



Heimat verbunden

Landkreis
Starnberg



Ausgabe

7
Mai
2017



Ihr Immobilienpartner aus der Region



Planen Sie Ihr Haus oder Ihre Wohnung zu vermieten oder zu verkaufen? Entscheiden Sie sich für einen qualifizierten und verkaufstarken Partner aus Ihrer Region.

Starnberger See Immobilien GmbH & Co. KG ist ein etabliertes, leistungsstarkes Unternehmen für den Verkauf, die Vermietung und Bewertung wohnwirtschaftlicher und gewerblicher Immobilien.

Wir garantieren Ihnen:

- ein Team aus bestens ausgebildeten Immobilienmaklern
- bankenunabhängige und erfolgsorientierte Arbeitsweise
- inhabergeführtes Büro mit langjähriger Berufserfahrung
- sehr gute Kenntnisse des regionalen Marktes
- eine umfangreiche und internationale Interessentendatenbank
- ein individuelles Vermarktungskonzept
- regelmäßige Berichterstattung über erfolgte Maßnahmen und Ergebnisse

Referenzen sind unsere beste Empfehlung. Unsere Kunden haben das Wort:

„Kompetente und zuvorkommende Beratung und Vorgehensweise bei der Vermarktung meiner Immobilie.“

Jürgen Bauer, Starnberg

„Sachliche Informationen u. Beratungen. Hört aufmerksam zu. Sehr zuverlässig und termintreu. Versucht immer Lösungen zu erarbeiten und nicht nur seine Auffassung durchzudrücken. An hoher Zufriedenheit der Veräußerer und der Erwerber interessiert.“

Werner Kuppe, Feldafing

Nochmals vielen Dank für die schnelle und professionelle Vermittlung meines Hauses...

Claudia Döring, Icking

„Wir haben sehr gerne mit Starnberger See Immobilien zusammengearbeitet.“

Andrea und Matthias Harbeck, Starnberg




Starnberger See Immobilien GmbH & Co. KG

Kurt-Stieler-Straße 4
82343 Possenhofen
Telefon 08157 / 99 66 66



Sagen Sie
doch mal

ja!

 um Beispiel zu dem umfangreichen Firmenangebot vor Ihrer Haustür. Ein handgemachter „Mabel“-Ledergürtel aus Herrsching (Seite 28) oder ein Jägerrucksack aus der „Traditionellen Manufaktur“ von Sissi Taubert aus Breitbrunn (Seite 46) – da macht das Einkaufen doch doppelt Spaß! Oder sagen Sie Ja zum Genuss: Ein frisches Weißbier unter Kastanienbäumen - wer kann da schon

Nein sagen? Wo sie besonders gemütlich sitzen, lesen Sie auf unserer Doppelseite über die schönsten Biergärten rund um den Starnberger See. Oder aber Sie sagen das schönste Ja, das es gibt: das „Ja“ zu Ihrem Partner. In unserem Hochzeits-Special bekommen Sie wertvolle Tipps rund um den aufregenden Schritt in ein Leben zu zweit. Viel Spaß beim Lesen und nicht vergessen: Ja-Sagen...



INHALT

Der feine Duft von Andechs	6
Immer der richtige Rahmen	8
Ländlich Leben & Wohnen in Gilching	11
Einfach mal Platz nehmen!	12
Kreative Ideen für Ihren Garten	15
Der Tierschutzverein Starnberg u.U. e.V.	16
Das Kaiserin Elisabeth Museum	17
So lecker ist Genuss	18
Der Fischermeister von Leoni	22
Weil wir Trachten lieben... ..	27
Zusammenhalt - so und so	28
Marry U - Das große Hochzeits-Special	30
Als Inning beinache Klein-Hollywood wurde	42
Gel(i)ebte Tradition	46
Warum Biergärten so beliebt sind... ..	48
Hier wird Geschmack die Krone aufgesetzt	52
BE CHANGE - Einfach anders sein	54
Feiern Sie guten Geschmack	55
Hier gibt's richtig was auf die Ohren	56
Hopfen & Malz & Leidenschaft	60
Maria Theresia - Schätze einer Kaiserin	62



8



12



18



22



42



60



30

DAS GROSSE HOCHZEITS-SPECIAL

IMPRESSUM

Verlag
Zeitungsverlag Oberbayern
GmbH & Co. KG
Pfaffenrieder Straße 9
82515 Wolfratshausen
Geschäftsführer: Daniel Schöningh

Anzeigen
Katja Meindl, Alexander Bauer,
Daniel Nießner, Christoph Wagner

Redaktion
Starnberger Merkur

Fotos
Andrea Jaksch, Marc Gilsdorf
Ammersee Events, panthermedia
Titel: Marc Gilsdorf

Grafik
Dominik Schwarz

Druck
fibodruck, Neuried

Ihr Kontakt
Starnberger Merkur
Maximilianstraße 13
82319 Starnberg
Tel. 08151/2693-25
Fax 08151/2693-29
anzeigen@starnberger-merkur.de
www.starnberger-merkur.de



Feines Trachtengwand



Für Trachtenfans gibt es eine wahre Schatztruhe im Starnberger Zentrum in der Maximilianstraße 13a. Die Inhaberin Vera Bader bietet eine erstklassige Auswahl an Trachtenkleidung für Damen, Herren und Kinder. Dank der individuellen Beratung findet hier jeder seinen Trachtenlook. Das Sortiment reicht von Dirndl, Miedern und Stiefelhosen über die farblich dazu abgestimmten Schuhe und Taschen bis hin zur eigens genähten Schürze. Ein Highlight für die Damen sind die neuen Dirndl der aktuellen Kollektion unter dem Motto „Die Renaissance der Tischkultur“. Die Kollektion macht die guten alten Zeiten der Tischkultur zur neuen feinen Trachtenkultur. Da findet man zum Beispiel das Dirndl „FRECH“ - ein frisches, sommerliches Dirndl aus bedrucktem Anna-Plochl-Satin im „Biedermeier Streublumen“-Design. Edel und lässig zugleich! Für Männer gibt es stilechte Joppen aus Leinen und eine besondere Auswahl an Gilets, die das perfekte Trachtenoutfit erst ausmachen. Das Glanzstück der Herrenkollektion ist die edle Hirschlederhose mit besonders feiner Stickerei aus der Steiermark.

GÖSSL STARNBERG

Inhaberin Vera Bader

Maximilianstraße 13a / 82319 Starnberg

Telefon 08151 / 368 4661

Öffnungszeiten: Mo – Fr 10 – 18 Uhr

Samstag 10 – 14 Uhr oder nach Vereinbarung

starnberg@goessl.com

www.starnberg-shop-goessl.com





Der feine Duft von Andechs

Was fällt Ihnen ein, wenn Sie Andechs hören? Kloster, Bio-Molkerei, Bier, Holzofenbrot, Trachten, Wiesen, die noch nach Wiesen duften, und vieles mehr. Seit zweieinhalb Jahren gibt es auch noch die Andechser Kaffeerösterei im Ortsteil Erling, in der im Fünf-Kilogramm-Röster in Handarbeit frisch Kaffee geröstet wird.

Die Leonhardts eröffneten im Juli 2014 im Stall des Behrhofs die kleine Manufaktur. Hier kann man Kaffee kaufen – es gibt sieben bis acht sortenreine Kaffees und entsprechende Mischungen - und ganz viel über Kaffee zu erfahren. Wussten Sie, dass Kaffee an Sträuchern wächst, dessen weiße Blüten an den Duft von Jasmin erinnern? Dass

seine Früchte aussehen wie Kirschen, und der in dieser Frucht enthaltene Samen dann als Kaffeebohne in unseren Haushalt kommt? Aber wie wird aus den kleinen, grünen, erdnussähnlichen Bohnen der duftende und wohlschmeckende Kaffee in der Tasse? Und welche Unterschiede gibt es hier? Das alles können Kunden auch in dem kleinen Laden erfahren - denn hier dreht sich wirklich alles ums Thema Kaffee.

In der kleinen Rösterei direkt an der Herrschinger Straße geht zwei- bis dreimal in der Woche morgens um fünf Uhr das Licht an. Dann wird der Röster, der mitten im Geschäft steht, von der Kaffee-Sommeliere angeworfen: Fünf-Kilo-Chargen bei maximal 200 bis 215 Grad in 15 bis 20



Minuten, je nach Bohnenbeschaffenheit und gewünschtem Ergebnis. Hier zählen Momente, die mit den Augen, mit den Ohren und der Nase erfasst werden müssen. Deshalb die Uhrzeit: Ruhe und Konzentration sind wichtig, um gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Um halb neun dann, wenn die Tür für die Kunden geöffnet wird, ist das Rösten meist beendet. Jetzt zählt der Kunde. Gerne werden Fragen beantwortet, frischer Kaffee gebrüht und die Bohnen abgefüllt. Hier spürt man Herz und Leidenschaft - so soll es sein. Deshalb kann der Kunde diesen besonderen Kaffee auch nur bei der Andechser Kaffeerösterei und seit Februar auch in Herrsching im Gewerbegebiet im kleinen Bohnenladen kaufen.



*Die Andechser Kaffeerösterei
hat Mittwoch bis Freitag
von 8.30 bis 12 Uhr sowie
von 14.30 bis 18 Uhr und samstags
von 8.30 bis 13 Uhr geöffnet.*



Der Kontakt zum Kunden ist dem Betreiber-Ehepaar wichtig. Die Leonhardts haben inzwischen Abnehmer aus ganz Deutschland, die den Kaffee hier im Urlaub probiert haben und ihn gerne auch bei sich zu Hause genießen möchten. „Uns ist die Qualität das Wichtigste“, betonen die Leonhardts. Dazu gehört der Einkauf direkt beim Kleinbauern mit anderen Röstern und Lieferzusammenschlüssen. Geliefert wird der Rohkaffee in Jutesäcken. „Jeder unserer Kaffees hat seine Geschichte und ist mit viel Arbeitsaufwand bei uns angekommen. Uns ist wichtig, den Menschen zu erzählen, welche Schritte nötig sind, damit sie guten Kaffee in der Tasse haben.“ Das hat der Kaffee verdient – und vor allem auch die Menschen, die ihn anbauen und das ganze Jahr bis zur Ernte pflegen.



