

OBERBAYERN
Echt Bayern



ECHT GENUSSVOLL

WEGE ZUR OBERBAYERISCHEN
KULTUR UND ECHTEM GENUSS



Bayern

Tourismus Oberbayern München e.V.
Prinzregentenstraße 89 | 81675 München
T 089 6389 587 90
oberbayern.de

ERLEBEN SIE ECHTEN GENUSS IN OBERBAYERN:

Auf der Holzbank vor der Berghütte im Anblick der Gipfel, unter Jahrhunderte alten Kastanienbäumen oder in der urigen Gaststube mit Blick auf den See – mit den ersten Schlucken und Bissen werden Sie spüren, dass Genuss und Oberbayern auf wunderbare Weise harmonieren. Es ist eine Mischung aus Landschaft, Menschen, Traditionen und neuen Entwicklungen. Die Freude daran, aus dem, was die oberbayerische Natur bietet, einzigartige Produkte und Erlebnisse zu schaffen. Mal traditionell, mal herzhaft, mal einfach, mal üppig und mal eben auch ganz neu und überraschend. Wir laden Sie ein zu einer Spurensuche nach dem genussvollen Oberbayern. Dabei fassen wir Genuss bewusst weit – zwischen Kulinarik, aktivem Genießen und auch Handwerk.

Wo der Hopfen wächst und Bier die Schule macht

In Oberbayern liegt ein Teil der Hallertau, die malerische Kinderstube des Bieres und mit rund 18.000 Hektar das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Seit dem achten Jahrhundert pflanzen, pflegen und ernten hier die Hopfenbauern das »Grüne Gold«. Die älteste Brauerei der Welt befindet sich ebenfalls in Oberbayern: In der Klosterbrauerei Weihenstephan brauten die Mönche ab 1040 in erster Linie für den Eigenbedarf. Das Kloster wurde bereits 725 gegründet. In den Sudkessel kamen nur natürliche Zutaten, schließlich ersetzte das Bier zur Fastenzeit das Essen, da wollten sich die Mönche gut versorgt wissen. Und so wundert es nicht, dass einige Biere aus den oberbayerischen Klosterbrauereien zu den besten Bieren der Welt zählen. Davon können Sie sich bis heute in den Brauereien der Klöstern Ettal, Andechs, Scheyern und Reutberg überzeugen. Scheyern ist übrigens die drittälteste aktive Brauerei Deutschlands, denn seit 1119 wird hier gebraut. Seit der Säkularisation wurde in dem ehemaligen Kloster Weihenstephan, das heute dem Freistaat Bayern gehört, Landwirtschaft und die Kunst des Brauwesens gelehrt. Die berühmtesten Brauer der Welt haben hier ihr Handwerk gelernt.

Und dann gibt es noch eine ganz entscheidende Sache, die Bier – wie wir es heute genießen – und Oberbayern seit 500 Jahren verbindet: Das Reinheitsgebot: »Ganz besonders wollen wir, dass forthin in unseren Städten und Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.« So verordneten es die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. am 23. April 1516 im ober-

bayerischen Ingolstadt. Es steht für die Bewahrung eines althergebrachten Handwerks und gilt zugleich als älteste, heute noch gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt.

Beste Grundlage aus der bayerischen Küche

Die oberbayerische Küche ist eine perfekte Grundlage, um die Region ganzheitlich kennenzulernen. Sind es meist die kulinarischen Klassiker wie Schweinsbraten und Knödel oder Brezn und Obazda, die Besucher locken. Doch mittlerweile ist Oberbayern vor allem auch für feine Neuinterpretationen und internationale Einflüsse bekannt. Nicht zuletzt ist es die Gastlichkeit in Oberbayern, die einen großen Teil des Genießens und des Ankommens ausmacht. Die gemeinsame Grundlage ist dabei immer die heimische Landwirtschaft und deren Erzeugnisse – hier entsteht in nachhaltiger Bewirtschaftung das, was Sie anschließend veredelt auf ihrem Teller finden. Die Genusssorte Bayern haben sich diese besondere Verbindung auf die Fahne geschrieben. Gleich 14 dieser Orte finden sie in Oberbayern.

Aktiv durch Oberbayern

Gerade dem Genießen der Landschaft kommt in Oberbayern ein hoher Stellenwert zu. Sich die ganz unterschiedlichen Landschaften aktiv zu erschließen, die Almen kennenzulernen, die Hopfenfelder in der Hallertau und die Gemüselandschaften im Münchner Umland – auch das ist Genuss. Zahlreiche Wander- und Radwege führen Sie in Oberbayern auch thematisch ein in die Geschichte des Bieres, die Produktion des Hopfens und vieles mehr.

Tradition trifft Moderne

Genuss definiert sich nicht nur durch den Gaumen. Genuss kann eine ganzheitliche Sinneserfahrung sein. Dazu leistet das oberbayerische Handwerk einen gewichtigen Beitrag. Wer schon einmal über traditionelle Schnitzereien oder handgenähte Trachten gestrichen hat, wer Lüftlmalerei betrachtet hat oder auch selbstkreierte Keramik in Händen hielt, der weiß, diese Erlebnisse schafft das oberbayerische Handwerk.



Genuss trifft...

...Oberbayern



BAYERISCHE BIERKULTUR

01	Bier & Hopfen	11
02	Bier & Biergarten	12
03	Bier & Kreativität	12
04	Bier & Braukunst	13
05	Bier & Insel	14
06	Bier-Wallfahrten	14
07	Der kühlfste Lagerkeller	14
08	Craftbeer Kultur in Oberbayern	15
09	Schlendern durch die Innenstadt	15
10	Starke Biere	15
11	Mitgebracht	15
12	Festmahl nach Tradition	15
13	Wildbräu Grafing bei München	16

GENUSS & HANDWERK

01	Salz für Gesundheit und Schönheit	49
02	Berchtesgadener Handwerkskunst	49
03	»Pilgerbrot«: Marzipan Frauenwörth	49
04	»Hiesiges« in Palling	50
05	Herrmannsdorfer Landwerkstätten	50
06	Glockengießberhandwerk	51
07	Junker's Café Rösterei	51
08	Metzgerei Eberl	51
09	Hammerschmiede	52
10	Lederwerkstatt	52
11	Paf-Honig	52
12	Spezialmuseum für Spargel	53
13	Münchner Brot	53
14	Clement Chococult	53
15	Goldlädli	54
16	Lüftmalerei	54
17	Weißwurststadl	55

AUSGEZEICHNETE KÜCHE

01	„August und Maria“ im Brauereigasthof Hotel Aying	20
02	Berghotel Rehlegg	20
03	Fuchsbräu in Beilngries	21
04	„Aying in der Au“ am Mariahilfplatz	21

GENUSS & ALMKULTUR

01	Schüsselkas in Berchtesgaden	27
02	Kunst auf 1320m	27
03	König Ludwig II. in den Bergen	27
04	Enzianbrennerei in den Bergen	28
05	Zu Fuß und Boot am Königssee	28
06	Die Fischunkelalm vor dem höchsten Wasserfall Deutschlands	28
07	Urgestein der Almen Deutschlands	29
08	Einer der höchstgelegenen Bauernhöfe Deutschlands	29
09	Moderne trifft Nachhaltigkeit	29

Liebe Genießer:innen,

Mit dieser Broschüre halten Sie eine Einladung in den Händen, sich persönlich auf eine Reise zu den schönsten Orten, Kultur- und Genussstätten Oberbayerns zu begeben. Erfahren Sie dabei einige der besten und spannendsten Geschichten rund um oberbayerischen Genuss.

Ihr Team vom Tourismus Oberbayern München e.V.



ECHTER GENUSS

ERLEBEN SIE ECHTEN GENUSS IN OBERBAYERN

Wir alle kennen sie doch: Momente der Zufriedenheit, fast schon der Perfektion, in denen wir uns wünschen, die Zeit würde stillstehen. Momente, in denen man um sich blickt und die man voll und ganz aufsaugen möchte, weil einfach alles stimmt. Genussmomente wie diese sind mal größer, mal kleiner – und in den Regionen Oberbayerns warten sie überall auf Sie. Ob bei einem typisch bayrischen Gericht, bei dem man die einzelnen Zutaten und ihre Herkunft noch herauschmecken kann, bei einer Wanderung durch die Hopfenlandschaft der Hallertau oder bei einem der zahlreichen traditionellen Volksfeste, die Trachten und künstlerische Vorführungen zur Schau stellen. Ob Sie für einen Wochenendausflug in die Region kommen oder eine Rundreise durch Oberbayern planen – jeder Besuch kann vom Genuss bereichert werden. Wir laden Sie ein, sich von der vielfältigen oberbayerischen Genusskultur inspirieren und beeindrucken, sowie Momente des Wohlsseins entstehen zu lassen.

BAYERISCHE BIERKULTUR

MEHR ALS HOPFEN UND WASSER

Von der ältesten Brauerei bis hin zu biertrinkenden Künstler*innen – in der Historie Oberbayerns zieht sich das Bier durch die Kulturgeschichte der letzten Jahrtausends (1040-2023). Und auch heute noch können Sie das Kulturgut Bier in der Region so gut wie kaum woanders erfahren. Ob Sie in einer der zahlreichen oberbayerischen Brauereien in vergangene Zeitalter und moderne Verfahrenstechniken eintauchen oder sich beim Bierfest im Nachbarort durch Lager, Bock und Helles probieren, ist ganz egal. Jedes Gebiet lässt Sie Bierkultur auf seine eigene Weise erleben und so können Sie sich ganz nach Belieben auf den Weg machen und von Biergeschichten inspirieren lassen. Für die Bayern und insbesondere die Oberbayern ist der köstlich-kühle Gerstensaft nicht nur Durstlöcher und gemeinhin Grundnahrungsmittel, sondern vor allem echtes Kulturgut.

Oberbayern steht für eine Vielfalt an ursprünglichen Brauwässern, besonders weiche für milde und edel gehopfte Biere und härtere für die urigen Dunklen und Braunbiere, die Bayerns Ruf als Biernation in aller Welt begründet haben.

Hopfen verleiht dem Bier Persönlichkeit

Aufgewachsen in idyllischer Natur der Hallertau leistet der bayerische Hopfen einen wichtigen Beitrag zur Geschmacksvielfalt der Biere. Die Hopfenpflanze bildet die begehrten Hopfendolden. Feinherb, mild oder fruchtig – vor allem die Hopfenöle, die zu den rund 2.000 Inhaltsstoffen des Hopfens zählen, verleihen jedem Bier seine ganz eigene Persönlichkeit.

Malz formt den Körper des Bieres

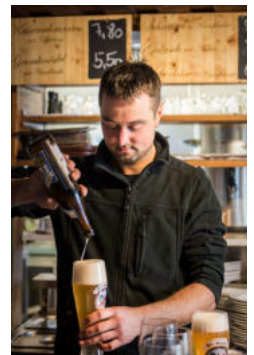
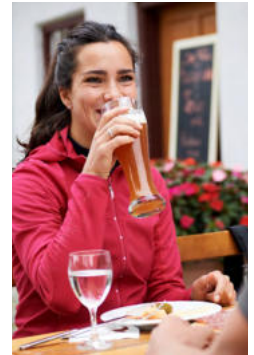
Um Malz zu gewinnen, wird das Braugetreide in Wasser eingeweicht, zum Keimen gebracht und anschließend getrocknet. Je nach Trockentemperatur – zwischen 80 und 240 Grad – entwickeln sich unterschiedliche Aroma-Komponenten. Im Bier schmecken Sie auf einmal Schokolade, Karamell, Kaffee, Brot, Rauch und vieles mehr.

Hefe lässt das Herz des Bieres schlagen

Hefe bringt den Brauprozess zum Pulsieren: Sie verwandelt Zucker zu Alkohol und Kohlendioxid. Neben dem Alkohol erzeugt die Hefe auch so genannte Bouquetstoffe. Frische und Fruchtigkeit kommen so in die oberbayerischen Biere. Probieren Sie mal ein Weizen und denken dann an eine reife Banane ...

Bier & Hopfen

Die Hallertau liefert viele aromatische Hopfensorten für das oberbayerische Grundnahrungsmittel. Mittendrin liegt Pfaffenhofen. Nach dem Besuch im Müllerbräu, im Herzen der Stadt, laufen Sie einmal über den Hauptplatz und schon sind Sie im Brauereigasthof, um ein feines Biergericht zu genießen. Anschließend lohnt der Ausflug ins 15 Kilometer entfernte Wolnzach. Dort befindet sich das Deutsche Hopfenmuseum, in dem regelmäßig Bierverkostungen und Bierkulinarien stattfinden.



 Pfaffenhofen / Wolnzach

 Müllerbräu
Hauptplatz 36
85276 Pfaffenhofen
T 08441 78550

hopfenmuseum.de
hopfenland-hallertau.de
hopfen-erleben.de
kus-pfaffenhofen.de



München

Augustiner-Keller
Arnulfstraße 52
80335 München
T 089 594393
augustinerkeller.de
augustiner-braeu.de

muenchen.travel

Waakirchen

Hoppebräu
Edelweistraße 21
83666 Waakirchen
T 0176 61042848
hoppebraeu.de

tegernsee-schliersee.de

02 Bier & Biergarten

Unvorstellbar, welche Geschichten die rund 100 Kastanien in Münchens ältestem Biergarten erzählen könnten. Seit Beginn des 19. Jahrhunderts gibt es den Biergarten in der Arnulfstraße in München. Die Kastanien pflanzten die Brauer ursprünglich, um die darunterliegenden Bierkeller möglichst vor der Sonne zu schützen – gut fürs Bier und gut für die Gäste, die heute natürlich auch vom Schatten profitieren. Bei Bier und Brezen sitzen Studenten neben Promis und Münchner Urgesteinen, Kinder wuseln zum Spielplatz und wenn es zu später Stunde voll wird, wird »zamgruckt« um Platz zu machen.

03 Bier & Kreativität

Ob bernsteinfarbenes Lagerbier oder obergäriges Pale Ale: Die außergewöhnlichen Biere des Hoppebräus zeichnen sich vor allem durch originelles Denken und kreative Braukunst aus. Gemeinsame Wertschätzung und das Genießen in geselligen Runden haben dabei trotz innovativer Arbeitsweise eine hohe Priorität. Das Erfolgsrezept des Hoppebräus besteht dabei aus bestem Malz und Hopfen, kombi kombiniert mit spannenden Neuinterpretationen, woraus geschmacklich einzigartige Craftbiere hergestellt werden – ganz nach bayerischem Reinheitsgebot.

