

MOMENTE



Nº 06

BACHMAIR WEISSACH

Winter 2021/Frühjahr 2022

MERKEL – EINE ÄRA GEHT ZU ENDE

Herlinde Koelbl hat
sie über Jahre
fotografisch begleitet

TEGERNSEE PHANTASTISCH

Ab Sommer 2022 das neue
Edutainment-Highlight
am Tegernsee

FASHION UND LIFESTYLE

Eigene Modekollektion
und „Legendäre Dinner“ im
Bachmair Weissach

DR. BARBARA
STURM

SUPER ANTI-AGING COLLECTION

Discover Dr. Barbara Sturm's advanced, high performance formulations for the ultimate anti-aging effect.



Hutmacherei & Trachten Wiesner

Rottach-Egern am Tegernsee



Hutmacherei & Trachten WIESNER
Feldstraße 9
83700 Rottach-Egern
Tel. 08022/673824

Öffnungszeiten:
Mi - Fr 9.00 - 12.00 Uhr
und 14.00 - 17.00 Uhr
Sa von 9.00 - 12.00 Uhr

GUCCI



JETZT ERHÄLTlich BEI
OPTIK BUCHER



Nördliche Hauptstraße 13
83700 Rottach-Egern

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN AM TEGERNSEE



A man and a woman are standing in a rustic room with red walls and wooden beams. The man is wearing a blue turtleneck sweater and blue jeans. The woman is wearing a blue and grey patterned cardigan over a blue patterned top and grey trousers. The text 'MOOSBRUGGER. HIGH.FASHION. WOMEN. MEN.' is overlaid in large white letters.

*MOOSBRUGGER.
HIGH.FASHION.
WOMEN. MEN.*

Leo-Slezak-Straße 2
83700 Rottach-Egern

Moosbrugger

mode-moosbrugger.de
@modemoosbrugger



STEFFEN
SCHRAUT



TAMARA COMOLLI
BOUTIQUES

TEGERNSEE

Seestraße 59
83700 Rottach-Egern
T: 08022 8597780
Mo bis Fr 10 – 18 Uhr
Sa 10 – 16 Uhr

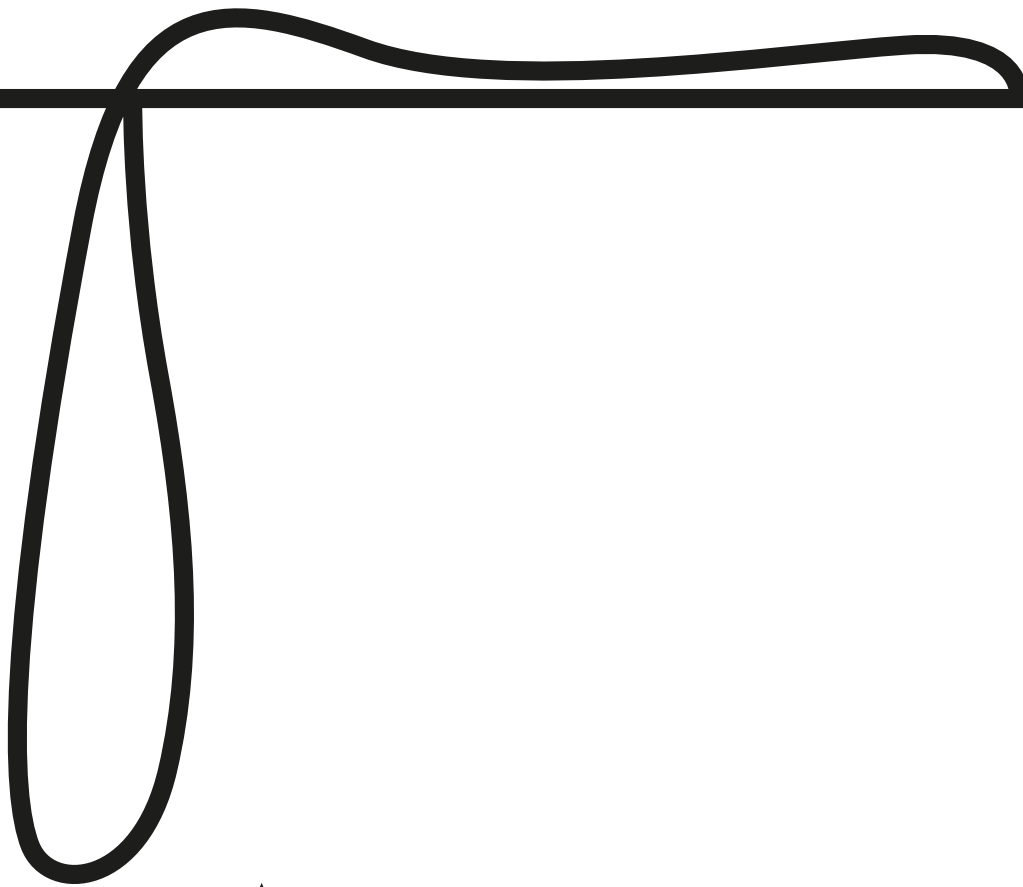
MUNICH

Maximiliansplatz 12A /
Brienner Straße
80333 München
T: 089 24231757
Mo bis Fr 10 – 18 Uhr
Sa 10 – 18 Uhr

—
www.tamaracomolli.com




TAMARA COMOLLI
FINE JEWELRY



APROPOS

THE CONCEPT STORE

CELINE, FENDI, AGNONA, ZIMMERMANN,
BURBERRY, BALENCIAGA, PALM ANGELS, TOD'S
ALEXANDER MCQUEEN, GIORGIO ARMANI, JIL SANDER,
MONCLER, CHRISTIAN LOUBOUTIN,
MANOLO BLAHNIK, GIANVITO ROSSI,
U.V.M.

TEGERNSEE
MÜNCHNER STR. 126
83703 GMUND

KÖLN
MITTELSTRASSE 12
50672 KÖLN

DÜSSELDORF
BENRATHER STRASSE 15
40213 DÜSSELDORF

HAMBURG
NEUER JUNGFERNSTIEG 16 + 6
20354 HAMBURG

MÜNCHEN
PROMENADEPLATZ 12
80333 MÜNCHEN



Das Original.
In der 7. Generation.

Greif

SUSANNE KAUFMANN™

Entdecken Sie unsere Auswahl an Gesichts-, Körper- und Badepflege. Für sichtbare Ergebnisse und eine Haut, die nicht nur gesund aussieht, sondern sich auch so anfühlt.



Marc O'Polo

EST. IN STOCKHOLM



**IT'S ON US.
SUSTAINABILITY
SINCE 1967.**



SUNDAY IN BED.

NÖRDLICHE HAUPTSTRASSE 22 · ROTTACH · SUNDAYINBED.DE

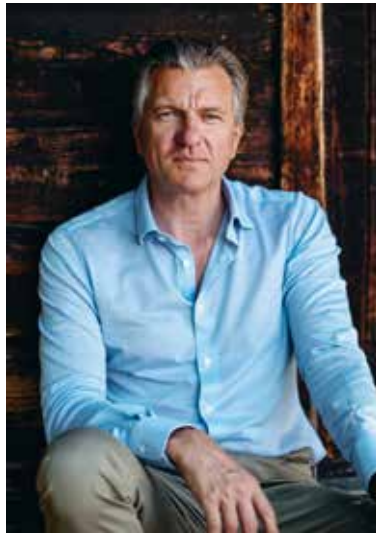
Bussi Baby

HOTEL & BAR



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

VERÄNDERUNG ERLEBEN IN DER BACHMAIR WEISSACH WELT



Unveränderlich ist nur eins: Dass alles sich verändert. Dabei sind wir Menschen kurios gestrickt. Obwohl wir dieses Naturgesetz kennen, können wir den Prozess der Veränderung nicht leiden. Sogar Menschen, denen es objektiv schlechtgeht – etwa weil das Geschäftsmodell ihres Unternehmens nicht mehr richtig funktioniert oder weil sie schon viel zu lange in einer unglücklichen Liebesbeziehung ausharren – fürchten und meiden die Veränderung.

Der Grund? Die Welt wie sie ist, und sei sie auch noch so arg, hat ihre Ordnung. Wer sie anpackt, riskiert unweigerlich das Chaos. Auch das ist ein Naturgesetz. Aus Ordnung wird Chaos, aber auch wieder umgekehrt: Aus dem Chaos entsteht eine neue Ordnung. Typischerweise gedeiht in Umbruchzeiten zudem ein anderes Phänomen. Die Menschen suchen Zuflucht in etwas, das der Veränderung entzogen scheint: die Erinnerung. Denn das Vergangene ist eine Konstante. Oder etwa nicht?

Wenn ich an meine eigenen Kindheitserinnerungen denke, scheinen ehrlich gesagt auch da Zweifel angebracht. Fast mein ganzes Leben lang habe ich mich an das Haus meiner Großeltern als riesig erinnert. Mit einem Garten so groß wie ein Park. Als ich vor fünf Jahren zum ersten Mal im Erwachsenenalter wieder dort war, konnte ich es kaum glauben: Haus und Garten sind objektiv winzig.

Im Bachmair Weissach trauen wir trotzdem dem Gefühl, dass wir mit unseren Erinnerungen verbinden. Denn nur dieses ist in Wahrheit ausschlaggebend – und nicht das Groß oder

Klein. Es geht um die Wärme und die erfahrene Zuneigung, die es zu erhalten gilt. Im Falle unseres Hotels und des gesamten Resorts ist dies die gelebte Gastfreundschaft der früheren Besitzer Carl und Theres Bachmair. Und dabei trägt die Erinnerung eben nicht: Er war ein freundlicher Bajuware, der mit gezwirbeltem Bart durch die Stuben ging, um die Gäste persönlich zu begrüßen. Sie: die feinsinnige Küchenchefin, Blumenfee und umsichtige Chefin, der nichts entging.

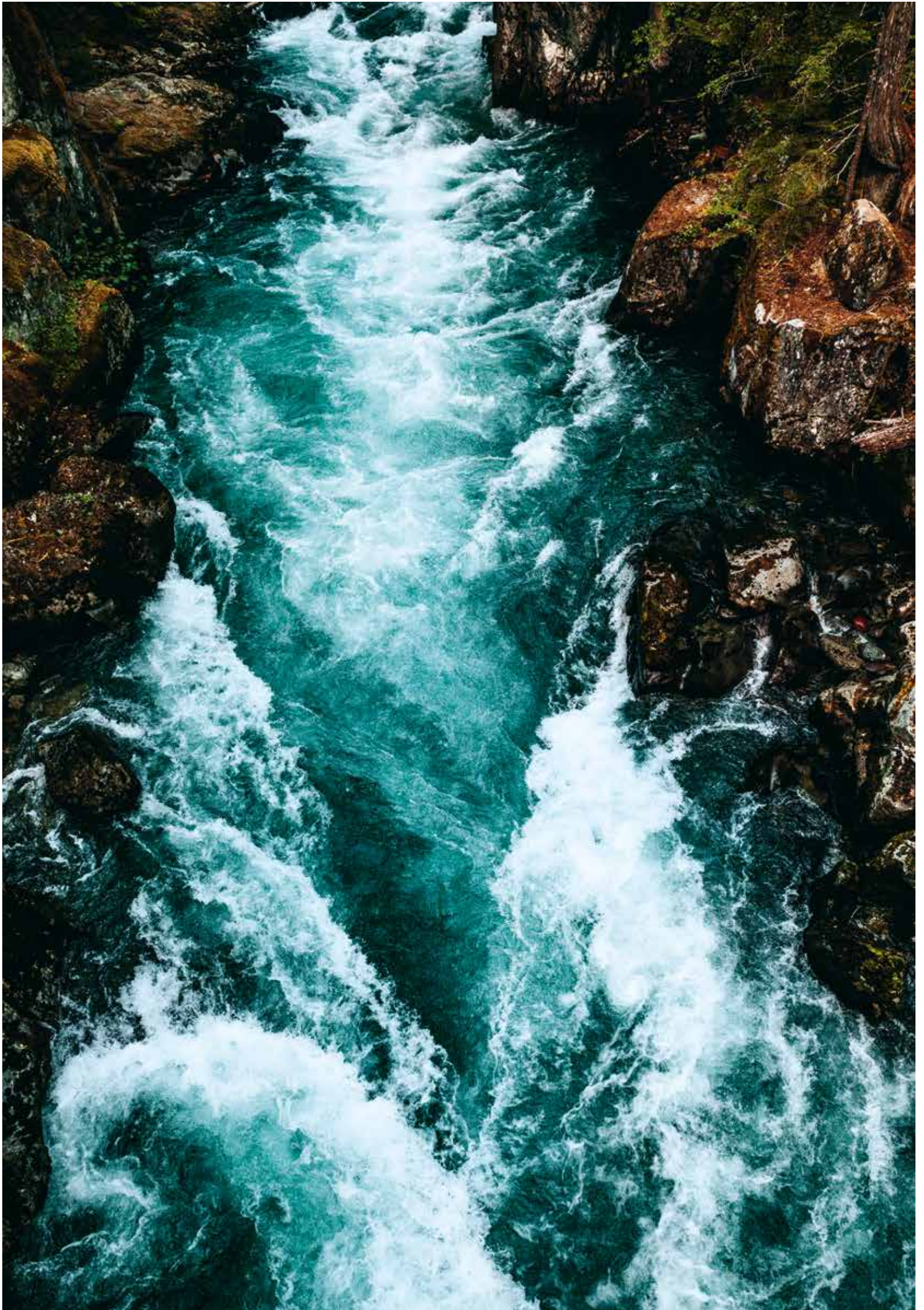
Dieses Erbe wollen wir bewahren und uns trotzdem weiterentwickeln. Wenn dieser Prozess Kraft fordert, trösten wir uns mit Aristoteles. Der unterschied Weisheit und Klugheit ungefähr so: Klugheit sei, wie man auf veränderliche Dinge reagiert. Weisheit, wie man auf das Unveränderliche reagiert.

Ein Hotel, in dem es nur um Essen, Trinken und Schlafen geht, sind wir also lang schon nicht mehr. Wir wollen vielmehr den gesamten Tegernsee zu einer Welt des Erlebens machen für unsere Gäste: gleich, ob sie beim Bergwandern in unserem Wallberghaus einkehren, an unserem Beach am Westufer zum Schwimmen gehen, im Clubhaus am Ostufer den Sonnenuntergang genießen, im Bussi Baby tanzen oder in der Reitanlage trainieren.

Unsere Gäste können innerhalb der Bachmair Weissach Welt Veränderung erleben. Und sie können in ihr sogar verschiedene Welten erfahren: Dafür laden unser Spa und die Mizu Bar zur Reise nach Japan ein, unsere anderen Restaurants nach Israel, Thailand und natürlich dorthin, wo wir immer sind und bleiben wollen: ins schönste bayerische Alpenland.

Ihr

Korbinian Kohler
Principal



DAS GROSSE RAUSCHEN

Der norwegische Psychiater Finn Skårderud vertritt im Vorwort eines Buchs die Theorie, dass der Mensch mit einem zu niedrigen Blutalkoholspiegel zur Welt kommt. Und zwar mit ungefähr 0,5 Promille zu wenig. Gleicht der Mensch diesen Mangel aus, sei seine Grundstimmung besser, wäre er kreativer und produktiver. *Also, liebe Leser, erlauben Sie der Autorin dieser Zeilen bitte an dieser Stelle ein Püuschen für einen winzigen Schluck.*

Noch bevor Finn Skårderud erklären konnte, dass er das Ganze eher scherzhaft gemeint hatte (*darauf einen Toast*), hatte der Regisseur Thomas Vinterberg schon einen herrlichen Film daraus gemacht. Darin schicken sich vier Männer, allesamt Lehrer derselben Schule, im Selbstversuch an, Skårderuds These zu verifizieren. Nun, sie alle stecken gerade in der Midlife-Crisis, mit unterschiedlichen Problemchen. Die Dosis wird dementsprechend gern mal erhöht. (*Apropos: Ich glaube, mein Wein wird warm.*)

Auch stellt sich den Burschen bald die Frage, ob es wirklich sinnvoll sei, bis nach Feierabend zu zaudern, um den gewünschten Pegel zu erreichen. (*Keinesfalls, wenn etwa der Wein droht, warm zu werden.*) Der Unterricht der vier wird für die Schüler immer unterhaltsamer. Der ganze Film nimmt an Fahrt auf. Der Rausch der Männer überträgt sich quasi direkt über die Leinwand auf die Zuschauer im Saal. Dass es nicht ausschließlich positive Effekt gibt beim Alkohol (*jetzt bloß nicht in die Tastatur kleckern*), wird nicht verschwiegen.

„Der Rausch“, so heißt Vinterbergs Opus, hat 2021 prompt den Oscar für den besten fremdsprachigen Film gewonnen. (*Der ideale Moment, um auf ein Gläschen Champagner umzusteigen!*) Aber natürlich ist Alkohol keine Lösung. Eher im Gegenteil. Hätten Sie einem Münchner vor drei Jahren erzählt (*irgendwie trocken hier*), dass es zweimal hintereinander kein Oktoberfest geben würde oder einem Tegernseer, dass sein Lieblingswaldfest ausfällt – er hätte

EIN PAAR GEDANKEN ZU BÄCHEN UND ANDEREN GEWÄSSERN

gelacht. Und danach hätte die Depression erst so richtig eingesetzt. (*Entschuldigen Sie, das liest sich jetzt nüchtern betrachtet vielleicht etwas wirr, aber ich komme schon noch zum Punkt.*)

Denn schon in „Wahrigs Herkunftswörterbuch“ steht es Schwarz auf Weiß: Das Substantiv „Rausch“ ist eine Rückbildung vom Verb „rauschen“. Das wiederum stammt vom lautmalerischen Wort „ruschen“ ab, das sausende und schwirrende Geräusche nachahmt. Doch damit nicht genug. (*Ja, ein Schluck geht noch.*) Soziologen, Mediziner, Pharmakologen und Psychologen (*verflixte Buchstaben*) beschreiben den Rausch vielmehr als „alternative Wirklichkeitskonstruktion, die im Wesentlichen die drei Dimensionen Raum, Zeit und Körper umfasst“. Zustände wie Traum, Trance, Meditation, Hypnose und Ekstase (*keine Sorge, da ist es noch ein ganzes Stück hin*) zählen zum Rausch.

Und auch die zehn charakteristischen Merkmale von solchen veränderten Bewusstseinszuständen sind klar definiert. Dazu gehören: Veränderungen im Denken, veränderter Zeitsinn, verändertes Körpergefühl, das Gefühl von Verjüngung, und schließlich eine neue Sicht auf das, was man für bedeutend oder wichtig hält.

Wenn Sie, liebe Leser, nun den Eindruck haben, das alles kommt Ihnen bekannt vor, muss Sie das nicht wundern. Immerhin haben Sie, wenn Sie dieses Magazin in Händen halten, nicht irgendwo eingeeckelt. Sondern in einem Spa und Resort, durch dessen Mitte mit aller übersprudelnder Kraft ein kleiner Bach fließt, der geradewegs aus den Bergen kommt. Da muss es kein Gast erst bis zur gut sortierten Bar dieses Hauses schaffen, um dem großen „Ruschen“ mit all seinen positiven Effekten anheimzufallen: Es reicht schon ein Schritt in den traumschönen Garten. Willkommen im Bachmair-Rausch, ach! Verzeihung, Bachmair Weissbach! Nein, verflixt, Sie wissen schon ...



15
EDITORIAL

16
DAS GROSSE RAUSCHEN

20
**DIE BACHMAIR
WEISSACH WELT**
Als Gast darf man sich auf viel
Neues, aber auch Altbewährtes freuen.
Tradition trifft auf Moderne.

22
NEWS NEWS NEWS

24
NEWS
TEGERNSEE
PHANTASTISCH

28
NEWS
BUSSI BABY
Schön crazy

30
NEWS
BACHMAIR WEISSACH
SEE APPARTEMENTS
Ein Haus am See

32
ALTES WALLBERGHAUS
Geschenk des Lebens

34
SCHLICHTWEG
GRANDIOS
Das neue Wildbad Kreuth



36
GENUSS UNTER
WEISS-BLAUEM HIMMEL

38
ZUM ANBEISSEN GUT

40
LEVANTE-KÜCHE
Baba Ganoush statt Weisswurst

42
ISRAELISCHE WEINE
Das Terroir der Golanhöhen



44
THAI STÜBERL IM
BUSSI BABY
Ein Hauch von Bangkok
am Tegernsee

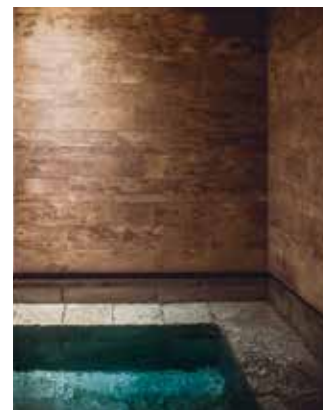
46
KAFFEEGENUSS
Mehr Fairtrade geht nicht

48
THE KIDS ARE ALRIGHT



51
IT'S FAMILY TIME
Modern, traditionell,
einmalig in Europa

52
REITSTALL
Achtsamkeit üben mit Pferden

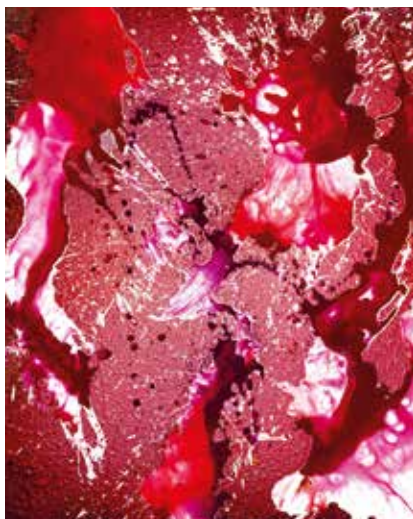


54
BEAUTY AND SPA
Selbst-bewusst-Sein

58
GO WITH THE FLOW IM
MIZU ONSEN-SPA

60
BEAUTY-PRODUKTE
Schönheit für zu Hause

66
BACHMAIR WEISSACH
SCHLEIFE DER
SOLIDARITÄT



68
ART

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

70
CHRISTIAN AWE



74

SUSE KOHLER

Augen sind der Spiegel der Seele

79

WAS DIE NOCH ALLES VORHAT!

80

MARC CHAGALL

Eine Liebesgeschichte



84

PHILOSOPHY

Das Korbinians Kolleg – zu Fragen der Zeit. Hochkarätige Redner geben Ein- und Ausblicke. Aber auch: Berge und wie sie sich und uns verändern.



86

PORTRÄT:
ANGELA MERKEL
1991–2021

94

IN WELCHER ZEIT LEBEN
WIR EIGENTLICH?

96

DAS KORBINIANS KOLLEG
Wintersemester 2021/2022

98

DIE BERGE

Immer wieder ein anderer



104

FASHION & LIFESTYLE

Die Bachmair Weissach Mode-Kollektion. In Szene gesetzt am Tegernsee. Eleganz und Zeitgeist. Tischkultur – gekonnt wie.

106

STIL

Entweder man hat ihn. Oder man hat ih nicht.

108

WE CAME FOR LOVE



116

DIE BESTEN KURVEN
RUND UM DEN
TEGERNSEE

122

DIE KUNST DER STUNDE

Suse Kohler: Vernissage

124

BANANENFLANKER-
TURNIER 2021

126

„LEGENDARY DINNER“
MIT SALON

130

IMPRESSUM

DIE
BACHMAIR
WEISSACH
WELT





EINER FÜR ALLE – DER BACHMAIR WEISSACH-SHOP

Geschenk des Himmels Präsente für sich und andere finden Sie im Bachmair Weissach-Shop, der mit Mode- und Design-Highlights gefüllt ist. Hier gibt es exklusive Cashmere-Teile, Yoga- und Sportswear, Keramikunst, Duftkerzen – und täglich einen kostenlosen Apero zwischen 16 und 17 Uhr.

HALLO JAPAN – MIZU SUSHI BAR LÄDT ZUR KULINARISCHEN SINNESREISE



Konichiwa Das Reich von Großmeister Kudo Chiori, dessen Sushi als die besten Süddeutschlands gelten, wächst. In seiner neu konzipierten Showküche entstehen handwerklich und optisch einzigartige Gerichte für Genießer: Thunfischtatar mit Erdnuss, Lachs mit Mango und Avocado, Königskrabbe mit Spargel und Chilimayonnaise.



HERRLICH ENTSPANNT – DAS LEBENS- GEFÜHL IM NEUEN RUHERAUM DES MIZU ONSEN-SPA

Freizone Hier überlistet man die Zeit, indem man sie ausblendet. Wer sich auf einen Tee, ein Buch und einen Tagtraum in den neu entstandenen Ruheraum in der oberen Spa-Etage zurückzieht, kann seinen Urlaub ganz im eigenen Tempo genießen.



Designfein Es ist nicht leicht, ein ohnehin hohes Niveau zu toppen, doch hier gelang es. Mit salbeigrünen Wänden, Eichenholz belegten Böden und coolem Lichtkonzept greifen die frisch renovierten Zimmer das erfolgreiche Interieurkonzept von Bachmair Weissach gekonnt auf. Einfach perfekt.

NATÜRLICH SCHÖN – DIE NEUEN ZIMMER IM BACHMAIR WEISSACH BIETEN GLÜCK IN GRÜN



TEGERNSEE PHANTASTISCH



STAY
TUNED
OPENING
SUMMER
2022

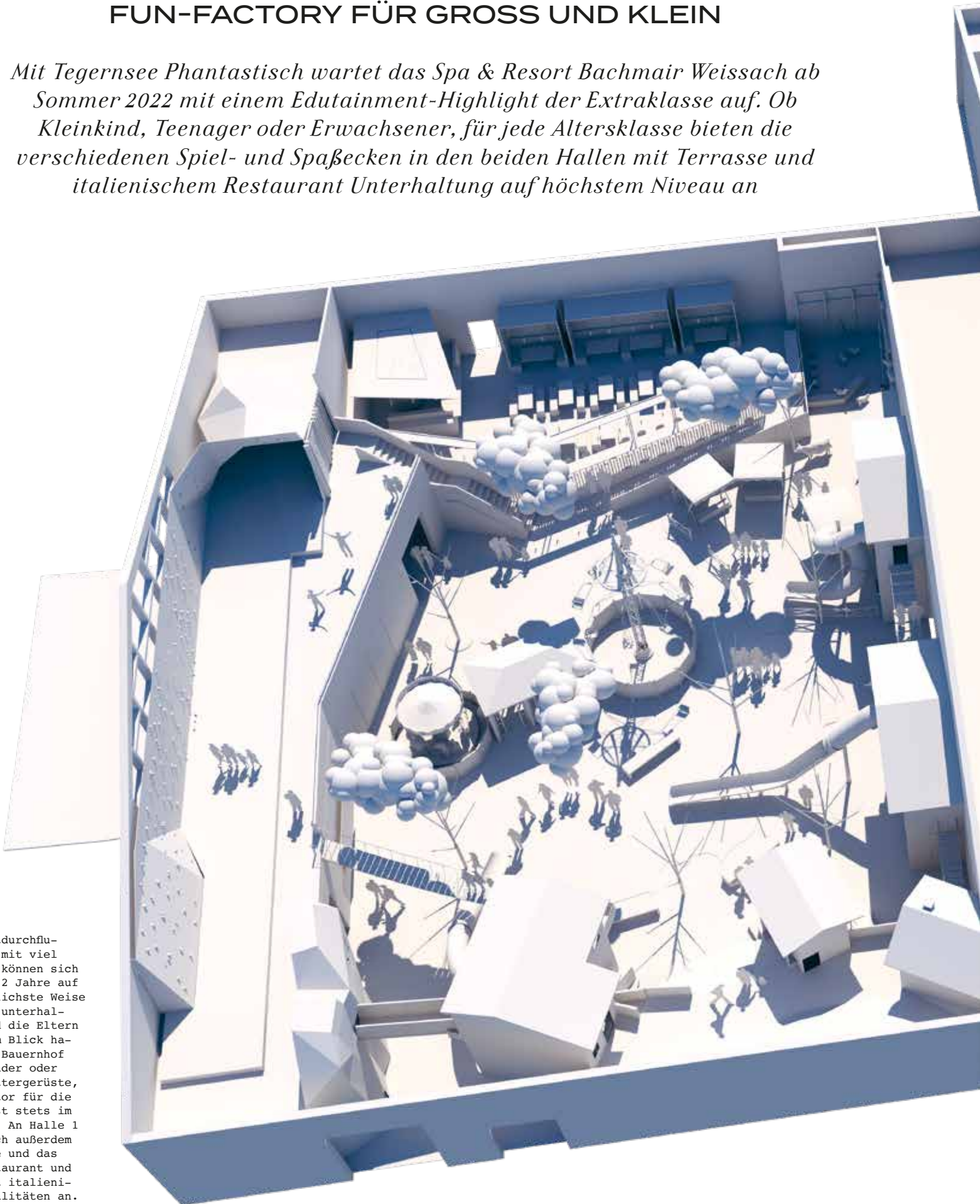
TEGERNSEE PHANTASTISCH

FUN-FACTORY FÜR GROSS UND KLEIN

Mit Tegernsee Phantastisch wartet das Spa & Resort Bachmair Weissach ab Sommer 2022 mit einem Edutainment-Highlight der Extraklasse auf. Ob Kleinkind, Teenager oder Erwachsener, für jede Altersklasse bieten die verschiedenen Spiel- und Spaßecken in den beiden Hallen mit Terrasse und italienischem Restaurant Unterhaltung auf höchstem Niveau an

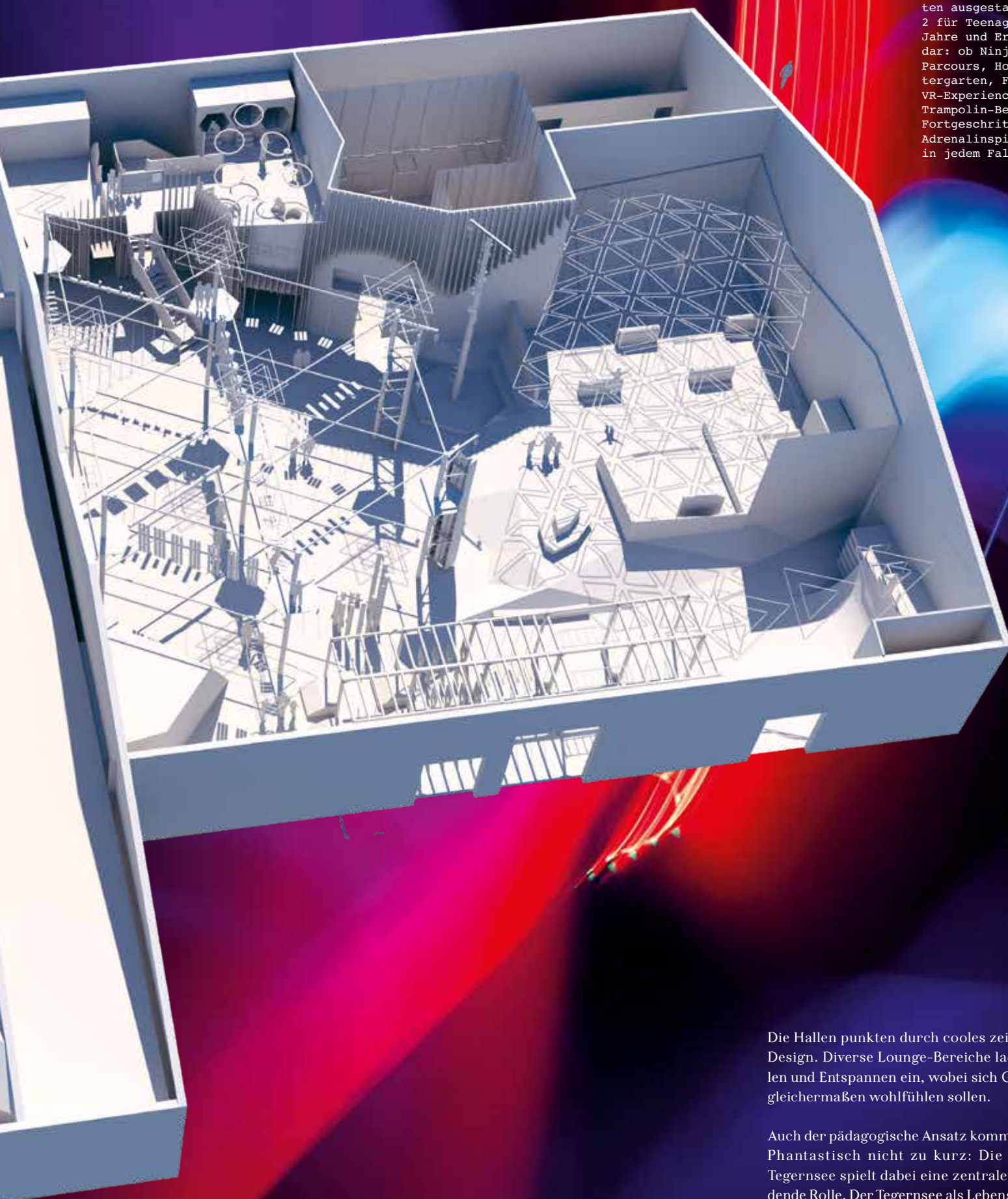
Halle 1

In der lichtdurchfluteten Halle mit viel Tageslicht, können sich Kinder bis 12 Jahre auf unterschiedlichste Weise spielerisch unterhalten, während die Eltern sie stets im Blick haben. Ob der Bauernhof für Kleinkinder oder diverse Klettergerüste, der Spaßfaktor für die Kleineren ist stets im Mittelpunkt. An Halle 1 schließt sich außerdem die Terrasse und das Gardone Restaurant und Pizzeria mit italienischen Spezialitäten an.