**IHR IMMOBILIENPROFI
IM MÜNCHNER SÜDEN**



**WIR KENNEN
UNSEREN MARKT.**

Büro Starnberger See

Perchastraße 7

82335 Berg

☎ **08151 / 998 94 94**

✉ **info@kpc24.de**

Büro Würmtal

Bahnhofstraße 32

82152 Planegg

☎ **089 / 899 634 80**

✉ **info@kpc24.de**



immowelt.de

**PREMIUM
PARTNER**

kpc real estate
immobilien
www.kpcimmobilien.de

**Kostenfreie
Immobilien-Bewertung!**



Immer der richtige Rahmen

Franz Xaver Sterr aus Starnberg findet für alles den richtigen Rahmen – und zwar im wahrsten Sinne des Wortes. Egal ob geerbtes Ölgemälde, erweiterter Kunstdruck oder selbst gemaltes Kinderbild. In seinem Laden in der Starnberger Ludwigstraße hilft der 59-Jährige seinen Kunden, ihre Werke perfekt in Szene zu setzen. Der gelernte Möbelrestaurator hatte im Jahr 2013 die traditionsreiche Münchner Bilderrahmenfabrik Nahstoll mit Sitz in München-Moosfeld gekauft, als diese insolvent war. 80 Jahre lang hatte die Firma, die

in ihren besten Zeiten rund 20 Mitarbeiter hatte, Rahmen gefertigt und europaweit verkauft – vor allem an Museen und Galerien. Als Franz Xaver Sterr die Fabrik erwarb, musste er zunächst das große Lager im Münchner Osten räumen. „Ich hatte eine 800 Quadratmeter große Halle mit einem Riesenvolumen an Maschinen, Leisten und Stangen. Diese musste erst einmal geleert werden“, erinnert sich der 59-Jährige. Rund zehn Tonnen betrug der Bestand an handgefertigten Leisten. „Das sind etwa 20 Kilometer. Also einmal Andechs und zurück“, sagt

Rasendüngung wie die Profis

So funktioniert bedarfsgerechtes Düngen:

Werden im Frühjahr hohe, sofort verfügbare mineralische Dünger ausgebracht, können diese von den Gräsern meist kaum verwertet werden. Oft sind die Temperaturen noch zu niedrig und der Pflanzenstoffwechsel läuft noch sehr langsam. Dadurch besteht die Gefahr von Auswaschungen.

Im Gegensatz zu den sofort verfügbaren mineralischen Düngern, werden organische Komponenten erst durch Mikroorganismen umgesetzt. Durch die biologische Umsetzung werden Nährstoffe pflanzenverfügbar. Dies geschieht, wie bei der Photosynthese, unter anderem temperaturabhängig. Wenn also die Temperatur steigt und die Photosyntheserate zunimmt, steigt auch die Umsetzung der orga-

nischen Substanzen. Die Nährstoffverfügbarkeit nimmt zeitgleich zum Nährstoffbedarf zu. Somit liegen die Nährstoffe, bei korrekter Ausbringung der Düngemittel, bedarfsgerecht vor.

Um auch bei akutem Nährstoffmangel eine gute Versorgung der Gräser zu gewährleisten, werden in hochwertigen Rasendüngern organische und mineralische Komponenten kombiniert. Damit werden sofort verfügbare mit langanhaltenden Inhaltsstoffen vereint und so zu einem bedarfsgerechten Produkt für die Rasernahrung. Das minimiert die Auswaschungsgefahr – für ein gleichmäßiges und lang anhaltendes Wachstum.

Garten im Frühling

Zum perfekten Start
finden Sie bei uns im Markt:

- ✓ Rasendünger
- ✓ Spitzensämereien
- ✓ Bodentest
- ✓ Rasenberatung
- ✓ Bio-Dünger



Ihr
LandMarkt®

Klaus Will

Landmarkt Gilching GmbH

Tiernahrung • Agrar • Haus & Garten

Gut Hüll 5
82205 Gilching
Tel.: 089/ 86 36 98 98
www.landmarkt-gilching.de

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8.00-18.00 Uhr, Samstag 9.00-13.00 Uhr



Weitere Informationen gibt es unter
www.alpenland-rahmen.de

Die Öffnungszeiten des Ladens
„Stilkunst“ in der Ludwigstraße 7
sind Mittwoch 10 bis 12 Uhr,
Donnerstag 10 bis 12 Uhr sowie
14.30 bis 18 Uhr, Freitag
10 bis 12 Uhr sowie 14 bis 18 Uhr
und Samstag von 10 bis 14 Uhr.

er und lacht. Zunächst versuchte Franz Xaver Sterr das Rahmen-Geschäft in seiner Starnberger Antiquitätenwerkstatt „Stilkunst“ zu integrieren. Aber das funktionierte nicht: „Die Räume waren für die Leisten zu niedrig.“ Fündig wurde er schließlich in Geretsried. Hier eröffnete der Restaurator die „Alpenland Bilderrahmenfabrik“.

In der Werkstatt gibt es jede Menge Rohleisten in verschiedenen Qualitäten. Manche lässt der Möbelrestaurator extra in Italien fertigen. Die Leisten werden auf das gewünschte Maß zugeschnitten, grundiert, lackiert und veredelt. Natürlich gibt es zu den Rahmen auch verschiedenste Passepartouts und Glasscheiben. Der Verkauf und die Kundenberatung finden allerdings in Starnberg statt: In seinem Laden „Stilkunst“ in der Ludwigstraße 7 erstellt Franz Xaver Sterr zusammen mit seinen Kunden die zu den Bildern passenden Rahmen – und das erfordert Zeit. „Meine längste Beratung hat mal sechs Stunden für zwei Bilder gedauert“, erinnert er sich. Denn Sterr will das Kunstwerk so gut es geht in Szene setzen. Dafür braucht man nicht nur einen Rahmen, sondern auch das passende Passepartout und das richtige Glas für den jeweiligen Platz an der Wand. Innerhalb von etwa einer Woche fertigt er das Produkt dann in seiner Geretsrieder Werkstatt an.

Einen besonderen Auftrag hat der Vater zweier Söhne noch heute im Kopf: Ein Kunde wollte vor Jahren einmal ein 3,20 Meter langes Sari-Tuch einer burmesischen Königsfamilie rahmen lassen.

„Er wollte das Tuch also nicht tragen, sondern auf eine Platte ziehen, rahmen und an die Wand hängen“, erinnert sich Franz Xaver Sterr. Dafür musste der Fachmann die Schattenfugenleisten verlängern, denn das Kunstwerk hatte am Ende eine Gesamtlänge von 3,60 Metern.

Bediente der geborene Holzkirchner anfangs noch zahlreiche Grossisten und fertigte Masseneinrahmungen beispielsweise für Möbelhäuser an, hat er sich inzwischen auf Einzelkunden spezialisiert. Deswegen kommen jetzt vor allem Privatleute, Fotografen und Künstler zu ihm, um den passenden Rahmen zu finden. Das Angebot umfasst moderne oder klassische Leisten sowie Schattenfugen- und Naturholzleisten. Selbstverständlich gibt es auch Gold-, Silber- und Weißgoldrahmen nach Wunsch in allen Größen. Außerdem sorgt Franz Xaver Sterr dafür, dass die Rahmen staubdicht verklebt werden, kümmert sich um Aufhängung und Etikettierung. Zudem achtet der Antiquitätenexperte darauf, dass es sich bei seinen Rahmen um zertifizierte Ware handelt. „Leisten aus China liegen oft vier Wochen in einer giftigen Mischung. Die Giftstoffe geben sie dann später wieder ab - und wir atmen sie ein“, weiß der Fachmann. Ein weiteres Fachgebiet von Franz Xaver Sterr sind Restaurierungen. Er bringt behutsam antike Gold-, Silber- und Schwarzpoliturrahmen auf Vordermann und Spiegel aller Epochen mit altem oder neuem Glas zum Glänzen.



Digitaldruck  Cziffra

Fahrzeugbeschriftung, Werbebanner
Schaufensterbeschriftung, Bautafeln

Ferdinand-Maria-Str. 3 · 82319 Starnberg
Tel. 08151-72683 · Fax 08151-72379
cad-service-cziffra@t-online.de · www.cziffra-cad.com



Werden Sie aktiv!
Sie haben Fragen zu Fitness, Gesundheit und Ernährung? Wertvolle Tipps erhalten Sie bei Ihren AOK-Experten vor Ort und unter www.aok.de/gesund-leben
Einfach nah. Meine AOK.

“Ländlich Leben & Wohnen“

seit über 10 Jahren
in Gilching

alles, was Sie für einen natürlichen Schlaf benötigen, erhalten Sie bei Frau Kasper, gelernte Raumausstatterin und Kräuterpädagogin, sowie Woll- und Fellartikel, Schafwollteppiche und natürlich -wenn die Zeit reif dazu ist - Selbstgemachtes aus der Region. Wollen Sie Ihr Zuhause verschönern? Geht nicht - gibt's nicht. Frau Kasper bereichert Ihr Zuhause mit neuen Ideen, sei es mit Aufpolstern Ihrer neuen Sessel oder mit neuen Vorhängen. Ein einzigartiger Stoff-Fundus macht die Wahl zur Qual.

 **Aleacura**
5 Jahre

Ganzheitliche Massage- und Körpertherapie

Alex Geerts
Hauptstraße 12
82343 Pöcking
www.aleacura.de
Tel.: 08157 - 92 67 015
Mobil: 01575 - 347 37 73

 Gutscheine
Lomi Lomi Nui
Rückenmassage
Aroma-Öl-Massage
Massage für Kinder
Ayurvedische Massage
Fußreflexzonenmassage
Kopf-Nacken-Gesichtsmassage

HANS HARTL & LANGE GMBH

MEISTERBETRIEB SEIT 1903

VORHANGDEKORATIONEN
MÄRKISEN & SONNENSCHUTZ
TAPEZIERARBEITEN

TEPPICHBELÄGE
PARKETT - LAMINAT
PVC - BELÄGE



 parkettprofi
Parkett ist ...
... Wellness für die Füße
www.gilchinger-bodenbelaege.de

**LÄNDLICH
LEBEN & WOHNEN**

- Polsterei • Vorhänge • Sonnenschutz
- Malerarbeiten • Fell + Fellartikel • Schafwoll-Teppiche
- Geschenkkörbe • regionale Produkte

Christine Kasper · Am Römerstein 26 · 82205 Gilching
Fon 0 81 05 / 77 38 33 · Fax 0 81 05 / 77 37 35
Mobil 01 71 / 5 89 36 78
www.laendlich-leben-wohnen.de · info@laendlich-leben-wohnen.de



Einfach mal
Platz nehmen!



Weßling ohne Café am See ist fast wie Sacher ohne Torte. Denn das Lokal gibt es bereits seit 1932. Direkt am sanft plätschernden Wasser können die Gäste dort am Morgen ein reichhaltiges Frühstück mit Käse, Wurst und Lachs oder am Nachmittag selbst gebackene Kuchen und Torten genießen. Bereits in der vierten Generation werden in dem Familienbetrieb, in dem schon der Maler Auguste Renoir, Ex-Bundeskanzler Ludwig Erhard und Komiker Loriot zu Gast gewesen sein sollen, kulinarische Köstlichkeiten angeboten. Seit 2013 leitet Tobias Aenishänslin zusammen mit seiner Frau Alexandra das Café. Und seitdem wird es liebevoll „dem

Jetzt angepasst“, wie es der 37-jährige Konditormeister formuliert.

Erste Pläne für die Errichtung des Hauses am Seeufer gab es bereits 1914, erzählt Aenishänslin. Doch erst nach dem Ersten Weltkrieg wurde es konkret: Der Uropa von Tobias Aenishänslin, der aus Reit im Winkel stammte, erhielt eine Konzession zum Wein- und Weinbrandausschank. Damit begann die lange Gastronomiegeschichte der Familie, die damals noch Schmid hieß.

