

Bayern



Reine Geschmackssache!



**Genuss-Landschaften,
Küchen-Künstler und Natur-Bewahrer**

erlebe.bayern/geschmackssache



erlebe.bayern

Bayern-Rapperin RiA

Reggae, Rock, Pop, Funk oder Gospel! Es gibt kaum einen Stil, den RiA nicht beherrscht. Die Powerfrau aus der Hallertau wechselte vom Jodel-Pop zum Rap. Doch ihrer Muttersprache ist sie treu geblieben. RiA rappt auf Niederbayerisch: „Mein Sound macht Spaß, ist tanzbar, und man soll unbedingt darüber lachen, da alle Texte mit einem gewissen Augenzwinkern geschrieben wurden.“ RiAs packende Geschichte und die von 76 weiteren kreativen, engagierten, passionierten Bayern-Insidern zwischen Bühne, Küche, Bergbauernhof, Festzelt, Werkstatt, Weinberg, Brauerei und Kuhstall sind auf unserer Website erlebe.bayern zu lesen.



Das digitale Bayern-Reisemagazin

Über 260 Reportagen und 125 Listicles für Familien, Genießer, Naturliebhaber, Wanderer, Biker und Kulturfreunde

-  [instagram.com/bayern](https://www.instagram.com/bayern)
-  [pinterest.com/bayerntourismus](https://www.pinterest.com/bayerntourismus)
-  [youtube.com/bayerntourismus](https://www.youtube.com/bayerntourismus)
-  [facebook.de/dein.Bayern](https://www.facebook.de/dein.Bayern)

Urlaub in Bayern? *Reine Geschmackssache!*

Berge, Seen, Flüsse und Wälder prägen das Bild Bayerns.
*Dazu kommen Genusslandschaften wie Almen, steile Weinberge,
Teichlandschaften, Hopfengärten und Streuobstwiesen*



erlebe.bayern/geschmackssache

Senner, Berg- und Hopfenbauern, Fischer und Winzer pflegen diese Kulturlandschaften. Und sie beliefern unsere Köchinnen und Köche mit gesunden und geschmacksstarken Produkten. Als Gast in Bayern sieht und schmeckt man die Leidenschaft, die dahintersteckt, nicht nur. Man spürt und erlebt sie auch. Die naturschönen Landschaften laden Urlauber wie Einheimische zum aktiven Genießen und Entdecken ein. Zu Fuß, per Rad und auf dem Wasser. Gehen Sie mit uns auf eine delikate Tour de Natur für Besseresser!



**Jetzt das Bayern-Magazin
kostenlos abonnieren**

Einfach QR-Code scannen und „Bayern. Das Magazin“ viermal im Jahr kostenlos erhalten

Streuobstwiesen *Goldkäfer, du Prachtstück!*

Von den über 2.000 Apfelsorten findet sich nur eine Handvoll im Supermarkt. Viele alte, besonders schmackhafte und vitaminreiche Sorten wachsen auf Bayerns Streuobstwiesen, neben Pflaumen, Quitten, Mirabellen und Birnen. Streuobstwiesen sind ausgesprochen artenreiche Biotope und Lebensraum für seltene Schmetterlinge wie Aurorafalter, Schachbrett oder Tagpfauenauge und Insekten wie Wildbiene, Kirschrachtkäfer, Goldkäfer, Höcker- und Sattelschrecke. Auch



Schlingnattern, Wendehälse, Fledermäuse und Steinkäuze fühlen sich auf unseren Streuobstwiesen wohl. Die sind im Frühling mit ihrem duftenden, weißen und zartrosa Blütenmeer besonders schön zu erleben.



► Mehr über Wein ab Seite 7

Weinberge *Je steiler, desto besser!*

Weine aus Frankens Steillagen verdanken ihren ganz individuellen Charakter der intensiven Sonneneinstrahlung. Die trockenheißen Weinhänge mit bis zu 80 Prozent Neigung sind ein besonders artenreicher Lebensraum. Die Winzerinnen und Winzer, die diese Landschaft in harter Arbeit bewirtschaften, fördern die Biodiversität durch Blühstreifen, Nistmöglichkeiten und den Erhalt traditioneller Trockenmauern. Dort nisten Vögel und jagt das Mauswiesel. Mit etwas Glück sieht man auch Zauneidechsen.

Zwölf fränkische Winzerinnen und Winzer gründeten „Ethos“, um diese Weinkulturlandschaft zu erhalten und zu pflegen. Für sie zählen neben der Tatsache, dass Steillagen viel individuellere Weine mit mehr Charakter hervorbringen, auch Umweltschutz und soziale Verantwortung.

Was so naturfreundlich klingt, ist das Ergebnis aufwendiger, schweißtreibender Arbeit. Laubschnitt und Traubenlese sind Handarbeit. Die Winzer legen dabei zu Fuß sehr viele Höhenmeter zurück. Eine Ahnung davon, was das konkret bedeutet, bekommen Weinwanderer etwa auf dem Abt-Degen-Wandersteig bei Abstechern über die alten Winzertreppen.

Insgesamt 2.877 bayerische Winzer machen hervorragende Weine, und das fast ausschließlich in Franken. Für einen Hauch Exotik sorgen Weine aus Lindau, vom Ammersee-Westufer und der Baiernwein aus Regensburg. Zu Frankens Traditions-Rebsorten zählen Adelfränkisch, Vogelfränkisch, Grünfränkisch und Petersiliengutedel.



Bergbauern *Wahre Höchstleistung!*

Bergbauern wie Armin Kling und Florian Karg sind seit über 1.400 Jahren unverzichtbar für den Erhalt der alpinen Kulturlandschaften. Sie und rund 1.200 bayerische Kollegen betreiben kleine Bergbauernhöfe mit durchschnittlich 27 Kühen, die oft im Nebenerwerb und mit viel Handarbeit bewirtschaftet werden, sowie 35 Alp-Sennereien.

Biotopschützende Tätigkeiten der Bergbauern sind das händische Sensen von Alpenampfer und Brennesseln sowie das Abholzen

► Mehr über Armin Kling und das Wirken der Bergbauern *ab Seite 10*

von Latschen und Zwergsträuchern, oft auch „Schwenden“ genannt.

Ohne Bergbauernwirtschaft wäre weniger aktiver Landschaftsgenuss in Wanderstiefeln oder auf dem Rad möglich: Man würde vor lauter Büschen und Bäumen die Berge nicht mehr sehen. Die Beweidung der Almen und die Arbeit der Bergbauern sichern den Bewuchs mit lichtbedürftigen Kräutern und Almpflanzen wie Enzian, Frauenschuh, Türkenbund und Orchideen.

Bayerische Sennereien wie die von Gunzesried und kleine Käseereien wie „Hoimat“ in Eschach produzieren auf traditionelle Weise aus der Bergbauern-Rohmilch Delikatessen wie Berg- und Hartkäse sowie Weichkäse. Diese traditionell-handwerklich arbeitenden Käseereien sind identitätsstiftend für die Region und tragen als wichtige Abnehmer von Bergbauermilch zur Pflege der Kulturlandschaft bei.

Teiche, Flüsse, Seen *Karpfen und Kayak!*



Mehr als 7.000 Fischteiche gibt es im Tal der fränkischen Aisch. Die wasserundurchlässigen Tonschichten sind für die Landwirtschaft ungeeignet, aber ideal für Teiche. Gut 4.700 Fischteiche prägen die sogenannte Tirschenreuther Teichpfanne. Dort werden vor allem Karpfen gezüchtet.

Traditionelle Fischteiche nehmen große Regenmengen auf und sind wichtiger Lebensraum für viele Vogel-, Insekten- und Amphibienarten. Schilf- und Uferbereiche sind Nistbereiche von Wasservögeln, Flachwasserzonen und Uferöhricht bilden Rückzugsorte für Erdkröten, Moorfrösche, grüne Teichfrösche und Molche.

Über 200 Seen gibt es in Bayern. Sie sind bis zu 190 Meter tief wie der Walchen- und der Königssee und bis zu 80 Quadratkilometer groß (Chiemsee) und allesamt groß-



► Mehr zum Thema Fisch aus Seen, Teichen und Flüssen *ab Seite 24*

artige Reviere für Wassersport wie Kajak, Schwimmen oder Stand-up-Paddling. Dort werden aber auch Äschen, Hechte, Waller, Huchen sowie Saiblinge, Renken und Zander gefangen.

Auch Bayerns Flüsse locken viele Wassersportler – und Fischliebhaber. Gefangen werden vor allem Hecht, Zander, Barsch, Waller, Brachse und Rotauge.

Fisch aus Bayern ist maximal nachhaltig. Keine langen Transportwege, keine Überfischung der Weltmeere. Dazu eine extensive und naturnahe Aufzucht: Karpfen ernähren sich vorwiegend natürlich von Kleinstlebewesen und Pflanzenteilen im Teich.



Hopfen und Bier

Hallo, Ameisenlöwe!

Die Biere der über 600 bayerischen Brauereien verdanken ihre Würze Bayerns Grünem Gold, dem Hopfen. Aus der Hallertau zwischen Landshut, Pfaffenhofen und Kelheim kommen knapp 38 Prozent der weltweiten Hopfenproduktion. Das erste Dokument über den dortigen Hopfenanbau stammt aus dem Jahr 736.

Damals wurde Hopfen als Gewürz und Heilpflanze eingesetzt. Erst im Mittelalter nutzte man Hopfen, um dem Bier Würze zu verleihen. Die Hopfengärten der Hallertau überraschen mit einigen seltenen, hopfenspezifischen Arten wie der Heidelerche, dem Rebhuhn, dem prachtvollen Falter Hopfenvogel und dem anspruchsvollen Ameisenlöwen.

Zerreibt man eine Hopfendolde zwischen den Fingern, duftet sie frisch und würzig. Die Hopfensorte bestimmt das Aroma des Biers, von süßlich bis bitter gibt es alles. Besonders hopfenreiche Biere sind neben Pils moderne Craft-Biersorten wie Double IPA. Die Erntemenge einer Hopfenpflanze genügt für 400 bis maximal 1.000 Liter Bier.

Nur zur Hopfenernte wird das Grünhopfenbier gebraut. Dabei werden die ungegärten, frisch gezupften Hopfendolden in die Sudpfannen geworfen. Ergebnis ist ein unfiltriertes, deutlich hopfiges, sehr erfrischendes, ja fast prickelndes Bier.

► **Zum Thema Bier und Hopfen Story
übers Zoigl-Wandern lesen *ab Seite 32***



genussbayern.de

Feinschmecker? Lernen Sie Bayerns wichtigste regionale Produkte und vielfältige Genussangebote kennen

Servus, *Silvaner*



Text: Florian Kinast Fotos: Thomas Linkel

Zwischen Hecken, Heiligen und Palettenschaukel.

Mit dem Winzer und Bayern-Botschafter Thomas Schenk durch dessen fränkische Heimat. Vorbei an Rebstöcken und Trauben, einer Kirche und einem Klavier

Ein früher, lauer Juni-Abend auf dem Lämmerberg. Die Sonne steht noch hoch über dem Pfülben, dem Nachbarhügel im Westen. Gleich dahinter liegt Würzburg. Der Picknicktisch ist üppig gedeckt. Teller mit eingelegten Oliven, Salaten, Käse, Brot, Wein. Natürlich Wein. Thomas Schenks Wein. Er öffnet den dunklen Bocksbeutel und reicht ein Glas Silvaner vom Sonnenstuhl, Steillage, Südsüdwesthang. Der erste Schluck: Trocken, ehrlich, geradeaus. Ein echter Franke eben.

Vor einigen Jahren haben Thomas Schenk und seine Frau Caro am Rande ih-



1
**Kraftort für
Ruhesuchende**
Beflügelt auch
ohne Wein

res Weinguts einen kleinen, romantischen Rastplatz harmonisch in die Landschaft gesetzt – zwei Bänke, ein Tisch, daneben eine aus zwei Europaletten genagelte Hollywoodschaukel an den Ästen des großen Walnussbaums.

Ein beschwingter Ort, frei zugänglich für Wanderer, für eine Erholungspause, für jeden, der zur Ruhe kommen möchte. Unten räkelt sich Thomas' Heimatort Randersacker im Herzen des Weinlands Franken. Die alte Stellmacherei am Spielberg hat Thomas zur Heckenwirtschaft umgebaut. Zweimal im Jahr öffnet er für einige



Wochen für Gäste, im Frühling und im Herbst. Es gibt den feinfruchtigen Rivaner im Schoppen und Bauernhofbratwurst mit Kraut und Brot.

Die Wirtschaft unter Thomas' Wohnung ist nicht nur ein Treffpunkt von Einheimischen, Ausflüglern und Urlaubern, sie markiert auch den Start jener Weinwanderungen, auf denen Thomas seine Gäste durch die Landschaft rund um Randersacker führt, so wie auch uns an diesem Nachmittag.

