ausgelegt für vier Personen und hat eine kleine Kochzeile, aber weder TV noch WLAN. Zu haben ist er ab 55 Euro pro Nacht.

„Bei uns erleben die Gäste mit, wie es auf einem Bauernhof zugeht. Sie können mitmachen beim Tiererversorgen, beim Buttern oder Käsen“, sagt Sybille. „Ich biete auch Waldbaden an, bastle und male mit Kindern und mit Erwachsenen in unserer Kreativwerkstatt.“

Weiter zum Samerberg. Der ist eigentlich gar kein Berg, sondern ein Hochtal, gebildet von Moränen. Er erstreckt sich über vier Kilometer von Ost nach West und wird vom 920 Meter hohen Dandlberg im Westen und dem knapp 1.600 Meter hohen Hochries-Massiv flankiert.

Eine ruhige, kleine Welt für sich mit schmucken Dörfern, geraniengeschmückten Gehöften, Wiesen und Weiden sowie dem ökologisch wichtigen Moorgebiet Samerberger Filze. Diese Welt erkundet man bodenständig auf einem der 44 Rundwanderwege oder bei einem Tandem-Gleitschirmflug. Eine Rundwanderung führt zu vier alten Kirchen mit sehenswerten Kunstschatzen: von Roßholzen über Steinkirchen und Törwang bis Grainbach.

Bayerische Symbiose aus Leib und Seele!
Neben der Wallfahrtskirche Mariahilf und
St. Johann Nepomuk bei Brannenburg
wartet das „Gasthaus Schwarzlack“





Wirt Florian Lerche vom „Gasthof Alpenrose“
am Samerberg: „Unser Gemüse beziehen wir von einem Permakulturgarten in Sonnbach, den Fisch vom Chiemsee“

Seelenheil und leibliches Wohl

Die urbayerische Harmonie von Wirtshaus und Dorfkirche verkörpert Grainbach beispielhaft. Hier die freundliche spätgotische Kirche Sankt Nikolaus und Ägidius – Höhepunkt ist der barocke Hochaltar des Tölzer Bildhauers Joseph Anton Fröhlich – und dort, nur wenige Schritte entfernt, der „Gasthof Alpenrose“.

„Das Anwesen wurde 1561 das erste Mal als ‚Tavernwirtschaft‘ erwähnt, seit 1886 ist es in Besitz meiner Familie“, erzählt der junge Wirt und Koch Florian Lerche. Zur „Alpenrose“ gehört ein kleiner Biergarten mit Blick auf die Kirche. Das Innere ist behaglich eingerichtet, teils mit altem Holz, teils modern reduziert.

Florian kocht modern-bayerisch und regional. „Wir versuchen, das bestmöglich umzusetzen“, betont er mit Nachdruck. „Das Gemüse beziehen wir aus einem Permakulturgarten in Sonnbach, das Fleisch wird aus dem Landkreis Rosenheim geliefert, das Wild vom ‚Jaga‘ und der Fisch vom Chiemsee. Meeresfisch kommt nicht auf unsere Karte!“

Königliche Aussicht

Von Törwang führt die Straße steil bergauf nach Steinkirchen. Auf einem Hügel bei Obereck wurde im 19. Jahrhun-

dert eine kleine achteckige Kapelle gebaut. Heute ist sie von Bänken umgeben. Traumhaft ist die Aussicht über das Rosenheimer Becken und nach Süden in die Bayerischen und Tiroler Alpen.

Schützend hält eine Eiche ihre Äste über die Kapelle. Sie ist über 100 Jahre alt und wurde zum 70. Geburtstag des damaligen Prinzregenten Luitpold gepflanzt. Weniger sicher dokumentiert, aber eine schöne Geschichte: Ebendort soll sich Ludwig III., letzter König von Bayern, nach seiner Absetzung 1918 von „seinem“ Königreich verabschiedet haben.

Zeit für den großen Überblick

Gemächlich schaukelt der Einsitz-Sessellift ab Grainbach himmelwärts. Die Füße baumeln in der Luft. Weit unten rauscht ein Bach ins Tal. Die Kurven, Wellen und Wallrides des Bikeparks Samerberg winden sich unter uns durch den



Mehr Fotos aus Rosenheim und dem Umland

QR-Code scannen, um unsere Slideshow zu starten



Claudia Gschwendtner's Natureis ist einen Stopp vor oder nach dem Baden im Rinssee wert. Über 150 Sorten stehen zur Wahl

Wald. Kühe rupfen friedlich und sehr konzentriert frisches Gras von der Weide. Die massigen Körper werfen in der Vormittagssonne mächtige Schatten.

Umsteigen an der Ebenwaldalm in die Hochriesbahn, eine gemütliche Gondelbahn aus den frühen 1970er-Jahren. Ausstieg an der Bergstation und dann noch zehn Minuten zu Fuß bis zur „Hochrieshütte“ – und zum großen Ahh und Ohh. Die Aussicht ist phänomenal.

Nach Norden reicht der Blick weit über den Chiemgau, am Horizont sind München und Landshut zu erahnen. Im Süden geben sich die Gipfel der Ostalpen ein Stelldichein: Es zeigen sich, von Ost nach West, die Berchtesgadener Alpen mit Untersberg und Watzmann, die Loferer und Leoganger Steinberge, die Glockner-Gruppe und die Zillertaler Alpen, die Venediger-Gruppe und das Karwendel!

Nach vielen faszinierenden Augenblicken und einer zünftigen Brotzeit in der „Hochrieshütte“ heißt's: Genug in die Ferne geschweift, liegt das Gute doch so nah, nämlich drunten im Rosenheimer Land! ■

Unterwegs auf der Hochries Der 1.569 Meter hohe Berg ist bei Wanderern sowie Gleitschirm- und Drachenfliegern sehr beliebt



Ein Hoch aufs Glas!

Die UN hat das Jahr 2022 als „International Year of Glass“ ausgerufen. Sieben Museen in Bayern widmen sich der Faszination des Glases als Alltagsgegenstand, Luxusgut und Kunstwerk.

Warum war Glas früher so wertvoll? Wieso war es schwierig, durchsichtiges Glas herzustellen? Welche Alltagsgegenstände wären ohne Glas kaum vorstellbar? Mit all diesen Fragen beschäftigen sich die sieben „GlasMuseen“ in Bayern. Wir haben Dr. Sven Hauschke, Direktor der Kunstsammlungen der Veste Coburg, getroffen und mit ihm darüber gesprochen, was ihn persönlich an Glas fasziniert.

Zarte, durchsichtige Glaskunst

Zerbrechlich, filigran, exotisch – die wertvollsten Glasobjekte, die in Coburg zu sehen sind, hat Herzog Alfred von Sachsen-Coburg und Gotha gesammelt. Er lebte in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Über 1.000 Glasstücke brachte er von seinen Reisen mit.

Sven Hauschke ist immer wieder überrascht, wie sehr Glaskunst aus aller Welt die Menschen anzieht und berührt. Er erzählt beim Rundgang: „Glas kann unheimlich emotional sein. Es gab eine Besucherin, die hat unserer Aufsichtskraft gestanden, dass sie vor einem Objekt geweint hat.“

Hauschke selbst bewegt die Vielfalt von Glas – die Farben, die Transparenz, die vielen Verwendungsmöglichkeiten. Er erinnert daran, dass ein Leben ohne Glas heute kaum noch vorstellbar ist. „Ein Aquarium wäre ohne Glas nur halb so spannend, und Smartphones sind ohne die Hightech-Displays undenkbar.“



Das wertvolle Hedwigsglas

Vor Jahren durfte der Glasexperte eines seiner Lieblingsobjekte in Händen halten: das Hedwigsglas, das gut 1.000 Jahre alt ist und sonst nur mit Abstand betrachtet werden kann. Hauschke findet: „Das muss man gesehen haben! Das Hedwigsglas ist vielleicht das bedeutendste nachantike Glas, das auch als Glas der heiligen Elisabeth verehrt wurde. Es befand sich zwischenzeitlich im Besitz von Martin Luther und ist das Hauptstück unserer Sammlungen.“

Spannend sind auch die GlasMuseen in Frauenau an der Glasstraße in Ostbayern, in Passau, München oder in Kleintettau, Lauscha und Rödental in Oberfranken. Dort, im Europäischen Museum für Modernes Glas, empfiehlt Hauschke Besuchern, vor dem Kunstwerk „Musik“ von Věra Lišková zu verweilen. Die Skulptur besteht aus unzähligen, miteinander verschmolzenen Glasröhren. Hauschke: „Nicht nur wegen seiner Größe sticht dieses Werk heraus, sondern auch hinsichtlich der künstlerischen Idee und ihrer Umsetzung in Glas mit einer hochkomplexen Montagetechnik.“

Ein Türöffner zur Kunst

Sven Hauschke freut sich darüber, dass solche Objekte ein Türöffner zur Welt der Kunst sein können. Er glaubt: „Glas ist positiv besetzt. Viele unserer Besucher würden vielleicht nie in ein Museum für Moderne Kunst gehen. Aber über das Material Glas, das jeder kennt, werden sie neugierig. Sie sind dann fasziniert von der Ästhetik der ausgestellten Objekte. Oft vergessen sie dabei die Zeit.“ Und ein größeres Kompliment kann man einem Museum als Gast ja eigentlich gar nicht machen.