Nach dem Zweiten Weltkrieg übernahm Georg Schmid, der Opa von Tobias Aenishänslin, das Haus. Er eröffnete zunächst eine Bäckerei und versorgte die Bevölkerung nach dem Krieg mit seinem selbst geba-



ckenen Brot. Zusammen mit seiner Frau, die als Kriegsflüchtling aus Ostpreußen ins Voralpenland gekommen war und die er hier kennenlernte, baute Schmid das Geschäft weiter aus. 1979 eröffneten sie eine Zweigstelle in Gilching. 1988 übernahm eine der drei Töchter, die Mutter des heute 37-Jährigen, das Café zusammen mit ihrem Mann, einem Schweizer. „Daher auch der Nachname Aenishänslin“, erklärt der Geschäftsführer. Seit vier Jahren sind nun Tobias Aenishänslin und seine Frau dran.

Der 37-Jährige hat in München den Beruf des Konditormeisters gelernt. „Ich glaube nicht, dass meine Eltern mich dazu hingeführt haben. Ich war einfach immer schon gerne in der Backstube“, berichtet er. Und dort ist er inzwischen so gut wie jeden Tag. Morgens gegen 5 Uhr beginnt der Tag. Da die Familie Aenishänslin im Haus über dem Café wohnt, ist der Arbeitsweg ohne Staufahrt und S-Bahnverspätungen zu bewältigen. Bis etwa 11 Uhr wird geknetet, gequirlt und verziert. Denn im Café am See wird fast alles selbst gemacht – von der Torte bis zum Burger. Danach geht es für den Chef in die Küche, wo er unter anderem hilft, Currywürste, Veggi-Burger und Ofenkartoffeln zuzubereiten. Seine Frau Alexandra, die gelernte Buchhalterin ist, kümmert sich derweilen um das Büro. Nächste Station ist der Verkauf: Auch hier packt der Konditormeister mit an. Zudem fährt er jeden Tag auch das Café in Gilching an und hilft dort. „Um 18 Uhr ist dann Feierabend.“

Am Wochenende steht trotz Ruhestand der Vater von Tobias Aenishänslin mit in der Backstube. „Er macht immer noch sehr gerne seinen Enga-

Das Café am See hat Montag bis Sonntag von 9.30 bis 18 Uhr geöffnet, Dienstag ist Ruhetag. Das Café in der Römerstraße 63 in Gilching kann von Montag bis Freitag von 7 bis 17 Uhr besucht werden, samstags, sonntags und feiertags von 8 bis 18 Uhr. Weitere Infos gibt's unter www.cafe-aenishaenslin.de

diner Nusskuchen.“ Auch die Seniorchefin ist noch aktiv im Geschäft: Sie kümmert sich um die Blumengestaltung rund ums Caféhaus. Den Rest übernimmt die junge Generation. „Wir haben fast alles geändert, als wir übernommen haben“, berichtet der Konditormeister. „Das reicht von der Karte über die Einrichtung bis zum Konzept.“ Denn die Aenishänslins wollen nicht nur ein Kaffeehaus sein, sondern auch Frühstück und kleine Mittagsgesamte anbieten. „Ich wollte es einfach so machen, wie ich mir ein Café vorstelle.“ Und das läuft super: „Wenn man bei uns frühstücken will, sollte man unbedingt vorher reservieren“, rät Aenishänslin. „Vor allem am Wochenende.“ Dann ist das idyllisch gelegene Café voll besetzt. Denn nicht nur im Biergarten mit 220 Plätzen sitzt man direkt am Wasser, auch im Haus können die Gäste den Weißlinger See durch große Fenster wunderbar überblicken. Die Aenishänslins wollen die Tradition bewahren, das Café aber gleichzeitig in die Zukunft führen. Und die scheint gesichert. Denn die nächste Generation macht schon die Backstube unsicher: Die beiden Söhne Reto und Tilo (4, 2) von Tobias und Alexandra Aenishänslin sind tagtäglich mit dabei, wenn ihr Papa feinste Kuchen- und Tortengenüsse zaubert. „Ich kenne das nicht anders, dass die Kinder mitbacken dürfen.“ Ob einer oder gar beide Söhne später das Café übernehmen werden, steht natürlich noch in den Sternen. Aber so hat es zumindest bei Tobias Aenishänslin auch mal angefangen...



Sichtschutz trifft auf Licht & Laune®

Kreative Ideen für Ihren Garten

Garten Bronder, das ist kreativer Garten- und Landschaftsbau seit über 30 Jahren. Von der Planung, Gestaltung bis hin zur Ausführung und der Gartenpflege übernehmen wir gerne sämtliche Gartenarbeiten für unsere Kunden. Auf unserem Ausstellungsgelände in Utting am Ammersee (30 km westlich von München) erleben Sie Gartengestaltung hautnah: Wir zeigen vielfältige Ideen und Anregungen rundum den Garten. Entdecken Sie auf unserem Schau- und Verkaufsgelände Ihren Garten neu – wir zeigen Ihnen kreative Ideen für Ihren Garten: Wasserspiele und Quellsteine, Licht im Garten, ausgefallene Gartendekoration und Figuren. Unsere Spezialität ist der Sicht-, Wind-

und Lärmschutz in verschiedensten Ausführungen. Pflegeleichte, robuste Materialien z.B. die Edelstahl-gabione oder verzinkte Gabione – 4 cm schmal, farbige Akzente z.B. aus Acrylglas, natürliche Materialien z.B. Rhombusleisten aus Lärche und natürlich auch die Mobilane Fertighecke® z.B. aus Efeu – der ideale immergrüne und pflegeleichte Sichtschutz – von Anfang an in der gewünschten Höhe. Auffallende Farben bringen unsere Licht & Laune® Artikel aus fluoreszierendem Acrylglas in den Garten. Premium Qualität – Made in Germany. Für eine kompetente Gartenberatung mit unserem Gartenexperten vereinbaren Sie am besten einen „vor Ort Termin“. Wir freuen uns auf Ihren Kontakt!



Lebender Sichtschutz trifft auf modernen Sichtschutz!

Lebender Sichtschutz:

in nur 4 Stunden im Grünen sitzen!
Pflanzfertige Heckenelemente z.B. aus Efeu

Größen:

H. 100 x B. 120 cm, H. 180 x B. 120 cm
H. 220 x B. 120 cm, H. 300 x B. 120 cm

Jetzt NEU im Programm: Gabione Classic

Die vielleicht schmalste Gabione der Welt....
Verzinkt - nur 4 cm tief!

Größen:

H. 180 x B. 120 cm x T. 4 cm
H. 180 x B. 120 cm x T. 4 cm

Saisonöffnungszeiten Verkauf- und Ausstellungsgelände:

Montag - Mittwoch & Samstag 10:00 - 16:00 Uhr
Donnerstag - Freitag 10:00 - 18:30 Uhr

Garten Bronder
Hofstattstr. 29 • 86919 Utting
Tel. 08806-369 • Fax 08806-2068
gartenbronder@t-onlin
www.garten-bronder • www.garten-bronder-shop.com



Ihre Experten für
Garten & Landschaft

GartenBronder
Kreative Ideen für Ihren Garten



Gartenplanung • Gestaltung • Pflege • Ausführung • Verkauf • Vertrieb



Der Tierschutzverein Starnberg u.U. e.V.

Der Tierschutzverein Starnberg besteht bereits seit über 60 Jahren am Franziskusweg 34 in einem ruhig gelegenen Außenbereich unserer schönen Stadt Starnberg. In diesem Tierheim finden unterschiedliche Tiere wie Hunde, Katzen, Kleintiere und auch Wildtiere, wenn sie schlechte Erfahrungen mit unseren Mitmenschen gemacht haben, Unterschlupf. Hier werden sie von den Tierpflegern liebevoll umsorgt, ärztlich versorgt und wieder aufgepäppelt. Aber neben dieser Hauptaufgabe, dem Tierschutz vor Ort, bietet der Tierschutzverein den Bürgern von Starnberg viele weitere Hilfsleistungen. Um nur einige wenige aufzuzählen, wären dies:

- Persönliche Beratung und Unterstützung über alle tierschutzrelevanten Themen
- bei nicht tiergerechter Tierhaltung
- bei entlaufenen Tieren (Fundtiere)
- bei Eichhörnchennotfällen oder Igelnotfällen
- bei Kastrationsaktionen von verwilderten Katzen
- bei polizeilich erforderlichen Situationen

Des Weiteren besteht die Möglichkeit, in Notsituationen die Haustiere bei z.B. Krankenhausaufenthalt oder Todesfall im Tierheim unterzubringen. Die professionellen Mitarbeiter vermitteln die Tiere nach eingehender Beratung und unterstützen mit Rat und Tat auch nach einer Vermittlung in die neue Familie und helfen bei Vergesellschaftung z.B. bei den Kleintieren. Zu bedenken ist auch die Möglichkeit der Übernahme einer

Adoption für ein Tier oder das Probewohnen bei Hunden und Katzen. Beim Probewohnen können sich Tier und Mensch kennenlernen, ob sie auch unter den alltäglichen Bedingungen zusammengehören. Der Tierschutzverein bietet die ehrenamtliche Tätigkeit im Tierheim an, bei der der Ehrenamtliche das Gefühl von Ausgleich und Erfüllung findet, wie uns die ehrenamtlichen Unterstützer bestätigen. Zudem bietet der Tierschutzverein Schulklassen, Kindergärten oder weiteren Vereinen Führungen durch das Gelände und das



Spendenkonto:

IBAN: DE25 7025 0150 0430 0567 62

BIC: BYLADEM1KMS

Kreissparkasse München Starnberg



Tierheim an, mit dem Ziel, den Kindern, der Jugend und auch den Erwachsenen den Tierschutzgedanken näherzubringen, um die Wertschätzung gegenüber den Tieren zu erreichen. Ein umfangreiches Engagement für die Gesellschaft der Stadt Starnberg. Hätten Sie das gewusst? Das Tierheim würde sich sehr freuen, wenn auch Sie es besuchen und unterstützen.



