

Bayerisch schlemmen am See

Rund um den Tegernsee gibt es eine besonders hohe Dichte ausgezeichneten Restaurants

Von Birgit Herrnleben



Das ehemalige Kloster Tegernsee. Hier befinden sich heute neben einem Restaurant auch das Bräustüberl der Tegernseer Brauerei und ein Gymnasium.

Foto: TVB Tegernsee

Tischdecken gibt's bei uns nur auf Vorbestellung“, sagt Josef Bogner. Der Mann mit den flinken Augen ist Gastwirt im „Zotzn“ in Rottach-Egern, einem 600 Jahre alten Klosterhof, der seit 1860 im Familienbesitz und erst seit zehn Jahren Wirtshaus ist. Um mehr Zeit für ihre Kinder zu haben, haben die Bogners damals kurzerhand ihr Wohnzimmer zum Wirtshaus umfunktionierte und sich damit einen Traum erfüllt.

Auf den blank geschrubbten Holztisch kommen regionale Produkte mit Tiroler Note, denn der Chef ist Südtiroler. Da gibt es Kasknodel mit brauner Butter und Parmesan oder einen Schweinsbraten mit röcher Kruste und Kartoffel-Gurkensalat.

Das Gasthaus „Beim Zotzn“ ist einer von insgesamt zehn Partnerbetrieben der Genießerland-Region Tegernsee. Im Volksmund wurde der See einst wegen der hohen Anzahl von Luxusvillen als „Lago di Bonzo“ belächelt. Nun versucht die Region

das angestaubte Image aus der Zeit, als noch die dicke Zigarren qualmenden „Großkopferten“ samt Gattinnen im Karmann Ghia am See vorfahren, aufzupolieren und mit kulinarischen Pfunden zu wuchern. Mit Stolz behauptet man hier, im Umkreis von 25 Kilometern die höchste Dichte an Gourmet-Restaurants Bayerns zu haben.

Mit Spitzengastronomie und traditioneller Wirtshauskultur will das Tegernseer Tal mit seinen fünf Gemeinden Gmund, Tegernsee, Rot-

tach-Egern, Bad Wiessee und Kreuth denn auch bei neuen Zielgruppen punkten: Kurzurlaubern aus München oder Nürnberg etwa, die nach einer relativ kurzen Anreise bayerische Tafelfreuden entdecken sollen.

Die Gastgeber setzen dabei vor allem auf heimische Produkte, so auch das Almgasthaus Café Aibl: Hier ist das Wild, das im traditionellen Familienbetrieb von Schorsch und Anita Ertl als Hirschbolognese mit Tagliatelle auf den Teller wandert, garantiert frisch. Es kommt aus der eigenen Jagd in den hiesigen Wäldern.

Die Verdauungsschnäpse sind aus der hauseigenen Brennerei und die Forellen und Saiblinge kommen direkt aus dem nahen Kreuth. Und den sagenhaften Ausblick vom 900 Meter hohen Hirschberg auf den Wallberg gibt's beim karamellisierten Kaiserschmarrn gratis dazu.

Das Herzogliche Bräustüberl am Tegernsee ist ein Exempel weiß-blauer Gemütlichkeit: Hier wird seit exakt 333 Jahren Bier ausgeschenkt. In Spitzenzeiten besuchen am Wochenende zwischen 4000 und 5000 Besucher das Traditionshaus, hier wandern täglich bis zu 1000 Paar Weißwürste über den Tresen.

Gelegentlich kommt es vor, dass Promis wie Tina Turner (die gerne den bayerischen Wurstsalat isst, wie der Chef verrät) oder Gunther Sachs auf der Terrasse des Freihaus Brenner sitzen. „Sie genießen dann den ganz besonderen Ausblick auf See und Alpenpanorama“, erzählen die Besit-

zer des Brenner, Josef und Christine. Hier, am kulinarischen Logenplatz hoch über dem See, werden neben rustikalem Blutwurstgröstl auch Herbstspezialitäten wie Steinpilzsuppen oder Tomatencarpaccio mit sautierten Pfifferlingen serviert.

Gehoben, aber nicht abgehoben, präsentiert sich die Gourmetküche des Park-Hotels Egerner Höfe. In den Dichterstubn, einem der 50 besten Restaurants Deutschlands, serviert Küchenchef Achim Hack seinen Gästen alpenländische Sterneküche und steht an der Spitze der Genießerland-

Region Tegernsee. Denn, so Hoteldirektor Maximilian Manzenrieder, „wir brauchen keine portugiesischen Rochenflügel auf unserer Karte, wenn wir erlesene Produkte aus der Region servieren können“. Dazu zählen Kalbstatar auf geröstetem Bauernbrot, Zanderfilet auf Radieserl-Tatar mit Schnittlauchschaum oder Rinderfilet auf geschmortem Gemüse. Leckereien wie diese adelt der Gault Millau mit einem Stern und 17 Punkten.

Am Schluss der kulinarischen Rundreise rund um den Tegernsee verrät die Gastwirtin des „Zotzn“, was sie

am liebsten kocht, wenn mal nicht ihr Mann den Kochlöffel schwingt. „Nudeln mit Tomatensoß“, entfährt es ihr spontan. Aber mit Tomaten aus dem heimischen Garten. Ganz authentisch eben.

Weitere Informationen und spezielle Angebote zur Genießerland-Region Tegernsee unter www.geniesserland-tegernsee.de, Bayern Tourismus Marketing, Tel.: (0 89) 2 12 39 70, die diese Reise unterstützt hat.

Gute REISE
www.gutereise.nordbayern.de



Spitzengastronomen können auch mit bayerischen Schmanckerln die Gourmets entzücken. Foto: oh