04 Bier & Braukunst

Liebe und Braukunst vor schönster Naturkulisse. Wer königlich flanieren und genießen möchte, für den ist das Schloss Valley genau die richtige Adresse. Zum herrlichen Ensemble gehört neben Biergarten, Schloss und Bräustüberl auch eine Barockkirche – umgeben von Blumen, Bäumen und grünen Wiesen. Ja sagt man hier auch, wenn der Kellner fragt: „A Bier?“ Denn die Liebe zur handwerklich Braukunst schmeckt man bei den im Schloss Valley gebrauten Bieren. Man muss sich nur entscheiden, ob Helles oder Zwickel.

Valley

Valleyer Schloss
BräuGraf-Arco-
Straße 19
83626 Valley
T 08024 4772410
valleyer.de

tegernsee-schliersee.de

05 Bier & Insel

Imitten des Chiemsees befindet sich Bayerns einzige Inselbrauerei: das Inselbräu. Die kleine Brauerei teilt sich die Fraueninsel mit dem sehenswerten Benediktinerinnen-Kloster, das einst eine eigene Brauerei hatte. Doch dort sind die Sudkessel längst erkaltet. Gut, dass der studierte Braumeister Daniel Hagen dennoch den Brauerstern hoch hält und in seinem kleinen Bräustüberl Biere mit feinen Chiemsee-Fischgerichten kombiniert. Zum Nachtisch sollten Sie das legendäre Marzipan aus der Klosterbäckerei kosten, das dort nach einem Geheimrezept hergestellt wird. Zurück auf dem Festland lohnt sich der Besuch der Grabenstätter Chiemseebräu: Neben hervorragenden Bieren werden hier edle Bierbrände, die in der Schaubrennerei entstehen, aufgetischt.

Frauenchiemsee

Inselbräu
Frauenchiemsee 28
83256
Frauenchiemsee
T 08054 902088
inselbraeufrauenchiemsee.de

Chiemseebräu
Gewerbstraße 1a
83355 Grabenstätt
T 08661 929922
chiemseebraeu.de

chiemsee-alpenland.de



WISSENSWERT

Der Bier-Wettbewerb des Verbandes der Privaten Brauereien »European Beer Star« gilt als wichtigster in Europa. Mehr als 2.000 Biere aus rund 50 Ländern der Welt kämpfen um die Medaillen in den über 60 Kategorien. Nachdem es jeweils nur einen Gewinner von Gold, Silber und Bronze gibt, sind die Preise hoch begehrt und anerkannt. Es gibt immer viele Siegerbiere aus Oberbayern!

Mehr Infos: www.european-beer-star.de

Altötting

Tüßlinger Straße 2
84579
Unterneukirchen
T +49 8634 1535

bierwallfahrt.de

06 Bier-Wallfahrten

Das Altötting der bedeutendste Marienwallfahrts-Ort in Deutschland ist, ist bekannt – dass nun auch Bier-Wallfahrten nach Altötting führen, ist neu. Zwischen April und Oktober werden Bier-Wallfahrts-Termine angeboten, an denen Sie zwischen spirituellen Besonderheiten auf den Spuren des Bieres der Region wandeln können. Übrigens: Ab zehn Personen werden auch individuelle Termine angeboten.

Bad Tölz

Eichenstr. 6
83646 Bad Tölz
T +49 8041
8085087

toelzer-land.de/a-toelzer-stadtversucherinnen

07 Der kühlsche Lagerkeller

Vor der Erfindung der Kühlmaschine versauerte das Bier in München immer wieder und musste deshalb importiert werden, zum Beispiel aus Tölz. Die Stadt war vor der Erfindung der Kühlmaschine dank ihres isolierenden Tuffstein-Untergrundes der kühlsche Lagerkeller weit und breit. Einen der Keller, den Burgkeller, erleben Sie bei einer Führung der »Tölzer Stadtversucherinnen«.

08 Craft-Beer Kultur in Oberbayern

In den USA entwickelt sich seit den 1980er Jahren die Craft Beer Kultur. Hierbei verschreiben sich mittlerweile mehr als 4.000 Brauereien der Idee, möglichst geschmacksintensive, kreative und handwerklich gebrauchte Biere herzustellen. Diese Bewegung hat auch Europa erfasst und viele der hiesigen Brauereien inspiriert. Sie setzen vermehrt auf eine breitere Variation innerhalb der Bier-Rohstoffe und stellen auch ausländische Bierstile wie Pale Ale oder IPA her – natürlich

Murnau

Untermarkt 27
82418 Murnau am
Staffelsee
T +498841 1268

karg-weissbier.de

nach dem Reinheitsgebot. Wenn Sie auf Präsident Obamas Spuren wandeln wollen, schauen Sie doch in der Brauerei Karg in Murnau vorbei: Deren Bier trank der US-Präsident beim G7-Gipfel 2015 genüsslich und medienwirksam.

09 Schlendern durch die Innenstadt

Woher kommt das Bier, warum waren die Brauereien für Fürstenfeldbruck so wichtig, wie ging es früher in den Wirtschaften zu? Beim Schlendern durch die Innenstadt erfahren Sie Wissenswertes, Anekdoten und Geschichten rund ums Bier. Die Führung »Bier, Bruck und Brauereien« macht schließlich Halt bei der einzigen noch produzierenden Brucker Brauerei und der dazugehörigen architektonisch interessanten Sommerhalle.

Fürstenfeldbruck

Leonhardsplatz
82256
Fürstenfeldbruck
T 08141 281 1413

fuerstenfeldbruck.de

10 Starke Biere

Bockbier ist ein nach der niedersächsischen Hansestadt Einbeck benanntes Starkbier. Zugleich erfolgreichster bayerischer Bierstil-Import, der sich vor allem zur Fastenzeit größter Beliebtheit erfreut. Große Gaudi mit »Politikerderblecken« sind die Bockbieranstiche, deren bekanntester jedes Jahr in München auf dem Nockherberg stattfindet.

München

Am Nockherberg,
81541 München
T +49 89 - 459913-0

paulaner-nockherberg.com

11 Mitgebracht

Bayerns König Max I. Joseph erließ im Gründungsjahr des Augustinerkellers die berühmte Biergartenverordnung, die besagt, dass Gäste in echten Biergärten und Bierkellern ihr Essen selbst mitbringen dürfen – eine lebenswerte Tradition, die es nur in Bayern gibt und zum Glück bis heute gültig ist.

München

Augustinerkeller
Arnulfstr. 52
80335 München
T 089/594393

augustinerkeller.de

12 Festmahl nach Tradition

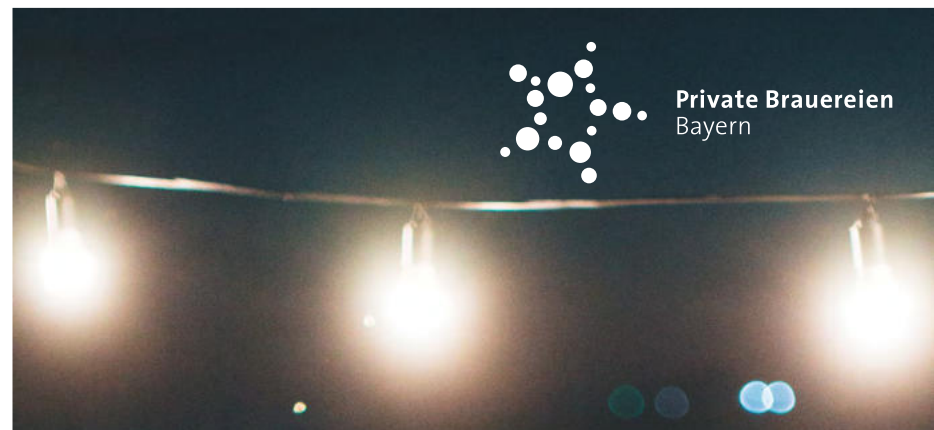
Gaststätten im Landkreis Pffaffenhofen bieten während der Hopfen- und Bierwochen von August bis September das original Hallertauer Hopfenzupfermahl. Den Erntearbeitern wurde das Festmahl einst am Ende der Hopfenzupferzeit von ihren Bauern spendiert. Ende März gibt es hier die Rarität Hopfenspagel in verschiedenen Variationen.

Hallertau

[hopfenland-hallertau.de/
erleben/gastronomie/
hopfenzupfermahl](http://hopfenland-hallertau.de/erleben/gastronomie/hopfenzupfermahl)



Private Brauereien
Bayern



#DEIN BIER MOMENT

von uns. von hier. für dich.



🚩 Grafing

📍 Wildbräu Grafing
Rotter Straße 15
85567 Grafing
T 08092/700912

wildbraeu.de

🏠 Wildbräu Grafing bei München

Nach dem Motto „Wild und Urbayerisch“ braut der Wildbräu seit fast 1.000 Jahren das Bier mit dem Bären. Bei den Brauereiführungen mit Braumeister Johannes gibt's auch immer ein bis zwei Bierchen (oder mehr) und einen Einblick in den „wuiden“ Bräu mit lustigen Anekdoten. Wer mehr Action beim Biertrinken will, auf den wartet ein Outdoor-Game durch die Stadt Grafing mit Rätseln, kniffligen Fragen und einen Schatz. Die Schnitzeljagd funktioniert als Bierspaziergang mit Freunden oder auch als Ausflug für die ganze Familie.



www.private-brauereien.de

AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE BIER- KULTUR UND KÜCHE

AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE BIERKULTUR UND KÜCHE

Sie können sicher sein: Gaststätten und Biergärten mit „Ausgezeichneter Bayerischer Küche“ und „Ausgezeichneter Bierkultur“ werden von engagierten, professionellen Gastronomen geführt. Sie pflegen die bayerische Wirtshaus- und Küchenkultur und entwickeln sie weiter, ohne die kulinarischen Traditionen ihrer Region zu vernachlässigen. Jeder Wirt arbeitet Hand in Hand mit Landwirtschaft, Ernährungswirtschaft und Handwerk aus der unmittelbaren Nachbarschaft zusammen. So landet die ganze Genussvielfalt der Region direkt auf Ihrem Teller.

Mehr als nur eine Auszeichnung

Die Klassifizierung „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ ist ein Gemeinschaftsprojekt des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Bayern e.V.. Die Bayern Tourist GmbH (BTG) als Klassifizierungs- und Zertifizierungsspezialist führt die Klassifizierung im Auftrag der beiden Projektpartner durch und garantiert eine neutrale und professionelle Klassifizierung.

Insgesamt können drei Rauten vergeben werden. Je mehr Rauten das Wirtshaus in seinem Siegel hat, desto besser hat es in den verschiedenen Kategorien abgeschnitten. Selbstverständlich muss jeder Wirt aber eine bestimmte Punkte-Bewertung erreichen, um überhaupt klassifiziert zu werden. Das heißt für Sie: Auch Gaststätten mit einer Raute sind erstklassige Anlaufpunkte, um typisch regionale Küche in bester Qualität zu genießen!

Ein Qualitätssiegel für Kulturgut, Qualitäts- und Erlebnisprodukt Bier

Was wäre das Bier ohne die unzähligen Brauereien, Biergärten und Wirtshäuser, die in der Region beheimatet sind und die die bayerischen Traditionen rund ums Bier lebendig halten? Um genau diese Betriebe zu fördern, wurde vom TOM e.V. die »Ausgezeichnete Bierkultur« als Ergänzung zum bereits bestehenden Qualitätssiegel »Ausgezeichnete Bayerische Küche« eingeführt. Mit dem Siegel wird das hohe Qualitäts-Niveau der Angebote rund ums Bier greifbar.

Was können Gäste von einem ausgezeichneten Bier-Betrieb erwarten?

Überwiegend bayerische Bierspezialitäten ·

- Bierkarte mit Informationen zu: Biersorte | Alkoholgehalt | Farbe | Geschmack | Geruch
- Mindestens eine Vor-, Haupt- und Nachspeise, die mit Bier oder Bierrohstoffen zubereitet wurde
- »Bier-Kompetenz« im Service durch einen Biersommelier, Braumeister oder geschulten Mitarbeiter ·
- Bierproben für Gäste

bayerischekueche.de



Hier finden Sie alle ausgezeichneten Wirtshäuser:



 Aying

 Zornedinger Straße 2
85653 Aying
T 08095-90650


ayinger.de

01 „August und Maria“ im Brauereigasthof Hotel Aying

Feine regionale Gerichte, eine herzliche und persönliche Gastfreundschaft, Bierspezialitäten aus der hauseigenen Brauerei – Genuss hat im Restaurant „August und Maria“ im Brauereigasthof Hotel Aying nicht nur viele Facetten, sondern auch Tradition! Bereits 1385 erstmals als Taverne mit Übernachtungsmöglichkeit erwähnt, blickt der Brauereigasthof auf eine über 600 Jahre alte Gasthof-Kultur zurück.

Der Anspruch an kompromisslose Qualität zeichnet die Küche des „August und Maria“ aus: Frische, saisonale hochwertige Produkte und Zutaten aus der umliegenden Landwirtschaft und der eigenen Jagd kombiniert die Küchenbrigade unter der Leitung von Chefkoch Tobias Franz mit handwerklicher Leidenschaft und Kreativität. Das Bier stammt aus der hauseigenen Brauerei, das Wasser – das natürlich auch zum Brauen verwendet wird – aus dem 180 Meter tiefen, eiszeitlichen Mineralwasserbrunnen. 2014 wurde die Privatbrauerei Aying im Rahmen des „European Beer Star“ zur besten Brauerei Europas gekürt. Doch auch für die Weinliebhaber unter den Gästen hält die Karte eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl bereit, auf der eine große Auswahl fränkischer Weine natürlich nicht fehlen darf.

 Ramsau

 Holzengasse 16
83468 Ramsau
T 08657-98840

rehlegg.de

02 Berghotel Rehlegg

Saisonal, frisch, erstklassig – so lautet das Genuss-Credo der Küche. Das Team vereint pure Kochleidenschaft mit TOP-Produkten. Im Rehlegg haben Lebensmittel aus regionaler Erzeugung Vorrang. Fisch, Fleisch und Wild kommen zu 100 Prozent aus kleinbäuerlicher Haltung in der Umgebung und aus dem Nationalpark Berchtesgaden. Geflügel- und Schweinefleisch wird ausschließlich in Bioqualität verwendet. Die frischen Bergkräuter, die ums Berghotel Rehlegg wachsen, nutzt nicht nur der Küchenchef. Sie sind auch Basis einer eigenen Kosmetikserie, von der „Rehlegger Kräuterfee“. Die kommt im Almwies'n SPA zum Einsatz, einem Ort voll Atmosphäre.



