

Sponsored Story

Kempton hat Geschmack

Kennen Sie Kempten? Die mitten im Allgäu befindliche Stadt überzeugt nicht nur durch ihre zentrale Lage in der beliebten Urlaubsregion, sondern hat auch in puncto Kultur und Genuss einiges zu bieten. Höchste Zeit, dass Sie (auch) Kemptens kulinarische Seite kennenlernen!

Wer Stadterlebnis im Allgäu sucht, ist in Kempten genau richtig. Das gilt sowohl für die Aspekte Shopping, Veranstaltungen, Kunst und Kultur, als auch für die Kulinarik. Ein gemütlicher Bummel über den Rathausplatz lässt da fast den Eindruck aufkommen, Sie wären in Italien! Restaurants und Cafés mit gemütlichen Terrassen säumen den Platz und laden mit ihrem südländischen Flair zum Verweilen ein. Weitere Genussmomente reichen vom ausgiebigen Frühstück auf dem beliebten Wochenmarkt über gemütliche Stunden im Biergarten mit Allgäuer Küche bis hin zum Ausklang des Tages in stimmungsvollen Bars und Kneipen.

Stadtrundgang mit mehreren Gängen

Doch das ist nur eine Art, die Hauptstadt des Allgäus kulinarisch zu genießen. Eine andere sieht eine ganz spezielle Stadtführung vor. Unter dem Begriff „Leckerbissen & andere



Geschichten“ verbirgt sich eine knapp dreistündige Tour unter fachkundiger Begleitung. Bei diesem außergewöhnlichen Stadtrundgang wird immer wieder Köstliches serviert und gleichzeitig Spannendes aus der wechselvollen Historie der einstigen Römerstadt erzählt.

Alles Käse, oder was?

Einblicke in die Kunst des KäSENS bietet die Käseschule bei „Georgs Käse & Genuss“. Hier erfahren Sie Wissenswertes zur Käseherstellung und bereiten im Kurs Ihren eigenen Käse zu – eine wahrer Gaumenschmaus für zuhause.

kempton-tourismus.de/kulinarik



Auftanken im Winterwunderland Bayerischer Wald

Der Sound des Winters im Bayerischen Wald ist die Stille: Nur das leise Knirschen beim Schneeschuhwandern durch das tiefe Weiß, nur das gleichmäßige „Tsch-Tsch“ der Langlaufski beim Gleiten über einsame Loipen ist in der verschneiten Winterlandschaft zu vernehmen.

Hinaus in die frische Luft und die Schönheit des Winters genießen. Durch tiefen Schnee stapfen und die Natur beobachten, die in der kalten Jahreszeit so einiges zu bieten hat. Idylle und Ruhe statt Jubel und Trubel. Wenn der Schnee den Bayerischen Wald im Winter wie mit einem flauschigen Mantel bedeckt, verwandelt sich das größte zusammenhängende Waldgebirge Mitteleuropas in ein friedliches, weißes Winterwunderland.

Winterurlauber, die einen Gang herunterzuschalten möchten, finden bei

den Winteraktivitäten im Bayerischen Wald die optimale Mischung aus intensivem Naturerlebnis und sportivem Entschleunigungsangebot.

Ob Schlittenhunde-Workshop oder Schneeschuh-Wanderung, Skitag auf der Piste oder Rodelausflug – die Auswahl an familienfreundlichen und abwechslungsreichen Winterabenteuern ist groß.

Das 350 Kilometer große Wanderwegenetz lädt zu ausgiebigen Erkundungstouren im tief verschneiten Wald ein. Mit über 2.000 Loipenkilometern ist der Bayerische Wald Deutschlands größte Langlaufregion und zählt zu den schneesichersten Skilanglaufgebieten Mitteleuropas.

Damit Wintersportler vor Beginn ihrer täglichen Langlaufrunde wissen, in welchem Zustand ihre Lieblingsloipe ist, sollten sie einen Blick auf den „Loipenmanager“ werfen. Diese für den

Bayerischen Wald entwickelte App zeigt in Echtzeit, in welchem Zustand sich die Loipen befinden. Der Loipenmanager ist unter anderem auf der Website des Bayerischen Waldes nutzbar.

Darüber hinaus freuen sich die Gäste, hier in Ostbayern eine Urlaubsregion zu finden, die auch durch ihre herausragende touristische Infrastruktur überzeugt. Die zahlreichen Freizeitattraktionen im Umkreis der eigenen Unterkunft lassen sich mühelos mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen. Wer die activCARD Bayerischer Wald oder die ErlebnisPlus-Card Sankt Englmar nutzt, die zahlreiche Gastgeber ihren Gästen kostenfrei anbieten, kann dabei sogar noch sparen: Ski- oder Schneeschuhverleih, Ski-Schnupperkurse, Museums- oder Schwimmbadbesuche und vieles mehr sind darin bereits inkludiert.