Halle 2

Eine absolute Neuheit stellt die mit besonders vielen Lichteffekten ausgestattete Halle 2 für Teenager ab 12 Jahre und Erwachsene dar: ob Ninja Warrior Parcours, Hochseilklettergarten, Free Roaming VR-Experience oder ein Trampolin-Bereich für Fortgeschrittene, der Adrenalinspiegel steigt in jedem Fall!



Die Hallen punkten durch cooles zeitgenössisches Design. Diverse Lounge-Bereiche laden zum Chillen und Entspannen ein, wobei sich Groß und Klein gleichermaßen wohlfühlen sollen.

Auch der pädagogische Ansatz kommt in Tegernsee Phantastisch nicht zu kurz: Die Ferienregion Tegernsee spielt dabei eine zentrale und entscheidende Rolle. Der Tegernsee als Lebensraum spiegelt sich in Halle 1 vor allem in den Themen Heimat, Tradition, Tiere und Umwelt wider.

Die kleinen Spa & Resort Hotelgäste (Kinder) genießen das Privileg des kostenlosen und unlimitierten Zugangs zu Tegernsee Phantastisch.

Für externe Gäste besteht die Möglichkeit, vorab Online-Tickets zu kaufen, wobei die Verweildauer auf zwei Stunden begrenzt ist.

SCHÖN



SING HALLELUJAH! BUSSI BABY WIRD JETZT NOCH COOLER, WEIL ES SICH EINEN INFINITY-POOL AUF DEM DACH, EINE SAUNA MIT SEEBLICK, „VERSCHÄRFTES FERNWEH“ UND VIEL, VIEL MEHR GÖNNT. DAS NEUE KONZEPT SORGT FÜR ZEITGERECHTE UPDATES UND DAFÜR, DASS UNSER „BABY“ ERWACHSEN WIRD. **LET THE CHANGE BEGIN!**

CRAZY

SEEN UND STAUNEN Stolz liegt der Tegernsee am Fuße des Wallbergs und ist vom neuen Rooftop-Pool und der freischwebenden Panorama-Sauna aus in seiner ganzen Pracht zu sehen. Da bleibt kein Auge trocken.



GENIALER SPIELZUG Im Playroom wird es Kicker-, Billard- und Tischtennistische geben. Hier kann man zeigen, was man im Lockdown gelernt hat, doch eigentlich geht es um Spaß. Es gilt das olympische Motto: Dabeisein ist alles.

TYPISCH BUSSI BABY Im Erdgeschoss entsteht ein großer Gastronomiebereich. Hier kann man coole Cocktails und die Kreationen des Küchen-Feuerwerkers Lucky Thontong probieren, der im Thai-Stüberl spicy Currys wie „Verschärftes Fernweh“ serviert. Die lassen keine und keinen kalt.

GROSSES KINO Den Filmgenuss, von dem man schon immer geträumt hat, findet man im Bussi Baby-Privatkino. Mit 36 superbequemen Sitzplätzen und relaxtem Service ist es außerdem eine gute Location für Partys, Filmpremieren, Präsentationen und Pressekonferenzen. Hier geht's ab.

Für frischen Wind am Tegernsee hat Bussi Baby von Stunde null an gesorgt. Allein der Name schon brachte die Fantasien von Traditionalisten bereits vor der Hotelöffnung im Sommer 2018 zum Glühen. An allen Stammtischen ging die Frage um, was sich hinter der gediegenen Fassade des alten Kirchenwirt in Zukunft wohl abspielen würde? Wahrhaftig viel mehr als vermutet, das stellte sich bald heraus. Nur eben ganz anders. Statt handfester Skandale lieferte das Bad Wiesseer Boutiquehotel hochwertiges Design, statt windiger Rotlichtstimmung gediegene Details. Die schockierendsten Enthüllungen bestanden in der Tatsache, dass die Bushaltestelle vor der Hoteltür kongenial in Bussi Baby umbenannt wurde, und dass im Parterre eine Piep-Show mit Blick auf eine Vogel-Installation und eine Fotowand zum Aufnehmen von Instagram-Shots entstanden waren. Auch die Einrichtung brach unbekümmert mit gewohnten Normen, kombinierte herzigen Alpenstil mit coolem Großstadtflair, klassischen Stuben-Look mit modernem Design und Bauernmöbel mit Loftstil. Eine auf scharfe Thaiküche und coolen Cocktails spezialisierte Bar rundete den bahnbrechenden Mix ab und warf die ewig diskutierte Frage auf: Wo soll das bloß alles enden?

Hausherr Korbinian Kohler löst das Rätsel, indem er in Sachen Wellness und Gastronomie Gas gibt. Der Unternehmer, der den Gästen des Flagships in Weissach einen Porsche-Shuttle-Service schenkt, spendiert den Youngsters in Bad Wiessee ein ausgewachsenes Spa und jede Menge Updates. Im Dachgeschoss werden ein Infinity-Pool und ein freischwebende Sauna-Würfel mit Blick über den Tegernsee entstehen, in den Etagen darunter ein nicht so ruhiger Ruheraum und ein Playroom zum Billard, Kicker und Tischtennis spielen. Filmfans dürfen sich auf ein Privatkino mit 36 Sitzen freuen. Der Bar-Raum und die Speisekarte werden vergrößert, die Fassade neu gestaltet. Rundum ausgebaut wird Bussi Baby vollends zum Traumziel für unangepasste junge Menschen, die hart arbeiten und hart feiern. Korbinian Kohler beschreibt seine Vision so: „Das Baby wird endlich erwachsen. Bis eben kamen die Gäste, um sportlich aktiv zu sein und das zu genießen, was um das Haus herum geboten ist. In Zukunft wird es selbst zur Destination, die von morgens bis abends Möglichkeiten bietet.“ Und fügt nach kurzem Überlegen schulterzuckend hinzu: „Familien mit Kindern sind dennoch besser im Bachmair Weissach aufgehoben.“

EIN HAUS



AM SEE

Ein Urlaub wird erst dann richtig schön, wenn wir das Wesen eines Ortes verstehen. Das neue Bachmair Weissach Haus in Rottach-Egern bietet Raum, Lage und die Mittel, den Tegernsee von „zu Hause“ aus in Ruhe zu erkunden



CHARAKTER TRIFFT STIL Die elf See-Appartements im Haus am See sind ideal für Familien und Freundeskreise, die im Urlaub ein Zuhause-Gefühl erleben möchten, ohne auf die Annehmlichkeiten eines Resorts zu verzichten. Sie liegen zentral in der Seestraße in Rottach-Egern, in Fußnähe zur Strandpromenade. Die Gäste kommen zudem in den Genuss, den Bachmair Weissach Kids Club und das Mizu Onsen-Spa nutzen zu können.

Wie jeder Ort besitzt auch die Seeregion eine eigene Persönlichkeit. Sie hat Macken und Kanten, was sie unserer Meinung erst recht liebenswert macht. Die Vorteile überwiegen ohnehin. Bei dieser Region handelt es sich um einen von Natur aus reich beschenkten Mikrokosmos, in dem eine der interessantesten Kulturlandschaften Europas entstehen konnte. Dass hier sowohl Menschen als auch Uhren anders ticken, ist so klar wie das Wasser, das bis heute Trinkqualität hat. Brauchtum und Rituale, die über Jahrhunderte lebendig erhalten blieben, färben das Leben der Bewohner in Tönen von authentisch bis exzentrisch. Mit dieser Vielschichtigkeit kann auch ein „Zugereister“ in Resonanz gehen, wenn man ihm nur einen Schlüssel in die Hand gibt. Die Code-Karte zur eigenen Ferienwohnung kann allerdings auch funktionieren.

Die Bachmair Weissach See-Appartements stehen ab Frühjahr 2022 zum Mieten bereit, und freuen sich auf Besucher. Dem Genius Loci entsprechend gerieten sie bayrisch-mondän. Der Ortsgeist, vermutlich ein Tegernseer Exzentriker mit Sinn für Eleganz und einem Hang zum Luxus, hat der Anlage erlesenen Stil und eine Top-Adresse beschert. Seestraße 27 steht für Bestlage in Rottach-Egern. Eine exklusive Shoppingmeile, das Strandbad, Cafés, Galerien und der Anlegeplatz für Fährboote sind mit wenigen Schritten zu

erreichen. Zum Glück stand dem designaffinen Ortsgeist bei der Umsetzung der architektonischen Pläne ein Topteam mit Hotelerefahrung zur Verfügung. Es übersetzte die örtlichen Vorgaben in die Designsprache von Bachmair Weissach.

Der Rundum- und der Concierge-Service des Haupthauses wird natürlich auch hier geboten. So kann eine Familie als solche funktionieren. Um Benimmregeln, Hausordnung oder ungewöhnliche Schlafzeiten braucht sie sich nicht zu sorgen. Frühstücks-, Mittags- oder Dinnerzeiten setzt man selbst fest. Man kocht oder lässt sich bekochen, spült oder lässt spülen, unternimmt gemeinsame Aktionen mit den Kindern oder lässt sie bespaßen. Das schenkt zum einen ein Verwöhngefühl, zum anderen mehr Zeit für gemeinsame Unternehmungen. Wenn die ersten Besucher die Räume im Frühjahr mit Leben füllen, werden sich Umgebung, Architektur und Wohlfühlgedanke zu dem Gesamterlebnis fügen, von dem Sie schon immer geträumt haben. Willkommen im Haus am See!



**BACHMAIR
WEISSACH**
SEE-APARTMENTS

GESCHENK DES LEBENS

*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 feiner Baumwolle bezogen. Man öffnet die hellen Vorhänge und erblickt eine neue Welt.

Der Weg zur großen Freiheit führt schnurstracks hinauf auf den Berg. Die Tatsache, dass beim Aufstieg zum Alten Wallberghaus die Beine schwer werden und das Herz zuweilen bis zum Hals schlägt, wird dadurch wettgemacht, dass sich hinter jeder Kurve eine noch schönere Aussicht verbirgt. Unabhängig vom Wetter erweist sich die Tegernseer Bergwelt selbst bei Sturm und Schnee als so beeindruckend, dass ihr Erlebnis frische Energien freisetzt, und schließlich kommt das Ziel in Sicht. Am Alten Wallberghaus darf man sich mit einem kühlen Bier, einem heißen Glühwein oder einer köstlichen Mahlzeit auf der Sonnenterrasse oder in der Stube belohnen. Das Adrenalin, der freie Blick, die frische Luft und der Stolz auf die eigene Leistung stimmen rundum glücklich. Selbst die Geschmacksnerven werden euphorisiert. Sollen andere Hütten ruhig Dosenware servieren, hier werden Brotzeiten und Mittagessen, Suppen und Salate mit frischen Zutaten von Hand bereitet – und auch der Kaiserschmarrn gleicht einem Traum.

Tradition, Lifestyle und Naturereignis wirken in dem genussverliebten Außenposten des Spa & Resort Bachmair Weissach so fein nuanciert zusammen, dass man zu verstehen beginnt, wieso ein Besuch am

Tegernsee auf jeder Bucket List auftauchen sollte. Im Stockwerk über der holzgetäfelten Gaststube warten alpin eingerichteten Gästezimmer. Hier kann man nach einem erlebnisreichen Bergtag in eine mit edler Baumwolle bezogene Bettstatt sinken. Es gibt Einzel-, Doppel- und Vierbettzimmer und ein zünftig-luxuriöses Matratzenlager. Vom Fenster blühen im Sommer die Geranien, im Winter die Eisblumen, und jede Panoramansicht setzt Endorphine frei. Damit man den besonderen Ort mit geliebten Menschen teilen kann, ist das Wallberghaus zu bestimmten Anlässen komplett buchbar. Hier lässt sich wunderbar ein runder Geburtstag feiern, ein Junggesellenabschied oder der Abschluss eines erfolgreichen Geschäftsjahres. Auch Meditations-, Coaching- oder Yoga-Retreats geraten zum Ausnahmemeerlebnis. Manche Dinge sind eben doch perfekt.

W
 ALTES
WALLBERGHAUS
 – BERGHOTEL –

Weitere Informationen
 unter wallberg-haus.de

SCHLICHTWEG GRANDIOS – DAS NEUE WILDBAD KREUTH



Mit Wildbad Kreuth beweist das Bachmair Weissach, dass man gleichzeitig wachsen und doch ganz sich selbst treu bleiben kann. Das Pop-up-Resort mit großer Geschichte verdeutlicht, wie stilvolle Reduktion heute aussieht

Ein Traditionshaus geht mit der Zeit. Früher gaben sich gesellschaftliche Größen im Wildbad Kreuth die Klinke in die Hand, derzeit die ruhesuchenden Wanderer. Das acht Kilometer von Spa & Resort Bachmair Weissach entfernt liegende Kurhaus bietet das perfekte Gelände für eine Pop-up-Lodge, die ihresgleichen sucht. Allein der Park ist 11.000 Quadratmeter groß. Das stilvolle Basecamp für Expeditionen ins Tegernseer Land ist ein Herzensprojekt von Hotelier Korbinian Kohler, der zuvor schon dem Alten Wallberghaus und dem Bachmair Weissach Clubhaus in Tegernsee neues Leben einhauchte. Im aristokratischen Wildbad Kreuth, das wie ein Traumschloss inmitten der Berge thront, entstanden 27 großartig-schlichte Zimmer; darin weder Fernsehen noch WLAN. Beide sind auf den Fernsehraum beschränkt, der allen Gästen zur Verfügung steht. Der Preis von circa 100 Euro inkludiert nicht nur Design, Frühstück, Historie, sondern auch Digital Detox.

Die meisten Menschen kennen Wildbad Kreuth aus aktuellen Tagesmedien, dabei wurde der Ort

bereits im frühen Mittelalter dank seiner wunderbaren Schwefelquelle entdeckt. Im 19. Jahrhundert gelangte er nach dem Erwerb durch das Wittelsbacher Königshaus und den Bau eines standesgemäßen Sanatoriums zu Weltruhm. Hier verkehrten Kaiser, Könige und Zaren – und als es die nicht mehr gab, die politischen Größen der Republik. Von 1974 bis 2016 diente die Anlage der CSU als Tagungsstätte, Ende 2020 übertrug die herzogliche Familie das langfristige Erbbaurecht an Korbinian Kohler. Das ermöglicht dem heimatverbundenen Tegernseer eine Nutzung, die sowohl der Geschichte als auch der Jetztzeit gerecht zu werden. Die aktuelle Planung sieht vor, 2024 anstelle der Pop-up-Lodge ein Mental Retreat zu eröffnen, das seine Gäste durch medizinische, psychologische, philosophische und spirituelle Komponenten befähigen soll, nachhaltiger und bewusster zu leben. „Es bereitet mir große Freude, etwas Brachliegendem neuen Sinn zu verleihen“, erklärt Korbinian Kohler. „Darum ist Wildbad Kreuth für mich das Beste, was ich mir gerade vorstellen kann.“



NOBLESSE OBLIGE Architektonische Details wie dieser Treppenlauf aus dem 19. Jahrhundert erinnern an die aristokratischen Ursprünge des Königlichen Kurbads. Besucher der aktuellen Pop-up-Lodge können es in unverändertem Zustand erleben.

GENUSS UNTER WEISS- BLAUEM HIMMEL

Nur einen kurzen Spaziergang vom Bachmair Weissach entfernt liegt die Naturkäserei Tegernsee mitten im Grünen. Ihr markant würziger Bergkäse, hergestellt aus tagesfrischer Heumilch, wurde sogar bei den World Cheese Awards ausgezeichnet. Hier werden traditionelles Handwerk und ökologische Landwirtschaft hochgehalten – und was das am Gaumen bedeutet, können die Gäste im Gasthof zur Weissach nicht nur bei der Käseauswahl erleben, sondern auch beim „Tegernseer Steak Sandwich“, das den duftenden Heumilchkäse mit saftigem Roastbeef, karamellisierten Zwiebeln, Roter Bete und hausgemachter BBQ-Sauce kombiniert. Der Trend zu regionalen, nachhaltig erzeugten Lebensmitteln ist ungebrochen – diesem Bedürfnis der Gäste trägt die Speisekarte im traditionsreichen Gasthof Rechnung. Der auf der Haut kross gebratene Saibling, serviert mit Mangold, Kirschtomaten und Ofenkartoffeln, zappelte in den Netzen der nahen Tegernseefischerei, das geröstete Bauernbrot

zur Guacamole kommt vom nahen Bäcker und der ofenfrische Krustenbraten mit der typischen Dunkelbiersauce und zweierlei Knödel stammt vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, einer alten Rasse, die dank engagierter Züchter vor dem Aussterben gerettet wurde. In der „Alten Stube“, die mit dunkler Holztafelung und roten Farbakzenten besonders heimelig wirkt, genossen schon Ludwig Thoma und Ludwig Ganghofer ihr Tegernseer Helles – heute könnten sie alternativ aus einer bestens bestückten Weinkarte wählen.

Wer auch kulinarisch das Naturerlebnis sucht, findet es auf 1512 Metern Höhe im Alten Wallberghaus. Die Terrasse ist hier bei schönem Wetter auch im Winter voll besetzt, zum Panoramablick über die Tegernseer Bergwelt serviert man saftige Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Käsespätzle mit Bergkäse aus der Region und Röstzwiebeln. Und zum süßen Abschluss den wohl

besten Kaiserschmarrn weit und breit, warm aus dem Rohr. Wer mag, leiht sich danach einen Schlitten und saust über die 6,5 km lange Naturrodelbahn zurück ins Tal.

Abends bietet in der kälteren Jahreszeit die Kreuther Fondue Stube im 1. Stock des Bachmair Weissach ein besonders behagliches Refugium. Im Kamin knistert das Feuer, die historisch-holzgetäfelte Gemütlichkeit lässt den Alltag rasch vergessen. Auf den Tisch kommt – passend zum aktuellen Sharing-Trend – Fondue in allen Spielarten. Dabei bietet die Küche nicht nur Bewährtes wie Käse-, Fisch- oder Fleischfondue, sondern auch eine zeitgemäß vegetarische Variante, die saisonales Gemüse in umamireicher Miso-Brühe garziehen lässt. Ein ausgesuchtes Angebot haben sich auch die Sommeliers einfallen lassen: Hier werden Weine grundsätzlich aus der Magnum ins Glas geschenkt – für den ganz besonderen Genuss. CHARLOTTE MILLER



BERGHOTEL ALTES WALLBERGHAUS

Einzigartiges Ambiente: natürliches Holz, traditionelle Architektur und Minimal Chic gepaart mit zünftiger Brotzeit und Stubenmusik. Auf 1512 Höhenmetern schmecken die saftigen Fleischpflanzerl oder die Käsespätzle mit Tegernseer Bergkäse besonders fein.

KREUTHER FONDUE STUBEN

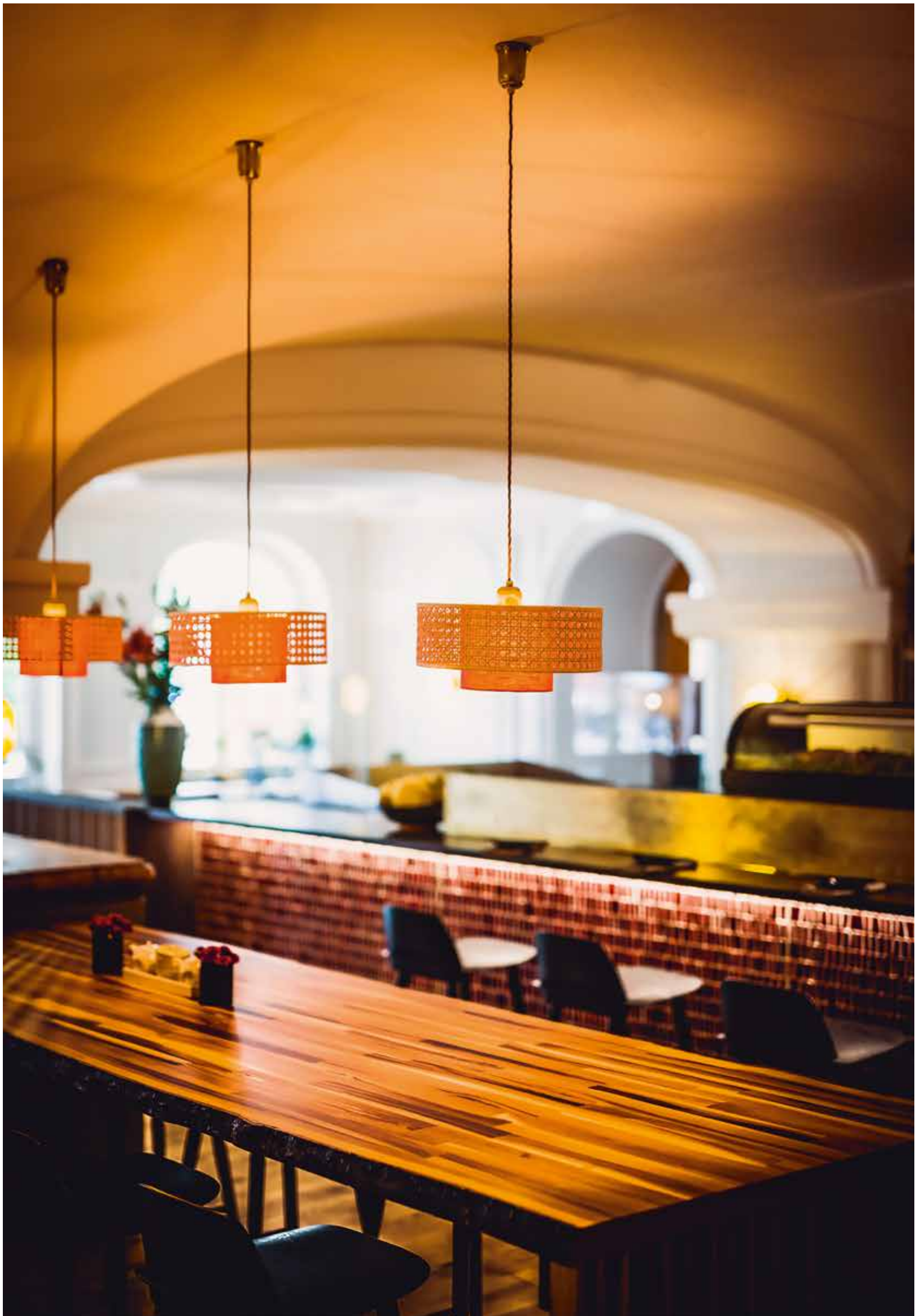
Gemütlichkeit mit Sharing-Prinzip.
In den Wintermonaten laden die urigen und gemütlichen Stuben zum Fleisch-, Fisch- und Käse-Fondue.



GASTHOF ZUR WEISSACH

Traditionell bayerische Küche mit einem besonderen Feinsinn in den geschichtsträchtigen Stuben aus 1862.







ZUM ANBEISSEN GUT

Kaisergranat aus Mozambique, Lachs aus Schottland, Loup de Mer aus Portugal – beste Ware aus aller Welt liegt in Kudo Chioris Fischtheke. Der Küchenchef der Mizu Sushi Bar, geschult bei einem großen japanischen Meister, macht in puncto Frische und Qualität keine Kompromisse: „Die Messlatte für mich ist nach wie vor Tsukiji, der Fischmarkt von Tokio, etwas Vergleichbares gibt es in ganz Europa nicht.“ Tsukiji ist Zentrum des weltweiten Handels mit Fisch und Meeresfrüchten, sozusagen der Nabel der Sushi-Welt. Hier wurden die Maßstäbe geprägt, nach denen Chiori bis heute einkauft. Besonders stolz ist er auf den Blue Fin Thunfisch, den er vom spanischen Kultzüchter Balfegó bezieht. Daraus schneidet er schmackhaften Tatar, den er mit Erdnuss, gepufftem Reis und Lauch zur scharfen „Volcano Roll“ verarbeitet.

Ein weiteres Lieblingsprodukt des Japaners ist edles Roastbeef vom Wa-



MIZU SUSHI BAR

Perfektion und Hingabe im japanischen Restaurant: Im lässig-legeren Ambiente Sake genießen.

gyu der Marmorierungsstufe A5 aus der Provinz Miyazaki. Er kombiniert es in seiner beliebten „Surf&Turf“-Rolle mit schottischem Hummer, Avocado, Mango und Shiso, serviert mit zitrusfrischem Yuzu-Dressing. Aber auch für Vegetarier hat der Wahl-Tegernseer ein Herz: Seine „Green Dragon Roll“ mit gebackenem grünen Spargel, Feige, Gurke, Avocado, Frischkäse und Chilibonensauce ist ein Dauerbrenner auf der Karte.