03 Fuchsbräu in Beilngries

Der Fuchsbräu ist seit fünf Generationen ein Familienbetrieb. Bis in die 70er Jahre war es eine Brauerei mit Bierstüberl, danach wurde es Zug um Zug zu einem renommierten Hotelbetrieb und Restaurant. Der Fokus liegt auf authentischer, regionaler Küche, die Produkte kommen direkt von regionalen Anbietern. Gemäß dem Slow Food Motto „gut, sauber, fair“ achtet das Fuchsbräu Team auf natürliche, handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln, saisonale Verfügbarkeiten und möglichst wenig Zusatzstoffe. Auf der Speisekarte finden sich neben regionaltypischen Klassikern viele vegetarische Gerichte, auch zwei vegane Gerichte sind immer verfügbar. Ebenso können Allergiker auf entsprechend gekennzeichnete Angebote zurückgreifen.

 Beilngries

 Hauptstraße 23
92339 Beilngries
T 08561-6520

fuchsbraeu.de

04 „Aying in der Au“ am Mariahilfplatz

Kupfer, Holz und Loden, verarbeitet in handwerklicher Sorgfalt, ein Ambiente wie im Brauereikeller und das Bier fließt direkt aus den gekühlten Holzfässern. Serviert werden münchenerische Schmankerl nach traditionellen Rezepten, aber immer mit moderner Note und etwas Kreativität verfeinert. Die Speisenauswahl wechselt nach Jahreszeit, die Zutaten dafür kommen aus der Region. Im Inneren des Wirtshauses stehen Ihnen 130 Sitzplätze zur Verfügung und im Sommer lädt der gemütliche Wirtsgarten mit Platz für bis zu 200 Personen zum Verweilen ein.

 München

 Mariahilfplatz 4
81541 München
T 089-6223373666

aying-in-der-au.de

OBERBAYERNS GENUSSORTE

Oberbayern lässt sich wahrlich mit allen Sinnen genießen. Hier finden Sie Hochgebirge und sanfte Hügel, große Seen und kleine Weiher, kulturträchtige Städte und versteckte malerische Örtchen. Tradition wird überall nach wie vor großgeschrieben und noch im kleinsten Dorf pflegen die Einwohner übers Jahr verteilt ihre Feste und Bräuche. Und immer, wirklich immer, steht der leibliche Genuss ganz weit oben! Denn Bayern ist durch und durch ein Genussland.

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat sich für Sie auf die Reise gegeben, um auch im hintersten Winkel Bayerns verborgene einzigartige Genussschätze zu entdecken und die 100 besten Genusssorte des Landes prämiert. So wie die einzelnen Städte und Gemeinden sowohl durch die Menschen, die in ihnen leben, als auch durch historische Einflüsse geprägt werden, hat nämlich jeder Lebensraum seine Besonderheiten zu bieten. Auch in Oberbayern wurden dabei lokale Spezialitäten, handgemachte Leckereien und regionale Schmankerl in Hülle und Fülle gefunden. Und immer zeigen sich diese kulinarischen Schätze eng verknüpft mit der jeweiligen Landschaft und Kultur. Das eine ist ohne das andere nicht denkbar – es lohnt sich, die Besonderheiten der Region direkt vor Ort kennenzulernen.

Dabei lassen sich diese Genüsse oft aktiv erleben. Neben den Hintergründen zu den Erzeugnissen und den Erzeugerregionen finden sich auf der Seite zahlreiche Genusstouren und ein umfangreicher Veranstaltungskalender. Warum nicht einmal die Genusssorte und vor allem die sie umgebende Kulturregion per pedes erkunden. Auf diese Weise erhalten sie eine völlig andere Perspektive auf die Erzeugnisse und kommen der Produktion vielleicht noch einmal ein ganzes Stück näher. Es sind diese Eindrücke und auch Begegnungen mit den Erzeugern und Erzeugerinnen, die einen einzigartigen Zugang zur Region schaffen. Die vor allem aber auch das Produkt noch einmal in einem anderen Licht erscheinen lassen. Einen intensiveren Geschmack verursachen und diesen mit Geschichten anreichern.

Im Veranstaltungskalender finden sich außerdem Führungen, Verkostungen und weitere Veranstaltungen rund um das Thema Genuss. Eine bunte Mischung, die inspiriert und immer wieder dazu anregt, die Genusssorte zu erkunden. Auch diese finden Sie unter:

[100genusssorte.bayern/region/oberbayern](https://www.100genusssorte.bayern/region/oberbayern)

ECHT REGIONAL

„Seit unserer Kindheit sind wir hier in unsere Landschaft und Kultur tief verankert.“

**Veronika und Georg Mayr
NATURLANDHOF MAYR
IN RIEGSEE**

GENUSSORTE OBERAYERNS

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 01 | Aschau im Chiemgau & Sachrang:
Kampenwandsalami & Bergsteigerdorfpraline | 08 | Peiting: Backwaren & Käsespezialitäten |
| 02 | Bad Feilnbach: Streuobstprodukte | 09 | Prien: Fisch wie Renken und Brachse |
| 03 | Frasdorf: Käsespezialitäten & Edelbrände | 10 | Rohrdorf: Streuobstprodukte |
| 04 | Fridolfing: Ziegenkäse & Heumilchreis | 11 | Schrobenhausener Land:
Schrobenhausener Spargel |
| 05 | Klosterdorf Ettal: Ettaler Klosterliköre | 12 | Tegernseer Tal: Fisch, Brände & Bier |
| 06 | Oberes Isental: Edelbrände & Schmalzgebäck | 13 | Waging am See: Ruperti-Rind,
Milchprodukte & Bier |
| 07 | Murnau: Riegseer Weideochsen & Weißbier | 14 | Wolnzach: Hopfen aus der Hallertau |



Quelle: Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten / Bayerische
Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau



100
Genuss
ORTE
Bayern

Erleben und genießen Sie die typischen Spezialitäten in den oberbayerischen Genussorten

Aschau im Chiemgau und Sachrang • Bad Feilnbach • Ettal •
Frasdorf • Fridolfing • Oberes Isental • Murnau am Staffelsee •
Peiting • Prien am Chiemsee • Rohrdorf • Schrobenhausener
Land • Tegernseer Tal • Waging am See • Wolnzach

www.100genussorte.bayern



GENUSS & ALMKULTUR

ZWISCHEN LEBENSGRUNDLAGE UND URLAUBSERLEBNIS

Assoziationen zu Oberbayern sind gleich nach Bier und Lederhosen bei den meisten Menschen wohl auch reine Luft, Kuhglocken und Berghütten – kurz: die Almen Oberbayerns. Sie prägen nicht nur das Landschaftsbild der Region, sondern bilden auch einen fundamentalen Bestandteil der lokalen Wirtschaft und Kultur. Für viele Einwohner ist und war die Alm schon immer Lebens- und Arbeitsmittelpunkt und so haben sich die oberbayerischen Bergwiesen auch kulturell stetig weiterentwickelt. Die Bedeutung von Almen für Bewohner und Reisende ist vielfältig und so viel mehr als nur ein Postkartenmotiv. Wir laden Sie ein, Geschichte(n) zu erfahren und sich ein eigenes Bild von der oberbayerischen Almenkultur zu machen.

Die Almwirtschaft ist ein prägender Bestandteil des Landschaftsbildes des oberbayerischen Alpenraums. Sie ist dazu fest verankert in der Kultur und natürlich auch in der Außenwahrnehmung. Sie ist gelebte Landschaftspflege und gerade im Urlaub ein Gegenpol zur schnelllebig wahrgenommenen Welt im Tal. Die Almenkultur ist damit vor allem auch Projektionsfläche für Sehnsüchte, für Träume und für romantische Vorstellungen vom Leben am Berg.

Für diejenigen, die Almflächen bewirtschaften, ist eine Alm oft ein besonderes Stück Heimat – eine klare Verbundenheit, die sich in der Arbeit ausdrückt und auch ein Selbstverständnis, was nachhaltiges Wirtschaften anbelangt. Eine Alm ist mit sehr viel harter Arbeit verbunden. Je nach Gelände muss auf traditionelle Arbeitstechniken und Werkzeuge zurückgegriffen werden. Auch in der Küche und so kann es sein, dass es einfach mal etwas länger dauert bei der Bestellung. Dafür erhält man handgemachte Tradition.

Die Almflächen sind gerade für die Biodiversität des Alpenraums von größter Bedeutung. Die Kulturlandschaft beherbergt eine außerordentliche Artenvielfalt. Zudem dient die kultivierte Landschaft in der Höhe dem Schutz der Tallagen. Die regelmäßige Mahd kann Murenabgänge und weitere Bergkatastrophen verhindern.

Im Urlaub dienen die Almen meist als Anlaufpunkte zur Verpflegung während einer Wanderung. Ganze 700 bewirtschaftete Almen existieren in Oberbayern. Der Großteil dient



Die Almwirtschaft existiert in den Alpen bereits seit mehr als 3.000 Jahren. Die Aufgaben und das Wirtschaften sind dabei konstant geblieben – haben der Zeit widerstanden.

WISSENSWERT

Mahd: kommt vom „Mähen“ (14. Jh.) und bezeichnet einen Mähgang bzw. den ganzen Erntevorgang vom Schnitt bis zur Ernte.



OBACHD!

Richtiger Umgang mit

Weidevieh: ► Allgemein den Kontakt zum Weidevieh vermeiden. ► Ruhe bewahren. ► Hund an der Leine führen. ► Weidezäune immer wieder schließen.

der Haltung von Rindern, doch auch Pferde, Schafe und Ziegen treffen Sie hier auf der Höhe. Dass diese nicht als Streichelzoo begriffen werden sollten, versteht sich von selbst. Die Einkehr in einer der zahlreichen Almen ist ein ganz besonderer Genuss. Hier gibt es traditionelle Almspeisen. Was früher der Stärkung der Senner diente, kommt nun Wandernden und Ausflüglern zugute. Meist sind es Produkte, die direkt auf der Alm produziert werden – Mehl- und Milchspeisen, Käse und Brotzeiten. Doch auch im Bereich der Almen gibt es immer wieder Entwicklungen. Hochgenuss im wahrsten Sinne des Wortes bieten einige Almen in Form von Sterneküche und besonderen Kreationen. Als Gast hat man also immer wieder die Auswahl, ob es traditionell-rustikal sein soll oder doch lieber modern und extravagant. Die Senner machen in der Regel alles alleine, es gibt keine Spülmaschine und keine anderen Hilfsgeräte – dementsprechend sollte man auch als Gast ab und an mit Wartezeiten rechnen.

Wenn Sie also auf einer der Almen eintreffen, können Sie sich nicht nur von einer spektakulären Aussicht begeistern lassen, sondern zudem die meilenweite Stille genießen und völlig in der Ruhe der Umgebung ankommen. Obgleich die Städte und Orte in den Tälern noch in Sichtweite sind, scheinen Sie in einer anderen Welt angekommen zu sein. Kulinarisch kommen Sie auf der Alm ebenfalls auf Ihre Kosten und so setzt sich nach und nach der Genuss für all Ihre Sinne zusammen.

Was uns allen bleibt, ist die Begeisterung für ganz besondere Orte. Orte die der Zeit ein wenig entrückt sind und uns doch Elementares zeigen. Die uns zur Ruhe bringen können und die kulinarischen und landschaftlichen Genuss sehr rein und ursprünglich bewahren.

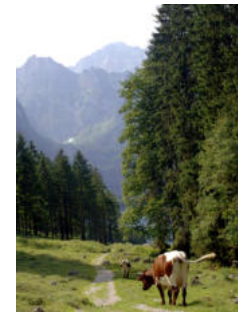


Mehr als nur Almwirtschaft

01 Schüsslkas in Berchtesgaden

In Berchtesgaden wird auf einigen wenigen Almen noch der selten zu findende Schüsselkäse hergestellt. Dabei handelt es sich um einen aus Magermilch gewonnenen Käse, welcher in Handarbeit aus der Milch der Almkühe auf den Almen hergestellt und anschließend auf einem Brot für Wanderer zum Verzehr angeboten wird. Genießen kann man die Spezialität in Berchtesgaden unter anderem auf der Bindalm oder der Rossfeldalm.

berchtesgaden.de



02 Kunst auf 1.320m

Kunst und Wandern lassen sich ideal bei einer Wanderung zur bewirtschafteten Staffalalm am Rabenkopf bei Kochel verbinden. Dort lassen sich nämlich zwei Fresken bestaunen, mit welchen sich der Maler Franz Marc auf den Wänden der Alm verewigt hat. Zwischenzeitlich waren die Wandmotive überpinselt, heutzutage wird das große kulturelle Erbe jedoch als wertvolle Zeitzeugen bewahrt.

jachenau.de



03 König Ludwig II. in den Bergen

Wandern ist königlich. Denn schon König Ludwig II. wusste eine gute Almbrotzeit zu schätzen, wenn er mit seiner Kutsche bis zur Wettersteinalm bei Garmisch-Partenkirchen fuhr, und nach einer Stärkung auf seiner Sänfte bis zu seiner nur zehn Kilometer entfernten königlichen Residenz gebracht



wurde, nämlich zum Königshaus am Schachen. Auf einem Gipfel thront dort der Traum aus 1001 Nacht, eine orientalische Residenz, welche man so nicht in den bayerischen Alpen vermuten würde.

wettersteinalm.de | gapa-tourismus.de

04 Enzianbrennerei in den Bergen

Kommt man im Wandergebiet zwischen Königssee und Jenner an der unscheinbaren Priesberghütte vorbei, so lässt der Anblick nicht auf die Schätze und Zeitzeugen im Inneren schließen. Denn hier verbirgt sich die erste und laut Fachkreisen auch die beste Enzianbrennerei Deutschlands, wo noch von Hand geerntete Enzianwurzeln für die Brauerei Grassl verarbeitet werden. Von der hohen Qualität der Schnäpse können sich ankommende Wanderer selbst bei einer Probierrunde überzeugen. Aber Vorsicht, der Weg ins Tal ist noch lang!

berchtesgaden.de/regionalschau fenster/lebensmittel/enzian-grassl

05 Zu Fuß und zu Boot am Königssee

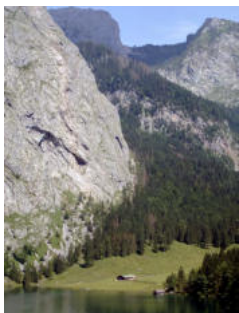
Eine abenteuerliche Anreise ist auf dem Weg zum Mooskaser am Königssee geboten. Hier startet der Weg nämlich erst einmal im Schiff, um in ungefähr einer Stunde über den malerischen Königssee, vorbei an imposanten Felswänden und über glasklares Wasser, ans südliche Ufer zu gelangen. Dort liegt unweit der Gaststätte Saletalm der Mooskaser direkt am Ufer des Sees und lädt zu einer gutbayerischen Stärkung ein.

