

MEINE REISE Bayern zum Träumen

Grüne Oase

EINZIGARTIG
Ach, wie
zauberhaft!
Geschirr, Kerzen, Rosen,
Blumentöpfe,
Möbelstücke –
Elisabeth Ertl
hat mit ihrer
Blumenwerkstatt
einen Ort zum
Staunen
und Stöbern
geschaffen





Tegernseer Geschichten



LIEBENSWERT "Kommens rein, was kann ich für Sie tun?" Die gestärkte weiße Schürze sitzt perfekt, freundlich begrüßt Margret Mannhardt ihre Kunden im "Kramerladl" (Rottach-Egern, Seestraße 71). Seit 60 Jahren führt sie das Geschäft, bietet Lebensmittel, Brotzeiten, Souvenirs und ganz viel Herzenswärme

Genussvoll

NATURNAH Ein Bauernhof oberhalb vom Tegernsee mit Apfelbäumen und Rosenbüschen. Hier lebt Anna-Maria Liedschreiber mit ihrer Familie. Und ihre Adresse (Schafstatt 1, Gmund am Tegernsee) sollten wir uns merken: Denn hier werden Liköre und Brände nach guter Tradition hergestellt. Unser Liebling: der Rosenlikör **VON INA HEUER**

Der liebe Gott muss einen Sonnentag gehabt haben, als er den Tegernsee und seine malerischen Orte schuf... So schön ist es hier, dass der Urlaub gar nicht lang genug sein kann, um alles zu erkunden. MEINS hat sich viel Zeit genommen. Reisen wir gemeinsam an die "zünftige Riviera in den Bergen" und besuchen ihre ganz besonderen Menschen



Das Tegernseer Rathaus war einst ein Schulhaus (um 1560). Heute ist es das einzige Rathaus am Tegernsee mit direktem Seeblick und Schiffsanlegestelle. Reizvoll vor allem für Brautpaare: Um die 250 Trauungen finden hier jedes Jahr statt

chmuckstück

Traumkulisse

PURE IDYLLE
Lieber Gott, wie herrlich!
Am südöstlichen Ufer
des Tegernsees schauen wir
auf die Kirche von RottachEgern und seine niedlichen
Häuser in der Seestraße.
"Malerwinkel" nennt sich
dieses romantische
Fleckchen Bayern. Im
Hintergrund klettern die
Berge sanft dem Himmel
entgegen und laden zur
Herbstwanderung auf
die Almhütten ein

Elegant gleitet der Segler über das kristallklare Wasser. Ganz still ist es auf dem See, denn Motorboote sind verboten. Zu den zahlreichen Bootsverleihern gehört auch die sympathische Familie Hafner im "Malerwinkel"



96 Meins NOVEMBER 2012



HANDARBEIT Sie hat die schönsten Stoffe und zaubert traumhafte Dirndl. Fanny Probst entwirft ihre Modelle ganz nach unseren Wünschen. Das hat seinen Preis (ab 380 Euro), doch der ist es wert. (Leo-Slezak-Straße 1a, Rottach-Egern)



der kleine Maxi genießen

Die Familie lebt ganz in

eine Brotzeit in Schwaighof, am Südufer des Sees.

Die Familie lebt ganz in der Nähe und hat alles aufgetischt, was zu einer zünftigen Vesper gehört: Brez'n, Radieserl, Obatzda, Kaminwurz, Gewürzgurke, Speck und Bier. "An guad'n", guten Appetit, wie man auf Bayerisch sagt

BEWÄHRTE TRADITION Ob im Biergarten oder in den Wirtsstuben des Klosters: Im Tegernseer Bräustübl (Schloßplatz 1) gibt's Schmankerl, die von Sternen gekrönt sind, z.B. den Obatzda

Klosterbräu



und Antiquitätengeschäft (Seestraße 79, Rottach-Egern) gleicht einer Zeitreise. Bilder, Möbel, Rahmen, Plakate aus allen Epochen hat er für seine Kunden gesammelt

Zum Picknick ans Seeufer EIN SONNTAGNACHMITTAG Da möchten wir uns am liebsten dazusetzen: Es ist ein sonniger Tag, und Michaela, Christian und

LECKER Wenn sich jemand mit Knödeln auskennt, dann ist es Michaela von der Alten Bergmühle (Birkensteinstr. 60, Fischbachau). Sie verwöhnt uns mit Semmel-, Spinat- oder Kaspress-Knödeln, gibt sogar Knödel-Kurse (ab 29 Euro). Weitere Infos unter: www.bergmuehle-fischbachau.de

Michaelas Rezept

Für 4 Personen

Zutaten □ ca. 10-12

□ Salz, Pfeffer □ Muskat □ gehackte Petersilie

Die Milch erhitzen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Brötchen in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit der warmen Milch einweichen. Einige Minuten stehen lassen. Dann die Eier dazugeben, nach Belieben würzen. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig vermengen und kneten. Nun den Teig mit nassen Händen zu gleich großen Knödeln formen und diese ins siedende Salzwasser geben. Schwimmen die Knödel oben, Hitze zurücknehmen.

Tipp!

gehackten Spinat und 100 g Ricotta zugeben.

alte Brötchen

☐ 3 Eier

DAS SOLLTEN SIE ÜBER DEN TEGERNSEE WISSEN!

klaren Gebirgsbächen gespeist.

19 Fischarten tummeln sich hier.

servieren sie auf köstliche Weise.

➡ Infos Tegernseer Tal Tourismus

Seine Fische Renken,

Saiblinge, Forellen, Felchen -

Die umliegenden Restaurants

Z.B. Restaurant Malerwinkel,

Überfahrtstr. 3, Rottach-Egern

GmbH, Tel.: 080 22/92 73 80

www.tegernsee.com

Ein See zum Verlieben

Anfahrt Gerade noch fahren

an Bauernhöfen und sattgrünen

Wiesen, da taucht er plötzlich auf:

der Tegernsee. Er ist das Herzstück

50 Kilometer südlich von München

am Rand der bayerischen Alpen.

1,4 Kilometer breit, wird von glas-

wir auf der Landstraße vorbei

des Tegernseer Tals, liegt ca.

> Der See Er erstreckt sich

6,5 Kilometer in die Länge, ist

Spinatknödel: Zum Teig 200 g

Knödel ca. 20 Min. ziehen lassen.

