

# BRENNERS

AUSGABE 5  
FREIHAUS

T E G E R N S E E



GENUSS  
VOLLER  
LEBEN

TEGERNSEE  
VIKTORIA REBENBURG UND  
JUNGE SKITALENTE

WINTERHOCHZEIT  
JA! SAGEN  
IM SCHNEE

BAUEN IN DEN BERGEN  
SO GEHT TRADITION  
UND ZUKUNFT

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

# Freihaus Brenner

AM TEGERNSEE

AKTUELLES  
IM FREIHAUS

TAPAS-TAGE  
6. BIS 17. FEBRUAR

[www.freihaus-brenner.de](http://www.freihaus-brenner.de)

## VORWORT



Liebe Leser, liebe Gäste,

ist das Jahr nicht wieder rasant vergangen? Wir sind selbst erstaunt. Im Rückblick war es prallgefüllt, ein Genuss voller Leben.

Zeit für Genuss wollen wir Ihnen auch wieder mit unserer neuen Ausgabe des BRENNERS Magazin bieten. Zeit hat sich Olympiasiegerin und Skirennläuferin Viktoria Rebensburg für uns genommen. So mancher glaubt, im Sommer hätten Winterportler ohnehin frei, doch weit gefehlt! Zwischen Trainings in Argentinien, Saas Fee und am Olympiastützpunkt Garmisch haben sich Vicky und drei vielversprechende Nachwuchstalente Zeit genommen und mit uns im Tegernseer „Audi-Skizentrum Sonnenbichl“ getroffen. Es ging um Leistung, Wille und den nötigen Ausgleich im Leben. Denn etwas Chillen und Genuss braucht der Mensch, um Stärke zu haben. Beim Europacup Slalom der Damen im Februar am Sonnenbichl zeigen die Youngsters, was geht. Kommen Sie zu unserer Nudelparty dort und feiern Sie mit!

Wir zeigen hier auch noch viel Schönes: Heiraten im Winter hat einen ganz beson-

deren Charme. Mehr Romantik geht kaum. Für die Dirndl haben wir besondere Dirndl zum Hochzeiten entdeckt. Im Tegernseer Tal beschäftigt uns immer, wo und was gebaut wird, darum haben wir uns ums Wie gekümmert: Bauen in den Bergen mit Baumeistern aus den Bergen. Damit der Geist Unterhaltung findet, machen wir uns auf den Weg nach Hollywood und wieder zurück. Und selbstverständlich machen wir Ihnen Lust auf Gaumen-Genuss mit unseren Rezepten aus der Freihausküche. In der neuen Kochschule der Region können Sie die Geheimnisse des Kochens mit mir und unserem Team nachkochen lernen.

Das nächste Jahr wird wohl wieder ein Leben voller Genuss. Wir wünschen es Ihnen. Und freuen uns schon jetzt, Sie bald wieder persönlich begrüßen zu dürfen. Jeder einzelne von Ihnen ist für uns im Freihaus Brenner ein ganz besonderer Gast.

Herzlichst  
Katharina und Max Jäger

„Das nächste Jahr möge für Sie auch wieder ein Leben voller Genuss sein.“

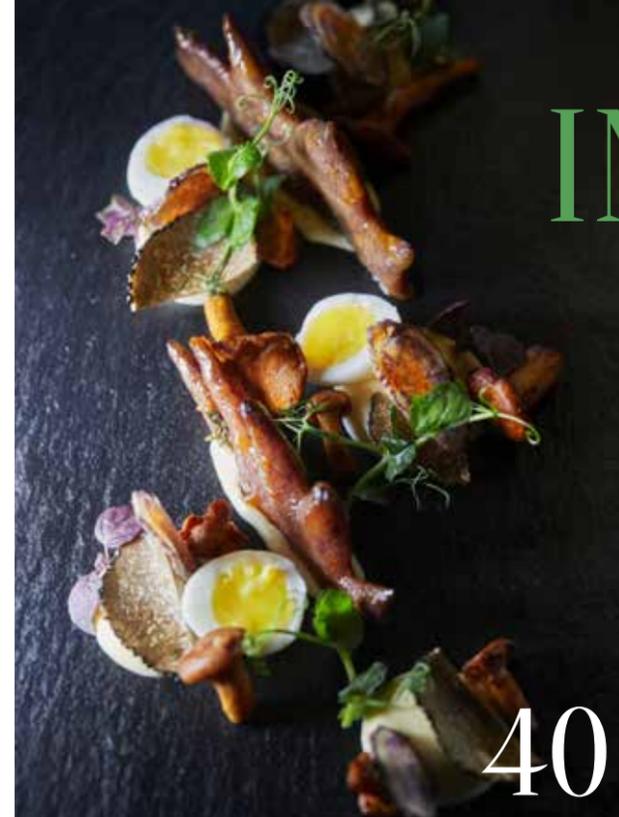
# INHALT



06



60



40



78



64



28



Sebastian Ulmer hat unser Coverbild fotografiert – ein Blick über den Wallberggipfel hinweg. Der Kreuther Fotograf hat sich auf Luftaufnahmen in Film und Bild spezialisiert. Er liefert den Überblick von Festen und Feiern, für Handel und Gewerbe oder dokumentiert Veranstaltungen. Mit Erlaubnis: Er ist durch die Regierung von Oberbayern akkreditiert. [www.luftbildl.de](http://www.luftbildl.de)

Vorwort Seite 05  
Impressum Seite 03

**TEGERNSEE**  
Viktoria Rebensburg  
...und die jungen Talente Seite 06

Fit & Aktiv mit  
Viktoria Rebensburg Seite 14

Geschichten vom Sonnenbichl  
Marc Girardelli im Interview Seite 16

Von Skizwergel und Schneehaserl  
Seite 20

Aktion Rückenwirbel Seite 26

Winterhochzeit  
JA! Sagen im Schnee Seite 28

Gewinnspiel Kinga Mathe  
Dirndl Seite 35

Musikanten spielen auf Seite 38

Freihausküche  
So schmeckt der Winter Seite 40

Alpine Architektur  
Gelungene Gratwanderung Seite 54

Jodschwefelbad und  
Kloster Marienberg Seite 59

Südtirol  
Kunst im Verborgenen Seite 60

O'biken für Bike-Genießer Seite 64

Altes Handwerk  
Edelholzstifte Seite 70

Auf nach ... Schliersee!  
Vom Bauerntheater nach  
Hollywood und retour Seite 78

## IMPRESSUM

Herausgeber: MAX JÄGER [www.freihaus-brenner.de](http://www.freihaus-brenner.de) Chefredaktion: SONJA STILL [www.sonja-still.de](http://www.sonja-still.de)

Max Jäger, Freihaus Brenner GmbH & Co.KG, Freihaus 4, 83707 Bad Wiessee, Tel. 08022 86560, Fax 08022 865616, [info@freihaus-brenner.de](mailto:info@freihaus-brenner.de)  
AUTOREN DIESER AUSGABE: Nina Heinzlmeier, Carola Kaspar, Heiner Oberhorner, Alexandra Sander, Sonja Still, Ute Watzl, Verena Zemme, Dominik Zimmerer  
FOTOS: Nacho Alegre, Althoff Hotels, Aktion Rückenwirbel e.V., Florian Bachmeier, Berno Buff, Jürgen Eheim, Andreas Ferber, Manuel Ferrigato, Manfred Glück, Enno Kapitza, Mathias Leidgswendner, Andy Paulik, Hannes Pirhofer, Renè Riller, Christian Tharovsky, Matteo Thun & Partners, Sebastian Ulmer, Mick Zollenkopf, Sonja Still, Wegmann Architektur, Freihaus Brenner, Privat sowie Anzeigenkunden  
GESTALTUNG: Julia Holsten, [www.juliaholsten.de](http://www.juliaholsten.de)

ANZEIGENVERKAUF: Martina Langnickel, [ml@stillmedia.de](mailto:ml@stillmedia.de), Tel. 0157 85080620 oder [magazin@freihaus-brenner.de](mailto:magazin@freihaus-brenner.de), Tel. 08022 86560 ·  
SCHLUSSREDAKTION: Richtig so! Agentur für smarte Textkorrektur, André Zentzis · DRUCK: Gebr. Geiselberger, Altötting

© BRENNERS, soweit nicht anders angegeben. Alle Rechte vorbehalten. Die Zeitschrift und alle darin enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Herausgebers strafbar. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

BRENNERS Freihaus Tegernsee: Die nächste Ausgabe erscheint im Juni 2020

Viktoria  
Rebensburg...



A photograph of four young athletes (two men and two women) jumping joyfully on a grassy slope. They are wearing dark jackets and blue jeans. The background shows a green hillside with some equipment and a few other people in the distance.

# ...und die jungen Talente

Text SONJA STILL Fotograf MICK ZOLLENKOPF

Der Sonnenbichl-Hang liegt grün im lauen Herbstwind. Die Beschneiungsanlage steht Spalier, der Lift kann's kaum abwarten zu arbeiten. Aber man muss noch warten, bis hier das Trainingszentrum öffnet. Zeit für einen Ratsch. Zusammen kommen die Kreuther Skirennläuferin und Olympiasiegerin Viktoria Rebensburg und die Nachwuchshoffnungen Toni Tremmel vom SC Rottach-Egern sowie Franziska Schelle und Marinus Sennhofer vom SC Kreuth.

Kurz vorm Saison-Auftakt hat es überraschend doch noch geklappt. Viktoria Rebensburg ist vom Training aus Saas Fee zurück, Toni Tremmel kommt gerade vom Olympiastützpunkt in Garmisch-Partenkirchen, Marinus Sennhofer muss gleich hingefahren werden (begleitet – er fährt, Mama sitzt daneben, so viel Zeit muss sein, um das anzumerken!) und Franzi Schelle kommt vom Krafttraining und Rehasport. Alle schäkern und scherzen miteinander, erzählen sich vom Training. Jetzt ist schließlich die wichtigste Zeit. Die Vorbereitung muss sitzen, sonst passt's in der Rennsaison nicht.

Vicky, wie fühlst Du Dich unter all den Youngstern?

Viktoria Rebensburg: Alle sind ja so richtig jung. Ich bin hier die Oma, ich weiß schon. (alle lachen) Aber im Ernst, ihnen etwas Sinnvolles mit auf den Weg zu geben, ist schwierig. Jeder von ihnen muss seinen eigenen Weg finden und selbst die Erfahrungen machen. Ich weiß, wie das bei mir früher war, als die ganzen Tipps und Hilfestellungen von außen gekommen sind. Das war erst einmal weit weg und wenn ich wieder an den Tipp dachte, dann hatte ich den Fehler meist schon gemacht. So war ich in dem Alter. Man sollte jedenfalls alles für diese Leidenschaft Skifahren tun und dabei auch den Ehrgeiz haben, erfolgreich zu sein. Wie sich die Dinge dann gestalten, kann man nicht vorhersehen, denn oftmals hat man es auch nicht in der eigenen Hand. Bei jedem verläuft die Karriere unterschiedlich.

**Franzi Scheller:** Das ist schon cool, dass man so etwas von Vicky selbst und aus nächster Nähe hört. Was da alles dahintersteckt ist viel und oft sind es diese Kleinigkeiten, die einen so zweifeln lassen. Da ist es einfach gut zu erfahren, dass es einer solchen Topathletin auch mal so geht oder ging. Für mich ist das alles so neu und so unglaublich im Rennzirkus. Und, dass man so viel gewinnen kann wie die Vicky, scheint mir unerreichbar. Denn es kommt schon so rüber, als sei es ganz normal und man macht halt den Weg so wie die Vicky.

**Das Skizentrum am Sonnenbichl ist doch der total super Treffpunkt zum Austausch. Geht es überhaupt, in der Saison zusammenzutreffen?**

**Toni Tremmel:** Im Winter haben wir relativ wenig Zeit, aber in der Vorbereitung sind wir oft am selben Ort und trainieren auch mal miteinander. Das ist einfach nicht so langweilig. Es hat ja jeder sein Programm und wir sind ja auch in Trainings, ich war grad in Argentinien, Vicky in Saas Fee. Im Winter sind wir dann eigentlich relativ getrennt voneinander unterwegs.

**Marinus Sennhofer:** Man ist immer unterwegs. Für jedes Training. Wir müssen rüber zum Olympiastützpunkt nach Garmisch, obwohl ich manchmal den Eindruck habe, dass da mehr Sportler aus dem Oberland sind als aus Garmisch. Für uns ist das echt viel Fahrzeit, auch wenn ich schon selbst fahren kann. Aber ich darf halt noch nicht alleine. Ich werde erst im März, nach der nächsten Saison, 18 Jahre alt. Das ist schon Stress für alle, die mit mir mit müssen.

**Viktoria Rebensburg:** Letztes bin ich hinter Dir hergefahren, an der Isar entlang Richtung Wallgau.

**Marinus Sennhofer:** So, so, da war ich Dir wohl zu langsam?

**Viktoria Rebensburg:** Nein, ich wollte nur schauen, wie Du es machst... (alles lacht)

**Apropos Vorbereitung und nächste Saison. Was habt Ihr Euch denn vorgenommen für den Winter 2019/2020?**

**Viktoria Rebensburg:** Die Kugel ist das Ziel. (Die Youngster schweigen nach dem Satz ehrfürchtig.) Im Riesenslalom möch-

te ich da auf alle Fälle wieder ein Wörterl mitreden. In dieser Saison gibt es kein Großereignis und Außenstehende meinen da vielleicht, dass es deshalb langweilig wäre. Aber genau das Gegenteil ist der Fall, denn man muss konstant über eine lange Zeit gute Leistungen zeigen, um in so einer Saison etwas zu gewinnen. Zudem habe ich mir auch vorgenommen, im Super-G etwas zu erreichen. Bislang ist mir das nur bedingt gelungen. Ich hatte zwar immer wieder Teilerfolge, aber ich möchte meine Leistung diesmal auch so konstant abrufen können wie im Riesenslalom. Da hatte ich leider des Öfteren immer wieder Fehler drin. Die große Herausforderung für mich ist deshalb, über die ganze Saison die Konstanz zu wahren.

**Toni Tremmel:** Für mich heißt das Ziel, möglichst oft im Weltcup zu starten. Ich will mich dabei auch für den zweiten Durchgang qualifizieren und unter den besten 30 fahren. Ich möchte auch im Europacup etwas erreichen, das heißt für mich stabil unter den Top Ten zu sein und auch mal auf's Podest zu fahren. Damit kann ich meine Startnummer im Weltcup verbessern. Dann hab ich auch mehr Chancen unter den besten 30 zu starten. Ich werde mich Schritt für Schritt nach vorne arbeiten.

**Seit wann fahrt Ihr eigentlich alle Ski? Schon immer, weil man hier nicht anders kann oder weil Ihr immer werden wolltet wie die Vicky?**

**Marinus Sennhofer:** Ja, das sowieso! (alle lachen mal wieder herzlich) Also der Opa hat früher eine Skischule gehabt und mein Vater ist auch Rennen gefahren. Die ganze Familie ist immer begeistert Ski gefahren. Und ich mag's, seitdem ich das erste Mal meine Ski angezogen habe.

**Wie alt warst Du da?**

Gelernt habe ich es mit zweieinhalb.

**Max Jäger:** Sauber, wie der Maxi. Der ist total skinarrisch. Unsere Gäste glauben das nicht, aber der ist echt nicht zu bremsen. Ich glaube, er hat die Gene von Katharina, die ja auch Rennläuferin war. Da konnte Maxi noch nicht gescheit reden, war er am

Skikeller und klopfte an die Tür. Ich hab immer gesagt, erst wenn es schneit. Und als es schneite, hatte ich keine Ausrede mehr. Nach seinem zweiten Geburtstag im Februar ist er schon am Hirschberglift runter gebögert.

**Marinus Sennhofer:** Das wird auch einer von uns!

**Und was ist jetzt Dein Ziel?**

**Marinus Sennhofer:** Ja jedes Rennen Vollgas geben! Und so wenig Fehler machen wie möglich. Dann wird schon das rauskommen, was ich mir wünsch. Ganz vorn dabei sein.

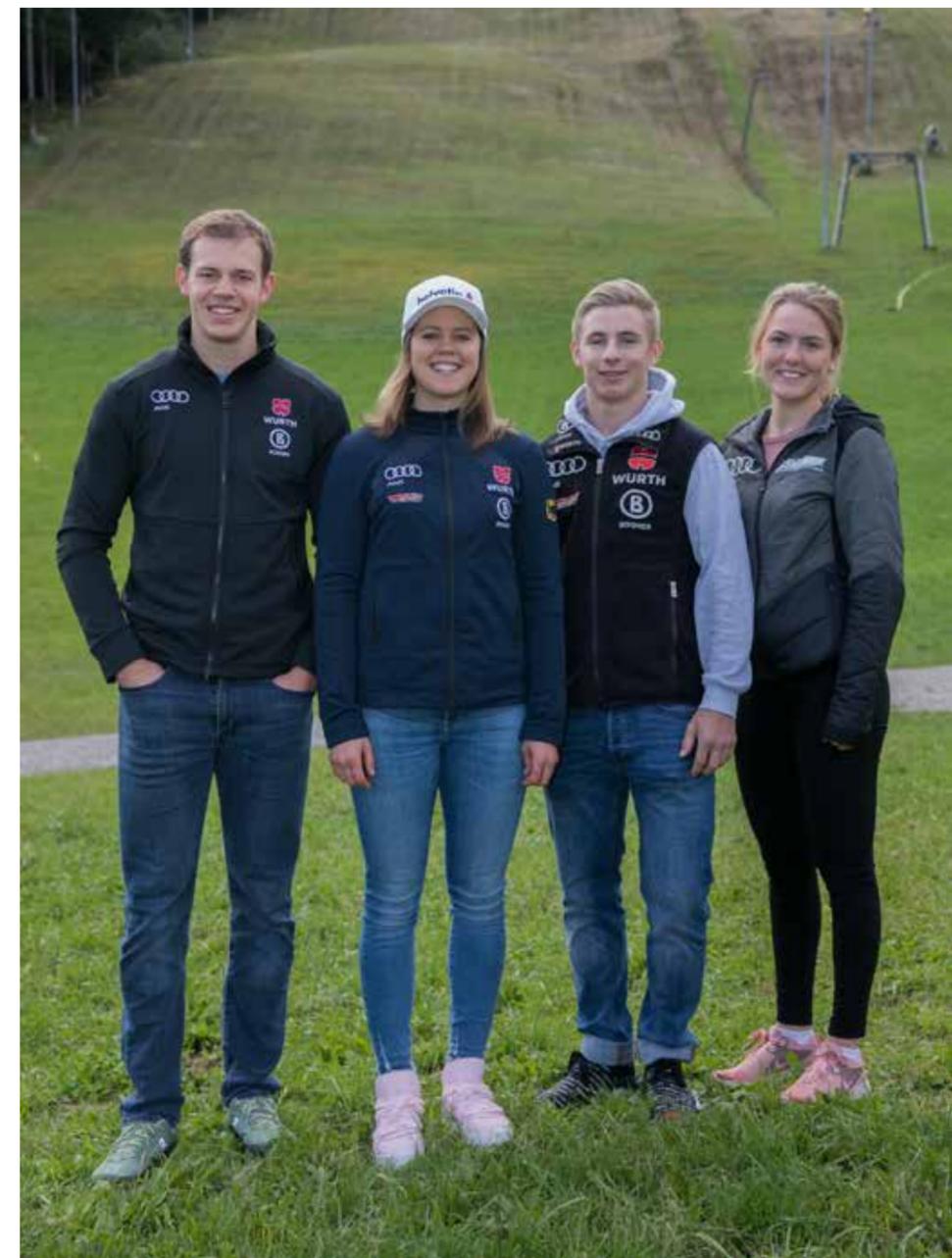
**Franzi, sag auch was, was ist Dein Ziel?**

**Franzi Scheller:** Hm. Ich komme aus einer Verletzungsphase. Das Kreuzband wurde operiert. Ich möchte halt wieder gut zurückkommen und zu den Gleichaltrigen aufholen. Dieses Jahr hatte ich noch keinen Schneetag. Das steht alles noch ein bisschen in den Sternen. Aber ich schau, dass ich dran bleibe.

**Viktoria Rebensburg:** Ich habe zu Franzi schon gesagt, wenn man so jung und verletzt ist, sollte man sich nicht unter Druck setzen oder setzen lassen. Mir ist das einmal kurz vor einer Saison so passiert. Sechs Wochen Pause meinte der Arzt und ich habe mich selbst unter Druck gesetzt und bin dann in der siebten Woche wieder gefahren. Das war viel zu früh und es ging schief. Deshalb kann ich nur sagen: „Lass Dir Zeit, es pressiert nix.“ Lieber setzt man mal ein Rennen mehr aus und ist richtig bereit, wenn man wieder am Start steht. Dann ist die Vorbereitung besser und auch die Überzeugung größer und wenn man dann ein vernünftiges Ergebnis einfährt, geht's auch gleich mit dem Selbstbewusstsein weiter. Ich bin mir sicher, dass Du, Franzi, nix verloren hast in der Zeit seit März. Das ist wichtig, dass Du Dir da nichts einredest. Konzentrier Dich auf Dich und mach Dein Ding, dann wird's wieder werden

**Franzi Scheller:** (lächelt still und schweigt)

**Lass uns mal mit der Zeit spielen, reisen wir in die Vergangenheit. Hier hängen so schöne alte Fotos, aus einer Zeit, als der Sonnenbichl noch Austragungsort in-**



Toni Tremmel, Vicky Rebensburg, Marinus Sennhofer und Franzi Schelle am Sonnenbichl-Hang



Mick Zollenkopf hat die Leidenschaft für die Kamera schon früh gepackt. Seine Spezialität sind Portraits. Er macht Aufnahmen mit Drohnen, hat ein Händchen für Tierfotos und liebt es als Fotograf am Tegernsee für Hochzeiten und Events unterwegs zu sein. [www.mick.fotograf.de](http://www.mick.fotograf.de)

**Viktoria Rebensburg, SC Kreuth, 30 Jahre alt**  
Über Vicky ist schon alles in allen Sendungen und Zeitungen gesagt. Ihre Erfolge machen sprachlos. Wir daheim im Tegernseer Tal können nur noch sagen: Wir halten immer alle Daumen, fiebern mit und, egal wie Du fährst, wir lieben Dich!

