

*mei*DAHOM

◆ DAS HEIMAT-MAGAZIN FÜR DAS BAYERISCHE OBERLAND ◆

FÜR SIE KOSTENLOS!

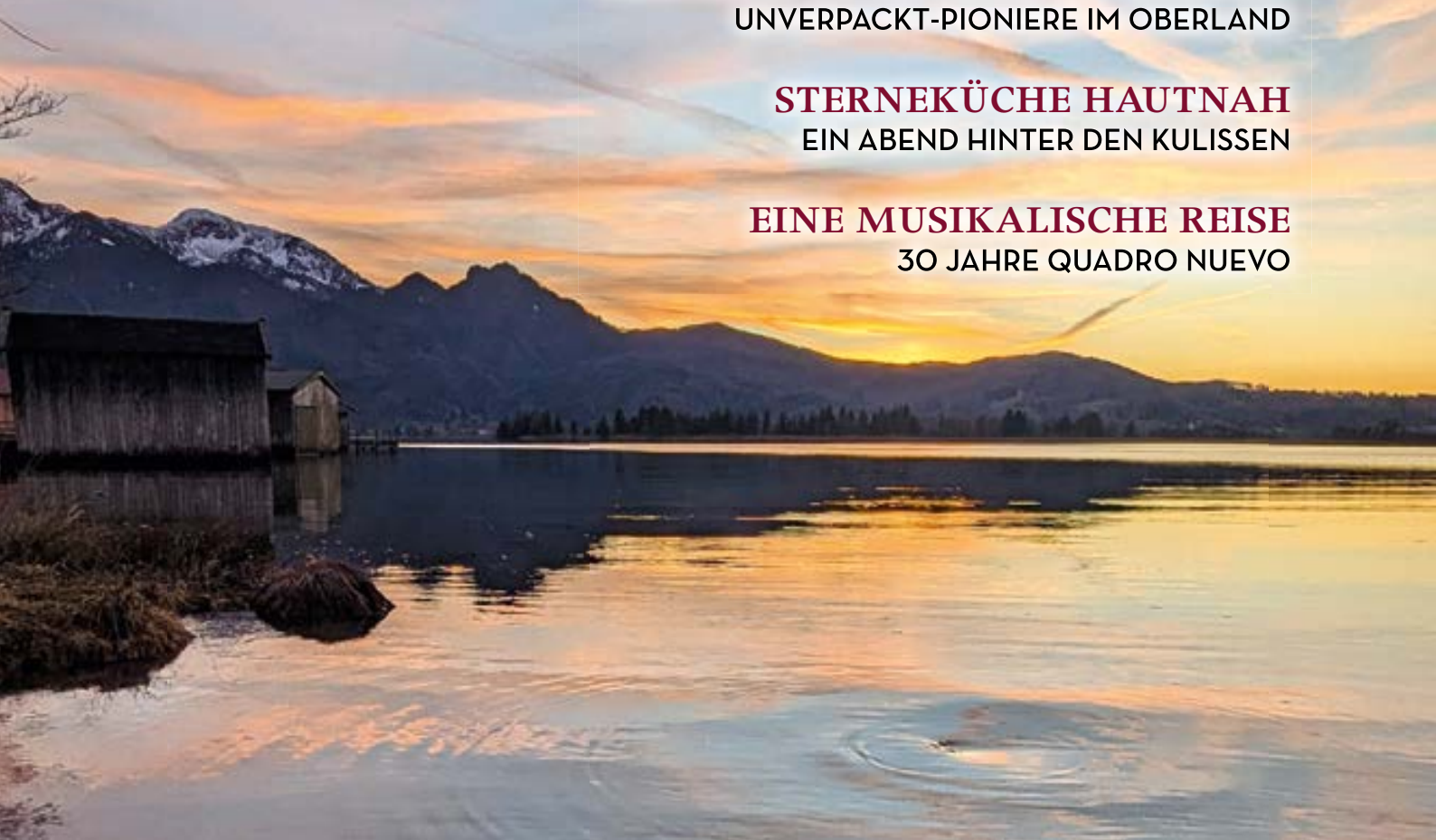
MAGISCHE MOMENTE BEI NACHT

DIE SCHÖNSTEN ERLEBNISSE
NACH SONNENUNTERGANG

FRISCHER WIND BEIM EINKAUFEN
UNVERPACKT-PIONIERS IM OBERLAND

STERNEKÜCHE HAUTNAH
EIN ABEND HINTER DEN KULISSEN

EINE MUSIKALISCHE REISE
30 JAHRE QUADRO NUEVO



Murnauer Kulturwoche „grün“

24.4. - 3.5.2026

- 24.4.: Eröffnung der Kulturwoche 2026 im KTM
25.4.: Ödön-von-Horváth Gesellschaft: „Fleißer trifft Horváth“
26.4.: Das Murnauer Kammerorchester spinnt einen musikalischen und literarischen grünen Faden durch Länder und Jahrhunderte, durch Raum und Zeit ...
27.4.: „Es grünt so grün ...“, Konzert mit dem Staffelseechor
28.4.: Veranstaltung der Camerloher Musikschule
29.4.: "Endlich grün im Blauen Land", Bildervortrag von Dr. Jörg Bodenbender (Historischer Verein)
1.5.: Frühlingsspaziergang durch den Seidlpark
2.5.: „Midsommar“, Konzert mit dem Duo DUVA
3.5.: Schloßmuseum Murnau, Grün im Fokus auf Kunstwerken des Blauen Reiter, Rundgang mit und von Frank Heumann

Kunstaussstellungen im KTM vom 24.4. - 3.5.2026

Veranstaltet vom
Murnauer Kulturbeirat,
mit Unterstützung der
Marktgemeinde Murnau und
der Tourist Information Murnau


Natur · Kunst · Kultur · Genuss erleben

Tourismus & Kultur
Untermarkt 13
82418 Murnau a. Staffelsee
Tel. 08841 476240
www.tourismus.murnau.de



Liebe Leserinnen und Leser,

drei Frauen, zwei Generationen, ein Städtetrip nach London: meine Schwester, meine Nichte und ich – bereit für Sightseeing, Shopping, Kultur und natürlich ... Regen. Denn seien wir ehrlich, der gehört doch zum England-Klischee wie die Queen zum Buckingham Palace.

Und tatsächlich hat es in den fünf Tagen geregnet. Hochgerechnet vielleicht ganze drei Stunden! Das war übrigens deutlich weniger Niederschlag, als zur gleichen Zeit in meiner bayerischen Heimatgemeinde Icking fiel – ich erinnere mich gut an die Bilder, die mir

mein Mann von unserer tief verschneiten Terrasse schickte.

Ansonsten präsentierte sich die englische Hauptstadt nicht nur trocken, sondern auch überraschend warm. Die sprießenden Frühlingsblumen in den weitläufigen Parks bewiesen es deutlich. Und spätestens, als wir abends im offenen Doppeldeckerbus saßen, während sich London in ein buntes Lichtermeer verwandelte und die Nachtschwärmer am Piccadilly Circus in sommerlicher Abendgarderobe flanierten, war nichts mehr übrig vom Regenklischee.

Auch kulinarisch mussten die Vorurteile weichen. Von wegen „Das Essen schmeckt nicht“ – wir haben hervorragend gegessen: vielfältig, kreativ, international. Und teuer? Ansichtssache. Wer abseits der Touristenpfade schaut, entdeckt genauso wie zu Hause kulinarische Schätze zu wirklich erschwinglichen Preisen.

Warum erzähle ich Ihnen das? Weil Klischees erstaunlich ausdauernd sind. Sie halten sich, selbst wenn die Realität sich längst verändert hat. Unser Kolumnist Ben Krischke hat ähnliche Erfahrungen auf seiner Recherchereise im Osten Deutschlands gemacht und räumt auf Seite 49 mit den gängigen Vorurteilen auf.

Auch unsere Region hat nachts weit mehr zu bieten als „Do sogn sie Fux und Hos Guade Nocht“. Wenn die Sonne untergeht, wird es hier nicht langweilig, sondern besonders: vom Night Spa über abendliche Motto-Schiffsfahrten bis hin zur Übernachtung im Salzheilstollen. Unsere Autorin Bettina Sewald nimmt Sie auf den Seiten 10 bis 15 auf eine nächtliche Entdeckungsreise durch das Oberland mit.

Um mit gängigen Vorurteilen aufzuräumen, braucht es also manchmal nur einen Perspektivwechsel. Oder einen Sitzplatz auf dem Oberdeck.

Inspirierende Erlebnisse wünscht Ihnen

Ihre Sandra Johnson

SANDRA JOHNSON, Chefredakteurin



Immer einen Ausflug Wert ...



Familie Steingruber
Landgasthof Fischbach

Fischbach 48
83646 Wackersberg

Tel.: 0 80 41 / 48 17
www.gasthaus-fischbach.de

Kranzberg Sesselbahn
Mittenwald

MOUNTAINCARTS
www.Mountaincarts-Mittenwald.de

Der Kranzberg bietet auf leichten **Wanderwegen** wunderbare **Panoramaaussichten** auf das Karwendel und ins Obere Isartal. Bewirtschaftete **Almen**, viele natürliche **Bergseen**, ein liebevoll angelegter **Barfusswanderweg** und eine rasante **Mountaincartstrecke** sorgen für ein einmaliges Naturerlebnis.

Am Kalvarienberg, 82481 Mittenwald Tel.: (0 88 23) 15 53 - www.GWMW.de

INHALT FRÜHJAHR 2026

INTERESSANTES OBERLAND

Gut zu wissen:

Aktuelles aus den vier Landkreisen

06

FREIZEIT

Wenn's dunkel wird

Was hat das Oberland bei Nacht zu bieten?

10

Spurensuche im Moor

Herrliche Radtouren für Genussradler

16

Glanz, Genuss und Gänsehaut

2026 im Europa-Park Erlebnis-Resort

19

Vom Handy zum Handicap

Jugendgolf am Bergkramerhof

20

Vom Gipfel in die Gelassenheit

Zu Gast im „Bodenmaiser Hof“

24



FOTO: BODENMAISER HOF

GENIESSEN

Tante Resi und die Unverpackten

Unverpackt-Läden im Oberland

26

Ährensache

Bayerischer Reis und seine Verwandten

30

Kaffee zum Hirsch

Sterneküche hautnah

32



FOTO: HEIKE HOFFMANN

BESSER LEBEN

Der Garten, der schmeckt

Essbare Abenteuer zwischen Beet, Blüte und Genuss

36

Wenn das Leben kippt, hilft Klartext

Interview mit den Femformation-Gründerinnen

44



FOTO: HUIJ RICHARDS LID 2024

KULTUR

Grenzenlose Musikbegeisterung

Quadro Nuevo feiert
30-jähriges Bühnenjubiläum

40

Lesenswert

Buchtipps aus der Redaktion

42

Veranstaltungstipps

Unbedingt vormerken

45

Ein bisschen Werbung für den Osten

Die DAHOAM-Kolumne

49



FOTO: RENE VO VOORDEN

STANDARDS

Editorial

03

Impressum

50



STOFF-CREATIV

Dirndl-Stoffe

für Dirndl, Schürzen und Tücher

Trachten-Stoffe

feine Wollstoffe und Leinen für Röcke und Jacken

Jersey-Stoffe

für Kinder und Erwachsene in riesiger Auswahl

Deko-Stoffe

für Fenster, Türen, Eckbänke, Kissen, Stores,
Bistros und Übergardinen

Zutaten

Futterstoffe, Fäden, Spitzen, Knöpfe, Vlieseline und vieles mehr ...

Salzstraße 12 · 83646 Bad Tölz · Tel. 08041 · 79 60 493

Öffnungszeiten: Di. – Fr. 9–18 Uhr · Sa. 9–13 Uhr · Montags geschlossen

ABBA TRIBUTE SHOW
ABBA Explosion
Die größten Hits der schwedischen Poplegende ABBA
Live und explosiv

TRIBUTE ABBA NIGHT
MICHAEL-ENDE-KURPARK

Special guest
HOT STUFF

EINTRITT FREI
20. JUNI

Powered by ULTRA ZUGSPITZTRAIL · GAPA LIVE · GAPA KULTUR
20:30 Uhr - MICHAEL-ENDE-KURPARK
GARMISCH-PARTENKIRCHEN

König Ludwig II. ganz anders: eine Bergwelt voller Spuren und Stille

→ Am Herzogstand zeigt sich Ludwig II. von einer überraschend bodenständigen Seite. Statt Prunk suchte er hier Ruhe, Waldluft und Weitblick über Kochelsee und Walchensee. Ab 1866 ließ er unterhalb des Gipfels eine kleine Bergresidenz errichten, die er fast jedes Jahr aufsuchte, um abgeschieden zu arbeiten und neue Kraft zu schöpfen. Heute holt Kochel am See dieses Kapitel gemeinsam mit der Herzogstandbahn zurück ins Bewusstsein und macht es das ganze Jahr erlebbar. Daniel Weickel, Tourismusleiter und Initiator des Projekts, bringt es so auf den Punkt: „Wir wollen Ludwigs Beziehung zu den Bergen rund um den Herzogstand historisch fundiert und für alle zugänglich erlebbar machen.“ Themenwege führen zu Aussichtspunkten, Spuren der Aufenthalte und stillen Plätzen, dazu begleitet eine App mit Geschichten und Orientierung. Ab Ostern 2026 lädt zudem ein Rundgang durch den Ort ein und erzählt die Vorgeschichte vom Schlösschen Aspenstein bis zum Kurhotel Bad Kochel.

www.zwei-seen-land.de/koenig-der-berge



FOTO: TOURIST INFORMATION SCHONGAU

Wenn Gewürze Geschichten erzählen

→ Wassersommeliers gibt es längst, Brotsommeliers auch. Ingrid Pummer, vielen als „Kräuterhexe“ in Lenggries bekannt, hat sich für die Königsdisziplin der Aromen entschieden und ist zertifizierte

Gewürzsommelière. Aus mehr als 130 Bewerberinnen und Bewerbern wurde sie als eine von 20 zur Ausbildung zugelassen. Sechs Monate später, nach intensivem Lernen, erhielt sie als

Drittbeste ihres Jahrgangs ihr Zertifikat aus den Händen der Staatsministerin Michaela Kaniber. Damit ist sie die erste zertifizierte Gewürzsommelière im Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen und gehört deutschlandweit zu nur rund 100 Spezialistinnen und Spezialisten. Mit geschultem Aromagespür und viel Feingefühl erkennt sie Qualitäten, erklärt Herkunft, Lagerung und Verarbeitung und behält Nachhaltigkeit sowie mögliche gesundheitliche Aspekte im Blick. Seit Anfang 2026 gibt sie Schulungen, die Gewürzwissen alltagstauglich machen. Oft bleibt am Ende eine Idee, ein Rezept, eine ruhige Geschichte. Manchmal entsteht auch eine Mischung, die zu Gemüse, Wild oder süßem Gebäck passt.

www.hexentee.de



FOTO: LEONIE KÖRNER

TEXTE: BIRGIT WERNER

Alles grünt in Murnau

→ In der ersten Maiwoche wird Murnau wieder zur Bühne. Vereine und Institutionen aus dem Kulturbeirat füllen die Kulturwoche mit Konzerten, Führungen und Ausstellungen, jedes Jahr anders und immer mit einer kleinen Überraschung. Das Motto lautet diesmal „grün“, passend zu den Tagen, an denen die Bäume endlich wieder leuchten und der Frühling Fahrt aufnimmt. Und weil es durch den Klimawandel oft früher grün wird, klingt das Motto auch nach Nachdenken. Vielleicht singt der Staffelseechor einen grünen Ohrwurm, während der Historische Verein in einem Bildervortrag zeigt, wie viel Grün im Blauen Land steckt. Für Kunstfreunde wird Grün zur Farbe, gleich drei Ausstellungen im Kultur- und Tagungszentrum Murnau laden ein, und im Schloßmuseum führt eine Tour durch Gabriele Münters Werke mit dem Blick auf ihre Grüntöne. Überregional klingt es beim Konzert von VHS und Kunstverein, wenn das „duo DUVA“ nordische Volkslieder in neuen Klangfarben präsentiert. Am 1. Mai geht es mit dem Förderkreis „Murnauer Parklandschaft“ auf einen Spaziergang durch den Seidlpark, einfach hinein ins Grüne.

www.tourismus.murnau.de/kultur/kulturwoche



FOTO: ELENA SCHMIDT-ARRAS UND KLAUS FRECH

Mittenwalder Geigen mit Gütesiegel

→ Mittenwalder Geigen ziehen gerade viel Aufmerksamkeit auf sich. Ihr Klang ist kein Zufall, sondern das Ergebnis von Geduld, feinem Gehör und einem Handwerk, das in Mittenwald seit Jahrhunderten zu Hause ist. Dazu passt das neue EU-Recht. Mit einer

Verordnung vom 18. Oktober 2023 wurde der Herkunftsschutz auf handwerkliche Produkte ausgeweitet. Seit dem 1. Dezember 2025 läuft das neue Verfahren. In Deutschland können Hersteller seit Mitte Januar 2026 den Schutz beantragen, sofern Ruf und Qualität klar mit dem Ort verknüpft sind. Was früher vor allem Bayerisches Bier oder Nürnberger Bratwürste schützte, kann nun auch Werkstätten und Ateliers stärken. In Bayern gelten Nymphenburger Porzellan, Oberammergauer Schnitzereien und Mittenwalder Geigen als naheliegende Kandidaten. Gelingt die Eintragung, wird Herkunft sichtbar und Nachahmungen werden schwerer. Läuft alles glatt, steht der EU-Registereintrag Ende 2026. Und das passt gut, denn Mitte 2027 trifft sich die Szene wieder beim Geigenbauwettbewerb in Mittenwald. Wer neugierig ist, findet im Geigenbaumuseum Führungen, eine Schauwerkstatt, Lüftlmalereien und die virtuelle Reise „Immersive Mittenwald“.

www.alpenwelt-karwendel.de/geigenbau



FOTO: ALPENWELT KARWENDEL ZUGSPITZ REGION

Heilklima zum Hinlegen

→ Wenn im Frühling die Sonne über dem Tegernsee höher steigt, wird das Heilklima in Rottach-Egern greifbar. Fünf neue Himmelsliegen laden im Kurpark und entlang des Uferwegs bis zur Badeanlage Schorn zum Verweilen ein. Sie sind extra groß für zwei Menschen und ergonomisch geformt, damit die Lendenwirbelsäule gestützt wird.

