

Der Chiemgau

Bayerns Lächeln

Region der Genüsse und der Aktivitäten,
beispielsweise im „Wanderherbst“

Von Ingo Schmidt

Der Chiemgau. Südöstliches Oberbayern. Eine Landschaft wie von Künstlerhand geschaffen. Voller Anmut und Schönheit, vielfältig und abwechslungsreich. Liebenswert die Menschen, weil bodenständig, herzlich und authentisch. Der Chiemgau, zu Recht gepriesen als „Bayerns Lächeln“. Im Herzen der gleichnamige See, das „Bayerische Meer“. Wer es mit dem Rad umrunden mag. Bitte schön. Der Chiemsee-Uferweg führt 63 Kilometer lang rund um das drittgrößte deutsche Binnengewässer. Ein einzigartiges Erlebnis!

Eines der beliebtesten Ziele:
Fraueninsel mit der
Benediktinerinnen-Abtei.



Berühmte Inseln

Zu nennen der Ausflug auf die beiden berühmten Inseln: Die Fraueninsel mit der Benediktinerinnenabtei Frauenwörth. Die barocke Zwiebelhaube der Klosterkirche ist sicher das am meisten fotografierte Wahrzeichen des Chiemgaus. Schiffe bringen die Gäste das ganze Jahr über zu der Insel. Nur 300 leben auf dem idyllischen Eiland, darunter eine handverlesene Schar von Chiemseefischern, denen es zu verdanken ist, dass Köstlichkeiten wie Renke, Saibling, Perlfisch, Waller und Brachse in allerbesten Güte auf die gastlichen Tische kommen. Von Gstadt, Prien und Seebruck aus steuert die weiße Flotte, darunter auch ein nostalgischer Raddampfer, ebenfalls die Insel Herrenchiemsee an, zur romantisch-imposanten Flucht von Bayern-König Ludwig II. Seine Schlossanlage übertrumpft das französische Vorbild. Allein die fast 100 Meter lange Spiegelgalerie stellt Schloss Versailles von Sonnenkönig Ludwig XIV. in den Schatten.

See- und Gipfel-Glück

Der Chiemgau, das ist neben dem Bade- und Segel-Paradies zugleich eines der schönsten „Wander-Reviere“ in deutschen Landen. Allein dreizehn Naturschutzgebiete, zehn ausgewiesene Landschaftsschutzgebiete, zahlreiche Biotop- und Hochmoore manifestieren die herausragende Position, die hier Natur und nachhaltiges Leben in dieser einmaligen Kulturlandschaft einnehmen. Die Region ist durchzogen von kleineren Seenplatten. Und



im Süden geht die Landschaft mit ihren sanften Hügeln über in das bewaldete Gebirge der Chiemgauer Alpen. Deren höchste Erhebung ist das „Sonntagshorn“. Mit stattlichen 1.962 Metern Höhe ragt es in den weiß-blauen Himmel. Der „Hochfelln“ ist der Chiemgauer „Schauinsland“. Wer die Höhen wandernd erklimmt, der wird belohnt mit einzigartigen Panoramen und Gipfelerlebnissen der unvergesslichen Art. Der Chiemgau ist eine Ganzjahresdestination mit zahlreichen attraktiven Offerten. Im Winter sind Inzell und Ruhpolding für Kufenflitzer, Langläufer und Biathleten die erste Adresse. Längst sind die beiden Ferienorte als Austragungsorte von Weltmeisterschaften und Weltcups etabliert.



Brauchtum und Tradition

Während in den Sommermonaten der Sprung ins kühle Nass des kristallklaren Chiemsees zum Wohlfühlprogramm zählt, ist der Herbst die hohe Zeit der „Genusswanderungen“. Der Chiemgau-Tourismus, der seine naturverbundenen Offerten in schnelllebigster Zeit sanft und authentisch im Zuge von ganzheitlicher Erlebniskultur präsentiert, hat in der Zeit vom 1. September bis 1. November den „Chiemgauer Wanderherbst 2010“ aufgelegt. Ein Angebot für Aktivurlauber, Genusswanderer und Genießer: Überall warten dann im Traunsteiner Landkreis, Bayerns zweitgrößtem, die Gemeinden mit einem bunten Programm an geführten Erlebniswanderungen und begleitender kultureller Rahmung aus Brauchtum und Tradition auf. Blumen- und Heilkräuterwanderungen, geführte Bergwanderungen mit typischer Almeinkehr, aber auch kulinarische Stadtspaziergänge und spezielle Wandertouren für Frauen in Reit im Winkl sind im Angebot.