**Olympische Spiele**

Bronze Riesenslalom Sotchi 2014

Gold Riesenslalom Vancouver 2010

**Weltmeisterschaften**

2. Platz Riesenslalom Weltmeisterschaft 2015

5. Platz Super-G Weltmeisterschaft 2015

5. Platz Riesenslalom Weltmeisterschaft 2011

2. Platz Riesenslalom Weltmeisterschaft 2019

**16 Weltcupsiege**

Siegerin Riesenslalom Weltcup 2017/2018

3. Platz Gesamtweltcup 2015/2016

2. Platz Riesenslalom Weltcup 2015/2016

6. Platz Gesamtweltcup 2012/2013

Siegerin Riesenslalom Weltcup 2011/2012

Siegerin Riesenslalom Weltcup 2010/2011

**Juniorenweltmeisterschaften**

Gold Super-G 2009

Gold Riesenslalom 2009

Gold Abfahrt 2008

Silber Super-G 2008

Bronze Riesenslalom 2008



ternationaler Rennläufe war. Da auf dem Bild sind meine Jugendidole zu sehen: Ingemar Stenmark (Schweden), Phil Mare (USA) oder Marc Giradelli (Luxemburg). Ohje – kennt Ihr die überhaupt noch? Und wenn ja, was würdet Ihr sie fragen?

**Toni Tremmel:** Ich würd gerne wissen, wie es war, hier am Sonnenbichl einen Weltcup-Slalom zu fahren. Vor so einer Kulisse, der Nachtslalom. Das war bestimmt cool.

**Viktoria Rebensburg:** Ja, auch im Vergleich zu anderen Skigebieten.

**Marinus Sennhofer:** Hm, da war ich ja noch gar nicht auf der Welt. Aber mich würde es interessieren, wie man mit so einer Skiausrüstung gefahren ist. Die Ski, mit dieser Länge, so gerade gebaut ..., die sind bestimmt nicht so schön um die Kurven gegangen wie heute unsere.

Ja, nicht nur das Material von damals ist heute alt. Ingemar Stenmark hat mal erzählt, dass er nur vier Paar Ski pro Saison hatte. Lasst uns mit der Zeit spielen und lieber in die Zukunft reisen. Stellt Euch vor, ich komme in ein paar Jahren als Reporterin, dann wohl mit Rollator, und frage Euch zum Abschluss der Karriere, was Euer größter Erfolg war?

**Franzi Scheller:** Ohje, da spielen so viele Faktoren mit. Sicher kann man träumen. Jeder Sportler träumt von Erfolgen, aber keiner kann sagen, dass er den und den Erfolg haben wird. Wenn man Vicky gefragt hätte, ob sie glaubt so weit zu kommen, wie sie gekommen ist, hätte sie das doch auch nicht definitiv sagen können.

**Viktoria Rebensburg:** Nein, das kann man nicht konkret sagen. Aber man kann für sich sagen, dass man das erreichen will. Dafür bin ich Leistungssportler und dieser Wille gehört für mich zum Leistungssportler-Dasein.

**Toni Tremmel:** Für mich ist schon das Ziel der beste zu sein. Ob das eintrifft, weiß ich nicht. Aber ich will im Rennen der Beste sein.

**Marinus Sennhofer:** Ich will der Schnellste beim Rennen sein. Und das will ich so oft wie möglich wiederholen.

**Viktoria Rebensburg:** Genau. Das ist eine wichtige Einstellung von jedem Sportler. Warum macht man das sonst? Dass ich Zehnter oder Fünfzehnter werde – sicher nicht. Mein Ziel war immer die Schnellste zu sein. Das ist ein ganz anderes Gefühl. Mittlerweile bin ich glücklicherweise in der Lage, das auch sagen zu können. Wenn Du Zweiter oder Dritter wirst, ist das schon

schön, aber ganz oben zu stehen, ist noch viel schöner. Man muss sich immer wieder vor Augen führen, warum man so hart trainiert und das alles auf sich nimmt. Die Liebe zum Sport und der Wille zum Sieg ist dabei für mich der Antrieb.

**Franzi Scheller:** Sicherlich, dass man mal auf'm Stockerl steht, davon träumt man schon. Für mich wär's schon gut, wenn ich beim Europacup dabei wär.

**Viktoria Rebensburg:** Das ist gut, denn Du musst Dir sagen: „Da bin ich dabei. Ganz oben, ganz oben bin ich dabei.“ Das ist wichtig!

**Franzi Scheller:** Das wäre für mich schon so ein Traum. So ein Stockerl-Platz, so (die Stimme hakt ein bisschen, in Richtung Vicky sagt sie dann) ein erster Platz! Das wär der Traum. Genau.

**Würdest Du jetzt gerne nochmal in den Skirennsport starten?**

(Sie überlegt) Puhh – ich weiß nicht. Für mich war es perfekt zu der Zeit, als ich anfang. Jetzt ist wieder eine andere Zeit. Die Sportart hat sich weiterentwickelt, die Technik ist sicherlich auf einem noch höheren Niveau, und dass jetzt die Youngsters dran sind und durch ihre Art den Sport für die Zukunft weiterentwickeln finde ich gut.



**Toni Tremmel, SC Rottach-Egern, 24 Jahre alt**

An ihm führt kein Weg vorbei, zeigte die letzte Saison. Seine tollen Leistungen im Europacup, bei den Weltmeisterschaften in Are und mit Platz 3 beim Weltcup Saisonfinale im Teamwettbewerb haben gezeigt, dass mit ihm in Zukunft schwer zu rechnen ist.

**Seine Erfolge**

**Weltmeisterschaften**

Are 2019

4. im Mannschaftswettbewerb

25. im Slalom

**Weltcup**

Einmal unter den besten 30 in Einzelrennen  
Einmal auf dem Podest bei Mannschaftswettbewerben

**Europacup**

9. im Slalom Saison 2018/19

**Juniorenweltmeisterschaften**

Hafjell 2015: 10. Kombination, 14. Abfahrt,

14. Slalom, 21. Super-G



**Franziska Schelle, SC Kreuth, 18 Jahre alt**

Für sie war aufgrund einer Verletzung früh im letzten Winter Schluss. Aber sie hat sich nicht unterkriegen lassen und will in der nächsten Saison wieder voll angreifen.

**Ihre Erfolge**

Saison 2017/2018

DSV Jugendcup Gesamtwertung im Jahrgang 2001

Platz 1 und insgesamt Platz 7

SG Deutsche Meisterschaft U18 4. Platz

FIS SL U18 1. Platz

Saison 2018/2019 leider verletzt



**Marinus Sennhofer, SC Kreuth, 17 Jahre alt**

Von ihm hören wir noch viel, der Bursch hat Biss.

Das letzte Jahr war sein erstes internationales Jahr, er konnte sich sehr gut in Szene setzen und wichtige Erfahrungen sammeln. Auch wenn er das ein oder andere Mal einen Ausscheider zu beklagen hatte, ließ er sich nicht auf seinem eingeschlagenen Weg beirren und gehört zu den besten Jungs seines Jahrgangs in Deutschland. Die nächste Alpine Skiweltmeisterschaft wird 2021 in Cortina d'Ampezzo ausgetragen. Danach wollen alle seine ersten Autogrammkarten.

**Seine Erfolge**

CIT FIS Slalom

2. Platz in der U18 Wertung

FIS Riesenslalom

5. Platz in der U18 Wertung

FIS Slalom

2. Platz in der U18 Wertung

FIS SG

4. Platz in der U18 Wertung

# Fit & Aktiv mit Viktoria Rebensburg

Es ist ihr eine Herzenssache, sagte Vicky nach dem Gespräch am Sonnenbichl. „Ich kann da meine Erfahrungen als Leistungssportlerin einbringen.“ Sie setzt sich ein, dass bereits Kinder im Alter von zehn bis zwölf Jahren lernen, selbst auf ihre Gesundheit und auch auf sich selbst zu achten. Denn es ist (leider) nicht selbstverständlich in unserer Gesellschaft, dass Eltern

guttun kann. Und das sind die fünf Säulen des „Fit & Aktiv“-Programms:

## Vicky will Bewegung

Es ist wichtig, dass man sich regelmäßig und auf unterschiedliche Weise bewegt. Du wirst sehen, dass es viel Spaß macht! Und du tust deinem Körper etwas Gutes: Du stärkst deine körperlichen Grundlagen wie

solltest? Auch Kinder brauchen eine unterschiedliche Menge an Wasser, wenn sie sich in der Schule konzentrieren müssen, in der Sonne spielen oder Sport machen.

## Vicky steht auch auf Chillen und Entspannung

Überlege einmal, wie viele Termine und Aufgaben du am Tag hast – nicht nur in der Schule, sondern auch in der Freizeit! Immer wieder gibt es neue Herausforderungen und viele Dinge, auf die du dich konzentrieren musst. Deshalb brauchst du regelmäßig eine Auszeit, in der du dich in Ruhe entspannst und einmal nichts tust. Du wirst merken, dass du so neue Kräfte sammelst.

## Vicky weiß, was sie will

Selbstwirksamkeit nennen das die Experten. Für Viktoria ist es im Training und im Wettkampf sehr wichtig, dass sie ihre Ziele fokussiert und sich von nichts ablenken lässt. Sie ist immer gut vorbereitet. Sie hat erfahren, dass sie sich neue Herausforderungen zutrauen kann. Und dieses Wissen stärkt ihr Selbstvertrauen. Wie es ist, zu entspannen und sich dabei ganz auf sich selbst zu konzentrieren, kannst auch du erleben: Bewege durch deine Konzentration einen Ball! Bist du genauso fit wie Viktoria?

## Vicky setzt auf Vorsorge

Sicherlich kennst du die wichtigen U- und J-Untersuchungen, die du regelmäßig beim Kinderarzt machst. Die Ergebnisse werden in ein Vorsorge-Heft eingetragen. Bei allen Untersuchungen wird deine Körpergröße gemessen und dein Gewicht notiert. Manchmal wird auch dein Blutdruck überprüft. Diese Messungen kannst du bei uns selbst machen! Auch Viktoria hat als Leistungssportlerin regelmäßige Vorsorge-Untersuchungen.

Die neuen Termine und Kontakt für Schulen zum Programm [www.bergbaurnmilch.de/fit-aktiv/](http://www.bergbaurnmilch.de/fit-aktiv/)

Kraft, Ausdauer, Schnelligkeit, Beweglichkeit oder Koordination. Diese sind wichtig, damit du nicht nur als Kind, sondern auch als Erwachsener fit und aktiv bleibst.

## Vicky weiß, wie wichtig gesundes Essen ist

Zu einer gesunden Ernährung gehören viele unterschiedliche Nahrungsmittel und diese in unterschiedlichen Mengen. Entdecke, wie deine täglichen Mahlzeiten aussehen und woraus sie bestehen! Weißt du auch, wann du und wie viel du trinken

und Schule dies den Kindern beibringen. „Mentale Stärke durch Selbstvertrauen ist für mich genauso wichtig wie körperliche Fitness, um alle Herausforderungen aus eigener Kraft bewältigen zu können. Ich hatte das Glück, dass meine Eltern und meine Trainer mich von Beginn an gefördert haben ohne jemals Druck aufzubauen.“ Gemeinsam mit dem Bayerischen Staatsministerium für Gesundheit und Pflege sowie der Molkerei Berchtesgadener Land zeigt Vicky über eine mobile Erlebniswelt für die jungen Teilnehmer an Schulen, was einem

Spaß an Bewegung in der Erlebniswelt



**Tegernseer Grund**  
Immobilien GmbH

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



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

Seestraße 26  
83700 Rottach-Egern

Adrian-Stoop-Straße 7  
83707 Bad Wiessee

☎ 08022 - 4800  
✉ [info@tegernseer-grund.de](mailto:info@tegernseer-grund.de)  
[www.tegernseer-grund.de](http://www.tegernseer-grund.de)  
[facebook.com/TegernseerGrund](https://facebook.com/TegernseerGrund)

# Geschichte(n) vom Sonnenbichl

Text SONJA STILL

## Es war einmal ...

Anfang des letzten Jahrhunderts entdeckten die Münchner Skiläufer hier das Skifahren. Man muss es wörtlich begreifen: Die ersten Skibegeisterten liefen mit ihren Brettern durch den Englischen Garten Münchens. Dass das auf Dauer eher langweilig war, ist verständlich. Abfahren wollte man und zog mit drei Meter langen Holzbrettern ins Voralpenland. Es sind die Schliersee, die nachweislich einen Buchhändler hatten, der 1888 die ersten Ski aus Finnland importierte und die Gäste zum Skisport animierte. Aber die Rottacher haben wohl über'n Stümpfling hinübergespäht und

gründeten 1907 einen eigenen Verein, nur „zum Zwecke, das Skilaufen und die verbundene Geselligkeit zu pflegen“. Ab da ging's mit Tempo steil bergab – im Schnee und mit juchzender Freude. Süchtig nach dem kristallinen Weiß, nach der Bewegung auf den Brettern wurden alle, die es einmal probierten. Im Mittelpunkt des Skitreibens stand der Sonnenbichl, der Wallberg noch und die Suttin. Generationen sind es inzwischen, für die es heißt: „Skifoa'n is' des Leiwandste, wos ma si nur vurstö'n ko.“ Die Liedzeile wurde in den 1980ern zur Hymne aller Skihaserl und Skiracer. Aber wir greifen vor.

## Von der Aueralm ging's hinab nach Bad Wiessee

Der Sonnenbichl wurde also schon bald zur Abfahrtsstrecke, der Hang war der Hype. Wir sprechen vom unteren Teil der heutigen Strecke. Der erste Nachttorlauf mit Glühlampenbeleuchtung wurde 1937 zum Ski-Ereignis des Jahres. Dann kam der Krieg dazwischen. Aber schon 1946 gab es einen „Torlauf“, also einen Slalom, wie man heute sagt. Den entschied Sepp Gantner, ein Wiesseer, am Sonnenbichl für sich. Von da an wird der Sonnenbichl fortlaufend der Hang für bayerische, deutsche, europäische, Internationale Skiwettkämpfe und dann:



## Weltcup-Hang

1982 und 1985 wird der Weltcup Slalom der Herren auf dem Sonnenbichl ausgetragen. Hier in Bad Wiessee! Das Tegernseer Tal stand Kopf. Wer dabei sein konnte, stürmte in den Zielhang oder schaute von Tegernsee aus mit dem Fernglas zu, neben dem Fernsehgerät. Das Großereignis wurde in die ganze Welt übertragen. Gesehen hat man bei der damaligen Bildqualität gleich viel.

Auf dem Stockerl steht 1. Marc Girardelli (LUX), 2. Florian Beck (GER), 3. Ingemar Stenmark (SWE)



## Dann kam erstmal nix mehr ...

Der Sonnenbichl lebt vom Ruhm allein. Es wird ruhig an seinem Buckel. Doch die Sportler machen vor, was gut für's Tal ist. Die fünf Tegernseer Tal-Skivereine kooperieren. Der Hang wird ausgebaut, mit Beschneiungsanlagen versehen, ein Zielhaus mit Zeitnahme und Kassenraum entsteht. Der FIS Europa-Cup Damen Slalom findet 2010 erstmals statt.

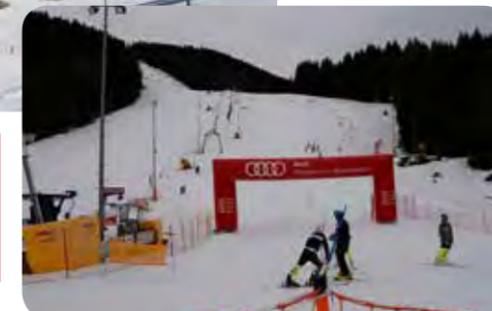
## Der Sonnenbichl wird zum Hang der vielen Möglichkeiten

Bis zu sieben Slalom-Trainingsläufe oder drei RS-Läufe können parallel gesteckt werden. Das sind Top-Trainingsmöglichkeiten für Leistungssportler. Es findet kein öffentlicher Skibetrieb statt. Aber man kann sich den Hang leisten: als Eventlocation für Firmenskiereisen, natürlich mit Après-Ski. Und es machen wieder die großen Skiwettbewerbe Station am Sonnenbichl.

## FIS Europacup 2020 Slalom der Damen

Die Olympia-Siegerinnen und Weltmeisterinnen von morgen nehmen teil. Am 29. Februar fällt der Startschuss. Start zum ersten Durchgang ist um 15 Uhr, Start zum zweiten Durchgang um 18 Uhr. Gefeierte wird im Zielhang mit DJ L3vels und ab 17:30 Uhr geht's auf zur Nudelparty unter der Küchenregie von Max Jäger.

Es bleibt in der Familie – Felix Neureuther folgt den Spuren vom Mama Rosi Mittermaier.



Streckenvermietung/Reservierung/  
Streckenplanung  
Tel. 08022 6604980  
[www.audi-skizentrum-sonnenbichl.de](http://www.audi-skizentrum-sonnenbichl.de)



**Erinnerung an den Weltcup 1985  
Ein Telefonat mit dem damaligen  
Sieger Marc Girardelli**

**Marc, erinnerst Du Dich noch?**

Der Pott von Wiessee steht im Entree meines Hauses. Ich erinnere mich gerne an Bad Wiessee zurück, ein grandioses Rennen 1985. Ich stand zwischen einem Deutschen und Ingemar Stenmark zuoberst auf dem Podium, vor 20.000 Zuschauern.

**Unser Nachwuchstalent Marinus Sennhofer fragt sich, wie man damals fuhr. Wie war denn das Rennen?**

Es war ein schwieriger Slalom mit etwas Schneefall im ersten Durchgang. Ich hatte die Nummer 10 und sah nicht wirklich viel, deshalb ließ ich ein bisschen mehr Distanz zu den Stangen, um ja nicht einzufädeln. Im Ziel hatte ich dann mehr als 1 Sekunde Vorsprung und da wusste ich schon, dass es hier nur einen Sieger geben wird. Im 2. Durchgang war ich gar nicht erst am Limit, aber das war genau das Richtige, um im Steilhang die Linie hochzuhalten und das maximal mögliche Tempo runterzuziehen. Mit den Skiern damals mit 205 cm (!!) war das nicht ganz so leicht. Das grenzte schon fast an Akrobatik, die Dinger waren echt schwer zu carven, zumindest das letzte Drittel des Schwunges. Aber unten lief es dann super und ich gewann mit 2,45 (!!) Sekunden Vorsprung. Damit war ich „zufrieden“, was leicht untertrieben ist. Wann gibt's das heute noch?

**Vielleicht beim Europacup im Februar? Kommst Du?**

Ich war schon lange nicht mehr in Bad Wiessee. Aber da könnte ich kommen! Der Nachwuchs kann immer Unterstützung gebrauchen.

[www.marc-girardelli.com/proteam/](http://www.marc-girardelli.com/proteam/)  
[www.marc-girardelli.com](http://www.marc-girardelli.com)

# Der Westerhof

TEGERNSEE · HOTEL

*The place to be  
... do mog i hi!*

## Seminar in Traumlage

- Zimmer / Suiten mit einmaligem See- und Bergblick
- Massagen / Anwendungen / Fitness / Personal Trainer
- Inmitten der schönsten Wanderwege



Hotel Der Westerhof · Tel. +49 8022 18 89 88 · Olaf-Gulbransson-Straße 19  
83684 Tegernsee · [info@derwesterhof.de](mailto:info@derwesterhof.de) · [www.derwesterhof.de](http://www.derwesterhof.de)



# Von Skizwerglerl und Schneehäserl – echter Winterkinderspaß

Text: UTE WATZL

Mit der ersten Schneeflocke, die vom Himmel fällt, erwacht bei Kindern die Vorfreude auf Skifahren, Rodeln und Schneespaß jeder Art. Zum Glück bieten die Berge und Täler nahe des Tegernsees genügend Pisten und Loipen für den perfekten Kinder-Winter.



Wer mal wieder sehen möchte, wie grenzenlose Freude aussieht, der schaue in die Gesichter von Kindern, wenn sie nach langer Zeit unverhofft Schnee vor der Haustür finden. Lieblingslego, Spielzeugautos und Mamas heiß umkämpftes Smartphone mit den Spiele-Apps – alles langweilig im Vergleich zum Schnee am Rodelhang, dem ersten der Saison. Hunger, Pipi, kalt? Alles unwichtig gegen die kleinen Engel, die entstehen, wenn man sich in den Schnee wirft und mit Armen und Beinen rudert. Ganz oben im Beliebtheitsranking der meisten Kinder dürfte die Skipiste stehen. Gut, dass das Tegernseer Tal einiges zu bieten hat für familiären Skispaß.