Royal-Service GmbH

Immobilienwerterhaltung

Förderpartner:



Erfahrung mit der TrinkwV seit 2001

■ Umsetzung der Trinkwasserverordnung

- Trinkwasseruntersuchung
- Ergebnisauswertung
- Gefährdungsanalyse VDI 6023
- Aktives Maßnahmenmanagement
- Elektr. Betriebstagebuch
- Weiterführende Beratung



Lösung durch Know-How

Kostenfreie Service Hotline: 0800 / 66 67 68 1 - www.rohr-royal-service.de
Royal Service GmbH - Eugen-Friedl-Str. 4 - 82340 Feldafing - info@royal-immobilienservice.de

Das Kaiserin Elisabeth Museum zeigt Sonderausstellung: „150 Jahre Kaiserin Elisabeth – gekrönte Königin von Ungarn“

Das österreichische Kaiserpaar wurde am 8. Juni 1867 in Budapest mit großem Pomp zum König und zur Königin von Ungarn gekrönt. Die Feierlichkeiten dauerten insgesamt 3 Tage. Nicht nur der Adel sondern auch das ungarische Volk aus allen Landesteilen nahm daran regen Anteil. Das Museum zeigt vom 1. Mai bis 31. Dezember 2017 interessante Sammlerstücke wie Büsten, Fotos, Souvenirs und Münzen. Besonders stolz ist die Museumsleitung auf ein weißes Spitzentaschentuch mit dem Monogramm E.K. für Erzsébet Királyné (Königin Elisabeth), das Elisabeth anlässlich ihrer Krönung verschenkte. Ein weiteres authentisches Souvenir im Museumsbesitz ist ein kleiner, vergoldeter Messingbehälter, in den damals die geweihte Erde vom Krönungshügel, auf dem König Franz Joseph den berühmten Schwertstreich in alle vier Himmelsrichtungen vollzog, gefüllt und als Glücksbringer auf der Brust am Band getragen wurde. Die Details der Krönungsfeierlichkeiten werden zusätzlich in einer Diaschau gezeigt, die dem offiziellen Krönungsalbum vom 8. Juni 1867 entnommen sind. Dieses kostbare Album ist in Privatbesitz, wurde aber von der Museumsleiterin Rosemarie Mannstein anlässlich des Jubiläums digitalisiert und so nun der Allgemeinheit zugänglich gemacht. Zusätzlich bietet die Dauerausstellung wieder viele neue Exponate so z.B. Alltagsporzellan aus Schloss Possenhofen und zahlreiche neue Foto-Raritäten. Es lohnt sich also auf Spurensuche der berühmten Kaiserin Elisabeth und ihrer Familie zu gehen. Auf Kinder wartet ein Krönchensuchspiel. Die persönlichen Führungen machen den Besuch des Museums zu einem Erlebnis.


Kaiserin Elisabeth Museum

Ein Juwel im historischen Bahnhof Possenhofen an der S6 (München – Tutzing) Mai bis Mitte Oktober Freitag, Samstag, Sonntag und an Feiertagen 12.00 Uhr bis 18.00 Uhr Für Gruppen ganzjährig nach Vereinbarung: Telefon 08157 92 59 32



Gemeinde Pöcking



www.kaiserin-elisabeth-museum-ev.de



WALTER PIAZZON

Zertifizierter Meisterbetrieb für Karosserie- und Fahrzeugtechnik

Unfallinstandsetzung
Kfz-Lackierung
Autoglasreparatur
Standheizungen
Klimaanlagen
Wohnmobil/-wagen Instandsetzung
Ausbau von Behinderten- und Gewerbefahrzeugen

Konrad-Zuse-Bogen 16 • 82152 Krailling/KIM • Tel. 089/8 5495 10

Villa Arte



Rahmen – Spiegel – Künstlerbedarf – Galerieschienen

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 09.30 - 18.00 • Samstag 10.00 - 13.00 Uhr

Villa Arte

Peter und Karin Meissner
Römerstraße 52
82205 Gilching

Tel. 089 - 39 44 972
villaarte@arcor.de

www.villaarte-gilching.de



VINO & PROSECCO



So lecker ist Genuss



Ehrlich. Lecker. – So lautet der Slogan der Starnberger Eiswerkstatt. Und er passt wie die Eiscreme in die Waffel. Denn die Brüder Sven und Jan Thunig aus Starnberg legen besonderen Wert auf gute Qualität. Sie verzichten komplett auf fertige Industriemischungen und verwenden ausschließlich natürliche Zutaten – aus aller Welt. „Wo immer es möglich ist, geben wir regionalen Rohstoffen den Vorzug“, berichtet Jan Thunig. So kommen beispielsweise Milch und Sahne aus Bayern, die Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar, und die Pistazien wachsen auf einem Vulkangestein auf Sizilien. Zudem bieten sie überwiegend glutenfreie und viele vegane Eissorten an und verwenden keine künstlichen Aromen und Farbstoffe. Einfach ehrlich - das schmeckt man! In der Eiswerkstatt gibt es nicht nur die traditionellen Eissorten, die hier geschmacklich auf den Punkt gebracht werden, sondern auch neue Kreationen wie das Cashew-Karamell-Eis, das Piemont-Haselnusseis, eine Apfel-Heu-Mischung oder erfrischendes Zitrone-Basilikum. Lecker!

Kreiert werden die kalten Genüsse in ihrem Eislabor in der Weilheimer Straße. Momentan ist dafür Sven Thunig (31) zuständig. „Ursprünglich hatten wir es so geplant, dass mein Bruder und ich uns im Laden und im Eis-Labor abwechseln. Jetzt haben wir es aber gerade so geregelt, dass ich im Laden bin und mein Bruder das Eis macht“, erzählt Jan Thunig. Denn das Geschäft boomt. „Wir hatten unsere Eisdiele mit fünf Mitarbeitern geplant, innerhalb eines Monats haben wir aber schon auf zehn aufgestockt.“ Das muss alles organisiert und optimiert werden - und das macht Jan Thunig gerade.

Von klein auf teilen die Brüder die Begeisterung für jegliche Art von Süßspeisen. „Unsere erste Begegnung mit einer Eismaschine hatten wir bei unseren Großeltern in der Lüneburger Heide“, erinnert sich der ehemalige Unternehmensberater. „Das war

eine Art Kuchenform aus Alu mit einem Motor in der Mitte. Diese wurde in die Gefriertruhe gestellt, vorne hing das Stromkabel heraus. Im Eis waren oft Butterstücke, weil es auf Milchbasis gemacht wurde und sich die Maschine viel zu schnell drehte.“ Geschmeckt hat es aber einmalig, wie der 37-Jährige erzählt. Und geprägt hat es die Brüder auch. „Die Leidenschaft für Eis scheint uns im Blut zu liegen“, erzählt Jan Thunig. Diese Affinität haben die Thunigs in den vergangenen 15 Jahren professionalisiert: Auf diversen Reisen standen das Probieren von Eis und der Austausch mit Eisherstellern und Pâtisseries auf ihrem Programm. So richtig gepackt hat die beiden das Eisfieber vor rund sechs Jahren. Damals hatten sie ihren ersten Eiskurs belegt. Anschließend begannen sie in Jans Keller mit den eigenen Geschmacks-Experimenten. „Zahlreiche weitere Kurse folgten, wir optimierten unsere Rezepte und hatten Gefallen daran gefunden, Leute mit unserem Eis glücklich zu machen.“



Weitere Infos gibt's unter
www.starnberger-eiswerkstatt.de



Was die beiden Starnberger zunächst nur in ihrer Freizeit glücklich machte, sollte schließlich zur Hauptaufgabe werden. Sie gaben ihre Berufe als Unternehmensberater und Lebensmittel- und Verpackungstechnologe auf und wagten den Schritt in die Selbstständigkeit. Der war allerdings nicht so einfach. „Der Wunsch nach einem eigenen Laden war immer da. Aber es ist für Existenzgründer ohne Kontakte nicht so einfach, ein geeignetes Objekt in Starnberg zu finden.“ Und hier sollte es unbedingt sein. „Wir sind in Starnberg aufgewachsen und wollten hier bleiben. In München hätten wir eher was gefunden, da gibt es mehr Fluktuation.“

Reisen. Entdecken. Genießen // 2017

Tagesfahrten | Wellnessreisen | Kulturreisen | Städtereisen | Sportreisen
Individuelle Reiseplanung für Firmen, Vereine, Schulen und Gruppen
Regionaler Schul- und Linienbusverkehr | Buslinie Herrsching-Andechs



Theater-/Musicalfahrten

Theatersommer in Oberammergau:

- Der Brandner Kaspar – So., 09. Juli 2017 – FP inkl. Eintritt ab 62 €
- Der fliegende Holländer – So., 23. Juli 2017 – FP inkl. Eintritt ab 100 €
- Die Geierwally – Fr., 04. August 2017 – FP inkl. Eintritt ab 55 €

Bregener Festspiele:

Carmen – Do., 10. August 2017 – FP inkl. Eintritt ab 145 €

Reisen

Opernfestspiele Arena di Verona

Mo., 7. - Mi., 9. Aug. p. P. DZ 296 € / EZ Zuschl. 52 €

Berlin zur IGA

So., 27. - Mi., 30. Aug. p.P. DZ 398 € / EZ Zuschl. 90 €

Bibione – Badereise an die Adria

Sa., 02. – So., 10. Sept. p.P. DZ 788 € / EZ Zuschl. ab 6 € p.P./p.T.

Nacht der Tausend Feuer – Oberwesel

Fr., 8. – So., 10. Sept. p.P. DZ 387 € / EZ Zuschl. 45 €

Wien – Mit dem Donaudampfer durch die Wachau

Do., 19. – So., 22. Okt. p.P. DZ 428 € / EZ Zuschl. 80 €

Wellness in Bad Birnbach

Mo., 6. – Sa., 11. Nov. p.P. ab 478 € / EZ-Zuschl. auf Anfrage

Adventüberraschungsfahrt

Do., 30. Nov. – So., 3. Dez. p.P. DZ 368 € / EZ-Zuschl. 30 €

Tagesfahrten

Gartenschau in Pfaffenhofen/Ilm

Sa., 24. Juni 2017, Fahrt inkl. Eintritt p.P. 38 €

Bregenz – Berg und See

Di., 01. Aug. Fahrt inkl. Bergb/Schiff. Erw. 48 € / Kinder 30 €

Almabtrieb in Reith

Sa., 30. Sept. – Fahrt inkl. Eintritt p.P. 38 €

Ellmauer Bauernmarkt

Sa., 14. Okt. Fahrt inkl. Eintritt p.P. 30 €

Europapark Rust

Mo., 30. Okt Herbstferien, Fahrt inkl. Eintritt p.P. 78 €

Besuchen Sie unsere neugestaltete Homepage unter:
www.ammersee-reisen.de

Ammersee Reisen | Gewerbestraße 70 | 82211 Herrsching
Telefon: [08152] 3457 | Fax: [08152] 1054
ammersee-reisen@t-online.de | www.ammersee-reisen.de



Schließlich ergatterten sie in der Weilheimer Straße Räume für ihr Eislabor und kauften sich einen gebrauchten Eiswagen, den sie nach ihren Vorstellungen umbauten. Ende 2015 gründeten die Brüder ihre Firma, Ende Juni 2016 verkauften sie das erste Mal ihr eigenes Eis auf einer Hochzeit im Starnberger Hotel La Villa. Im Sommer kam dann die erste große Chance: Zwei Monate lang boten sie ihre erfrischenden Glücksmacher im Bürgerpark aus ihrem Eiswagen heraus an. Dann der nächste Schritt: Im Winter waren die Thunigs auf dem Starnberger Wochenmarkt; dort gingen aber vor allem Crepes und warme Getränke über die Theke. „Das hat uns sehr geholfen, bekannt zu werden.“

Und dann endlich die Gelegenheit: Die Räume des ehemaligen News-Cafés am Starnberger Kirchplatz standen frei - und die Thunigs schlugen zu.