Brotzeit und Erntedank

Das Genießen in und von der Natur ist ein wesentlicher Bestandteil im „Chiemgauer Wanderherbst“. Zumal die Wege nicht selten direkt hinaufführen zu den bewirteten Almen und Berggasthöfen, wo eine deftige Brotzeit aus Milch, Brot und Speck auf die Wanderer und Nordic-Walker wartet. Der Herbst ist Erntedank, und nun stehen auch wieder die herzhafteste Kürbissuppe, die „Schwammerln“, die Pilze und Wildgerichte auf dem Speiseplan. Zu den Höhepunkten des Wanderherbstes zählen die Bergmessen, die Pferdeumritte und der Almatrieb. Nicht zu vergessen die „Kirta“, das traditionelle Kirchweihfest, das immer am dritten Sonntag im Oktober stattfindet. Der Chiemgau, ein Paradies abseits vom Trubel, eine Vital-Region wie aus dem Bilderbuch. Darin trefflich eingebunden die kulinarischen Offerten von „Gourmet-Vital-Chiemgau“. Kurzum: Eine durch und durch emotionale Landschaft, in der Gastlichkeit jenseits zeitgemäßer Geschäftigkeit immer noch mit einem Quantum Gemütlichkeit und Herzlichkeit versehen ist. Bayerns Lächeln eben. □

Chiemgau Tourismus e.V.

Vorsitzender: Landrat Hermann Steinmaßl

Geschäftsführung: Michael Lücke

Leonrodstr. 7, D - 83278 Traunstein

Telefon (0861) 909 5900

Telefax (0861) 909 590 20

info@chiemgau-tourismus.de. www.chiemgau-tourismus.de

GOURMET VITAL

Der neue Genuss im Chiemgau

Die vitale Vollwertküche des Ernährungsexperten Werner Langbauer

Das Bewusstsein für gesunde, vollwertige Ernährung verzeichnet rasante Zuwachsraten. Sich wohl zu fühlen, aktiv zu sein, das wird immer häufiger und konsequenter mit einer vitalen, leichten Küche ohne Verwendung von Zusatzstoffen und tierischen Fetten verknüpft. Getreu dem Motto: Der Mensch ist, was er isst. In der Vital-Region Chiemgau geht seit diesem Frühjahr ein Ruck durch die anmutige Landschaft. Denn hier hat sich ein Mann aufgemacht, die Menschen für seine Interpretation von gesunder, nachhaltiger Lebensweise zu begeistern: Werner Langbauer aus Gstadt am Chiemsee. Seine Überzeugung von gesunder, vitaler Küche trägt programmatisch den Genuss mit im Titel: „Gourmet Vital®“.



Säurebildner, wie tierische Fette, Weißmehl, kurzkettige Raffinatzucker und Salze, komplett verzichten“, erläutert Werner Langbauer.

Körnerecke – das war einmal

Inzwischen hat Langbauer, der in den späten 1990er Jahren mit gesunden Tees und deren Vermarktung in zahlreichen Live-TV-Sendungen in das Gesundheits- und Vital-Segment eingestiegen war; über 100 leckere Vital-Gerichte kreiert. In Vorbereitung ist ein eigenes „Gourmet-Vital-Kochbuch“, der großen Nachfrage wegen. Besonderen Fokus legt „Gourmet Vital“ also auf den erforderlichen Impetus „Gaumenfreude“ und befreit damit die vegetarische Küche vom asketischen Moment und holt sie mit lustvollen Angeboten aus der eher genussfeindlichen Körnerecke heraus. „Genießen nach Herzenslust, das ist gewollt und erlaubt, weil alle Gerichte kalorienarm, leicht verdaulich und vitalstoffreich sind.“ Die Qualitätsgrundlagen sind allerdings klar definiert. Teilnehmende Hotels und Restaurants werden regelmäßig überprüft und gegebenenfalls nachgeschult.

Chiemgauer Delikatess-Linsen mit Perldinkel-Risotto

Die vitale Küche nach Werner Langbauer arbeitet mit möglichst vielen regionalen Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau von Chiemgauer Bio-Bauern. Sie minimiert tierische Fette, verzichtet gänzlich auf den Fleischverzehr; gart frisches Gemüse schonend und kümmert sich um die richtige Balance des Säure-Basen-Haushaltes. Sie legt großen Wert auf verdauungsfördernde Beilagen mit hohem Nährwert, frische Kräuter und unbehandelte Gemüse, vitale Dressings, cholesterinfreie Speisen, hochwertige Öle. Da „Gourmet Vital“ komplett ohne Geschmacksverstärker, chemische Konservierungsstoffe, Stabilisatoren und synthetische Aromastoffe auskommt, ist sie zugleich eine antiallergene Küche, in den meisten aller Fälle ist sie zudem gluten- und lactosefrei und zumeist auch für Diabetiker geeignet. Nicht wenige Gastronomen im Chiemgau haben ihren Speisezettel deshalb umfangreich ergänzt: Seitan, Tempeh, Tofu, Linsen, Bohnen, Sojafilet, Kichererbsen und Perldinkel-Risotto stehen nun wie selbstverständlich auf deren „Gourmet-Vital-Speisekarten“. Auch prominente Zeitgenossen wie beispielsweise Schauspieler Robert Atzorn und seine Frau Angelika sind begeisterte Anhänger von „Gourmet-Vital“, wie beide im Gespräch mit VIVIDA bekennen: „Wir kochen zu Hause immer wieder gerne nach Gourmet Vital, es schmeckt köstlich, und man fühlt sich einfach gut danach.“