An der Sushi-Theke, wo Chiori mit flinken Fingern seine Rolls zubereitet, können ihm Gäste schon länger bei der Arbeit zusehen. Neuerdings wurde auch die warme Küche direkt ins Lokal verlegt, sodass man durch zwei Fenster vom Gang aus jetzt zumindest einen Blick auf das bestgehütete Küchengeheimnis erhaschen kann: die Zubereitung seines Signature Dishes „Black Cod vom Grill“ mit Miso-Champagnersauce. KATHARINA KRAUSE

BABA GANOUSH STATT WEISSWURST

Cooler Beats, bunte Drinks, libanesisch inspirierte Mezze – nicht das, was Sie sich unter einem Restaurant am Ufer des Tegernsees vorstellen? Umdenken! Gut gelaunt und multikulti, so präsentiert sich die Küche des Mittleren Ostens im Clubhaus Bachmair-Weissach. Das Lieblingsgericht der Gäste ist die „Aubergine vom Grill“. Sie wird im Ganzen gegart, dann mit Harissa-Paprika-Tomatensauce, gehackten Salzmandeln und intensivem Kräuterpesto angemacht und mit Tahini-Sauce, Chiliflocken und Olivenöl garniert – ein köstliches Aromenfeuerwerk. Oder das „Lemon Chicken“, das in Wirklichkeit ein Stubenküken ist, rundum angegrillt und im Inneren butterzart, dazu passen Kalamata-Oliven, Zitrone und getrocknete Tomaten. Solche Kreationen schmecken nicht nach Oberbayern, sondern nach Tel Aviv, Jerusalem oder Beirut. Alle Gerichte auf der Karte werden im zeitgemäßen Sharing-Stil serviert, das heisst, sie werden in der Mitte des Tisches platziert und jeder darf sich bedienen. „Die Kultur des Teilens habe ich schon vor vielen Jahren entdeckt, als ich einen israelischen Freund in Tel Aviv besuchte“, sagt Korbinian Kohler. „Schon damals habe ich beschlossen, diese kommunikative Form des Essens eines Tages in einem eigenen Restaurant umzusetzen.“

Die israelische Trendmetropole Tel Aviv entwickelte sich in den letzten Jahren zum beliebten Reiseziel für Foodies aus aller Welt. Längst liegt die aromenstarke Levante-Küche aus den östlichen Mittelmeerländern auch in europäischen Metropolen im Trend. Läden wie The Palomar im Londoner Ausgehviertel Soho, betrieben von zwei Kings der Londoner Club-Szene und den Besitzern des hippen Jerusalemer Restaurants Machneyuda, machten vor, wie's geht. In Paris machten das Balagan im schicken 1. Arrondissement oder das Miznon, Ableger eines Tel Aviver Kultlokals, von sich reden. Und spätestens seit Yotam Ottolenghis Kochbuch-Bestseller „Jerusalem“ servieren hierzulande selbst Hobbyköche mit souveräner Selbstverständlichkeit Hummus, Falafel oder selbst gebackenes Pita-Brot. In den Profi-Küchen ist man schon weiter: Die vielfältigen regionalen Varianten der israelischen, syrischen und libanesischen Küche mit ihrem Fokus auf vegetarischen Gerichten inspirieren immer mehr Köche. Gewürzmischungen wie Harissa, Za'atar oder Baharat tauchen vermehrt auch auf deutschen Speisekarten auf.

Frank Seifert, Küchenchef im Clubhaus Bachmair Weissach, hat sich intensiv mit der zeitgemäßen Levante-Küche auseinandergesetzt. Bei ihm ist alles hausgemacht, vom Auberginenpüree Baba Ganoush, das er mit schwarzem Sesam, Junglauch und Granatapfelkernen garniert, über das Kichererbsenpüree Hummus, das wie am Strand von Tel Aviv schmeckt, bis zum Labneh, der orientalischen Frischkäsezubereitung auf Joghurt-Basis, die Seifert mit feiner Zitrusnote serviert. „Das ist alles frisch, wir verwenden kein Zitronenkonzentrat wie anderswo“, darauf legt er Wert. Wichtig ist ihm auch, alle Gewürzmischungen

selbst zu machen, für sein Harissa mixt er Fenchel- und Koriandersaat, Kümmel, edelsüßes Paprika, Chibotle Chili und die süßen Chiliflocken Pul Biber Tatli. Als erfahrener Koch weiß er, dass man bei aller Authentizität auf den Gaumen der Gäste Rücksicht nehmen muss: „Bei uns ist viel weniger Knoblauch im Spiel als etwa bei Ottolenghi.“

Die Gäste danken es ihm: Bei gutem Wetter ist die Terrasse bis auf den letzten Platz besetzt, aber auch drinnen herrscht beste Stimmung. Ein ähnlich hip-urbanes Ambiente findet sich am See kein zweites Mal. Wäre da nicht der Blick über das Wasser bis nach Bad Wiessee und zum Wallberg, man könnte sich fühlen

wie in Mykonos oder Tel Aviv. Deckenhohe Säulen, edles Eichenparkett, dazu maritime Farbtöne, Messingdetails, Mosaikfliesen und stilvolle Tapeten. Hingucker sind die großformatigen Gemälde von Suse Kohler, einer Meisterschülerin von Markus Lüpertz. In diesen weltläufigen Rahmen passen die eigens für das Clubhaus im Levante-Stil kreierten Drinks wie „The Club“ mit Tequila, Campari, Limettensaft, Chili und Honig oder „Bachmair Mule“ mit Wodka, Zitronengras, Minze und Ingwerlimonade.



Wenn Seifert Inspiration sucht, muss er heute nicht mehr nach Tel Aviv oder London reisen. Längst ist auch Berlin zu einem Zentrum der Levante-Küche geworden. Syrische Einwanderer, die Restaurants oder Imbissbuden eröffnen, prägen die Esskultur an der Spree heute beinahe so sehr wie vor ihnen die Türken, Chinesen oder Vietnamesen. Man geht „zum Syrer“, so wie man früher „zum Italiener“ ging. Und so raffinierte Gaumenkitzler wie Halawet el-Jibn, Grießsteig-Röllchen mit einer Füllung aus Ricotta, Orangenblütenwasser und Pistazienstückchen, wie sie die Konditorei Damaskus an der Sonnenallee serviert, lassen sogar deutsche Spitzen-Pâtissiers staunen. Weil Berlin auch unter jungen Israelis als hip gilt, eröffneten in den letzten

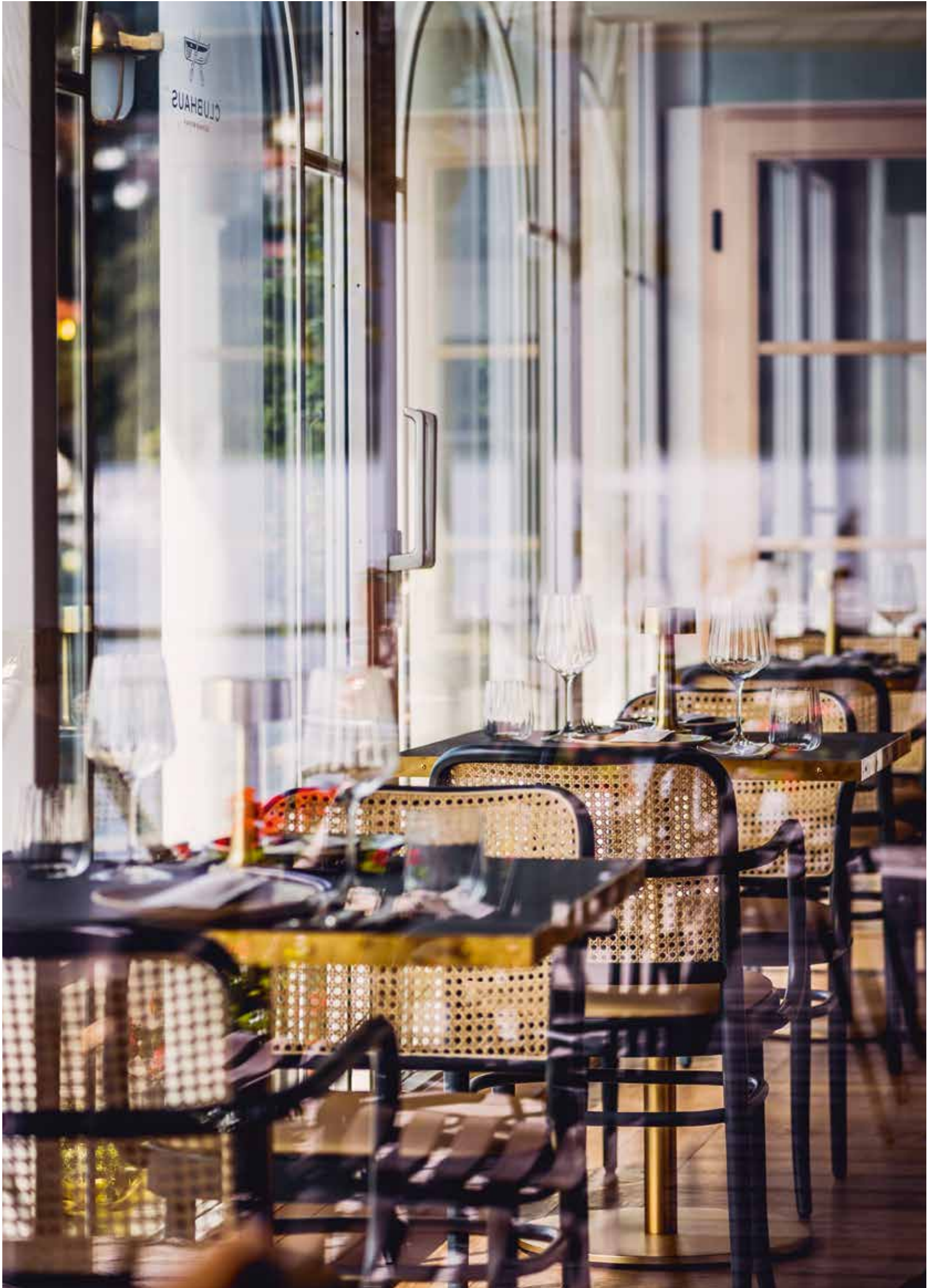
Jahren viele Cafés und unkomplizierte Restaurants, die Spezialitäten aus dem Heiligen Land anbieten – Hummus mit Shakshuka-Sauce, Lammhack mit gerösteter Aubergine, Milchpudding mit Rosenwasser, Granatapfelkernen und Pistazien.

Im Clubhaus Bachmair Weissach hat sich Frank Seifert nicht zuletzt damit einen Namen gemacht, dass er Produkte aus der Region mit den Aromen der Levante verbindet. Zum Beispiel die Seeforelle, die er tagesfrisch von der Schliersee-Fischerei bezieht: Sie wird beidseitig ganz behutsam angegrillt, sodass sie im Inneren angenehm glasig bleibt, und mit feinem Dukkah-Nuss-Crunch, Spinatsalat und Zitrus-Olivenöl-Vinaigrette serviert. Dazu kann der Gast die Beilagen selbst auswählen – wie wäre es mit dunkelroten Urkarotten aus der Region, begleitet von Karotten-Hummus, Granatapfel, geröstetem Sesam und Ras-el-Hanout? Eine vegetarische Delikatesse, überraschend und aromenstark – neue nahöstliche Küche, made in Tegernsee.

CHARLOTTE MILLER



Wolfsbarsch vom Grill mit Couscous, Minze und Datteln, Levante-Salate und Israel-Drinks. Das Clubhaus bringt Highlights aus dem östlichen Mittelmeerraum an den Tegernsee. Fisch und Fleisch werden auf dem offenen Jospier-Grill zubereitet, auf Spezialkohle, die wie Kristall klingt, wenn man sie anklopft.



DAS TERROIR DER GOLANHÖHEN



Im Clubhaus Bachmair Weissach gibt es eine Vielzahl von Weinen aus Israel: Sie sind das perfekte Match für die Levante-Küche

Was trinkt man zur aromenstarken Levante-Küche im Clubhaus Bachmair Weissach? Für Restaurantleiter Dennis Köhler ist das keine Frage: „Israelische Weine sind das perfekte Match.“ Zum „Lemon Chicken“ schenkt er einen 2019 Chardonnay „Yarden“ von der Golan Heights Winery ins Glas, der mit seinen Aromen von Zitrus und tropischen Früchten vor dem Hintergrund warmer Holznoten perfekt harmoniert. Der Name des Weinguts weckt biblische Assoziationen, tatsächlich zählen die politisch umkämpften Golanhöhen heute zu den vielversprechendsten Anbauregionen im Heiligen Land. Die Weinberge liegen auf bis zu 1200 Metern Höhe. Wegen des kühlen Klimas in den höheren Lagen (im Winter fällt sogar Schnee) gedeihen auf den vulkanischen Böden auch Weißweinsorten gut.

Die Golan Heights Winery gilt als einer der besten Erzeuger im Land und trägt maßgeblich dazu bei, die jahrtausendealte Weinbautradition weiterzuentwickeln. Seit dem Millennium herrscht regelrechte Aufbruchstimmung in der Weinszene Israels, das dank seines Mittelmeerklimas zwar beste Anbaubedingungen bietet, wo aber in über 1000 Jahren islamischer Herrschaft auch die letzte Weinrebe gerodet worden war. Heute knüpft man mit 7000 Hektar Rebfläche (von denen allerdings fast die Hälfte für Tafeltrauben genutzt wird) wieder an die Tradition an. Darunter ist viel Massenware, aber eben auch eine Speerspitze engagierter Erzeuger, deren Stilistik von Experten gern mit dem Napa Valley verglichen wird, das Israel auch klimatisch ähnelt.

Die „Yarden“-Linie der Golan Heights Winery, im Clubhaus Bachmair Weissach mit Chardonnay, Sauvignon Blanc und Merlot vertreten, bereitete international die Basis für modernen israelischen Wein, andere Betriebe ziehen längst nach. Noch wird der Großteil der Produktion zwar im eigenen Land und von jüdischen Gemeinden weltweit konsumiert, doch ambitionierte Winzer streben mit ihren besten Gewächsen auf den Weltmarkt. Einen guten Namen haben etwa die Weine von Castel und Tzora im Judäischen Bergland sowie von Dalton, Margalit und Adir im Oberen Galiläa.


CLUBHAUS
BACHMAIR WEISSACH

Weitere Informationen
unter clubhaus-tegernsee.com

„Für einen Winzer ist es ein Traum, hier zu arbeiten“, sagt Victor Schoenfeld, Head Winemaker der Golan Heights Winery, der in Kalifornien aufwuchs und sein Handwerk einst bei Robert Mondavi lernte. „Es gibt noch so viel unausgeschöpftes Potenzial.“ Auf den wenig besiedelten Golanhöhen ist die Natur noch intakt. Hier leben Füchse, Wölfe und Schakale, die größte Gefahr für die Weintrauben stellen die gefräßigen Wildschweine dar. „Es ist ein besonderes Gefühl, hier die Erde zu bearbeiten“, sagt Schoenfeld. „Wir befinden uns nicht weit vom Ursprung des Weinbaus.“ Tatsächlich sind sich Experten heute einig, dass die Weinrebe *Vitis vinifera* einst im Südkaukasus entstand und sich im gesamten Nahen Osten ausbreitete, bevor sie nach Europa kam. Und aus der Bibel wissen wir, was Noachs erste Tat war, nachdem er mit seiner Arche am Berg Ararat gelandet war: Er pflanzte einen Weinberg.

KATHARINA KRAUSE

EIN HAUCH VON BANGKOK AM TEGERNSEE



Leckere Vorspeisen
zum Sharen, scharfe
Suppen und verschie-
dene Currys – und das
im Hotel Bussi Baby
in Bad Wiessee.

Bussi Baby
HOTEL & BAR

Weitere Informationen
unter bussibaby.com



Jedes Gericht der Thai-Küche bewegt sich immer innerhalb eines Koordinatensystems mit den vier Geschmackselementen süß, sauer, salzig und scharf.

Der Kontrast könnte größer nicht sein: Das Thai-Stüberl im Hotel Bussi Baby ist mit seiner urigen Holztäfelung und den massiven Tischen optisch ganz klar im Voralpenland verwurzelt. Nur die bunten, asiatisch inspirierten Lampenschirme weisen darauf hin, dass hier kein deftiger Schweinsbraten auf den Tisch kommt, sondern authentische Thai-Küche. Dafür, dass es so schmeckt wie in den Straßen von Bangkok, ist Lucky Thongtong zuständig, den es vor acht Jahren der Liebe wegen an den Tegernsee verschlug. Für den immer gut gelaunten Küchenchef ist es Ehrensache, dass alle Gerichte frisch zubereitet werden, dass Saucen und Würzpasten hausgemacht sind. Seine knusprigen Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, werden jeden Tag frisch gerollt, das rote Thai-Curry, wahlweise mit Garnele, Rind oder Ente, bringt genau den richtigen Grad Schärfe an den Gaumen.

Seine Currypasten rührt Lucky bis heute ganz traditionell nach dem Rezept seiner Mutter an: „Wie jeder Thai habe ich schon sehr früh in der

Küche geholfen und all ihre Zubereitungen und Küchengeheimnisse gelernt.“ Aufgewachsen ist der passionierte Koch in Chaiphum, einer Stadt etwa 300 Kilometer östlich von Bangkok. Er erinnert sich vor allem an die überwältigenden Düfte, Farben und Aromen des Marktes, auf den er seine Mutter beim Einkaufen begleitete – wie jeder asiatische Markt ein Frontalangriff auf alle Sinne. Da türmten sich exotische Früchte, Gemüse und Kräuter büschelweise, da gackerten Hühner, quietschten Schweine. Dutzende von Shrimppasten wurden aus bunten Plastikeimern verkauft, Hunderte von Saucen und Gewürzmischungen waren im Angebot. Aus den Garküchen zog der würzige Duft von gegrillten Satéspeießen in die Nase. Es herrschte ein Gedränge und Geschiebe wie beim Schlussverkauf. Eine thailändische Hausfrau, die auf sich hielt, ging damals noch jeden Morgen auf den Markt, um zu Hause mit frischesten Zutaten zu kochen – bis heute besitzen viele Haushalte keinen Kühlschrank. Lucky erinnert sich an die intensiven Aromen der riesigen, grünlich-gelben Jack-

früchte, an die kleinen, leicht bitter schmeckenden Thai-Auberginen und natürlich an büschelweise Koriander.

Jedes Gericht der Thai-Küche, erklärt Lucky, bewegt sich immer innerhalb eines Koordinatensystems mit den vier Elementen süß, sauer, salzig und scharf. Deshalb sind die entsprechenden Grundelemente Palmzucker, Limette, Fischsauce und die Chilissosse Nam Prikh auch in fast jedem Gericht zu finden, manchmal sogar in Desserts. Nur die Proportionen ändern sich. In ihrer Balance zeigt sich die Individualität und das Können eines Kochs.

Zum Abschluss serviert Lucky am liebsten das Thai-Dessert schlechthin: „Mango Sticky Rice“. Die reifen gelben Früchte und der ultrasüße, in Kokosmilch gekochte Reis harmonieren perfekt, sie haben Suchtpotenzial. Und dass eine Portion gefühlt etwa eine Million Kalorien hat – das ist am Tegernsee genauso egal wie in den Straßen von Bangkok.

KATHARINA KRAUSE



Paul Maier, Lunji-Estate, Mbeya, Tansania

He knows all about
GREAT COFFEE

#soshouldyou



ERSTE TEGERNSEER KAFFEERÖSTEREI Tegernseer Straße 101 83700 Weissach

EspressoBar · Rösterei · Onlineshop

www.etk.coffee

MEHR FAIRTRADE GEHT NICHT



Es war ein großer Moment, als im Sommer 1200 Kilo Rohkaffee in Jutesäcken aus Tansania an den Tegernsee geliefert wurden. Mario Felix Liebold, Inhaber der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei in Weißbach, ist seit vielen Jahren im Spezialitätenkaffee-Geschäft. So leicht ist er nicht mehr zu beeindrucken. Doch nun war er bewegt – er hielt die ersten Bohnen seines eigenen Anbauprojekts in Händen: „Ich kaufe den Kaffee nicht mehr irgendwo ein, sondern gestalte ihn mit den Menschen vor Ort gemeinsam.“ Sein Ziel ist klar definiert: „Wir wollen den besten Kaffee Tansanias produzieren.“

MOMENTE MAGAZIN: Was war Ihre Motivation, sich in Afrika zu engagieren?

MARIO FELIX LIEBOLD: Mein Hauptmotiv ist das Miteinander. Wir kaufen seit vielen Jahren Kaffee direkt bei Produzenten in aller Welt, um den Zwischenhandel zu vermeiden. Wir möchten, dass das Geld bei den Menschen ankommt, die auf den Kaffeeplantagen arbeiten und 95% der Arbeit machen. Jetzt sind wir einen Schritt weiter gegangen und engagieren uns selbst vor Ort.

Warum gerade Tansania?

Wir arbeiten schon seit vielen Jahren mit der „Lunji-Estate“-Farm und kennen die Eigentümerfamilie Maier sehr gut. Uns verbindet der gleiche Qualitätsanspruch. Wir besitzen dort jetzt ein eigenes Flurstück, haben Einfluss auf die Aufbereitung. Das ist etwas ganz anderes, als einen Sack Kaffee von der Stange zu kaufen.

Worauf kommt es beim Anbau an?

In unserem „Research Plot“ wird alles getan, um das sensible ökologische Gleichgewicht zu halten. Wir können uns dabei auf Paul Maier, den Sohn des Besitzer-Ehepaares, verlassen. Er hat an der Humboldt-Universität in Berlin Agrarwissenschaften studiert und bringt ein tiefes Wissen um die Bodenbeschaffenheit des Anbaubereichs mit. Unsere Bäume wurden jetzt schon eine Saison lang gekalkt, mit Kuhmist organisch gedüngt, auch das umliegende Gras wurde regelmäßig kurz geschnitten. Vor allem gegen Trockenheit müssen die Bäume geschützt werden, zum Beispiel durch ständiges Umgraben und Lüften des Bodens.

Auch bei der Ernte und Aufbereitung des Kaffees gibt es große Unterschiede ...

Wir wollen maximale Qualität. Das beginnt damit, dass nicht mit großen Traktoren geerntet wird wie anderswo auf der Welt. Die Kaffeekirschen werden von Hand gepflückt, in mehreren Durchgängen, damit jeweils nur die roten, wirklich reifen Früchte verarbeitet werden. Wir haben auch in spezielle Trocknungsbetten, sogenannte African Beds, investiert. Das sind Holzgestelle mit Drahtgeflecht, auf denen die Kirschen unter optimalen Bedingungen trocknen, weil stets Luft um sie zirkuliert.

Worauf legen Sie bei der Röstung Wert?

Wir sind immer auf der Suche nach dem sogenannten „sweet spot“. Das ist der Punkt, an dem wir mit dem richtigen Röstprofil das aromatische Maximum aus dem Kaffee herausholen. Beim Rösten muss man extrem sensibel vorgehen – man kann in ein paar Minuten alles kaputt machen, was der Bauer in elf Monaten aufgebaut hat.

Wie zufrieden sind Sie mit der ersten Ernte?

Der Kaffee ist noch nicht perfekt, das wäre auch unrealistisch nach nur einem Jahr. Aber er ist sehr, sehr gut, hat eine tolle Textur, eine feine Süße. Und die Geschichte dahinter macht ihn außergewöhnlich. Das ist echtes Fairtrade!

Haben Sie weitere Pläne?

Vor ein paar Wochen habe ich mich an einer Plantage in Guatemala beteiligt. Ich glaube, ich habe Blut geleckt. CHARLOTTE MILLER

THE KIDS ARE AL- RIGHT

A young girl with blonde hair in a ponytail, wearing a green patterned vest over a white shirt and a pink backpack, is climbing a wooden rock wall. The wall is made of light-colored wood panels and has several colorful climbing holds (red, yellow, blue) attached to it. The girl is seen from the back, reaching up to grab a red hold.

Ein Reiterhof, ein Family Spa und eine Kids-Arena – im Spa & Resort Bachmair Weissach kommen Kinder auf keinen Fall zu kurz. Das klingt nach Urlaub wie für meine Familie gemacht und das ganz ohne das trubelige Ambiente eines klassischen Kinderhotels



„Die Kids können sich also dort so richtig ausleben, und ich kann mich entspannt zurücklehnen“

Happy Parents, happy Kids – ganz nach diesem Motto bietet das Spa & Resort Bachmair Weissach Urlaub für Groß und Klein. Und der fängt für uns schon bei der Ankunft an. Für mich gibt es beim Check-in ein Glas Prosecco, meine Mädels genießen einen Orangensaft, und wir kommen erst einmal ganz in Ruhe an. Als wir kurz darauf unsere Family Suite erreichen, warten auf die Kinder dort schon passende Bademäntel und Mini-Badeschlappchen – das erste große Highlight wird natürlich gleich anprobiert. Doch plötzlich stockt meine Kleine, sie hat den Teddy entdeckt. Der neue Freund ist ein Willkommensgruß des Hauses und wird sofort adoptiert. Und natürlich muss er jetzt auch auf die Entdeckungstour durch das Hotel mitkommen. Und wo startet diese? Natürlich im Family Spa, denn ein Pool hat magische Anziehungskräfte auf meine Kinder. Aber das Family Spa hält auch für die Eltern einiges bereit. Zuerst wird selbstverständlich geschwommen, was das Zeug hält, nachdem es mir dann mit dem Plantschen reicht, legen die Kinder noch eine kleine Tobe-Runde im Kinderpool ein. Ich setze mich schon mal auf eine Liege und beobachte die Kleinen durch die Glasfronten und dabei wird mir erst bewusst – diese Glasfronten sind schalldicht. Die Kids können sich also dort so richtig ausleben, und ich kann mich entspannt zurücklehnen.

Als sie dann doch genug vom Wasser haben, kuscheln wir zusammen im Zirben-Ruheraum ein Stockwerk tiefer und gönnen uns erst einmal eine Tasse Tee und eine kleine Auszeit. Doch schon nach einer halben Stunde sind die Batterien wieder aufgeladen und die Neugier auf die Sauna ist zu groß. Also gehen alle zusammen eine Runde schwitzen, was bei angenehmen 65° C auch für Kinder gut möglich ist. Für die anschließende Abkühlung haben wir noch etwas Besonders entdeckt und so schlendern wir durch den Garten zur Bachgumpe, die vom vorbeifließenden Mühlbach abgezweigt wird. Aber die ist, wie wir schnell merken, richtig kalt, sodass wir dann doch erst mal noch in die Außensauna schlüpfen, um uns wieder aufzuwärmen. Nach einer kurzen Dusche ziehen wir dann den Außen-Whirlpool vor, und die Kinder finden das prickelnde Blubbern mehr als lustig.

So gern wir noch ein bisschen geblieben wären, schon ist es an der Zeit, uns für das Abendessen umzuziehen. Wir haben uns dafür heute den Gasthof zur Weissach mit seinen gemütlichen Stuben ausgesucht. Obwohl es hier für Kinder auch eine spezielle Speisekarte und gleich dazu noch Malstifte gibt, entscheidet sich meine Große für Spaghetti mit Artischocken (ihr Leibgericht), bunten Tomaten und Käse, die Kleine freut sich riesig, dass hier Schinkennudeln auf der Kinderkarte stehen, mein Mann muss einfach das Rindersteak probieren und ich lasse mir Avocado auf geröstetem Bauernbrot und Onsen-Ei schmecken, gefolgt vom Tegernseer Saibling mit Gemüse. Auf den Nachtisch verzichten wir heute, wir wollen noch zusammen einen Cocktail in der Bar trinken, bevor wir uns in unsere kuschelige Suite zurückziehen. Auch an der Bar werden die Kinder sofort gefragt, ob sie einen Kindercocktail – natürlich alkoholfrei – möchten und der kommt dank Zuckerrand und Fruchtdeko mehr als gut an. Gemeinsam spielen wir etwas Karten, die wir uns einfach hier im Hotel ausgeliehen haben.

Am nächsten Morgen wachen wir nach einer herrlich ruhigen Nacht auf und nachdem wir gestärkt vom reichhaltigen Frühstücksangebot – bei dem wirklich jeder, sogar meine kleine picky Nudel-Feinschmecker etwas finden – geht es auch schon los. Die Kinder dürfen den hoteleigenen Reiterhof besichtigen. Dort putzen sie gemeinsam mit den Trainern die Pferde, bekommen eine Einweisung in Füttern und Stallpflege. Und noch viel mehr. Die Trainer wissen so viel übers Reiten und wie sich das auf die Gehirnentwicklung auswirkt und wie es das Lernen verbessert. Nach so vielen Infos buchen wir gleich für den nächsten Tag noch eine Reitstunde. Danach dürfen die Kinder die Ponys noch in der Halle durch einen kleinen Geschicklichkeitsparcour führen. Dazwischen wird natürlich noch viel mit den Ponys Mona und Lisa geschmust und gestreichelt und man kann es sich denken: Die Zeit vergeht viel zu schnell.

Mama und Papa haben die freien Stunden im Adults Only Mizu Onsen-Spa genossen, und jetzt wollen wir alle noch ein bisschen an die Luft. Und so geht es mit der Seilbahn auf den Wallberg, um dort das zum Hotel gehörende Alte



*„Es war für alle viel zu kurz,
und die Zwerge beschließen,
dass wir auf alle Fälle
wiederkommen müssen“*

Wallberghaus zu besuchen. Nach einer kurzen leichten Wanderung, die auch für die Kids gut machbar ist und einen traumhaften Ausblick auf den ganzen Tegernsee garantiert, genießen wir den köstlichen Kaiserschmarrn. Nach ein paar herrlichen Stunden in den Bergen geht es dann wieder ins Hotel, denn die Kinder haben schon den nächsten Programmpunkt, den es zu erleben gibt.

Sie wollen den Miniclub sehen. Obwohl der Name dafür fast nicht passt, wie wir beim Betreten der Bachmair Weissach Arena schnell merken. Der Miniclub ist nämlich riesig. Und die Kinder? Sind nicht nur total überwältigt, sondern ziehen sofort los, um alles zu erkunden. Denn da gibt es eine Menge. Vormittags wird hier immer gebastelt und gespielt, nachmittags ist Zeit zum Toben. Dafür gibt es nicht nur mehrere Trampoline, sondern auch einen großen aufblasbaren Wal, eine Hüpfburg, jede Menge Fahrzeuge, einen kleinen Ballplatz und noch vieles mehr.

Als wir sie am Abend abholen, sind sie glücklich und ausgepowert, können es aber gar nicht erwarten, am nächsten Tag das Vormittagsprogramm mitzu-

machen. Und auch hiervon sind sie total begeistert. Beim gemeinsamen Mittagessen sprudelt es nur so aus den Kleinen heraus, was sie alles erlebt haben: Sie haben Armbänder aus schillernden Perlen gebastelt, Brettspiele gemacht, gemalt, Lego gespielt, Puppen an- und ausgezogen und im Indianerzelt gekuschelt.

