

# MOMENTE



Nº 07 / D 8,50 EUR

BACHMAIR WEISSACH

Winter 2022 / Frühjahr 2023

## IM GESPRÄCH MIT DR. PETER HALLER

Was macht ein gutes  
Bild aus – über eine besondere  
Sammelleidenschaft

## TEGERNSEE PHANTASTISCH

Uniquely designed  
Edutainment – das etwas  
andere Tegernsee-Erlebnis

## DAS NEUE BUSSI BABY

Im neuen Gewand  
mit Boom Boom-Bar  
und Spa Royal



Das Original.  
In der 7. Generation.

*Greif*



## Womit man die Seele in Balance hält? Mit kurvigen Straßen.

### Der Taycan Sport Turismo. Soul, electrified.

Genießen Sie die energiegeladene Form des inneren Gleichgewichts mit dem Taycan Sport Turismo. Er verbindet adrenalinhaltige Onroad-Performance und eine sportliche Karosserieform mit hoher Alltagstauglichkeit – für bis zu 5 Personen. Dank gesteigerter Kopffreiheit im Fond und viel Platz für Gepäck. Erfahren Sie mehr in Ihrem Porsche Zentrum oder unter [www.porsche.de/TaycanSportTurismo](http://www.porsche.de/TaycanSportTurismo)

Stromverbrauch kombiniert in kWh/100 km: 27,4–26,8 (NEFZ); 24,6–20,2 (WLTP); CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert in g/km: 0 (NEFZ); 0 (WLTP); elektrische Reichweite in km: 358–491 (WLTP) · 433–562 (WLTP innerorts); Stand 09/2022



PORSCHE



## Details spüren.

Regionales Traditionsbewusstsein und Gespür für moderne Details, zeitgemäßer Komfort und nachhaltige Bauweise. Wie ein roter Faden ziehen sich diese Komponenten durch jedes Element dieses nachhaltigen Sanierungsprojekts.

Scannen Sie den QR Code, um mehr zu erfahren.

# DÖLLERER



Wahrer Genuss  
hat Heimat.

SEIT 1909





MÜNCHEN-HAAR

# WOHNEN IM JUGEND STILPARK

Ideal zum Selbstbezug  
oder als Kapitalanlage:  
Eigentumswohnungen mit  
feinen Jugendstilzitate

**Kaufpreis schon  
ab 349.900 €**



Darstellung aus Sicht des Illustrators · EA-B: GEG-2020, Fernwärme, 55,3 kWh/(m²a), B1: 2023, EEK B

TAUSEND.  
SCHÖN

NUR 15 MINUTEN ZUR MÜNCHNER CITY

**Besuchen Sie  
unseren Showroom:**

ggg. Am Handwerkerhof 18, Haar  
Donnerstag 16–18 Uhr  
Samstag & Sonntag 14–16 Uhr



[www.bhb-bayern.de](http://www.bhb-bayern.de)

**JETZT TERMIN VEREINBAREN**

**089 641 928 29**

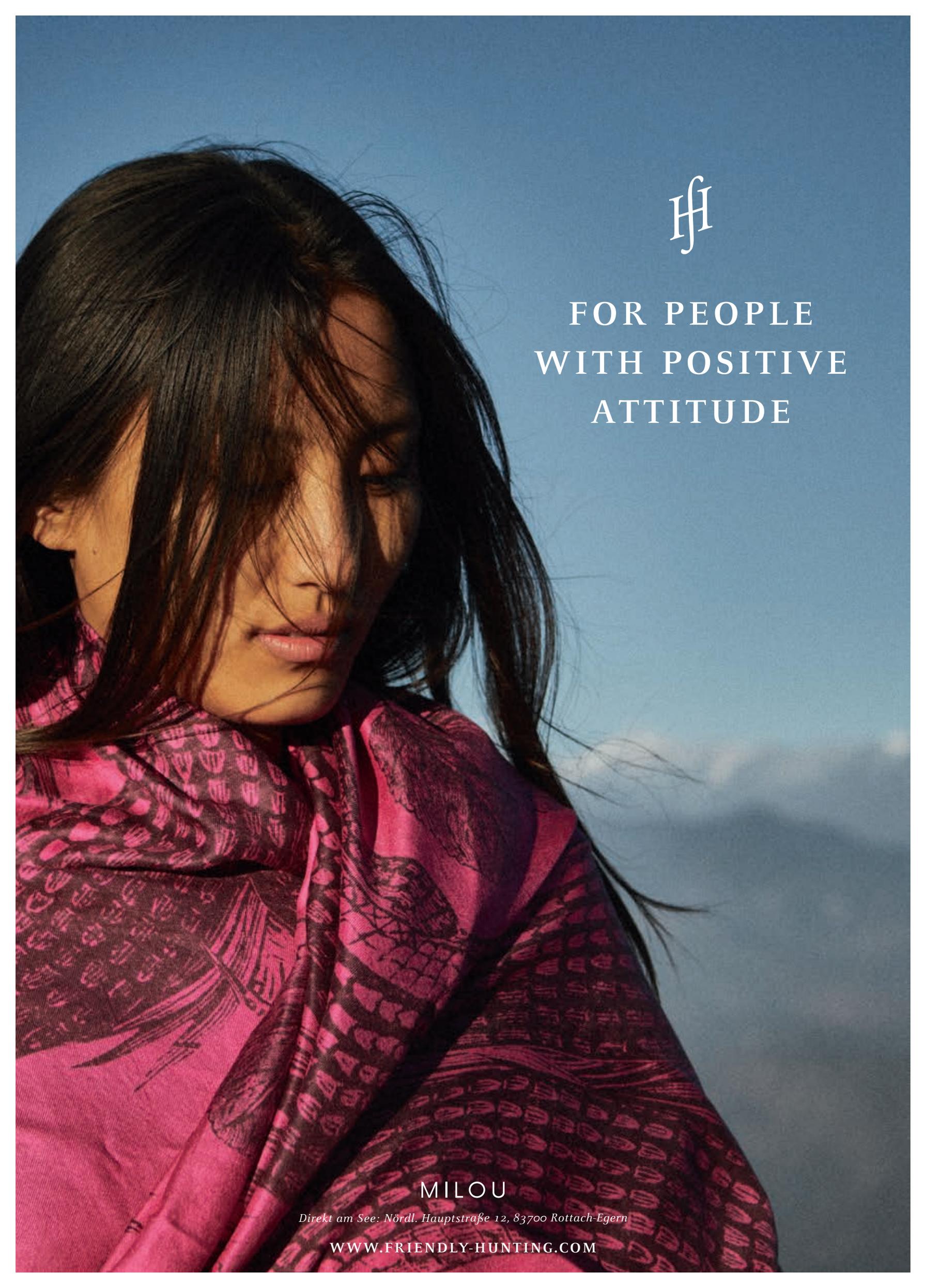
# *MOOSBRUGGER INSTAGRAM— LIVE SHOPPING IMMER FREITAGS 17 UHR*



Leo-Slezak-Straße 2  
83700 Rottach-Egern

*Moosbrugger*

mode-moosbrugger.de  
@modemoosbrugger



HF

FOR PEOPLE  
WITH POSITIVE  
ATTITUDE

MILOU

*Direkt am See: Nördl. Hauptstraße 12, 83700 Rottach-Egern*

[WWW.FRIENDLY-HUNTING.COM](http://WWW.FRIENDLY-HUNTING.COM)

DESTINATION

FASHION:  
TEGERNSEE  
ROTTACH-EGERN  
KITZBÜHEL  
SYLT KAMPEN



**MICHAEL MEYER**

SEESTRASSE 28 - ROTTACH-EGERN





GUCCI  
CELINE  
VALENTINO  
FENDI  
SAINT LAURENT  
BRUNELLO CUCINELLI  
BOTTEGA VENETA  
DOLCE & GABBANA  
CHLOÉ  
ZIMMERMANN  
ALEXANDER MCQUEEN  
JIMMY CHOO  
BURBERRY  
STONE ISLAND  
TOD'S



Exklusiv auf [QVC.de](https://www.qvc.de)

STEFFEN  
SCHRAUT

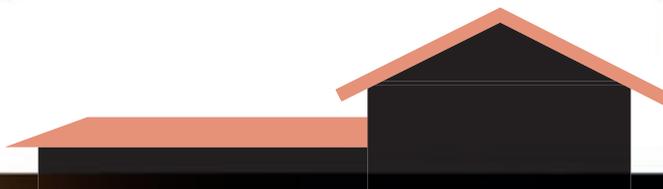
# APROPOS

THE CONCEPT STORE

---

**NEU AB SEPTEMBER 2022  
ROTTACH-EGERN**

**NÖRDLICHE HAUPTSTRASSE 11  
83700 ROTTACH-EGERN**



KÖLN DÜSSELDORF HAMBURG  
MÜNCHEN TEGERNSEE

---

[WWW.APROPOS-STORE.COM](http://WWW.APROPOS-STORE.COM)

# AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN AM TEGERNSEE



MARC O'POLO SCHWAIGHOFSTRASSE 97 83684 TEGERNSEE PHONE: +49 8022 26207

Marc O'Polo

EST. IN STOCKHOLM

IT'S ON US. SUSTAINABILITY SINCE 1967.

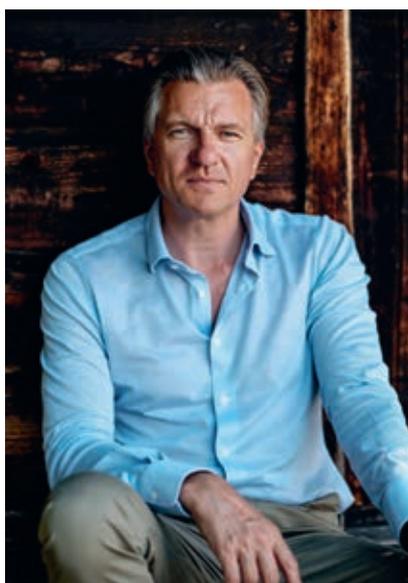
# OPEN NOW!

*Bussi Baby*  
HOTEL | SPA | BAR

HOTEL BUSSI BABY · Sanktjohanserstraße 46 · 83707 Bad Wiessee/Tegernsee  
servus@bussibaby.com · www.bussibaby.com

MEMBER OF BACHMAIR WEISSACH GROUP

# EPOCHEN



Es ist nicht mehr zu übersehen: Wir befinden uns mitten in einer Zeitenwende. Sie geht, wie so manch andere in der Menschheitsgeschichte zuvor, nicht sanft vonstatten. Neue Ideen, neue Technologien, neue Spieler auf dem Feld der Macht rütteln an den Verhältnissen, wie wir sie kennen. Das ist anstrengend, manchmal beängstigend – und es ist aufregend. Auch im positiven Sinne. Den Übergang zu meistern, fordert Mut, Tatkraft und eine stabile persönliche Mitte.

Diese Ausgabe unseres Momente Magazins haben wir deshalb unter das Motto „Epochen“ gestellt. In der Philosophie hat dieser Begriff – und das entbehrt nicht einer gewissen Ironie – selbst einen heftigen Wandel durchgemacht. Meinte die „Epoché“ im alten Griechenland noch die „Zurückhaltung eines Urteils“, beschrieb die Wissenschaft damit später genau das Gegenteil: eine subjektive Betrachtungsweise. Doch natürlich geht auch die Bedeutung des Wortes Epoche in der Alltagssprache zurück in die Antike, es bezeichnet einen mehr oder weniger objektiv festzustellenden Zeitabschnitt.

Bei uns in der Welt des Bachmair Weissach hat auch so manches Neue Einzug gehalten in den vergangenen Monaten. Allem voran „Tegernsee Phantastisch“, ein kleines Universum für sich, analog und digital, von dem wir behaupten, dass es spielerisch all das schult, was man derzeit so gut brauchen kann: vom besagten Mut, über Teamgeist und Geschicklichkeit bis hin zum unabdingbaren Umweltbewusstsein.

Frisch umgebaut ist auch das Bussi Baby unser hotelgewordenes Augenzwinkern. Wer dort, von der neuen Dachterrasse mit Pool und Panoramasauna aus nicht positiv auf die Tegernseer Berge und in die Zukunft blickt, den haben wir noch nicht kennengelernt. In diesen Zeiten gilt es, ganz besonders den Moment zu genießen. Und sich zu freuen auf alle, die nun kommen.

---

Ihr

Korbinian Kohler  
Principal



**17**  
EDITORIAL

**20**  
DAS MENSCHLICHE  
SPÜREN

**24**  
DIE BBACHMAIR-  
WEISSACH-WELT

Als Gast darf man sich auf viel Neues, aber auch Altbewährtes freuen. Tradition trifft auf Moderne

**28**  
LICHT IM DUNKELN  
Behind the Scenes im neuen  
„Tegerneseer Phantastisch“

**34**  
DAS GIBT ES SO NOCH  
NICHT AUF DER WELT  
„Tegerneseer Phantastisch“:  
Ein Erlebnis für Groß und Klein

**38**  
DER CHARME  
DES FEUERS  
Die beste Pizza am Tegernsee

**40**  
JAPANISCHE  
HOCHKULTUR  
„Mizu“-Sushi – so schmeckt  
japanische Küche

**46**  
SCHÄTZE DER NATUR  
Produktvielfalt wird in der Bachmair-  
Weissach-Welt ganz groß geschrieben



**48**  
DAS GROSSE AH  
AUS DEM REICH DER  
AUFGEHENDEN SONNE  
Mizu Onsen Spa – immer  
wieder entspannend

**50**  
GLOW TO GO  
IM MIZU ONSEN SPA

**54**  
DIE MUSKELN  
SPIELEN LASSEN  
Das neue Angebot: Medical Spa im Spa  
& Resort Bachmair Weissach

**56**  
DIE KLEINEN  
GANZ GROSS  
Der Kids Club überrascht  
immer wieder



**58**  
DIE 10 GEHEIMNISSE DES  
NEUEN BUSSI BABY

**62**  
BOOM BOOM  
Bar und Restaurant: der neue  
Asien-Touch



**64**  
NEW DRINKS  
Signature-Cocktails mit DJ

**66**  
GESUCHT, GEFUNDEN  
Bachmair Weissach See-Apartments

**70**  
GLÜCKSFALL  
Clubhaus-Apartments



**74**  
SO SCHMECKT LEVANTE  
Gerichte-Vielfalt in der Clubhaus-  
Bachmair-Weissach-Küche

**78**  
GLÜCKSMOMENTE  
AUCH AUF DEM GIPFEL  
Der Ruf des Alten Wallberghauses

**81**  
DER LANGE WEG  
INS PARADIES  
Wandern macht glücklich

**82**  
HOCH ZU ROSS DURCHS  
TEGERNSEER TAL  
Pferderouten um den See



**85**  
**KAFFEEGENUSS  
 MIT MAXIMALER  
 TRANSPARENZ**  
 Nachhaltige Rösterei  
 mit Zukunftsvision

**86**  
**ART & PHILOSOPHY**  
 Überall spürt man Kunst,  
 ob im Spa & Resort Bachmair Weissach  
 oder im Clubhaus. Man spürt sie  
 förmlich. Sie erfreut das Auge und  
 belebt den Geist



**88**  
**SAMMLERLEIDENSCHAFT**  
 Im Gespräch mit Dr. Peter Haller

**94**  
**SUSE KOHLER**  
 Die Seelensucherin

**98**  
**DAS KORBINIANS-KOLLEG**  
 Wintersemester 2022/2023



**102**  
**FASHION & LIFESTYLE**  
 Die Bachmair-Weissach-  
 Modekollektion. In Szene gesetzt  
 am Tegernsee. Eleganz und Zeitgeist.

**104**  
**ZWISCHEN KUNST  
 UND FOTOGRAFIE**  
 Lottermann & Fuentes



**105**  
**FASHION CAN BE ART**  
 Modeabenteuer in der  
 Bachmair-Weissach-Welt

**111**  
**BACHMAIR-WEISSACH-  
 SHOP**

**113**  
**UNIKATE FÜRS HERZ**  
 Die besondere Ledertasche

**114**  
**LEGENDARY DINNER**  
 Feiern wie einst Grace Kelly

**116**  
**DIE NEUE PRIVATHEIT**  
 Das Mobiltelefon-Verhalten in  
 der heutigen Zeit



**118**  
**DIE BESTEN KURVEN  
 RUND UM DEN  
 TEGERNSEE**

**119**  
**LIMITLESS**  
 Extremsportler Dominik Gührs erlebt  
 auf Island sein Porsche-Abenteuer

**120**  
**PERFORMANCE  
 & LOOK  
 IN PERFEKTION**  
 HIO Fitting Golfschläger

**121**  
**MENTALE STÄRKE**  
 Die Golf-Geheimnisse von  
 Thomas Maximilian Lang

**122**  
**GETEILTE  
 LEIDENSCHAFT**  
 Clemens Graf von Hoyos,  
 Experte für Knigge

**123**  
**PEOPLE**  
 Events rund um „Tegerneseesee  
 Phantastisch“, Bussi Baby, Legendary  
 Dinner, See-Apartments und  
 Ausstellungen

**129**  
**IMPRESSUM**

**130**  
**INFOS & MORE**

# DAS MENSCHLICHE SPÜREN



*Der Unternehmer Korbinian Kohler erklärt im Interview mit Rolf Westermann die Bedeutung von Urlaub im Wandel der Zeit.*

**ROLF WESTERMANN: Korbinian Kohler, die Reiselust ist zurück. Die Menschen suchen wieder Erlebnisse außerhalb der eigenen vier Wände. Ist Tourismus ein Megatrend, der nie zu Ende geht?**

**KORBINIAN KOHLER:** Davon bin ich überzeugt. Der Mensch hat einen Urtrieb, die Welt zu entdecken und neue Eindrücke zu sammeln. Außerdem ist nach dem Stress der vergangenen beiden Jahre und der Sorge vor dem, was vor uns liegt, das Erholungsbedürfnis gerade besonders groß.

**Hotels gehören zu den ältesten Unternehmen der Welt. Schon im Jahr 705 wurde in Japan das „Nishiyama Onsen Keiunkan“-Hotel eröffnet. In der Liste historischer Firmen sind viele Gasthäuser zu finden. Was sagt das über diesen Wirtschaftszweig aus?**

Menschen ihren Standort wechseln, dann brauchen sie eine Unterkunft und Verpflegung. Ab einem gewissen Zivilisationsgrad geschieht das in einer Herberge und nicht mehr auf dem Feld oder im Wald. Mindestens so wichtig ist das Hotel als sozialer Treffpunkt sowohl von Fremden als auch von Einheimischen. Das konnte man während der Corona-Lockdowns wie in einem gigantischen Feldversuch beobachten. Hotels haben eine wichtige gesellschaftliche Aufgabe.

**Das älteste Hotel gehört seit 1300 Jahren derselben Familie. Wie wichtig ist Kontinuität, welche Bedeutung hat die Familientradition?**

Gerade die weichen Faktoren des gesellschaftlichen Klebstoffs können deutlich besser von traditionsreichen Familienhotels gelebt werden. Warum fahren wir alle lieber in ein privat geführtes Hotel, um Urlaub zu machen, als in ein Kettenhotel? Weil man nur hier das Persönliche, das Menschliche spüren kann.

**Die Menschen haben schon immer aus unterschiedlichen Gründen Reisen unternommen. In Deutschland wurden die ersten Hotels an Handelswegen und Pilgerpfaden gegründet. Doch Urlaub für alle ist eine recht neue Erfindung. Wie verändern sich Ferienreisen?**

Ich glaube, Ferien- und Urlaubsreisen werden immer individueller und zielgruppenspezifischer. Es ist klar zu erkennen, dass für immer mehr Reisende das Thema Natur und Nachhaltigkeit eine enorm große Rolle spielt.

**Nach Destinationen wie Rudesheim und Ruhpolding in den 1960er-Jahren stand eine Zeitlang im Mittelpunkt, möglichst günstig fremde Welten kennenzulernen. Sind jetzt wieder die Heimatregionen am Zug?**

## „HOTELS HABEN EINE WICHTIGE GESELLSCHAFTLICHE AUFGABE“

Ganz eindeutig. Die Menschen sehnen sich nach Sicherheit und Zugehörigkeit, was in diesem Fall Heimat bedeutet. Außerdem sind sie umweltbewusster geworden. Wenn ich hier den Bezug zu unserer Region – dem Tegernsee – machen darf: Von den Grundbedürfnissen ist es hier extrem sicher, wir haben die besten Kliniken auf Weltniveau und sind verkehrstechnisch perfekt angebunden. Das Klima ist sehr angenehm und gesund; wir haben mehrere Luftkurorte. Aber mindestens genauso wichtig ist, dass es noch einige vom Eigentümer geführte Betriebe gibt, die das Lebensgefühl des Tegernsees authentisch vermitteln. Wenn die Gäste

dann noch nach einer Bergwanderung in den See springen, abends auf einem unserer Waldfeste einen Steckerlfisch essen und ein Tegernseer Bier trinken, dann lassen sie jeden Hummer und jeden Champagner links liegen – obwohl es das bei uns natürlich auch gibt.

**Auch am Tegernsee gab es ein Auf und Ab.**

Ja, in den 1990er-Jahren Jahren hat uns die Mallorca-Welle getroffen. Viele Gäste, die früher am Tegernsee waren, gingen plötzlich beispielsweise nach Mallorca, weil man da vom Rheinland aus genauso schnell war und es dort heißer ist. Zusätzlich hatten damals Gemeinden und Hoteliers nicht mehr investiert. Viele dachten, der Tegernsee ist so schön, da kommen die Leute schon von allein. Das hat sich um die Jahrtausendwende böse gerächt. Aber das Blatt hat sich inzwischen wieder vollkommen gewendet, und der Tegernsee ist heute so angesagt, wie vermutlich noch nie, mit dem Nebeneffekt, dass die Immobilienpreise sich vervielfacht haben.

**Welche Art von Urlaub ist heutzutage gefragt?**

Das kann man nicht pauschal beantworten. Ich würde sogar sagen, dass der Trend ist, dass es keinen allgemeinen gesellschaftlichen Trend gibt.

**Die Weltereignisse sind aufregend genug. Gibt es dennoch einen Erlebnishunger?**

Ich bin mir nicht sicher, ob der Erlebnishunger heute größer ist als früher. Im Gegenteil ist ja oft die Rückbesinnung zur Natur das, was gesucht wird. Wenn ich mir meine Kinder zum Beispiel ansehe, die lieben es, auf den Berg zu gehen oder mit mir über den Tegernsee zu schwimmen. Das hätten wir früher als Jugendliche als extrem langweilig empfunden. Gerade bin ich mit meinem jüngsten Sohn mit dem Fahrrad vom Tegernsee in die Marken in Italien gefahren. Eigentlich total spießig, aber es war mit das Coolste, was wir je gemacht haben. Ich sehe also keinen Trend zu mehr spektakulärem Erlebnishunger.

**Sie sind für Ihre Liebe zur Region bekannt. In welchem Verhältnis stehen Heimat und Weltopenheit?**

Genau diese zwei Pole haben am Tegernsee schon immer eine große Rolle gespielt. Das hängt vor allem mit dem Kloster Tegernsee zusammen, das im Mittelalter eines der wichtigsten kulturellen und intellektuellen Zentren in Europa war. Schon damals kamen Menschen von weit her an den Tegernsee und haben sich mit der Bodenständigkeit verbunden, die wir hier auch sehr lieben und schätzen. Als das königliche Haus das Kloster übernommen hat, um eine Sommerresidenz daraus zu machen, blieb dieses Phänomen erhalten. So bin auch ich ein typischer Fall eines Menschen vom Tegernsee. Ich bin hier aufgewachsen, später einige Jahre ins Ausland gegangen, um zu studieren und zu arbeiten, und bin dann wieder in die Heimat zurückgekehrt.

**Schließt der Trend zur Regionalität globales Denken aus?**

Wir sind alle international verflochten. Durch Internet, Smartphones oder Social Media können wir gar nicht nur lokal denken. „Think global, act local“ heißt es ja immer so schön.

**Zu den Megatrends, die zu Veränderungen weltweit treiben, gehören unter anderem auch Gesundheit, Gender Shift, Individualität, Konnektivität, Globalisierung und Urbanisierung. Welchen Einfluss haben diese Faktoren auf das Reisen?**

Trotz des Wunsches nach Zugehörigkeit und Sicherheit wollen wir in den westlichen Demokratien immer individueller leben und auch wahrgenommen werden. Logischerweise spiegelt sich das dann auch beim Reisen wider. Daher werden beispielsweise Hotels nach meiner Wahrnehmung immer spezifischer für bestimmte Zielgruppen ausgelegt.

**Auch Mobilität ist ein Megatrend. Ist der Weg das Ziel?**

Für Camper, Pilger und Radler wie mich: Ja (lacht).

**Welche Rolle spielt Luxus und wie wird der heutzutage definiert?**

Auf jeden Fall individuell. Für den einen ist es klassischer Genuss, sich Dinge zu gönnen, die man sich normalerweise nicht leistet, für den anderen ist es, Zeit zu haben oder ein besonderes Erlebnis zu genießen. Die klassische Sicht auf Luxus wie früher gibt es heute nicht mehr.

**Viele Produkte und Wirtschaftssegmente haben ihre Epoche und verschwinden dann wieder. Die herkömmlichen Farbfilme sind längst digitalisiert, Telex und Telefax gehören der Vergangenheit an, der Kohlebergbau geht zu Ende und bald hat wohl auch der Verbrennungsmotor ausge-**

**dient. Wie muss sich das Gastgewerbe verändern, um in der sich verändernden Welt mitzuhalten?**

Ich sehe vor allem das Thema Nachhaltigkeit und die Notwendigkeit, eine attraktive Arbeitgebermarke zu entwickeln. Beides hängt auch mit der Sinnfrage zusammen. Nachwuchstalente werden heutzutage endlich ganz anders respektiert als früher. Und ich glaube nicht mehr daran, dass es viel Sinn ergibt, nur zum Baden auf die Malediven zu fliegen. Gäste wie Mitarbeiter müssen einen Sinn sehen in dem, was sie machen.

**Der weltweite Tourismus soll nach einer australischen Studie für acht Prozent der klimaschädlichen Emissionen verantwortlich sein. Wie kann die Branche das eindämmen?**

Da kann ich jetzt nur für unsere Bachmair-Weissach-Betriebe sprechen. Wir stellen in diesem Herbst größtenteils von Gas auf Biomassenkraftwerk um und belegen unsere Dächer mit Photovoltaik-Anlagen, sodass wir spätestens im nächsten Jahr klimaneutral, wenn nicht vielleicht sogar klimapositiv sind. Das sind große Investitionen, die wir aber aus voller Überzeugung tätigen.

**Stehen Reisen und Urlaub im Kontrast zum Schutz der Umwelt?**

Streng betrachtet ist es derzeit noch so. Man muss aber dazu sagen, dass unsere schiere Existenz momentan dem Schutz der Umwelt entgegensteht. Es ist hier also die Frage nach der Angemessenheit zu stellen. Ich glaube, wir können und sollen ja nicht aufhören zu existieren und damit auch zu reisen, aber wir werden uns die Ökobilanz unserer Reisen und Urlaube in Zukunft sicherlich sehr viel genauer anschauen.

**Fürchten Sie Reiserestriktionen für die Zukunft?**

Nicht für unsere Häuser am Tegernsee. Was die Umstellung auf einen klimafreundlichen Betrieb der Häuser angeht, glaube ich, haben wir zusammen mit einigen unserer Kollegen eine Vorreiterrolle eingenommen.

**Welche Faktoren sind für Sie persönlich wichtig, wenn Sie selbst Urlaub machen?**

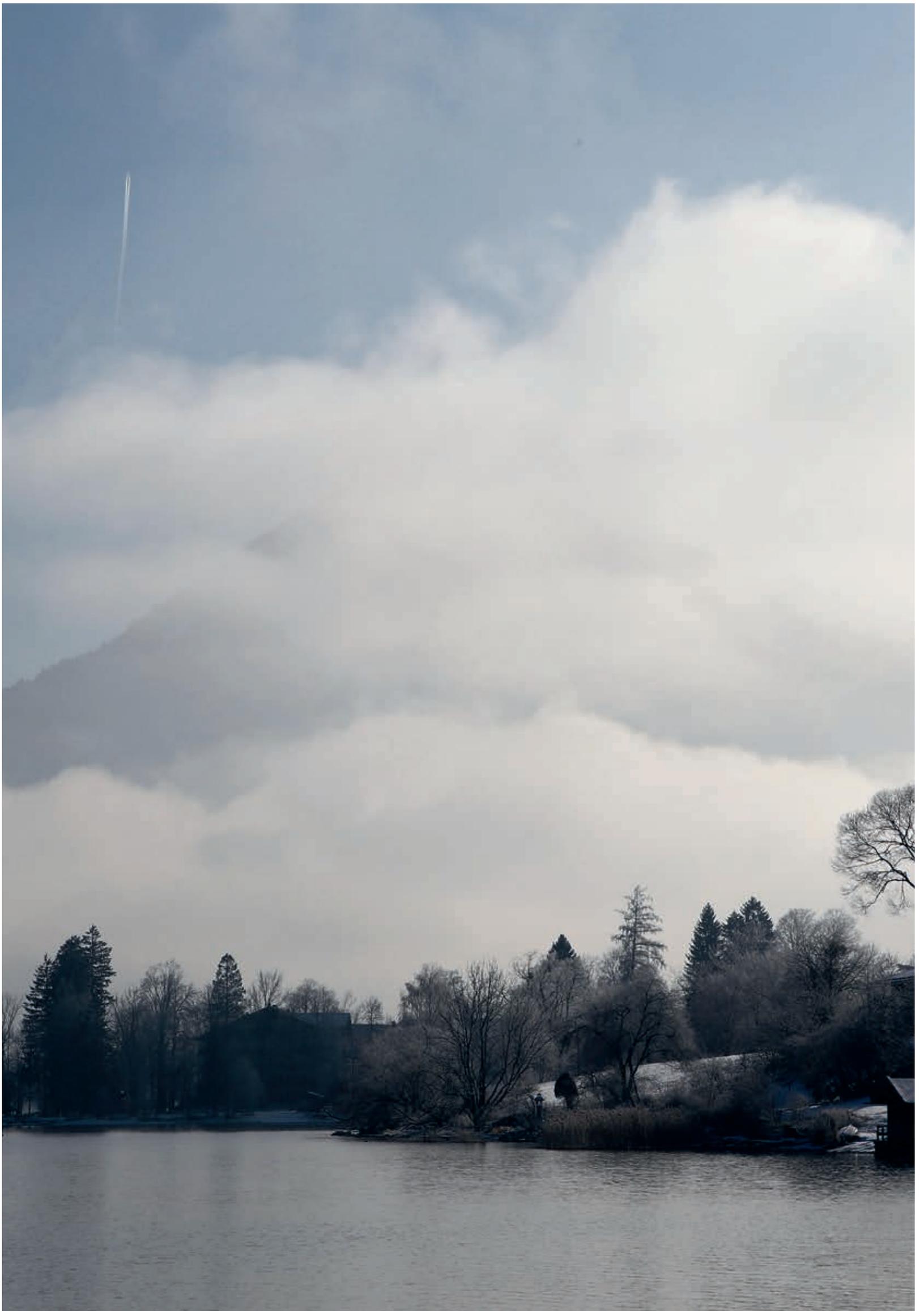
Ruhe, Natur, mit meiner Familie zusammen sein.

**Welche Vision haben Sie von Reisen und Urlaub 2035?**

Ich glaube, dass wir die Klimakrise schneller in den Griff bekommen werden, als wir heute vermuten, weil die technischen Entwicklungen auf dem Gebiet enorm vorankommen. Wir müssen dennoch jetzt extrem nachhaltig handeln, weil wir sonst irreversible Tipping-Points überschreiten. Daher ist es für mich schwierig zu erkennen, wie unser Leben in 13 Jahren aussehen wird. Auf jeden Fall anders!