Zu konstatieren ist: Die Fangemeinde wächst. Seminare für Gastgeber, Hoteliers und Köche sind ausgebucht. Der Chiemgau Tourismus Verband mit Sitz in Traunstein ist offizieller Partner der „Gourmet Vital Schlank & Fit Küche“ und unterstreicht damit seine Ambitionen, den Chiemgau als vielfältige Aktiv-Region zu positionieren. Diese Standortbestimmung von „Gourmet Vital“ ist in der eigenen Biografie verankert. „Über die Krankheit, in meinem Fall waren dies Allergien, Heuschnupfen, Neurodermitis und Sodbrennen, bin ich nach unzähligen erfolglosen Therapien, die eigentlich nur die Symptome, nicht aber die Wurzel des Übels angepackt haben, meiner inneren Stimme gefolgt und habe für mich den Naturansatz der fernöstlichen Uraltkulturen gewählt. Die ursprünglich traditionell lebenden Asiaten kennen bis heute keine der westlichen Zivilisationskrankheiten. Die Menschen werden dort in aller Regel gesund und vital alt. Aber warum ist dies der Fall? Weil sie enzymreich basisch kochen und genießen, also auf die bei uns so häufig verwendeten

GOURMET VITAL®, Werner Langbauer, Mitterndorf 5, D-83257 Gstadt am Chiemsee
Geschäftsführer: Werner Langbauer
Telefon (08054) 908 440 info@gourmetvital.de www.gourmetvital.de

Thermenhotel Ströbinger Hof in Bad Endorf

Gesundbrunnen für Leib und Seele

Bad Endorf im Landkreis Rosenheim ist ein Gesundbrunnen für Leib und Seele. Der Markt ist seit 1987 staatlich anerkanntes Heilbad. In der Gemeinde dreht sich fast alles um Gesundheit, Vitalität und Erholung. Die Landschaft mit ihren saftigen Wiesen, der intakten Natur und den zahlreichen sauberen Seen ist wie geschaffen für Regeneration und Aktivität. In Bad Endorf ist eine der stärksten Jod-Thermalsolequellen Europas anzutreffen. Den Mittelpunkt der Gesundheitsprävention bilden von daher die „Chiemgau Thermen“, die von der Jod-Thermal-Sole-Quelle gespeist werden. Rund 1800 Quadratmeter Wasserfläche bietet das Bad. Das heilende Wasser wirkt sich positiv auf das Herz-Kreislauf, das Immunsystem und die Haut aus.

Größter Arbeitgeber der Gemeinde ist mit annähernd 900 Beschäftigten die Unternehmensgruppe der „Gesundheitswelt Chiemgau AG“. Zum Portfolio gehören neben den „Chiemgau Thermen“ die Simssee Klinik Bad Endorf mit ambulanten Rehasentren, die Klinik St. Immingard in Prien, die Gesundheitsakademie Chiemgau und das Thermenhotel Ströbinger Hof.

Badespaß ganzjährig

Die gastliche Adresse grenzt unmittelbar an die „Chiemgau Thermen“ an und ist schon deswegen die erste Wahl für gesundheitsbewusste Gäste, die in den Genuss der vielfältig miteinander vernetzten Angebote in den Segmenten Medical Wellness und ganzheitlichem Vital-Urlaub kommen möchten. Getreu dem Motto: „Hotel gebucht, Therme inklusive“, denn der zeitlich unbegrenzte freie Eintritt ist im Zimmerpreis bereits enthalten. Die Lage des mit drei Sternen klassifizierten Hotels ist ideal. Das familiär geführte Hotel, das von Gabriele Hartl geleitet wird, liegt im Kurzentrum. Wer sich sommers auf der lauschigen Sonnenterrasse platziert, genießt den Blick auf den idyllischen Kurparksee. Und im Hintergrund grüßen die Gipfel der Chiemgauer Alpenkette. Der Ströbinger Hof verfügt über 60 komfortabel, stilvoll und zeitgemäß eingerichtete Zimmer und Suiten in fünf Kategorien. Viele von ihnen haben Balkone.