Natürlich hat ihnen das noch nicht gereicht, und nachdem wir für den Nachmittag eine Bootsrundfahrt mit kleinem Zwischenstopp im Clubhaus geplant haben, wollen sie am nächsten Tag gleich wieder in den Miniclub. Am Ende unseres Urlaubs haben wir dann nicht nur überglückliche Kinder, sondern auch bemalte Stofftaschen, viele Regenbogenbilder, neue Lesezeichen und noch einen ganzen Stapel Gemälde, die in kurzen Verschnaufpausen entstanden sind. Wir haben gemeinsam einen Kinoabend mit Popcorn verbracht, zusammen Karaoke gesungen und eine Schatzsuche mitgemacht. Es war für alle viel zu kurz, und die Zwerge beschließen, dass wir auf alle Fälle wiederkommen müssen, alleine schon, weil Mona und Lisa auf sie warten.

SUSANNE MAYR

MODERN, TRADITIONELL, EINMALIG IN EUROPA

Ein Interview mit Korbinian Kohler über Familienfreundlichkeit

MOMENTE MAGAZIN: Herr Kohler, das Spa & Resort Bachmair Weissach gilt als besonders familienfreundlich. Ist Ihnen das wichtig?

KORBINIAN KOHLER: Das Spa & Resort Bachmair Weissach ist ein Mehrgenerationen-Konzept. Wir haben Freizeitangebote für jede Altersgruppe und eben auch ein sehr umfangreiches Angebot für Familien mit Kindern.

Wichtiger als die einzelnen Angebotspunkte ist hierbei, dass man sich grundsätzlich auf das Thema einlässt und auch für diese Zielgruppe den Aufenthalt so angenehm und abwechslungsreich wie möglich gestaltet.

Da wir selbst vier Kinder in allen Lebensphasen haben bzw. sie selbst durchlebt haben, können wir uns gut in die Gefühlswelt unserer Gäste hineinversetzen. Da geht es nicht nur um Hardware oder Attraktionen, sondern um das grundsätzliche Verständnis für diese Zielgruppe. Eine der wichtigsten Erkenntnisse aus unserer eigenen Erfahrung ist, dass man die Kinder perfekt versorgt haben will, aber auf keinen Fall in einen Kinder- oder Familienhotel sein möchte.

Gibt es ein paar Dinge, die das Ganze noch attraktiver machen?

Die Liste der Serviceangebote für Kinder bzw. Familien mit Kindern ist sehr lange.

Die großen wesentlichen Punkte sind allerdings unser Reiterhof, der Family Spa, unser sehr umfangreicher Kidsclub und die Arena, in der wir eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten wie Trampolinspringen, Hüpfburgen, Gocardbahn, Badminton und noch vieles mehr anbieten.

Gibt es etwas, das Familien bei einem Besuch bei Ihnen im Hotel unbedingt erleben sollten?



Wir empfehlen immer, unser ganzes Programm auch wahrzunehmen. In all unsere Restaurants zu gehen. Also in unsere original Weissacher Stuben – übrigens mit die ältesten am Tegernsee und noch in Originalzustand, in unser japanisches Restaurant Mizu, die Fondue-Stuben, das Levante-Grillrestaurant im Clubhaus in Tegernsee oder das thailändische Restaurant in unserem Hotel Bussi Baby. Ein Ausflug auf den Wallberg zum Berghotel Altes Wallberghaus ist natürlich auch unbedingt zu empfehlen!

Welche Zimmerkategorien sind für Familien besonders geeignet?

Unsere Family Suiten mit zwei Schlafzimmern und großem Wohn-Essbereich, eine Juniorsuite mit dazugeschlagenem Doppelzimmer oder, wer es ganz toll mag, bucht die Bachmair Weissach Suite auf 200 m², mit eigener Dachterrasse, privatem Spa, Kamin uvm.

Welche Besonderheiten bietet das Family Spa?

Das ist ein relativ großer Bereich mit mehreren Innen- und Außenbecken, einem schalldichten Kleinkinderbereich (*lacht*) mit Rutsche, Biosauna, Zirbenholz-Ruheraum und noch viel mehr.

Das Mizu Onsen-Spa und das Family Spa unterscheiden sich ja sehr stark voneinander? Wie sind die Konzepte miteinander vereinbar?

Früher, als wir nur ein Spa hatten, bekamen wir entweder Beschwerden von Pärchen, die die Ruhe im Spa genießen wollten, oder von Eltern von Kindern, dass diese nicht spielen und toben können.

Deshalb haben wir uns entschieden, ein zweites, separates Spa nur für Erwachsene ab 18 Jahren zu bauen. In unserem japanisch inspirierten Mizu Onsen Spa wollen wir anders als in fast allen Spas in den Alpen kein Fluchtort sein, sondern ein Ort, in dem man sich selbst neu erfahren und entdecken kann und ein stärkeres Bewusstsein für sich selbst bekommt. Beispielsweise, wenn man in das Onsen-Becken mit 42° Celsius geht: Man muss sich ganz auf sich konzentrieren und Zentimeter für Zentimeter seines Körpers an die Temperatur gewöhnen. Man ist quasi gezwungen, sich auf sich selbst zu konzentrieren.

Auch für unser wirklich herausragendes Team wurden wir in den letzten Jahren bei allen relevanten Spa Awards als Nummer eins in Europa oder auch weltweit nominiert. Darauf sind wir sehr stolz.

Wie wird die heimische Natur bzw. der Tegernsee bei Ihnen im Spa und im Hotel eingebunden?

Beispielsweise haben wir im Außenbereich des Mizu Onsen-Spa drei Brücken über den Mühlbach gebaut, auf denen man liegen kann und die geballte Energie des Baches unter sich spüren kann, während man entspannt auf einer Liege liegt. Oder wenn man in unserem 20-Meter-Solewasserteich bei 32° Celsius schwimmt und dabei durch das dampfende Wasser auf den Wallberg schaut, dann spürt man die Tegernseer Natur schon sehr intensiv.

ACHTSAMKEIT ÜBEN MIT PFERDEN

*Reitanlage Kirschner Alm
Bachmair Weissach*

Achtsamkeit ist in unser aller Leben und Alltag angekommen, es ist mehr als nur ein Trend, es ist eine Lebenshaltung geworden. Das Gewahrsein dessen, was in uns und um uns herum im gegenwärtigen Moment geschieht, gilt als Voraussetzung für Glücksempfinden und um Flow zu erleben. Die Fähigkeit, sich auf das Hier und Jetzt einzulassen, kann trainiert und geübt werden.

Im Bachmair Weissach Reitstall wird eine ganz besondere Art der Achtsamkeitstherapie praktiziert: das therapeutische Reiten. Fern der klassischen Therapie-Settings, nämlich im Reitstall oder draußen in der fantastischen Natur des Tegernseer Tals, vermitteln die Reitlehrerin und ihr Team eine Therapie für Körper, Geist und Seele. Dabei muss man noch nicht einmal ein geübter Reiter sein, so die Bachmair Weissach Reitlehrerin, die Trainerin für Mensch und Pferd, denn es geht vor allem um ein Zusammensein mit den Pferden. Man kann auch vom Boden aus arbeiten oder es wird zu zweit geritten, mit Reitlehrerin oder jemanden aus dem Team hinter sich auf dem Pferd. Die jüngeren Reitgäste arbeiten mit Ponys. Dabei schult die Zusammenarbeit mit dem Pferd in höchsten Maße die Achtsamkeit, Konzentration, Aufmerksamkeit und die Impulskontrolle. Durch den Kontakt mit dem Lebewesen Pferd kann man letztendlich auch seine eigenen psychischen wie körperlichen Reaktionen und Verhaltensweisen besser verstehen. Es geht darum, sich in der Gegenwart eines friedfertigen Tieres wieder selbst zu spüren, bewusst zu atmen, sich bewusst zu bewegen, sich bewusst zu entscheiden, was im Hier und Jetzt möglich ist. Zum Beispiel, ob man mit geschlossenen Augen reiten oder die Hände auf den Oberschenkeln lassen kann. Diese kleinen

Momente können wichtige Änderungsprozesse anstoßen und lässt Kinder und Erwachsene über sich hinauswachsen, sie helfen, die Selbstheilungskräfte zu aktivieren, auf eigene Fähigkeiten und Fertigkeiten wieder zu vertrauen und neue hinzuzulernen.

Das Team betreut den Hotelgast, der zum therapeutischen Reiten in die Kirschner Alm kommt, einfühlsam und höchst individuell. Keine Therapie-stunde läuft nach Schema F ab, jeder Gast wird in dem komplexen Zusammenspiel seiner körperlichen Voraussetzungen und eigenen Lebensthemen wahrgenommen und betreut.

Im Reitstall wird erzählt, dass mache Urlauber fünf Tage am Stück zum therapeutischen Reiten kommen, andere nehmen regelmäßig während ihrer Aufenthalte therapeutische Reitstunden und arbeiten so fortwährend und kontinuierlich an ihren persönlichen Themen. Diese Themen sind breit gestreut, von der Stressreduktion über die Therapie von Burnout, Ängstlichkeit oder Aufmerksamkeits- und Hyperaktivitätsstörungen bis hin zur Stärkung der vorhandenen Ressourcen, um Lernerfolge, Wohlbefinden und Lebensfreude zu fördern. Kontraindikationen zum therapeutischen Reiten gibt es wenige, lediglich nach Operationen, mit Fieber oder bei neurologische Erkrankungen wird davon abgeraten.

Körperlich gesehen, ist es ein Ganzkörpertraining. Seelisch gesehen, führt das therapeutische Reiten zu einem achtsamen Umgang mit sich selbst, es erhält und fördert die Gesundheit und bringt intensive Glücksmomente. Man kommt wie verwandelt vom Pferd zurück ...! SABINE FELTEN





SELBST BEWUSST SEIN

MIZU ONSEN -SPA-

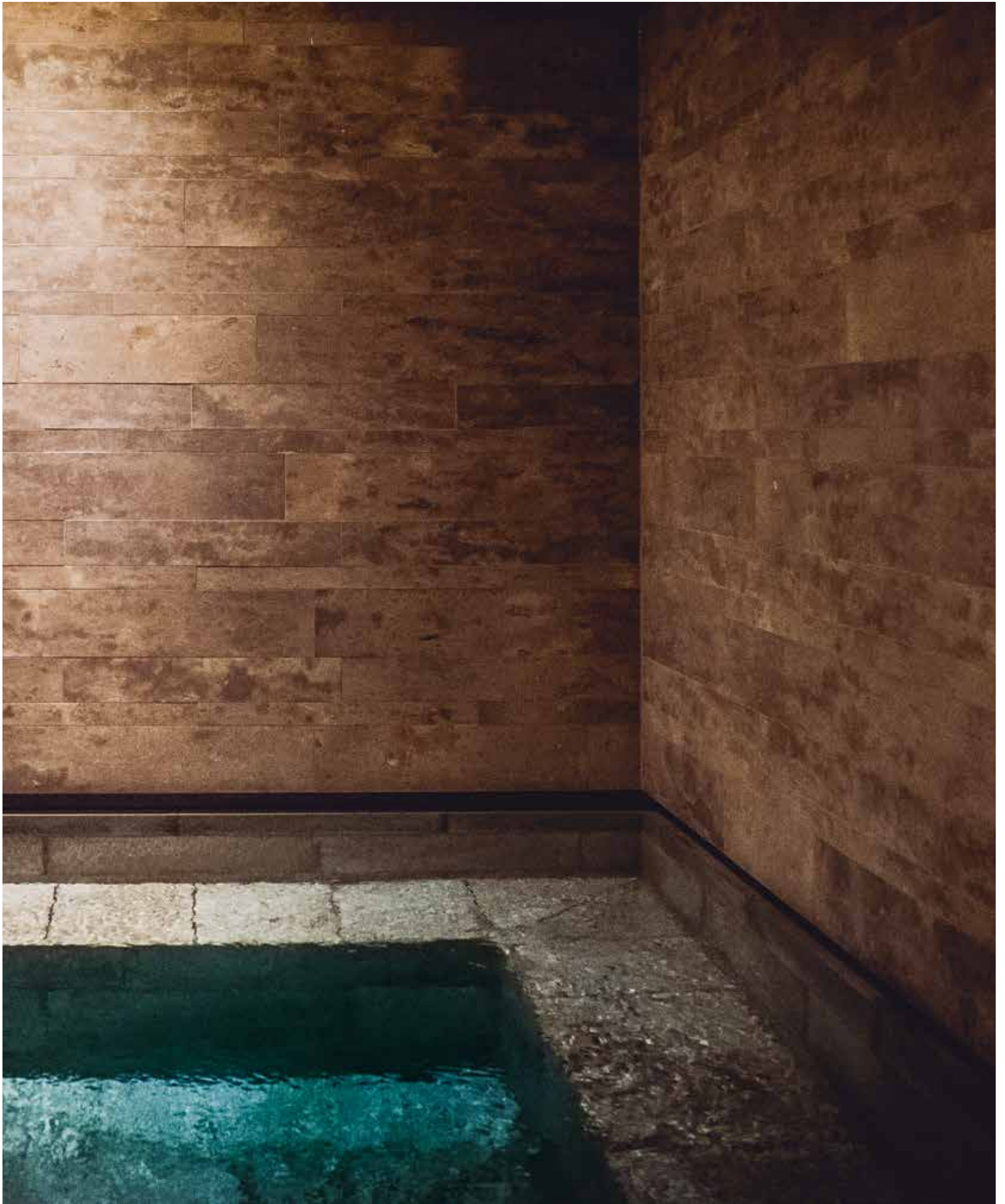
Eine Kammer aus Stein und Wasser. Zu meinen Füßen eine spiegelglatte Wasseroberfläche, von der sich spürbare Wärme ausbreitet. Durch sie hinab führt eine Steintreppe ins Becken. Mit der ersten vorsichtigen Berührung der Fußspitze breiten sich kreisförmige Schatten über dem Steinboden aus. 42°C – das Wasser ist zu warm, um sich ihm ungebremst hinzugeben. Aber mit jedem Zentimeter, den der Körper tiefer ins Wasser taucht, gewöhnt er sich an die Temperatur, verstärkt sich das wohlige Kribbeln, das kopfwärts über den Rücken und die Arme zieht. Echtes Gänsehautgefühl – bis ich bis zur Brust im Wasser stehe. Eingepackt in diese Wärme, die sich gerade noch gut anfühlt, setze ich mich auf den Steinsims am Rand. Ich überlasse Beine und Arme ihrer Schwerelosigkeit im Wasser.

Das Mizu Onsen-Spa ist eine Erfahrung, die ihresgleichen sucht in den Spas der Alpenländer und europaweit. Das mag daran liegen, dass es fernöstlich inspiriert ist, genau genommen von der japanischen Badekultur. Angeregt von den traditionellen heiß-kalten Bädern, den Onsen, spielt das speziell temperierte Wasser hier die zentrale Rolle. Es geht nicht um das nächste originelle Sauna-Event, neue Superlative oder verspielte Designeffekte. „Diese aufwendig inszenierten Erlebnisse sind Teil eines Eskapismus, dem ich mit unserem neuen

Spa nicht folgen wollte“, sagt Hotelier Korbinian Kohler. „Sie bieten nur kurze Atempausen vom Alltag, sind wie Schmerztabletten, die Symptome, aber nicht Ursachen behandeln.“ Korbinian Kohler suchte das Gegenteil, und das macht das Mizu Onsen-Spa so besonders: Hier dominieren Reinheit, Einfachheit und Klarheit – so wie das Wasser selbst.

Im Wasser liegend folge ich meinen Gedanken. Sie driften wieder ab, auf der Suche nach Halt. Aber nichts lenkt hier drin ab: kein WLAN, kein Handy-Empfang, kein Fenster mit Ausblick; das gedämpfte Licht reicht nicht einmal für ein Buch. Was mir bleibt, ist die Fokussierung auf mich selbst. Alle Sinne sind auf den eigenen Körper gerichtet. Das Rauschen des Wassers lullt mich ein. Und weil der Geist doch immer etwas braucht, auf das er sich ausrichten kann, folge ich dem Spiel aus Licht und Schatten, das die Wellen auf den Boden zeichnen. Die Lider werden schwer.

Ganz bei sich selbst sein – das ist das Gefühl, das Korbinian Kohler in Erinnerung geblieben war von seinen früheren Onsen-Besuchen auf diversen Japanreisen. Die japanischen Badehäuser zielen darauf ab, die Muskeln zu entspannen, die Durchblutung anzuregen und das Immunsystem zu stärken.



Alle Sinne sind auf den eigenen Körper gerichtet. Das Rauschen des Wassers lullt mich ein. Und weil der Geist doch immer etwas braucht, auf das er sich ausrichten kann, folge ich dem Spiel aus Licht und Schatten, das die Wellen auf den Boden zeichnen. Die Lider werden schwer

„Selbst in Gemeinschaft wird das Onsen-Bad zu einer Reise zu sich selbst. Es ist wie kollektives Schweigen“, beschreibt es Kohler. Stille ohne Einsamkeit, ein In-sich-Kehren in Gemeinschaft. Wer sich darauf einlässt, lernt sich selbst wieder ein Stück besser kennen.

Mein Puls steigt. Die Hitze dringt ganz unmittelbar in den Körper. Nicht lange, und die Glieder werden schwer. Eine Viertelstunde etwa, 20 Minuten vielleicht, viel länger ist meine erste Onsen-Erfahrung nicht. Angenehm ermattet steige ich aus dem Becken. Trinken, viel trinken, kommt es mir drängend in den Sinn. Und danach lockt die Abkühlung gegenüber im Kaltwasserbecken. Es gibt davon zwei: eines mit 10 Grad, das andere mit unvorstellbaren 2 Grad Celsius. Ich wage kaum daran zu denken und tauche stattdessen vorsichtig ins 10°C-Becken ein. Erhitzt wie ich bin, beißt die Kälte zunächst schmerzhaft in die Waden. Gleichzeitig zieht mich die Aussicht auf Abkühlung und maximale Erfrischung weiter hinein. Was dann folgt, ist das Jauchzen der Endorphine, das vom Kopf bis in die Füße schießt.

„Dieser Wechsel der Temperaturextreme lädt zur Grenzerfahrung mit sich selbst ein“, beschreibt Korbinian Kohler das Erlebnis. „Er weckt ein unmittelbares Bewusstsein für diesen einen Moment.“ Alles im Mizu Onsen-Spa ist auf die bewusste Selbsterfahrung ausgelegt: mein Ich im Hier und Jetzt. Hier wird sie Realität, die oft ersehnte Auszeit von der Reizüberflutung, von der medialen Vereinnahmung, die an jeder Ecke lauert, und vom alltäglichen Grundrauschen, in dem wir uns selbst kaum noch hören. Um nicht von der konsequenten Selbstbesinnung abzulenken, bestimmen Schlichtheit und Wärme auch das Interieur des Mizu Onsen-Spa mit Zedernholz an Decke und Wänden, kombiniert mit filigranen Trennwänden in Goldtönen und orangefarbenen Textilien.

Bei aller Liebe zur fernöstlichen Zen-Philosophie werden aber auch Freunde der klassischen Sauna im Mizu Onsen-Spa nicht enttäuscht. In der großzügigen finnischen Sauna kontrastieren die geradlinigen Zedernholz-Lamellen mit den traditionellen Holzschindeln im Vorgarten. Moderne und Tradition, asiatische Elemente und alpine Kultur wurden hier zum charmanten Tête-à-tête kombiniert. Eine Treppe führt hinauf zum Onsen-Garten samt Bergblick, zum 20-Meter-Solepool und einladenden Sonnenplätzen. Hinter herbstlich gefärbten Bäumen erstrahlt der Wallberg bereits weiß verschneit in der Sonne, während ich auf einer der drei kleinen Brücken liege, unter denen hindurch der Mühlbach plätschert. Wasser, japanisch: Mizu, wird mit allen Sinnen erfahrbar.

„Ungeteilte Aufmerksamkeit sich und dem Moment selbst, aber auch den Mitmenschen gegenüber – das ist eine Haltung, die wir im Spa & Resort Bachmair Weissach grundsätzlich pflegen“, erklärt Korbinian Kohler und schlägt damit die Brücke zur japanischen Zen-Kultur. Schon die vielfach ausgezeichnete Mizu Onsen-Bar zelebriert seit Jahren die in Japan übliche bewusste Art zu speisen und fügte sich daher perfekt in diese Philosophie ein. Das Mizu Onsen-Spa gesellt sich in die gleiche Tradition und führt sie fort.

Es bleibt nicht aus: Mein vom Wechselspiel zwischen warm und kalt ermatteter Körper fordert die Ruhe, die ihm zusteht. Er nimmt sie sich in Form eines kurzen, beglückenden Schlafs im neu eingerichteten Ruheraum zwei Stockwerke höher. Eine Insel der Stille, nichts ist hier zu hören vom ungezügelten Toben der Kinder im benachbarten Family Spa. Für diesen Moment bin ich angekommen, bei mir im Hier und Jetzt.

UTE WATZL



Mizu Onsen-Spa oder auch japanische Badekultur à la Tegernsee: Reduktion auf das Wesentliche. Japans Kultur des Badens ist Vorbild für das Spa. Onsen – heiße Quellen, so übersetzt man das japanische Wort am passendsten. Mizu ist einerseits ein Ausdruck des Erstaunens, andererseits bedeutet es einfach kaltes Wasser.

GO WITH THE GLOW

Im Bereich Beauty bekommen die Gäste im Spa & Resort Baichmair Weissach immer ein Upgrade: im hauseigenen und japanisch inspirierten Mizu Onsen-Spa. Die Spa-Journey führt einen nicht nur durch die unterschiedlichen Saunas, Hitze- und Ruheräume, sondern auch in die großzügige Spa-Abteilung. Zehn Behandlungsräume stehen hier zur Verfügung – sowohl mit luxuriösen westlichen als auch japanischen Anwendungen. Für jeden Beauty- bzw. Hauttyp und für jeden Geschmack gibt es die passenden Treatments sowie die dazu passenden Beauty-Produkte. Zum einen von der japanischen Luxuskosmetik Sensai, von der renommierten Organic Brand Susanne Kaufmann sowie, als jüngsten Zuwachs im Mizu Onsen-Spa, die erstklassigen Treatments und Produkte von Dr. Barbara Sturm, auf die auch zahlreiche Hollywood-Stars schwören. Egal, für welche der Behandlungen bzw. Produkte man sich entscheidet – für den begehrten Glow, das heißt für das gewisse Strahlen und Leuchten der Haut, sorgen alle drei. Und zudem für magische Genussmomente, Entspannung pur und eine wunderbare Auszeit für die Seele

IM MIZU ONSSEN-SPA



SUSANNE KAUFMANN

Ein holistischer Ansatz von Gesundheit und Schönheit, der Glaube an die Kraft der Natur, natürliche Inhaltsstoffe, ein enorm hoher Anspruch an Qualität und dies alles verbunden mit einem klaren Bekenntnis zur Nachhaltigkeit – das ist das Erfolgsrezept von Susanne Kaufmann und ihrer eigenen Kosmetiklinie, die ihren Namen trägt. „Back to nature“ oder alles bio – ein Thema aktuell wie nie, doch Susanne Kaufmann verfolgt dieses Ziel schon von Anfang an. Sie gilt als die Wegbereiterin der modernen Naturkosmetik und setzt auf die Heilkräfte der Pflanzenwelt. Ihr Credo spiegelt sich auch in ihren Produkten wider, die im Mizu Onsen-Spa erhältlich sind. Selbst die Verpackungen ihrer exklusiven Pflegeserie sind aus Glas oder recyceltem Kunststoff. Schon seit vielen Jahren arbeitet das Spa & Resort Baichmair Weissach mit Susanne Kaufmann und ihrer hochwertigen Pflegelinie. Die Treatments sind ein Klassiker und Dauerbrenner, vor allem die exklusive „Bespoke“ Behandlung: 80 Minuten lang wirkt das „Bespoke Rejuvenating Facial“ den Anzeichen von Hautalterung entgegen, verringert die Auswirkungen von schädlichen Umwelteinflüssen und löst zudem tiefe Verspannungen der Gesichtsmuskulatur. Faszientechniken, Lymphdrainage und eine Tiefengewebsmassage stimulieren den Hautstoffwechsel, während die hochwertigen Produkte in die Haut einwirken und einem der herrliche Duft der Kräuter in die Nase steigt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: strahlende, entspannte und jugendliche Haut.

Die vorhergehende „Visia“-Tiefenanalyse gibt Aufschluss über den Zustand der Haut und erkennt zum Beispiel Sonnenschäden. Somit schafft es die Grundlage für ein ganzheitliches und individuell abgestimmtes Pflegesystem.

Zeit ist für Sie genauso kostbar wie Ihre Haut? Parallel zur Gesichtsbehandlung kann man eine Depilation (Oberlippe, Kinn, Beine, Achseln, ...) oder Augenbrauen formen/färben bzw. Wimpernfärben dazu buchen.

Stark für den Mann: „Otoko“ – die Gesichtsbehandlung von Susanne Kaufmann für IHN, abgestimmt auf die speziellen Bedürfnisse von Männerhaut mit Reinigung, gründlichem Peeling und einer durchfeuchtenden Pflege-Massagecreme.



DR. BARBARA STURM

Last but not least: Dr. Barbara Sturm. Die innovative Hautpflegeserie der aus Düsseldorf stammenden Schönheitsärztin hat bei Stars und Beauty-Liebhaberinnen längst Kultstatus erreicht. Zahlreiche Hollywoodstars schwören auf ihre Treatments und auf ihre eigenen Skincare Linie „Molecular Cosmetics“. Den heiß begehrten SturmGlow kann man sich auch im Mizu Onsen-Spa holen – zum Beispiel mit dem „Instant Glow Facial“ von Barbara Sturm. Bei dieser exklusiven Behandlung werden Techniken zum Reinigen, Peelen und Straffen der Haut effektiv miteinander kombiniert. Die Haut wird dadurch optimal mit Feuchtigkeit versorgt. Diese revitalisierende Behandlung reinigt und pflegt und hilft vor allem auch dabei, die natürliche Leuchtkraft, also den begehrten GLOW, der Haut wiederherzustellen. Schön à la Hollywood am Tegernsee – das Spa & Resort Baichmair Weissach macht es möglich.



„BEWEI-FACE“

Einzigartig im Tegernseer Tal ist die innovative Trendbehandlung „Bewei-Face“. Ein innovatives Verfahren, das ursprünglich aus der Arthrose-Therapie kommt. Das klingt zugegeben nicht besonders glamourös, aber das Ergebnis spricht für sich. Das Verfahren arbeitet mit der Radiofrequenz eines breiten Spektrums, das tief in die Haut eindringt und sie sanft, aber intensiv regeneriert. Und das alles völlig geräuschlos – Entspannungsmomente sind also ebenfalls inklusive. Und das Beste daran: Fältchen im Gesicht jeglicher Art – von der Stirnfalte bis hin zur erschlafften Kinnkontur – werden gemildert, das Gesicht sieht danach rosig und strahlend aus.



SENSAI

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 edel – und auf jeden Hauttyp abgestimmt: „For Purifying“ sorgt für eine tiefenwirksame, pflegende Reinigung der Haut und für ein feines, ausgeglichenes Erscheinungsbild. „For Wrinkle Care“ reduziert sichtbare Zeichen der Hautalterung und mimische Linien, und trägt zur Festigkeit, Elastizität und Glättung der Haut bei. „For Energising“ kurbelt die Energieversorgung des Hautstoffwechsels an und lässt die Haut vitaler, fester und ebenmäßiger aussehen. „For Lifting and Firming“ ist die Zauberformel für Straffung, gefestigte Konturen, eine frische Ausstrahlung und für eine natürliche Aufpolsterung der Haut. Jede der Gesichtsbearbeitungen startet mit einer wohltuenden Sensai-Doppel-Reinigung inklusive eines Peelings. Den perfekten Abschluss bildet die Sensai-Seidenpudermassage. Luxus pur für die Haut!

SCHÖNHEIT FÜR ZU HAUSE

Zeit im Spa & Resort Baichmair Weissach. Bis zum nächsten Aufenthalt muss man aber nicht auf luxuriöse Spa- & Beauty-Momente verzichten: Die Produkte von Sensai, Susanne Kaufmann, Pharmos und Dr. Barbara Sturm sind an der Rezeption des Mizu Onsen-Spa erhältlich. Perfekt nicht nur für das persönliche Wellbeing zu Hause, sondern auch als Geschenk bzw. Mitbringsel für die Mama, die beste Freundin oder den Ehemann. Und Weihnachten steht ja auch bald vor der Türe... Hier einige Must-haves fürs eigene Badezimmer oder zum Verschenken

SENSAI „CELLULAR PERFORMANCE EXTRA INTENSIVE 10 MINUTE REVITALISING PADS“

Diese Sofort-Intensivpflege-Pads beseitigen die häufigsten Zeichen der Hautalterung – mit nur einer Anwendung. Die seidig-weichen und mit einer sanften, konzentrierten Essenz getränkten Pads für die Augen- und Mundpartie haften angenehm auf der Haut und versorgen diese mit Feuchtigkeit. Für eine sichtbar verjüngte und revitalisierte Ausstrahlung.



SENSAI „EXTRA INTENSIVE CREAM“

Eine intensive Anti-Aging-Pflege, die der Haut von innen heraus ein energiereiches Aussehen schenkt. Der Schlüssel für eine kraftvolle Haut! Die gehaltvolle Creme hat eine besonders seidige Textur. Sie zieht optimal in die Haut ein und sorgt sichtbar für ein straffes und vitales Erscheinungsbild sowie für ein seidenweiches Hautgefühl – Tag für Tag. Die Kombination mehrerer luxuriöser Öle polstert die Haut sofort auf und beruhigt sie angenehm.