Zwei Liegen ruhen unter Bäumen mit Blick aufs Wasser, drei weitere stehen an gut zugänglichen Stellen mit weitem Seepanorama. Wer sich niederlässt, spürt, wie reine Luft, milde Temperaturen und gleichmäßige Feuchtigkeit den



FOTO: DER TEGERNSEE HANSI HECKHAIR

seinen Platz zwischen Sonne, Schatten, See und Berg findet, ohne sie weit zu versetzen. Ein Spaziergang davor oder danach macht die Wirkung des Klimas oft noch deutlicher spürbar.

www.tegernsee.com/heilklima

Atem weiten. Einige Liegen stehen bewusst im Schatten, andere in der Sonne. So entsteht ein sanfter Wechselreiz, der Kreislauf und Thermoregulation stärkt und zugleich Ruhe erlaubt. Auf den Tafeln führt ein QR-Code zu einer kurzen Meditation in der Tegernsee Web App. Die Liegen lassen sich drehen, damit jeder

Neue Brauerei-Radtour rund um den Tegernsee

→ Rund um den Tegernsee lassen sich jetzt Radfahren und traditionelle Bier- und Wirtshauskultur an einem Tag erleben und genießen. Auf etwa 70 Kilometern führt die Runde durch das

Voralpenland über Waakirchen, Sachsenkam, Holzkirchen, Valley und Miesbach zurück an den See. Unterwegs laden acht ausgewählte Einkehrstationen dazu ein, kurz anzuhalten, durchzuatmen und regionale Biere bewusst zu probieren.

Sechs Traditionsbrauereien sind Teil der Strecke, darunter Hoppebräu, Reutberg, Holzkirchner Oberbräu, Valleyer Schloss Bräu, die Weißbierbrauerei Hopf und das Herzogliche Brauhaus Tegernsee. In Biergärten, Stuben und Wirtshäusern treffen einfache Schmankerl auf neugierige Ideen, mal klassisch hell, mal mit überraschendem Dreh. Die Wege verlaufen überwiegend auf ruhigen Nebenstraßen, wechselnde Untergründe machen die Tour auch für Gravelbikes angenehm. Dank moderater Steigungen und vieler Pausen lässt sie sich nach Lust, Kondition und Zeit gestalten. Zwischen Hopfengärten, Kirchtürmen und Wiesen begleiten das Klirren der Gläser, der Duft von Malz und das Lachen am Tisch die Radler. Am Ende wartet der See mit Blick, Wärme und einem letzten Glas.

www.tegernsee.com/neue-brauerei-radtour-rund-um-den-tegernsee



FOTO: DER TEGERNSEE, THOMAS PLETTENBERG

Indiana Jones im Stadtmuseum

→ Mit dem Museumsrucksack für Kinder von acht bis elf Jahren wird der Besuch im Stadtmuseum von Schongau zum Abenteuer. Ausgestattet wie Archäologen und Entdecker geht es auf eine Forscherreise durch die Ausstellungen und ihre Schätze, ganz selbstständig und im eigenen Tempo. Im Rucksack stecken knifflige Aufgaben und Rätsel, die genau- es Hinsehen belohnen. Dazu kommen Knobelaufgaben, bei denen Köpfchen gefragt ist. Kreative Bastelideen laden zum Mitmachen ein. Materialien zum Fühlen, Sehen und Entdecken sorgen dafür, dass Geschichte und Kunst spielerisch lebendig werden. Neugier, Fantasie und Entdeckergeist bekommen reichlich Futter, und Lernen passiert fast nebenbei. Im Museum wird damit jeder Raum zur Station, an der kleine Fragen warten und große Entdeckungen möglich sind.

Konzipiert wurde der Museumsrucksack von der Lehramtsstudentin Milena Schindler von der Universität Augsburg und mit Unterstützung von Kreisheimatpfleger Dr. Jürgen Erhard umgesetzt. Geeignet ist er für Familien, Kindergruppen und junge Museumsbesucher, die das Museum nicht nur anschauen, sondern richtig erkunden möchten. Auszuleihen ist der Rucksack zu den Öffnungszeiten des Stadtmuseums.

www.schongau.de/de/Schongau-erleben/Schongau-entdecken/Stadtmuseum



FOTOS: TOURIST INFORMATION SCHONGAU

Alpenbus statt Autobus

→ Seit dem Fahrplanwechsel am 14. Dezember 2025 rollt ein kleines Mobilitätswunder durchs Oberland: der Alpenbus. Die drei ExpressBus-Linien X380, X381 und X990 schaffen erstmals eine durchgehende Ost-West-Verbindung südlich von München – ohne Umweg über die Großstadt. Landrätin Andrea Jochner-Weiß nennt den Alpenbus „einen großen Gewinn für die Men-

schen in unserer Region“ und betont: Ein „gut ausgebauter und verlässlicher öffentlicher Nahverkehr“ sei im ländlichen Raum zentral – für Lebensqualität und Teilhabe. Der West-Ast bringt einen von Murnau über Penzberg nach Bad Tölz – stündlich, täglich, sogar an Feiertagen. Wer Richtung Tegernseer Tal, Miesbach oder Rosenheim will, steigt in Bad Tölz um – meist mit nur

kurzen Wartezeiten. ExpressBusse halten nur an wichtigen Umsteigepunkten, sind flotter unterwegs und komfortabel ausgestattet: barrierefrei, mit WLAN und USB-Anschlüssen. Tariflich gilt der MVV inklusive Deutschlandticket, und der MVVswipe berechnet automatisch den günstigsten Tagespreis. Praktisch fürs Kurzstrecken-Hüpfen: Beim ExpressBus zählt die Kurzstrecke nur für zwei Haltestellen. Fahrräder? Nur als Kleinkindrad (bis 12,5 Zoll) oder zusammengeklapptes Faltrad.

www.mvv-muenchen.de/alpenbus



FOTO: MVV GMBH

WENN'S DUNKEL WIRD

Was hat das
Oberland bei Nacht
zu bieten?

*Die Saison zum Mondschein-Rodeln am Spitzingsee
(an der Firstalm) ist gerade vorbei, da stellt sich
die Frage, was können wir jetzt machen,
wenn die Nacht zu einem besonderen Erlebnis werden soll?*

Klar, zum Essen oder ins Kino.

Auf Dauer ist das ein bisschen eintönig ...

Da geht doch noch mehr im Oberland, oder?

TEXT BETTINA SEWALD



Bei der Recherche und vor allem beim Ausprobieren staunte unsere Autorin nicht schlecht, was alles geboten ist: Von der tierisch aufregenden Nachtwanderung bis zum Night Spa, von der Krimi- bis zur Kulturnacht, von Berchtesgaden bis zum Starnberger See und von München bis nach Garmisch-Partenkirchen – das Angebot gleicht einem Füllhorn voller Möglichkeiten.



FOTO: BETTINA SEWALD

ERST MAL INS NIGHT SPA

Schlafen zur Erholung ist das eine, aber proaktiv erholen und das mit einem gewissen Prickeln, das geht am allerbesten im Night Spa in der „Werdenfelserei“. Das renommierte Boutiquehotel am Fuß der Zugspitze bietet diesen im Nachtnebel geborenen Luxus. Wenn der tägliche Trubel verhallt, dann kann man hier ganz exklusiv den gesamten Spa-Bereich buchen und hat die sage und schreibe 1.000 Quadratmeter mit Rooftop Pool, Poolterrasse, Dampfbad, diversen Saunen, Zirben-Infrarotkabine sowie den Ruheraum mit knisterndem Kamin für sich ganz alleine. Eine Flasche Champagner inklusive! Das absolute Highlight für ein Schwestern-Wochenende (oder so ...)!

FOTO: BETTINA SEWALD



oben links:
Ruhe-(T)Raum mit
Kamin im Boutique-
hotel Werdenfelserei
in Garmisch-Parten-
kirchen

oben rechts:
Er sieht ein bisschen
unheimlich aus und
ist dämmerungs-
aktiv: ein Manul (auch
Pallaskatze genannt)
bei Nacht

unten:
Bei der Weilheimer
Kulturnacht sind
wieder zahlreiche
Bands am Start

Draußen der nächtliche Sternenhimmel mit dem malerischen Blick über die Dächer von Partenkirchen bis zur Zugspitze, drinnen unfassbare Ruhe, ein Glas Champagner und dieses magische Gefühl, sich etwas ganz Besonderes zu gönnen. Laut Hotel-Chefin Monika Erhard wird das Night Spa von Frischverliebten oder gerne auch für *den* Antrag aller Anträge gebucht. Oder für ein gechilltes Freundinnen-Event – allerdings, mit Rücksicht auf die anderen Übernachtungsgäste, ohne Kreisch-Alarm. 340 Euro für zwei Personen für drei Stunden, 20.30 bis 23.30 Uhr, inklusive einer Flasche Champagner, frischen Früchten sowie süßen und herzhaften Kleinigkeiten auf einer dekorativen Etagere; jede weitere Person + 65 Euro. Ganz ehrlich, da habe ich schon mehr Geld für weniger Luxus ausgegeben! Nachhaltig ist es obendrein: Dieses pure Entspannungsgefühl hat sich in meinem Kopf so fest verankert, dass ich es abrufen kann, sobald ich die Augen schliesse und meine Aufmerksamkeit dorthin lenke (mehr unter www.werdenfelserei.de).

Aber welches Abenteuer steht als Nächstes an? Und hat Abenteuer ursprünglich mit Abend und teuer zu tun? Die Antwort ist natürlich Nein. Abenteuer geht auf das lateinische Wort *adventura* zurück („das, was sich ereignen wird“), quasi ein Wagnis mit ungewissem Ausgang ...

NACHTS IM TIERPARK

Der Nachtspaziergang im Tierpark Hellabrunn ist demzufolge nur ein kleines Abenteuer, denn schon von Anfang an ist klar, wo später der Ausgang sein wird. Aber trotzdem, für die Wanderung im Dunkeln sind erst mal alle anderen Sinne geschärft, wenn in diesem Fall nicht die Augen einen von einem Gehege zum nächsten leiten.

Jedes Knistern, jedes Rascheln, jeder Tierlaut verzettelt einen in eine gewisse Aufgeregtheit. Man spürt förmlich lauernde Blicke aus jedem Gebüsch, und dann riecht auch alles viel intensiver, oder zumindest kommt es einem so vor. Den Weg vorbei an den Flug-



hunden (etwas größere Fledermaus-Verwandte) und den roten Pandas (die sind schon lange in Hellabrunn und um die gibt es nicht halb so ein Tamtam wie um die chinesischen Pandas, die als Leihgabe Unsummen an Steuergeldern verschlingen dürften) Richtung Löwengehege findet man quasi mit geschlossenen Augen. Die Mähnenwölfe lassen ihr schauriges Heulen hören, und wenn die Pfauen ihre Schreie verlauten lassen und unter Protest aufflattern, erschrecken die umgekehrt mich, dass ich mein Herz bis zum Hals hoch klopfen fühle.

Taschenlampe: tabu! Natürlich müssen die Besucher auf die Nachtruhe der Tiere Rücksicht nehmen. Alles bleibt gedämpft – aber den Ausführungen der Guides lauschen die maximal zwölf Gäste pro Führung mit großen oder gespitzten Ohren. Man passt sich ja gerne an. Zur Einstimmung kann man übrigens den Tierpark-Podcast „Mia san Tier“, Folge 62, anhören. Auf der Homepage www.hellabrunn.de erfährt man außerdem alles Weitere zu Öffnungszeiten, Nacht-Führungen (unter Parkbesuch, Führungen und Erlebnisse, Offene Führungen, Termine ... Nacht), Preisen und Terminen. Im Sommer rutschen die Besuchszeiten noch ein bisschen später in die Abendstunden – bis hin zu der Tiefnacht-Führung, die erst um 22 Uhr beginnt.



AMOK-HÖRSPIEL IM APRIL

Natürlich kann man in München mit dem Nachtwächter im historischen Gewand eine Stadtführung buchen oder sich in der Party-Tram auf den Weg durch die Stadt machen – aber es geht auch krimi-spannend wie mit dem Live-Hörspiel „Amokspiel“ nach dem zweiten Roman von Erfolgsautor Sebastian Fitzek. Das Live-Hörspiel wurde von Regisseur Josef Ulbig konzipiert und findet im Rahmen der Deutschland-Tournee am *11. April um 20 Uhr* in München im Werk7theater statt. Die Zuhörerinnen und Zuhörer werden durch das Live-Spiel todsicher in den Bann gezogen und können sich von einer spannenden Gilde von Synchronsprechern wie Vera Teltz (die deutsche Stimme von Amy Adams und Ruth Wilson) und Timmo Niesner (deutsche Stimme von Elijah Wood sowie Hörbuch-Sprecher) auf eine Geschichte voller mysteriöser Verstrickungen und Ungereimtheiten gefasst machen.

VERLOSUNG

Wir verlosen 2 Eintrittskarten (Stichwort: Amok-Hörspiel) unter verlosung@dahoam-verlag.de, Einsendeschluss: 01.04.2026. Die Gewinner werden am 8. April per Mail benachrichtigt und stehen dann beim Veranstalter auf der Gästeliste.



ZAPPELHÖLLE? GIBT'S NOCH!

Jetzt aber wieder raus aufs Land! Nach so viel Spannung ist vielleicht ein bisschen Entspannung durch Bewegung ganz sinnvoll, also ab zum Tanzen. Nur wohin? Gibt es noch so richtig heiße Zappelhöllen, die schon längst nicht mehr Disco, sondern Club heißen?

Ja, gibt's! So zum Beispiel in Bernried den legendären „Sautall“, der dem Hotel Marina angegliedert ist, regelmäßig coole Partys anbietet oder auch für Events gebucht werden kann (www.sautall.com).

Tanzen kann man übrigens auch bei der Weilheimer Kulturnacht am *18. April* – und noch so viel mehr. Schließlich lautet der Untertitel nicht ohne Grund „Musik, Bühnen-Kunst, Kultur und gute Laune“.



FOTO: VERANSTALTER

www.vrsta-zugspitze.de

Wir sind für Sie vor Ort!
Heimat verbindet. Zukunft vereint.

 VR Bank
Starnberg-Zugspitze eG 

FLASH BACK
DIE RÜCKKEHR DER ZUKUNFT

eventim.de
www.kulturbeutel-gap.de GAP-Ticket 730 1995

FESTWOCHE GARMISCH
30. JULI 2026

ALLE TOURDATEN
www.mittermeier.de



Auch der soziale Aspekt wird bei der Kulturnacht nicht vergessen: In diesem Jahr gibt es zwei Benefizkonzerte

Wer schon mal dabei war, der weiß, dass die Kulturnacht mehr ist als eine einfache Kneipennacht. Hier werden der Charme des Ortes, die vielseitige Gastronomie- und Kulturszene und auch lokale Musiker, Bands und Künstler aus dem Oberland in den Fokus gerückt. Veranstalter „IM Events“ setzt neben den Traditionsgasthäusern, Cafés und Bars auch auf ausgefallene Spielstätten im Herzen der Stadt und bindet Tradition und Brauchtum, örtliche Vereine, die Musikschule und sogar die Stadtpfarrkirche in das Event mit ein.

VERLOSUNG

Wir verlosen jeweils 2 x 2 Eintrittskarten (Stichwort: Weilheimer Kulturnacht oder GAP live Night) unter verlosung@dahoam-verlag.de, Einsendeschluss: 08.04.2026. Die Gewinner werden am 15. April per Mail benachrichtigt und stehen dann beim Veranstalter auf der Gästeliste.

Geplant ist wieder ein bunter Abend mit einem vielseitigen Kulturprogramm für Menschen aller Altersklassen. Dazu soll sich ganz Weilheim für einen Abend in eine große Bühne verwandeln, wobei auch der soziale Aspekt eine Rolle spielt. Deshalb gibt es zwei besondere Benefizkonzerte: zum einen das Kirchenkonzert unter dem Motto „Gospelchor trifft Alphornklang“ und zum anderen Kammermusik über den Dächern von Weilheim in der städtischen Musikschule (alle Infos unter www.weilheimer-kulturnacht.de).

Am 30. April steht dann das nächste Festival von IM-Events an. Bei der GAP live Night ist ein ähnlich buntes Konzept am Start wie in Weilheim (www.im-events.de).

BAD TÖLZ: WEISSE NACHT UND NACHTFLOHMARKT

Am 13. Juni verwandelt sich die Tölzer Marktstraße dann wieder in eine weiße Flaniermeile! Zur „Fête Blanche“ wird alles klassisch in Weiß dekoriert, und die ansässigen Lokale und zahlreichen Vereine lassen sich ab Mittag bis Mitternacht wieder einiges einfallen, um die (hoffentlich alle) in Weiß gewandeten Gäste stilvoll zu umsorgen.

Darüber hinaus locken die legendären Nachtflohmärkte nach Bad Tölz. Los geht's voraussichtlich am 27. Juni ab 17 Uhr. Bei schlechtem Wetter ist auf der Homepage der Stadt als Ausweichtermin der 4. Juli angekündigt. Standplätze können, wie dort weiter zu erfahren ist, unter www.reservix.de erworben werden. Mehr Infos gibt es unter www.bad-toelz.de (Veranstaltungen & Kultur in und um Bad Tölz).