Strömungskanal – 125 Meter!

Gleich zwei Restaurants stehen für die Gäste, darunter eine hohe Zahl an Stammgästen, zur Auswahl. Mediterran anmutend der Wintergarten mit dem unverbauten Blick auf den Seerosenteich. Gabriele Hartl, 10 Jahre im Münchner Luxushotel „Bayerischer Hof“ tätig, ist eine ebenso eloquente wie herzliche Gastgeberin. Vitalität ist ein zentrales Anliegen sowohl im Hotel als auch in der benachbarten Therme. Sie garantiert ganzjährigen Badespaß und bietet mit Innen- und Außenbecken eine Fülle an Einrichtungen: 125 Meter lang ist der Strömungskanal, die Saunawelt umfasst auf 1000 Quadratmetern sechs verschiedene Saunen, eine Sonnenvitalanlage, einen

Saunagarten. Des Weiteren: Kneipptretbecken, Gradierwerk, Rasulbad und diverse Wellness- und Beauty-Treatments.

Das Motto des in der unmittelbaren Nachbarschaft zu den „Chiemgau Thermen“ gelegenen Hauses: „Hotel gebucht, Therme inklusive!“



Binders basische Küche

Auch die Küche hat sich ganz auf den nachhaltigen Trend eingelassen. Antonia Binder beherrscht den kulinarischen Spagat aus „traditioneller bayerischer Küche“ und „leichter, gesunder Küche“ perfekt. Alles, was die gebürtige Bad Endorferin und ihre Brigade auf den Tisch bringen, ist von ausgewählter Güte, stets frisch zubereitet und zumeist aus der Heimat stammend. Erst seit wenigen Monaten hat sie die „Gourmet Vital Chiemgau-Küche“ im Programm. Die Gästeresonanz ist überwältigend. „Sich mit leichter, vollwertiger Küche in Kombination mit sportlicher Aktivität gesund zu ernähren, dafür ist die Zeit nun endgültig reif, zumal die basischen, rein pflanzlichen Gerichte auch noch sehr lecker schmecken“, freut sich Antonia Binder über den Erfolg ihrer vitalen Bio-Chiemgau-Küche. □

Ein Unternehmen der Gesundheitswelt Chiemgau AG
Ströbinger Straße 19, 83093 Bad Endorf
Telefon (08053) 200-200. Telefax (08053) 200-209
info@stroebinger-hof.de
www.stroebinger-hof.de. www.chiemgau-thermen.de.
Geschäftsführung: Jens Stadler
Hotelleitung: Gabriele Hartl
Küchenchefin: Antonia Binder

Hotel-Gasthof „Mauthäusl“ im Berchtesgadener Land

Quell der Ruhe und Vitalität

Sie wird das Tor zum Berchtesgadener Land genannt, die Gemeinde Schneizreuth/Weißbach an der Alpenstraße. Zwischen Inzell, Bad Reichenhall und Ramsau gelegen, ist sie wildromantisch verortet in der malerischen Weißbachschlucht. Der Jochberg ist der imposante Hausberg, hoch emporrhend, die Weißbachklamm wiederum ist eines der begehrtesten Wanderziele. Als ideale Basisstation für Wanderungen, Kletter-, Canyoning- oder Rafting-Touren in der Weißbachschlucht bietet sich das „Mauthäusl“ an, ein Traditionsgasthaus und Hotel-Restaurant mit über 350-jähriger Geschichte.

Pro Pferd zwei Kronen

Die Reichenhaller Salzleute überquerten zur Blütezeit der Saline auf ihrem Weg nach München den Jochberg über die „Güldene Salzstraße“, ehe 1597 eine neue Querung gebaut wurde. Dieser „neue Weg“ führte nach Weißbach, wo die Salzfahrer und Holzfahrer nun pro Pferd eine Maut von zwei Kronen für die Passage entrichten mussten. So entstand das „Mauthäusl“. Heute ist es ein familiär geführter Hotel-Gasthof in Alleinlage in direkter Nähe der Weißbachfälle. Seit 1995 sind Maria und Johann Abfalter die Eigentümer. Seit Jahr und Tag zählt das Haus zu den prämierten Gastronomiebetrieben im Berchtesgadener Land. Jüngst wurde es im Landeswettbewerb mit der Silbermedaille für hervorragende „Bayerische Küche“ ausgezeichnet.