Jetzt präsentieren sie in ihrer eigenen Eisdiele wenige, dafür täglich wechselnde Geschmacksrichtungen. „Bestimmte Eissorten haben wir aber immer da. Zitrone-Basilikum zum Beispiel. Wehe, wenn wir das nicht haben!“, sagt der zweifache Vater und lacht. „Oder eine Schoko-Sorte. Die muss auch immer da sein. Dunkle Schokolade oder Schoko-Brownie.“ 1,50 Euro kostet eine Kugel. Ein stolzer Preis – aber ehrlich und lecker. Kein Eis, aber trotzdem ein Highlight sind die selbst hergestellten Eiswaffeln. Statt in den gängigen Spitztüten servieren die Brüder die süßen Kugeln in selbst gebackenen Butter-Zimt-Waffeln. „Es kommt häufig vor, dass Kunden nur eine Waffel kaufen wollen. Die schmeckt zum Beispiel zum Kaffee sehr gut“, berichtet Jan Thunig. Einen Euro kosten die knackigen Gebäcke. Neu sind die belgischen Waffeln. „Das ist eine locker-luftige Waffel mit etwas Tonkabohne.“

Ehrlich. Lecker. Am Kirchplatz. Wer das besondere Eis der Thunig-Brüder auch woanders genießen will, kann das Eismobil mieten. Denn den Wagen haben sie trotz Eisdiele behalten. Außerdem nehmen sie an Veranstaltungen wie Street-Food-Events teil – und können dort noch mehr Menschen für ihr Eis begeistern. Die Starnberger hingegen sind in der glücklichen Lage, nun jeweils dienstags bis sonntags zwischen 10 und 19 Uhr die Kreationen genießen zu können – bei schönem Wetter abends auch länger. Zudem haben die Thunigs angedacht, während der Sommermonate auch am Montag zu öffnen.



Frischer geht's nicht.....

Unter dem Motto ‚Frischer geht's nicht' ziehen wir in unseren Gewächshäusern in Andechs den grössten Teil unseres Pflanzensortiments selbst gross: Balkonpflanzen, Blütenstauden, Rosen, Gemüsesetzlinge und frische Kräuter. Gesunde und kräftige Pflanzen, die bestens gedeihen.

Es erwartet Sie ein blühendes Pflanzensortiment für Haus und Garten aus unserer eigenen Produktion. **Kreative Floristik** & stilvolle Gefäße.

Von der kompetenten Fachberatung in der Gärtnerei, sorgfältiger Pflanzenauswahl, bis hin zum Lieferservice, dem einpflanzen vor Ort und der Pflege Ihres Gartens oder Grabstelle rund ums Jahr reicht unsere Dienstleistungspalette.

Entspannen Sie bei einer Tasse Kaffee in unserem Blumen Café.



- seit 1932.



Terrassenbegrünung, die einladender, pflegeleicht, dauerhaft und vom Frühling bis in den Winter attraktiv ist. In wertbeständigen, frostfesten Gefäßen, deren Farben, Formen und Oberflächen perfekt auf Ihre Architektur und Ihren Stil abgestimmt sind. Warum nicht ein beruhigendes Wasserspiel für Ihre Terrasse, das von formschönen **Solitärgehölzen** und Sommerblühenden Pflanzen umgeben, ein Blickfang für alle Jahreszeiten ist. Gerne kommen wir bei Ihnen vorbei und beraten Sie vor Ort.

Auf unsere Gefäße erhalten Sie 10 Jahre Garantie.
(Fa. Esteras)

BlumenCafe

Hochzeitsfloristik

Gartenpflege

Gemüse und Pflanzen aus eigenem Anbau

Grabbeepflanzung

Schicke Gefäße für Ihre Terrasse

Gartengestaltung

Duftige Sträuße

aus unseren

Gehölze

Gewächshäusern

Stauden



Stefan Dorn
Die Manufaktur für Grünes

A man in a dark green raincoat is laughing heartily, looking upwards and to the right. He is on a boat, with fishing nets and another person visible in the background. The sky is overcast.

*Der
Fischermeister
von Leoni*

Links, rechts, links, rechts – immer derselbe ruhige Handgriff zum Einholen der Netze: Andreas Gastl-Pischetsrieder fährt an diesem Morgen die ausgelegten Stellnetze ab, insgesamt 16 mit jeweils 50 Metern Länge und vier Metern Höhe. Im See verteilt sind sie diesmal zwischen Leoni, Feldafing, Starnberg und Percha: Die Ausbeute ist Anfang April meist noch ziemlich dünn. Heute ist Donnerstag, bewölckter Himmel. Es ist kühl und auch ein bisschen windig, man sieht das auch an den Wellen. Am Dienstag war es wohl besser mit dem Ertrag – immerhin ein Hecht und zwei Renken, berichtet Gastl-Pischetsrieder, der heute wieder mit Kilian, seinem ersten Auszubildenden, auf dem Starnberger See unterwegs ist. Morgens um etwa halb sieben steuert er den kleinen, 40 Sachen schnellen, benzingetriebenen Kahn aufs Wasser hinaus, bis zu vier Tage pro Woche darf jeder Fischer das tun. Die „Fischereigenossenschaft Würmsee“ hat das irgendwann mal so geregelt, um zwischen den Berufsfischern am See für geordnete Verhältnisse zu sorgen und

außerdem der Überfischung einen Riegel vorzuschieben. Eine Fischereiordnung gibt es am „Würmsee“ übrigens schon seit 1470. „Das Verhältnis unter den See-Fischern ist heute gut,“ sagt der noch 35-Jährige, selber seit 2013 Vorsitzender der FG Würmsee, „früher hat’s gelegentlich schon mal Streit gegeben, aber das war eher zu Zeiten des Großvaters. Heute hilft man sich gegenseitig.“ Gastl ist übrigens nicht der einzige Berufsfischer im „Fischerdorf“ Leoni: Es gibt auch noch Ernst Simmerding und Michael Galloth - Simmerding verkauft seine Fische beim „Kramerfeicht“ der Berger Fischer-Familie Andrä, deren Senior-Chef wir später noch mitten auf dem See antreffen werden.

Ziel der heutigen, geregelten Fisch-Bewirtschaftung am See sei es, so Gastl-Pischetsrieder, „dass die großen nicht das Nahrungspotenzial für die kleinen Fische zsmmfressen und dass sie im See ablaichen“. Kein Zweifel – das Fischerei-Gewerbe hat inzwischen auch stark ökologische und wissenschaftliche Seiten. Kilian, der angehende Fischwirt,



muss für die Prüfung jede Menge Theorie büffeln, über Wasserqualität und Gewässerökologie, Futter- und Fischzusammensetzung, Fischkrankheiten, Schlacht- und Hygiene-Vorschriften. An diesem Morgen ist auch für Kilian eher die Praxis gefragt: Schwebnetze und Bodennetze waren ausgelegt und müssen eingeholt werden, nebst 150 Meter Ankerleine – wie gesagt: immer der gleiche oder zumindest ähnliche Handgriff. Die Wassertemperatur beträgt zu dieser Jahreszeit vielleicht nur 7 bis 8 Grad Celsius, da werden schon mal die Finger klamm. Aus sicherer Entfernung beobachten uns einige neugierige Möwen. Sie scheinen sich lauthals zu beklagen, dass heute nichts für sie abfällt: „Mein Freund, der Kormoran, ist auch nicht da“, merkt Gastl an. Das sei auch eher ein Thema für die Kollegen vom Ammersee, wo es ja größere Brutkolonien dieser fliegenden Konkurrenten gebe. Im Starnberger See darf übrigens jeder der Berufsfischer überall fischen, auch im südlicheren Teil ist Andreas Gastl-Pischetsrieder mit seinem kleinen Kahn zuweilen unterwegs, bis hin nach Seeshaupt. Früher war das „Stammrevier“ schon dadurch definiert, wie weit einer zu rudern bereit war. Wo ein besonders ertragreicher Fang zu erwarten sein könnte, ist natürlich das Geheimnis jedes Fischers und noch dazu abhängig von Jahreszeit, Witterung, Fischart. Der angestammte Begriff „Karpfenwinkel“ (etwa südlich von Tutzing) muss nicht unbedingt bedeuten, dass einem dort auch heute noch jederzeit Karpfen ins



Netz gehen. Ab Mitte April sind auch Trappnetze (Reusen) und Bodennetze mit 60 Millimetern Maschenweite erlaubt, dann dürfte der Fang wohl wieder ergiebiger werden. Die Tiefe, in der die Schwebnetze hängen, werden übrigens in Klaftern (Armspannen) gemessen.

„Unser Brotfisch ist ja die Renke“, sagt Gastl-Pischetsrieder, aber auch die macht sich inzwischen rarer als früher. „Die wachsen nimmer so.“ Woran's liegt? „Wir wissen es nicht genau, aber Hauptursache dürfte der zu niedrige Phosphatgehalt sein, wodurch sich zu wenig pflanzliches und tierisches Plankton als Nahrungsgrundlage für die Renken bildet. Es spielen aber auch noch andere Faktoren eine Rolle.“ An der Wasserqualität des Starnberger Sees kann es kaum noch liegen: Seit Anfang der siebziger Jahre die Ringkanalisation kam, sind die Zeiten vorbei, in denen – wegen des viel zu hohen Phosphatgehalts - ganze Algentepiche an der Oberfläche schwammen. Gastl hat an guten Tagen schon bis zu acht Hechte mit im Einzelfall bis zu 17,5 Kilo Gewicht aus dem See geholt; ein Zeitungsfoto in seinem Fisch-Laden belegt auch den Fang eines fast zwei Meter langen, 42 Kilogramm schweren Riesenwallers vor ein paar Jahren. Wer den gesehen hat, lässt seinen Dackel nicht mehr alleine ans Ufer.

Dieser eher verhangene, kühle Morgen bringt hingegen nur wenig Ertrag: Eine Mairenke, eine Schleie und zwei sogenannte „Nerflinge“, allesamt Weißfischarten, sind in die insgesamt 16 Netze gegangen. Die Nerflinge haben eine beson-



ders schöne Fleisch-Färbung, sagt der Fischmeister. Kilian wird den Fang später an Land trotz seiner ziemlich gefrorenen Finger routiniert und zügig putzen, also auf das für den Verkauf oder die Zubereitung Verwertbare zurecht schneiden. Zu seinen Fertigkeiten als angehender Fischwirt gehört auch das Flickern der Reusen, die so beschaffen sind, „dass sich der Fisch oder der Aal darin verirrt“, wie der Meister es ausdrückt. „Azubi“ Kilian stammt aus der Familie Böhm, die Fischerei-Rechte am Walchensee hat – er hat trotz seiner erst 19 Jahre schon einige praktische Erfahrung als Fischer, muss jetzt aber für die Theorie-Prüfung „viel Wasser-Chemie lernen“. Man ahnt irgendwie, dass ihm die Praxis lieber ist.