Allein in Kreuth haben Nachwuchs-Skifahrer die Wahl zwischen den Kirchberg- und den Hirschbergliften. Beide Skireviere bieten leichtes bis mittelschweres Gelände und sind somit gerade für Familien und Anfänger optimal. Wer sich ganz seinem Skizwerglerl widmen möchte, ohne selbst Skifahrerambitionen zu hegen, dem sei der Kirchberg ans Herz gelegt. Die Münchner Skischule Ski & Board Giesing betreibt hier

das Kindersneeland „Hexenwald“ mit Wellenbahn, Teufelsgraben, Schanze und Wippe. Es bietet ein Förderband („Zauberteppich“) für die Kleinsten, einen Seillift („Zwergelift“) und einen Schlepplift für die fortgeschrittenen Kinder. Dazu jeweils das passende Gefälle. Der Zauberteppich ist nicht nur für die Kinderskischule reserviert, sondern auch öffentlich nutzbar. Und weil die Kirchberglifte nicht an ein größeres Skigebiet angeschlossen sind, geht es hier sehr beschaulich zu.

Ähnlich am Hirschberg: Hier lädt das Hirschzwergland mit Förderband und Seillift die Kinder zum Üben ein. Und wenn „Pommes“ und „Pizza“ erst einmal sitzen – so nennen sich Schussfahren und Bremsen im Skilehrerjargon – dann werden auch hier Wellenbahnen, kleine Sprünge und Boxen gerne angenommen. Die Skischule Tegernsee gibt an den Hirschbergliften ihre Kinder- und Anfängerkurse. Wenn die Kräfte nachlassen, versprechen Kindergerichte im gemütlichen Hirschbergstüberl Stärkung. Selbst Menschen mit Behinderung erleben am Hirschberg ihre Pistengaudi.



Maxi Jäger (2) in seinem ersten Skiwinter am Hirschberglift.

In Ostin bei Gmund können Kinder ihre ersten Schwünge am Ödberg wagen und ihre Fertigkeiten ausbauen. Kinderland und Spielplatz für die Kleinen sorgen für die nötige Abwechslung. Spätestens die Tubingbahn zaubert den Kids ein breites Grinsen ins Gesicht. Wenn es aber ein bisschen mehr sein soll, dann ist das Skigebiet am Spitzingsee erste Wahl und schnell erreicht. Die Sitten-4er-Sesselbahn bringt kleine Carver und ihre Familien von Sitten aus direkt ins Pisten-Eldorado am Spitzingsee. In den Kidsparks am Lyrallift und am Bayernhanglift werden die Kleinen von den ansässigen Skischulen professionell betreut. Größere Kinder können sich auf den breiten und mittelschweren Pisten austoben. Und nicht zuletzt die Wellenbahn am Dreitanhang ist ein Spaß für Groß und Klein.

Mit Pistengaudi sind Kinder leicht zu locken. Etwas schwerer tut sich da schon die Loipe. Skilanglauf führt bei den Kleinen noch ein Nischen-Dasein. Dabei erlebt er bei Erwachsenen seit einigen Jahren ein wahres Revival. Der Trend zum sanften Naturerlebnis, das die Umwelt und den Geldbeutel schont, hat daran seinen Anteil. Doch wer weiß: Nur weil die Piste nebenan lockt, heißt das ja nicht, dass die Kinder nicht auch in der Loipe ihren Spaß haben. Ein Versuch ist es allemal wert.

### Skilanglauf mit Kindern

Da stellt sich die Frage: Ab welchem Alter macht es überhaupt Sinn, Kinder in die Loipe zu stellen? Ab wann können sie Stockeinsatz und Ski koordinieren? Und wann können sie das Skating lernen? Eine, die das alles wissen muss, ist Andrea Wiedenbauer. Für die Skischule Tegernsee an den Hirschbergliften bietet sie mit ihrer Langlaufschule „Powderworld“ auch Kinder-Langlaufkurse an. Zwar lernen die meisten Kinder Skilanglauf einfach durchs Zuschauen und Mitlaufen mit ihren Eltern. Aber mit anderen Kindern macht es einfach mehr Spaß. Andreas wichtigster Tipp: „Keinesfalls mit Kind auf eine lange Tour gehen! Das würde die Kleinen frustrieren.“ In ihren Kursen wird mit den Ski spielerisch im Schnee getobt, mit Seilen, Bällen, Hütchen oder Fähnchen gespielt, mit geschlossenen Augen oder zugehaltenen Ohren das Gleichgewicht trainiert. Es werden Figuren getreten und kleine Abfahrten eingebaut. In die Loipe geht es dann erst, wenn das Kind die wackligen, schmalen Bretter beherrscht und Lust darauf hat.



So ist die Skischule Tegernsee erste Adresse für Eltern, die ihren Kindern den Spaß in der Loipe nahebringen wollen. Nicht zuletzt auch, weil hier zuletzt ein zweiter DSV Skitty World Nordic Parcours eingerichtet wurde. Mit seinen Langlauf-Parks zur spielerischen Technikschiulung kümmert sich der Deutsche Skiverband (DSV) um den Nordic-Nachwuchs. Kinder fahren hier mit Langlaufski durch Kipp- oder Torstangen und Schlupftore, trainieren an Bodenwellen und sogenannten Tretorgeln ihr Gleichgewicht oder üben im Zickzack-Parcours den Richtungswechsel. Ein weiterer Langlauf-Park für Kinder vom DSV befindet sich am Sonnenbichl in Bad Wiessee.

Ob Berg oder Tal, ob breite oder schmale Bretter – das Tegernseer Tal ist eine große Spielwiese für Winterkinder, ein Abenteuer-spielplatz für das weiße Vergnügen.

#### Info Skischulen Alpin

Skischule Tegernsee: [info@skischule-tegernsee.de](mailto:info@skischule-tegernsee.de), 08022 2345  
[www.skischule-tegernsee.de](http://www.skischule-tegernsee.de)

Ski & Board Giesing: [info@skigiesing.de](mailto:info@skigiesing.de), 089 74 66 40-69  
[www.skigiesing.de](http://www.skigiesing.de)

Snowcamp Martina Loch: [info@snowcamp-martina-loch.de](mailto:info@snowcamp-martina-loch.de), 08026 92 89 08  
[www.snowcamp-martina-loch.de](http://www.snowcamp-martina-loch.de)

Skischule Spitzingsee: [info@skischule-spitzingsee.de](mailto:info@skischule-spitzingsee.de), 08026 7662  
[www.skischule-spitzingsee.de](http://www.skischule-spitzingsee.de)

#### Skilanglauf

Powderworld: [info@powderworld.de](mailto:info@powderworld.de), 0817692235, 0171 7149976  
[www.powderworld.de](http://www.powderworld.de)

#### Skitouren mit Kindern

Immer häufiger begegnet man Kindern mit Eltern auf Skitour. Touren mit Kindern erfordern aber eine besondere Planung, Routenwahl und Ausrüstung. Das Thema Lawine darf bei Kinderskitouren keine Rolle spielen. Im Tegernseer Gebiet empfiehlt Bernhard Ziegler von [tourentipp.de](http://tourentipp.de) daher zwei Touren:

- Brecherspitze Vorgipfel** mit dem Sittenlift zur Bergstation, Abfahrt über die Piste zur Firstalm, ab hier Aufstieg zum Brecherspitz Vorgipfel, ca. 310 Hm
- Silberkopf** ab Bergstation Hirschberglift (schwieriger Schleplift), ca. 350 Hm  
Info unter [www.tourentipp.de](http://www.tourentipp.de)

# WINNER'S LOUNGE

VORSCHAU  
2020

SONNTAG,  
2.2.2020

LISA FITZ  
*Flüsterwitz*

DONNERSTAG,  
19.3.2020

BEATLES  
*The Tribute Concert*

DONNERSTAG,  
23.4.2020

SOUL KITCHEN

DONNERSTAG,  
7.5.2020

FLOR DE TOLACHE  
*Latin Grammy  
Award Gewinner*

DONNERSTAG,  
18.6.2020

ITALO POP  
*Die große Nacht der  
italienischen Welthits*

DONNERSTAG,  
23.7.2020

MAYITO RIVERA &  
SONS OF CUBA  
*Legendäre  
kubanische Sänger*

SONNTAG,  
20.9.2020

DJANGO ASÜL  
*Offenes Visier*

FREITAG,  
16.10.2020

WERNER  
SCHMIDBAUER  
SOLO  
*bei mir*

SAMSTAG,  
14.11.2020

SISSI PERLINGER  
*Worum es wirklich geht*

DONNERSTAG,  
3.12.2020

GOLDEN VOICES  
OF GOSPEL

#### VORVERKAUF:

Tourist-Info Bad Wiessee Tel. 08022 86030 | Casino-Rezeption Tel. 08022 98350 (ab 15.00 Uhr)  
Alle übrigen Tourist-Informationen am Tegernsee | [www.muenchenticket.de](http://www.muenchenticket.de) | [www.spielbanken-bayern.de](http://www.spielbanken-bayern.de)



SPIELBANK BAD WIESSEE

[www.spielbanken-bayern.de](http://www.spielbanken-bayern.de)



Änderungen vorbehalten.  
Weitere Informationen  
finden Sie im Programmheft.



## Mit Sportsgeist ans Ziel – ein Gebäudedienstleister stellt sich vor

Michael Öttl jun. ist heute Obermeister und Landesinnungsmeister der Innung für Gebäudereiniger in Bayern. Früher war er Skirennläufer. Und immer noch ist er begeisterter Skigolfportler. Was das eine und das andere miteinander zu tun haben? Ohne Fleiß und Ausdauer, ohne hartnäckiges Dranbleiben und das Beste erreichen zu wollen, wäre weder im Sport noch in der hartumkämpften Gebäudereiniger-Branche etwas zu erreichen.

Erkannt hat das bereits vor Jahren seine Tante, Geneveva Sturm. „Nur die Besten haben in der heutigen Zeit eine gute Zukunft“, erinnert sich Michael Öttl an ihre Worte. Er ist den Weg wohl gut gegangen. Denn jetzt übergibt ihm seine Tante die Firma. Ein großer Erfolg – vielleicht der größte, trotz der vielen sportlichen Erfolge und Auszeichnungen im Gebäudereinigungsmanagement. Denn aus dem ehemaligen Skirennsportler ist inzwischen ein erfolgreicher Unternehmer als Gebäudereiniger Meister, Betriebswirt und öffentlich bestellt und vereidigter Sachverständiger im Gebäudereiniger Handwerk geworden. Aus dem Hausmeister-Service der Tante wurde ein Unternehmen, das rund 400 Mitarbeiter beschäftigt.

Es bietet seinen Kunden moderne Gebäudedienstleistungen, ausgeführt und betreut von qualifizierten und motivierten Mitarbeitern, basierend auf einer über 30-jährigen Dienstleistungserfahrung. Dank flacher Hierarchien bleiben immer Michael Öttl jun. und seine direkten Stellvertreter Ansprechpartner für den Kunden. Unterhaltsreinigung, Glas-Fassadenreinigung, Sonderreinigung, Gartenpflege, Winterdienst und Facilitymanagement oder



Tiefgaragenreinigung sind Stichworte, unter denen die Dienstleistungen des Unternehmens angeboten werden. Die Leistung bekommt jeder – große Firmen und kleine Leute. Fachmännisch beraten vom Chef, ausgeführt durch geschulte Mitarbeiter. Alle Arbeitsabläufe sind hierbei prozessgesteuert und werden über die entsprechenden Normen nach DIN ISO überwacht. Das Unternehmen ist zertifiziert für sein ausgezeichnetes Arbeitssicherheitsmanagement, Qualitätsmanagement und Umweltmanagement. Selbstverpflichtend ist das Unternehmen Mitglied im Umweltpakt Bayern und als Familienunternehmen

ebenso im Familienpakt Bayern. Über die firmeneigenen ECO Clean Dienste werden individuelle Reinigungslösungen ökologisch verträglich und ressourcensparend angeboten. Nachhaltiges Reinigen wird so bei Sturm-Öttl Wirklichkeit, angefangen von der sauberen Lieferkette, der umweltfreundlichen, zertifizierten Reinigungsmittel bis hin zur Kundenbetreuung vor Ort über die firmeneigene Elektromobilitätsflotte. Mit Sportsgeist das Beste erreichen zu wollen – das war der Auftrag der Tante an den Neffen. Er ist ihr gefolgt. Nun wird er ihr Nachfolger. Alles zum Besten für den Kunden.

Sturm & Öttl Gebäudedienste GmbH & Co. KG  
Johann-Sebastian-Bach-Str. 11  
85591 Vaterstetten  
[www.sturm-oetfl.de](http://www.sturm-oetfl.de)

# Deutschland in Bewegung – Aktion Rückenwirbel

Text CAROLA KASPAR Fotos AKTION RÜCKENWIRBEL E.V.

Vor zehn Jahren startete in Gmund am Tegernsee die erste Aktion. Seitdem bringt sie deutschlandweit Kinder in Bewegung. Der Verein „Aktion Rückenwirbel e.V.“ setzt auf gezielte Aufklärung zur täglichen Rücken- und Bewegungsprävention. Rückenstärkung ist so wichtig wie das tägliche Zähneputzen.



## Krone, Schraube, Palme und Medaille

So heißen die vier Elemente des Bewegungskonzepts. So einfach, so einprägsam. Denn Kinder und Jugendliche sind alarmierend wenig in Bewegung. Laut WHO klagen 24 Prozent der 11- bis 17-jährigen Mädchen und 19 Prozent der Jungen über permanente Rückenschmerzen. „Viele Kinder können nicht mehr auf einem Bein hüpfen oder einen Ball fangen. Diese Defizite an Bewegungsfähigkeit wirken sich nachweislich negativ auf die weitere Entwicklung der Kinder aus“, sagt die Initiatorin zur Gründung des Vereins, Roswitha Ram-Devrient. Durch die Aktion Rückenwirbel in den Schulen werden Kinder und Jugendliche motiviert, täglich morgens und abends vier einfache Bewegungen zu praktizieren. Mit minimalem Aufwand fördert man so eine Basisfitness des Bewegungsapparates. Auf diese Art lernen die Schüler und Lehrer spielerisch die Bewegungen mit Bildern zu verbinden. Da die Bewegungen immer



sanft und locker ausgeführt werden, können diese gut im Unterricht eingesetzt werden und wirken sich auch bei bereits eingetretenen Schädigungen der Wirbelsäule positiv aus. Neben den effizienten Bewegungen als Rücken-Bewegungsprävention ist die langsame Art der Ausführung auch ein Mittel zur Stressverminderung, so dass Kindern und Jugendlichen auch ein Instrument zur Verringerung von Stress und Hektik vermittelt wird.

## App sei Dank, jetzt auch als mobiles Programm für Schulen

Dank der großzügigen Spende der Tegernseer Altgeltstiftung kann die Aktion Rückenwirbel in Schulen nun nachhaltig arbeiten. Jeder Lehrer in einer Schule, in der die Aktion Rückenwirbel aktiv eingesetzt wird, kann die ARW-App kostenfrei auf sein Handy laden und mit jeder Bewegungssequenz in der Klasse Punkte für die Schule sammeln, mit Hilfe des Maskottchens Susi. Bislang sorgte die Aktion Rückenwirbel „nur“ für eine geschulte Bewegungsfachkraft, die in einer ca. 20-minütigen Einheit pro Klasse die Grundlagen für eine gesunde

Bewegung lehrte. In einer altersgerechten Interaktion wird der medizinische Hintergrund kommuniziert: Wie schaut die Wirbelsäule aus, warum muss man sie stärken, was passiert da? Das sind Fragen, die Kinder beantwortet bekommen.

181.743 Grundschüler haben bundesweit inzwischen am Programm teilgenommen. Und es sollen mehr werden. Dafür setzt sich der Vorstand ein. Ob in Bayern, daheim am Tegernsee, in Rheine im Landkreis Steinfurt in Westfalen oder anderswo, der gemeinnützige Verein möchte allen Schülern den Spaß an bewusster Bewegung nahebringen – damit unsere Kinder aufrecht durchs Leben gehen.

Mehr Infos dazu unter  
[www.aktion-rueckenwirbel.de](http://www.aktion-rueckenwirbel.de)

Anfragen unter  
[info@aktion-rueckenwirbel.de](mailto:info@aktion-rueckenwirbel.de)  
Und der Verein freut sich über jede  
Spende (Spendenbestätigung):  
Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee  
IBAN DE65 7115 2570 0012 0158 55  
BIC BYLADEM1MIB

# Winterhochzeit

Text DOMINIK ZIMMERER Fotos ANDY PAULIK



Draußen Schneegestöber und klirrende Kälte, drinnen warme Winterromantik. Eine Winterhochzeit ist mehr als alles andere unendlich verzaubert schön. Sophie und Matthias sagten JA! zueinander. Der Tag im Januar 2019 war ihr Tag. Und wir waren dabei. Im Bootshaus, direkt am Terrassenhof, fand die Trauung mit etwa 70 Gästen statt.

Im Freihaus Brenner war fürs Fest der Wintergarten mit allen liebevoll geplanten Details zubereitet. Nach und nach kamen die Gäste, fesch und schön. Viele in Tracht. Eröffnet wurde der Nachmittag mit einem traditionellen Fassanstich sowie einer zünftigen Brotzeit. Ein bewegendes Fest ging weit nach Mitternacht zu Ende.



Trauung im Schnee, Hochzeitsplanung im Winter – nicht nur Sophie und Matthias haben damit ihr Glück gekrönt. Es werden mehr und mehr, die sich den Bund fürs Leben außerhalb der üblichen Hochzeitsaison versprechen. Vielleicht, weil die Dirndl zum Heiraten so schöne Dirndl tragen dürfen? Vielleicht, weil im Schnee das Licht wie aus dem Himmel so schön glänzt? Eine Hochzeit im Winter ist auf jeden Fall einzigartig schön.



Fotografiert hat unsere Winterhochzeit Andy Paulik aus Dresden – [www.andypaulik.de](http://www.andypaulik.de)  
Die gezeigten Dirndl gibt es bei Kinga Mathe. Im Freihaus Brenner steht Cathrin-Marie Walz für Ihre Hochzeitsplanungen gerne zur Verfügung. Folge uns auf [instagram.com/freihausbrenner/](https://www.instagram.com/freihausbrenner/)

# Glanz und Glamour im Dirndl

Interview ALEXANDRA SANDER Fotos KINGA MATHE

Die Dirndl & Trachten Couture von KINGA MATHE interpretiert eine Tradition völlig neu – durch mehr Glamour, außergewöhnliche Farb- und Stoffkombinationen und raffinierte Accessoires. Durch klare Silhouetten und aufwendige Details wird ein neues Modebewusstsein kreiert. Mit viel Zeit und Passion widmet sich Kinga Mathe ihren Entwürfen, um ihr Ziel zu erreichen, Frauen den Wunsch nach einem einmaligen Stil zu erfüllen. Sie reist zweimal jährlich auf Stoffmessen in Europa, um dort die edelsten Seidenstoffe und antik-inspirierte Spitzen für ihre jeweiligen Modelle der neuen Kollektion zu finden. Produziert wird die Kollektion in Ungarn – das Land in dem Kinga geboren ist. Mit zwei Kollektionen im Jahr werden darüber hinaus auch individuelle Wünsche auf Anfrage ihrer Kundinnen gefertigt.

Im Interview verrät die Designerin, was ihre Dirndl so einzigartig macht, warum sie das Entwerfen solcher Traumkleider besonders liebt und worauf Frau bei der Wahl ihres Hochzeitsdirndls achten sollte.

## Liebe Kinga, wann hast Du angefangen Tracht zu entwerfen?

Im Oktober 2007 war ich zu einem Trachtenball in Kitzbühel eingeladen. Was mir jedoch fehlte, war das passende Dirndl zu diesem Anlass. Da ich das Event auf keinen Fall absagen wollte, beschloss ich kurzerhand, mein eigenes zu designen. Auf dem Trachtenball erhielt ich unglaublich viele Komplimente und wurde mehrfach auf die Marke meines selbst entworfenen Dirndl angesprochen. Da war die Idee eines eigenen Trachtlabels geboren.

## Was inspiriert Dich in deinem Design?

Außergewöhnliche Menschen und schöne Orte inspirieren mich. Meine Lieblingsstadt Paris oder meine Lieblingsinsel Capri haben eine ganz eigene Atmosphäre, von der ich mich gerne inspirieren lasse. Außerdem reise ich sehr gerne an den nahegelegenen

Tegernsee und hole mir direkt an der Quelle Inspirationen. Dies ist auch einer der Gründe, weshalb ich mich dazu entschlossen habe, vor Ort, in der berühmten Tegernseer Rosenstraße, einen Store zu eröffnen.

## Was ist bei Dir in Sachen Hochzeitsdirndl Trend?

Schlichte moderne Eleganz in außergewöhnlichen Materialkombinationen. Edlere Stoffe und Farben sind sofort ein Hingucker und lassen die Braut im Mittelpunkt stehen.

Es muss nicht zwingend Weiß sein. Auch Pastelltöne wie Rosé, Grau oder Creme, in Kombination, sind gelungene Farben bei einem Brautdirndl.

## Was ist der am meisten geäußerte Wunsch einer Braut für ein Dirndl?

Sie möchten mit Ihrem Dirndlkleid im Mittelpunkt stehen – ganz klar!