Mit gut gefülltem Rucksack geht es ein Stück die Ochsenfurter Straße entlang, durch die Maingasse und vorbei an dem Platz mit dem schönen Namen Tanzplan. Er heißt so, weil man sich früher dort traf, wenn es im Ort etwas zu feiern gab.

Fachwerkhäuser, Torbögen, Kopfsteinpflaster. Alter Dorfcharme. Weiter geht es die steilen Treppen hinauf zur Bergkapelle. Über dem Eingang eine Skulptur des heiligen Urban, des Schutzpatrons der Winzer.

1+2
Wegzehrung
 Kirschen vom
 Baum und
 Silvaner aus der
 Glashaltetasche

Weiter über den Rosen- und Weinweg, der vom Teufelskeller herüberführt. Der Teufelskeller ist wie Pfülben und Lämmerberg ein Name für Weinlagen. Links und rechts des Weges stehen Reben verschiedener Sorten: zehn Reihen Spätburgunder, sieben Reihen Müller-Thurgau.

Im gemütlichen Wandertempo erzählt Thomas, woher die Namen kommen. Der Teufelskeller zum Beispiel sei nach der Würzburger Patrizierfamilie Deuffel benannt. Der Pfülben, der sich wie eine schöne, aufgeschlagene Daunendecke am Nordrand von Randersacker emporwölbt, gehe auf das mittelhochdeutsche Wort Pfülwe zurück, was so viel bedeute wie ein aufgeschlagenes Kissen.

Der Blick nach rechts geht über die Weinberge zum Main. Vor dem Horizont ein Querstrich in der Landschaft: die A3. Im Hintergrund grünt der Steigerwald. Thomas erzählt von der Geschichte des Weinlandes Franken. Vor dem Zweiten

Weltkrieg gab es fast 40.000 Hektar Anbaufläche, danach ging es mangels Rentabilität steil bergab. Heute wächst auf 6.000 Hektar zwischen Bamberg und Aschaffenburg Wein. Sieben davon gehören Thomas.

Die Liebe zum Weinbau fand Thomas erst im Laufe der Jahre, nachdem er in Geisenheim Weinbau studiert hatte und nach Hause zurückgekehrt war. Er übernahm das elterliche Weingut und begann, es ökologisch und nachhaltig zu bewirtschaften.

Mit einem Dutzend Winzer schloss er sich zur Gruppe „Ethos“ zusammen. Es geht um den Verzicht auf Herbizide und Insektizide, um die Begrünung der Weinbergsränder als Lebensraum für Insekten. „Aber letztlich geht es um die Natur und damit auch um uns Menschen“, sagt Thomas. Und es geht um die Zukunft der Tradition.

Der Weg verengt sich zu einem Trampelpfad durch wildes Gestrüpp und Gehölz, die letzten Meter führen auf den Lämmerberg. Zum Panorama. Zum Rastplatz. Oft sind Thomas und Caro selbst dort, an Abenden



3
Lehrreich
Wir erfahren viel über Wein und den lokalen Muschelkalk

4
Randersacker
St. Stephanus habe, so heißt es, einen der schönsten Dorfkirchtürme Frankens

wie diesen. Manchmal allein, manchmal mit ihren Besuchern. Manchmal sind es Passanten, die sich erst staunend, dann zögernd und schließlich beglückt niederlassen.

Langsam senkt sich die Dämmerung herab. Rechts verläuft der Höhenweg weiter nach Würzburg, für uns geht es links auf einer kleinen Schleife zurück Richtung Randersacker. Eine letzte Aussicht auf Randersacker und seine Kirche St. Stephanus mit einem der schönsten fränkischen Dorfkirchtürme.

Unten im Häusergewirr versteckt sich der Gartenpavillon von Johann Balthasar Neumann. Dabei handelt es sich um das kleinste Gebäude des großen Barockmeisters, der in Würzburg die Residenz hinstellte, die es später bis zum Weltkulturerbe der UNESCO schaffte. ■



Podcast mit Thomas Schenk



QR-Code scannen und hören, was er über „Jungwinzer“, über „Ethos“ und die Generation Riesling zu erzählen weiß

[erlebe.bayern/listicles/weinwanderungen-franken](https://www.erlebe.bayern/listicles/weinwanderungen-franken)

Bergbauern

Echte Höchstleistung

Bergbauern arbeiten buchstäblich auf hohem Niveau.

*Sie fördern die Artenvielfalt auf Bergwiesen, bewahren
schöne und wertvolle Kulturlandschaften und sorgen nicht
zuletzt für Käse aus gesunder Milch*





2



3

Almen – die Allgäuer sagen „Alpen“ – sind Sommerweiden hoch in den Bergen und fern von den Höfen im Tal. Die Kelten rangen die hochgelegenen Weiden der Natur unter Mühen ab. So entstanden in Bayerns Bergen im Laufe von zweieinhalb Jahrtausenden unverwechselbare Kulturlandschaften.

Bayern zählt an die 10.000 Bergbauern-Betriebe und etwa 1.400 Almen. Doch wann gilt ein Bauer eigentlich als Bergbauer? Laut EU müssen Höfe, Wiesen und Weiden über 700 Meter Meereshöhe liegen oder eine bestimmte Hangneigung aufweisen.

Knochenjob im alpinen Urlaubsparadies

Bergbauern sind unverzichtbar für den Erhalt der alpinen Kulturlandschaft. Aber sie haben einen harten Job. Die Tiere müssen auf die Alm getrieben, Zäune gebaut, die Wasserversorgung sichergestellt und Weideflächen freigehalten werden. Sie melken und käsen.

Einer dieser Bergbauern ist Armin Kling, der in seiner Heimat, den Allgäuer Alpen, tief verwurzelt ist. Gemeinsam mit seinen Eltern führt er in Obermaiselstein in zwölfter Generation einen Bauernhof. Er betont: „Würden wir die Natur vernachlässigen, würde sich für uns alles verändern. Wir leben



1

Florian Karg
Herr über mehr als 120 Jungrieder, die bis auf 2.000 Meter Höhe grasen

2

Alpe Plättle
Mit über 400 Jahren eines der ältesten Alpegebäude im Oberallgäu

3

Naturgesunde Rinder
„Auf die Tiere wirkt die gesunde Ernährung wie eine Naturapotheke. Sie werden widerstandsfähig und robust“

von und mit ihr.“ Die Arbeit der Bergbauern mache den aktiven Landschaftsgenuss in Wanderstiefeln oder auf dem Rad erst möglich. „Ohne die Beweidung wären die Flächen unserer Alpen zugewuchert“, so Armin.

Florian Karg verbringt den Alpsommer mit Frau, vier Kindern und 122 Jungriedern auf der Alpe Plättle bei Bad Hindelang. Die Arbeit ist hart. Geschlafen wird in einer schlichten Berghütte, ohne Strom und Warmwasser. Aufgestanden wird ganz früh.

Je mehr Kräuter im Futter, desto besser Milch und Käse

Bei jeder Alm-Brotzeit ist Bergkäse der Star auf dem Teller. Doch was machen Milch und Käse von der Alm so besonders? Während im Flachland meist Kraftfutter und Silage verfüttert werden, genießen Bergkühe im Idealfall Biokost vom Feinsten: pures Gras, frisch von der Almwiese gerupft, im Winter als Heu. Und dieses Gras hat's in sich: zig verschiedene Kräuter, wie Kleine Braunelle, Flockenblume, Labkraut und weitere Leckerbissen.

Je mehr gesundes Gras die Kühe fressen, desto höher ist der Anteil an wertvollen ungesättigten Omega-3-Fettsäuren sowie an Vitaminen und Mineralstoffen. Und desto besser schmeckt die Milch! Noch etwas be-

wirken Braunelle und Co. im Kuhmagen: Forscher der Uni Kiel haben herausgefunden, dass kräuterreiche Kost den Methanausstoß der Kühe deutlich verringert!

„Jahreszeiten und Wetter fließen mit in die Milch ein. Diese natürlichen Eigenschaften spiegeln sich im Käse wider, keiner ist wie der andere, es ist ein ‚lebendiges‘ Lebensmittel“, so Peter Haslach, Chef der Sennerei Gunzesried. Schon seit 1892 wird in Bayerns ältester Sennerei Käse hergestellt. Die Sennerei verarbeiten ausschließlich Milch aus dem Gunzesrieder Tal. Aus 1,3 Millionen Litern Milch pro Jahr werden rund 1.100 25-Kilo-Laibe Bergkäse. Das Besondere? Die Genossenschaft ist seit ihrer Gründung im Besitz von zwölf heimischen Bauern: „Die Sennerei hält die Landwirtschaft am Leben und prägt dadurch die dörfliche Gemeinschaft“, so Peter Haslach.

Auch „unten“ im Tal blüht es bunt. Die Wildblumenwiesen im „Grünen Allgäu“ zeichnen sich durch großen Artenreichtum aus. Die Milch der Kühe, die dort grasen, wird zu würzigem Käse (siehe Seite 34). Wanderer, die an Weiden vorbeimarschieren, haben den Eindruck, das Braunvieh rupfe die Gräser scheinbar wahllos. Doch die Kühe selektieren ganz bewusst: Ihr Geruchssinn ist 15-mal intensiver als der des Menschen.

87 Pflanzenarten gedeihen auf seiner Wildblumenwiese, so der Allgäuer Stefan Bentele. Andere hätten das sehr steile Stück

Land vielleicht aufgegeben, wirtschaftlich nutzen lässt es sich nicht. „Mit dem Motormäher bin ich bei 65 Grad Hangneigung schon fast umgekippt“, erzählt Stefan, der vom Heumachen kommt. „Seit dreißig Jahren mähe ich diesen Hang, weil er mir gefällt. Aber ich bin froh, dass ich das nur einmal im Jahr machen muss. Ohne Mähen stünden hier keine Blumen, sondern Wald.“

Szenenwechsel: Die Haidenholzalm liegt auf 1.340 Meter Höhe in den Chiemgauer Alpen. Mit hochgebundenen Haaren und einem langen Unkrautstecher in der Hand steht Cornelia „Conny“ Reiser auf der Wiese hinter ihrer Almhütte. Sie zieht Alpen-Kreuzkraut aus dem von Kuhritten durchlöcher-ten Boden. Die Pflanze enthält hochgiftige Alkaloide. Diese können auch in geringer Konzentration chronische Leberschäden bei Kühen und Pferden verursachen.

1

Bergbauer Armin Kling

„Der Viehtrieb der Kühe von den Almen am Ende des Sommers ist ein absolutes Highlight“

2

Sennerei-Chef Peter Haslach

„Mein Tipp? Der Rundweg Alpvielfalt im Herzen des Naturparks Nagelfluhkette“



Podcast mit Bergbauer Armin Kling



QR-Code scannen und unser Gespräch über schöne Kühe, nicht ganz so schöne Kühe und die Milchpreise anhören



3
Cornelia Reiser
 „Aber des vermehrt sie so schnei, dass dea ganze Woad zuawachst, wenn ma nix duad“

4
Landwirt und Hotelier Klaus Hauber
 „Wir haben einen Hektar für Therapieheu reserviert, den düngen wir seit mehr als 20 Jahren nicht mehr“

Das helle Gebimmel der Kuhglocken und das dumpfe Rauschen des Alpbachs gehören zum ständigen Soundtrack der Alm. Von der Terrasse des „Linnerkaser“, einer über 200 Jahre alten Steinhütte, schweift der Blick über die Gipfel der Chiemgauer Alpen vom Hochgern bis zum Sonntagshorn.

Conny lebt ab Mai auf der Alm. Sie ist seit 6 Uhr morgens auf den Beinen. Heute früh hat sie schon einen 10 Kilo schweren Salzleckstein auf die Weide geschleppt. „I arbeit' vormittags so lang, wia i ko, und dann geh i erst zruck auf d'Hütt'n zum Frühstück. Wenn's schee Wetter is, kemman dann hoffentlich a paar Leit“, sagt sie.

Nicht nur das Unkrautstechen gehört zu Connys Aufgaben auf der Haidenholzalm im Naturschutzgebiet Geigelstein. Auch das Sensen von Alpenampfer und Brennesseln, die Kontrolle der Zäune und der Tiere auf den Weideflächen und das Käsen zählen zu den täglichen Aufgaben der Almerin.

Naturschützer sind sich einig: Artenvielfalt wie am Geigelstein kann nur durch die Beweidung bestehen. Die Almwirtschaft sorgt dafür, dass die freien Almflächen und Bergwiesen nicht verbuschen und dieser Lebensraum für lichtbedürftige Pflanzen gesund und erhalten bleibt.

Rund 720 Farn- und Blumenarten wurden von Botanikern an den Hängen des „Chiemgauer Blumenbergs“ Geigelstein ge-



zählt: Enzian, Frauenschuh, Türkenbund, Orchideen, Arnika, Bart-Glockenblumen, Berg-Nelkenwurz und andere.

Auf Bayerns Almflächen fühlen sich auch Auer- und Birkhuhn, Kreuzotter, Schlingnatter und Insekten wohl. Die Biodiversität reicht bis hoch in die Luft: Die meisten Steinadler-Brutpaare, so hat man festgestellt, finden sich in stark von Almen geprägten Bergregionen.