Maria – allgegenwärtig

Überregional bekannt ist das im typisch bayerischen Landhausstil errichtete Anwesen mit seinen 28 Zimmern und Suiten für seine vielfältigen Angebote zum Thema nachhaltiges Wohlfühlen und Erleben. In Zusammenarbeit mit acht ausgebildeten Masseuren und Physiotherapeuten aus Inzell hat die Gastgeberin Maria Abfalter ein umfangreiches Wellness-Angebot aufgelegt. Neu buchbar sind

Entschlackungs- und Kneipp-Angeboten nach Pfarrer Kneipp. Im Haus werden auch Bioresonanz-Messungen vorgenommen. Nachgefragt sind ferner Solbäder mit Kristallsalz, chinesische Tuina-Massagen, Hot-Stone, Thalasso-Anwendungen, Ayurveda, Vital-Angebote auf der Softpackliege und Naturmooor- und Heublumenpackungen. Im Souterrain stehen Dampfbad und Heukraxenofen zur Verfügung.

Maria Abfalter ist allgegenwärtig, stets für die unterschiedlichsten Gästebelange erreichbar. Ehemann „Hans“ kümmert sich als Geschäftsführer und Besitzer der „St. Leonhards Quelle“ in Stephanskirchen bei Rosenheim um die gesunden und vielfach ausgezeichneten Wässer aus den inzwischen fünf Tiefenquellen. Ganz nebenbei betreiben Maria und Johann Abfalter seit Herbst 2009 auch noch das „Bio Vitalhotel“ in Bad Füssing und produzieren zudem unter dem Namen „Stuzi“ Stuten-Ziegenmilchspezialitäten in Bio-Qualität.

Kulinarischer Vorgarten

Erholung und Genuss pur verheißt auch die ambitionierte Küche. Sie wird mit großer Leidenschaft von einem bestens aufeinander eingespielten Köche-Duo kreativ umgesetzt. Dennis Hackenberg (27) und Ronny Weber (28) kennen sich seit ihrer gemeinsamen Kochlehre im Restaurant „Neubichler Alm“ in Piding, sind seitdem miteinander befreundet und im Familienbetrieb der Abfalter zu einer der kulinarischen Vorposten bodenständig-verfeinerter Regionalküche im Berchtesgadener Land avanciert. Schmuck das Restaurant, das Stüberl und die Freiterrasse oberhalb der Weißbachschlucht. Kuchen und Torten sind hausgemacht. Die wöchentlich wechselnde Karte zeigt an, dass jenseits alpenländischer Deftigkeit Alternativen aus der vitalen Frischeküche zu einem beeindruckenden Geschmackserlebnis geformt werden. Neu im Programm ist die vollwertige Küche von „Gourmet Vital“: Gerichte, die auf basischer Grundlage, fleischlos, vitaminreich und leicht verdaulich sind. Wir probierten „Herzhafte Kürbiscrèmesuppe mit feiner Ingwer-Knoblauch-Note“, anschließend wurde „Feine Kamut-Pasta Jäger Art mit Austernpilzen, Sojarahm, frischen Kräutern und Olivenöl“ aufgetragen. □



Das Traditionsgasthaus
oberhalb der
Weißbachschlucht mit
350-jähriger Geschichte.

Weißbach an der Alpenstraße, 83458 Schneizreuth
Telefon (08665)98 60-0, Telefax (08665)98 60-60
Geschäftsführung: Johann und Maria Abfalter
Küchenchef: Dennis Hackenberg
Stellv. Küchenchef: Ronny Weber
info@hotel-mauthaeusl.de www.hotel-mauthaeusl.de

Vielfalt des Vorbildlichen

Das erste Haus am Platze mit 213 bestens ausgestatteten Zimmern, Suiten und Apartments.

Gerhard Braun, Direktor, gelernter Koch und passionierter Segler, ist bekennender Vegetarier und kultiviert in seinem Haus die neue Gourmet-Vital-Küche.



Der Markt Grassau liegt südlich des Sees im Tal der Tiroler Ache. Ein geschichtsträchtiger Ort der Sommerfrische, des Wintersports und anerkannt als Luftkurort. In Richtung Österreich ragen hoch empor die Bergspitzen der Hochplatte, des Hochgern und der markanten Kampenwand. Ein Eldorado für Bergwanderungen. Das Naturschutzgebiet „Kendlmühlfilzen“ hingegen ist ein urtümliches Hochmoor mit seltener Fauna und Flora. Die Lage für die Erkundung des Chiemgaus ist ideal. Zum See sind es gerade mal sieben, nach Salzburg 60 Kilometer.

