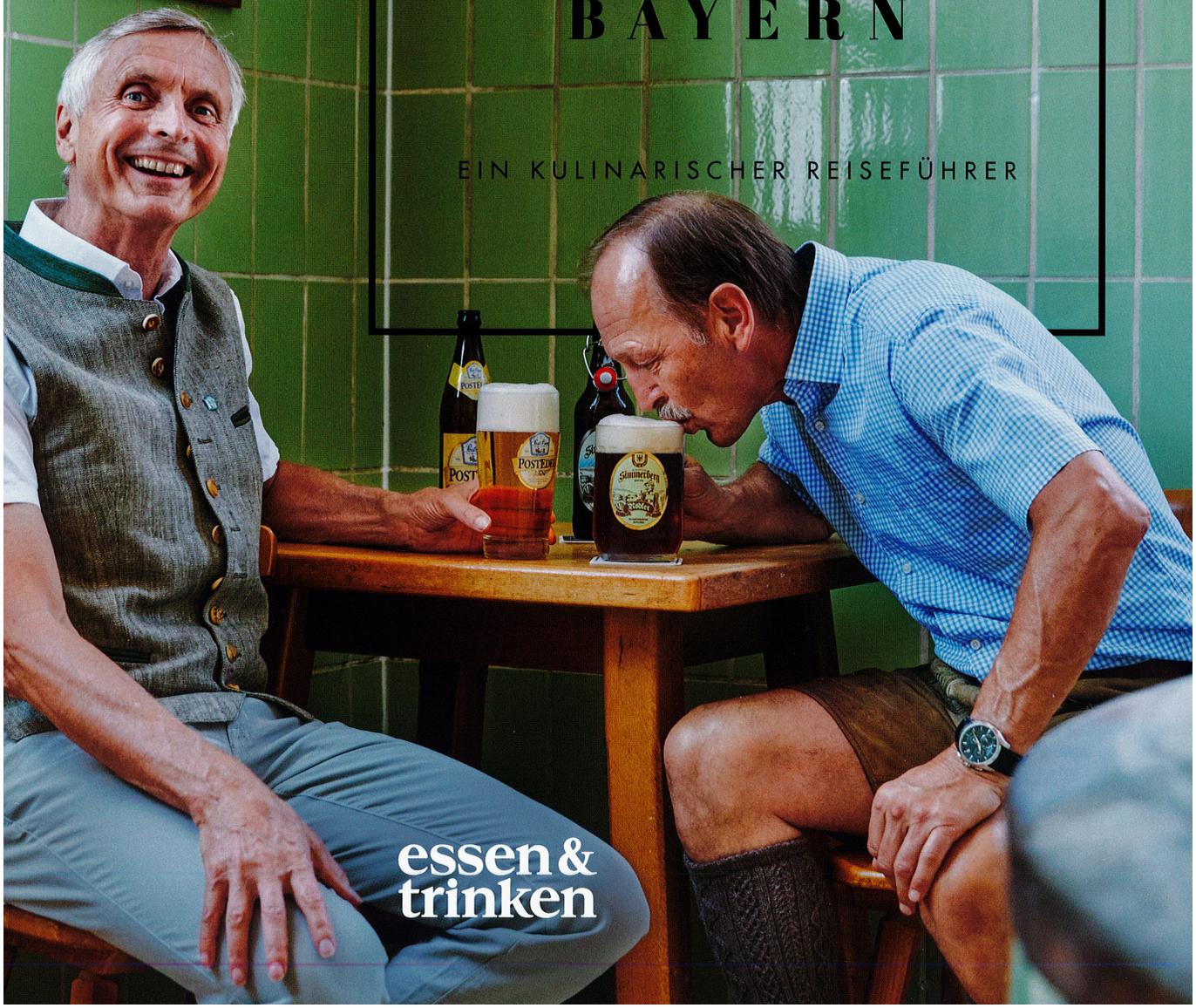


100

GENUSSORTE
IN
BAYERN

EIN KULINARISCHER REISEFÜHRER



essen &
trinken

REGION OBERBAYERN

100 GENUSSORTE IN BAYERN





ISCH

r geht's kaum: Die Region um den Tegernsee bietet alles, was weltweit das Bild von Bayern prägt. Blaue Seen, grüne Hügel, hohe Berge, Trachtenfeste, süßiges Bier und deftige Brotzeiten. Das Kunststück, das die Menschen hier leisten: Trotz der Vielfalt ihrer Genussprodukte lassen sie nicht nach im Eifer, die Qualität hochzuhalten. Ein Beispiel ist das Bier aus dem „Herzoglich Brauhaus Tegernsee“. Obwohl es nicht beworben wird, ist seine Beliebtheit deutschlandweit enorm.

TEGERNSEER TAL

Flüssiges Gold

Liegt es an den vielen Gewässern, dass die Tegernseer schon immer so gut mit Flüssigem umgingen? Jedenfalls sind ihre Biere, Brände und Milchprodukte in ganz Deutschland begehrt

— GLÜCKSQUELL — Erst die – zumindest für Genussfans – schlechte Nachricht: Der Konsum von Bier geht in Deutschland Jahr für Jahr zurück. Anfang der 1990er waren es pro Kopf 143 Liter im Jahr, 2017 nur noch 106 Liter. Jetzt die gute Nachricht: Das gilt nicht am Tegernsee. Im Gegenteil, das im „Herzoglich Bayerischen Brauhaus“ hergestellte Bier kann gar nicht so schnell gebraut werden, wie es nachgefragt wird. Es wird inzwischen in Hamburg genauso getrunken wie in Berlin. Der Grund ist nicht, dass irgend- ein Influencer den Stoff bewirbt oder eine Agentur eine perfekte Content Marketing Strategie angestoßen hat. Im Gegenteil: Das edle Getränk wird gar nicht beworben! Der Grund ist einfach, dass das Bier sehr, sehr gut schmeckt. Na gut, es gibt noch einen anderen Grund: Es verfügt über den vielleicht schönsten Flagshipstore der Welt: Das „Herzogliche Bräustüberl Tegernsee“ gehört zwar nicht offiziell zur Brauerei, liegt aber auch in der ehemaligen Klosteranlage direkt am See. Wer hier schon mal auf einer Bierbank im Sonnenschein ein Helles getrunken und sich umgeschaut hat, der konnte sich leicht im Genuss- himmel der Bayern fühlen.

