PANORAMA

CHIEMSEE

Oktober 2026



Eine Sonderveröffentlichung der OVB Heimatzeitungen.

Inselromantik
Der zauberhafte Funke einer Winterhochzeit am Chiemsee

Tradition
Das Spektakel der Schleppjagd auf Herrenchiemsee

Schifffahrt
Mit Kapitän Bernhard Obinger über das Bayerische Meer

GUT ISING CHIEMSEE



ZEIT ZUM ENTSPANNEN

Das 4* Superior Hotel Gut Ising am Chiemsee bietet mit seinem 2.500 Quadratmeter großen Spa-Bereich den idealen Rückzugsort für erholsame Auszeiten. Entspannen Sie im Felsenschwimmbad, im beheizten Außen-Whirlpool oder in der großzügigen Saunalandschaft. Wohltuende Massagen und exklusive Beautybehandlungen in acht stilvollen Behandlungsräumen runden das vielfältige Wohlfühlangebot perfekt ab.



KULINARISCHE VIELFALT

Auch kulinarisch hat Gut Ising einiges zu bieten – und das nicht nur für Hotelgäste. Im traditionellen Gutshof „Zum Goldenen Pflug" erwarten die Gäste bayerische Schmankerl und alpine Kulinarik, während im Ristorante „Il Cavallo" frische Steinofenpizza und hausgemachte Pasta auf den Tisch kommen. Lässige Atmosphäre mit Clubhaus-Charakter und kulinarischer Abwechslung bietet wiederum das „DERBY bar | grill". In Tinos Bar & Lounge trifft stilvolles Art-Déco-Flair auf kreative Cocktails und entspannte Musik – der perfekte Ort, um den Abend ausklingen zu lassen.







EVENT HIGHLIGHTS

Ob Weinverkostung, Fondue-Abend oder Wildwochen – auf Gut Ising hat kulinarischer Genuss das ganze Jahr über Saison. So wie die beliebte Eventreihe Wine & Dine: Im stilvollen und historischen Ambiente präsentieren Winzer und Weingüter persönlich ihre hochwertigen Weine, ergänzt durch ein abgestimmtes Vier-Gang-Menü. Jährlich von Oktober bis März öffnet außerdem das beliebte Fondue-Restaurant mit über zehn verschiedenen Fondue-Variationen – ideal für gesellige Abende mit Freunden oder Familie. Und wenn im Herbst die Wildwochen beginnen, steht alles im Zeichen regionaler Spezialitäten: Gams- und Rehrücken aus dem Chiemgau zeigen, wie raffiniert und geschmackvoll die heimische Küche sein kann.

EDITORIAL



Das Team von PANORAMA CHIEMSEE (von links): Sabine Kurz (Druckvorstufe), Melanie Fischberger (Druckvorstufe), Stephanie Brösamle (Projektmanagement), Caren Pusch (Mediaberatung), Antonia Steiner (Mediaberatung), Luisa Simon (Projektmanagement), Claudia Aigner (Mediaberatung) und Katharina Vähning (PR-Redaktion).

Liebe Leserinnen und Leser,

der Chiemsee verzaubert uns immer wieder aufs Neue - mit seinem einzigartigen Licht, seiner Natur und den Menschen, die dieser Region ihr unverwechselbares Gesicht verleihen. Genau diese Faszination treibt uns an: Mit jeder Zeile von PANORAMA CHIEMSEE möchten wir die Seele unserer Heimat für Sie spürbar machen. Auch für diese Ausgabe durften wir wieder tief eintauchen, Geschichten aufspüren und den Chiemgau aus ganz neuen, spannenden Blickwinkeln betrachten.

Apropos neue Perspektiven: Viele Ideen zu den Geschichten dieser Ausgabe sind an ganz besonderen Orten gereift – in den kreativen Räumen unseres neuen OVB-Gebäudes. Ob an der Baristabar oder mit Bergblick von der Dachterrasse: Hier entstanden jene Impulse, die wir nun mit Ihnen teilen dürfen.

Wir stellen den Schmied Benjamin Asbeck nahe Breitbrunn vor, der in Handarbeit einzigartige Messer fertigt, und begleiten den stets gut gelaunten Schiffskapitän Bernhard Obinger bei seinen Fahrten über das „Bayerische Meer“. Wir tauchen ein in die spannende Fusion aus altüberlieferter Levante-Esskultur und bayerischem Handwerk, mit der Steffen Schappert und sein Team kulinarische Brücken schlagen.

Auf der Herreninsel erwartet uns eine tief verwurzelte Tradition: Hier erleben wir das spektakuläre Hufgetrappel der alljährlichen Schleppjagd vor königlicher Kulisse. Und wer von romantischen Augenblicken träumt, erfährt, welche ganz besondere Magie eine Winterhochzeit am Chiemsee entfaltet.

Der Chiemsee bleibt für uns ein Ort der Begegnung, ein Raum für Geschichten zwischen Himmel und Wasser, Handwerk und Herzblut. Und so wächst unser Magazin weiter – mit jedem Beitrag, jedem Einblick und jeder Inspiration.

Wir freuen uns darauf, diesen Weg gemeinsam mit Ihnen fortzusetzen und auch künftig jene Geschichten zu erzählen, die dieses Stück Bayern so unverwechselbar machen.

Sie haben eine Idee, eine Anregung? Wir laden Sie herzlich ein, Ihre Lieblingsgeschichten, Erlebnisse und Begegnungen rund um den Chiemsee mit uns zu teilen; gerne einfach per E-Mail an pm@ovbmedia.de.

Ihr Team von
PANORAMA CHIEMSEE

DAS TEGERNSEE



Day Spa vor Traumkulisse



DER PANORAMA SPA | Ein Ort für Körper, Geist und Seele | spa@dastegernsee.de | www.dastegernsee.de/de/spa

INHALT





Editorial Seite 3
Inhalt/Impressum Seite 6

SCHLEPPJAGD AUF HERRENINSEL
Hufgetrappel auf geschichtsträchtigem Boden Seite 8

RESIDENZ INZELL
Mehr Zeit für das Leben Seite 13

CHIEMSEE-SCHIFFFAHRT Seite 14

SCHIFFFAHRT
Mit Schiffskapitän Bernhard
über den Chiemsee Seite 16

IMMOBILIEN VON POLL Seite 20

HERBSTSPAZIERGANG AUF DER FRAUENINSEL
Ein Rundgang verbindet
Natur und Geschichte Seite 22

SCHLOSSCAFÉ HERRENCHIEMSEE
Genuss im Schlosscafé Seite 23

GENUSS UND KULINARIK
Zwischen Handwerkskunst und Innovation –
„Es muss einfach nur gut sein“ Seite 24

GOLFCLUB HÖSLWANG Seite 30

SK CONFISERIE & WEINBAR
Der süße Hotspot am Platzl Seite 32

WINTERHOCHZEIT
Die Magie der Winterhochzeit
am Chiemsee Seite 34

DAS SCHÖNSTE VERSPRECHEN DES WINTERS Seite 37

MOYER HOF Seite 39

AUTO EDER IN KOLBERMOOR
Zwei Buchstaben, eine neue Klasse Seite 40



CHRISTKINDLMARKT AUF DER FRAUENINSEL
Glühwein, Fischsemmel und Inselflair Seite 44

ALTÖTTING – HERZ BAYERNS
Advent in Altötting Seite 46

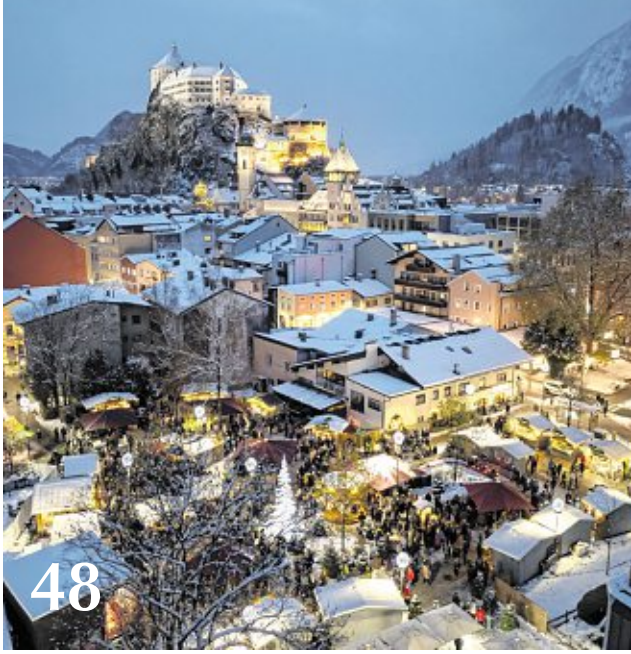
KUFSTEIN IM ADVENT Seite 48

SPORT KAISER
Kleine Skifahrer, große Auswahl Seite 50

CHIEMGAU THERMEN UND STRÖBINGER HOF
Gesunde Thermen-Auszeit mit Wirkung Seite 52

MANUFAKTUR
Die Kraft der Elemente Seite 54

KUKO ROSENHEIM
Kultur-Tipps 2026/2027 Seite 58







IMPRESSUM

OVB GmbH & Co. KG - Hafnerstraße 5 - 13, 83022 Rosenheim

Druck: Aumüller Druck GmbH & Co. KG, Weidener Straße 2, 93057 Regensburg, www.aumueller-druck.de

Persönlich haftender Gesellschafter: OVB Verwaltungs GmbH, AG Traunstein, HRB 4818

Geschäftsführer: Oliver Döser, Bernd Stawiarski, Florian Schiller

Werbevermarktung (verantwortlich): Andrea Schaller

Werbevermarktung: OVB MEDIA Sales, Telefon 0 80 31/213 - 133, www.ovb-mediasales.de

Redaktion: Katharina Vähning

Layout: Melanie Fischberger, Sabine Kurz

Hufgetrappel
auf geschichtsträchtigem Boden



FOTO Günter Kratschmayer

Das herbstliche Spektakel auf der Königsinsel:
Wenn Tradition, Natur und Reitkunst auf Herreninsel verschmelzen

Als die ganz speziellen Jagdhörner – die Trompes mit ihren klassischen französischen Jagdsignalen – über die Insel klangen und das rhythmische Donnern der Hufe den Boden vor dem Königsschloss Ludwig II. erzittern ließ, erwachte eine der eindrucksvollsten Reittraditionen Bayerns zu neuem Leben.

Zur 69. traditionellen Schleppjagd auf derHerreninsel kamen rund 40 Reiterinnen und Reiter sowie etwa 30 Foxhounds, um auf der Königsinsel, die seit 2025 Teil des UNESCO-Welterbes ist, einen anspruchsvollen Geländeritt zu bestreiten.

Die Zuschauer werden Teil des Geschehens

Gerade auf der Herreninsel besitzt die Schleppjagd einen besonderen Reiz: Die Insel erlaubt es den Besucherinnen und Besuchern, viele Abschnitte der Jagd zu Fuß hautnah mitzuerleben. Familien, Spaziergänger, Pferdefreunde und Fotografen suchen sich entlang der Strecke ihre Plätze. Manche kennen den Ablauf genau und wissen, an welchem Hindernis besonders eindrucksvolle Szenen zu erwarten sind. Andere hören zunächst nur die Jagdhörner aus der Ferne – dann erscheint die Hundemeute, kurz darauf folgen die Reiter. Oft bleiben nur wenige Sekunden, bevor die Szenerie wieder im herbstlichen Wald verschwindet. Besonders spektakulär sind die Sprünge über breite Baumstämme und Hecken. Pferd und Reiter müssen ihre Linie früh finden, das Tempo halten und im richtigen Moment abspringen. Ein Höhepunkt liegt am südöstlichen Ende der Insel: Dort führt ein Sprung unmittelbar in Richtung Chiemsee – ein Bild, in dem Landschaft und Jagdreiterei für Augenblicke ineinander übergehen. Historische Reittradition, Hundemeute und galoppierende Pferde ergeben ein Motiv, das Fotografen seit Jahrzehnten fasziniert.



FOTOS Günter Kratschmayer

Der berühmte Sprung bei Pauls Ruh und der Eichenbruch

Ein absoluter Höhepunkt ist traditionell der spektakuläre Sprung bei Pauls Ruh, der direkt in Richtung Chiemsee führt und Reitern wie Zuschauern den Atem raubt. Am Ende des anspruchsvollen Ritts wartet die traditionelle Auszeichnung: der Eichenbruch, der statt eines einfachen Zweigs überreicht wird. Er besagt und symbolisiert offiziell, dass Pferd und Reiter die traditionsreiche Jagd erfolgreich beendet haben.

Zeremonieller Auftakt vor dem Alten Schloss

Der Ablauf ist eingespielt: Bereits am frühen Morgen setzen die Pferdegespanne mit der Lastenfähre von Breitbrunn über, die Jagdgäste folgen mit den Linienschiffen ab Prien und Gstadt. Nach Eintragung ins Jagdbuch und dem bayerischen Jagdfrühstück formiert sich die Jagdgesellschaft um 11 Uhr zum feierlichen Stelldichein vor der Kapelle des Alten Schlosses. Die „Trompes de Bavière" begleiten den Auftakt mit klassischen französischen Signalen.

Anschließend sprechen die Jagdherrschaft, der Schirmherr, Bayerns Staatsminister und stellvertretender Ministerpräsident Hubert Aiwanger, sowie Toni Wiedemann, Präsident des Schleppjagdvereins von Bayern. Dr. Lothar Katz aus Seeon segnet Pferde, Reiter und Hunde. Die Jagdherrschaft mit Esther Höhn und Josef Ettenhuber, Schirmherr Staatsminister Hubert Aiwanger und Ehrengäste begleiten die Jagd in der Kutsche.

Sportlicher Geländeritt über 20 Kilometer

Um 11.30 Uhr beginnt der Aufgalopp. Die Equipage führt die Meute der spurensicheren Foxhounds an, die einer künstlich gelegten Duftspur folgen: eine moderne, unblutige Form der Jagdreiterei. Das Geläuf umfasst rund 20 Kilometer, gegliedert in acht Schleppen mit 28 Natur- und Geländehindernissen. Geritten wird in zwei Feldern. Die Reiterstaffel Rosenheim sorgt für zusätzliche Absicherung.







FOTOS Günter Kratschmayer



Halali vor königlicher Kulisse

Gegen 15 Uhr endet die Jagd auf der Schlossallee vor dem Neuen Schloss mit dem traditionellen Halali. Die Jagdherrschaft überreicht den erfolgreichen Teilnehmern den Eichenbruch und eine Erinnerungsschleife, Master und Präsident gratulieren mit dem Jagdknopf. Die Foxhounds erhalten beim Curée ihre verdiente Belohnung. Anschließend lädt die Jagdherrschaft zum Empfang und Jagdessen in die Schlossgaststätte des Alten Schlosses, bevor Pferde und Gäste wieder per Fähre und Linienschiff ans Festland zurückkehren.

Eine Tradition mit tiefen Wurzeln

Die Geschichte der Jagdreiterei auf Herrenchiemsee reicht weit zurück. Bereits im 18. Jahrhundert wird sie mit dem bayerischen Kurfürsten Max Emanuel verbunden.