Alle sieben „GlasMuseen in Bayern“ auf erlebe.bayern/museen



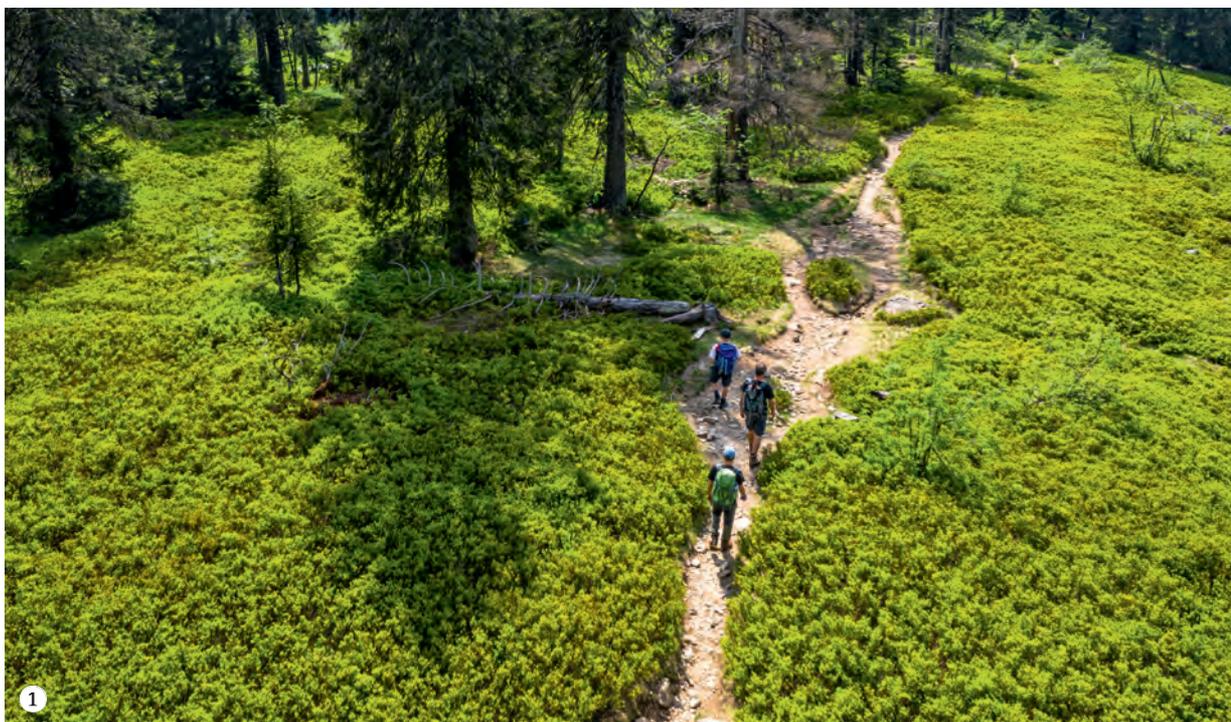


Acht Tausender

Text: Christian Haas Fotos: Frank Heuer

**Achttausender überlassen wir den Profis.
Unsere Reporter lockte etwas anderes in den
Bayerischen Wald. *Sie bezwangen auf ihrer
Kammwanderung an einem Tag sieben erhabene
Gipfel und den „König Arber“***

an einem Tag



W

„Was haben wir denn hier Schönes? Eine Bayerwald-Ananas!“ Johannes Matt ergreift das hüfthohe Gewächs am Wegesrand und schnuppert daran. „Offiziell heißt die Pflanze Wald-Hainsimse, aber die Staude erinnert an die Tropenfrucht, daher der Spitzname“, erklärt der Gebietsbetreuer für die Arber-Region, eine Art Naturpark-Ranger, der staunenden Kleingruppe. „Den Strunk kann man sogar essen! Wer will?“

Auch wenn nach über dreieinhalb Stunden Wanderung der Magen etwas durchhängt, lehnen wir dankend ab. Lieber pflücken wir Heidelbeeren, die hier überall wachsen. Außerdem wollen wir am nahen, 1.262 Meter hohen

Heugstätt die mitgebrachte Brotzeit zu uns nehmen. Hütten gibt es nur auf dem letzten Drittel der Tour (die „Chamer Hütte“ unterhalb des Kleinen Arbers), oder wenn man kleine Abstiege wie von hier aus zur „Berghütte Scharaben“ in Kauf nimmt.

Das sparen wir uns. Auch weil der in der Mitte des Arber-Hauptkamms gelegene Tausender – heute übrigens schon der fünfte – ein einladendes Gipfelplateau aufweist. Statt wie andernbergs Fels und Stein lockt dort eine herrliche, von Sträuchern und Bauminseln durchsetzte Wiese, die lange als Schachten, also als Almweide für Jungvieh, genutzt wurde.

Ein Hauch von Tibet

Auch das Gipfelkreuz ist anders: Das aus Ästen mit Seilen verknottete Kreuz wirkt richtig bescheiden. Es kommt lang nicht so wuchtig daher wie die stählernen XXL-Vertreter gestern am Kleinen Riedelstein oder vorhin am Mühlriegel. Alternatives Flair versprü-

hen außerdem die zerzausten, tibetischen Gebetsfahnen, die an den Befestigungsschnüren im Sommerwind heftig flattern.

Über federnden Waldboden

Wir setzen uns auf die Wiese und genießen den Blick ins Zellertal und weit darüber hinaus Richtung Süden. Im Westen sehen wir die heute zurückgelegte Strecke inklusive der Vorgängergipfel Mühlriegel, Ödriegel, Schwarzeck und Reischflecksattel (den man etwas unterhalb passiert). Und in der Ferne ist die „Kötztinger Hütte“ auszumachen, an der wir gestern zum „Warmlaufen“ gestartet sind.

Wie hatte Stephan Frisch, Leiter der Tourist-Information Arrach, angekündigt: „Ein Sahnestück der Region!“ Man muss sagen: Das war nicht übertrieben. Die Kammwanderung am Kaitersberg sorgte mit ihren Ausblicken, den felsig-moosigen Waldwegen und den mystischen Rauchröhren, rund 40 Meter hohen Felsnadeln, für

1 – Alles im grünen Bereich

Zwischen Gipfel Nummer sieben und acht – Kleinem und Großem Arber – wird der Wald lichter

2 – Starker Auftritt

Auch wenn die Tour nur mäßig schwer ist, empfiehlt sich bei sieben Stunden Wandern gutes Schuhwerk

Hochstimmung. Als wir dann am späten Nachmittag am Ski- und Wanderparkplatz Eck ankamen, wollten wir am liebsten sofort weiter.

Für die „Acht Tausender“ sollte man aber einen ganzen Tag einplanen, sprich: morgens starten. Zudem waren wir mit Johannes verabredet. Wobei es einen Guide nicht wirklich bräuchte, prangt doch das Schlängelweg-Symbol des Goldsteigs, Deutschlands längstem zertifizierten Fernwanderweg, regelmäßig an Buchen, Fichten und Co.

Den abwechslungsreichen Weg, der mal über leicht federnden Waldboden, gelegentlich über Steine und selten über Forststraßen verläuft, kann man kaum verfehlen. Aber Johannes bereichert die Tour mit geschichtlichen, gesellschaftlichen und heiteren Hintergrundgeschichten. In Sachen Natur kennt er sich ohnehin bestens aus, siehe Bayerwald-Ananas.

Fischotter auf Abwegen

Ohne Johannes wüssten wir nicht, dass sich im Silberberg bei Bodenmais eines der größten Fledermaus-Winterquartiere Europas befindet oder dass mal ein Fischotter oben auf dem Bergsattel, fernab jeglicher Fischjagdgründe, in eine Fotofalle getappt ist. Ohne ihn hätten wir auch keine Auerwild-Anzeichen gefunden. Er jedoch erspähte auf einem Baumstumpf ein helles, trockenes Mini-Etwas. „Schaut mal, die Winterlosung eines Weibchens.“ Fragende Blicke. „Monatealter Kot!“

Das Auerhuhn ist der größte Vogel im Bayerwald, er genießt auch größte Aufmerksamkeit. „Zwar ist die Population stabil, aber eben auch nicht berauschend“, so Johannes. „Zudem gibt es zu viele Männchen. In diversen Losungen fanden wir Stresshormone.“ Für Stress sorgen auch Menschen. Daher wird viel unternommen, um Europas größten Hühnervogel zu schützen.



„Die Wanderung auf dem Kamm des Kaitersbergs ist ein tolles Warm-up für den Arber“



Von wegen langweiliger Waldweg! Die Strecke vom Käitersberg zum Großen Arber ist sehr abwechslungsreich, Panoramafelsen inklusive

Johannes' Kollegin im Naturpark Oberer Bayerischer Wald, Anette Lafaire, legt sich ganz besonders ins Zeug: „Da Wanderer und Tourengerher abseits der Routen ungewollt die Tiere in die Flucht schlagen, gilt in Schutzzonen ein Wegegebot von Anfang November bis Ende Juni. Aber auf Sperrungen oder Strafen verzichten wir.“

Das Prinzip „Aufklärung statt Verbote“ bestimmt die Naturparkarbeit. Der Fokus liegt auf Führungen, Flyern, Infotafeln. Dort tauchen auch Luchs und Wanderfalke oft auf, echte Sympathieträger. „Besser wäre es aber, nicht nur die sexy Spezies in den Vordergrund zu stellen“, meint Johannes, „doch das ist in der Kommunikation schwierig. Andererseits werden andere Arten mitgeschützt.“

Polyphone Geräuschkulisse

Die Vogelstimmenkulisse ist zuweilen orchesterreif: Zilpzalp, Singdrossel, Rotkehlchen und andere tirillieren im schönsten Dolby-Surround. Das lässt

sich genießen, da keine Zivilisationsgeräusche dazwischenfunken. Straßen, Häuser, Industriegebiete – alles ganz weit weg.

Wer den 16-Kilometer-Kammweg vom Bergsattel Eck zum Großen Arber geht, kreuzt den einen oder anderen Wanderweg, mal eine Loipenschneise, mal eine Forststraße, das war's.

Ebenfalls kaum sichtbar: Radler. Stephan meint dazu: „Den Bayerwald erreichen alle Trends ein paar Jahre später. Was auch Vorteile hat. Da weiß man, was auf einen zukommt.“ Klar, worauf er anspielt: das Thema E-MTB, das andernorts dicke Sorgenfalten bereitet. Hier nicht. Es gab und gibt genug Zeit, Extratouren etwas abseits der Hauptwanderwege zu kreieren.