ROLF WESTERMANN,  
Chefredakteur der ahgz

„ICH GLAUBE NICHT MEHR DARAN, DASS ES VIEL SINN ERGIBT, NUR ZUM BADEN AUF DIE MALE-DIVEN ZU FLIEGEN“

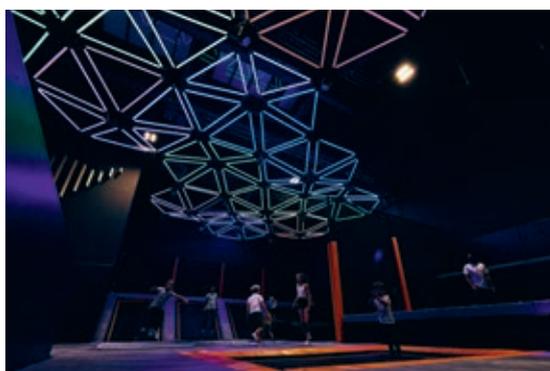


DIE  
BACHMAIR  
WEISSACH  
WELT



EIN ORT, DER BEZAUBERT  
UND GLÜCKSMOMENTE  
BESCHERT: DAS  
SPA & RESORT  
BACHMAIR WEISSACH

NICHTS ALS SEE:  
DAS CLUBHAUS  
BACHMAIR WEISSACH



UNIQUELY DESIGNED  
EDUTAINMENT –  
TEGENRSEE  
PHANTASTISCH

DAS JUNGE HOTEL JETZT  
MIT „BOOM BOOM“-BAR  
UND SKY POOL:  
DAS HOTEL BUSSI BABY



LAGE AM SEE MIT  
NEUER PRIVATHEIT:  
BACHMAIR WEISSACH  
SEE-APARTMENTS

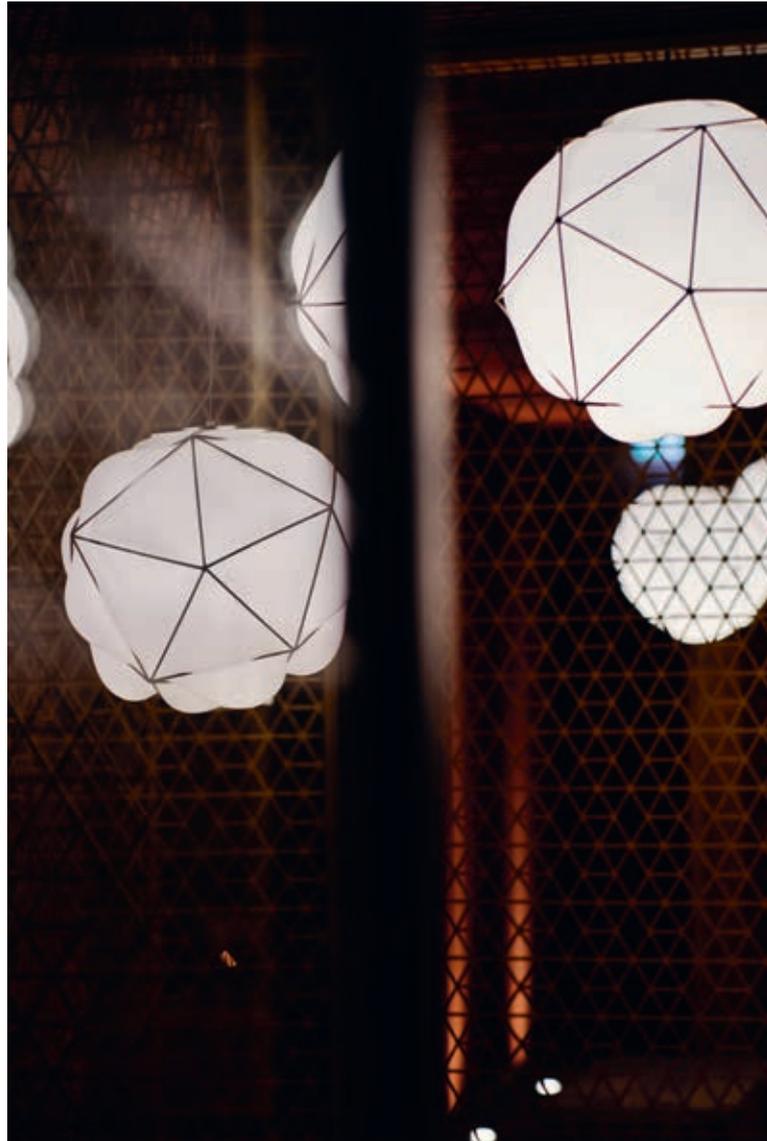


Gasthof zur Weissach

GASTHOF ZUR WEISSACH

GASTHOF ZUR WEISSACH

# DIE PERFEKTE SYMBIOSE



## ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

*Das Spa & Resort Bachmair Weissach am Tegernsee ist der perfekte Ort, um Momente des Glücks zu genießen: dezenter Luxus und moderne Eleganz mit einem großen Schuss bayerischer Herzenswärme, verknüpft mit der Vielfalt eines Grandhotels und der Privatsphäre eines Boutiquehotels*

# SEE S N Z G E E R N S E E E





# PHANTASISCH!

*Licht im Dunkeln*



**Auf den ersten Blick**  
sieht der Hochklettergarten wie ein Science-fiction-Spiel aus.  
Doch das scheinbare Geflecht auf Neonröhren erweist sich aus der Nähe als  
sehr reale Konstruktion aus Säulen, Podesten und Seilen.

# DAS PHANTASTISCHSTE DARAN: MAN MUSS KEIN WILDER DRAUFGÄNGER, KEIN MUTIGER SPORTLER SEIN, UM FREUDE UND BEWEGUNG ZU ERLEBEN IN DIESEN HALLEN

Nur Fliegen ist schöner? Das können wir uns offen gesagt kaum vorstellen. Wer die Welt des „Tegernsee Phantastisch“ betritt, erkennt schnell, was wir meinen. Wer hier springt, wird gehalten. Wer hier segelt, landet weich. Wer hier hoch auf dem Trampolin hüpfet oder den Kletterpfad bezwingt, der überwindet auf seine Weise die Schwerkraft. Diese Welt ist eine Aufforderung zum spielerischen Sein, zum Balancieren, zum Glücklicherweise.

Jeder soll dort finden, was ihm Freude macht. Vom Kind, das seinen eigenen Fisch in die Welt des „Tegernsee Phantastisch“ entlässt, über den Fan digitaler Dimensionen, der mittels VR-Brille bisher Ungesehenes erkundet, bis hin zum nimmermüden Athleten, der Spaß daran hat, sich mit anderen zu messen und dabei seine eigenen Grenzen auszuloten.



**TEGERNSEE  
PHANTASTISCH**

Weitere Informationen  
unter [tegernsee-phantastisch.com](http://tegernsee-phantastisch.com)



Das Phantastischste daran: Man muss kein wilder Draufgänger, kein mutiger Sportler sein, um Freude und Bewegung zu erleben in diesen Hallen. Sie sind auch ein Ort für die stillen Kreativen und die bedächtigen Träumer. Und übrigens auch für jene, die zwischendrin mal eine Pause brauchen, bei einem guten Getränk oder einem Essen, das diesen Namen auch verdient. Sie alle finden hier ungeahnte Möglichkeiten. Um zu sehen, ob wir recht haben, bleibt nur eines: Selbst einzutauchen in dieses „Tegernsee Phantastisch“!

Die Gäste des Resorts Bachmair Weissach sind dazu jederzeit und ohne Aufpreis eingeladen. Über externe Besucher freuen wir uns nicht minder, Details dazu auf unserer App/Homepage.





Markus Hagn

## DER LÜFTLMALER VOM TEGERNSEE

*Vor 60 Jahren verschönerte er bereits die Fassade des Gasthaus Bachmair Weissach mit kunstvoller Lüftlmalerei – 2022 hat er in Tegernsee Phantastisch das Spa & Resort Bachmair Weissach in kleinerer Version dargestellt: Markus Hagn aus Rottach-Egern*

Jetzt legte der Malermeister, Holzbildhauer und Restaurator in der neuen multimedialen Erlebniswelt „Tegernsee Phantastisch“ Hand an. Markus Hagn sorgt für den kunstvollen Anstrich der Nachbildung aus Holz des Gasthaus Bachmair Weissach. Dank ihm schmücken dort nun die gleichen Motive wie am Gasthaus die Außenfassade. „Mein Vater Georg war bereits Restaurator“, erzählt Markus Hagn. „Er hatte damals den Auftrag, das Gasthaus Bachmair Weissach zu gestalten. Und er hat mich mit in die Zange genommen“, erinnert er sich schmunzelnd. „Ich war zu dieser Zeit im dritten Lehrjahr.“ 60 Jahre später wieder für das Bachmair Weissach in Aktion zu treten – für ihn eine große Freude. „Ich habe schon viel für Herrn Kohler gearbeitet und Weissach war immer schon mein Leben.“ Erlernt hat er sein Handwerk in München und war für seinen Beruf schon in ganz Europa unterwegs, wie er erzählt. Was macht gerade die Kunstform der Lüftlmalerei so besonders? „Sie ist ein fester Bestandteil unserer Gegend hier und gehört zu unserer Tradition.“



WEISSACH



SPA & RESORT



MIZU

# DAS GIBT ES SO NOCH NICHT AUF DER WELT

*„Tegernsee Phantastisch“:  
Ein Erlebnis für Groß und Klein*

**MOMENTE MAGAZIN: Was ist bei „Tegernsee Phantastisch“ anders im Vergleich zu Freizeitparks?**

**ULLA MÖLL:** „Tegernsee Phantastisch“ ist uniquely designed edutainment – wie der Untertitel schon erahnen lässt, hier wurde ganz speziell auf das Design geachtet. Es ist kein „ge-themter“ Freizeitpark im klassischen Sinne. Das Design der Erlebniswelten, die Wandabwicklungen, die Materialien sind alle sehr speziell entwickelt worden, sodass sie den Ansprüchen der Bachmair-Weissach-Gruppe gerecht werden. Klare Linien, natürliche & hochwertige Oberflächen und Materialien sowie ein sehr guter Blick ins Detail. Zudem wird im „Tegernsee Phantastisch“ der Spaß und die Action eines Sports- & Kletterparks mit den spannenden und informativen Themen über den Tegernsee verbunden. Das gibt es so noch nicht auf der Welt.

**Was ist die besondere Herausforderung bei „Tegernsee Phantastisch“?**

Es ist genau diese Gradwanderung. Jede Attraktion, jede Installation wird auf genau diese Ansprüche immer wieder überprüft, und es wird immer wieder geschaut, ob es nicht einen noch besseren Weg der Darstellung oder Präsentation gibt. Jedes Schild, jede Information, jede Animation wird genau angeschaut und mit viel Liebe und mit einem guten Blick fürs Detail entwickelt. Und das bei all den sonst noch üblichen Herausforderungen, die jeder derzeit kennt, der baut.

**Was macht „Tegernsee Phantastisch“ so besonders?**

Der Blick ins Detail, die Liebe zum Tegernsee, die man überall spürt. Dass sich der Bauherr hier mit Herz und Seele eingebracht hat.

**Welche Attraktionen sind aus technischer Sicht besonders spannend?**

Der Hochseilgarten ist schon sehr speziell, eine sportliche Herausforderung im Dunkeln, wo nur die Stützen beleuchtet sind, das gibt es so nicht. Aber auch die Free Roaming VR Experience Yullbe Go ist eine Attraktion, die fasziniert und die Menschen begeistert. Jede einzelne Attraktion wurde so angepasst, dass sie alle etwas Besonderes haben, wie z.B die Lichtshow über den Trampolins, wenn es gelingt, synchron zu springen oder auch kleine Gimmicks, die man versteckt innerhalb der Attraktion findet – mehr wird aber nicht verraten.

Das ist zum einen „Inside Tegernsee“, das interaktive Aquarium. So was gibt es zwar schon seit ein paar Jahren hier und da, aber das Konzept, den Tegernsee darzustellen, ist neu. Auch der Hochseilgarten im Dunklen ist so, meines Wissens nach, noch nicht gebaut worden.

**Welche Attraktion ist eine Weltneuheit?**

Das ist zum einen „Inside Tegernsee“, das interaktive Aquarium. So was gibt es zwar schon seit ein paar Jahren hier und da, aber das Konzept, den Tegernsee darzustellen, ist neu. Auch der Hochseilgarten im Dunklen ist so, meines Wissens nach, noch nicht gebaut worden.

**Was macht den Reiz von „Tegernsee Phantastisch“ aus?**

Es ist ein Erlebnis für Groß und Klein und begeistert alle Altersgruppen. Zudem geht es hierbei nicht darum, die Gästezahl zu maximieren, viel wichtiger ist es uns, die Qualität der Attraktionen zu jeder Tages- und Jahreszeit hoch zu halten. Das ist ein ganz wichtiger Aspekt und deshalb wird es auch nur möglich sein, die Tickets online zu erwerben und eine Uhrzeit zu wählen. Denn nur so kann sichergestellt werden, dass „Tegernsee Phantastisch“ nicht zu voll wird. Denn aus Erfahrung wissen wir, das killt das beste Produkt.

**DER BLICK  
INS DETAIL,  
DIE LIEBE ZUM  
TEGERNSEE,  
DIE MAN ÜBER-  
ALL SPÜRT**



**Überflieger**

Hier haben Groß und Klein Spaß beim Fliegen & Staunen. Das mit viel Liebe designte Kettenkarussell hebt immer wieder ab, um kleinen Gästen ein Lachen ins Gesicht zu zaubern



**Kreuther Karussell**

Hier kann man wählen auf welchem Tegernseer Tier man seine Reise antreten möchte. Wer sich nicht entscheiden kann, fährt eben noch einmal...



**Inside Tegernsee**

Das gibt es nur hier! Hier taucht man ab in den interaktiven Tegernsee und lernt seine Bewohner kennen! Und kreiert seinen ganz individuellen eigenen Fisch, der mit ein bisschen Magie sogar im See schwimmt. Ein ganz besonderes Erlebnis!



**Ökologia**

hier trifft Heimatkunde auf aktuelle Themen rund um den See und das Tal. Interessante Fakten, spannende Zusammenhänge, von der Eiszeit bis hin zum Blick in die Zukunft - einige Fakten werden selbst eingefleischte Tegernsee-Kenner überraschen



#### Weissach Warrior

Wer den Wettbewerb liebt, wird auch diese Herausforderung lieben. Geschicklichkeit, Schnelligkeit und Fantasie sind gefragt, um dieses Spiel zu gewinnen. Diese Rampe wartet am Schluss auf die Kriegerinnen und Krieger.

#### Was ist mit Ecologia gemeint?

In der Ecologia lernt man eine ganze Menge über den See – wie ist er entstanden, wie steht er heute da. Was sind die Herausforderungen für die Region Tegernsee in Bezug auf Klima, Tourismus, Verkehr und Wirtschaft. Sehr liebevoll und ansprechend aufgearbeitet, mit vielen kleinen lokalen Schmankerln gewürzt. Lernen mit Spaß und Stauen ist hier angesagt.

#### Was sind die Illusions?

Illusions – hier gibt es verschiedene Foto Sets mit sehr speziellen Szenarien, die es nur im „Tegernsee Phantastisch“ gibt. Eine tolle Möglichkeit, Fotos als Andenken, aber natürlich auch für die Sozialen Medien zu machen. Posen und posten sind hier ausdrücklich gewünscht.

#### Fair Play ist ein Kernthema der Attraktionen, wie wird das von den Gästen erlebt?

Zum einen fordern wir den sportlichen Wettkampf im Weissach Warrior, zum anderen gibt es aber auch ein magisches Lichterkonzert, wenn es gelingt, im Trampolinbereich synchron zu springen. Die Message ist klar: Wettbewerb ja, aber bitte fair und als Team agieren.



**Ulla Möll**

Projektleiterin „Tegernsee Phantastisch“

Über 20 Jahre erfolgreiche Leitung von Freizeitattraktionen sowie Projektmanagement in der Freizeit- und Tourismusbranche – weltweit. Langjährige Erfahrung und weltweiter Einsatz in der Merlin Entertainments Group. Sieben Jahre lang Tätigkeit für Merlin Entertainments in Australien und dort als Development Director für die Planung und Realisierung aller neuen Projekte in Australien/ Neuseeland zuständig.

# DER CHARME DES FEUERS



Schon beim Betreten des Raumes fällt er ins Auge: Der mächtige Steinbackofen nach neapolitanischem Vorbild ist das Herzstück des Restaurants. Mit heimischem Buchenholz beheizt, erreicht er Temperaturen über 400 Grad. Drinnen flackert ein heimeliges Feuer, der Duft von frischgebackenem Hefeteig kitzelt die Nase. „Ein echter Highend-Ofen“, sagt der Pizzaiolo und platziert mit der großen hölzernen Schaufel gekonnt eine Pizza „Puttanesca“ auf dem Drehboden im Inneren, der dafür sorgt, dass der Teig immer gleichmäßig Hitze abbekommt. Das Prachtstück aus dem italienischen Modena wird per Touchscreen gesteuert – ein Pizzaofen des 21. Jahrhunderts!

Nicht umsonst benannte Korbinian Kohler das italienische Restaurant in der neuen Erlebniswelt „Tegernsee Phantastisch“ nach eigenen Kindheits-erinnerungen. Es heißt „Gardone“, wie der Ort am Gardasee, wo er als Kind viele Ferientage mit der Familie verbrachte und früh auf den Geschmack italienischer Küche kam. Deshalb war es ihm wichtig, den Gästen ein wirklich authentisches Geschmackserlebnis zu bieten. Die Pizza wird hier nach neapolitanischer Art gebacken, mit weniger Hefe und vor allem ohne Olivenöl, wie in Italien üblich. 48 Stunden bekommt der Teig Zeit zu gehen, so entwickelt er seinen feinen Geschmack und die luftige Konsistenz mit dem schön knusprigen Rand.

Auch beim Belag macht die Küche keine Kompromisse. Beste San-Marzone-Tomaten aus Italien sind Ehrensache und statt des in

Deutschland üblichen Büffel-Mozzarella wird feiner Fior-di-Latte-Käse über die Pizza gegeben für ein besonders cremiges Ergebnis und weil er schnittfest bleibt. Neben Klassikern wie Pizza „Margherita“, „Parma“ oder „Calabrese“ bietet die Küche innovative Varianten wie etwa „Sicilian Shepherd“ mit San-Daniele-Schinken, Ziegenkäse, Rucola, Feige und Walnüssen. Das „Gardone“ schlägt sogar die Brücke zur heimischen Produktwelt mit kalt geräucherter Tegernseer Lachsforelle, Crème Fraîche und Saiblingskaviar. Auch zwei vegane Varianten sind im Angebot.

*gardone*  
PIZZA - PASTA - BAR

Weitere Informationen  
unter  
[tegernsee-phantastisch.com/  
gardone-restaurant](https://tegernsee-phantastisch.com/gardone-restaurant)



Vorneweg gibt es schmackhafte Antipasti vom 36 Monate gereiften Parmigiano über hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio mit Rucola und Pinienkernen bis zur traditionell sizilianischen Caponata mit vielen geschmorten Auberginen und zweierlei Oliven. Ebenso viel Engagement wie bei der Pizza zeigt die Küche beim Thema Pasta. Alle Teigwaren kommen frisch aus der Manufaktur Pastificio Palese in Tegernsee. Dort arbeitet Fabian Palese, der aus seiner Heimatstadt Verona nach Oberbayern zog, nach überlieferter Tradition. Besonders fein: die „Fettucine Gamberi“ mit knackigen Bio-Garnelen, Datteltomaten und fein geriebener Amalfi-Zitrone für einen erfrischenden Tick Säure. Ein qualitativ hochwertiges Weinangebot von Südtirol bis ins Latium rundet die italienischen Momente am See ab – und natürlich werden wie in allen Bachmair-Weissach-Restaurants thematisch kreierte Cocktails serviert. Wie wäre es mit einem Gardone Spritz, mit Aperol, weißem Wermut, Marille und Custozza Bianco als perfekten Start in den Abend? KATHARINA REBMANN

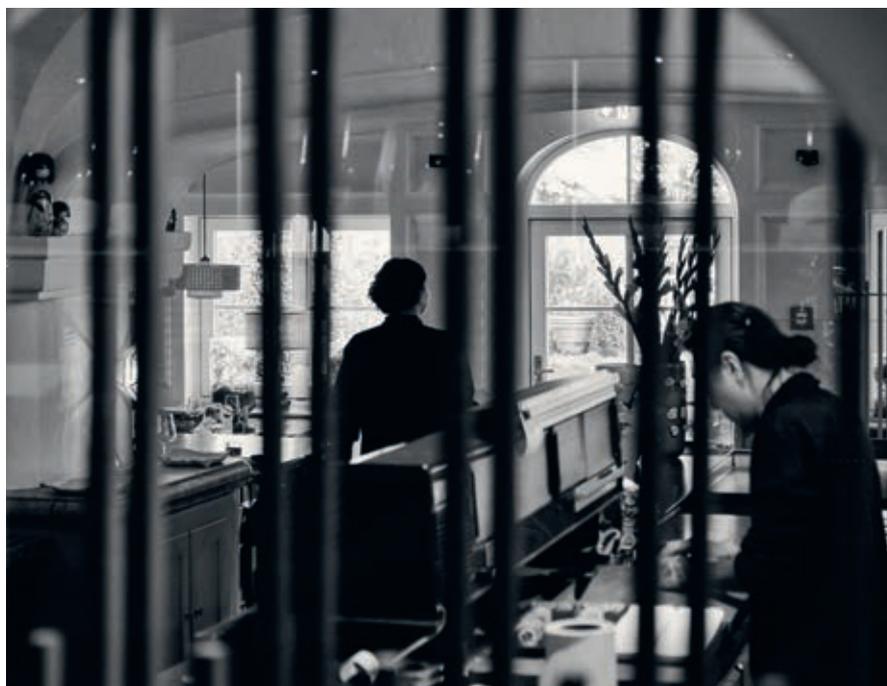


Die Pizza wird hier nach neapolitanischer Art gebacken, mit weniger Hefe und vor allem ohne Olivenöl, wie in Italien üblich.



# JAPANISCHE HOCHKULTUR

*Korbinian Kohler wollte es anders machen.  
Authentizität ist ihm wichtig. Als Headchef der „Mizu“-Sushi-Bar  
kam für ihn nur ein Japaner in Frage*



Ein Mann, der die Aromen dieser jahrtausendealten Esskultur von klein auf am Gaumen hat: Mit Kudo Chiori hat Korbinian Kohler seine Idealbesetzung gefunden. In seiner Heimat durchlief der Wahltegenerner die klassische Ausbildung bei einem Sushi-Meister, der ihn nicht zuletzt die Wertschätzung vor dem Produkt lehrte. In Japan geradezu kultisch verehrte Viktualien wie Thunfischbauch oder Wagyu-Beef behandelt er mit dem Respekt dessen, dem auch die Hintergründe von Kultur und Philosophie bewusst sind.

Spitzenqualität und absolute Frische sind für Kudo Chiori beim Einkauf oberste Maxime. Der Fischhändler seines Vertrauens liefert ihm Jakobsmuscheln aus Hokkaido, Thunfisch vom spanischen Kultzüchter Balfegó und Wolfsbarsch aus der Bretagne. Wo immer möglich, kauft der Chef Fisch, der nach dem Ikejime-Prinzip geschlachtet wurde, die traditionelle japanische Kunst, einen Fisch so zu töten, dass er ein besseres Geschmackserlebnis bietet – und nicht leidet. Den Unterschied kann man schmecken, allen voran bei den Sashimi oder beim Carpaccio vom Loup de Mer mit Limettenvinaigrette.

Aber auch bei den kreativen Rolls, für die sich Chiori längst rund um den See einen Namen gemacht hat. Zum Beispiel die „Volcano Roll“, die mit Thunfischtatar, Avocado, Erdnuss und Reispopper auch ein schönes Texturenspiel bietet. Oder die „Tropical Roll“ mit Lachs, gebackener Garnele, Mango, Avocado, Spargel, Frischkäse und Lachskaviar.

Bis heute ist die „Mizu“-Sushi-Bar das einzige japanische Restaurant am Tegernsee. Das Ambiente ist urban, mit Tom-Dixon-Lampen und Cole&Son-Tapeten aus London. Die typisch bayerische Holztafelung, die den Raum ursprünglich prägte, ließ Kohler kurzerhand weiß streichen, ein stimmig-puristischer Effekt. In diesem Rahmen serviert Chiori seinen Gästen nicht nur Sashimi und Nigiri, sondern auch in hauchdünnem Tempura-Teig gebackene Garnelen mit geriebenem Rettich, Ingwer und Dashi oder die klassische Soba-Nudelsuppe seiner Heimat: Buchweizennudeln, die kalt serviert werden, in kräftiger Hühnerbrühe mit eingelegtem Pak Choi, Frühlingslauch, Koriander und Chili. So schmeckt Japan!

CHARLOTTE MILLER



**MIZU OLD FASHIONED**

Wenn Klassiker in der „Mizu“-Bar neu interpretiert werden, kommen tolle Köstlichkeiten wie der Mizu Old Fashioned zustande. Hier wird japanischer Whiskey mit japanischem Kobe-Beef-Fett „gewaschen“, anschließend mit Togarashi als Sirup gesüßt und mit Orangen Bitter abgeschmeckt. Eine herrliche Kombination, die den Umami-Geschmack auf die Zunge bringt. Die Mischung aus Tradition und Innovation. Ein Hoch auf die Klassiker.



In der „Mizu“-Bar werden die besten und frischesten Zutaten für die Cocktails hergenommen und vermischt. Ebenso bei den Longdrinks und Highballs ist es wichtig, hochwertige Spirituosen zu verwenden, um einen unvergleichlichen Geschmack hervorzubringen.

Unsere neueste Whiskey-Auswahl sucht desgleichen am Tegernsee. Unsere langjährige Kooperation mit den besten Herstellern, vor allem mit japanischen Whiskeys, erlaubt es uns, einige der besten Whiskeys zur Auswahl zu bieten. Ob pur, auf Eis oder in einem unserer „Mizu Classics“-Cocktails. Ein Genuss auf höchster Ebene.



# MIZU

BAR

## SIGNATURE COCKTAILS

### LIGHT & REFRESHING

#### TOKYO 75

YUZU SAKE, CHAMPAGNE

#### MOUNT FUJI

WHITE PORT, GIN, LIME, TONIC, YUZU

#### HOKKAIDO SUNRISE

EMPIRICAL PLUM, JAPANESE MELON, TURMERIC, LEMON, MINT

### SWEET & SOUR

#### GREEN DRAGON

SHOCHU GRAIN, LIME, TURMERIC

#### MYOGA PANDA FIZZ

JAPANESE VODKA, JAPANESE GIN, BLACK LAVA SALT, LEMON, PANDAN, YELLOW CHARTREUSE, CHAMPAGNE

### SAVORY & SHARP

#### TOFFEE OLD FASHIONED

HAZELNUT FATWASHED JAPANESE WHISKEY, SALTED CARAMEL, ORANGE BITTERS

#### INKOGNITO

TEQUILA BLANCO, AQUA BIANCA, SUPASAWA

#### KYOTO FIZZ

ITALICUS BERGAMOTTE, ROKU GIN, CHERRY BLOSSOM VERMOUTH, LIME, PEAR SHRUB

#### SHERBET SPRITZ

CHOYA UMESHU, MANZANILLA, SHERRY, YUZU LEMON, SHERBERT, SODA

#### JAPANESE COSMO

SHOCHU, CHERRY BLOSSOM VERMOUTH, LIME, COINTREAU, CRANBERRY

#### SUNSET OF OSAKA

STRAWBERRY SAKE, LYCHEE TEA, LEMON

#### SHIITAKE

SHIITAKE INFUSED MEZCAL, DRY VERMOUTH, SWEET VERMOUTH, CAMPARI

---

## CLASSIC COCKTAILS WITH A MIZU TWIST

#### MIZU SOUR

JAPANESE WHISKEY, LEMON, SUGAR, REDUCED RED WINE

#### MIZU NEGRONI

PLUM SAKE, CHERRY BLOSSOM VERMOUTH, MIDI SPIRITS RED, CAMPARI

#### MIZU MOJITO

CARIBBEAN RUM, RASPBERRY, LIME, VANILLA, PINK GRAPEFRUIT

#### MIZU ESPRESSO

BRANCA MENTA, DUTCH CACAO, DOUBLE ESPRESSO, SWEET VERMOUTH, VANILLA

#### MIZU RAMOS FIZZ

GIN, SAKE, LEMON, EGGWHITE, YUZU, SODA, VANILLA, ORANGE BLOSSOM

#### MIZU OLD FASHIONED

JAPANESE WHISKEY FATWASHED WAGYU, TOGARASHI, BITTERS

---

## NON ALCOHOLIC MIZU CREATIONS

#### ICHIGO COOLER

STRAWBERRY CORDIAL, BLACKTEA INFUSED SYRUP, LEMON, PINK GRAPEFRUIT

#### GARDEN OF KYOTO

SIEGFRIED WONDERLEAF, CUCUMBER, MINT, ROSEMARY, BITTERS, LIME, TONIC

#### BITTER GRAPEFRUIT

GRAPEFRUIT, YUZU, LEMON, PINK GRAPEFRUIT, EGGWHITE

#### OSAKA SPARKLING TEA

COPENHAGEN SPARKLING GREEN TEA, YUZU, SODA (LOW ALCOHOL)

SIE SUCHEN EINEN KLASSIKER? GERNE BERÄT SIE UNSER BARTEAM.





Die Cocktailkarte ist sehr inspiriert von Japan. Wir arbeiten mit japanischen Spirituosen wie Whiskey, Shochu, Sake sowie Gin und Vodka aus Japan. Zudem kommen die anderen Zutaten, die wir in unseren Cocktails benutzen, zum größten Teil auch aus Japan oder Asien. Die einzigartige Qualität der Zutaten sowie Spirituosen machen jeden einzelnen Drink einzigartig. Dabei kommen auch verschiedene Zubereitungstechniken wie „Fatwashing“ und „Sous Vide“ ins Spiel, um noch mehr Geschmack aus jeden Drink/Cocktail herauszuholen und den perfekten Drink dem Gast zu servieren. Eigenkreationen sowie Klassiker, die von uns neu interpretiert werden, befinden sich auf der zweiseitigen saisonalen Cocktailkarte, die dreimal im Jahr wechselt.

# SCHÄTZE DER NATUR



*Es soll Gäste geben, die sich schon den ganzen Tag  
auf das König-Ludwig-Brot freuen*

Zum Abendessen in den gemütlichen Stuben steht es auf jedem Tisch bereit: duftendes Natursauerteigbrot, als halber Laib auf dem Holzbrett serviert, dazu ein gutes Messer zum Selberschneiden. Mit frischer Heumilchbutter oder feinsäuerlichem Topfen (bayerisch für Quark) bestrichen, darüber etwas Fleur de Sel – für manch einen ist das die beste Vorspeise. Das Brot bezieht Küchenchef Tobias Koch (ja, er heißt wirklich so) von der benachbarten Traditionsbäckerei Kuhn, die bereits in fünfter Generation ihre überlieferten Rezepte hütet. Nicht nur das König-Ludwig-Brot ist bei den vielen Stammkunden beliebt, manche kommen auch jeden Morgen wegen der frischen Kaisersemmeln oder schwören auf den Tiroler Gewürzlaib, der mit gebrochenem Kümmel und Koriander abgeschmeckt ist. Er wird, wie alle Brote bei Kuhn, mit Natursauerteig gebacken, der bis zu 48 Stunden reifen darf. „Gute Lebensmittel brauchen einfach Zeit“, sagt Tobias Koch. „Die Teigreifung und Aromabildung machen den Unterschied zu industriellen Backwaren. Und das schmeckt man!“

Als Küchenchef ist Koch gleichzeitig der Foodhunter des Hauses. Einen nicht unbeträchtlichen Teil seiner Zeit verbringt er damit, für die Gäste rund um den See die besten Lebensmittel aufzuspüren. Regionalität ist im Bachmair Weissach eine Herzensangelegenheit, das gilt auch in der Küche. Zum Beispiel das Rindfleisch: Warum sollte es aus Frankreich, Spanien oder gar den USA kommen, wenn nur wenige Kilometer entfernt auf dem Buchberghof die glücklichsten Rinder grasen? Der traditionsreiche Hof, in dritter Generation betrieben, liegt versteckt mitten in den grünen Hügeln oberhalb des Sees, zwischen Gmund und Bad Wiessee. Die Tiere grasen den Großteil des Jahres unter freiem Himmel auf kräuterreichen Weiden, sie wachsen bei der Mutterkuh auf und trinken Wasser aus eigener Quelle. Eine Spezialität des Hauses ist das TeGyu-Rind, eine eigene Kreuzung aus heimischem Fleckvieh und Wagyu-Rindern.

Noch relativ neu am See, aber schon ein geschätzter Partner des Küchenchefs, ist die Steakschmiede Kreuth. Mirko Göttfert schlachtet selbst und verarbeitet die Rinder zu saftigem Almrindschinken, würziger Salami, Kaminwürstchen oder Bratwürsten. Jegliche Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker sind tabu. Seine Produkte schmecken nach Fleisch und Gewürzen, sonst nichts. Manches entwickelt er eigens für die Küche des Bachmair Weissach, im Frühjahr zum Beispiel eine Kalbsbratwurst mit Bärlauch.