In den 1950er-Jahren wurde auf der Insel ein Reit-, Fahr- und Ausbildungsstall unterhalten, in dem auch das sportliche Geländereiten und die Jagdreiterei gelehrt wurden. Im Herbst trafen sich die Reiter traditionell zur Herbst- oder Hubertusjagd, dem Schutzpatron der Reiter und Jäger. 1959 lud der damalige Reit- und Fahrlehrer Herr Spiegel, bekannt für seinen militärischen Schliff, zur ersten Jagd auf Herrenchiemsee ein.

Die Veranstaltung gewann rasch an Zuspruch, sodass der damalige bayerische Ministerpräsident Franz Josef Strauß die Jagd Mitte der 1960er-Jahre zur Staatsjagd erhob – ein Titel, der rund zwei Jahrzehnte Bestand hatte. Organisiert wurden die Jagden damals durch Herrn Noll, den Nachfolger von Herrn Spiegel.

Die Jagdstrecke wurde in enger Zusammenarbeit zwischen den Jagdherren und der Schloss- und Gartenverwaltung Herrenchiemsee vorbereitet. Der Tierarzt Dr. Rainer Grassler aus Truchtlaching war ab 1990 bis zu seinem Ruhestand 2017 maßgeblich in den Hindernis- und Streckenbau eingebunden.



FOTOS Günter Kratschmayer

Seit 1990 wird auf der Herreninsel gemeinsam mit dem Schleppjagdverein von Bayern die heutige Form der Schleppjagd gepflegt. Dass dies auf einer Insel mit Schlossanlagen, Parklandschaft, Besucherbetrieb und besonderen Anforderungen an Natur- und Denkmalschutz möglich ist, erfordert eine enge Abstimmung zwischen Jagdherren, Schleppjagdverein und der Bayerischen Schlösser- und Seenverwaltung.

Internationale Strahlkraft und Verbundenheit mit Gut Ising

Aus den ursprünglich 16 bayerischen Jagdreitern entwickelte sich im Laufe der Jahrzehnte eine Veranstaltung mit internationaler Strahlkraft: Reiterinnen und Reiter aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, Frankreich und sogar aus Australien reisen für dieses Ereignis an den Chiemsee.

Aus der einstigen Ein-Tages-Jagd entstand schließlich ein ganzes Jagdwochenende im Chiemgau: am Freitag ein gemeinsamer Ausritt auf Gut Ising, am Samstag die große Schleppjagd auf der Herreninsel und am Sonntag der festliche Hubertusgottesdienst in der Wallfahrtskirche Mariä Himmelfahrt in Ising.

Eine besonders enge Verbundenheit pflegen die Gastgeber Esther Höhn und Josef Ettenhuber traditionell mit Gut Ising, das drei Tage lang für Reiter und Pferde als exzellenter Standort mit bester Bewirtung und Übernachtung dient.

Text Anton Hötzelsperger
Fotos Günter Kratschmayer





CHIEMGAU HOLZBACKOFEN

Feuer, Handwerk und echter Genuss.



Holzbacköfen und Feuerplattengrills –
entwickelt und gefertigt im Chiemgau.

MADE IN BAYERN

Mehr als ein Ofen –
ein Treffpunkt für Familie und Freunde.

Wenn Holz knistert und der Duft von Pizza, Brot oder Braten durch den Garten zieht, entsteht echte Lebensqualität.
Chiemgau Holzbacköfen verbindet traditionelles Handwerk mit robustem Metallbau.
Gefertigt bei Lexhauser Maschinenbau in Altenmarkt – einem Familienunternehmen
mit über 20 Jahren Erfahrung im Sondermaschinenbau.

HANDGEFERTIGT IM CHIEMGAU



LX-90

Flexibel und mobil

Der mittelgroße Holzbackofen mit integrierten Rollen. Für Pizza, Brot, Braten und vielseitige Genussmomente.

- Schamottfläche 75 x 50 cm
- Höhe 235 cm
- Breite 110 cm · Tiefe 65 cm

BACKEN · GRILLEN · RÄUCHERN



LX-120

Für die ganze Familie

Großzügige Schamottfläche und starke Leistung. Backen, Grillen und Räuchern – alles mit einem Gerät.

- Schamottfläche 115 x 70 x 6 cm
- Höhe 250 cm
- Breite 125 cm ohne Ablagen

ROBUST UND LANGLEBIG



FEUERPLATTENGRILL

Gemeinsam genießen

115 cm Grillplatte, zentraler Gussrost und Holzfeuer. Bei trockenem Holz in etwa 30 Minuten grillbereit.

- 10-mm-Grillplatte
- Gussrost inklusive
- Ideal für Garten und Events

Ausstellung & persönliche Beratung in Altenmarkt

Lexhauser GmbH & Co. KG · Forst 12 · 83352 Altenmarkt
08624 879168 · www.chiemgau-holzbackofen.de

ECHTER HOLZOFEN-GENUSS.

Weniger Verpflichtungen
Mehr Zeit für das Leben

Wie möchten wir eigentlich später wohnen? Diese Frage beschäftigt viele Menschen früher als gedacht. Beim Tag der offenen Tür in der Residenz Inzell erhielten rund 250 Besucherinnen und Besucher persönliche Einblicke in ein modernes Service-Wohnkonzept mitten im Chiemgau.

Manchmal beginnt eine wichtige Entscheidung mit einer ganz einfachen Frage: Wie möchte ich wohnen, wenn das eigene Haus irgendwann zu groß wird? Möchte ich weiterhin alles allein organisieren – oder wünsche ich mir Unterstützung, ohne dabei meine Selbstständigkeit aufzugeben?

Beim Tag der offenen Tür in der Residenz Inzell nutzten rund 250 Besucher die Gelegenheit, sich selbst ein Bild zu machen. Bei Rundgängen durch die Apartments und Gemeinschaftsräume wurde deutlich: Es geht nicht darum, möglichst viel Hilfe in Anspruch zu nehmen, sondern um die Freiheit, selbst zu entscheiden. „Wir möchten einen Ort schaffen, an dem Menschen selbstständig und nach ihren eigenen Vorstellungen leben können – mit der Sicherheit, dass Unterstützung da ist, wenn sie gebraucht wird“, erklärt Robert Beck.







Privatsphäre und Gemeinschaft im Chiemgau

Die Bewohner führen ihren eigenen Haushalt in den persönlichen vier Wänden und gestalten ihren Alltag individuell. Ein Serviceteam vor Ort steht von Montag bis Freitag bei Fragen zur Seite, während stilvolle Gemeinschaftsbereiche Raum für Begegnungen bieten. Die Lage mitten im Chiemgau verbindet dabei Natur und Bergwelt mit einer lebendigen Ortsgemeinschaft.

„Wer sich frühzeitig informiert, kann in Ruhe vergleichen und selbst entscheiden, wie das nächste Kapitel des Lebens aussehen soll“, so Beck. Der erste Schritt beginnt oft mit einem unverbindlichen Blick hinter eine neue Tür.

Residenz Inzell
Aurica Service Living
Schulstraße 4
83334 Inzell

Telefon 08665/577 99 77
www.service-living.de

Die RESIDENZ INZELL kennenlernen

Persönliche und unverbindliche Besichtigungen sind nach Terminvereinbarung möglich.
Telefon 08665/577 99 77

Chiemsee-Schifffahrt

Mit Herz und Tradition über das „Bayerische Meer“





Seit Generationen steht die Chiemsee-Schifffahrt für gelebte Tradition, echte Gastfreundschaft und unvergessliche Momente auf dem Wasser. An 365 Tagen im Jahr bringt sie Einheimische und Gäste sicher und zuverlässig zur Herreninsel und zur Fraueninsel. Dabei verbindet sie Natur, Kultur und bayerische Lebensart auf ganz besondere Weise.

Und jetzt im Herbst sind die Sonnenuntergänge besonders schön. Die Sonne verschwindet langsam hinter den Bergen und taucht den Chiemsee in goldenes Licht. Vom Schiff aus lässt sich dieses Naturschauspiel ganz entspannt erleben. Ein Anblick, der lange in Erinnerung bleibt.

Ein Höhepunkt der Vorweihnachtszeit ist der Christkindlmarkt auf der Fraueninsel an den ersten beiden Adventswochenenden. Die Überfahrt mit dem Schiff gehört dabei bereits zum Erlebnis. Bei einem wärmenden Glühwein an Bord lässt sich die Fahrt besonders gemütlich genießen. Auf der Fraueninsel angekommen, warten festlich geschmückte Stände, handgefertigte Geschenkideen und weihnachtliche Köstlichkeiten. Der Christkindlmarkt zählt zu den schönsten Weihnachtsmärkten der Region.

Ob bunter Herbst, ruhige Wintertage, romantische Sonnenuntergänge oder festliche Weihnachtsstimmung: Der Chiemsee zeigt sich in dieser Jahreszeit von seiner schönsten Seite. Eine Schifffahrt bietet die Möglichkeit, die besondere Atmosphäre ganz entspannt zu erleben. Einfach einsteigen, den Blick schweifen lassen und den Alltag für ein paar Stunden hinter sich lassen. So wird aus einer kleinen Auszeit ein erholsames Erlebnis am Chiemsee.

Chiemsee-Schifffahrt
Ludwig Feßler KG
Seestraße 108
83209 Prien am Chiemsee
Telefon: +49 (0)8051 / 60 9 - 0
Telefax: +49 (0)8051 / 62 943
info@chiemsee-schifffahrt.de
www.chiemsee-schifffahrt.de

Leinen los!

Mit Schiffskapitän Bernhard über den Chiemsee



FOTO Manfred Antranias Zimmer/Pixabay

Dreimal ertönt der satte Klang der Schiffshupe im Hafen Prien-Stock. Routiniert blickt Kapitän Bernhard Obinger (46) aus Gstadt beim Rückwärtsfahren in die Seitenspiegel, ehe er Ruder legt, um die MS Irmingard Richtung Herreninsel zu lenken. „Oops, jetzt habe ich das wichtigste vergessen," lacht er. Seine Sonnenbrille. An sonnigen Tagen ist Augenschutz ganz wichtig.

Dass er selbst mal große Schiffe steuert, habe er so nicht geplant, erzählt er bei einem Kaffee. Den hat er noch für sich kurz vor der Abfahrt im Schiffskiosk besorgt. Es ist ein mittlerer Frühsommertag, und schon jetzt, mitten unter der Woche, ahnt man, dass die vermeintlichen Menschenmengen, die sich am Hafen tummeln, nur der Auftakt sind für zahlreiche Besucher, die sich auf der Inseltour-West oder auf der großen Chiemseetour an der Schönheit der Landschaft erfreuen wollen. Dazu kommen noch die Mitarbeiter auf den Inseln, seien es die Restaurant-Angestellten, die Museumswärter, die Schlossführer, der Postbote oder der Eisverkäufer, die alle die Fährverbindung nutzen.

„Ab 6 Uhr beginnt im Sommer unser Dienst," berichtet Obinger. Seit 2013 arbeitet er beim Feßler, wie sie hier alle den Priener Familienschifffahrtsbetrieb nennen. Ursprünglich hat er Elektriker gelernt. Er war auch 17 Jahre lang als solcher tätig, aber irgendwann habe er sich gefragt, ob es den Druck, die Baustellen, die viele Fahrerei brauche. Schon sein früh verstorbener Vater habe beim Feßler gearbeitet: „Kleiner Vorgeschmack also", lacht er.

Als dort ein Elektriker gesucht wurde, habe er sich beworben, und wurde genommen. Ihm gefällt die Arbeit aus mehreren Gründen. Es sei „schön, für einen Familienbetrieb zu arbeiten" und die Arbeit sei sehr abwechslungsreich. Im Sommer lenkt er die Schiffe und im Winter nimmt er sich der Wartung der Schiffe auf dem Trockendeck an oder hilft auf den auch im Winter verkehrenden Schiffen aus.



FOTOS Elisabeth Kirchner

Aber das Schönste sei der Ausblick. Jeder Tag ist anders, jede Stunde, die Jahreszeiten, das Licht, die Stimmung am See, das Wetter. Obinger gerät ins Schwärmen. „Und nach Hause ist es auch nicht weit." Der zweifache Familienvater aus Gstadt fühlt sich rundum zufrieden. An diesem Tag fährt er die MS Irmingard, ein auf 755 Passagiere (davon 460 Sitzplätze) ausgerichtetes Schiff. Gut 44 Meter lang, 7,69 Meter breit, 1,31 Meter Tiefgang und 220 Tonnen Gewicht, fasst er die wichtigsten Daten zusammen.



Eine Flotte mit Geschichte und Charakter

Je nach Dienstplan ist er auch für die anderen Schiffe eingeteilt. Die Flotte der Chiemsee-Schifffahrt Ludwig Feßler KG – ein privates Unternehmen mit Sitz in Prien am Chiemsee, das die Fahrgastschifffahrt auf dem Chiemsee und die Chiemsee-Bahn betreibt und das 1848 von Joseph Feßler gegründet wurde – besteht aus 14 Schiffen, berichtet Obinger. Die sind alle unterschiedlich groß: Von der kleinen, nur 55 Personen fassenden „Birgit" bis hin zur großen gut 1.000 Passagiere fassenden „Edeltraud." Und ob dem Kapitän nun „Siegfried", „Stefanie" oder „Rudolf", die jeweils 350 Passagiere fassen, auf dem Wasser entgegenkommt, erkennt er sofort: Die Dachform, die Luken, die Außensitzflächen seien jeweils anders gestaltet.

Gerade eben fährt die „Berta" vorbei. Die Passagiere, die dort an Deck sitzen, winken herüber. Obinger nickt freundlich zurück, winkt seinem Kapitänskollegen, ehe er wieder den Blick nach vorn richtet. Das Armaturenbrett, der große Fahrstand, weist drei Monitore auf: Tiefe, Geschwindigkeit, Füllstand für Diesel, Trink- und Kühlwasser, Öldruck, Batterie, und diverse andere Daten hat er hier im Blick.



FOTO Markt Prien

Lenkrad, Fußpedale, Funkgerät, Kameras, Seitenspiegel und Joysticks ergänzen das Equipment. Alles wird vor Abfahrt gecheckt. Zwei Matrosen haben heute mit ihm Dienst an Bord der Irmingard. Dazu noch die Bedienung im Schiffskiosk. Um 10 Uhr morgens ist das Schiff noch nicht voll ausgelastet. Rund 70 Passagiere wollen auf die Herreninsel oder weiter zur Inseltour-West.

Für jeden haben die Matrosen schon beim Einsteigen ein nettes Wort übrig, helfen beim Schieben von Kinderwägen, Rollstühlen, Koffern und Rädern, sparen auch nicht mit manch neckischen Zurufen zu den Kollegen auf den anderen Schiffen im Hafen.

