

Genussurlaub am Tegernsee

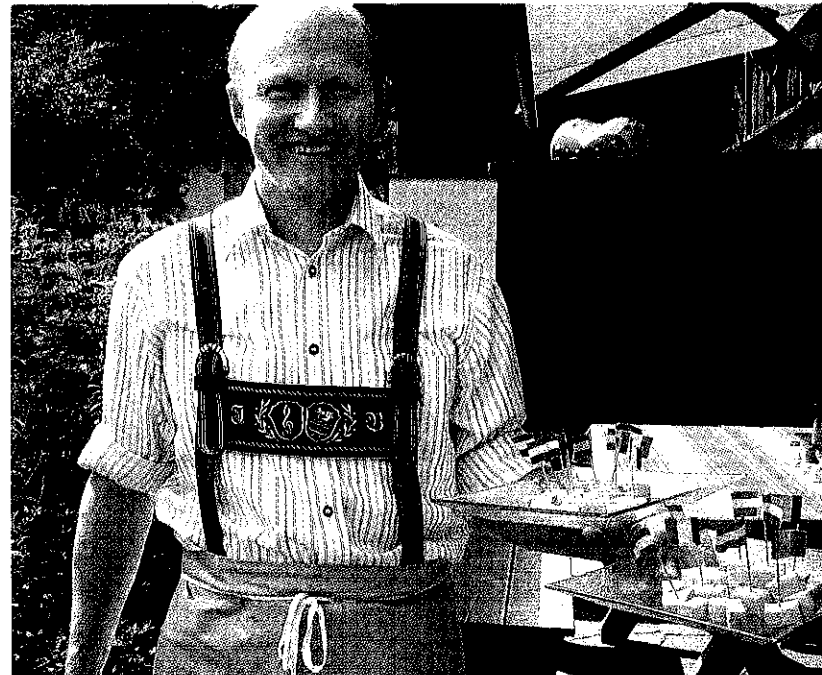
Seit gut einem halben Jahr läuft die Kampagne „Genießerland-Region Tegernsee“ / Das erste Fazit der zehn beteiligten Betriebe ist positiv

TEGERNSEE. Seit sechs Monaten setzen Hoteliers und Gastronomen am Tegernsee mit der „Genießerland-Region Tegernsee“ unter dem Dach der Bayern Tourismus Marketing (by.TM) einen besonderen Schwerpunkt auf Kulinarik. „Zwischen Gmund und Kreuth reihen sich Gourmetadressen und urige bayerische Wirtshäuser. Die Gastronomen verwenden regionale Zutaten und nur beste Qualität“, sagt Produktmanagerin Ulrike Schillo von Bayern Tourismus Marketing. So wird auch die nachhaltige Landwirtschaft im Tegernseer Tal gefördert.

Verbände mit im Boot

Die Kampagne wird vom Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband BHG und dem Bayerischen Brauerbund sowie der bayerischen Milchwirtschaft unterstützt. „Wir haben zusammen mit der Tegernseer Tal Tourismus GmbH die Region als Top-Destination innerhalb der Marke Genießerland Bayern positioniert“, sagt Schillo.

Der Genießerland-Initiative haben sich zehn Betriebe im Tegernseer Tal angeschlossen, vom urigen Wirtshaus bis zum 5-Sterne-Haus. Zu den Premium-Partnern gehören Park-Hotel Egerner Höfe, Bräustüberl Tegernsee und der Margarethenhof. Als Plus-Partner sind Freihaus Brenner, Hotel am Sonnenbichl, Almgasthof Aibl, Leeberghof, Haggrainer Stuben Beim Zotzn, Gasthaus zum Hirschberg sowie Ostiner Stuben dabei. In einer Broschüre sind alle Betriebe mit Foto und



Setzt auf Regionalität: Josef Bogner, Wirt in Rottach-Egern Fotos: Astrid Filzek-Schwab

Adresse aufgeführt. Zudem findet der Gast im Internet buchbare Genießer-Packages, Rezepte und Informationen zu den Betrieben. Durch Broschüren und Gewinnspiele wird das Tegernseer-Genießerland noch intensiver beworben.