Wie auch teilweise bei anderen Kleidern zu besonderen Anlässen, achten viele Frauen darauf, dass Sie diese auch zu anderen Anlässen tragen können. Was bei einem Dirndl nicht schwer ist. Mit einer anderen Schürze oder neuen Accessoires könnt Ihr euer Brautdirndl auch nach der Trauung alltags-tauglich stylen, um es nicht im Schrank verstauben zu lassen. Farbige Schürzen oder farbige Blusen, wie unser Top Carin, lassen das Dirndl gleich ganz anders wirken.

## Welche Accessoires passen am besten zum Hochzeitsdirndl?

Blumenkränze oder Haarreifen sind derzeit absolut im Trend und können schöne farbliche Akzente setzen.

Die Wahl der Bluse ist ebenfalls sehr wichtig: Sollte es sinnlicher sein, empfehle ich eine hochgeschlossene Bluse aus feiner Spitze wie das Top Charlotte. Wenn man gerne mehr Dekolletee zeigen möchte, dann sollte man Bluse Samantha aus Seide wählen. Wer es traditioneller und klassischer mag, dem empfehle ich Bluse Anna.



## Über KINGA MATHE

Immer mehr Bräute wünschen sich ihre Traumhochzeit in Tracht. Traditionell, klassisch und doch modern, vor allem aber feminin, bietet das Dirndl eine willkommene Alternative zum klassischen Hochzeitskleid. Das Trachtenlabel KINGA MATHE wurde 2008 in Deutschland gegründet. Mode von KINGA MATHE, eine elektrisierende Mischung aus Sinnlichkeit und phantasievollen Modellen, kreiert in einem Stil, welcher sich durch Individualität und Vielfalt auszeichnet. Dadurch bricht sie mit allen Stereotypen der heutigen Zeit und bietet ihrer Klientel eine wirklich einzigartige Modelinie. Store in Tegernsee, Rosenstraße 1 [www.kinga-mathe.com](http://www.kinga-mathe.com) [www.tracht-a-porter.com](http://www.tracht-a-porter.com)



Diese hat eine Knopfleiste, kann geschlossen oder offen getragen werden und bietet durch feine Zierbordüren mit Glitzerfäden einen schönen Hingucker.

Die Jacke Constanze ist die perfekte Kombination für kühlere Tage.

Bei den Schuhen empfehle ich immer mindestens einen kleinen Absatz. High Heels strecken optisch und sorgen für einen aufrechten Gang. Zum späten Abend kann man ja immer noch in flache Schuhe wechseln.

## Worauf sollte bei der Wahl des Hochzeitsdirndls geachtet werden?

Persönlich ist es mir immer sehr wichtig, dass sich die Braut in ihrem Dirndl wohlfühlt. Sie strahlt automatisch eine Selbstsicherheit aus, die nicht zu übersehen ist. Dies setzt auch voraus, dass es stilistisch zu der Frau passt.

Unabdingbar ist der absolut perfekte Sitz des Kleides. Deswegen ist es wichtig, auch beim Onlineshopping, seine Maße zu kennen und diese mit dem Größen-Konfigurator abzugleichen. Bei Bräuten, die über unseren Onlineshop [www.tracht-a-porter.com](http://www.tracht-a-porter.com) einkaufen möchten, übernehmen wir gerne selber die Größenordnung. Hier können wir garantieren, dass das Dirndl die perfekte Passform hat.

## Was ist bei Hochzeitsdirndl erlaubt, was nicht?

Es ist tatsächlich sehr viel erlaubt. Man muss zum Beispiel nicht klassisch in Weiß heiraten, sondern kann auf viele Farben ausweichen. Des Weiteren ist die Rocklänge auch variabel und man muss sehen, was am besten zur Braut passt. Ich persönlich vermeide nur eines: zu kurze Röcke, zu große Ausschnitte und zu viel Chichi am Dirndl. Eine Braut sollte am Tag ihrer Hochzeit umwerfend aussehen – genau dafür steht die Marke KINGA MATHE.





*Brautpaare im siebten Himmel*

Wie wäre es mit einer kleinen Auszeit bei uns am Tegernsee?

Morgens der erste Blick auf den See, dann am Toni-Kinshofer-Weg entlanglaufen, danach einen frischen Kaffee und feines Frühstück ... Am Mittag zur Auer Alm hinauf oder zum See hinunterschlendern oder einfach nur den Blick übers Talpanorama schweifen lassen.

In unserer Feriensuite SEEBLICK können Sie ganz entspannt Ihren Urlaub verbringen und haben gleichzeitig die Möglichkeit, auf die Annehmlichkeiten unseres Hauses zurückzugreifen. Und zwar ganz allein – wir vermieten nur diese eine Suite. Sie haben also den morgendlichen Blick von der Terrasse und das gesamte Freihaus morgens zum Frühstück für sich allein.

Ausstattung: kombinierter Wohn-/Schlafbereich mit Doppelbett, Sofaecke sowie Esstisch mit Eckbank; Flachbild-TV, kostenfreies WLAN; Kaffeepad-Maschine (in-

klusive Pads); Wasserkocher (inklusive Teebeutel), Kühlschrank mit kostenfreien Getränken, frisches Obst, Zimmersafe. Separate Schlafmöglichkeit; geräumiges Bad mit Dusche inkl. Handtüchern/Bademänteln, Haartrockner; separates WC. Eigener Balkon mit Heizstrahlern und wunderschönem Blick auf den Tegernsee.

Familie Jäger und das gesamte Freihaus-Brenner-Team freuen sich auf Ihre Reservierung unter Tel. 08022 86560 oder: ferienwohnung@freihaus-brenner.de



PREISE

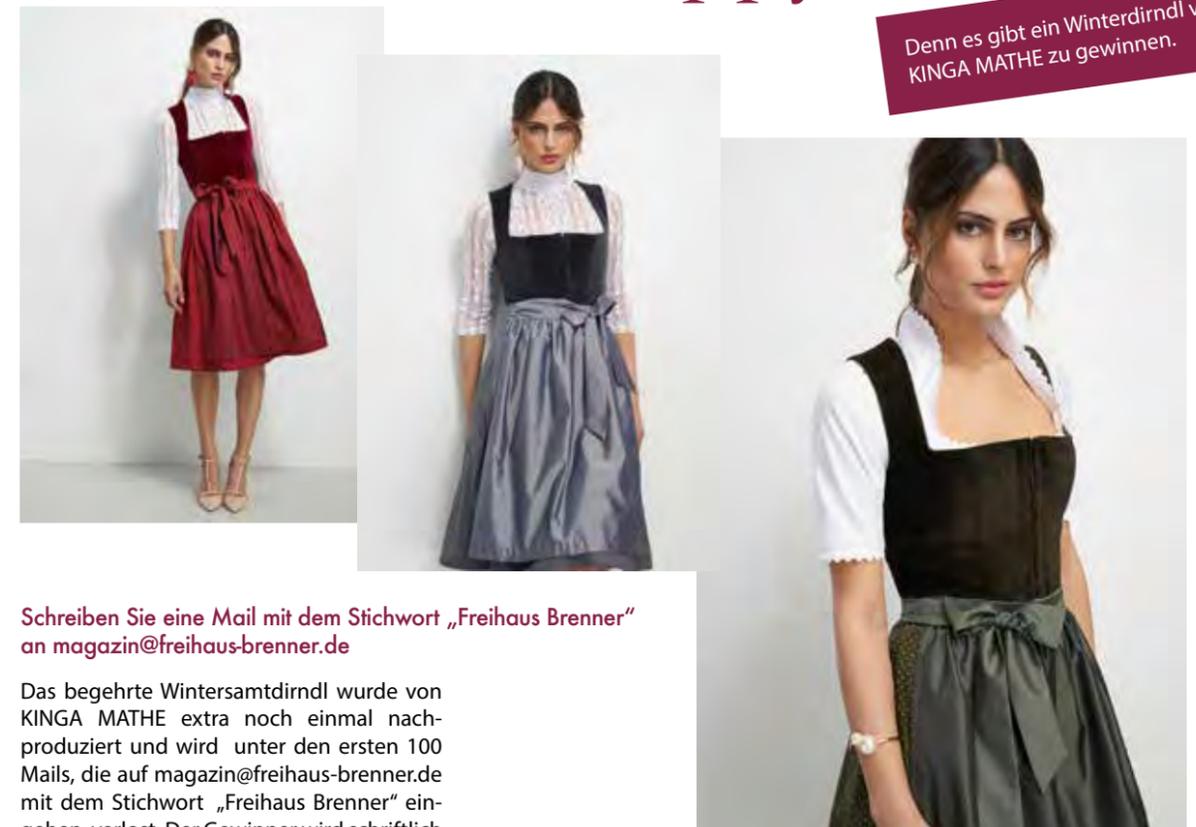
Hauptsaison pro Nacht 290 €, ab 3 Nächten 260 €  
 Nebensaison pro Nacht 260 €, ab 3 Nächten 230 €  
 Preis gilt für 2 Personen, zzgl. Kurtaxe 2 € pro Erwachsenen

Der Zimmerpreis versteht sich inklusive Frühstück.



*Und die Gewinnerin wird echt happy...*

Denn es gibt ein Winterdirndl von KINGA MATHE zu gewinnen.



Schreiben Sie eine Mail mit dem Stichwort „Freihaus Brenner“ an [magazin@freihaus-brenner.de](mailto:magazin@freihaus-brenner.de)

Das begehrte Wintersamtdirndl wurde von KINGA MATHE extra noch einmal nachproduziert und wird unter den ersten 100 Mails, die auf [magazin@freihaus-brenner.de](mailto:magazin@freihaus-brenner.de) mit dem Stichwort „Freihaus Brenner“ eingehen, verlost. Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

# Winterschätze – traumhafte Hochzeits-Begleiter

Text NINA HEINZLMEIER Fotos ANDREAS FERBER

Weiche Stille, eine weiße Landschaft wie im Traum, zwei warme Herzen, die im selben Rhythmus schlagen ...

Was gibt es Romantischeres? Inmitten von Bergen, im Hintergrund der wunderschöne See. Im Winter gemütlich im Kreise der Liebsten zu heiraten, hat einen unvergleichlichen Charme. Die Skandinavier machen es vor. Liebevoll zelebrieren sie dieses Gefühl

unter dem Motto „Hygge“, was sich nicht ganz einfach mit einem Wort übersetzen lässt, aber soviel bedeutet wie: Gemütlichkeit, Wärme, Liebe, mit Familie und Freunden in Stricksocken vor dem knisternden Kaminfeuer Tee trinken und dem Schneegestöber vor dem Fenster zusehen.

Für diese Stimmung muss man jedoch nicht unbedingt nach Skandinavien reisen,



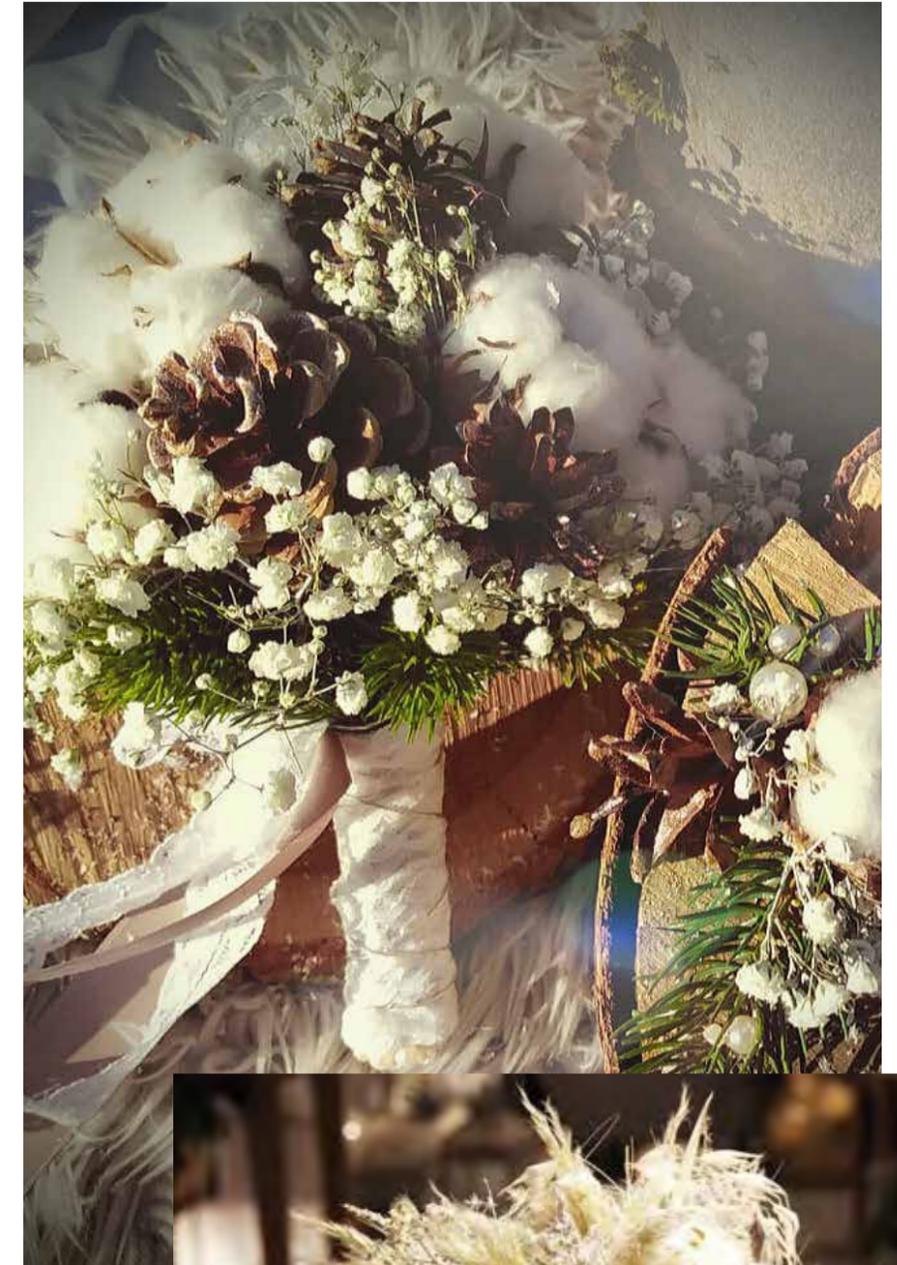
auch hier in Bayern ist der Winter wunderschön. Das Wichtigste für eine romantische Winterhochzeit haben Sie schon im Gepäck: Ihre Liebsten. Jetzt noch die richtige Location und ein tolles Ambiente und Ihr besonderer Tag wird unvergesslich.

Die passende Dekoration darf hierbei natürlich nicht fehlen. Der Winter bietet besonders schöne, saisonale Materialien wie z. B. rustikale Zapfen, seidige Kiefer, märchenhafte Schneerosen, weiche Baumwolle, zartes Silberblatt, extravagante Proteen und vieles mehr. Diese Schätze lassen sich selbstverständlich auch wunderbar mit ganzjährig erhältlichen, floralen Klassikern und/oder anderen Werkstoffen kombinieren: Kerzen, Lichter, Felle oder Wolle, Vergoldetes und Glitzerndes, Holz und Glas – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Genau wie der klassische Brautstrauß aus Edelrosen, kann es auch die etwas andere Variante mit eingearbeiteter Lichterkette und kuschelig weichem Filzgriff sein. Lassen Sie sich inspirieren ...

Traute Zweisamkeit unter Schneeflocken, herzliches Lachen in einem von Kerzenlicht erhellten Raum, festgehalten auf Bildern für die Ewigkeit ...

Wie sieht Ihr Traum von der Winterhochzeit aus? Wir beraten Sie und tragen sehr gerne unseren Teil dazu bei, Ihr Fest der Liebe so zu gestalten, dass es Ihnen und Ihren Lieben als einer der glücklichsten und schönsten Momente in Erinnerung bleibt. Als Floristen aus Leidenschaft und Spezialisten für Hochzeitsfloristik und -dekorationen stehen wir Ihnen kompetent zur Seite und lassen Ihre Wünsche für Ihre Traumphochzeit am Tegernsee wahr werden. Wir freuen uns auf Sie!

Ninotschka Blumendesign  
Georg-Hirth-Str. 1  
83700 Rottach-Egern  
Tel. 08022 26499  
[www.ninotschka-blumendesign.de](http://www.ninotschka-blumendesign.de)



**Aus woher?**

Aus den Landkreisen Altötting/Traunstein.

**Altersdurchschnitt?**

Immer noch Kindsköpfe ;-)

**Instrumente?**

Flügelhorn, Posaune, Ziach, Harfe, Bass ...

**Wie lang gelernt?**

Unterschiedlich, vom Kindesalter an, lernen aber immer noch was dazu ...

**Was is' absolut bärig an Euch?**

Weil wir uns sehr gut verstehen und jetzt scho über zehn Jahr miteinander Musi spielen und Freude an der Musi haben.

**Was geht gar net für Euch?**

Playback im Musikantenstadl.

**Wo täts amal gern spielen?**

Fernseh- und Radioaufnahmen haben wir schon machen dürfen – aber beim Woodstock der Blasmusik würden wir gern mal spielen – grundsätzlich überall, wo unsere Musi de Leute a Freude macht, spielen wir gerne.

**Welches Stückl würds Ihr beim Musikantenstadl spielen?**

Gar koans ;-)

**Kontakt nur mobil 0160-96325180 oder über die Facebook-Seite „Schladl Musi“**



**Aus woher?**

Rund umman Tegernsee

**Altersdurchschnitt?**

Im besten Alter ...

**Instrumente?**

Flügelhörner, Basstrompeten, Helikon, Gitarre, Quetschn

**Wie lang gelernt?**

Gelernt?????

**Was is' absolut bärig an Euch?**

Wer das nicht sieht, ist selber schuld .

**Was geht gar net für Euch?**

Komische Interview-Fragen :P

**Wo täts amal gern spielen?**

Auf Hawai ... auch wens da angeblich kein Bier gibt ;)

**Welches Stückl würd's Ihr beim Musikantenstadl spielen?**

Im Orsch drin is' Finster ...

[www.tegernseer-tanzmusi.de](http://www.tegernseer-tanzmusi.de)

**Aus woher?**

Samerberg und Umgebun.

**Altersdurchschnitt?**

33 – Schnapszahl!!!

**Instrumente?**

2 Basstrompeten, Flügelhorn, Akkordeon, Harfe und Tuba (Cimbasso).

**Wie lang gelernt?**

Bis es gereicht hat ...

**Was is' absolut bärig an Euch?**

Lauter „Traumschwiegersöhne“.

**Was geht gar net für Euch?**

Langweilige Musik.

**Wo täts amal gern spielen?**

Weltmeisterschaft im Schnupfen.

**Welches Stückl würds Ihr beim Musikantenstadl spielen?**

Wir haben ein Stück, das „Grattlerpolka“ heißt ...

[www.de-boarische-bris.de](http://www.de-boarische-bris.de)



Musik gehört in Bayern zu einem schönen Fest einfach dazu. Ob festliche Bläser oder feine, staade Weisen in der Kirche oder, zünftig und schön, zum Tanz. Der Anlässe gibt es grad genug: Hochzeiten, Jubiläen, Geburtstagsfeiern, Firmenfeiern, Frühschoppen, Hoagarten, bei Dorf-festen ... Wir stellen Ihnen hier ein paar Burschen und Weiberleut' vor, die in unseren Ohren „a gscheite Musi san“ und machen.

# Musikanten, spielt auf!

Text DOMINIK ZIMMERER Fotos DOMINIK SCHACHTEN



**Aus woher?**

Oberland, Inntal und Minga.

**Altersdurchschnitt?**

Zusammen 180 Jahre.

**Instrumente?**

Steirische, Klarinette, Harfe, Kontrabass.

**Wie lang gelernt?**

De G'studierten lang, de andern a.

**Was is' absolut bärig an Euch?**

Mir san vier saubere Weiberleit und machan a saubere Musi.

**Was geht gar net für Euch?**

Musikantenstadel.

**Wo täts amal gern spielen?**

An Kini sein Soi, da spuiadn mir a gern amoi.

**Welches Stückl würds Ihr beim Musikantenstadl spielen?**

Gar koans! Siehe oben.

[www.unterwaller-musikantinnen.jimdo.com](http://www.unterwaller-musikantinnen.jimdo.com)

Fotos ENNO KAPITZA

# Freihausküche

So schmeckt der Winter

Wir wagen uns – auch, nicht nur- an längst vergessene Speisen. Zugegeben, die Beschaffung mancher Zutat kann eine Herausforderung sein. Hahnenkämme gibt es nicht im Supermarkt, dafür wendet man sich besser an Delikatessenlieferanten oder fährt über die Grenz' nach Österreich. Doch die Gourmetküche entdeckt das einstmalige Selbstverständliche wieder und bietet viel Feines in deftiger Variante.

ALLE REZEPTE SIND FÜR SECHS PERSONEN AUSGELEGT.