Trailrunning: Nur für die Harten

Bei einem anderen Trend ist der Lamer Winkel vorne dabei: Trailrunning. Überregional bekannte Events und eigene Wegmarkierungen unterstreichen das. Tatsächlich hecheln

einem Dauerläufer entgegen. Die meisten Wanderer hingegen schlagen ein moderates Tempo an. Für die mittelschwere Tour bedarf es keinerlei bergsteigerischer Fertigkeiten. Ausdauer aber ist nötig, um die etwa siebenstündige Strecke samt 1.040 Höhenmeter im Anstieg zu meistern.

Ebenfalls hilfreich: ein Fernglas, Muße sowie Extraspeicherkarten für die Kamera, liefert die abwechslungsreiche Landschaft doch reihenweise Motive. Mal führt der Weg durch Mischwald, mal durch ein Labyrinth aus Nadelbäumen, dann wieder durch baumfreie Zonen, in denen sich aus dem zum Teil meterhohen Gras Felsformationen türmen. Es geht zwar prinzipiell rauf, aber auch immer wie-



Rangerin im Nationalpark

Scannen, um Podcast mit Bayern-Botschafterin Kristin Biebl anzuhören



„Arberseehaus“ am Großen Arbersee
Willkommene (und moderne) Einkehr nach dem Abstieg vom Großen Arber

Vom Großen Arber zum Arbersee
Entspanntes „Auswandern“ am Tag
nach der langen Tagesetappe



der runter. Und von einem Top-Ausblick zum nächsten: etwa auf das Gleitschirmdorado Großer Osser oder hinüber in den tschechischen Nationalpark Šumava, zu Deutsch: „Die Rauschende“, was auf das Windrauschen in den Fichten anspielt.

Nach der Brotzeit marschieren wir beschwingt über Wurzelpfade bergan zum 1.285 Meter hohen Enzian. In diesem Bereich und mehr noch am Kleinen Arber wird sichtbar, was Orkane – und in der Folge die Borkenkäfer – anrichten. 2007 hat Kyrill hier schwer gewütet, Flächen rasiert und Baumgerippe hinterlassen. Eine Folge: kaum Schatten. Da es kaum Quellen gibt, wissen wir unseren Wasservorrat zu schätzen.

Viel los auf dem Waldboden

Zum Glück bedeutet fehlender Wald nicht, dass alles tot ist. Einerseits wächst überall etwas nach, andererseits wimmelt es am Boden von Leben. „Das morsche Holz und die abgebrö-

Lichtblicke im Wald Im Bereich der Schachten, früher als Weide für das Jungvieh gerodet, herrscht noch heute ein lichter Bewuchs





ckelte Rinde haben auch was Gutes“, weiß Johannes. „Sie düngen die folgende Waldgeneration. Allerdings dauert es etwa 100 bis 200 Jahre, bis sich der Wald vollständig erneuert hat.“

Allzu lang können wir darüber nicht grübeln, da die Kulisse erneut wechselt. Es wird urwüchsig und moorig. Das Highlight stellt der Walk über einen superlangen Bohlenweg quer durchs Filz dar, ein Werk des Naturparkteams. „Wir wollten vermeiden“, erklärt Johannes, „dass immer mehr Pfade das Moor gefährden.“

Orchideen am Arber-Anstieg

Johannes wünscht sich die Entfernung uralter Bahnschwellen, die den von Orchideen und Arnika umrankten Anstieg zum Großen Arber pflastern und deren Teergeruch nicht zu leugnen ist. An der Steilheit des Finales würde das nichts ändern, ebenso wenig an der Tatsache, dass der König des Bayerischen Waldes

mit seinen 1.456 Metern zwar Bayerns Nummer eins außerhalb der Alpen ist, nicht aber in puncto Naturerlebnis.

Der „Königshof“ wird vielseitig genutzt: hier an Riesen-Eiskugeln erinnernde Radarkuppeln, dort Sendemasten, vom Militär beanspruchte Parkplätze und von den Ausflüglern genutzte Skipisten und Rundwege. Gleich neben der Bergstation liegt das traditionsreiche „Arberschutzhaus“, in dem wir übernachteten.

Gut so, denn eines ist wirklich königlich hier oben: der Ausblick bei Sonnenuntergang. Erst recht, wenn er mit Bärwurz begossen wird, der wohl bekanntesten Schnappspezialität der Region. Wobei uns Anette gewarnt hat: „Man muss da mindestens zwei trinken. Der erste schmeckt einfach noch nicht.“

goldsteig-wandern.de

Sponsored Story

Bad Aibling: Macht Spaß und hält gesund!

Das Pflichtprogramm eines oberbayerischen Urlaubsortes – Bergkulisse, Braubaus und Bier – absolviert die Region Bad Aibling mit Bravour. Mit ihrem vielfältigen Gesundheitsangebot erzielt sie aber auch Spitzenwerte in der Kür. Ob Thermenbesuch, Moorbaden oder Sportangebot – Urlaub mit gesundem Mehrwert ist garantiert.

Natur, Genuss und Gesundheit! Wer im modernen Kurort rund sechzig Kilometer südöstlich von München einkehrt, wird diesen wohltuenden Dreiklang schnell lieben lernen. Zahlreiche Wander- und Radwege durch das Mangfalltal, im hügeligen Bergland oder am Wendelstein laden ein, aktiv die Natur zu genießen. Auch der Chiemsee ist lediglich eine halbe Stunde Autofahrt entfernt und verspricht Badespaß.



Lohn des Aktiveins: traumhafte Panoramen und ein gesunder Appetit, wenn man später in einem der zahlreichen Restaurants einkehrt. Traditionelle bayerische Kost, innovative Fusion-Küche, mediterrane Aromen oder vegane Gerichte – in der Kurstadt ist kulinarisch viel Abwechslung geboten.

Bad Aibling wäre aber nicht Bad Aibling, wennes nicht auch mit lokalen Naturheilmitteln gesegnet wäre: Moor und Heilwasser. Traditionelle Mooranwendungen helfen vor allem bei Gelenk- und Wirbelsäulenleiden, Rheuma und Arthrose. Wie gut Tradition und Moderne miteinander harmonieren, zeigt das kürzlich neu eröffnete Kurmittelhaus, in dem Moorbaden zum Erlebnis wird. Baden steht auch in der Therme Bad Aibling im Mittelpunkt – in herrlich warmem Thermalwasser!

bad-aibling.de

Waldgeflüster *im Bayerischen Wald*

Kraft tanken, Ruhe finden, gesund werden – wer in den Wald geht, spürt es: Wald tut gut. Erdige Luft, entspannendes Grün, Heidelbeeren zum Naschen, Vogelgezwitscher, das Plätschern eines Baches oder der Wind, der durch die Baumkronen säuselt – der Wald ist ein Fest für alle Sinne, beruhigend und anregend zugleich.

Mit einer Gesamtfläche von 12.000 Quadratkilometern bilden Bayerischer Wald und der angrenzende Böhmerwald das größte zusammenhängende Waldgebirge in Mitteleuropa und somit einen gesundheitsfördernden Akku im XXL-Format.

Mit zwei Naturparks und dem ältesten Nationalpark Deutschlands steht im Bayerischen Wald nahezu die gesamte Fläche unter besonderem Schutz. Dank mehr als 10.000 Kilometer ausgeschilderter Rad- und Wanderwege lässt sich die Natur individuell erleben. Mächtige Fichten oder gefallene Baumriesen, sattgrünes Moos oder moorig-karge Waldinseln – die Vielfalt des Waldes ist faszinierend. So findet jeder den Platz, den er braucht: einsame Plätze zum Innehalten, aussichtsreiche Gipfel zum Staunen oder belebte Berghütten für gesellige Pausen.

Tipps für aktive Waldliebhaber

① — **Große und kleine Waldwunder** entdeckt man bei geführten Wanderungen mit den Rangern im Nationalpark Bayerischer Wald oder in den zwei Naturparks Bayerischer und Oberer Bayerischer Wald. Viele der geführten Wanderungen sind kostenlos. In den zahlreichen Nationalpark- und Naturpark-Infostellen erfährt man darüber hinaus spannende Fakten zum Wald, zu seinen Bewohnern und zur regionalen Kultur.

② — **Hoch hinaus** geht's auf dem Großen Arber, auf Kaitersberg, Osser, Rachel, Lusen, Dreisesselberg, Hirschenstein, Brotjacklriegel oder Dreitannenriegel. Mehr als 130 Berge sind höher als 1.000 Meter. Hier findet jeder sein persönliches Gipfelglück!

③ — **Auf dem Qualitätswanderweg Goldsteig** erwandert man den Bayerischen Wald. Insgesamt 660 Kilometer lang ist die Hauptroute. Dank einer tschechischen Parallelroute ist das Wanderglück buchstäblich grenzenlos. Heuer feiert der Goldsteig sein 15-jähriges Jubiläum!

④ — **Ein richtiges Wald-Abenteuer** erlebt man auf der Mountainbike-Route „Trans Bayerwald“. Diese ist auf einer Nord- oder Südroute mit je 350 Kilometern und circa 8.500 Höhenmetern fahrbar. Am besten gleich das kostenlose Starterpaket bestellen auf trans-bayerwald.de

⑤ — **Aktiv und abenteuerlich:** Klettern, Bootswandern, Bogenschießen, Tiere entdecken, alte Burgruinen erkunden, in Bergwerke absteigen – die Auswahl an Erlebnissen reicht von luftigen Höhen bis tief unter die Erde.

⑥ — **Entspannt im Wald:** Beim Waldbaden, bei Yoga im Wald oder auf meditativen Wanderungen findet man innere Ruhe und genießt gleichzeitig ganz entspannt die Natur.