Am weltläufigen Tegernsee kann Regionalität auch mal italienisch schmecken: Fabian und Anna Palese eröffneten Ende 2021 ihre Pastamanufaktur Pastificio Palese in Gmund. Fabian stammt aus Verona, wo er die Pastaherstellung von der Pike auf lernte. Heute produziert der Wahltegernseer seine Teigwaren täglich frisch, mit Weizenmehl von der Leitzachmühle, Eiern vom Betzingerhof aus Holzkirchen und frischem Bergquellwasser. Bei den Füllungen ist er erfinderisch, für die Restaurants im Bachmair Weissach entstehen immer wieder neue Kreationen: „Wir inspirieren uns gegenseitig“, so Küchenchef Tobias Koch. Da werden Ravioli mal mit frischen Waldpilzen, mal mit lokalem Rotkohl gefüllt. Und das Innenleben

der feinen Mezzalune besteht aus Frischkäse von der Käserei Tegernsee, Schnittlauch von der Gärtnerei Wunderlich und geräucherter Saibling von der Fischerei Tegernsee. Dem Küchenchef selbst haben besonders gut die Shortrib-Ravioli geschmeckt – mit Tegyu-Rind vom Buchberghof.

Für die Hausgäste werden in den traditionellen bayerischen Stuben abends gleich drei täglich wechselnde Menüs angeboten, darunter ist immer auch eine vegetarische Option. Dabei darf auch ganz undogmatisch gemischt werden, und so genießt mancher Gast vorab ein Rote-Bete-Carpaccio oder im Sommer die beliebte vegane Tomaten-Essenz, um sich dann im Hauptgang auf einen mustergültigen Schweinsbraten mit Tegernseer Dunkelbiersauce zu freuen. Freunde der bayerischen Küche können schon mittags im „Gasthof Bachmair Weissach“ einkehren, wo man in geschichtsträchtigen Stuben aus dem Jahr 1862 Platz nimmt. „Hier bieten wir die Klassiker, die man in Bayern erwartet“, sagt Koch. „Aber wir versuchen, sie immer noch ein bisschen besser zu machen.“ So gibt es zum Filet vom Tegernseer Saibling mit Petersilienkartoffeln eine mustergültige Beurre Blanc. Und die Küche zeigt Kreativität mit dem Bayerischen Hotdog, einer Kalbsbratwurst von der Steakschmiede Kreuth, die mit Obazda, Krautsalat und Homestyle-Pommes serviert wird.

## GUTE LEBENS- MITTEL BRAUCHEN EINFACH ZEIT

Auch wer tagsüber am Wallberg wandern geht, muss nicht auf die Küche des Bachmair Weissach verzichten: Im „Alten Wallberghaus“ auf 1512 Metern Höhe wird Zünftiges serviert, bei schönem Wetter auf der Terrasse – auch im Winter. Zur frischen Bergluft schmecken Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse von der Naturkäserei Tegernsee. Und danach vielleicht noch ein Kaiserschmarrn, locker-luftig, duftend und warm aus dem Rohr?

Ein besonders Erlebnis in der kälteren Jahreszeit bietet die „Kreuther Fondue Stube“ im 1. Stock des Bachmair Weissach. Passend zum aktuellen Sharing-Trend wird im historisch-holzgetäfelten Rahmen Fondue in verschiedensten Varianten serviert: Natürlich gibt es die bewährten Klassiker Käse-, Fisch- oder Fleischfondue, aber auch eine zeitgemäß vegetarische Variante ist im Angebot, die saisonales Gemüse in umamireicher Miso-Brühe garziehen lässt. Und gegen kulinarisches Fernweh hilft das japanische Fondue, inspiriert vom traditionellen Shabu-Shabu, bei dem hochwertiges Wagyu-Fleisch in hauchdünne Scheiben geschnitten wird, sodass die Delikatesse dieses Ausnahmeprodukts voll zum Tragen kommt.

Apropos Käsefondue: Eine besonders enge Zusammenarbeit verbindet das Haus mit der Naturkäserei Tegernsee, die nur einen kurzen Spaziergang entfernt liegt, sodass sich Gäste im täglich geöffneten Hofladen für zu Hause etwas mitnehmen können. „Das Besondere ist, dass dort nur Heumilch verarbeitet wird“, sagt Tobias Koch, also Milch von Kühen, die sich auf kleinen Höfen von eigenem Gras und Heu ernähren. Die Weidehaltung ist für alle zuliefernden Höfe Pflicht, im Sommer wird das Jungvieh auf die Almen getrieben, um die Kulturlandschaft zu erhalten. Für den Küchenchef des Bachmair Weissach ein schlagendes Argument: „Da ist der natürliche Kreislauf noch stimmig.“

CHARLOTTE MILLER



# DAS GROSSE AH AUS DEM REICH DER AUFGEHENDEN SONNE

*Was den Mizu Onsen Spa im  
Spa & Resort Bachmair Weissach  
so unverwechselbar macht*



Global Winner in der Kategorie  
Luxury Spa Hotel

Jedes Spa schöpft seine wohltuende Wirkung aus der Kraft des Wassers. Wer Latein in der Schule hatte, erinnert sich: „sanus per aquam“ (gesund durch Wasser), dafür steht dieses Akronym, dessen Klang allein schon einen Zauber entfaltet „Spahhhhh“. Das könnte er sein, der herrliche Seufzer beim Gleiten in eine warme Wanne, beim Duschen unter der heißen Brause, beim Strecken der Nase in ein Dampfbad an einem kalten Tag.

All das kann der Mensch allerdings vielleicht auch bei sich zu Hause genießen. Für das aber, was ihm im Spa des Resorts Bachmair Weissach erwartet, müsste er sehr weit reisen. Eigentlich bis ans andere Ende der Welt. Denn ein „Onsen“, das findet er sonst nur in Japan. „Onsen“, so nennen die Japaner die heißen Quellen und in der Folge auch die zugehörigen Thermalbäder. In Japan dringt aufgrund seiner vulkanischen Erdgeschichte an vielen Stellen heißes, mit Mineralien versetztes Wasser an die Oberfläche. Der eine oder andere erinnert sich vielleicht an Fotos dieser dampfenden Naturquellen in steiniger Landschaft. Auf manchen sind sogar lustige Äffchen zu sehen, die ebenso schlau wie frech in deren Gumpen sitzen, während ihnen der Schnee auf die bepelzten Köpfchen rieselt.

In Japan hat sich eine eigene Badekultur entwickelt, die auf jahrhundertealte Traditionen zurückblickt. Doch wie in Europa

dient sie nicht nur der Reinigung und Entspannung von Körper, Seele und Geist, sie wird auch, je nach Zusammensetzung des Wassers, für die Heilung von Krankheiten eingesetzt. Das Geheimnis der Onsen-Becken im Bachmair Weissach liegt in deren Temperatur.

Das wärmste Becken ist auf 42° Grad Celsius geheizt. Das ist heiß – auf die herrlichste Weise. Die beiden kühleren dagegen sind ebenfalls mit einem vielsagenden Ausruf verbunden, vielleicht einer Art Komplementärbegriff zum Spa: dem Mizu. Das ist im Japanischen ebenso das Wort für kaltes Wasser wie auch ein Ausdruck des Erstaunens. Bei zehn beziehungsweise zwei Grad Celsius, so kalt sind die beiden Tauchbecken, kann man das wohl laut sagen.

Danach – und nach der Runde durch die Saunen, das Dampfbad und den genialen Sole-Pol des Bachmair Weissach – kehrt dann automatisch das ein, wonach auch die japanische Spa-Kultur am Ende trachtet: Ruhe. Wunderbare, tiefe, elementare Ruhe, in den Loungen oder je nach Jahreszeit auch im Garten. Dann schweift der Blick in die Berge am Tegernsee und das Herz vielleicht sogar bis zum Fuji, dem heiligen Gipfel am anderen Ende der Welt.

MARGARETHE MAI

# GLOW TO GO

*Glücksmomente im Spa & Resort Bachmair Weissach dauern länger. Das gilt vor allem auch im Bereich Beauty & Wellness! Auch wenn die herrliche (Aus-)Zeit für Körper und Geist sich dem Ende nähert, muss man danach nicht auf die luxuriösen Spa- & Wohlfühlmomente verzichten. All die erstklassigen Produkte, die bei den luxuriösen Treatments im hauseigenen und japanisch inspirierten Mizu Onsen Spa zur Verwendung kommen, sind auch käuflich an unserer Spa-Rezeption zu erwerben. Die Produkte sind die idealen Begleiter für das eigene Badezimmer und das perfekte Geschenk für die Liebsten*

Die Produktauswahl ist riesig und Sie können sich nicht entscheiden? Wir stellen Ihnen die zehn beliebtesten Produkte unserer drei Top-Beauty-Brands vor: Von der japanischen Luxuskosmetik SENSAI, der renommierten Organic Brand SUSANNE KAUFMANN sowie von DR. BARBARA STURM, auf deren Produkte auch zahlreiche Hollywood-Stars schwören. SENSAI passt perfekt zum Mizu Onsen Spa mit seiner einmaligen Fusion aus japanischer Badekultur und der philosophisch motivierten Idee einer neuen Art von Selbsterfahrung. SENSAI steht für ein von der Natur inspiriertes Schönheitsbild und basiert auf der Weisheit und der Wissenschaft Japans – elegant, luxuriös und auf jeden Hauttyp

individuell abgestimmt. SUSANNE KAUFMANN gilt als die Wegbereiterin der modernen Naturkosmetik und setzt auf die Heilkraft der Pflanzenwelt. Ihr Credo spiegelt sich auch in ihren Produkten wider: die Verpackungen ihrer exklusiven Pflegeserie sind aus Glas oder recyceltem Kunststoff. Die innovative Hautpflegeserie der aus Düsseldorf stammenden Schönheitsärztin DR. BARBARA STURM hat längst Kultstatus erreicht: Von Hollywood bis zum Tegernsee schwören Beauty-Liebhaberinnen auf ihre Treatments und auf ihre eigene Skincare-Linie. Hier unsere Beauty Top 10. Eines vorweg: Für den begehrten Glow und besondere Wohlfühlmomente sorgen alle Produkte. ANDREA VORDERMAYR





### SUSANNE KAUFMANN „NÄHRSTOFFKONZENTRAT“

Ein Serum mit den geballten Wirkstoffen aus der Natur: Das Nährstoffkonzentrat von SUSANNE KAUFMANN enthält einen Wirkstoffkomplex aus Hauswurz- und Marigoldextrakt – zwei Pflanzen, die wunderbar beruhigend und heilend wirken. Die enthaltene Hyaluronsäure hilft, Feuchtigkeit in der Haut zu binden und verleiht gemeinsam mit Granatapfelextrakt ein pralles und gefestigtes Aussehen. Gleich nach dem Auftragen des Serums fühlt sich die Haut glatt und angenehm weich an. Ideal für trockene und gestresste Haut. Schon ein paar Tropfen schenken der Haut neue Energie und verleihen dem Teint ein frisches Aussehen. Bei der vor kurzem verfeinerten Rezeptur des Serums wurden zudem intelligente Wirkstoffkomplexe aus der Alpenregion hinzugefügt: Das Produkt pflegt intensiv, erzielt die gewohnte effektive Wirkung und schont zudem die Umwelt. Für nachhaltige Schönheit.



### SENSAI „TOTAL LIP TREATMENT“

Nicht nur von der Sonne geküsst... Eine seidige Anti-Aging-Essenz, die den Lippen und der Haut um den Mund herum intensiv Feuchtigkeit spendet und diese herrlich geschmeidig macht. Feine Linien auf den Lippen und um sie herum werden sichtbar gemildert, die gesamte O-Zone wird gefestigt und die Lippen gewinnen wieder an Volumen. Für eine natürlich volle Lippenpartie. Luxus für die Lippen.



### SUSANNE KAUFMANN „ENZYMPEELING“

Angereichert mit natürlichen Fruchtsäuren reinigt das Enzympeeling von SUSANNE KAUFMANN die Haut schonend und verleiht einen geklärten und strahlenden Teint. Das sanfte Peeling fördert die Regenerationskräfte und eignet sich auch für empfindliche Hauttypen. Weitere Pluspunkte: Es entfernt sanft abgestorbene Hautschüppchen, verfeinert die Poren und unterstützt den Metabolismus der Haut.



### SENSAI „EXTRA INTENSIVE 10 MINUTE REVITALISING PADS“

Die mit Essenz getränkten Pads für die Augen- und Mundpartie haften angenehm auf der Haut. Sie sorgen für Revitalisierung, eine optimale Feuchtigkeitsversorgung und zudem für eine frische Ausstrahlung. Und das im Handumdrehen: Einfach zehn Minuten lang auflegen, entfernen und die verbleibende Essenz in die Haut einmassieren.



### DR. BARBARA STURM „HYALURONIC SERUM“

DR. BARBARA STURMS „Hyaluronic Serum“ hat Lieblingsprodukt-Status! Eine Hyaluronkur in der Pipettenflasche als Feuchtigkeitsbooster gegen Falten. Es ist das Herzstück der Hautpflegelinie von DR. BARBARA STURM und steckt voller hoch konzentrierter lang- und kurzkettiger Hyaluronsäure, die intensiv Feuchtigkeit spendet und sowohl sofortige als auch langfristige Ergebnisse liefert. Das Serum wirkt als Super-Booster gegen Fältchen und Hautunebenheiten. Unmittelbar nach dem Auftragen erstrahlt die Haut frisch und erholt. Bei regelmäßiger Anwendung werden die Feuchtigkeitsdepots in tieferen Hautschichten aufgefüllt und der Entstehung von Hautunreinheiten und neuen Trockenheitsfältchen vorgebeugt. Durch die praktische Handhabung in der leicht zu dosierenden Pipettenflasche ist das Serum perfekt für jeden Tag, als Kur für zwischendurch oder auf Reisen.



### SENSAI „LOTION II (MOIST)“

Mit „Lotion II“ präsentiert SENSAI eine sehr reichhaltige Lotion, die der Haut viel Feuchtigkeit zuführt, sie sichtbar erfrischt und vitalisiert und sie optimal auf die nachfolgenden Pflegeprodukte vorbereitet. Für normale und trockene bis sehr trockene Haut geeignet. Morgens und abends im Anschluss an die Reinigung großzügig aufgetragen, werden die Feuchtigkeitsreserven der Haut aufgefüllt.

### SENSAI „EMULSION II (MOIST)“

Eine besonders reichhaltige Emulsion, die der Haut Nährstoffe zuführt und ihr ein seidiges, frisches Aussehen verleiht. Für trockene bis sehr trockene Haut geeignet. Diese geschmeidige Emulsion rundet die Anti-Aging-Pflege-routine ab und nährt die Haut perfekt mit Feuchtigkeit und Pflegestoffen. Die Haut fühlt sich den ganzen Tag ausgeglichen und angenehm durchfeuchtet an.



### DR. BARBARA STURM „THE GOOD C VITAMIN C SERUM“

DR. BARBARA STURMS „The good C – Vitamin C Serum“ ist das Go-to für straffe, strahlende und ebenmäßige Haut. Die innovative Formel wurde entwickelt mit dem Ziel, die guten Eigenschaften von Vitamin C für die Haut zu nutzen. Es ist besonders hautfreundlich und enthält eine einzigartige Kombination aus stabilen und hautverträglichen Vitamin-C-Formen, die optimal von der Haut verarbeitet werden können. Das „The good C – Vitamin C Serum“ wirkt der Neubildung von Altersflecken entgegen und gleicht den Hautton aus. Bei regelmäßiger Anwendung wirkt die Haut ebenmäßiger und strahlender.



### SUSANNE KAUFMANN „HYALURON BODY GEL“

Dieses Körpergel spendet intensive Feuchtigkeit und hinterlässt mit seiner angenehm leichten Textur ein weiches Hautgefühl. Es eignet sich zur Anwendung das ganze Jahr hindurch. Besonders beruhigend wirkt das Gel nach dem Sonnenbad. Hyaluronsäure ist ein körpereigener Stoff, der natürlich in unserer Haut vorkommt und hilft, Feuchtigkeit zu speichern. Das Hyaluron Körpergel von SUSANNE KAUFMANN enthält eine spezielle Kombination aus drei unterschiedlich großen Hyaluronmolekülen, die der Haut ein glattes, pralles Aussehen verleihen und ihr neue Vitalität schenken. Aloe Vera und Ballonrebenextrakt harmonisieren den Feuchtigkeitsgehalt der Haut und stärken die natürliche Barrierefunktion. Kühlendes Menthol beruhigt die Haut, wenn diese nach dem Sonnenbad spannt, gereizt ist oder sich heiß anfühlt. Ideal für Frequent Traveller: Die 100 ml große Flasche reist ganz einfach im Handgepäck mit.



### DR. BARBARA STURM „SUN DROPS“

Dieses innovative, leichte und hautpflegende Sonnenserum für das Gesicht mit SPF 50 bietet einen umfassenden Lichtschutz gegen UVA-Strahlen (verantwortlich für Photoaging), als auch gegen UVB-Strahlen – die Hauptursache für Sonnenbrand. Ein Wirkstoffkomplex aus Cassia-Extrakt, Vitamin E und Beta-Glucan schützt vor vorzeitiger lichtbedingter Hautalterung und unterstützt die Regeneration geschädigter Zellstrukturen. Das Serum wirkt zudem hautberuhigend und intensiv pflegend.



# DIE MUSKELN SPIELEN LASSEN

*Wer seinen Pölsterchen zu Leibe rücken will, muss bei uns nicht unbedingt ins Gym gehen. Man kann dabei auch liegen bleiben. Dafür gibt es Medical Technology im Spa & Resort Bachmair Weissach*

Bauch einziehen ist eine Lösung. Wenn auch nicht gerade die effektivste. Kaum jemand in unserem Zeitalter des großen Sitzens kennt das Problem nicht: Pölsterchen, wo man sie nicht haben will, und nie genug Zeit, ihnen so richtig zu Leibe zu rücken. Doch es gibt Geräte, die dabei helfen – immer mehr verschiedene, immer ausgeklügeltere. Gemeint sind damit nicht Hanteln oder ähnlich Gewichtiges, das sich in herkömmlichen Krafträumen und Fitnessstudios findet, sondern die faszinierenden Apparaturen der modernen Medical Spa Technology.

Sie ersetzen zwar nicht einen gesunden Lebensstil, aber sie können, was der Mensch allein nicht kann. Oder wer hätte je gesehen, wie jemand 20000 Sit-ups in nur 30 Minuten absolviert? Das schafft selbst der durchtrainierteste Ironman nicht. Das Body-Contouring System „CM Slim“ aber erzielt diesen Effekt im Körper, schmerzfrei und schweißlos. Die Anwenderin oder der Anwender befindet sich dabei auf einer Liege, entspannt zurückgelehnt, und muss selbst nichts tun. Alle Kraft sitzt in dem Gurt, den das Spa-Team einem angelegt hat. Die elektromagnetischen Impulse, die das daran befestigte Gerät erteilt, steuern die Muskulatur von Bauch und Po an.

Alle Muskelzellen werden dabei gleichzeitig angesprochen und trainiert. Zu spüren ist das nur als eine Art mildes Vibrieren während der Behandlung. Die Muskulatur wird dadurch dennoch stark gefordert. So stark, dass sie „einem hohen Wachstumsreiz“ ausgesetzt ist, wie der Hersteller das nennt. (Mit herkömmlichen „EMS-Verfahren“ ist das übrigens nicht zu vergleichen. Die bringen lediglich oberflächlichen Reizstrom auf, der nur die ersten Zellen einer Muskelgruppe erfasst.)

Nach der „CM Slim“-Behandlung erhebt man sich von der Liege, und der Alltag geht weiter. Noch nicht einmal Muskelkater stellt sich später ein. Trotzdem wird die Muskulatur an Bauch,

Rücken und Gesäß gestärkt. Das tut der Haltung gut, reduziert Verletzungsgefahren, und vor allem wird das Fettgewebe durch „CM Slim“ reduziert.

Um sichtbare Erfolge zu erzielen und am Ende gar den gewünschten Sixpack vorweisen zu können, sind mehrere Behandlungen über einen größeren Zeitraum nötig. Die Grundhaltung dabei bleibt immer gleich entspannt.

*Coolsculpting  
schmilzt  
Pölsterchen  
mit Kälte*

Cool im wahrsten Sinne ist auch eine andere Möglichkeit, seinen Körper im Medical Spa zu formen. Mit „Coolsculpting“. Bei dieser Methode wird im Bachmair Weissach Resort eine neue Generation von Kryolipolyse-Geräten eingesetzt. Auf die unliebsamen Problemzonen werden dabei spezielle Pads aufgelegt, die sich ergonomisch an die zu behandelnden Hautareale anpassen. Zum Beispiel an Hüften, Bauch, Oberschenkel, Doppelkinn, Männerbrüste.

Die silbrigen Kissen werden fixiert, damit sie nicht verrutschen. Danach stehen die entsprechenden Bereiche unter Vakuum und kühlen sie auf bis zu  $-10^{\circ}$  Grad Celsius. Der Vorgang ist absolut schmerzfrei, zu spüren ist eher eine Art Kribbeln

auf der Haut. Ziel dieser Kältebehandlung ist es, die Fettzellen zu kristallisieren und ihre Reste über den Stoffwechsel abtransportieren zu lassen. Das kann gelingen, weil Fettzellen auf Kältereize wesentlich anfälliger sind als andere Zellen. Auch wenn sie Teil besonders hartnäckiger und diätresistenter Fettdspots und Problemzonen wie Cellulite sind.

Nach rund 40 Minuten werden die Pads wieder abgenommen. Zurück bleiben weder Hautveränderungen noch blaue Flecken oder Ähnliches. Erste Effekte lassen sich aber meist schon unmittelbar nach der ersten Behandlung wahrnehmen. Das Endergebnis steht nach sechs bis acht Wochen fest.

MARGARETHE MAI

**DIE KLEINEN**



**GANZ GROSS**

*Im Kids Club des Spa & Resort  
Bachmair Weissach gibt es  
immer etwas zu erleben. Denn  
egal ob Basteln, Toben oder  
Kinderkino: Hier kann man  
Kind sein*

Urlaub im Spa & Resort Bachmair Weissach bedeutet für uns immer Spaß für die ganze Familie. Und der will bis zum kleinsten Moment ausgekostet werden. Denn nachdem unsere Kinder das Family Spa so lieben und vom „Tegerneseer Phantastisch“ völlig überwältigt waren, steht natürlich auch noch ein Besuch im Kids Club an. Und dieses neue Abenteuer beginnt für sie schon beim Ankommen. Denn hier im Kids Club gibt es buchstäblich ein großes Hallo: Die Kleinsten werden begrüßt wie alte Freunde, und trotz anfänglicher Schüchternheit ist das Eis gleich gebrochen. Jedes Kind bekommt noch schnell ein Namensschild, und schon kann es losgehen.

Aber womit, das Angebot ist ja riesig! Große begeisterte Kinderaugen blicken sich erst einmal staunend um. Auf 260 Quadratmetern, verteilt auf vier Zimmer, gibt es Bauklötze und Lego, Puppen und Playmobil, eine Kuschelecke, Brettspiele und unzählige Fahrzeuge. Dazu noch einen Billardtisch, ein Airhockey und jede Menge Kreatives. Denn jeden Vormittag wird hier gebastelt, geschnitzt oder gemalt. Ganz nach Jahreszeit gibt es immer wieder Neues zu entdecken. So werden im Herbst Drachen geklebt, im Sommer Regenbögen gebastelt, im Winter Schneemänner gestaltet und im Frühling Blumenwiesen kreiert. Und das alles aus den unterschiedlichsten Materialien – das 12-köpfige Team lässt seiner Kreativität freien Lauf und je nach Fertigkeiten der Kinder wird alles individuell angepasst. Ob Perlen oder Papier, Knetmasse oder Holz, die Kunstwerke unserer Minis sind auf jeden Fall bleibende Erinnerungen. Und auch die Ideen und die Umsetzung sind immer wieder neu: So werden aus Bü-

gelperlen und einem Holzstäbchen kleine Eis am Stil oder aus bunten Papierkügelchen entsteht ein Mobile für das Kinderzimmer. Kein Wunder, dass die Kinder da gar nicht mehr weg wollen.

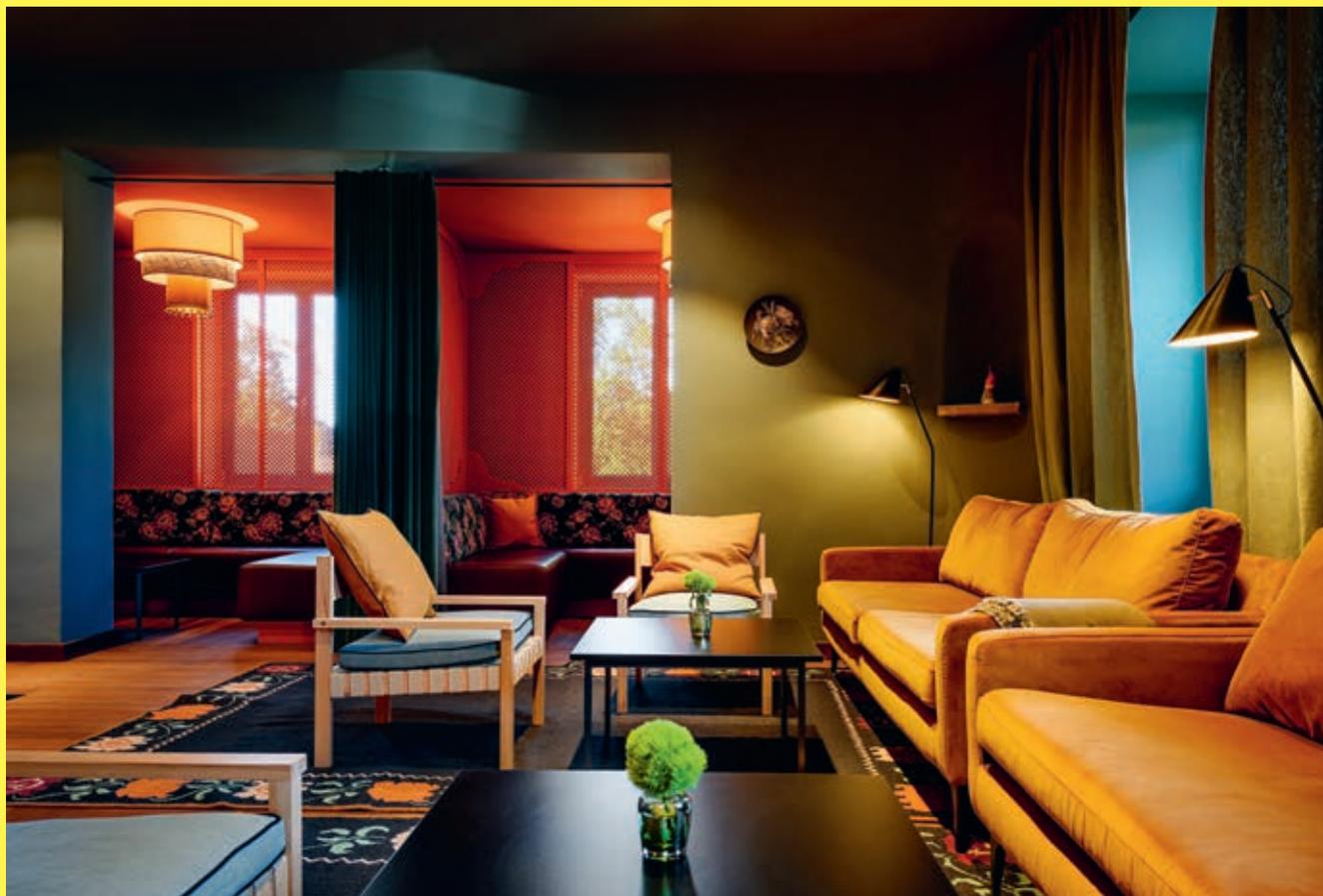
Es sei denn, es geht auf einen Ausflug mit der ganzen Kids-Club-Crew, die es jeden Tag nach der Mittagspause gibt. Heute geht es zu den Ponys in den benachbarten hoteleigenen Stall und auf den Spielplatz, was allen großen Spaß macht. Aber auch ein Besuch der neuen Erlebniswelt „Tegerneseer Phantastisch“, Pfützen hüpfen, Blumen pflücken oder ein spannendes Naturbingo stehen abwechselnd auf dem Wochenprogramm. Und natürlich die großen Schatzsuchen, die das Team organisiert. Hier darf dann gleich die ganze Familie mitmachen.

Nach soviel Action und Spaß für die Kleinen und einem entspannten Spa-Tag für meinen Mann und mich freuen wir uns jetzt alle gemeinsam auf den Kinoabend, der heute noch stattfindet. Zwar dürfen Kinder ab 3 Jahren ohne Eltern an allen Aktivitäten des Kids Club teilnehmen, aber unsere Minis wünschen sich Begleitung. Gemeinsam mit dem Betreuersteam haben sie sich heute für den Disneyfilm „Arielle“ entschieden. Bepackt mit Popcorn kuscheln wir uns in die Kissen und erleben gemeinsam die kleine Meerjungfrau. Ein herrlicher Abschluss eines ereignisreichen Tages. Aber was soll man sagen: Natürlich wollen die Kleinen auch am Abreisetag sofort nach dem Frühstück nochmals in den Kids Club. Praktisch für uns, wir schwimmen nochmals eine Runde und können dann entspannt einpacken. So relaxed kann Urlaub gerne immer sein! SUSANNE MAYR-FLACH

# DIE 10 GEHEIMNISSE



**DES NEUEN  
BUSSI BABY**



**Das neue Bussi Baby:**  
Baden. Beachen. Bussis.

#### 1. ALLES GUTE KOMMT VON OBEN

Die Sonne lacht heller über Bad Wiessee, seit sie auf den neuen Rooftop Pool strahlen darf. Den gibt's im Bussi Baby und sonst nirgends. Ipanema in den Alpen. Infinity-Traum unterm babyblauen Himmel. Baden, Beachen, Bussis.

#### 2. BOOM BOOM

Die Zunge sagt Boom, das Herz sagt Boom Boom. Genau so heißt jetzt das „Thai Stüberl“ im Bussi Baby. Das schärfste Eck im Tal wurde eine Prise schärfer!

#### 3. BOOM BOOM BOOM BOOM!

Donnerstag tritt er an, Freitag hat er sich warm gespielt, Samstag läuft er heiß: Der DJ des Bussi Baby. An der Pool-Bar und auch im „Boom Boom“. Sobald die Teller abgeräumt sind, wird das Restaurant zum Club. Statt Boom Boom erklingt dann Boom Boom Boom Boom!

#### 4. 20 DRINKS, DANN IST GENUG!

Negroni ist der Signature-Drink des Bussi Baby. Rot wie die Liebe, erfunden vor 100 Jahren in Florenz vom Grafen Camille Negroni. Der bekam einen Rat von seinem Arzt: Nicht mehr als 20 Negrone pro Tag! Einfach mal ordern! Unser Barkeeper zählt mit.

#### 5. WENN'S SPÄT WIRD

Sollten's doch mal 21 Negrone werden: Der neue Spa des Bussi Baby hilft! Wenn's am Abend zuvor spät wurde, trainierst Du erst im Gym, dann schwitzt Du in der Sauna und das Tal baut Dich auf. Visual Rehab durch Riesenfenster zum See. Gibt's aromatische Aufgüsse? Nur einen. Das Aroma heißt Tegernsee.

#### 6. WENN'S SPÄTER WIRD

Wer will schon lunchen, bevor er aufgestanden ist? Auf Nachaktive wartet bei Tageslicht der Late Lunch im Bussi Baby. Von 14 Uhr bis 18 Uhr. Das ruft nach einem Late Dinner. Und einem Abend, an dem es noch ein bisschen später wird.

#### 7. VIP, BABY!

Wer vom Bussi Baby kommt, kommt als VIP. Das ist wahrlich phantastisch an „Tegernsee Phantastisch“, der Edutainment-Arena beim Schwester-Hotel Bachmair Weissach: privilegierter Zugang, kein Zeit-Limit. VIP, Baby!

#### 8. PRIVATE BUSSI

48 Zimmer hat das Bussi Baby, zwei Gäste (mindestens) in jedem Bett. Geschmeidig für die Geburtstagsfeier mit Friends (und ohne Family). Für den

Business-Booster am Pool (nach der Konferenz). Wer das Bussi Baby komplett bucht, dem enthüllen sich die Geheimnisse 1 bis 6 exklusiv.