Nachdem die Brücke eingezogen ist und Obinger dreimal das Signal gesetzt hat, werden geschickt die Taue an der Hafenmole während des Ablegemanövers gelöst. Das Außenthermometer zeigt 26 Grad, die Sonne scheint, die Geschwindigkeit beträgt gemächlich anmutende 19,2 km/h und das Schiff hat 2,1 Meter Wasser unterm Kiel auf der Höhe der Seekapelle. Das passe schon, meint der Kapitän. Die Stelle kenne man, an anderen Stellen sei es heuer viel ärger. „Der See hat zu wenig Wasser," seufzt Obinger. Schon jetzt im Frühsommer gebe es Tage, an denen die Chiemseeschifffahrt nicht mehr die Häfen in Seebruck und Übersee / Feldwies anlaufen könne.

Die beiden Matrosen machen sich derweil bereit für das Anlegemanöver auf der Herreninsel.

Der dortige Hafenwart grüßt freundlich, während Obinger sein Schiff „einparkt". Ganz viele Passagiere wollen aussteigen, einige wenige warten bereits am Steg für die Weiterfahrt auf die Fraueninsel. „Das werden später am Tag noch viel mehr", so Obinger. Dabei machen eher das Frühjahr und der Herbst die Hauptsaison aus, „im Sommer, wenn es zu heiß ist, gehen die Touristen lieber baden." Nur die Busse, die könnten sich nicht nach dem Wetter richten: „Die kommen halt, wann immer die Tour an den Chiemsee geplant ist."



FOTOS Elisabeth Kirchner





FOTO Manfred Antranias Zimmer/Pixabay

Und schon lässt Obinger die Schiffshupe wieder dreimal ertönen. Das rückwärtsfahrende Schiff beansprucht einigen Raum für das Wendemanöver. „Mei schau, wie schön der Kirchturm in der Sonne strahlt," deutet Obinger auf das Wahrzeichen der Fraueninsel. Eine friedliche, geruhsame Stimmung herrscht auf dem See. Eine Frau auf einer Luftmatratze gleitet in sicherem Abstand vorbei, vier Segelboote sind unterwegs, zwei Angler in einem Boot halten ihre Ruten. E-Boote cruisen auf dem Chiemsee vorbei. Die Fahrer bekommen eine Einweisung vorab, merkt Obinger an, und die Segler müssen Kurs halten. Aber halten sich wirklich alle auf dem See an die Schifffahrtsregeln? „Mei", antwortet Obinger bedeutungsvoll. „Vernünftig, unvernünftig, das gibt's überall, auch bei den SUPlern…" An der Südspitze vorbei gehts zum Hafen der Fraueninsel. Kurzer Stopp für den Aus- und Einstieg und schon geht's weiter Richtung Gstadt.

Hier herrscht jetzt schon mehr Andrang. Der Stegwart wiederholt mantraartig: „Zur Fraueninsel bitte rechts, zur Herreninsel und weiter nach Prien bitte links." Gelassenheit brauche es schon in dem Job, sagt Obinger. Innere Ruhe, beispielsweise wenn Segler kreuzen oder wenn Unwetter und Nebel aufziehen. Und Fingerspitzengefühl, was Wind, Strömung und Geschwindigkeit betrifft sowie ein gewisses, technisches Verständnis. Kurz vorm Ablegen eilen zwei ältere Ehepaare heran: „Halt, wir wollen auch noch mit." Aber irgendwann ist auch Schluss mit der Gutmütigkeit. Das Personal der Schifffahrt muss sich schließlich an den Fahrplan halten.

Als der Schaufelraddampfer elegant auf der Rückfahrt Richtung Prien vorbeifährt, meint Obinger, dass er die „Ludwig Fessler" noch nie gesteuert habe. Am Ende der Fahrt hat man eine sehr klare Ahnung davon, was Bernhard Obinger an seiner Arbeit so liebt. Linkerhand grüßt die Chiemgauer Alpenkette, vorne gleißt im Sonnenlicht das Alte Schloss, das Augustiner-Chorherrenstift. Diese Landschaft kann er genießen und das jahrein, jahraus: Die Arbeit als Schifffahrtskapitän sei einfach „etwas Besonderes." Zurück an Land, in Prien-Stock, sagt Obinger noch, dass er kein eigenes Boot hat: „Da mag ich meine Ruhe haben."

Text Elisabeth Kirchner



Stephan Michl von Classic Times. Marco Michl von der Goldstube.





HOMESTAGING





DIE IMMO MACHERIN

Die Eigenmarke aus dem Hause
von Poll Immobilien Chiemsee

www.DieImmoMacherin.de



VON POLL IMMOBILIEN



VON POLL IMMOBILIEN
CHIEMSEE

Bernauer Straße 23 | 83209 Prien am Chiemsee
T. + 49 8051 961880-0 | chiemsee@von-poll.com

www.von-poll.com/chiemsee

ANKOMMEN UND AUFLEBEN – WENN **WOHNTRÄUME** AM CHIEMSEE WAHR WERDEN

Ein geschultes Auge für Design, tiefes Einfühlungsvermögen und echte Begeisterung: Bei VON POLL IMMOBILIEN Chiemsee geht es um weit mehr als Quadratmeter – im Mittelpunkt steht ein unverwechselbares Lebensgefühl und das passende Zuhause. Die Suche nach der perfekten Immobilie gleicht oft der Nadel im Heuhaufen. Cornelia Král und ihr Team in Prien begleiten Käufer sowie Verkäufer deshalb hochpersönlich. Als nahbare „Boutique-Agentur" verbindet das Büro familiäre Atmosphäre und regionale Expertise mit einem weltweiten Netzwerk aus über 400 Shops eines der führenden Immobilienhäuser Europas.

Heimatliebe kombiniert mit Expertise

Geführt wird der Standort von den geprüften freien Sachverständigen Cornelia Král (Immobilien-Ökonomin GdW) und ihrem Ehemann Bernd Král. Beide teilen von klein auf eine Leidenschaft für Architektur. Im Chiemgau verwurzelt, ist die Region zwischen Chiemsee und Sachrang ihre Herzensheimat. Im Städtedreieck München, Salzburg und Kitzbühel vereint die Region Alpenpanorama und Seenlandschaft. Das Angebot reicht von charmanten Ferienapartments über urbane Eigentumswohnungen bis hin zu repräsentativen Uferanwesen mit privatem Steg.

Räume mit Seele und kreative Inszenierung

Neben der Vermittlung schlägt das Herz von Cornelia Král für die Raumgestaltung. Als Diplomgestalterin für Farbe & Raum veredelt sie seit 2010 unter der Marke „Die ImmoMacherin" Urlaubsdomizile – von der Fischerhütte bis zum historischen Bauernhof. Gemeinsam mit Handwerkern und Architekten entstehen maßgeschneiderte Unikate. Ein starker Verkaufshebel ist zudem das professionelle Home Staging (vor Ort oder virtuell): Es schafft eine einladende Atmosphäre, macht Räume greifbar und sorgt nachweislich für schnellere Verkäufe sowie bessere Erlöse.

Inspiration direkt aus der Natur

Neue Ideen schöpft Cornelia Král beim Segeln auf dem Chiemsee oder an ihren Lieblingsorten wie dem Hochfelln, Chieming und Seebruck. Diese Begeisterung für die Region fließt täglich in die Arbeit ein – damit Wohnträume in einer der schönsten Landschaften Deutschlands Realität werden.

Buntes Laub und Ruhe

Ein Rundgang verbindet Natur und Geschichte



FOTO Chiemsee-Alpenland Tourismus, Thomas Kujat

Schon die Überfahrt gehört zum Erlebnis. Während das Schiff die Fraueninsel ansteuert, rücken der markante Campanile, die Dächer des kleinen Inseldorfes und das Ufer immer näher. Wer anlegt, lässt Verkehrslärm und Hektik erst einmal zurück: Autos und Fahrräder gibt es auf der Fraueninsel nicht. Gerade im Herbst passt diese Ruhe perfekt zur Jahreszeit. Viel Planung braucht es für einen Spaziergang nicht. Der Rundweg um die Insel ist rund 1,7 Kilometer lang und laut Chiemsee-Alpenland Tourismus in etwa 25 Minuten zu schaffen. Wer allerdings immer wieder am Ufer stehen bleibt, den Blick über den See schweifen lässt oder einen Abstecher zu den Sehenswürdigkeiten macht, kann problemlos deutlich mehr Zeit verbringen.

Zwischen Kloster, Fischerdorf und See

Zu den prägenden Orten der Fraueninsel gehört das Kloster Frauenwörth, dessen Geschichte bis ins 8. Jahrhundert zurückreicht. Direkt daneben erhebt sich der freistehende Campanile am Marienmünster – eines der bekanntesten Motive am Chiemsee. Auch die karolingische Torhalle erinnert an die lange Geschichte der Insel.

Doch gerade beim langsamen Gehen zeigt sich, dass der Reiz der Fraueninsel nicht allein in ihren Sehenswürdigkeiten liegt. Kleine Wege führen vorbei an Häusern und Gärten, immer wieder öffnet sich der Blick aufs Wasser. Bis heute gehört auch die Fischerei zum Inselleben: Nach Angaben des Tourismusverbands leben noch mehrere Familien davon.

Im Herbst bekommt dieser Rundgang seinen ganz eigenen Charakter. Das Licht wird weicher, die Farben kräftiger, und an ruhigeren Stellen scheint der Chiemsee plötzlich ganz nah. Mal fällt der Blick hinüber zum Festland, mal Richtung Berge. Genau deshalb lohnt es sich, den kurzen Weg nicht als sportliche Runde zu verstehen, sondern als Einladung, bewusst langsam unterwegs zu sein.

Die Fraueninsel ist ganzjährig mit der Chiemsee-Schifffahrt erreichbar, unter anderem von Prien und Gstadt aus. Wer einen klassischen Herbsttag am Chiemsee sucht, braucht hier nicht viel mehr als etwas Zeit – und die Bereitschaft, sich auf das ruhige Tempo der Insel einzulassen.



FOTO IMAGO

Herbstzauber auf der Herreninsel

Genuss im Schlosscafé



FOTO MH PHOTOGRAPHY Manfred Huber
NEUES SCHLOSS HERRENCHIEMSEE, „BAYERISCHE SCHLÖSSERVERWALTUNG"



FOTO Christopher Hoffmann-Gill

Wenn sich der Sommer verabschiedet und der Herbst einzieht, zeigt sich die Herreninsel von einer ihrer schönsten Seiten. Farbenfrohe Wälder, klare Luft und der Blick auf die Chiemgauer Alpen laden dazu ein, die Insel zu Fuß zu entdecken.

Schon die etwa viertelstündige Überfahrt mit dem Schiff stimmt auf den Ausflug ein. Auf der Insel führen zahlreiche Wege durch alte Baumalleen und herbstliche Wälder, vorbei an prachtvollen Bauten und weitläufigen Gartenanlagen.

Mit dem Neuen Schloss Herrenchiemsee schuf König Ludwig II. auf der Insel eines seiner eindrucksvollsten Bauwerke. Heute zählt das weltberühmte Schloss zum UNESCO-Welterbe.

Während oder nach dem Spaziergang lädt das Schlosscafé im Nordflügel des Neuen Schlosses zum Verweilen ein. Regionale Schmankerl, warme Gerichte, Snacks, Kaffee und Kuchen sowie erfrischende Drinks sorgen für eine genussvolle Pause. Bei schönem Wetter lockt die Schlossterrasse mit Blick auf die Park- und Brunnenanlage. An kühleren Tagen bieten das gemütliche Kaminzimmer und das stilvolle Restaurant Juno den passenden Platz für eine Auszeit.

Egal zu welcher Jahreszeit: Das Schlosscafé bietet mit seiner einzigartigen Lage einen besonderen Rahmen für Hochzeiten, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen und Tagungen.

Unser Tipp: Sonntags ist Waffeltag im Schlosscafé. Frisch gebacken sind die Waffeln die süße Krönung eines Herbstspaziergangs.



FOTO MH PHOTOGRAPHY Manfred Huber



FOTO mit Gemini generiert

Schlosscafé Herrenchiemsee
Neues Schloss
83209 Herrenchiemsee
Tel. +49 - (0) 80 51 - 96 88 34
info@schlosscafe-herrenchiemsee.de
www.schlosscafe-herrenchiemsee.de

Zwischen Handwerkskunst und Innovation

„Es muss einfach nur gut sein“



FOTO Rainer Nitzsche

Altüberlieferte Levante-Esskultur und bayerisches Handwerk: Wie Steffen Schappert mit seinem Team zwei kulinarische Traditionen kunstvoll bespielt.

Wer Steffen Schappert in der Küche beobachtet, erlebt einen Koch, der auf seinen Geruchssinn vertraut. Oft braucht er keinen Löffel, um zu wissen, ob ein Gericht passt. Er zieht den Duft ein, der aus den Töpfen steigt.

Stimmt das Aroma, stimmt das Gericht. Es ist eine Arbeitsweise voller Vertrauen in das gelernte Handwerk. Geformt und verfeinert durch jahrzehntelange Erfahrungen in zahlreichen Ländern dieser Welt und seiner Pfälzer Heimat.

Als kulinarischer Direktor verantwortet der 50-Jährige die Ausrichtung der Restaurants im Yachthotel Chiemsee. Zwei unterschiedliche Welten unter einem Dach. Während das KITZ traditionelle bayerische Küche in den Mittelpunkt stellt, ist das BLU von mediterranen und levantinischen Einflüssen geprägt.

Dabei ist die Gastronomie des Yachthotels mitsamt dem Traumblick über den See und die majestätischen Berge kein abgeschottetes Terrain: „Wir sehen uns nicht als klassisches Hotelrestaurant. Wir sind ein Haus mit einem breiten kulinarischen Angebot, das für jeden offensteht – Einheimische, Tagesausflügler und Hotelgäste.“

Privat schöpft Schappert Kraft auf einem kleinen Bauernhof mit eigenem Garten.

Dieser Rückzugsort dient ihm als Experimentierfeld und Inspirationsquelle: Dort hat er unter anderem die kulinarischen Qualitäten heimischer Hölzer entdeckt.



FOTO Steffen Schappert



Um den komplexen Harz-Aromen auf die Spur zu kommen, lässt er die jungen Triebe von Johannisbeersträuchern in Saucen oder Nachspeisen mitkochen. Für Schappert sind solche pflanzlichen Holz-Aromen natürliche Geschmacksträger – ähnlich wie Zimt –, die feinen Nuancen Tiefe verleihen.

Vom Dorf in die Küchen der Welt

Schapperts Weg an den Chiemsee verlief alles andere als geradlinig. Aufgewachsen in einem 200-Seelen-Dorf in der Pfalz, zog es ihn schon früh an den Herd. Während andere Jungen zur Holzarbeit in den Wald fuhren, blieb er lieber bei der Mutter in der Küche.

Die Neugier auf Geschmack und dessen unzähligen Varianten begleitete ihn durch die Lehrjahre und hinaus in die Welt. Stationen in New York, Amsterdam, auf Mallorca und rund zehn Jahre in Israel schärften – und weiteten – seinen Blick. Für die meisten Spitzenköche gibt es einen prägenden Meilenstein in der beruflichen Karriere: Für Steffen Schappert war es London, wo er als Küchenchef für Yotam Ottolenghi, dem berühmten Vorreiter der modernen Levante-Küche, arbeitete.