⑦ — **Mehr als Bäume:** Auch zahlreiche eindrucksvolle Naturdenkmäler, Schutzgebiete und Geotope können erkundet werden.

⑧ — **Eines der traditionsreichsten Handwerke des Bayerischen Waldes ist das Glasmachen.** In den Glashütten kann man die Kunst hautnah erleben. Die „Glasstraße“, die Sehenswürdigkeiten, Einkaufsmöglichkeiten und mehr in der Region verbindet, wird dieses Jahr 25 Jahre alt!

⑨ — **Tut nicht nur gut, sondern schmeckt auch gut:** Viele der Gastronomen verwenden regionale Zutaten für ihre Schmankerl.

bayerischer-wald.de/natur



Bayerns Passauer Land: Urlaub in und mit der Natur

Das Passauer Land ist reich an Naturschätzen. Im Norden zeigt sich die herbe Schönheit des Bayerischen Waldes mit seinen Bergen und Tälern, den Süden prägen die fruchtbaren Weiten des hügeligen Rottals. Traumhafte Flusslandschaften findet man auch an Donau, Inn, Ilz und Vils.

Wander-, Rad- und Nordic-Walking-Strecken laden ein zu Entdeckertouren im Einklang mit der Natur. Ihr Erhalt genießt Priorität. Am besten, man macht sich mit einem Schutzgebietsbetreuer auf den Weg durchs Passauer Land.

passauer-land.de



Gesund und aktiv im Oberen Altmühltal

Treuchtlingen steht für Gesundheit, Wohlbefinden und natürliche Entschleunigung. Neben dem reizarmen Klima der Mittelgebirgslandschaft schätzen Erholungssuchende das wohlthuende Heilwasser der Altmühltherme. Es kommt aus 800 Meter Tiefe und ist 18.000 Jahre alt. Wer lieber sportlich aktiv ist, lässt sich während einer Wander- oder Radtour von den Naturschönheiten des Naturparks Altmühltal verzaubern. Ob beim Waldbaden oder auf dem Mountainbike – Treuchtlingen ist der perfekte Ort, um in Balance zu bleiben, um achtsam umzugehen mit sich selbst, seiner Gesundheit und mit der Natur.

tourismus-treuchtlingen.de

Bayern

Das Magazin
Ausgabe 01/2022

Herausgeber

BAYERN TOURISMUS
Marketing GmbH
Arabellastr. 17
81925 München

Telefon

089/2 12 39 70

Email

tourismus@bayern.info

Chefredaktion

Peter Pfänder (V.i.S.d.P.)

Redaktion

Ornella Rosaria Cosenza
Christian Haas
Markus Stein

Schlussredaktion

Ulrich Mayer

Vertrieb

Anna Heckelmann

Sponsored Storys

Anna Heckelmann

Art Direction & Design

KD1 Designagentur, kd1.com
Konstantin Schulze und
Hendrik Schwab

Creative Direction

Rüdiger Quass von Deyen

Druck

typwes, typwes.com

ISSN

2749-7933

Bildnachweis

Cover: Gert Krautbauer | **Seite 8 – 15:** Thomas Linkel; Martin Erd Photographer (15, re. u.) | **Seite 16 – 22:** Thomas Linkel | **Seite 23:** FrankenTourismus, Thomas Glomm (23, re. o.); Naturpark Altmühltal, Stefan Schramm (23, M.); Bayreuth Marketing & Tourismus GmbH, Björn Vollmuth (23, u.) | **Seite 27:** Gert Krautbauer | **Seite 30 – 39:** Dietmar Denger | **Seite 40 – 41:** Gert Krautbauer | **Seite 42:** Angelika Jakob | **Seite 46 – 47:** Guido Schmelich; Jan-Pieter Fuhr (47, u.) | **Seite 48 – 57:** Tobias Gerber; Florian Trykowski (53, u.); Pfronten Tourismus (55, u.); Allgäu GmbH, Erika Dürr (57, u.) | **Seite 58 – 64:** Bernhard Huber | **Seite 65:** Florian Trykowski | **Seite 66 – 72:** Frank Heuer | **Seite 73:** AIB-KUR GmbH Bad Aibling | **Seite 74:** Tourismusverband Ostbayern e. V., woidlife-photography.de | **Seite 75:** Tourismus Passauer Land (li.); Tbermenstadt Treuchtlingen, Dietmar Denger (re.) | **Seite 76 – 84:** Thomas Linkel | **Seite 85:** Dietmar Denger | **Seite 86 – 96:** Thomas Linkel; Naturpark Altmühltal (95) | **Seite 97:** Florian Trykowski | **Seite 99:** Ralf Gerard (li.); Dietmar Denger (re.)



erlebe.bayern



Beer Cuisine

Text und Fotos: Thomas Linkel

*Bier gilt in Bayern seit jeher als Lebensmittel.
Der Gerstensaft wird aber nicht nur getrunken,
sondern steht auch als Zutat bei Bayerns Köchinnen
und Köchen hoch im Kurs. Wir probierten auf einer Reise
zwischen Franken und den Alpen die Tipps von Master-
Biersommelière Mareike Hasenbeck aus*



1+2
Gaststätte
„Schlenkerla“
 Küchenchefin
 Teresa Frahnert
 interpretiert 150
 Jahre alte Rezepte
 mit Rauchbier neu

Alte Rezepte, modern interpretiert

Manches der Rezepte, die Käthchen Graser, die Schwester eines früheren „Schlenkerla“-Wirts, in ihrem vor 150 Jahren handschriftlich verfassten Kochbuch hinterlassen habe, sei wirklich abenteuerlich, findet Teresa Frahnert. Aber für sie sei es eine faszinierende kulinarische Zeitreise. Auf Basis des Geschriebenen interpretiert sie Gerichte neu.

Dann höhlt Teresa mit einem Löffel eine große Metzgerzwiebel aus und füllt sie mit einer Mischung aus Schweinefleisch, Gewürzen, Eiern und Semmel. Nachdem die Zwiebel im Ofen gegart und später mit scharf angebratenen Räucherbauchscheiben belegt wurde, übergießt Teresa das Gericht mit einer Soße aus Rauchbier und Bratflüssigkeit.

V

Vormittags in Bamberg. Stühle und Tische werden gerückt, Servietten gefaltet, Schürzen glattgestrichen und ein dunkles Eichenfass wird auf den Schanktisch gehoben. In der Küche legt Küchenchefin Teresa Frahnert Steaks in Bockbier ein und füllt anschließend ein ganzes Glas Rauchbier in den Soßentopf. Hinter der malerischen Fachwerkfassade der Brauereigaststätte „Schlenkerla“ in der Dominikanerstraße laufen die Vorbereitungen für den Tag.

Sobald um 9.30 Uhr die Türen geöffnet werden, erscheinen die ersten Besucher zum Frühstück. In einer Flurnische zwischen den beiden Gasträumen, in denen seit 1405 kräftiger Gerstensaft ausgeschenkt wird, verschanzen sich zwei ältere Herren hinter ihren Zeitungen, vor ihnen steht jeweils ein Seidla (halber Liter) Rauchbier. Nebenan werden unter dem gotischen Gewölbe der Dominikanerklausur Bratwürste, Bamberger Zwiebeln, Rauchweizen und Märzen bestellt.

Neben dem Bamberger Spezialbräu ist das „Schlenkerla“ die einzige Brauerei weltweit, die noch Rauchbier nach traditioneller Art herstellt. Dabei wird das Rauchmalz über einem offenen Buchenholzfeuer gedarrt. Die Methode ist mindestens seit der Bronzezeit bekannt.





Rauchmalz als würzige Zutat

Die „Bamberger Zwiebel“ ist ein Klassiker, die Soße sorgt für einen leicht bitter-rauchigen Geschmack, die Füllung hat etwas von feinem Leberknödel und die große Zwiebel rundet mit ein wenig Säure ab. Teresa schlägt dazu ein herbwürziges Märzen vor und wendet ein paar brutzelnde Bratwürste in der Pfanne. „Das Rezept ist zwar geheim, aber so viel kann ich verraten: Rauchmalz ist drin. Wir servieren die Würstl mit Sauerkraut sowie unserem ebenfalls mit Rauchmalz verfeinerten Brot.“

Wer ins „Schlenkerla“ kommt, wird kulinarisch mit Bier rundumversorgt, es gibt Rauchmalzfladen, Rauchbierhaxn, Bierpralinen und ein Bieramisü. „Für die Nachspeisen verwende ich meist die eher süße Vorderwürze“, erklärt Küchenchefin Teresa, „da fehlt das Bittere. Damit passt es besser zu Desserts.“

Und wer sich als Abrundung einen Rauchbierbrand gönnt und dabei versonnen an die Decke der Dominikanerklausen blickt, wird von einem Affen mit Bierkrug angelacht ... und das liegt bestimmt nicht am umfassenden Rauchbier-Input, sondern am farbenprächtigen Fresko aus dem 15. Jahrhundert.

3 Bamberger Zwiebel

Im „Schlenkerla“ natürlich mit Rauchbiersoße zubereitet

4 Bier im Glas, Bier in der Kruste

Im ostbayerischen „Gut Riedelsbach“ wird Rindfleisch in Biersenfkrauterkürbiskruste serviert

„Wir sind Bier, wir leben Bier“, stellt Bernhard Sitter, der erster Biersommelier-Wirt Deutschlands, fest. Aber das eine Lieblingsbier, das gebe es für ihn nicht. Es komme einfach auf die persönliche Stimmung an. „Am Lagerfeuer zum Beispiel muss es ein Helles sein, aber ich trinke auch Pils, wenn es passt.“

Bernhard Sitter, seine Frau und seine Kinder haben aus dem „Gut Riedelsbach“, das von einem unehelichen Sohn König Ludwigs III. gebaut wurde, das erste Bierhotel Deutschlands gemacht.