Die perfekte Leistung

Im Ortsteil Mienkam, umgeben von saftig-würzigen Bergwiesen, residiert das erste Haus am Platze, das mit vier Sternen klassifizierte „Sporthotel Achenal“. Seit 1991 ist Gerhard Braun, der langjährige Direktor, ein gebürtiger Franke, im Hause verantwortlich tätig. Seine um- und weitsichtige Leitung bedeutet eine Kontinuität, die dem Haus mit seinen 213 bestens ausgestatteten Zimmern, Suiten und Apartments gut zu Gesichte steht. Alles, was das 64 Mitarbeiter umfassende Team in der täglichen Arbeit umsetzt, ist das Resultat einer perfekt dargereichten Dienstleistung. Stetig werden alle räumlichen und gastlichen Angebote aufgefrischt und zeitgemäß verfeinert.

Vielfältiges für die Freizeit

Die Seminar- und Bankett-Offerten sind von ausgewiesener Güte. Insgesamt stehen 19 Tagungsräume und Outlets für Events und Incentives zur Verfügung. Auch für den Individualgast ist das Sporthotel zu einer der bevorzugten Logisadressen avanciert. Neben den exklusiven Residenzen überzeugt es durch eine Fülle an Freizeitmöglichkeiten. Im Sommer lockt der über 2000 Quadratmeter große Garten mit Grillplatz. Inmitten des Idylls die „Hubertushütte“, eine original Tiroler Berghütte. Daran angrenzend entsteht

in absehbarer Zeit ein hauseigener Golfplatz mit 18 Löchern. Sport und aktive Erholung sind Kernkompetenzen des Domizils. Großes Hallenbad mit finnischer Sauna, Dampfbad, Tepidarium und Solarien. Die Liegewiese wird von einem Außenschwimmbaden flankiert. Ein eigenes Fitness-Studio mit Blick in die Gartenanlage; Volleyballfeld, Kegelbahnen und Leihfahräder komplettieren das Vital-Angebot. Beauty-Vitalfarm mit Massageabteilung: Erlesen das individuell maßgeschneiderte Angebot mit Produkten von Thalgo und Decléor. In der weitläufigen Restauration erfreuen sich Tagungsgäste und Individualreisende am typisch alpenländischen Stil, so im „Kaminzimmer“, in den Restaurants „Gartenblick“, „Kräuterwinkel“ und „Salzburg“. Weitere Genussempfehlungen: Sonnenterrasse, Biergarten mit Paulaner-Brunnen und Bar „Zirbelstube“.

Natürlich und innovativ

Breit aufgestellt ist auch das kulinarische Programm. Das Spektrum der frischen Jahreszeitenküche reicht von bodenständig-bayerisch mit regionalen Schmankerln bis zur gesunden, leichten Vitalkost. Gerhard Braun, gelernter Koch und passionierter Segler, ist bekennender Vegetarier und kultiviert in seinem Haus die neue Gourmet-Vital-Küche. Des Direktors Meinung: „Sie ist innovativ und doch eigentlich ursprünglich, weil sie mit rein natürlichen Zutaten wunderbare Geschmackserlebnisse auch ohne Fleisch und tierisches Eiweiß kreiert.“ □

Mienkammer Straße 65, 83224 Grassau/Chiemgau
Telefon (08641) 40 10, Telefax (08641) 1758
Direktion: Gerhard Braun
info@sporthotel-achental.com www.sporthotel-achental.com

Hotel Gut Ising in Chieming: Vorbildliche Gastlichkeit in atemberaubender Landschaft

Gutsherrlichkeit der feinen Art



Rund 160 Hektar Fläche gehören zum Gut in der direkten Nachbarschaft zur berühmten Wallfahrtskirche „Mariae Himmelfahrt“ aus dem Jahr 1384. Impulsgeber für die Gastlichkeit des Hotels mit den sieben Häusern ist die großartige Naturkulisse.

Gut Ising in Chieming, auf einer Anhöhe oberhalb des „Bayerischen Meeres“. In direkter Nachbarschaft die berühmte Wallfahrtskirche „Mariae Himmelfahrt“ aus dem Jahr 1384, zugleich ein „Trau- und Taufkirchlein“ im historisch gewachsenen Hotel-Dorf. Einst war das Ensemble der sieben Häuser ein römisches Landgut. Es folgte die über 1000-jährige „klösterliche“ Zeit, dann die segensreiche Ära der Familien Magalow-Witt, die bis heute die Geschicke der Country-Residenz leiten. Seit 1924 in ihrem Besitz, ist es heute Konstantin Magalow, der das Familienerbe mit Verve und Kompetenz betreut.