## Glacierter Hahnenkamm – getrüffeltes Kartoffelpüree und Wachteleier

### ZUTATEN

12 Hahnenkämme  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
1 Knollensellerie  
12 Wachteleier  
300 g mehligkochende Kartoffeln  
150 g Butter  
150 g Sahne  
Trüffelöl  
200 ml Apfelessig  
Ca. 20 g Herbsttrüffel  
Gewürze (Lorbeer, Wacholder, Weiße Pfefferkörner)  
Etwas Thymian

### ZUBEREITUNG

Hahnenkämme mit der Gabel ringsum einstechen und in eiskaltes gesalzenes Wasser legen. Dadurch sind die Kämme steinhart. Frisches kaltes Wasser in einen Topf geben, Hahnenkämme reingeben, aufkochen lassen. Hahnenkämme rausnehmen, mit grobem Salz einreiben, damit sich die Haut löst. Sie sind immer noch steinhart. Mit Salz abwaschen. In einem Topf je 1 Zwiebel, Karotte, Sellerie in Stücke geschnitten in viel Wasser aufkochen. Hahnenkämme dazugeben und 2 Stunden oder so lange, bis sie weich sind, zugedeckt sprudelnd kochen. Die Wachteleier in kochendem Wasser 2,5 Minuten blanchieren, danach sofort in Eiswasser geben. Wenn sie kalt sind, in eine Schüssel mit Essig geben, bis die Schale weich ist (dauert ca. 1 Stunde).

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, schneiden und in einen Topf mit reichlich Wasser etwas Salz geben und verkochen lassen. 100 g Butter im Topf erhitzen, bis diese leicht nussig riecht, sofort mit der Sahne ablöschen. Nun die Kartoffeln abschütten und in die Sahne-Butter-Mischung drücken, mit Muskatnuss, Salz und Trüffelöl abschmecken und warmstellen.

Zum Schluss geben Sie 50 g Butter, etwas Thymian und die Hahnenkämme in eine Pfanne und glacieren diese. Richten Sie das Kartoffelpüree in der Mitte des Tellers an, geben Sie je zwei geschälte Wachteleier herum. Setzen Sie je zwei Hahnenkämme in die Mitte und beträufeln diese mit etwas Butter. Wir geben noch sautierte Pfifferlinge dazu.

## Saure Kalbsnieren mit grobem Senf – Romanesco und Röstkartoffel

### ZUTATEN

2 Kalbsnieren  
1-2 Schalotten  
1 EL grober Dijonsenf  
2 EL Öl  
1 EL Mehl  
50 ml Weißweinessig  
200 ml Kalbsfond  
1 EL Butter  
50 ml Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

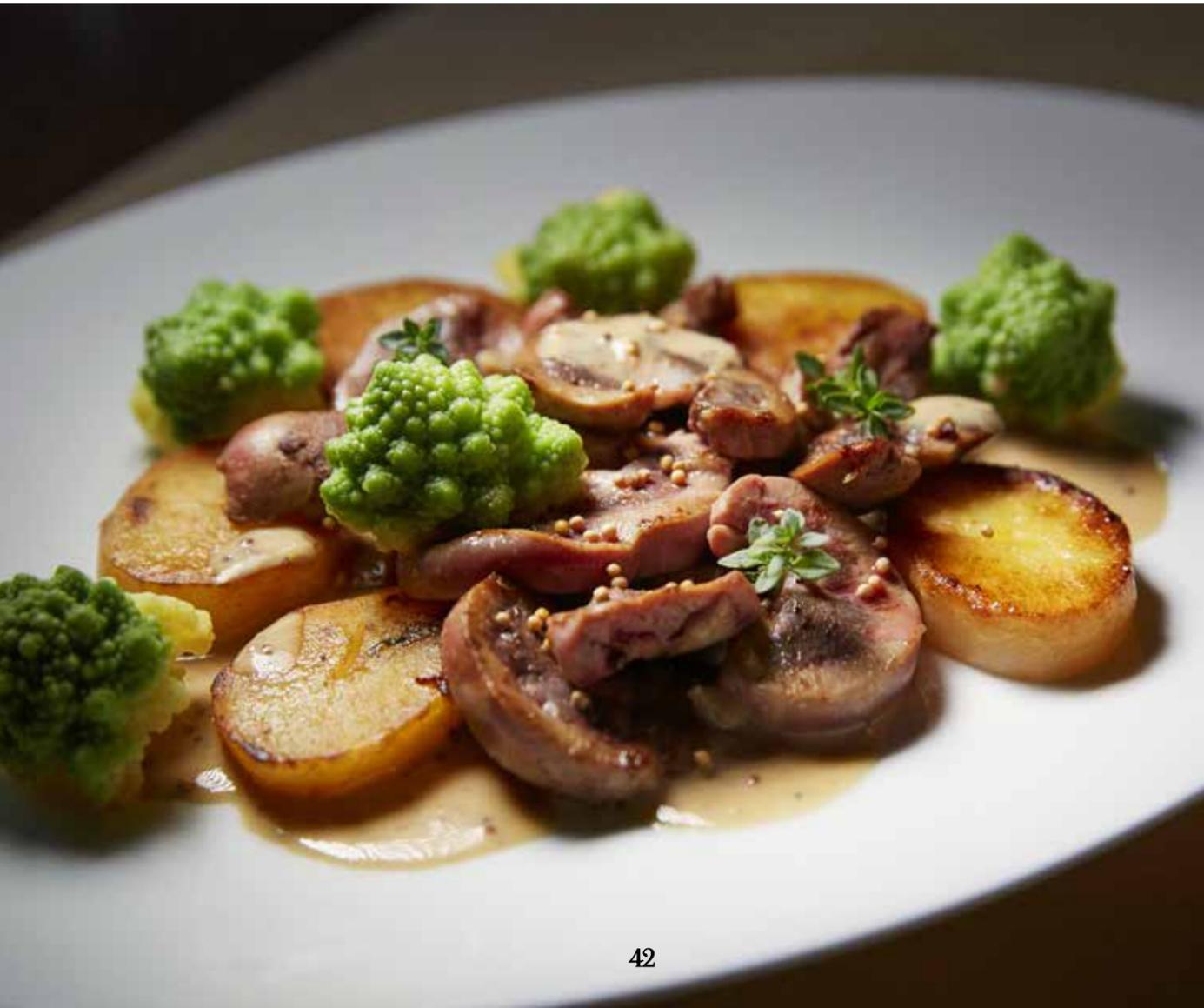
### ZUBEREITUNG

Die Kalbsnieren von Fett und Sehnen befreien, waschen, in Segmente zerteilen und diese Teile in dünne Scheiben schneiden (mancher Metzger vor Ort liefert dies auf Bestellung auf diese Weise).

Die Nierchen in einer Teflonpfanne ein paar Minuten anbraten. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warmhalten.

Die Schalotten würfeln, Senf und Schalotten in der Pfanne ausbraten, mit Mehl bestäuben und rösten. Dann mit dem Weißweinessig ablöschen.

Unter Rühren erst den Fond, dann die Sahne zugeben und einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Jetzt die Nierchen hinzufügen und mit Salz und frischem Pfeffer noch einmal abschmecken.



## Geschmorte Lammbackerl – eingelegtes Gemüse

### ZUTATEN

300 g Lammbacken  
3 Karotten  
3 Gelbe Karotten  
2 Petersilienwurzeln  
2 Gelbe Bete  
1 Knollensellerie  
2 Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
100 g Zucker  
200 ml Weißwein  
100 ml Apfelessig  
Etwas Rosmarin, Thymian  
200 ml Rotwein  
30 g Tomatenmark  
Gewürze (Wacholder, Lorbeer, Schwarze Pfefferkörner, Senfsaat, Koriandersaat)

### ZUBEREITUNG

Würzen Sie die Backen mit Salz und Pfeffer und braten Sie die Backen in Pflanzenöl scharf von allen Seiten an. Alles Gemüse waschen, davon nehmen Sie 1 Karotte, 1/2 Sellerie, 2 Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch und schneiden alles in walnussgroße Stück, braten alles an und geben dann die Backen hinzu. Nun das Tomatenmark hinzugeben und alles braten, bis sich am Topfboden eine leichte Kruste bildet. Jetzt mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Geben Sie ca. 600 ml Wasser und die Gewürze dazu und lassen Sie die Backer'l ungefähr 1,5 Stunden leicht köcheln.

In der Zwischenzeit das restliche Gemüse schälen und schneiden. Wir empfehlen gleichgroße Scheiben, da alles am besten gleichmäßig gart. Nehmen Sie einen mittleren Topf mit großer Fläche, geben Sie den Zucker hinein und lassen Sie diesen zu leichtem Karamell werden, dann mit dem Weißwein und Apfelessig ablöschen. Dann das vorbereitete Gemüse hineingeben und garen lassen, bis es weich ist, schließlich den Topf vom Herd nehmen und das Gemüse ziehen lassen. Jetzt sollten die Backen weich sein. Passieren Sie die Sauce in einen anderen Topf und reduzieren diese etwas (wer möchte kann die Sauce auch mit Stärke abbinden). Richten Sie nun das Gemüse als Beet auf dem Teller an, geben die Backen dazu und nappieren alles mit etwas Sauce.



## Onglet vom Kalb auf Curry von Rotweinschalotten und Blattspinat mit Süßkartoffel

Onglet, so sagen es die Franzosen. In Österreichs und Bayerns Küche nennt man es auch Herzzapfen, anderswo Nierenzapfen. In internationaler Küche heißt dieses magere Stück Fleisch vom Rind „Hanging Tender“. Es ist besonders saftig mit einem intensiven Fleischaroma und schmeckt manchem besser als Filet.

### ZUTATEN

3 Onglets (Nierenzapfen)  
2 EL Walnussöl (geröstet)  
6 schwarze Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
5 Schalotten  
200 ml Rotwein  
1 EL Butter  
1 EL Zucker  
Salz, Öl zum Braten

### ZUBEREITUNG

Onglets von äußeren Sehnen befreien, trockentupfen und mit dem Walnussöl, schwarzem Pfeffer und Lorbeer vakuumieren. In einem Sous-vide-Gerät oder einem Topf mit Sous-vide-Stick bei 56 Grad Celsius garen. In einer Pfanne Öl erhitzen, das Fleisch mit Salz würzen und links und rechts scharf anbraten. Danach ein paar Minuten warmstellen und ruhen lassen.

Unterdessen die Rotweinschalotten zubereiten. Dafür die Schalotten schälen, durch den Strunk in Spalten schneiden, in einem kleinen Topf anbraten und mit dem Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen und einkochen, bis der Wein fast weg ist. Dann die Butter hinzufügen, damit der Saft etwas sämig wird. Das ganze auf einem Teller anrichten.



Das Team der Köche – Max Jäger, Dirk Welker und Philipp Klein.

29. Januar  
2020

*Kochen Sie mit Max Jäger*

Entdecken Sie die Geheimnisse der Freihausküche bei einem Kochevent mit dem Freihaus Team. Wo? In der neuen Kochschule „Mary's Kochschule“ in Hausham, Obere Tiefenbachstraße 8a, Tel. 08026 920115

Anmeldung und Termine unter:  
[www.marys-kochschule.de](http://www.marys-kochschule.de)



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

Onglet vom  
Kalb auf Curry



die moderne küche  
bernhard sager

Die moderne Küche hat ihren Wert. Auf Dauer. Bernhard Sager weiß, was er damit sagt. Seit 1992 hat er seinen Platz – nein, nicht hinterm Herd, sondern in der Premi-umliga der Küchenausstatter eingenommen. Ein Gespräch.

#### Was macht die moderne Küche heute aus?

Wichtig ist mir: „Modern“ muss nicht kühl, steril oder ungemütlich heißen, das können Sie in unserer Ausstellung in Ottobrunn oder in „Mary's Kochschule“ in Hausham sehen, die wir gerade ausgestattet haben. Ansprechend im Design, smart in der Technik und vor allem funktionell im täglichen Ablauf.

#### Was ist denn gerade die angesagte Technik?

Für mich persönlich ist „angesagt“ was auch tatsächlich Anwendung findet und eine Erleichterung schafft. Natürlich stellen Küchengerätehersteller auf der IFA jährlich Ihre Highlights vor, da gibt es z.B. Kühlschränke die per Smartphone informieren, wenn der letzte Joghurt rausgenommen wurde oder der Geschirrspüler fertig ist und zuhause ausgeräumt werden möchte. „Na da freu ich mich aber schon aufs heimkommen“ – Ironie beiseite. Klar ist, was in der Profiküche schon lange Zeit genutzt wird, findet in die Privatküche Einzug.

#### Geben Sie doch ein Beispiel.

Wenn Sie in den Rezepten der Freihausküche lesen: „Sous-vide vorbereiten und danach scharf anbraten“, ist das etwas, was Sie mit modernen Küchengeräten nachvollziehen können. Die Menschen setzen sich wieder intensiver auseinander, was sie essen und somit kochen. Es muss nicht täglich Fleisch auf den Tisch, aber wenn, dann in einer guten Qualität und perfekt zubereitet.

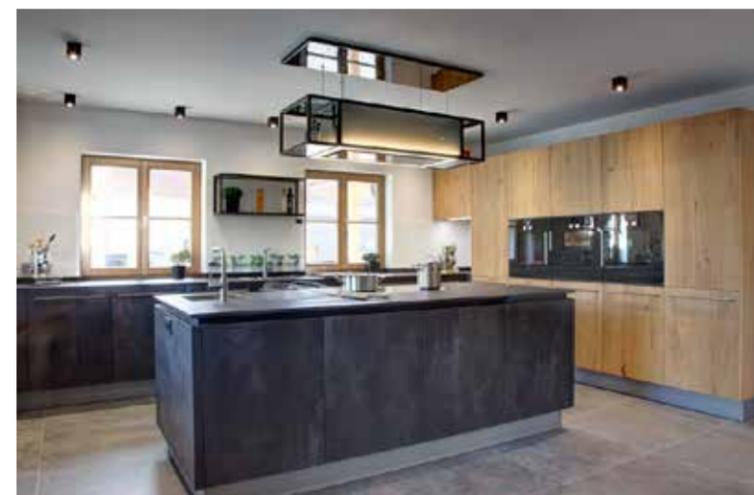


Ein Combi-Dampfgarer ist das, was in jeder Profiküche seit Jahrzehnten unverzichtbar als „Konvektomat“ zu finden ist. Wer es bequemer haben möchte, für den gibt es in den Backöfen und Combi-Dampfgarer eine Vielzahl voreingestellter Programme mit Geling-Garantie. Technik muss ausgefeilt sein, allerdings simpel in der täglichen Anwendung.

#### Und in solchen Küchen kann dann jeder kochen?

Kochen ist nicht nur Leidenschaft, sondern Handwerk. Und ohne vernünftiges Werkzeug kein gutes Ergebnis. In unserer Beratung analysieren wir gemeinsam mit unseren Kunden den Bedarf und die persönlichen Schwerpunkte für eine maßgefertigte Küche, die damit zum Lebensraum und Treffpunkt für Familie und Freunde wird. Zeitlos und gemütlich eben, so schafft man Werte auf Dauer.

die moderne küche sager gmbh  
Rosenheimer Landstraße 139  
85521 Ottobrunn  
Tel. 089 6099604  
[www.diemodernekueche.de](http://www.diemodernekueche.de)



# Qualität trifft auf Qualität

## Die lebendigen Wässer von St. Leonhards



Am Brunnen neben der Wallfahrtskapelle kann man sich noch immer sein Wasser selbst abfüllen.

Qualität und Reinheit vereinen sich mit natürlicher Ursprünglichkeit in den lebendigen Wässern von St. Leonhards. Seit über 20 Jahren füllt das bayerische Familienunternehmen der Familie Abfalter in Stephanskirchen und Ruhpolding eine ganz eigene Klasse an Wässern ausschließlich in der Glasflasche ab: lebendiges, energiereiches Wasser aus fünf artesischen Tiefenquellen und einer Jodsolequelle. Im Brenners gibt es schon lange die St. Leonhardsquelle und die St. Georgsquelle – natürliche Mineralwässer, deren feiner, weicher Geschmack einfach überzeugt.

### Ursprünglich, rein und voller Energie: lebendiges Wasser

Lebendigkeit entsteht durch ein natürliches Durchlaufen von unterschiedlichen Erd- und Gesteinsschichten. Wasser reinigt sich dadurch, wird verwirbelt, nimmt Mineralien und Spurenelemente auf und somit auch energetische Informationen. Es kommt von selbst als „reifes“ Tiefenwasser rein und ursprünglich ohne Pumpdruck

### „Lebendiges Wasser ist ein Genuss, der zu einem guten Essen einfach dazugehört.“

an die Erdoberfläche. Eine solche Quelle wird „artesisch“ genannt. Die schonende Abfüllung in Glasflaschen gewährleistet, dass die besondere Qualität und somit die Lebendigkeit erhalten bleiben. Glas ist geschmacks- und geruchsneutral und gibt keine schädlichen Stoffe ab. Lebendige Wässer verfügen über eine hohe Energie, sind von Natur aus rein und bleiben auch ohne Konservierungsmittel nahezu unbegrenzt haltbar.



Alle St. Leonhardsquellen gehören in die Qualitätskategorie „lebendiges Wasser“. Alle Quellen und Sorten werden übrigens zusätzlich zu den vorgeschriebenen Laboruntersuchungen auch biophysikalisch mittels Bioresonanz auf ihren individuellen feinstofflichen Informationsgehalt hin analysiert. Diese Methodik ist wissenschaftlich zwar nicht anerkannt, wird aber in der Naturheilkunde und Komplementärmedizin vielfach eingesetzt.

### Weich, leicht und angenehm im Geschmack

So sollte ein Wasser schmecken. Das ideale Wasser zu einem hochwertigen Essen und zu einem guten Wein sollte unaufdringlich harmonisieren und keinen starken Eigengeschmack haben.

Die St. Leonhardsquelle und die St. Georgsquelle aus Ruhpolding eignen sich aufgrund ihrer ausgewogenen niedrigen Mineralisierung und ihres weichen, angenehmen Geschmacks ideal.

### St. Leonhardsquelle – seit 1734 Wallfahrtsort

Viele Geschichten hat die Quelle schon gehört und vielen Menschen hat sie schon geholfen, wenn man die zahlreichen Votivtafeln in der St. Leonhards-Kapelle liest. Früher ein bekannter Ort für Badekuren, ist Bad Leonhardspfunzen noch heute ein lebendiger Ort. Lange Schlangen von Menschen, die sich dort noch ihr Wasser selbst abfüllen, zeugen von der Anziehungskraft dieses besonderen Wassers. In der nahen Abfüllhalle geht es noch lebendiger zu: Dort läuft nicht nur die St. Leonhardsquelle, sondern auch die Sonnen-, die Licht-, die Mondquelle und einmal im Monat auch die spezielle Vollmondabfüllung in die Glasflaschen.

### Bergquelle St. Georg

Ein kleiner Brunnen in den Chiemgauer Bergen, mehr braucht es nicht für das perfekte Wasser. Abgefüllt wird die St. Georgsquelle direkt am Quellort in Ruhpolding. Das Besondere: Diese Quelle enthält von Natur aus kein Eisen, aber viel natürlichen Quellsauerstoff. Auch hier können sich die Menschen das wohlschmeckende Wasser noch am Quellort selbst „zapfen“.

### Qualität schmeckt

Das lebendige Wasser, nicht nur ein Merkmal der St. Leonhardsquelle und der St. Georgsquelle, sondern auch der anderen Produkte des Hauses, erfüllt genau den Wunsch vieler Konsumenten, sich bewusst zu ernähren. „Wasser ist eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel für ein gesundes Leben“, betont Martin Abfalter, Geschäftsführer und Sohn des Firmengründers. Umso mehr, wenn es ausgewogen und naturbelassen ist und einen ganz eigenen Charakter mitbringt. Den kann jeder über die persönliche Sensorik erschmecken. Ein wichtiges Qualitätskriterium ist und bleibt also der hervorragende Geschmack. Und den teilt sich St. Leonhards mit dem Brenners, wo man die Liebe und Sorgfalt, mit der frisch gekocht wird, ebenfalls noch schmeckt und spürt.

St. Georgsquelle Ruhpolding – seit über 100 Jahren ein Geheimtipp in der Region.

St. Leonhards-Vertriebs GmbH & Co. KG  
Winkl 8  
83115 Neubeuern  
Tel. 08035 90966-0  
Fax 08035 90966-27  
info@st-leonhards-quellen.de



DEUTSCHE FINANCE GROUP

AN ICON OF NYC  
NOW PROUDLY OWNED BY  
GERMAN PENSION FUNDS

[www.deutsche-finance.de](http://www.deutsche-finance.de)



# Verlieben Sie sich in etwas Besonderes!



**Mehr als nur Einrichten.** Inneneinrichtung Kraft schafft Lebensräume. Seit 35 Jahren im Herzen von München daheim, präsentiert sich der Wohngestalter in seinem neuen Showroom in München Trudering. Mit geschultem Augenmaß und Gestaltungssinn begleitet das Ehepaar Kraft und sein Team ihre Kunden durch eine Welt ausgewählter Möbel und stilvoller Accessoires.

Ein Gespräch mit Gabriele und Winfried Kraft.

## Meine Wohnung, das bin ich

Unter diesem Motto sollen sich unsere Kunden in ihrem Zuhause wiederfinden. Hierfür schaffen wir Lebensräume mit eigenem Charakter, die die Wünsche und Träume unserer Kunden widerspiegeln. Unser Leitmotiv: Harmonie in Farbe und Form, mit perfekter Handwerkskunst und Liebe zum Detail. Dabei behalten wir die Nachhaltigkeit im Blick. Eine komplett neue Einrichtung muss nicht immer sein. Gerade das Kombinieren von Neu und Alt kann reizvoll sein.

## Italienische Leichtigkeit und bayerische Familientradition

Wir leben am Puls von Mode und Design, aus der Nähe zu Italien schöpfen wir viel Inspiration für unsere Einrichtungskonzepte. Zugleich haben wir als Familienbetrieb mit fast 100-jähriger Handwerkstradition feste Wurzeln. Diese Mischung aus Stilsicherheit, Kreativität und grundsoliden Werten zeichnet unsere Arbeit aus.