Bockbiersenf, Bierpralinen, Bieramisü

Den Sitter'schen Familienbetrieb, etwa 50 Kilometer nordöstlich von Passau und kurz vor der tschechischen Grenze, erreicht man auf schmalen, gewundenen Landstraßen über die Höhen des Bayerischen Waldes. Was vor rund 40 Jahren mit sechs Tischen in einer kleinen Wirtsstube, die der Kern des Hotels ist, begann, wurde im Lauf der Jahrzehnte zu einem florierenden Tourismusbetrieb inklusive Hausbrauerei.

Bernhard Sitter jun. ist der Küchenchef und hat Spaß am Kochen mit Bier. „Essen ist Genuss, Bier ist Genuss, und die Verbindung faszi-

niert“, sagt er, während er Rindfleischscheiben dick mit dem hausgemachten Bockbiersenf bestreicht, sie in Semmelbröseln, Kräutern und Kürbiskernen wendet und dann in der Pfanne anbrät. Die Rinder züchtet Onkel Wilhelm nebenan, erzählt Bernhard und pochiert ein Ei, das später mit Bier „geimpft“ werden soll.

Weil zu einem Menü auch Nachspeisen gehören, stehen auf der Speisekarte unter anderem ein Bieramisu mit in alkoholfreiem Bier eingelegten Biscotti und gebackene Bierpralinen aus Bierlikör und Bierbrand. Doch alles zu seiner Zeit.

Währenddessen ist das Rindfleisch fertig gebraten, das Ei pochiert, in Semmelbrösel paniert und gebacken. Zeit, sich an den Kachelofen im Wirtshaus oder in die mit hellem Holz getäfelte Malzstube zu setzen.

Schwarzbier-Infusion fürs Ei

Am Tisch infundiert Bernhard „für den Kick“ das warme Ei mit etwas Schwarzbier. Das gibt, so seine Erklärung, dem Gericht einen frisch-bitteren Geschmack, der an Kaffee erinnert und der sich auch in dem mit Honigbieressig ange-machten Salat wiederfindet.



1
Bier-Infusion...
...fürs pochierte und panierte Ei

2
Bernhard Sitter jun.
Der Chefkoch im „Gut Riedelsbach“ kombiniert Neues

3
Josef Unertl
Der Chef des „Riegele Wirtshaus“ macht Entenbraten mit Weißbiersoße



Die Rindfleischpanade ist knusprig, das Fleisch zart. Durch den Biersenf erhält es eine angenehm süße Note. „Einem Gericht etwas Überraschendes mitzugeben, etwas zu kombinieren, was man geschmacklich so noch nicht kennt, das macht den Spaß aus, mit Bier zu kochen“, erklärt Bernhard.

Für das Dessert geht es dann an den Tresen der Brauerei, deren Sudkessel im Hotel integriert sind. Das Bockbier dampft, als Bernhard den heißen Stab in die Flüssigkeit hält. Mit dem ersten Bissen der Nachspeise zerläuft die gefrorene und dann frittierte Bierpraline im Mund und verbindet den Schmelz der Schokolade mit dem karamelligen Geschmack des warm gestachelten Gerstensaftes. Da ist nichts bitter, vielmehr alles samtig-weich und süß.

„Bei uns kann jeder sein, wie er will, und essen und trinken, worauf er Lust hat. Es gibt ja so viele Möglichkeiten, in das Universum Bier einzutauchen“, sagt Bernhard zum Abschied.

Reinheitsgebot für Wirtshausküche

„Ich weiß genau, wo meine Produkte herkommen, weil ich die Zulieferer regelmäßig besuche. Ich habe meine eigenen Kreisläufe geschaffen“, sagt Wirtshaus-Chef Josef Unertl und kontrolliert die Gerichte im Ofen.

Sein „Riegele Wirtshaus“ liegt zwischen Augsburger Bahnhof und Innenstadt auf dem



„In Bayern gehört eine Bratensoße regelmäßig im Ofen mit Bier aufgefüllt. Das macht den Sud- und Fleischgeschmack milder“

Josef Unertl

Wirt und Wirtshaus-Chef im „Riegele Wirtshaus“

Gelände der hier seit 1911 arbeitenden Privatbrauerei Riegele. Als „Brauerei zum Goldenen Ross“ beginnt die Tradition des Hauses bereits im Jahr 1386. Seit 1884 führt die Familie Riegele die Geschäfte.

„Bei uns gibt es Wirthausküche. Ohne Chichi, ehrlich, bio, geradeaus. Und natürlich spielt Bier dabei auch eine Rolle. Wir haben ja das beste Produkt nebenan“, erklärt Josef, während er eine Ente mit Äpfeln, Zwiebeln, Majoran und Salz füllt und im Hintergrund Knödel für das Mittagsgeschäft gerollt werden.

Wammerl in Dunkel-, Ente in Weißbiersoße

Das Reinheitsgebot für Bier habe er auf die Küche übertragen. Auf der Speisekarte wird auf die Herkunft der Produkte verwiesen. Sein eigener Metzger bereitet Fleisch für die Küche zu, sie verwerten jedes Stück, Tomaten werden für die Wintermonate nach der Ernte eingelegt und eingeglast, auf die gleiche Weise verfahren sie mit Obst und Gemüse.

„Saisonalität bedeutet beim Kochen eben auch, die Tradition des Haltbarmachens zu nut-

zen“, sagt Josef. Dann holt er ein knuspriges Wammerl aus der Hitze, das einige Stunden zwischen Kartoffeln, ungeschälten Zwiebeln und Karotten in dunkler Soße geschmort hat.

In Bayern gehöre eine Bratensoße regelmäßig im Ofen mit Bier aufgefüllt, am besten mit Dunkelbier, erläutert Josef. Durch die Karamellisierung werden der Sud- und der Fleischgeschmack milder.

Mit dem Bier aus dem Brauhaus nebenan werde regelmäßig experimentiert. Die Ente komme in einer Weißbiersoße, das mache den Geschmack fruchtiger. Die Apfelkühle panierten sie mit Bierteig und statt Sonnenblumenkernen verwendeten sie karamellisiertes Braumalz beim Salat.

1

„Riegele
Wirtshaus“
Ehrliche Küche
ohne Chichi und
gemäß dem
hauseigenen
Reinheitsgebot

Kellerbier oder ein alkoholfreies IPA?

In der Gaststube serviert Josef Ente und Bierbrat, dazu ein fruchtiges Kellerbier und ein alkoholfreies, leicht nach Mandarine duftendes IPA Liberis. Der Duft von Bratenwürze und Rotkraut steigt in die Nase, das Anstoßen von Biergläsern, Gesprächsfetzen, manchmal leises



„Es geht ums gemeinsame Probieren und Entdecken. Bier ist so viel mehr als nur ein Getränk. Es ist eine eigene Welt“

Mareike Hasenbeck
Master-Biersommelière



Lachen der Mittagsgäste schwebt in der Luft. Zwischen den langen Holztischen hindurch geht der Blick aus den Fenstern auf das gelb getünchte Brauereigebäude. „Schönes Leben hier“, steht auf einer Wand geschrieben, daneben warten aktuelle Tageszeitungen an Haken auf Leserinnen und Leser.

„Im Wirtshaus trifft sich die Welt“, sagt Josef Unertl, „es hat einen gesellschaftlichen Auftrag und wir unterstützen das mit guten Speisen und hervorragendem Bier.“

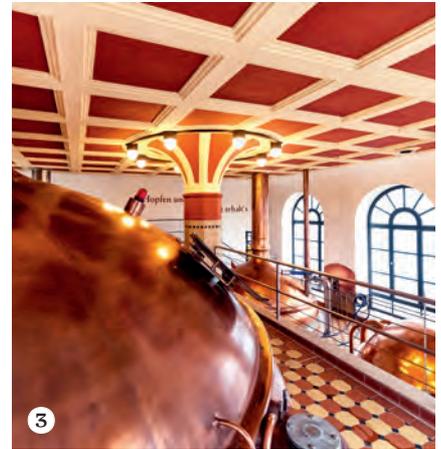
Hoppebräu: Moderne Braukunst

„Da hat er recht“, sagt Master-Biersommelière Mareike Hasenbeck und nimmt einen Schluck „Wuide Hehna“, ein leichtes Session IPA, fruchtig mit etwas Zitrusfrische, „um den Fisch nicht zu erschlagen, sondern ihn zu unterstützen“. Schließlich hat Susi Hoppe neben anderen Gerichten auch ganz spezielle Fish and Chips

2 Fish and Chips, made in Waakirchen

In der „Zapferei“ von Hoppebräu werden Saiblinge durch Bierteig gezogen

3 Hingucker im Riegelebräu Die Braukessel im Jugendstil- Sudhaus sieht man bei einer Führung



aus der Küche gebracht und sich zu Sohn Markus und Mareike in eine Ecke der „Zapferei“ am Ortsausgang von Waakirchen in der Nähe des Tegernsees gesetzt.

An den weiß gestrichenen Wänden hängen Bilder der Familie und vom Bau der im Jahr 2018 fertiggestellten Brauerei, die Markus als Braumeister führt und deren Biertanks durch ein Fenster vom Gasträum aus zu sehen sind. Hinter der Theke wartet eine Reihe Zapfhähne auf den nächsten Ausschank, vor den Fenstern steigt Bodennebel aus den Wiesen und über die Berge legt sich Abendrot.

Fish and Chips aus Bayern-Forelle

„Alles, was wir servieren, kochen wir so, wie es uns selbst am besten schmeckt, und Bier gehört als Zutat natürlich mit dazu“, erklärt Susi und dippt ein Stück knusprig frittiertes Forelle in den hausgemachten Malzessig. Der Teig der



Markus und sein Team vom Hoppebräu besser kennenlernen



QR-Code scannen, um das ausführliche Porträt des Bayern-Botschafters zu lesen

1

„Hoppebräus Zapferei“

Susi Hoppe wird von den Köchinnen Linda und Chia umringt und unterstützt

2

Mareike Hasenbeck

holte 2021 bei der Deutschen Meisterschaft der Biersommeliers Bronze



Panade bestehe neben Mehl, Gewürzen und Petersilie auch aus einem großen Glas vom haus-eigenen Hellen. Das gebe würzige Frische und komme auch bei den „Bierkartoffeln“ als Teil der Panade zum Einsatz.