[bayerischer-wald.de](https://www.bayerischer-wald.de)

Nachhaltige Bierproduktion im Einklang mit der Natur



Im Wasserschloss von Titting gärt es seit mehr als 300 Jahren: Zwischen dicken Mauern produziert die Brauerei Gutmann dort ihr Hefeweizen, und zwar nachhaltig und bald auch energieautark.

In einem Blumengarten am Fuß des Kalvarienbergs von Titting liegt das Anwesen, dem man die Brauerei darin nicht ansieht. Passend zum beschaulichen 700-Einwohner-Ort wirkt das Wasserschloss eher wie eine Miniaturversion eines adeligen Unterschlupfs – und dabei wie aus dem Ei gepellt.

„Die Renovierung 2015 war eine ganz schöne Arbeit“, erinnert sich Michael Gutmann, der mit Bruder Fritz seit jenem Jahr auch den Betrieb mit 50 Angestellten leitet, in sechster Brauergeneration. Von der Zeit der Holzfässer und Kupferkessel zeugt heute noch das Brauereimuseum in der alten Malztenne. Durch eine Glasscheibe davon getrennt, sitzt Cousin Sebastian als Produktionsleiter im Hightechlabor der Qualitätskontrolle und inspiziert durch ein Mikroskop die vielen freien Mitarbeiter der Gutmanns: Hefezellen, die wichtigsten Helferlein beim Weißbierbrauen.



Schließlich sind die Gutmanns auf Hefeweizen spezialisiert, das, jedes für sich, gemütlich in der Flasche gärt. Neben dem traditionellen Hellen gibt es ein Dunkles und ein Leichtes, saisonal den hellen und dunklen Weizenbock, sowie zwei Alkoholfreie: einmal hell, einmal dunkel mit Dinkel. Auf das Letztere ist Gutmann besonders stolz: „Der erste Schluck ist eine Wohltat, der zweite eine Wohltätigkeit. Denn Dinkel ist ein ursprüngliches Getreide, das extensiv angebaut bestens gedeiht.“ Wie der Dinkel, so stammt auch die Braugerste aus der Nachbarschaft. Interessant dabei: Mit 20 Landwirten aus der Umgebung gibt es ein Pilotprojekt zur „Zertifizierung von nachhaltig erzeugtem Braugetreide“.

Ein Teil der Brauereiführung geht an diesem Morgen auf ein Gerstenfeld auf der Hochfläche über Titting. Gutmann schwärmt: „Der Anbau kommt mit wenig Pflanzenschutzmitteln und Dünger aus.“ Gerste leiste zudem einen Beitrag zum Grundwasserschutz: „Ihre Wasserspeicherkapazität ist groß, vor allem beim Anbau von Zwischenfrüchten und schonender Bodenbearbeitung.“

Hinter dem Feld wird bald eine fünf Hektar große Photovoltaik-Anlage entstehen. „Die andere Hälfte unseres Energiebedarfs wird in wenigen Jahren ein großes Windrad liefern“, erhofft sich

Gutmann. „Nur mit intakter Natur kann man auch gesunde Produkte anbauen.“ Seine Erfahrungen teilt er gern mit Brauerkollegen im Bayerischen Brauerbund sowie im Förderverein Braugerste, den er als 1. Vorsitzender ehrenamtlich führt.

Als „Blühender Betrieb“ und Teilnehmer beim „Blühpakt Bayern“ grünt es daher auch überall rund um den Firmensitz. Die Kastanien im Hof der Brauerei spenden den Besuchern des jährlichen Kellerfestes und beim Schlosshof-Benefizkonzert Schatten. Den Gutmanns ist eben auch das Miteinander wichtig. Als erste Brauerei Deutschlands veröffentlichen sie eine Gemeinwohlbilanz.

Die Lust am Bewahren und die Verbundenheit zum Denkmalschutz geht für die Gutmanns übrigens über das Anlautertal hinaus. Im nahen Eichstätt wurde ein Jurahaus mit der Gastwirtschaft und Kleinkunstbühne „Zum Gutmann“ zu neuem Leben erweckt. Das „Gasthaus zur Post“ in Hilpoltstein und das ehemalige „Café Wanner“ in Nürnberg sind weitere Baudenkmäler, die die Handschrift der Familie tragen. Zur Einkehr gibt's, na klar, bestes Gutmann-Hefeweizen!