berchtesgaden.de/berggaststaette-saletalm

06 Die Fischunkelalm vor dem höchsten Wasserfall

Erreicht man mit dem Schiff das südliche Ufer des Königssees, so wartet eine malerische Wanderung mit besonderem Ende. Von der Schiffhaltestelle Salet aus wandert man umsäumt von Felswänden zuerst zum südlich gelegenen Obersee. Auf einem Steig geht es weiter zur Fischunkelalm. Alleine der Weg bis hierher ist einen Ausflug wert. Wer jedoch noch Kraft hat, wandert bis in den Talschluss. Dort schießt der imposante Röthbachfall die Wand herunter, welcher mit 470m der höchste Wasserfall Deutschlands und sogar der gesamten Alpen ist.

berchtesgaden.de/fischunkelalm



07 Urgestein der Almen Deutschlands

Im Chiemgau findet sich eine der ältesten Almen Deutschlands, welche bereits 1290 erwähnt wurde. Die Kaitlalm stellt ein selten gewordenes, historisches Zeugnis der Almwirtschaft und Sennerei dar, die seit Jahrhunderten den gesamten Alpenraum prägen. 2021 wurde der bayerische Denkmalpreis für die vorbildliche Sanierung des unter Denkmalschutz stehenden Kasers verliehen.

kaitl-alm.de

08 Einer der höchstgelegenen Bauernhöfe Deutschlands

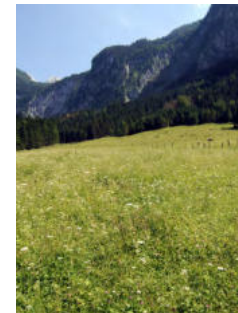
Der Berggasthof Hohe Asten liegt 1.108 m über dem Meer und gehört zu den höchstgelegenen, ganzjährig bewirtschafteten Bauernhöfen Deutschlands. Seit 1512 ist der Selbstversorger-Hof im Familienbesitz der Familie Astl, die nur das Nötigste aus dem Tal bezieht. Das Fleisch stammt, soweit möglich, aus der eigenen Zucht. Brot, Schmalznudeln und alle Kuchen werden selbst gebacken. Buttermilch, Butter, Bratfett, Topfen (Quark) und Sahne werden aus der gemolkene Milch der Kühe hergestellt.

chiemsee-alpenland.de/entdecken/essen-trinken/gastronomie/hohe-asten

09 Moderne trifft Nachhaltigkeit

Modern und nachhaltig: Oberhalb von Garmisch Partenkirchen liegt die Tannenhütte in 934 Meter Höhe. Sie ersetzt die abgebrannte Gamshütte und setzt mit ihrer modernen Architektur einen spannenden Akzent in der oberbayerischen Almenkultur.

tannenhuette.de



GENUSS & FESTE


FESTLICHER GENUSS

Von Trachtenfesten, brennenden Seen und ganzen Wochen, die dem kulinarischen Genuss gewidmet sind, erzählen die traditionellen Feste der oberbayerischen Regionen. Traditionen, die im Leben vieler Einwohner der Städte und Gemeinden einen großen Stellenwert haben, werden auf diese Weise nicht nur lokal wertgeschätzt, sondern auch an Reisende weitergetragen. Wenn Sie Interesse an der Historie deiner Urlaubsdestination haben und die Lebensrealität der Ortsansässigen erfahren möchten, sind Sie eingeladen, an den zahlreichen Traditionsfesten Oberbayerns teilzunehmen. Lassen Sie sich von Festumzügen und musikalischen Vorführungen in den Bann ziehen und krönen Sie ihren Besuch in der Region bei einem der Feuerwerke.

FRÜHLING

Maibaumaufstellen

Es braucht viele kräftige Männer, um das weiß-blau bemalte, mit Zunfttafeln, Bändern und einem Kranz geschmückte Prachtstangerl in die Senkrechte zu befördern. Mit Blasmusik, bayerischen Schmankerln und dem Bandtanz feiern die Bürger*innen das Frühjahrsfest.

 *Erding*

erding-tourist.de/entdecken-erleben/brauchtum-tradition/maibaumaufstellen



Das Berchtesgadener Bergfest an Pfingsten

Zur alljährlichen Zeremonie des Salzbergwerks Berchtesgaden gehören eine feierliche Einfahrt ins Bergwerk, der Weckruf und die Konzerte der Knappschaftskapelle, der große Festzug durch den historischen Ortskern und der andächtige Gottesdienst.


 *Berchtesgaden*

berchtesgaden.de/tradition-brauchtum/fruehling/bergfest-an-pfingsten



Fronleichnam


Tradition und Brauchtum werden in Lenggries noch großgeschrieben. Bei der Fronleichnamsprozession gehen die Gläubigen in einem langen Zug durch den Ort und bitten an vier am Wegesrand errichteten und prächtig geschmückten Altären um Gottes Segen.

 *Lenggries / Tölzer Land*

lenggries.de

Reutberger Joseffest

Das Reutberger Joseffest findet Mitte März statt und ist somit eines der ersten Feste des Jahres. Während des zehntägigen Festes wird der beliebte Reutberger Josefbock ausgeschenkt, die Spezialität der Brauerei. Die Gäste des Festes kommen aus Nah und Fern.

 *Kloster Reutberg / Tölzer Land*

klosterbrauerei-reutberg.de





Hallertauer Bierfestival Attenkirchen - Einzigartiges Bier-Verkostungsfestival

Das Hallertauer Bierfestival ist eines der größten Open-Air Bierverskostungsfestivals in Süddeutschland und bietet ihnen eine Vielzahl unterschiedlicher Bierstile sowie ein spannendes Unterhaltungsprogramm mit zahlreichen Musikgruppen.

📍 *Attenkirchen (Hallertau) / Freising / nur alle zwei Jahre*
hallertauer-bierfestival.de



SOMMER

Frautag in Jetzendorf

Der Jetzendorfer »Frautag« ist seit über 300 Jahren eine Attraktion. Er hat sich mit mehr als einem Kilometer Länge zum größten Eintagesmarkt Bayerns entwickelt.

📍 *Jetzendorf / Landkreis Pfaffenhofen a.d. Ilm*
jetzendorf.de



Thumsee brennt – Das Sommer-Open-Air der Bad Reichenhaller Philharmoniker

Im Sommer ist es so weit: Tausende Klassik-Fans pilgern mit ihren Picknickkörben zum Thumsee. Vor traumhafter Kulisse findet hier das Open-Air statt. Die Verbindung von Natur, Musikgenuss und Feiern macht das Open-Air zum perfekten Familien-Erlebnis.

📍 *Thumsee (Madlbauer Wiese) / Bad Reichenhall*
brphil.de/konzertreihen/der-thumsee-brennt



Traditionelles Spargelfest

Am dritten Samstag im Mai findet in der Schrobenhausener Altstadt das traditionelle Spargelfest mit buntem Rahmenprogramm statt. Die Schrobenhausener Spargelerzeuger verkaufen Spargel und es gibt Infostände sowie Schmankerl für die Besucher.

📍 *Schrobenhausen / Neuburg-Schrobenhausen*
stadtmarketing-schrobenhausen.de/veranstaltungen



Brucker Volksfest

Eröffnet wird das Brucker Volksfest traditionell mit einem Standkonzert und anschließendem Volksfesteinzug, an dem sich Blaskapellen und Brucker Vereine beteiligen. Seit dem Jahr 1851 finden Volksfeste in Fürstenfeldbruck statt und noch heute wird im Festzelt kräftig gefeiert.

📍 *Fürstenfeldbruck*
fuerstenfeldbruck.de



Internationale Jazzwoche Burghausen

Die jährliche Jazzwoche gehört international zu den großen Festivals ihrer Art, Burghausen wird zum „bayerischen New Orleans“: Gäste aus aller Welt – und natürlich die Burghausener selbst – machen die Nacht zum Tage.

📍 *Burghausen*
visit-burghausen.com/veranstaltungen/jazzwoche

Hopfazupfa-Jahrtag

Zu den Höhepunkten des Hopfazupfa-Jahrtags zählt das traditionelle Wettzupfen. Auch außerhalb des Wettbewerbs können Sie sich am Hopfazupfa versuchen. Bereits am Vorabend findet zumeist der Jahresvolkstanz statt.

📍 *Scheyern / Landkreis Pfaffenhofen a.d. Ilm*
brauch-volksmusik.de/hopfazupfa-jahrtag



Trachtenjahrtag in Berchtesgaden

Die schönsten Dirndl und Buam, das beste Bier, die lustigste Musi – beim Trachtenjahrtag in Berchtesgaden kommen alle zusammen: Weihnachtsschützen, Trachtler, Musikkapellen. Es wird musiziert, gelacht, geschmaust – dieser Tag ist Pflichttermin für Einheimische und Gäste.

 Berchtesgaden

veranstaltungen.berchtesgaden.de/region

Barthelmarkt in Oberstimm

»Barthelmarkt in Oberstimm, ja, da muass i hi« – zweifelnd frei zählt der Barthelmarkt zu den größten und beliebtesten Volksfesten in Bayern: Ein Muss sind die Pferderennen, die Wahl der Barthelmarktkönigin und der Rossmarkt.

 Oberstimm (Manching) / Pfaffenhofen a.d.Ilm

barthelmarkt.de/barthelmarkt

König-Ludwig-Feuer

Zu König Ludwig II. Ehren wird jedes Jahr das traditionelle König-Ludwig-Feuer auf den umliegenden Gipfeln rund um Oberammergau entzündet, die im Tal gut sichtbar sind. Das Ganze wird musikalisch begleitet.

 Ettal / Zugspitz Region

Kaltenberger Ritterturnier

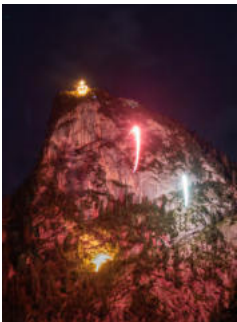
Nicht nur Mittelalterfans kommen bei dem weit über die Region hinaus beliebten Kaltenberger Ritterturnier auf ihre Kosten. Zwei Wochen lang ist im Juli das Schloss Kaltenberg mit seiner weitläufigen Anlage Schauplatz eines trubeligen Festes.

 Schloss Kaltenberg (Geltendorf) / Ammersee-Lech

ritterturnier.de

Siedlerfest

Wenn der Sommer zur Hochform aufläuft, ist die Zeit fürs Siedlerfest gekommen: Es spielt sich am Karlsfelder See und auf dem umliegenden Gelände immer von Anfang bis Mitte



Juli ab. Den Höhepunkt markieren Fackellauf und Feuerwerk.

 Karlsfeld / Dachau

siedlerfest-karlsfeld.de

Historisches Burgfest auf der weltlängsten Burg

Am 2. Juliwochenende tauchen Besucher aus Nah und Fern in die Welt des 16. Jahrhunderts ein. Drei Tage lang herrscht mittelalterliches Treiben auf der weltlängsten Burg. Am Samstag steht mit dem Festzug der Höhepunkt des Festes an. Über 1500 Akteure ziehen dabei mittelalterlich gewandt vom Stadtplatz auf die Burg.

 Burghausen

visit-burghausen.com/veranstaltungen/burgfest

Hoch zu Ross durch die Kirche: Der Willibaldritt

Der seit dem frühen 18. Jahrhundert belegte Willibaldritt im oberbayerischen Jesenwang verbindet eine seit dem 16. Jahrhundert nachweisbare Wallfahrt mit einer Pferdesegnung. Der Ritt durch die Kirche ist in ganz Europa einzigartig.

 Jesenwang / Landkreis Fürstenfeldbruck

willibaldritt-jesenwang.de

Weiherspiele Markt Schwaben


Die Weiherspiele sind Freiluft-Theaterveranstaltungen, die seit 1984 in den Sommermonaten auf dem Markt Schwabener Kirchweiher stattfinden. Die Festspiele haben sich bis heute zu einer der größten kulturellen Veranstaltungen im Münchner Osten entwickelt.

 Markt Schwaben / Ebersberger Grünes Land

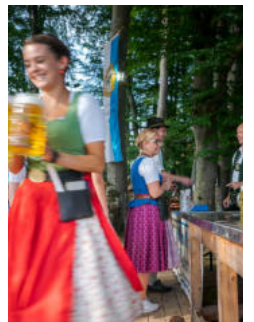
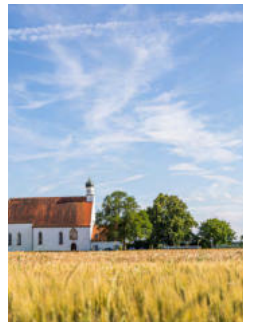
theater-marktschwaben.de/weiherspiele

Wald- und Seefeste

Die Sommerfeste strahlen eine ganz besondere »Magie« aus mit ihren schwimmenden Bühnen, den Fischerstechern, dem bunten Treiben auf den Straßen und dem verführerischen Duft der vielen Schmankerlstände.

 Tegernsee Schliersee / Alpenregion Tegernsee Schliersee

tegernsee-schliersee.de/die-seefeste





Historisches Ruethenfest für Groß und Klein

Schon seit hunderten Jahren gibt es in Landsberg den Brauch des Ruethenfestes, bei dem die Kinder durch die Stadt ziehen. Heutzutage wird bei dem Traditionsfest eine Woche lang auf die Geschichte der Stadt geblickt, es wird getanzt und musiziert und überall warten kulinarische Köstlichkeiten.

📍 *Landsberg / Ammersee-Lech / alle vier Jahre*
ruethenfest.de



HERBST

Das Mühldorfer Traditionsvolksfest

Vom Volksfestauszug bis zum großen Feuerwerk zum Abschluss sorgt ein buntes und abwechslungsreiches Programm für vergnügliche Stunden und ein geselliges Miteinander. Das Highlight gleich zu Beginn ist der große Schützen- und Trachtenzug.

📍 *Mühldorf am Inn / Inn-Salzach*
traditionsvolksfest-muehdorf.de



Bierfestival und grenzübergreifender Genuss

»Genuss kennt keine Grenzen!« Getreue diesem Motto findet jedes Jahr im Herbst das Bierfestival »Kleine Brauer – Große Biere« in der Grenzregion Inn-Salzach statt – mal auf bayerischer, mal auf österreichischer Seite.

📍 *Inn-Salzach*

Die Waginger Genusswochen

Bei den alljährlichen »Waginger See Genusswochen« dreht sich in den Monaten September und Oktober alles um Regionalität und Genuss. Neben besonderen, saisonalen Menüs bei den Wirt*innen der Region gibt es auch Genuss-Radtouren, Kochkurse und vieles mehr.

📍 *Waginger See / Chiemsee-Chiemgau*
waginger-see.de/urlaubsplanung/genussregion/genusswochen



Apfelmarkt Bad Feilnbach

Im goldenen Bauernherbst findet in Bad Feilnbach jedes Jahr am zweiten Oktoberwochenende Bayerns größter Apfelmarkt statt. Neben Apfelprodukten gibt es auch viele andere Schmankerl und Handwerkskunst zu erwerben und bestaunen.