Derzeit gibt es 34 Berufsfischer am Starnberger See - einem davon begegnen wir vor Starnberg: Der inzwischen 77-jährige Siegfried Andrä aus Berg war einst der Lehrmeister von Andreas Gastl-Pischetsrieder, doch heute ist auch sein Fang nicht gerade üppig. Immerhin ist ihm eine dicke Brachse ins Netz gegangen. Hier, vor Percha und Starnberg, sind die Fisch-Erträge zurückgegangen, erzählt Gastl. Es herrsche zu viel Betrieb auf dem See, vor allem im Sommer. Andrä berichtet „von Boot zu Boot“, dass sich die seit Jahrzehnten in Percha stationierten Bundeswehrtäucher besser abstimmen sollten mit den Fischern: „Dass ma woaß, wann und wo die unterwegs san!“ Wenn die Taucher zum Beispiel lärmige Schweißübungen unter Wasser machen, vertreibe dies die Fische ganz gewiss, so Andrä. Nachdem wir sämtliche ausgelegten Netze abgefahren sind, geht es mit aufgedrehtem Motor wieder Richtung „Heimathafen“, nach Leoni. Hier, im einstigen Assenbuch, hat sich die Familie Gastl-Pischetsrieder längst verschiedene existentielle Standbeine geschaffen: Schon bevor mit Vater Peter Gastl-Pischetsrieder (1943 – 2010) der letzte „Millibauer“ von Leoni verstorben war und damit die Milchviehwirtschaft im Dorf endete,



SUR BOLLYWOOD

Theresienstraße 9 | 82319 Starnberg
Tel. 08151-666495 | www.surbollywood.de

Täglich geöffnet
von 11.30 – 14.30 und 17.30 – 23 Uhr

Als überzeugte Vertreter der ayurvedischen Küche verwenden wir ausschließlich frisches Gemüse, bestes Fleisch und keinerlei Geschmacksverstärker.

Dadurch werden unsere Speisen zu besonderen Geschmackserlebnissen.



Gerne würden wir Sie auch in unserem Restaurant in München begrüßen. Schauen Sie doch einfach mal rein!



Nelkenweg 3 | 81379 München
Tel. 089-35852921 | www.lal-qila.de





hatte Sohn Andreas, eigentlich gelernter Installateur, 2008 das Anwesen einschließlich der Fischerei übernommen, während Bruder Peter sich um den Bootsverleih kümmerte. Mutter Elisabeth vermietet bis heute einige Ferienwohnungen, und 2014 ist dort, wo früher nur Stall und Scheune waren und ein Kiosk stand, noch ein Fischladen mit Café hinzugekommen, als Service für Ausflügler sogar noch mobiler Eisverkauf auf dem See während der Sommermonate. Ein großes, als Fisch stilisiertes „G“ ziert das neue Gebäude und ist dem Suchenden ein wertvoller Hinweis.

Das alte Bootshaus aber steht noch: Quasi direkt neben dem Strandhotel Leoni überwintern nicht nur Boote für die Touristen, es gibt auch einige lebende Hechte in einem gewässerten Netz zu sehen. Gastl-Pischetsrieder gewinnt aus den weiblichen und männlichen Fischen den Rogen und den Samen für die Brütlinge, die dann als neuer Fisch-Besatz in den See ausgebracht werden – Fischbewirtschaftung, eine Wissenschaft für sich. Die Fischvielfalt, wie sie auf der Schautafel der Fischergenossenschaft zu bewundern ist, sie muss auch gepflegt und im Gleichgewicht gehalten werden. Drinnen im Laden kann man an der Ladentheke den frischen Fang in Augenschein nehmen, manche Kunden rufen auch vor dem Kaufbesuch regelmäßig an, um zu erfahren, was der Tag gebracht hat. Nebendran gleich das neue, geräumige Café samt verführerischer Kuchen-Vitrine: „All das war schon eine enorme Investition“, sagt Andreas Gastl-Pischetsrieder, der sich mit seiner Familie den modernen betrieblichen Erfordernissen stellen musste. Von der Fischerei alleine kann auch eine traditionelle Fischer-Familie, die seit 1848 auf dem Anwesen am See ist, heute nicht mehr existieren.

Schon die Namen mancher Fischer rund um den Starnberger See atmen ein Stück Heimat-Geschichte: „Fischer-Michl“, „Fischer-Hauser“ oder der „Seeheimer“ waren weithin bekannte lokale Begriffe, Persönlichkeiten aus angestammten Fi-

scher-Familien, die ihre Fisch-Rechte von Generation zu Generation weiterreichten, auch wenn der Familienname sich zuweilen durch Einheiratung wandeln mochte. Der Berufsstand der „Fischerleut“ war von jeher als ein zwar privilegierter, aber keineswegs leichter angesehen, wie das Gedicht Dö arma Fischaleut besagt:



*„Schaugt's es nur a, de Fischaleut,
/ Wia's fruah und spat hantiern,
/ 'n Zeugauswerfa, einaziagn, / Und
dennast nia gnua kriagn! / Moant's
wohl, dös is a leichte Pflicht / Bei
Sunnaschein un Wind?! Moant's
wohl, dös is a leichte Plag / Wenn
mittuat s'Wei und's Kind? ...“*

*(Aus: Maximilian Schmidt –
Altboarisch in Vers und Prosa)*



Die vermeintliche Romantik des Berufsfischers, sie findet sich vielleicht noch in der ruhigen, konzentrierten Routine, welche dieser uralten Tätigkeit zu eigen ist. Andreas Gastl und Lehrling Kilian würden auf dem morgendlich leeren See normalerweise auch nicht so viele Worte verlieren wie diesmal, als Fotograf und Reporter mit an Bord sind und ihre neugierigen Fragen stellen. Und doch gibt es auch jetzt immer wieder stille Momente. Blicke über die weite Wasseroberfläche aufs vorüberziehende Ufer, zum sich wandelnden Wolkenhimmel. Es ist ein stummes Handwerk, oft weit draußen, losgelöst von den hektischen Dingen, die an Land warten. Und immer der gleiche Handgriff beim Einholen der Netze. Und immer neu die unausgesprochene Frage: Wie wird der Fang heute?



Weil wir Trachten lieben...

Ob modisch modern oder traditionell klassisch – in Tracht sieht einfach jeder gut aus. Die Trachtenprofis Anneliese und Monika Hemberger sind sich da einig. Es gibt keine Frau, der kein Dirndl steht. Wichtig ist nur das richtige Dirndl zu finden. „Leider sind viele Frauen der Meinung, sie könnten kein Dirndl tragen. Oft kommt der Satz: „Mir steht so etwas einfach nicht.“ Und da kommen die Hembergers ins Spiel. „Ängste und Vorurteile nehmen, um jeder Frau das Gefühl zu schenken, toll in ihrem ganz persönlichen Dirndl auszusehen.“, so Anneliese Hemberger von Annelieses Trachtenladerl in Andechs. Sie führt ihr kleines, feines Geschäft nun schon über 20 Jahre und hat schon viele Frauen mit ihrer Trachten- und Modekollektion von Sportalm Kitzbühel glücklich gemacht. Auch die Tochter

Monika hat in ihrer Filiale Hembergers Tracht und Zeitlos in Herrsching sogar bei den Männern festgestellt, dass sie sich unnötig Sorgen machen. Zu wenig Gelegenheiten, ist eine der größten Sorgen. Dafür hat sie einen guten Tipp: „Unser Motto ist: Einfach leben. Einfach Tracht. – Mit der Tracht leben heißt nicht nur zur Wiesn, sondern auch in der Freizeit, zum Arbeiten, oder zu Feiern im Trachtengwand ‚schee‘ zu sein“. Bei vielen Anlässen ist Tracht eben nicht nur ein Dresscode, sondern einfach die richtige Kleidung. Und da ein gutes Gwand ja nicht nach einer Saison ausgedient hat, sondern über Jahre Freude macht, ergeben sich ganz von selbst jede Menge Gelegenheiten. Und wenn gerade keine in Sicht ist: Einfach so ein Stückerl Heimat anziehen macht auch immer Spaß! Da stimmen wir gerne zu.

LANGE DIRNDL IN GROSSER AUSWAHL

**Hembergers**
TRACHT & ZEITLOS

Mühlfelder Str. 20
82211 Herrsching
Tel. 08152 999 02 99
www.trachtundzeitlos.de

**Annelieses**
TRACHTENLADERL · ANDECHS

Starnberger Str. 2
82346 Andechs
Tel. 08152 3433
www.trachtenladerl.de



Zusammenhalt

– so und so

Es war nur eine Einkaufsfahrt nach München. Doch daraus wurde eine Erfolgsgeschichte. Denn als Manfred Belgardt vor etwa 40 Jahren von seinem Wohnort Maisach im Landkreis Fürstentfeldbruck in die Landeshauptstadt fuhr, wollte er sich einen Ledergürtel kaufen - und kam ohne zurück. „Die Preise sind ja Wahnsinn“, sagte er zu Hause zu seiner Frau Karin. „Wir fangen jetzt selber an und machen Ledergürtel.“

Und los ging's. Denn einen Bezug zu Leder hatte das Ehepaar bereits. „Mein Vater hat in Daglfing Sättel für Pferde angefertigt. Er konnte uns viele Tipps geben“, berichtet Karin Belgardt. Angefangen haben die beiden in einem Raum im eigenen Keller. Schnell lief das Geschäft an und etablierte sich. Sechs bis sieben Mark kostete damals ein Ledergürtel. Zweimal mussten sie innerhalb Maisachs umziehen, weil die Räume zu klein geworden waren. 15 Angestellte unterstützten die Gürtel-Manufaktur damals. Als die Firma erneut

mehr Platz brauchte, fand das Ehepaar Belgardt eine geeignete Halle in Herrsching. Das war vor 34 Jahren. Und dort, in der Rieder Straße 30, befindet sich der Betrieb noch heute.

In der 400 Quadratmeter großen Produktionsstätte werden Gürtel, Handtaschen und andere Produkte aus Leder wie Hundehalsbänder oder Lederarmbänder angefertigt – inzwischen wieder ausschließlich von der Familie Belgardt: Karin (71) und Manfred Belgardt (74) sowie ihr Sohn Christian (50) stemmen das gesamte Geschäft. „Wir machen alle drei alles“, sagt die 71-Jährige. Vom Ausstanzen und Verkleben bis zum Nähen, Verpacken und der Büroarbeit – die Belgardts helfen zusammen. Das Leder und die Schließen kaufen sie in Italien ein. Produziert werden die Waren in Herrsching. Sie beliefern unter anderem das alteingesessene Münchner Kaufhaus „Ludwig Beck am Rathauseck“. Erkennbar sind die Produkte an dem Label „Mabel“. Das sind Initialen von Manfred Belgardt. „Bei meinen Initialen wäre es ‚Ka-bel‘ geworden. Das wäre nichts gewesen“, sagt die gelernte Industriekauffrau lachend.

Egal ob Herrengürtel mit Krokoprägung, Damen-Jeansgürtel mit altgoldener Blütenschließe oder braunes Brillenetui aus Straußleder – bei den Belgardts gibt's ebenso klassische wie moderne Lederwaren. „Heuer liegen Farben wie Pink, Gold oder Grasgrün im Trend“, weiß die Fachfrau. Beutelhandtaschen, Tote-Bag-Taschen, Unterarm- sowie Damenhandtaschen für den Trachtenbereich sind zudem eine Spezialität der Manufaktur. Dafür werden besondere Leder verwendet, die ideal zum Dirndl oder einfach auch nur zu einer Jeans oder einem Kleid passen.