Die Kulinarik des östlichen Mittelmeers hinterließ bleibende Spuren. Was Schappert bis heute unvermindert fasziniert, ist die Reduktion auf das Wesentliche statt vorgefertigter Würzmischungen. „Gewürzmischungen in Supermärkten sind oft nur für Touristen gemacht. In den Ländern selbst kaufen die Menschen frische Zutaten und lassen sich Gewürze a la minute mahlen“, so Schappert.



FOTOS Rainer Nitzsche



Burrata & Heritage-Tomaten
FOTO Yachthotel



Marinierte Aubergine
FOTO MH PHOTOGRAPHY
Manfred Huber



Pasta mit Meeresfrüchen
FOTO MH PHOTOGRAPHY
Manfred Huber



Wiener Schnitzel
FOTO Yachthotel



Rosmarin Crême Brûlée
FOTO MH PHOTOGRAPHY
Manfred Huber



FOTO Rainer Nitzsche

Diese Philosophie setzt er im Restaurant BLU um. Hier dominiert Olivenöl, während Butter bewusst außen vor bleibt. „Sie werden bei mir im BLU kein Gericht finden, in dem Butter ist“, betont Schappert. Statt schwerer Soßen stehen klare Aromen, gegrilltes Fleisch, Fisch und Gemüse im Vordergrund. Ein Klassiker ist die geschmorte Aubergine mit Hummus und Labaneh, die direkt über offenem Feuer geröstet wird, bis die Haut leicht anschmort. „Das gibt diesen rauchigen Geschmack. Viele Gäste wissen diese Zubereitung heute zu schätzen.“

Zwei Konzepte, eine klare Kante

Gänzlich anders präsentiert sich das KITZ: Hier geht es um regionale Verankerung und bayerische Tradition – ohne Klischees. Wer einen Obazden bestellt, bekommt ein Kulturgut nach klassischem Rezept: „In dem Moment, in dem ich die Gewürze ändere, ist es kein Obazda mehr, sondern eine Frischkäsezubereitung.“



FOTO Yachthotel

Gleichzeitig erlaubt er sich zeitgemäße Interpretationen.

Die Birne Helene baut er geschmacklich auseinander: Das Dessert kommt als Schokoladensoufflé-Törtchen mit Birnensorbet und Vanille-Coulis auf den Tisch. Auch beim Wiener Schnitzel geht Schappert eigene Wege. Da die Gäste unterschiedliche Vorlieben mitbringen, dürfen sie sich die Beilagen selbst zusammenstellen. „Ich bin ein Koch, der kein Problem mit Umbestellungen hat. Wenn der Gast das so möchte, ermöglichen wir ihm das.“

Die Zutaten stammen überwiegend aus der Region. Der Fisch kommt, wenn möglich, direkt aus dem Chiemsee, das Wildfleisch unter anderem von einer Zucht auf der Herreninsel. Bei Gemüse verlässt sich Schappert auf feste Partner aus der Nachbarschaft.
Gibt es beim lokalen Bauern frische Zucchini-Blüten, wandern sie kurzfristig auf die Speisekarte – unversiegelt in der Holzkiste geliefert statt in Plastik verpackt.

Die Region endet für Schappert nicht an der Staatsgrenze. Beim Fleisch arbeitet er mit einem Lieferanten aus dem nahegelegenen Salzburg zusammen. „Das ist für uns viel näher als Augsburg oder der Bayerische Wald. Ich kenne die Höfe und weiß genau, woher das Fleisch kommt.“



FOTO Rainer Nitzsche

Trotz der Gesamtverantwortung lehnt Schappert den Starkult ab, der in der Gastronomie oft um einzelne Köche betrieben wird. Für ihn zählt das Gefüge hinter den Kulissen. „Jeder Küchenchef ist nur so gut wie sein Team“, stellt er klar. „In Kochsendungen wird oft nur eine Person in den Vordergrund gerückt. Aber niemand kann das alleine stemmen.“ In der Küche arbeitet eine internationale Mannschaft.

Die Mitarbeiter kommen aus Deutschland, Österreich, Slowakei, Aserbaidschan, Ungarn, Madagaskar und Sri Lanka. Als Souschef hat Schappert ein 20-jähriges Nachwuchstalent eingesetzt, der seine Ausbildung im Haus absolvierte. „Er hat das Zeug dazu und ist mit enormem Engagement dabei. Man muss jungen Leuten Vertrauen entgegenbringen und Verantwortung übergeben.“



FOTO Yachthotel

Ebenso wichtig ist Schappert der direkte Bezug zum Service und den Gästen. Ein gelungenes Feedback braucht keine Kritiker-Vokabeln. Wenn ältere Stammgäste nach dem Essen vorbeikommen und sagen, sie hätten lange nicht mehr so gut gegessen, ist das für den erfahrenen Koch die größte Bestätigung.

Die Jahreszeiten geben den Takt vor. Mit dem Wechsel der Jahreszeiten verändert sich das Geschehen in der Küche. Während im Hochsommer leichte Gerichte dominieren, zieht jetzt im Herbst die Zeit der geschmorten Gerichte, der Kürbis-Variationen, Pilze und Wildspezialitäten ein. Schappert beobachtet diesen Wandel gelassen. Für ihn ist die Chiemsee-Region längst kein reines Sommerziel mehr.

Die Saisonen entzerren sich zusehends, denn der Chiemgau zieht das ganze Jahr über Gäste an. Für Steffen Schappert und sein Team bedeutet das vor allem eins: Handwerklich solide zu arbeiten, die eigenen Werte nicht für Trends zu opfern und jeden Tag in der Küche das Beste zu geben.

Text Katharina Vähning



YACHTHOTEL
CHIEMSEE

HEIMAT GENIESSEN

mit allen Sinnen.



Restaurant

KITZ

Bayerische Küche.
Mit eigener Handschrift.



Restaurant

BLU

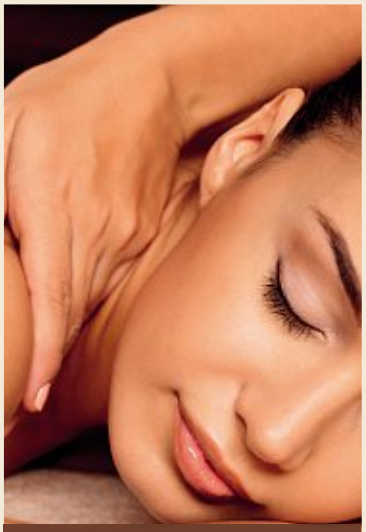
Levantinisch-mediterran.
Vielfältig & raffiniert.



INDOOR

GOLF

Spielen. Trainieren.
Abschalten.



DAY SPA

& Treatments

Entspannen. Auftanken.
Wohlfühlen.

MEHR ERFAHREN

Wir freuen uns auf Sie!

Yachthotel Chiemsee GmbH • Harrasser Str. 49 • 83209 Prien a. Chiemsee
T: +49 (0) 8051 696-0 • E: info@yachthotel.de • www.yachthotel.de

Geschäftsführerin: Katharina Reh-Essiger • Sitz der GmbH: Prien am Chiemsee • Amtsgericht Traunstein HRB 16019
USt-IdNr.: DE 131 203 027 • Aufsichtsbehörde: Regierung von Oberbayern
Bildnachweise: MH PHOTOGRAPHY Manfred Huber | Adobe Stock | Yachthotel Chiemsee

Willkommen bei Freunden: Golf in Höslwang



Zwischen Chiemsee, Alpen und entspannten Runden

Manchmal braucht es gar nicht viel, um für ein paar Stunden aus dem Alltag auszusteigen: ein bisschen Zeit, viel Grün und einen Ort, an dem der Blick ganz automatisch in die Ferne wandert.

Genau das findet man im Golfclub Höslwang zwischen Chiemsee und Alpen. Auf rund 90 Hektar fügt sich der 18-Loch-Platz in die Landschaft, als wäre er schon immer da gewesen: Wiesen, Waldstücke und alte Baumbestände begleiten die Spielbahnen, dazwischen öffnen sich immer wieder weite Panoramablicke Richtung Alpen.

Sportlich, aber nicht steif

Wer bei Golf noch an strenge Etikette und geschlossene Gesellschaft denkt, wird in Höslwang schnell eines Besseren belehrt. Natürlich geht es um Birdies, Pars und manchmal um den einen Ball, den man lieber nicht im hohen Gras gesucht hätte. Vor allem aber geht es um gemeinsame Runden, kleine Duelle unter Freunden, einen lockeren Plausch auf dem Fairway – und die Frage, wer anschließend als Erster die Tische auf der Clubterrasse ansteuert.

Ambitionierte Golfer finden hier eine sportliche Herausforderung, Freizeitspieler ihre entspannte Runde und Gäste vom ersten Moment an einen Platz, an dem sie sich rundum willkommen fühlen.

AUF EINEN BLICK

18	72	90
Loch	Par	Hektar

Als Gast spielen

18 oder 9 Loch, Schüler & Studenten ermäßigt. Startzeiten buchen per App, Mail oder telefonisch.

Für jedes Spielniveau

Schnupperkurse, Platzreife-Kurse, Kinder- & Jugendtraining, Mannschaftstraining.

Einkehren

Restaurant „Da Gigi“ – auch für Nicht-Golfer. Italienische Küche direkt am Golfplatz.

MITGLIED WERDEN

Einstiegsangebot: Den Rest der Saison 2026 kostenfrei spielen und bis zu 500 € Preisvorteil für 2027 sichern. Ab 2027 spielen Voll- und Wochentagsmitglieder zusätzlich kostenfrei im Golfclub München-Aschheim und im Golfclub München-Riem.





Golf kann jeder anfangen

Dem Club ist wichtig, die vermeintlich hohe Einstiegshürde abzubauen. Niemand muss auswendig wissen, welcher Schläger wofür gedacht ist oder was Fachbegriffe wie Birdie, Handicap und Pitch bedeuten. Beim Schnupperkurs reicht es völlig, unbeschwert an die Sache heranzugehen: Ausrüstung wird gestellt, Vorkenntnisse braucht es keine.

Und dann passiert oft das, womit viele im ersten Moment gar nicht gerechnet haben: Der Ball fliegt. Vielleicht landet er nicht sofort kerzengerade, aber dieses eine gute Gefühl im perfekten Treffmoment reicht meistens schon aus, um die Faszination zu spüren.

18 Löcher, die niemals gleich sind

Wer den Golfsport bereits für sich entdeckt hat, bekommt einen abwechslungsreichen 18-Loch-Meisterschaftsplatz geboten, der Konzentration ebenso verlangt wie ein feines Gespür fürs eigene Spiel. Kaum eine Runde gleicht der anderen – Wind, wechselndes Wetter und die eigene Tagesform verändern das Spiel auf jedem Meter. Genau darin liegt der Reiz: Golf lässt sich nicht einfach „abhaken“. Und während man versucht, den Ball möglichst nah an die Fahne zu bringen, legt man ganz nebenbei einige Kilometer an der frischen Luft zurück.

Und danach? Bleibt man noch ein bisschen

Am Ende ist es genau das, was einen Tag in Höslwang unvergesslich macht: nicht nur der Score auf der Karte, sondern vor allem die Stunden dazwischen. Gemeinsam unterwegs sein, lachen, den nächsten Schlag noch ein bisschen besser machen wollen – und nach der Runde feststellen, dass aus geplanten vier Stunden ein ganzer Tag geworden ist.

Wenn dann bei Sonnenschein auf der Clubterrasse die Runden noch einmal besprochen werden und der Blick über das weitläufige Grün schweift, weiß man, warum der Alltag hier so verlässlich Pause macht. Golf muss man schließlich nicht bis ins Detail verstehen, bevor man es probiert. Manchmal reicht es einfach, den ersten Ball zu schlagen.

Golfclub Höslwang im Chiemgau

Kronberg 4
83129 Höslwang
08075 714
info@golfclub-hoeslwang.de
www.golfclub-hoeslwang.de

Neugierig geworden?

Wo der Chiemgau schmilzt:

Der süße Hotspot am Platzl







Am historischen Platzl in Grabenstätt schaltet der Maître Confiseur, Sebastian Knuppertz, den Alltag aus und den Genuss auf Maximum. Seine SK Confiserie & Weinbar ist eine dynamische Genuss-Werkstatt, in der feines Handwerk, Präzision und süße Eleganz aufeinandertreffen – allen voran durch seine außergewöhnliche Schokoladenkunst.

Der legendäre Apfelstrudel und edle Pralinen

Das Herzstück der Confiserie ist das feine Konditorhandwerk. Ein echter Publikumsmagnet ist der traditionelle Apfelstrudel: Jeden Freitag kommen zahlreiche Besucher extra deshalb vorbei, um sich dieses frische Gebäck nicht entgehen zu lassen. Sobald die Tage kühler werden, schlägt die große Stunde der Pralinen. Die handgefertigten Schokoladenkunstwerke werden in der kühleren Jahreszeit mit viel Fingerspitzengefühl frisch gegossen und überzeugen durch exklusive Aromen von klassisch bis überraschend innovativ.

Ausgezeichnete Aufstriche und hausgemachtes Eis

Auch bei den Aufstrichen setzt Knuppertz Maßstäbe: Seine außergewöhnlichen, hausgemachten Brotaufstriche wurden 2025 und 2026 mit den renommierten German Chocolate Awards prämiert. Sie bringen geschmackvolle Highlights auf den Frühstückstisch und passen perfekt zur bevorstehenden Vorweihnachtszeit und zum Adventsbrunch.

In den warmen Monaten sorgt zudem das hauseigene Speiseeis für Abkühlung – hergestellt nach eigenen Rezepturen und selbstredend aus rein natürlichen Zutaten.

Traumhafte Hochzeitstorten, eine Candybar & edle Weine

Neben den täglichen Spezialitäten zaubert der Meister mit viel Liebe zum Detail individuelle Hochzeitstorten – jedes Stück ein optisches wie geschmackliches Unikat. Pünktlich zum Herbst schaltet die Confiserie noch einen Gang hoch. Das Angebot wächst stetig weiter: Eine stylische, mobile Candybar steht bereits in den Startlöchern und kann künftig auch für private Feiern gemietet werden.

Wenn sich der Tag dem Ende neigt, verwandelt sich das gemütliche Lokal unweit des Chiemsees schließlich in eine stilvolle Weinbar. Ob für den legendären Freitagstrudel, ausgezeichnete Aufstriche oder einen entspannten Abend bei edlen Tropfen: Wer in Grabenstätt vorbeifährt, sollte bei Sebastian Knuppertz unbedingt einen Stopp einlegen!





