

CHIEMSEE
ALPENLAND

BERGE. SEEN. BAYERN.

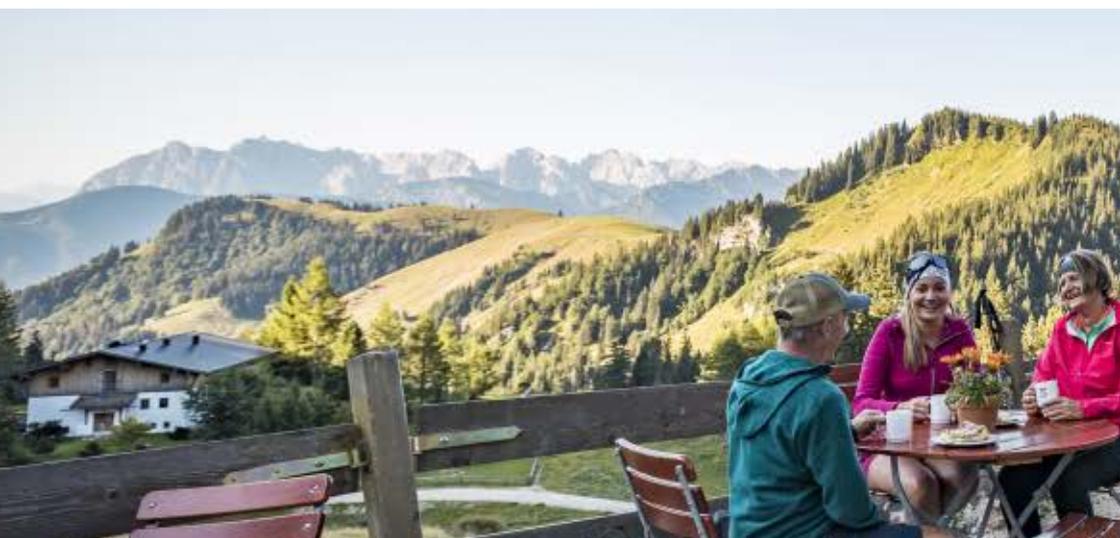
www.chiemsee-alpenland.de

GENUSS

Essen und Trinken im Chiemsee-Alpenland



 Bayern



Kulinarische Reise durch das Chiemsee-Alpenland

Egal ob eine frische Chiemsee-Renke auf der Fraueninsel, eine deftige Brotzeit im Biergarten oder der almtypische Kaiserschmarrn mit Aussicht – im Chiemsee-Alpenland kommt jeder auf seinen Geschmack. Kulinarische Köstlichkeiten warten überall und halten so manchen Gaumenschmaus bereit. Die vielseitige Gastronomie der Region punktet sowohl mit traditionsreichen, bayerischen Schmankerln als auch mit gehobener Sterneküche und vielen weiteren kulinarisch ausgezeichneten Betrieben.

Frische Lebensmittel von regionalen Direktvermarktern finden vielseitig Anwendung und zeugen von der Liebe zur Natur und dem traditionsreichen Anbau verschiedenster Produkte in der Kulturlandschaft des Alpenvorlandes. Viele Gastronomen und Direktvermarkter in der Region beteiligen sich auch an der Nachhaltigkeitsinitiative „Natürlich bewusst“ und engagieren sich für eine umsichtige und umweltschonende Ausrichtung ihres Betriebs. Dazu gehören zum Beispiel ein umweltbewusster Umgang mit Ressourcen oder die Verwendung regionaler Produkte.



Inhalt

Region	2
Übersichtskarte	4
Genussorte	6
Natürlich bewusst	8
Sternegastronomie & Ausgez. Bay. Küche	9
Chiemseefischer mit Repeztipp	10
Regionale Bierkultur	12
Rund ums Obst	13
Frische Produkte direkt von Hof, Alm & Weide	14
Köstlichkeiten von Bohne, Mandel & Co.	16
Brot, Gewürze, Nüsse & Co.	17
Bayern auf dem Teller mit Rezepttipp	18

Einzigartig sind auch die 16 Fischerfamilien rund um den Chiemsee, die teilweise auf eine 400 Jahre alte Tradition zurückblicken und für fangfrische Spezialitäten in der Region sorgen.

Das Chiemsee-Alpenland ist wahrlich eine Genussregion. Kein Wunder also, dass sich hier auch fünf der 100 Genussorte Bayerns befinden, welche auf eine lange kulinarische Tradition zurückblicken können.

i Weitere Informationen zu den kulinarischen Besonderheiten, Veranstaltungen und Angeboten im Chiemsee-Alpenland sind unter www.chiemsee-alpenland.de/kulinarik zu finden.