#### 9. ICH SAG BUSSI, DU SAGST BABY

Unschuldiges Wort, das alle Gender in sich vereint? Baby! Wir im Bussi Baby wissen das längst und sehen keine Not, unsere Gäste (Gästinnen?) Sprachartistik auszusetzen. Im Bussi Baby herrscht Denk-, Rede-, Meinungsfreiheit und Toleranz. Für alle. Ich sag Bussi, Du sagst Baby!

#### 10. COMING SOON: STARS@BUSSIBABY

Das größte Geheimnis des Bussi Baby: das Cinema. Noch weiß kaum einer, wie das neue Kino aussehen wird. Es eröffnet 2023. Eines ist klar: The stars come out at Bussi Baby! Vielleicht sogar bei einem Midnight-Screening am Pool.

*Bussi Baby*  
HOTEL & BAR

Weitere Informationen  
unter [bussibaby.com](https://bussibaby.com)





Der neue ROOFTOP begeistert mit Infinity-Pool samt Seeblick. Im freischwebenden Sauna-Kubus relaxed man bei Bergblick. Die Rooftop Spa Bar stillt anschließend den Durst mit leckeren, leichten Drinks! Gesunde Snacks wie frischer Kokosnuss, Gemüsechips und Summer Rolls machen das Erlebnis perfekt!



# BOOM BOOM

BAR & RESTAURANT



Das kulinarische Angebot wurde erweitert und umfasst nun auch Einflüsse aus Vietnam, Indonesien und anderen südostasiatischen Länderküchen.

# THAI CURRY & COCONUT MULE



Wenn im neuen „Boom Boom“-Restaurant knusprige Frühlingsrollen mit Chinakohl und hausgemachter Sweet-Chili-Sauce oder Rotes Curry mit Kokosmilch, Thaibasilikum und Gemüse serviert werden, dann weht eine exotische Duftwolke um den Tisch und man fühlt sich für einen kurzen Moment wie auf den Straßen von Bangkok. Dafür, dass die farbenfrohen angerichteten Teller auch so authentisch schmecken wie in seiner thailändischen Heimat, steht nach wie vor Lucky Thongtong, der in der Küche von einer Thai-Kollegin unterstützt wird. Die beiden rühren alle Currypasten ganz traditionell nach dem Rezept von Luckys Mutter von Hand an, das ist für ihn Ehrensache: „Wie jeder Thai habe ich von klein auf in der Küche geholfen und alle Zubereitungen und Küchengeheimnisse gelernt.“

Im Zuge der umfassenden Neugestaltung des Hotel Bussi Baby wurde auch das Restaurant komplett neu designt. Mit der neo-gemütlich umbrabunten Tapete und den bequemen Sitzbänken bringt es urbanen Flair an den Tegernsee. Das kulinarische Angebot wurde erweitert und umfasst nun auch Einflüsse aus Vietnam, Indonesien und anderen südostasiatischen Länderküchen. Täglich frisch gekocht wird eine wärmende Suppe. Oft genug steht dafür eine Pho Pate, die intensiv aromatische vietnamesische Nudelsuppe. Mit Huhn,

Reisnudeln und Shiitake-Pilzen angereichert, ist das eine ebenso wohlschmeckende wie -tuende Mahlzeit, die Körper und Seele wärmt. Der neue Küchenchef Tobias Botzang verrät das Geheimnis ihres tiefgründigen Geschmacks: Ein Suppenhuhn wird über Nacht geköchelt und mit Sternanis, Zimt,

*Bussi Baby*  
HOTEL & BAR

Weitere Informationen  
unter [bussibaby.com](http://bussibaby.com)



Piment und schwarzem Pfeffer angereichert. Weil die Gewürze vorher angeröstet werden, schmecken sie noch intensiver.

Ein Lieblingsgericht vieler Gäste ist „Pad Thai“ nach einem Rezept von Luckys Mutter. Die klassische thailändische Zubereitung wurde aller-

dings wie bei anderen Gerichten auch zeitgemäß interpretiert: In der überlieferten Straßenküche wird viel Zucker verwendet, am Tegernsee ersetzt man ihn durch Agavendicksaft oder, noch schonender, die Süße wird gleich aus Gemüse wie Karotte, Spitzpaprika oder Babymais gewonnen. Zu den klassischen Satay-Hühnchen-Spießen mit Erdnussauce gibt es im „Boom Boom“ eine vegetarische Alternative mit indonesischem Tempeh, der im Gegensatz zu Tofu aus fermentierten ganzen Sojabohnen gewonnen wird und daher viel mehr Nähr- und Ballaststoffe enthält.

Zum Restaurant gehört die gleichnamige Bar im Nebenraum, die mit ihrer rot gestrichenen Holztäfelung einen Hauch von chinesischer Opiumhöhle verbreitet. Die gesamte Längsseite des Raumes wird neu von einem großzügigen Tresen eingenommen, wo die Gäste dem Bartender direkt auf die Finger sehen können. Die hauseigenen Signature Drinks mit saisonalen und exotisch-asiatischen Zutaten wurden eigens für den Neustart der Bar von einem Mixologen entwickelt, besonders beliebt ist „Koko“, der mit Vodka, Lychee, Lime und Coconut schmeckt wie auf einer balinesischen Terrasse. Und natürlich der Hauscocktail „Boom Boom“, der einen mit Gin, Campari, Cacao Citters, Mango und frischer Limone direkt an die Ufer des Chao Praya versetzt.

AGNES FRANKENBACH

# NEW DRINKS



## KOKO

Seit ein paar Monaten auf der Karte und schon ein Klassiker in der „Boom Boom“-Bar. Feinster Vodka trifft auf frische Limette und exotische Lychee. Abgerundet wird der Drink mit einer Milch aus frischer Kokosnuss, das trägt dazu bei, den fruchtigen Cocktail bei allen beliebt zu machen. Besonders bei der Party am Abend oder zum Aperitif empfehlen wir den „Koko“ um davor und danach richtig „abzudancen“.

**BOOM BOOM**

Der „Boom Boom“ ist ein fruchtiger und zugleich im Geschmack leicht bitterer Cocktail, der zum Aperitif, zum Essen und für die Party danach zu genießen ist. Qualitativ hochwertiger Gin sowie ein Schuss Campari, etwas cacao bitters, frische Mango und frische Zitrone sowie Vanille aus Tahiti runden das Geschmackserlebnis ab und erfreut das junge sowie ältere Publikum.

**CAIPIRINHIA**

Der „Caipirinhia“ sollte jedem Cocktailenthusiasten ein Begriff sein. Die Neuinterpretation in der „Boom Boom“-Bar hebt die „Caipi“ noch mal auf eine neue Stufe. Mit italienischem Amaretto und asiatischer Lychee kombinieren wir die verschiedenen Zutaten mit einem Premium Cachaca „Armazem“ aus Brasilien. Die saure Limette und der süße Zucker geben dabei der „Caipi“ ihren unvergesslichen Geschmack.

*Die „Boom Boom“-Cocktailkarte ist eine Mischung aus asiatischen, europäischen sowie südamerikanischen Spirituosen, die größtenteils mit asiatischen Zutaten verfeinert und im Tiki-Stil serviert werden. Dabei kommen auch außergewöhnliche Zutaten zum Einsatz, die jedem Drink einen besonderen, unvergesslichen Geschmack geben. Wir kombinieren hier die polynesishe Cocktailkultur Tiki mit unseren eigens kreierten asiatisch inspirierten Cocktails und erfinden somit eine völlig neue Getränkekategorie*

# GESUCHT, GEFUNDEN



## BACHMAIR WEISSACH SEE-APARTMENTS



#### Exquisite Oase

Seepromenade, Shoppingmeile und andere spannende Ausflugsziele liegen vor Ihrer Tür, dahinter herrscht optische Ruhe. Edles Design, durchdachte Details und klare Linien sorgen für ein rundum ausgewogenes Wohnerlebnis.

*Sie fahnden nach der perfekten Ferienwohnung?  
Die See-Apartments in Rottach-Egern bieten die  
besten Gründe, dort zu wohnen – und einen Nachteil:  
Sie wollen nicht mehr weg!*

Dass der Tegernsee eine der schönsten Regionen Deutschlands ist, begeistert auch die Industriellen, Filmproduzenten, Manager und Fußballstars, die hier hinter hohen Hecken in restaurierten Bauernhöfen oder Prachtvillen wohnen. Dass so viele Menschen, denen die Welt offensteht, sich ausgerechnet hier wohlfühlen, liegt einerseits an der Attraktivität des Tals, dessen Infrastruktur und Klima eine hohe Lebensqualität bieten, andererseits an seinem Charisma. Der Tegernsee verkörpert ein Bilderbuchbayern, das fast zu schön ist, um wahr zu sein, aber eben nur fast. Rote Geranien vor dunklen Holzhäusern, barocke Kirchtürme vor grünen Berghängen, Einheimische in Festtracht am Biergartentisch. Der Anteil an Biobauern ist hoch, die Kriminalitätsrate niedrig, das Bier unvergleichlich. Tegernseer Helles gilt als das Beste im Land.

Wer sich nun ebenfalls nach einem Haus am See sehnt, muss nicht gleich eins kaufen. Das auserlesene Lebensgefühl gibt es auch günstiger, auf Zeit, in den Bachmair Weissach See-Apartments. Die elf Unterkünfte sind für Familien und Freundeskreise gedacht, die in Rottach-Egern eine Auszeit mit Zuhausegefühl erleben möchten. In den Genuss des Rundumservices des vielfach preisgekrönten Spa & Resort Bachmair Weissach kommen Sie außerdem. In einer eige-

nen Wohnung lebt man wie ein Ortsansässiger, möglicherweise auch besser. Exzellenz in allen Bereichen ist seit Bau des Haupthauses das Leitmotiv des am See geborenen Hoteliers Korbinian Kohler. Dass er bei der Entwicklung der See-Apartments konsequent auf Qualität setzte, und sich viel Zeit ließ, ist in jedem Detail spürbar. Letztendlich entstand eine gekonnte Neuinterpretation des Haupthauses in Privatformat, so schön, dass man das Konzept am liebsten für Zuhause kopieren würde.

Sobald die Tür eines See-Apartments sich öffnet, beginnt der Designurlaub. Mit Vögeln geschmückte Tapeten und Leinenvorhänge transportieren die Natur ins Zimmer, gekalkte Eichenböden verleihen Wärme. Solnhofer Kalkstein im Bad und eine Arbeitsplatte aus gelbem Jura in der Küche buchstabieren Luxus mit großem L. Handgeschreinerte Massivholztische und mit Kernleder bezogene Sitzmöbel laden zu Spielabende und langen Mahlzeiten ein. Die Ingredienzien dafür stehen in einem wagenradgroßen Willkommenskorb bereit: frischgebackenes Brot, hausgemachte Marmelade, Butter mit Sel de Guérande, Bergkäse aus der Tegernseer Naturkäserei, Salat, Tomaten, von Hand gezogene Pasta, und, und, und. Die Kochtöpfe sind von Zwilling, das Messer-Set von WMF,



*Mit Vögeln geschmückte Tapeten und Leinenvorhänge transportieren die Natur ins Zimmer, gekalkte Eichenböden verleihen Wärme.*

der Staubsauger von Dyson, die Haushaltsgeräte von Siemens. Falls dennoch niemand den Kochlöffel schwingen möchte, erledigt das ein extra gebuchter Küchenchef, wahlweise bucht der Concierge einen Tisch in einem der vielen Restaurants rund um den See.

In der Bad Wiesseer Fischerei sitzt man in einer grünen Wiese mit Blick auf Alpengipfel, bestellt Fischsuppe, Thunfisch oder gegrillte Garnelen und lässt Champagner nachschenken, der in einer alten Badewanne auf Eis liegt. In der „Mizu“-Bar kann man das beste Sushi Bayerns kosten oder Black Cod, von dem Fachleuten behaupten, dass er besser als der von Nobu schmeckt. Im Tegernseer Bräustüberl stehen Bodenständigkeit und Schweinsbraten auf der Speisekarte, im Bussi Baby vietnamesische und thailändische Schlemmerspeisen, im Clubhaus Levanteküche und Jerusalem-Drinks.

Egal, ob Sie Cocktails, Sport oder den Besuch von Waldfesten planen, die passende Mode dazu gibt es direkt vor der Tür. Michael Meyer führt die neusten Kollektionen von Gucci, Prada und LaDoubleJ, der Moosbrugger-Shop ein paar Meter weiter Isabel Marant, Odeh oder Stella McCartney. Wer nach Dirndl, Lederhosen und zünftigen Accessoires sucht, wird bei Nicoletta Giacomelli, Trachtenalm oder der Hutmacherei Wieser glücklich. Verlockende Lingerie gibt es bei Baermanns, Home Accessoires bei Sunday in Bed, italienisches Eis direkt gegenüber. Nach dem Shoppen erholt man sich besonders gut in einer Onsen-Spa-Kabine oder mit einem Champagner in der Hand im Garten des Bachmair Weissach. Dafür kommen auch VIPs hierher – selbst wenn sie ein Haus am See besitzen.

LINDA WESTERMEIER

#### SEE-APARTMENTS

Es erwarten Sie elf elegante Suiten in vier Größen von 27 bis 52 Quadratmetern; buchbar ab 2 Nächte.

See-Apartments Rottach 27 m<sup>2</sup>  
Ab 249 Euro pro Nacht.

See-Apartments Egerner Bucht 35 m<sup>2</sup>  
Ab 289 Euro pro Nacht.

See-Apartments Malerwinkel 40 m<sup>2</sup>  
Ab 289 Euro pro Nacht.

See-Apartments Riederstein 52 m<sup>2</sup>  
Ab 319 Euro pro Nacht.

#### Inklusive:

Alle Inklusivleistungen des  
SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH  
drei Flaschen Wein bei Anreise

Nutzung des Mizu Onsen Spa Bereichs

Nutzung des Family Spa Bereichs mit  
Kinderschwimmbad, Family Sauna  
mit Zirbenruheraum, Innen- und Außenpools

Teilnahme am täglichen Sport- und  
Aktivprogramm

Kids & Teens Club für  
Kinder ab 3 Jahren

Unlimitierter VIP-Zugang zu  
„Tegernsee Phantastisch“

TegernseeCard mit Vergünstigungen  
(z.B.: 50 % Rabatt auf die Gondel der  
Wallbergbahn, Tegernseer Seeschiffahrt)



**BACHMAIR  
WEISSACH**  
SEE-APARTMENTS



**Grandioses Design**

Wie auf Wolken schlafen (oben) – oder die Kombination aus bayerischer Gemütlichkeit mit skandinavischem Hygge genießen (linke Seite). In den elf See-Apartments in Rottach-Egern fühlen sich Paare, Familien und Freundeskreise wohl, die im Urlaub ein Zuhausegefühl erleben möchten.

# GLÜCKSFALL CLUBHAUS-APARTMENTS



*Am Ufer des Tegernsees erlebt die Autorin  
Katharina Hasedenz bewusstseinsweiternden Luxus,  
philosophische Perfektion und großes Blau*



**See(len)-Erlebnis**

Urlauber oder Eventgäste, die ein paar Tage bleiben möchten, haben die Wahl: Sie wohnen privat in einem der drei Clubhaus-Apartments oder der exklusiven Penthouse-Wohnung, Seeblick inklusive – von der Einrichtung, die Vintagemöbel mit modernem Design kombiniert, bis hin zum Blick aus dem Fenster.

Das Apartment liegt direkt am Wasser, mit Blick nach zwei Seiten, durch geöffnete Fenster wehen frische Luft und Hochgefühl herein. Draußen ziehen weiße Boote über den See, drinnen greifen englische Tapeten das Schiffmotiv auf. In meinem Hästens-Bett liege ich wie auf Wolken, und genieße das Lebensgefühl Haus am See. Der gleichnamige Song von Peter Fox war immer meine Hymne, endlich erfüllt sich der Traum im Clubhaus Bachmair Weissach. Die Einrichtung ist luxuriös, doch schlicht – und was man braucht, manifestiert sich umgehend, denn Wünsche wahr werden zu lassen, gehört zum Konzept.

So wie die Hedonisten der Antike, versteht das insgesamt drei Suiten und ein Penthouse umfassende Feriendomizil den Glücksgrundsatz als Basis allen Denkens und Tuns. Ein wichtiger Bestandteil dessen, ist Ataraxie, die Seelenruhe. Der deutsche Experimentalphysiker Georg Christoph Lichtenberg schrieb im 18. Jahrhundert: Ich weiß aus unleugbarer Erfahrung, dass Träume zu Selbsterkenntnis führen – und auch heute finden Wissenschaftler, dass wer nach Lust, Genuss und Glück strebt, durchaus philosophisch handelt. Das Glück in der Natur erforschte etwa eine Studie aus dem Jahr 2013, die 20.000

Smartphone-Nutzer aus 18 Ländern aufforderte, in zufälligen Abständen ihr Wohlbefinden und ihre unmittelbare Umgebung aufzuzeichnen. Ich stelle das Experiment unter den aktuellen Bedingungen nach, und begeben mich auf die Terrasse des Clubhauses. Der Selbstversuch ergibt, dass ich dem dortigen Brunch bei gutem Wetter zehn von zehn Punkten geben würde; die an späten Cappuccinos oder frühen Rosés nippenden Gäste um mich herum, vermutlich auch. Ihre Stimmen klingen zufrieden, sie blicken verträumt in die Ferne. Wir scheinen uns kollektiv dem Zustand zu nähern, den die Studie als Blue Mind bezeichnet. Jeder Mensch, der schon einmal an einem See oder am Meer mit geschlossenen Augen den Wellen zuhörte, kennt ihn.

Der Begriff Blue Mind steht für die Tatsache, dass Stress in Wassernähe von uns abfällt, dass unser Atem entspannter fließt und die Gedanken freier schweifen; in meinem Fall zur nächsten Mahlzeit. Auf der Clubhaus-Speisekarte stehen libanesische Mezze oder über offenem Feuer gegrillte Auberginen, mit Gewürzen verfeinert, deren Namen schon beim Lesen auf der Zunge zergehen: Harissa, Tahini, Za'atar, Baharat, Pul Biber Tali, Dukka, Granatapfel, Ras-el-Hanout... Während mein Blick

über das Wasser bis Rottach-Egern oder Bad Wiessee gleitet, wohnt sich der Gaumen in Tel Aviv oder Marrakesch. Weltoffenheit und Heimatliebe erlebt man auch dort, die schönere Landschaft hier. Die Menschen halten sich gerne in der Nähe von Wasser auf, weil es von Natur aus beruhigend wirkt, sagt Sanam Hafeez, Neuropsychologin in New York City und Fakultätsmitglied an der Columbia University. Wasserkörper haben etwas Traumhaftes an sich, ähnlich wie Wolken, und erlauben uns, uns grenzenlose Möglichkeiten vorzustellen. Allein der Anblick lässt unseren Geist ruhig und friedlich werden. Körperliche Vorzüge bringt er offensichtlich auch. Das Leben in der Nähe von Wasser, sei es der Ozean oder ein kleiner See im Garten, bedeutet mehr als nur den Aufenthalt in einer angenehmen Umgebung. Studien zeigen, dass es eine ganze Reihe gesundheitlicher Vorteile gibt, erklärt Vinay Saranga, Psychiater und Gründer von Saranga Comprehensive Psychiatry in North Carolina. Es kann den Blutdruck senken, Stress abbauen, für Entspannung sorgen, die Kreativität verbessern und ein allgemeines Hochgefühl hervorrufen. Erwiesenermaßen hat selbst der Anblick eines leeren, mit Wasser gefüllten Aquariums eine positive psychologische Wirkung. Bei mir funktioniert sogar ein großes Glas Champagner.



Traditionsreiche Details und Accessoires sorgen für ein Rundum-Wohlgefühl

Waldbaden belegt laut Glücksstudie den zweiten Platz, Grün ist fast – aber nur fast – so stark wie Blau. Die perfekte Kombination von beidem bietet der unweit des Clubhauses beginnende Alte Sommerweg, dessen Serpentina an bewaldetem Hang vom Tegernseer Bahnhof bis hoch zur Neureuth Alm schlängeln. Das bekannte Berggasthaus lockt 1264 Meter über dem Meeresspiegel mit einer großen Sonnenterrasse, 180-Grad-Seeblick, bayerischer Küche und einer reich bestückten Kuchentheke. Den Rückweg erledigt die Schwerkraft. Im Gegensatz zu vielen anderen oberbayerischen Seen ist der Tegernsee an fast allen Stellen frei zugänglich. Im gleichnamigen Ort führt die Uferroute mal über Land, mal über Stege, vorbei an Cafés, Biergärten, Eisdielen, Boutiquen und einem erstaunlichen Saunaboot samt Lounge Area. Während ich überlege, ob ich mich gerade so wohl fühle, weil mein Körper zum See „Mama!“ sagt, da wir aus dem Wasser stammen, und zu 85 Prozent (Säuglinge) bis 70 Prozent (Erwachsene) daraus bestehen, geht der Tag zu Ende – und der Sonnenuntergang zieht sämtliche Farbreister. In einem TED Talk wünschte sich der Meeresbiologe Wallace J. Nichols vor ein paar Jahren, dass sich niedergeschlagene oder ängstliche Menschen in Wassernähe begeben sollten. „Ich möchte, dass allgemein bekannt wird, dass es guttut, ruhig am Wasser zu sitzen. Ich möchte, dass Eltern und Lehrer das auch jungen Menschen vermitteln ... und ihnen sagen, wenn ihr einen schlechten Tag habt, geht ans Wasser, dann geht es euch bald besser.“ Das Clubhaus würde ihm sicher gefallen.

KATHARINA HESEDENZ

### CLUBHAUS-APARTMENTS

Es erwarten Sie vier elegante Apartments in Größen von 37 bis 110 Quadratmetern; buchbar ab 2 Nächte.

- Seesuiten, 29-37 m<sup>2</sup>. Mit Parkettboden, Wohn/Schlafraum und Balkon.  
Ab 249,00 Euro pro Nacht.
- Penthouse, 110 m<sup>2</sup>. Masterbedroom, zweites Schlafzimmer mit Stockbett, Wohnraum mit Esstisch für 6 Personen, Süd- und Westbalkon.  
Ab 529,00 Euro pro Nacht.

#### Inklusive:

- Alle Inklusivleistungen des SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH
- Nutzung des Mizu Onsen Spa Bereichs
- Nutzung des Family Spa Bereichs mit Kinderschwimmbad, Family Sauna mit Zirbenruheraum, Innen- und Außenpools
- Teilnahme am täglichen Sport- und Aktivprogramm
- Kids & Teens Club für Kinder ab 3 Jahren
- Unlimitierter VIP-Zugang zu „Tegernsee Phantastisch“
- TegernseeCard mit Vergünstigungen (z.B.: 50 % Rabatt auf die Gondel der Wallbergbahn, Tegernseer Seeschiffahrt)



Weitere Informationen unter [clubhaus-tegernsee.com](http://clubhaus-tegernsee.com)



**Beste aller Welten**

Liebevoll restaurierte Erbstücke treffen auf maritimes Flair (linke Seite).  
Im Hästen-Bett wie auf Wolken schlafen. Durch die geöffneten Fenster wehen  
frische Luft und Hochgefühl herein. Draußen ziehen weiße Boote über den See,  
drinnen greifen englische Tapeten das Schiffmotiv auf (oben).



# SO SCHMECKT LEVANTE



Der Bauch von Tel Aviv, das ist der Shuk Ha'Carmel Markt, der nur samstags, zum Shabbat, Pause macht. Kein anderer Ort steht so sehr für diese komplett essverrückte Stadt. Inmitten des bunten Durcheinanders zahlloser Gemüse-, Obst- und Gewürzstände wird überall bestes Streetfood angeboten. All die Gerichte, die für israelisches Lebensgefühl stehen, sind im Angebot – großartige Kebabs und Falafel, sämiger Hummus, „Jerusalem-Teller“ mit Hühnerleber und anderen Innereien oder Sabich, eine bodenständige Delikatesse aus gebratener Aubergine, Ei und Salaten, die man, eingeklemmt in ein Pita-Brot, aus die Hand isst.

Die ostmediterrane Küche, als deren erklärte Hauptstadt die Metropole an der Mittelmeerküste gilt, erlebt derzeit einen weltweiten Siegeszug. Ob in New York, London oder Berlin – überall eröffnen Restaurants, wo man die vielfältigen regionalen Varianten der Levante-Küche mit ihrem Fokus auf vegetarische Gerichte anbietet. Und auch der Tegernsee hat seinen Außenposten dieses Küchenstils: das Clubhaus Bachmair Weissach. Gewürzmischungen wie Harissa, Za'atar oder Baharat stehen hier ganz selbstverständlich auf der Speisekarte, denn das Küchenteam hat sich auf intensive Recherche begeben. Und es ist Ehrensache, dass alle Gewürzmischungen im Haus hergestellt werden, auch deshalb, weil sie von der Zusammensetzung her authentisch bleiben, aber an den mitteleuropäischen Gaumen angepasst wurden.

Zum Beispiel die nordafrikanische Gewürzpaste Harissa, die im Original sehr scharf ausfällt. Das Küchenteam des Clubhauses entwickelte auf Basis von roter Paprika, Tomaten und roter Zwiebel eine eigene Version, die alle Bestandteile wiedergibt, aber etwas milder ist. Die eigens dafür zubereitete Gewürzmischung enthält ebenfalls Paprika für die Farbe, für Geschmackstiefe sorgen getrocknete Paprika, geräuchertes Chili, etwas Kümmel sowie Koriander- und Fenchelsaat. Die Harissa-Sauce liefert das geschmackliche Rückgrat für eines der Lieblingsgerichte im Clubhaus: Die im Ofen gebackene Aubergine, ein veganes Gericht, bei dem Salzmandeln für Crunch und viele Kräuter für herbale Frische sorgen. Doch auch Fleischfreunde müssen auf die markante Sauce nicht verzichten – sie passt mit ihrer Würze perfekt zu Lamm-Chops, Flanksteak und Rib Eye.

Die Aubergine ist ein typisches Gericht der Levante-Küche, wo Gemüse, Kräuter und Gewürze die Hauptrolle spielen, Fleisch eher in den Hintergrund rückt. So ist es auch im Clubhaus: Die bunten, geschmackvollen Teller vermitteln das Gefühl, in Tel Aviv oder Beirut am Strand zu sitzen. Das Wort Levante bedeutet übertragen „wo die Sonne aufgeht“, früher kannte man die östliche Mittelmeerregion als Morgenland. Heute umfasst der Begriff Levante im engsten Sinn Israel, Palästina, Syrien, Jordanien und den Libanon, auch Teile der Türkei und Griechenlands sowie Ägyptens und Zyperns werden bisweilen dazugezählt.

  
**CLUBHAUS**  
BACHMAIR WEISSACH

Weitere Informationen  
unter [clubhaus-tegernsee.com](http://clubhaus-tegernsee.com)





Mezze heißt das Stichwort. Auch im Clubhaus bietet man Mezze nach dem derzeit so aktuellen Sharing-Prinzip an.

Eine klassische Speisenfolge wie in der westlichen Küche kennt die Levante nicht. Meist wird alles gleichzeitig auf den Tisch gebracht – in Form vieler kleiner Teller, von denen sich jeder Gast am Tisch bedient: Mezze heißt das Stichwort. Auch im Clubhaus bietet man Mezze nach dem derzeit so aktuellen Sharing-Prinzip an: das orientalische Kichererbsenpüree Hummus, das arabische Baba Ganoush aus Auberginen und der Sesampaste Tahina sowie der libanesische Frischkäse Labneh werden mit würzigen Oliven und ofenwarmem Pita-Brot in die Mitte des Tisches gestellt und jeder nimmt sich. Die beste Einstimmung in die Levante-Küche, die eine Kultur des Teilens propagiert, bei der das entspannte Zusammensein am Tisch und der Genuss im Vordergrund stehen. Eine genussorientierte Küche, die gut in die Zeit passt.

Weil auch Fisch im östlichen Mittelmeerraum zu den Grundnahrungsmitteln zählt, ließ sich die Clubhaus-Küche eine Tegernseer Variante mit sanft gegarter Seeforelle einfallen: Der Fisch wird mit Spinatsalat und Olivenölvinaigrette serviert, der Clou aber ist die (selbstverständlich hausgemachte) Dukkah-Crunch-Mischung des Küchenchefs. Das ursprünglich arabische Rezept empfand er mit gerösteten Hasel- und Cashewnüssen nach, dazu kommt eine Vielzahl an Gewürzen, von Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer und Fleur de Sel über geriebenen Thymian und Anissaat bis zu Fenchel- und Koriandersamen sowie weißem und schwarzem Sesam. Ein Teil der Gewürze wird vorab im Ofen goldgelb geröstet, um ihnen ein Maximum an Geschmack zu entlocken.

Dass diese gesunde und geschmacksintensive Küche derzeit auch bei uns so hip ist, hängt vor allem mit Israel zusammen, das im Nahen Osten längst die kulinarische Vorherrschaft übernommen hat. Es waren israelische Köche, die seit den 1990er-Jahren in Tel Aviv und Jerusalem eine regelrechte Gourmet-Revolution in Gang brachten. Der multikulturelle Hintergrund des Landes stand dabei Pate, mit seinem Mix an Esskulturen, den die heutige israelische Küche widerspiegelt. Sie ist arabisch, türkisch, osteuropäisch, persisch, aber auch durch Kolonialismus geprägt, also mit französischen und britischen Einflüssen. Seit sich Tel Aviv in den letzten zehn Jahren immer mehr zu einem Mekka für Feinschmecker entwickelte, machen israelische Köche auch international Karriere und tragen ihre Stilistik in die Welt. Allen voran natürlich Yotam Ottolenghi, der in seiner Wahlheimat London längst als eine Art Jamie Oliver der nahöstlichen Küche gilt und dessen Kochbücher auch bei uns in keinem gourmetaffinen Haushalt fehlen. Nicht zuletzt trugen neben israelischen Auswanderern auch die Migrationsbewegungen der letzten Jahre aus Syrien oder dem Irak zur Verbreitung der Levante-Küche bei – vor allem in Wien und Berlin kann man sie sehr authentisch genießen. Aber eben auch am Tegernsee, wo man ein Essen am besten ganz stilgerecht mit einer cremigen Malabi vollendet, einer Milchcreme mit Rosenblüten, die man auch als Levante-Pannacotta beschreiben könnte. Dazu serviert die Küche Dattelsirup und Buchweizen crunch – und wenn man jetzt hinaus aufs Wasser blickt, dann fühlt man sich fast wie am Strand von Tel Aviv.

CHARLOTTE MILLER





GLÜCKSMOMENTE  
AUCH AUF  
DEM GIPFEL

*Im Alten Wallberghaus gelingt die hohe Kunst, sich genussvoll auf Wesentliches zu besinnen – und das kleine Stück Himmel zu pflegen, das in jedem von uns steckt*



**DIE ZIMMER** im Alten Wallberghaus sind weiß getüncht, die Dielenböden riechen nach Orange, die Bettdecken sind mit feinem Leinen bezogen. Man öffnet die hellen Vorhänge und erblickt eine neue Welt.

Glücksmomente am Tegernsee dauern länger – und dazu zählt auch das Gipfelglück! Wer bei seinem Aufenthalt auch die wunderbare Bergwelt des Tegernseer Tals genießen möchte, ist im Berghotel Altes Wallberghaus an der richtigen Adresse. Das Berghotel Altes Wallberghaus liegt auf dem berühmten Wallberg, dem Tegernseer Hausberg, auf 1512 Meter Höhe und ist perfekt für Wanderer und Bergsteiger, für Ruhesuchende und Naturliebhaber, aber auch für Genießer, das romantische Weekend-Getaway zu zweit oder die Familienfeier.

Das Alte Wallberghaus ist ein magischer Ort, inmitten unberührter Natur gelegen. Entschleunigung ist hier keine Sehnsucht, sondern Alltag. Und gleich nach dem Aufwachen kann man weiterträumen ... Was man beim Blick aus dem Fenster erblickt, ist allerdings keine Fototapete, sondern Realität. Schlägt man morgens die Augen auf, sieht man draußen frühmorgens die Sonne hinter den Berggipfeln aufgehen, davor das satte Grün der Bergwiesen. In den Fensterkästen blühen Geranien und aus der Ferne kann man die Kuhglocken hören ... „Back to nature“, aber trotzdem alles mit Stil und in gepflegter Atmosphäre – so wie man es von den Häusern der Bachmair Weissach Group gewöhnt ist.