Eine besondere regionale Spezialität ist der Allgäuer Sennalpkäse. Er ist unverwechselbar: kräftig, würzig, manchmal auch ein bisschen rauchig und wird von Mai bis Oktober auf staatlich anerkannten Sennalpen hergestellt.

Die Milch von Braunvieh-Kühen wird auf der Alpe nach traditionellen, handwerklichen Methoden verarbeitet. Ohne Chemie oder Gentechnik. Die Käselaibe werden von Hand gepflegt und reifen bis über vier Monate. Das schmeckt man, und wie! ■



Zum Nachkochen

Joghurt-Bowl mit Birnen

erlebe.bayern/joghurtbowl

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

erlebe.bayern/ofenschlupfer

➔ erlebe.bayern/bergbauern

Fakten, Porträts, Storys, Rezepte, Podcasts und Videos zum Thema Bergbauern und Äpler

1

Ninas Bio-Küche



Ab in die *Küche!*

Die kreative Bandbreite exzellenter bayerischer Köche, die aus heimischen Produkten Großes zaubern, ist enorm. Sie reicht vom alpinen Soulfood über neue Wirtshausküche und „nose to tail“-Wildküche bis zur radikal nachhaltigen Küche aus dem Nürnberger Knoblauchland. Ein Blick in Töpfe und auf Teller

1

Balderschwang ist die Heimat von Küchenchefin Nina Meyer, die dort Verrückt-Ausgefallenes auf die Teller zaubert. Sehen wir doch unserer „Bayern-Insiderin“ in der Küche ein wenig über die Schulter ...

Balderschwang ist eines von fünf Allgäuer Hörnerdörfern und mit 400 Einwohnern eine der kleinsten Gemeinden Bayerns. Wer nachts das Fenster öffnet, hört nur das Rauschen der Stille und ab und an die Kuhglocken von der Weide.

Nach dem Abschluss der Hotelfachschule in Bludenz und nach Stationen in Restaurants mit Hauben und Sternen kam Nina zurück in die Küche des von ihrer Familie geführten Bio-Berghotels „Ifenblick“. Ihre Kreationen markierten eine Zeitenwende: Kässpätzle mit Misozwiebeln und Bratapfel, glasierte Auberginen in einer

1
Nina Meyer
Zum Krafttanken
und zur
Inspiration auf
den Balder-
schwanger
Höhenweg

2
Bio und anders
Allgäu meets
Fernost

Marinade aus Zuckerrübensirup, Mirin und Sojasoße, Dampfnudel auf Aprikosenkompott mit einer „zupften Goiß“ („pulled goat“) oder Saibling-Bowl mit Kaffee und frittiertem Grünkohl.

Aber: „Die Zutaten werden nicht sinnlos zusammengewürfelt, nur damit ein Gericht



frech daherkommt.“ Es ist alles perfekt aufeinander abgestimmt. Ende Oktober 2023 verzückte Nina in der TV-Show „The Taste“ den Zwei-Sterne-Koch Tim Raue mit ihren chinesischen Kristallklößchen so sehr, dass dieser vor ihr auf die Knie ging.

Nina genießt den Kontakt mit Gästen wie mit ihren Zulieferern. Von Bio-Bauer Tobias Ruppaner bekommt sie alle vier Wochen ein Kalb und von Pia Kessler Rotkohl, Mangold, Zucchini und vieles mehr. Jäger Stefan Pfefferle bringt das Fleisch des von ihm frisch erlegten Rotwilds sogar regelmäßig persönlich vorbei.

② Radikal nachhaltig: *Felix Schneider* vom „Etz“



Felix Schneider holte sich für seine regionale, nachhaltige und achtsame Kulinarik zwei Michelin-Sterne. „Im Nürnberger Knoblauchsland wächst alles, was wir brauchen“, so der Spitzenkoch.

Bei unserem Besuch schaufelt er mit Würmern versetzte Erde auf den Komposthaufen in seinem 3.000 Quadratmeter großen Gemüsegarten bei Nürnberg. Felix schwankt zwischen Wut und Verzweiflung. Schnecken sind über Tomaten und Melonen hergefallen, Braunfäule hat nach dem tagelangen Regen die Zucchini vernichtet.

Er blinzelt in die Sonne und lächelt wieder: „Ich will alles verstehen, was mit meinen Rohstoffen zu tun hat. Dafür muss ich selbst gärtnern. Was braucht eine Rübe oder eine Erbse, damit sie entwickeln kann, was an Geschmack in ihr steckt? Wie knackig kann Romanasalat sein? Welche Power steckt in wildem Dill?“ Solche Fragen treiben Felix um. Er braucht das Gemüse für das „Etz“, das er in Nürnberg mit den Köchen Stefan Frank und Thomas Prosiengel eröffnet hat.



1 + 2
Felix Schneider
Hält zwei Michelin-Sterne und setzt auf regionale, nachhaltige und achtsame Kulinarik



„Etz“ heißt „Jetzt“ auf Fränkisch. Das passt perfekt: Hier ist nichts von gestern oder übermorgen. Gemüse, Kräuter, Milch, Fisch und Fleisch nehmen keine beschwerlichen Reisen auf sich, bei denen sie Geschmack und Nährstoffe einbüßen. „Etz“ bedeutet, die Region und ihre Jahreszeiten anzunehmen, wie sie sind.

Damit es im Winter gute Sachen zu essen gibt, muss im Frühling, Sommer und Herbst fermentiert, getrocknet, eingekocht und gepökelt werden. Erstaunlich, wie gut es Felix und seinem Team gelingt, das Gefühl von Sonne, Regen und Wind in Gläsern und Fässern einzufangen.

3 Fein- heimischer Genuss mit *Stefan Fuß*



Küchenchef Stefan Fuß aus dem Wittelsbacher Land setzt mit seinem Netzwerk lokaler Produzenten konsequent auf regional-nachhaltige Küche – und entwickelt dabei innovative Produkte – und Rezepte: Darf es eine Kombination aus Reh und Haferwurzel oder Wachtel mit Apfel und Topinambur sein? Oder doch lieber Kohlrabi mit Karpfen, der Bauch als Tatar zubereitet, der Rücken knusprig, inklusive Kaviar?

„Wenn Gäste aus dem Ausland kommen, sollen sie die ortstypische Küche wie den klassischen Schweinebraten kennenlernen“, sagt der Wirt des Gasthofs „Goldener Stern“ in Rohrbach bei Augsburg. „Aber mich treibt auch der Spaß an der Veränderung an. Es erfüllt mich, neue Gerichte zu

3 + 4
„Goldener Stern“
in Rohrbach

Auch bei den Desserts gilt: regional und nachhaltig

5

Stefan Fuß

„Bin als Wirtshausbub aufgewachsen“





4 *Valentin Rottner:* Der jagende Koch

entwickeln.“ Am besten drückt sich dieser Ansatz in seinen „Pig Wings“ aus. Was nach Fast Food klingt, ist tatsächlich super-slow: Der Chef pökelt das Innere der Schweinshaxe, gart es zehn Stunden bei 80 Grad, mariniert es mit hausgemachter Sojasoße und backt es schließlich als Tempura aus. Dazu gibt es frisch gehobelten Meerrettich und hausgemachtes Kimchi. Eine revolutionäre Umdeutung des bayerischen Wirtshausklassikers.

„Ich möchte die bayerische Küche moderner, feiner und leichter präsentieren“, sagt er. Er nennt das „fein-heimische Küche“. Manche Produzenten versorgen ihn exklusiv mit ausgefallenen Zutaten: „Ein Gärtner zieht für uns besondere Gemüsearten, zum Beispiel die Haferwurzel. Das ist eine wunderbar nussig schmeckende Vorreiterin der Schwarzwurzel.“

1
Valentin Rottner
Handelt nachhaltig und verwendet vom Reh auch Knochen, Niere, Leber und Milz

2
„Gasthaus Rottner“
Seit Generationen ein Ziel für Wildliebhaber

Kritiker nennen Valentins Kreationen „jung“, „puristisch“, „geschmacksintensiv“, dem „Guide Michelin“ waren sie einen Stern wert. „Er ist die Wertschätzung für die gute Arbeit, die wir als Mannschaft leisten. Dass es so schnell ging mit dem Stern, hat mich natürlich gefreut“, so Valentin.

Die Einrichtung des Restaurants „Waidwerk“ im familieneigenen „Gasthaus Rottner“ spiegelt den Charakter der Küche wider: traditionsverbunden und stylisch. Die Dekoration ist minimalistisch, mit einer Ausnahme: Ein mächtiges Hirschgeweih an der Wand setzt ein Ausrufezeichen. Es ist ein Geschenk des Großvaters zu Valentins zwölftem Geburtstag.

Der Großvater nahm ihn als kleinen Jungen mit auf die Jagd und legte damit wohl den Grundstein für das „Waidwerk“. „Das Alleinsein im Wald, die Natur – die Jagd ist mein Ruhepol, aber auch meine Inspiration“, schwärmt Valentin. „Bei der Jagd denke ich über das Kochen nach. Und dabei fallen mir oft spannende Dinge ein und neue Rezepte.“

Valentin schätzt Wild nicht nur wegen der Jagdtradition: „Wir arbeiten nachhaltig, indem wir zum Beispiel vom Reh mehr als nur die begehrten Rückenstücke verwenden. Aus den Knochen machen wir eine Essenz, auch Niere, Leber und Milz werden weiterverarbeitet. Durch das Jagen und Zerlegen steigert sich meine Wertschätzung für das Produkt.“





**3
Jäger und Sammler**

„Ich halte die Augen auf und sammle. Die Wildkräuter wandern ins Essen, auf den gesammelten Moosen richten wir unsere Vorspeisen an“

**4
Wild butterzart**

Für das Gericht „Reh / Karotte / Brombeere / Fichte“ wird das Fleisch bei Niedertemperatur vorgegart

**5
Valentin Rottner**

„Bei der Jagd denke ich über das Kochen nach. Dabei fallen mir oft neue Garmethoden und neue Rezepte ein“



*„Im Prinzip ist das, was ich mache,
aber gar nicht so anders wie das, was meine
Eltern gemacht haben“*

Alexander Huber
Sternekoch

Viele Zutaten bauen die Rottners im eigenen Garten an: Kräuter wie Kapuzinerkresse, Zitronengras, aber auch Meerrettich, Tomaten und selbst Topinambur. Außerdem bringt Valentin allerlei von seinen Waldgängen mit. „Ich halte die Augen auf und sammle. Die Wildkräuter wandern ins Essen, auf den gesammelten Moosen richten wir unsere Vorspeisen an.“

2005 stieg er in den Betrieb ein, der seit 400 Jahren in der Hand der Familie Huber ist. Schon damals war die Hausmannskost im „Huberwirt“ weit über die Grenzen des Dorfes hinaus bekannt.

Alexander rüttelte am gutbürgerlichen Konzept und verhalf der Haute Cuisine zum Einzug ins Wirtshaus. In seinen Menüs finden sich Feinschmeckereien wie Huchen, Tatar von der blauen Garnele und Kalbsrücken, Zander und Wammerl. Doch der „Huberwirt“ ist kein typischer Gourmettempel. Anstatt nur auf zahlungskräftige Klientel zu setzen, machen die Hubers beides: Sterneküche auf höchstem Niveau und Wirtshausklassiker. Zwei getrennte Karten, aber ein und derselbe Gasträum.

Zugegeben, auch die Wirtshausklassiker sind von höchster Qualität. Aber sie sind für die ganz normalen Menschen aus Pleiskirchen und von außerhalb erschwinglich. So mischt sich hier das Publikum auf wunderbare Weise. Und beiden Seiten gefällt's. Es geht herrlich unverkrampft zu im „Huberwirt“. ■



1
Küche des „Huberwirt“
Das Gasthaus ist seit 400 Jahren in der Hand der Familie Huber

2
Alexander Huber
Küchenchef in elfter Generation und ein Traditionsverfeinerer

5 *Alexander Huber:* **Haute Hausmannskost**

Alexander Huber machte aus dem traditionsreichen Wirtshaus der Eltern, dem „Huberwirt“, eine gastronomische Topadresse. Dort erkocht er seit 2014 jedes Jahr einen Michelin-Stern. Die hügelige Gegend um den kleinen Ort Pleiskirchen hat sich ihre Ursprünglichkeit bewahrt und ist bäuerlich geprägt.

Alexander arbeitete jahrelang in renommierten Gourmet-Restaurants wie dem „Bareiss“ in Baiersbrunn, dem „Döllerer“ in Österreich und dem „Tantris“ in München.