„Wahnsinn, diese Kartoffel als Booster nach einer durchzechten Nacht, dazu ein Weißbier, das passt perfekt“, sagt Markus. Und zur „Vogelwuiden Currywurst“ harmoniere natürlich das auch für die Soße genutzte scharf-fruchtige IPA. „Oder als Gegensatz die Kickvariante mit einem Dunklen“, schlägt Mareike vor „das kontert die leichte Herbe und Fruchtigkeit der Soße mit seiner malzig-karamelligen Nussigkeit und verbindet sich zu einem echten Geschmacksfeuerwerk!“

Bierspezialitäten mit Kirsch und Whisky

Bis es dunkel wird, reden sie über Food-Pairings, probieren ein in Whiskyfässern gelagertes Imperial Stout, das auf Kirschen gereifte „Keasch“ und hopfengestopftes Lager.

Die „Zapferei“ hat sich mit Gästen gefüllt, in einer Ecke klackern Backgammonsteine, Markus' Kinder kommen von draußen und verlangen nach frischem Wasser. „Geschmack ist Geschmackssache“, sagt Mareike, „es geht ums gemeinsame Probieren und Entdecken, denn Bier ist so viel mehr als nur ein Getränk, es ist eine eigene Welt.“

bayerisches-bier.de | feinerhopfen.com

Ein Prost aufs Rebhuhn!



Zoiglbier ist einer der köstlichsten Gründe, den Oberpfälzer Wald zu besuchen. Im Städtchen Eslarn wird die Bierspezialität seit 500 Jahren im traditionellen Stil gebraut.

Zum Kommunbrauhaus in Eslarn geht man am besten immer der Nase nach. Der verführerische Duft verrät an diesem Morgen schon von Weitem, dass hier ein ganz besonderes Gebräu köchelt. Gerade wird abgeläutert, dabei wird am Ende des Maischeprozesses die Würze von den unlöslichen Teilen des Getreides getrennt.

Das untergärige Zoigl gehört zu den köstlichsten Gründen, den Oberpfälzer Wald zu besuchen. Und das schon seit mehr als einem halben Jahrtausend. Eslarn bekam 1522 das spezielle Zoigl-Braurecht, insgesamt sind es fünf Gemeinden, die die Tradition des Kommunbiers bis heute fortführen.



Das Brauhaus wird dabei von den „brauenden Bürgern“ durch das „Kesselgeld“ finanziert und erhalten. Dafür gibt es dann die Würze für die eigene Hausbrauerei.

Mit der Lizenz zum Brauen war auch das Recht zum Ausschank verbunden. Dafür wurden früher die Wohnzimmer reihum für ein paar Wochen zum Gasthaus umfunktioniert. Die Tradition des Zoiglkalenders hat sich erhalten, auch wenn es heute weniger Zoiglstuben gibt und diese zu kleinen Gastwirtschaften geworden sind.

Zoigl wird aber nicht nur für den öffentlichen Ausschank gebraut, sondern auch für den privaten Bedarf. In Eslarn ist das besonders beliebt, dank der Spezialrezeptur des 94-jährigen Braumeisters Georg Zierer und seines „Rebhuhn-Zoigls“. In der offenen Sudpfanne wird über einem Holzfeuer die Maische zuerst gekocht, dann gehopft und als „Würze“ noch mal erhitzt. Dieser Sud wird vergoren und kommt in große Behälter im Keller, wo er mehrere Wochen ausreift.

Und wie schmeckt so ein Rebhuhn-Zoigl? „Süffig, süßlich, kernig“, schwärmt Sarah Jäger nach der ausgiebigen Schnupperprobe. Die Frau kennt sich aus: Als amtierende bayerische



Bierkönigin darf sie rund ums Jahr Bierspezialitäten kosten, arbeitet selbst in einer Brauerei im nahen Schwandorf und hat gerade mal vorbeigeschaut.

Zoigl ist Kult und quicklebende Kultur. 2018 wurde es gar von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt.

Vor ein paar Jahren entstand im Eslarner Brauhaus ein kleines Museum. Im „Biererlebnis Kommunbrauhaus“ ist Georg Zierer an der Wand überlebensgroß bei der Arbeit abgebildet. Passend für eine lebende Bier-Legende: Im vergangenen Jahr feierten er und Eslarn sein 70-jähriges Dienstjubiläum!

bayerisches-bier.de

Blick in die „Braustube“ Bildershow



QR-Code scannen, um Bilder vom Brauen des Rebhuhn-Zoigls zu sehen



Rhön

Gourmandise

Vulkangestein



auf

Text und Fotos: Thomas Linkel

Die Rhön liegt ganz im Norden von Bayern und beinahe in der Mitte Deutschlands. *Das UNESCO-Biosphärenreservat ist geprägt von Hochmooren, Vulkankegeln und Urwäldern. In den Tälern gibt eine Generation junger Gastronomen, Brennerinnen und Winzer genussvoll den Takt vor. Unser Reporter hat sich vor Ort mal genauer umgesehen*



A

Aus der Ferne betrachtet erinnert es an ein schwarz-weißes Mosaik, das sich langsam über die gelb-grünen Bergwiesen der Langen Rhön bewegt. Ein paar Weggabelungen und Feldgehölze weiter trägt der Wind tierische Laute durch die milde Frühabendluft. Schließlich zieht eine Herde Rhönschafe zupfend, rupfend und wiederkäuend an uns vorbei.

„Kalte Buche“ nennen die Bewohner von Ginolfs die Kuppe oberhalb ihres Dorfs. Von dort hat man einen beeindruckenden Rundumblick auf die Höhen des Biosphärenreservats ganz im Norden Bayerns. Und genau dorthin hat Schäfer Josef Kolb seine Herde an diesem Abend gebracht.

Das Revival des Rhönschafs

„Das Rhönschaf gehört in diese Landschaft wie die Basaltkegel und Hochmoore“, sagt der Schäfer und zupft an der breiten Krempe seines Filzhutes. Zehntausende Schafe seien bis vor 100 Jahren über die Weiten der Rhön gezogen, dann machten die moderne Agrartechniken und Viehseuchen die Schafhaltung unrentabel.

Anfang der 1980er lebten gerade noch 300 echte Rhönschafe mit dem charakteristisch wollfreien, schwarzen Kopf in Deutschland.

Ohne Schafe aber gibt es keine Bergwiesen und keine Biotope. Die seit dem 14. Jahrhundert von kleinen Rodungen und extensiver Weidewirtschaft geprägte Kulturlandschaft drohte zu verbuschen. Im Auftrag des Bunds für Umwelt- und Naturschutz Deutschland und des BUND Naturschutz Bayern wurden im Jahr 1985 einige Flächen sowie vierzig Rhönschafe gekauft, Josef Kolb wurde als Schäfer und Züchter bestellt.

Über die Jahre wuchs die Herde und die wolligen Huftiere wurden zu Sympathieträgern, Naturschützern und Landschaftspflegern, die auch dazu beitrugen, dass die UNESCO der Rhön das Prädikat Biosphärenreservat verlieh. Heute sorgen ungefähr viertausend Tiere verschiedener Höfe als „Rasenmäher“ für Biodiversität auf den weiten Hängen.

Kolb ist noch immer Schäfer mit Leidenschaft. „Die Schafe strahlen eine Ruhe aus, die sich auf mich überträgt“, erzählt er. Sein Leben werde vom Rhythmus der Schafe geprägt und er habe gelernt, sich auf den Takt der Tiere einzulassen. Dann geht er bergab. Das schwarz-weiße Mosaik folgt ihm langsam in den Abend.

Biogarten hinterm Schwimmteich

Am nächsten Morgen steht Küchenchef Hartwig mit Gärtnerin Barbara im Garten hinter dem Schwimmteich und schneidet Salatköpfe. Kein Laut dringt aus dem Ort Mellrichstadt hier-

1
Rhönschaf
Typisch ist der schwarze, unbewollte Kopf. Köche schätzen das zarte, würzige Fleisch

2
Mehr als regional
Küchenchef Hartwig und Gärtnerin Barbara ernten im Garten des Biohotels „Sturm“, was für den farbenprächtigen Caesar Salad gebraucht wird

3
Rhön-Abendprogramm
Der Nebel zaubert eine meditative Landschaft



her. Hinter dem Garten des Hotels „Sturm“ liegen Wiesen und Felder, zu Schäfer Kolb sind es nur 20 Kilometer.

„Natürlich verarbeiten wir auch Rhönschaf, dazu passen die frischen Kräuter aus unserem eigenen Anbau“, erzählt Hartwig. Während er Thymian, Rosmarin und Basilikum abzupft, hat Barbara ihren Bastkorb mit Blumenblüten und Johannisbeeren gut gefüllt.

Alles zusammen wird später als farbenprächtiger Caesar Salad mit hausgemachten Gnocchi auf Saubohnen auf den Tisch des Restaurant „Otto's“ kommen, inklusive Blick auf den Garten, in dem gerade erst die Zutaten gesammelt wurden.

Aus einem konventionellen Hotel wurde mit vielen Investitionen und viel Leidenschaft innerhalb weniger Jahre ein nachhaltig wirtschaftendes, zertifiziertes Biohotel, das mit Zulieferern aus der Region verbunden ist.

Zu den in der Rhön verwurzelten Produzenten gehört auch Brennerin

und Edelbrandsommelière Franziska Bischof. Die Bayern-Botschafterin übt im Dorf Wartmannsroth in vierter Generation das hochprozentige Handwerk aus.