Hotelier Korbinian Kohler übernahm das Alte Wallberghaus im Jahr 2016. Für ihn ist es ein Stück Heimat, denn schon in seiner Kindheit war er auf

dem Wallberg zum Skifahren. Und es ist auch ein weiterer Mosaikstein im Bachmair-Weissach-Kosmos. Eine einfache, aber feinsinnige Hotellerie zu erschaffen, dies war sein Ansinnen. Mit dem Berghotel Altes Wallberghaus trifft er den Zahn der Zeit: Gestresste Manager und Führungskräfte entspannen heute beim Waldbaden statt auf dem Golfplatz,



dem Wandern erlebt ein Comeback und hat sich zu einem absoluten Trendsport entwickelt – auch bei der jungen Generation.

Weniger ist mehr. Beim Interieur setzte Hotelier Korbinian Kohler auf natürliches Holz und Minimalismus. Die Wände erstrahlen in klassischem Weiß, die Bettdecken sind mit feinem Leinen bezogen, die Zimmer sind piksauber. Und dank der herrlichen

Bergluft schläft man gleich noch einmal doppelt so gut. Die Zimmer sind gemütlich und im typischen Bachmair-Weissach-Stil eingerichtet. Auch auf den kuscheligen Bachmair-Weissach-Bademantel dürfen sich die Gäste freuen. Aber man verzichtet auf Chi-Chi und Überflüssiges, denn auf dem Berg kommt man auch ohne großen Luxus und auch ohne TV und Minibar aus.

Das Berghotel Altes Wallberghaus bietet Platz für insgesamt 60 Gäste. Es stehen sieben Doppelzimmer zur Verfügung, die auch zur Einzelnutzung gemietet werden können, außerdem vier Vierbettzimmer und ein Sechsbettzimmer. Wer es ganz „basic“ mag, bucht sich im „Matratzenlager“ mit 6 Doppelstockbetten ein. Perfekt also auch für den Familienurlaub oder den (Berg-)Ausflug mit Freunden. Die kleinen „Gipfelstürmer“ sind ebenfalls willkommen: Kinder bis 2 Jahre übernachten kostenfrei im Zimmer der Eltern, ein Babybett kann dazu gebucht werden. Jedes der Zimmer verfügt über ein eigenes Waschbecken, das Sechsbettzimmer auch über ein eigenes Badezimmer. Bei den Doppel- und Vierbettzimmern nutzt man das Gemeinschaftsbad – so muss ein Hüttenurlaub sein!

Bergluft macht hungrig! Auch in kulinarischer Hinsicht hat das Berghotel Altes Wallberghaus viel zu bieten. Der Tag startet mit herrlich duftendem Kaffee und auch auf den Cappuccino muss man nicht



Zum Mittagessen oder zur Brotzeit genießt man dann auf der großen Sonnenterrasse köstliche Suppen, Salate zum Beispiel mit Ziegenkäse oder auch warme Gerichte.

verzichten: Die Kaffeespezialitäten kommen aus der hauseigenen Rösterei am Tegernsee. Am Frühstücksbüfett stärkt man sich mit vielen Naturprodukten, zum Großteil aus der Region: Vom Bircher Müsli mit frischen Früchten bis hin zum Rührei mit kross gebratenem Speck ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Zum Mittagessen oder zur Brotzeit genießt man dann auf der großen Sonnenterrasse köstliche Suppen, Salate zum Beispiel mit Ziegenkäse oder auch warme Gerichte. Ein Muss sind die Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder – für Vegetarier – die Käsespätzle mit Bergkäse. Dank der wunderbaren Aussicht ein doppelter Genuss. Der köstliche Kaiserschmarrn – frisch aus der Pfanne und mit Vanilleeis serviert – darf zum Abschluss nicht fehlen ebenso frisch gebackene Kuchen. Bei kühleren Temperaturen steht den Gästen ein großzügiger und heller Gastraum zur Verfügung.

Die Kalorien hat man sich nach dem Aufstieg – dieser dauert circa anderthalb Stunden vom Parkplatz an der Wallbergbahn – auf jeden Fall verdient. Die Wanderung lohnt sich! Etwa auf der Hälfte der Strecke hat man einen herrlichen Ausblick von oben auf den gesamten Tegernsee, kurz vor dem Ziel sieht man die

Kühe auf der Weide grasen und mit etwas Glück kann man auch einem Steinadler, die rund um den Wallberg leben, beim Nisten zusehen. Wer es gemütlicher angehen möchte, steigt unten im Tal in die Wallbergbahn: Oben angekommen, sind es nur circa 15 Minuten Fußweg bis zum Berghotel Altes Wallberghaus.

Nicht nur beim Aufstieg kommt man ins Schwitzen. Ein weiteres Highlight ist die Bergsauna mit Blick auf den Wilden Kaiser – das wohl höchst gelegene Spa am Tegernsee und eine absolute Wohltat nach einer langen Wanderung!

Abends wird für die Gäste des Berghotel Altes Wallberghaus ein Drei-Gänge-Hüttenmenü serviert. Nichts Exotisches, aber auch keine strikt bayerischen Gerichte: So gibt es zum Beispiel Büffelmozzarella auf Salat zur Vorspeise und danach Maispoulardenbrust auf Ratatouille mit Kartoffelstampf oder alternativ Spinatknödel mit Tomatenbutter und geriebenem Bergkäse. Zum Hauptgang wird immer auch eine vegetarische Variante angeboten. Hüttenwirtin Carla läutet zum Essensbeginn mit der Glocke. Und dazu gibt es ein gutes Glas Wein oder ein Schnapsel zum Abschluss.

Bergzeit ist das ganze Jahr! Auch im Winter lohnt sich der Besuch im Berghotel Altes Wallberghaus: Die 6,5 Kilometer lange Naturrodelbahn am Wallberg hat bei guten Schneeverhältnissen täglich von 8.45 bis 15.30 Uhr geöffnet (für Kleinkinder allerdings nicht geeignet). Im Spa & Resort Bachmair Weissach können sich die Gäste des Berghotels kostenfrei Schlitten ausleihen.

Auf dem Berg darf natürlich auch gefeiert werden! Das Alte Wallberghaus ist die perfekte Eventlocation und kann zum Beispiel für Hochzeitsfeiern exklusiv gemietet werden. Was gibt es Schöneres, als dem Himmel so nah zu sein, wenn man gerade im siebten Himmel schwebt? Aber auch für andere private Veranstaltungen wie Geburtstage, Taufen und andere Familienfeste oder auch geschäftliche Feiern, Tagungen etc. ist das Berghotel Altes Wallberghaus perfekt. Neben dem Gastraum steht auch ein separater Eventraum zur Verfügung.

Der Wallberg ruft also – egal, ob man Natur erleben und sportlich aktiv werden möchten oder ob Kulinarik oder Geselligkeit im Vordergrund stehen.  
ANDREA VODERMAYR

# DER LANGE WEG INS PARADIES



**Sharon Berkal** hat 2018 die Agentur HAUS GLANZ gegründet, um den deutschen Mittelstand strategisch und kreativ seinen Kunden näher zu bringen. Im HAUSEigenen Onlinemagazin gibt es regelmäßig das Beste Deutschlands aus Design, Mode, Kultur und Leben.



Ein paar Tage am Tegernsee gehen für mich immer. Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter, meine Berliner Seele ist jedes Mal dankbar für eine Auszeit an diesem schönen Flecken Erde und gerade im Bachmair Weissach fühle ich mich immer bestens umsorgt und aufgehoben. Eine Nacht in seinem alpinen Außenposten, das Alte Wallberghaus auf dem Tegernseer Hausberg - dem, Sie ahnen es, Wallberg - war also schon lange überfällig. Höhenluft und Hüttenromantik für den designverliebten Großstädter: Mein Name stand in dicken Lettern auf diesem Paket!

An einem Wochenende im Spätsommer war es dann soweit. Nach einem Zwischenstopp in München lieferten wir unser Gepäck im Bachmair Weissach - für die spätere Regenerationsphase - ab und machen uns mit einem Rucksack für die Nacht auf den Weg nach oben. Hoch geht es auf zwei Arten: bequem mit der Gondelbahn oder sportlich zu Fuß. Aufgrund meines drastischen Hangs zur Höhenangst wählten wir die sportliche Variante, das Drei-Gänge-Menü am Abend und der Ausblick sollte verdient sein!

Laut ortsansässiger Personen würde der Aufstieg ca. 2,5 Stunden dauern ... Und wenn Sie jedes Wochenende in den Bergen sind, mag das für Sie auch zutreffen ... Aber wenn Ihr sportliches Talent eher in der urbanen Ebene seine Höchstform entfaltet, dann werden Sie ziemlich sicher (viel) länger benötigen. Sei es der brüllenden Hitze oder der frisch überwundenen Covid-Infektion zu verdanken: Wir haben von Hotel zu Hotel auf 1815 Höhenmeter sechs Stunden benötigt! Nach der Hälfte war ich so fertig mit den Nerven, dass wir uns überlegten, wieder abzusteigen und mit der

Gondel hochzufahren. Aber die Angst rebellierte. Als ich auch die Hotelmanagerin vom Alten Wallberghaus nicht überzeugen konnte, mich mit einem Bergmobil abzuholen (Sie blieb eisenhart!), ging es mit viel Wille, noch mehr Pausen und einem Ehemann, der schon heimlich die Nummer der Bergwacht eingespeichert hatte, weiter nach oben.

Mit diesem kleinen Exkurs will ich Ihnen eine echte Entscheidungsgrundlage für Ihren Weg bieten. Ich will Ihnen nichts schön- und auf keinen Fall etwas ausreden. Es ist ein tolles Gefühl, wenn Sie dann nach stundenlanger Anstrengung das Dach des Alten Wallberghauses sehen und wissen: Gleich ist alle Qual vorbei. Der Heiland ist in Sicht. Schätzen Sie sich einfach richtig ein und nehmen sich genügend Zeit sowie Trinken und Essen für den Aufstieg mit. Und schämen Sie sich auch nicht die Bahn zu nehmen, wenn Sie sich nicht gut fühlen. Alle sind willkommen.

So auch wir, als wir oben ankamen. Die Tische waren bereits für das Abendessen auf der Panorama-Terrasse gedeckt und in die Betten mit blütenweißer Wäsche musste danach nur gefallen werden. Die Reduzierung auf das Wesentliche ließ wie erwartet sofort die Seele aufblühen. Frisch geduscht und mächtig stolz genossen wir dann bei einem Glas Wein einen traumhaften Sonnenuntergang über dem Tegernseer Tal. Die Ruhe und Reinheit waren ein unvergessliches Erlebnis und würden mich jederzeit wieder (mit viel Zeit) aufsteigen lassen. Um 22:00 Uhr, pünktlich zur Hüttenruhe, fielen wir zufrieden ins Bett. Nicht ohne den Wecker für einen ebenso traumhaften Sonnenaufgang zu stellen ... SHARON BERKAL

# HOCH ZU ROSS *DURCHS* TEGERNSEER TAL

*Es gibt viel zu erleben und zu entdecken im Tegernseer Tal und hierfür zahlreiche Möglichkeiten. Ob zu Fuß, mit dem Rad, auf Skiern oder im Flug mit dem Gleitschirm lässt dieser wunderbare Ort keine Wünsche offen. Doch hoch zu Ross ist die Erkundung der Region mit seinen Bergen, Tälern, Wäldern und Gewässern eine ganz besondere Erfahrung, verwoben mit und in der Natur. Über das Pferd wird unser schneller Lebenswandel von jeher entschleunigt und bringt uns wieder zu uns selbst*

Auf zahlreichen Reitwegen und Routen ist es möglich, das Tegernseer Tal in seiner ganzen Vielfalt und aus einer ganz neuen und einzigartigen Perspektive zu erleben.

## WEISSACH AUEN

Im Galopp auf Sand oder Kieswegen, durch Wälder und entlang der Weissach kann man das Reiterherz auf ausgeschilderten Reitwegen baumeln lassen und im Landschaftsschutzgebiet der Weissach Auen Natur pur erleben. Flora und Fauna sind eine der schönsten des Alpenvorlandes und durch ihre Artenvielfalt geprägt. Mit Glück erhascht man einen Blick auf seltene Arten wie den Eisvogel, die Wasseramsel, den Zwergschnäpper oder vor allem im Frühjahr auf ein Blumenmeer von Enzian, Orchideen und der Schneeheide.

Sowohl im Sommer als auch im Winter ist diese Strecke ein besonderes Erlebnis für Mensch und Tier.

**Dauer:** ca. 2–2,5 h

**Wegbeschaffenheit:** Sand/Kies

Möchte man den Ritt zu einem Halbtagesritt ausdehnen, folgt man der Weissach und erreicht nach einigen Kilometern den Ort Kreuth, durchquert diesen und kommt im Anschluss im malerischen und geschichtsträchtigen Wildbad Kreuth an.

Im Jahr 1818 wurde das historische und gleichzeitig mystische Anwesen vom bayerischen Königshaus erworben und durch König Max Joseph ausgestattet. Es diente Kaiserin Sisi, ihrem Gatten Franz Joseph sowie Kaiser Nikolaus von Russland für ihre Kuraufenthalte. Lange Jahre wurde das Anwesen von der Hans-Seidel-Stiftung als Schulungszentrum und für Vorträge, Konzerte sowie Klausurtagungen der CSU genutzt. Heute ist Wildbad Kreuth das jüngste Mitglied im Bachmair-Weissach-Kosmos und wird in ein einzigartiges Mental-Retreat von Weltrang verwandelt.

## WALLBERG MIT EINKEHR IM BERGHOTEL ALTES WALLBERGHAUS AUF 1512 M

Eine Forststraße führt auf den Wallberg, das Wahrzeichen des Tegernseer Tals. Nach einem Aufstieg von ca. 776 Höhenmetern und nach ca. 4 h gelangt man ans Berghotel Altes Wallberghaus. Der Aufstieg

wird für Ross und Reiter mit der atemberaubenden Aussicht auf den gesamten Tegernsee und das bayerische Voralpenland entlohnt. Eine besondere Belohnung für die Vierbeiner sind die saftigen Almwiesen, und bei einer zünftigen Jause im Berghotel Altes Wallberghaus können sich auch die Reiter vor dem Abstieg stärken.

**Dauer:** einfach ca. 4 h

**Wegbeschaffenheit:** Forststraße

**Höhenmeter:** ca. 776 m

## AM FUSSE DES WALLBERGS: UNTERWALLBERG

Bei einem Ausritt am Fuße des Wallbergs wechseln sich Bergauf- und Bergabstrecken ab. Immer begleitet von der zauberhaften Aussicht auf den Tegernsee, hat dieser Ritt einen ganz besonderen landschaftlichen Reiz.

**Dauer:** ca. 1,5 h

**Wegbeschaffenheit:** Feld- und Schotterwege

## UM DEN RINGBERG

Die Strecke um den Ringberg lädt durch die vielen Bergauf-Strecken zum Galoppieren ein. Auf halber Höhe des Ringbergs liegt Schloss Ringberg. Herzog Luitpold in Bayern hatte im Jahr 1912 den Grundstein des majestätischen Gebäudes gelegt, das ursprünglich als neuer Familienstammsitz dienen sollte. Heute wird das Schloss von der Max-Planck-Gesellschaft als Tagungs- und Begegnungsstätte genutzt. Vom Pferd aus kann man ein paar Blicke auf das beeindruckende Anwesen erhaschen.

**Dauer:** ca. 1,5 h

**Wegbeschaffenheit:** Straße und unbefestigte Feldwege

## TAGESRITT INS SUTTENGEBIET

Ross und Reiter führt dieser Ritt von Rottach-Egern über ebene Wege nach Enterrottach. Man streift durch einen Bergwald, passiert den Rottachfall und gelangt in das Naturschutzgebiet des Suttensees. Es folgt ein Anstieg auf rund 1000 Höhenmeter auf eine wunderschöne Almregion. Eine Alm lädt zur Einkehr ein. Von dort treten die Pferd-Menschen-Paare frisch gestärkt den Heimritt an. Mit viel Glück zieht ein Steinadler seine Kreise.

**Dauer:** ca. 3 h

**Wegbeschaffenheit:** Straße und unbefestigte Feldwege

## REITERHOF KIRSCHNER ALM BACHMAIR WEISSACH

Die Reitanlage des Spa & Resort Bachmair Weissach bietet ihren Gästen den Urlaub mit dem eigenen Pferd und lädt zur Erkundung der wunderschönen und ursprünglichen Natur ein. Das Verreisen mit eigenem Pferd ist für Mensch und Tier eine ganz besondere Erfahrung, denn hier hat man endlich Zeit für den geliebten Vierbeiner und für ausgedehnte Ritte.

Das Team der Reitanlage begleitet gerne die vier- und zweibeinigen Gäste in die ursprüngliche und naturbelassene Umgebung.

Vor Ort stehen Pferd und Reiter für das besondere Urlaubserlebnis folgende Anlagen und Einrichtungen zur Verfügung:

- Box: ausmisten 2 x täglich, füttern 3 x täglich (Heu, Hafer, Pellets)
- Täglicher Koppel- oder Paddockgang (entsprechend der Witterung und Jahreszeit)
- 20 x 40 Reithalle (Belag Sand/Fließgemisch)
- 40 x 80 Dressur- und Springplatz
- Vielseitigkeitsparcours mit Naturhindernissen
- 16 m Roundpen/Longierzirkel

Das Heu für die Fütterung wird beinahe ausschließlich von den eigenen Flächen geerntet und zeugt von höchster Qualität.

Für die reiterliche Ausbildung steht Raphaela Meixner (Niveau S\*\*\*\*) kompetent für Unterricht zur Verfügung. Für die weitere, intensive Weiterbildung können Kurse in den unterschiedlichsten Disziplinen (Dressur, Springen etc.) absolviert werden (auf Anfrage und Verfügbarkeit). Auch an die Kleinsten wurde gedacht. Beim Streicheln, Putzen und Reiten der Ponys Mona und Lisa können sie erste Erfahrungen mit den sanften Vierbeinern sammeln.

Ausritte werden auf Anfrage und Verfügbarkeit auf den hoteleigenen Pferden angeboten.

STEFANIE PÖHLMANN



# NO WORDS NECESSARY



ERSTE TEGERNSEER KAFFEERÖSTEREI GMBH  
Tegernseer Str. 101 / 83700 Weißbach, Gde. Kreuth / Tegernsee

[www.etk.coffee](http://www.etk.coffee)

# KAFFEEGENUSS MIT MAXIMALER TRANSPARENZ



Wenn morgens der Duft von frisch gemahlenem Kaffee in die Nase zieht, dann erleben die Gäste im Frühstückspavillon des Bachmair Weissach einen Luxus, den wohl kein anderes Haus in Deutschland zu bieten hat: den Service einer Highend-Kaffeerösterei gleich nebenan. Mario Felix Liebold, Gründer der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei, hat nicht nur die hauseigene Mischung für den Start in den Tag entwickelt, sondern auch dafür gesorgt, dass die Bohnen dafür frisch gemahlen wurden, und zwar mit einer Profimühle. „Meist wird Kaffee fertig gemahlen eingekauft“, sagt der Experte. „Den Unterschied schmeckt man.“ Gerade in den Ferien, so meint er, möchte man den Tag besonders genussvoll beginnen. In enger Abstimmung mit Korbinian Kohler entwickelte Liebold, der auch viele Single-Estate-Kaffees im Sortiment führt, einen eigenen Frühstücks-Blend für Freunde des Filterkaffees, und dazu einen weiteren Blend für die Espresso-Trinker unter den Hotelgästen.

„Der Filterkaffee hat Noten von Schokolade, Nougat und Toffee“, so Liebold. Ein fein ausbalancierter Blend mit wenig Säure, den man schwarz genießen kann, aber auch mit einem Spritzer Milch. „Bei Kaffeemischungen kommt es darauf an, das richtige Mengenverhältnis zu finden“, sagt der Kaffeeprofi. Und, anders als bei industriellen Röstungen aus rund 15 Sorten, die oft standardisiert schmecken: „Wir verwenden in der Mischung nur drei Kaffees, aus Brasilien, Guatemala und Indien.“ Eine Besonderheit ist, dass die Bohnen aus Guatemala neuerdings von Liebolds eigenem Research Plot stammen. Auf der Farm „El Gigante“ im südlichen Hochland

von Guatemala erwarb er ein Flurstück, um hier seinen Traum vom besten Kaffee des Landes umzusetzen. „Maximale Transparenz, Nachhaltigkeit und Fairness sind uns wichtig“, sagt Liebold. „Deshalb gehen wir jetzt den letzten Schritt zur vollkommenen Nachvollziehbarkeit unserer Produkte.“

Wer später am Tag im Clubhaus Bachmair Weissach auf der Terrasse sitzt, über das Wasser blickt und in die Sonne blinzelt, der kann sich fast wie im Süden fühlen. Der Espresso, der hier serviert wird, unterscheidet sich in Zusammensetzung und Röstprofil vom morgendlichen Kaffee. Auch er wird in einer professionellen Siebträgermaschine gebrüht. Was die Gäste nicht ahnen, aber schmecken: Liebold und sein Team sorgen auch für die regelmäßige Feinjustierung der Kaffeemaschinen in den einzelnen Häusern: „Wenn sich das Klima verändert und zum Beispiel die Luftfeuchtigkeit steigt, läuft der Espresso mit der Zeit einfach anders. Das wirkt sich massiv auf den Kaffeegeschmack aus, der dann leicht bitter oder wässrig geraten kann.“

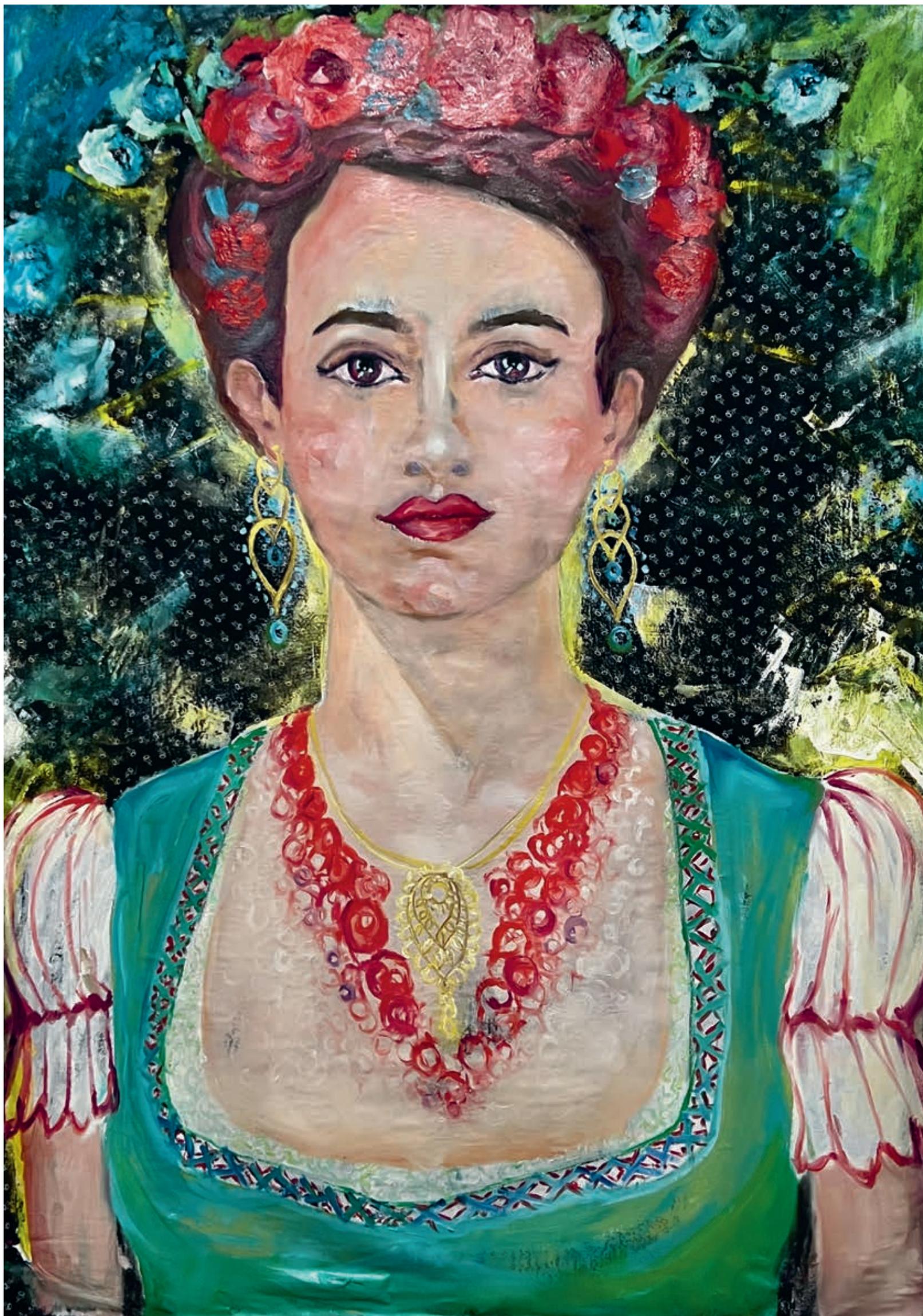
Die Erste Tegernseer Kaffeerösterei, die dieser Tage 15. Jubiläum feiert, konzentrierte sich von Anfang an ganz auf das Thema Spezialitätenkaffees. Das bedeutet, dass Liebold seine Bohnen nach höchsten Qualitätsstandards direkt von Produzenten in aller Welt kauft, mit denen er enge Beziehungen pflegt: „So vermeiden wir den Zwischenhandel, das Geld geht direkt an die Menschen, die 95 % der Arbeit im Ursprung machen und somit an die, die es wirklich verdient haben.“

CHARLOTTE MILLER

**ART**

**&**

**PHILOSOPHY**





# DER UNTERSCHIED ZWISCHEN EINEM BERÜHMTEM UND EINEM GUTEN BILD IST DIE BESSERE GESCHICHTE

*Korbinian Kohler spricht mit Dr. Peter Haller  
über sein neuestes Buch, die echte Mona Lisa  
und den Ehrgeiz eines Sammlers*

**KORBINIAN KOHLER:** Guten Tag Herr Dr. Haller und vielen Dank für Ihre Zeit. Lassen Sie uns gleich in medias res gehen und über Ihr neuestes Buch „ART PERFORMANCE“ sprechen, dem eine sehr interessante, aber auch erstaunliche These zugrunde liegt.

**DR. PETER HALLER:** Die Philosophie ist eigentlich simpel. Der Unterschied zwischen einem berühmten und einem guten Bild ist die bessere Geschichte. Ein berühmtes Kunstwerk muss also nicht besser sein als gute andere Arbeiten. Letztlich sammle ich Kunstwerke mit überraschenden Entstehungsgeschichten.

Wenn Sie berühmte Beispiele nehmen, wie etwa den David von Michelangelo, wahrscheinlich die berühmteste Skulptur, die es heute gibt, ist sie bei Weitem nicht seine beste. Er hat beim Grabmal Julius II. wesentlich bessere Skulpturen gestaltet, z. B. seinen Moses oder die Skulpturen bei den Medici-Grabmälern. David hat einen etwas zu großen Kopf, zu große Hände, die Anatomie ist nicht optimal. Da war Michelangelo noch in seinen Anfängen. Aber es ist seine berühmteste Skulptur. Warum? Sie hat die beste Geschichte.

## Und was ist die Geschichte?

Florenz hatte vor Michelangelo schon zwei berühmte Bildhauer beauftragt, aus einem riesigen Marmorblock einen David als Wahrzeichen für die kleine, aber besonders clevere und kreative Republik Florenz zu formen. Beide sind gescheitert. Und dann kam der junge, ehrgeizige Michelangelo und hat flugs aus diesem XXL-Block seinen David gemacht. Und dieser David ist dann auch an prominenter Stelle in Florenz, vor dem Rathaus, aufgestellt worden und war dann immer wieder Zielobjekt von politischen Protesten und Auseinandersetzungen. Einmal wurde ihm z. B. ein Arm abgeschlagen. Und so

weiter. Der David hat also eine bewegte Geschichte, während die späteren Skulpturen, die Michelangelo gemacht hat, ob das die Pietà ist oder das Grabmal Julius II., viel bessere Arbeiten sind. Ein ganz anderes Beispiel ist die Mona Lisa – die, die in Paris im Louvre hängt. Sie ist eine Kopie. Also nicht das Original.

Die Mona Lisa im Louvre ist nicht wesentlich besser gemalt als die zwei anderen Frauenporträts von Leonardo. Aber diese beiden Auftragsarbeiten haben eine ganz übliche Entstehungsgeschichte. Die Mona Lisa dagegen hat beispielsweise in Napoleons Schlafzimmer gehangen, war bei Ludwig XIV. in seinem Kabinett ausgestellt, ist 1925 von einem italienischen Patrioten gestohlen worden und ist in einer Sprinkleranlage im Metropolitan Museum von oben bis unten mit Wasser besprüht worden, war einem Säureangriff ausgesetzt, ist heute nur aus zehn Meter Distanz zu besichtigen. Und so weiter.

## Aber warum sagen Sie, die Mona Lisa ist eine Kopie?

Leonardo da Vinci war, wie man weiß, ja homosexuell. Ebenso wie Michelangelo. Leonardo hat das Original seinem langjährigen Lebensgefährten namens Salai vermacht, als er von Florenz nach Mailand zu Ludovico Sforza wechselte. Das ist in dessen Testament auch festgestellt worden. Aber dann verliert sich die Spur. Wahrscheinlich hat er sie verkauft. Ein Bild von Leonardo war damals schon sehr wertvoll, jedenfalls ist es nie wieder aufgetaucht. Und dann hat, einige Jahre später, es war im Jahre 1503, einer der Medici, Giuliano, Leonardo beauftragt Mona Lisa zu malen. Sie war eine der schönsten Frauen damals in Florenz. Zehn Jahre später kam er dann noch mal auf Leonardo zu und hat ihm erzählt, er habe einen unehelichen Sohn namens Hippolyt, dessen Mutter bei der Geburt gestorben sei. Der Junge trauere ständig seiner Mutter nach. Um den Buben zu trösten, solle Leonardo ein Bild von

dessen Mutter malen, die Leonardo allerdings nicht gekannt hatte. Also hat er Mona Lisa ein weiteres Mal gemalt – mit diesem gütigen Lächeln, über das so viel gerätselt wurde. Sie sollte aus dem Bild den kleinen Buben mit einem tröstenden, mütterlichen Ausdruck anschauen.

## Wer hat dann die gemalt, die jetzt im Louvre hängt?

Die Mona Lisa, so, wie sie heute im Louvre hängt, ist genau die, die Leonardo da Vinci für den Sohn von Giuliano de Medici gemalt hat. Sie ist nie ausgeliefert worden, da der Auftraggeber Giuliano gestorben ist. Leonardo hat sie dann an Franz I., König von Frankreich, verkauft. Zwei oder drei Jahre vor seinem Tod, und von dort aus hat sie ihren Weg genommen.

## Aber gemalt hat es Leonardo.

Eindeutig, ja. Leonardo hat das Bild in einem Zug durchgemalt, was völlig entgegen seiner sonstigen Arbeitsweise war. Neulich hat man außerdem festgestellt, durch Röntgenstrahlen, dass unter dem Bild, so wie es im Louvre hängt, ein zweites Mona-Lisa-Bild hängt. Das ist vermutlich die Version von 1503.

**Das heißt, es gibt eine Original-Mona-Lisa, unter Umständen noch irgendwo, die bislang nicht gefunden worden ist. Das wäre natürlich in der Kunstgeschichte die größte Sensation.**

Die wäre 500 Millionen oder 1 Milliarde Euro wert.

## Unglaublich!

Wenn man so eine Geschichte hat, dann muss ein Bild qualitativ nicht besser sein als andere.

**Aber würden Sie sagen, das trifft auch auf moderne und zeitgenössische Kunstwerke zu, die ja nicht so eine Geschichte haben können?**

Auch zeitgenössische Bilder können eine gute Entstehungsgeschichte haben. Nehmen Sie z. B. Anselm Kiefer. Seine Bilder haben sehr anspruchsvolle, substanzielle Inhalte.

**Was spielt in Ihrem Leben zum heutigen Zeitpunkt für Sie eine größere Rolle: die Kunst und Ihre Kunstsammlung oder Serviceplan?**

Beides ist für mich sehr wichtig. Die Firma habe ich vor über 52 Jahren gegründet, aber die Kunstsammlung ist inzwischen auch 45 Jahre alt. Ich habe Mitte der 70er-Jahre zu sammeln begonnen, und es war immer so eine Art kultureller Ausgleich für mich. Ich habe mich mit Dingen beschäftigen können, die außerhalb meiner anstrengenden, operativen Aufgaben lagen. Und die ganzen Geschichten, die ich bei meinen Kunstführungen erzähle, sind alle mit viel Mühe recherchiert, die finden sie woanders so nicht. Das hat mich immer sehr motiviert, und das mache ich auch weiter, solange ich kann.