EINE SEEFABRT, DIE IST LUSTIG ...

Getreu dem Motto „Eine Seefahrt, die ist lustig“ ist auf den Seen im Oberland auch in den Abendstunden einiges geboten. Auf den Schiffen wird geschunkelt, was das Zeug hält. Ü30-Party, Deutsch-Italienische Schlagerparty oder eine schwungvolle Tanzfahrt auf dem Wasser? Das Angebot der Starnberger See und Ammersee Schifffahrt ist unglaublich abwechslungsreich – siehe auch „Lust auf Meer“, die historische Fahrt „Auf königlichen Spuren“ sowie das „Vegan-Power-Boat“. Kaum angekündigt, sind die Tanz- und Gastro-Events immer schnell ausgebucht. Abfahrtszeiten, der genaue Ablauf und eine Buchungsmöglichkeit finden sich unter www.paulmueller.net.

NACHTS IM SALZBERG

Darf's ein bisschen abenteuerlicher sein? Und noch etwas weiter weg? Dann ab nach Berchtesgaden zur Übernachtung in den Salzheilstollen! Das ist ein intensives und wirklich einmaliges Erlebnis. Mit dem jeweiligen Live-Konzert (Klangnacht oder Klangschaalennacht) wird man wundervoll auf diese besondere



Nacht buchstäblich eingestimmt. Die Schwingungen gehen spürbar unter die Haut (www.salzheilstollen.com). Und es fühlt sich wirklich wie eine andere Welt an. Aber dafür muss man erst mal rein in den Stollen. Bei aller Vorfreude kommt mir die Möglichkeit, tief in einem Salzberg zu übernachten, plötzlich befremdlich vor. 700 Meter in einen Berg? Das macht man ja auch nicht alle Tage, geschweige denn Nächte.

Hilfreich ist für mich schon mal die Info, dass man ja nur 700 Meter in den Berg reinfährt – nicht runter. Also Augen zu und durch und rein ins Abenteuer ... Die Fahrt geht dann ähnlich schnell vorbei wie der Aufzug im Olympiaturm. Im Inneren des Salzheilstollens öffnet sich ein sagenhaft schönes Gewölbe. Die einsetzende Musik ist wie ein Zauber – da will ich nur lauschen und (leise) atmen. Die Luft ist erfrischend und salzig, eigentlich wie am Meer, und hat, wie zu erfahren ist, eine therapeutische Wirkung. Tatsächlich können (Pollen-)Allergiker nachhaltig aufatmen. Die Nacht verbringe ich als gefühlter Bergschrat eingehüllt in eine gemütliche Decke. Es ist eine wundervoll wohlige Atmosphäre, weil sich die Betreuerinnen die ganze Nacht über im Stollen wirklich rührend um einen kümmern. Irgendwann schlafe ich wirklich ein und werde genauso leicht wieder wach. Am Ende der Nacht wartet ein leckeres, reichhaltiges Frühstück. Herrlich – und da stellt sich auch ganz nebenbei die Idee für die Sommer-Ausgabe der *mei Dahoam* ein. ♦

KLEINER SPOILER

In der nächsten Ausgabe kümmern wir uns um die angeblich wichtigste Mahlzeit des Tages und stellen die besten Frühstücks-Locations im Oberland vor. Wer einen Tipp hat, darf den gerne an sewald@dahoam-verlag.de schicken. Und wenn man all die hier aufgeführten Unternehmungen und Möglichkeiten für besondere Nächte ausprobiert hat, dann ist vielleicht schon wieder Winter – und es ist nicht mehr weit bis zur ersten Mondschein-Rodeltour am Spitzingsee.

Der Salzheilstollen in Berchtesgaden ist einzigartig in ganz Westeuropa



FOTO: HEILSTOLLEN BERCHTESGADEN GABH



Entspannen, entschleunigen, genießen...

Lassen Sie sich verwöhnen vor einer malerischen Kulisse auf unserer Terrasse oder in unseren liebevoll gestalteten Stuben.

Wir kochen frisch und saisonal, überwiegend mit regionalen Produkten.

Nutzen Sie auch unseren Liefer- und Abholservice.

Durchgehend warme Küche, Mittwoch Ruhetag



Bairawieser Straße 43 · 83664 Bad Tölz

Tel. 080 41/96 65

www.walgerfranz.de



Schäftlarnner KONZERTE



2026

- 9. Mai Bach, Telemann, Gluck, Händel
- 13. Juni Mozart, Haydn u. a.
- 18. Juli Beethoven, Brahms
- 19. Sept. Rossini, Haydn, Mozart, Beethoven
- 10. Okt. Mozart

Orchester der Schäftlarnner Konzerte, Ltg.: Michael Forster

Abos
jederzeit
erhältlich

Tickets: www.muenchenticket.de

Abos und Infos: kontakt@schaeftlarnner-konzerte.de

www.schaeftlarnner-konzerte.de

SPURENSUCHE IM MOOR

Das bayerische Alpenvorland gleicht einem Paradiesgarten, reich an Ausflugszielen für Groß und Klein, für Kulturinteressierte genauso wie für Naturfans. Wir stellen herrliche Radtouren für Genussradler vor, mit Kleinoden am Wegesrand und Einkehrtipps. Für die Anreise empfehlen sich öffentliche Verkehrsmittel

TEXT | FOTOS HEIKE HOFFMANN

D

Die Moorlandschaft zwischen Murnau, Kochel und Benediktbeuern ist ein wertvolles Naturschutzgebiet mit seltenen Pflanzen und bedrohten Tieren. Daher bitte ausschließlich auf den Wegen bleiben und sollte Ihr Vierbeiner dabei sein: immer an die Leine.

SPURENSUCHE 1: EINE UMARMUNG VON KULTUR UND NATUR

Bahnhof Kochel – Benediktbeuern – Bichl – Sindelsdorf – Hofcafé zum Stern – zurück zum Kochelsee

Fährt man mit dem Zug nach Kochel ein, sieht man schon das Benediktbeurer Moos und den Anfang des Radweges wenige hundert Meter vom Bahnhof

entfernt. Die weite Ebene, die sich am Fuß der Berge ausbreitet, bietet Natur und Kultur in einer seltenen Dichte. Das erste Ziel ist das Kloster Benediktbeuern. Es ist ein Gesamtkunstwerk, dessen Gründung auf das Jahr 725 zurückgeht. Die heutigen Gebäude wurden im 17. Jahrhundert vorwiegend im Stil des Barocks errichtet. Neben den sehenswerten Sakralgebäuden beherbergt die Klosteranlage den liebevoll angelegten Meditations- und Kräutergarten, einen Kräutergarten mit Café, die Fraunhofer Glashütte und natürlich das Bräustüberl mit herrlichem Biergarten. Eigentlich könnte man hier den ganzen Tag verbringen und vielleicht entlang des Naturlehrgebiets mit Hochmoor-, Barfuß- oder Klangpfad die Natur genießen.

FOTO: STEFAN BOES

Kulturinteressierte radeln weiter nach Bichl und finden in der dortigen Pfarrkirche St. Georg ein kleines Barockjuwel. Errichtet vom berühmten Architekten Johann Michael Fischer zählt die Kirche mit ihren nennenswerten Fresken, ihrer Stuckdekormalerei und dem imposanten Zwiebelturm zu den schönsten Dorfkirchen im Tölzer Land. Zurück auf den Radwegen im Moor geht es weiter nach Sindelsdorf. Dort, in einer kleinen Gartenlaube, ist die Geburtsstätte des Almanachs „Der Blaue Reiter“ von Franz Marc und Wassily Kandinsky. Die hölzerne Laube wurde zum Glück renoviert, heute beginnt hier der Malerweg mit Informationsstafeln zur berühmten Künstlervereinigung.

Wer gerne backt und noch Platz in den Packtaschen hat, sollte die Off-Mühle in Sindelsdorf aufsuchen, die Mehle und Backmischungen höchster Bio-Qualität anbietet. Denn hausgebackenes Bauernbrot ist eine Köstlichkeit, die man, radelt man weiter bis Zell, bei Rosi Promberger genießen kann. Der kurze Anstieg zum „Hofcafé am Stern“ lohnt sich wegen der zünftigen Brotzeiten mit Käse der Naturkäserei Tegernseer Land und Eiern der eigenen freilaufenden Hühner. Versüßt wird der „Genuss mit Aussicht“ durch hausgebackene Kuchen, Torten und Eis vom Beindlhof. Von hier oben kann man die ganze Tour noch einmal mit genießerischem Blick nachvollziehen, bevor es zurück nach Kochel geht.

oben: Gartenlaube mit Geschichte. Hier wurde der „Blaue Reiter“ um Franz Marc gegründet

unten: Kloster Benediktbeuern ist ein Gesamtkunstwerk: Kirche, Museum, Kräutergarten, Klosterwirtschaft und vieles mehr



Freilichtmuseum Glentleiten feiert Geburtstag!



Feiert mit uns Geburtstag an den *FeierTagen* mit tollen Mitmachaktionen, dem großen *FestWochenende* im Juni und erlebt besondere Aktionen: wir beamen uns zurück in die 1980er-Jahre, sind nachts im Museum, bestehen Feuerabenteuer, schauen hinter die Kulissen und vieles mehr. Alle Infos: www.glentleiten.de



Freilichtmuseum
Glentleiten

bezirk oberbayern





TÖLZER LAND
Kräuter
Erlebnisregion





28. Juni 2026
Tag der offenen Gartentür




Leben spüren

Kräuterwanderungen • Wildkräuter-Führungen • Kräuter-Workshops und -kurse für Groß und Klein • Wohlfühlen und Genießen bei den Kräutergastgebern und Wirten Hof- und Erlebnisläden • Kräuterpark und -gärten

Infos, Termine und Angebote
Tölzer Land Tourismus
www.toelzer-land.de



SPURENSUCHE 2: BESUCH BEI DER KOMMISSARIN

Moosrunde und rund um den Staffelsee

Nicola Förg ist bekannt durch ihre Kriminalromane, aber auch durch ihren Einsatz für Tier- und Naturschutz. Außerdem radelt sie gerne, daher begeben wir uns auf Spurensuche der Schauplätze ihrer Romane. Das Murnauer Moos ist Heimat von Irmi Mangold, der von Förg erdachten Kommissarin mit ehemaligem Dienort Garmisch-Partenkirchen. Sie wohnt im kleinen Ort Schwaigen, am Fuß der Berge gelegen.

Für den Moosrundweg radelt man vom Bahnhof Murnau zum Ramsach-Kircherl. Das Gotteshaus mit der berühmten Gebetsglocke aus dem Jahr 800 ist eines der ältesten Oberbayerns. Die kleine Kirche wird auch „Ähndl“ genannt, und so heißt auch das Gasthaus mit Garten gleich nebenan, wo man sich nach der gut beschilderten Rundtour stärken kann. Die Moorlandschaft im Süden Murnaus, am Staffelsee und wie in der vorherigen Tour beschrieben des Loisach-Kochelsee-Moors ist das größte zusammenhängende Moorgebiet Mitteleuropas mit seltenen Tieren und Pflanzen. Darunter zum Beispiel der Raubwürger, die Kreuzotter oder der fleischfressende Sonnentau, die so richtig nach Krimi klingen. Die Streuwiesen bieten gerade den gefährdeten Bodenbrütern wie Braunkehlchen, Bekassine oder Wachtelkönigen rar gewordene Brutplätze. Deshalb ist es hier immens wichtig, sich nur auf den Wegen fortzubewegen. Hunde führt man besser woanders Gassi, oder sie müssen unbedingt angeleint bleiben. Das gilt auch für die Wege rund um den Staffelsee.

Mit dem Rad ist die Umrundung eine gemütliche Tour von gut 20 Kilometern, die auch

für Familien mit Kindern geeignet ist. Vom Weg aus bieten sich herrliche Blicke über die Feuchtwiesen mit Trollblumen, Schwertlilien oder Knabenkraut sowie natürlich über den schönen See mit seinen Inseln bis hin zu den Bergen. Ist man vom Radeln und Schauen hungrig geworden, lässt man sich in einem der zahlreichen Biergärten, Cafés und Restaurants nieder. ♦

oben: Mit dem Rad oder zu Fuß erkundet man Naturschönheiten rund um Murnau: den Staffelsee und das Moor

Mitte: Knödel, Kraut und Schweinsbraten zur Stärkung

SPENDENAUFRAF

Gerade im Frühjahr brauchen diese Initiativen dringend Spenden:

Eichhörnchen Station: Verletzte oder verwaiste Eichhörnchen und andere kleine Wildtiere werden professionell versorgt, um sie für die Rückkehr in die Natur fit zu machen. Spenden herzlich willkommen. eichhoernchen-station-gilching.de

Rehkitzrettung Garmisch: Beim Tierheim können Bauern „Kitzretter“ ausleihen. Das sind Geräte, die die Rehe von den zu mähenden Flächen fernhalten; 60 solcher Geräte konnten bisher angeschafft werden. www.tierheim-garmisch.de

INFOS

Weitere Infos und Karten zu den Touren

www.ammergauer-alpen.de/tour/moosrunde-radtour-durch-das-murnauer-moos

www.pfaffen-winkel.de/detail/id=64c9632e6d1fc99258859d8b

www.dasblauland.de/radfahren



Stefan Boes, Heike Hoffmann:
Lieblingsplätze. Tölzer Land, Tegernsee, Schliersee



Nicola Förg: *Schroffe Klippen*



Nicola Förg: *Landwissen. Der Knigge für alle, die in der Natur unterwegs sind*

VERLOSUNG

Wir verlosen jeweils 2 Exemplare der folgenden Bücher (Stichwort: *Lieblingsplätze* oder *Klippen* oder *Knigge*) unter verlosung@dahoam-verlag.de. Einsendeschluss: 30.04.2026

GLANZ, GENUSS UND GÄNSEHAUT

Die neue Saison ist in Sicht, und es riecht schon jetzt nach Neuanfang, frisch gebackenen Kuchen und ein bisschen Abenteuer. Zwischen Achterbahn-Surren und Lichterglanz wartet ein Jahr, das sich anfühlt wie ein Kalenderblatt mit Konfetti. Wer „nur mal gucken“ will, sollte sich nicht wundern, wenn daraus ein ganzes Wochenende wird

TEXT BIRGIT WERNER

2026 IM EUROPA-PARK ERLEBNIS-RESORT

Ein bisschen Côte d'Azur zieht nach Rust: Monaco wird im Jahr 2026 der 18. Themenbereich – rund um den „Silver Star“ mit mediterranem Flair, eleganter Architektur und einem Hauch Hafenromantik. Dazu passt die exklusive Autoausstellung aus der Sammlung von Fürst Albert II. – Riviera-Glamour, den man nicht anziehen muss, sondern einfach bestaunen kann.

Von dort ist es nur ein kurzer und sehr führerischer Schritt zum nächsten Highlight. „Sallys Café“ eröffnet im isländischen Themenbereich, direkt im blue fire Dome. Die bekannte Food-Creatorin Sally bringt damit ihr erstes eigenes Café in den Park. Kaffee, Kuchen und kleine Überraschungen aus ihrem Repertoire sorgen für genau die Sorte Pause, nach der man plötzlich wieder sehr energisch „noch eine Runde“ sagt.

Wer danach lieber in die Wellen springt (ohne nass zu werden), nimmt im Magic Cinema 4D Platz: „SNORRI 4D“ schickt das Rulantica-

Maskottchen auf Leinwandmission – mit Humor, Spritzern und Effekten, die selbst Erwachsene kurz das Staunen üben lassen.

Und dann. Westernluft in der Silver Lake City. Ab Juni 2026 erweitert die „Riverside Western Lodge“ das Resort um 119 urige Zimmer. Dazu kommen eine eigene Brauerei, die „Wild Horse Bar“, neue Genuss-Stationen wie „Diner Station“, Mini-Golf beim „Gold Rush Golf“ – und VR-Action mit YULLBE GO miten im Wilden Westen.

Anfang Juli öffnet außerdem das „Europa-Park Kinderhaus Kleine Helden“ für junge Genesene nach einer Krebserkrankung.

Ganzjährig bleibt Rulantica die Einladung zum Abtauchen: über 50 Attraktionen, „Vikingsløp“, der Outdoor-Pool „Svømmepøl“ und Sauna-Auszeit. Und wenn die Füße müde sind, warten Hotels, Spa und Eatrenalin als Fine-Dining-Reise für alle Sinne (www.europapark.de). ♦



VOM HANDY ZUM *Handicap!*

Golf kann Jugendliche messbar stärken, sagen Studien, und am Bergkramerhof in Wolfratshausen will ich sehen, ob das stimmt: Zwischen 4K-Schwungvideo und spielerischen Challenges zeigt sich bei Luca und Selina, was ein kleiner weißer Ball mit Fokus und Selbststeuerung macht

TEXT BIRGIT WERNER



AUFMERKSAMKEIT STATT DAUERRAUSCHEN

Es ist einer dieser Tage mit glasklarer Luft. Auf der Driving Range, dem Übungsfeld, liegen noch feine Tauperlen im Gras. Von Weitem hört man dieses typische Geräusch: klack ... wusch ... und dann Stille. Nur Ballflug.

Christian Mataré, Golftrainer und seit 28 Jahren PGA-Golfprofessional, steht schon da. Kappe, wacher Blick, die Hände voll mit Trainingshilfen. Ein paar Hütchen, ein Zielnetz, ein Tablet für Videoaufnahmen. Er beobachtet eine Gruppe Jugendlicher, die gerade Putts übt, jene kurzen Schläge auf dem Grün, mit denen der Ball ins Loch rollt. Ein paar Meter weiter zieht eine Familie Richtung Abschlag. Und weil im Golf jeder mit seinem Handicap spielt, einer Zahl, die das Spielniveau ausgleicht, können hier Kinder, Eltern und Großeltern zusammen eine Runde spielen.