📍 *Bad Feilnbach / Chiemsee-Alpenland*
chiemsee-alpenland.de/entdecken/veranstaltungen-brauchtum/veranstaltungs-highlights/apfelmarkt



Aufgspuit im Murnauer Moos

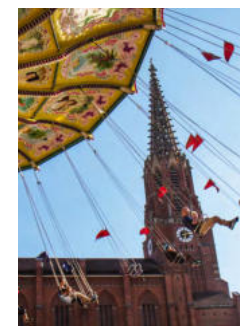
Jedes Jahr kommen im September mehr als ein Dutzend Musikgruppen ins Murnauer Moos. Das »Aufgspuit« ist ein beliebter Treffpunkt für Einheimische – vor traumhafter Kulisse können Sie der Musik lauschen und es sich bei Speis und Trank gut gehen lassen.

📍 *Murnau am Staffelsee / Zugspitz Region*
ammergauer-alpen.de/ettal/koenig-ludwig-ii

Dult ist Kult

München hat als Volksfest nicht nur die Wiesn zu bieten. Drei Mal im Jahr findet auf dem Mariahilfplatz die bekannte Auer Dult statt, ein einzigartiges Volksfest und Marktvergnügen – gemütlich, nachbarschaftlich und traditionell.

📍 *München*
muenchen.de/veranstaltungen/auer-dult





Die traditionelle Leonhardi-Prozession in Bad Tölz ist eine Augenweide

Der Tölzer Festzug zählt zu den größten und schönsten Leonhardifahrten Deutschlands; er ist durch die Deutsche UNESCO-Kommission in das bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen.

📍 *Bad Tölz / Tölzer Land*

bad-toelz.de/de/veranstaltungen-and-kultur/leonhardi.html



Lebendiges Brauchtum – Feiern des Jahrtages der Lenggrieser Traditionsvereine

Jedes Jahr feiern die Traditionsvereine der Gemeinde ihren Jahrtag. Jeder Verein hat dafür sein festes Datum. Die Besonderheit an diesem Brauch ist, dass an den Wochenenden ein Ball des jeweiligen Vereines stattfindet.

📍 *Lenggries / Tölzer Land*

lenggries.de/sommer/lebendiges-brauchtum

Großes Volksfest Freising

Das Freisinger Volksfest verspricht zehn fröhliche Tage mit einem bunten Programm, das schlicht und einfach bestens unterhält und Herz und Gaumen höherschlagen lässt.

📍 *Freising*

volksfest-freising.de



Regionale Genusswochen

Ziel der jährlich im Herbst stattfindenden »Regionalen Genusswochen« ist es, Einheimischen und Gästen die Vielfalt der regional erzeugten Speisen aufzuzeigen. Jeder teilnehmende Gastronomiebetrieb listet bei einem Aktionsgericht alle Erzeuger der Hauptzutaten auf. So gelangen frische, regional produzierte Lebensmittel auf den Teller.

📍 *Landkreis Fürstenfeldbruck*

ernaehrungsrat-ffb.de/regionale-genusswoche



Herbstfest Erding

Nach München und Rosenheim veranstaltet Erding das drittgrößte Volksfest in Oberbayern. Traditionell startet das Herbstfest immer am Schrankenplatz mit dem großen Auszug zum Volksfestplatz, bevor es dann heißt »O'zapft is.«

📍 *Erding*

erdinger.de/brauerei/herbstfest.html



Glentleitner Kirchweih

Eine traditionelle Kirchweih erleben – das können Sie am dritten Sonntag im Oktober an der Glentleiten, Südbayerns größtem Freilichtmuseum. Es gibt Musik und Tanz, einen Markt mit regionalen Produkten und diverse Kirchweih-Vergnügungen.

📍 *Glentleiten / Region Oberbayern*

glentleiten.de

WINTER

Ein Fest der Nationen

Mit einem fantastischen Weihnachtsmarkt, mit Musik und Performances, mit internationalem Kunsthandwerk und biologischen Köstlichkeiten aus aller Welt lädt das Tollwood Winterfestival jährlich zum Verweilen ein. Ein solches Winter-Event, das gleichzeitig so außergewöhnlich und traditionell, so weltoffen und bodenständig ist, gibt es kaum ein zweites Mal.

📍 *München*

tollwood.de/tollwood-winterfestival



GEHEIMORTS.DE

Meistere den Wald. Und die Wanderung von Feldafing zum Maisinger See. S6 bis Feldafing.

Auf geht's, raus geht's!



© gvr/Starberg GmbH



FREIHEIT

DARUM FAHR ICH BAHN

Sooft es geht, lassen wir den Alltag hinter uns und fahren von München in die Berge. Mit dem Zug kommst du superschnell in viele Täler und abends stressfrei heim. Kein Ballast, nichts Überflüssiges.

Der Freistaat Bayern macht's möglich.

BRINGT DICH VORWÄRTS



Foto: BEG/ Pepe Lange

GENUSS & BRAUCHTUM

WO KULTUR GELEBT WIRD

Laut, bunt, aufregend – das sind die zahlreichen Bräuche Oberbayerns. Vor allem aber sind sie vielseitige Zeugnisse der Geschichte des sozialen Zusammenlebens in den Regionen. Grundlegendes Charakteristikum eines Brauchs ist, dass er durch gemeinschaftliches Handeln entsteht und durch die regelmäßig wiederkehrende Ausübung auch Traditionen prägt. Gleichzeitig baut ein Brauch so die Gemeinschaft auf, die ihn lebt.

In Oberbayern werden viele der kulturell gelebten Bräuche bereits seit mehreren hundert Jahren am Leben erhalten und sind für die Einwohner von großer Bedeutung. Lassen auch Sie sich von den oberbayerischen Brauchtümern hautnah begeistern und werde Teil der Tänze, Festumzüge und Rituale der Region.

Sauguad – Das Sautrogrennen auf der Maisach


Jeden Sommer lockt das Sautrogrennen zahlreiche Zuschauerlustige nach Garmerswang. Organisiert wird das Rennen vom Schützenverein »Almrausch«. Im Duell paddeln dabei die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in ihrem hölzernen Sautrog über den Fluss Maisach. Geschwindigkeit ist dabei insbesondere eine Frage des Gleichgewichts, der Muskelkraft, der Paddeltechnik und der Schlagzahl.

 *Garmerswang / Landkreis Fürstfeldbruck*
almrausch-garmerswang.de



Fischerstechen


Tausende Gäste beobachten alle fünf Jahre das traditionelle Prinzregent-Luitpold-Fischerstechen in Starnberg, bei dem Berufsfischer und Sportler um den ehrenvollen Titel Fischerkönig kämpfen. Auch an den anderen Seen finden Fischerstechen statt.

 *StarnbergAmmersee*
starnbergammersee.de



Trip mit Tradition: Flößerei

Sie war hart und gefährlich – die Flößerei auf der Isar, die etlichen Bewohnern des Tölzer Landes einst das Auskommen sicherte. Während früher vor allem Bau- und Brennholz, Kalk und Steine nach München und über die Donau in die weite Welt transportiert wurden, sind es heute ausschließliche Passagiere. Dabei hat sich die Bauweise der 18 Meter langen und sieben Meter breiten Giganten seit dem 13. Jahrhundert nicht verändert: Mächtige Fichtenstämme werden mit Drahtschlaufen an Querbalken befestigt. Zwei Ruderstangen vorne, eine hinten – fertig ist das rund 20 Tonnen schwere Floß. Im April 2020 wurden die Passagierfloßfahrten auf Loisach und Isar in das Bayerische Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Sie gehen auf den seit dem Mittelalter regelmäßigen Transport von Personen im südbayerischen Oberland über Wasserwege auf Flößen zurück.

 *Tölzer Land*
toelzer-land.de





Leonhardi


Beim Leonhardiritt oder der Leonhardifahrt handelt es sich um eine Prozession zu Ehren der Pferde. Sie findet in Altbayern und Westösterreich rund um den Gedenktag des Heiligen Leonhard am 06. November und somit nach der Erntezeit statt. »Nach der vielen Arbeit Schwere, an Leonhardi die Rösser ehre«, besagt daher eine alte Bauernregel über diesen Festtag. An diesem Tag werden Fahrten oder Umritte mit Pferde-Gespanssen zu Ehren des Schutzheiligen der Pferde abgehalten. Ziel sind Kirchen und Kapellen, die dem Heiligen Leonhard geweiht sind. Neben der berühmten Veranstaltung zu Leonhardi Bad Tölz gibt es auch rund um Tegernsee und Schliersee zahlreiche Fahrten, Ritte und Brauchtumsveranstaltungen rund um den Leonhardi-Tag. Das älteste Zeugnis einer Leonhardifahrt ist in Kreuth am Tegernsee zu finden. Der Ritt geht hier auf das Jahr 1442 zurück.

 *verschiedenste Regionen Oberbayerns*
oberbayern.de/regionen/leonhardifahrt



Kirta mit Kirtahutschn und Kirtanudeln

Im Oktober wird vielerorts traditionell »Kirta« gefeiert. Das Kirchweihfest gilt als religiöse Feierlichkeit anlässlich der Kirchenweihe. Neben dem Kirchweih-Tanz darf auch die Kirtahutschn nicht fehlen – eine Schaukel aus langen Holzbrettern, die mit Ketten an den Scheunenbalken befestigt werden. Traditionell werden süße »Kirtanudeln« serviert.

 *Chiemsee-Alpenland*
chiemsee-alpenland.de



Schäfflertanz

Alle sieben Jahre findet in Murnau am Staffelsee im Blauen Land rund um die Faschingszeit der Schäfflertanz, der Zunfttanz der Fassmacher, statt. Seit 1859 tanzen die Murnauer Schäffler. Der Schäfflertanz in Murnau ist somit einer der ältesten Bayerns.

 *Murnau a. Staffelsee / Zugspitz Region*
zugspitz-region.de



Die Schönperchten: 13 bringt Unglück

In den Bad Reichenhaller Ortsteilen Nonn und Karlstein sind Perchten unterwegs, allerdings keine hässlichen, sondern Schönperchten. Die Schönperchten wünschen Bewohnern und Tieren Glück, Segen und ein gutes neues Jahr. Über die Ursprünge ihrer Läufe gibt es zwar keine Belege, man vermutet jedoch, dass sie im 17. Jahrhundert liegen. Es dürfen immer höchstens zwölf Junggesellen als Perchten laufen und keiner von ihnen öfter als zwölf Mal, denn die Zahl 13 stellt Unglück beziehungsweise den Teufel dar. Angeführt werden sie von der »Perschnmuatta« (Perchtenmutter) – dem Percht mit den meisten absolvierten Läufen.

 *Bad Reichenhall*



Traditionelle Perchtenläufe in Kirchseeon

Rituale bei denen Geister ihr Unwesen treiben, sind im Landkreis Ebersberg seit 1954 verwurzelt. Dazu gehören auch die sogenannten Rauhächte und Perchtenläufe bei denen die Menschen dem Treiben der bösen Geister Einhalt gebieten wollen. Alljährlich kreisen und tanzen die Perchten und Schreckensgestalten in den kalten und dunklen Nächten der Adventszeit mit feurigen Fackeln durch die Straßen der Gemeinde Kirchseeon. Mit ihren schaurigen Holzmasken, zotteligen Kostümen und haarigen Umhängen machen sie noch heute eine wilde Jagd auf böse Geister. Ihr traditioneller Lauf wird dabei mit der Melodie der Glockenspiele und spannenden Trommeleinlagen begleitet.

 *Kirchseeon / Ebersberger Grünes Land*
perchten-kirchseeon.de



GENUSS & HANDWERK

VON DER HAND IN DIE REGION

Was den Regionen guttut, kommt im besten Falle auch direkt aus den Lebens- und Wirkungsbereichen der Einheimischen. Oberbayerisches Handwerk, das in seiner Geschichte viele Jahrhunderte zurückreicht, trägt nicht nur zur Selbstversorgung bei, sondern dient auch der Überlieferung von Tradition und Werten. Heute können Sie in Schmiedebetrieben, Kunstwerkstätten oder bei ganz besonderen lokalen Lebensmittelproduzenten einen Eindruck vom Handwerk in Oberbayern bekommen. In ortsansässigen Betrieben ist es außerdem möglich, von Menschen mit Expertise zu lernen und ihnen über die Schulter zu schauen. Die handwerklichen Künste sind einzigartig, vielfältig und bereichern sogar über den Aufenthalt in der Region hinaus.



Salz für Gesundheit und Schönheit

Ganz im Sinne ihres Urgroßvaters Mathias Mack stellen Laura Ertl und Susanne Mack noch heute eine Vielzahl an Naturheil- beziehungsweise Schönheitsmitteln aus Solesalz, Mutterlauge und Latschenkiefern her. Die Duschpeelings, Crèmes, Badeöle sowie Gurgelsalze sind erhältlich in der kleinen Manufaktur Balneo auf dem Gelände des Industrie-Denkmal Alte Saline und liefern laut den Schwestern »alles, was Atemwegen und Haut guttut«.

 Bad Reichenhall

balneo-gmbh.de



Berchtesgadener Handwerkskunst

Kaum etwas zeigt die Hintergründe der Berchtesgadener Geschichte so eindrücklich, wie die Berchtesgadener Handwerkskunst. Das harte Leben auf den (Berg-)Bauernhöfen, der Reichtum, aber auch die Konflikte, die der Salzabbau brachte, und die höchst eigensinnigen und besonderen Menschen, die in den Bergtälern zu Hause sind – das alles steckt hinter den geschnitzten Holzarbeiten, die die Handwerkskunst vertreibt.

 Berchtesgaden

berchtesgadener-handwerkskunst.de



»Pilgerbrot«: Marzipan aus dem Kloster Frauenwörth

Nachdem die bis heute auf der Fraueninsel verehrte Äbtissin Irmengard seliggesprochen wurde, erlebte das Kloster Frauenwörth einen Pilgeransturm. Als »Pilgerbrot« reichten die Klosterschwester Marzipan. An der Herstellung per Hand hat sich seither nichts geändert und bis heute ist die Rezeptur streng geheim.

 Kloster Frauenwörth, Fraueninsel / Chiemsee-Alpenland

chiemsee-alpenland.de/entdecken/essen-trinken/

direktvermarkter/marzipan-klosterlikoer





»Hiesiges« in Palling

In einem alten Gewölbe ist ein kleiner Laden, in dem Gebrauchsgegenstände von hiesigen Handwerker*innen präsentiert und verkauft werden. Vom Holzkochlöffel reicht das Angebot über Kerzenleuchter und Geschirr bis zu Holzspielzeug, Webwaren und Teppichen. Ursprünglich mit dem Plan entstanden, das regionale Handwerk zu unterstützen, ist der Hofladen heute etabliert unter Kunstschaffenden und bietet auch Raum für neue Mitglieder.