SK Confiserie & Weinbar „Am Platzl“
Markstraße 2
83355 Grabenstätt
0 86 61 / 4 57 04 99

Alte Spinnerei Kolbermoor

Leben im Park



Jetzt Musterwohnung besichtigen

Ein Quartier, das keine Wünsche offenlässt

// 39 Wohnungen von 40 bis 190 qm in 2 Häusern in diesem Bauabschnitt
// leben an einem der schönsten Industriedenkmäler Bayerns, zwischen Bergen und Seen
// Restaurants und Cafés z. B. Giuseppe e Amici, Capri fatto con amore, Peppe's Tagesbar, Brothaus Miedl, Konditorei Kuchenträume
// Supermärkte, Ärzte, Apotheken, Friseur, Physiotherapie, Post, Optiker, Boutiquen
// Kindergarten und Kinderkrippe
// ambulanter Pflegedienst
// Carsharing
// städtische Nahwärmeversorgung
// 45 Autominuten vor den Toren Münchens



MvB

EH 55 Förderdarlehen
100.000 Euro zu 2,71 %
3 Jahre tilgungsfrei
mehr unter www.kfw.de

PRINT-EXPOSÉ BESTELLEN

WEITERE INFOS

MvB Baukultur // 08031 90 11 90 // leben@mvb-baukultur.de // www.mvb-baukultur.de

Wenn Kälte für Wärme sorgt

Die Magie der Winterhochzeit am Chiemsee



Winterhochzeiten am Chiemsee brechen mit vielen Erwartungen und genau darin liegt ihr Reiz. Statt Sommerhitze und Champus prägen Kerzenlicht, klare Luft und warme Getränke die Feier. Zwischen schneebedeckten Bergen, Nebelschwaden über dem Wasser und knirschendem Frost entsteht eine Atmosphäre, die intimer, ruhiger und oft emotionaler ist als jede Hochzeit im Hochsommer.

Hochzeit am Chiemsee im Winter ist anders, besonders. Punsch und Glühwein statt Schampus, Kaiserschmarrn über dem Lagerfeuer, Wild statt Burger. Hochzeitsfotografin Miriam Wengler über Winterhochzeiten und Fotoshootings rund um das „bayerische Meer".

Die klassische Hochzeitssaison liegt irgendwo zwischen Mai und September – so war es zumindest lange Zeit. Doch immer mehr Paare entscheiden sich bewusst gegen den Sommer und für eine Feier in der kalten Jahreszeit. „Diese klassische Pause, die ich mal kannte, so zwischen November und März, die hatte ich jetzt schon gar nicht mehr", erzählt Hochzeitsfotografin Miriam Wengler. Immer wieder entschieden sich Paare dafür, im Winter zu heiraten. „Ich würde sagen, ja, da geht ein Trend hin."



Doch was genau macht eine Winterhochzeit so besonders? Für Miriam Wengler liegt es vor allem an der Atmosphäre. „Im Sommer ist irgendwie alles so leicht und lebendig, ausgelassen. Und die Winterhochzeit ist halt oft wärmer, gemütlicher, emotionaler“, beschreibt sie den Unterschied. Die Stimmung sei intimer, die echten Momente kämen stärker zur Geltung, weil man nicht so von den Dingen drumherum abgelenkt werde. „Die Familien, die Hochzeitsgesellschaft bleibt mehr beisammen.“ Viel Kerzenlicht, Lichterketten, eine gemütliche Stimmung – und mit etwas Glück Schnee dazu. Das alles habe seinen ganz eigenen Charakter, etwas Entschleunigtes, Bewussteres.

Wenn Nebel übers Wasser zieht

Fotografisch bietet die Region rund um den Chiemsee im Winter eine Kulisse, die ihresgleichen sucht. „Der See und die Berge sind ja Sommer wie Winter eine wahnsinnig tolle Kulisse, aber in der Winterlandschaft ist es natürlich schon noch mal besonderer“, schwärmt Miriam Wengler. „Wenn man das Glück hat, dass es schneit und das ganz große Glück hat, dass die Sonne scheint, dann ist es tatsächlich wie ein Jackpot.“ Der Blick über den Chiemsee, dahinter die schneebedeckten Berge, der Nebel, der übers Wasser zieht – das sei eine einzigartig besondere Stimmung.

Trotzdem würde sie einem Brautpaar nie empfehlen, am Hochzeitstag eine Dreiviertelstunde durch die Gegend zu fahren, nur um vor dem perfekten Hintergrund zu stehen. „Ich will echte Emotionen von den Paaren“, betont sie. Lieber wähle sie einen Ort, der ruhiger und abgelegener sei, wo man nicht von Touristen und Zuschauern umgeben ist, sondern voll im Moment sein kann. „Ich würde immer den Fokus auf das Paar und auf den Zeitplan legen und nicht auf den ganz perfekten Hintergrund. Aber am Chiemsee kann man selten was falsch machen.“

Weniger Licht, mehr Stimmung

Winter bedeutet kürzere Tage und weniger Licht. Eine Herausforderung, die Miriam Wengler aber auch als Chance begreift. „Ich finde dann oft das Morgenlicht, den Sonnenaufgang schöner, aber auch der Nachmittag hat oft sehr weiches und stimmungsvolles Licht“, erklärt sie. Die Bilder wirkten dadurch oft viel geheimnisvoller. „Ich nehme bewusst nur ein Shooting pro Tag an, weil ich meinen Paaren volle Aufmerksamkeit, Zeit und Ruhe geben möchte. Ich möchte immer für jede Kundschaft Zeit haben und nie sagen müssen: Oh, die Stunde ist jetzt aber um, wir müssen das jetzt beenden. Ich will immer mit Ruhe und Zeit und Gelassenheit reingehen.“



Gerade der Winter eröffne kreative Möglichkeiten, die es in anderen Jahreszeiten so nicht gebe. Kerzenlicht, Wunderkerzen, Lichterketten, Schnee, vielleicht auch Nebel – „das ist schon mal total besonders und man kann einfach anders kreative Momente einfangen.“ Wenn beim Empfang draußen eine Feuerschale brenne und die Lichter in der Kamera reflektierten, entstünden ganz besondere Aufnahmen.„Gerade mit selbst gesetzten Lichtquellen wie Wunderkerzen oder Lichterketten kann man im Winter ganz besondere und kreative Momente einfangen.“









Immer einen Plan B

Natürlich lässt sich das Wetter im Winter noch weniger vorhersagen als im Sommer. Doch Miriam Wengler hat gelernt, damit umzugehen. „Egal ob Sommer oder Winter, man kann sich ja wirklich nie aufs Wetter verlassen“, sagt sie pragmatisch. Deshalb bespreche sie mit jedem Brautpaar einen Plan B.

Durchsichtige Regenschirme gehören zur Grundausstattung: „Wo das Licht von oben durchkommt und das Brautpaar sich etwas vor leichtem Regen schützen kann.“ Manchmal weiche man auf ein Gebäude mit großem Vordach aus oder nutze Räume mit großen Toren, die man öffnen könne, sodass das Tageslicht hereinfalle, das Paar aber geschützt sei.
Bei Shootings außerhalb von Hochzeiten sei sie im Winter ohnehin flexibler. „So drei, vier, fünf Tage vorher schaue ich dann schon oft mal, wie die Prognosen sind. Und wenn ich merke, einen Tag eher oder später wäre das Wetter wahrscheinlich besser, dann spreche ich die Paare einfach darauf an.“

Bei Hochzeiten selbst lasse sich der Termin natürlich nicht verschieben. Dann nehme man die Situation, wie sie komme. „Wichtig ist, einen Plan B zu haben, aber meistens klappt es immer irgendwie.“ Tatsächlich habe sie es erst ein- oder zweimal erlebt, dass ein Shooting wirklich abgebrochen werden musste. Und selbst dann hätten die Brautpaare oft gesagt: „Auch wenn das Shooting nur um die Hälfte kürzer war, trotzdem sind so viele schöne Bilder entstanden, wir wollen das nicht mehr an einem anderen Tag nachholen.“

Schneeengel im Brautkleid

An Geschichten mangelt es Miriam Wengler nach Jahren als Hochzeitsfotografin nicht. Da war etwa die Braut, die sich bei einem überraschenden Septemberschnee kurzerhand mit dem Brautkleid in den Schnee legte und Schneeengel machte. „Wo einfach das Wetter auch mit Humor genommen wird“, erinnert sie sich lachend. Weniger lustig, dafür umso spannender war ein Erlebnis Ende Oktober vergangenen Jahres. „Es war wirklich schon sehr kalt, die Braut hat so sehr gefroren und hat sich eine elektrische Wärmedecke mitgenommen“, erzählt Miriam Wengler.

Zwischenzeitlich habe sich die Braut damit gewärmt, die Decke dann aber ins Auto gelegt, ohne sie auszuschalten. „Tatsächlich hat die Decke zu schmoren angefangen. Wir waren alle nur heilfroh, dass die Braut diese Decke nicht mehr bei sich hatte, weil das Brautkleid wahrscheinlich mitgeschmort worden wäre.“ Im Auto sei zum Glück auch nichts passiert.“ Seit diesem Erlebnis würde ich von solchen elektrischen Wärmedecken für ein Shooting tatsächlich eher abraten.“ fügt sie trocken hinzu.

ADVERTORIAL

Das schönste Versprechen des Winters



Seit über 125 Jahren verbindet August Perchermeier in Traunstein Tradition mit zeitloser Eleganz – für Ringe und Schmuckstücke, die einer Winterhochzeit ihren ganz besonderen Glanz verleihen.



Winterhochzeiten besitzen eine ganz eigene Magie: klare Luft, sanftes Licht, funkelnde Details und jene besondere Stille, in der große Gefühle noch intensiver wirken. Wenn sich zwei Menschen in dieser Atmosphäre das Ja-Wort geben, wird jeder Augenblick kostbar – und der Schmuck zum Symbol für ein Versprechen, das bleibt.

In der Goldschmiedewerkstatt entstehen mit handwerklicher Präzision, kreativer Raffinesse und feinem Gespür für Ästhetik außergewöhnliche Unikate. Traditionelle Handwerkskunst verbindet sich dabei mit modernster Fertigungstechnologie, höchsten Qualitätsansprüchen und persönlichem Service. Mit Erfahrung und Feingefühl begleitet das Team jeden Entstehungsprozess – von der Auswahl erlesener Materialien bis zum vollendeten Design. Gold, Silber und Platin treffen auf besondere Werkstoffe wie Ebenholz oder Carbon. Auch Techniken wie Mokume Gane und Granulation werden auf höchstem Niveau gepflegt.

Verlobungs- und Trauringe stehen im Zentrum des Schaffens. Sie erzählen von Nähe, Verbundenheit und einem gemeinsamen Leben. Kollektionen renommierter Hersteller verbinden zeitlose Eleganz mit meisterhafter Verarbeitung – von puristischen Linien bis zu Diamantkreationen, die wie winterliches Licht besondere Akzente setzen. Daneben entstehen individuelle Anfertigungen, die persönliche Geschichten in wertvolle Formen übersetzen. „Manufaktur“ steht für echte Handarbeit und unverwechselbare Einzelstücke.

Trauringe werden nach individuellen Vorstellungen gefertigt. Die eigene Herstellung der Rohlinge eröffnet gestalterische Freiheit bei Form, Farbe und der Integration persönlicher Erinnerungsstücke. So entstehen Ringe, die ein Stück gemeinsame Geschichte in sich tragen.

Ein Besuch vor Ort eröffnet Einblicke in eine Welt, in der Handwerkskunst, Ästhetik und Individualität zusammenfinden – und Schmuck entsteht, der die Magie eines besonderen Tages bewahrt.

AUGUST Perchermeier

Besondere Goldschmiedearbeiten seit 1898
Maximilianstraße 5 83278 Traunstein
www.augustperchermeier.de

CAPOLAVORO · GELLNER · Jörg Heinz · leo wittwer · EBEL · NAUTISCHE INSTRUMENTE MÜHLE GLASHÜTTE/SA.



Tanz im Regen

Was Miriam Wenglers Herz als Fotografin aber am meisten höherschlagen lässt, sind die Momente, in denen ein Brautpaar seinen Tag einfach genießt, egal, was das Wetter macht. „Wenn man so im Moment lebt, wenn man diese echten Momente ausstrahlt, wenn man das so hinnimmt, wie es ist, wenn man gelassen ist und einfach durch den Regen tanzt.

Da schlägt mein Herz immer ganz besonders dafür", sagt sie. „Das feiere ich immer richtig, wenn das Brautpaar einfach sagt: ‚Mei, es regnet heute und mei, mein Kleid wird dreckig, aber wir genießen trotzdem alle Momente.'"

Auch die Kulinarik und das Drumherum veränderten sich bei einer Winterhochzeit. „Ich finde es dann auch oft schön, wenn zum Empfang nicht mit Sekt angestoßen wird, sondern mit Punsch oder Glühwein", erzählt sie.

Wenn es warme Getränke gebe, vielleicht einen Kaiserschmarrn, der über dem Lagerfeuer zubereitet werde, oder ein Gericht mit Wild statt des klassischen Burgers auf der Menükarte. „Dass man das auch so ein bisschen der Jahreszeit anpasst." Entscheidend sei am Ende aber immer, wie das Brautpaar dekoriere. „Die Brautpaare setzen eben auf diese stimmungsvollen Lichter mit Lichterketten und Kerzen an allen Ecken und Enden. Und da wird jede Location besonders, wenn man mit seinen Liebsten, mit den Engsten feiert und überall Kerzenlichter brennen. Für mich ist das immer eine ganz besondere Stimmung."

Text Katharina Vähning
Fotos Miriam Wengler





Jeden Samstag
9.00 bis 13.00 Uhr
FRÜHSTÜCK ODER BRUNCH
im Café

Moyer Hof

Gastro Garten Deko





WEIHNACHTSMARKT AB 20. OKTOBER

Auf geht´s in die Wintersaison!

Wir haben alles, was das Dekoherz begehrt und samstags auch immer mit Frühstück im Café.

Das Besondere für Haus und Garten

Wir bieten alles, was das Herz eines Garten- und Dekoliebhabers höher schlagen lässt:
Der Wintermarkt wird am 20. Oktober geöffnet!

Besuchen Sie unsere große Ausstellungsfläche – 500 qm innen und 2000 qm außen – auf unserem schönen Bauerngarten.

Der Laden



Unser Laden befindet sich im Neubau des Moyer Hofs. Als begeisterte Gartenfreunde hatten wir schon lange den Wunsch, einen Laden für besonderes Garten- und Dekozubehör zu eröffnen. Auf 500 qm finden Sie in urigem Ambiente neben einer Vielfalt an Dekoartikeln auch exklusive Gartenmöbel und andere ausgefallene Geschenkideen. Auf Genießer wartet ein wechselndes Sortiment an saisonalen Köstlichkeiten und erlesenen Weinen.
Schlendern Sie doch schon einmalig virtuell durch unseren Hofladen in unserer Online-Galerie. Wir freuen uns auf Sie!

Unser Bauerngarten



Der zum Teil neu angelegte Bauerngarten ist mit seinen alten Nuss- und Obstbäumen das Herzstück des Moyer Hofs. Besucher können auf insgesamt 2000 qm durch eine Dauerausstellung schlendern und sich von den Möglichkeiten der Gartengestaltung inspirieren lassen.
Neben Wurzelholzmöbeln, Rosenbögen und Gartenmöbeln werden auch Steinfiguren und Gartenkugeln präsentiert. Auch Kunst wie Eisen- und Rostobjekte oder Keramiken werden ausgestellt.