Übersichtskarte mit Tipps rund um den Genuss



Genussorte



Michelin Stern/e



Bib Gourmand

Ausgezeichnete
Bayerische Küche

Chiemseefischer



Weitere Tipps



IMPRESSUM

Herausgeber & Gestaltung: Chiemsee-Alpenland Tourismus GmbH & Co. KG · Felden 10 · 83233 Bernau am Chiemsee · Tel. +49(0)8051 96555-0 · info@chiemsee-alpenland.de · www.chiemsee-alpenland.de
Titelfoto: Dominik Schachten Weitere Bilder: Chiemsee-Alpenland Tourismus GmbH & Co. KG, Frank Bauer (S. 5 Mitte), Joachim Brahms (S. 4 Mitte), Chiemseefischerei T. u. F. Lex (S. 8), Adrian Greiter: S. 12 oben, S. 17), B. Kolbeck (S. 5 oben), Thomas Kujat (S. 2, 7, 9 oben, 10 oben, 11 oben, 13 oben, 18), Rainer Nitzsche (S. 4 oben), Photo-Montana.de (S. 4 unten), Dominik Schachten (S. 11 Mitte, 16 oben), Kartografie: GeoData-Design, Augsburg, Kartengrundlagen: © OpenStreetMap(ODbL)-Mitwirkende (www.openstreetmap.org/copyright) Druck: Flyeralarm GmbH, Würzburg Stand: März 2023, Irrtum und Änderungen vorbehalten.

Gender-Hinweis: Zur besseren Lesbarkeit wird in dieser Broschüre bei Personenbezeichnungen meist die männliche Form verwendet. Die verkürzte Sprachform ist nicht wertend und bezieht sich – sofern nicht anders kenntlich gemacht – auf alle Geschlechter.



Genussorte

ausgezeichnet vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

1 Aschau im Chiemgau und Sachrang

Aschau i.Chiemgau bietet gleich mehrere „Genüsse“: Als anerkannter Luftkurort saubere, frische Luft, am Fuße der Kampenwand gelegen, herrliche An- und Aussichten wie das Schloss Hohenaschau und natürlich kulinarische Schmankerl.

Besonderer Genuss: Probieren Sie eine Vielzahl an Köstlichkeiten: Von der Schlossspraline zur Kampenwandsalami, vom Holzofenbrot bis zum Schmalzgebackenen.



Foto: Photo-Montana.de

2 Bad Feilnbach

Das Moorbad und Natur-Heil-Dorf Bad Feilnbach mit bestem Blick auf den Wendelstein, zeichnet sich durch das milde Klima, die abwechslungsreiche Voralpenlandschaft, attraktive Rad- und Wanderwege, sowie ökologischen Obstanbau aus.

Besonderer Genuss: In Bad Feilnbach dreht sich alles um den Apfel. Die Obstbauern stehen für hochwertige Produkte, welche auf dem Wochenmarkt und in ihren Hofläden angeboten werden.



3 Frasdorf

Der ländlich geprägte und bei Aktiv- wie Erholungssuchenden beliebte Ort Frasdorf liegt zwischen den Bergen Laubenstein und Hochries, nur 8 km vom Chiemsee entfernt.

Besonderer Genuss: Regionale, qualitativ hochwertige Produktvielfalt zeichnet Frasdorf aus: Bio-Käse, feine Edelbrände, Bio-Gemüse, edle Süßwaren, Mühlenprodukte, Porzellan Kunst, nachhaltige Geschenke und genussvolle Restaurants.

4 Prien am Chiemsee

Prien ist der größte Ort am Chiemsee-Ufer und liegt mittig zwischen München und Salzburg. Der Chiemsee ist der größte See Bayerns und beherbergt mit etwa 25 Fischarten eines der wertvollsten und ertragreichsten Fischereireviere Bayerns.

Besonderer Genuss: Fünf Berufsfischer sind in Prien ansässig, deren Familientradition zum Teil bis in das 17. Jh. zurückreicht. Dieser Fischertradition verdankt Prien den Titel „Genussort“.



5 Rohrdorf

Mit einer bis in die Bronzezeit zurückgehenden Geschichte, einem regen Vereinsleben und interessanten Sehenswürdigkeiten wie dem Achentaler Bauernhausmuseum ist Rohrdorf weit mehr als nur ein attraktiver Wirtschaftsstandort.