SUSANNE KAUFMANN „ANTI-AGING LIFTING MASKE LINIE A“

Wie alle Produkte der Linie A von Susanne Kaufmann enthält diese Maske eine intelligente Kombination aus aktiven pflanzlichen Stoffen und Cosmeceuticals, die aufgrund ihrer hohen Bioverfügbarkeit eine besonders intensive Wirkung in der Haut entfalten. So beispielsweise das natürliche Zellschutzschild Ectoin, das die Hautalterung verzögert und die hauteigene Kollagenproduktion stimuliert. Hochwirksame Essenzen, wie die von Q10, festigen das Gewebe und stärken den Zellverbund der Haut. Als Basis dient das kostbare Arganöl mit einem hohen Anteil an essenziellen Fettsäuren und starker antioxidativer Wirkung. Falten werden geglättet, die Haut wirkt verjüngt und vitalisiert. Strafft, formt und lässt die Haut strahlen – eine perfekte Expressmaske zu besonderen Anlässen.



SUSANNE KAUFMANN „HANDCREME PFLEGEND“

Luxus pur für die Hände. Diese reichhaltige Handcreme von Susanne Kaufmann hält die Hände weich und geschmeidig. Sie fettet nicht, zieht schnell ein und duftet angenehm. Die Haut wird gepflegt und nachhaltig vor Trockenheit geschützt. Kostbares Brokkoliöl und Walnussblattextrakt sowie Vitamin E machen die Haut wunderbar sanft und geschmeidig.



DR. BARBARA STURM „GLOW DROPS“

Die „Glow Drops“ verwandeln müde, fahle Haut und bringen den Teint wieder zum Strahlen. Mit Hilfe lichtreflektierender Mineralpigmente schenkt das Serum der Haut auf Anhieb den natürlichen und wunderschönen „Sturm Glow“. Gleichzeitig, und das ist das Besondere, nährt es die Haut mit kraftvollen Anti-Aging-Wirkstoffen und hilft ihr, gesund zu bleiben. Wiesenknocherich optimiert den Hautton und wirkt anti-oxidativ, während Wildrosenextrakt die Poren verfeinert und den Teint ebenmäßiger erscheinen lässt. Kurz- und langkettige Hyaluronmoleküle füllen das Feuchtigkeitsdepot der Haut nachhaltig auf und unterstützen ihre natürliche Barrierefunktion. Die Haut erscheint hydratisiert und praller. Purslane und hochwertige Öle runden die Anti-Aging-Wirkung dieses Serums ab.



Foto: Mila Pairan

HILSCHER

IHR JUWELIER IN MÜNCHEN
FLUGHAFEN & SCHWABING

Stammhaus Schwabing
Nordendstraße 50
Tel.: +49 89 2727 5178

servus@juwelier-hilscher.de
www.juwelier-hilscher.de

Flughafen München
Terminal II
Tel.: +49 89 9758 4255

„ES GIBT DINGE ZWISCHEN HIMMEL
UND ERDE, DIE WIR NICHT
SEHEN UND NICHT MESSEN
KÖNNEN, DIE WIR ABER SEHR WOHL
SPÜREN. DANN SPRECHEN
WIR VON ENERGIE, SCHWINGUNG
UND SPIRITUALITÄT“

MARGOT ESSER-GREINER

Inspiziert von der heilenden Kraft der Aloe Vera gründete Margot Esser-Greiner vor mehr als 35 Jahren Pharmos Natur Green Luxury. Ihre Vision: Das zusammenzubringen, was schon immer zusammengehört hat – Mensch und Natur. Heute steht das Unternehmen für ganzheitliche Schönheit von innen und außen mit „Holistic Beauty“-Naturkosmetik, „Holistic Food“-Lebensgesundmittel® und Treatments für Körper, Geist und Seele. Das Herz der biozertifizierten Produkte und Anwendungen bilden Sacred Plants, Heil- und Verjüngungspflanzen voller Nährstoffe und Lichtenergie



Von der Aloe Vera aus Ecuador über den schwarzen Sesam aus Bolivien bis zum Johanniskraut aus dem Wiener Wald: Was macht die Sacred Plants in Ihren Produkten so besonders?

Unsere Pflanzen wachsen an energiereichen Kraftplätzen und werden unter Berücksichtigung der kosmischen Prinzipien und den Rhythmen der Natur angebaut, geerntet und verarbeitet in ökologischer Mischkultur und in liebevoller Zusammenarbeit mit Kleinbauern. Außerdem zerlegen wir die Pflanzen nicht in Einzelteile, sondern bewahren ihre Ganz-

heit – ihre Wirkstoffebene, ihre Lichtenergie und ihre Schwingung. Das macht für uns „Green Luxury“ aus: Die Wertschätzung von Mensch und Natur. Alles bildet eine Einheit, und wenn diese bewahrt wird, schenkt sie allen Beteiligten Kraft und spürbares Wohlbefinden.

Sie sprechen von Energie, Licht und Schwingung. Was verbirgt sich dahinter?

Es gibt Dinge zwischen Himmel und Erde, die wir nicht sehen und nicht messen können, die wir aber

sehr wohl spüren. Dann sprechen wir von Energie, Schwingung und Spiritualität. Was wir allerdings messen können, ist das in den Pflanzen enthaltene Licht, die Biophotonen. So weiß man heute, dass unsere Zellen Licht speichern und ausstrahlen. Je mehr Licht wir aufnehmen – über die Haut oder die Ernährung – desto lebendiger und schöner fühlen wir uns. Und das sieht man uns auch an. Umso wichtiger ist es, dass unsere Sacred Plants unter natürlicher Sonne und auf gesunden Böden wachsen können. Auch Erwin Schrödinger, Physik-Nobelpreisträger, hielt



Entdecken Sie die wohltuenden Produkte und Behandlungen von PHARMOS NATUR u.a. im Spa & Resort Bachmair Weissach sowie online unter www.pharmos-natur.de
Weitere Informationen zur VegetoDynamik® finden Sie unter www.vegetodynamik.de

das im Essen gespeicherte Licht für den entscheidenden Ordnungsfaktor, um Leben zu spenden und Gesundheit zu erhalten. Diese wissenschaftlichen Erkenntnisse haben die Entwicklung unserer Produkte und Treatments geprägt.

Die Behandlungen werden weltweit in renommierten Spas angeboten, u.a. im Mizu Onsen-Spa im Bachmair Weissach. Was macht die Methode aus?

Unsere Behandlungen folgen dem ausleitenden Prinzip. Achtsamkeit steht hier an erster Stelle. Wir möchten die Menschen in der Tiefe berühren – ausschließlich mit den Händen, ohne Anwendung von Apparaten. Über die Produkte erlebt man zunächst die Wirkstoffebene. Sie regenerieren, pflegen und schützen. Über die energetische und spirituelle Ebene spürt man dann, dass allein die Berührung tief im Inneren etwas in Bewegung setzt. Das Highlight

unserer Treatments ist die Anwendung des Aloe-Vera-Frischpflanzenblattes, das die Haut mit intensiver Feuchtigkeit und vielen weiteren Wirkstoffen versorgt. Übrigens: In all unseren Produkten steckt naturbelassener Aloe-Vera-Bio-Ursaft. Wir setzen unserer Kosmetik keinen Tropfen Wasser zu. Außerdem verzichten wir konsequent auf Alkohol, Zitronensäure, Parabene und Phenoxyethanol als Konservierungsstoffe. Auch hormonähnliche Substanzen, PEGs, Nanopartikel und Mikroplastik sind bei uns nicht zu finden.

Vor etwa 25 Jahren haben Sie eine weitere ganzheitliche Behandlungsmethode entwickelt: die VegetoDynamik®. Wer profitiert davon?

Jeder Mensch, der sich ein Leben in Leichtigkeit und mit Lebensfreude wünscht – frei von inneren wie äußeren Blockaden. Die VegetoDynamik® vereint

heilsame Berührungen mit achtsamen Worten und bewusster Atmung. Dieses Zusammenspiel hilft dem Menschen dabei, alles Negative loszulassen. In der Hektik des Alltags agieren wir oft nur aus dem Kopf heraus – und verlieren die Verbindung zu unserem Herzen.

Unser Ziel ist es, Kopf und Herz wieder miteinander zu verbinden. Gelingt uns das, entsteht in unserem Körper ein totales Wohlgefühl, unsere Selbstheilungskräfte werden aktiviert, körperliche Symptome verändern sich, und wir empfinden ein tiefes Gefühl der Verbundenheit. Für mich steht fest: Die Art und Weise, wie wir uns nähren – ob über die Haut, das Essen oder Gedanken – formt unsere Energie und Ausstrahlung. Und darum stehen wir mit Pharmos Natur für ein ganzheitliches Schönheitskonzept – von einer wertvollen Pflege über wohltuende Treatments bis zu einem positiven Mindset.





BACHMAIR WEISSACH



SCHLEIFE DER SOLIDARITÄT

Wir als Bachmair Weissach Betriebe wollen Solidarität zeigen.

Solidarität mit den Menschen, die an Corona erkrankt sind, gelitten haben, und ganz besonders mit den Todesopfern und deren Familien.

Wir wollen auch all denen danken und Ihnen Solidarität zeigen, die sich in unserem Gesundheitssystem um die Corona-Patienten gekümmert haben.

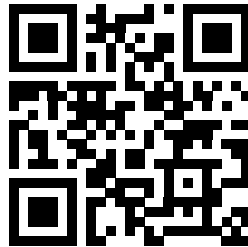
Solidarität auch mit denen, die unter der Lockdown-Politik gelitten haben. Ganz besonders denken wir hier an unsere Kinder und Jugendlichen.

Wir freuen uns über die Solidarität, die in unserer Bachmair Weissach Familie während dieser schweren Zeit herrschte.

Wir bedanken uns für die Solidarität unserer Gäste sowie all unserer Geschäftspartner.

Schauen wir nach vorne, nehmen wir das Leben an und ziehen unsere Lehren aus dem Erlebten.

Deshalb starteten wir die Bachmair Weissach Spendenaktion, bei der wir für jede Übernachtung eines Gastes in einem unserer Betriebe in diesem Jahr einen Euro für jugendliche Opfer der Lockdown-Politik spenden. Viele unserer Kinder und Jugendlichen haben starke psychische Probleme, große Bildungslücken oder müssen mit den Folgen von Misshandlungen fertig werden. Welche Organisation/en das sein wird/werden, wird innerhalb der nächsten Wochen entschieden. Unser Ziel ist es, einen Betrag von Euro 100.000 Euro sammeln. Für weitere Unterstützer in dieser Sache sind wir dankbar und offen.



Sie können Ihre Spende online überweisen.
Scannen Sie hierzu den Barcode.
Wir freuen uns über Ihre Unterstützung.

FROZEN LARIMAR



Sein paradiesisches Blau macht den Larimar zum Edelstein des Meeres. In Verbindung mit grauen Diamanten wandelt es sich in der kalten Jahreszeit zum himmlischen Winterblau, das an klirrend kalten sonnigen Tagen bis in das Hochgebirge allgegenwärtig ist.

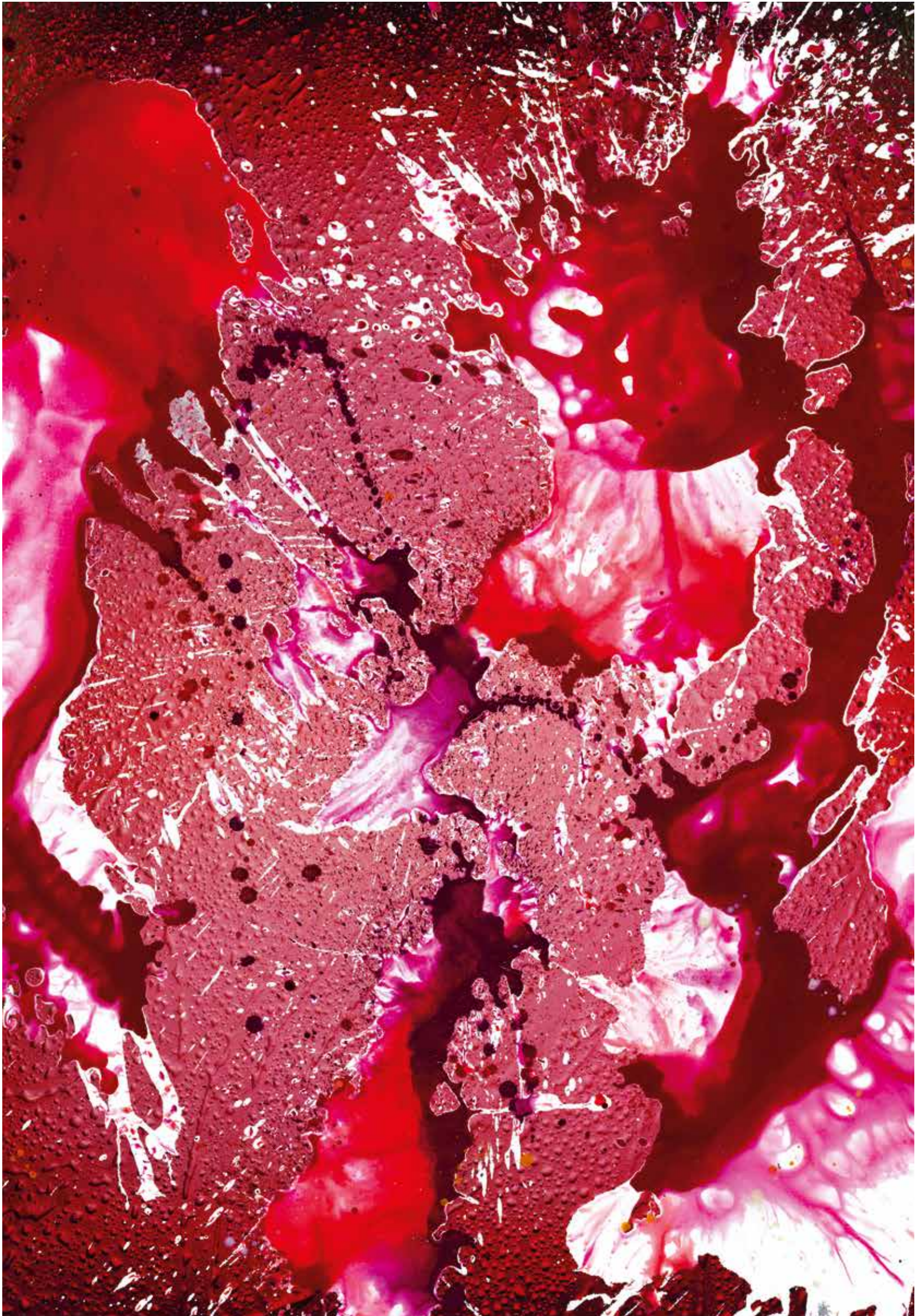
In den Ohrringen „Frozen Larimar“ geht der Larimar eine lebendige Verbindung mit dem ruhenden Grau der Natur ein. Dank unsichtbarer Wechselmechaniken „Trinity Transformers“ lassen sich die Ohrringe in der Länge variieren sowie mit anderen Elementen kombinieren.

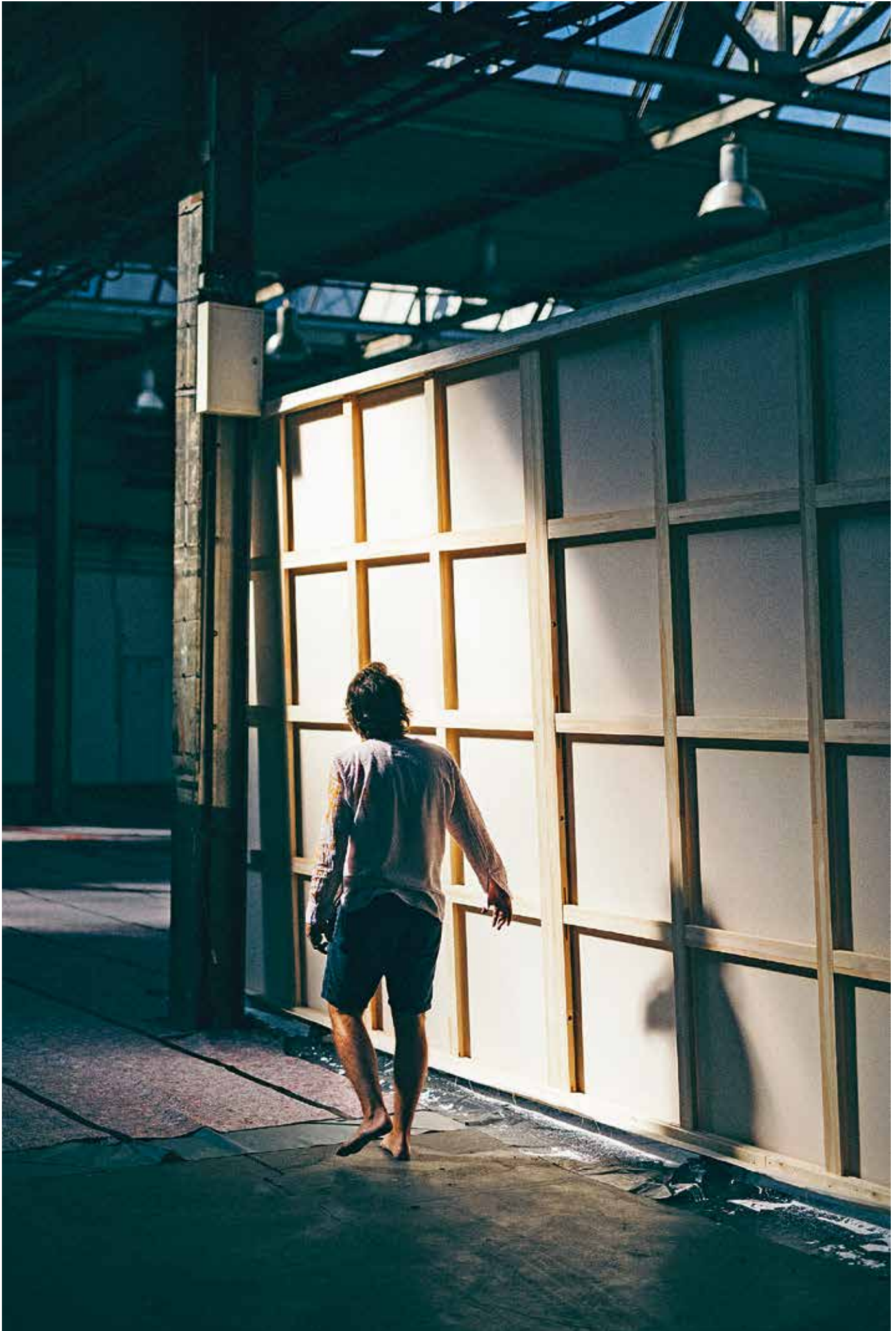
THOMAS JIRGENS

JUWELENSCHMIEDE

WWW.JIRGENS.COMAm Kosttor 1 / Ecke Maximilianstrasse · 80331 München · +49 89 29 162 152 · info@jirgens.com

ART





IN ALLEN FARBEN DER FREUDE

Artist Series – Volume 2: Christian Awe und seine Ausstellung „Ikigai“

Gemessen an seinen anderen Werken, sind diese eher klein. Ein 400 Quadratmeter großes Bild von Christian Awe – das ist keine Seltenheit. Wenn er auf 1 mal 1,20 Meter mit derselben Kraft und Intensität zu Werke geht, dann ist der Betrachter einer geballten Ladung Energie ausgesetzt, mit der Awe sonst schon einmal ganze Brandwände oder Nachbarschaften gestaltet.

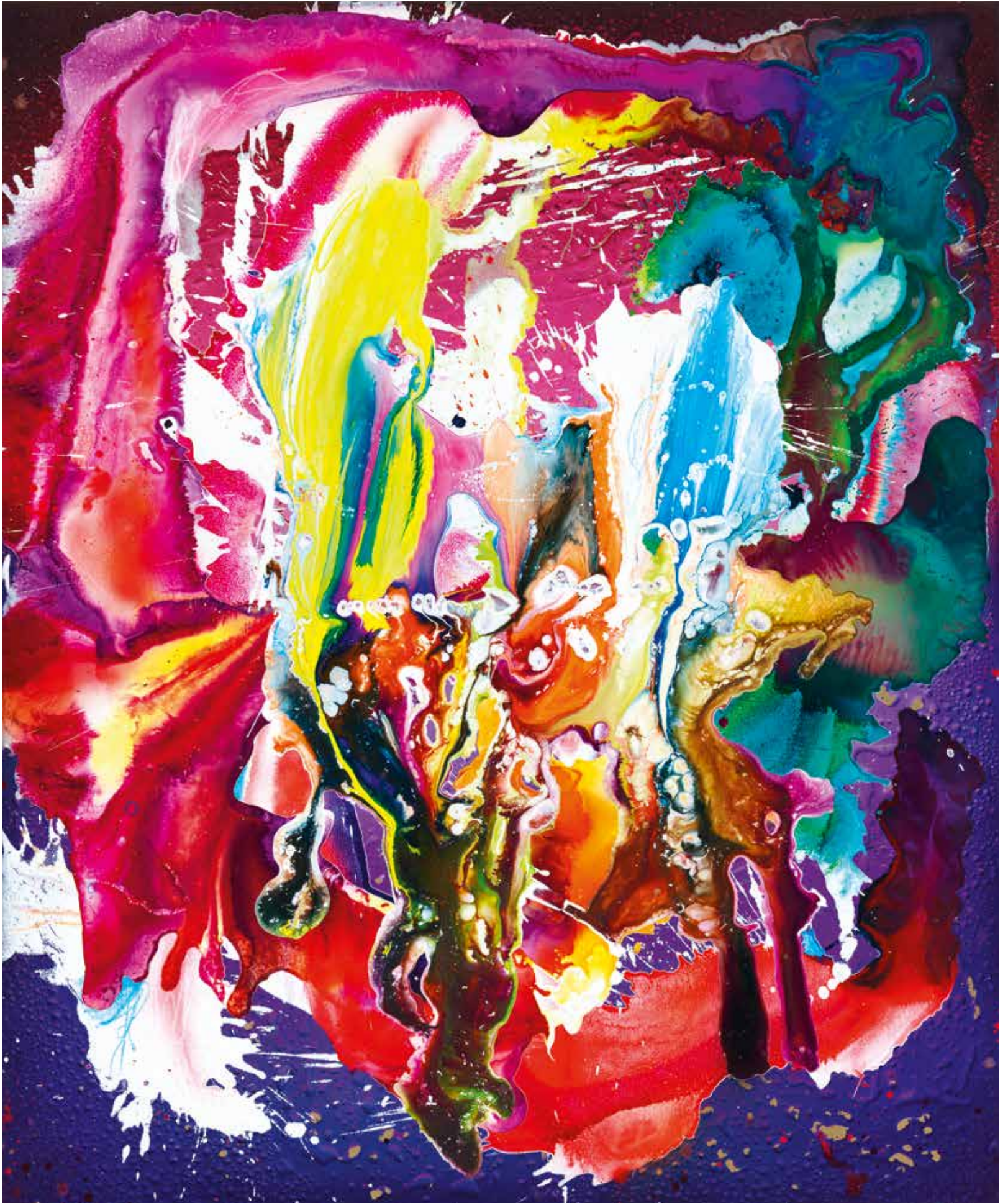
In Japan und Russland etwa, von Berlin, seiner Heimatstadt, einmal ganz abgesehen.

Christian Awe malt auf Mauern, Planen, Leinwänden oder schier endlosen Papierbahnen. Gleich, welchen Untergrund er wählt, immer sind seine Farben von extremer Intensität, Leuchtkraft und überbordender Dynamik. Sie bersten und quellen förmlich aus dem weißen Nichts, in Formen, die auf den ersten Blick zufällig aussehen und dabei doch voller Kalkül gesetzt sind. Manche Arbeiten erinnern an Wasser-Bilder. So als würden Ölfarben auf Wasser getupft und von saugkräftigem Papier wieder aufgenommen werden. Doch nichts ist, wie es scheint

bei Awe und schon gar nicht ist es so simpel. Seine Werke wirken extrem plastisch und realitätsnah, so als würden echte Tropfen über den Malgrund fließen und die Oberfläche benetzen. Sie sind in Schichten aufgebaut, mit Tiefeneffekten und doch sind sie immer ganz plan und wie fein lasiert. „Sie sind wie Wolken am Himmel. Je länger man hinsieht, desto mehr kann man darin entdecken.“ So wurde der junge Awe einmal zitiert, da war er noch gar nicht so lange von der Akademie abgegangen. Studiert hat er bei Georg Baselitz und Daniel Richter.

Ins Bachmair Weissach an den Tegernsee kommt der heute 43-Jährige mit einer Ausstellung, die er „Ikigai“ betitelt. In Japan, wo Awe schon oft ausgestellt hat, steht dieser Ausdruck für ein Wohlgefühl. Es umfasst das Empfinden, dass das Leben von Sinn erfüllt ist ebenso wie die Freude am Lebendigkeit. „Ikigai“ – im Bachmair Weissach Kosmos kennt der Gast diesen Zustand durchaus. Und das nicht nur, wenn er im Onsen Spa sitzt oder in der Mizu Bar.

Christian Awes Bilder – Vernissage: 6. Mai 2022



Christian Awe
„Wegfindung“ 2021
Acryl auf Leinwand, 120 x 100 cm



Christian Awe
„roots V“ 2021
Acryl auf Leinwand, 120 x 100 cm

AUGEN SIND DER SPIEGEL DER SEELE

Fragen an Suse Kohler

MOMENTE MAGAZIN: Dein Leben ohne Kunst wäre ...
SUSE KOHLER: ... unerfüllt.

Woher nimmst du deine Inspiration?

Ich begegne vielen Menschen und studiere deren Gesichter, auf Reisen, im Alltag.

Um was geht es in deinem Werk?

Um Aufforderung.

Reach to the stars: Wo bist du in fünf Jahren?

Im Museum.

Dein Mantra?

Gerade als Künstlerin ist ein Mantra wichtig, denn der Selbstzweifel kann manchmal groß sein. Mein Mantra suche ich in absoluter Stille, um Gelassenheit zu finden. Wenn ich hingegen bei lauter Musik male, dann höre ich viel Klassik, meist das Requiem von Mozart. Da bin ich dann auch in einer anderen Welt.

Der für dich aktuell beste Ort am Tegernsee?

Mein Atelier.

Eine Frage, die dich gerade bewegt?

Welche/r Kanzler/in wird mein nächstes Porträt?

Was macht deine Kunst aus deiner Perspektive so besonders?

Mein Fokus liegt ganz klar auf den Augen des Porträtierten. Augen sind der Spiegel der Seele. Über die gemalten Augen versuche ich den Kontakt zum Betrachter aufzubauen, um in einen Dialog zu treten.

Warum eine Serie mit Politikern? (bezieht sich auf die Serie „Machtköpfe“, beinhaltet Porträts aller Kanzler)

Diese Serie entstand zufällig. Ich bin gar kein so politischer Mensch, aber mich hat das Thema Macht interessiert. Macht kann man vielerlei ausüben, im Positiven wie im Negativen. So habe ich angefangen, Machtmenschen zu malen und blieb bei den Kanzlern unsere Landes hängen. Gerade bis zur Bildung einer neuen Regierung sehr aktuell.

Warum eine mit Künstlerinnen?

Wir erkennen oftmals sofort die Gemälde, aber wie sieht der Künstler eigentlich aus? Ich interessiere mich für deren Lebensgeschichte. So habe ich mir Malerinnen ausgesucht, deren Arbeiten und Leben mich faszinieren. Katharina Grosse beispielsweise, die in ihren gigantischen Farbräuschen das „überdimensionale Glück“ sucht. Oder Georgia O’Keeffe. Sie malte so unglaublich paradiesische Blumen und mystische Landschaften, obwohl sie sich in der kargen Wüste in New Mexico zurückgezogen hat. Rosemarie Trockel hat die Kunstwelt in den 80ern als erste Frau mit gestrickten Wollbildern (versus Richter und Baselitz!) auf den Kopf gestellt. Diese Serie ist eine Hommage an das letztjährige Jubiläum „100 Jahre Frauen an den Kunstakademien“.

Was macht deinen Stil aus?