Aber nicht nur beim Bier haben die Menschen am Tegernsee die Kunst, flüssiges Gold herzustellen, perfektioniert. Der Besucher merkt diese Fähigkeit auch den Obstbränden an, die etwa bei der „Destillerie Liedschreiber“ produziert werden. Sogar ein eigener Gin aus heimischen Bestandteilen ist im Angebot (siehe Interview). Die „Destillerie Fischerweber“ verkauft ein exzellentes Wacholderdestillat.

Das „Herzogliche Bräustüberl“ liegt im ehemaligen Klostergebäude direkt am See und ist der vielleicht schönste Flagshipstore der Welt

Vielleicht liegt es daran, dass die Bewohner des Tegernsee früh gelernt haben, den See zu beherrschen, aber auch zu beschützen. Alle Zuflüsse aus den Bergen verfügen über Hochwasserschutz, gleichzeitig liegt die ganze Region schon seit 1956 im Landschaftsschutzgebiet. Saiblinge und Forellen werden im See gefischt oder nachhaltig im klaren Bachwasser gezüchtet, etwa in der „Herzoglichen Fischzucht Wildbad Kreuth“. Hier kümmert sich Fischwirtschaftsmeister

Alexander Wiemann darum, dass die Qualität stimmt. Die Fischerei Tegernsee bietet in malerisch am See gelegenen Bistros fangfrischen Fisch an. Dabei arbeiten die Tegernseer eng zusammen: Elf Gastronomen und sechs heimische Produzenten kooperieren un-

bringen unter der Marke „Genießerland“ die kulinarische Vielfalt perfekt auf den Teller – egal ob als rustikale Bergküche oder Gourmetgericht.

Noch näher dran an der Quelle des Glücks sind an Tegernsee übrigens die Kühe. Sie schlürfen das reine Wasser nicht aus dem See, sondern dürfen gleich in die Berge an den Ursprung vieler Gebirgsbäche. Im Sommer können sie auf den bewirtschafteten Almen saftiges Heu kauen und versorgen so die Bauern mit hochwertiger Heumilch.

So viel flüssiges Gold, da passt es, dass auch ein sehr ungewöhnliche Quelle hier zu finden ist: Im Westen des Sees sprudelte einst Erdöl aus dem Boden. Die Quelle ist heute zwar versiegt, aber kleine Mengen treten immer noch aus und zeigen so, wie gesegnet die Region an flüssigen Ressourcen ist.



3 FRAGEN AN

**ANDREAS
LIEDSCHREIBER,**

„Edelbrand Destillerie
Liedschreiber“, Gmund
(Foto: mit Frau Anna-Maria)

Wie kamen Sie zum Obstbrennen?

Bei uns wird schon seit fünf Generationen destilliert. Ich habe das Handwerk vom Vater gelernt. Meine Frau und ich sind beide ausgebildete Edelbrand-sommeliers und zeigen unsere Arbeit regelmäßig beim Schaubrennen.

Wie entstand die Idee zum eigenen Gin?

Wir haben ein Gin-Seminar besucht und uns in den Geschmack verliebt. Viele Gins sind sehr schlank, unser Teg-Lake-Gin hat viel mehr Wucht. Im Vordergrund ist der Wacholder, kombiniert mit Kräutern.

Was raten Sie Besuchern, die an den See kommen?

Kauft die Spezialitäten hier in den Läden und geht in die Natur, an den See oder Hang. In Stille und bewusst genießen, das kann man bei uns sehr gut.



L A G E

Das voralpine Tegernseer Tal liegt im Landkreis Miesbach. Den nördlichsten Ort, Gmund, erreicht man gut mit der Bayerischen Oberland-Bahn. Per Auto beträgt die Fahrzeit ab München ca. 45 Minuten. Der 1.722 Meter hohe Wallberg kündigt das Tal schon von Weitem an.



D A S B I E R

Das Tegernseer Helle ist das beliebteste Bier des „Herzoglich Bayerischen Brauhauses Tegernsee“. Der Alkoholgehalt des Klassikers beträgt 4,8 Prozent, die Stammwürze liegt bei 11,5 Prozent und der Genussfaktor bei 100 Prozent oder, bei richtiger Temperatur und Gesellschaft, weit darüber. In der Winterzeit sind auch die Sorten Blauer Page und Quirinus für Genießer verfügbar.

ORTE

Fünf Gemeinden liegen am See: Gmund, Bad Wiessee (Foto), Tegernsee, Rottach-Egern und Kreuth. Die Besiedlung begann mit der Gründung des Klosters Tegernsee im achten Jahrhundert durch die Benediktiner, schon damals begann man, hochwertige Lebensmittel zu produzieren. Später entwickelte sich die Region dank seiner attraktiven voralpinen Lage zum beliebten Ausflugsziel.