Die Kids spielen überraschend geduldig, mal konzentriert, mal mit einem kurzen Lachen, wenn ein Ball knapp vorbeischrämt. „Golf ist kein Sport, den man schnell beherrscht. Es ist eher ein Marathon als ein Sprint“, sagt Christian. „Geduld und Ausdauer sind gefragt. Und genau das macht ihn für junge Menschen heute oft attraktiv.“ Denn Golf verlangt etwas, das im Alltag vieler Jugendlicher selten geworden ist: Aufmerksamkeit über längere Zeit. Technik spielt eine Rolle, ja, aber mindestens ebenso wichtig sind Ausgeglichenheit, Körpergefühl und eine klare Vorstellung vom Schlag.

MIT JEDEM SCHLAG IM MOMENT

Ich darf eine Trainingsstunde mit Luca und Selina beobachten. Luca ist elf, hilfsbereit, trägt Bälle herbei, fragt nach, denkt mit. Selina ist die Ruhigere. Die 16-Jährige schaut erst, dann probiert sie. „Das ist übrigens das Schöne“, betont Christian, als er die beiden kurz in einem Halbkreis sammelt. „Hier müssen Kids nicht gleich sein. Golf ist ein Sport, in dem die eigene Art zu lernen Platz hat.“ Während er Bälle verteilt, frage ich, warum ein langsamer Sport wie Golf für Jugendliche heute besonders gut funktionieren soll. Christian lächelt: „Weil er sie in den jetzigen Moment bringt. Ein Golfschlag hat Struktur. Und innerhalb dieser Struktur ist viel Spiel. Jugendliche lernen weniger durch Erklärungen als durch eigene Erfahrungen.“

Was er mit „Struktur“ meint, beschreibt er als festen Ablauf. Erst das Setup: seitlich zum Ziel, Füße, Hüfte und Schultern parallel zur Linie. Das Schlägerblatt zeigt dorthin, wo der Ball hin soll. Dann der Schwung: kontrolliert zurück, dynamisch durch den Ball. Kein Hauen, kein Zufall – im Treffmoment entscheiden Richtung, Höhe und Länge.



FOTO: BGV PHILIPP EIBL

oben: Feinschliff auf dem Grün: Beim Jugendtraining geht's um Zentimeter, Gefühl und jede Menge Spaß

unten: Auf Augenhöhe mit dem Spiel: Trainer Christian Mataré zeigt die entscheidenden Handgriffe für mehr Gefühl und bessere Schläge



FOTO: BRIGIT WERNER

DER BALL LÜGT NICHT: LERNEN IN ECHTZEIT

Die erste Übung ist simpel: nicht weit, sondern gerade abschlagen. Zwei Hütchen markieren einen „Korridor“. Wer durchfliegt, bekommt ein Nicken. Wer daneben liegt, bekommt trotzdem Feedback. „Siehst du“, sagt Christian und deutet nach vorne, wo gerade ein Ball leicht nach rechts abdriftet. „Der Ball reagiert auf das, was du tust, nicht auf das, was du glaubst zu tun.“ Jugendliche lernen hier spielerisch Ursache und



FOTO: BOV PHILIPP EBL

Wirkung. Zur Einordnung holt er kurz einen Launch-Monitor dazu, der Ballgeschwindigkeit, Abflugwinkel und Spin misst. Auf dem Display blitzen Werte auf. Luca beugt sich sofort vor, Selina bleibt erst einen Schritt zurück und kommt dann doch näher.

Luca ist bei dieser Übung in seinem Element. Er schaut jedem Ball hinterher, als würde er ein Rätsel lösen. Nach einem Schlag, der erst gerade startet und dann sanft nach links zieht, dreht er sich um: „War das ein Draw?“ Ein Draw ist ein Ballflug, der leicht von rechts nach links zurückkommt. Christian nickt: „Genau. Was hast du anders gemacht?“ Luca denkt laut: „Ich glaub, ich war früher am Ball.“ Selina dagegen macht weniger Worte. Ihr erster Ball startet sauber, bleibt aber deutlich kürzer als gedacht. Sie schaut auf den Schlägerkopf, dann auf den Boden. Christian geht zu ihr: „Hast du den Ton gehört?“ Selina nickt. „Das war eher dünn getroffen“, sagt er. „Der Ball sagt's dir. Das ist der Lernmoment.“

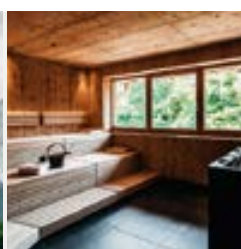
Christian stellt sich neben mich und spricht leiser: „Golf schult, sich selbst zu beobachten. Du triffst Entscheidungen, welcher Schläger, welche Strategie, und du nimmst die Konsequenzen an. Diese innere Klarheit wirkt über den Sport hinaus.“ Golf ist hier keine Bühne fürs Ego, eher ein Spiegel: So bin ich gerade. So reagiere ich unter Druck. So kann ich mich wieder sortieren.



Vollgas im richtigen Rhythmus: Technik, Timing, Treffmoment. Training mit Power und Präzision



FOTO: BRIGIT WERNER



Spa-Auszeiten in der Werdenfelserei

Wellness. Passt auch in einen Tag. Oder Abend. Oder Nachts.

Manchmal braucht es keinen Koffer. Nur einen Ort, an dem es warm ist. Ruhig. Wo der Alltag draußen bleibt – und der Kopf ganz von selbst leiser wird.

Ob Day Spa zum Durchatmen, Abend Spa als Wochenmitte-Wellness nach Ladenschluss oder Night Spa als exklusive Auszeit: Jede Spa-Zeit hat ihren eigenen Rhythmus. Und doch dasselbe Gefühl: Ruhe, Wärme, einfach richtig.

Day Spa täglich 12–20 Uhr

Abend Spa mittwochs 18–21.30 Uhr

Night Spa exklusiv – Donnerstag bis Dienstag

Alle Spa Angebote nur mit vorheriger Reservierung

Mehr dazu



werdenfelserei

Alleestraße 28, Garmisch-Partenkirchen
www.werdenfelserei.de • 08821 6869390



TRAINING ZWISCHEN KÖRPERGEFÜHL UND FAKTEN

Golf ist technisch sehr anspruchsvoll, das sehe ich längst. Wo bleibt da die Freude? Christian zuckt nicht mit der Schulter, er sortiert. „Beides gehört zusammen, aber in der richtigen Reihenfolge und Dosierung. Junge Menschen lernen verschieden. Der eine braucht ein Bild, der andere zehn Versuche. Freude ist der Motor, Technik ist das Lenkrad.“

Und dann zeigt er es praktisch. Luca bekommt klare Aufgaben: „Mach dein Setup jedes Mal gleich.“ Luca baut sich auf, schaut kurz zum Ziel, atmet, schlägt. Christian lobt präzise: „Du warst klar. Das war's.“ Selina wirkt wie das Gegenstück. Sie braucht keinen großen Applaus.

Wenn Christian ihr einen technischen Hinweis gibt, setzt sie ihn nicht hektisch um. Sie probiert, schaut, spürt. In einer Übung soll sie den Ball bewusst kürzer schlagen, nur bis zu einer bestimmten Marke. Selina schafft es nach zwei Versuchen. Sie guckt kurz zu Christian, als wollte sie fragen: War das richtig? Christian nickt: „Genau so.“

Dann kommt das Tablet ins Spiel, und ich sehe zum ersten Mal, was mit dem 4K-Video gemeint ist. Christian filmt zwei Schwünge, erst Luca, dann Selina. In Zeitlupe sieht man Dinge, die man mit bloßem Auge kaum wahrnimmt: wie die Hände stehen, wie der Schläger im Treffmoment ausgerichtet ist, ob der Körper „mitdreht“ oder stehen bleibt. Christian hält eine Szene an, zeichnet eine Linie ein: „Schau, hier ist deine Schulterlinie.“ Dann ein Kreis: „Und hier dreht sich deine Hüfte.“

„Jugendliche lernen hier, die Lücke zwischen Vorstellung und Bewegung zu schließen“, sagt er. „Der Ball gibt Feedback. Das Video hilft zu verstehen, warum.“ Aber, und das betont er genauso deutlich, danach wandert das Tablet wieder weg. „Wir trainieren bewusst auch ohne Technik, damit Körpergefühl und Wahrnehmung im Vordergrund bleiben.“

AM ENDE BLEIBT DIESER GEDANKE

Auf dem Heimweg kommt mir der Satz vom Anfang wieder in den Sinn: Golf verlangt von Kindern keine Schnelligkeit. Es lädt sie ein, klar zu sein. Und vielleicht ist das der Wert in dieser Zeit: ein Sport, der ihnen zeigt, dass sie Einfluss haben, auf ihren Körper, ihren Kopf, ihre Entscheidungen.

Der Ball sagt nur: Schau hin. Versuch's noch mal. Du kannst wachsen. Hinter mir klackt ein Schläger im Golfbag, vor mir steigt ein letzter Ball in die Stille, und für einen Moment wirkt alles ganz einfach (www.bergkramerhof.com). ♦

Paul Klee

Paul Klee, Hamammet (Blick in d. Garten), Ausschnitt, 1944, 33, Bleistift und Aquarell auf Buttenpapier, auf Karton, Privatsammlung

Der Poet des Blauen Reiter

Schloßmuseum Murnau

26.3.2026 – 26.11.2028



KULTURZENTRUM WAITZINGER KELLER MIESBACH

MÄR 20
20:00

DESCHOWIEDA
Unplugged | Konzert

APR 22
16:00

**PUPPENBÜHNE
TAUSENDRUM**
Kasper und die Zauberblume

MÄR 26
20:00

HOCH UND HEILIG
Pilgern in den Alpen
Multivisionsshow mit Lesung

APR 23
20:00

**OPERATION
SCHNEESCHMELZE**
Winfried Frey und Horst
Wanner | True Crime live

MÄR 27
20:00

WOLFGANG KREBS
Bayern liebt dich | Kabarett

APR 05
20:00

**STADTKAPELLE
MIESBACH**
Frühjahrskonzert

APR 25
20:00

KRISTALLKONGRESS
Gesundheitsmesse

APR 15
20:00

D'BAVARES!
Drei Wuide unterwegs
Konzert

JUL 26
18:00

**CECILIA BARTOLI
& DAVID FRAY**
Canzoni d'Amore
Konzert

APR 19
18:00

WUNDERWELTEN
Pablo Krause & Jonah Stabe
Zaubershow und Musik

VOM GIPFEL IN DIE GELASSENHEIT

Der Große Arber gehört zu meinen Sommerbildern aus der Kindheit. Gondel hoch, Wind im Gesicht und dann dieser Blick über den Wald, so weit, dass der Kopf still wird. Heute stehe ich wieder oben und empfinde diese tiefe Ruhe. Ich nehme sie mit nach unten. Mal sehen, ob der „Bodenmaiser Hof“ ihr einen Platz gibt

TEXT BIRGIT WERNER

AUS DER REDAKTION
Reisetipps

WO ANKOMMEN ZUM HEIMKOMMEN WIRD

Am späten Nachmittag rolle ich ins Tal und parke vor dem Hotel. Drinnen stehe ich zum Einchecken, die Jacke noch halb offen, und werde von warmem Kamingeflacker, weichem Licht, gedämpften Stimmen und dem leisen Klirren eines Glases empfangen. Hinter der Rezeption kommt eine Frage, die mehr ist als Höflichkeit: „Erst mal ankommen – mit einer Tasse Kaffee?“ Ich nicke, halte das Kaffeehaferl kurz mit beiden Händen fest und merke, wie ich innerlich noch einen Gang runterschalte.

Erst später erfahre ich eher beiläufig, dass der Bodenmaiser Hof seit vier Generationen in Familienhand ist und heute von Sandra Geiger-Pauli und ihrem Mann geführt wird. Und ja, das passt. Da sind die kleinen Gesten, echtes Interesse und dieses unangestrengte Gefühl, dass hier Menschen arbeiten, die ihren Ort wirklich mögen.

Noch wird renoviert, und wie es am Ende aussehen wird, muss sich erst zeigen. Gleichzeitig wird versprochen, dass das Familiäre, das viele Gäste so schätzen, auch nach der Modernisierung erhalten bleibt. „Ein Ort zum Ankommen, Auszeit zu nehmen und sich umsorgt zu wissen“, sagt Sandra Geiger-Pauli. Das klingt nicht wie ein Spruch für die Wand, sondern wie etwas, das man im Haus tatsächlich lebt.

WÄRME. WASSER. WONNE

Nach Berg und Fahrt ist der Weg in den Spa wie eine Fortsetzung. Drinnen liegt Wärme in der Luft, dazu Holz und Kräuter, und irgendwo murmelt Wasser, als würde es den Takt vorgeben. Ich treibe ohne Plan, bleibe mal hier, mal dort hängen, bis ich draußen im beheizten Becken auf einer Sprudelliege lande. Die Luft ist kühl, das Wasser arbeitet geduldig, und irgendwann gibt der Rücken nach.

Danach wandere ich weiter, ganz nach Laune, ein paar Minuten Stille am Beckenrand, dann wieder hinein, Dampf auf der Haut. In der Schwarzbrennersauna legt sich Hitze wie eine Decke auf die Schultern; beim Gin-Aufguss steigt ein klarer Duft auf, der kurz wach macht. Danach gönne ich mir eine Gin-Massage, warmes Öl, ruhige Hände, und irgendwo zwischen Nacken und Schulterblatt löst sich die letzte Spannung. Als ich wieder aufstehe, ist der Kopf stiller als vorher.

KULINARISCHE RAFFINESSE

Irgendwann meldet sich der Hunger, leise und zuverlässig, und ich merke schnell, dass hier niemand durchhalten muss. Mit der Dreiviertelpension ist der Tagesrhythmus kulinarisch gesetzt. Morgens gibt es Kaffee und warmes Brot, nachmittags warten Kuchen und Kleinigkeiten und abends ein Menü mit mehreren Gängen. Beim Essen spürt man, wie viel Aufmerksamkeit in den Details steckt. Kein großes Feuerwerk, sondern eine saubere Küche mit eigener Handschrift, klar in den Aromen, mit guten Produkten und Saucen, die tragen, ohne zu erschlagen.

Nach dem Essen folge ich dem Klirren von Eis und dem Stimmengewirr, bis ich an der Bar lande. Elias steht hinter dem Tresen, ruhig und konzentriert. „Wie wäre es mit einem Rundai Sprizz?“, fragt er, und es klingt weniger nach einer Frage als nach einer sehr guten Idee. Ich nicke. Er mixt den Drink mit Haus-Gin, Soda und viel Eis, dazu kommen rote Pfefferbeeren, die er wie eine kleine Pointe im Glas platziert. „Kurz draufkauen“, sagt er. Ich probiere es und muss lächeln. So habe ich Gin noch nie getrunken.

RUNDAI UND DAS HAUS-GEHEIMNIS

RUNDAI begegnet mir überall im Haus. Ich frage nach, und aus zwei Silben wird eine kleine Ortsgeschichte. Früher gab es in Bodenmais zwei Gasthäuser namens Geiger – Verwechslungen inklusive. Erst ein runder Anbau

brachte Klarheit, und im Dialekt blieb der Name hängen: der „Rundai Wirt“. Und RUNDAI schmeckt man auch. In der Schaubrennerei, die gerade neugestaltet wird, riecht es nach Metall, Holz und Handwerk. Seniorchef Wolfgang Geiger brennt den Gin selbst, nicht „weil man das halt hat“, sondern weil es seine Leidenschaft ist, und das merkt man an der Ruhe, mit der er über Geschmack spricht, als würde er ihm wirklich zuhören. Als ich wieder hinausgehe, habe ich das Gefühl, ich habe nicht nur einen Drink getrunken, sondern eine kleine Ortsgeschichte mitgenommen.

Spät am Abend, wenn im Haus alles leiser wird, denke ich noch einmal an die Weite am Arber. Ich wollte diese Ruhe nicht oben lassen, und irgendwann merke ich, dass sie hier unten längst angekommen ist (www.bodenmaiserhof.de). ♦



oben: Hier fällt Wasser wie ein Bühnenvorhang; dahinter Wärme, davor Blau und dazwischen nur noch pure Entspannung

unten: Ein Naturbadeteich wie aus einem Sommerfilm: glattes Wasser, satte Farben, und plötzlich ist die Welt ganz weit weg



Tante Resi

UND DIE UNVERPACKTEN

Fröhlich, leidenschaftlich und voller Engagement – als Privatunternehmen oder Genossenschaft sorgt ein recht neues Konzept für frischen Wind beim Einkaufen und Genießen. Die Unverpackt-Läden im Oberland haben unterschiedliche Konzepte, aber ein Ziel: Verpackungsmüll reduzieren, fair handeln, die Region stärken und den Einkauf zum Erlebnis werden lassen

TEXT | FOTOS HEIKE HOFFMANN



MÜLL VERMEIDEN STATT PRODUZIEREN

„Wer zu faul ist, den Müll runter zu bringen, sollte keinen produzieren! Wir sind seeeehr faul ... Und Du?“ Dieser Satz steht mit Smiley verziert auf einer Tafel am Verkaufswagen von „Tante Resi“. Dahinter verbirgt sich Theresa Kummer, die einen mobilen Unverpackt-Laden gründete. Seit 2020 fährt sie kleine und größere Orte im Gebiet Ammersee-Lech wöchentlich an. Sie bezeichnet ihren Verkaufswagen als „Deutschlands kleinsten Bioladen“, der allerdings auf seinen sechs Quadratmetern eine stattliche Anzahl an Produkten bietet: über 450 verschiedene Waren von Lebensmitteln aller Art über Haushaltswaren, Kosmetikartikel und so manches mehr.