Auch Hosenträger mit Lederverschluss, handgenähte iPhone-Hüllen und Brillenetuis stehen für die handwerkliche Tradition der Lederverarbeitung. Alle Taschen und Ledermodelle werden hier entworfen, zugeschnitten und zusammengenäht. Auf Wunsch fertigt die Familie auch individuelle Gürtel an. „Manchmal kommen Kunden beispielsweise mit einer hochwertigen Gürtelschnalle, die sie geerbt haben. Dafür stellen wir dann den passenden Gürtel zusammen.“

Der größte Coup der 40-jährigen Firmengeschichte war ein Auftrag der Kette „Peek & Cloppenburg“. „Die haben einmal 6000 Gürtel bestellt. Dafür mussten wir uns Arbeiter einer Leihfirma nehmen. Und es hat ausgesehen bei uns: überall standen Kisten, wir haben sogar am Sonntag gearbeitet“, erinnert sich Karin Belgardt. Das war vor rund zehn Jahren. „Das war ein schöner Auftrag. So etwas haben wir nie mehr bekommen.“ Inzwischen ist die wirtschaftliche Lage schwierig geworden. Vor allem aus dem asiatischen Raum überschwemmen Billigprodukte den Markt. „Da ist das Material natürlich nicht das beste. Aber



In einem Fabrikverkauf vor Ort können Kunden die handgefertigten Lederwaren günstig einkaufen. Geöffnet hat der Laden Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr sowie von 13 bis 16.30 Uhr. Wer weiter weg wohnt, kann im Onlineshop unter www.guertel-manufaktur.de Waren bestellen.



dafür ist es billig.“ Für einen Familienbetrieb wie den der Belgardts ist es schwierig, dagegenzuhalten. Aber sie geben nicht auf, setzen auf handgemachte Qualität und Beständigkeit. Wie auch im Privatleben: Karin und Manfred Belgardt sind seit 50 Jahren verheiratet, seit 40 Jahren produzieren sie Gürtel. Und ans Aufhören denken sie nicht. „Wir können nicht Nichts tun.“



- Rohr- und Kanalreinigung
- TV-Inspektionen
- Tiefgaragenservice
- Hebeanlagen und Pumpenservice
- Versitzgrubenreinigung
- Dichtheitsprüfung
- Reinigung aller Regenwassersysteme



Rohr-Royal
kommen - sehen - lösen

**Rohrverstopfungsbeseitigung an
365 Tagen im 24 Stunden - Service
0800 / 66 67 68 1 und www.rohr-royal-service.de**

*Abwasser ist unsere Kompetenz
seit 20 Jahren!*



Marry U



Viele meiner Brautpaare begeben sich gemeinsam zum ersten Mal auf die große und spannende Reise der Hochzeitsplanung. Während der Bräutigam die erste Hürde des „Antragstellens“ als erledigt verbucht und eine entspannte Haltung einnimmt, befasst sich die frisch gebackene Braut in spe, umso eingehender mit dem neuen Thema im Leben und versinkt prompt in der schillernden Welt voll Tüll, Cupcakes und Blumenmädchen. Sie erlernt schnell neue Wörter wie „Fascinador“ und stellt mit Erstaunen fest, dass es neben dem Brautstrauß auch noch einen Wurfstrauß gibt und sie zwischen unzähligen Kleidern, Schnitten und Silhouetten wählen darf. Das Leben gleicht zu dieser Zeit einem bunten Jahrmarkt mit vielen Lichtern, Träumen und Zuckerwatte, bei dem es an jeder Ecke etwas Neues zu entdecken gibt.

Spätestens mit dem ersten konkreten Kostenvoranschlag fallen die meisten Brautpaare aus dem rosa, zuckerwattierten Himmel ungebremst mitten in den hart umkämpften Hochzeitsmarkt. An diesem Punkt, liebes Ehepaar in spe, nur nicht verzweifeln! Auch wenn die Welt sich schneller zu drehen scheint, die Tage plötzlich kürzer werden und die Schwiegermutter das Wohnrecht auf Zeit eingereicht hat... - ich kann Euch getrost verraten: Es passiert wirklich und es passiert jeden Tag: das Hochzeitspla-

nungsdilemma hat nicht nur Euch fest im Griff. Täglich führe ich Beratungsgespräche und täglich erkenne ich, dass die meisten Paare an alles denken, nur nicht an sich selbst und sich von viel zu vielen Meinungen beeinflussen lassen und es dann doch irgendwie jedem anderen recht machen möchten. An dieser Stelle liebes Brautpaar, lasst Euch eins von mir sagen: ob die Freundin bei einer Freundin auf der Hochzeit vor zwei Jahren mal die perfekte Karaoke-Station gesehen hat, ob die Omi meint, dass eine Currywurst mit Pommes als Mitternachtsnack für Eure Feier eine Schande sei oder ob die Trauzeugen bereits bei der Planung des 14 Spielchens sind und auch auf die Ausführung bestehen (!) - Liebe Braut, lieber Bräutigam, ich spreche es einfach einmal aus: Hier geht es um EURE (!) Hochzeit. Selbst auch wenn die Braut zu „Bells“ von Metallica zum Altar schreiten will oder die gesamte Feier als lockere „BBQ - After Weddingparty“ gestaltet werden soll - Eure Gäste werden am Ende des Tages strahlen, ganz einfach weil nur Euer Glück an diesem besonderen Tag zählt und wenn das Brautpaar erfüllt ist, wird das auch den letzten Zweifler überzeugen und für sich einnehmen. Meine Aufgabe ist es, alle Wege für Eure Hochzeit zu ebnen, Euch die richtigen Partner an die Seite zu stellen und aus unseren Gesprächen und Euren Vorstellungen Eure perfekte Traumhochzeit zu planen, eben genau die, die ihr verdient habt.

Ich freue mich sehr, Euch mit auf die wunderbare Reise in meine schillernde Welt voll Tüll, Cupcakes und Blumenmädchen zu nehmen!



DER TRAUM EINER

Vintage-Hochzeit

Und habt Ihr bereits Vorstellungen wie Ihr Eure Hochzeit ausrichten wollt? Der verträumte Blick schweift in die Ferne „am liebsten im Vintage-Style..“ flüstert die Braut voller Visionen einer romantisch, verspielten Märchenhochzeit. Sie wirft verführerisch ihre blonden Locken von einer Schulter auf die andere, greift dabei eine unbändige Haarsträhne zwischen Zeigefinger und Daumen und zwirbelt diese mit einer gekonnten Handbewegung um den Finger. Ein bezaubernder Blick der Trickkiste „V“ (V wie Verführung - die

LeserInnen wissen, welche Trickkiste ich meine) gleitet zu ihrem Angebeteten in der Hoffnung, die bereits von ihr bis ins Detail geplante Vintagehochzeit, ihrem nichtsahnenden Mann in spe schmackhaft zu machen. Der Bräutigam schlürft unbeeindruckt am Weinglas, stellt dies mit einem befriedigten Seufzer auf dem Holztisch ab und wischt sich seelenruhig mit dem Daumen über die vom Rotwein pigmentierte Unterlippe. Und da - da ist der Moment, in dem ihm die knisternde, erwartungsvolle Atmosphäre im Raum durch Mark und Knochen geht.. „Hab ich etwas verpasst?“ - jetzt nur nicht zickig werden liebe Damen, ich versichere Euch, dass 80 % der Männer sich null komma null für die Dekorationsarbeiten interessieren. Doch was genau erwarten wir? Wenn wir ehrlich zu uns sind, steht die Zustimmung für UNSERE brillanten Ideen an erster Stelle. Ich weiß nicht, wie es Euch geht, doch ich kenne keinen Mittdreißiger, der seit seinem sechsten Lebensjahr von einer Mottohochzeit und

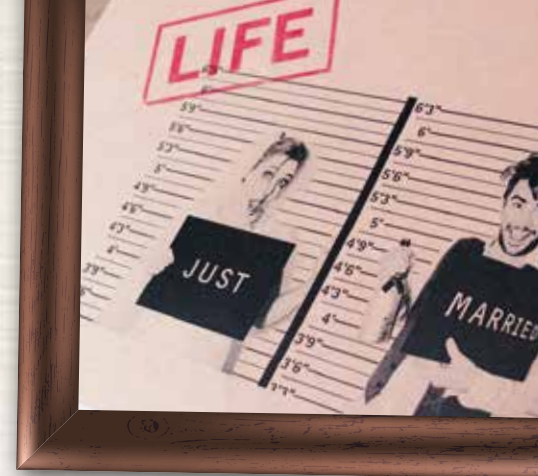
einem Tüllkleid für das Blumenmädchen träumt.

Doch nun zurück zu meinem Brautpaar: Was genau ist „Vintage“ und was macht diesen Hochzeitstrend so besonders?

VINTAGE - Dieser Trend ist in aller Munde, ob Vintage-Keksdose im Küchenregal, alte Weinkisten an der Wand oder der Boho-Rock mit floralem Print im Schrank - irgendwie ist dieses „Vintage-Phänomen“ bei uns angekommen. Und seitdem auch nicht selten ein Ehrengast auf unseren Hochzeiten. Kleine Vasen mit romantischen Wiesenblumen, verspielte Tüllborten auf den Vasen, große Kerzen und massive Holztische - Doch was macht diesen Vintage-Style tatsächlich aus? Angefangen bei der Gestaltung der Einladungskarte bis hin zur richtigen Wahl des Brautkleides, wenn man sich für ein bestimmtes Hochzeitsthemo entscheidet, finden sich vielen Gelegenheiten, diese stilvoll umzusetzen.



Hochzeitsmotto und Hochzeitspapeterie



Die meisten Paare verschrenken die Arme bei dem Thema „Motto“ und verwechseln dies meist mit einer Faschingsmottoparty, jedoch ein Motto muss keineswegs aufdringlich sein oder überladen wirken. In der Tat hat fast jede Hochzeit in irgend einer Weise einen roten Leitfaden. Sehen wir uns zunächst die „Save-the-Date Karte“ oder Einladungskarte an.

Dies ist der erste Eindruck und ein gewisser Vorgeschmack auf die Hochzeitsfeier. In Zeiten von Pinterest und Instagram erhält meine Grafikdesign-Partnerin Michelle Rasch, die sich auf individuell gestaltete Hochzeitspapeterie spezialisiert hat, von unseren Kunden bereits im Vorfeld ein Moodboard an Ideen wie die Papeterie aussehen soll. Ein aktueller Trend in der Hochzeitspapeterie ist das „Handlettering“, dies könnte man auch als „Zeichnen von Buchstaben“ erklären, geschwungene Lettern mit Liebe zur Typografie aber auch Aquarellstrukturen oder Pocketfold-Karten, bei denen das Anschreiben in einem Umschlag mit weiteren Einlegetaschen verschickt wird.