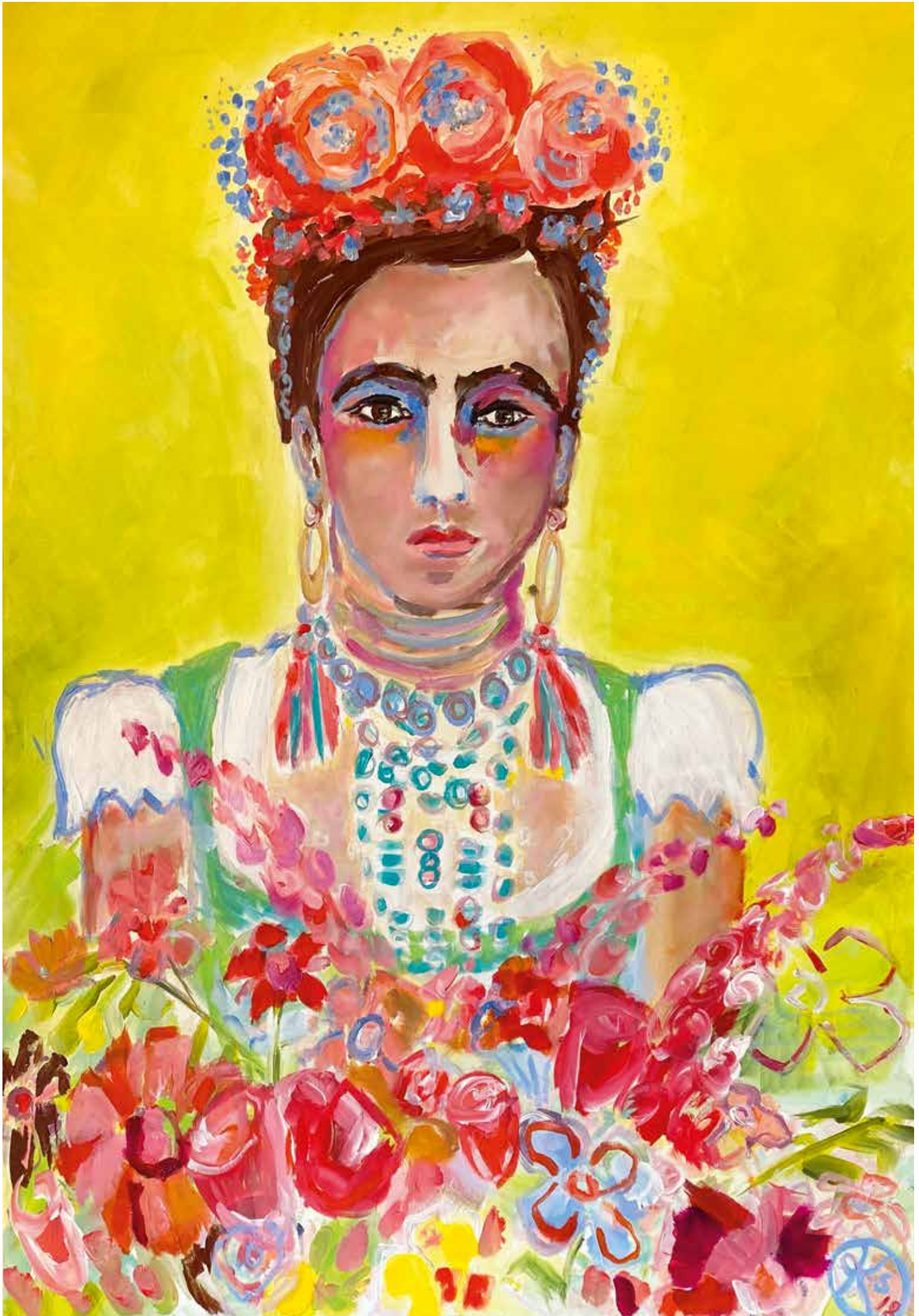
Gerade Porträts sind ein bisschen in Vergessenheit geraten, man denkt immer gleich an ein altmeisterliches Ölgemälde über dem Kaminsims. Durch meine mir erarbeitete Technik haben die Gemälde einen modernen Ausdruck, sie leben im Jetzt.

Wie würdest du diesen beschreiben?

Besser könnte ich es selbst nicht ausdrücken: „Suse Kohler schaut ihren Protagonisten mitten ins Gesicht. Sie malt das Eigentliche, nicht das Mögliche, sie zeigt die Evidenz und nicht die Latenz. Ihre Bilder suchen etwas, was moderne Malerei selten findet und noch seltener überhaupt finden will – die Integrität einer Person.“ (Text: Wolfram Weimer/Auszug aus „The European“)



Suse Kohler
„Louise Bourgeois ‚Maman‘“ aus der Serie „Behind“
Acryl auf Leinwand, 155 x 165 cm, 2019



Suse Kohler
„Bayrische Frida“ aus der Serie „Behind“
Mischtechnik, 70 x 100 cm, 2019



Suse Kohler
„Giorgia O'Keefe“ aus der Serie „Behind“
Öl auf Leinwand, 160 x 150 cm, 2021



Suse Kohler
„Cindy Sherman“ aus der Serie „Behind“
Öl auf Leinwand, 150 x 150 cm 2021

WAS DIE NOCH ALLES VORHAT!

Suse Kohler und ihre Reise in Bilderwelten

Wie alles begann, das wissen die Stammgäste: 2017 blickten jedem, der auf dem Weg in den Spa war, erstmals die „Seemänner“ entgegen. Der Dichter Ludwig Ganghofer war mit dabei und der freche Zeichner Olaf Gulbransson, dem heute in Tegernsee ein Museum gewidmet ist. Dann erweiterte Suse Kohler diese Galerie der Charakterschädel um „Machtköpfe“. Ludwig Erhard mit seiner Zigarre, Willi Brandt mit einem versonnenen Lächeln und der selbstgewisse Gerhard Schröder waren dabei. Allesamt großformatig und in Schwarz-Weiß festgehalten.

Nicht nur die Dargestellten sind Ikonen, auch Suse Kohlers Bilder genießen bei ihren Fans Kultstatus. „Mir sagen viele: ‚Du darfst jetzt nur noch schwarz-weiß malen‘“, erzählt sie. „Aber warum?“ Bloß weil man seinen Stil gefunden hat, diesen dann sklavisch zu bedienen – etwa weil die Sammler ihn gern haben – das widerstrebt ihr. „Dass dann die Reise erst anfängt, das verstehen viele Leute nicht.“

Wo Suse Kohler diese hinführt? Intensive Farbigkeit, Ölbilder, in denen es große monochrome Flächen gibt, die etwa die Landschaft abstrakt ersetzen, auf der sie ihr munteres Personal platziert – das gibt es in ihrem Schaffen schon länger. Aber so wild wie sie in ih-



rem neuen Zyklus „Behind“ Farbe zelebriert, das nicht. Es ist Cindy Sherman, die große Meisterin der Selbstinszenierung, deren Konterfei Suse Kohler schlicht vor eine Explosion der Farben setzt. Alle Bilder der Serie sind nun ganz Frauen gewidmet. Genauer noch: Künstlerinnen. Sie sind Vorbilder der Lüpertz-Schülerin Suse Kohler, nicht ästhetisch, aber in ihrer Ausdrucksstärke und Entschlossenheit. Louise Bourgeois gehört dazu, Frida Kahlo und Rosemarie Trockel. „Wie die in den Achtzigerjahren durch ihre Wollbilder die Männerdomäne auf den Kopf gestellt hat, das gefällt mir“, sagt Suse Kohler.

Keine und keiner der von ihr Porträtierten hat übrigens je für sie Modell gesessen. „Bevor ich anfangen, schaue ich mir sehr viele Fotografien an“, beschreibt sie ihre Arbeitsweise. Obwohl sie die wenigsten dieser Gemalten persönlich kennt, formt sich in ihr eine klare Vorstellung von deren Innerem: „Cindy Sherman hat diesen explosionsartigen Hintergrund, weil ich denke, in ihrem Kopf muss es ähnlich aussehen. Ihre Fotografien sind ja das eine. Vor allem geht sie aber für ihre Verwandlungen unheimlich weit. Sie lässt sich zum Teil sogar Haare einpflanzen, trägt Zahnprothesen, um der Person, die sie vor der Kamera verkörpern will, ähnlicher zu werden.“ Dann strahlt Suse Kohler: „Was die noch alles vorhat!“ Das könnte man freilich auch ihr selbst freudig zurufen.



Marc Chagall, „Brautpaar mit Hahn“
1939-1947, Sammlung Hubert Burda Media

MARC CHAGALL

EINE LIEBESGESCHICHTE

„Brautpaar mit Hahn“ aus der Sammlung von Dr. Hubert Burda. Dieses Bild hat so eine große malerische und inhaltliche Qualität, dass es in jedem Museum der Welt die Sammlung bereichern würde. Feuerrot und gelb leuchtet das Federkleid des Hahns vor dem dunklen Nachthimmel, und die Braut starrt ängstlich in das Nichts – in eine sehr ungewisse Zukunft. Das Bild wurde im New Yorker Exil während des Zweiten Weltkriegs gemalt und spiegelt die Schrecken und Ängste der jüdischen Gemeinschaft wider. Hinzu kommt, dass 1944 seine geliebte Frau Bella plötzlich starb – ein großer Schmerz und Verlust für Marc Chagall, der sich auch in diesem Bild ausdrückt



Michael Beck studierte in London Kunstgeschichte, hatte Galerien in New York und Leipzig und betreibt mit seiner Geschäftspartnerin Ute Eggeling sehr erfolgreich zwei Galerien in Düsseldorf. Der gebürtige Tegernseer und Sohn des Künstlerhepaares Gisela und Herbert Beck besuchte das Tegernseer Gymnasium, bevor es ihn in die weite Welt zog. Seit November 2020 ist Michael Beck als Nachfolger von Helmut Nanz zum 1. Vorsitzenden der Olaf Gulbransson Gesellschaft e.V. ernannt worden.

Michael Beck über seine Ausstellung im Olaf Gulbransson Museum, Tegernsee

MOMENTE MAGAZIN: Ihnen ist mit dieser Ausstellung ein absolutes Novum für die Region gelungen, wie kam es zu dieser Idee?

MICHAEL BECK: Sie lag sozusagen auf meiner Hand: Ich arbeite neben der Nachkriegskunst und der zeitgenössischen internationalen Kunst vor allem mit Werken des deutschen Expressionismus und der klassischen Moderne. Unsere Galerie hat über die 27 Jahre, die sie jetzt existiert, viele Werke von Chagall erworben und verkauft. Es hätte grundsätzlich aber auch Emil Nolde oder Ernst Ludwig Kirchner werden können. Chagall wurde es dann auch, weil wir 2021 in Deutschland parallel zur Ausstellung 1700 Jahre jüdisches Leben auf deutschem Boden feiern. Das ist doch ein besonders schöner und wichtiger Anlass. Und es war die richtige Entscheidung: Unser Museum hat noch nie so viele Besucher empfangen wie mit dem wunderbaren Chagall.

Was reizt Sie besonders am Werk Marc Chagalls?

Chagall hat sich eine eigene Welt, etwas parallel zur Realität, gemalt. Seine Bilder erzählen von der jiddischen Kultur und dem jiddischen Leben. Sein Gefühl für eine besonders nuancierte Farbigkeit ist einmalig. Er und Picasso waren die Giganten der klassischen Moderne. Zwei total unterschiedliche Charaktere. Es war mir wichtig, im Gulbransson Museum Weltkunst zu zeigen; Bilder, die überall auf der Welt bewundert werden – egal, ob in London, Paris oder Tegernsee. Daraus folgt automatisch, dass der zweite Gigant in Zukunft auch einmal bei uns gezeigt werden muss.

Welches ist Ihr Lieblingswerk aus der aktuellen Ausstellung?

Das große „Brautpaar mit Hahn“ aus der Sammlung Hubert Burda Media. Dieses Bild hat so eine große malerische und inhaltliche Qualität, dass es in jedem Museum der Welt die Sammlung bereichern würde. Feuerrot und gelb leuchtet das Federkleid des Hahns vor dem dunklen Nachthimmel und die Braut starrt ängstlich in das Nichts – in eine sehr ungewisse Zukunft. Das Bild wurde im New Yorker Exil während des Zweiten Weltkriegs gemalt und spiegelt die Schrecken und Ängste der jüdischen Gemeinschaft wider. Hinzu kommt, dass 1944 Chagalls geliebte Frau Bella plötzlich starb – ein gro-

ßer Schmerz und Verlust für Marc Chagall, der sich auch in diesem Bild ausdrückt.

Was war die größte Herausforderung bei der Hängung?

Ich liebe es, Ausstellungen zu arrangieren – es ist für mich, wie eine Partitur zu setzen. Es ist mir wichtig, die Werke so zu hängen, dass sie sich erstens ergänzen und nicht stören, was leicht passieren kann, wenn man zu dicht oder eben die falschen Bilder nebeneinander hängt. Zweitens, dass der Blick des Betrachters immer wieder von Bild zu Bild erweckt wird. Das erreiche ich, indem ich unterschiedliche Abstände lasse und Werke auch mal höher oder tiefer platziere. In unserem Museum ist die größte Herausforderung, dass leider die Deckenhöhe zu gering ist. Aber ich bin selbst überrascht, welchen wunderbaren Gesamteindruck wir erreicht haben. Wir haben dafür auch verschiedene Wandfarben eingesetzt.

Als Galerist sind Sie oft flexibler als ein Museum. Wie hat Ihnen dieser Umstand bei der Zusammenstellung der aktuellen Ausstellung geholfen?

Nun, normalerweise bedarf es einiger Jahre Vorlauf, um eine solche Ausstellung auf die Beine zu stellen. Da alle Leihgeber gute Kunden und Freunde unserer Galerie sind, konnte ich dies in einigen Monaten realisieren; ich habe nur eine einzige Absage von einem Sammler erhalten, der sich nicht über sieben Monaten hinweg von seinem geliebten Chagall-Bild trennen konnte.

Worum geht es Ihnen primär bei dieser Ausstellung?

Die Kunst eines der wichtigsten Malers des 20. Jahrhunderts nach Tegernsee zu bringen und aufzuzeigen, wie aktuell seine Themen noch heute sind, zum Beispiel Verfolgung und Rassismus. Das Museum of Modern Art in New York verhüllte anlässlich des Weltflüchtlingstages eines seiner Gemälde, um zu zeigen, was uns verloren gegangen wäre, hätte Chagall nicht vor den Nationalsozialisten fliehen können.

Welche Ausstellung planen Sie als nächstes?

„Von Renoir bis Jawlensky. Mit Leidenschaft gesammelt – Werke aus Privatbesitz“.

FRAGEN AN DEN GALERISTEN MICHAEL BECK

Ihre Galerie besteht seit ... 1994

Was darf bei einer Ausstellungseröffnung auf keinen Fall fehlen? Eine gute Einführung.

Rückblickend zu Ihren Anfängen: Welchen Rat würden Sie sich selbst geben? Weiter so!

Mit welchem verstorbenen Künstler würden Sie gerne etwas trinken gehen? Francis Bacon.

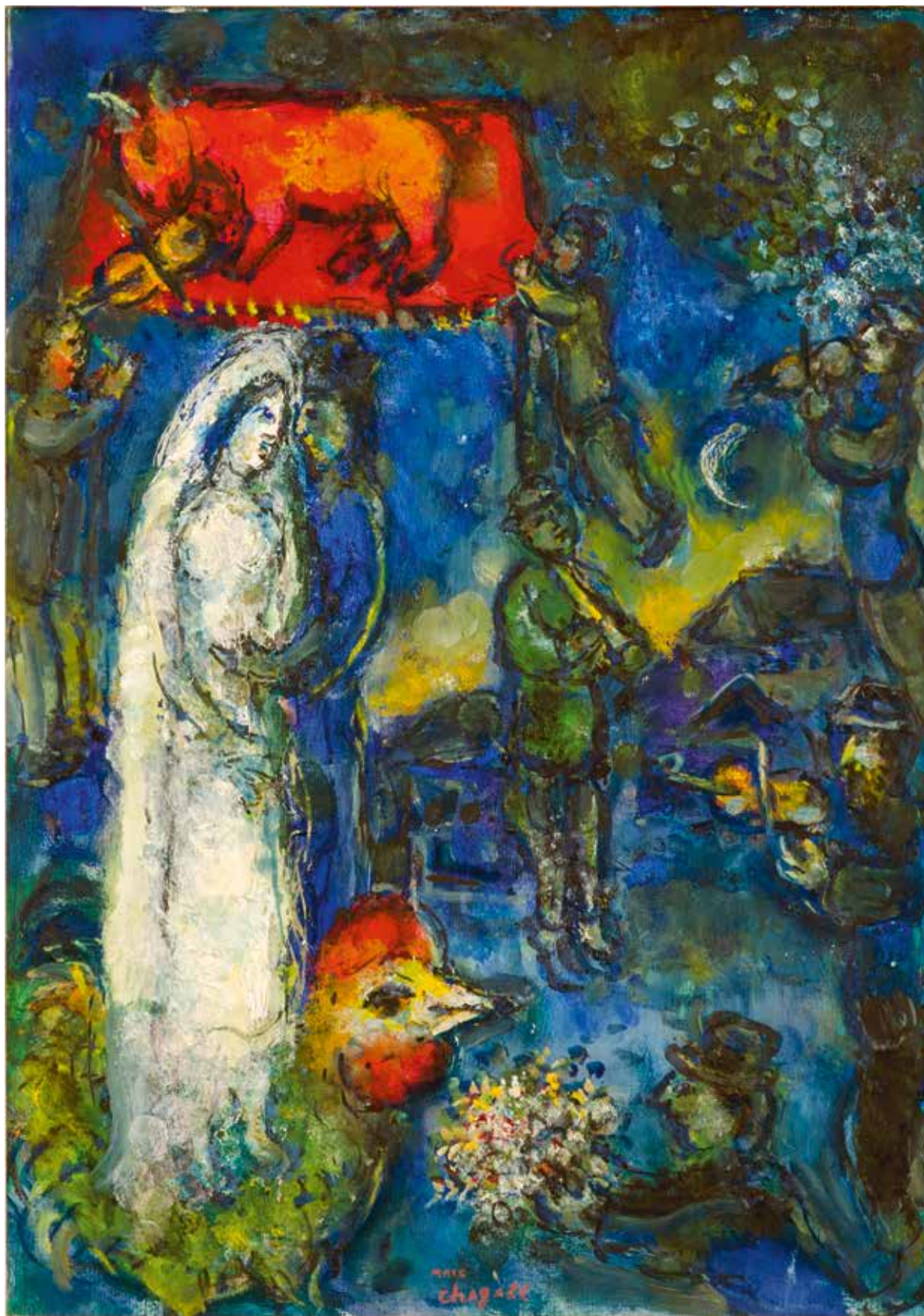
Bitte beenden Sie diesen Satz: Bevor ich Galerist wurde ... war das Leben weniger anstrengend, aber auch viel weniger erfüllt.

Was ist das Absurdeste, das Ihnen in Ihrem Job passiert ist? Das 32 Tonnen schwere Hauptwerk von Heinz Mack nicht, wie geplant und erwartet, nach Dubai, New York oder Hongkong zu verkaufen, sondern sozusagen an einen Kunden in der Nachbarschaft.

Sind Sie in zehn Jahren immer noch Galerist? Einmal Galerist immer Galerist – das ist kein Beruf, den man irgendwann einmal an den Nagel hängt.

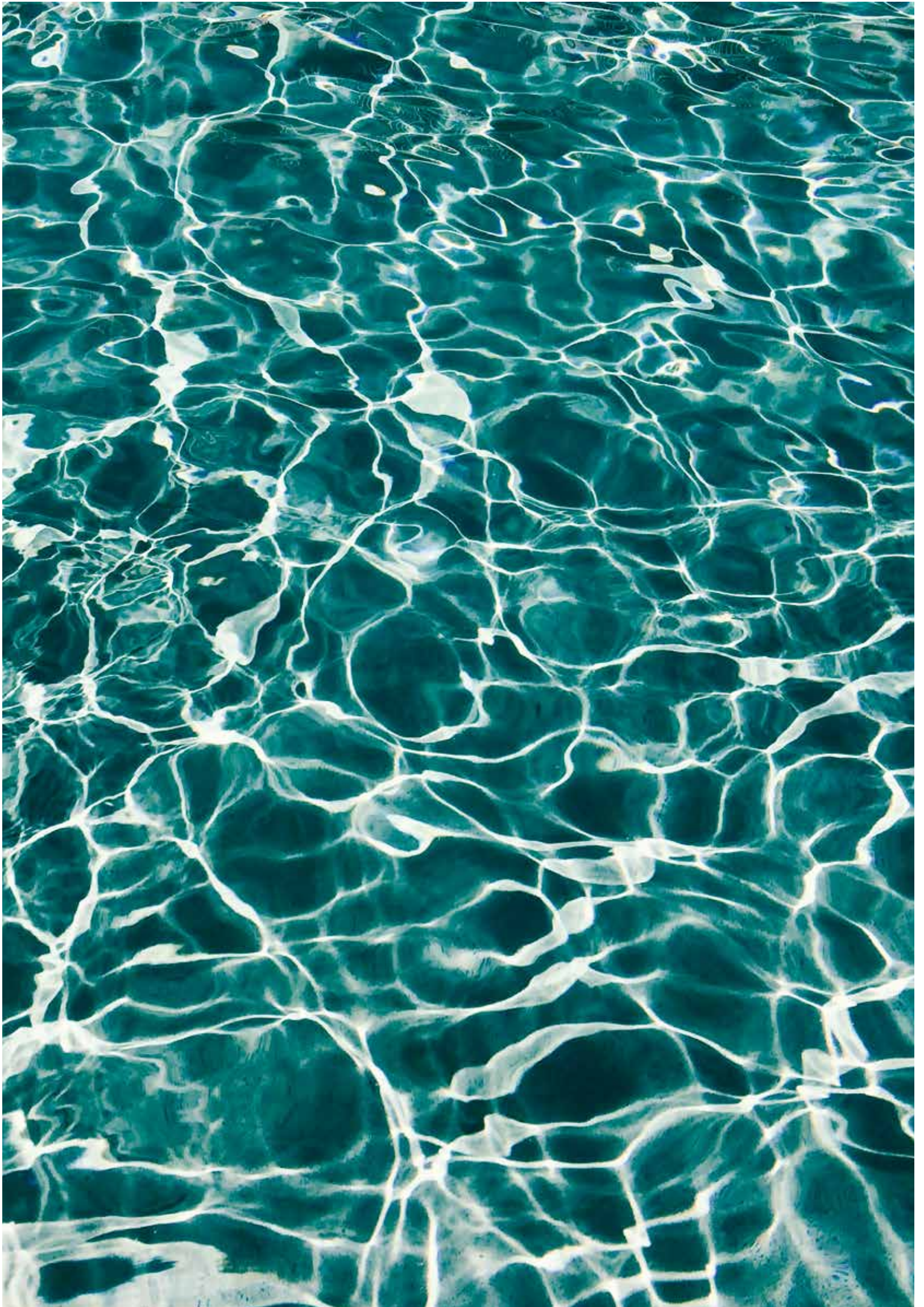
Bitte beenden Sie diesen Satz: Galerist zu sein, heißt ... Glück, Arbeit, täglich neue Herausforderungen, eine ganz große Familie mit ganz vielen verschiedenen Charakteren, Unternehmertum, Wissen, Gefühl, Empathie, Liebe, Reisefreudigkeit, Mehrsprachigkeit, Freundschaften, Auge, Vertrauen, Entdeckungen und kein Ende.

Marc Chagall, „Brautpaar mit rotem Hahn“
1966, Privatsammlung



Die Sonderausstellung „Marc Chagall. Eine Liebesgeschichte. ‚Daphnis und Chloé‘ und andere Werke“ im Olaf Gulbransson Museum Tegernsee zeigt Werke aus privaten Sammlungen, die zum großen Teil bereits seit Jahrzehnten nicht mehr öffentlich zu sehen waren. Damit ist Michael Beck ein Paukenschlag gelungen: Marc Chagalls Bilder haben einen Platz in allen großen Museen und Galerien der Welt. Für die Region um den Tegernsee ist eine Ausstellung dieser Größenordnung etwas vollkommen Neues.

PHILO SOPHY





Angela Merkel, 2008

PORTRÄT:

ANGELA MERKEL 1991–2021

*„Mit Angela Merkel endet eine
Ära und mit ihr mein
Langzeitprojekt. Ich habe
Angela Merkel mit einer kurzen
Unterbrechung 30 Jahre
lang begleitet.“*

HERLINDE KOELBL

„ICH WOLLTE DIE SPUREN IM GESICHT SEHEN, ABER AUCH DIE VERÄNDERUNG IN DER KÖRPERSPRACHE. LEBENS-GEFÜHL, SELBSTBEWUSSTSEIN, UNSICHERHEIT, MÜDIGKEIT WERDEN KÖRPERLICH, VERÄNDERN SICH IM LAUFE DER JAHRE.“

1991 begann ich mit dem Projekt „Spuren der Macht“. Ausschlaggebend für die Auswahl meiner 15 Gesprächspartner und Gesprächspartnerinnen war, dass sie gerade ein hohes öffentliches Amt erreicht hatten und voraussichtlich am Beginn einer größeren Karriere standen. Ich wollte erforschen, wie sich Menschen durch die Macht verändern. Es war eine erkenntnisreiche Erfahrung, ich habe viel gelernt.

Angela Merkels Kraft und ihre Eigenwilligkeit fielen mir auf und deshalb war auch sie bei dieser fotografischen Langzeitstudie dabei. Am Ende hatte ich das Privileg, sie mit einer kurzen Unterbrechung 30 Jahre fotografisch begleiten zu dürfen, bis sie die politische Bühne 2021 wieder verlassen hatte. Um eine größtmögliche Objektivität über diesen langen Zeitraum zu erreichen, wählte ich als Hintergrund immer eine weiße Wand und einen einfachen Stuhl. Keinerlei Machtsymbole sollten den Blick von der Porträtierten ablenken. Und es gab auch keine Anweisungen meinerseits. Außer „Schauen Sie mich mit einem offenen Blick an“, also in die Kamera.

Das jährliche Fotografie-Ritual war: ein Porträt, dann ein Körperbild. Ich wollte die Spuren im Gesicht sehen, aber auch die Veränderung in der Körpersprache. Lebensgefühl, Selbstbewusstsein, Unsicherheit, Müdigkeit werden körperlich, verändern sich im Laufe der Jahre. Die Bilder sind ein guter Spiegel. Ich wollte ein Bild des Menschen hinter dem Amt, nicht die offizielle Politikerin.

In den ersten acht Jahren war Merkels Veränderung extrem. Sie kam als Physikerin in die raue, intrigante Welt der Politik. Den üblichen, mühsamen Weg nach oben hatte sie nicht durchlaufen, sondern sie startete durch die Förderung von Helmut Kohl gleich als Ministerin. Politiker lieben die Welt der Fernsehkameras und Fotografen. Sichtbar zu sein ist ein Rezept, um das Ziel, wieder gewählt zu werden, zu erreichen. Angela Merkel hat die Kameras nie geliebt. Aber als öffentliche Person lernte sie, zu akzeptieren, dass sie, wo immer sie auftauchte, fotografiert wurde.



Herlinde Koelbl

Bei unserem ersten Termin 1991 war sie noch etwas ungelentk, ja scheu, blickte von unten in die Kamera. Wusste nicht so recht, was sie mit ihren Händen oder Armen machen sollte. Das hat sich verändert, aber diese Verlegenheit blieb in gewisser Weise bis zuletzt in ihrer Kanzlerschaft. Sehr langsam änderte sich in den folgenden Jahren ihre Körperhaltung. 1995 wurde sie sicherer, mit Stand- und Spielbein, der Blick wurde direkter, ihre Schultern gingen nach oben. Und 1998 zeigte sie zum ersten Mal die Raute, die später ein Merkel-Symbol wurde. Sie ist die ideale Haltung, um lange Reden zu überstehen. Die Daumen aneinandergelegt, bleibt der Körper in Spannung, die Schultern fallen nicht nach vorne. Man wirkt zuhörend interessiert.

In diesem Projekt wollte ich nicht nur die physische, sondern auch die psychische Veränderung dokumentieren. Deshalb interviewte ich Angela Merkel jedes Jahr. Und obwohl sie misstrauisch

war, sprach sie in ungewöhnlicher Offenheit über sich und ihre Erfahrungen. Der Kern ihrer Person ist in diesen Gesprächen zu spüren. Ich fragte nicht nach dem politischen Alltag, sondern nach den Prägungen ihrer Kindheit.

Weiter interessierte mich aber auch: Was musste sie lernen, wie musste sie sich verändern, um zu bestehen, ja politisch zu überleben? Wie wirkte die Politik in ihr Privatleben?

Bewusst hatte ich bei „Spuren der Macht“ nur Menschen ausgesucht, die eine hohe öffentliche Position erreicht hatten, denn das bedeutet, in einem Schaufenster zu leben. Unter dem Vergrößerungsglas der Medien wird alles begutachtet, das Äußere und die Handlungen, alles wird bewertet. „Die gesamte Gesellschaft nimmt teil an den Verletzungen. Man ist sozusagen auf dem öffentlichen Markt“, das war schon früh Angela Merkels Fazit über den Politikbetrieb. So lernt man, sich als Schutz eine Maske zuzulegen. Und Heide Simonis, ehemalige Ministerpräsidentin von Schleswig-Holstein, sagte: „Wer wirklich offen wäre, würde sofort in ein Messer rennen.“ So machte Angela Merkel sich schon früh „bestimmte Schablonen zu eigen, damit nicht jeder einem alle Gefühle an der Nasenspitze ansieht. Schon in den ersten Jahren hat sie darauf geachtet, „ihr Privatleben zu retten“ und hat es bis heute durchgehalten. Bereits 1994 sagte sie: „Ich bin misstrauischer geworden. Früher war ich zwar auch schon misstrauisch, aber das hat bei Weitem nicht ausgereicht, um im politischen Geschäft nicht ständig enttäuscht zu werden.“

Bei vielen gilt sie als Sphinx. Mehrere Schutzringe hat sie um sich herum gelegt, privat und beruflich. Nur so bleibt man einigermaßen unbeschadet. Doch die persönliche Veränderung schreitet fort. 1997 sagte sie: „Indem ich die politische Rolle mehr annehme, verändere ich mich als Privatmensch. Ich bin nicht mehr so, wie ich war.“ Einmal sagte sie mir: „Fragen Sie mich doch, was habe ich verlernt.“

Warum setzen sich Menschen freiwillig diesen Situationen aus? Es ist ein Sog. Dies fragte ich auch



Angela Merkel, 1991



Angela Merkel, 1998



Angela Merkel, 2021



Angela Merkel, 2008



Mit Angela Merkel endet eine Ära und mit ihr ein weltweit einzigartiges Projekt mit Bildern und persönlichen Interviews aus genau 30 Jahren (von 2009 sind die Bilder unveröffentlicht). Zwischen 1991 und 2021 ließ sich die Politikerin Jahr für Jahr von Herlinde Koelbl fotografieren. Bei jeder Begegnung entstanden Kopf- und Körperporträts, die den Aufstieg einer 37-jährigen politischen Außenseiterin zu einer der mächtigsten Politikerinnen dokumentieren. Eine Zeitreise durch die Epoche Angela Merkel, vom ersten Jahr bis zum Ende, das Porträt einer extremen physischen und psychischen Verwandlung – und das Protokoll einer außergewöhnlichen Begegnung.