**Wie kam es dazu, dass Sie angefangen haben zu sammeln?**

Wir sind Ende der 70er-Jahre umgezogen in die Prinzregentenstraße in München, in das sogenannte Wedekind-Haus, das ist die letzte alte Fassade, wenn Sie Richtung Friedensengel fahren, auf der rechten Seite. Das Wedekind-Haus hat vier Meter hohe Räume. Wie wir damals in das Haus eingezogen sind, habe ich zu meinem Partner gesagt, hier kann man nicht wie in Agenturen üblich, Werbung an die Wände hängen, das wäre blasphemisch. Wir sollten hier Kunst präsentieren. Wedekind war ja seinerzeit der bedeutendste Dramatiker, er hat mit seiner Frau 20 Jahre in diesem Haus gelebt.

Und dann haben wir eben die ersten zwei Bilder gekauft. Da war ich bei Raimund Thomas, damals die größte Galerie in München, übrigens auch heute noch. Und der junge Raimund Thomas hat mir zwei Bilder von einem Maler verkauft, namens Victor Mira, aus Spanien. Da habe ich mir gedacht, na ja, der Name klingt so ähnlich wie Mirò, und Spanier ist er auch. Also so falsch kann das gar nicht sein. Und außerdem haben mir die Bilder gefallen. Und danach habe ich dann gemeint, eigentlich sollten wir das fortsetzen. Und bei jedem gewonnenen Pitch kauften wir dann ein Bild. Aber von wem? Welche Kunstrichtung? Aus welcher Zeit? Und so weiter. Und da bin ich auf die Idee gekommen, dass ich mir die Auktionskataloge der großen Auktionshäuser, mit ihren zum Teil sehr guten Bildbeschreibungen anschaute. Da habe ich sehr viel gelernt und mich dann entschieden, welche Künstler ich künftig sammeln will. Heute sind das etwa 80 Künstler, die wir in der Sammlung haben, etwa 250 bis 300 Bilder und Skulpturen. Aber wir haben nie inflationär gekauft, sondern immer nur fünf, sechs Werke im Jahr. So hat sich das ergeben.

**Hatten Sie am Anfang Ahnung von Kunst?**

Nein. Wenig. Das habe ich erst langsam gelernt. Ich bin Volkswirt und nicht Kunsthistoriker. Und so habe ich meine Art, Kunstwerke aus ihrer Entstehungsgeschichte zu beurteilen, entwickelt.

**Würden Sie sagen, dass das Sammeln an sich auch schon eine Kunstform ist?**

Das hängt vom Typ des Sammlers ab. Es gibt da ganz verschiedene Typen. Es gibt den süchtigen Samm-

„EIN ANDERES BEISPIEL IST DIE MONA LISA – DIE, DIE IN PARIS IM LOUVRE HÄNGT, IST EINE KOPIE. IM LOUVRE HÄNGT NÄMLICH KEIN ORIGINAL“

ler, der vom Bierdeckel über Porzellan und Teppiche alles sammelt. Das ist bestimmt keine künstlerische Form. Es gibt auch den Investor, der Kapital einsetzt, z.B. für zwei Picassos, die er nach fünf Jahren weiterverkauft. Dann gibt es Sammler, für die Kunst eine Form der Selbstdarstellung ist. Auch nicht unbedingt künstlerisch. Es gibt schließlich den Sammler, der aus Passion sammelt. Da fängt es schon an, etwas kunstvoll zu werden. Aber ich muss auch sagen, dass ich etliche Sammler kennengelernt habe, die wenig Ahnung davon haben, was sie sammeln. Es gibt ja genügend Leute im Markt, die sich solchen Leuten als Experten anbieten. Auch bei mir haben sich viele Experten vorgestellt, um für mich einzukaufen und die Sammlung zu formen und denen habe ich immer gesagt: „Was Sie mir hier vorschlagen, ist genau das, was mir Spaß macht.“ Ich bin nicht so sehr am Besitz interessiert, sondern am Erwerben des Kunstwerks. Das Suchen und Finden ist für mich die spannende Frage. Denn wenn ich 500-mal an einem Bild vorbeigegangen bin, wird es allmählich zum selbstverständlichen Teil eines Raumes und verliert an Dramatik.

**Ist es Ihnen wichtig, den Künstler selbst zu kennen?**

Das hängt sehr vom Künstler ab. Ich habe den einen oder anderen kennengelernt, aber zwingend ist das nicht. Es ist wichtiger, sich anzuschauen, welche Einflüsse auf ihn gewirkt haben, was er mit dem Kunstwerk eigentlich ausdrücken wollte. Wobei nur wenig Künstler das wirklich klar sagen können. Da ist Anselm Kiefer eine Ausnahme. Eine wirkliche Ausnahme. Also. Und dann die Epoche, der Zeitgeist, in der ein Künstler gearbeitet hat. Ganz entscheidend. Wenn Sie sich mal Caspar David Friedrich anschauen, der prototypischer, deutscher Romantiker ist, er hätte 50 Jahre vorher oder nachher ganz anders gemalt. Er war entscheidend beeinflusst vom Zeitgeist der Epoche, in der seine Kunst entstanden ist.

**Ist das der Grund, warum Sie zeitgenössische oder moderne Kunst sammeln?**

Ja, ich sammle zeitgenössische Kunst nach 1945, weil man sich ja auf irgendetwas konzentrieren sollte. Und für mich war damals abstrahierende und abstrakte Kunst eigentlich das, was ich bevorzuge. Sie finden also hauptsächlich abstrakte oder abstrahierende Bilder in unserer Sammlung. An älterer Kunst habe ich auch sehr viel Interesse. Das sieht man auch an meinen Geschichten, die ich bei meinen Kunstführungen erzähle. Aber zeitgenössische Kunst ist interessanter, weil sie aktuell ist.

**Da braucht es bestimmte Eigenschaften als Person, um Kunst gut zu sammeln.**

Ja, ich denke schon. Also, wenn man ein Sammler Typ ist, der eben selbst sammelt und sich nicht nur beraten lässt, glaube ich schon, dass man zuerst einmal Kenntnisse braucht, zweitens ein Konzept und ein einigermaßen sicheres, geschmackliches Empfinden. Und schließlich etwas Kapital. Also es gibt schon einige Voraussetzungen, um eine vernünftige Sammlung aufzubauen.

**Warum bringen Sie Bücher heraus?**

Ich bin der Meinung, dass eine größere Firma wie die unsere, nicht nur die Aufgabe hat, Gewinne zu maximieren und Arbeitslöhne zu bezahlen, son-





dern dass wir auch eine gesellschaftspolitische, kulturelle Aufgabe haben. Und da sollte man sich auch für etwas entscheiden, was dem Ausdruck verleiht, und das ist bei uns die Kunst. Und deswegen veröffentlichen wir das auch, weil ich glaube, dass uns das als Unternehmen sehr gut tut. Bei meinen Kunstführungen laden wir also nicht primär Kunden ein, sondern Leute, die an Kunst interessiert sind.

**Haben Sie irgendwie eine Systematik entwickelt für Ihre Kunst und Ihre Sammlung?**

Das kann man in meinem Buch „Bilder erzählen“ nachlesen. Da gibt es eine Systematik, die wir selbst entwickelt haben, wie man abstrakte Kunst strukturieren kann: acht bis zehn verschiedene Formen von geometrischer Abstraktion, über lyrische und expressive Abstraktion bis zu Farbfeldmalerei und Symbolismus. Und danach habe ich auch eingekauft. Das heißt, ich wollte möglichst von jeder Kunstrichtung, die es seit 1945 gibt und relevant ist, jeweils die besten Künstler und von denen die besten Bilder.

**Was ist für Sie beim Bilderkauf entscheidend? Gibt es vielleicht den Moment, in dem Sie sich entscheiden, ein Bild zu kaufen?**

Ein entscheidender Punkt bei mir ist, dass ein Bild eine Ästhetik haben muss, die einen anspricht. Das ist heute bei zeitgenössischer Kunst überhaupt nicht selbstverständlich. Georg Baselitz sagt zum Beispiel, Ästhetik spiele überhaupt keine Rolle. Anselm Kiefer genauso. Für mich aber sehr wohl. Und deswegen haben wir von Baselitz oder Kiefer, um bei den beiden zu bleiben, immer nur attraktive Bilder. Diese düsteren Werke, die Kiefer auch produziert hat, finde ich beeindruckend, aber ich würde sie mir nicht hinhängen.

**Es muss also schön sein.**

Ja, es muss ästhetisch und attraktiv sein! Und dann muss es eben von der Struktur her in meine Sammlung passen, muss aus der richtigen Zeit sein, sollte ein Meisterwerk sein.

**Wie beurteilen Sie im Moment den Kunstmarkt?**

**Wir kommen ja aus einem wahnsinnigen hohen, vielleicht sehr überhitzten Markt und sind oder kommen zumindest jetzt in eine starke wirtschaftliche Krise und wahrscheinlich in eine Rezession. Wie beurteilen Sie den Kunstmarkt? Ist er noch liquide? Oder ist alles im Moment in Schockstarre?**

Im Moment läuft er noch sehr gut. Das gilt vor allem für die Top-Lose. Die Top-Lose sind nebenbei von so konjunkturellen Schwankungen gar nicht betroffen. Ein Picasso kostet eben einen zweistelligen Millionenbetrag oder sogar einen dreistelligen. Aber ansonsten ist der Kunstmarkt sehr volatil, gar keine Frage. Also, wenn wir in eine Rezession rutschen, wird man sehen, dass in der Preislage bei Künstlern, die mehr oder weniger bekannt sind, wieder ein starker Einbruch erfolgt. Der Kunstmarkt ist ungefähr 60, 70 Milliarden Dollar groß weltweit, und der schwankt, je nach Konjunktur, ohne Weiteres um 30 % innerhalb eines Jahres. Das sieht man

# „ICH BIN NICHT AM BESITZ INTERESSIERT, SONDERN AM ERWERBEN DES KUNSTWERKS“



**Dr. Peter Haller**

Neben der Gründung von Serviceplan 1970, Europas größter inhabergeführten Agenturgruppe, hat der zweifache Vater und mehrfache Großvater in den letzten 45 Jahren eine bedeutende Sammlung moderner und zeitgenössischer Kunst aufgebaut und diverse Bücher über Kunst geschrieben.

auch an den Umsätzen der großen internationalen Auktionshäuser.

**Gibt es Kunstwerke, die Sie hätten kaufen können und nicht gekauft haben und sich jetzt ärgern, wo Sie gar bereuen, dass Sie sie nicht gekauft haben?**

Ja, sicher, das gibt es schon. Es gibt z. B. großformatige, abstrakte Bilder von Gerhard Richter, die ich gern erworben hätte, aber die ich mir schlichtweg nicht leisten kann.

**Und haben Sie sich schon mal verhaut, dass Sie gesagt haben, mein Gott, das war jetzt ein Schmarren!**

Ich bereue eigentlich nichts, was ich gekauft habe. Es gibt natürlich einige Bilder, die finde ich inzwischen nicht mehr spannend. Das stimmt. Aber zu sagen, ich hätte mich da vertan? Eigentlich nicht.

**Sie sind fokussiert auf Top-Kunst von Top-Künstlern. Aber es gibt ja wahrscheinlich auch gute Kunst oder sehr gute Kunst von Kunstanfängern bzw. jungen Künstlern, die vielleicht noch gar nicht bekannt sind. Oder? Was ist das Kennzeichen von guter Kunst?**

Von Kunst kann man dann sprechen, wenn ein Kunstwerk etwas wirklich Innovatives hat. Das ist der entscheidende Punkt. Aber ansonsten? Es ist oft schwer zu definieren, was Kunst wirklich ausmacht. Es darf eben nicht ein Bild oder eine Skulptur sein, von der man sagt: dass man sie schon x-mal gesehen. Dann ist es trivial. Dann ist es Mainstream und hat mit Kunst nichts zu tun.

**Was fehlt noch in Ihrer Sammlung?**

Gar nicht so viel. Ehrlich gesagt, ich bin etwas zurückhaltender mit Neukäufen geworden in den letzten Jahren.

**Also gibt es für Sie auch einen Punkt, wo die Sammlung komplett ist?**

De facto komplett ist eine zeitgenössische Sammlung nie, weil viele der Künstler, die ich sammle, also gerade Georg Baselitz, Anselm Kiefer, Julian Opie und Alex Katz, ja alle noch leben und auch noch produzieren. Insofern verlangt eine Sammlung eigentlich immer wieder eine gewisse Erneuerung. Das ist schon richtig. Aber ich bin im Großen und Ganzen zufrieden mit dem, was ich habe.

**Das ist der höchste Zustand, den man erreichen kann.**

Vielleicht.

**Sie haben vor einigen Jahren das Unternehmen in einem prächtigen Zustand an Ihren Sohn Florian übergeben. Der hat daraus wiederum einen Weltkonzern gemacht. Übrigens sagt er, Sie sind sein wichtigster Berater. Und Sie haben eine fantastische Tochter, die ich nur als TV-Moderatorin vom ZDF heute Journal kenne, die ja auch sehr erfolgreich ist. Auf was sind Sie mehr stolz? Auf Ihre Kunstsammlung oder auf Ihre Kinder?**

Oh. Ganz klar: auf meine Kinder.

**Vielen Dank für das tolle Gespräch. Es hat mich sehr gefreut.**

# DIE SEELENSUCHERIN



Suse Kohler  
„Penelope“ Öl auf Leinwand, 170 x 140 cm, 2022

Suse Kohler steht auf der Terrasse vor ihrem Atelier und deutet auf die Tegernseer Hausberge, die sich postkartengleich vor ihr ausbreiten: den Wallberg, den Hirschberg, die Neureuth. Sie nennt es Kraftorte – dazu der See, die klare Luft, die Abendstimmung, wenn der Horizont sich leise dunkelrosa färbt. „Das Schönste“, sagt sie, „ist, hier in meinem Atelier zu sein!“

Das Atelier verteilt sich in einem kleinen Haus, das der Filmkulisse eines Eberhofkrimis entsprungen sein könnte. Man denkt, gleich kommt Ilse Neubauer mit ihrem Schürzenkleid heraus. Stunden da nicht Tische voller Pinseln, ausgequetschter Farbtuben, Malerpaletten – und Gemälde, die dieses buckelige Häuschen wie farbenfrohe Kontrapunkte bewohnen und sich vom kleinen Flur über die steile, gewundene Treppe hinauf ins ehemalige Schlafzimmer und die Kammer ausbreiten. „Ich gehe rüber zu Frau Schlicker“, lautet denn auch Suses geflügelter Satz, wenn sie von ihrem Wohnhaus gegenüber zum Malen herüberkommt. Frau Schlicker war vor vielen Jahren die gute Nachbarsseele und für Suses vier Kinder so etwas wie eine dritte Oma. Als die Kunst in Suse Kohlers Leben mehr und mehr Einzug hielt, beschloss sie, ihr erstes Atelier gegen Frau Schlickers ehemaliges Haus zu tauschen und es als Andenken so zu belassen.

„Gemalt“, erzählt sie, „habe ich schon immer.“ In der Schule, Suse Kohler ist in Oberammergau aufgewachsen, hat sie die Bilder im Kunstunterricht für die halbe Klasse übernommen. Früh war klar, dass sie nach dem Abitur Kunst studieren wollte. Doch der Vater, ein Zahnarzt, riet: „Mach lieber was Gscheits.“ So wurde es Marketing und Kommunikation. Nach dem Studium entschied sie sich für die Film- und Werbebranche: „Eine coole Zeit. Ich habe im Filmhaus München Werbefilme produziert, bin immer der Sonne nachgefliegen – und schon da ging es mir ums Geschichtenerzählen.“

Suse Kohler heiratete den Tegernseer Hotelier Korbinian Kohler, bekam vier Kinder. Ganz bewusst entschied sie sich, deren Großwerden zu begleiten. „Als Quirin, unser Jüngster, groß genug war, war meine Zeit gekommen. Ich wollte selbst etwas auf die Beine stellen.“ Der dringende Wunsch, das Malen endlich von Grund auf zu erlernen, nahm Gestalt an. Werner Maier, ein befreundeter Münchner Maler, unterrichtete Suse Kohler intensiv über ein Jahr. Danach fühlte sie sich bereit für ein Studium bei Markus Lüpertz an der Akademie der Bildenden Künste Kolbermoor – und bekam mit ihrer Mappe einen der 15 begehrten Plätze. Rückblickend sagt sie: „Es waren drei Jahre Kampf – denn Lüpertz steht ja für die freie Malerei, und da kam ich mit meinen Tegernseer Porträts voller Lebenslust daher.“ Zwischen den einzelnen Unterrichtsblöcken entstehen neue Bilder, in denen der Meister streng jeden Pinselstrich bespricht. Suse Kohler erahnt einen Weg, der nicht leicht werden würde: das Konkrete in ihren Porträts würde sich in irgendeiner Weise der Auflösung annähern müssen – obwohl genau dies der Porträtmalerei diametral entgegensteht.

Am Ende des Studiums malt Suse Kohler, inspiriert durch eine Reise nach Israel, eine Serie, die den Namen „2019 Jahre Leid ertragen“ trägt – und den Leidensweg Christi zum Thema hat. Ausdrucksstark, authentisch, mit Ausnahme des rot leuchtenden Grabtuches kaum Farbe darin. „Das Jesusbild brachte mir den Ritterschlag“, erinnert Suse Kohler sich: „Das Christus-Porträt hat Lüpertz



## „GEMALT“, ERZÄHLT SIE, „HABE ICH SCHON IMMER“

berührt und danach hat er mir das Go gegeben.“ Noch heute, sagt sie mit einem Lachen, säße der berühmte deutsche Maler während der Arbeit auf ihrer Schulter: „Ich kann förmlich hören, wie er während dem Malprozess zu mir spricht.“

Den Porträts ist Suse Kohler treu geblieben. Zunächst in ihrer Serie „Seemänner“, in denen sie berühmte Männer, deren Leben vom Tegernsee geprägt wurde, auf Leinwand bringt: Franz Josef Strauß etwa, Ludwig Thoma, Michael Gorbatschow und Ludwig Erhard. Was alle verbindet und sich auch in künftigen Serien einem Leitmotiv gleich durch ihre Arbeiten zieht, ist der Blick der Protagonisten, die Augen, mit denen sie stets auch zu malen beginnt. Als Spiegel der Seele, die Suse Kohler einfangen will: „Ich möchte etwas erfassen, was man eigentlich nicht sehen kann.“ 2018 wurde ihr Werk „Ludwig Erhard“ erstmals beim gleichnamigen Gipfel am Tegernsee ausgestellt. Seither ist er dessen „Gallionsfigur“ und die Künstlerin gestaltet jährlich den „Freiheitspreis der Medien.“

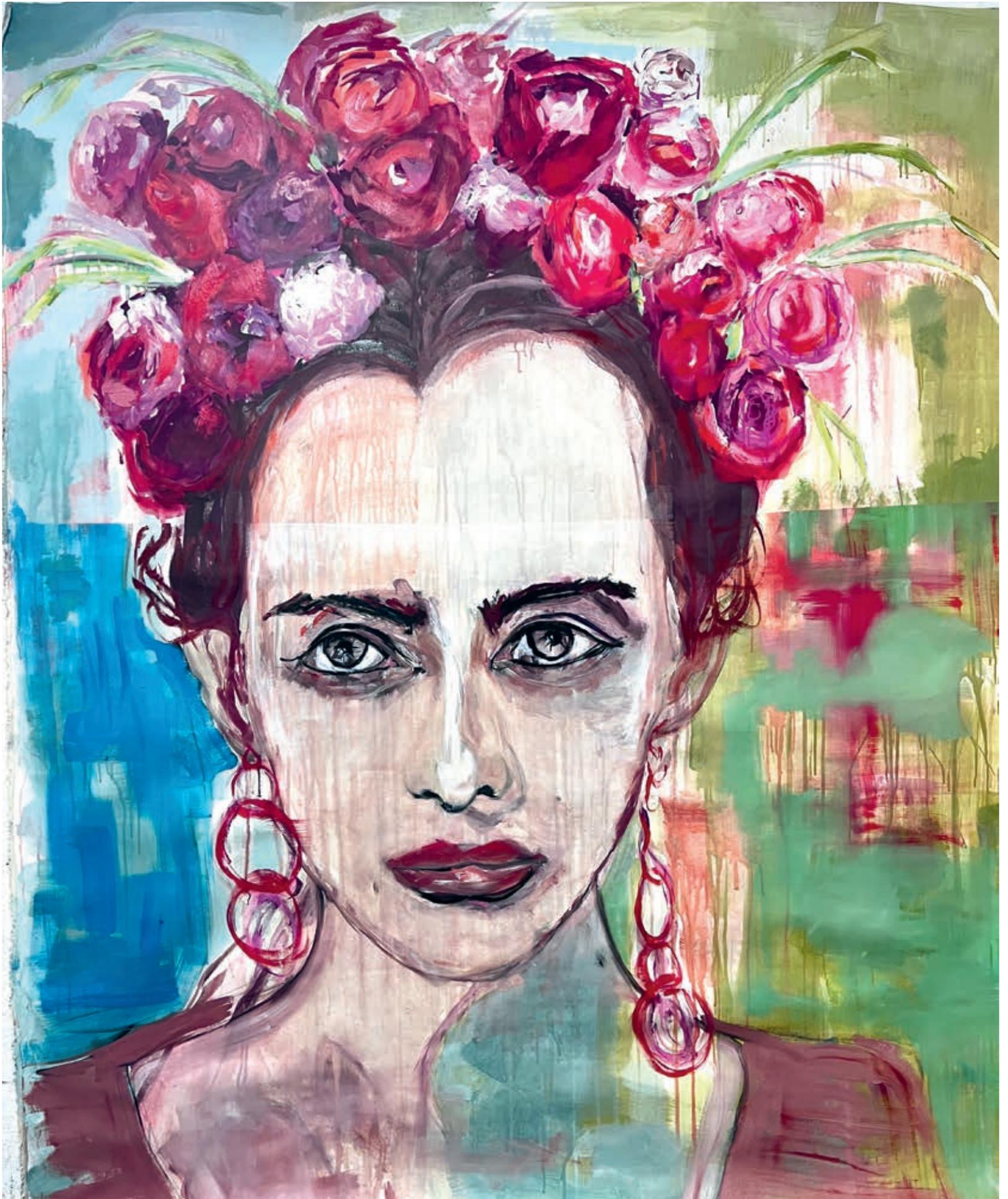
„Spuren der Macht“: So lautete die Bilderserie der bekannten deutschen Fotografin Herlinde Koelbl, die in den 90er-Jahren Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft porträtierte. Suse Kohler nahm 2021 den Faden auf, präsentierte in ihrer Serie „Machtköpfe“ Deutschlands Kanzler der Nachkriegszeit. Im Fokus stehen, auch hier, die Augen. Die in Acryl gemalten Protagonisten hat sie in Schwarz-Weiß-Grau gemalt – Farben, die, wie sie findet, Männern vorbehalten seien. Der Strich

ist hier ein sehr freier, der Farbauftrag eher aufgelöst. Dem Thema Macht, das durchaus unterschiedlich interpretiert werden kann, möchte die Künstlerin eine Leichtigkeit geben – die Augen sollen mit dem Betrachter einen Dialog entfachen.

Die Ausstellung wurde Ende Oktober 2021 in der „Lazy.Gallery“ des Münchner Fotografen Simon Lohmeyer eröffnet. Sie beinhaltete noch einen zweiten Teil, den Suse Kohler „Behind“ nannte. Als Hommage an das Jubiläum „100 Jahre Frauen an der Kunstakademie“ waren im hinteren Teil großformatige Bilder von Cindy Sherman, Rosemarie Trockel oder Frieda Kahlo in Öl ausgestellt. Bunt, leuchtend, lebensbejahend und komplett konträr zu den „Machtköpfen“ im vorderen Bereich. Christian Wulff, den Suse Kohler auch porträtiert hat und der zu Gast war, entschied sich spontan, seinen Drink im hinteren Teil zu nehmen. Warum? Ihm sei durch diese Bilder vor Augen geführt worden, erzählt die Künstlerin, dass es die Männer waren, die Frauen lange keine Bühne gaben. Außerdem fand Wulff, Frauen machten das Leben einfach bunter.

Während einer intensiven Maleinheit, die in den ersten Jahren überwiegend nachts stattfand, hört Suse Kohler Mozarts Requiem, die Oberammergauer Passion, bei der sie als kleines Mädchen selbst mitgespielt hat – oder, je nach Stimmung, auch fetzige Rockmusik. Sie sagt, man könne es nachher ihrem Strich ablesen. Im Moment entsteht eine neue Serie, die Ende 2022 zu sehen sein wird. Suse Kohler experimentiert gerade mit Untergründen, übermalt, lässt Fragmente an die Oberfläche kommen. Ob sie sich auf diese Weise einer Auflösung, die gleichzeitig auch eine Loslösung sein könnte, nähern wird? „Bei mir wird die Nase jedenfalls nie sieben Zentimeter nach links verrutscht sein“, sagt sie: „Das könnte ich einem Gesicht nicht antun!“ Suse Kohlers Thema, die Auflösung ist Fluch und Segen zugleich. Was bleibt, ist die innige Suche nach dem Menschen hinter dem Menschen.

TATJANA SEEL



Suse Kohler  
„Livia“ Mixed Media, 170 x 140 cm, 2022



Suse Kohler  
„Alma“ Öl auf Leinwand, 160 x 160 cm, 2022

# PROGRAMM

# *DAS KORBINIANS KOLLEG WINTERSEMESTER 2022/2023*



# KRISEN UNSERER ZEIT



Prof. Dr. Wilhelm Vossenkuhl

Wir leben in einer Zeit der Krisen. Es ist auch eine Zeit des Krisen-Geredes. Deswegen ist es wichtig, sich darüber klar zu werden, was Krisen sind. Es sind keine Zustände, sondern dynamische Prozesse. Solche Prozesse werden meistens von Zuständen ausgelöst, die langsam oder plötzlich instabil geworden sind. Kriege sind solche Prozesse. Es sind Krisen, solange sie nicht beendet sind, und wenn sie beendet sind, sind es keine Krisen mehr, lösen aber mit großer Sicherheit andere Krisen aus. Krisen sind Prozesse, die aus Asymmetrien entstehen. Etwas ist aus dem Lot geraten, die Gesundheitspolitik durch Corona, die Kaufkraft des Euro durch die neue Inflation, der Arbeitsmarkt durch sinkende Nachfrage oder Lieferschwierigkeiten, die Innenpolitik durch Fluchtbewegungen und Migration. Was am Ende solcher Krisen steht, ist schwer oder gar nicht vorauszusehen. Das ist so mit allem Zukünftigen. Da es aber in der Politik, in der Wirtschaft, im Gesundheitswesen, in der Kultur und in allen anderen Lebensbereichen darum geht, Krisen zu meistern und zu beenden, werden Rezepte angepriesen und Prognosen gewagt. Manches davon basiert auf soliden Analysen, manches nicht. Wenn Krisen-Rezepte und Prognosen über die Bewältigung von Krisen tagespolitischen Zwecken oder der eigenen Bekanntheit dienen, handelt es sich um Krisen-Gerede. Für viele Menschen ist es schwer, das eine vom anderen zu unterscheiden.

Das Korbinians-Kolleg untersucht im Wintersemester 2022/23 einige, bei weitem nicht alle, derzeitigen Krisen. Es sind nicht nur politische, soziale und wirtschaftliche, nicht nur kollektive, sondern auch persönliche Krisen, die uns als einzelne Menschen heimsuchen können, die wir selbst durch unser Verhalten auslösen oder die über uns hereinbrechen, ohne dass wir schuld daran sind. Keine der kollektiven Krisen lässt uns individuell in Ruhe. Das ist ein Motiv, aber nicht das einzige für das Thema „Krise“ in diesem Wintersemester.

WILHELM VOSSENKUHL



18. November 2022

Dr. med. Heike Melzer

— *Enthemmte Zeiten – Warum wir die Kontrolle verlieren und was wir dagegen tun können*

Als Neurologin und Psychotherapeutin kennt Frau Dr. Melzer die Auswirkungen der Triebenthemmung durch zwanghaftes und süchtiges Verhalten, Verrohung, Angst, Halt- und Maßlosigkeit in Sexualität, Ernährung, Konsum und Unterhaltung. Ihre Beobachtungen decken sich mit den Erkenntnissen der Neurowissenschaften, die dafür eine Stoffwechselstörung des Gehirns verantwortlich machen, eine Dysbalance zwischen hemmenden kognitiven und steuernden Strukturen des Großhirns. Belohnungsreize gewinnen an Einfluss. Es kommt zu einer Dysregulation im Neurotransmitterhaushalt, welche das Denken und Fühlen nachhaltig verändert. Belohnungsreize versprechen schnelle Triebbefriedigung. Sie fragmentieren die Aufmerksamkeit, vernebeln das Denken und beeinflussen das Wollen und Können. Willenschwache Dauerkonsumenten reifen heran, die ihre Triebe nicht mehr kontrollieren können. Es gibt Profiteure dieser Entwicklung, die über die Lebenszeit, den Konsum und die Datenstraßen das Konsumverhalten steuern, manipulieren und gewinnbringend monetarisieren.

Dr. med. Heike Melzer, M(geb. 1965) ist Fachärztin für Neurologie und Psychotherapie mit Schwerpunktpraxis für Paar- und Sexualtherapie in München. Sie ist Autorin des Buches „Scharfstellung – die neue sexuelle Revolution“, gefragte Interviewpartnerin und Dozentin für Hypnose und Sexualtherapie an verschiedenen Instituten. Der Titel des Beitrags ist der Titel eines gleichnamigen Buches, das im Herbst dieses Jahres erscheinen wird.



**2. Dezember 2022**

**Prof. Dr. Armin Nassehi**

— *Multiple Krisen*

Die gegenwärtige Zeit ist nicht nur durch vielfältige Krisen geprägt. Vielmehr gehen diese Krisen ineinander über und vermengen sich zu einer allgemeinen Krisenlage – von Finanz- und Migrations- bis zur Demokratie-, Pandemie-, Energie- und Kriegskrise. All diese Krisen haben weitreichende gesellschaftliche Folgen und wirken sich nicht zuletzt auf das Gefüge sozialer Ungleichheit aus, was Verunsicherung und Unbehagen erhöht. Es muss ernsthaft die Frage gestellt werden, ob die bisherigen Lösungsansätze für Krisen weiterhin standhalten können, oder ob es nicht neuere Denkungsarten braucht, um sie zu bewältigen. Der Vortrag wird ausloten, dass ein genaueres Verständnis der Struktur moderner Gesellschaften den Weg zu besserer Krisenbewältigung weisen kann. Zugleich wird eine durchaus optimistische Perspektive gewagt, denn die nötigen Konzepte liegen durchaus vor.

Professor Armin Nassehi lehrt seit 1998 Allgemeine Soziologie an der Ludwig-Maximilians-Universität in München. Er deckt das große Spektrum der Soziologie von der empirischen Sozialforschung bis zur Gesellschaftstheorie und Wissenssoziologie ab. Sein eigener methodischer Ansatz ist von Niklas Luhmann beeinflusst. Er ist seit 2012 einer der Herausgeber des „Kursbuch“, einer der einflussreichsten Kulturzeitschriften in Deutschland seit 1968. Nassehi nimmt zu vielen Fragen der sozialen und politischen Entwicklung nicht nur in Deutschland Stellung. Seine Analysen sind präzise und einschlägig und deswegen auch gefragt. Sein wissenschaftliches Œuvre ist umfangreich. Zuletzt erschienen „Muster. Theorie der digitalen Gesellschaft“ (2019) und „Das große Nein. Eigendynamik und Tragik des gesellschaftlichen Protests“ (2020) und „Unbehagen. Theorie der überforderten Gesellschaft“ (2021).