Besonderer Genuss: Prägend für das Ortsbild sind v.a. die zahlreichen Streuobstwiesen, die den vielen obstverwertenden Betrieben als Grundlage für ihre Säfte, Liköre u. Schnäpse dienen.



Natürlich bewusst

Nachhaltiger Urlaub ist so wichtig wie nie zuvor, um auch zukünftigen Generationen eine intakte Natur, authentisches Brauchtum und regionale Produkte bieten zu können. All das liegt der Region sehr am Herzen.

Daher hat Chiemsee-Alpenland Tourismus einen „Natürlich bewusst“-Check entwickelt. Dabei wurden Partner aus der Region aus den Bereichen Unterkunft, Gastronomie, Direktvermarkter und weitere touristische Anbieter ausgezeichnet. Diese Partner der Nachhaltigkeitsinitiative „Natürlich bewusst“ engagieren sich für eine umsichtige und umweltschonende Ausrichtung ihres Betriebes. Bei teilnehmenden Direktvermarktern und Gastronomen lassen sich demnach viele regionale und nachhaltig produzierte Produkte erwerben und verköstigen.



i Weitere Informationen zu einem nachhaltigen Urlaub in der Region sowie zu den „Natürlich bewusst“-Direktvermarktern und -Gastronomen sind unter www.chiemsee-alpenland.de/nachhaltiger-urlaub zu finden.





Sternegastronomie & Ausgezeichnete Bayerische Küche

So vielfältig wie die Region selbst, ist auch das kulinarische Angebot im Chiemsee-Alpenland: Neben bodenständigen Brotzeiten finden sich ebenso gehobene gastronomische Angebote und Sterneküche.

Michelin Stern/e



- 1 Gourmet Restaurant im Karner, Frasdorf
- 2 Michael's Leitenberg, Frasdorf
- 3 STUBN in der Frasdorfer Hütte, Frasdorf
- 4 es:senz, Grassau-Rottau
- 5 Wachter Foodbar, Prien a.Chiemsee

Bib Gourmand



- 1 Berghotel Aschbacher Hof,
Feldkirchen-Westerham
- 2 Auers Schlosswirtschaft, Neubauern
- 3 Gasthof Alpenrose, Samerberg

Ausgezeichnete Bayerische Küche



- 1 SonnenAlm, Aschau i.Ch.
- 2 Restaurant Oberwirt, Chieming
- 3 Berghotel Aschbacher Hof,
Feldkirchen-Westerham
- 4 Zum Fischer am See, Prien a.Chiemsee
- 5 Gasthaus Zum Stockhammer, Rosenheim
- 6 Flötzingen Bräustüberl, Rosenheim
- 7 Entenwirt, Samerberg
- 8 Schlosswirtschaft Maxlrain, Tuntenhausen
- 9 Kloster Seeon, Klostergaststätte,
Seeon-Seebruck



Chiemseefischer

Die Chiemseefischer blicken zum Teil auf eine 400 Jahre alte Tradition zurück. Auch heute sind noch 16 Familien rund um den Chiemsee in der Fischerei tätig. Die Nachhaltigkeit steht im Mittelpunkt - junge Renken bis vier Jahre werden nicht gefangen und selbstgezüchteter Fischlaich wird wieder im Chiemsee ausgesetzt.

Chiemsee (Frauen- und Herreninsel)

- 1 Martin Dinzl
- 2 Georg Ferber „Pollfischer“
- 3 Thomas u. Florian Lex „Wicklfischer“
- 4 Franz Minisini „Gürtlerfischer“
- 5 Peter Moser
- 6 Joseph u. Maria Wörndl

Prien am Chiemsee

- 7 Dieter Ihm „Winklfischer“
- 8 Michael Reiter
- 9 Horst u. Renate Schaber
- 10 Engelbert Stephan
- 11 Hans Stephan „Greamandl“

Bernau am Chiemsee

- 12 Florian Lackerschmid
- 13 Thomas Minholz

Übersee

- 14 Martin Kreuz

Chieming

- 15 Irmi Wallner „Thomafischer“

Seon-Seebruck

- 16 Florian u. Miriam Kirchmeier



 Weitere Informationen sind unter www.chiemseefischerei.de zu finden.