 Palling / Chiemsee-Chiemgau

hiesiges.de



Ehrliches Handwerk für qualitativ hochwertige Lebensmittel

Der Ort Herrmannsdorf liegt etwa 30 Kilometer südöstlich von München. Hier befinden sich die Bio-Landwirtschaft mit Ackerbau und Viehzucht, die produzierenden Werkstätten sowie der Hofladen und ein Erlebnis-Bereich. Die Werkstätten verarbeiten auf direktem Wege Erzeugnisse aus der Landwirtschaft, um Wissen um den Ursprung unserer Lebensmittel zu vermitteln und die bewusste Ernährung zu fördern.

 Glonn / Ebersberger Grünes Land

herrmannsdorfer.de



Glockengießerei

Im Jahr 1850 gründete Joseph Bachmair eine Glockengießerei in Erding. Das Meisterstück der Erdinger Glockengießerei ist die »Jubiläumsglocke« der Stadt München aus dem Jahr 1958. Sie wurde zur 800-Jahr-Feier gegossen, hängt in München im »Alten Peter« und ist mit ihrem Schlagton f0 die zweittiefste Glocke Bayerns. Alles über das traditionsreiche Glockengießen kann in der Dauerausstellung des Museums Erding erfahren werden.

 Erding



Junker's Café Rösterei

Kaffee und selbst zubereitete Speisen aus regionalen Lebensmitteln gibt es bei Michael und Nina Junker in Freising. Die familiengeführte Kaffeerösterei betreibt auch ein Café und bietet unter anderem einen »Kleinen Barista Kurs« und ein »Kaffee- und Röster-Seminar« an. Eine Besonderheit der Rösterei ist der langsam durchgeführte Röstvorgang, der für starke Aromen und magenfreundlichen Kaffee sorgt.

 Freising

innenstadt-freising.de/firmen/junker-s-cafe-roesterei



Von der Metzgerei direkt auf den Teller

Die Spezialitäten der Metzgerei Eberl sind frisch und regional, nicht industriell, sondern handwerklich hergestellt! Im Gasthof nebenan kann man diese frisch zubereitet genießen. Den richtigen Rahmen für das traditionelle, bayrische Essen bietet die alte Wirtschaft. Massive Holztische, alte Solnhofener Platten und Eichendielen, gemütliche Tische und angenehme Sitze und Bänke sorgen dafür, dass Sie sich in die gute, alte Zeit zurückversetzt fühlen werden.

 Hattenhofen / Landkreis Fürstenfeldbruck

eberl-hattenhofen.de





Hammerschmiede

Die älteste noch betriebene Hammerschmiede Europas steht in Burghausen. Wo sich früher die bayerischen Herzöge mit Hellebarden und Lanzen eindeckten, sind es heute Schmiedekurse und Erlebnisführungen, die Besucher*innen aus nah und fern faszinieren. In der Hammerschmiede Burghausen trifft die Geschichte des Handwerks auf verfeinerte Techniken, um Einzigartiges zu schaffen.

 Burghausen / Inn-Salzach

hammerschmied.de



Lederwerkstatt Kai-Uwe Möschler

Seit 2005 gibt es die komplett historisch ausgestattete Lederwerkstatt von Kai-Uwe Möschler in Landsberg am Lech. Die ältesten Werkzeuge stammen aus dem Jahr 1850 und seine Maschinen werden alle noch von Hand betrieben. Es gibt keine fertigen Produkte, alles wird auf individuellen Kund*innenwunsch gefertigt.

 Landsberg am Lech

trapper-kai.com



Paf-Honig

Die Imkerei Florian Tietze produziert ausschließlich Honig sowie Wabenhonig im Stadt- und Landkreisgebiet Pfaffenhofen an der Ilm. Hier wird alles in Handarbeit und mit viel Leidenschaft sowie höchsten Qualitätsansprüchen hergestellt. Die Regionalität der Produkte sowie das Sammelgebiet der Bienen sind von essenzieller Wichtigkeit. Den Mehrwert sieht das Unternehmen darin, durch eine eigene naturnahe Bienenzucht und die professionelle Pflege der Bienen ihren Erhalt wesensgemäß zu fördern.

 Pfaffenhofen a.d.Ilm

kus-pfaffenhofen.de/tourismus/wp-content/uploads/sites/3/KUS_Genussguide_ONLINE02.pdf

heimathonig.de/imker/imkerei-florian-tietze-paf-honig



Spezialmuseum für Spargel

Mit den Räumlichkeiten in einem der historischen Stadtmauertürme gelegen, informiert das Europäische Spargelmuseum in Schrobenuhausen die Besucher*innen rund um das königliche Gemüse. Hier können Sie alles über die Historie, den Anbau und die Kunst des Spargels erfahren. Neben alten Kräuter- und Rezeptbüchern und Kupferstichen zeigt das Museum außerdem eine einzigartige Sammlung von besonderen Spargelgeschirren.

 Schrobenuhausen / Neuburg-Schrobenuhausen

museen-schrobenuhausen.byseum.de/de/spargelmuseum



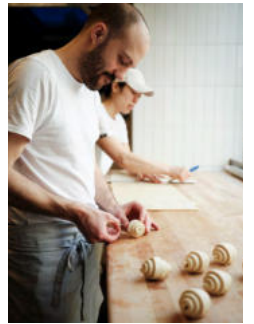
Das Münchner Brot

Kaum eine Stadt hat eine so lange Brottradition wie München – und derart geschätzte Backwaren. Die Geschichte des Münchener Brots beginnt vor Jahrhunderten. Brotgeschichte erlebt man auch in der historischen Hofbräuhaus-Kunstmühle mit angeschlossener Bäckerei. Hier wird Brot nach Jahrhunderte alten Rezepten gebacken. In sozialer und ökologischer Verantwortung stellt das Familienunternehmen so qualitative und gesunde Lebensmittel her.

 München

hofbraeuhaus-kunstmuehle.de

muenchen.travel/artikel/essen-trinken/back-ma-s

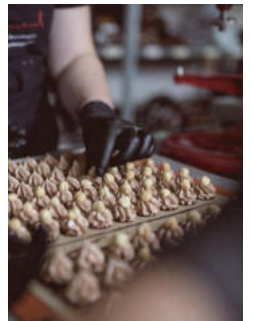


Clement Chococult

Die wunderbare Welt der Schokolade gibt es bei Clement Chococult in der Manufaktur direkt im restaurierten Bahnhof von Bernried zu entdecken. Edle Tafeln und Pralinen ebenso wie die Sisi-Veilchen-Schokolade werden hier mit Liebe und Begeisterung und aus den besten Zutaten gemacht. Wer selbst zum Meister oder zur Meisterin werden will, kann auch einen Pralinenkurs besuchen.

 Bernried / StarnbergAmmersee

clement-chococult.de





Weißwurststadt

Siegfried Eberle, der Metzgermeister, liebt seinen Beruf – und das schmeckt man. Hinter einer Glasscheibe zeigt er hautnah, wie eine Weißwurst entsteht, und packt sie direkt in den großen Kochtopf. Während die Wurst kocht, erzählt er auf kurzweilige und sehr sympathische Weise alles rund um die Weißwurst. Mit frischen Brezen und einem feinen Weizenbier (mit oder ohne Alkohol) serviert, heißt's dann einfach: »An Guadn!«

 Prem / Pfaffenwinkel

pfaffen-winkel.de



Goldlädli

Seit 2007 ist das Goldlädli die Adresse, wenn es um handgearbeiteten Unikat- und Brauchtumsschmuck in Gold und Silber geht. Ein ausgewähltes Sortiment an Schmuck- und Uhren-Kollektion runden das Angebot ab. Die Goldschmiede führt nicht nur die kreative Gestaltung von Eheringen und Brautschmuck aus, sondern auch die Umarbeitungen, Reparaturen und Reinigung von Schmuck.

 Lenggries / Tölzer Land

goldlaedli.de

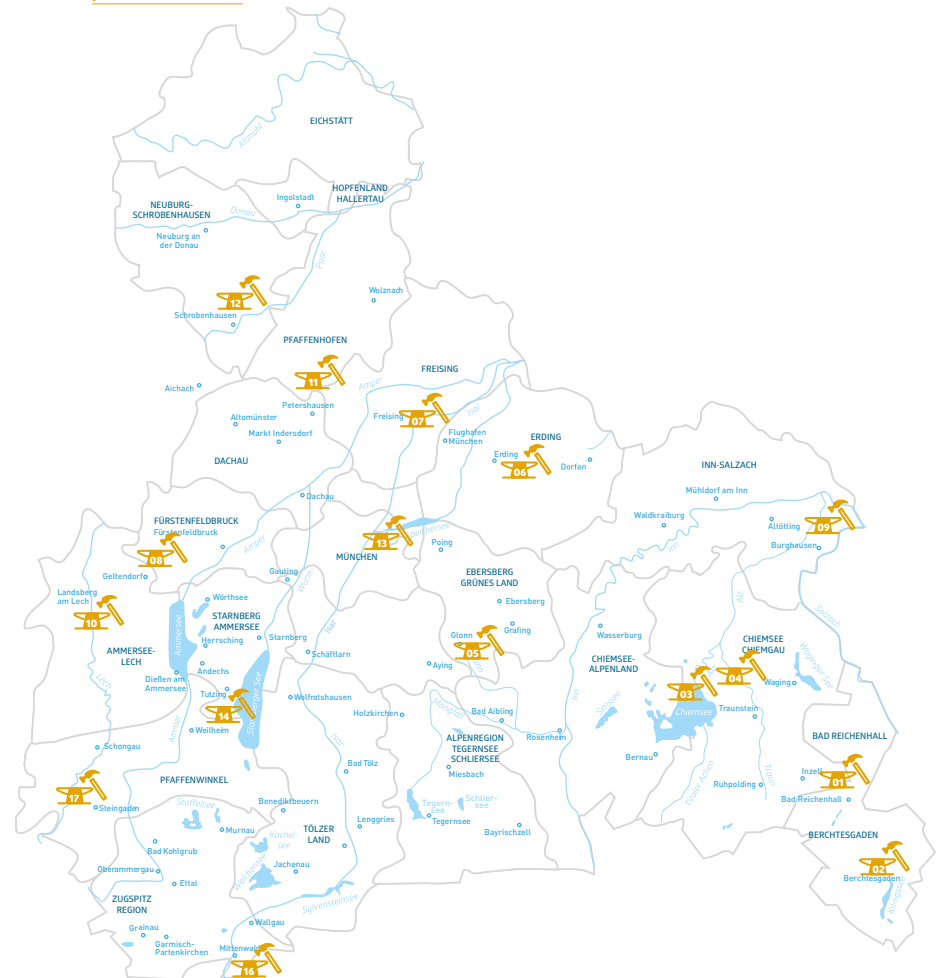


Lüftlmalerei

Nirgendwo in Oberbayern gibt es so viele Lüftlmalereien, also Fresken aus dem 18. Jahrhundert, wie in Mittenwald, Krün und Wallgau. Einheimische oder die »Entdeckungsreise« bringen Groß und Klein das Kulturgut näher. Bis heute gestalten Künstler*innen auf so mancher Hausfassade ein »lebendes Bilderbuch«, wie Goethe die Malerei bei seinem Besuch in Mittenwald einst bezeichnete.

 Alpenwelt Karwendel / Zugspitz Region

alpenwelt-karwendel.de/lueftlmalerei

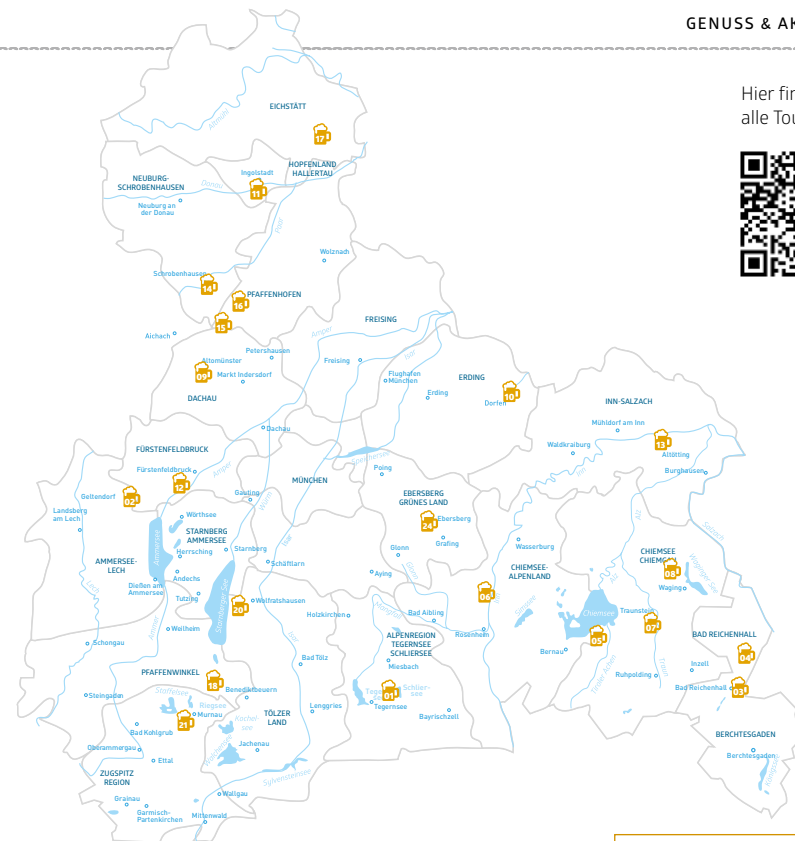


GENUSS & AKTIV



Oberbayerns Regionen bieten Genuss für alle Sinne – und mehr als nur einen Blickfang, für den sich ein Besuch lohnt. Wenn Sie eine aktive Rolle in der Erfahrung der Landschaften, kulinarischen Aufgebote und traditionellen Einblicke einnehmen möchten, begeben Sie sich am besten auf einen der vielen Themenrad- oder -wanderwege in Oberbayern. So erleben Sie die Wirkung von Regionen auf dem direktesten Wege, nämlich genau da, wo Sie sich entwickeln und Menschen prägen. In der Natur bekommen Sie den Kopf frei und können anschließend Kultur, Traditionen und das Handwerk der Regionen vollumfänglich genießen. Das ist die Inspiration der Genusswege Oberbayerns.

Hier finden Sie alle Tourdetails:



Hofladenrunde Alpenregion Tegernsee Schliersee



Die Hofladenrunde führt vorbei an vielen Hofläden, Metzgereien, Verkaufsautomaten und Bioläden der Region. Wer nicht einkaufen möchte, findet auf der Hofladenrunde eine Radtour durch die wunderschöne Landschaft des Alpenvorlands.