♥ *Rezepte zum* ● *Nachkochen*

Alle unsere Rezepte haben einen automatischen Zutaten-Rechner, der je nach Portionen die richtigen Mengen und Dosierungen aufführt

Rezept für Saibling-Bowl
erlebe.bayern/saibling

Rezept für Gurkensuppe
erlebe.bayern/gurkensuppe

Rezept für Brezenschnitzel mit Kartoffelsalat
erlebe.bayern/brezenschnitzel

Rezept für Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
erlebe.bayern/kaiserschmarrn

Zwischen Himmel



und Erde

Der Biergarten ist ein bayerischer Kultort. Warum das so ist und wie es dazu kam, erkundet der Münchner Schriftsteller Thomas Grasberger

Manch großes Wort wird gelassen ausgesprochen. Manchmal zu gelassen. „Komm, wir gehen heute in den Biergarten“, sagt er und entführt seine Partnerin an einem lauen Sommerabend an einen jener Orte, die ihm als Inbegriff bayerischer Gemütlichkeit erscheinen.

Zwischen den aufgeheizten Häuserwänden der Stadt setzt sich das Paar unter freiem Himmel an einen der runden Klappische mit rot-weiß kariertes Decke und buntem Blumenschmuck. Während die Betonkübelpflanzen etwas Gartenhaftes imitieren, entsteht im Schein der bunten Außenlichterkette eine fast mediterrane Atmosphäre. Man wähnt sich im Süden, wäre da nicht das unübersehbare Schild über dem Eingang,

das in Fraktur – weiß auf blau – versichert: „Bayerischer Biergarten!“ Hier lässt sich unser Paar nieder ...

Kein Waschbeton, bitte!

Es wird ein gemütlicher Abend werden, nur eines wird am Ende doch gefehlt haben: der Biergarten! Hätte der Mann vorab in der Bayerischen Biergartenverordnung vom 20. April 1999 nachgelesen, wüsste er, dass er seine Liebste auf eine Freischankfläche führte, keineswegs in einen echten bayerischen Biergarten. Ein solcher zeichnet sich durch zweierlei aus: erstens durch die Möglichkeit, dort auch die mitgebrachte eigene Brotzeit unentgeltlich zu verzehren. Und zweitens durch seinen Gartencharakter.



Ein paar Topfpflanzen reichen dafür nicht, entschied der Bayerische Verwaltungsgerichtshof im Jahr 2019: „Das Idealbild des Biergartens ermöglicht, unter großen Bäumen im Schatten zu sitzen.“

Schattenspendende Kastanien sollten es schon sein. Und darunter keine bunten Tischdeckchen, sondern eine schnörkellose Biergartengarnitur. In den Brotzeitkorb, den der Gast von daheim mitbringt, gehören kunstvoll aufgeschnittene Radieserl sowie Schwarzbrot und knusprige Brezn, Butter, Essiggurken, Griebenschmalz, Emmentaler und Wurstsalat. Als Krönung der selbst gemachte, fluffig-cremige Obazda!

Was ist mit dem Bier?

Fehlt nur noch jenes göttliche Fluidum, das unserem epikureischen Garten nicht nur seinen Namen gibt, sondern ihn erst zu seiner wahren Bestimmung führt: Bier. Biergärten sind von Haus aus eher Schank- als Speisewirtschaften. Deshalb wird im echten Biergarten kein Mensch zum Essen genötigt. Nur die Allerwenigsten müssen dort zum Trinken gezwungen werden. Schon aus Respekt vor der bayerischen Geschichte!

Entstanden sind Biergärten im 19. Jahrhundert in München. Damals wurde nur in den Wintermonaten gebraut, mit Hefen, die bei niedrigen Temperaturen zwischen 4 und 9 Grad gären. Dieses untergärige Bier musste im Sommer kühl gelagert werden, weshalb die Münchner Brauer tiefe Keller graben ließen, um darin ihre edlen Erzeugnisse auf Eis zu legen. An der Oberfläche dieser unterirdischen Gewölbe streuten sie Kies und pflanzten schattenspendende, flachwurzelnende Kastanien zur Kühlung. Schnell noch ein paar Holztische und Bänke aufgestellt – fertig war der Bierkeller aka Biergarten. Die erforderliche Schank-erlaubnis erteilte König Maximilian I. Joseph im Jahr 1812. Die Untertanen dankten es ihm über die Maßen und Massen. Fortan taten die Münchner, was sie im Sommer bis heute am liebsten tun: zuhauf in die großen Kellerbiergärten strömen, von denen noch einige in Betrieb sind.

1

Biergarten? Immer!

Sogar im Zentrum Münchens gibt es einen. 1.100 Plätze warten auf dem Viktualienmarkt

2

Gebracht oder geholt

Oft gibt es Bedienbereiche und Selfservice

3

Come as you are ...

Alles geht, nichts muss. Tracht oder Shorts, Bier oder Mineralwasser. Bart oder Bubigesicht. Grant oder Ausgelassenheit

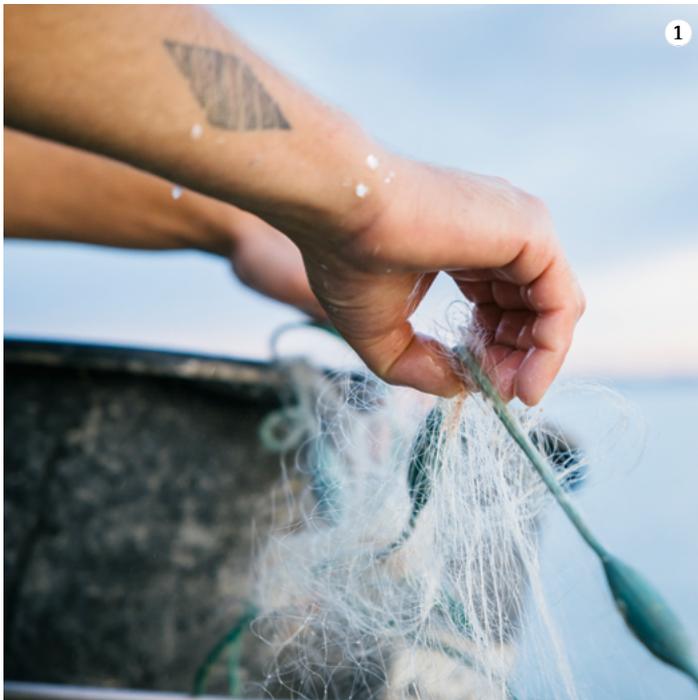
Zen mit Mass

Biergärten sind heilige Orte, an denen der Bayer an mild-warmen Sommerabenden ganz zu sich selbst kommen kann und seiner eigentlichen Bestimmung entgegenmeditiert. Das Ziel eines gelungenen Biergartenabends ist nichts Profanes wie ein Rausch oder eine platte Gaudi, sondern die tiefe Erkenntnis der Einheit allen Seins, aller Menschen, Tiere und Pflanzen.

Auch Standesunterschiede treten etwas in den Hintergrund. Im Biergarten sind (fast) alle gleich, zumindest für die Dauer einer Mass oder zwei. Wie der schweigsame Solo-Sitzer, der seit Stunden regungslos wie ein Zen-Mönch vor sich hinschaut und bereits einen höheren Grad der Erkenntnis erreicht zu haben scheint. Andere sitzen zu zweit oder zu mehreren, ganz unaufgeregt und heiter-gelassen, ohne heftige Diskussionen und Debatten. Vielredner oder Streit-hansl werden nicht gern gesehen. Man will halt nur „sei Ruah“ haben, prostet sich freundlich zu, tauscht ritualhaft ein paar Worte aus und versenkt sich wieder in jenen friedvollen Zustand, der mit Gemütlichkeit nur unzureichend umschrieben ist. ■



Renke, Zander *und* Karpfen



1

Handarbeit

Zehnmal wandert ein Fisch durch die Hände der Fischer, bevor er verkauft wird

2

Morgenpartie

Um 4.30 Uhr legen Tassilo Lex und sein Vater Thomas ab, um die Netze zu leeren

Der Stoff, der Fischliebhaber glücklich macht, kommt aus Bayerns Flüssen, Seen und aus jahrhundertealten Teichen. Diese Gewässer prägen die schönsten Landschaften und sorgen für nachhaltigen Genuss auf dem Teller



„Waaas, ihr habt noch nie an bagg'nen Karpfen gess'n?“ Staunen im „Landgasthof zur Hammerschmiede“ in Gerhardshofen. Das Reporterteam hat sich als Banausen in Sachen *Cyprinus carpio* und seiner klassischen Zubereitung geoutet. Vor Wirtin Daniela Schiwon steht eine große Metallschüssel mit feinem Mehl, Grieß und „Dunst“, grob gemahlenem Mehl. Daneben zum Panieren: Aischgründer Karpfen, halbiert und frisch aus dem hauseigenen Teich.

Daniela salzt die Karpfenhälften und wendet sie in der Panade, bis sie vollständig bestäubt sind. „Unsere Karpfen bekommen nur Getreide als Ergänzung zu ihrer natürlichen Nahrung – Mückenlarven, Schnecken oder Würmer. Sonst nix. Kein Fischmehl, Soja oder anderes Hochleistungsfutter. Sie erhalten keine Medikamente, keine Antibiotika. Die Karpfen wachsen natürlich heran, drei Sommer lang. Auch gibt es kaum Transportwege. Mehr Bio geht eigentlich nicht!“

Die ganze Region von Bad Windsheim über Neustadt an der Aisch bis Höchstadt und darüber hinaus fiebert alljährlich dem Spätsommer entgegen, wenn wieder der schwimmende Schatz aus den Teichen geborgen wird. Typisch für die Spiegelkarpfen ist die rundliche Form mit hohem Rücken, gesund ist das Fleisch mit vielen ungesättigten

1 Spiegelkarpfen

Die Saison dauert von September bis April, vom ersten bis letzten Monat mit „n“ im Namen

2 Die Panade macht's

Fürs Panieren braucht es feines Mehl, Grieß und „Dunst“, also grob gemahlenes Mehl

Fettsäuren. Mehr als 7.000 Weiher gibt es zu beiden Seiten der Aisch, einem gut 80 Kilometer langen Nebenfluss der Regnitz.

Der Karpfen stammt aus Asien und kam mit den Römern nach Mitteleuropa. Die ersten ablassbaren Teiche entstanden vor 1.250 Jahren an den fränkischen Königshöfen. Richtig durchgestartet ist der Karpfen mit der Blütezeit der Klöster im Hochmittelalter, als Fastenspeise. „Damals gab es etwa 130 Fastentage im Jahr“, weiß Gästeführerin Christiane Kolbet. „Aber Fisch war erlaubt.“ Man kann sich vorstellen, wie heiß die Nonnen und Mönche auf Karpfen waren!

„Der Aischgrund mit seinen wasserundurchlässigen Tonschichten ist in weiten Teilen für Landwirtschaft wenig geeignet, aber ideal für den Bau von Teichen“, erklärt Christiane.

Gespeist werden die Teiche von Fließgewässern und vom Regen. Im Laufe der Jahrhunderte entstand eine einzigartige Kulturlandschaft mit großen Teichmosaiken und manchmal kilometerlangen Teichketten.

Dies ermöglicht eine sparsame Nutzung des Wassers. Wenn ein Teich abgefischt und abgelassen wird, nimmt der untere Teich das Wasser des oberen Teiches auf und füllt es für das nächste Jahr. Es kann Jahre dauern, bis das Wasser im untersten Teich ankommt.



3 Arten-Reich Fischteich

Die Flachwasserzonen und das Uferföhricht sind unverzichtbare Rückzugsorte für Erdkröten, Moorfrösche, grüne Teichfrösche und Molche

4 Tirschenreuther Teichplatte

In über 4.700 Teichen, die teils über 1.000 Jahre alt sind, wachsen vor allem Karpfen, aber auch Forelle und Saibling heran



*„Waaas, ikr habt
noch nie an bagg'nen
Karpfen gess'n?“*

Daniela Schiwon
Wirtin aus Gerhardshofen

Ein besonders schönes Beispiel dafür sind die im 16. Jahrhundert von Nürnberger Patriziern angelegten, treppenförmig ansteigenden Weiher bei Rohensaas.

Bayerns zweiter Hotspot in Sachen Karpfen ist der Landkreis Tirschenreuth in Ostbayern. Dort gibt es über 4.700 Teiche. Sie sind alle Menschenwerk nach dem Motto „Wenig Wasser, viel Fisch“: Karpfen schätzt flaches und warmes Wasser und Schlamm auf dem Grund. Aber auch Hechte oder Schleien fühlen sich wohl in den großen und kleinen Weihern der Tirschenreuther Teichpfanne.

Traditionelle Fischteiche in Franken und der Oberpfalz gehören zu den ökologisch wertvollsten Kulturlandschaften Bayerns. Sie nehmen große Regenmengen auf und sind wichtiger Lebensraum für zahlreiche Vogel-, Insekten- und Amphibienarten. In den Schilf- und Uferbereichen nisten Wasservögel, die Flachwasserzonen und das Uferhohlräum sind unverzichtbare Rückzugsorte für Erdkröten, Moorfrösche, grüne Teichfrösche und Molche.