**13. Januar 2023**

**Philippa Sigl-Glückner**

— *Der Staat als Krisen-Manager*

In Wirtschaftskrisen nimmt der Staat eine besondere Rolle ein. Er kann als einziger Beteiligter Existenzrisiken abfedern, Unternehmen am Leben halten, auf politischer Ebene internationale Handelsbeziehungen gestalten und mit Ordnungsrecht die Spielregeln des Markts ändern. In einer Situation wie der heutigen wird er den gesamten Instrumentenkasten ausnutzen müssen. Das bringt besondere Herausforderungen mit sich: Erstens gestaltet der Staat in Krisen unweigerlich die Wirtschaft. Das erfordert eine Zielvorstellung und ein ausgeprägtes Verständnis der aktuellen wirtschaftlichen Strukturen. Zweitens drängen sich Legitimationsfragen auf: Wie stellt man in Krisenzeiten, in denen die Exekutive besonders weitreichende Handlungsbefugnisse besitzt, die das Leben Einzelner in besonderem Maße beeinflussen, demokratische Legitimation sicher? Wenn etwa große Finanzpakete verabschiedet werden, um bestimmte Energieträger zu subventionieren oder auch wenn sich der Staat entscheidet, bestimmte Unternehmen nicht mehr zu subventionieren und tausende Arbeitsplätze wegfallen? Der Vortrag beleuchtet, wie die deutsche Bundesregierung ein sowohl handlungsfähiger als auch demokratisch legitimer Krisenmanager für die Wirtschaft sein kann und wo dessen Grenzen liegen.

Philippa Sigl-Glückner ist Gründerin und Direktorin der Denkfabrik Dezernat Zukunft, die sich auf Geld-, Finanz-, und Wirtschaftspolitik fokussiert. Sie beschäftigt sich primär mit fiskal- und geldpolitischen Fragestellungen. Zuvor war Frau Sigl-Glückner unter anderem im Bundesfinanzministerium in Berlin, dem liberianischen Finanzministerium, bei der Weltbank und in einer Unternehmensberatung in London tätig. Philippa Sigl-Glückner hält einen BA in Philosophie, Politik und VWL von der Universität Oxford und einen MSc in Informatik vom Imperial College, London. Sie ist stellvertretende Vorsitzende des wirtschaftspolitischen Beirats des SPD-Parteivorstands und wurde für das Young Leaders Programm der Atlantik Brücke, die „Capital 40 unter 40 2020 und 2021“- und „Handelsblatt Vordenker 2020“- und die „Forbes 30 unter 30 2019“-Liste

## JETZT BUCHEN

Beginn: 18.30 Uhr  
Bis 20.15 Uhr kostenloser Vortrag  
Akkreditierung über:  
[www.eventbrite.com](http://www.eventbrite.com)

Dinner mit Referent  
190 Euro  
im kleinen Rahmen  
buchbar unter:  
[event@bachmair-weissach.com](mailto:event@bachmair-weissach.com)



Gehen Sie auf unseren  
YouTube Kanal  
und schauen Sie sich  
bereits stattgefundene  
Vorträge an.



**10. Februar 2023**

## Bundespräsident a.D. Christian Wulff — *Gewinnen in der Niederlage*

„Eines der wesentlichen Wesensmerkmale von Demokratie ist, dass man auswählen kann, dass man gewinnen und dass man verlieren kann. Ich will es jetzt nicht übertreiben, Sie wollen alle nach Hause, aber aus Niederlagen habe ich eigentlich immer mehr gelernt, als aus Siegen. Und wenn ich Ihnen sage, dass mein Antritt als Ministerpräsident erst im dritten Anlauf nach neun Jahren gelungen ist, dann wird deutlich, dass die Bundesversammlung heute relativ kurz war.“ Das sind Sätze aus der Dankesrede von Christian Wulff an die Bundesversammlung unmittelbar nach seiner Wahl zum Bundespräsidenten am 30. Juni 2010 – nach neun Stunden Bundesversammlung. Schon damals war Christian Wulff der Mehrwert von Niederlagen bewusst. In jedem Verlust steckt auch ein Gewinn und vice versa. Christian Wulff gehörte zu den beliebtesten Politikern Deutschlands. Auf dem Höhepunkt seiner politischen Laufbahn widerfuhr ihm eine schmerzliche Krise, die auch das ganze Land wachrief.

Niederlagen und Krisen haben in Deutschland noch immer einen schlechten Ruf. Scheitern wird oft mit einem schambehafteten Stigma verbunden. Ein Blick über den Atlantik verrät, dass auch ein anderer Umgang möglich ist. Gescheiterte Unternehmerinnen und Unternehmer werden in den USA und andernorts geschätzt, weil sie Resilienz aufgebaut und lebenswichtige Erfahrungen gesammelt haben. Menschen, die persönliche wie professionelle Misserfolge erlebt haben, sind in besonderer Weise an Verhältnissen oder Fehlern gereift. Samuel Beckett betrieb das Scheitern fast als Hobby: „Immer versucht. Immer gescheitert. Egal. Wieder versuchen. Wieder scheitern. Besser scheitern.“ Krisenerfahrungen können die Haltung gegenüber dem Leben und gegenüber den Mitmenschen wesentlich verändern. Über Werte und die Bedeutung verschiedener Lebensinhalte wird neu reflektiert. Als Altbundespräsident teilt Christian Wulff in seinem vielfältigen zivilgesellschaftlichen, beruflichen und internationalen Engagement seine Erfahrungen und erlebt, wie Menschen ihre eigene Kraft ausbauen und manchmal auch erst wiedererlangen.

In einer Zeit, die durch multiple Krisen geprägt ist und an die Gesellschaften weltweit besondere Herausforderungen stellt, ist es hilfreich, auf innere Widerstandskraft zurückgreifen zu können. Das gilt für ein Individuum, aber ebenso für ganze Gesellschaften und Staaten. Das Leben ist eine Achterbahnfahrt in unterschiedlicher Höhe und Geschwindigkeit, eine Berg- und Talfahrt. Das soll nicht beunruhigend wirken, das darf Neugierde wecken und dafür sensibilisieren, für Neues und Unbekanntes offen zu bleiben. Selbst, wenn nicht immer alles nach Plan läuft.

Christian Wulff (63) engagierte sich als 10. Präsident der Bundesrepublik Deutschland (2010–2012) insbesondere für die Integration von Menschen mit Zuwanderungsgeschichte und im interreligiösen Dialog. Er pflegt enge Beziehungen nach Asien und vertritt Deutschland in Einzelfällen auf internationaler Ebene. 2003–2010 war er Ministerpräsident des Landes Niedersachsen. 1998–2010 war er stellvertretender Bundesvorsitzender der CDU Deutschlands. Er ist ehrenamtlich u.a. Vorsitzender des Stiftungsrates der Deutschlandstiftung Integration, Präsident des Deutschen Chorverbandes und Schirmherr der Deutschen Multiple Sklerose Gesellschaft. Er lebt mit seiner Familie in Burgwedel bei Hannover und arbeitet in seiner Anwaltskanzlei in Hamburg und seinem Büro als Bundespräsident a.D. in Berlin.



**24. März 2023**

## Prof. Dr. Monika Schnitzer

Frau Prof. Dr. Monika Schnitzer wird in ihrem Vortrag Stellung zur aktuellen wirtschaftlichen Lage zu Beginn des kommenden Jahres nehmen. Da noch nicht absehbar ist, wie diese Lage aussehen wird, wäre es verfehlt, dem Vortrag im Vorfeld einen Titel zu geben.

Monika Schnitzer ist Professorin für Volkswirtschaftslehre an der Ludwig-Maximilians-Universität in München. Ihre Forschungsgebiete sind Innovation, Wettbewerbspolitik und multinationale Unternehmen. Sie war Vorsitzende des Vereins für Socialpolitik, der Vereinigung deutschsprachiger Ökonomen, Gastprofessorin an der Boston University, am MIT, an der Stanford University, Yale University, University of California, Berkeley und an der Harvard University. Professorin Monika Schnitzer berät seit 20 Jahren die Bundesregierung, unter anderem als Mitglied des wissenschaftlichen Beirats des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie und als stellvertretende Vorsitzende der Expertenkommission Forschung und Innovation. Seit April 2020 ist sie Mitglied des Sachverständigenrats für die Begutachtung der gesamtwirtschaftlichen Entwicklung, eine der fünf „Wirtschaftsweisen“ und inzwischen auch deren Vorsitzende.

F A S H I O N

L I F E S T Y L E



# ZWISCHEN KUNST UND FOTOGRAFIE

*Sie sind nicht einfach nur ein Fototeam. Lottermann & Fuentes, bestehend aus Nada Lottermann und Vanessa Fuentes, kennen sich schon ewig. Sie sind zusammen aufgewachsen, wurden gute Freundinnen. In ihrer Arbeit geht es um Mut zur Ehrlichkeit, zur Direktheit*

Ein Shooting mit den beiden wirkt wie ein Treffen mit Freunden. Es blitzt, es wird gelacht, jede Aufnahme ist spontan, echt und unbearbeitet. Schöne und besondere Begegnungen werden festgehalten und ehrlich dargestellt.

Nada und Vanessa ergänzen sich perfekt. Während Nada lange als Model und Stylistin gearbeitet hat, ist Vanessa ausgebildete Fotografin. Gemeinsam können sie so aus vielen verschiedenen Perspektiven arbeiten. Sie stehen sich gegenseitig als Model vor der Kamera zur Verfügung, inszenieren sich und andere, sind Stylistinnen und Fotografinnen in einem. Alles dreht sich hauptsächlich um Fashion, Kunst und Fotografie.

**MOMENTE MAGAZIN:** Wie würdet ihr euch definieren: als Als Fotografinnen oder Künstlerinnen?

**LOTTERMANN & FUENTES:** Wir sind ein Photo-, Director- und Artist-Duo. Jemand hat mal gesagt, wir sind eine Performance.

**Habt ihr einen weiblichen Blick? Wenn ja, ist dieser anders?**

Es ist sehr schwierig, über seine eigenen Arbeiten zu sprechen. Als Künstler bekommt man immer ein Feedback von außen, und das ist immer unterschiedlich. Ja klar, wir sind Frauen, aber ob der Blick nun so anders ist? Wir machen uns da nicht so viel Gedanken, wir finden, jeder hat einen anderen Blick. Unser Blick gefällt uns. Ein Punkt ist, dass wir mit vier Augen fotografieren. Das unterscheidet uns.

**Wie war die Herangehensweise beim Bachmair-Weissach-Shooting?**

Zum BBachmair-Weissach-Shooting hatten wir ein Farbkonzept im Kopf. Wir haben die Farben im Hotel aufgegriffen und das Styling und die Probs angepasst.



Wir arbeiten gerne mit Farben und guten Materialien, die dem Shooting noch mal einen besonderen Inhalt geben.

**Und was war das Highlight?**

Das Highlight war die Crew und die Stimmung am Set. Alles hat gepasst, und wir hatten einen super Ablauf des Shootings. Das sind dann die Highlights und natürlich das unfassbareleckere Schnitzel und der Kaiserschmarrn oben auf dem Berg.

**Was mögt ihr am Hotel besonders?**

Wir fühlen uns sehr wohl im Hotel. Man hat ein Gefühl von Hier-ist-man-willkommen-alles-ist-Entspannt. Es geht um die Atmosphäre und die Menschen im Hotel. Ein tolles Team. Wir freuen uns schon auf die Woche, die wir da sind und mit unserer Familie gemeinsam Urlaub machen.

Ihr werdet uns nicht so schnell los.

# FASHION



# ART

FOTOGRAFINNEN LOTTERMANN & FUENTES  
HAIR & MAKE-UP ARZU KÜÇÜK  
MODELS: BESJANA REXHA UND RICHARD COLMSEE  
SCHMUCK: GELBER BRÜDERS - MORIS UND MICHAEL GELBER



**Kleid**  
Antonia Zander

**Schmuck**  
Gelber Diamonds



**Badeanzug**  
Solid and Striped

**T-Shirt**  
BW Kollektion Clubhaus

**Handtuch**  
BW Kollektion



**Cashmere-Tunika**  
Antonia Zander

**Tasche**  
BW Kollektion



Cashmere-Bustier und -Shorts  
Allude x Bachmair Weissach

Schilfleinen-Janker  
Karl Jäger x Bachmair Weissach



# BACHMAIR WEISSACH SHOP



**Stola**  
100% Cashmere  
925,00 €



**Cashmere-Hoodie**  
100% Cashmere  
469,00 €  
**Cashmere-Jogger**  
100% Cashmere  
429,00 €



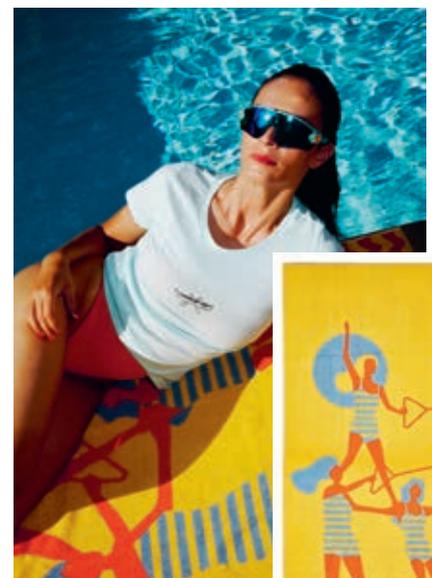
**Sweatjacke mit Kapuze**  
Organic und fair  
100% Baumwolle  
(Sweatfleece)  
unisex  
155,00 €



**Hoodie „Roar More“**  
Organic und fair  
100% Baumwolle  
Basic Cut mit Textildruck  
139,00 €



**Cashmere-Beanie**  
100% Kaschmirwolle  
unisex, onesize  
109,00 €



**Strandtuch „Wasserski“**  
100% Baumwolle  
1 x 2 m  
Frottierqualität: 650g/m<sup>2</sup>  
Hergestellt in Österreich  
95,00 €



**Handschuh aus Lammfell**  
Lammfell, Stitching Schurwolle  
Handarbeit aus München  
199,00 €



**Canvastasche**  
100% Baumwollcanvas-Tasche mit  
Reißverschluss und Schultergurt  
99,00 €

BACHMAIR  
WEISSACH  
TEGERNSEE



[bw-tegernsee.com](http://bw-tegernsee.com)



*Exklusive Vorteile und Gutscheine*

## DER BW-CLUB

*Liebe Gäste,*

*Stammgäste sind ein sehr wichtiger Teil  
unserer Bachmair-Weissach-Welt.*

*Wir bedanken uns von Herzen bei allen Stammgästen  
für Ihre Treue und Loyalität und möchten Ihnen  
auch zukünftig viele weitere Stammgast-Glücksmomente  
im Spa & Resort Bachmair Weissach bereiten.*

Mit herzlichen Grüßen vom Tegernsee  
Ihr

Leon Botsch | *Leitung Guest Relation*  
T +49 (0) 8022/278-520 • [leon.botsch@bachmair-weissach.com](mailto:leon.botsch@bachmair-weissach.com)

### **SIE WERDEN BW-CLUB-MITGLIED, WENN SIE INNERHALB VON 3 JAHREN ...**

... entweder 4 Mal als Privatperson bei uns zu Gast waren  
und 10 Nächte bei uns übernachtet haben, oder  
mindestens 5.000 Euro Umsatz während Ihres Aufenthalts hatten.

### **ALS NEUES BW-CLUB-MITGLIED ERHALTEN SIE ...**

... für ein Jahr 15 % Club-Nachlass auf Übernachtung mit Frühstück oder  
3/4-Verwöhnpension auf die tagesaktuelle und öffentliche Übernachtungsrate\*.

\*Ausgenommen Weihnachten/Silvester vom 21.12.2022-06.01.2023 und Ostern vom 07.04.2023-10.04.2023,  
nicht auf andere Rabatt- oder Frühbucherangebote anwendbar und nicht kombinierbar. Änderungen  
vorbehalten. Um diese Vorteile nutzen zu können, erhalten Sie, wenn die Voraussetzungen erfüllt sind,  
von uns Ihren exklusiven und nicht übertragbaren BW-Club-Ausweis mit Promotion-Code zur bequemen  
Online-Buchung.

# UNIKATE

Hirschleder – normalerweise verbindet man damit üppige Stickereien und Tracht, denkt an fesche Männerwadel, zünftige Maifeiern oder das Oktoberfest. Bis man in dem Showroom eines 300 Jahre alten Handwerkshäuschen in Rottach-Egern steht. In den ehrwürdigen Regalen, die einst die Keramik-kacheln eines Ofenbauers schmückten, duftet es sinnlich nach hirschledernen Präziosen: Taschen, deren Haptik schon beim ersten Hinschauen unwiderstehlich scheint und deren Optik zur lässigen Jeans ebenso passt wie zum Business-Outfit. 2021 starteten Eva Britt Rodermann und Sonja Harms ihr kleines, feines Label MOMPTY hier am Tegernsee: „Was uns beide verbindet“, sagen sie, „ist die Begeisterung für Top-Qualität, traditionelle Handwerkskunst und zeitgenössisches Design!“

Kennen und schätzen tun sie sich seit Jahren. Beide sind Weltenbummler, haben auf verschiedensten Kontinenten gelebt, bevor sie mit ihren Familien am Tegernsee sesshaft wurden. Sonja hatte bereits Erfahrung mit einem kleinen, feinen Kinderlabel, war in Marketing versiert und hatte für „Children for a better world“ große Spenden-Events organisiert. Eva Britt kommt aus einem Kunstsammlerhaushalt, war als Unternehmensberaterin tätig, hat als Coach gearbeitet. „Was uns verband“, erzählt Eva Britt, „war das Gespür für Mode, Design und Materialien. Geschmacklich waren wir schon immer hundert Prozent auf einer Wellenlänge.“ Während eines Spaziergangs mit ihren Hunden und der Suche nach einer neuen, gemeinsamen Geschäftsidee fern von Online-Meetings schickten sie ihre Gedanken auf Reise – und kamen aufs Hirschleder: „Wir wussten instinktiv sofort – das passt!“, erinnert sich Sonja. Eva Britt kaufte Fachbücher übers Gerben, fuchste sich detailversessen in das Thema hinein – denn für beide stand fest: „Wenn, dann nur auf höchstem Niveau!“

Nachdem das Know-how sattelfest war, besuchten sie Gerbereien im Allgäu und in Tirol, die in alter Manier noch traditionell sämisch und sogar altsämisch gerben konnten, weil das Hirschleder nur auf diese Weise besonders haltbar und weich wird. Was sie vorfanden, waren Werkstätten, die einem Historienfilm entliehen sein könnten. „Wir wurden un-

gläublich offen aufgenommen und konnten mit unserer Idee auf Anhieb punkten“, erinnert sich Sonja. Weltweit gibt es nur noch wenige Gerbereien, die sich auf die ursprüngliche Technik, die auf giftiges Chrom verzichtet, verstehen. Entsprechend groß ist die Nachfrage. Das Leder, das von heimischen Rothirschen kommt, wird dort pflanzlich geberbt.



MOMPTY-Taschen werden außer im Bachmair Weissach nur in ausgesuchten Geschäften angeboten.

Diese Methode ist sehr viel zeitintensiver, dafür umweltschonender und erfordert viel Erfahrung. Was die beiden jedoch am meisten freute, war, dass sie sich von den gestandenen Gerbern ernst genommen fühlten: „Wir haben geradheraus gefragt, warum sie sich auf das Experiment mit uns einließen. Und bekamen als Antwort: Weil wir an Sie glauben!“

Ein ehrlicheres und zugleich schöneres Kompliment hätten sich beide nicht vorstellen können. Aus den Hirschlederhäuten entsteht in zwei Produktionsstätten im Allgäu und in Venetien in Handarbeit die Kollektion: Clutches, Shopper, cooles Reisegepäck, Laptop- und iPad-Hüllen, Dokumenten- und Arbeitstaschen, Schlüsselanhänger. Jedes Stück ist allein wegen der unterschiedlichen Beschaffenheit der Häute ein Unikat. Kleine Verletzungen, Spuren von Kämpfen während der Brunft erzählen vom Leben in der Natur. Die Stoffe für das Innenfutter sind aus Jägerleinen, wie man sie von traditionellen Jankern kennt und werden von einer kleinen Manufaktur am Tegernsee im Siebdruckverfahren per Hand bedruckt. Eva Britt und Sonja haben die Farben bewusst poppig gewählt. Der verarbeitete Filz ist aus echter Wolle, die bunten Gurte, man würde sie in Mexiko vororten, werden in Tibet von Hand gewebt. „Die größte Herausforderung“, erzählt Eva Britt lachend, „waren aber die Reißverschlüsse.“ Nur ein Hersteller weltweit fertigt sie aus langlebigem und optisch schön anzuschauendem Messing. 200 Meter mussten sie pro Farbe als Mindestmenge abnehmen – angesichts des Preises ein großer Betrag für das junge Unternehmen. Die Reißverschluss-Rollen schmücken nun, bis sie aufgebraucht sind, den Rottach-Egerner Showroom.

MOMPTY-Taschen werden außer im Bachmair Weissach nur in ausgesuchten Geschäften angeboten, beispielsweise bei Lodenfrey in München, Strolz in Lech am Arlberg. Die beiden Kreativen möchten, dass das kleine, feine Unternehmen langsam und aus sich selbst heraus wachsen darf. Inzwischen haben auch Männer die lässigen Umhängetaschen für sich entdeckt – beispielsweise für die Fahrradfahrt ins Büro.

Eva Britt Rodermann und Sonja Harms ist es gelungen, das Hirschleder aus der Tracht in einen komplett neuen, modernen Kontext zu stellen. Bleibt nur noch die Frage nach dem Namen: „Wir haben beide in Frankreich gelebt, lieben das Land, die Kultur und die Sprache. MOMPTY steht für ‚mon petit‘, ‚mein Liebes‘.“ Man sieht, fühlt – und glaubt es sofort.

# FÜRS HERZ

# LEGENDARY



# DINNER

*„Ganz großes Kino“, so heißt die Geschichte über die glamouröse Hochzeit von Grace Kelly und Fürst Rainier von Monaco, die in Anne Petersens Buch „Legendäre Dinner“ (Prestel) nachzulesen ist*



Inspiziert davon, wurde großes Kino auch mit knapp 60 Gästen im Clubhaus am Tegernsee gefeiert. Für einen Abend stand alles im Zeichen von Grace Kelly, die in den 50er-Jahren als Hollywood-Prinzessin das Gesicht von amerikanischer Schönheit war und auf dem Höhepunkt ihrer Karriere den europäischen Fürsten heiratete. Sie hat sich für das Leben entschieden, das sie leben wollte, mit all seinen Konsequenzen. In diesem Sinne hat die Schauspielerinnen und Sängerin Ruth Rosenfeld erst die Geschichte gelesen und anschließend mit Stücken von Kate Bush, Philipp Glass und



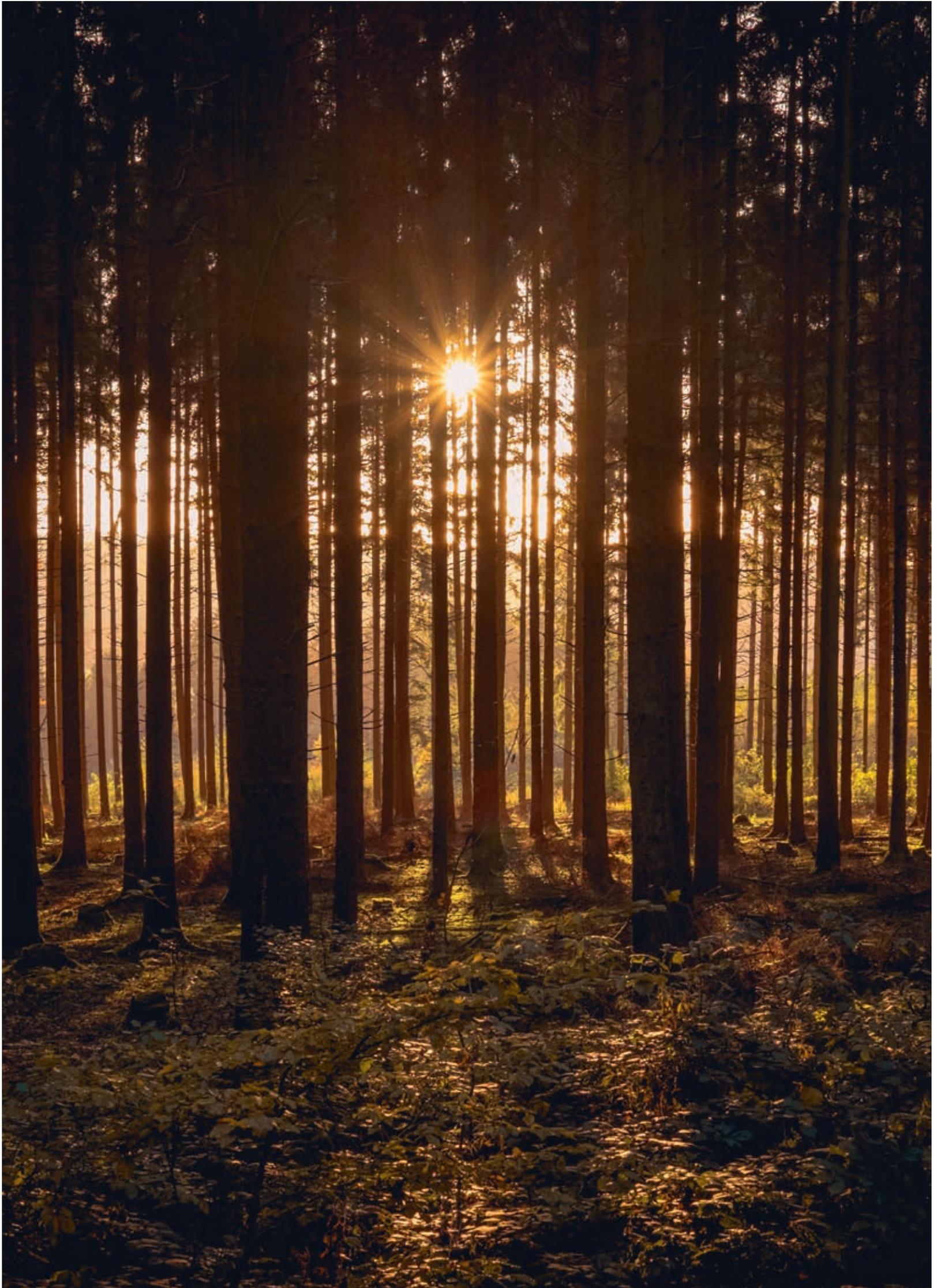
**Im Clubhaus** wurde nicht nur aufgedeckt, sondern auch aufgetischt (bretonischer Hummer, Maishähnchen, Hochzeitstorte), und die Schauspielerin Ruth Rosenfeld (Schaubühne Berlin) begleitete den Abend musikalisch am Flügel. Unter den illustren Dinnergästen: Hotelier Korbinian Köhler.

Eric Satie am Flügel interpretiert. Ihre Darbietung war so emotional wie unterhaltsam und hat den Geist von Grace Kelly ins Jetzt geholt. Auch Chefkoch Frank Seifert hat die Rezepte neu interpretiert, serviert wurden bretonischer Hummer, schottische Lachsmedaillon, Maishähnchen, gebratene Tiefseegarnelen und last but not least, die 1,30 Meter hohe Hochzeitstorte! Damals schnitt Rainier die 200-Kilo-Torte mit seinem Schwert an, an diesem Abend wurden die Schichten aus Biscuit und Creme gediegen mit dem Messer verteilt. Dafür wurde anschließend ausgelassen Macarena getanzt. Grace hätte sicher mitgetanzt.

*„Mein Lieblingsfilm mit Grace Kelly ist ihr letzter: das Musical ‚High Society‘ (1956), deswegen durfte meine Version von ‚Senorita‘ an diesem Abend nicht fehlen“*



**Ruth Rosenfeld**, Schauspielerin und Sängerin (Foto rechts) mit Make-up-Artist Arzu Küçük.



# DIE NEUE PRIVATHEIT

Tavi Gevinson startete ihre Karriere 2007 als Mode-Bloggerin, im Alter von elf Jahren. Bald war sie ein skurriler Kinderstar. Vier Jahre später, 15-jährig, begann sie mit Instagram. Heute, eine Internet-Ewigkeit später, spielt sie am Theater in New York und beschreibt im „New York Magazine“, wie sie dem System entkommen ist, das sie groß gemacht hat. Eine persönliche Assistentin postet nun für ihre halbe Million Follower. Die 23 Jahre alte Gevinson selbst ist heute weitgehend offline und hält sich fern von „dem Kreislauf aus Urteil und Beurteilung, dem schwarzen anonymen Loch, das unsere Zeit frisst“. Genauso wie sie schon als Teenager das Internet vor allen anderen umarmt hat, nimmt sie jetzt eine Entwicklung vorweg, die sich langsam abzeichnet: der Rückzug von Instagram oder Twitter, ein Unwillen gegenüber den sozialen Medien und der ernsthafte Versuch, den Einfluss des Internets auf das eigene Leben zu beschränken.

Digital Detox macht heute schon jeder. Zumindest mal zwei Wochen im Urlaub und natürlich erst, nachdem man sich ordnungsgemäß abgemeldet hat, bei seinen 56, 645 oder 600.378 Followern. Dann: endlich Stille. Ruhe. Zeit. Langeweile. Ungeduld. Nervosität. Zu wenig Dopamin. Wir sind es einfach nicht mehr gewohnt, dass so wenig passiert. Die ungeheure Geschwindigkeit der digitalen Welt stimuliert uns permanent mit einer Flut von Reizen. Unsere Aufmerksamkeit splittet sich, unser Gehirn sucht ständig das Gefühl der sofortigen Befriedigung.

Instagram ist das neue ADHS für Erwachsene. Ein aufregender Inspirationsort, ein verführerischer Resonanzkörper, doch leider mit einem weitgehend unberechenbaren Publikum. Instagram hat uns zu unseren eigenen Paparazzi gemacht: Wir unterziehen unseren Alltag einer andauernden Prüfung auf Relevanz und Attraktivität. Wir führen uns auf wie Filmstars, drängen mit Hochzeitstagen und neu lackierten Zehennägeln in die Öffentlichkeit, ein paar Likes sind der einzige Lohn, den wir dafür bekommen – mehr fordern wir nicht. Ist das nicht absurd? Und auch lächerlich?

Permanent online zu sein, entspricht im Prinzip einer freiwilligen Minderung der eigenen Lebensqualität. Wir beeinträchtigen unseren mentalen Frieden, weil wir uns viel mehr Informationen und Gefühlen wie Neid, Selbstzweifel oder Leistungsdruck aussetzen, als wir verarbeiten oder verkraften können. Gleichzeitig sehnen wir uns nach Authentizität — Hashtags wie #nofilter #nomakeup oder #mentalhealth führen die Ranglisten an.

*Es hat sich ein nervöser  
Unterton in unseren  
Alltag geschlichen. Jede  
Pause, jedes Reiz-  
Vakuum wird mit einem  
Blick aufs Handy gefüllt.  
Es ist Zeit, sich gegen  
soziale Medien  
abzugrenzen und das  
Telefon abzuschalten. Im  
Urlaub oder am  
Wochenende sollten wir  
uns Funkstille gönnen  
und einen Bereich feiern,  
der nur für uns und  
unsere Leben gedacht ist:  
die Privatsphäre*



**Anne Petersen**  
Chefredakteurin der  
„SALON“ und Autorin  
des Buches „Legendäre  
Dinner“

Die Herausforderung unserer Gegenwart besteht darin, sich einen mentalen Raum zu schaffen, ein geschütztes geistiges Innenleben. Sich privat zu verhalten, lässt Freiraum und Unabhängigkeit entstehen. Es geht beim Umgang mit digitalen Hilfsmitteln letztlich um die Frage: Wollen wir uns treiben und hetzen lassen? Oder sind wir souverän, wenn es um unsere Zeit, unsere Interessen, unsere Persönlichkeit geht?

„Die Zukunft ist privat“, hat nun auch ausgerechnet Facebook CEO Mark Zuckerberg auf der jährlichen F8 Konferenz im April seinen Entwicklern erklärt. „Langfristig glaube ich, dass eine private digitale Plattform viel wichtiger wird als unsere heutigen digitalen Marktplätze.“ Er stellte eine Technik für die Facebook-Seite vor, die private, von Usern erstellte Facebook-Gruppen fördert. Das wirkt zwar in etwa so glaubwürdig, als würde MacDonald’s als Fürsprecher der veganen Bewegung auftreten, aber es zeigt, dass auch Zuckerberg nicht ausblendet, wie sich das Bewusstsein der User verändert hat. Eine Reaktion darauf, dass viele Menschen mittlerweile lieber in privaten Chat-Gruppen unterwegs sind (die Tennisrunde auf WhatsApp, der Freundeskreis auf Threema), als weiterhin ein unkontrollierbares, von Maschinen vorsortiertes Angebot an Beiträgen wie in den Feeds von Facebook oder Instagram vorgesetzt zu bekommen. Denn kein Algorithmus dieser Welt kann einen Beitrag in einem privaten Chat voraussagen. Echte Konversation zwischen Menschen ist eben nicht steuerbar.