Rezepttipp: Chiemseerenkenfilets im Bierteig

Zutaten

- 1 kg Renkenfilets
(Chiemseerenke)
- 250 g Mehl
- 200 ml Bier
- 2 Eier
- 2 Eiweiß
- Salz & Pfeffer für den Bierteig



1. Das Mehl in eine Schüssel geben
2. Bier, Eier und Salz zugeben und gut verrühren bis ein glatter Teig entsteht
3. Den Teig zugedeckt 30 Minuten quellen lassen
4. Zwei Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben
5. Die leicht gesalzenen und gepfefferten Chiemseerenkenfilets in den Bierteig tauchen
6. Die Filets in das 170 bis 180 °C heiße Fett gleiten lassen und ca. 3-4 Minuten goldbraun ausbacken

Den Frittierkorb zwischendurch herausheben und schütteln, um ein Aneinanderkleben der Filets zu verhindern. Die Filets herausnehmen, gut abtropfen lassen und heiß servieren.

Guten Appetit wünscht Familie Stephan – Greamandlfischer, Westermach



Regionale Bierkultur



Auch für seine traditionelle Bierkultur ist die Region bekannt. Das Chiemsee-Alpenland beherbergt elf Brauereien, die die verschiedensten Biersorten nach dem Bayerischen Reinheitsgebot brauen.

In zahlreichen Biergärten lassen sich die heimischen Bierspezialitäten dann mit einer guten Brotzeit im Schatten von Kastanienbäumen verköstigen. Das Flötzinger Bräustüberl in Rosenheim trägt sogar das Siegel „Augezeichnete Bayerische Bierkultur“.



i Wer mehr über die Kunst des Bierbrauens erfahren möchte, kann sich auf dem Bierlehrpfad am Samerberg (1) begeben oder an einer Führung durch die Wasserburger Bierkatakomben (2) teilnehmen.





Rund ums Obst



Das Chiemsee-Alpenland zeichnet sich auch durch seine zahlreichen Streuobstwiesen und seine traditionelle Obstkultur aus. In der Region finden sich viele Brennereien und Keltereien, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, Apfel, Zwetschge und Co. zu feinsten Schnaps-, Likör- und Saftspezialitäten zu verarbeiten. Wirft man einen Blick nach Bad Feilnbach - liebevoll wird es auch das „Bayerische Meran“ genannt - so dreht sich alles um den Apfel.

Doch auch in anderen Orten haben die Streuobstwiesen lange Tradition. Im Frühjahr zeigen sich die zahlreichen Obstbäume in der Region in einem prachtvollen Blütenkleid und lassen sich zum Beispiel bei einer Wander- oder Radtour bewundern, bevor es dann im Herbst zur Verköstigung von Schnaps, Marmelade, Honig oder Saft geht.



i Jedes Jahr im Oktober findet in Bad Feilnbach Bayerns größter Apfelmarkt (3) statt.



FrISChe Produkte direkt von Hof, Alm & Weide



Viele Landwirte der Region bieten saisonale und frische Produkte direkt vom Hof oder der eigenen Almwirtschaft an. Egal ob frische Eier, Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren oder verschiedenstes Gemüse – im Chiemsee-Alpenland wird jeder fündig. Auch Käseliebhaber kommen auf Ihre Kosten: Da sich die Region traditionell durch einen hohen Milchviehbestand auszeichnet, haben sich auch viele, darunter international bekannte Molkereien angesiedelt.

Nach dem Einkauf lässt es sich dann bei einem Stück Kuchen in einem der gemütlichen Hofcafés verweilen. Viele Landwirte der Region vermarkten ihre Ernte auch direkt auf Wochenmärkten. Ein besonderes Erlebnis sind die zahlreichen Bauernmärkte im Herbst mit vielen frischen Produkten aus der Region.



i Im Sommer verspricht das selbstgemachte Bauernhof-Eis (4) vom Rinser See eine köstliche Abkühlung.



Schon gewusst?

5

„Auf den Almen wird Käse manchmal noch selbst hergestellt. Für 20 Liter Milch benötigen Sennerin oder Senner etwa zwei Stunden um Laibe zu formen. Zur Reifung wird der Käse mit Salzwasser eingerieben und jeden Tag gewendet.“

Katharina Kern, Almerlebnisbäuerin

i Probieren Sie den Oberaudorfer Almkas von der Schweinsteiger-Alm (5) und erfahren Sie mehr über den Alltag einer Sennerin.



„Frischer Almbutter ist eine Delikatesse und schmeckt am bestern auf der Alm. Durch den hohen Wassergehalt ist Almbutter aber nur begrenzt haltbar und wird schneller ranzig.“

Hans Stöckl, Geschäftsführer AVO und Freizeitalmere



Brot, Gewürze, Nüsse & Co.