1

Holmer Lex

Der Senior packt in der Fischerei auf Frauenchiemsee noch jeden Tag mit an

2

Früh aus den Federn

Am Chiemsee gibt es sechzehn Berufsfischer. Sie alle müssen strenge Regeln einhalten

Die Inselfischer vom Chiemsee

Schon in sechster Generation führen Tassilo und Florian die Chiemseefischerei Lex auf der Fraueninsel. Das Gelände, auf dem das Familienhaus steht, ist seit 400 Jahren von Fischern bewohnt. Heute führen die Zwillinge Tassilo und Florian Lex gemeinsam mit ihrem Vater Thomas die Fischerei.

Die Arbeit beginnt in den frühen Morgenstunden. Sehr früh. Es ist 4.30 Uhr. Fraueninsel, Nordufer. Alles schläft. Nur die Fischer beginnen mit ihrer Arbeit. Tassilo und Thomas legen gemeinsam ab, um die Fischernetze zu leeren. Wie viele Renken heute wohl in die Netze gehen?

Am Chiemsee gibt es sechzehn Berufsfischer. Sie alle müssen strenge Regeln einhalten, die sie im Rahmen der Fischereigenossenschaft des Chiemsees selbst festlegen – für eine nachhaltige Fischerei, die der Natur und auch den Fischern zugutekommt.

Die Schonzeiten, in denen die Fische laichen, müssen eingehalten werden. Bei der Renke ist das von etwa Oktober bis Januar der Fall. Keine Fische im Winter? „Wir fahren das ganze Jahr über raus, die verschiedenen Fischarten haben unterschiedliche Laichzeiten. Irgendwas darf man immer fangen“, sagt Thomas. Im Winter werden vor allem Zander gefischt, mit Netzen, die größere Maschen haben.

Auf dem Gelände der Familie Lex findet in einem kleineren Häuschen die Verarbeitung der Fische statt. Ausnehmen, entschup-

„Irgendwas kann man immer fangen“

Thomas Lex
Chiemseefischer





1

pen, filetieren, räuchern. Mittags wird der Fisch im holzverkleideten Laden verkauft. Beliebt sind die frischen Renken-Semmeln in zwei Variationen: mit frisch geräuchertem Renken-Filet, Sahnemeerrettich und Pfeffer oder mit Renken-Filet, gebeizt nach Matjesart, Crème fraîche und Zwiebeln. Vom See auf die Hand, sozusagen. Frischer geht's nicht.

Fischer Sepp statt Fischers Fritz

Die Pöckinger Hofstelle „Zum Fischer Sepp“ am Starnberger See hatte der ehemalige Schreiner Ludwig Erhard vor Jahren vom Onkel Josef übernommen. Weil das Fischen Sohn Felix so gut gefiel, trat der Mittdreißiger mit in den Familienbetrieb ein und übernahm ihn 2024.

Neben einem ehemaligen Wachturm führt ein Holzsteg vom 200 Jahre alten Wohnhaus zum Arbeitsplatz. Vater und Sohn Erhard in ihrem bunten Ölzeug draußen auf ihrem kleinen Boot sind die einzi-

1
Über 200 Seen ...
 ... gibt es in Bayern.
 Dort werden
 Äschen, Hechte,
 Waller, Huchen
 sowie Saiblinge,
 Renken und Zander
 gefangen

gen Farbtupfer und die einzigen Menschen weit und breit. „Schöne Stimmung heute“, schwärmt Ludwig nach der Rückkehr, während Felix sich die Hände warmreibt, „auch wenn der Fang mäßig war.“ Zwei Dutzend Renken tummeln sich in der Kiste, die er auf den Steg hievt.

120 Familien leben noch vom Fischfang auf Oberbayerns Seen. Familie Erhard verkauft ihren Fisch ab Hof und auf dem Wochenmarkt. Die eine oder andere Renke landet auch in der eigenen Pfanne.

Ludwigs Lieblingsgericht? Renke, mit Zwiebeln und Speck gefüllt, in der Pfanne gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt, „aber nur ein bisschen, damit der feine Fischgeschmack nicht verloren geht“.

Ein paar Kilometer entfernt fügt Sternekoch Maximilian Moser konzentriert auf den Tellern frische Farben und Formen zu kleinen Kunstwerken zusammen: eingelegte Starnberger Renke mit Granny Smith, Holunder und Röstzwiebeln. „Ein sehr schönes

Frühlingsgericht, das perfekt in unsere Region passt“, so Moser. „Nahezu alle Zutaten sind regional.“ Helden nennt Moser die saisonalen Produkte im Mittelpunkt seiner Gerichte. Natürlich spielen so nah am Wasser Renke, Saibling und Co. bei ihm eine wichtige Rolle.

Toller Hecht! Oder pfundiger Wels?

Träge gurgelt die Donau bei Straubing dahin. In einem Seitenarm lauern Vögel auf Beute, hinter hohem Schilf lugt ein Kirchturm hervor. Zwischen abgestorbenen Ästen tuckert ein Aluminiumboot: Donaufischerin Katharina Mayer und ihr Bruder Michael, die den Familienbetrieb schon in der 14. Generation führen, holen Zug um Zug das lange Netz ein, den Fang der vergangenen Nacht. „Man weiß nie, was man fängt.“ Nasen, Barben, Brachsen ... und an guten Tagen auch Edleres wie Waller, Zander, Hecht.

Bei Öberau drehte die Donau einst eine fast herzförmige Schleife. Der sechs Kilometer lange Seitenarm wird nicht mehr befahren und bildet mit seiner wild-urigen Altwasser-Auenlandschaft als Rast- und Brutplatz einen ungestörten Rückzugsraum für Land- und Wasservögel. ■



2

2
Ludwig und Felix Erhard
Die Fischer betreiben die Hofstelle „Zum Fischer Sepp“ am Starnberger See

3
Toller Hecht!
Die Donaufischer Katharina und Michael Mayer hatten Erfolg

♥ *Rezepte zum* ● *Nachkochen & Infos*

Rezept für Tartar vom Huchen
erlebe.bayern/huchen

Rezept für Zanderfilet, Risotto und grünem Spargel
erlebe.bayern/zander

➔ erlebe.bayern/fisch
Listicles, Storys, Podcasts und Video



3



Zickzack zum Zoigl

Text: Markus Stein Fotos: Frank Heuer

Der untergärige Zoigl wird von Bürgern in sogenannten Kommunbrauhäusern gebraut. *Den Biergenuss verbanden unsere Reporter mit einer Wanderung durch das Waldnaabtal: Die Canyon-Landschaft mit ihren Granitfelsen ist eine Wucht!*

„A alkoholfreies Weizen? Da hört si do alles aaf ... also naa!“ Wolfgang Fischer vom „Zoigl Kramer Wolf“, so der Hausname, spielt den Empörten, als er das gewünschte Getränk bringt. Fischer wurde nach dem plötzlichen Tod seines Vaters ins kalte Wasser geworfen und musste sich mit 24 Jahren das Brauen selbst beibringen. Das Recht, im Kommunbrauhaus Bier zu brauen und daheim an Gäste auszuschenken, ist im Grundbuch eingetragen. Wem das Haus gehört, der darf brauen.

Der „Zoigl Kramer Wolf“, der kann's. Eine schaumige Schäfchenwolke schwebt auf dem dunkel-bernsteinfarbenen Bier. Am Glas kondensieren Wassertropfen, rinnen hinab aufs selbst designte Bierfilzl. Na dann: Prost! Aaahh ... Leichter bis mittlerer Körper, weiche Textur, ganz leichte Bittere, mild im Abgang. Mit einem Wort: süffig!

In Falkenberg wurde das Braurecht erstmals 1467 vergeben. Früher wurde der Zoigl-Ausschank durch einen grünen Zweig am

Haus signalisiert. Heute weist ein zertifiziertes Schild mit dem sechseckigen Zunftzeichen und der Aufschrift „Echter Zoigl vom Kommunbrauer“ auf die Authentizität von Bräu und Gebrautem hin.

Dos and Don'ts beim Zoigl

Etwas Etikette gefällig? Man sagt „der Zoigl“. Man geht „am Zoigl“. Es gibt keine Reservierungen, man setzt sich einfach hin, wo Platz ist. Und man duzt sich. Das Bier gibt's nur vom Fass. Gegessen wird einfach, deftig und sehr wurstbetont.

Ausschank ist in der Regel von Freitag bis Montag. Ein Jahresplan der Schutzgemeinschaft „Echter Zoigl“ verrät, wann welcher Wirt wo ausschchenkt.

Zoigl, der Dauerbrenner

Die jahrhundertealte lokale Brautradition wird von drei Brauern in Mitterteich, zwei in Falkenberg, sechs in Neuhaus, sechs in Windischeschenbach und einem in Es-larn aufrechterhalten.

Die Bier-Spezialitäten des Oberpfälzer Walds entdeckt man am besten bei einer Wanderung entlang der Tirschenreuther Waldnaab von Falkenberg bis Neuhaus. Die rundlichen, sich auftürmenden Granitfelsen, welche die Burg Falkenberg tragen, erinnern an fluffige, aufeinandergeschichtete Wollsäcke. Westlich des kleinen Orts schlängelt sich die Waldnaab anfangs durch Wie-

sen. Der Weg folgt ihr, führt bald in den Wald und biegt nach Süden ab. Die Kulisse wird urwaldlicher: Büsche und hohe Farne.

Laut rauschend fräst sich die Waldnaab durch den Granit des Falkenberger Massivs. In fünf Millionen Jahren schuf sie einen kleinen Canyon mit imposanten Felsblöcken an den Uferhängen und Felsbrocken im Flusslauf. Felsformationen wie der „Amboss“ fallen sofort ins Auge. Der Felsriese wurde vom Hochwasser so unterschliffen, dass

er die Form eines Ambosses annahm. Auf der bemoosten Oberseite stehen Bäume. Im Naturschutzgebiet Waldnaabtal wachsen seltene Pflanzen wie die Schwarze Teufelskralle, Türkenbundlilie oder Straußfarn, ein Relikt der Eiszeit. Tierische Raritäten wie Schwarzstorch, Sperlingskauz, Wasseramsel oder Flussperlmuscheln bekommt man nur mit Glück zu Gesicht.

Nach kurzem Anstieg erreichen wir den Neuhauser Marktplatz. Durst. Vorbei an Zoigl-Schildern geht es zum diensthabenden „Lingl-Zoigl“. Karl Bauer hat die Gaststätte von seinem Großvater übernommen und betreibt sie als reine Zoigl-Stube im Nebenberuf. Freundlich hell leuchtet der Zoigl im Glas. „Unser Neuhauser Zoigl ist hopfiger als die anderen“, sagt Bauer. Stimmt. Süffig schmeckt er dennoch, schlank, mit leicht herbem Abgang. Und einer individuellen Note. Wie es sich für die, so Bauer, „etwas andere Wirtshauskultur“ gehört. ■



1
Immer am Fluss entlang
Zoigl markiert Start und Ziel der Wanderung

2
Hopfen
Reich an antioxidativ wirkenden Polyphenolen

3
Echter Zoigl...
...kommt nur von Kommunbrauern mit Brauerstern



2



3

Grünes Gold: Hopfen

Wie jedes andere Bier kommt der Zoigl nicht ohne Hopfen aus. Die Pflanze ist extrem anspruchsvoll, braucht viel Wasser und spezielle Böden. Hopfen wächst bis zu 30 Zentimeter pro Tag. Seine Bitterstoffe wirken auch antibakteriell. Die Hopfengärten der Hallertau überraschen mit seltenen, hopfenspezifischen Arten wie der Heideleerche, Rebhuhn, dem Falter Hopfenvogel und dem anspruchsvollen Ameisenlöwen. Ein 2,5 Kilometer langer Themenpfad bei Eichelberg vermittelt auf 16 Info-Tafeln die Wechselwirkung zwischen der Artenvielfalt der heimischen Natur und dem intensiven Hopfenanbau. erlebe.bayern/hopfen

So ein Käse!

Bayern kann nicht nur Bergkäse! Wir sahen uns in Sachen Weichkäse um und bekamen Einblicke in den harten Arbeitsalltag einer „Almerin“



Weichkäse

Schmeckt am besten aus Bio-Rohmilch

Mit dem Allgäu verbinden die allermeisten Käseliebhaber den klassischen Bergkäse. „Dass es im Allgäu auch eine Weichkäsetradition gibt, ist etwas in Vergessenheit geraten“, sagt Philipp Haggemüller. Der Käser hat mit Sebastian Herz und Lisa Benz die junge Genusskäserei „Hoimat“ in der Gemeinde Eschach gegründet. Ihre Spezialität: Bio-Rohmilch-Weichkäse in traditioneller Herstellung.

„Wir wollten Wertschätzung für die Natur, Rohstoffe und Tradition sowie bewussten Genuss miteinander verbinden. Die Bergwiesen, von denen wir umgeben sind, bieten den besten Rohstoff für unseren Käse und unsere Milchprodukte. Wir verarbeiten nur heimische Bio-Heumilch“, erklärt Lisa.