**„Herlinde Koelbl. Angela Merkel.
Portraits 1991–2021“**
Herlinde Koelbl
TASCHEN
Hardcover, 30 x 30 cm, 248 Seiten
50 Euro
taschen.com

Irmgard Schwaetzer, damals Ministerin im Bundesbauministerium, sie meinte: „Die öffentliche Aufmerksamkeit schmeichelt dem Ego. Es gibt ein Gefühl der Superiorität, das mit Macht verbunden ist. Das Gefühl, mehr zu sein als die anderen.“ Und wer wollte dies nicht.

„Kanzler werden heißt, den Mount Everest ganz alleine und ohne Sauerstoffmaske zu erklimmen. Bis auf 7000 Meter kommen viele Talente. Das sind die Ministerpräsidenten, aber auf den letzten Metern bleiben viele festgefroren in der Wand hängen“, sagte einst Joschka Fischer, der von 1998 bis 2005 deutscher Außenminister war. Und Angela Merkel hat diesen Berg erklommen, als erste Frau.

Von der etwas ungelungenen Politikerin, der es schwerfiel, ständig von Fernsehkameras und Fotografen beobachtet zu werden, war sie zu einer selbstbewussten, erfahrenen öffentlichen Person geworden und zu einer der mächtigsten in der Welt.

Sie hatte ihr Ego im Griff. Die Männer ihres Gefolges nicht immer. Denn oft wollen sie sich gegenseitig zeigen, dass sie die schönsten und buntesten Federn tragen, die wichtigsten sind. Sie hingegen brauchte das Gespreize nicht, hat gelassen zugesehen und konnte warten. Mit ihrer hohen Intelligenz und ihrem analytischen Denken war sie oft im Vorteil. Sie hat immer versucht, sich in den politischen Verhandlungspartner, in sein Wesen

hineinzudenken. Klugerweise hat sie nicht versucht, ihn zu ändern, sondern „die Spielräume in seinem Denken“ zu nutzen.

Selbst als Kanzlerin hat sie viele Demütigungen still ertragen, abrallen lassen und dem Gegner keinen Raum durch Erregung gegeben. Sie wusste, ihre Zeit würde kommen. Am Ende ihrer Zeit als Umweltministerin hatte sie sich vorgenommen, sich nicht mehr so viel bieten zu lassen, und das machte ihr auch Spaß. „Das ist so wie Schiffe versenken. Wenn ich einen Treffer lande, finde ich das unheimlich toll.“ Sie war das weiche Wasser, umspülte geduldig ihre Widersacher, hatte Zeit zu beobachten, hinterließ poröse Stellen und setzte im entscheidenden Moment ihr Durchsetzungsvermögen, ihren Machtwillen ein. Sie machte eine klare Ansage ihrer Willensstärke. Manche Gegner erkannten den Schachzug erst, als es schon zu spät war. Alle alten Machtpokerer lagen auf Grund wie geflutete Dörfer.

Kanzlerin sein, die Geschicke eines Staates zu lenken, ist beruflich das Anspruchsvollste und physisch und psychisch das denkbar Härteste. Diesen immensen Belastungen gewachsen zu sein, setzt eine außergewöhnliche Kraft voraus, auch mental.

Angela Merkel hat nie danach gefragt, die Fotos vor der Veröffentlichung zu sehen, ich musste sie ihr nicht zur Genehmigung vorlegen. Es war ein besonderes Erlebnis, eine großartige Erfahrung, als

fotografische Beobachterin teilhaben zu dürfen am Leben von Angela Merkel, dieser großen Frau.

Sie ist die erste Bundeskanzlerin, und auch die erste, die selbst entschieden hat, nicht mehr zu kandidieren. Alle ihre Vorgänger wurden abgewählt. Sie geht selbst gewählt. Und nach 16 Jahren ohne Skandale.

In den ersten Jahren als Ministerin meinte sie: „Ich kann mir nicht vorstellen, dass mein restliches Leben so ablaufen wird, wie es jetzt abläuft. Bei diesem Nomadenleben geht einem etwas verloren.“ Sicher hat sie etwas verloren, das ist unvermeidbar. Doch sie hat es geschafft, ihren inneren Kern zu beschützen und zu bewahren.

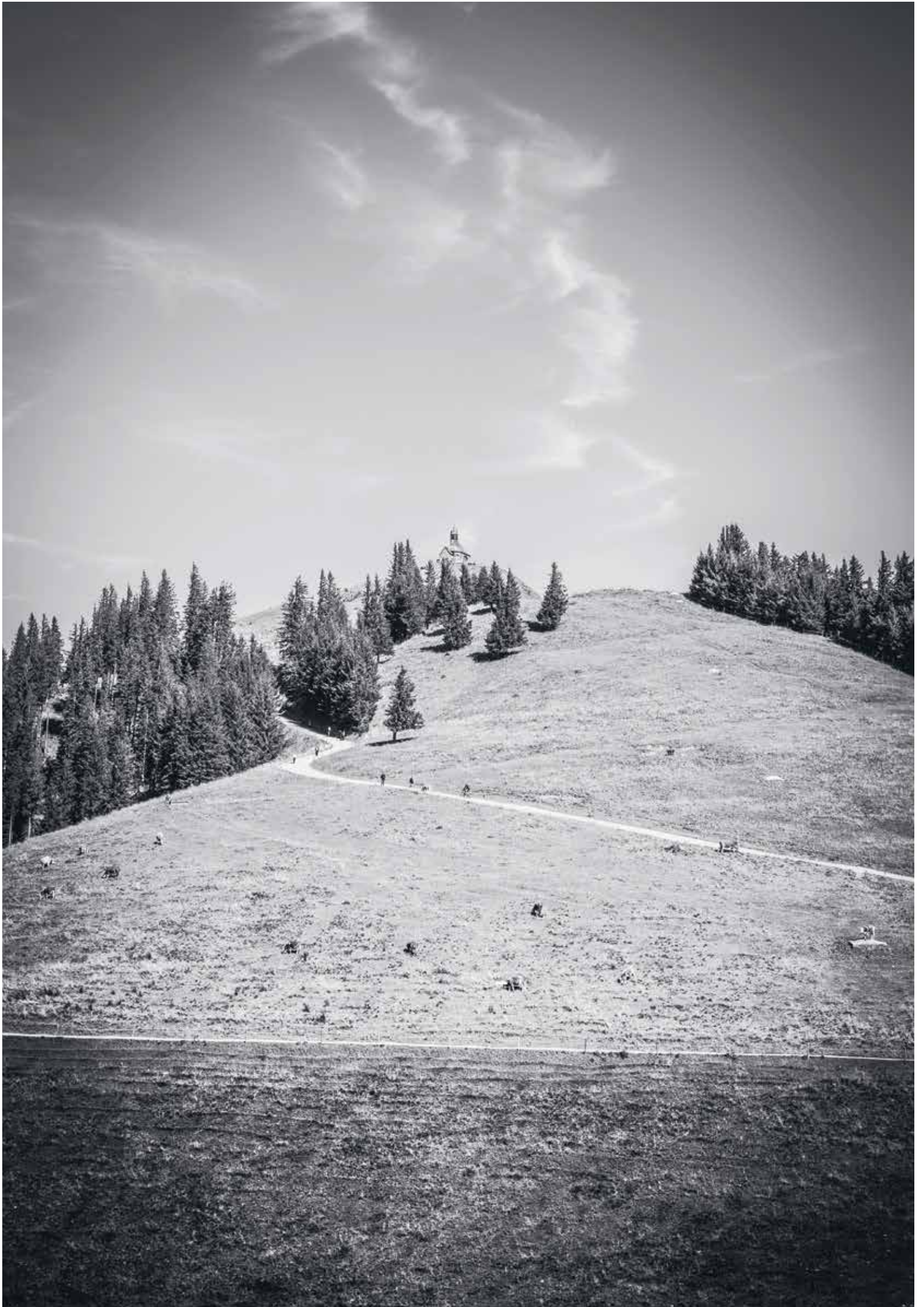
1998 fragte ich sie: „Welche Träume haben Sie noch außerhalb der Politik?“

Sie antwortete: „Ich möchte irgendwann den richtigen Zeitpunkt für den Ausstieg aus der Politik finden. Das ist viel schwerer, als ich mir das früher immer vorgestellt habe. Aber ich will kein halbtotes Wrack sein, wenn ich aus der Politik aussteige, sondern mir nach einer Phase der Langeweile etwas anderes einfallen lassen.“

Ich fragte sie: „Empfanden Sie die Macht jemals als eine Art Droge?“

Und darauf sie: „Ja, aber Freundschaft ist besser.“

Was sie sich wohl einfallen lassen wird?



IN WELCHER ZEIT LEBEN WIR EIGENTLICH?



Prof. Dr. Wilhelm Vossenkuhl

Wir leben in einer Zeit der Heimsuchungen. Das Wort „Probleme“ wäre dafür zu harmlos. Die Pandemie ist mehr als ein Problem. Sie ist ein ganzes Bündel von Problemen, eine Plage, weil sie gravierende politische, wirtschaftliche und kulturelle Folgen hat. Und sie ist nicht die einzige Plage. Es ist nötig, innezuhalten und über die Zeit, in der wir leben, nachzudenken. Das Korbinians-Kolleg will dazu beitragen.

Professor Edgar Grande hat am 15. Oktober das Semester mit seiner Analyse der Auswirkungen der Pandemie auf die Wahl am 26. September eröffnet. Wir reiben uns die Augen, wenn wir uns die neue politische Lage vergegenwärtigen. Wir fragen uns, wo wir politisch gerade stehen. Umfragen geben darauf keine Antwort. Es wird uns bewusst, dass es schwerer ist, die Gegenwart als die Vergangenheit zu begreifen. Dabei ist das Leben in der Gegenwart das einzige, das es wirklich gibt. Wie wir unsere Gegenwart verstehen können, fragte Professor Karsten Fischer am 5. November. Es scheint, als wären die einfachsten Fragen die schwierigsten. Noch so eine einfache Frage ist, was „Wahrheit“ ist. Professor Gerhard Ernst wird sie im Rahmen seines Vortrages beantworten. Diese Frage ist dringend, nachdem die Wahrheit durch Fake News und Alternative Fakten ins Zwielicht geraten ist.

Im neuen Jahr, am 14. Januar, sprechen Karsten Fischer und Wilhelm Vossenkuhl über das, was uns in unserer Zeit noch Orientierung bieten kann. Es geht um das, was gilt, also um die Maßstäbe unseres Lebens. Wenn die sozialwissenschaftlichen Analysen von Professor Armin Nassehi zutreffen, die er uns am 11. Februar vorstellen wird, müssen wir uns diese Maßstäbe selbst, jede und jeder für sich, vergegenwärtigen und versuchen, nach ihnen zu leben und mit ihrer Hilfe die Probleme zu bewältigen, die früher die Politik für uns gelöst hat. Das kann sie offenbar nicht mehr. Sie ist überfordert.

Wie es politisch weitergeht, wissen wir noch nicht, aber ebenso wenig wissen wir darüber, wie es wirtschaftliche weitergeht. Ralf Wintergerst wird am 11. März über unsere Beziehungen zu China sprechen und am 1. April wird Professorin Monika Schnitzer, eine der Fünf Wirtschaftsweisen über die gegenwärtige Lage und die künftigen Aussichten nachdenken.

Am Ende des Semesters werden die Plagen nicht verschwunden sein. Wir werden aber hoffentlich mehr darüber sagen können, in welcher Zeit wir eigentlich leben.

WILHELM VOSENKUHL

PROGRAMM

DAS KORBINIANS-KOLLEG WINTERSEMESTER 2021/2022



14. JANUAR 2022

Prof. Dr. Karsten Fischer und
Prof. Dr. Wilhelm Vossenkuhl

— *Ein Gespräch über die Bücher
„Ethik und ihre Grenzen“
und „Was gilt“ von Wilhelm
Vossenkuhl*

Professor Wilhelm Vossenkuhl war bis 2011 Inhaber des Lehrstuhls I für Philosophie der Ludwig-Maximilians-Universität in München. Von 1986–1993 war er Professor für Philosophie an der Universität Bayreuth. Er hat Bücher über historische, ethische und sprachphilosophische Themen veröffentlicht, u. a. „Ludwig Wittgenstein“ (2003) „Die Möglichkeit des Guten“ (2006), „Solipsismus und Sprachkritik“ (2009). 2021 erschienen die Bücher „Ethik und ihre Grenzen. Eine Einführung als Erzählung“ und „Was gilt. Über den Zusammenhang zwischen dem, was ist, und dem, was sein soll“ (beide in Hamburg beim Verlag Felix Meiner). Um die Themen und Thesen dieser Bücher geht es an diesem Abend.



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

11. Februar 2022

Prof. Dr. Armin Nassehi

— *Die überforderte Gesellschaft*

Professor Armin Nassehi ist einer der führenden deutschen und internationalen Soziologen. Er legt in regelmäßigen Abständen genaue und ausführliche Analysen der Lage der modernen Gesellschaften vor. In seinem jüngst erschienenen Buch mit dem Titel, den er auch für seinen Beitrag zum Korbinians-Kolleg gewählt hat, untersucht Nassehi, warum moderne Gesellschaften mit den zunehmend auftretenden Krisen überfordert sind. Das Bedürfnis der Menschen, klug und geradlinig regiert zu werden, wird immer häufiger enttäuscht. Kein Wunder, dass das Unbehagen in der Gesellschaft zunimmt.

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).





11. März 2022

Ralf Wintergerst

— *Geschäftsbeziehungen mit China: gestern, heute, morgen*

Wie kaum ein anderes Land hat China eine rasante wirtschaftliche Entwicklung vollzogen, und dies ungebrochen über mehrere Jahrzehnte hinweg. In 2021 wird es einen neuen Meilenstein geben: China wird erstmalig mehr in Innovation und Technologie investieren als die USA. Damit werden auch die technologischen Fähigkeiten (noch) weiter steigen. Diese wirtschaftliche und technologische Entwicklung – kombiniert mit den politischen Ambitionen Chinas – verändert die wirtschaftlichen Beziehungen. Diese Veränderungen wirken auch auf deutsche Unternehmen, die in China tätig sind. Die Geschäftsbeziehungen der 1990er- und 2000er-Jahre sind nicht mehr die Geschäftsbeziehungen zu Beginn der neuen Dekade ab 2020. Und die neue Dekade setzt bereits neue Akzente.

In kurzen Skizzen wird in die Vergangenheit, die heutige Situation und einige neuere Trends der Beziehungen zu China aus der praktischen Sicht eines (deutschen) Unternehmens geschaut.

Ralf Wintergerst ist seit 2016 Vorsitzender des Vorstands von Giesecke & Devrient. Seit 1998 ist er dort in leitenden Funktionen tätig, seit 2013 als Mitglied des Vorstands. Er ist Vorsitzender des Aufsichtsrats der Secunet Security Networks AG (Essen) und Co-Vorsitzender der Digital Summit Platform Security, Protection, and Trust des Innenministeriums. Er hat mehrere Masterabschlüsse in Wirtschafts- und Sozialwissenschaften und jüngst eine Doktor-Dissertation zum Thema „Corporate Governance und Ethik. Unternehmensführung im Anschluss an Immanuel Kant“ abgeschlossen.

1. April 2022

Prof. Dr. Monika Schnitzer

— *Eine Analyse der wirtschaftlichen Lage*

Die Pandemie hat Deutschland in die größte Wirtschaftskrise seit Gründung der Bundesrepublik gestürzt. Wann wird die Krise überwunden sein und wie hat sich unsere Wirtschaft durch die Krise verändert? Wird die Globalisierung zurückgedrängt, die Automatisierung beschleunigt? Wird der Staat durch die Krise künftig stärkeren Einfluss auf die Wirtschaft nehmen als bisher? Diese Fragen sind von großer Bedeutung für den Wohlstand und die künftige wirtschaftliche Entwicklung des Landes.

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“.



JETZT BUCHEN

Beginn: 18.30 Uhr
Bis 19.45 Uhr kostenloser Vortrag
Akkreditierung über:
www.eventbrite.com

Dinner mit Referent
190 Euro
im kleinen Rahmen
buchbar unter:
event@bachmair-weissach.com

IMMER

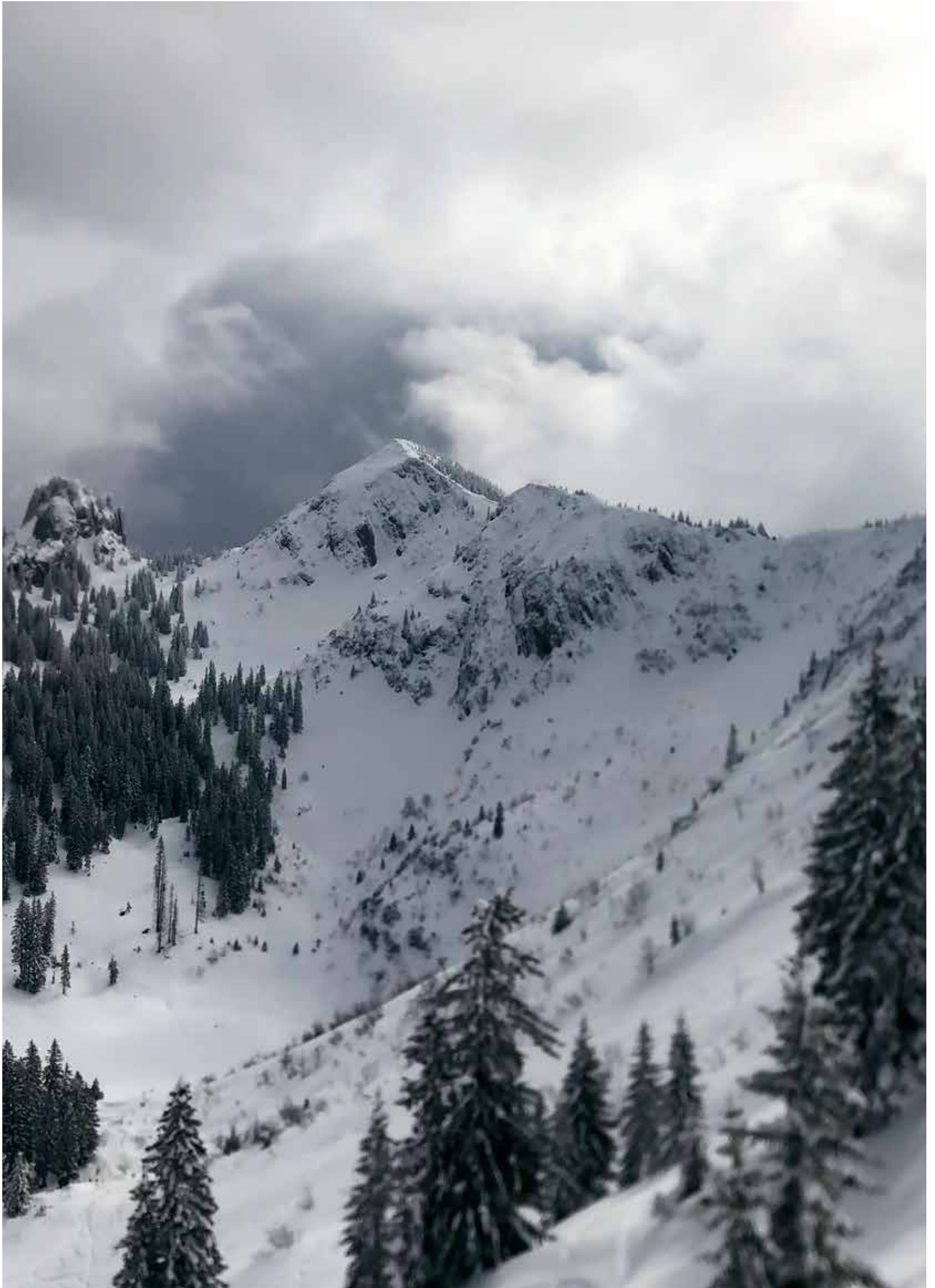
WIEDER

EIN

*Der Autor und Filmmacher Tom Dauer
ist seit Kindesbeinen im Mangfallgebirge
unterwegs – gerade, weil die Berge
und er sich ständig verändern*

ANDERER





EIN ENGMASCHIGES WEGENETZ – GEKNÜPFT VON JÄGERN UND ALMERERN, SCHMUGGLERN UND HOLZARBEITERN, KÖNIGEN UND KNECHTEN, BERGSTEIGERN UND DEM ALPENVEREIN – LEITET DURCH DAS GEBIRGE

Ich kenne diese beiden Stufen, die Felsplatte dahinter und die mächtige Wurzel der Latschenkiefer, die den Steig schneidet. Den ganzen Weg kenne ich, seine Windungen und Kehren, wo er ausgewaschen ist, wo steil, wo abschüssig oder ausgesetzt. Auch der flache Stein unter dem Gipfelkreuz ist ein alter Bekannter. Weil er mir jedes Mal als Sitz dient, wenn ich hier oben bin, auf dem Gipfel des Risserkogel. 1826 Meter hoch, im Norden Plankenstein, Setzberg und Wallberg, im Süden der Guffert, die Blauberger, das spitze Karwendel.

Als ob sie unveränderlich wären, präsentieren sich die Berge im Rund. Dabei bluffen sie nur, stoisch den Horizont formend und das Relief meiner Heimat. In Wirklichkeit verändert sich kaum ein Gebirge so stetig wie das, dem die Mangfall ihren Namen lieh. Schön aufgereiht die Gipfel, wie an einer Kette, erstreckt es sich zwischen Isar und Inn, tief eingeschnitten die Täler dazwischen. Rund um den Tegernsee erheben sich einige der schönsten Exemplare, darunter auch mein Lieblingsberg, der Risserkogel.

Wie oft ich schon auf seinem Gipfel gewesen bin? Keine Ahnung. Ich könnte es nachzählen, weil ich jede Bergbesteigung, jede Expedition, jede Kletter- und Skitour notiere, seit ich sechs Jahre alt war. Mein Vater brachte mir das bei. Höhenmeter, Gehzeiten und Schwierigkeitsgrade brauche ich nicht aufzuschrei-

ben, sagte er. Uninteressant. Wichtig dagegen, mit wem ich unterwegs gewesen sei und was ich erlebt habe. Weil Freunde und Erfahrungen dich prägen. Wie recht er hatte.

Manch ernsthafter Bergsteiger mag die Gipfel rund um den Tegernsee belächeln, weil sie an die 2000-Meter-Marke nicht heranreichen: stattdessen bewaldete Hügel und kecke Felsspitzen, gurgelnde Bäche, Almwiesen, Bergseen und Moore. Das Mangfallgebirge hat nichts von der Majestät eisgepanzelter Gletscherberge; die kantige Schärfe einer Dolomitensilhouette, den Stein gewordenen Stolz Urner Granitgipfel oder die anarchische Wildheit des Karwendels sucht man vergeblich. Dafür leitet ein engmaschiges Wegenetz – geknüpft von Jägern und Almerern, Schmugglern und Holzarbeitern, Königen und Knechten, Bergsteigern und dem Alpenverein – durch das Gebirge. Dieses Wegenetz sitzt gut, es ist nicht zu weit und nicht zu eng und an den richtigen Stellen zum Schauen verführend.

Mit Wildnis freilich hat das, was man sieht, nichts zu tun. Seit gut 2000 Jahren macht der Mensch die Landschaft urbar. Ab dem 8. Jahrhundert ließ das reich begüterte Benediktinerkloster Tegernsee in den dunklen Bergwäldern Almen roden. Mit Äxten und Feuer drangen Männer in den Urwald vor, über

„NACH JEDEM OBEN WURDE ICH EIN ANDERER UNTEN.“

BERGSTEIGER, AUTOR UND FOTOGRAF REINHARD KARL

Generationen hinweg. Die Almwirtschaft prägt das Bild dieser Berge bis heute. Die Mulden des Gebirges sind mit weichen, mergeligen Gesteinsschichten gefüllt, die gut das Wasser speichern. Futter finden die Viecher im Überfluss. Das im Mangfallgebirge geschlagene Holz war ein begehrter Rohstoff. In den steilen Hängen entasteten und entrindeten Holzknechte die Stämme, sägten sie zurecht in zwei bis vier Meter lange Stücke, um sie durch Rinnen und Gräben ins Tal zu rollen, zu stoßen, zu wuchten. Auf der Weißach wurden sie in den Tegernsee getriftet und weiter auf Mangfall und Inn bis zur Saline Rosenheim, wo Brennholz dringend benötigt wurde. Kreuth, das Bergsteigerdorf, trägt die Erinnerung daran im Namen: „im Gerodeten“ bedeutete dieser. Und manch ein Alter sagt bis heute, er fahre „ins Kreith“.

Hart und gefährlich blieb die Arbeit in den Bergen durch die Jahrhunderte hinweg. Zumal das Mangfallgebirge ein Bollwerk ist gegen die Wetterfronten, die aus Nord und Nordwesten anströmen und auf Roß- und Buchstein, Wallberg, Rotwand, Wendelstein und Großen Traithen prallen. Das geht mitunter sehr schnell. Und während sich die bunten Blüten der alpinen Rasen, die in den Gipfelzonen gedeihen, eben noch sanft im Wind wiegten, hin und her, als zelebrierten sie einen höfischen Tanz, legen im nächsten Augenblick heftige Sturmböen die langen Gräser flach.

Weil sie Respekt vor den Bergen hatten und nicht die Mittel, sie zu zähmen, gestalteten die Menschen ihre Umgebung über lange Zeitspannen hinweg. Mensch und Gebirge schienen ein Gleichgewicht zu bilden. Die hügelige Kulturlandschaft veränderte sich so langsam, dass es von 1812 bis 1867 dauern durfte, den „Topographischen Atlas des Königreiches Bayern“ im Maßstab 1:50.000 zu zeichnen – und seine 112 Kupferstichblätter dennoch die Gegebenheiten abbildeten. Unveränderlich und zeitlos scheint das feste Land, Terra firma, bis heute zu sein, zumindest in 2-D, auf den liebevoll gezeichneten Karten des Landesamts für Digitalisierung, Breitband und Vermessung im Maßstab 1:25.000.

Doch so nützlich diese Darstellungen sind, um die Wege auf den Risserkogel zu finden, um seine Form und Struktur zu imaginieren, um sich selbst im Gelände zu verorten – heute können sie kaum mehr sein als Schnappschüsse der komplexen Interaktionen, die uns mit unserer Umgebung verbinden. „Traditionelle kartografische Werke“, schreibt der Archäologe und Kartograf John Hessler, „so tief ihre historischen Wurzeln auch reichen mögen, können die immaterielle, mobile und flüchtige Dimension der dynamischen Prozesse, die sich vor unseren Augen abspielen, nicht abbilden“.

Tatsächlich hat sich seit meiner Kindheit vieles verändert, am Risserkogel und drumherum. Neue Wirtschaftswege wurden aufgeschüttet, uralte Pfade gesperrt. Die Wälder des Mangfallgebirges werden kontinuierlich umgestaltet. Etliche Almen wurden aufgelassen, das Weideland verbuscht. Die touristische Infrastruktur – Lifte, Seilbahnen, Skistationen, Gasthäuser – wird laufend modernisiert. Zwischen Setzberg und Grubereck richteten die Bayerischen Staatsforsten einen Beobachtungspunkt zum „Gams erleben“ ein, samt Infotafel, Fernrohr und einem lärchengeschindeltem Unterstand von der Größe eines Carports. Die Sennerin dagegen, die auf der Blankensteinalm drei Sommer lang ein sanftes Regime führte, ist längst nicht mehr da.

Dank Fernerkundungssystemen, Satellitenaufnahmen, radarähnlichen LIDAR-Systemen (Light Detection and Ranging) sowie dem Einsatz von Drohnen, prophezeit John Hessler, wird „die Zukunft der Kartografie auf der Darstellung von Prozessen liegen“. Die Alpenvereinskarten „Bayerische Alpen – Mangfallgebirge“, Blatt BY13, 14, 15 und 16 werden in digitaler Form nicht nur zeigen, wie ein Berg aussieht, sondern was mit und rund um ihn passiert. Hier hat eine Mure den Hang abgetragen, dieser Weg wird gerade saniert und ist gesperrt, an diesem Felsen wurden Neutouren erstbegangen, entlang dieses Waldsaums überwintern Raufußhühner, an diesem Hang herrscht zu dieser Tageszeit Lawinenwarnstufe 3... All die kleinen und großen Veränderungen, die auf scheinbar unerschütterlichen Bergen laufend stattfinden, werden Bergsteiger, Kletterer, Wanderer und Skitourengeher auf Laptops und Smartphones nachvollziehen können. In Echtzeit, natürlich.

Angst macht mir diese Entwicklung nicht. Neue Medienangebote sind ja zunächst nichts weiter als das: Angebote, die man nutzen kann oder auch nicht. Die Geheimnisse und Mysterien des Gebirges, der zugewucherte Jägersteig, die versteckte Quelle, das Aussichtsbrettl abseits des Weges, bleiben erhalten – weil auch die höchstauflösenden Daten interpretiert werden müssen. Und das kann nur, wer das Gebirge wirklich kennt. Ich hoffe, dass ich noch oft zum Risserkogel aufsteigen werde. Weil sich dort in flüchtigen Momenten Geschichte, Erinnerung, Gedanken und Gefühle vermengen. „Nach jedem Oben“, schrieb einst der Bergsteiger, Autor und Fotograf Reinhard Karl, „wurde ich ein anderer unten.“ Nach jedem Unten steige ich als anderer hinauf. Jeder Tag am Risserkogel ist eine Gelegenheit, sich das bewusst zu machen. TOM DAUER



Tom Dauer ist Autor und Filmemacher. Zuletzt erschien seine gefeierte Biografie des Kletterpioniers und Lebenskünstlers „Kurt Albert – frei denken, frei klettern, frei sein“, Tyrolia Verlag, Innsbruck.