Machen Sie sich selbst ein Bild ...



... von Michael Gutmanns Braukunst.
Und auf der-bierfinder.de finden Sie alles über Bayerns Brauereien und ihre Gasthöfe.

Und dann geb' ich mir einen Ruck und dem Boot einen Stoß. Das Wasser schäumt, der Puls rast. Doch als das dreifache Manöver unfallfrei gemeistert ist, fühle ich mich königlich.

Je näher wir dem Kochelsee kommen, desto schwächer wird die Strömung. Auch der Wind flaut ab, dafür trumpft die Szenerie auf. Linkerhand das sich weitende Moor, vor uns aufragende Berge und der glatte See samt Klosterkulisse. Doch hoppla, plötzlich frischt der Wind wieder auf, genau aus der Richtung, in die wir wollen. Unser Plan: schnell in die Windabdeckung unter der XXL-Felswand kommen. Was auch gelingt!

Raft in den Sack, Wanderstiefel an

Was wir nicht sehen, nur spüren: Die Wassermengen, die durch mächtige überirdische Rohre aus dem rund 200 Meter höher gelegenen Walchensee in den Kochelsee schießen, sorgen nicht nur für Strom an Land, sondern auch für leichte Strömung unter Wasser. Gegen deren Widerstand landen wir endlich am Zielstrand zu Füßen des Kesselbergs. Das Raft schrumpft im Handumdrehen auf das Packmaß eines Zweipersonenzelts und wird problemlos im geräumigen, wasserfesten Riesenrucksack verstaut, samt Zelt und Schlafsack. Wir ziehen angesichts des angekündigten Starkregens ein Hotelbett vor und verschieben das Campingabenteuer.

Packsack auf dem Rücken, Paddel in der Hand laufen wir vormittags auf dem alten Jakobsweg bergauf. Ein schöner Waldweg, doch die Stars sind die über Nacht ordentlich angeschwollenen Kesselbachfälle. „Das Schöne bei unserem Packraft Trail“, findet Marco, „ist nicht nur die Abwechslung zwischen Sitzen und Laufen, Arm- und Beinbelastung. Es geht auch immer ums Wasser, selbst beim Wandern.“



- 1
Kesselbachfälle im Blick
Endlich wandern! Vom Kochelsee geht es auf dem alten Jakobsweg hinauf zum Walchensee. Immer wieder sorgen hübsche Kaskaden für Hingucker
- 2
Guide im Glück
Gutes Wetter, unfallfreie Tage, großartige Kulisse: Tourbegleiter Marco Loose ist happy
- 3
Paddler im Flow
Neben dem Staffell- und Kochelsee steht der Walchensee auf dem Streckenplan, mit 192 Metern der zweitiefste See Deutschlands

Am Walchensee geht es wieder rein in den Trockenanzug, rein in die aufgepumpten Packrafts und vorbei an Bootsverleihern und See-Cafés, bei denen auch ein paar Beschriftungsbuchstaben abgefallen sind. Die sechs Paddelkilometer zum „Camping Walchensee“ sind schnell absolviert. Es bliebe gar Zeit, den Herzogstand hochzugondeln. Aber warum Aktionismus? Wir entscheiden uns für Renkensemmeln und Relaxmodus.

Rein, raus, rauf, runter

Die Boote bleiben aufgepumpt, tags darauf stehen wir wieder in (den) See, um am Südufer erneut anzulanden, alles zusammenzupacken und nach Vorderriß im traumhaft schönen Isartal zu wandern. Marco sagt: „Wir haben in der Region so viele echte Bretter, das ist einfach unglaublich. Andere wären froh, wenn sie nur eines hätten.“ „Bretter?“ „Highlights eben und daher viele Optionen für den weiteren Streckenverlauf.“

Die Hardcore-Variante wäre Wildwasserpaddeln auf dem Reißbach. O-Ton Marco: „Der hat bis Stufe vier, da ist Alarm!“ Für Bergfexe böte sich die knackige Bergtour rauf zum Karwendelhaus und über die Birkkarspitze zum Isarursprung an. Die Original-Packraft-Trail-Version ginge an der Isar entlang, durch „Baye-

risch Kanada“ 20 Wanderkilometer über Krün bis zum „Natur-Campingpark Isarhorn“.