Dafür erhielt sie mehrere Auszeichnungen, wie etwa den ökosozialen Gründerpreis. Die Mitdreißigerin berichtet: „Ein Einkauf im Unverpackt-Laden spart im Durchschnitt 84% Verpackungsmüll. Aber wie kommt diese Zahl überhaupt zustande? Anbei ein paar Beispiele aus unseren Anlieferungen: Haferkekse aus Kaufbeuren: 6 kg Pfandeimer, Chiasamen aus Schwabach: 20 kg Papiersack, Haferdrinkpulver: 20 kg Papiersack. Dies spart nicht nur Müll, sondern es wird kein ‚Wasser‘ durch die Gegend gefahren.“



BIO UND REGIONAL, WO IMMER MÖGLICH

„Tante Resi“ oder auch „Ohnverpackt“ in Wolfratshausen sind biozertifiziert. Das bedeutet, die Lebensmittel stammen aus Bioanbau, Kosmetik und Haushaltswaren oder Reinigungsmittel sind ökologisch und entweder unverpackt oder im Pfandsystem erhältlich. „Mit dem Einkauf regional erzeugter Produkte unterstützen wir die Umgebung, in der wir leben, und haben bei Frischwaren kürzere Anfahrtswege. Das spart Energie und ist gut für Mensch und Natur“, so Eva Orterer, die in Murnau mit „Solaya's Naturkost“ einen

Das Unverpackt-Mobil von „Tante Resi“ dürfte der kleinste Bioladen Deutschlands sein

Familienbad ISARWELLE



Großes Hallen-Schwimmbecken
Wildwasser-Strudel im Außenbereich
Erlebnisbecken mit Luftperl-Liegen · Kleinkinderbecken
Liegewiese mit Panorama-Aussicht · Kiosk

**Täglich kostenloser Eintritt
mit der Gästekarte PLUS!**
Mit der Lenggrieser Gästekarte 30% Ermäßigung
auf alle Eintritte (außer Mehrbadekarten).



links: Pasta, Müsli, Trockenfrüchte, Bohnen oder Linsen bis hin zum Nussmix: alles fair und bio

Mitte und rechts: Hausgebacken: Kuchen und andere Köstlichkeiten

unten: Die „Abfüllerei“ in Holzkirchen beherbergt auch ein Ladencafé



FOTO: DOERTHE WINTER

Bioladen der besonderen Art betreibt. Sie wählt, ebenso wie ihre Kolleginnen, ihr Angebot auch nach den Kriterien „sozial und fair“ aus.

Theresa Kummer sagt: „Zusammengefasst ist meine Motivation diese: Ich habe selber Lust auf ehrliche Lebensmittel, ohne dass dafür andere Menschen ausgebeutet werden. Faire Bezahlung, denn jeder möchte doch letztendlich fair bezahlt werden. Warum also nicht auch die Landwirte, die das Getreide für uns produzieren?“ Die wiederum kennen Resi und ihre Kolleginnen häufig selbst und können alleine dadurch persönlich für hohe Qualität garantieren. Der Direkt-einkauf, möglichst ohne Zwischenhandel, führt auch zu akzeptablen Preisen für alle.

FAIR TRADE GANZ PERSÖNLICH

Auch wenn inzwischen Chiasamen im bayerischen Schwabach angebaut werden oder Quinoa in Pitzling, so manches kommt halt doch aus fernen Ländern, von dort, „wo der Pfeffer wächst“. Den (und viele andere Gewürze) bezieht man bei „Tante Resi“ von „SoulSpice“. Das Unternehmen fand in Bad Tölz einen Partner, der die fair gehandelten Biogewürze abfüllt und Gewürzmischungen zubereitet. „Für uns war es wichtig, auch in Europa eine Produktion zu haben, die unser soziales Engagement widerspiegelt“, so Meret Brotbek, eine der Gründerinnen. Die Gewürze stammen aus der ganzen Welt, und überall versucht „SoulSpice“, so nachhaltig wie möglich zu wirtschaften. Mit den Bauern aus Südamerika oder Asien haben sie persönlichen Kontakt. Meret Brotbek sagt: „Wir verhandeln die Preise nicht, wir fragen, was Qualität unter fairen Bedingungen kostet.“

Bei „Tante Resi“ stammt die im großen Gebinde direkt angelieferte Zartbitterschokolade aus Ghana; fair gehandelte Bio-Avocados, angebaut ohne Bewässerung, werden aus Kenia in Kisten geschickt – sie gibt es ab einem Kilogramm Abnahmemenge alle paar Monate auf Vorbestellung. „Was mir bei den Früchten direkt vom Bauern am

besten gefällt? Es gibt keine sinnlosen Standards beim Sortieren: Die Familien orientieren sich nicht an Farbe, Form oder Größe. Die Bauernfamilien können auf diese Weise mehr von ihrer Ernte verkaufen, als es im standardisierten Handel für sie möglich wäre.“

EHRliche LEBENSMITTEL

Unverpackt bedeutet auch: keine Mogelpackungen! Aufwendige Umverpackungen der Lebensmittelindustrie sind oft aus Kunststoffen, täuschen Volumen vor und werben mit Marketingversprechen, die mit dem Inhalt häufig nicht viel zu tun haben. Beim Unverpackt-Laden führt nichts in die Irre, man kann die Waren ja mit eigenen Augen sehen. „Dann kannst Du grammgenau, auf deine Bedürfnisse ausgerichtet, auswählen – es besteht keine Mindestabnahme. So reduzieren wir Müll, weil weniger Reste weggeworfen werden!“, betonen die Inhaberinnen von „Unverpackt am Ammersee“ in Herrsching. „Hochverarbeitete Lebensmittel gibt es bei uns nicht. Rezeptkarten und jede Menge Tipps und Tricks dafür schon“, erklärt Resi, die auch Produkte für die „schnelle Küche“ führt. Zum Beispiel lose Pasta in verschiedenen Formen, dazu Tomatensoße aus dem Pfandglas oder unverpackte „Nussbolo“.

UNVERPACKT TO GO? DAS GEHT!

Für diejenigen, die keine Zeit zum Kochen haben, bieten einige der Unverpackt-Läden auch „Fertiggerichte“ an – allerdings selbst gekocht und entweder vor Ort zu genießen oder im Pfandbehälter zum Mitnehmen. So beispielsweise die „Abfüllerei“ in Holzkirchen, die als Genossenschaft organisiert ist. Die Räume in der alten Sattlerei beherbergen auch ein Laden-Café, das Team bietet Mittagstisch und veranstaltet Bistro-Abende. Dazu gibt's Platz für Nachbarschaftstreffs und kulturelle Events. „Die ‚Abfüllerei‘ ist mehr als nur ein Laden“, so die Betreiber, „sie ist ein Ort zum Treffen, Austauschen und Gestalten. Hier entstehen Ideen, Projekte und Gemeinschaft –



FOTO: DOERTHE WINTER

INFOS

**Unverpackt-Läden
in der Region****Tante Resi**

Unverpackt-Mobil
Unterwegs im Raum Landsberg,
Ammersee und Ostallgäu
www.tanteresi.de

Die Abfüllerei

Holzkirchen
www.holzkirchen-unverpackt.de

ohnverpackt

Wolfratshausen
www.ohnverpackt.de

Unverpackt Weilheim

Weilheim
www.unverpackt-weilheim.de

Solaya's Naturkost

Murnau
www.solayas-naturwaren.de

Unverpackt am Ammersee

Herrsching
www.unverpacktamammersee.com

Füllosophie

Fürstenfeldbruck
www.fuellosophie.de



FOTO: DOERTHE WINTER

für eine nachhaltigere Zukunft, die wir zusammen anpacken. Generationenübergreifend, fair und mit ganz viel Herz.“

Ebenfalls mit viel Engagement betreibt Andrea Lechner ihren Laden „Unverpackt Weilheim“. Zum Angebot gehören neben der losen Trockenware auch Obst und Gemüse, bezogen vom Sozialprojekt Herzogsägmühle, es gibt täglich frische Backwaren sowie selbst zubereitete Köstlichkeiten. „Wir kochen vegan und abwechslungsreich mit überwiegend regionalen und saisonalen Zutaten. Unsere Speisen sind biologisch, vollwertig (...) und selbstverständlich ohne jegliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker (...). Bei uns ist alles ‚hausgemacht‘!“

UNTERSTÜTZUNG GEFRAGT

Auch wenn „Tante Resi“ behauptet, sie sei „seeehr faul“, so gilt das sicher nur fürs Müllentsorgen. Denn Herzblut gehört auf jeden Fall dazu, da die Gewinnspannen gerade bei hochwertigen Lebensmitteln nicht besonders hoch sind. Wer dazu beitragen möchte, dass diese besonderen Regionalläden überleben, kann – wie etwa in Holzkirchen – der Genossenschaft beitreten, die Lebensmittel im Abo beziehen oder ein Kundenkonto beim Unverpackt-Laden vor Ort eröffnen. Dies schafft finanziellen Spielraum und Sicherheit für die Aktiven. Und wir alle können ganz bequem mit dem täglichen Einkauf genießerisch „die Welt retten“. ♦

**Die Abfüllerei in Holzkirchen
stellt sich vor:**

- Mi - Sa köstliche Mittagsgerichte
- Feinste Kuchen und leckerer Kaffee
- Lebensmittel Bio und regional
- Jeden Freitag Bistro-Abend
- Gemütliche Atmosphäre



Holzkirchen-Unverpackt eG
Münchner Strasse 27
83607 Holzkirchen



10%
auf den Einkauf

Bei Vorlage des Gutscheins.
Ausgenommen sind frische Produkte
wie Molkereiprodukte, Obst
oder Gemüse.

ÄHRENSACHE

BAYERISCHER REIS UND SEINE VERWANDTEN

Heimische Getreide sind wieder en vogue, sogar bei den modernen Kreativköchen. Da wird Gemüse auf Einkorncreme serviert, Dinkel gepufft, und aus schlichten Graupen entsteht eine delikate Beilage. Eine recht neue Bereicherung ist „Bayerischer Reis“, der natürlich kein Reis ist, sondern entspelztes und poliertes Korn, beispielsweise von Dinkel oder Gerste

TEXT | FOTOS HEIKE HOFFMANN

Für unsere Rezepte, gesammelt im Oberland und drumherum, können die verschiedenen Getreide ausgetauscht werden. Die Garzeiten können dann etwas unterschiedlicher ausfallen. Einfach probieren! Alle Rezepte sind für vier Personen gedacht.

Die Dinkelreis-Rezepte stammen von Anja Mayr, die mit ihrem Mann einen Biolandhof mit Hofladen in Penzing betreibt.

DINKELREIS AUS DEM OFEN MIT SCHWEINEFILET UND KARAMELLISIERTEN ÄPFELN



- 200 g Dinkelreis
- 1 Stange Lauch
- 1-2 Äpfel (Boskop)
- 1 EL Butter
- 400 g Schweinefilet in Scheiben
- 70 g geriebener Bergkäse
- Salz, Pfeffer, Zucker

Soße

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Zucker
- 200 ml trockener Sherry
- 200 ml Kalbs- oder Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 100 g Crème Fraîche
- 1-2 EL dunkler Balsamico
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl zum Andünsten

Den Dinkelreis in leicht gesalzenem Wasser 25 bis 30 Min. garen. Lauch putzen, in Ringe schneiden und mit wenig Wasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Äpfel vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelspalten darin anbraten, Zucker zufügen und karamellisieren lassen. Den Dinkelreis abgießen. Filets in Öl von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Soße Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Öl andünsten. Zucker zugeben, leicht karamellisieren und zunächst mit Sherry ablöschen, dann Fond sowie Sahne und Crème Fraîche zugeben und einkochen lassen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dinkelreis, Lauch und Käse mischen, in eine Ofenform füllen, die Soße gleichmäßig angießen. Apfelschnitze und Filetscheiben darauf verteilen und im Backofen bei 180°C ca. 25 Min. backen.

KNUSPERPLANZERL



- 250 g Bay. Reis
- 150 g Käse-
mischung aus
Bergkäse und
Parmesan
- 2 Eier
- gehackte
Petersilie
- 1 EL Mehl
- 3-4 EL Semmelbrösel
- 1 Karotte
- Knoblauch • Salz, Pfeffer • 2 EL Rapsöl

Hat man keinen Rest, den Dinkelreis garen (siehe Seite 30) und abkühlen lassen. Zum Reis kommen Petersilie, gepresster Knoblauch, Eier, Mehl, Semmelbrösel und Käse hinzu. Alles gut vermengen, die geraspelte Karotte hinzufügen und erneut gründlich mischen und etwas ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne Öl erhitzen, die Hände leicht anfeuchten und aus der Masse Laibchen formen. Diese bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Vor dem Braten in Kräuter-Cornflakes gewendet, werden sie noch knuspriger.

► Dieses Gericht ist die perfekte Möglichkeit, übrig gebliebenen Dinkelreis köstlich zu verwerten.

AUBERGINENGRAUPEN



- 1 Aubergine
- Zitronensaft,
Thymian
- 1 Zwiebel
- Olivenöl und
Butter
- 200 g Graupen
- Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauchröllchen
- geriebener Grana oder Parmesan

Auberginen schälen und würfeln, in Zitronensaft, Thymian, etwas Salz und ganz wenig Wasser bei sanfter Hitze garen, bis sie schön weich sind. Zwiebel fein würfeln und in einem Gemisch aus Butter und Öl anschwitzen, Graupen dazugeben. Dann nach und nach mit heißer Gemüsebrühe angießen. Wenn die Graupen fast gar sind, die Auberginenwürfel vorsichtig einarbeiten und mit Olivenöl, Butter, geriebenem Parmesan sowie frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

► Dieses Rezept ist inspiriert vom „Goldenen Stern“ in Rohrbach im Wittelsbacher Land, vom Guide Michelin mit einem „Grünen Stern“ für Nachhaltigkeit ausgezeichnet. Die Auberginengraupen passen zu Fleischgerichten ebenso wie zu Vegetarischem.

Bozner Markt 2026



Theater-
tickets

30.03. - 10.04.2026

Jetzt buchen und
VVK-Gebühr
sparen!

1. BIS 9.
AUGUST 2026

Mittenwald

HISTORISCHER HANDELS-
& HANDWERKERMARKT

Lasst uns feiern den Markt zu Mittenwald!

Marktstände, Weinschänken, Gaukler
und Musik lassen vergangene Zeiten
lebendig werden. Erleben Sie eine
spannende Zeitreise und ein buntes,
authentisches Markttreiben!

Alle Infos zum
Rahmenprogramm und
den Tickets unter:
www.boznermarkt.de



gesponsert
von

ESB
ENERGIE SÜDBAYERN

KAFFEE ZUM HIRSCH: STERNEKÜCHE HAUTNAH



Röstaromen liegen in der Luft, Pfannen klappern, Butter zischt – im Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg wird heute ein Abend vorbereitet, der später wie Leichtigkeit schmeckt: ein Sternemenü. Ich darf Maximilian „Max“ Moser und seinem jungen Team über die Schulter schauen, wie aus vielen kleinen Handgriffen ein großer Moment wird

TEXT BIRGIT WERNER



16:00 UHR - HINTER DER TÜR

Die Küchentür geht hinter mir zu. Wärme schlägt mir entgegen, es riecht nach frisch aufgiebener Zitrus, irgendwo rührt ein Mixer. Trotz der Betriebsamkeit ist die Stimmung erstaunlich heiter. Ein Spruch fliegt durch den Raum, kurzes Lachen, und dann sind alle wieder bei ihren Händen.

Ein paar Schritte weiter steht Küchenchef Max Moser. Mit 28 hat er sich seinen ersten MICHELIN-Stern erkocht und wirkt trotzdem nicht wie jemand, der daraus ein Thema macht. Er begrüßt mich mit festem Händedruck, freundlich, ohne Aufhebens. Ich merke sofort, Max ist keiner, der gern über sich spricht. Wenn er etwas sagt, dann selten in großen Sätzen, eher in kurzen Hinweisen, die sitzen. In der Küche heißt er einfach „Chef“. Ohne Pathos. Aber mit Respekt.

An den Stationen ist alles bereit, wie in einer Werkstatt: Schälchen, Löffel, Pinzetten. Benjamin, Sous-Chef und seit Jahren die rechte Hand, geht einmal durch, fragt nach, nickt. Am Pass, dort, wo später die Teller rausgehen, wird am Abend entschieden, ob etwas „passt“ oder ob es noch eine Korrektur braucht.

Mein Blick bleibt an einem der Azubis hängen, der den Gruß aus der Küche anrichtet. Er setzt echte Blüten mit der Pinzette wie Konfetti, nicht verspielt, sondern exakt, fast ehrfürchtig. Nebenbei schlägt er einen Teig von Hand auf: zäh, gleichmäßig, ohne einmal abzusetzen. „Für die Waffel“, sagt er kurz. Später drapiert er Saiblingstatar darauf, setzt einen Tupfer Vanillemayonnaise, einen Hauch Himbeer-Balsamico. Dann stehen sie vor mir: drei Amuse-Gueules auf einer kleinen „Siegetreppe“ aus Holz. Ich darf ausnahmsweise in der Küche probieren und verstehe sofort, warum der Lehrling jede Blüte so setzt, als gäbe es nur diesen einen Versuch. Diese drei Bissen sind kein Feuerwerk. Sie sind eine Einladung.

Erst die Waffel mit Saibling: salzig, frisch, die Vanille nur als leichte Brücke, die Säure vom Himbeer-Balsamico wie ein kurzer Weckruf.

FOTO: HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

Danach Rindertatar mit Eigelbcreme, klar, direkt. Und schließlich eine Borschtsch-Anmutung aus Roter Bete mit Sauerrahm-Espuma und Rote-Bete-Pulver: erdig, cremig, elegant, mit kleinen Stückchen, die kurz knacken.