Das Café



Genießen Sie im gemütlichen Café die Atmosphäre ländlichen Flairs mit Blick auf den Moyer Hof und seinen Bauerngarten. Schattige Arkaden oder ein sonniger Garten laden bei guten Wetter ein, unsere Erfrischungen draußen zu genießen. Neben beliebten regionalen Bierspezialitäten und Brotzeiten servieren wir beste hausgemachte Kuchen und Torten. Mit spritzigem Sekt und feinen Weinen sind wir bestens für kleine Feiern und Feste ausgerüstet. Bei größeren Gruppen bitten wir wenn möglich um Anmeldung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Sie brauchen noch ein passendes Geschenk für Ihre Liebsten? Bestellen Sie hier direkt einen personalisierten Geschenkgutschein!

Moyer Hof | Mayerweg 9 | 84544 Aschau am Inn | Telefon 08638 8842737

Hofladen: Di - Fr: 12 - 20 Uhr | Sa: 10 - 20 Uhr
Montag, Sonn- und Feiertage geschlossen

www.moyerhof.com

Zwei Buchstaben, eine neue Klasse

Mit IM5 und IM6 schlägt MG ein neues Kapitel der Elektromobilität auf

Wer MG kennt, verbindet die traditionsreiche Marke heute mit modernen Elektrofahrzeugen, alltagstauglicher Technik und einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis. Mit zwei neuen Modellen erweitert MG dieses Spektrum nun in eine neue Richtung: Der MG IM5 und der MG IM6 bringen leistungsstarke Elektromobilität, innovative Fahrwerkstechnik, hohe Ladeleistungen und ein konsequent digitales Interieur zusammen. Und schon der erste Blick macht deutlich, dass hier etwas Neues beginnt. Denn wer vor einem IM5 oder IM6 steht, sucht das bekannte MG-Oktagon auf der Fahrzeugfront vergeblich. Stattdessen trägt das Fahrzeug ein neues, eigenständiges Signet: IM.



MG IM5 100 kWh Premium, Elektromotor 300 kW (407 PS) – Energieverbrauch kombiniert: 16,0 kWh/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 0 g/km; CO_2-Klasse: A.

Was steckt hinter IM?

Hinter den beiden Buchstaben steht eine noch junge, aber technologisch ambitionierte Automobilmarke. IM Motors wurde 2020 gegründet und wird gemeinsam von SAIC Motor, der Alibaba Group und Zhangjiang Hi-Tech getragen. SAIC ist zugleich der Mutterkonzern von MG.

IM konzentriert sich auf hochwertige, intelligente Elektrofahrzeuge und verbindet Elektromobilität mit umfangreicher Digitalisierung, Fahrassistenz und moderner Fahrwerkstechnik. Auf dem europäischen Markt werden diese Fahrzeuge unter dem Dach von MG als MG IM eingeführt. MG positioniert die Baureihe damit als technologisch und qualitativ besonders anspruchsvolle Erweiterung seines Elektroangebots. IM5 und IM6 sind die ersten Vertreter dieser neuen Modellfamilie in Deutschland. Das Kürzel passt zum Anspruch: International verwendet IM den Leitsatz „Intelligence in Motion". Im Mittelpunkt stehen dabei nicht einzelne digitale Spielereien, sondern das Zusammenspiel von Antrieb, Fahrwerk, Assistenzsystemen und Innenraum. IM selbst spricht von vollständig integrierter Fahrzeugintelligenz. Für MG bedeutet das einen Schritt in ein neues Segment. Die beiden Modelle sollen Elektromobilität nicht allein über Reichweite oder Leistung definieren, sondern Technik, Komfort und Fahrerlebnis miteinander verbinden.





MG IM5: die elegante Seite der neuen Generation

Der MG IM5 übersetzt diesen Ansatz in eine flache, dynamisch gezeichnete elektrische Limousine. Mit 4,93 Metern Länge bewegt sich das Modell in der gehobenen Mittelklasse. Die fließende Dachlinie, kurze Überhänge und die weitgehend geschlossene Front verleihen ihm eine klare, aerodynamische Silhouette. Doch die eigentliche Besonderheit des IM5 liegt unter der Karosserie. Basis ist das sogenannte IM Digital Chassis. Eine seiner auffälligsten Funktionen ist die Allradlenkung. Dabei schlagen nicht nur die Vorder-, sondern auch die Hinterräder ein. Bei niedrigen Geschwindigkeiten verbessert das die Wendigkeit erheblich; bei höheren Geschwindigkeiten unterstützt das System ein stabiles Fahrverhalten. Die Allradlenkung gehört zu den zentralen Technologien der IM-Baureihe.



MG IM6 100 kWh Premium AWD, Elektromotor 553 kW (751 PS) – Energieverbrauch kombiniert: 21,7 kWh/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 0 g/km; CO_2-Klasse: A.

Leistung trifft Langstreckentauglichkeit

Auch beim elektrischen Antrieb macht der IM5 deutlich, in welchem Segment er antreten möchte. In der deutschen 100-kWh-Premium-Version arbeitet ein Elektromotor mit 300 kW (407 PS). In der von Auto Eder beworbenen Konfiguration beträgt der kombinierte Energieverbrauch 16,0 kWh/100 km. Mindestens genauso interessant ist die 800-Volt-Architektur. Sie ermöglicht besonders hohe Ladeleistungen: Für entsprechend ausgestattete Varianten nennt MG eine maximale DC-Ladeleistung von bis zu 396 kW. Unter geeigneten Bedingungen lässt sich der Akku damit in rund 17 Minuten von zehn auf 80 Prozent laden. Die Kombination aus großer Batterie, hoher Effizienz und kurzen Ladestopps macht das Konzept ausdrücklich auch für längere Strecken interessant.

Digital – aber nicht um der Digitalisierung willen

Der technologische Anspruch setzt sich im Innenraum fort. Statt einer klassischen Instrumentenlandschaft erwartet die Insassen eine weitgehend digitale Umgebung. Zentraler Blickfang ist ein 26,3 Zoll großes Display. Hinzu kommen eine induktive Smartphone-Lademöglichkeit mit bis zu 50 Watt sowie ein Audiosystem mit 20 Lautsprechern.

Auch beim Sitzkomfort setzt die Baureihe Akzente mit belüfteten, vielfach einstellbaren Sitzen und Memory-Funktion. Die Technik soll den Alltag komfortabler machen. Dazu passen intelligente Rangier- und Assistenzfunktionen: Unter der Bezeichnung One-Touch iAD Precision Driving Technology bündelt IM Funktionen, die Park- und Rangiermanöver unterstützen. Gerade in Verbindung mit der Allradlenkung zeigt sich der Grundgedanke hinter „Intelligence in Motion“: Ein großes Fahrzeug soll sich im Alltag einfach bewegen lassen.

MG IM6: Dieselbe Idee mit mehr Raum

Während der IM5 die elegante Limousine verkörpert, interpretiert der MG IM6 das technische Konzept als SUV.







Mit 4,90 Metern Länge bietet er eine höhere Karosserie, einen großzügigen Innenraum und die erhöhte Sitzposition, die viele SUV-Fahrer schätzen. Gleichzeitig übernimmt er wesentliche Merkmale des IM5: digitales Chassis, Allradlenkung, 800-Volt-Technologie und ein vernetztes Interieur. Optisch bleibt die Familienzugehörigkeit unverkennbar. Fließende Flächen und eine coupéartig auslaufende Dachlinie lassen den IM6 dynamisch wirken. Die 100-kWh-Premium-AWD-Version erreicht 553 kW (751 PS) bei einem Verbrauch von 21,7 kWh/100 km.
Die Beschleunigung von 0 auf 100 km/h liegt bei rund 3,5 Sekunden. Neben Hecktrieblern bietet der IM6 optional auch eine Luftfederung mit Active Damping Control, die das Fahrwerk an unterschiedliche Bedingungen anpasst.

Ein Innenraum als digitaler Lebensraum
IM5 und IM6 verstehen sich als Gegenentwurf zu einem Cockpit voller Schalter. Das Interieur wirkt reduziert, große Bildschirmflächen übernehmen die Bedienung. Dabei geht Digitalisierung nicht zulasten des Komforts: Akustikverglasung und aktive Geräuschreduzierung mindern Fahrbahngeräusche. Zusammen mit Zweizonen-Klimatisierung und dem High-End-Audiosystem entsteht ein hochwertiger Innenraum, der gut zum Charakter beider Fahrzeuge passt.

Zwei Modelle, zwei Charaktere
Technisch eng verwandt, geht es bei der Wahl vor allem um die bevorzugte Bauform. Der IM5 setzt auf eine niedrige Silhouette und verbindet hohe Reichweite mit Eleganz.
Der M6 überträgt das Konzept auf ein geräumiges SUV. Beide lösen die Grenzen zwischen Elektroauto, digitalem Endgerät und Reisefahrzeug auf. MG fasst die Baureihen in vier Prinzipien zusammen: zielgerichtete Innovation, hohe Performance, intelligente Sicherheit und ein hochwertiges Nutzererlebnis.

Die neue Seite von MG - Jetzt bei Auto Eder in Kolbermoor
Mit IM5 und IM6 erweitert MG sein Programm um zwei Fahrzeuge oberhalb des bisherigen Angebote.
Die Marke deckt nun ein Spektrum vom kompakten EV bis zur Premium-Limousine und zum Oberklasse-SUV ab. Beide Modelle können Interessenten bei Auto Eder in Kolbermoor kennenlernen und auf den Straßen der Region bei einer Probefahrt testen.



Adrian Leithner
Verkauf Neuwagen
Telefon: (0 80 31) 90 99 - 23
a.leithner@auto-eder.de



Stefan Kurz
Verkauf Neuwagen
Telefon: (0 80 31) 90 99 - 25
s.kurz@auto-eder.de



Maximilian Weigel
Verkauf Neuwagen
Telefon: (0 80 31) 90 99 - 24
m.weigel@auto-eder.de



Yusa Yesilyurt
Verkauf Neuwagen
Telefon: (0 80 31) 90 99 - 16
y.yesilyurt@auto-eder.de



MG IM5 100 kWh Premium, Elektromotor 300 kW (407 PS) – Energieverbrauch kombiniert: 16 kWh/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 0 g/km; CO_2-Klasse: A.

Die Angaben sind nach Vorgaben und Messmethoden der Pkw-EnVKV erstellt. Der tatsächliche Energieverbrauch und der CO_2-Ausstoß eines Pkw sind nicht nur von der effizienten Ausnutzung des Kraftstoffes/der zugeführten Energie durch den Pkw, sondern auch vom Fahrstil und anderen nichttechnischen Faktoren abhängig.

* Unverbindliche Preisempfehlung der SAIC Motor Deutschland GmbH, Hugenottenallee 173, 63263 Neu-Isenburg für den MG IM5 100 kWh Premium, Elektromotor 300 kW (407 PS) in York White inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, **zzgl. Überführung** 990 €. **Individuelle Preise und weitere Informationen erhalten Sie bei uns. Abb. zeigt aufpreispflichtige Sonderausstattung.**

Auto Eder GmbH
Rosenheimer Straße 59, 83059 Kolbermoor
08031 / 3514 0364 0 | kolbermoor@auto-eder.de
www.auto-eder.de



MG IM6 100 kWh Premium AWD, Elektromotor 553 kW (751 PS) – Energieverbrauch kombiniert: 21,7 kWh/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 0 g/km; CO_2-Klasse: A. | Abb. zeigt aufpreispflichtige Sonderausstattung.

Die Angaben sind nach Vorgaben und Messmethoden der Pkw-EnVKV erstellt. Der tatsächliche Energieverbrauch und der CO_2-Ausstoß eines Pkw sind nicht nur von der effizienten Ausnutzung des Kraftstoffes/der zugeführten Energie durch den Pkw, sondern auch vom Fahrstil und anderen nichttechnischen Faktoren abhängig.

* Unverbindliche Preisempfehlung der SAIC Motor Deutschland GmbH, Hugenottenallee 173, 63263 Neu-Isenburg für den MG IM6 100 kWh Premium, Elektromotor 553 kW (751 PS) in York White inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, **zzgl. Überführung** 990 €. **Individuelle Preise und weitere Informationen erhalten Sie bei uns. Abb. zeigt aufpreispflichtige Sonderausstattung.**

Auto Eder GmbH
Rosenheimer Straße 59, 83059 Kolbermoor
08031 / 3514 0364 0 | kolbermoor@auto-eder.de
www.auto-eder.de

Glühwein, Fischsemmel und Inselflair

Christkindlmarkt Fraueninsel





FOTOS © Kirsten Seitz

Seit über 23 Jahren erstrahlt die Fraueninsel im Chiemsee zur Weihnachtszeit und ist von feinem Duft nach Glühwein, Räucherfisch und regionalen Spezialitäten überzogen. Doch die Zukunft des Marktes stand auf der Kippe.

Nachdem sich Ende 2023 der frühere Veranstalter zurückzog, übernahm 2024 der aus Griesstätt stammende Emanuel von Oy das Event. Gemeinsam mit seinem 45-köpfigen Team organisiert er den Markt und brachte neuen Glanz auf den einzigen Inselweihnachtsmarkt in Bayern!

„Für mein Team und mich ist es eine riesige Ehre, diesen zauberhaften Christkindlmarkt zu organisieren. Besonders wichtig ist uns, das romantische Flair, für das die Fraueninsel weit über ihre Grenzen bekannt ist, zu wahren und in den Vordergrund zu heben. Dabei ist auch Regionalität sehr wichtig. Die meisten Aussteller stammen aus der Region, ebenso wie sämtliche Lieferanten und Handwerker. So ist der Zimmerer, der die neuen Hütten gebaut hat, aus Breitbrunn (Zimmerei Franz Huber) und der Elektriker aus Griesstätt (Elektro Jakob Ametsbichler)“, so der 34-jährige Organisator Emanuel von Oy, bei dem die Liebe zum Detail und das Wohl der Besucher und Aussteller im Vordergrund stehen: „Wir wollen kein neues, großes Highlight schaffen, sondern die Schönheiten auf der Fraueninsel weiter hervorheben. Um einen angenehmen Aufenthalt zu garantieren, gibt es seit vergangenem Jahr auch einen Aussteller- und Besucherservice direkt am Hauptsteg.“

Neben einem umfangreichen Rahmenprogramm unter anderem mit Musikgruppen, Perchten, Chiemsee-Nikolaus, Alp- und Jagdhorn und dem „Engel Angelika“ für Kinder gibt es vielseitige kulinarische Highlights. Da die meisten Gastronomiestände von Einheimischen geleitet werden, bietet der Markt auch Spezialitäten, die es woanders so nicht gibt: Von der obligatorischen Renkensemmel und Ständen für Käseliebhaber über Druidentrunk und Weißwurstburger bis hin zum klassischen Bosna findet jeder das passende Gericht.