Brennkultur in Wartmannsroth

„Ich fühlte mich schon als Kind im warmen Brennraum geborgen“, erzählt sie in dem von Panoramafens-tern umfassten Tasting Room, „auch wenn ich das Streuobst-Auflesen als Jugendliche oft verflucht habe.“

Heute liebe sie genau das, mit ihren Kindern durch die Umgebung zu streifen, Brotzeit zu machen und Brennbares zu sammeln. Und weil sie immer neue Geschmacksrichtungen entdecken wolle, erweitere sie ihr Sortiment von Jahr zu Jahr. „Einer meiner Lieblinge ist ‚Der Wilderer‘, ein Geist aus Vogelbeeren.“ Ihre prämierten Edelbrände, Whiskeys und Gins sollten aber nur mit solider Grundlage verkostet werden. Oder man nutzt die Hollywoodschaukel im Brennerei-Garten zum Entschlummern.

1

Brennerin

Franziska Bischof

„Oft rieche oder schmecke ich in meinem Alltag etwas, das mich fasziniert. Dann überlege ich, wie ich das in etwas Hochprozentigem einfangen könnte“

2

Unterwegs auf der Hochrhönstraße

Die Lange Rhön ist ein langgezogenes Basaltplateau, das mit dem Heidelberg über 925 Meter Höhe erreicht

Mittelalter satt in Ostheim

25 Nebenstraßen-Kilometer entfernt liegt das UNESCO-Weltkulturerbe Bad Kissingen. Eine Stadt mit prächtigen Fassaden, Wandelhallen, weitläufigem Kurgarten und Hotels.

Wer zu viel Trubel und Heilwasser nicht mag, aber Kultur-Input sucht, sollte sich das Städtchen Ostheim vor der Rhön ansehen und dort zurück in die Vergangenheit reisen. Fünf Wehrtürme sind schon von Weitem zu sehen. Die größte und besterhaltene Kirchenburg Deutschlands überragt die Häuser des Orts, der 804 erstmals urkundlich erwähnt wird.

Die Wehranlage wurde in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts zum Schutz der Stadt erbaut, das eisenbeschlagene Tor hat bereits den Dreißigjährigen Krieg überstanden. Historisches Flair verströmen auch einige Fachwerkhäuser in der Marktstraße, das Rathaus mit seinem Glockenspiel und die Stadtmauer, an der das Flüsschen Streu entlangplätschert.

Franziska Bischof Edelbrandsommelière



QR-Code scannen, um unser ausführliches Porträt der Frau zu lesen, die zur „Female Distiller of the Year 2018“ gekürt wurde



1





1

1

Ostheim vor der Rhön

Eine doppelte Ringmauer mit fünf Wehrtürmen wie dem Waagglockenturm und sechs Bastionen schützt die Kirche Sankt Michael

2

Rangerin Amelie Nöth

„Auf kleiner Fläche finden sich in der Rhön ganz unterschiedliche Biotope und seltene Tierarten“



Hüfthohe Farne, ein Schwarzspecht und umgestürzte Bäume

„So könnte der Wald auch vor 400 Jahren ausgesehen haben“, sagt die Naturparkrangerin Amelie Nöth, als wir nur wenige Stunden später auf einem Pfad zwischen hüfthohen Farnen und umgestürzten Baumriesen in der Kernzone des UNESCO-Biosphärenreservats wandern.

Gerade quert eine Ameisenstraße unseren Weg am Lösershag, zwischen den Ästen einer Bergulme hängt ein überdimensionales Spinnennetz. Plötzlich hören wir rhythmisches Klopfen und entdecken einen Schwarzspecht mit leuchtend rotem Kopfgefieder.

Seit mehr als 60 Jahren lässt der Mensch die Natur rund um die 765 Meter hohe Basaltkuppe einfach sein und greift nicht ein. Dadurch entstand ein Urwald, in dessen Kern eine imposante Basaltblockhalde liegt.

Basalt: Mikroklima für Könner

„Nur Spezialisten meistern diesen von einem besonderen Mikroklima geprägten Lebensraum“, sagt Rangerin Amelie. Im Sommer ströme warme Luft in den oberen Haldenbereich ein, kühle sich im Inneren ab, um am Fuß-

Virtueller Bummel Bad Kissingen



QR-Code scannen, um Reportage über Bad Kissingen zu lesen

ende kalt-feucht auszutreten. Deshalb seien die unteren Basaltblöcke von dichtem Moos und Blattflechten bewachsen, während am heißen Haldenkopf Moose siedelten, deren Glashaare die Sonne reflektieren und so vor Verdunstung schützen.

Zudem leben, so erfahre ich später, in diesem Geotop verschiedene Tierarten, die fast Relikte aus der Eiszeit darstellen, darunter die Alpenspitzmaus und die Blockhaldenspinne, deren Bestand Amelie und ihre Rangerkollegen in einem Forschungsprojekt beobachteten.

Vorbei an dick mit Zunderschwämmen besetzten Buchenresten wandern wir auf verschlungenen Pfaden, bis wir am Saum des Urwalds in die Sonne blinzeln. Vor uns erstreckt sich ein renaturierter Steinbruch, eine weite, mit Wasser gefüllte Grube mit Wänden aus Basalt, in der sich das Blau des Himmels mit dem Grün des Waldes mischt.

„Deshalb liebe ich diese Gegend“, sagt Amelie, „auf kleiner Fläche finden sich ganz unterschiedliche Biotope und seltene Tierarten. Und die Basis bildet immer der vulkanische Ursprung der Rhön.“



1

**Reben und das
Kavalierrhäuschen**

Der Weinberg von Ulrike und Thomas Lange war einst ein Geschenk von Karl dem Großen ans Kloster Fulda

2

„Kalte Buche“ bei Ginolfs
Blick von der 723 Meter hohen Kuppe, die aus im Vulkanschlot abgekühlter und erstarrter Magma besteht

Die Rhön macht es einem aber auch leicht, tiefer in die Erdgeschichte einzusteigen. Ein Netz aus Wanderwegen führt über die Höhen der sogenannten Langen Rhön, vorbei an dem 60 Hektar großen Geotop Schwarzes Moor. Dort sorgt ein mehr als zwei Kilometer langer Bohlenweg dafür, dass man trockenen Fußes zwischen lichtem Moorbirkenwald, Torfmoosen und dunkel-schwarzen Mooraugen vorankommt.

Am ehemaligen Steinbruch Steinerne Haus ragen Basaltblöcke aus dem Ufer eines idyllischen Waldsees, und bei Wartmannsroth fällt der Eidenbach über gewaltige Buntsandsteinblöcke.

Weinanbau seit dem Jahr 777

19,5 Hektar bewirtschaften Ulrike und Thomas Lange auf einem Weinberg aus Muschelkalk, den Karl der Große dem Kloster Fulda schenkte. Die beiden arbeiten nach streng biologischen Regeln: „Unsere Reben sind Teil des Ökosystems, Marienkäfer, Schlupfwespen und Falter fressen Schädlinge, die Einsaat



GENUSSTOUREN DURCH BAYERNS MITTE

*Den Naturpark Altmühltal
mit dem Rad entdecken!*

Der Altmühltal-Radweg führt auf rund 170 Kilometern fernab des Straßenverkehrs, auf gut ausgebauten Wegen und ohne große Steigungen durch den Naturpark Altmühltal von Gunzenhausen nach Kelheim. Dabei passieren die Radfahrer sanfte Wacholderheiden und schroffe Felsformationen wie die „Zwölf Apostel“ bei Solnhofen und den Burgsteinfelsen bei Dollnstein. Spektakuläre Fossilienfunde, darunter den berühmten „Urvogel“ Archaeopteryx, zeigen Museen in Solnhofen und Eichstätt.

Unterwegs treffen die Radler auf die Spuren der Geschichte: vom Unesco-Welterbe Limes über Burg Pappenheim, Schloss Hirschberg bei Beilngries oder die Ritterburg Prunn bei Riedenburg bis zum Archäologiepark Altmühltal, der in die Welt der Neandertaler und Kelten entführt. Den fulminanten Schlusspunkt setzt der Donaudurchbruch bei Kelheim mit bis zu 70 Meter hohen Felswänden.

Der Altmühltal-Radweg ist auch ideal für die Familientour – dank Badespaß in Treuchtlingens Altmühltherme oder am Badesee, einer Kletterpartie im Hochseilgarten oder eines Besuchs in der Tropfsteinhöhle. Gemütliche Pausen im Biergarten, auf Restaurantterrassen oder im Café bieten genug Muße, um neben regionalen Spezialitäten die Schönheit der Landschaft und das Flair der Städte zu genießen.

Runde Sache!

Teilstrecken des Radwegs lassen sich auf Rundtouren erkunden, etwa auf der gut 60 Kilometer langen Strecke „Ins Anlautertal und Altmühltal“. Sie führt über die Jurahochfläche, dann von Titting nach Kinding und schließlich entspannt in die Barockstadt Eichstätt. Weitere Tipps für Rundtouren bieten die Website des Naturparks Altmühltal und der kostenlose Flyer „Radtouren im Naturpark Altmühltal“. naturpark-almuehltal.de/radfahren



Relaxen!

Das „Hotel Dirsch Wellness & Spa Resort“ ist der perfekte Ort, um im bezaubernden Anlautertal zu entspannen. Ein großes Wohlfühlangebot mit Hallenbad, Saunen und Treatments macht müde Radler wieder munter. Kulinarisch verwöhnt das Hotelrestaurant inklusive Grillhütte, „Alm“ und Bar. hotel-dirsch.de



von Sonnenblumen, Wicken und Malven sorgt für ausreichende Nährstoffe für die Weinstöcke“, erzählt Ulrike bei unserem gemeinsamen Spaziergang durch den Weinberg.

