

Anna-Maria Liedschreiber  
brennt mit ihrem Mann Andreas  
Hochprozentiges in Gmund



Bayerns bester Koch:  
der „Zuagroaste“  
Christian Jürgens



Nils Holger Moormann  
vor einem Gartenhaus  
seines „Berge“-Projekts



Ein Tiroler am Tegernsee:  
Alois Neuschmid, Restaurant  
Lois in Rottach-Egern



Klassiker: Bayerischer  
Wurstsalat; Blick auf  
den Tegernsee; Lasagne  
von Pfifferlingen, Lauch  
und Parmesanschaum im  
Restaurant Lois

## WEISS-BLAUE GENUSSREGION

Herzhafte Hausmannskost und kreative Spitzenküche – in Oberbayern sind sie beide zu Hause. Ambitionierte Köche entdecken auch im Freistaat seit einigen Jahren die Vielfalt regionaler Produkte und traditioneller Zubereitungen wieder und lassen sich davon beflügeln. Einer der besten und ideenreichsten Köche im Lande ist ausgerechnet ein „Zuagroaster“, der gebürtige Westfale und Wahl-Tegernseer Christian Jürgens. Mit dem **Gourmetrestaurant Überfahrt** ([seehotel-ueberfahrt.com](http://seehotel-ueberfahrt.com)) in Rottach-Egern hat er sich einen Namen weit über die Landesgrenzen hinaus gemacht. Die Landschaft seiner Wahlheimat inspiriert ihn zu Kreationen wie Bayerisches Sushi – das ist Saiblingstatar im Reismantel mit Apfel-Meerrettich-Dip – oder Waidmanns Heil, ein im Gewürzmantel gebratener Rehrücken mit Preiselbeer-Pfeffersauce und geschmorter Ananas.

Wer hinter die Geheimnisse von so viel Kreativität kommen möchte, bucht einen Kochkurs in der neuen Kochschule des Hauses **Lois** ([restaurant-lois.de](http://restaurant-lois.de)). Gleich um die Ecke hat sich Alois Neuschmid, der sich den Feinschliff im Münchner 2-Sterne-Tempel Tantris holte, selbstständig gemacht. Im Lois serviert er eine junge, ideenreiche und doch bodenständige Küche von der Tegernseer Forelle bis zur Ochsenschulter-Lasagne.

Wie man heimische Tradition und kulinarischen Anspruch unter einen Hut bringen kann, demonstriert auch das junge, motivierte Team des **Moarwirt** <sup>®</sup> ([moarwirt.de](http://moarwirt.de)) im winzigen Weiler Hechenberg bei Bad Tölz. In gemütlichen Stuben und einem der schönsten Biergärten Bayerns mit weitem Blick über das Tölzer Land wird gehobene bayerische Küche aufgetischt.

Zünftig speisen und hinterher noch ein deftiges Souvenir aus der hauseigenen Metzgerei mit nach Hause nehmen – das geht im **Gasthof zur Post** <sup>®</sup> ([gasthof-zur-post-prutting.de](http://gasthof-zur-post-prutting.de)) in

Prutting (Landkreis Rosenheim). Man sitzt direkt am Dorfweiher und genießt den ofenfrischen Krustenschweinebraten aus eigener Schlachtung.

Überhaupt: Wer gerne am Wasser isst, der hat in Oberbayern alle Möglichkeiten. Direkt am Isarufer etwa liegt das **Altes Fährhaus** <sup>®</sup> ([altes-faehrhaus-toelz.de](http://altes-faehrhaus-toelz.de)) in Bad Tölz, die gutbürgerliche Küche schmeckt Einheimischen wie Urlaubern.

Doppelte Lebensfreude bietet die **Alte Villa** in Utting ([alte-villa-utting.de](http://alte-villa-utting.de)) am Ammersee: Erst eine Runde im See schwimmen und dann unter alten Kastanien im Biergarten sitzen und sich eine Brotzeit schmecken lassen – das ist bayerische Lebensart pur.

## KULINARISCHE SOUVENIRS

Eine lange Tradition hat im Alpenvorland auch die hohe Kunst der Spirituosen-Brennerei. Auf ihrem Hof am Tegernsee, abseits der Touristenströme, produziert die Familie **Liedschreiber** ([liedschreiber.com](http://liedschreiber.com)), edle Brände und Liköre. Unbedingt probieren: Haselnussbrand, Sauerkirschlikör und den Rosenlikör von Blüten aus dem eigenen Garten. Frisch gefangen oder geräuchert schmecken sie am besten: Viele verschiedene Fischarten tummeln sich im Chiemsee, von der Renke über Saibling und Forelle bis zu Hecht und Barsch. Rund um den See offerieren kleine Fischereien ihre Fänge. Tipp: Verbinden Sie den Einkauf mit einem Ausflug auf die idyllische Insel Frauenchiemsee. Dort belegt Ihnen Fischermeister **Georg Ferber** ([chiemsee-fischerei.de](http://chiemsee-fischerei.de)) auch gerne eine Semmel mit frisch geräucherter Renke.

Nur glückliche Schweine leben auf dem Vorzeige-Öko-Gut **Herrmannsdorfer Landwerkstätten** ([herrmannsdorfer.de](http://herrmannsdorfer.de)) südlich von München. Alle Produkte, die Öko-Pionier Karl Ludwig Schweisfurth hier in Metzgerei, Bäckerei, Käseerei und Brauerei erzeugen lässt, werden vor Ort verkauft – vom Knochenschinken über Natursauerteigbrot bis zum hauseigenen Bier Schweinsbräu.