Die Milch für „Hoimat“ kommt von Landwirt Johannes Maidel, der seinen Hof nur wenige Meter von der Käserei betreibt.

Jeder Käse braucht sein eigenes Schimmel-Wohlfühl-Klima. Deshalb gibt es einen speziellen Weißschmierkeller (für Weißschimmelkäse) und einen Rotschmierkeller (für Rotschmierkäse).

Klein, weiß und fluffig liegen die Camemberts auf dem Gitter und schimmeln und reifen um die Wette.

„Camembert reift etwa vier Wochen, Brie etwa acht Wochen lang“, sagt Sebastian. Behutsam nimmt er einen nach dem anderen in die Hand und dreht ihn auf die andere Seite, damit der Schimmel gut wachsen kann. Im Kellerraum nebenan ruhen die Rotschmier-



1

käse-Sorten: „Rote Flüh“ und „Törggeler“ reifen im Keller ungefähr sechs Wochen lang. „Diese Weichkäse werden mit Rotschmierkulturen eingerieben. Am Anfang jeden Tag, später jeden zweiten Tag. Der ‚Törggeler‘ ist verfeinert mit Bio-Rotwein“, sagt Philipp. Daher sieht die Käserinde dunkler, fast schwarz, aus.

„Linnerkaser“: Käse von der Alm

Die „Haidenholzalm“ auf 1.340 Meter Höhe ist eine der ältesten Alpen im Chiemgau, wurde 1569 erstmals urkundlich erwähnt und wird bis heute zwischen Juni und September von Jungvieh beweidet.

Von der Terrasse des „Linnerkaser“, einer über 200 Jahre alten Steinhütte, schweift der Blick über die Gipfel der Chiemgauer Alpen. Seit Ende Mai lebt Cornelia „Conny“ Reiser mit dreißig Rindern, fünf Hühnern und einem Hahn dort oben. Conny ist seit 6 Uhr morgens auf den Beinen. Der „Linnerkaser“ ist keine kommerzielle Almwirtschaft, aber Wanderern serviert Conny kühle Getränke, Kaffee und Kuchen. Die gelernte Bankkauf-



2

frau aus Rosenheim lebt seit zehn Jahren jeden Sommer in der 13-Quadratmeter-Hütte mit Küche, Schlafkammer und Bad.

Die Dachbalken über dem alten Holzofen sind rußgeschwärzt, von der Decke hängen Kräuter zum Trocknen. In einem großen Topf rührt Conny die Rohmilch, die für eine Stunde eine konstante Temperatur von 32 Grad halten soll. Dann fügt sie Lab hinzu und wartet noch mal eine Stunde, bis sich der Käsebruch bildet. Auf dem Tisch liegen zwei Laibe Schnittkäse und ein Camembert, der noch reifen muss. Wer Glück hat, ergattert ein Glas von „Cornelias Frischkaas“.

Heute bringen nur noch wenige Bauern ihr Jungvieh im Frühjahr auf die Alm, obwohl die Tiere nach der Zeit in den Bergen robuster, leistungsfähiger und langlebiger sind. Mastrinder, die als Kälber auf der Alm waren, haben zudem eine bessere Fleischqualität, da sie mehr Muskeln aufbauen.

Das Bayerische Bergbauernprogramm fördert diese wertvolle alpine Kulturlandschaft mit Erhaltungsmaßnahmen für Almen, Alpen und Heimweiden. Wichtig ist den Bergbauern auch, dass die Alpe kein Streichelzoo ist.

1
Conny Reiser
Jeden Sommer mit 30 Rindern auf der Alm

2 + 3
Genusskäserei „Hoimat“
Veredelt Bio-Milch zu feinem Weichkäse



3

genussbayern.de

bergbauernmuseum.de

erlebe.bayern/bergbauern

Was für *Früchtchen!*

Streuobstwiesen sind wunderbare, artenreiche Biotop,
*auf denen gesunde, schmackhafte, besonders aromatische
Apfel-, Birnen-, Mirabellen-, Kirsch- und Quittensorten wachsen.
Zum Reinbeißen oder für den Trinkgenuss*

1

Luise Naderer engagiert sich für den Erhalt von Streuobstwiesen. Sie pflegt etwa 500 Bäume zum Teil uralter Sorten, köstliche Vitaminbomben. Über 2.000 Apfelsorten gibt es in Deutschland – nur eine Handvoll davon liegt in den Supermärkten. Viele der historischen Sorten sind sehr selten und fristen ihr Dasein auf längst vergessenen Streuobstwiesen.

Bei einem Spaziergang entdeckte Luise die zugewachsene Streuobstwiese mit altem Bienenhaus im Altmühltal. Sie arbeitete damals schon eine Weile in der Gartenpflege und war schockverliebt: „Daraus lässt sich doch was machen!“ Sie pachtete das Grundstück, verpasste dem guten Dutzend über 70 Jahre alter Apfelbäume den ersten Trimmschnitt seit Langem. Bald schon kam das nächste Projekt, eine ehemalige Dorfallmende bei Pondorf, die sie von der Gemeinde pachtete. Vor dem Obst erntete sie jedoch erst einmal ungläubige Blicke.

In Zeiten von Discounter-Obst interessierte sich lange Zeit kaum jemand für die Dorfgärten. Dabei gibt es in ihnen viel zu entdecken. „Schlangen, Eidechsen, eine irre Vogelvielfalt – Streuobstwiesen gehören zu den wertvollsten Biotopen“, weiß Luise aufgrund vieler Begegnungen. Vor allem aber warten hier köstliche Vitaminbomben auf ihre Wiederentdeckung.

Einige der alten Apfelsorten sind echte Raritäten. „Der Geflammtte Kardinal beispielsweise. Von dieser historischen Sorte aus dem 18. Jahrhundert ist mir bis heute nur ein Baum hier auf der Parzelle in Pondorf bekannt. Der Apfel ist süß beim Reinbeißen, wird dann säuerlich im Mund und, schau mal, beim Schütteln klappern sogar die Kerne. Die alten Sorten enthalten bis zu fünfmal mehr Polyphenole, sekundäre Pflanzenstoffe, die antioxidativ wirken.“

Vermeintliche Apfel-Allergiker hat sie schon kraftvoll zubeißen lassen: „Im Gegensatz zur Supermarktware haben sie die alten Sorten gut vertragen.“ Zudem wird in den „Luisengärten“ weder gespritzt noch gedüngt. „Bäume und Früchte bilden dadurch ihr ganz natürliches Immunsystem aus“, erklärt Luise.



1
Luise Naderer und Ehefrau Kerstin
 Das Paar lebt und arbeitet in den „Luisengärten“

2
Sortenrein
 „Mittlerweile füllen wir zwanzig verschiedene, sortenreine Bio-Apfeldirektsäfte ab“

3
Ab auf die Leiter
 Regelmäßiger Schnitt ist nötig, damit die Bäume guten Ertrag bringen



1



2

2 Streuobst aus der *Flasche*

1

Quitten

Reich an Zink und Vitamin C und stärken so das Immunsystem

2

Franziska Bischof

2018 beim Craft Spirits Berlin Festival zum „Best Female Distiller“ gekürt

Edelbrandsommelière Franziska Bischof führt im fränkischen Wartmannsroth die einzige Destillattheke Deutschlands. Im modernen Betonbau arrangiert sie die Flaschen so, dass die Namen der Edelbrände in knalligen Farben auf den Etiketten gut zu lesen sind: Musterknabe, Rebell, Halunke, Träumer oder Schamane.

Wartmannsroth mit seinen neun Ortsteilen grenzt an Spessart und Rhön. Weit ist das hügelige Land, selbst auf der Hauptstraße durch den Ort rollt selten ein Auto. Früher war es im Winter, wenn der Wind aus der Rhön die Kälte mitbrachte, öde. Abwechslung gab es kaum, Obst dagegen ohne Ende.

So entdeckten die Bauern das Schnapsbrennen. Die Brennereidichte wuchs und erreichte schnell historische Ausmaße.

„82 Betriebe haben Brennrecht – und das bei etwas mehr als 2.000 Einwohnern“, erzählt Franziska. Material für die Brände lieferten die prächtigen Obstbäume auf nährstoffreichem Buntsandsteinboden.

Die Rundtouren des Brennerwegs sind diesem Ort der Schnapsideen gewidmet. Es gibt den „Wildfrüchte-Weg“, die „Korn-Brand-Tour“ – und die „Streuobst-Route“.

Franziskas Parzelle mit alten, knorrigen Bäumen ist etwas größer als ein Tennisplatz, aber artenreicher: „Hier wächst jede Menge“, erzählt Franziska stolz, „Äpfel, Kirschen, Mirabellen, Quitten in insgesamt 20 Sorten.“ Im hohen Gras darunter tummelt sich eine weitaus größere Zahl an Tieren. Steinkäuze, die in Streuobstwiesen ihr liebtes Refugium finden, sieht Franziska eher selten, „dafür Hasen, Igel und jede Menge Wildbienen.“

3

Kirschblüten-Traum am Walberla

3

Sakura auf Fränkisch

Ein Traum, wenn 200.000 Kirschbäume blühen

4

Roland Schmitt

„Auf unseren Streuobstanlagen stehen viele hohle Bäume, die Nistplätze für Vögel oder andere Bewohner bieten“

Für einen Berg hat das Walberla bescheidene Ausmaße. Östlich von Forchheim erhebt sich der 513 Meter hohe Zeugenberg über den Orten Kirchehrenbach, Leutenbach und Wiesenthau. Zur Sankt-Walburgis-Kapelle führt ein herrlicher Feldweg über Trockenrasen. Bäume, Sträucher und Blumen schmücken die Strecke. Wanderer bleiben immer wieder stehen, denn auf dem Berg wachsen seltene Orchideen.

Dort hat Roland Schmitt den Obstanbau zu seinem zweiten Beruf gemacht. Der Franke betreibt mit seiner Familie die Obstwiese Schmitt in Leutenbach. Die Familie ist „seit Generationen mit dem Obstbau verbunden“, so Roland. „Bereits mein Vater und Großvater züchteten Kirschen, Äpfel, Birnen und viele andere Obstsorten.“

Gegen Ende April, Anfang Mai taucht die Kirschblüte Täler und Ebenen in ein leuchtendes Weiß. Nach etwa zwei Monaten sind die Früchte reif für die Ernte. Mehr als 200.000 Kirschbäume wachsen in der Frän-

kischen Schweiz. Das macht die Region zu einem der größten geschlossenen Kirschanbaugebiete Deutschlands.

Für Roland ist es wichtig, die Naturoase Fränkische Schweiz zu erhalten. So steht rund ein Drittel seiner Obstsorten wie schon zu seines Großvaters Zeiten auf ursprünglichen Streuobstwiesen mit hochstämmigen Bäumen, die 30 Jahre und älter werden können und dürfen: „Ich belasse viele Elemente in der Natur. Auf unseren Streuobstanlagen stehen viele ältere Sorten oder hohle Bäume, die Nistplätze für Vögel oder andere Bewohner bieten. Wir verzichten darauf, sie zu fällen. Bei uns liegen auch Stein- und Holzhaufen unberührt auf den Wiesen.“

Der Obstanbau mit hochstämmigen Bäumen ist zwar naturschonend, aber wirtschaftlich nicht sehr rentabel. Daher wurden in der Vergangenheit viele Streuobstwiesen gerodet. Seit den 1960ern mussten sie monotonen, leistungsstärkeren Anbauflächen weichen. Roland bewahrt bewusst Teilflächen für die Natur: „Jedes Geschöpf braucht seinen Lebensraum. Diesen zu erhalten, den Platz für die Natur zu schaffen oder ihn der Natur zu lassen, liegt mir sehr am Herzen.“





1

1
Bad Feilnbach
 Oberbayerns Streu-
 obst-Mekka

2 + 3
Natürliche
Funktionsfaser
 Schafwolle, ein
 Thermoregulier-
 Wunder



2

4 Rasen-Mäher für die *Streuobstwiesen*

Rund 30.000 Apfelbäume stehen knorrig und naturbelassen auf den Streuobstwiesen im ausgedehnten Gebiet des oberbayerischen Bad Feilnbach. Platz gibt es reichlich, schließlich entstand die 8.000-Einwohner-Gemeinde durch den Zusammenschluss Dutzender ehemals eigenständiger Dörfer. So müssen sich die hochstämmigen Bäume nicht in Reih und Glied drängen, sondern „verstreuen“ sich anmutig in der Landschaft und bieten zahllosen Tier- und Pflanzenarten eine Heimat.

Im milden Klima zwischen Wendelstein und Chiemsee reifen die knackigen Früchte naturbelassen heran.

Zur Saison im Herbst, wenn am zweiten Oktoberwochenende Bayerns größter Apfelmarkt stattfindet, gibt es Apfelbrot, Apfelwein, Most, Marmelade und natürlich Apfelsaft zu kaufen. Apfelschnaps gibt es das ganze Jahr lang: Von den 125 Obstbauern hat „fast jeder einen Hofladen“, sagt Christa Höfer und schenkt uns einen Probierschluck vom Apfel-Quitten-Geist ein.