LIFESTYLE

F A S H I O N

L I F E S T Y L E



STILL

*ENTWEDER
MAN HAT IHN,
ODER MAN
HAT IHN NICHT*



Erstmalig bringt das Spa & Resort Bachmair Weissach 2021 eine eigene Mode-Kollektion heraus, die im neuen Shop bestaunt und gekauft werden kann. Sie zeichnet sich durch hochwertige Basic-Teile wie T-Shirts, Hoodies für Frau und Mann, aber auch exklusive Kaschmir-Mäntel und -Kleider aus. Auf subtile und elegante Art und Weise wurden Design-Akzente aus dem Bachmair Weissach, Bussi Baby, Clubhaus und Wallberghaus eingearbeitet

MOMENTE MAGAZIN: Nach welchen Kriterien wurde der Bachmair Weissach Store eingerichtet?

CHRISTIAN ERTL: Korbinian Kohler hatte diese wunderbare Idee, einen Store und eine eigene Kollektion zu entwickeln. Ich habe seine Ideen aufgenommen und eine Eigenmarke Bachmair Weissach ausgearbeitet.

Wie war Ihr Zugang zur neuen Bachmair Weissach Kollektion?

Needs und Loves an und von einem Ort wie diesem.

Was ist Ihnen dabei besonders wichtig? Das Design? Der Wiedererkennungswert? Das Material? Der nachhaltige Aspekt?

Die Gesamterscheinung ist wichtig. Unser Ziel ist es, ein Label zu entwickeln, das dem Bachmair Weissach gerecht wird, und deshalb müssen alle Komponenten passen.

Was ist das Besondere an dieser Kollektion?

Die Kollektion ist Ausdruck des Kosmos Bachmair Weissach. Und es gibt zusätzlich Lieblingsteile für das Bussi Baby, Clubhaus und Wallberghaus.

Beschreiben Sie die Kollektion in drei Worten.

Style, Authentizität, Qualität.

Welches ist Ihr Lieblingsteil aus der Kollektion?

Für mich sind alle Teile Lieblingsteile, dennoch freue ich mich auf einen Herren-Sweat aus Kaschmir, der im Dezember gelauncht wird.

Warum ist die Bachmair Weissach Kollektion zeitlos?

Es sind Essentials, die man auf jeder Reise braucht und die einem immer wieder in Gedanken eine schöne Zeit vermitteln.

Was hat das BW, was andere Hotels nicht haben?

Authentizität, Moderne, Wohlfühlen, Luxus.

Was möchten Sie als nächstes für das BW entwickeln?

Einen Duft!

MOMENTE MAGAZIN: Beschreiben Sie sich bitte in zwei, drei Sätzen.

CHRISTIAN ERTL: Ich bin offen und neugierig und neuen Dingen gegenüber sehr aufgeschlossen, aber auch bereist und interessiert, trotzdem angekommen und bei mir.

Was bedeutet heute Mode für Sie?

Entweder du verstehst sie, oder du verstehst sie nicht. Ich verstehe sie.

Was würden Sie nie tragen (allgemein)?

Ich glaube, ich habe alles schon einmal getragen. *(lacht)*

Was heißt für Sie Stil?

Den eigenen Look modern im Hier und Jetzt interpretiert.

Was sollte in einem Kleiderschrank niemals fehlen?

Moderne Basic-Styles kombiniert mit ein paar Highlights der Saison.

Was ist für Sie die wichtigste Begabung, die ein angehender Stylist haben sollte? Was ist wichtig, um auf Dauer erfolgreich zu sein?

Offenheit und die Bereitschaft, sich immer weiterzuentwickeln, und teilweise auch, sich immer wieder neu zu erfinden.

Kommen wir zur Mode zurück: Bei den ständig wechselnden Trends in der Mode und dem eigenen, einzigartigen Stil ist es schwierig, eine Balance zu halten. Was machen Sie, um die goldene Mitte zu finden?

Ich habe für mich die geeigneten Infokanäle gefunden, welche mir aufzeigen, welche Tendenzen und Einflüsse in Mode und Lifestyle anstehen. Diese werte ich aus und finde für mich die passende Version.



Christian Ertl studierte an der ESMOD - École Supérieure des Arts et Techniques de la Mode, bevor er sich als Designer und Stylist national und international einen Namen machte. Er steht dem Spa & Resort Bachmair Weissach als Stil-Berater und Designer zur Seite.

Sweatshirts Clubhaus
Bachmair Weissach
Rose Boss
Rock Allude
Schal Closed

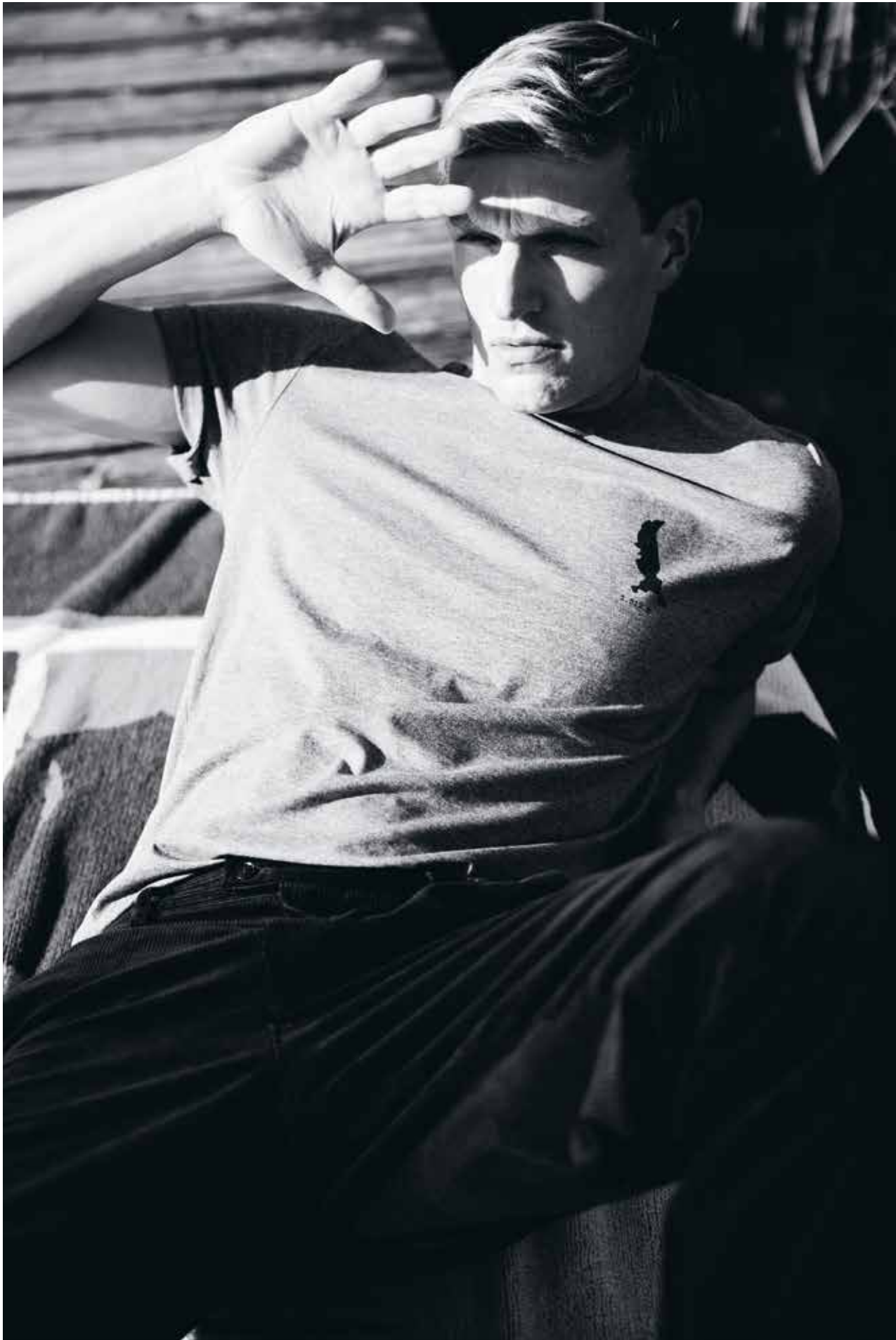


WE
CAME
FOR
LOVE

FOTOGRAF CHRISTIAN BORTH
CREATIVE DIRECTOR DIRK MEYCKE
STYLING LUNA WALTHER
HAIR & MAKE-UP ALEXANDER HOFMANN
MODELS: MARLIES PFEIFHOFER C/O LOUISA MODELS
UND MALTE BERGMANN C/O SP MODELS



Kaschmirmantel
Bachmair Weissach
Strandtasche
Bachmair Weissach



T-Shirt Wallberghaus
Bachmair Weissach
Hose Tiger of Sweden
Handtuch Bachmair Weissach



T-Shirt, Sweathose
und Handtuch
Bachmair Weissach
Schuhe Boss



LIFESTYLE

SIE: **Tory Burch**

ER: **Hoodie** „ROAR MORE“

Bussi Baby by
Bachmair Weissach

Smoking Tiger of Sweden





ER: **Polo** Shirt Bachmair Weissach
Hose Tiger of Sweden

SIE: **T-Shirt** Bussi Baby
by Bachmair Weissach
Anzug Closed
Boots sportmax



Rochel- und Walchensee aus der Luft

Und dazwischen die atemberaubende Kesselbergstraße. Als Kesselberg werden sowohl die Passhöhe zwischen Kochelsee und Walchensee bzw. zwischen Herzogstand und Jochberg bezeichnet.
(Diese Seite und Seite 119)

DIE BESTEN KURVEN RUND UM DEN TEGERNSEE



Stefan Bogner und sein „Curves“-Magazin „erfahren“ mit Porsche auch das Tegernseer Tal

MOMENTE MAGAZIN: Du hast 2021 auch ein „Curves“-Magazin zu Süddeutschland herausgegeben. Einige Seiten sind auch dem Tegernsee und der näheren Umgebung gewidmet. Darin empfiehlst du auch das Bachmair Weissach. Warum?

STEFAN BOGNER: Das Bachmair Weissach liegt logistisch gesehen im Epizentrum, einmal geht es in den Osten Richtung Salzburg und einmal in den Westen. Von hier aus kann man Best of Bayern „erfahren“.

Was sind die Highlights?

Eines der Highlights ist es, in die Eng/Ahornboden reinzufahren, dort zu wandern und öfter auszusteigen, die Seele baumeln zu lassen und ein schönes Picknick zu machen. Und wenn man wirklich viel Zeit hat und beispielsweise bis nach Salzburg fährt, dann sollte man unbedingt auch die Panoramastraße Rossfeld mitnehmen.

Du kennst das Bachmair Weissach und Familie Kohler schon lange?

Tatsächlich schon sehr lange, über die GMUND Papiermanufaktur sind wir uns schon vor vielen Jahren begegnet. Es verbindet uns eine lange Freundschaft, die auch beruflich gefruchtet hat.

Stefan Bogner, geboren 1968 in München, studierte Industrial Design und gründete 1994 mit zwei Partnern das Designbüro fpm factor product münchen. Er arbeitet für Markenunternehmen wie Porsche, Alois Dallmayr, MairDumont und den Bayerischen Rundfunk. Viele Arbeiten sind mit internationalen Designpreisen ausgezeichnet. 2011 gründete er das Special Interest Magazin „Curves“, das in zwei Sprachen mit Porsche als Partner weltweit erscheint: www.curves-magazin.com



Die Rossfeldpanoramastraße
Eine Fahrt über die ganzjährig befahrbare
Rossfeldpanoramastraße – ein unvergessliches
Erlebnis.



Die höchstgelegene Panoramastraße Deutschlands
führt unmittelbar in die einmalige, hochalpine
Bergwelt des Berchtesgadener Landes.





Sylvensteinspeicher mit bayerischer Postkartenlandschaft.
Der Stausee im Isarwinkel in der Gemeinde Lenggries liegt an der Straße, die von Bad Tölz zum Achensee (Bundesstraße 307) führt.



Sudelfeldpass und Tatzelwurm
Der Sudelfeldpass (1123 m) ist Teil der deutschen Alpenstraße und verbindet Bayrischzell (800 m) mit dem Inntal.



Setzt die Seele unter Strom. Lädt Batterien wieder auf.

Der Taycan Cross Turismo. Soul, electrified.

Egal ob Sie Erholung oder das Abenteuer suchen: Der Taycan Cross Turismo bietet begeisternde vollelektrische Performance – und gibt Ihnen dank großzügigem Stauraum und innovativen Ladelösungen vielfältige Möglichkeiten, den Hunger nach Erlebnissen zu stillen. Mehr unter www.porsche.de/TaycanCrossTurismo

Stromverbrauch kombiniert in kWh/100 km: 29,4 (NEFZ); 26,4–24,4 (WLTP); CO₂-Emissionen kombiniert in g/km: 0 (NEFZ); 0 (WLTP); elektrische Reichweite in km: 388–419 (WLTP) · 460–495 (WLTP innerorts); Stand 10/2021



PORSCHE

DIE KUNST DER STUNDE

Lauter bekannte Gesichter! Auf und vor der Leinwand! Zur Vernissage von „Suse Kohler – Machtköpfe“ und „Suse Kohler – Behind“ kamen viele namhafte Kunstfans in die Münchner Lazy. Gallery. Darunter auch der eine oder andere, der sich Hoffnungen machen dürfte, eines Tages selbst in Suse Kohlers exorbitante Porträtreihen Einzug zu halten...



Von links oben nach rechts unten:
 Simon Lohmeyer (Lazy. Gallery), Laura Schwarz (Lazy. Gallery) und David Baum „Stern“; Dr. Dominik Pfförringer; Gerhard Leinauer und Alexandra Polzin; „Machtköpfe“ von Künstlerin Suse Kohler; Simon Lohmeyer, Matteo Thun und Korbinian Kohler; Vernissage-Gäste lauschen der Rede von Künstlerin Suse Kohler; Suse und Korbinian Kohler, Mon Müllerschön, und Benedikt Kohler; Künstlerin Suse Kohler





Von links oben nach rechts unten:
 Christian Wulff (Bundespräsident a.D.);
 Oliver Fritz („Bunte“), Matteo Thun und
 Suse Kohler; Lazy. Gallery, Cornelius-
 straße 46, München; Daniela Sandvoss
 (Brain & Soul) kam mit ihrer Tochter
 Josephine; Ehepaar Barbara Holzer und
 Florian Martens (Stammgäste im
 Spa & Resort Bachmair Weissach); Sarah
 Buscher, Suse Kohler und Oliver Jahn
 („AD“); Simon Lohmeyer, Suse Kohler und
 Laura Schwarz; dazwischen Gäste des
 Brain-&-Soul-Netzwerks



BANANEN

Ein Kick fürs Leben! Wenn die „Bananenflanker Legenden“ gegen das All-Star-Team des Spa & Resort Bachmair Weissach antreten, dann gewinnen alle: die ehemaligen Profi-Fußballer, Hotelmanager Veit Habersetzer und seine Mannschaft, sowie die Kids des „Bananenflankenliga e.V.“. Denn zu Gunsten dieser Kinder und Jugendlichen, deren Lebensläufe nicht ganz so gerade verlaufen, wurde dieses Benefizspiel im Zeichen der quietschgelben und herrlich krummen Banane veranstaltet



oben: Die Teilnehmer:innen des Bananenflanken-Turnier 2021
von links nach rechts:
 Joachim „Joko“ Winterscheidt
 und Veit Habersetzer;
 Ailton und Felix Neureuther;
 Korbinian Kohler



TURNIER

FLANKER



Von links oben nach rechts unten:
 Claudio Pizarro; Tobias Schweinsteiger
 und Claudio Pizarro zusammen mit
 dem Schiedsrichter-Team; kleine
 Fußballchampions beim Kicken; Simone
 Laudher, Jens Lehmann und Julia Simic;
 spannende Fußballmomente; die
 Laudatoren und Sieger zusammen mit
 Gastgeber Korbinian Kohler



2021



LEGENDARY DINNER

EXKLUSIVE EVENTS BY SALON X
SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH AM
TEGERNSEE

Legendäre Dinner sind die, die Geschichte gemacht haben. So wie die Hochzeit von Grace Kelly mit Fürst Rainier von Monaco – bis heute Inspiration für Bräute in aller Welt. Oder Truman Capotes spektakulärer „Black and White Ball“, auch tausendfach kopiert. Oder das luxuriöseste State Dinner aller Zeiten: Das Fest, das Richard Nixon nach der Mondlandung für die Astronauten gab. Das Buch „Legendary Dinner“ von Anne Petersen, von Coco Chanel bis Claude Monet, von Tania Blixen bis Thomas Mann versammelt die verschiedensten Gastgeber und ihre Feste, jeweils mit Rezepten und gedeckten Tischen.

Dem Geheimnis eines „Legendären Dinner“ gehen das Spa & Resort Bachmair Weissach und „SALON“ bei zwei gemeinsamen Dinner auf den Grund.

**ERLEBEN SIE ZWEI „LEGENDARY DINNER“
MIT ÜBERNACHTUNGSANGEBOT IM SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH:**

21. bis 23. Januar 2022 ist der Hochzeit **Grace Kellys** gewidmet.
Die Schauspielerin **Ruth Rosenfeld**, Ensemblemitglied an der Schaubühne in Berlin, macht die Lesung.
Das Wochenende vom **4. bis 6. März** ehrt **J. F. Kennedy**.

FREITAG

21. JANUAR 2022 / 4. MÄRZ 2022

Anreise ab 9.30 Uhr

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, bereits am Morgen unseren Mizu Onsen-Spa-Bereich zu nutzen, bevor Sie Ihr Zimmer am Nachmittag beziehen.

Auf dem Zimmer heißen wir Sie mit einer Flasche Laurent Perrier Rosé herzlich willkommen.

18.00 Uhr

optional Yoga im Spa & Resort

Ab 19.15 Uhr

Weinverkostung und Aperitif mit Häppchen in der Mizu Bar

20.00 Uhr

Welcome-Dinner
5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung

Lesung von Ruth Rosenfeld

Ausklang in der Mizu Bar mit Ruth Rosenfeld am Klavier

Übernachtung im Premium Doppelzimmer zur Parkseite (30 m²) inklusive regionalem & veganem Frühstücksbüffet, Champagner und Geschenk auf dem Zimmer, Aperitif mit Häppchen, 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung, Ausklang in der Mizu Bar

Preis pro Nacht für 2 Personen 999 €
Preis pro Person bei Doppelbelegung 499,50 €
Suiten (55 m²) Aufpreis 80 € pro Nacht

Grand Suite (100 m²) oder Bachmair Weissach Suite (200 m²) auf Anfrage

SAMSTAG

22. JANUAR 2022 / 5. MÄRZ 2022

8.00–12.00 Uhr

großzügiges Frühstücksbüffet

Tagsüber

Spa-Behandlung 50 Minuten
im Mizu Onsen-Spa nach Anmeldung

18.00 Uhr

optional Yoga im Spa & Resort

ab 19.15 Uhr

Shuttle zum Clubhaus Bachmair Weissach, Tegernsee

ab 19.30 Uhr

Champagner-Empfang mit Häppchen im Clubhaus Bachmair Weissach, Tegernsee

„Grace Kelly“-Hochzeits-Menü (Januar)
„J. F. Kennedy“-Menü (März)
mit Weinbegleitung

Act: Ruth Rosenfeld, Lesung

Ausklang mit DJ an der Clubhaus Bar

Übernachtung im Premium Doppelzimmer zur Parkseite (30 m²) inklusive regionalem & veganem Frühstücksbüffet, Champagner-Aperitif mit Häppchen, „Grace Kelly“-Menü mit Weinbegleitung, DJ im Clubhaus

Preis pro Nacht für 2 Personen 1.207 €
Preis pro Person bei Doppelbelegung 603,50 €
Suiten (55 m²) Aufpreis 80 € pro Nacht

Grand Suite (100 m²) oder Bachmair Weissach Suite (200 m²) auf Anfrage

SONNTAG

23. JANUAR 2022 / 6. MÄRZ 2022

8.00–12.00 Uhr

großzügiges Frühstücksbüffet

bis 18:00 Uhr

Late Check-out

2 Übernachtungen im Premium Doppelzimmer zur Parkseite (30 m²) inklusive Programm

Preis pro Nacht für 2 Personen 2.196 €
Preis pro Person bei Doppelbelegung 1.098 €
Suiten (55 m²) Aufpreis 80 € pro Nacht

Externe Gäste

sind uns im Clubhaus Bachmair Weissach, Tegernsee ganz herzlich willkommen:
Samstag, 22. Januar 2022 / 5. März 2022
Ab 19.30 Uhr Champagner-Aperitif mit Häppchen, „Grace Kelly“-Menü mit Weinbegleitung, DJ im Clubhaus

Preis pro Person 249 €
Akkreditierung „Grace Kelly“-Dinner:
event@bachmair-weissach.com.

Alle Teilnehmerinnen erhalten zusätzlich einen Kaschmirschal Begg & Co, ein „SALON“-Heft und ein hochwertiges Beauty-Geschenk.

Bitte beachten Sie die gültigen Corona-Bestimmungen: bachmair-weissach.com/corona-infoseite



Schauspielerin **Ruth Rosenfeld**, Ensemblemitglied an der Schaubühne in Berlin, macht die Lesung.

WAS MACHT DIE PERFЕКTE TAFEL AUS?

Anne Petersen, Chefredakteurin der „SALON“ und Autorin des Buches „Legendäre Dinner“ weiß, was einen gelungenen Abend ausmacht, und verrät uns ihre Tipps und Tricks von Sitzordnung bis Dresscode

MOMENTE MAGAZIN: Was macht die perfekte Tafel aus?

ANNE PETERSEN: Das sie nicht perfekt ist! Die Kunst ist, den Tisch so zu decken, dass er nicht zu akkurat ist. Alles in Reih und Glied, uniforme Gläser, einheitliche Farben – das braucht es gar nicht, wir sind ja nicht beim Militär. Verschiedene Porzellane mischen funktioniert durchaus, idealerweise bleibt man nur in einer Farbfamilie. Bei mir kommen auch immer viele unterschiedliche Gläser auf den Tisch. Und ganz wichtig: Die Blumendekoration nicht zu hoch wählen, sonst steht plötzlich eine hohe Blumenhecke mitten auf dem Tisch und man sieht sein Gegenüber nicht mehr.

Was ist vorab zu beachten? Wie bereiten Sie sich vor?

Als Erstes überlege ich mir, wen ich einlade und wie die Gäste zusammenpassen. Ideal ist immer, wenn sich einige, aber nicht alle schon kennen. Ich schicke dann gern Einladungskarten mit der Post, einfach nur, weil ich die Geste nett und so schön altmodisch finde. Spätestens jetzt mache ich mir auch Gedanken darüber, was es zu essen und zu trinken geben soll. Was diesen Punkt angeht, sollte man die Ansprüche seiner Gäste nicht überschätzen. Je größer

„Mein Tipp für die Tischordnung ist genau wie der für die Gästeliste allgemein: Eine gute Mischung an Interessen und Altersgruppen“

die Runde, desto unwichtiger ist, was genau serviert wird. Für den Gastgeber oder die Gastgeberin muss es machbar bleiben, das ist entscheidend.

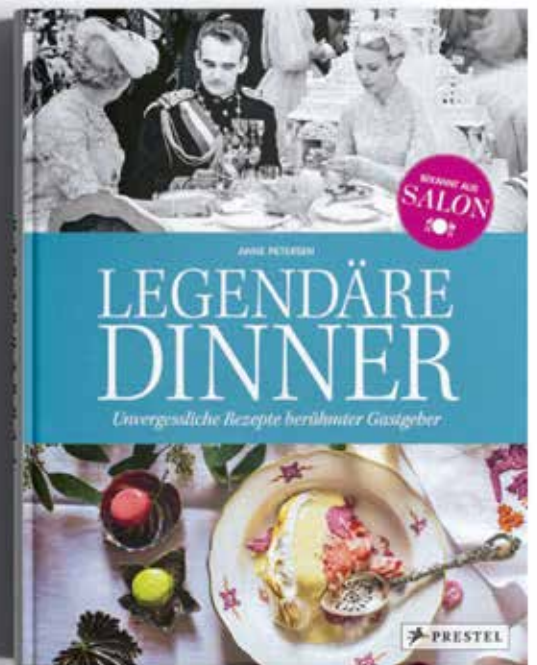
Haben Sie Tipps für die Tischordnung?

Mein Tipp für die Tischordnung ist genau wie der für die Gästeliste allgemein: Eine gute Mischung an Interessen und Altersgruppen, es schadet nichts, wenn sich ein Teil der schon Gäste schon kennt, aber natürlich sollte man auch für genügend neue anregende Begegnungen sorgen. Generell setze ich Paare auseinander, da gibt es manchmal Beschwerden, aber wer sich nur mit seinem Partner unterhalten will, kann ja im Prinzip direkt zu Hause bleiben. Dann schau ich natürlich sehr auf gemeinsame Gesprächsthemen und platziere Leute so, dass sie sich gut unterhalten werden. Allerdings bedeutet das nicht, dass sich die Tischnachbarn ähneln, im Gegenteil, sie sollten verschiedene Hintergründe haben und genau das macht dann die interessante Mischung aus, die alle am Ende inspiriert. Bei großen Dinners setze ich gern gute Bekannte oder Kollegen als Agenten zwischen die Gäste, Personen, die besonders unterhaltend und fröhlich sind und selbst aus dem schweigsamsten Langweiler den Partylöwen rauskitzeln.



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

Das passende Buch dazu:
zu Gast bei Gracia Patricia,
Audrey Hepburn und Truman Capote.
„Legendäre Dinner“,
Prestel Verlag, 224 S., 36 €



Gibt es einen Fauxpas?

Eigentlich kann man als Gastgeber nicht viel falsch machen, eher als Gast. Wenn man zum Beispiel eine gekühlte Flasche mitbringt, die eigentlich als Geschenk für die Gastgeber gedacht ist. Oder wenn man stundenlang das Gespräch am Tisch dominiert und es noch nicht mal bemerkt. Und das schlimmste: Wenn man gar nicht erscheint, ohne sich abzumelden.

Sind die Knigge-Regeln noch aktuell, z.B. wo welche Gabel hingehört?

Absolut! Alles auf dem Tisch hat seinen Platz, und ich finde das großartig, weil jeder sich sofort orientieren kann. Die Ordnung ist leicht zu verstehen

und die Regeln simpel: Besteck wird von außen nach innen benutzt, der erste Gang liegt also immer außen. Gabeln links vom Teller, Suppenlöffel und Messer rechts, Dessertbesteck oberhalb. Der Brotteller steht links, die Gläser immer rechts oberhalb des Tellers, das Wasserglas unterhalb der Weingläser, Rotwein rechts. Die Serviette kann man dann drapieren wie man will – spätestens zum ersten Gang liegt sie dann ja auf dem Schoß.

Für die Spontanen: Wie verwandele ich den Tisch mit einfachen Mitteln rasch in einen Blickfang?

Einfacher als Blumen und Zweige, die man vielleicht gar nicht zur Hand hat, sind Tischdecken. Ich widme gern alle möglichen Dekorationsstoffe

in Tischdecken um. Gern sehr farbig, wild gemustert, mit Blockstreifen. So ist das Thema schon mal vorgegeben und es entsteht eigentlich immer eine originelle Tafel. Wer sich das nicht so recht vorstellen kann, die tollsten Inspiration gibt es auf Instagram zum Beispiel bei @martinamondadori oder @lisacorti_official, absolut zu empfehlen ist auch der neue Bildband von India Hicks „An Entertaining Story“, bei Rizzoli erschienen.

HERAUSGEBER

Spa & Resort Bachmair Weissach
 GmbH & Co. KG
 Korbinian Kohler
 Wisseer Straße 1
 83700 Weißach (Rottach-Egern)
 www.bachmair-weissach.com

REDAKTION

Korbinian Kohler

GESTALTUNG

Rose Pistola GmbH, München

TEXT

Michaela Bein
 Sabine Felten
 Herlinde Koelbl
 Katharina Krause
 Susanne Mayr-Flach
 Katja Mankel
 Charlotte Miller
 Anne Petersen
 Andrea Vodermayr
 Prof. Dr. Wilhelm Vossenkuhl
 Ute Watzl

**FOTOGRAFIE/
ILLUSTRATION**

Uwe Arens
 Stefan Bogner
 Christian Borth
 Barbara Dusch
 Gentle and Hair
 Holger Felten
 Herlinde Koelbl
 Egbert Krupp
 Patrycia Lukas
 Wolfgang Müller
 Grant Peterson
 Sven Riegel
 Gisela Schober
 Michael Tinnefeld
 Georg Wagenhuber



BACHMAIR WEISSACH

SPA & RESORT

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

+49 (0) 8022/278-0

hello@bachmair-weissach.com

www.bachmair-weissach.com

Buchungshotline:

+49 (0) 8022/278-570 oder

reservierung@bachmair-weissach.com

FOLLOW US ON



INFOS & MORE

**LESEN SIE MEHR ZUR
BACHMAIR WEISSACH WELT
IM NEUEN BEILEGER**



CLUBHAUS

BACHMAIR WEISSACH

– Levante Grill –

Reservierung unter: T +49 (0) 8022 278 393 • hello@clubhaus-tegernsee.com
CLUBHAUS BACHMAIR WEISSACH • Hauptstraße 45-47 • 83684 Tegernsee • clubhaus-tegernsee.com