## Alles aus einer Hand

Wir bieten unseren Kunden individuelle Beratung, kreative Planung und handwerkliche Umsetzung aus einer Hand: Unser Team besteht aus exzellent ausgebildeten Raumausstattern. Wir haben eine eigene Werkstatt und Polsterei. Vorhänge und Gardinen maßfertigen wir in unserem Werkstatt-Atelier. Von uns ausgewählte Handwerksbetriebe unterstützen uns bei Maler-, Schreiner-, Glaser- sowie Umbauarbeiten. Wir arbeiten über die Grenzen Münchens hinaus.

## Am Puls der Zeit mit Verantwortung

Themen wie Nachhaltigkeit und Konzentration aufs Wesentliche werden für uns immer wichtiger. „Weniger ist mehr“ heißt für uns: Besser eine Auswahl an hochwertigen Dingen, die man liebt und schätzt, als eine Fülle an kurzatmigen Trend-Designs ohne Seele. In Zeiten von E-Commerce und Standardlösungen sehen wir uns als Insel, auf der Kunden von Mensch zu Mensch beraten werden und ihr persönliches Wohnglück finden.



Inneneinrichtung Kraft  
Truderinger Straße 298  
81825 München  
Tel. 089 2800 303  
info@inneneinrichtung-kraft.de

# Gelungene Gratwanderung

Text SONJA STILL Fotos FLORIAN BACHMEIER

„Architektur muss die Menschen mitnehmen, muss menschenfreundlich sein“, sagt der Schlierseer Architekt Johannes Wegmann. „Sie soll Tradition und Moderne in sich tragen.“ Seine Bauten zeigen solchen Charakter. Zum dritten Mal erhält der Schlierseer Architekt Johannes Wegmann zusammen mit seinem Bauherren die Denkmalschutzmedaille. Der Besuch in seinem Büro führt zu einem intensiven Gespräch über Geschichte und Anspruch in der Architektur, über Vorbilder und das Bauen selbst.

Ein großes Entree mit geschwungener Treppe empfängt. Johannes Wegmann führt durch sein Wohnhaus, das mit dem Architekturbüro verbunden ist. Gebaut hat es bereits 1970 der Vater, Friedl Wegmann. Architekt genau wie auch dessen Vater, Gottfried Wegmann.

Eine Zeit lang hat hier in Schliersee auch Curd Jürgens gelebt. Das ist eigentlich nicht wichtig, denn diesen deutschen Weltstar kennen heute wohl nur noch die Älteren. Aber, es ist in dem Zusammenhang doch wichtig. Denn so ein Entree mit freiem Aufgang gibt es eigentlich nur noch im Film. In Filmen mit Jürgens, Romy Schneider oder Brigitte Bardot zum Beispiel. Und eben hier im Haus. Zwar alles nur amüsanter Schnee von gestern, doch das Flair des Hauses hat ein Leser jetzt im Kopf!

Die privaten Räume hat Wegmann jüngst nach den Ansprüchen seiner eigenen Familie umgebaut. Weite lichte Fenster erlauben den Blick auf Grün und Berge. Große Räume geben Freiraum, wirken dennoch gemütlich.

Durch das angegliederte lichte, helle Architekturbüro führt eine Treppe in Wegmanns Arbeitszimmer. Grün rot kariertes Teppichboden, dunkle Möbel, Holzverkleidung. „Es ist noch genauso, wie mein Vater es eingerichtet hat“, sagt Wegmann. „Ich werde umbauen.“ Man hat das Gefühl, das sei doch gar nicht nötig, so wird's doch gerade wieder Trend.



Die Fuge (ganz links), der Raum zwischen dem Heimatmuseum (oben) und dem Anbau ist Johannes Wegmanns (unten) Werk.





Beispielhaft: So kann Tradition in die Zukunft getragen werden. Das Miesbacher Ensemble wird ausgezeichnet.



Wegmann greift nach einer Rolle Zeichnungen. Pläne des soeben mit großer Aufmerksamkeit eröffneten Hotels „Ameron Neuschwanstein Alpsee Resort und Spa“ sind es, von Hand gezeichnet. „Ich fühle mich privilegiert, dass ich noch die Möglichkeit habe, von Hand zu zeichnen“, sagt er. Was Laien selten wissen: heutige Architekturstudenten lernen kaum noch Handzeichnungen in der Praxis anzuwenden.

Aber es ist wie mit der Handschrift: der eigene Charakter zeigt sich darin. Neurologen haben längst nachgewiesen, dass sich durch das handschriftliche Arbeiten der Geist prägt und sich im Schreiben und Zeichnen dann die geistige Substanz abbildet. Aber auch das kann hier nur nebenbei erwähnt werden.

Wegmann steht in seinem Architekturbüro ein achtköpfiges hochkompetentes Team aus Architekten und Bautechnikern zur Seite, mit dem er – in intensiver Absprache mit den Bauherren – alle Projekte von Beginn an gemeinsam entwickelt.

„Ich habe Vorbilder, freilich. Hans Döllgast, der eine Ikone im Umgang mit Denkmalpflege ist“, erzählt Wegmann. Dieser hatte die Alte Pinakothek in München nach dem Krieg wiedererstehen lassen. Wegmann hat inzwischen eine ganze Reihe von Projekten, die gelungen mit dem Denkmalschutz zusammenarbeiteten in seinem Portfolio. Dazu gehören historische Bauernhäuser ebenso wie Kirchen, zum Beispiel die Evan-

EHAM

AUS ANDEREM HOLZ.

BODEN  
KÜCHE  
INNENARCHITEKTUR  
SCHREINEREI



## BÄUME SIND ETWAS BESONDERES UND SO VERARBEITEN WIR SIE.

In unserer Schreinerei wird Holz mit dem Anspruch eines traditionellen Meisterbetriebs verarbeitet. Zusammen mit qualitätsbewusster, individueller Maßarbeit, hochtechnisierten Maschinen auf dem neuesten Stand sowie einer guten Portion Ideenreichtum und Experimentierfreude entstehen hier Unikate, die für mehr Wohnkomfort sorgen.

[www.eham.de](http://www.eham.de)

Majestätisches Umfeld – das neue Hotel unterhalb von Hohenschwangau.  
Eine gelungene Mischung aus alt und neu und ein echter Blickfang.



gelische Christuskirche von Gulbransson in Schliersee oder die Kapelle auf dem Wallberg. Gerade hat Wegmann für ein wichtiges Industriedenkmal Oberbayerns, den Kohleförderturm in Hausham, ein Nutzungskonzept entwickelt.

Ein Meisterwerk ist der Anbau an das Schlierseer Heimatmuseum, bei dem Wegmann mittels einer mit Glasfronten versehenen und öffentlich zugänglichen Fuge die alte Bausubstanz sichtbar mit der neuen verband. Das Projekt wurde 2018 mit der Denkmalschutzmedaille des Landkreises Miesbach ausgezeichnet. Genutzt wird es vom Kindergarten „Kleine Heimat“. So kann Tradition und Zukunft zusammenstehen.

„Döllgast hatte auch einen ganz besonderen Strich, den seine Schüler ihren Studenten weitergaben“, und zieht einen Strich übers Papier. Langsam, nicht flugs wie Grafiker und Zeichner. Ein Kreis bleibt offen „Das Auge ergänzt das Unvollendete“. Für ihn war sein Lehrmeister Alexander von Branca der Transformator, der Türöffner. Oder Augenöffner? Eigentlich wollte Wegmann nach seinem Studium in Zürich nach Finnland gehen. Dafür war schon alles bereit. Doch dann stieg er direkt in das väterliche Büro ein. Nun trägt er das Erbe weiter, ohne es zu verlassen zu haben. Das ist im doppelten Sinn zu verstehen. Die

Süddeutsche schreibt über die Hotel- Eröffnung: „Vom Alpsee aus erkennt man kaum, dass sich hier so viel verändert hat. Die verbindenden Neubauten passen sich trotz der Größe des 27 Millionen Euro teuren Gesamtprojekts flach und unauffällig den historischen Sichtachsen an.“

Dafür habe man im Hotel selbst das Gefühl, in diesem „übertourten Ort, mitten zwischen den Postkartenmotiven der Schlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau, des Alpsees, und der dominanten Felspyramide des Säulings, in eine andere Sphäre zu gehen“. Es ist also möglich, zu bauen, ohne brachial zu besetzen.

Das ist Wegmann und seinem Team hier am Schliersee so wichtig wie seinen prominenten Südtiroler Kollegen Matteo Thun und Werner Tscholl. Die Arbeit beider Architekten schätzt er sehr. Vielleicht, weil seine Vorfahren auch aus Südtirol, aus dem Vinschgau, kommen? „Das wäre zu einfach“, lacht er „Aber freilich, das Interesse und die Verbindung dorthin gibt es“.

Wo er noch hin will? Es dauert, bis Wegmann antwortet. „So, wie wir jetzt bauen, können wir es vielleicht noch fünfzig Jahre tun. Dann gibt es keine neuen Einfamilienhäuser mehr, dann geht der Platz aus.“

Klimaschutzorientierte Bauten, menschenfreundliche, nachhaltige Wohnkonzepte müssen es zukünftig sein, die sich orga-

nisch entwickeln. Damit mehr Menschen auf kleinerem Raum gut miteinander leben können. Dringlich sei es, eine an den Bedürfnissen der Bewohner orientierte Verkehrsführung in den Orten zu entwickeln. Auch das sieht Johannes Wegmann als Aufgabe eines Architekten.

„Doch mein Traum wäre es, ein Museum für Kunst zu entwerfen!“ Ein Bau, in dem sich alt und neu klug verbindet.

Denn für Wegmann gehört die Geschichte eng zur Gegenwart der Menschen und wird Teil ihrer Zukunft sein.

**Für Umbau und Renovierung eines historischen Stadthauses in Miesbach erhält das Architekturbüro Wegmann 2019 die Denkmalschutzmedaille des Landkreises Miesbach.**

[www.architekt-wegmann.de](http://www.architekt-wegmann.de)



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

## Das Jodschwefelbad in Bad Wiessee

Matteo Thun ist der Gestalter der neuen Wellness-Einrichtung im Tegernseer Tal. Mit vier lichtdurchfluteten Atrien, einer modernen, naturnahen Gestaltung aus Wasser und Licht und mit dem Anspruch, ein ganzheitliches Erlebnis für den Körper und die Seele zu schaffen, entsteht momentan das neue Jod-Schwefelbad. Es wird im Frühjahr 2020 eröffnet.

[www.jodschwefelbad.de](http://www.jodschwefelbad.de)



## Die Klosterbibliothek in Burgeis

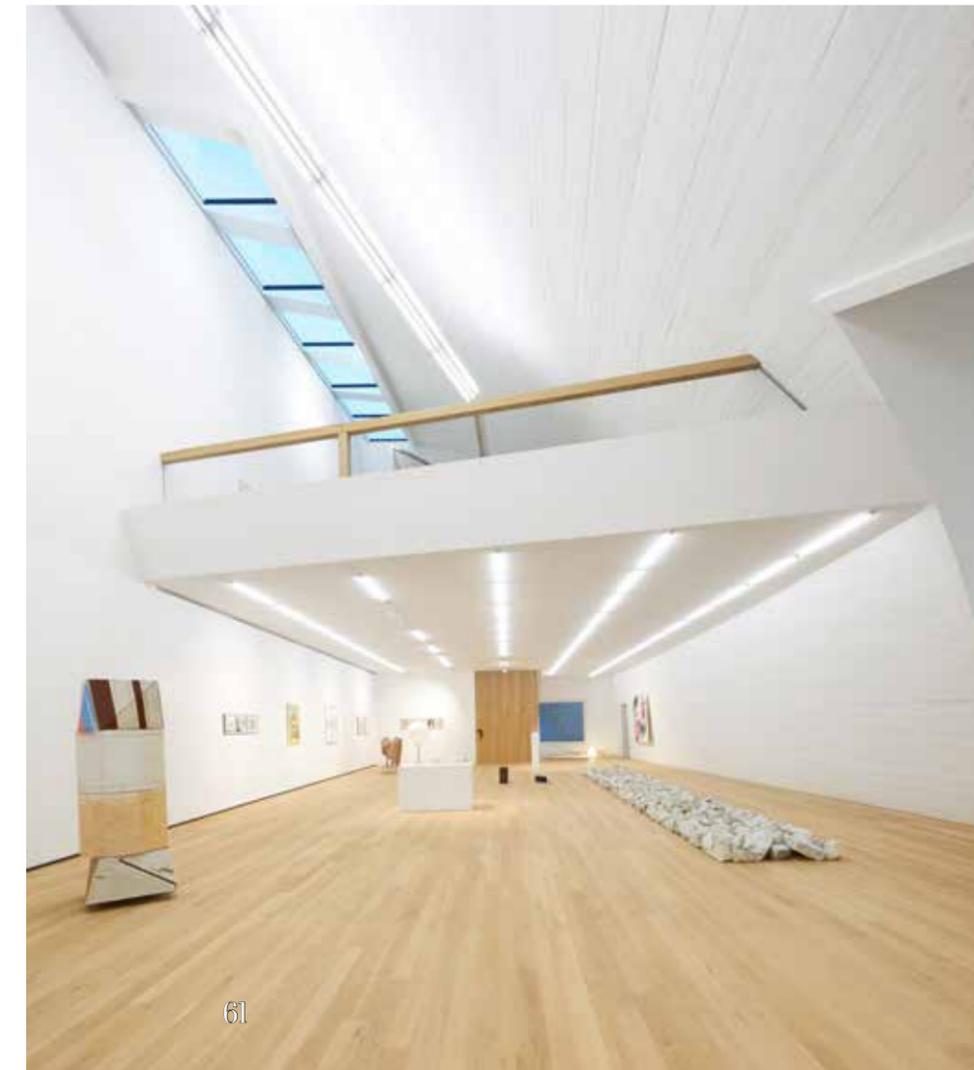
Werner Tscholl ist der Gestalter der neuen Klosterbibliothek im Kloster Marienberg in Burgeis im Vinschgau. Nach fünf Jahren Bauzeit haben nun über 100.000 Bücher in den neuen Räumlichkeiten Platz gefunden. Zudem ist für etwa 50.000 Bücher noch Raum vorhanden. Die neue Bibliothek befindet sich unterhalb des Herrengartens in 14 Metern Tiefe. Das architektonische Konzept von Architekt Werner Tscholl wird auch in der Bibliothek sichtbar: Altes bleibt alt, Neues wird neu.

Gruppenführungen auf Anmeldung unter [info@marienberg.it](mailto:info@marienberg.it) oder +39 0473 843 980

Architektur ist auch Kunst. Die Weinberge Jenesiens verbergen in ihrem Inneren einen wahren Schatz für Freunde der Kunst und Architektur. Der Sammler Antonio Dalle Nogare hat hier für sich und seine Kunst ein Museum in den Berg bauen lassen: die „Fondazione Dalle Nogare“.

Das alpine Outback verbirgt so manche unvermutete Kunstperle, eingefasst in architektonische Schmuckstücke, die man dort so nicht erwartet. Wer sie findet, verloren in der Provinz jenseits der kulturellen Hotspots, dürfte mehr als verblüfft sein. Möglich machen das private Kunstsammler, denen Klasse wichtiger ist als Masse, wie beispielsweise der italienische Bauunternehmer Antonio Dalle Nogare. Seine Kunstsammlung sorgt für eben solche Überraschung, allein schon, weil sie sich in einem ungewöhnlichen Bau zwischen Hügeln und Weinbergen bei Bozen versteckt, während über ihr eine nostalgische, in die Jahre gekommene Gondel zum Örtchen Jenesien hinaufschwebt. Die Architekten Walter Angonese und Andrea Marastoni haben in einen Weinbau-Hügel unterhalb Jenesiens ein 20 Meter hohes Loch gebohrt und den rosafarbenen Porphyrstein für den Bau des Museums wiederverwendet.

Im Innern des Berghangs überrascht die Sammlung mit Open Spaces in musealer Größe.



# Kunst im Verborgenen

Text UTE WATZL Fotos JÜRGEN EHEIM



Antonio Dalle Nogare, ehemaliger ProfiTennispieler und Kunstsammler.



Das Gebäude umfasst die weitläufige Ausstellungsfläche, Büros, die Bibliothek und den privaten Wohnbereich.

In dieser exklusiven „Höhle“ wohnt nicht nur das Sammlerehepaar mit seiner Kunst, sondern hin und wieder auch ein junger Künstler. Zuletzt war es Landon Metz, der vor Ort experimentierte und arbeitete. Bis 2018 hatte die Sammlung mehr oder weniger im Verborgenen hinter verschlossenen Toren existiert. Eine Besichtigung war nur nach Anmeldung möglich. Vor einem Jahr aber öffnete sie sich mit einer monumentalen Installation des Libanesen Rayyane Tabet dem Publikum, und zwar als Stiftung, die sich neben thematischen Ausstellungen der Förderung junger Künstler verschrieben hat, eng vernetzt mit kulturellen Institutionen wie dem Museion und der Universität Bozen.

Das Sammeln selbst tritt seitdem in den Hintergrund. Fördern statt sammeln lautet seither die Devise. „Wir häuten uns gerade“, sagt Dalle Nogare, der sich selbst rückblickend als Träumer bezeichnet. Eigentlich entstand die Kunstsammlung als Ersatz für seinen großen Traum, Tennisspieler zu werden. Als der ehemalige Profispieler verletzungsbedingt aufhörte, füllte er die emotionale Leere zunächst mit Arbeit, dann nach und nach mit Kunst und dem Traum, mit ihr leben und sie mit anderen Menschen teilen zu können. 2012 war das Gebäude fertiggestellt. Wer vor ihm steht, wagt es nicht, dahinter museale Räume mit hohen Wänden und natürlichem Licht zu vermuten. Große Glasfronten öffnen das Gebäude aus dem Berghang hinaus zu seiner Umwelt. Die Ausstellungsräume sind überraschend weitläufige Open Spaces, in denen auch großformatige Kunstwerke zur Geltung kommen. Ein architektonischer Kunstgriff, der Landschaft, Kunst und Architektur geschickt verknüpft.

Dass weltberühmte Künstler wie Dan Graham und Robert Barry bei der Errichtung des Pavillons und der Terrasse im Schulterchluss mit den Architekten gearbeitet haben, versteht sich da von selbst. „Unexpected“, „beyond“, „intimate“ und „unknown“ – Robert Barry hat einige Wesenszüge dieses besonderen Ortes in bunten Lettern auf die Fenster geprägt. Minimal Art der 1950er und 1960er-Jahre sowie junge und ältere Konzeptkunst von Künstlern mit Rang und Namen füllen auch die großen Ausstellungsräume: von Dan Flavin und Sol Lewitt über Martin Kippenberger bis Piero Manzoni. „Ein Bild auf der Leinwand, die reine Ästhetik, ist mir zu kommerziell“, sagt Dalle Nogare zum künstlerischen Fokus seiner Sammlung. „Wichtig ist, was dahintersteckt, die Idee.“ Zweimal im Jahr wechseln nun die Ausstellungen, die in Zusammenarbeit mit Vincenzo de Bellis entstehen, dem Kurator des berühmten Walker Art Centers in Minneapolis. Vorrangig möchte er junge Künstler in Dialog mit modernen Klassikern setzen.

Ob nun die Architektur, die Landschaft oder die Kunst im Fokus eines Besuchs in der Stiftung Antonio Dalle Nogare stehen – eines ist sicher: die Überraschung.

Stiftung Antonio Dalle Nogare  
Rafensteiner Weg 19  
39100 Bozen  
Südtirol - Italien  
info@fondazioneantoniodallenogare.com  
www.fondazioneantoniodallenogare.com

Besuchszeiten  
Freitag von 17 bis 19 Uhr  
Samstag von 10 bis 18 Uhr  
Dienstag bis Donnerstag nach Vereinbarung, mit Voranmeldung unter  
visit@fondazioneantoniodallenogare.com

Tipp  
Der Besuch der Stiftung Antonio Dalle Nogare lässt sich mit einem Ausflug in die Weinbauregion Jenesiens und wunderschönen Wanderungen auf dem Tschöggelberg verbinden. Außerdem zählt das Kunstmuseum Museion in Bozen zum Pflichtprogramm kunstinteressierter Südtirol-Urlauber. Es genießt Weltruhm.

Stiftung Museion – Museum für moderne und zeitgenössische Kunst  
Piazza Piero Siena 1  
39100 Bozen  
Südtirol - Italien  
Tel. + 39 (0) 471 22 34 13  
info@museion.it  
www.museion.it



# Zuhause Dahheim At Home

## Erfahrung, Kompetenz

Seit vielen Jahren kümmern wir uns mit Herz und Verstand um die Wünsche unserer zufriedenen Kunden. Aber um den Anforderungen in einem oft nicht ganz einfachen beruflichen Umfeld gerecht zu werden, braucht es neben großer Erfahrung noch mehr: Freude und Begeisterung! Dazu noch eine Portion Neugierde auf die Menschen, denen wir begegnen – und die Lust, immer die beste Lösung für alle Beteiligten zu finden. Ganz gleich, ob Sie ein Haus, ein Baugrundstück oder eine Wohnung suchen – ob Sie Käufer oder Verkäufer sind – oder ob es Ihnen zuerst einmal eine Bewertung Ihrer Immobilie geht.