Rund 160 Hektar Fläche gehören zum Gut. Wohin auch immer die Blicke streifen, hier spielt die Natur ihre Trumpfkarten aus. Die vornehme Anlage begeistert zudem mit einem vielfältigen Angebot an Sport-, Freizeit- und Erlebnismöglichkeiten. Der eigene Golfplatz mit Blick auf die Alpen verfügt über eine angeschlossene Golf-Akademie; das Pferdesportzentrum mit kilometerweiten Reitwegen, einer Galoppierbahn, zwei Polofeldern, Deutschlands größter Poloschule, drei Reithallen, Sandplätzen und Pferdeboxen. Tennisspieler werden indoor und auf dem großen Freigelände fündig. Ausgezeichnet das Angebot im Erlebnishallenbad mit Saunalandschaft. Die „Vital-Oase“ ist ein wahrer Jungbrunnen mit marktführenden Offerten im Beauty- und Wellness-Segment. Der eigene Seezugang mit Badehaus ein weiteres Plus. Hinzu kommen hochkarätige Events und Sportturniere. Von überregionaler Bedeutung ist beispielsweise die „Horse, Art & Garden“-Ausstellung vom 2. bis 5. September 2010 mit dem parallel dazu ausgetragenen Internationalen Springturnier der „Chiemsee Challenge“.

Findung der Balance

Die traumhafte Naturkulisse ist Impulsgeber für die Gastlichkeit der insgesamt 90 Mitarbeiter. Hier wirkt alles authentisch herzlich. Trefflich umgesetzt ist die Philosophie von Direktor Christoph Leinberger, zuvor in leitender Funktion im „Seehotel Überfahrt“, Rottach-Egern: Balance-Findung von Geist und Körper, individuell

zugeschnitten auf jeden einzelnen Gast. Dazu tragen maßgeblich die Residenzen in den sieben Häusern bei: „Petershaus“, das älteste Gebäude von Gut Ising, „Gutshaus“, „Kavaliershaus“, „Biedermeierhaus“, „Schmiede“ die Häuser „Florian“ und „Salzburg“. Ganz individuell sind die 103 Zimmer, Suiten und Appartements gestaltet. Mal romantischer Landhausstil, dann im Stile des Biedermeier gehalten, ein andermal bäuerlich-rustikal.

Genuss der drei Säulen

Das Kulinarische reicht von bodenständig-klassisch bis mediterran inspiriert. Für die gehobene Gutshofküche, zeichnet ein gestandener Haubenkoch verantwortlich. Rüdiger Linke ist mit einem enormen Potenzial ausgestattet und schickt sich an, die Genießer mit einer „Drei-Säulen-Kulinarik“ zu erobern. Dies ist zum einen die bayerisch-alpenländische Küche, zum anderen die kreativ-internationale Küche und drittens die „Gourmet-Vital-Küche“. Der 34-Jährige kochte bei und mit Heinz Winkler in dessen Aschauer „Residenz“, bei den Brüdern Obauer in Werfen und zuletzt als Küchenchef in der „Hospiz-Alm“ in St. Christoph am Arlberg. Aus seiner leichten, leckeren Gourmet-Vital-Küche mundet köstlich „Feines Perldinkel-Risotto mit sautierten Pfifferlingen und jungem Lauch“. Wer es eher konventionell mag, dem sei Linkes Interpretation vom „Kalbstafelspitz mit Flusskrebse, Kapern, Liebstöckel, wildem Spargel und Erdäpfelschnee“ empfohlen. Gefragt sind die Kochkurse auf Gut Ising. □

Kirchberg 3, D 83339 Chieming-Ising
Telefon (08667) 790, Telefax (08667) 79432
Direktor: Christoph Leinberger
Küchenchef: Rüdiger Linke
hotel@gut-ising.de www.gut-ising.de

Das Hotel Wittelsbach in Ruhpolding

Eine Insel der Geborgenheit



Der Alpengasthof, errichtet in italienischer Bauweise, erstanden 1906 vom Urgroßvater Eismann, beeindruckt mit einer Reihe neuer Errungenschaften. So beispielsweise mit einem trendigen Multifunktionsangebot. Der Garten mit Liegewiese und Alpenblick hat die Ausmaße eines kleinen Parks.

Ruhpolding, berühmter Kur-, Ferien- und Wintersportort mit dem Hot-Spot für Biathleten und Langläufer, der Austragung des Weltcups. Auch sonst rund ums Jahr ein Paradies für Naturfreunde und Bergwanderer: Saftige Almen locken, gleich fünf stattliche Hausberge rahmen den Ruhpoldinger Talkessel, durch den die Bayerische Traun wildromantisch fließt. Es sind dies der Rauschberg, die Hörndlwand, das Sonntagshorn, der Unternberg und der Hochfelln. Wer ihre Gipfel erklimmt, wird mit einem fantastischen Ausblick belohnt. Und drunten im Tal warten liebenswert-engagierte Gastgeber.