Vielleicht blicken wir in ein paar Jahren auf die sozialen Medien zurück wie heute aufs Rauchen: digitale Zerstreuung – ein Laster, das man in gut ausgebildeten Schichten vermeidet. Das Private avanciert zum neuen Statussymbol, vergleichbar mit Zeit, Gesundheit oder Nachhaltigkeit.

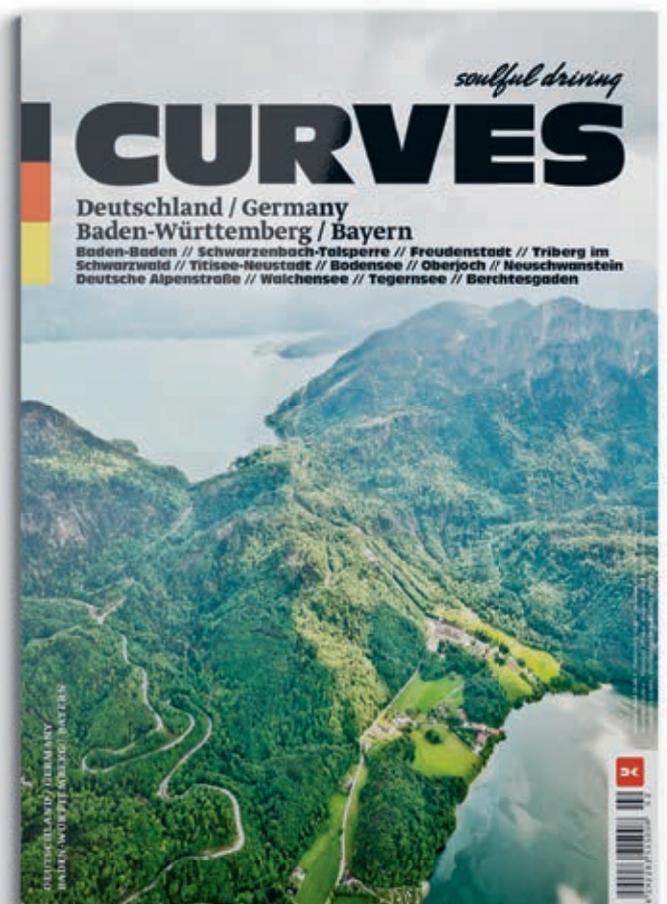
Mein Tischnachbar auf einer Hochzeit, ein Regisseur aus London, erzählte mir, er habe sich von allen sozialen Medien verabschiedet. No more Instagram, dafür aber wieder täglich die „Times“ – auf Papier! Auf dem Geburtstag eines Bekannten von mir mussten die Gäste nicht nur ihre Mäntel, sondern auch ihre Handys an der Garderobe abgeben. Keine feuchtfröhlichen Gruppenselfies, keine verwackelten Tanzvideos. Wenn sie nicht gerade ein Glas in der Hand hielten, hatten die Gäste den ganzen Abend beide Hände frei – und den Kopf.

ANNE PETERSEN



# DIE BESTEN KURVEN RUND UM DEN TEGERNSEE

*Stefan Bogner und sein  
„Curves“-Magazin „erfahren“  
mit Porsche auch das Tegernseer Tal.  
Das Special Interest Magazin  
erscheint in zwei Sprachen  
mit Porsche als Partner weltweit:  
[www.curves-magazin.com](http://www.curves-magazin.com)*



# LIMITLESS

*Extremsportler Dominik Gührs erlebt auf Island sein Porsche-Abenteuer*



**Porsche Taycan Cross Turismo-Modelle**  
Stromverbrauch kombiniert in kWh/100 km: 26,5–26,2 (NEFZ); 24,8–21,2 (WLTP); CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert in g/km: 0 (NEFZ); 0 (WLTP); elektrische Reichweite in km: 415–490 (WLTP) • 517–616 (WLTP innerorts)



Dominik Gührs ist Extremsportler und Abenteuerler. Als Wakeboardprofi hat er die bedeutendsten Titel gewonnen. Mit seinen Brettern im Gepäck reist er um die Welt. Im Porsche Taycan Cross Turismo ist er auf Island unterwegs, um nach neuen Herausforderungen zu suchen.

Ungläubig blickt Dominik Gührs nach oben. In 60 Meter Höhe türmt sich vor ihm der Skógafoss auf, einer der berühmtesten Wasserfälle Islands. Der Sage nach haben die Wikinger einen Schatz in der Höhle dahinter versteckt. Die Wassermassen, die die Felswand herunterrauschen, bewachen demnach die Truhe. Sie hüllen die ganze Umgebung in eine Wolke. Die Luft ist so kalt, dass man sie kaum einatmen kann. Dominik Gührs geht in die Knie, nimmt ein paar der pechschwarzen Steine auf, lässt sie durch seine Hände rieseln. Nachdenklich schaut er zu, wie sie zurück auf den Boden fallen. Das Geräusch, das sie dabei machen, ist nicht zu hören. Der Wasserfall übertönt alles andere.

## EXTREMSPORTLER UND ABENTEUERER

Für ein neues Abenteuer hat er sich Island vorgenommen. Er ist auf der Suche nach Orten, an denen noch nie zuvor ein Wakeboarder unterwegs war. Braun gebrannt steht der Sonnyboy dick eingepackt an einer Küste. Das Thermometer misst 17° Celsius. Die Einheimischen nennen es Hochsommer. „Wärmer als jetzt wird es wohl nicht mehr“, sagt er. Dafür wird es nie so richtig dunkel. Wenn die Sonne gegen 23 Uhr untergeht, verschwindet sie nur für kurze Zeit hinter dem Horizont. Gegen 2 Uhr

taucht sie wieder auf. Jetzt beginnt es auch noch zu regnen. „Eine Tour auf Island zu machen, fühlt sich an, wie auf einem anderen Planeten unterwegs zu sein“, sagt er.

Dominik Gührs steigt in den Porsche Taycan Cross Turismo und fährt los. Die Beschleunigung des Elektromotors drückt ihn in den Sitz. Der Kabelzug, an dem er sich für gewöhnlich im Wasser festhält, bringt sein Wakeboard schnell auf etwa 40 km/h. Er liebt diese Beschleunigung. „Die ist jedoch nichts im Vergleich zum Taycan“, sagt er. „Das ist eine ganz andere Hausnummer als alles, was ich bisher erlebt habe.“ Der Porsche ist der perfekte Begleiter für ihn auf seiner Suche nach den besten Spots. Das Board liegt gut verstaut im Kofferraum. Da die Wege auf Island eher kurz sind, ist die Reichweite von bis zu 500 Kilometern (WLTP) mehr als ausreichend. Zudem gibt es ein breites Ladenetz: Spätestens nach 80 Kilometern kommt die nächste Station. Island ist das Land der regenerativen Energiequellen. Dafür sorgt die einzigartige Natur mit ihren geothermischen Besonderheiten. Energie ist hier allgegenwärtig und wird beispielsweise in Form von Geysiren sogar sichtbar. Nahezu der komplette Bedarf wird aus nachhaltigen Quellen gewonnen.

Der Weg von Dominik Gührs führt weiter durch die Berge von Landmannalaugar. Das rote Cherymetall des Taycan bildet einen weiteren Kontrast in der ohnehin schon farbenfrohen Tundra im Hochland der Insel. Dass die Straßen hier weder asphaltiert noch befestigt sind, ist dank der größeren Bodenfreiheit und des optionalen Offroad Design

Pakets kein Problem. „Der Taycan ist supervielseitig und fährt sich auch unter diesen schwierigen Bedingungen hervorragend“, erklärt Dominik Gührs. Sein Blick richtet sich auf den Rückspiegel. Er sieht, wie über einem Hügel hinter dem Fahrzeug Sand aufgewirbelt wird. „Gibt es auf Island Sandstürme?“, fragt er mit skeptischer Stimme. Als die Wolke näherkommt, wird klar, dass dem nicht so ist. Eine Rangerin ist mit ihren 80 Pferden in der Steppe unterwegs. Berührungssängste kennen die Tiere scheinbar nicht. Sie kommen dem Fahrzeug so nahe, dass man sie bei offenem Fenster streicheln könnte. Neben dem Geräusch, das die Reifen beim Abrollen über den sandigen Boden machen, sind nur die Hufgeräusche der galoppierenden Pferde zu hören. Das macht die Szene noch intensiver. „So etwas habe ich noch nie erlebt“, sagt er erstaunt.

## DIE CHALLENGE STEHT FEST

So schnell, wie sich die Pferde ihren Weg durch die Landschaft bahnen, ist Dominik Gührs am Ziel seiner Reise angelangt: dem Skógafoss. Seine Gedanken sind jetzt so klar wie das eiskalte Wasser. „Hier machen wir es. Ich fahre durch den Wasserfall hindurch“, sagt er und deutet auf die Wassermassen, die einen Vorhang bilden. Er dreht sich um, geht zurück zum Porsche Taycan, den er am Straßenrand abgestellt hat und holt sein Wakeboard aus dem Kofferraum. Die umstehenden Touristen schauen ungläubig zu, als würden sie sagen wollen: „Der will hier nicht wirklich auf sein Brett steigen, oder?“ Doch, genau das will er. Es soll sein bisher spektakulärstes Video werden. KEVIN SCHUON

# PERFORMANCE & LOOK

## *HIO Fitting bietet passende Golfschläger mit zahlreichen Personalisierungsmöglichkeiten*

Ob ein Golfschlag gelingt, hängt von vielen Faktoren ab. Den größten Einfluss hat der Golfspieler selbst. Einen nicht zu vernachlässigenden Faktor spielt aber auch der Schläger. Mit den Komponenten Schlägerkopf, Schaft und Griff bietet er jede Menge Möglichkeiten, um auf Spieler und Schwung angepasst zu werden. Im schlimmsten Fall verhindert er sogar die Ausschöpfung des vollen Potenzials und/oder schadet Muskeln/Sehnen.

Als Spieler kann man nur schwer unterscheiden, ob das Ergebnis des Schläges nun am Schwung oder dem Schläger lag. In einer professionellen und unabhängigen Fitting-Analyse, bei der Schwungdaten mit dem alten Schläger sowie Alternativen diverser Hersteller gesammelt und miteinander verglichen werden, kann dieser Frage auf den Grund gegangen werden.

Aus diesem Grund wurde im Jahr 2009 HIO Fitting gegründet. Mit dem Fokus auf eine markenunabhängige Beratung und der getrennten Betrachtung der Komponenten Schlägerkopf, Schaft und Griff soll das Thema Fitting in Deutschland auf ein neues Level gehoben werden. Zu Beginn mit größtenteils japanischen Herstellern, zählt HIO Fitting neben der Eigenmarke Helix sowie den amerikanischen Brands Tour Edge und PXG auch gängige Hersteller wie TaylorMade, Titleist, Cobra und Miura zum Portfolio.

HIO Fitting hat sich von Anfang an auf die Fahne geschrieben, den wichtigen Prozess der Fertigung im eigenen Haus zu übernehmen und in einem Sechs-Augen-Prozess doppelt und dreifach zu überprüfen.

### **Performance meets Quality**

Aufgrund des hauseigenen Lagers mit weit mehr als 10.000 Einzelkomponenten kann bei HIO Fitting von Anfang an auf jede Variable geachtet werden, um den perfekt passenden Schlägersatz zu fertigen.

Angefangen beim Gewicht von Kopf, Schaft und Griff über die Schlagflächenneigung (Loft) bei den Eisen und die Flexibilität der Schäfte bis hin zum Gewichtsverhältnis des Schlägers (Schwunggewicht) und der Einheitlichkeit innerhalb des gesamten Schlägersatzes gibt es im Bauprozess zahlreiche Punkte zu beachten.

Zu Beginn steht die Wahl der passenden Komponenten im Vordergrund. Die im Fitting gewählten Schlägerköpfe, Schäfte und Griffe unterliegen in ihrer

Fertigung gewissen Toleranzen, die – wenn nicht entsprechend beachtet – erheblichen Einfluss auf die Performance der Schläger haben.

Danach stehen Schafthärte sowie Loft (Schlagflächenneigung) und Lie (Lage-Winkel) auf dem Programm, die auf ein Viertel Grad genau gebogen werden – und damit um ein Vielfaches exakter sind als jeder Schläger aus der Großfabrikation. Auch die Schafthärte kann im Prozess so angepasst werden, dass sie über alle Schläger hinweg einheitlich ist, und ein gleiches Schlaggefühl resultiert.

Neben den technisch perfekt passenden Golfschlägern wird auch die Optik bei HIO Fitting großgeschrieben. Von Farbtupfern bei Griff und Ferrule (dem Übergang vom Schaft zum Schlägerkopf) über individuell gestaltete Schäfte bis hin zu eingeschlagenen und farblich ausgelegten Initialen im Schlägerkopf oder Logos und Schriftzügen, die auf den Schaft gelasert werden, stehen bei HIO Fitting zahlreiche Personalisierungsmöglichkeiten zur Verfügung, um den eigenen Schläger zum absoluten Unikat zu machen.

### **Fitting für jedermann**

Körperbau, Erfahrungsschatz, Technik und die persönlichen Ziele können komplett unterschiedlich ausfallen, wodurch es durchaus plausibel erscheint, einen Golfschläger an Spieler oder Spielerin anzupassen. Ein komplettes Bag besteht aus bis zu 14 Schlägern und an jedem einzelnen Schläger lassen sich inzwischen über zehn Parameter anpassen. Der größte Vorteil von passenden Golfschlägern – einmal ganz davon abgesehen, dass die Schläger den Golfer optimal unterstützen – ist das Wissen darum, dass die Schläger nun nicht mehr Grund für einen Fehlschlag sein können. Mit diesem Selbstvertrauen steht man ganz anders über dem Ball und kann ohne Zweifel befreit aufspielen.

Egal, ob ein Anfänger für einen erfolgreichen Start in seine Golfkarriere eine Handvoll passende Schläger benötigt, ein ambitionierter Langzeitspieler sein bestehendes Set überprüfen und optimieren möchte oder Spitzen-Amateure und Profi-Spieler an den letzten Stellschrauben drehen wollen, um das Beste aus dem eigenen Spiel herauszuholen: Das erfahrene, knapp 30-köpfige Team von HIO Fitting kann nahezu jedem Wunsch gerecht werden.



HIO Fitting hat sich von Anfang an auf die Fahne geschrieben, den wichtigen Prozess der Fertigung im eigenen Haus zu übernehmen und in einem Sechs-Augen-Prozess doppelt und dreifach zu überprüfen.

# IN PERFEKTION

# MENTALE STÄRKE



## *Thomas Maximilian Lang verrät uns seine Golf-Geheimnisse*

### **MOMENTE MAGAZIN: Wie bist du zum Golfsport gekommen?**

**THOMAS LANG:** Mit 13 Jahren hat mir mein Sportlehrer an der amerikanischen Schule von Tunis einen Golfschläger im Sportunterricht in die Hand gedrückt und mir die ersten Grundlagen des Sports beigebracht. Seitdem lässt mich der Sport nicht mehr los.

### **Was fasziniert dich am Golfsport?**

Es gibt mehrere Aspekte, die mich am Golfsport reizen. Natürlich genieße ich die Zeit in der Natur, speziell hier am Tegernsee bieten die Golfplätze eine einzigartige Naturwelt, mit teilweise atemberaubendem Blick auf den Tegernsee.

Vor allem aber reizt mich der mentale Aspekt. Eine Golfrunde dauert circa vier Stunden. In dieser Zeit gilt es die richtige Balance zwischen Konzentration und Entspannung zu finden. Mit der Zeit habe ich gelernt, mir Zeit für die Vorbereitung zu nehmen und mich auf den Moment zu konzentrieren.

Mein Tipp: Sorge für eine ruhige Atmung, eigne dir eine Routine an und vor allem nimm dir Zeit.

Den richtigen Moment finden, um Körper und Geist in Einklang zu bringen und darin eine Entspannung zu finden, reizt mich persönlich sehr.

### **Wo spielst Du am liebsten?**

Natürlich bietet die Region Tegernsee ein wahres Eldorado zum Golfen. Mit drei anspruchsvollen

18-Loch-Golfplätzen, einem 6-Loch-Kurzplatz für Anfänger sowie einer weitflächigen Driving Range sind die Bedingungen rund um den Tegernsee einzigartig. Doch mich persönlich reizt es neue Plätze zu spielen, speziell außergewöhnliche Plätze faszinieren mich.

Der außergewöhnlichste Platz, den ich persönlich gespielt habe, ist Alice Springs – eine kleine grüne Oase mitten in der Wüste Australiens.

### **Deine persönlichen Tipps?**

Ich bin bei Weitem kein Profi und möchte keine technischen Ratschläge geben. Mir persönlich haben die folgenden zwei Tipps sehr geholfen, um mein Spiel weiterzubringen:

- 1. Immer positiv bleiben!** Das Schöne am Golfen ist, dass jedes Loch eine neue Chance bietet, alles wieder aufzuholen. Es muss nicht immer der weitestete und spektakulärste Schlag sein, sondern Beständigkeit und die richtige Strategie sorgen für ein besseres Handicap.
- 2. Entspannt an die Sache herangehen.** Wie schon erwähnt, es bringt nichts, sich zu verkrampfen und sich selbst unter Druck zu setzen. Die Grundlage für ein erfolgreiches Golfspiel ist die körperliche und geistige Entspannung.

### **Was darf beim Golfen nicht fehlen?**

Das 19. Loch! Nach einer erfolgreichen Runde darf der Besuch im Clubhaus nicht fehlen. Am Tegernsee empfehle ich natürlich das Bachmair Weissach Clubhaus.



**Thomas Maximilian Lang**  
Group Director of  
Business Development

# GETEILTE LEIDENSCHAFT

*Interview mit Clemens Graf von Hoyos,  
Experte für Knigge*



## **MOMENTE MAGAZIN: Woher kommt der Begriff Knigge?**

**CLEMENS VON HOYOS:** Der Begriff Knigge geht zurück auf Adolph Freiherr Knigge (1752–1796), einem Sprössling eines niedersächsischen Adelsgeschlechts. Er gilt als Vordenker der deutschen Demokratie und ist noch heute bekannt für sein Buch „Über den Umgang mit Menschen“. In diesem Werk gibt Adolph Freiherr Knigge zeitlose Tipps für souveränes Auftreten und ein besseres Miteinander. Entgegen der landläufigen Meinung war Knigge übrigens kein strenger Benimmonkel, sondern ein feinsinniger und zugleich sehr humorvoller Beobachter zwischenmenschlicher Interaktionen.

## **Welchen Stellenwert hat Knigge für Sie im alltäglichen Leben?**

Als Inhaber der Knigge-Akademie hat Knigge natürlich eine sehr hohen Stellenwert in meinem Leben. Auch unabhängig von meinem Beruf ist Knigge, also der Umgang mit Menschen, omnipräsent. Jeden Tag begegne ich einer Vielzahl von Menschen, wobei ich versuche, jedem Individuum „adressatengerecht“ gegenüberzutreten. Das ist für mich – wie auch damals für Knigge – eine Frage der Wertschätzung und der Rücksichtnahme. Selbst für herausfordernde Situationen und Zeitgenossen hat Knigge passende Gedanken und Lösungen parat.

## **Ist das Verhältnis Vater-Sohn ein anderes als Vater-Tochter?**

Was gibt es Schöneres als eine echte Männerfreundschaft, geteilte Leidenschaften, gemeinsame Abenteuer ...

## **Was ist ein absolutes Knigge-No-Go? Allgemein und für Sie persönlich?**

Die größten No-Gos sind Leiden, Lästern und Unpünktlichkeit. Leiden ist unprofessionell.

Wheleidige Zeitgenossen und Jammerlappen sind unerträglich: Bäh, Montagmorgen, 6:00 Uhr aufstehen, es regnet, Schlange beim Bäcker, Loch im Donut ...An allem gibt es etwas auszusetzen, immer wird gemotzt und nie ist man zufrieden. Armselig – und ein No-Go!

Lästermäuler mögen an der Situation nichts auszusetzen haben, wohl aber an ihren Mitmenschen. Sie setzen andere herab, um selbst besser dazustehen. Das ist geringschätzend und erbärmlich.

Bleibt noch die Unpünktlichkeit. Wer zu spät kommt (auch sehr viel zu früh wäre unhöflich), gibt damit zu verstehen, dass die Zeit der anderen weniger wert ist, als die eigene. Das ist arrogant und respektlos. Außerdem gilt Pünktlichkeit als die Tugend der Könige.

Ich persönlich empfinde das inflationäre Verteilen von Visitenkarten als sehr unangenehm. Immer wieder erlebe ich es, dass jemand einen Stapel Visitenkarten aus der Tasche zieht und jedem (!) im Raum eine in die Hand drückt. Wie nötig kann man es bitte haben?

## **Was erwartet die TeilnehmerInnen?**

Kurzum: Edutainment auf höchstem Niveau, da die einzelnen Themen interaktiv und vor allem unterhaltsam vermittelt werden.

Wir befassen uns inhaltlich mit den Klassikern Tischsitten, Dresscodes, Smalltalk und Networking genauso wie mit dem Umgang mit Menschen im All-

gemeinen. Ziel ist es, auf dem internationalen Parkett privat und beruflich eine gute Figur zu machen.

Die Atmosphäre ist locker, animiert zum Mitmachen, Fragen stellen und zum Austausch untereinander.

Es wird direkt anwendbares Wissen für den größtmöglichen individuellen Nutzen vermittelt, wobei nebst den Söhnen bestimmt auch deren Väter noch das eine oder andere neue und gewinnbringende Detail kennenlernen werden.



**Clemens Graf von Hoyos**  
Experte für Knigge



# ALL YOU CAN PARTY!

*Das Jahr 2022 stand für die Bachmair Weissach Welt ganz im Zeichen von Neu- und Wiedereröffnungen! Principal Korbinian Kohler lud zu einer Vielzahl hochkarätiger Events. Bei feinem Essen, coolen Drinks und super Sound, feierten erlesene Gäste, Freunde des Hauses und Familie die neuen top-Locations am Tegernsee. Philosophie, Kunst und Kultur Happenings rundeten die get-together Festivitäten ab!*

# ACTION, ADRENALIN, SPASS, SPORT UND VIP-GLAMOUR

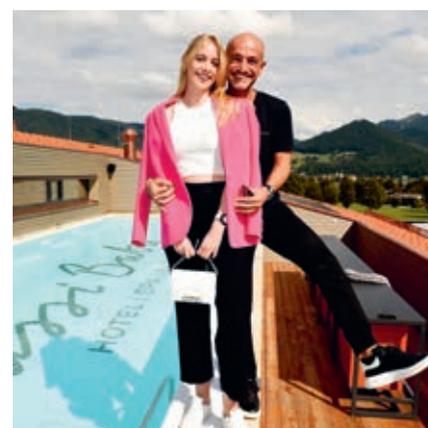
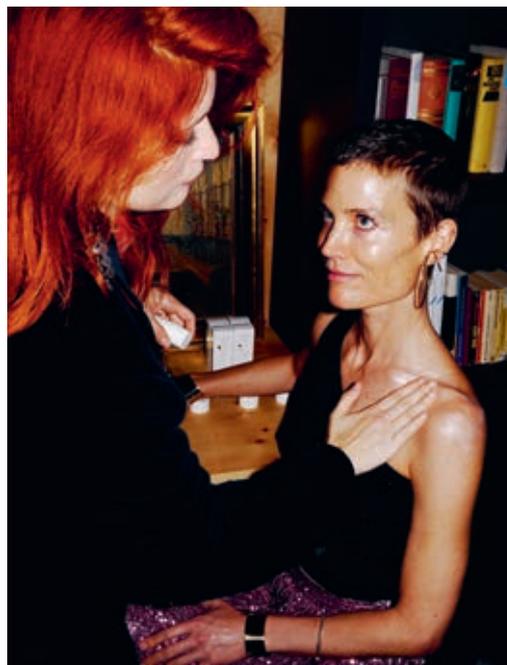
*Eröffnung der neuen multimedialen Erlebniswelt  
„Tegernsee Phantastisch“ mit vielen VIPs*



Klettern, bouldern oder doch lieber aufs interaktive Trampolin? Ein im wahrsten Sinne des Wortes „phantastischer“ und vor allem actionreicher Abend erwartete VIPs wie Schauspielerin **Maria Furtwängler**, Schauspieler **Fritz Wepper** und seine Frau **Susanne Kellermann**, Nachrichtensprecherin **Judith Rakers**, Jahrhundertkoch **Eckart Witzigmann**, Topmodel **Eva Padberg**, Polarforscher, Fotograf und Umweltaktivist **Sebastian Copeland** (Cousin von Hollywood-Schauspieler Orlando Bloom) und seine Frau **Caroline**, **Anna Herzogin in Bayern** und ihr Mann **Andreas Baron von Maltzan**, Oscar-Produzent **Max Wiedemann** und seine Lebensgefährtin **Tina Kaiser** und zahlreiche weitere VIPs am Sonntag am Tegernsee.

# ENDLICH WIEDER BUSSI BABY!

*Cooler Party im neuen Bussi Baby mit vielen VIPs*



Laura-Marie Geissler und Jimi Blue Ochsenknecht, Luna Schweiger mit Kevin Prinz von Anhalt, Magdalena Brzeska mit Tochter Caprice, Simone Mecky-Ballack, Peyman Amin, Verena Kerth, Claudia Obert und Co.: VIPs feiern Re-Opening des hippen Lifestyle-Hotels am Tegernsee! Das Re-Opening des kultig-hippen Lifestyle-Hotels in Bad Wiessee am Tegernsee wurde am Samstag groß gefeiert. Hotelier **Korbinian Kohler** lud zur großen Roof Top Party auf die neu-gestaltete Dachterrasse ein und konnte auch zahlreiche VIPs bei der Eröffnungsparty begrüßen.



# LEGENDARY DINNER IM CLUBHAUS BACHMAIR WEISSACH

*Großes Kino am Tegernsee: Geheimnisse rund um „Legendäre Dinner“ mit Chefredakteurin Anne Petersen (SALON Magazin) und Korbinian Kohler*



Die Freunde besonderer Tischkultur erlebten im Clubhaus Bachmair Weissach bei einem festlichen Abendessen mit Chefredakteurin Anne Petersen, was die spätere Fürstin Gracia Patricia liebte, speiste und wie ihre legendäre Dinnerparty im Jahr 2022 ausgesehen hätte. Chefkoch Frank Seifert hat die Rezepte neu interpretiert, serviert wurden unter anderem: bretonischer Hummer, schottische Lachsmedaillon, Maishähnchen, gebratene Tiefseegarnelen.



# O'ZAPFT IS – ERÖFFNUNG DER NEUEN SEE-APARTMENTS

*Hotelier Korbinian Kohler lud pünktlich zum Seefest zum Opening der neuen Bachmair Weissach See-Apartments in der Seestrasse 8 in Rottach-Egern*



Mit Bier und bei einer deftigen Brotzeit konnten er und seine Gäste auf die Eröffnung der neuen Bachmair Weissach See-Apartments direkt am See anstoßen.

Verleger Ehepaar **Christiane Götz-Weimer** und **Dr. Wolfram Weimer**, Ehepaar **Mirjam** und **Dr. Martin Mihalovits**, Vorstandsvorsitzender der Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee, OB Bad Wiessee **Robert Kühn**, Künstlerin **Suse Kohler**, **Andreas Freiherr von Maltzan**, **Lola Paltinger**, **Petra** und **Eduard Reinhold** und Co. folgten der Einladung und genossen die sommerlichen Temperaturen.

# KUNST ALL OVER!

*Eröffnung der Vernissage „Ikigai“ von Christian Awe im Spa & Resort Bachmair Weissach am Tegernsee und Artist Dinner mit Suse Kohler*



Ob Artist Talk, Walk around oder Artist Dinner: Kunst spielt in der Bachmair-Weissach-Welt eine vordergründige Rolle! Zahlreiche Gäste, Freunde des Hauses und Kunstliebhaber folgten den Happenings wie Mon Müllerschön, Oliver Fritz, Maria Furtwängler, Judith Milberg, Lola Paltinger, Susanne Hermanski oder Georg Seitz folgten den Einladungen.



# GLÜCKSMOMENTE SCHENKEN



Machen Sie Ihren Lieben eine Freude und schenken Sie einen „Glücksmoment“ mit einem Geschenkgutschein des Spa & Resort Bachmair Weissach.

Unsere Wertgutscheine, Übernachtung- und Restaurant-Gutscheine können Sie jederzeit in unserem Online-Shop bestellen und direkt ausdrucken.

Alternativ kaufen Sie den Gutschein online, und wir drucken ihn für Sie aus. Gerne senden wir Ihnen diesen als hochwertiges Geschenk verpackt, in einer Bachmair-Weissach-Gutschein-Box, zu. Diese Gutschein-Box senden wir an eine von Ihnen definierte Adresse.

Sie bezahlen den Gutschein in unserem Online-Shop und wählen dabei Gutschein zzgl. Versand- und Verpackungskosten oder zum Selbst-Ausdrucken unter:

[www.bachmair-weissach.com/onlineshop](http://www.bachmair-weissach.com/onlineshop)



## NEWSLETTER



Melden Sie sich für unseren Newsletter an und entdecken Sie die Welt des Spa & Resort Bachmair Weissach im neuen Look online unter:

[www.bachmair-weissach.com/newsletter](http://www.bachmair-weissach.com/newsletter)

Wir informieren Sie regelmäßig über Neuigkeiten und Angebote.

## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER

Spa & Resort Bachmair Weissach  
GmbH & Co. KG  
Korbinian Kohler  
Wieseer Straße 1  
83700 Weißach (Rottach-Egern)  
[www.bachmair-weissach.com](http://www.bachmair-weissach.com)

### REDAKTION

Korbinian Kohler  
Ulrike Barcatta

### TEXT

Katharina Krause  
Katja Mankel  
Susanne Mayr-Flach  
Charlotte Miller  
Anne Petersen  
Stefanie Pöhlmann  
Andrea Vodermayr  
Prof. Dr. Wilhelm Vossenkuhl  
Ute Watzl  
Antje Wewer

### GESTALTUNG

Rose Pistola GmbH, München

### FOTOGRAFIE/ ILLUSTRATION

Uwe Arens  
Stefan Bogner  
Christian Borth  
Alexander Courtman  
Holger Felten  
Gentle and Hair  
Urs Golling  
Dean Hearne  
Egbert Krupp  
Andreas Leder  
Lottermann & Fuentes  
Patrycia Lukas  
Luisa Malaj  
Sorin Morar  
Wolfgang Müller  
Grant Peterson  
Thomas Plettenberg  
Sven Riegel  
Gisela Schober  
Michael Tinnefeld  
Georg Wagenhuber



**BACHMAIR WEISSACH**  
SPA & RESORT

SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH  
Wieseer Straße 1  
83700 Weißach (Rottach-Egern)

+49 (0) 8022/278-0

[hello@bachmair-weissach.com](mailto:hello@bachmair-weissach.com)

[www.bachmair-weissach.com](http://www.bachmair-weissach.com)

**Buchungshotline:**

+49 (0) 8022/278-570 oder

[reservierung@bachmair-weissach.com](mailto:reservierung@bachmair-weissach.com)

FOLLOW US ON



# WIR SIND TEGERNSEE



HIER GEHT'S ZUM NEUEN  
IMAGEFILM DER BACHMAIR-  
WEISSACH-WELT. LASSEN  
SIE SICH INSPIRIEREN

# ERFAHREN SIE HIER MEHR ZU UNSEREN SERVICES RUND UM DIE BACHMAIR- WEISSACH-WELT

DER DIGITALE INFO-GUIDE, DAS  
BACHMAIR WEISSACH GUESTNET

HOTELINFORMATIONEN  
ÖFFNUNGSZEITEN  
SERVICENUMMERN  
SPEISEKARTEN  
TISCH RESERVIEREN  
SPA-TERMIN RESERVIEREN  
KIDS & TEENS CLUB PROGRAMM  
AKTIVPROGRAMM  
AUSFLUGSTIPPS IN DIE REGION  
EVENTS



[BACHMAIR-WEISSACH.GUESTNET.INFO](http://BACHMAIR-WEISSACH.GUESTNET.INFO)



# TEGERNSEE PHANTASTISCH

UNIQUELY DESIGNED EDUTAINMENT

**OPEN NOW – ENTDECKE DIE NEUE,  
MULTIMEDIALE ERLEBNISWELT AM TEGERNSEE!**

**JETZT TICKETS BUCHEN UNTER: [TEGERNSEE-PHANTASTISCH.COM](https://tegernsee-phantastisch.com)**



MEMBER OF BACHMAIR WEISSACH GROUP