Traditionelle Kirchenkonzerte

Wie in früheren Jahren betreut die Kirchenmusikerin Andrea Wittmann die traditionellen Kirchenkonzerte im Münster. An vier Tagen, jeweils Donnerstag und Samstag, haben sich diese als festes Highlight etabliert. Andrea Wittmann: „Musik in Kirchen begleitet mich seit meiner Jugend – alles begann fast im Inselmünster. Seit über zwei Jahrzehnten darf ich dort die Kirchenkonzerte gestalten. Die Stimmung, Akustik und gespannte Stille berühren mich tief und erfüllen mich mit Dankbarkeit.“

Infos und Ticketbestellung

Da die Tickets limitiert sind, sollten diese bereits im Voraus gebucht werden unter **fraueninsel-christkindlmarkt.de**.

Geöffnet ist der Markt an den ersten beiden Adventswochenenden, vom 26. bis zum 29. November und vom 3. bis zum 6. Dezember, jeweils am Donnerstag von 15 bis 20 Uhr, von Freitag bis Sonntag jeweils von 12 bis 20 Uhr. Die Anfahrt per Chiemsee-Schifffahrt ist ab Gstadt und Prien-Stock möglich.

Mehr Infos zum Christkindlmarkt: fraueninsel-christkindlmarkt.de



EVOY EVENT

Christkindlmarkt Fraueninsel

26. - 29.11.
03. - 06.12.

Donnerstag 15-20 Uhr
Freitag-Sonntag 12-20 Uhr

www.fraueninsel-christkindlmarkt.de

Advent in Altötting

Zur Ruhe kommen, gemeinsam genießen

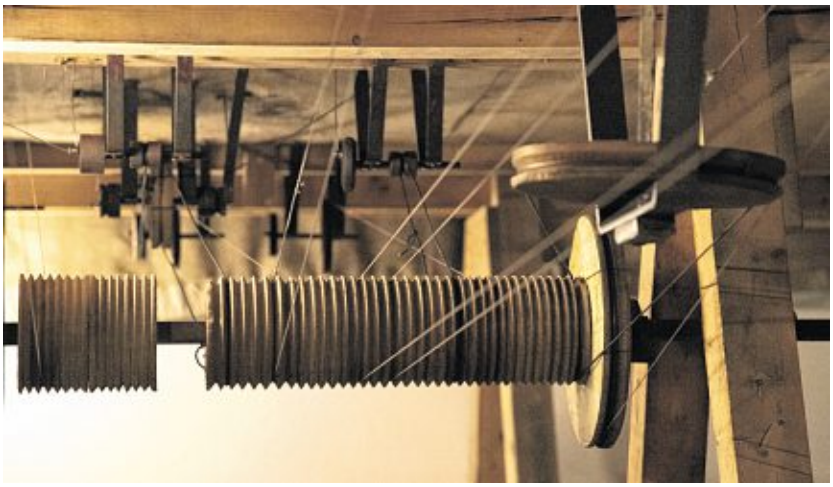


Die Atmosphäre des historischen Kapellplatzes – dem Herzen der Stadt – wird rund um die Weihnachtszeit unterstrichen von Besinnlichkeit und dem Zur-Ruhe-Kommen, das dem Advent innewohnt.

Liebevoll gestaltete Stände, die traditionelles Kunsthandwerk und regionale Köstlichkeiten anbieten, bilden - umsäumt von beeindruckenden Barockbauten – den Christkindlmarkt, der vom 27. November bis 20. Dezember dem Advent in Altötting bei freiem Eintritt den Rahmen verleiht.

Wer einen Blick hinein in die emporragenden Kirchen wagt, wird belohnt: Die Krippen-Kultur hat im Herzen Bayerns einen besonderen Stellenwert, und so verbergen sich hinter schweren Türen kunstvoll gestaltete Figuren und Szenerien, die Einblick geben in den Ursprung der Adventszeit: Die Geburt Jesu.

Die wohl beeindruckendste Krippenszene findet sich gleich angrenzend an den Kapellplatz: Mithilfe eines ausgeklügelten Systems aus Zahnrädern, Ketten und Antriebswellen werden die 130 holzgeschnitzten Figuren der mechanischen Krippe zum Leben erweckt.
Geschaffen von Oberammergauer Künstlern gilt diese Krippe als größte und künstlerisch hochwertigste ihrer Art.





Doch nicht nur den Augen ist in Altötting viel geboten. Mit dem Altöttinger Advent sind untrennbar verbunden die Klangerlebnisse, die Chöre, Solisten und Orchester mit sich bringen.

Alle Jahre wieder gehört das Altöttinger Adventssingen in der feierlich geschmückten Basilika (heuer am 5.12.) fest zum Besuch in Altötting. Konzerte der Kapellsingknaben und Mädchenkantorei (6.12.) oder das große Adventskonzert mit Christian Kohlund (13.12.) stimmen ein auf die schönste Zeit im Jahr.
Alpenländische Konzerte in den Kirchen werden ergänzt durch beschwingt-unterhaltsame Shows im KULTUR+KONGRESS FORUM ALTÖTTING.

Rund um den Advent hat sich in Altötting die eine oder andere Tradition entwickelt. Einblicke in die Bräuche des Jahresendes werden in Erlebnisrundgängen gewährt, die nicht nur die Vorfreude aufs Fest schüren, sondern den Besuch im Herzen Bayerns zu einem gemeinsamen Erlebnis machen.

Wenn der Tag mit einem heißen Getränk in einem der zentral gelegenen Hotels beginnt, bei klirrender Kälte Glühwein am Christkindlmarkt Hand und Herz erwärmt und die Dunkelheit des Abends von Lichterglanz und Bühnenscheinwerfern durchbrochen wird, lässt sich in Altötting wunderbar dem Feiertagsstress entfliehen.

Mehr unter
www.altoetting.de/advent



FOTOS Bürger- und Touristinfo Altötting

Altötting – Herz Bayerns
Kapellplatz 2a
84503 Altötting
0 86 71 / 50 62 19

touristinfo@altoetting.de
www.altoetting.de/tourismus

Da leuchtet doch was…



Nur eine kurze Fahrt nach Tirol entfernt – und schon fühlt sich ein Winterabend gleich ein wenig anders an. In Kufstein leuchten die historischen Gassen, die Festung thront strahlend hoch über der Stadt und so vereinen sich Begegnung und Brauchtum im Tiroler Advent vor einer besonderen Kulisse.

Zwischen Stadtpark und Festungsmauern

Im Stadtpark trifft man sich von Mittwoch bis Sonntag auf Punsch und Kiachln mit Kraut oder Preiselbeeren, begleitet von Live-Musik und warmen Lichtern. Ein paar Schritte weiter oben führt der Weihnachtszauber an allen vier Adventswochenenden in die Festung: Kunsthandwerk, Engerlpostamt, Weisenbläser und Anklöpfler bringen Tiroler Tradition in die weihnachtlich dekorierten, historischen Kasematten. In den Dörfern wird es noch persönlicher – etwa bei der lebensgroßen Dorfkrippe in Bad Häring oder beim Anklöpfeln in Ebbs.

Nach Weihnachten wird weitergeleuchtet

Am 29. und 30. Dezember sowie am 5. Januar tauchen „1.000 Lichter" Kufstein mit Kerzen, Lichtkunst, Feuershows und Live-Musik noch einmal in eine besondere Atmosphäre.
Und da wäre noch etwas Neues. Was genau? Das gibt es mit Beginn der Adventszeit in Kufstein zu entdecken. Nur so viel: Es leuchtet, ist größer als erwartet und erzählt ein Stück Geschichte…

Kufstein im Advent entdecken: www.kufstein.com/advent







EINE NEUE FENSTER & TÜRENAUSSTELLUNG

Mit 1.000 m² Ausstellungsfläche - die wohl größte Ausstellung Bayerns!



ERLEBEN SIE DIE NEUESTEN INNENTÜR-/HAUSTÜR UND FENSTER-INNOVATIONEN!

Pivot-Haustüren, rahmenlose Türkonzepte, POS-Türkonfigurator, Facescan-Zutrittstechnik, Lofttüren, Fenster & Haustüren, Terrassenüberdachungen

HOFQUARTIER
Vielfalt des Besonderen
TAUFKIRCHEN BEI MÜNCHEN



Verdecktliegendes Band & I-Smart-Schloß ohne Aufpreis!



FACESCAN ohne Aufpreis!
Nur bei uns!



Terrassenüberdachungen
Super Eröffnungsangebote!

NEUERÖFFNUNG

Hochstraße 21a
82024 Taufkirchen
bei München

HOFQUARTIER
Vielfalt des Besonderen



Niedermaier Türen&Fenster

werkhaus
Lebensart verbindet

Beratung nur
mit Terminvereinbarung!
Telefon 0 89/1 71 19 23 20
niedermaier-tueren.de

Großes Kinder-Ski-Leasing-Angebot

Kleine Skifahrer, große Auswahl



FOTOS Sport Kaiser/Protest





Kinder wachsen – die Skiausrüstung wächst **nicht** mit. Für viele Familien beginnt der Winter deshalb mit denselben Fragen: Passen die Skischuhe noch? Sind die Ski inzwischen zu kurz? Und lohnt sich schon wieder eine neue Ausrüstung? Sport Kaiser in Prien am Chiemsee bietet eine praktische Lösung: Mit dem größten Kinder-Ski-Leasing-Angebot in der Region erhalten junge Wintersportler passende Ausrüstung für eine ganze Saison.

Ob die ersten Versuche am Übungshang, der Skikurs in den Weihnachtsferien oder gemeinsame Wochenenden in den Bergen: Wenn Kinder ihre Begeisterung fürs Skifahren entdecken, sollte das Material zu ihnen passen. Genau hier setzt das Saison-Leasing von Sport Kaiser an. Statt jedes Jahr neue Ski und Skischuhe zu kaufen, wählen Familien gemeinsam mit dem Team vor Ort die passende Ausrüstung für den kommenden Winter aus. Diese bleibt von Oktober bis zum 30. April bei ihnen und wird anschließend zurückgegeben.



Gerade bei Kindern verändern sich Körpergröße, Schuhgröße und Fahrkönnen oft innerhalb kurzer Zeit. Was im vergangenen Winter noch gut gepasst hat, kann in der nächsten Saison bereits zu klein sein. Ausrüstung vorsorglich größer zu kaufen, ist dabei keine gute Grundlage für unbeschwerten Fahrspaß.

Bei Sport Kaiser stehen deshalb die aktuellen Bedürfnisse des Kindes im Mittelpunkt. Das Team berät persönlich, wählt geeignete Skilängen aus und achtet auf die Passform der Skischuhe. Zum Kinder-Leasing gehören Alpinski mit Bindung und Skischuhe in der passenden Größe; Stöcke sind optional erhältlich. Die Anpassung erfolgt direkt im Geschäft am Mühlbach 6 in Prien.

Auch während der Saison bleibt das Leasing flexibel: Werden die Skischuhe zu klein oder wird ein anderes Modell gewünscht, kann die Ausrüstung gegen eine zusätzliche Gebühr getauscht werden. Das Team von Sport Kaiser berät zur passenden Alternative und den anfallenden Kosten.

Einmal ausleihen, den ganzen Winter nutzen: Der Vorteil für Familien liegt im Alltag: Die Ausrüstung ist bereits zu Hause, wenn der nächste Skitag ansteht. Für den Skikurs ebenso wie für einen spontanen Ausflug am Wochenende. Erneutes Ausleihen vor jedem einzelnen Termin entfällt, und die Kinder können über die Saison mit vertrautem Material fahren.

Gleichzeitig erspart das Leasing den jährlichen Neukauf und die anschließende Suche nach einem Käufer für zu klein gewordene Ausrüstung. Nach der Rückgabe muss das Material auch nicht über den Sommer zu Hause gelagert werden. In der nächsten Saison wird erneut ausgewählt, was zur Größe und zum Können des Kindes passt.

Persönliche Beratung gehört dazu: Eine große Auswahl ist besonders dann wertvoll, wenn jemand hilft, die richtige Entscheidung zu treffen. Sport Kaiser verbindet sein Kinder-Ski-Leasing deshalb mit persönlicher Beratung und Anpassung vor Ort. Auch der Service zwischen den Saisons gehört zum Angebot.

Sport Kaiser GmbH
Am Mühlbach 6
83209 Prien am Chiemsee
www.sport-kaiser.de

SPORT KAISER
PRIEN AM CHIEMSEE

SAISON-LEASING

Ski & Snowboard



Oktober bis 30. April

Größtes Kinder-Ski-Leasing Angebot in der Region

Sprechen Sie uns an!
Wir beraten Sie gerne.

Sport Kaiser GmbH
Am Mühlbach 6 · 83209 Prien am Chiemsee
www.sport-kaiser.de
08051 9650377

CHIEMGAU THERMEN
Bad Endorf



Therme, Sauna, Wellness – tut gut & entspannt

Die Chiemgau Thermen sind ein Ort zum Eintauchen, Durchatmen und Relaxen. Wer einmal in Thermalwasser gebadet hat, der weiß die herrlich entspannende Wirkung zu schätzen. Regeneriert das wohltuend warme Wasser aus der Tiefe doch den ganzen Körper – und die Seele obendrein. In den 27 bis ca. 35 Grad warmen Innen- und Außenbecken lässt es sich herrlich baden. In der Saunawelt auf zwei Etagen finden Gäste alles, was das Saunaherz begehrt: von der Panorama Sauna über die gemütliche Zirbenstube und Erdsauna bis zur milderen Biosauna, Kräutersudsauna, Infrarotsauna und den beiden Dampfbädern. Eine erlesene Auswahl an Wellnessbehandlungen und die Totes-Meer-Salzgrotte ergänzen das Erholungserlebnis. Täglich von 9 bis 22 Uhr bleibt viel Zeit für das, was im Alltag oft zu kurz kommt: bewusst genießen, zur Ruhe finden, ganz ohne Terminstress. Vom kostenfreien Parkhaus führt ein unterirdischer Gang direkt ins Thermengebäude – und verbindet die Therme zugleich mit dem Ströbinger Hof****S.

Wärme genießen. Gesundheit spüren. Abschalten leicht gemacht.

Vielleicht ist es genau das, was diese Jahreszeit so besonders macht: der bewusste Wechsel zwischen Kälte draußen und Wärme drinnen, zwischen Bewegung und Ruhe, zwischen einem Saunagang und einem guten Essen am Abend. Ein Tag in den Chiemgau Thermen, eine oder am besten gleich mehrere Nächte im Ströbinger Hof – so wird die kühlere Jahreszeit zur gesunden Auszeit für Körper, Geist und Seele.