Während neben mir schon wieder Teller klacken und jemand ein kurzes „Jawohl“ ruft, bleibt bei mir dieser eine Gedanke hängen. Diese Bissen waren nicht einfach nett, das hatte Richtung. Max sagt es im Vorbeigehen, als wäre es nichts Besonderes: „Gourmet kann sich jeder nennen.“ Sterneküche, meint er, ruft man nicht aus, die bekommt man. Den Stern habe er nie geplant. Er habe einfach gekocht, so gut er konnte. Als er kam, war es eher Überraschung als Strategie. „Wie ein Ritterschlag“, sagt er, und für einen Moment blitzt Stolz auf. Dann schiebt er gleich hinterher, fast als Erinnerung: „Seit dem Stern kommen die Gäste mit Erwartung. Und die muss man jeden Abend erfüllen.“

„Für mich ist Sterneküche in erster Linie Handwerk.“ Köche würden gern als Künstler gesehen, das Künstlerische gebe es auch. „Aber die Basis ist das Allerwichtigste.“ Ein gutes Gulasch zu kochen, sei „echtes Kochen“; Schäumchen oder Gelee könne man auch nach Rezept herstellen. Entscheidend seien Gefühl, Erfahrung und Respekt vor dem Produkt.

WENN DER BON KOMMT

Kurz vor halb sieben verändert sich spürbar etwas in der Küche. Draußen beginnt der Gastraum zu leben, drinnen wird aus Vorbereitung Rhythmus. Die Stimmen werden knapper, die Wege präziser. Und dann kommt er: der erste Bon. Am Pass ein kurzer Blick – dann fliegt der Satz leise durch den Raum: „Tisch zwölf.“ „Jawohl.“ Sieben Gänge stehen heute an, und der Hirsch ist das Gericht, auf das alles zuläuft. Max liest mit, verteilt in knap-



pen Sätzen. Und mir fällt auf, er wird nie laut. Auch dann nicht, wenn es enger wird. Seine Ruhe hält den Raum zusammen. Er steht am Rand des Geschehens und wirkt doch wie der Mittelpunkt: ein Dirigent ohne Taktstock. Ein Blick, ein kurzer Satz, ein Nicken, und die junge Brigade schaltet um.

Teller werden gegriffen, ein Rand noch einmal sauber gewischt, eine Sauce ein letztes Mal abgezogen, bis der Glanz stimmt. Pinzetten setzen Kräuter, Microdetails, Kleinigkeiten, die man nicht aufzählt, aber schmeckt. Zwischen den Bons blitzten weitere Gänge wie kleine Szenen auf. Kohlrabi mit Birne, Wildkräuter und Mandel, saftig, knackig, überraschend. Jakobsmuschel mit Gurke, Dashi-Beurre-blanc und Sesam. Zarte Süße trifft kühle Frische, und das Umami hält alles zusammen, ohne sich aufzudrängen. Und dann dieser heimelige Kontrapunkt: eine Hummer-Maultasche mit roter Zwiebel, Nussbutter und Schnittlauch. Warm, nussig, vertraut in der Form und im Kern plötzlich Meer: saftiger Hummer, seidig eingebunden, dazu das frische Schnittlauchgrün.

WALD AUF DEM TELLER

Und dann kommt der Gang, auf den alles zuläuft: der heimische Hirschrücken. Max schmeckt ab, kurz, konzentriert. „Jedes Gericht hat einen Mittelpunkt“, sagt er. „Nehmen wir das Hauptgericht: Hirschrücken, den setzen wir mit den Beilagen in Szene.“ Und dann noch ein Satz, der hängen bleibt: „Die Qualität muss eins a sein. Wenn die nicht stimmt, kann auch die beste Technik nichts retten.“ Benjamin setzt den rosa gebratenen Hirsch in die Mitte des Tellers. Darunter liegt ein Kaffeesud, dunkel, röstig, herb, mehr Waldboden als Espresso. Um ihn herum

oben: Feinschliff auf dem Teller:
Blüten werden arrangiert, als ginge es
um ein kleines Kunstwerk

links: Der letzte Handgriff am Gruß aus der
Küche – ein Tupfer, eine Blüte, ein Versprechen



FOTO: ANDREAS BIENERT

Kürbis und Pflaume in wechselnden Texturen. Gepuffter Reis knistert leise beim Reinbeißen. Genau so, sagt Max, hält er Gänge spannend. Mit Gegensätzen auf dem Teller, heiß und kalt, fest und fließend, samtig und knusprig. Und plötzlich schmeckt es wirklich wie Wald in Etappen. Erst Süße, dann Erde, dann Frucht und am Ende diese bittere Kaffeenote, die alles zusammenzieht.

„Warum diese Kombination?“, frage ich. Hirsch mit Kürbis und Pflaume, das sei „schon eine runde Nummer“. Rund heißt: harmonisch, Wohlfühl-Balance. „Aber ich will mehr als Harmonie“, sagt Max, „mir fehlt noch so eine Bitternote.“ Und da kommt Kaffee ins Spiel, als feiner Widerhaken, der den Geschmack länger festhält und dem Gericht Kontur gibt. Wenn alles nur rund ist, meint

er, wird es nach dem dritten oder vierten Gang langweilig.

In diesem Moment wird mir klar: Jetzt braucht die Küche vor allem Ruhe. Die Brigade ist im Tunnel, die Wege werden enger, Sätze kürzer, die Konzentration greifbar. Max schenkt mir ein knappes Nicken, und ich nehme es wie ein stilles Zeichen: Jetzt

läuft's. Ich trete zurück, ziehe die Tür leise hinter mir zu und überlasse dem Team den Abend.

Als ich wieder im Gastraum bin, kommt das Menü erst richtig in Fahrt. Restaurantleiterin Miriam Steinmeyer kredenzt die passenden Weine, Gang für Gang, und plötzlich wird aus dem Takt in der Küche pures Vergnügen am Tisch. Jetzt verstehe ich, was Max Moser meinte, als er sagte, er wolle für jeden Gast ein Erlebnis schaffen (www.aubergine-starnberg.de). ♦



FOTO: HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

FOTO: BIRGIT WERNER



Kommen Sie zur Ruhe

monte mare Vitaltherme & Saunawelt · Perfallstr. 4 · Schliersee
www.monte-mare.de/schliersee





DER GARTEN,

der schmeckt

*Irgendwann im Frühling passiert es ganz nebenbei.
Man geht hinaus, lässt die Jacke offen,
weil die Sonne endlich wieder wärmt,
und bleibt kurz stehen, nicht lange,
aber mit einem anderen Blick
als noch vor ein paar Wochen*

TEXT BIRGIT WERNER



ESSBARE ABENTEUER ZWISCHEN BEET, BLÜTE UND GENUSS

Der Garten meldet sich zurück, leise und ziemlich eindeutig. Mit ihm kommt diese Lust, die man nicht erklären muss. Man steckt die Hände in die Erde, setzt etwas, probiert etwas aus und kostet später die ersten Ergebnisse. Plötzlich versteht man, warum so viele ihren Garten neu entdecken. Nicht nur als hübsches Bild, sondern als Ort, der die Sinne weckt. Man riecht, erntet und staunt.

Früher war der Garten oft eine kleine Disziplinübung. Beete in Reih und Glied, feste Pläne, klare Aufgaben. Heute darf es entspannter sein. Statt strengem Nutzgarten entstehen immer öfter Gärten, die sich anfühlen wie ein Spielplatz für den Geschmack mit ein bisschen Wildheit, viel Neugier und der Erlaubnis, Dinge einfach auszuprobieren. Da wächst buntstieliger Mangold neben Pflücksalat, Radieschen neben Ringelblumen, und die Kapuzinerkresse schlängelt sich durchs Beet, sieht hübsch aus und schmeckt pfeffrig-frisch. Borretsch setzt seine blauen Sternblüten dazwischen und bringt dieses feine Gurkenaroma mit, das im Wasserglas nach Sommer schmeckt.

Und dann passiert genau das, was diese Art zu gärtnern so sympathisch macht. Ein Radieschen wird nicht feierlich geerntet, sondern einfach aus der Erde gezogen, kurz abgewischt und sofort probiert. Es knackt, und für einen Moment ist alles da. Schärfe, Frische, Leben. Mehr braucht es eigentlich nicht.

KLEINE BEETE, GROSSE FREUDE

Man braucht keine große Fläche für einen essbaren Garten. Oft reicht eine Ecke, die gerade frei ist: ein Hochbeet, ein paar Töpfe oder diese alte Holzkiste, die eigentlich längst hätte weg sollen.

Ein bisschen Erde hinein, ein paar Samen dazu, und aus „da steht halt was“ wird ein kleiner Versorgungs-ort, der jeden Tag ein bisschen mehr kann. Darin gedeihen Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Dill. Kräuter, die beim Vorbeigehen duften und jedes Essen sofort frischer wirken lassen. Daneben passen Asia-Salate wie Mizuna oder Senfkohl, zart, angenehm



FOTOS: HAW RICHARDS LTD 2024

Blüten fürs Auge,
Blüten für den
Teller: Kosmeen als
essbarer Gartenluxus

SELBSTVERSORGUNG AUS DEM GARTEN

Der Band ist ein praxisnaher Ratgeber für alle, die aus dem eigenen Beet mehr machen wollen, ohne gleich ein Mammutprojekt zu starten. Huw Richards denkt dabei sehr gärtnerisch und alltagspraktisch: Was wächst wann, wie plant man sinnvoll und wie bleibt das Ganze überschaubar? Sam Cooper bringt die Küchenperspektive ein und zeigt, wie aus dem Geernteten wirklich etwas auf dem Teller wird – nicht nur theoretisch, sondern als fundierte „Vom Anbau bis zum Essen“-Anleitung. Die beiden Autoren beschreiben das Projekt so, dass es nicht überfordert. Dabei entsteht das Gefühl: Selbstversorgung muss nicht groß anfangen – sie beginnt dort, wo gerade Platz ist, und wächst dann ganz von selbst weiter. Das Buch ist im Dorling Kindersley Verlag erschienen, hat 224 Seiten und kostet 22,95 Euro.

Verlosung: Wir verlosen 3 Exemplare
(Stichwort: Selbstversorgung)
unter verlosung@dahoam-verlag.de.
Einsendeschluss: 30.4.2026



scharf und so schnell, dass man ihnen beim Wachsen fast zusehen kann. Und schon wird aus „nur ein bisschen Grün“ ein Experimentierfeld, das einen freundlich anstiftet, öfter zu kosten als zu planen. Sogar Topinambur macht auf begrenztem Raum mit, liefert ballaststoffreiche Knollen und schmeckt mild-nussig – roh in feinen Scheiben oder gegart als wärmende Beilage.

Damit es bequem bleibt, eignet sich ein Hochbeet in etwa 70 Zentimetern Höhe. Man kommt gut heran, es schont den Rücken, und man ist näher dran, mit den Händen, mit der Nase und mit der Freude am Ernten. Schön ist auch die Mischung aus Pflanzen, die schnell etwas liefern, und solchen, die bleiben. Radieschen oder Rucola sorgen für rasche Erfolgsmomente, Salbei oder Rosmarin stehen als verlässliche Dauerbewohner im Beet. So gibt es über Wochen immer wieder etwas zu holen und das gute Gefühl, dass der Garten einfach mitläuft.

WENN DER GARTEN IN DIE HÖHE DENKT

Essbare Gärten breiten sich nicht nur aus, sie klettern inzwischen auch gern nach oben, als hätten sie gemerkt, dass man ihnen nur eine Richtung zeigen muss. Erdbeeren hängen aus Pflanztaschen, Zuckerschoten und Bohnen tasten sich an Stangen hoch, und Salate finden sogar an Wänden ihren Platz. Das klingt simpel, und genau das ist der Charme. Wenn wenig Fläche da ist, wird sie eben nach oben verlängert, und plötzlich wirkt selbst ein kleiner Balkon wie ein Garten.

Ein besonders schönes Beispiel sind Kräuterspiralen. Oben, wo es trocken und sonnig ist, fühlen sich Thymian, Oregano und Lavendel pudelwohl. Ein Stück weiter unten, in der frischeren Zone, wachsen Schnittlauch oder Zitronenmelisse, als hätten sie sich genau diesen Platz ausgesucht. Alles fügt sich, ohne dass man ständig nachjustieren muss, und man merkt beim Ernten, wie klug so eine kleine Form sein kann. Der Garten wirkt nicht nach „mehr Arbeit“, sondern nach mehr Leben.

RIECHEN, FÜHLEN, SCHMECKEN

Essbare Gärten sind kleine Sinnesfallen. Man will nur kurz vorbeigehen und bleibt doch stehen, weil schon der erste Duft einen festhält. Kräuter riechen frisch und grün, und ein Streichen mit der Hand über die Blätter reicht, plötzlich ist dieser Moment da, in dem es nach Sommer duftet, als hätte jemand ein Fenster geöffnet. Dazwischen leuchten Duftwicken und Kosmeen, leicht und verspielt, und auch Rosen machen bei diesem Spiel gern mit.

Das ist schön fürs Auge, großartig für die Nase, und manches davon lässt sich sogar essen. Erst die Blüten, später dann auch die Hagebutten. Besonders charmant sind

diese kleinen Snack-Ecken, die sich ganz unauffällig in den Alltag mogeln. Ein paar Erdbeeren am Wegesrand, am Zaun Johannisbeeren, essbare Blüten zwischen den Stauden. Und plötzlich ist man öfter draußen, als man dachte. Nicht „zum Gärtnern“, sondern für eine Handvoll Beeren, ein paar Blätter und einen kleinen Moment der Entspannung.

WASSER, KREISLÄUFE UND DAS KLEINE EINMALEINS DER SELBSTVERSORGUNG

Wer sich mit Selbstversorgung beschäftigt, merkt schnell, dass es nicht nur um Beete und Ernte geht, sondern um Zusammenhänge. Wasser spielt dabei eine Schlüsselrolle. Schon eine kleine Wasserstelle verändert viel. Insekten kommen, Vögel trinken, und die Pflanzen wirken frischer, als hätten sie einmal tief durchgeatmet. Wassermintze oder Sumpfiggissmeinnicht zeigen ganz nebenbei, wie schön sich Nutzen und Ästhetik verbinden lassen.

Und am Ende steht man wieder draußen, die Jacke offen, ein Radieschen in der Hand. Man denkt, dass Frühling genauso schmecken darf, ein bisschen scharf, sehr lebendig und nach dem Versprechen von mehr. ♦




Musik. Sommer. Energie
am Walchenseekraftwerk

**uni
per**

Open-Air-Konzerte am Walchenseekraftwerk



26. Juni
**Keller Steff
Big Band**



03. Juli
REIWAS



12. Juli
**Desperate
Brasswives**



17. Juli
Dis M



24. Juli
**Just Tina –
Tina Turner
Tribute Show**



31. Juli
Pippo Pollina

Klein
Kunst &
Kultur



Veranstaltungsort:
Info-Zentrum Walchenseekraftwerk
Altjoch 21, 82431 Kochel a. See
www.uniper.energy/musiksommer

Infos und Ticketverkauf:
www.shop-kkk-lenggries.de
oder T 080 42-91 24 65

GRENZENLOSE MUSIKBEGEISTERUNG

QUADRO NUEVO FEIERT 30-JÄHRIGES BÜHNENJUBILÄUM



FOTO: RENE VIDVORDEI

Mit dem Konzert „30 Years around the World“ feierte die Band Quadro Nuevo mit vielen Gästen im Februar im Münchner HP8 ihr 30-jähriges Bühnenjubiläum. Eine musikalische Reise – das ist bei Quadro Nuevo nicht einfach nur so dahingesagt

TEXT BETTINA SEWALD

Es ist beeindruckend, wo die Welt-Musiker und Weltenbummler in den vergangenen 30 Jahren überall gewesen sind und Musik aufgesogen, komponiert und aufgenommen haben: von A wie Argentinien, bis Z wie Zypern. Ok, das ist eventuell geflunkert, aber in Griechenland waren sie mehrfach. Auch im Orient, in Asien, Italien und Mexiko.

Für das Jubiläum hat die Weltmusik-Band ihr erstes Album mit dem Titel „Luna Rossa“ wieder neu belebt und auf Vinyl geprägt – passend zum „Rosa Mond“ in Altrosa. Neurosa sei aus gewesen, scherzt Bassist D.D. (Didi) Lowka im HP8 in einem seiner legendären Commercial Breaks vor der Pause. Er persönlich feiert mit Mulo Francel (Klarinette/Saxophon) sogar schon 40 Jahre Bühnenszeit, erzählt er weiter. Warum, das erfahre ich im Interview mit besagtem Mulo bei einem plauschigen Kaffee im Münchner Süden, wo der Saxophonist mit seiner Familie inzwischen zu Hause ist.

DIE ANFÄNGE

Mulo und Didi kennen sich schon seit der Schulzeit in Rosenheim, wo sie zusammen in der Schülerband „Mind Games“ gespielt haben. Nach dem Abi seien sie durch Bars, Jazz-Clubs und Nachtcafés getingelt, lernten den Gitarristen Robert Wolf (Senor Lobo) kennen – und hatten außer Musik machen

und Mädchen nicht viel im Kopf. Was fehlte, war, wie Mulo Francel einräumt, musikalischer Wohlklang und Harmonie. Zufällig hörte Mulo dann den Akkordeonisten Heinz-Ludger Jeromin mit seinen französischen Klängen des Valse Musette und war fasziniert. Auch wenn das Akkordeon damals als altbacken galt, Mulo hörte darin das, was ihnen gefehlt hat (Anm. d. Red.: Das Akkordeon ist 2026 hoch angesehen und das Instrument des Jahres).