Quasi ums Eck, im Ortsteil Litzldorf, befindet sich der Laden der Schafwollspinnerei Höfer. Hier wird seit 1947 ausschließlich heimische Schafwolle gekämmt, gesponnen und gewebt. 130 Schäfer liefern pro Jahr die Wolle von 35.000 Schafen, rund 100 Tonnen.



5 Orchideen, Angusrinder und *Streuobst*

1
„Gutshof Andres“
Kreative fränkische
Küche, empfohlen
von „Slow Food“

2
Rainer Schauer
„Angusrinder
verhindern die
Verbuschung, weil
sie sogar stachelige
Schlehenaustriebe
fressen“

Küche und Brennerei des „Gutshof Andres“ entsprachen dem Slow-Food-Gedanken schon lange vor Gründung des gleichnamigen Vereins. Naturschutz war für Andres Senior selbstverständlich. Er spielte nicht mit beim Fällen der Streuobstgärten in den 1960er-Jahren, Feldhecken ließ er stehen.



Nirgends in Bayern gab es so viele sture Bauern wie in den Haßbergen. Deshalb blieben die meisten Streuobstwiesen und Feldhecken stehen. Seltene Schmetterlinge, Insekten, Schlingnattern, Uhus, Schwarzstörche und Wildkatzen bevölkern unzählige kleine und größere Biotope in der unterfränkischen Mittelgebirgslandschaft. Feuchtwiesen und Trockenrasen wechseln sich ab, zwischen den Wäldern leuchten offene Wiesentäler.

Normalerweise ein nüchterner Unterfranke, lächelt Bernd Andres, als er die Schätze vorführt, die in seinem Räucherschrank dörren: Würste, Speck und Hälften vom Angusrind, die ihm sein Freund Rainer Schauer geliefert hat.

Nur ein paar Kilometer entfernt auf dessen Hof durfte das Tier mit Muttermilch groß und stark werden, gab es Kräuter und würziges Gras zu fressen. Bei Sonne, Wind und Wetter rannte es über die Wiesen, schlief unter Bäumen und hing mit der Herde ab.

„Die Angusrinder verursachen keine Trittschäden, weil sie nicht so schwer sind, gleichzeitig verhindern sie die Verbuschung, weil sie sogar die stacheligen Schlehenaustriebe fressen“, lobt Rainer Schauer seine Tiere. Er tätschelt eine seiner Mutterkühe, die Bullen hat er auf eine Weide gebracht. „Mit der Naturschutzbehörde stimme ich ab, welche Gelände sie der Reihe nach abfressen sollen. Durch den Wechsel wachsen sogar Kuhschellen und Orchideen auf den entstandenen Magerwiesen.“

♥ *Obst-Rezepte* ● *zum Nachkochen*

Alle unsere Profi-Rezepte haben einen automatischen Zutaten-Rechner, der je nach Portionen die richtigen Mengen und Dosierungen aufführt

Joghurt-Bowl

erlebe.bayern/joghurtbowl

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

erlebe.bayern/kaiserschmarrn

Apfelstrudel

erlebe.bayern/apfelstrudel

► erlebe.bayern/streuobst

Listicles, Storys, Podcasts und Video



Allgäuer Käsespätzle – ein Insider-Rezept

von Hüttenwirtin Silvia Beyer



400 g	helles Dinkelmehl
6	Eier
1 EL	Salz
300 ml	Wasser
400 g	geriebener Bergkäse
2–3	große Zwiebeln
	frischer Schnittlauch
	Pfeffer aus der Mühle
4 EL	Sonnenblumenöl
3–5 Liter	Wasser zum Kochen der Spätzle
1 EL	Salz
	Spätzlehobel

1 400 g Mehl, 6 Eier, 1 EL Salz sowie 150 ml Wasser in die Schüssel geben und mit einem Holzlöffel vermengen. Abwarten, wie sich der Teig entwickelt: Je nach Größe der Eier eventuell noch etwas Wasser dazugeben, bis der Teig zäh ist und schwer vom Löffel reißt. Mit kräftigen Bewegungen den Teig so lange schlagen (ca. 5 Minuten), bis er Blasen wirft und eine glänzende Oberfläche hat. Der Teig darf gerne etwas ruhen, kann aber auch direkt weiterverarbeitet werden

2 3–5 Liter Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, mit dem Spätzlehobel eine bis zwei Ladungen Spätzle in den Topf hobeln. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig und können mit einer Schaumkelle abgeschöpft und in einem Sieb geparkt werden. Vorgang wiederholen, bis alle Spätzle gekocht sind.



3 Zwiebeln in mittelgrobe Ringe schneiden und in einer etwas höheren Pfanne mit 4 EL Sonnenblumenöl erhitzen. Die abgeschöpften Spätzle auf die Zwiebeln geben, zusammen mit einer Handvoll geriebenem Käse und frischem Pfeffer aus der Mühle. Darauf folgt die nächste Portion der fertigen Spätzle und die gleiche Schichtung. Die anfangs hohe Temperatur der Pfanne auf die Hälfte reduzieren, Deckel drauf und verschmelzen lassen. Nach einigen Minuten die Käsespätzle mit einem Wender in der Pfanne vermischen oder gut schwenken und noch einige Minuten bei höherer Hitze rösten und schmelzen lassen.



4 Auf einem Teller anrichten, mit frischem Schnittlauch bestreuen und genießen! Dazu passt wunderbar ein grüner Salat.

8 Klosterbrauereien

Bayern hat viele Klöster. *Deren Lage sowie die Kunstschatze und Wallfahrten ziehen viele Besucher an. Und die dort gebrauten Biere. Deren Bandbreite reicht von traditionell bis innovativ*

1

Blick ins Sudhaus: Irseer Klosterbräu

Die Benediktinerabtei in Irsee bei Kaufbeuren im Ostallgäu wurde 1185 gegründet. Sie erlebte im 18. Jahrhundert ihre Blütezeit. Der unfiltrierte Kloster-Urtrunk ist das Signatur-Bier von Irsee, mit „urwürzigem, mildem“ Geschmack. Ferner munden das süffige, mild-aromatische Kloster-Urdunkel, das bernsteinfarbene Kloster-Starkbier, die Kloster-Weiße mit feinem Hefegeschmack und das klassische Kloster-Helle.

irsee.com

2

Untergärig: Klosterbräuhaus Ursberg

Das Kloster Ursberg zwischen Augsburg und Memmingen ist eine ehemalige Reichsabtei der Prämonstratenser. Schon 1623 hatten die Prämonstratenser-Mönche in dem Kloster Bier gebraut. Das jetzige Gebäude der Brauerei stammt von 1792. Deren untergärige Spezialitäten sind: Ursberger Märzen, bernsteinfarben mit sehr milder Bitternote; Pils mit typischem Hopfenaroma; ein Helles, vollmundig mit angenehmer Hopfenbittere; das Dunkle, malzaromatisch und vollmundig mit feiner Blume.

klosterbraeuhaus.de

3

Heiliger Berg Oberbayerns: Klosterbrauerei Andechs

Schon von Weitem sieht man den Zwiebelturm über dem Ammersee. Ab 1130 pilgerten Wallfahrer zu einer Kapelle auf dem Heiligen Berg. Benediktiner betreuen die Wallfahrten seit 1455. Die Andechser Brautradition geht vermutlich auf sie zurück. Die Brüder brauen die Biere im althergebrachten Mehrfach-Maischverfahren: Helles, Dunkles, Weißbier sowie die jeweilige Bockbiervariante mit erhöhtem Alkoholgehalt ...

andechs.de



4

Solarbier:*Klosterbrauerei Scheyern*

Seit 1119 wird in Scheyern Bier gebraut. Die Benediktiner stellen ihre Traditionsbiere ausschließlich mit Holledauer Aromahopfen und Wasser aus dem Klosterbrunnen her. Sie werden weder sterilisiert noch ultrahocherhitzt. Es gibt traditionelle Sorten wie Helles (süffig, mild gehopft), Dunkel (leicht herb), Weißbier und Schyregold (naturtrüb, nach den Regeln für „Solarbier“ gebraut, also mit Solarenergie). Und vier verschiedene Craft-Biere mit neuen Hopfensorten.

klosterbrauerei-scheyern.de

5

Frisch vom Fass:*Kloster Kreuzberg*

Seit dem Mittelalter kommen Gläubige auf den 900 Meter hohen Berg in der Rhön. Unterhalb steht seit 1692 ein Franziskanerkloster, ab 1731 mit Brauerei. Die Franziskaner schenken ihr Bier bis 1920 kostenlos an die Pilger aus. Das Klosterbier wird fast ausschließlich auf Fässer abgefüllt. Eigenes Quellwasser, Rhöner Braumalz, Aromahopfen aus der Hallertau und eine bis heute unveränderte Rezeptur sorgen für die Qualität der unfiltrierten Biere.

engelberg.franziskaner.net

6

Aus dem Steinkrug:*Aldersbacher*

Die Brauerei Aldersbach wurde 1268 erstmals erwähnt. Gebraut wird eine große Palette an Bieren, vom Aldersbacher Urhell über Kloster Dunkel und Pils bis zum Zwickl, das Silber holte beim European Beer Star 2017. Die gläserne Schaubrauerei kreiert auch Craft-Biere wie IPA, Stout oder Porter.

aldersbacher.de

Bayern. Reine Geschmackssache



7

Gold-Gewinner:*Klosterbrauerei Weltenburg*

Das Kloster am Donaudurchbruch wurde angeblich schon um 600 gegründet – von den irisch-schottischen Wandermönchen Eustasius und Agilus von Luxeuil. Es gilt als die älteste klösterliche Niederlassung Bayerns. Man braut im Kloster nachweislich seit 1050. Star der Gerstensäfte ist das Weltenburger Kloster Barock Dunkel, es gewann dreimal Gold beim World Beer Cup in den USA.

weltenburger.de

8

Frankens älteste Brauerei:*Weißenohe*

Das Benediktinerkloster im Landkreis Forchheim gibt es seit 1050. Man vermutet, dass seitdem auch im Kloster gebraut wird. Das Wasser aus der Fränkischen Schweiz eignet sich für nicht zu stark gehopfte, dunklere Biere. Der Hopfen „Hersbrucker“ und die Braugerste kommen aus der Nachbarschaft. Das Angebot: Altfränkisches Klosterbier, Classic Export Bioland, Kloster-Sud, Bonifatius Dunkel und andere.

klosterbrauerei-weissenobe.de



Mehr Klosterbrauereien und mehr Infos zu den hier vorgestellten Betrieben
erlebe.bayern/listicles/klosterbrauereien/

Wein

Steilheitsgebot

Schroffe Weinberge sehen nicht nur beeindruckend aus.

Sie verheißen auch besonderen Weingenuss.

*Weshalb das so ist, versteht man in einigen der spannendsten
Steillagen Frankens*



Wer ist Ilonka Scheuring?

Sie beschreibt sich so: „Kleine Blondine mit lustigen Brillen, zwei Ziegen, einem alten Feuerwehrbus und einem Weingut mitten im Ort!“

Bayern. Reine Geschmackssache

Wer vor dem Randersackerer Teufelskeller mit einer Steigung von teils über 80 Prozent, steht, kann sich nur schwer vorstellen, dass irgendein Mensch in solch steilen Rebhängen freiwillig arbeitet.

Für Ilonka Scheuring aus Margetshöchheim aka „Maroggo“ aber gibt es kaum etwas Schöneres als eine Steillage wie „ihren“ renommierten Stettener Stein. Dort wächst Scheurings Silvaner an über 50 Jahre alten Rebstöcken auf steinigem Muschelkalkboden mit mehr als 50 Prozent Hangneigung, also über 26 Grad Steigung. Sie stellt immer wieder fest, dass sich die Schufferei in den Hängen auszahlt: „Ich bin davon überzeugt, dass man die Mühe und die Arbeit einer Steillage im Wein schmeckt.“

„Ethos“: Weinbau mit Haltung

Die junge Winzerin gründete mit Thomas Schenk (Seite 7) und weiteren fränkischen Winzern die Gruppe „Ethos“, um diese Wein- und Kulturlandschaft zu erhalten und zu pflegen.

Dabei spielt nicht nur die Tatsache, dass die Steillagen durch die intensivere Sonneneinstrahlung individuellere Weine mit mehr Charakter hervorbringen, eine Rolle: „Unsere Hänge sind ein wichtiger Lebensraum für Pflanzen und Tiere. Wir fördern die Biodiversität durch Blühstreifen und natürliche Begrünung, Nistmöglichkeiten für Vögel, Trockenmauern und vieles mehr.“

Was so schön klingt, ist das Ergebnis aufwendiger, schweißtreibender Arbeit. Pflanzenschutz, Laubschnitt und vor allem die Traubenlese in den Steillagen finden überwiegend von Hand statt. Der Arbeitsaufwand der Winzer ist je nach Lage bis zu fünfmal höher als in flachen Gebieten. Doch lassen sich diese Weine nicht immer entsprechend teurer verkaufen. Kein Wunder, dass



1



1

Juliuspital
Die Steillagen bringen mineralische, feine und geradlinige Rieslinge hervor

2

Handarbeit
Für Vollernter geht es zu steil zu

es einen Rückgang des Weinbaus in Steil- und Terrassenlagen gab und gibt. Aber gerade jüngere Winzerinnen und Winzer sowie einige renommierte Betriebe haben sich den Erhalt dieser Landschaften auf die Fahne geschrieben. Dazu zählt das Weingut Fürst Löwenstein in Kleinheubach.