Start	Bahnhof Holzkirchen
Ziel	Bahnhof Holzkirchen
Länge	46,7 km
Höhenmeter	254 m
Dauer	3:15 h

Der Rasso-Pilgerweg Ammersee-Lech, Fürstenfeldbruck, StarnbergAmmersee



Der Rasso-Pilgerweg führt in vier Tagesetappen, ausgehend von der Erzabtei St. Ottilien über Schondorf, Dießen, Andechs nach Grafrath zur Rasso-Kirche. Bei einem frisch gezapften Andechser-Klosterbier, auf Bayerns Heiligem Berg, lässt sich die Aussicht auf den Ammersee und die Alpen genießen.

Start	Bahnhof Geltendorf
Ziel	Rasso-Kirche Grafrath
Länge	79,5 km
Höhenmeter	389 m
Dauer	19:30 h

Start	Karlstein, Müllnerhorn /Bad Reichenhall
Ziel	wie Start
Länge	9,4 km
Höhenmeter	275 m
Dauer	2:45 h

Soleleitungsweg zum Thumsee Bad Reichenhall



Entlang der historischen Soleleitung zum Thumsee, dem Reichenhaller Badesees und Naherholungsgebiet – diese Wanderung auf dem Weg der ehemaligen Soleleitung erschließt das Naherholungsgebiet Thumsee.

Teisendorfer Bierwanderweg Berchtesgaden



Um Wissenswertes für Hirn und Gaumen zu Bayerns Kulturgut Bier dreht sich alles an den zehn Stationen des Bierwanderwegs. Die Familie Wieninger in Teisendorf braut mittlerweile in der siebten Generation mit viel Leidenschaft ihre handwerklichen Biere.

Direktvermarkter-Tour Chiemsee-Alpenland



Im hügeligen Umland von Prien am Chiemsee entdecken Radler die Vielfalt der frischen und heimischen Produkte. Dabei ist für jeden Geschmack etwas dabei: von einigen Chiemseefischern über eine Brennerei bis zu mehreren Hofläden und einer Metzgerei.

Start	Brauerei Wieninger
Ziel	Höglwörth
Länge	12,4 km
Höhenmeter	76 m
Dauer	4:30 h

Start	Beilhacker- parkplatz
Ziel	wie Start
Länge	30,8 km
Höhenmeter	322 m
Dauer	2:00 h

Bierlehrpfad am Samerberg Chiemsee-Alpenland



Am Samerberg nahe dem Gasthof »Duftbräu« gibt es in einem idyllischen Waldgebiet einen Bierlehrpfad. Die 13 Stationen zeigen Näheres zum Brauereiwesen und erklären, warum das Bayerische Bier so rein ist. Auch die Zutaten und ihre Verarbeitung sind Themen des Lehrpfades.

Chiemsee und Alz, Hopfen und Malz Chiemsee-Chiemgau



Die knapp 63 Kilometer lange Rundtour ist perfekt für Genussradler*innen, denn trotz nur wenig Steigung gibt es immer einen Bergblick. Unterwegs gehen Sie mit den Chiemgauer Gewässern auf Tuchfühlung. Drei Brauereien gibt es in der »Bierstadt« Traunstein. Von dort aus führt die Tour entlang dem Chiemsee und der Alz bis nach Altenmarkt. Auf dem Weg liegen zwei weitere Brauereien, die mit Biergarten und/oder Bräustüberl beste Voraussetzungen für eine Radlpause bieten.

»Schmugglerweg« in Schleching Chiemsee-Chiemgau



Schmuggler*innen nutzten die Route, um Waren, etwa Tabak manchmal sogar ganze Schweine, ungesehen über die Grenze ins Nachbarland zu befördern. Der Weg führt idyllisch an der Ache entlang bis zum spektakulären »Entenloch«.

Lustratio cum Birgitta Dachau



Die Heilige Birgitta ist eine der fünf Patrone Europas. Hier in Altomünster wurde dem Birgittenorden ein eigenes Museum und ein Wanderweg gewidmet. Die Wanderung schlägt einen Bogen um den Ort und führt an sieben Info-tafeln vorbei. Lustratio cum Birgitta –Die Ordensgründerin war selbst eine begeisterte Wallfahrerin.

Start	Berggasthof Duftbräu
Ziel	wie Start
Länge	1,7 km
Höhenmeter	58 m
Dauer	1:00 h

Start	Stadt Traunstein
Ziel	wie Start
Länge	62,8 km
Höhenmeter	484 m
Dauer	4:30 h

Start	Stadt Schleching
Ziel	Schleching Schule
Länge	6,3 km
Höhenmeter	139 m
Dauer	2:00 h

Start	Altomünster
Ziel	wie Start
Länge	7 km
Höhenmeter	30 m
Dauer	3:00 h



Start	Weiher bei Isen
Ziel	Oberkorb bei Dorfen
Länge	42,6 km
Höhenmeter	460 m
Dauer	3:00 h

10 Genussroute

Erding

Die abwechslungsreiche Tour führt Sie durch das Isental. Das obere Isental ist einer der 100 ausgezeichneten Genussorte in Bayern. Die Tour führt Sie an verschiedenen Genussstationen vorbei – für Edelbrände, Backwaren, Fleisch, handgerührten Senf und vieles mehr.



Start	Ingolstadt
Ziel	Freising
Länge	83,1 km
Höhenmeter	352 m
Dauer	5:55 h

11 Zum Ursprung des Bieres

Freising

Die 83 Kilometer lange Radtour führt Sie durch die Heimat des Hopfens und verbindet die Bierstädte Ingolstadt und Freising. Radler*innen erleben auf der Tour das Flair der beiden oberbayerischen Städte und erfahren Interessantes über Reinheitsgebot, Hopfenland und Braukultur.



Start	Bhf Fürstenfeldb.
Ziel	wie Start
Länge	38,7 km
Höhenmeter	37 m
Dauer	2:35 h

12 Wasser-Radtour im Landkreis Fürstenfeldbruck: Wasser & Räuber

Fürstenfeldbruck

Bevor Sie sich eine kühle Erfrischung im Räuber-Kneißl-Biergarten des Bräustüberls Maisach gönnen, geht es auf die knapp 40 Kilometer lange Radtour im östlichen Teil des Landkreises Fürstenfeldbruck. Diese Runde gibt Einblicke in das Leben des Räubers Mathias Kneißl.



Start	Altötting
Ziel	wie Start
Länge	52,5 km
Höhenmeter	187 m
Dauer	3:15 h

13 Die Biergarten Tour

Inn-Salzach

Wer die Region zwischen Inn und Salzach gemütlich entdecken möchte, kommt an ihren einladenden Biergärten kaum vorbei. Fünf Privatbrauereien und zahlreiche Biergärten verbindet diese Radtour.



14 Paartaltour

Neuburg-Schrobenhausen

Radfahrer führt die Paartaltour von Großmehring an der Donau zum Ammersee-Radweg. Sie verläuft in der Nähe des kleinen Flusses Paar und durchquert das Schrobenhausener Land mit seinen charakteristischen Spargelfeldern.



Start	Großmehring
Ziel	Ammersee-Radweg
Länge	117 km
Höhenmeter	758 m
Dauer	7:48 h

15 Hopfen entdecken

Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm

Von Geisenfeld aus gelangen Sie – begleitet von saftigen, grünen Hopfengärten – über Rotteneck nach Hüll. Vorbei am Hopfenforschungszentrum, wo seit den 1920er Jahren zum Hopfen geforscht wird, führt Sie die Tour weiter nach Wolnzach. Auch auf dem weiteren Streckenverlauf über Niederlauterbach und Parleiten zurück nach Geisenfeld flankieren die teils bis zu 8 Meter hohen Hopfenranken den Weg und versprühen ihren typischen Duft.



Start	Geisenfeld
Ziel	wie Start
Länge	35 km
Höhenmeter	290 m
Dauer	2:30 h

16 Brauereitour Süd

Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm

Bier, Geselligkeit, Heimat und Tradition – das vereint die Brauereitour Süd. Von der Klosterbrauerei Scheyern aus führt Sie die Tour über Gerolsbach nach Hohenwart. Hier lässt der Metzgerbräu alte Brau-Traditionen wieder aufleben. Hopfengärten, soweit das Auge reicht, und der typische Hopfenduft begleiten ihre Fahrt nach Pfaffenhofen zum Hauptplatz. Seit über 240 Jahren schreibt man hier bei Müllerbräu bereits Braugeschichte. Über Mitterscheyern gelangen Sie zurück zum Ausgangspunkt. Zeit für eine kleine flüssige Belohnung!



Start	Scheyern
Ziel	wie Start
Länge	47,3 km
Höhenmeter	530 m
Dauer	3:30 h

Start	Wolnzach
Ziel	wie Start
Länge	4 km
Höhenmeter	80 m
Dauer	1:50 h



17 Hallertauer Hopfenlehrpfad

Landkreis Pfaffenhofen a.d.Ilm



Inmitten der vom Hopfenanbau geprägten Hallertau bietet der Lehrpfad Gelegenheit zu einer erholsamen und lehrreichen Wanderung. Der Weg eignet sich zum Kennenlernen und Erleben der bäuerlichen Hallertauer Hopfen- und Kulturlandschaft.

Start	Schönegg
Ziel	wie Start
Länge	4,2 km
Höhenmeter	88 m
Dauer	1:30 h



18 Pfaffenwinkler Milchweg mit der Schönegger Käsealm

Pfaffenwinkel



Hier geht es rund um die Milch. Die Kids haben mächtig viel Spaß und können sich richtig auspowern. Akkus aufladen heißt es dann am Ziel der Rundtour an der Schönegger Käsealm. Dort warten köstliche Käsesorten aus Heumilch und frisch gebackenes Brot auf Sie.

Start	Kloster Andechs
Ziel	wie Start
Länge	12,2 km
Höhenmeter	165 m
Dauer	2:45 h



19 Andechser Bio Natur Route

StarnbergAmmersee



Der abwechslungsreiche zwölf Kilometer lange Rundweg führt durch die traumhafte Landschaft rund um Andechs, Panoramablicke inklusive. Der Hofladen der Biomolkerei Scheitz sowie das Kloster Andechs bieten die Möglichkeit für Rast und Stärkung sowie regionale Produkte.



20 Gourmetwanderung Starnberger See

StarnbergAmmersee



Verbinden Sie Ihre Wanderung mit einem Besuch in Restaurants und Gaststätten auf der Sonnenseite des Starnberger Sees. Köstliche Gerichte wie regionale Fischspezialitäten oder leckere Desserts erwarten Sie auf der Gourmetwanderung für Feinschmecker*innen.

Start	Kirche Holzhausen
Ziel	wie Start
Länge	8,5 km
Höhenmeter	63 m
Dauer	2:10 h



21 Kräuter für Körper und Seele

Tölzer Land



Mit dieser Fahrradtour gönnen Sie ihrem Körper und ihrer Seele einen Tag Urlaub und pure Entspannung. Sie lassen ihren Alltagsstress hinter sich und genießen nur die schöne Natur.

Start	Bhf Murnau
Ziel	wie Start
Länge	46,4 km
Höhenmeter	446 m
Dauer	3:45 h



22 Bilderbuchdörfer-Runde

Zugspitz Region



Voralpenländliche Idylle, süße bayerische Dörfer, ein gigantisches Panorama und kristallklare Badeseen – all das vereint diese lange, aber technisch leichte Radtour von Murnau über Spatenhausen und Uffing. Auch Genussmomente kommen auf dieser Tour nicht zu kurz.



Start	München
Ziel	wie Start
Länge	2 km
Dauer	2:00 h

Probiertour auf dem Viktualienmarkt

München

Der traditionelle Markt im Herzen der Stadt besteht seit über 200 Jahren und gilt als immaterielles UNESCO-Kulturerbe. Junge Standbetreiber wie der gelernte Goldschmied Theo und der Soziologe Dominik von Caspar Plautz mischen das traditionelle Angebot des Viktualienmarktes auf. Bei einer Probiertour über den Viktualienmarkt entdecken Sie nicht nur die besten Delikatessen der Stadt, sondern erfahren allerlei Wissenswertes über Münchens berühmtesten Lebensmittelmarkt



Start	Kirchseeon
Ziel	wie Start
Länge	21 km
Höhenmeter	272 m
Dauer	1:30 h

Biergartentour

Ebersberger Grünes Land

Eine abwechslungsreiche Rundtour in den Süden Kirchseeons. Entlang des Panoramaweges Isar-Inn, auf den man 2 km nach Buch einbiegt, laden die Schlossgaststätte Falkenberg in Moosach und das Wirtshaus Taglaching zum Verweilen ein. Die Kapelle am Scharthof ist wegen der Madonnenskulptur aus dem Holz der „Königseiche“ einen kleinen Abstecher wert. Vor der Abfahrt nach Falkenberg bietet sich ein weiter Blick auf die Alpenkette sowie aufs Taglachinger Tal. Ab Taglaching ist die einzige größere Steigung der Tour zurück nach Kirchseeon zu erklimmen.



SalzAlpenSteig

Chiemsee-Alpenland, Chiemsee-Chiemgau, Berchtesgaden, Bad Reichenhall:

Vom Chiemsee über den Königssee zum Hallstätter See

Mit insgesamt 230 km und 18 Etappen bietet der SalzAlpenSteig zahlreiche Facetten für geübte Wanderer und erholungssuchende Naturliebhaber. Zusätzlich zum SalzAlpenSteig lassen sich 20 SalzAlpenTouren für Rundwanderungen und diverse Zubringer- und Abzweigerwege in die individuelle Wanderreise einplanen.



Start	Prien a. Chiemsee
Ziel	Obertraun
Länge	230 km
Höhenmeter	variiert von Etappe zu Etappe
Dauer	variiert von Etappe zu Etappe

Der SalzAlpenSteig führt durch abwechslungsreiche Landschaften, vorbei an geschichtsträchtigen und erlebnisreichen Orten. Jede Etappe, jede Region hat ihren individuellen Erlebnischarakter, ihren authentischen Charme, ihre kulinarischen und kulturellen Genüsse. Wanderurlaub mit allen Sinnen. Das ist der SalzAlpenSteig.



GENUSS FÜR DAHOAM



SO IS(S)T OBERBAYERN

Mit seinen vielfältigen Biergärten, Gutshöfen und (Sterne-)Restaurants hat Oberbayern ein kulinarisches Aufgebot, das nachhaltig beeindruckt. Dass Sie sich die Finessen der hier ansässigen Küche aber auch ganz einfach nach Hause holen und so von überall genüsslich in die Region eintauchen können, beweisen die folgenden Seiten. Mit Rezepten, die die jeweiligen Besonderheiten der Lebensräume unterstreichen, kommen Sie dem vollumfänglichen Genuss Oberbayerns näher und lernen die Region noch besser kennen. Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen – und so auch die Liebe zu Destinationen, wo dank der Kulinarik Genussmomente geschaffen werden, die Sie so schnell nicht vergessen.