Chiemgau Thermen Bad Endorf | T: +49 (0)8053 200-900 | www.chiemgau-thermen.de

Gesunde Thermen-Auszeit mit Wirkung

Kurz mal weg in die Chiemgau Thermen
Oder länger bleiben im Ströbinger Hof****S

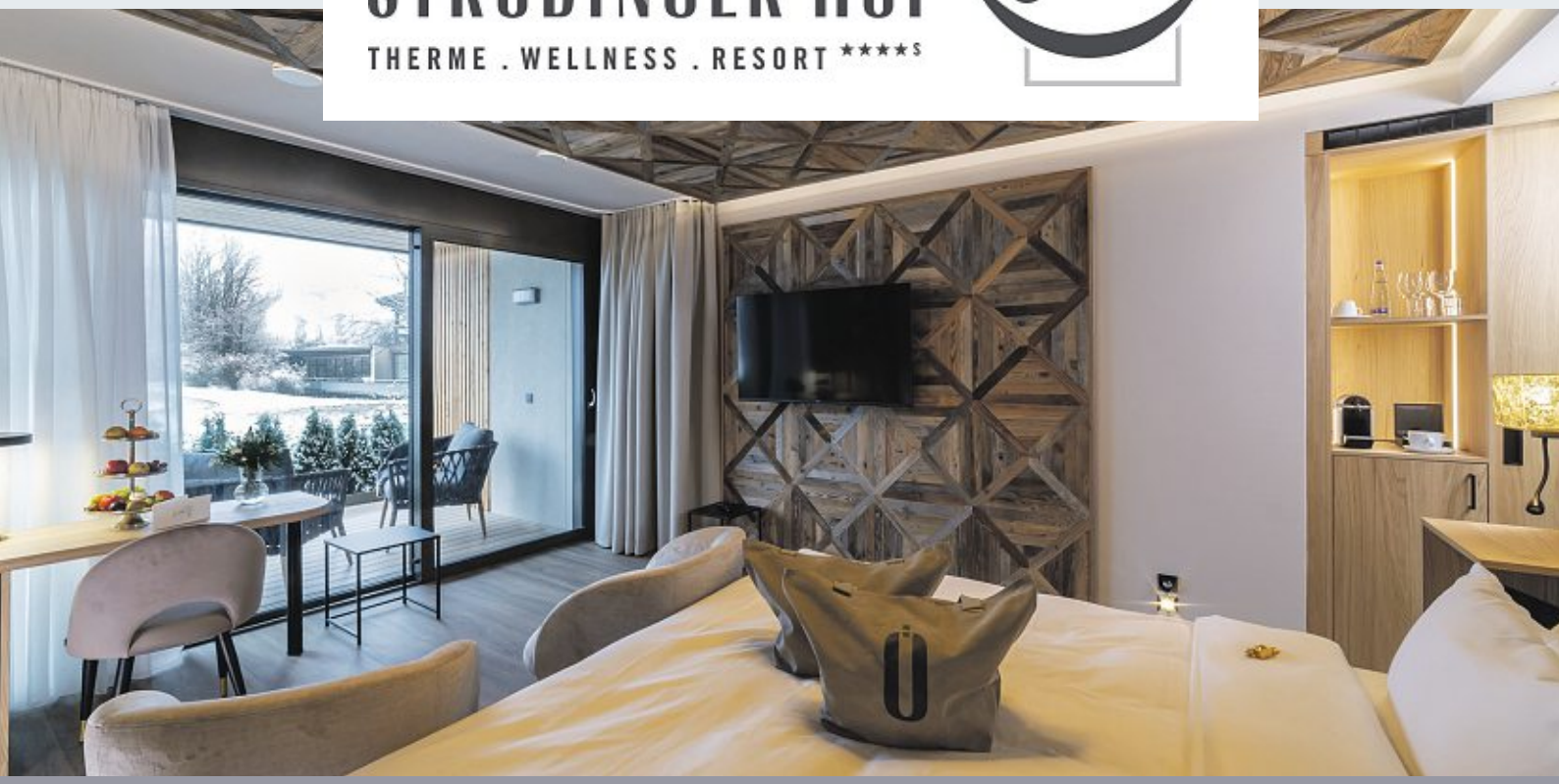
Stellen Sie sich vor: Draußen ziehen Nebelschwaden über den Simssee, die Landschaft liegt still unter dem ersten Frost – und Sie tauchen ein in wohlig warmes, dampfendes Thermalwasser. Genau jetzt ist die Zeit für kleine Fluchten, kostbare Genussmomente und neue Energie. Ob für einen entspannten Thermentag, ein Wellness-Wochenende oder einen längeren Aufenthalt: In den Chiemgau Thermen und im direkt angebundene Ströbinger Hof****S in Bad Endorf erwartet Sie eine Auszeit, die Körper und Seele wärmt – mitten in der Chiemsee-Alpenland-Region.

Warum aus dem Tagesausflug schnell mehr wird

Wer einmal in der Panorama-Sauna einen Aufguss genoss und danach noch spürt, wie gut es tut, nicht sofort wieder ins Auto steigen zu müssen, versteht schnell, warum so viele Gäste aus einem Tagesaufenthalt eine Auszeit über Nacht, ein langes Wochenende oder einen längeren Wellnessaufenthalt machen. Im 4-Sterne-Superior-Resort Ströbinger Hof schaffen moderne Zimmer und elegante Juniorsuiten, herzlicher Service sowie ein kulinarisches Genusskonzept eine Atmosphäre, in der man gerne länger bleibt. Zahlreiche Inklusivleistungen wie der Eintritt in Therme, Sauna und den Fitnessbereich der Chiemgau Thermen machen den Aufenthalt besonders unkompliziert.



STRÖBINGER HOF
THERME . WELLNESS . RESORT ****S



Die Kraft *der Elemente*



FOTO Schmiedewerk

Wenn die Kraft aller vier Elemente zusammentrifft, entsteht etwas Besonderes dabei

Keiner weiß das besser, als der Schmied Benjamin Asbeck. In seiner Schmiedewerkstatt in der Nähe von Breitbrunn fertigt er individuelle Messer für Köche, Jäger, Fischer oder Trachtenliebhaber.

Es ist ein ursprüngliches Handwerk, das Schmied Asbeck ausübt. Mit purer Kraft und geübter Präzision werden aus Stahl hochwertige Schneidwerkzeuge.

Die Messer vereinen Kunst und Heimatgefühl. „Das Besondere am Schmieden ist für mich, dass ich alle vier Elemente brauche. Das gibt mir unheimlich viel. Feuer, Wasser, Steinkohle, Luft – mein Handwerk funktioniert nicht, wenn eines davon fehlt“, erklärt er, während er in seiner Schmiede das Kohlefeuer entfacht.

Die alte Werkstatt ist heimelig und dunkel, der Geruch von Metall, Kohle und Öl liegt in der Luft. Inzwischen ist das Feuer im Ofen rund 900 Grad heiß.

Der Schmied zieht eine rot glühende Klinge aus den Kohlen. Jetzt kommen Hammer und Amboss zum Einsatz.

Mit wuchtigen Schlägen formt Benjamin Asböck, das Stück Stahl, zu einer Messerklinge.

Schon als Kind wusste er, dass er einmal ein Handwerk erlernen will. Die Mutter ist Malerin und gab ihm die Kreativität mit auf den Weg. Vom Vater, einem Schlosser, und dem Onkel, einem Schmied, lernte er das Handwerkszeug kennen. Zunächst wollte Asbeck etwas Gestalterisches lernen und machte eine Ausbildung zum Schlosser. Danach folgte der Industrieschweißer, schließlich der Meister.

„Rückblickend hat mir das wirklich viel ermöglicht. Ich konnte und kann nebenher immer noch wo anders arbeiten. Nur die Schmiede zu haben würde mich einfach unnötig unter Druck setzen und mir die Kreativität nehmen. Ich möchte keine Massenware produzieren.

Lieber habe ich eine längere Wartezeit, mache es exklusiver und habe aber dann auch selbst richtig Freude daran“, betont er. Das Schmiede-Handwerk hat er inzwischen perfektioniert. Rund zwölf bis 18 Arbeitsstunden steckt er in ein Messer.

Er fertigt nur nach Auftrag. Bevor er sich an die Arbeit macht, bespricht er sich mit dem Auftraggeber. Je nach den Wünschen des Kunden fertigt er





zunächst eine Skizze. „Ich stelle gerne andere Menschen zufrieden.“, erzählt Benjamin Asbeck. „Und wenn ich das durch ein Handwerk, mein Handwerk erreichen kann, dann ist das für mich das Schönste.

Dass ich etwas mit meinen Händen mache, am Ende des Tages sehen kann, was entstanden ist und sich ein anderer darüber freut, es mir abkauft und es wertschätzt – das motiviert mich.“

Nachhaltig ist das Handwerk, denn der Stahl wird wiederverwertet. Oft sind es alte Autofedern oder Feilen, die zu neuen Messern werden. „Schon immer gehört es zur Philosophie des Schmieds, den Stahl nicht zu kaufen, sondern wiederzuverwerten. Mein Onkel hat immer gesagt, das liegt alles umeinander, du musst es nur hernehmen‘ und so ist es auch“, erklärt er.



FOTO Schmiedewerk



Die sogenannte Funkenprobe zeigt den Kohlenstoffgehalt des Stahls an. Nur, wenn die Funken hoch genug fliegen, kann der Stahl gehärtet werden und eignet sich für ein Messer. „Ich arbeite immer an etwa drei bis sechs Klingen gleichzeitig.

Da kann es schon einmal vorkommen, dass ich die Klinge doch für einen anderen Kunden nehme, wenn ich merke, dass sie für ein anderes Messer noch besser passt." Zusammen mit dem Kunden wird auch das Holz für den Griff ausgewählt.

Das Endstück der Klinge, der Erl, wird in das Holz gebrannt, sodass eine formschlüssige Verbindung entsteht. Schließlich werden noch die Stichblätter gefertigt und das Messer optisch – je nach Wunsch – verschönert. „Ich habe einen hohen Anspruch an mich selbst.

Ich verkaufe erst dann, wenn ich es eigentlich gerne selbst behalten möchte.

Dann fällt es zwar besonders schwer, aber dann weiß ich, dass ich selbst daran nichts auszusetzen hätte und dass der Kunde rundum zufrieden ist."

Im Umkehrschluss bedeutet das: Wenn Benjamin Asbeck ein Messer nicht gefällt, behält er es und fertigt für den Kunden ein neues Stück.



Besonders beeindruckend am Schmieden findet er das Arbeiten im Einklang mit den Elementen sowie die jahrtausendealte Tradition des Handwerks.

„Das Feuer fasziniert natürlich am meisten. Als Schmied lernt man es zu beherrschen. Ich kann das Feuer auf 800 oder auf 2.000 Grad erhitzen. Und dabei ist Schmieden so pur.

Ein Handwerk, das sich über die Jahrtausende nicht viel verändert hat. Es fasziniert mich immer wieder aufs Neue, dass man damals schon so funktionale Messer herstellen konnte.

Natürlich machen es nicht mehr alle so ursprünglich wie ich, aber für mich funktioniert das einfach am Besten." Mit dieser Leidenschaft für das Handwerk entstehen Messer, die viel mehr sind als einfache Schneidwerkzeuge - ein Stück echte Handwerkskunst.

Text und Fotos von
Kerstin Riemer











CHIEMSEE GARDENS

IHR NEUES ZUHAUSE AM CHIEMSEE.

**Bestes Chiemsee-Panorama in Gstadt-Gollenshausen:
Die Inseln, der See, die Berge.**

Nur wenige Augenblicke vom Chiemsee entfernt entsteht ein hochwertiges Wohnensemble mit nur zehn Eigentumswohnungen.

Klare Architektur, durchdachte Grundrisse und ein zeitgemäßes Energiekonzept verbinden sich mit besonderer Lebensqualität.

ENTDECKEN SIE
CHIEMSEE GARDENS

Alle Wohnungen, Grundrisse,
Preise & weitere Informationen

IMMOBILIEN
LAYENBERGER
GANZ NAH AM MARKT

08031 / 236 99 03

info@layenberger-immobilien.com





Kultur-Tipps 2026/2027





31. Oktober I Samstag I 15 Uhr
Die Kuh, die wollt ins Kino gehen
Kindermusical, Sternschnuppe

13. Dezember I Sonntag I 19 Uhr
Pfarrer Rainer Maria Schießler liest
Die Hl. Nacht von L. Thoma
Mit Familienmusik Rehm und Werdenfelser Dreigesang

31. Dezember I Donnerstag I 18 Uhr
Titanic Das Musical zu Silvester
Große Inszenierung in deutscher Sprache
Freies Landestheater Bayern

17. Januar I Sonntag I 18 Uhr
Neujahrskonzert
Münchner Symphoniker & Max Müller
Leitung: Daniel Spaw

2. Februar I Dienstag I 19 Uhr
Pater Brown– Live Hörspiel
Antoine Monot (Pater Brown und weitere Rollen)
Wanja Mues (Erzähler und weitere Rollen)

21. Februar I Sonntag I 16 Uhr
Der Karneval der Tiere – Familienkonzert
Klassik junior, ein tierisch-musikalisches Abenteuer von Yume Hanusch

12. März I Freitag I 19 Uhr
Opern auf Bayrisch – Mit G. Anthoff, C. Glogger & H. Schleich „Der Bajazzo – Tannhäuser – Dr. Faust von Obermenzing“

4. April I Sonntag I 18 Uhr
Der kleine Prinz – Familienballett
Benedict Manniegel Dance Company

14. November I Samstag I 19:30 Uhr
Meisterkonzert Nr. 1: **Olga Scheps, Klavier**
Philharmonie Baden-Baden
Dirigent: Thomas Brauner

22. Januar I Freitag I 19:30 Uhr
Meisterkonzert Nr. 2:
Daniel Ottensamer, Klarinette
Jenaer Philharmonie
Dirigent: Simon Gaudenz

Alle vier Meisterkonzerte im Abo 15% günstiger!

3. März I Mittwoch I 19:30 Uhr
Meisterkonzert Nr. 3:
Ramon Ortega Quero, Oboe
Zagreb Soloists, Dirigent: Markus Korselt

13. April I Dienstag I 19:30 Uhr
Meisterkonzert Nr. 4:
Soyoung Yoon, Violine
Prague Royal Philharmonic Orchestra
Dirigent: Heiko Mathias Förster

KU'KO KULTUR + KONGRESS ZENTRUM ROSENHEIM
Kufsteiner Straße 4, 83022 Rosenheim
Tel: +49 8031 365 9365, www.kuko.de


Mehr Golf. Mehr Freude.
1 Beitrag. 3 Top-Plätze.
Höslwang
München-Aschheim
München-Riem
GOLF CLUB
50
Jahre
HÖSLWANG IM CHIEMGAU
Code scannen & mehr erfahren

Starte in die WINTERSAISON!





SALOMON

BLIZZARD

K2

Löffler

ROSSIGNOL

HAGAN

ATOMIC

CMP

Völkl

ziener
EST. 1946

FISCHER

LENZ

Black Diamond

DYNAFIT

LA SPORTIVA

MADSHUS

ORTOVOX

...und viele weitere Top-Marken!

DEIN BERG & BIKESPORT SPEZIALIST IM ALPENVORLAND

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

TOP BERATUNG

TOP MARKEN

DIREKT VOR DER TÜR

iko Sportartikel Handels GmbH
Kufsteiner Straße 72
83064 Raubling
+49 (0)8035 8707-156
Mo-Fr 9 - 18.30 Uhr
Sa 9 - 18 Uhr
iko-sport.com

iko