„Bei uns hat die Lage Homburger Kallmuth an den meisten Stellen eine Neigung von bis zu 80 Prozent (39 Grad)“, so Kellermeister Peter Arnold. Die steilste Lage des Fürstlich Castell’schen Domänenamts weist eine Hangneigung von bis zu 70 Prozent, also rund 35 Grad, auf.

Steilvorlage für schöne Aussichten

Die Lage Homburger Kallmuth wurde 2012, beim ersten von bisher drei vom Deutschen Weininstitut durchgeführten Wettbewerben, zur „Schönsten Weinsicht Frankens“ gekürt. Mit entscheidend für diese Auszeichnung ist übrigens, dass der Standort gut für Wanderer oder per Rad zu erreichen ist.

Weinbau in Steillagen stehe für Qualität, biologische Vielfalt und nachhaltige Landwirtschaft durch Familienbetriebe, häufig in kleinen und sehr kleinen Produktionsstrukturen, so Horst Kolesch. Der ehemalige Leiter des größten Silvaner-Weinguts der Welt, des Juliuspitals, sagt: „Der Steillagenweinbau prägt die Kultur- und die Erholungslandschaften, ist ein Gesamtkunstwerk land- und weinbaulichen Schaffens und ein Kulturgut.“ Der Steillagenweinbau stehe wie keine andere Weinbaumaßnahme für Individualität in einer weltweit uniformierten Weinwelt, so Kolesch weiter. ■



2

franken-weinland.de

erlebe.bayern/wein

Schweinebraten aka „Schweinsbrodn“ mit Knödeln und Krautsalat ist ein echter bayerischer Wirtshausklassiker. So macht man ihn ...



Zutaten für 4 Personen

2 kg	Schweinebauch oder -schulter mit Schwarte
0.5	Sellerieknolle
1	Stange Lauch
4	Möhren
1	Petersilienwurzel
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1.25 L	Bier
1.5 TL	Kümmel
1	Lorbeerblatt
1	kleiner Spitzkohl
50 g	Bauchspeck, gewürfelt
1 EL	Honig
1 TL	Senf
5 EL	Apfelessig
50 ml	Haselnussöl (oder ein anderes Nussöl)
	Salz
	Pfeffer

❶ Das Suppengemüse waschen, grob schneiden und mit Lorbeerblatt und angedrückten Knoblauchzehen in eine Reine geben. Alles leicht salzen. Ofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

❷ Die Schweinsbraten-Schwarte mit einem scharfen Messer bis ins Fett einschneiden (Quadrate oder Rauten), ordentlich mit Salz einreiben. Die Unterseite mit gepresstem Knoblauch, Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer einreiben.

❸ Das Fleisch mit der Schwarte nach oben auf das Gemüse legen, mit Bier aufgießen und 3 Stunden backen. Einmal pro Stunde das Fleisch mit der Flüssigkeit aus der Reine übergießen.

❹ Inzwischen den Spitzkohl vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Gewürfelten Speck in einer Pfanne auslassen.

❺ Für das Dressing Bier in einen Topf geben, Honig, Senf und Essig zufügen, alles aufkochen und bis auf ca. die Hälfte einreduzieren. Nachdem alles etwas abgekühlt ist, das Nussöl in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und kräftig mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Speck und Kümmel über den Spitzkohl geben und alles verrühren. Abgedeckt ziehen lassen.

❻ Nach dem Garen des Schweinebratens das Fleisch bereits in Portionsgrößen zerteilen. Ofen auf 230 °C Oberhitze aufheizen. Die Soße aus der Reine abseihen, etwas einkochen und, wenn gewünscht, mit Soßenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

❼ Die portionierten Fleischstücke wieder in die Reine oder auf ein Ofenrost legen und für ca. 10 Minuten grillen, bis die Schwarte aufgepoppt ist. Den Schweinebraten wahlweise mit Kartoffel- oder Semmelknödeln und dem Krautsalat servieren. Mit Biersoße angießen und servieren.

Prost seit 600 Jahren!

Wirtshäuser gehören zu Bayern wie das Amen zur Kirche.
Einige unserer Gasthäuser servieren seit bis zu sechs Jahrhunderten Speis und Trank. Dort genießt man historisches Flair, bayerische Traditionsgerichte und moderne kulinarische Trends!
Wir stellen die sechs ältesten vor



❶ Seit über 600 Jahren: „Gasthaus Zur Linde“ *auf der Fraueninsel*

Die Fraueninsel ist nach der Herreninsel die zweitgrößte Insel im Chiemsee. An die 300 Einwohner leben dort. Der Überlieferung nach wurde das Benediktinerinnenkloster Frauenwörth Ende des 8. Jahrhunderts gegründet. Seit 600 Jahren pilgern Gäste zum „Gasthaus Zur Linde“. Schöne Lage am höchsten Punkt der Insel und klassische Wirtshausarchitektur.

linde-frauenchiemsee.de

❷ Seit 394 Jahren: „Schlappeseppel“ *in Aschaffenburg*

1631 tobt der Dreißigjährige Krieg. König Gustav Adolf von Schweden hat die Stadt erobert und nimmt Quartier im Schloss Johannisburg. Doch in den Fässern im Keller ist kein Schluck Bier mehr! Zum Glück findet sich ein Soldat, der das Brauhandwerk versteht: Soldat Joseph Lögler, wegen seines kriegsbedingt lahmen Fußes der „schlappseppel“ genannt. Lögler braut mit Bravour und bleibt als Bräu in der Stadt.

schlappeseppel-ab.de

❸ Seit 480 Jahren: „Roter Ochse“ *in Nördlingen*

Das Gebäude, in dem der „Rote Ochse“ seine Gäste empfängt, stammt im Kern aus dem Jahr 1273. Es dürfte sogar das älteste Haus Nördlingens sein. Im zweiten Obergeschoss ist eine Kassettendecke aus dem 17. Jahrhundert fast vollständig erhalten, ebenso eine reich verzierte Tür. 1545 wird für das Gebäude erstmals eine Weißbierbrauerei und 1634 namentlich ein „Roter Ochse“ erwähnt.

roter-ochse-noerdingen.de

4 Seit über 400 Jahren: „Oberer Wirt“ in Pfronten

Eine der ältesten und traditionsreichsten Gaststätten im Allgäu ist der „Obere Wirt“ unterhalb des Breitenbergs. Das Wirtshaus, entstanden aus einem Bauernhof mit Brauerei, ist seit dem 16. Jahrhundert in Familienbesitz. Die Einrichtung der Gasträume wurde bei einer gründlichen Sanierung aus bereits vorhandenem alten Holz des Gebäudes rekonstruiert.

hotel-pfronten.de



5 Seit 393 Jahren: „Gasthof zur Sonne“ in Neustadt a. d. Aisch

Die „Sonne“ ist das traditionsreichste Gasthaus in Neustadt a. d. Aisch. Die Region rund um das mittelalterlich geprägte Städtchen ist bekannt für ihre Teichwirtschaft und den Aischgründer Spiegelkarpfen. Der Gasthof nahe dem Neustädter Marktplatz blickt auf eine lange Geschichte zurück. 1568 wurde das Haus unterhalb des Nürnberger Tors erbaut. Seit 1632 wird es als Gasthaus bewirtschaftet.

sonne-nea.de

6 Seit 554 Jahren: „Gasthaus Daniel“ in Ingolstadt

1471 erblickt Albrecht Dürer das Licht der Welt, Túpac Yupanqui wird zehnter Herrscher des Inka-Reichs in Peru und João de Santarém entdeckt die Insel São Tomé im Golf von Guinea. Und in Ingolstadt? Dort werden die ersten Gäste im „Daniel“ bewirtet. Gut 100 Jahre später, ab 1580, braut man in dem Gasthaus eigenes Bier. Und 1818 lässt die Schriftstellerin Mary Shelly ihren Dr. Frankenstein in Ingolstadt studieren.

gasthausdaniel.de

Bayern Reine Geschmackssache!

Herausgeber
BAYERN TOURISMUS
Marketing GmbH
Arabellastr. 17
81925 München

Chefredaktion
Peter Pfänder (V.i.S.d.P.)



Redaktion
Ornella Rosaria Cosenza
Christian Haas

Schlussredaktion
Heidi Keller

Art Direction & Design
KDI Designagentur

Druck
L. N. Schaffrath
GmbH & Co. KG DruckMedien

Autoren dieser Ausgabe

Seite 14–21: Florian Kinast, Oliver Gerbard, Angelika Jakob | **Seite 24–31:** Markus Stein, Peter Pfänder, Ornella Rosaria Cosenza, Dietmar Denger | **Seite 36–42:** Dietmar Denger, Anja Keul, Angelika Jakob | **Seite 34–35:** Ornella Rosaria Cosenza, Astrid Därr | **Seite 44–45:** Markus Stein | **Seite 46–47:** Wolfgang Hubert | **Seite 49–50:** Markus Stein

Fotografen dieser Ausgabe

Cover: Klaus Fengler (r. u.); MIKA Fotografien Berlin (r. o.); Dietmar Denger (l. u.); Bernhard Huber (l. o.) | **Seite 3–6:** Thomas Linkel (3 o.); Klaus Fengler (3 l. u.); Dietmar Denger (3 r. u.); MIKA Fotografien Berlin (4 u.); Dietmar Denger (4 o.); Tobias Gerber (5 o.); Klaus Fengler (5 u.); Thomas Linkel (6) | **Seite 10–14:** Peter von Felbert (10, 11 r.); Gert Krautbauer (11 l.); Bernhard Huber (12 o.); Gert Krautbauer (12 u.); Thomas Linkel (13 l.); Angelika Jakob (13 r.); Dietmar Denger (14) | **Seite 15–21:** Guido Schmelich (15); Angelika Jakob (16); Klaus Fengler (17); Florian Trykowski (18, 19 o.); Frank Heuer (19 u.); Jens Schwars (20); Guido Schmelich (21) | **Seite 22–23:** Bernhard Huber (23 o.); Jens Schwars (22, 23 u.) | **Seite 24–31:** Klaus Fengler (24, 25); Tobias Gerber (26, 27); Klaus Fengler (28, 29, 30); Dietmar Denger (31 o.); Florian Trykowski (31) | **Seite 32–33:** Frank Heuer (33) | **Seite 34–35:** Peter von Felbert (34, 35); Thomas Linkel (35 l. o.) | **Seite 36–43:** Dietmar Denger (37, 38); André Alexander (39); Angelika Jakob (40 r., 41); Thomas Linkel (40 l.); Angelika Jakob (42); Guido Schmelich (43) | **Seite 44–45:** Fouad Vollmer (44); Thomas Linkel (45) | **Seite 46–48:** MIKA Fotografien Berlin (46); Bernhard Huber (47); Guido Schmelich (48) | **Seite 49–50:** Bernhard Huber (49); Tobias Gerber (50)



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Geschichten, die gehen wie ein guter Sauerteig.

Höre diese und weitere Episoden über Urlaubstipps und Traditionen aus Bayern.

ARND ERBEL | FREIBÄCKER



Jetzt Reinhören!

erlebe.bayern/podcast
Und überall, wo es Podcasts gibt.

erlebe.bayern
AUCH AUF
PINTEREST



LUST AUF BAYERN?

Lasst euch vom bayerischen Lebensgefühl, unseren Traditionen und den Tipps unserer Bayern-Insider zu eurem ganz persönlichen Bayern-Erlebnis inspirieren.



#DEINBAYERN

Wir wollen eure Bilder!
Nutzt #deinbayern für eure schönsten Eindrücke aus Bayern.

#ANGUADN

Ob Wirtshausklassiker oder Haute Cuisine: Bayernliebe geht mit unseren Rezepten durch den Magen.

#TRADITIONELLANDERS

Maskenschnitzer, Kuhmstmaler & Co: Unsere Bayern-Insider denken alte Traditionen neu.

FOLGT UNS
@BAYERN



Naacht!

BAYERN JETZT AUCH AUF TIKTOK!

KOCHEN
MIT DER
HÜTTENWIRTIN

LUSTIGE
CHALLENGES



UNTERWEGS
MIT ECHTEN
BAYERN-INSIDERN

FOLGT UNS
@BAYERN

... UND GAAAAANZ VIEL
BAYERN-LIEBE





URLAUB IN BAYERN –
**REINE
GESCH
MACKS
SACHE**

Probier's mal aus ...