Im 600 Jahre alten ehemaligen Klosterhof in Rottach-Egern führen Josef und Christa Bogner seit 10 Jahren das Wirtshaus Beim Zotzn. 1998 haben sie die Idee einer rauchfreien Gaststätte verwirklicht. Als Mitglied bei der Genießerland-Initiative fühle er sich gut positioniert, meint Josef Bogner. „Bei

rund 180 gastronomischen Betrieben am Tegernsee muss ich mich irgendwie abheben“, sagt der Wirt, der selbst am Herd steht und eigenen Käse fabriziert. Auf seiner Karte stehen deftige Schmankerln wie Krustenbraten vom Landschwein mit selbstgemachten Knödeln oder Tegernseer Käse- und Spinatknödel. „Durch die Genießerland-Broschüre sind viele neue Gäste zu uns gekommen. Auch meine Stammgäste finden die Broschüre gut“, so Bogner.

Regionale Produkte sowie internationale Spezialitäten kommen im Frei-

haus Brenner in Bad Wiessee frisch auf den Tisch. Die Speisekarte entstand auch in Gesprächen mit Einheimischen, erzählt Wirt Josef Brenner, selbst gelernter Koch. Auch er ist von der Genießerland-Tegernsee-Kampagne überzeugt: „Wir haben hier eine anspruchsvolle Klientel. Bei der Aktion können wir uns adäquat neuen Gästen präsentieren.“ Außerdem seien jetzt die Gastronomen auch gemeinsam aktiv. „Das Konkurrenzdenken ist weniger geworden. Jetzt reden wir miteinander, was sinnvoll ist“, so der gebürtige Tegernseer. Küchenchef Dirk Welker serviert rustikales Blutwurstgröstl sowie frisch zubereitete Lamm-, Enten- oder Fischgerichte.

Kathrin Frömlin, Chefin vom Hotel am Sonnenbichl, zeigt sich begeistert von der Genießerland-Kampagne: „Es ist eine gute Idee. Ich habe nur ein kleines Haus mit 22 Zimmern und könnte diese Marketingaktivitäten gar nicht selbst schultern.“ Außerdem empfehle man sich gegenseitig weiter und nutze Synergieeffekte. „Mein Haus hat eine ruhige Alleinlage und ist ideal zum Wandern. Aber Laufkundschaft kommt hier nicht vorbei.“ Durch den gemeinsamen Internetauftritt seien auch viele neue Gäste gekommen – besonders jüngere Leute, die die innovative Küche ihres Küchenchefs Kevin Olarius sehr schätzten.

Zu den Top-Adressen am Tegernsee gehört das 5-Sterne-Park-Hotel Egerner Höfe. Bei der Genießerland-Kampagne überzeugte die Direktion der

hohe Qualitätsanspruch der teilnehmenden Betriebe. „Wir haben viele Kurzurlauber am See. Und Gäste aus dem Großraum München oder Frankfurt konnten wir jetzt verstärkt zum Genuss-Urlauben in den Egerner Höfen animieren“, sagt Hoteldirektor Maximilian Manzenrieder.

Qualitätsanspruch überzeugt

Allein vier Restaurants beherbergt das privat geführte Hotel in Rottach-Egern. Das Gourmet-Restaurant Dichterstubn – geleitet von Küchenchef Achim Hack und Matthias Beck – gehört zu den 50 besten Restaurants Deutschlands. „Durch die Kampagne haben wir jetzt mehr heimische Produkte und besonders heimische Fische auf der Karte“, so Manzenrieder. Ganz bayerisch geht es im Hubertusstüberl zu mit Pressknödelsuppe und Co. In der Egerner Alm genießen die Gäste eine herzhaft Brotzeit und im jüngsten Restaurant St. Florian überrascht Küchenchef Jens Hädicke mit einer Cross-over-Küche. Astrid Filzek-Schwab



Schmankerl: Dampfnudel