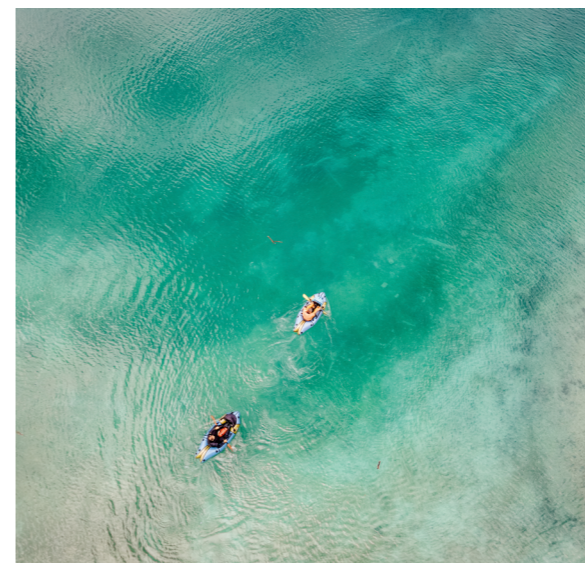
Wir entscheiden uns für eine individuelle, vierte Variante: per Bus nach Scharnitz, denn wir sind angefixt vom Wildwasserpaddeln. Wir wollen auf die wilde Isar, Stufe zwei wartet!

Wobei die Situation sich ganz anders darstellt als gestern. In Zahlen: Bei Scharnitz fließen nun in der Sekunde 17 Kubik statt sieben am Vortag. „Dadurch wird es einerseits schwieriger, weil der Fluss schneller und kraftvoller ist“, erklärt Marco, „andererseits auch einfacher, aufgrund weniger, weil überfluteter Hindernisse, Strudel und Walzen.“

Auf jeden Fall bekommen wir eine Extralektion: nicht auf herausstehende Steine draufhalten, weil es sonst schnell instabil wird. „Vor allem frühzeitig die Nase in die Innenkurven steuern, voll sliden und paddeln, als wäre der Leibhaftige hinter euch her.“ Klappt ganz gut. Was nicht klappt, ist eines meiner Kehrwassermanöver, bei dem ich falsch einsteche, instabil werde und wie in Zeitlupe umkippe. Zum Glück komme ich schnell aus den Schlaufen und im Wasser auf die Beine. Peinlich, aber halb so schlimm.

Schnell wieder ins Boot. Nach einer rasanten Fahrt, bei der wir vor lauter Kurvenkonzentration gar nicht richtig auf die grandiose Landschaft zwischen Karwendel und Wettersteingebirge achten können, kommt kurz vor Mittenwald das Finale: eine Doppelstufe der Klasse drei. Das will vorher begutachtet werden – ohne Boot. ■

alpenwelt-karwendel.de



Sponsored Story



Ausgezeichnete Wirtshauskultur in Oberbayern

Zwischen Hochgenuss und tiefer Verbundenheit

Ein etwas schummriger Raum, ausstrahlende Wärme und der Geruch nach ganz ursprünglichem, oberbayerischem Essen. Das ist nur eine der vielen Facetten der ausgezeichneten und für Oberbayern prägenden Wirtshauskultur. Es ist das Zusammenspiel aus ganz eigenen, gemütlichen Räumlichkeiten, einer Offenheit der dortigen Menschen und der Begeisterung aller für oberbayerische Kulinarik und Kultur. Das Zusammensitzen und vor allem Zusammenfinden sehr unterschiedlicher Menschen bei einem Bier und der jeweiligen, durchaus individuellen Interpretation oberbayerischer Küche steht hier im Zentrum.

Nicht immer müssen es dabei Schweinshaxn sein, aber immer geht es darum, lokale Produkte hochwertig zu verarbeiten und das Beste aus ihnen herauszuholen. So haben sich zum Beispiel in Murnau die Gastronomen als „Staffelseewirte“ zusammengetan. Sie verarbeiten ähnliche, teils gleiche lokale Produkte, doch jeder mit anderen Spezialgerichten.

Im Schrobenhausener Land stehen Kartoffeln und Spargel hoch im Kurs, in Aschau im Chiemgau sind es die Bergkräuter. So wird auch die oberbayerische Wirtshauskultur von den sie umgebenden Landschaften geprägt – in Bezug auf die Produkte, die Menschen, aber auch die Räumlichkeiten. Gemeinsam ist ihnen das Warmherzige in der Begegnung, das Kantige und oft sehr klare Credo der Wirtsleute und ein im besten Sinne des Wortes ursprünglicher und sehr zugewandter Umgang mit kulinarischen Produkten.

oberbayern.de/erleben/nachhaltiger-urlaub/nachhaltige-erzeugung