Anja und Marcus Eismann haben sich einst in der „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn kennen und lieben gelernt. Die Lehr- und Wanderjahre führten sie außerdem nach London ins „Savoy“, ins „Mosimann’s“ und nach Brighton ins „The Grand“. Prägend auch ein Italien-Aufenthalt. In der vierten Generation führen sie nunmehr seit 17 Jahren das „Hotel-Restaurant Wittelsbach“ im Zentrum von Ruhpolding.

Der Urgroßvater von Marcus Eismann kaufte den in italienischer Bauweise errichteten Alpengasthof 1906. Anja (42) und Marcus (40) Eismann haben mit großer Könnerschaft und Weitblick Hand angelegt im „Wittelsbach“. Mit großem Aufwand wurden jüngst dreizehn Bäder komplett saniert und mit hochwertigen Regenduschen und erlesenen Design-Apparaturen versehen. Neueste Errungenschaften sind die 45 Quadratmeter große „Familiensuite“, die als „Family-Lodge“ firmiert und die moderne „Chalet-Lounge“, ein trendiges Multifunktionsraumangebot für Relaxen, Disco, Après-Ski oder Seminar und Private Dining.

Das einende Element

Das Ehepaar hat drei Kinder. Die älteste Tochter besucht derzeit die Hotelfachschule in Innsbruck, damit ist das Fundament für die fünfte Generation im Familienunternehmen gelegt. Die Liebe zur Kunst, Kultur und Musik und die Leidenschaft für den großen Garten mit Liegewiese und Alpenblick ist das einende Element. Er hat fast die Ausmaße eines kleinen Parks. Alles ist

geschmackssicher arrangiert. Die 32 Zimmer und Suiten, darunter die „Panorama-Juniorsuite“ und die „König-Ludwig-Suite“, sind mit italienischen Stilmöbeln ausgestattet. Permanent arbeitet das sympathische Paar an der Perfektionierung der gastlichen Offerten. Das Haus soll eine Insel der Geborgenheit sein.

Erlebnis: „Gillitzer`s“


In neuem Glanz erstrahlt seit Kurzem auch das Restaurant. Aus den „Luitpoldstuben“ wurde das „Gillitzer`s“, benannt nach dem Urgroßvater von Marcus Eismann. Jung und frisch, fast mediterran das Interieur. Die Küche ist zeitgemäß. Der Hausherr steht ihr mit Passion vor. Der großartige Kaiserschmarrn ist Chefsache. Der Cello-Spieler und examinierte Tee-Master bevorzugt sorgsam ausgewählte Produkte, vornehmlich aus der Region. Sein Credo: „Wir leben und verzehren sehr bewusst. Eine gesunde Küche mit besten Zutaten aus Top-Produkten war uns schon immer ein Anliegen.“ Das im gesamten Chiemgau sich etablierende Zusatzangebot der vitalen Gourmet-Küche aus dem Portfolio des Ernährungsexperten Werner Langbauer aus Gstadt ist daher eine willkommene Ergänzung. Neben der Vital-Küche sind im „Wittelsbach“ unter der Regie von Küchenchef Jens Schneider auch die klassischen Gerichte der „Bayerischen Bratenküche“ ein Renner. Hausmetzger Ott aus Wiesmühl liefert beste Qualitäten. Übertrend bestückt ist die Teekarte. Sie offeriert allein 33 handverlesene Teesorten. Wem im schönen Garten oder auf der Veranda eher nach einem guten Wein ist, der wird vor allem bei den deutschen Positionen fündig. Und mit dem „Trumer Pils“ wird auch noch das „beste Pils der Welt“ offeriert. □

Hauptstr. 48, D-83324 Ruhpolding
Telefon (086 63) /4 173 87-0, Telefax (086 63) 4 173 87 450
Geschäftsführung: Anja und Marcus Eismann
Küchenchef: Jens Schneider
info@wittelsbach.eu. www.wittelsbach.eu.



chiemgau
Bayerns Lächeln

Genuss



Wandern, einkehren und genießen...

„Chiemgauer Wanderherbst 2010“ vom 1. September bis 1. November

Neben einem bunten Programm an geführten Erlebniswanderungen und Veranstaltungen verwöhnen die Chiemgauer Wirte ihre Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten und regionalen Herbstgerichten. Auf dem Speiseplan stehen frische Wildspezialitäten wie Hirschgulasch, Rehragout oder Wildschweinbraten sowie „Schwammerlgerichte“. Bayerische Creme oder ein frischer Kaiserschmarrn runden das festliche Mahl ab. Zum Wanderherbst gehören auch Pferdeumritte, Kirchweihfeste und Konzerte, die zum Besuch einladen. Für die Wanderurlauber haben sich die Chiemgauer Gastgeber noch ein weiteres Schmankehl einfallen lassen: Bei sieben bzw. vier Übernachtungen werden im Wanderherbst tatsächlich nur fünf bzw. drei bezahlt.