Mousse mit Mozartkugeln aus Bad Reichenhall

Das Familien-Stammhaus des Café Reber mit seiner historischen Fassade und dem roten Baldachin ist seit 1938 unverändert, im Inneren herrscht Biedermeier-Flair. Kaffeetrinker*innen kehren dort ein und sollten sich unbedingt eine der Mozartkugeln gönnen, für die die Coniserie so weltberühmt ist. Dort begann auch die Erfolgsgeschichte der süßen Marzipan-Pistazien-Pralinés, die schnell in aller Welt weltbekannt wurden, noch heute in der Alpenstadt produziert werden und das perfekte Mitbringsel für alle daheimgebliebenen Naschkatzen sind.

So wird's gemacht:

Der Nougat wird in Würfel geschnitten und zusammen mit der Milch im Wasserbad geschmolzen. Füllen Sie die Mischung nun in eine größere Schüssel um und lassen Sie sie abkühlen. Jetzt wird die Schlagsahne steif geschlagen. Vermengen Sie 3 Löffel davon mit der Nougatmasse und rühren danach vorsichtig den Rest der Sahne und zwei Drittel der Pistazien unter. Schon kann die Mousse in die Gläser gefüllt werden. Stellen Sie sie nun einfach kalt, bis Sie sie servieren. Dekoriert wird passend mit den restlichen Pistazien und einer aufgeschnittenen Reber-Mozartkugel – natürlich aus Bad Reichenhall.

Für 4 Gläser

- 200 g schnittfester Nuss-Nougat
- 7 EL Milch
- 50 g gehackte Pistazien
- 350 g Schlagsahne
- 2 Echte Reber-Mozartkugeln

WISSENSWERT

Mozart in Bad Reichenhall

...können Sie nicht nur kulinarisch erleben, sondern mit allen Sinnen bei den Mozart-Tagen Bad Reichenhall.



Etwa 30 Bratlinge

- 100 g Perl-Einkorn (auch gemischt oder einzeln mit Perl-Dinkel, Perl-Emmer, Perl-Weizen oder Urgetreide-Mix)
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Zwiebel, gehackt
- Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- ¼ Zucchini, geraspelt
- ¼ Paprika, sehr fein geschnitten
- 2 Eier
- Palmöl, Salz, Pfeffer

Einkorn-Bratlinge von Chiemgaukorn

Chiemgaukorn in Trostberg betreibt eigene Felder und veredelt die Produkte zu Mehlen, Getreideprodukten und Ölen. Zu den Erzeugnissen gibt es auch Rezepte, wie für die Einkorn-Bratlinge.

So wird's gemacht:

Perl-Getreide mit der Brühe zum Kochen bringen und 20-25 min auf kleiner Flamme köcheln lassen. 10 min ausquellen und etwas abkühlen lassen. Kleingehackten Knoblauch und Zwiebel, Schnittlauchröllchen und kleingeschnittene Paprika mit dem Getreide und den Eiern vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Mischung mit zwei Esslöffeln Bratlinge formen und in die heiße Pfanne mit Öl hineingeben. Andrücken und Bratlinge von beiden Seiten knusprig braun braten.

Tipp für Veggies:

Die Eier kann man leicht weglassen, wenn man einen festen Brei aus 80 g Buchweizengrütze und 200 ml Gemüsebrühe kocht und dazu Bayerischen Reis mischt. Bindet sehr gut und wird schön knusprig! Die Bratlinge schmecken wunderbar zu einem Leindotteröl-Quark.

Dampfnudeln mit Vanillesoße

Die Sehnsucht nach dem Oktoberfest besteht zu einem guten Teil auch aus Vorfreude auf die dort angebotenen Speisen und Getränke. Der Münchner Koch Sven Christ zeigt, wie man Oktoberfest-Spezialitäten in einer ganz normalen Küche selbst macht – wie etwa für die Dampfnudeln mit Vanillesoße.

So wird's gemacht:

200 ml Milch erwärmen, die Butter darin weich werden und die Mischung handwarm abkühlen lassen. Mehl, Hefe, 40 g Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen, das Ei und die Butter-Milch-Mischung zugeben, alles mit dem Knethaken 5 min lang zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Den Teig zu einer Rolle formen und in acht Stücke zerteilen, diese zu Knödeln formen (bei Bedarf füllen) und weitere 20 min gehen lassen. Die restliche Milch mit dem Zucker und der Butter in eine tiefe, beschichtete Pfanne geben und schmelzen, Dampfnudeln dazugeben, mit einem Deckel abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten garen. Nach der Garzeit ist die Flüssigkeit von den Dampfnudeln vollständig aufgenommen und die Unterseiten der Nudeln sind herrlich karamellisiert.

Für die Dampfnudeln

- 400 g Mehl Type 405
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Jodsalz
- 40 g + 100 g Zucker
- 60 g + 100 g Butter
- 1 Ei
- 200 ml + 125 ml Milch

Achtung!

Den Deckel auf keinen Fall anheben, sonst fallen die Dampfnudeln zusammen.

KULTUR ERLEBEN

Landwirtschaft hautnah

Der Chiemgau ist von jeher eine bedeutsame landwirtschaftliche Kulturlandschaft. Hautnah kann man diese Verbindung bei einem Urlaub auf dem Bauernhof erleben.



FESTE FEIERN

Traditionsfeste

Neben dem Oktoberfest beheimatet Oberbayern zahlreiche andere Traditionsfeste. Das Oktoberfest hat es aber wohl als einziges zu zahlreichen internationalen Ablegern gebracht. Das einzig Wahre findet aber natürlich weiterhin in ganz besonderer Atmosphäre in München statt.



Für 8 Portionen

- 750 g Suppenspargel weiß
- ½ l Wasser
- 1 l Hühnerbrühe
- 30 g Butter
- 3 EL Mehl
- 2 Eigelb
- 125 ml Sahne
- ½ Tasse Weißwein
- Salz und weißer Pfeffer

Spargelcremesuppe Schrobenshausener Art

So wird's gemacht:

Spargel schälen und die Spargelköpfe etwa 3 cm lang abschneiden, das Salzwasser zum Kochen bringen, die Spargelköpfe darin 8 Minuten garen, in ein Sieb abschütten und abtropfen lassen. Den restlichen Spargel klein schneiden und in der Hühnerbrühe 20 min weichkochen, durch ein Sieb passieren, die Butter zerlassen, das Mehl einrühren, bis es hellgelb ist, mit etwas Brühe ablöschen und nach und nach mit der restlichen Brühe auffüllen. Kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen und 8 min köcheln lassen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen, etwas heiße Suppe zufügen, dann die Eimischung in die Spargelsuppe rühren. Den Weißwein zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spargelköpfe in der Suppe heiß werden lassen.

SPARGELFEST

Spargel-Festlichkeiten

Im Mai findet vor dem Schrobenshausener Rathaus das „Spargelfest“ statt. Mit amtierender Spargelkönigin und weiterer Prominenz. Auch bayerische Kartoffel-, Weizen- sowie Weinköniginnen werden beim Feiern gesichtet.

www.spargel.de

Gebratene Renkenfilets in Riesling-Senf-Sahnesauce

So wird's gemacht:

Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, Fisch beidseits würzen, in der Hautseite zuerst ins heiße Fett geben und bei mittlerer Hitze goldbraun-knusprig braten. Wenden und kurz auf der Fleischseite zu Ende braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Fischbratensatz mit Riesling ablöschen, kurz einköcheln lassen, Sahne aufgießen, Dijonsenf unterrühren und weiter einköcheln lassen. Abschmecken. Während der Fisch brät, Kartoffeln schälen und in Salzwasser mit etwas Kümmel fest gar kochen und abgießen. Kartoffeln in einer separaten Pfanne in heißer Butter anschwemmen und leicht bräunen lassen. Je zwei Fischfilets mit Kartoffeln und der Riesling-Senf-Sahnesauce auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Wer mag, würzt noch mit etwas Chillisalz.

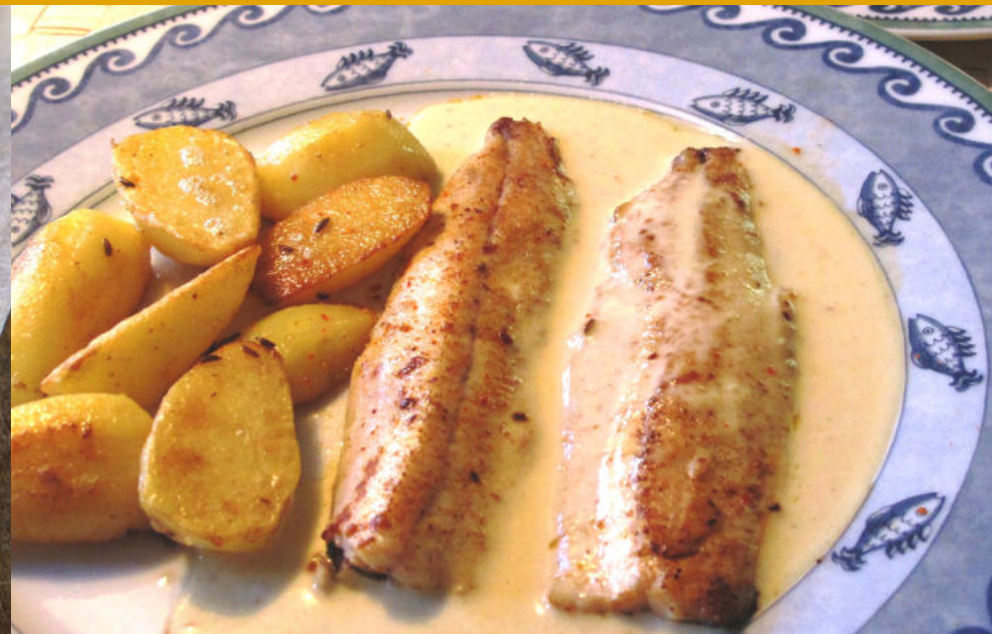
Für 4 Portionen

- 8 Renkenfilets mit Haut
- Kartoffeln
- Butter
- 200 ml Sahne
- 150 ml Weißwein (Riesling)
- 1 TL Dijonsenf
- Meerrettich
- Salz, Pfeffer, Chillisalz, Kümmel

FISCHEREI

Fischen im Fokus

Am Starnberger See unterhält die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft das Institut für Fischerei und forscht unter anderem zur Binnenfischerei. Einmal im Jahr kann die Arbeit am Tag der offenen Tür im Detail betrachtet werden.





Impressum

Herausgeber

Tourismus Oberbayern München e. V.
Prinzregentenstraße 89 | 81675 München

T 089 63 89 58 79 - 0

info@oberbayern.de

www.oberbayern.de

Konzeption

Tourismus Oberbayern München e.V.

Gestaltung

desire lines GmbH

desire-lines.de

Text

desire lines GmbH

Druck

Alpha-Teamdruck GmbH

Gender-Hinweis

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in dieser Broschüre meistens die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

Stand

Juli 2023

Alle Angaben ohne Gewähr; Angebotsänderungen, Irrtümer und Fehler vorbehalten. Der Herausgeber der Karte übernimmt keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die in Verbindung mit den beschriebenen Angeboten entstehen.

Bildmaterial

Tourismus Oberbayern München e.V., Bildmaterial der Mitgliedsregionen:

Titel: Oberbayern /Fotos: Peter v. Felbert / Chiemsee-Alpenland

S.7-8: Bayern/ Gregor Lengler : ATS Oberbayern, Pfaffenwinkel , S.9: Oberbayern/ Peter von Felbert, S.10-13: Oberbayern/ Peter v. Felbert, Oberbayern/ Chiemsee-Alpenland, Oberbayern/ Ammersee, S.14-19: Oberbayern/ Peter von Felbert, Peter v. Felbert, Velontour, Peter von Felbert, S. 21: August und Maria, Peter von Felbert, S.26-28: Peter von Felbert S. 28: Sophia Hünnekes S.29: Oberbayern/Peter von Felbert, S.30-31: Peter von Felbert, S.32: Wolfgang Feiga | Bergerlebnis Berchtesgaden S. 33: Tourismus Lenggries/ Adrian Greiter, Tourismus Erding, Salzknappen Berchtesgaden, S.34: Stadt Schrobenhausen, Pauli Thierschmidt, Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. , S.35: Touristinfo Freising / Rainer Lehmann, Florian Schaipp, S.36: Wolfgang Feiga | Bergerlebnis Berchtesgaden , Simon Bauer, Kaltenberger Ritterturnier, S.37: Burghausen, Fürstenfeldbruck/ Oliver Pauli, ATS Oberbayern, S. 38: StarnbergAmmersee Ruethenfest, Mühldorfer Trachtenumzug S.39: Chiemsee-Alpenland / Waginger Genusswochen,Chiemsee-Alpenland, Apfelmarkt Bad Feilnbach. München Tourismus/Werner Böhm, S.40: Pauli Thierschmidt, Adriant Greiter, S.41: Erding/ Lucie Wurzer, München Tourismus /Werner Böhm, S.44: Florian Schaipp, S.45: Adrian Greiter, Fischerstechen Starnberg, Schützenverein Almarausch Germerswang, S.46: Dietmar Denger, ATS/ Waldfest Schaftlach, S.47: Zugspitz Region Markus Göhmann, Chiemsee-Alpenland, LRA Ebersberg S. 48: Oberbayern/Peter von Felbert, S.49: Marika Hildebrandt, Sole Balneo Manufaktur, Chiemsee-Alpenland, S.50: Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Hiesiges/ Anna Aicher, S.51: Eberl, Glockengießler, Melly & Martin Photography, S.52: Hammerschmiede Michaela Resch , Honig Pfaffenhofen, Lederwerkstatt Möschler, S.53: Clement Chococult/ Andreas Jacob, Stadt Schrobenhausen, Julius Brantner, S.54: Goldlädli/ Bettina Krinner, Weißwurststadt, Alpenwelt Karwendel, S.55: Weißwurststadt S.56: Peter von Felbert, S.58: Bad Reichenhall, S.61: Inn-Salzach, S.62: Pfaffenwinkel, S.63: Tölzer Land/ Bad Tölz, S.64: Inn-Salzach, S.65: Chiemsee-Alpenland S.66-67: Frank Stolle, BR: Mozart-Mousse, S.68: Chiemsee-Chiemgau S.69: Frank Stolle, S.70: Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. S.71: Starnberg, S.72: Kunz und Partner PR, Chiemsee-Alpenland, Frankbauer, S.73: Oberbayern/Peter von Felbert, Tölzer Land/ Bad Tölz