Bei uns sind Sie richtig!  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Ute & Michael Pollack & Team



At Home Immobilien  
Tegernseer Straße 104  
83700 Weißbach

Telefon 0 80 22 - 54 34

www.immobilien-athome.de  
info@immobilien-athome.de

At Home  
IMMOBILIEN

Mit Herz, Verstand und Begeisterung



# Ö biken für Bike-Genießer

Text HEINER OBERHORNER Fotos HANNES PIRHOFFER



Wer sein Rad liebt, das schiebt, aber Martin Pirhofer trägt es auf Händen.



E-Bike Festival in Latsch

Kalt war's noch, als wir das erste Mal Anfang April auf 2300 Meter im Martelltal hinaufschneufen. Ausgerüstet mit dem neuesten Garmin-Gerät fahre ich nach Navi. Das Handling ist exakt und komfortabel. Schnell erklärt von Jagdhof-Chef Martin „Piri“ Pirhofer. Dort, wo im Sommer die höchstgelegenen Erdbeeren Europas gedeihen, endet die befahrbare Route. Nicht, weil das Garmin versagen würde. Nein, weil hier noch richtig viel Schnee liegt. Also geht's wieder bergab ins Hotel. In die Glasgarage der E-Bike-Station. Aufladen. Akku und uns selbst. Kann man hier in verschiedenen Saunen, Poollandschaften und beim Spa. Gut für Lebenspartnerinnen, die lieber relaxen als radeln. Dabei genießt die Bikeregion Vinschgau unter Mountainbikern einen legendären Ruf. Hier biked es sich auf der Sonnenseite des Tals so gut wie das ganze

Jahr über und im Hochsommer sind grandiose Touren bis auf 3.000 m möglich. Nicht ganz unschuldig an der Entwicklung der Bikeregion Vinschgau ist „Piri“. Vor Jahrzehnten tüftelte er schon am Mountainbike, als andere noch nicht wussten, was das ist. War Vorreiter im Vinschgau, entwickelte mit und steht seinen Mountainbike-Hotel-Gästen mit Tipps und Tricks hilfreich beiseite. Dass das Hotel selbst auch klasse ist ... eh klar. Ein Haus von „Piri“ eben.

Dolce Vita Hotel Jagdhof  
Herrengasse 15  
39021 Latsch im Vinschgau  
Südtirol - Italien  
Tel. +39 (0) 473 622299  
[www.jagdhof.com](http://www.jagdhof.com)



Treten musst Du,  
für den Rest sorgen wir



Ganz schön freches Versprechen, das Fabian Kniegl mit seinem Team abgibt. Wir haben den Test gemacht und die Jungs der Reithamer Bike-Ranch beim Wort genommen. Eine Schlierseer Mountainbike-Gruppe wurde beauftragt, regelmäßig den Check zu machen.

#### Test 1: Beratung

Der erste Spezl fuhr hin, staunte über die grandiosen Hallen, und fragte nach einem Rad für wenig Budget. Beratung individuell, genau nach den Bedürfnissen ausgesucht, es wurde ein Centurion. Dann schickte der Spezl seinen älteren Spezl vorbei, gesucht war ein Rad für echte Performance. Ein Bike von Simplon wurde so individuell konfiguriert, dass es perfekt passt. Die Freundin des einen kam und wollte ein E-Bike. Das bekam sie von Trek. Sie muss nur noch treten und ist genauso schnell wie er. In jeder Beziehung eine gute Sache.

#### Test 2: Werkstatt

Die drei machten jeder einen Werkstatt-Stopp. Getestet wurde, welche Schraube locker war nach dem Gerüttel auf dem Wochenend-Trail. Auch da gab es echt professionelle Hilfe.

#### Test 3: Extras

Das, was man an Zubehör wünschte, kam. Schnell, termingerecht und garantiert.

#### Check-Fazit:

Schnell in der Werkstatt, mit Zeit und Geld beim Verkauf. Immenses Angebot. Die Leidenschaft des Teams für's Bike war auch nach dem langen Sommer ungebremst und mitreißend nett. Gibt's nicht überall. Nach unserem Check nur in der Reithamer Bike-Ranch.

PS Angeblich arbeitet das Team der Reithamer Bike-Ranch jetzt sogar daran, dass der Frühling schneller wieder kommt. Dann muss man wirklich nur wieder treten.

Reithamer BIKE-RANCH  
Reitham 10  
83627 Warngau  
Tel. 08021 505308  
[www.reithamer-bike-ranch.de](http://www.reithamer-bike-ranch.de)



# Vermögen sichern

Interview VERENA ZEMME Fotos MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Es gehört zu den Eigenschaften dieses phänomenalen Sees, dass so mancher, der als Gast kommt, seinen Wohnsitz und seinen Lebensmittelpunkt an den See verlegt. So zählen heute unter anderem Firmeninhaber, Manager, Künstler, Stars, Sportler und andere, die dem einzigartigen Mix aus Charme, bayerischer Lebensart und selbstverständlicher Großzügigkeit im Umgang miteinander erlegen sind, ebenso zum Bild wie die Familien, die seit vielen Generationen am See leben. Von denen, die sich im Tegernseer Tal niederlassen, bringen viele auch ihr Vermögen mit. Umso besser also, wenn hier erstklassige Beratung für den Erhalt und die weitere Entwicklung des Kapitals existiert. Brenners Magazin traf Helmut Becker, den Leiter des Vermögensanlagemanagements in Rottach-Egern, einer eigenen Abteilung innerhalb der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee, zu einem Gespräch.

Weitere Informationen  
Tel. 08025 289-1900  
helmut.becker@ksk-mbtteg.de



Spezialisten für das Vermögensmanagement:  
Helmut Becker (links) und Wolfgang Nagler

**Herr Becker, Sie sind seit 1990 in Tegernsee für die Sparkasse tätig.**  
Begonnen habe ich als Mitarbeiter der Wertpapierabteilung in Tegernsee. Seit 19 Jahren bin ich jetzt in leitender Funktion im Unternehmen und berate zusammen mit meinem Mitarbeiter Wolfgang Nagler speziell Kunden im Bereich der langfristigen Vermögensanlage.

**Ein langer Zeitraum, in dem Sie viel Erfahrung gesammelt haben. Wie definieren Sie Ihre Aufgabe?**  
Wir sind der individuelle, persönliche Finanzpartner unserer Kunden. Unsere Hauptaufgabe sehen wir in Abstimmung mit dem Kunden darin, sein Vermögen zu erhalten und langfristig eine attraktive Rendite zu erwirtschaften.

**Nun ist Geldanlage immer eine Vertrauenssache.**  
Natürlich. Deshalb ist wichtig, dass sich Kunde und Berater sehr gut kennen und verstehen. Nur dann kann ich eine individuelle Beratung bieten und Lösungen entwickeln, die jeweils optimal auf die Gesamtsituation des Kunden zugeschnitten sind. Zudem steht die Institution „Sparkasse“ dahinter, auch das hat nochmals großes Gewicht.

**Das heißt, Sie nehmen sich viel Zeit für jeden Kunden.**  
Unbedingt, das ist Voraussetzung, vor allem in der Kennenlernphase. Danach entscheidet der Kunde, wie viel Beratung er braucht. Grundsätzlich stehen mein Mitarbeiter und ich quasi jederzeit persönlich zur Verfügung – sei es tagsüber im Büro, bei Kunden zuhause oder an einem anderen Ort seiner Wahl.

**Worum geht es in einem ersten Gespräch – worauf kommt es an?**  
Das Wichtigste ist, dass der Kunde mir seine finanziellen Wünsche und Ziele schildert. Was soll mit seinem Vermögen geschehen? Soll es in erster Linie erhalten bleiben, wie viel braucht er für seinen Lebensunterhalt und Lebensstil? Also seine persönliche und damit wirtschaftliche Gesamtsituation, wozu auch die familiären Gegebenheiten, persönliche Hobbys und so weiter gehören. So erhalten wir ein Bild von dem Kunden und können ihn individuell danach beraten.

**Eine hohe persönliche Verantwortung, die Sie hier formulieren.**  
Stimmt, aber sie gilt für beide: Der Kunde muss das Vertrauen zu mir haben und offen seine Wünsche formulieren und ich habe die persönliche Verantwortung, den Kunden gut zu beraten. Nur so haben wir die Chance, zu einem optimalen Ergebnis zu kommen. Hinzu kommt, wir gehören zu dem Kreditinstitut vor Ort und wir wohnen und leben auch hier. Man trifft sich beim Einkaufen oder auf verschiedenen Veranstaltungen, sei es auf einer Vernissage im Gulbransson-Museum, einem Konzert beim Musikfest in Kreuth oder einem der vielen Waldfeste. Manchmal sogar, wenn ich etwas zu feiern habe, im Freihaus Brenner. Das stärkt die Verbindung und das Vertrauen zueinander. Es ist wichtig, dass man sich in die Augen sehen kann. Deshalb sind unsere Angebote fair, transparent und vertrauenswürdig.

**Welche Formen der Geldanlage raten Sie in Zeiten der Niedrigzinspolitik?**  
Das kommt auf den Kunden an, das kann man nicht pauschal sagen. Wie gesagt, wir beraten individuell und, was das Vermögen

betrifft, langfristig. Grundsätzlich halte ich die Diversifizierung des Vermögens für den Königsweg – die Zusammensetzung ist jeweils eine persönliche. Zu dem Bild, das ich mir von einem Kunden mache, gehört auch seine Risikobereitschaft. Ein wesentlicher Punkt, bei dem jeder Mensch eine eigene Einstellung entwickelt hat. Im Bereich der Vermögensverwaltung arbeiten wir erfolgreich in Kooperation mit einem der größten bankenunabhängigen Vermögensverwalter in Deutschland zusammen.

**Gibt es eine Untergrenze für das Vermögen, das Sie betreuen?**  
Die Untergrenze liegt bei 250.000 Euro liquides Vermögen.

**Wie beraten Sie beispielsweise, wenn es um Immobilien oder Kredite geht? Machen Sie das selbst?**  
Die Kreissparkasse ist ein Unternehmen, das seit 180 Jahren existiert. Wir haben für jeden Bereich Spezialisten. So wie mein Mitarbeiter Wolfgang Nagler und ich die Ansprechpartner im Bereich der Vermögensanlage sind, haben auch unsere Kollegen in den verschiedenen Bereichen seit Jahren Erfahrung. Wenn der Kunde hier beispielsweise eine Wohnung oder ein Haus kaufen oder verkaufen möchte, ziehen wir unsere Immobilienspezialisten hinzu, die das Fachwissen und die Kontakte vor Ort haben. Entsprechendes gilt, wenn der Kunde einen Finanzierungswunsch hat oder eine Versicherung braucht. Erster Ansprechpartner ist aber immer mein Mitarbeiter oder ich. Wir organisieren das für unsere Kunden und Sie haben immer nur einen Ansprechpartner.

**Wenn ich mein Vermögen nicht nur anlegen, sondern damit hier, wo ich lebe, zum Gemeinwohl beitragen will – können Sie da auch weiterhelfen?**  
Für diesen Zweck ist die Stiftergemeinschaft der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee gegründet worden. Sie funktioniert wie eine eigene Stiftung, nur ohne den riesigen Aufwand. Damit bieten wir die Möglichkeit, bereits ab einem Betrag von 10.000 Euro eine eigene Namensstiftung mit individueller Zweckbestimmung zu gründen. Ob in den Bereichen Kunst, Kultur, Sport, Bildung, Ökologie oder Soziales: Der Stifter entscheidet, wie er sich selbst über Generationen hinweg engagieren möchte. Im Rahmen unseres Stiftungsmanagements begleiten wir die Stifter bei der Realisierung ihrer Stiftungsidee und sorgen für die Verwaltung ihrer Stiftung. Sie sehen, wir sind für unsere Kunden da, egal was sie für einen (finanziellen) Wunsch haben.

**Herr Becker, herzlichen Dank für dieses Gespräch.**

# Weil mit der Hand schreiben wieder Luxus ist...

Text CAROLA KASPAR FOTOS MANFRED GLÜCK

Jedes Holz birgt eine Überraschung. Aus alten Wurzeln oder abgebrochenen Ästen macht Heribert Lechner in feiner Handarbeit edle Schreibwerkzeuge.

Eine Bruyere-Wurzel hat ihm der Kunde aus Südfrankreich mitgebracht. Es ist eine Baumheide, als Holz gerne genommen für Pfeifenköpfe oder Messergriffe. Nun soll's ein Füllfederhalter werden.

In den Händen von Heribert Lechner liegt das knubbelige Holz, dick und schwer. Dort, wo er glaubt, da finde er das schönste Muster, zieht er Linien zum Zuschneiden. Ob der Stift gelingen wird, weiß Lechner erst, wenn er die Säge angesetzt hat. Was sich hinter der Rinde verbirgt, kann für eine Überraschung sorgen. Ist das Holz schön gemasert? Oder einfach nur glatt? Oder gibt es im Inneren einen Riss? Klar, es gäbe Messgeräte, die die Feuchtigkeit im Holz bestimmen. Aber er arbeitet nach Gefühl und seiner Erfahrung.

Holz ist sein Lebenselixier, da kennt sich Lechner aus. Wilde Hölzer mag er am liebsten. „Da ist noch Leben drin“, sagt er. Und meint die wilden Muster, die entstehen, wenn sich Jahresringe in verschiedenen Farben zeigen oder durch verändertes Wachstum verschieben.

Lechner war früher mal bei der Polizei. Als er dann in den Ruhestand ging, besann er sich auf seine Fähigkeiten als Feinmechaniker. Das hatte er als ganz junger Mann gelernt. Erst drechselte er in seiner Freizeit Holzschüsseln, dann wechselte er zu den Stiften. Seine Frau Ursula hat lange in einem Schreibwarengeschäft gearbeitet. Es lag auf der Hand.

Kolbenfüller, Kugelschreiber, Druckstifte – fast 30 verschiedene Arten an Stiften hat er inzwischen entworfen. Wer eine echte Goldfeder für seinen Füller will, muss dann schon ein paar Hundert Euro hinblättern. Wenn Kunden ihm das Holz bringen, ist das zwar besonders für die Kunden. Denn sie verbinden damit meist eine Erinnerung, wo sie es her haben, und die Erwartung, dass der edle Stift dann etwas billiger würde. „Aber das macht wenig aus“, erklärt Lechner. „Die Arbeit, die drin steckt in so einem Stift, ist das Besondere.“

Eigentlich sieht es recht leicht aus. Aber so ist's ja immer, wenn einer sein Handwerk beherrscht. Ein Holzspan nach dem andern fällt hinunter. Zuletzt bleibt nur noch eine millimeterdünne Wand der hohlgedrech-

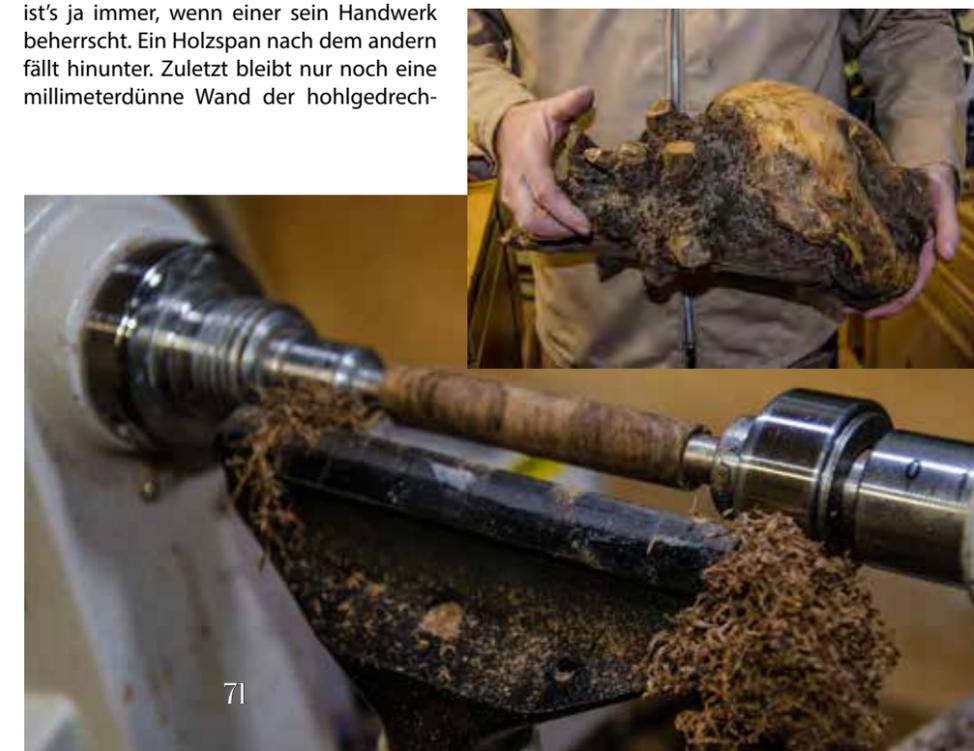
selten Röhre. Mit Metallringen wird sie verstärkt, geschraubt, gefüllt mit der Mine oder Patrone. Ganz nach Wunsch des Kunden. Die Bruyere-Wurzel war übrigens recht ergiebig: Für den Finder der Wurzel und für seine Frau und Sohn gab es daraus ein edles Schreibgerät.

Edelholzstifte  
Ziegelweg 18  
83109 Großkarolinenfeld  
Tel. 08031 50105  
[www.edelholzstifte.de](http://www.edelholzstifte.de)



Heribert Lechner in seiner Werkstatt mit dem „Rohmaterial“...

...aus dem die Edelholzstifte entstehen.



# Prantl – wenn Tradition den Zeitgeist trifft



Von berühmten nationalen und internationalen Künstlern bis hin zu Mitgliedern des deutschen Hoch- und des Industrieadels: Nur ungern schmückt sich Prantl mit den Namen seiner überaus eklektischen „Fan-Base“. Obwohl die Liste derer, die die Marke für ihr selten gewordenen Können schätzen, fast unendlich ist. „Unsere Kunden sind oft diejenigen, die intellektuell und künstlerisch ihrer Zeit voraus sind. Sie glauben an das Schöne und an das von Hand geschriebene Wort“, so Bernd von Stumberg, der Prantl seit zwei Jahren leitet.

Es ist genau diese feine Art der Zurückhaltung, die das Münchner Traditionsunternehmen auszeichnet und zu einem ganz besonderen macht. Seit mittlerweile 222 Jahren steht nur eines im Mittelpunkt: das über Jahrhunderte perfektionierte Druckhandwerk. „Es ist ein Stilmittel und Drucken ist die handwerkliche Kunst, die eigenen Gedanken in Worten und Bildern auf Papier zu bringen, um sie hinaus in die Welt zu senden.“

Mit dieser Druckkunst und Galanteriewaren hat sich Franz Anton Prantl, als Königlich Bayerischer Hoflieferant, einen Namen gemacht. 1797 legte er den Grundstein für das Münchner Unternehmen, das schon viele Herrschaftsformen, Kriege und Wirtschafts-

Krisen überlebte. Seitdem reist Prantl zurück, aber gleichzeitig in die Zukunft und folgt damit auch der Vision der Eigentümer: „Ich glaube, man muss sich von der Vergänglichkeit der elektronischen, schnelllebigen und vor allem unverbindlichen Welt abheben. Sich Zeit zu nehmen, einen Brief auf feinstem Papier zu schreiben, ist heutzutage die höchste Anerkennung, die man einer anderen Person schenken kann. Es ist eine Freude an sich und ein Statement.“