Ihre spontan vergorenen Bioweine haben Goldmedaillen gewonnen. Auf der Weinbergmauer oberhalb des „Kavalierhäuschens“, das die Hammelburger Äbte gern für Schäferstündchen nutzten, setzen wir uns und probieren Grauburgunder, Spätburgunder und Silvaner, bis die Sonne uns in den Schatten schickt.

Oberelsbach: Frischeste Rhönforelle vom Teich nebenan

An der „Fischerhütte Edwin“ spenden Sonnensegel und Bäume am Ufer der Sonder Schatten. Die Rhönforellen, die in den Teichen gezogen werden, schätzen das Quellwasser des Baches, der am Lokal vorbeifließt. Auf der weinumrankten Terrasse haben sich Vanessa und Christopher Herbert mit frisch gebratener Forelle gesetzt, nur das Glück-



1

Gebratene Rhönforelle

Die Betreiber der „Fischerhütte Edwin“ in Ginolfs holen den Fisch aus dem eigenen Teich, der vom Sonderbach gespeist wird

2

Caesar Salad à la „Otto“s

Die Zutaten kommen aus dem eigenen Anbau. Wer mag, bedient sich im 5.000 Quadratmeter großen Naschgarten

sen des Sonderbachs hängt in der Luft. „Das ist unsere Hintergrundmusik, mehr braucht es nicht“, sagt Vanessa. Christopher ergänzt: „Unsere Gäste sollen einfach runterkommen, die Natur und das, was sie uns schenkt, entspannt genießen.“

Frischere Forellen als hier, ehrlich und schnörkellos zubereitet, findet man kaum. Dass viele Gäste diese Stimmung schätzen, dafür sorgt Vanessa im Service und Christopher in der Küche. „Hier zu sein, das ist pures Glück“, sagt Vanessa. Gemeinsam den hauseigenen Apfelsaft zu pressen, Kräuter oder Holunderblüten für die Gerichte zu sammeln, dies alles sei eine Freude.

All diese Eindrücke sacken lassen, das geht am besten auf einer Bank in der Weite der Langen Rhön. Ein Rotmilan kreist vor Sommerwolken über bunt getupften Bergwiesen. Aus der Ferne ist leises Schafblöken zu hören. Am Horizont vereinen sich die grünen Ausläufer der Rhön mit dem Horizont. Wie schön! ■

rboen.de

Mit dem Wohnmobil durch Bayern

Burgenerlebnisse, Kunstgenuss und herrliche Aussichten



Sie thronen hoch oben und faszinieren uns schon von Weitem: herrschaftliche Burgen und Festungsanlagen. An diesen Orten kommen Landschaft und Geschichte, Kunst und Lebensart zusammen. Das Netzwerk BURG.MUSEEN. BAYERN lädt Reisende in Wohnmobilen und Caravans ein, auf einer Rundfahrt durch Bayern das Mittelalter und die Renaissance hautnah zu erleben.



Die Route ist eine faszinierende Verbindung von Erlebnis, Natur und Kunstgenuss. „Die Tour von Burg zu Burg punktet mit vielfältigen Landschaften und kulturellen Highlights. Man erlebt abwechslungsreiche Natur und entdeckt in den alten Gemäuern Wertvolles und Wunderbares, Glanzvolles und Geschichtsträchtiges“, so Frau Gilch vom Stadtmuseum Burghausen.

Die weltlängste Burg liegt idyllisch auf einem Berggrücken zwischen dem Fluss Salzach und dem Wöhrsee in Burghausen im Osten Oberbayerns. Das Stadtmuseum in der Hauptburg lädt dazu ein, das Leben im Mittelalter auf der Burg und die Stadtgeschichte zu entdecken. Die Zeitreise führt beispielsweise an den Hof von Herzogin Hedwig von Bayern-Landshut, die herrschaftliche Hoffeste veranstaltete. „Am besten testet man

hier gleich das eigene Geschick im Turnier“, empfiehlt Frau Gilch. In Sichtweite der Burg ist der Stellplatz am Rande der Stadt naturnah gelegen. Von hier entdeckt man leicht zu Fuß oder per Rad die Sehenswürdigkeiten Burghausens.

In Oberfranken begeistert die Veste Coburg mit Ausblicken in alle Himmelsrichtungen von unschätzbarem Wert. Die Burg besitzt prachtvolle historische Räume und die Reformatorenzimmer, die an Martin Luthers Aufenthalt erinnern. Man bestaunt die weltberühmten Cranach-Gemälde, die „Schatzkammer Glas“ und die historische Waffensammlung. Der Stellplatz Vesteblick Coburg liegt am grünen Stadtrand. Mit dem Rad geht es in die Innenstadt oder in die freie Natur.

Hoch über der pittoresken Altstadt von Landshut erhebt sich Burg Trausnitz. Sie birgt nicht nur versteckte Winkel und wunderschöne Aussichtspunkte, sondern auch die Zauberwelt der Kunst- und Wunderkammer. Herzog Wilhelm V. von Bayern beeindruckte damit seine Gäste. Einen Stellplatz finden Sie auf dem kleinen Campingplatz auf der Isarinsel Mitterwöhr mitten in Landshut. Nur ein

kurzer Weg ist es mit dem Rad oder zu Fuß in die historische Altstadt.

Weiter zur Veste Oberhaus in Passau. Zwischen Donau und Ilz erhebt sich die Burg mit ihrem herrlichen Ausblick. Das Mittelalter kann man hier anhand interaktiver Stationen und Ausstellungsstücke erleben. Der Stellplatz an der Ilzbrücke liegt direkt zu Füßen des Burgbergs. Von dem kleinen Platz gelangt man zu Fuß schnell auf die Veste oder in die Passauer Innenstadt.

Die Festung Marienberg ist das Wahrzeichen Würzburgs. Zwischen Weinbergen und alten Mauern lädt das Museum für Franken dort zu einer Erkundungstour ein. Ob das Herz bei Werken Riemenschneiders, Cranachs d. Ä. und Tiepolo oder bei Ritterrüstungen, Schwertern und Fahnen höher schlägt? Der Stellplatz in Würzburg bietet einen schönen Blick auf Main und Altstadtkulisse. Nach dem Kulturgenuss kann man sich mit herrschaftlichem Gefühl dem Weingenuß widmen. Campingplätze in Bayern finden Sie auf camping-in-bayern.info

**Instagram @burgmuseenbayern
erlebe.bayern/museen**

Gscheidhaferl — *Kurioses, Ungewöhnliches und Überraschendes für den nächsten Ratsch mit Familie oder Freunden. Ganz nach dem Motto „Hey, wisst ihr eigentlich ...“*

... wo das kleinste Hotel der Welt steht?

In Amberg mussten einst heiratswillige Paare Hausbesitz nachweisen. Ein wenig betuchter Bräutigam war clever und versah eine zweieinhalb Meter schmale Häuserlücke mit Vorderfront, Rückwand und Dach – fertig war das Eigenheim. Heute ist das schmale „Eh'häusl“ ein luxuriöses Minihotel und nach wie vor beliebt bei Hochzeitspaaren.



... wo man in Bayern zwei originale Schiffe der alten Römer bestaunen kann?

Vor circa 2.000 Jahren patrouillierten Römerschiffe auf der Donau, der Grenze des Römischen Reichs. 1986 wurden bei Ingolstadt an einer verlandeten Anlegestelle zwei antike Wracks entdeckt. Sie sind im „Kelten Römer Museum“ in Manching ausgestellt.



... in welchem bayerischen Ort jeden Tag die französische Nationalhymne zu hören ist?

In Cham im Bayerischen Wald erklingt täglich um 12.05 Uhr vom Rathausurm die Marseillaise. Die Glockenspiel-Melodie ehrt Nikolaus Luckner. Der 1722 geborene Sohn der Stadt machte als Soldat in Frankreich Karriere und wurde von König Ludwig XVI. 1791 zum Marschall ernannt. Unglücklicherweise endete Luckner drei Jahre später während der Französischen Revolution auf der Guillotine.

... wo man noch so redet wie in Bayern vor 800 Jahren?

In Lusern und anderen Dörfern nördlich von Verona sprechen die Einwohner einen alten bairischen Dialekt: Cimbrisch. Siedler aus Südbayern haben im Mittelalter wohl diese Mundart mitgebracht. Kostprobe: „Dar holtz-khraa lebet in balt un snakket löchar in de póome.“ – „Der Specht lebt im Wald und pickt Löcher in die Bäume.“



Deutsche
Alpenstraße



NEU! ÜBER
300 LADESTATIONEN
ENTLANG DER ROUTE



ZWEI BAYERISCHE ORIGINALS



deutsche-alpenstrasse.de

484 km Ferienstraße, 453 km Radweg
- dort, wo Bayern am schönsten ist!



Infos zur Strecke, Sehenswürdigkeiten und Übernachtungsmöglichkeiten online.

bodensee-koenigssee-radweg.de

So klingt Gesundheit



Hingehört
Warum Kneippen,
Schrothen, Moor oder
Sole zu einem modernen
Leben unbedingt
dazugehören.



Nachgefragt

Experten und Expertinnen
aus Bayerns Heilbädern
und Kurorten im Gespräch
mit Radio-Moderator
Thorsten Otto.

**bayerisch
gesund** 
*Der Podcast mit
Tiefenwirkung*

Der Podcast mit Tiefenwirkung

In »bayerisch gesund« geht es um das viel zitierte Gleichgewicht für ein Leben voller Energie und Leichtigkeit: Experten und Expertinnen aus Bayerns Heilbädern und Kurorten erzählen, wie nachhaltig »ihre« Naturheilmittel und Heilverfahren auf Körper und Geist wirken, und geben Tipps für einen Lebensstil, der einfach gut tut.

Reinhören über Spotify, iTunes oder
www.gesundes-bayern.de

Fotos: © Gesundes Bayern e.V. / GPH / Konbauer

© AdobeStock/Anna