Unabhängig davon bekam Robert Wolf, der zu Hause immerhin schon ein kleines Musikstudio hatte, im Winter 1985/86 eine Anfrage für die Aufnahme von Filmmusik für eine neue Serie im ORF – Genre: ein Handwerker auf der Walz, Musik der 20er- und 30er-Jahre. Kurzerhand wurde ein Quartett zusammengewürfelt, und man traf sich im Januar 1986 zum ersten Mal auf einem Parkplatz kurz vor Salzburg. Die Musik, eine Mischung aus Tango, ein bisschen Swing, Walzer – Zigeunerflair, wie man es damals nannte. Das

TERMINE & TICKETS

15. April Rosenheim – Quadro Nuevo mit Philipp Schiepek (Deutschlands jüngster Professor für Jazz-Gitarre)

26. April Putzbrunn – Inside the Island; Quadro Nuevo mit Tim Collins, Vibraphone

16. Juli Gut Sulzemoos – Concerto Grande; Quadro Nuevo mit Harmonic Brass

5. Oktober München – Sonne, Mond und Sterne; Quadro Nuevo mit Harald Lesch

10. Oktober Penzberg – 30 Years around the World; Quadro Nuevo mit Philip Schiepek

Alle Termine und Tickets unter
www.quadronuevo.de

Einspielen klappte mühelos, jeder Titel saß auf Anhieb – den jungen Musikern machte das so viel Spaß, dass sie gar nicht aufhören wollten. Aber es gab keinen zweiten Durchgang. Die Gage von 500 Mark wurde ausgehändigt und gleich auf der Heimfahrt im Spielcasino verpulvert, der Film nie gesendet. „Aber das war trotzdem unser Nucleus, unser Schlüsselerlebnis, weil uns diese nostalgisch verrückte Musik so viel Freude gemacht hat, dass wir einfach weitermachen mussten“, blickt Mulo Francel zurück. Man trifft sich, spielt bekannte Titel, interpretiert sie neu, probiert sich aus. „Das war für uns Baden in den schönsten Klängen, ohne an Erfolg zu denken“, schwärmt er weiter. Das erste gemeinsame Konzert folgt im Sommer 86 in Rosenheim im legendären „Le Pirat“.



FOTO: QUADRO NUEVO

DER UNVERKENNBARE STIL ENTWICKELT SICH

Es geht munter weiter. Quadro Nuevo entwickeln ihren unverkennbaren Stil, der sich mit den Impulsen durch Wegbegleiter und Reisebekanntschaften immer weiter verfeinert: von 1998 mit dem Album „Luna Rossa“ über „Mocca Flor“ und „Mare“ bis hin zu „Odyssee“ und „Inside the Island“, aufgenommen 2025 auf Samos, um nur einige zu nennen. Es klingt nach Abenteuer und Asphalt, nach Ankommen und Abschied, nach Freiheit und viel Meer. Auf die Frage, ob sie nie Zweifel an ihrem beruflichen Werdegang gehabt hätten, platzt es aus Mulo Francel heraus: „Doch! Oft!“ Und weiter: „Wir sind ja so viel unterwegs, die Konzerte, die vielen Reisen, klar fragst du dich da, ob nicht ein bürgerliches Leben als Musikschullehrer besser gewesen wäre, mit einem festen Einkommen und mehr Zeit für die Familie.“

Doch die Freude an der Musik, das Entdecken fremder Kulturen und vor allem die Begeisterung des Publikums hätten sie einfach immer weitermachen lassen. „Das ist schon auch ein bisschen eine Mission, die man hat, wenn man vom Publikum immer wieder

hört, dass es unsere Musik schafft, dass die Leute für zwei oder drei Stunden ihre Alltagsorgen vergessen.“

Aber es gab in 30 Jahren abseits der Bühne auch immer wieder ernstere Themen, und Positionen mussten neu besetzt werden: So folgte Andreas Hinterseher als Akkordeonist auf Heinz-Ludger Jeromin, der 2002 ausschied. Der Gitarrist Robert Wolf konnte nach einem unverschuldeten Verkehrsunfall im Jahr 2008, der ihn querschnittsgelähmt in den Rollstuhl brachte, nicht mehr spielen, bevor er 2015 schließlich starb. Für ihn sprang zunächst die Harfenistin Evelyn Huber ein, die das Quartett zu Beginn der Pandemie verließ. Seitdem ist der Pianist Chris Gall fester Bestandteil des Ensembles.

WEGBEGLEITER & FREUNDE AUS DER GANZEN WELT

Jedes Band-Mitglied ist ein Meister seines Fachs, jeder gleich wichtig, jeder bekommt seine „Freispiel-Zeit“, um in den virtuoseren Stücken, mal sanft, mal wild, ein kleines Solo zelebrieren zu können. Entschieden wird hochdemokratisch. „Nur so bleibt man 30 Jahre erfolgreich zusammen“, verrät Mulo Francel, der sich zum Jubiläumskonzert über die vielen Wegbegleiter und Freunde gefreut hat; bisweilen waren sie zu neunt auf der Bühne. Die Gast-Musiker kamen aus München, Kairo, New York, Bagdad und Wetter an der Ruhr. Aus Japan war dieses Mal keiner dabei. Aber da fährt die Band ja auch erst hin. Im November. Dann werden ziemlich sicher neue Freundschaften geknüpft, neue Musikrichtungen ausgelotet, neue Stücke komponiert und hoffentlich ein neues Album aufgenommen, das dann im nächsten Jahr an der Quadro Nuevo „Wall of Fame“ zu einem neuen Aushängeschild wird. Quasi nomen est omen, denn Quadro Nuevo bedeutet ja nicht, wie ich zunächst falsch gedacht hatte, „Vier Neue“, sondern „Neuer Rahmen“ beziehungsweise „Neues Bild“. Klangfarben bekommen dabei eine für mich vollkommen neue Bedeutung ...



INFORMATION

GERETSRIED

SUDETENLAND

SCHLESSEN

DONAUSCHWABEN

SIEBENBÜRGEN

MUSEUM
DER STADT
GERETSRIED

... DIE EINFACH
ANDERE GESCHICHTE

Öffnungszeiten

Montag geschlossen
Di, Mi, Fr bis Sonntag
14.00 – 16.00 Uhr
Do 17.00 – 19.00 Uhr

Graslitzer Straße 1
82538 Geretsried Tel.
081 71/62 98 161
www.geretsried.de

BUCHTIPPS

RILKE GOES FUTURE

Lady Gaga liest Rainer Maria Rilkes *Briefe an einen jungen Dichter - Briefe an eine junge Frau* jeden Tag und fühlt sich dem berühmten Dichter, der teilweise in Wolfratshausen und Ebenhausen gelebt hat, zutiefst verbunden. Sie sagte sogar, wie der Diogenes Verlag sie zitiert: „Im Grunde meines Herzens bin ich wie er.“ Das ist vielleicht ein Grund mehr, sich die Neuauflage *Briefe an einen jungen Dichter - Briefe an eine junge Frau* aus der Reihe Modern Classics anzuschauen. Rilke (geb. 1875 in Prag) schrieb die hier publizierten ermutigenden und einfühlsamen 19 Briefe im Lauf von 1903 bis 1908 an den jungen Dichter Franz Xaver Kappus und von 1919 bis 1924 an die aufstrebende Schriftstellerin Lisa Heise. Sie haben literarische wie psychologische Kraft und sind durchaus zukunftsweisend – für alle, die eine kreative Ladehemmung haben. Rilke starb 1926 in Valmont bei Montreux. Das Buch zu seinem 100. Todestag hat 128 Seiten, ist als Hardcover bei Diogenes erschienen und kostet 19 Euro.



FOTO: PR



FOTO: PR

SPANNENDES PORTRÄT: CAROLINE

Bei Caroline denken vermutlich die meisten an Caroline von Monaco. Doch der Name ist in royalen Kreisen schon deutlich länger von Bedeutung. Caroline von Bayern feiert heuer ihren 250. Geburtstag. Aber Sissis Oma geriet schlicht in Vergessenheit, obwohl sie zu Lebzeiten geliebt und geachtet war. In angenehm unterhaltsamer Sprache erzählt jetzt der renommierte Historiker Christian Sepp unter anderem anhand der Briefe von Caroline an ihren Ehemann, König Max I. Joseph, aus dem Leben der ersten protestantischen Landesmutter, die zur Symbolfigur einer neuen Toleranzpolitik in Bayern wurde. Aus der Biografie *Caroline. Bayerns erste Königin* ist viel historisch Bedeutsames und manche Posse zu entnehmen; so weilte die Monarchin am liebsten in Nymphenburg oder am Tegernsee, war gerne auf Reisen, um ihre Kinder zu besuchen, wie ihre Tochter Ludovika, bei der sie im Juni 1837 auf Schloss Possenhofen ihren 64. Geburtstag feierte. Sie war auch in der legendären Weihnachtsnacht 1837 vor Ort, als die kleine Elisabeth (Sissi) das Licht der Welt erblickte. Die reich bebilderte Biografie ist als Klappenbroschur im Allitera Verlag erschienen, hat 372 Seiten und kostet 29,90 Euro.

TEXTE: BETTINA SEWALD

VERLOSUNG

Wir verlosen 1 Exemplar (Stichwort: Caroline) unter verlosung@dahoam-verlag.de. Einsendeschluss: 30.4.2026

SCHMÖKER MIT TIEFGANG

Wie schaffte es die westfälische Autorin Martina Bergmann mit ihrem Roman *Das Fräulein Buchhändlerin* in den angesehenen Münchner Eisele Verlag? Besser ist das! Der Roman spielt 1965 im biedereren Bielefeld und erzählt in einzigartiger, kodifizierter Mündlichkeit (herrlich: Eta Scherre oder Uh Ess Ah) von der jungen Buchhändlerin Amanda, die plötzlich die Chance bekommt, die alteingesessene Buchhandlung ihres Chefs zu übernehmen. Zu einer Zeit, in der eine Frau nicht ohne Einverständnis des Ehemanns berufstätig sein durfte, galt es sorgfältig zu prüfen, ob sie in den sicheren Hafen der Ehe einlaufen oder beruflich frei, aber gesellschaftlich geächtet ein ewiges Fräulein bleiben wollte. Amanda trotzt Repressalien und verstaubten Ansichten und erfährt glücklicherweise viel Unterstützung unter anderem durch ihre Oma, von der sie noch viel lernen kann und möchte und der sie gerne im Zweifelsfall auch das letzte Wort lässt. Der Roman ist im Eisele Verlag als gebundene Ausgabe erschienen, hat 256 Seiten und kostet 23 Euro.



FOTO: PR

VERLOSUNG

Wir verlosen 2 Exemplare (Stichwort: Buchhändlerin)
unter verlosung@dahoam-verlag.de. Einsendeschluss: 30.4.2026



JOHANNI-FLOSS-PROZESSION

Diesen „weltweit“ einmaligen Brauch feiert die Flößerstadt Wolftratshausen ab 20.45 Uhr auf der Loisach zwischen alter Floßlände am Maibaum und Kastenmühlwehr.

SONNTAG
17.5.
ALTE
FLOSSLÄNDE
BEGINN 20.45 UHR



WENN DAS LEBEN KIPPT, HILFT KLARTEXT

FOTO: FEMFORMATION

Manchmal genügt ein einziger Auslöser, und plötzlich wird der Alltag eng: Trennung, Sorge ums Kind oder finanzielle Fragen – dazu ein Dschungel aus Begriffen, Fristen und Zuständigkeiten. Genau hier setzt „Femformation“ an: eine Plattform, die schwere Themen verständlich macht, kostenlos und gebündelt, wie eine Art „Wikipedia für Frauen“.

Ein Interview mit den Gründerinnen
und Journalistinnen
Bea Berger und Conni Wilz

INTERVIEW BIRGIT WERNER

Femformation
ist ein Projekt aus dem
Raum Murnau
(www.femformation.de).

mei Dahoam: Warum braucht es Femformation?

Conni Wilz: Alle reden über Frauenrechte, doch viele Frauen kennen ihre Rechte nicht. Darum ist der Wissensbedarf enorm.

Bea Berger: Wir liefern Impulse, damit Frauen aktiv ihre Rechte und Möglichkeiten wahrnehmen. Denn hier beginnt Gleichberechtigung.

mei Dahoam: Wie hat das Ganze angefangen?

Bea Berger: Bei einem Gespräch auf einer Parkbank. Jede stand an einem Scheideweg im Leben, und uns wurde klar: So wie uns geht es gerade vielen Frauen.

Conni Wilz: Wir stellten fest, dass es zu Themen wie etwa Scheidung und Unterhalt kaum verständliche Infos gibt. Das ließ uns verzweifeln und zugleich entstand der Ansatz, das zu ändern.

mei Dahoam: Was unterscheidet euch von klassischen Ratgeberseiten?

Bea Berger: Femformation liefert, was bisher keine andere Plattform bietet: die Bandbreite an Themen mit Infos für ein selbstbestimmtes Leben. Lückenlos, kostenlos und in leicht verständlicher Sprache.

Conni Wilz: Wir sprechen die Leserinnen per Du an und verwenden nahbare Alltagssprache. Beim Lesen soll das Gefühl entstehen, von einer guten Freundin an die Hand genommen zu werden: auf Augenhöhe statt belehrend von oben herab.

mei Dahoam: Was könnt ihr leisten – und wann braucht es Anwältin, Ärztin oder Therapeutin?

Bea Berger: Wir recherchieren so genau wie möglich. Das ersetzt keine rechtliche oder medizinische Beratung, bringt aber viel Licht ins Dunkel.

Conni Wilz: Wir bieten Frauen die Basis, um eigenverantwortlich ins Handeln zu kommen. Dabei verweisen wir jedoch immer darauf, sich bei weiterem Bedarf an Experten zu wenden. ♦

1.–9.8.2026 BOZNER MARKT

Wenn der Bozner Markt seine Tore öffnet, fühlt sich Mit-
tenwald wie ein Sprung ins 16. Jahrhundert an. Im Ortskern
und in der Kuranlage Puit wird täglich von 11 bis 22 Uhr



FOTO: ALPENWELT KARWENDEL WERBA TUMIA

gehandelt, gewerkt und gestaunt. Aus den Weinschenken
klingt Gelächter, an den Ständen klopfen und schnitzen
Handwerker, dazwischen wirbeln Gaukler durch die
Menge. Es riecht nach Holz, Rauch und Gewürzen, viele
Besucher kommen in historischen Gewändern. Musik und
Spielszenen geben dem Trubel Rhythmus. Der Markt geht
auf das Jahr 1487 zurück und wird seit 1987 alle fünf Jahre
gefeiert. In der Puit wartet ein eigenes Rahmenprogramm.

www.boznermarkt.de

BIS 7.6.2026 AUSSTELLUNG

„Kunst der unterschiedlichen Empfindungen“ heißt die
Ausstellung im Museum Werdenfels. Sie führt in die
1950er- und 1960er-Jahre und zeigt drei Maler, verbunden
durch Garmisch-Partenkirchen und die
Nachkriegszeit, doch künstlerisch weit
auseinander. Carl Ludwig Loreck hielt die
Landschaft in romantisch-lyrischen Bil-
dern fest, bis heute in vielen Wohnungen
der Region zu Hause. Hans Otto Buchner
wechselte zwischen Gebrauchsgrafik
und freier Kunst, mal streng, mal verspielt,
immer nah am Motiv. Rolf Cavael ging
früh den Weg der Abstraktion, stand mit
Kandinsky im Austausch, wurde in der



FOTO: MUSEUM WERDENFELS

NS-Zeit ausgegrenzt und prägte später als Mitbegründer
von ZEN 49 die ungegenständliche Moderne. Die Schau
stellt ihre Werke nebeneinander und fragt, was uns berührt,
was man damals kaufte und ob Kunst glücklich macht.

www.museum-werdenfels.de



BAD TÖLZ

TÖLZER SUMMER SOUND

Open Air – 4 All – 4 Free

Immer donnerstags von Mai bis September 2026

Stadt Bad Tölz | Referat für Tourismus und Kultur

Max-Höfler-Platz 1 | 83646 Bad Tölz

Tel. 08041 7867-0 | info@bad-toelz.de | bad-toelz.de



museum
werdenfels

DAS LANDKREISMUSEUM
GARMISCH-PARTENKIRCHEN

Kunst der unterschiedlichen Empfindungen

Loreck
(1898–1991)

Buchner
(1909–1972)

Cavael
(1898–1979)

12.1.–7.6.2026



www.museum-werdenfels.de



Ausschnitte: Rolf Cavael, No 55/123, 1955 | Hans-Otto-Buchner, Silba, 1970 | Carl-Ludwig Loreck, Mein Garten, 1953

Fotos: Museum Werdenfels, Valentina Samus | Gestaltung: Andrea Sorg

[@museum_werdenfels](https://www.instagram.com/museum_werdenfels)

MAI BIS OKTOBER 2026

KONZERTREIHE



FOTO: VERANSTALTER

Wenn der Mai sein blaues Band durch das Isartal zieht, beginnt in der Schäftlarn Klosterkirche die Konzertsaison. Trompeten, Pauken und Raketen lassen barocke Pracht aufleuchten, laut, glänzend und mitreißend. Sechs Solisten aus dem Bayerischen Staatsorchester entfesseln ein virtuos funkeln des Feuerwerk, das den Raum sofort in Bewegung versetzt. Im Juni wird daraus eine musikalische Reise nach Wien. Konzertmeister Markus Wolf führt in seine Geburtsstadt, begleitet von Joseph Haydn, dessen Sinfonien freundlich und klar den Horizont weiten. Wer im Juli dem sommerlichen Trubel entkommen möchte, findet in der Klosterkirche einen Serenadenabend mit Beethoven und Brahms, warm, nah und ruhig atmend. Im September geht es in die Oper. Sopranistin Hannah-Theres Weigl verbindet Stimme und Szene, während Beethovens Sinfonik aus nächster Nähe packt. Im Oktober klingt alles in einem großen Finale aus. Mozarts Missa longa vereint Chor und Orchester und setzt ein letztes, weittragendes Zeichen. Die Instrumentalisten der drei großen Münchner Symphonieorchester stehen im Isartal seit Jahren für höchste musikalische Qualität.

www.schaeftlarn-konzerte.de

18.7.–8.8.2026

FREILICHTTHEATER

Mit den letzten Sonnenstrahlen des Tages gehen im Sommer auf dem Marktplatz von Steingaden die Scheinwerfer an und „Welfs Erbe“ beginnt. An neun Spieltagen zwischen dem 18. Juli und 8. August 2026 wird die Geschichte des ehemaligen Prämonstratenserklosters wieder lebendig, von der Gründung im 12. Jahrhundert durch Welf VI., einem Kreuzritter, bis zum bitteren Ende während der Säkularisation im 19. Jahrhundert. Mehr als 300 Mitwirkende beleben die historische Kulisse im Steingadener Ortskern als Chorherren, Dorfbewohner, Ritter, Gaukler und Edeldamen. Schon 1997 und 2003 begeisterte das Freilichtspiel tausende Besucher, nun geht das Gemeinschaftsprojekt in die dritte Spielzeit. Die eigens komponierte Musik, live vom Theaterorchester gespielt, treibt die Szenen voran, Hufe schlagen aufs Pflaster, Pferdegespanne ziehen vorbei. Die Aufführungen beginnen jeweils um 20:30 Uhr. Ab 17 Uhr öffnet das Gelände mit Rahmenprogramm, Speisen und Getränken, bevor der Platz zur Bühne wird.

www.welfenbuehne.de



FOTO: ARCHIVFOTO

Welfs Erbe

Historisches Freilichtspiel

Marktplatz Steingaden
18. Juli bis 8. August 2026



Tickets und Gutscheine auf
www.welfenbuehne.de

Ebenso in der Tourist Information
Steingaden (08862/910113) und
bei ticket.io (sh. Code).