Feinschmecker erwartet im Chiemsee-Alpenland auch eine große Bandbreite an Brotspezialitäten, Nuss- und anderen Speiseölen oder Gewürzen, die aus heimisch angebautem Produkten hergestellt werden.



Verschiedenste Direktvermarkter der Region haben sich auf die Verarbeitung von Nüssen, Getreide & Co. spezialisiert und zaubern daraus hochqualitative, geschmacksintensive Köstlichkeiten, die jedes Gericht bereichern.



i Wer selbst mit anpacken möchte, kann z.B. beim Finkennest (6) bei Schonstett sein Können beim Brotbacken beweisen oder eigene Walnüsse beim Inntalnuss-Walnusswerk (7) in Neubeuern zu Öl verarbeiten.



Foto: Chiemsee-Alpenland Tourismus/Florian Trykowski

Köstlichkeiten von der Bohne, Mandel & Co. – verfeinert im Chiemsee-Alpenland



Ob Kakao- oder Kaffeebohne – auch für allerlei süße Naschereien ist die Region bekannt. Viele Kaffeehäuser bieten eigens gerösteten und verfeinerten Kaffee entweder vor Ort mit einem Stück Kuchen oder für die gemütliche Tasse daheim an. Auch eigens kreierte, heimische Schokoladen- und Pralinspezialitäten lassen das Herz eines jeden Feinschmeckers höherschlagen.



i Einen Blick hinter die Kulissen werfen, kann man beispielsweise bei einer Führung durch die Betriebsstätten der Confiserie Dengel (8) zur Schokoladenproduktion. Auch auf der Fraueninsel gibt es eine besondere, süße Leckerei mit langer Tradition. Probieren Sie das beliebte Klostermarzipan (9)!



Bayern auf dem Teller – regionale Schmankerl



Beim Urlaub in der Region darf das Eintauchen in die heimische, bayerische Küche nicht fehlen. Egal ob bei einem klassischen Weißwurstfrühstück, beim Brotzeitl'n im Biergarten oder auf der Alm bei frischem Bergbauernkäse oder einer Brez'n mit Obatzdm. Die „Klassiker“ unter den bayerischen Schmankerln sind auch im Chiemsee-Alpenland nicht wegzudenken.

Das Wichtigste bei all den heimischen Köstlichkeiten ist aber das bayerische Lebensgefühl: Gemütlich mit Freunden und Familie zusammensitzen, die Gastlichkeit genießen und es sich gehörig schmecken lassen. Wir wünschen "An Guadh"!



 Auf dem Mund-ART Weg Genuss (10) in Aschau i.Chiemgau lernt man Begriffe und Redewendungen zum Thema Genuss in der heimischen Mundart kennen.





Rezepttipp: „Obatzda“ (Angebatzter, Angedrückter, Vermischter)

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Brie
- 30 g Butter
- 2 EL Zwiebeln,
sehr fein gewürfelt
- 2 EL Sauerrahm
- 1/4 TL scharfes
Paprikapulver
- 1 TL edelsüßes
Paprikapulver
- 2 Msp. Schwarzen Pfeffer
- 1 Msp. Gemahlener Kümmel
- 1/4 TL Salz
- 1/2 TL mittelscharfen Senf

Für die Deko: Zwiebelgrün

Zubereitung auf Bayrisch:

1. Z'erscht schneidz vom koidn Kas de Rindn obi
2. Ois wos neigehrt a hoibe Stund in da Stubn
warm werd'n lassn
3. Jetzt kummt ois außa am Zwiefegrea auf'n Della
und werd mit da Gabl derbatzt
4. Zwiefegrea in Ringerl schneidn und drübagebn,
koidstän.

Das passt dazu: Eine Laugenbrezel und eine Maß Bier!

dekoriern, kühl stellen

4. Zwiebelgrün in Ringe schneiden und den Obatzd'n damit

Gabel nicht zu fein zerdrücken und vermengen

3. Alles außer dem Zwiebelgrün auf einem Suppenteller mit einer

Raumtemperatur aufwärmen lassen

2. Danach in grobe Stücke schneiden, alle Zutaten auf

wegschneiden

1. Brie aus dem Kühlschrank nehmen und gleich die Rinde

Übersetzung:



Chiemsee-Alpenland Tourismus GmbH & Co. KG

Felden 10, 83233 Bernau a.Ch.

T +49 (0)8051 96555-0

info@chiemsee-alpenland.de

www.chiemsee-alpenland.de



#chiemseealpenland