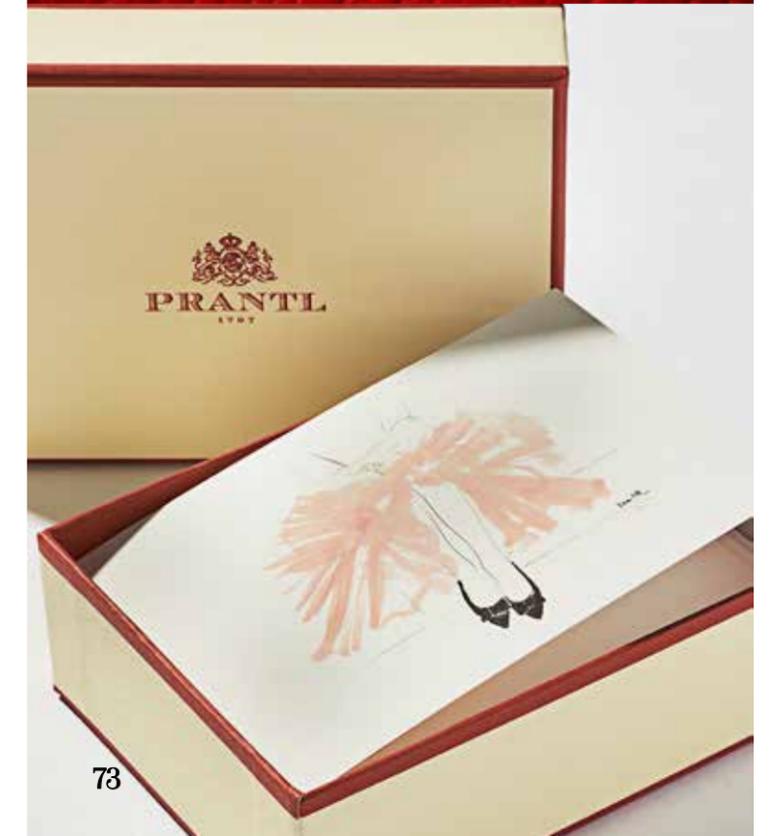
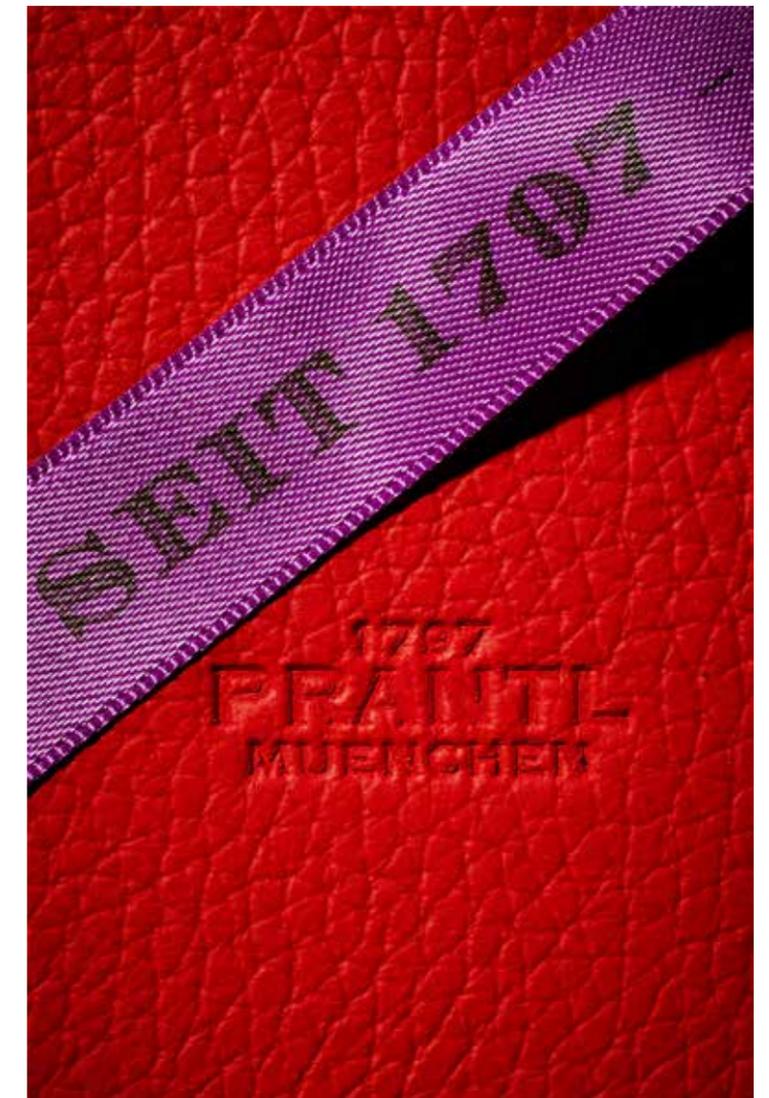
Genau diese edle Tradition gilt es zu bewahren: Somit bildet auch heute noch die Kunst des Druckens das Herzstück Prantls. Zu einer der beliebtesten Techniken gehört etwa der Stahlstich, bei dem, ganz individuell und nach Kundenwunsch, eine Stahlplatte graviert wird, die jeden Briefpapierbogen einzeln bedruckt. Hinzu kommen Blindprägungen, zum Beispiel von traditionsreichen Wappen und handgefertigten Gravuren.

Das Papiersortiment reicht von der Hochzeitspapeterie, Visitenkarten, Einladungen, Briefpapier bis hin zu Geburtsanzeigen, die mit handgebundenen Schleifen verziert werden. Zu den Bestsellern gehören liebevoll gestaltete Grußkarten, mit denen Prantl zusätzlich beweist, dass sich Tradition und Zeitgeist nicht ausschließen müssen, sondern vielmehr eine wertvolle Allianz bilden: Mit einem Augenzwinkern sind es humorvolle Motive, wie etwa ein bayerisch „geschmückter“ Dackel, Sprüche wie „Pfiat di“ oder „Ois Guade!“, die diese schmücken. Außerdem arbeitet das Unternehmen bereits seit über zehn Jahren mit der Münchner Künstlerin Kera Till zusammen, deren berühmte, feminine, verspielte Illustrationen ebenso eine Vielzahl der Karten zieren.

Neben der Papierkunst gehören auch allerfeinste Lederaccessoires zum Stammsortiment: etwa mit Initialen versehene Kartenetuis, Leder Pouches in kräftigen Farben oder zweifarbig „Vide-Poches“ – alles auch im Onine-Shop erhältlich.

Klar ist: Das Unternehmen ist heute eher ein kleines Gesamtkunstwerk, das Etikette und Stilgefühl mit der Moderne vereint. Dessen ist sich auch Bernd von Stumberg bewußt: „Prantl steht für die feine Lebenskunst.“

Prantl AG  
Brienner Strasse 11  
80333 München  
Tel. 089 223436  
www.prantl.de



# Alles, was dem Hund schmeckt

Für Hunde ist der Laden von Lupus Kausnack in Miesbach die Traumboutique. Vom zarten Hundemädel bis zum gewaltigen Wolfshund würden sich die Vierbeiner diesen Hotspot wohl täglich zum Shoppen aussuchen. Denn hier lockt, fein säuberlich nach Produktgruppen sortiert, alles was ein Hundeherz höher schlagen lässt: Von gesundem Frischfleisch bis zu Beutebrocken bietet der Miesbacher Familienbetrieb einfach alles, was Hunde lieben.



Ob frisch oder getrocknet – alles stammt aus eigener Produktion. Das Futter wird von Hand und mit langjähriger Kenntnis in der eigenen Fabrikation in Miesbach hergestellt. So kann garantiert werden, dass jedes Produkt frei von chemischen Zusatzstoffen, Lebensmittelfarben und künstlichen Konservierungsstoffen ist. Familie Huber hat schon immer besonderen Wert auf gesunde Hundenahrung gelegt. Anders wäre ihr Hundeschlaraffenland wohl auch nie entstanden. Um ihren treuen und kraftvollen Leonberger optimal zu ernähren, begannen Günther und Elvira Huber, damals noch im Besitz der Metzgerei Huber am Windfeld in Miesbach, ihren Hund mit gesundem Futter zu ernähren. Zunächst aus den Nebenprodukten, die in der betriebseigenen Schlachtung anfielen, entwickelte Günther Huber nach und nach sein reichhaltiges Angebot und machte dieses Futter auch anderen Hundebesitzern zugänglich.

## Frisches Futter, praktisch portioniert

Bis heute kaufen Hubers persönlich direkt ab Schlachthof. Vor allem aus Traunstein und Waldkraiburg, also aus der näheren Umgebung, stammt das schlachtfrische Fleisch, das sofort in Miesbach verarbeitet wird. Im Folienbeutel vakuumiert und tiefgefroren, stellt es als beliebtes BARF-Frischfleischangebot einen wertvollen Baustein der gesunden Hundenahrung dar. Roh belassen, lässt sich der Inhalt der handlichen Päckchen mit 0,25 kg, 0,5 kg oder 1 kg gut portionieren. Obwohl dieses hochwertige Frostfleisch – in 14 Sorten vom Rind oder

in acht Sorten vom Geflügel – Vitamine und Mineralien in natürlicher Zusammensetzung enthält, ist es als Alleinfutter nicht ausreichend. Für den optimalen Nährstoffmix erhalten Hundebesitzer bewährte Zusatzprodukte wie wertvolle Lachsöl-Kapseln, Fell-Complex oder Vitaminkomposita. Diese Nahrungsergänzungsmittel sind so zusammengestellt, dass nicht nur das Fell glänzt. Sie regeln die Verdauung, halten den Bewegungsapparat fit bis ins hohe Alter.

## Bei Lupus Kausnack gibt es nun ein Ernährungsberaterin für Tiere

BARF, die „biologisch artgerechte Rohfütterung“, ist unter Hundebesitzern inzwischen eine beliebte Fütterungsart. Damit Kunden sich noch besser die Ernährung ihres Vierbeiners zusammenstellen können, haben Hubers jetzt Christiane Berger, eine Ernährungsberaterin für Tiere, gewinnen können. Berger hat bei Swanie Simon ihre Ausbildung gemacht. Sie gilt als Ikone in Sachen artgerechte Hundeernährung. Außerdem kennt sich Berger mit tiergerechter Kräuterheilkunde aus. Normale Tipps gibt Christiane Berger im Miesbacher Geschäft für besondere Ernährungsberatung mit individuellem Plan muss man mit ihr einen extra Termin ausmachen.

## „Hundegoodies“ in großer Auswahl sind auch im Angebot

Zwei Wochen bis sieben Monate trocken nach einem speziellen Verfahren – ganz ohne Zusätze – das Riesangebot ge-

trockener Kausnacks. Wer seinem Hund also zusätzlich etwas ganz besonders Gutes tun will, sollte hier zugreifen. Vor allem die bissfesten Teile von Geflügel, Schwein, Rind und Hirsch sind bestens geeignet, die Zähne und das Zahnfleisch Ihres Hundes gesund zu halten und zu pflegen. Getrocknete Sehnen, Ohren, Ochsenziemerstücke, der abwechslungsreiche Rinder Crunchymix und weitere 50 Sorten getrocknete Stücke sind sinnvolle „Hundegoodies“, die jeder Hundebesitzer gerne entgegennimmt. Als Ergänzung zur ausgewogenen, ballaststoff- und vitaminreichen Ernährung des Hundes eignet sich außerdem das große Trockenfutter-Angebot, das über Hirse-, Reis- und Kartoffelflocken, Gurken, Karotten, Zucchini und Kräutern – pur oder mit Fleisch versetzt – bis zu Hundekexen in Herzform reicht.

Die Liebe zum Hund bestimmt das Geschäft und die Kenntnis dessen, was er braucht, sowie charmante Aufmerksamkeit für den Kunden: So lässt sich vielleicht der besondere Service, den Elvira und Günther Huber jeden Tag leben, am besten zusammenfassen. Das alles gibt es direkt im Laden in Miesbach oder online übers Internet. Hubers liefern europaweit.

Lupus Hundefutter Kausnack  
Am Windfeld 40  
83714 Miesbach  
Tel. 08025 9990-03  
info@kausnack.de  
www.kausnack.de

# In der Hutmacherei

Schon allein der 500-Jahre alte Voitlhof, in dem sich Werkstatt und Laden von Susi und Martin Wiesner befinden, ist eine Schau. Die Hüte vom Huaterer sind gar noch mehr eine Schau. Sie sind nämlich echt. Handgemacht und einfach schön. Brenners Magazin-Leser kennen die Werkstatt noch aus dem Rohbau, Jetzt, drei Jahre später, brummt's bereits.

Es geht den Dehner hinauf. Es geht die Tür auf. Es ist wunderbar. Holzig-ledrig warm riecht's in der Werkstatt. Auf den Holzstegen und Regalen reihen sich die Hüte. Velourshüte, Filzhüte, Wollhüte, Strohüte. Für Frauen, für Kinder, für Männer. Martin Wiesner lernte den Beruf noch in Bad Ischl, in Österreich. In Deutschland ist dieses Handwerk als Ausbildungsberuf ausgestorben. Der Velourshut ist für ihn der besondere, der Festtagshut. Er wird zu besonderen Anlässen getragen, in anschließlicher Handarbeit gefertigt. Die Farben: tiefes Schwarz, erdige Brauntöne, matte Olivtöne, klassisches Flaschengrün.



Velourshüte bestehen aus Hasenhaar, Wollhüte aus Schafwolle, Glatt- und Rauhaarhüte aus Kaninchenhaar. Die hochwertigen Rohlinge bekommen sie aus Portugal und Augsburg. Doch bis aus einem unförmigen Einheitsstumpfen eine ansehnliche Kopfbedeckung wird, vergehen einige Arbeitsstunden. Das Wichtigste: Die hochwertigen Velourshüte unterscheiden sich von einem industriellen Hut durch die äußerst mühevollen Oberflächenbearbeitung. Als derzeit einziger Betrieb „schert“ Wiesner die Oberfläche des fertig geformten Hutes. Dies verleiht dem „Wiesner“-Hut den besonderen Glanz.

Susi Wiesner, geborene Brückner, hat ihre eigenen Linien im Laden; die „Hand'gmacht“ und die „BellaSusa“. Es gibt Trachten und Dirndl, das passende Zubehör an Blusen

und Wadlstrümpf. Zudem gibt es gute Wolljacken oder schöne Kommunionkleidung in Tracht. Was Wiesner anbietet, stammt zum Großteil aus der eigenen Werkstatt im Haus. Vier Nahterinnen schneiden die feischen Gwander. Es sind bezaubernd weiblich-freundliche Dirndl, modisch und frisch. Sie trägt sie auch selbst viel. Kann man sich im Fernsehen immer wieder anschauen, denn Susi Wiesner moderiert „BR-Heimat Zsammg'spuit“, wo sie junge Volksmusikgruppen vorstellt oder auch den „Wiesnerfrühschoppen“. Oder spielt am Münchner Volkstheater das „Marei“ im „Der Brandner Kaspar und das ewig' Lebn“. Oder singt und musiziert selbst mit ihrem Dreigsang, den „Perlseer Dirndl“. Das alles neben der Werkstatt, dem Laden und der Familie. Es ist schon viel, was diese jungen Leut' machen. Aber es ist immer was ganz was Bsonders.

Hutmacherei und Trachten Wiesner  
Feldstrasse 9  
83700 Rottach-Egern  
Tel. 08022 673824  
Öffnungszeiten  
Mittwoch bis Freitag 9 bis 12 und 14 bis 17 Uhr (Sommer bis 18 Uhr)  
Samstag 9 bis 12 Uhr  
Montag und Dienstag ist der Laden geschlossen, da werden in der Werkstatt Hüte produziert.  
[www.hutmacherei-wiesner.de](http://www.hutmacherei-wiesner.de)

# Vom Bauerntheater nach Hollywood und retour



Georg Attfellner hat mit seinen 92 Lebensjahren eine Menge Erfahrung auf der Bühne. Vor 77 Jahren packte ihn die Theaterlust, eine Leidenschaft, die in ihm bis heute lodert.

Heute ist er wieder fast jeden Tag im Schlierseer Bauerntheater, so wie damals als junger Bub. 2019 bekam er die Verdienstmedaille des bayerischen Ministerpräsidenten für sein langjähriges Engagement verliehen. „Sagen S'Schorsch, Georg sagt keiner“, fordert er auf und legt noch ein paar Schweinehälften aus Stoff zurecht, für's Theaterstück „Blutwurst & Sauschwanzl“, das am Abend auf dem Programm steht. Behände bewegt er sich die Treppe vom Requisitenraum des Bauerntheaters zurück zur Bühne. „Seit ich in Rente bin, darf ich hier wieder rummacheln.“ Sein Requisitenlager füllt ganze Häuser. Im Theater ist nur ein Teil untergebracht. Damit alles stimmt, hat er seinen eigenen Computer zur Recherche. Wenn man z. B. ein Scheckbuch von 1913 braucht, dann sucht er nach einem Original. Hier wird nicht einfach etwas selbst gebastelt, das halt so aussieht irgendwie.

## Das Bauerntheater Schliersee – eine Institution

1892 begründeten der Schlierseer Wirt Xaver Terofal und der Königliche Hofschauspieler Konrad Dreher das Theater. Es wurde ein Welterfolg. Auf Tournee von Schliersee bis Berlin, von Wien bis Chicago füllte das Ensemble die Theater der Welt. 1893 war das damals weltgrößte Lincoln-Theater eine Woche lang bei ihrem Besuch zur Weltausstellung in Chicago ausverkauft. Und nicht nur das. Es ist auch quasi den Schlierseern zu verdanken, die in Lederhosen und Dirndlgwand auftraten, dass die Hauptausstattung jedes Bayern heute in der globalisierten Welt das Bild aus Deutschland mitprägt. Das Bauerntheater hat heute sogar einen eigenen Platz im Haus der Bayerischen Geschichte.



Requisitenkammer und Garderobe sind sein Reich.



Mirl Weiher-Forsthuber und Sophia Pfisterer folgen meist, wenn Schorsch was ansagt.



Details müssen stimmen, sonst stimmt nichts.



Wenn was gelingt, gibt's großes Lob.



### Ois Chicago mit dem Schlierseer Bauerntheater

Inzwischen hat das Bauerntheater einen eigenen Platz im neuen Haus der Bayerischen Geschichte. Vor der Skyline Chicagos hängt der alte Schlierseer Vorhang. Schließlich waren es die Theaterleute und Xaver Terofal, die das Bayernbild von Lederhosen und Almenrausch bereits Ende des 19. Jahrhunderts in die Welt hinaustrugen.





Der Requisiteur und sein Vorstand Florian Reintaler. Heute wird das Bauerntheater Schliersee von einem Verein erhalten.

### Den Theatergründer bewunderte er

Schorsch Attffellner hatte als kleiner Junge also noch den Theatergründer gekannt. Als in den Kriegswirren 1942 der hauptamtliche Requisiteur eingezogen wurde, ergriff Schorsch seine Chance und ging als Jung-Requisiteur zum Theater. Seine Eltern waren natürlich nicht erfreut, als er dann mit 16 Jahren das erste Mal auf Tournee ging – als Fronttheater in den Kaukasus. „Die Fronteinsätze haben wir irgendwie überstanden“, sagt er. Ende 1944 geriet er in amerikanische Gefangenschaft, wurde dort Fahrer für den späteren Gouverneur von Miesbach, kam wieder heim nach Schliersee und half den Amis bei Kino-Drehen. Sein erster Streifen war „Der letzte Schuss“, für den im Bauerntheater gefilmt wurde. Danach war der Weg frei für ihn – in die Bavaria Filmstudios, nach Babelsberg und Hollywood. So sorgte er zum Beispiel

für die Requisite für „Die Buddenbrocks“, für „Old Shatterhand“ oder die „Lausbubengeschichten“. Aber auch fürs Fernsehen arbeitete er, wie für die „SOKO“-Serie.

### Das Erinnerungsalbum zeigt Berühmtheiten

Wer in Schorsch Attffellners Erinnerungsalbum blättern darf, findet die legendären Schauspieler des 20. Jahrhunderts. Er arbeitete mit den Größen Hollywoods wie Gregory Peck, Yul Brunner, Kirk Douglas, machte Requisite bei den Winnetou-Produktionen. „Lex Barker war ein toller Typ“, sagt er. Mit ihm hat er sich auch nach den Dreharbeiten getroffen. Er arbeitete mit den Größen aus dem deutschen Kino wie Hildegard Knef, Peter Ustinov, Harald Juhnke, Curd Jürgens. „Der lebte ja auch lange Zeit in Schliersee“, erinnert er sich, „er hat mich auch daheim besucht, mit mir die Ausstattung besprochen.“ Nach einer Pause

fügt er scherzend an: „Aber beim Film war ich nicht so lange wie im Bauerntheater. Beim Film waren es nur 44 Jahre.“ Dann hat er keine Zeit mehr. Die Schauspieler bereiten sich für die Abendvorstellung vor. Und da wacht er streng darüber, dass es keine Nachlässigkeiten gibt. Denn nur die richtige Ausstattung macht die Szene glaubhaft. Sonst ist alles Spiel.

**Schlierseer Bauerntheater**  
Xaver-Terofal-Platz 1  
83727 Schliersee

29.12.2019 Zwei Bauern im ¾-Takt  
05.01.2020 Die Geierwally  
Spielplan 2020 unter  
[www.schlierseer-bauerntheater.de](http://www.schlierseer-bauerntheater.de)  
Tickets auch über  
[www.muenchen-ticket.de](http://www.muenchen-ticket.de)



WAS SIE HEUTE  
ANZIEHEN SOLLEN? UNVER-  
GESSLICHE MOMENTE.



EINER VON HIER

# SLYRS WHISKY



## Die Natur Oberbayerns in jedem einzelnen Tropfen

Bayern ist seine Heimat, der besondere Geschmack sein Markenzeichen: SLYRS Bavarian Single Malt Whisky.

Mit Leidenschaft, Liebe zum Produkt und Innovationsfreude kreieren die SLYRS Destillateure Tag für Tag Einzigartiges. Die Qualität und der typische SLYRS-Charakter überzeugen Kenner längst weltweit:

IT'S NOT A SCOTCH, IT'S NOT A BOURBON, IT'S A SLYRS!

2017 World Whiskies Awards  
Category Winner "German Single Malt 12 years & under"  
2015 World Whiskies Awards | SLYRS Single Malt Whisky Classic,  
"Best European Single Malt 12 years and under" | GOLD MEDAL

### SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT WHISKY CLASSIC, 43 % VOL.

Unser Klassiker mit unverwechselbarer SLYRS-DNA, der durch eine großartige Komplexität und ein harmonisches Zusammenspiel der fruchtigen Aromen besticht. Während der Lagerung in neuen 225-Liter-Holzfässern entwickelt sich sein unvergleichlich milder, angenehm malziger Charakter.



2019 IWSC  
SLYRS  
Single Malt Whisky  
Aged 12 Years | GOLD

### SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT WHISKY AGED 12 YEARS, 43 % VOL.

Nehmen Sie sich Zeit für diesen besonderen Whisky – er hat es verdient. Zwölf Jahre durfte dieses Meisterwerk ungestört im SLYRS Fasslager ruhen. Reifen. Erwachsen werden. Und in wertvollen Eichenfässern seine kraftvoll-voluminöse, komplexe Note entwickeln.