^^
Kultur-
Gemeinschaft
Steingaden e.V.

17.5.2026

JOHANNIFLOSSPROZESSION



FOTO: BIRGIT RILK

Neun Jahre war es still, nun kehrt die Johannifloßprozession zurück. Nachdem das Spektakel 2020 und 2023 ausfallen musste, wird gelebtes Brauchtum wieder spürbar. Am frühen Abend rufen die Glocken von St. Andreas zum Gottesdienst für Johannes Nepomuk. Wie einst zieht danach Wolfratshausen bei Einbruch der Dunkelheit zur alten Floßlande, wo Fackeln und Feuer die Ufer säumen. Trachten und Fahnen mischen sich unter die Menge, Schritte und leise Rufe tragen weit. Festlich geschmückte Flöße der Flößereibetriebe gleiten heran und empfangen den Segen beider Konfessionen. Dann steigen Ehrengäste und Geistliche zu und fahren im warmen Schein die Loisach hinab. Musik trägt den Abend, Kinder schicken Lichterflöße auf die Reise, bis sie im Dunkel verschwinden.

www.tourismus.wolfratshausen.de/johanniflossprozession

23. fürstenfelder gartentage



22. - 25. Mai 2026

Kloster Fürstenfeld - Fürstenfeldbruck

Neue Ideen für den Garten und das stilvolle Wohnen
mit über 260 ausgesuchten Ausstellern

www.fuerstenfelder-gartentage.de

Lohde Veranstaltungs-GmbH, 82256 Fürstenfeldbruck
Tel. 08141/530103, info@lohde-landschaft.de, www.lohde-landschaft.de



Wir **SUCHEN** für unsere Zeitschrift

mei **DAHOAM**

Medienberater (m/w/d)
im Anzeigenverkauf Print und Online

Ihre Aufgaben:

- telefonische Anzeigenakquise
- Recherche im Internet
- Erstellen von Angeboten und Auftragsbestätigungen
- freundlicher und sicherer Umgang am Telefon mit Kunden



Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
kurzem Lebenslauf an kastner@kastner.de

MAI BIS SEPTEMBER 2026

OPEN-AIR-KONZERTE

Donnerstagsabend in Bad Tölz. Die Stadt wird mit „Open Air – 4 All – 4 Free“ zur Bühne, mal im Rosengarten, mal auf einem Platz, der sonst nur Durchgang ist. Bei der „Tölzer Summer Sound“-Reihe gibt es von Mai bis September etwa zweimal im Monat kostenlose Open-Air-Konzerte. Pop und Rock treffen auf Jazz, dazwischen bayerische Stanzl und überraschende Stimmen aus der Region. Wer kommt, bringt eine Decke oder einen Klappstuhl mit, setzt sich ins Gras oder an den Rand der Isar und hört einfach zu. Kein Gedränge, keine Schwellenangst, nur Sommerluft und Musik, die bleibt, wenn die letzte Note verklingt. Manchmal reichen ein paar Schritte, und schon klingt es anders, weil jeder Ort seine Akustik hat.

www.bad-toelz.de/de/veranstaltungen-kultur-und-literatur/konzerte-kabarett/toelzer-summer-sound.html



FOTO: BADTÖLZ

29.4.–3.5./ 4.–7.6.2026

PILGERWANDERUNG

Die neuen Klosterwege im Tölzer Land führen auf 82 Kilometern von Kloster zu Kloster, vorbei an Mooren, Wäldern und stillen Ufern. Schritt für Schritt mischen sich Bewegung und Geschichte, und zwischen Kapellen und Kraftorten wird der Kopf weit. Wer nicht allein gehen will, kann sich einer begleiteten Pilgerwanderung des Kreisbildungswerks anschließen. Fünf Etappen liegen vor der Gruppe, mit Zeit für Stille, Gespräche und den Blick nach innen. Am Ende bleibt mehr als eine Strecke: ein ruhiger Puls, der noch lange nachklingt.

www.toelzer-land.de/klosterwege



FOTO: CHRIS GEIGL, SOWHATREXEL WEB

22.–25.05.2026

GARTENTAGE

„Gärten im Wandel der Zeit“: Zu Pfingsten füllen die „Fürstenfelder Gartentage“ das ehemalige Zisterzienserkloster Fürstenfeld wieder mit Blumenduft. Zum 23. Mal kommen rund 260 Aussteller aus der Region, aus Deutschland und aus dem europäischen Ausland mit Kräutern, Stauden, Rosen und Gehölzen, dazu ausgewählten Stücken für Garten und Balkon. In den historischen Innenräumen zeigen Wohnideen, wie Alt und Neu zusammenfinden. Draußen führt der Rundgang von Stand zu Stand, vorbei an Biergärten, Bars und Cafés unter schattigen Bäumen. Konzerte, Fachvorträge und Workshops geben Impulse; auf Obst- und Klosterwiese wartet ein Programm für Kinder. Und zwischendurch: einfach sitzen, schauen, riechen, weiter neu planen. Im Mittelpunkt steht, was Gärten erzählen können: Gartenkultur im Wechsel der Jahreszeiten – von Vergänglichkeit bis Neubeginn.

www.fuerstenfelder-gartentage.de



FOTO: J. BRÜCKNER

Ein bisschen Werbung für den Osten

Ich war kürzlich in Dresden. Schon mein Weg dorthin war ein Abgleich mit meinen Klischeebildern über eine Region, die manch einer bis heute „neue Bundesländer“ nennt. Was nahezu vier Jahrzehnte nach dem Mauerfall ein bisschen schräg ist. Immerhin ist die DDR fast so lange untergegangen, wie sie existierte.

Dresden selbst ist für Außenstehende vor allem Sempacher, Elbpanorama und barocke Selbstvergewisserung. Die Stadt der Montagsdemonstrationen, aber auch der Kunstschatze. Und das Schöne an meinem Beruf ist, dass ich nicht nur viel herumkomme, sondern oft auch Einblicke erhalte, die Touristen verborgen bleiben.

Auf dem ehemaligen Pentacon-Gelände in Dresden-Striesen etwa, wo zur DDR-Zeit Spiegelreflexkameras sogar für das kapitalistische Ausland hergestellt wurden, entsteht gerade eine neue Zeitung. Die *Ostdeutsche Allgemeine Zeitung*, kurz *OAZ*. Ich war dort, um mir die Redaktion anzusehen und mit den Verantwortlichen zu sprechen. Die *OAZ* will nicht nur eine Zeitung für den Osten sein, sondern eine aus dem Osten. Sie will eine Perspektive bieten, die angeblich zu kurz kommt in den Debatten unserer Zeit: die ostdeutsche Perspektive. Auf Themen, über die bundesweit gestritten wird, aber auch auf die eigene Heimat, die weit vielschichtiger ist als die „Problemzone“, zu der sie stilisiert wird.

Wenn wir aus Bayern auf Ostdeutschland blicken, dann tun wir das selten neutral. Dann tun wir das meistens auf Basis von Klischees, die sehr oft nicht sehr nett sind. Deutlich anders als bei Italien übrigens, wo wir uns als Gardasee-Urlauber gerne einreden, dass das ganze Land ein einziges *dolce vita* sei, mit lecker Pasta und fein Aperol. Die gängigen Klischees über Ostdeutsche lauten: komische Sprache, zu viel DDR-Nostalgie, immer am Jammern, leider abgehängt, dafür gerne nackt. Und weil ich das Privileg habe, hier niederzuschreiben, was mich gerade so beschäftigt, möchte ich mit dieser Kolumne mal eine Lanze brechen für den Osten. Quasi ein bisschen Werbung machen.

Denn in Dresden, aber auch in Leipzig und Halle an der Saale, wo mich meine Recherchereise ebenfalls hinführte, war viel von „Vorurteilen“ und „Perspektiven“ die Rede. Davon, dass zu oft über den Osten gesprochen wird, aber zu selten mit ihm oder aus ihm heraus. Und ich dachte mir: Moment, das klingt teilweise vertraut.

Auch wir Bayern wissen, wie es ist, wenn die eigene Heimat auf Vorurteile reduziert wird: als Lederhosen-Folklore, als CSU-Biotop, als wirtschaftlich verwöhnter Süden, als provinzielles Bier-und-Weißwurst-Land. Mit dem großen Unterschied zum Osten allerdings, dass *unsere* Perspektive im Rest der Republik sehr wohl gehört wird. Das liegt daran, dass das Land an uns nicht vorbeikommt. Weil wir der mit Abstand größte Nettozahler im Bundesfinanzausgleich sind. Und weil der CSU – von der man im Detail halten kann, was man will – eine politische Sonderrolle im deutschen Parteiensystem zukommt, die für den Freistaat klar von Vorteil ist.

Bayern war mal armes Agrarland. Heute sind wir bundesweit Spitzenreiter in zig Bereichen. Auch in der Wirtschaft und bei der Sicherheit. Bei allen Herausforderungen, die es auch bei uns gibt, sind wir so gut aufgestellt, dass wir uns von Deutschland lösen und einen eigenen Staat gründen sollten. Mit Tirol und Südtirol vielleicht, aber ohne Franken. Spaß!

Worauf ich wirklich hinaus will: In Dresden habe ich Menschen erlebt, die weniger reden und mehr machen wollen. Ich habe mich aufklären lassen über den Osten als wachsende Wirtschaftsregion. Und ich habe nicht nur Dresden, sondern auch Leipzig besucht und festgestellt, dass das schöne Städte mit großem Potenzial sind. Und auf dem richtigen Weg. Leipzig zum Beispiel ist so etwas wie die jüngere Schwester Dresdens. Kreativ, dynamisch, ein bisschen wie Berlin, nur mit weniger Müll und funktionierenden Strukturen. Dresden wiederum ist nicht nur Kulturstadt. Derzeit entsteht dort auch eine gigantische Chipfabrik. Und Tesla hat sich nicht von ungefähr in Brandenburg angesiedelt.

Was mich in Dresden berührt hat, war der tiefe Wunsch, ernst genommen zu werden. Ein berechtigtes Anliegen, finde ich. Zumal, da das, was uns eigentlich trennt, oft nur die Geschichten sind, die wir uns übereinander erzählen, mit allen Vorurteilen und Klischees. Ich sage: Besuchen Sie den Osten – und schauen Sie besser selbst, was stimmt.

Ben Krischke

ÜBER DEN AUTOR:

Ben Krischke ist Redakteur beim Politikmagazin Cicero. Er hat Journalismus in München studiert und arbeitete für verschiedene Zeitungen und Magazine. An dieser Stelle schreibt er regelmäßig über Themen aus Politik und Gesellschaft. Der gebürtige Memminger lebt in München.



FOTO: PRIVAT

IMPRESSUM

Chefredaktion:

Sandra Johnson (V.i.S.d.P.)

Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Heike Hoffmann, Ben Krischke,
Bettina Sewald, Birgit Werner

Lektorat:

Gabriele Ernst

VERLAG:

DAHOAM VERLAG

Inhaber:

Kastner Medien GmbH

Anzeigenverkauf:

Stephanie Lacknermeier

Tel.: 0 80 41 / 77 893 · 0 171 / 627 02 16

sl-advertising@gmx.de

Anzeigenverkauf:

Mick Schöne

Tel. 0 88 45 / 703 56 01

schoene@dahoam-verlag.de

Anzeigenverkauf:

Linda Fuß

fuss@dahoam-verlag.de

Leserbriefe:

johnson@dahoam-verlag.de

Gestaltung:

Monika Ebner

Druck:

Kastner GmbH

Schloßhof 2-6, 85283 Wolnzach

Verlagsanschrift:

DAHOAM VERLAG

Schloßhof 2-6, 85283 Wolnzach, Telefon: 0 84 42 / 92 53-0

E-Mail: mail@dahoam-verlag.de,

Internet: www.dahoam-magazin.de

Copyright: Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. Für unverlangt eingesandte Bilder, Manuskripte und Waren keine Haftung. Nachdruck, Aufnahmen in Online-Dienste und Internet, Vervielfältigung auf Datenträger wie z. B. CD oder DVD etc. nur nach schriftlicher Zustimmung von DAHOAM VERLAG.

Die Datenverarbeitung im Rahmen unserer Gewinnspiele dient ausschließlich dem Zweck der Durchführung des Gewinnspiels und zur Versendung der Gewinne. Die uns vorliegenden Daten werden grundsätzlich nicht an Dritte weitergegeben, es sei denn, die Weitergabe ist für die Durchführung des Gewinnspiels oder die Versendung des Gewinns erforderlich. Nach Beendigung des Gewinnspiels werden Ihre im Rahmen des Gewinnspiels verarbeiteten Daten grundsätzlich innerhalb von 30 Tagen gelöscht. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich mit diesen Bedingungen einverstanden. Ein Widerruf ist jederzeit unter mail@dahoam-verlag.de möglich.

Strom - Gas - Fernwärme

regional und ökologisch

Gemeindewerke
Garmisch-Partenkirchen

Solarpark Am Lachen

Loisachkraftwerk

Biogasanlage

Kundenzentrum Adlerstr. 25

Mo+Di+Mi+Fr 8.30 - 13.30 Uhr
Do 8.30 - 17.00 Uhr

Kundenservice 753-333

24h-Störungsdienst 753-222

www.gw-gap.de

Frisches Bio-Rindfleisch von Gut Schwaigwall – ein gutes Stück Qualität

- Bio-Rindfleisch aus gesicherter Herkunft
- besonders zartes und schmackhaftes Fleisch
- artgerechte Mutterkuhhaltung wie im Lehrbuch
- anerkannter Biobetrieb mit EU-Zertifikat
- auf Wunsch auch Lieferservice
- Verkauf in ca. 10 kg Mischpaketen.



GUT SCHWAIGWALL



Gut Schwaigwall

Familie Fuchs, Schwaigwall 4, 82538 Geretsried
Tel. 0 81 71-1 76 04, Mail: info@gut-schwaigwall.com

www.gut-schwaigwall.com

Verführung „on the rocks“!

Karwendel Bergbahn



TICKETS

Wandern · Alpentiere-Rundwanderweg · Mountainbiken · Paragleiten
Alpengasthaus Karwendel · Genießen

A-6213 Pertisau am Achensee, www.karwendel-bergbahn.at, Tel. +43 (0)5243 - 5326




Abenteuer Bergbau in der "Mutter aller Bergwerke"

Erleben Sie im Silberbergwerk Schwaz ein faszinierendes Abenteuer unter Tag und erfahren Sie, welche harte Arbeit die Knappen verrichten mussten, um an das begehrte Silber und Kupfer zu gelangen.

Das Silberbergwerk Schwaz glänzt nicht nur mit seinem geschichtlichen Hintergrund. In unserem Shop finden Sie trendigen Silber-, Edelstahl- und Steinschmuck von ausgewählten Designern, zu erschwinglichen Preisen für SIE und IHN. Eine große Auswahl an Ketten, Armreifen, Ohrringen und vieles mehr, lässt bestimmt keine Wünsche offen.

Das Team des Silberbergwerks freut sich auf Ihren Besuch!



Öffnungszeiten:

Hauptsaison: Mai - September
tgl. von 08:45 bis 17:00* Uhr
Nebensaison: Oktober - April
tgl. von 09:45 bis 16:00* Uhr
(* Beginn der letzten Führung)
Schließtage siehe Website!



Schwazer Silberbergwerk Besucherführung GmbH - Alte Landstraße 3a - 6130 Schwaz/Tirol
Tel.: +43 (0) 5242/72372 - Fax: +43 (0) 5242/72372-4 - info@silberbergwerk.at - www.silberbergwerk.at



Stiftung
Kunst
und Natur

Frühlingsfest

Ein Fest für die ganze
Familie

Samstag, 18. April
12.00 - 18.00 Uhr

Nantesbuch