Hier kann das Brautpaar neben der Einladung zur Trauung auch die Anfahrtsskizzen zur Location, Kontaktdaten der Trauzeugen oder eine Hotelliste hinzufügen. Hat man sich hier auf ein perfektes Design geeinigt, empfehle ich den meisten Paaren auch gleich Menü- und Tischkarten, Sitzpläne oder personalisierte Gastgeschenke aus einer Hand anfertigen zu lassen. Ehe man sich versieht, hat man auch schon einen roten Leitfaden für seine Hochzeit geschaffen. Ich frage gerne nach den Einladungskarten, um zunächst ein Farbmotto zu erkennen und darauf bauen wir dann die Dekoration, Lichtgestaltung der Räumlichkeiten oder auch die Farbe der Stuhlschleifen auf. Wenn die Trauzeugen für die Gäste noch farblich passende Anstecknadeln oder Schleifen für die Fahrzeuge besorgen, kann das Thema auch ganz einfach und schön abgerundet werden.

Der rote Faden lässt sich jedoch auch schon mal schnell überstrapazieren - Spätestens wenn der Hochzeitssaal wie ein explodiertes Bonbon aussieht, hat man es dann doch zu gut mit der Dekoration gemeint - hier sollte man

sich lieber auf den gut gemeinten Rat der Floristin verlassen. Was mir besonders dieses Jahr auffällt, ist die Nachfrage nach den „Goldenen Zwanzigern“. Dieses Hochzeits-Motto setzen wir gerne mit schwarzen Tischdecken, goldenen Stuhlschleifen, Perlenketten und vielen Federn um. Natürlich darf hier der Champagner-Turm und goldenes Besteck nicht fehlen! Bei den Gästen kommt dieses Motto besonders gut an, wenn es auch noch ein kleines Highlight gibt, dann steht der „Great Gatsby Party“ nichts mehr im Wege. Im Januar betreute ich eine wundervolle Hochzeit mit 40 Gästen in der Event&Wedding Lounge, zum 20er-Jahre-Motto organisierte die Braut als Überraschung für den Bräutigam und die Gäste eine Burlesque-Tänzerin, die als Einlage nach dem Essen, um die Party in Schwung zu bringen, einen Charleston-Tanzkurs und danach eine anheizende Burlesque-Nummer lieferte - die Gäste haben getobt! Eine tolle und sehr, sehr gelungene Mottoparty.





Dresscode

Mir wird oft die Frage gestellt, ob man die Gäste bitten darf, etwas Bestimmtes anzuziehen. Wenn das Motto nicht zu ausgefallen ist, darf man um bestimmte Kleidung bitten oder eine Kleiderordnung festlegen. Hier gibt es auch einen „Dresscode Knigge“. Von „White Tie“, einer besonders eleganten und festlichen Kleiderordnung mit Frack und bodenlangem Ballkleid über „Black Tie“, einer traditionell festlichen Kleidung bis hin zur „Cocktail“ - der wohl legersten Kleiderordnung. Wer sich unsicher ist, sollte am besten zu einem Brautmodenladen schauen, denn die meisten führen auch tolle Abendmode für Damen und Herren. Nicht selten kann man sich sogar auch ein Abendkleid oder Smoking ausleihen.

Sehr beliebt sind „White Weddings“, bei denen alle Gäste in weiß kommen. Hier setzt die Braut meist auf leichte rosé oder creme Töne für ihr Kleid. Auch der „The Great Gatsby“ Look kommt bei der Hochzeitsgesellschaft sehr gut an. Man sollte jedoch vermeiden, die Gäste dazu zu bewegen, sich beim Kostümverleiher ein Outfit für die Hochzeit ausleihen zu müssen. Was erfahrungsgemäß immer super ankommt und auch gleich für Gesprächsstoff sorgt, sind „bunte Socken“ für die Herren. Dies schafft sehr schnell



ein Zusammengehörigkeitsgefühl und so feiert es sich bekanntlich am besten. Doch nicht nur das, bunte Socken wollen gezeigt werden - ihr werdet die Hochzeitsfotos Eurer buntfüßigen Gesellschaft lieben - versprochen!

Auf den Dresscode oder ein bestimmtes Motto sollte das Brautpaar ganz einfach in der Einladung hinweisen. Wobei es bei einer bayrischen Hochzeit, auch ohne gesonderten Hinweis, schon zum guten Ton gehört, in Tracht zu erscheinen.

Lisa's Hochzeitsladen



Brautkleider • Hochzeitsanzüge
Taufkleider • Kommunion
Kleider • Anzüge • Zubehör
Schuhe • Cocktailkleider

Di. - Fr. 14 - 18 Uhr,
vormittags nach Vereinbarung
Sa. 8 - 12 Uhr,
montags geschlossen

Marktplatz 3 | 82266 Inning am Ammersee
Telefon (08143) 62 88
www.lisas-hochzeitsladen.de

Start der Planung und Standesamt

Ich bin mir sicher, dass jede Dame im heiratsfähigen Alter bereits mindestes einmal ein Hochzeitsmagazin in der Hand gehalten hat. Nicht selten auch schon vor der großen „Frage aller Fragen“ – Hand auf's Herz, liebe Damen, das machen wir doch alle, und legen diese dann ganz schnell ins Zeitschriftenregal zurück, wenn der Liebste um die Ecke mit dem Einkaufswagen kommt. Man soll ja bekanntlich keinen Druck ausüben..

Ich persönlich fühlte mich oft erschlagen und etwas unsicher, nachdem ich ein Hochzeitsmagazin aus der Hand legte. So viele Tipps, so viele Listen, Hinweise und so unendlich viele Bilder gespickt mit Trends und Ideen ... doch wo fängt man am besten an?

Ich stelle meinen Brautpaaren bei unserem ersten Treffen immer die wichtige Frage nach dem „Wie“. Das „Wie“ scheint zwar eine harmlose Frage zu sein, die wohl möglich auch schnell mit „schön“ einfach zu beantworten wäre, doch die Frage nach dem „Wie man seine Hochzeit feiern möchte“ hat sehr viele Facetten. Soll die Trauung standesamtlich abgehalten werden, traditionell kirchlich oder als freie Trauung umgesetzt werden? Werden alle Gäste bei der Trauung dabei sein oder findet dies nur im engsten Kreis der Familie statt. Trifft man sich danach in der Feier Location mit den restlichen Gästen oder findet die standesamtliche Trauung wohl an einem ganz anderen Tag statt. Fragen

über Fragen. Ich empfehle zunächst einmal durchzuatmen, einen klaren Kopf zu bewahren und alles einmal durchzudenken. Fangen wir mit der Tatsache an, dass eine Ehe nur mit einer standesamtlichen Trauung gültig ist. Diese muss bei der Gemeinde des Wohnsitzes angemeldet werden. Muss jedoch nicht zwangsläufig auch dort vollzogen werden. Sollte der Wunsch bestehen, in einem anderen Standesamt zu heiraten, ist das meist kein Problem, die Unterlagen werden dann von Standesamt zu Standesamt verschickt. Wenn keiner der Partner bereits verheiratet war oder wenn es noch kein gemeinsames Kind in der Partnerschaft gibt und beide Partner eine deutsche Staatsbürgerschaft haben, ist das Vorbereiten der Unterlagen zur Eheanmeldung ein Klacks.

Unterlagen zur Anmeldung einer Eheschliessung:

Gültiger Personalausweis oder Reisepass:

Der Personalausweis sollte am Tag der Anmeldung und am Tag der Trauung gültig sein

Aufenthalts-/ Meldebescheinigung:

Erhält man bei der Meldebehörde. Bei manchen Standesämtern ist die Bescheinigung nur notwendig, wenn das Brautpaar nicht am Ort der Trauung gemeldet ist.

Beglaubigte Abschrift aus dem Geburtenregister:

Einige Standesämter verlangen, dass die beglaubigte Abschrift zum Zeitpunkt der Anmeldung nicht älter als 6 Monate ist.



Das ist alles, was man für eine Anmeldung benötigt. Unter bestimmten weiteren Umständen werden dann noch weitere Unterlagen gefordert. Sei es, dass einer der Partner aus dem Ausland stammt, bereits verheiratet war oder nicht von Geburt an die deutsche Staatsangehörigkeit besessen hat. Doch jedes Standesamt hat eine Übersicht die gerne ausgehändigt wird. Die meisten Standesämter vergeben ihre Termine ein halbes Jahr im Voraus, manche Ämter legen einen Tag fest, an dem die Termine für ein ganzes Jahr vergeben werden. Es hilft unheimlich, wenn man kurz zum Hörer greift und einfach bei dem jeweiligen Standesamt anruft. Nur Mut. Hat man sich dann für ein besonderes „Standesamt-Schmuckstück“ entschieden oder einen ausgefallenen Termin ins Auge gefasst, wie nächstes Jahr am 18.08.18 – der übrigens auf einen Samstag fällt, dann sollte man auf der Hut sein und sich dessen bewusst werden, dass man für diesen Einfall kein Patent anmelden darf. Wer nicht in einer Abfertigungs-Maschinerie landen und mit 9 weiteren Bräuten vor dem Standesamt stehen möchte, sollte dann einfach auf einen nicht zu spektakulären Termin setzen.



Eventlocation, Catering und Hochzeitsstorte



Das gilt im übrigen nicht nur für das Standesamt, viele Termine sind besonders gefragt, auch wenn diese noch in weiter Zukunft liegen. Ich würde grundsätzlich allen Brautpaaren empfehlen, nachdem der Hochzeitstermin festgelegt und die standesamtliche Trauung geklärt ist, sich umgehend um die Hochzeitslocation, das Catering, den DJ sowie auch um Übernachtungsmöglichkeiten für die Gäste zu kümmern. Als Inhaberin eigener Eventlocations am Ammersee habe ich in diesem Punkt immer einen Heimvorteil und kann meinen Brautpaaren mit insgesamt drei verschiedenen Räumlichkeiten fast alle Wünsche erfüllen. Ob man sich am Ende für ein Restaurant, eine Eventlocation oder einen Stadel entscheidet – mit dem richtigen Menü, einer umwerfenden Hochzeitsstorte, dem richtigen DJ und atemberaubender Dekoration, kann man selbst ein Zelt in einen funkelnden Palast verwandeln.

Bei Ammersee Events steht mir neben dem Bankettsaal und dem Sudhouse noch eine weitere schöne Location, die Event&Wedding Lounge zur Verfügung. Hochzeitsfeiern mit bis zu 96 Gästen mit gesetztem Essen kann ich mit meinem eingespielten Team bedienen. Jedes Brautpaar, das auf Locationsuche ist, sollte sich auch gleich Gedanken über das Menü oder auch Buffet machen. In einem Restaurant ist es üblich, die Speisen natürlich über das Restaurant zu beziehen, in dem man feiert. Für mitgebrachte Kuchen, falls dies erlaubt ist, entrichtet man ein kleines Tellergeld. Hierfür stellt das Restaurant Kuchenteller sowie Besteck zur Verfügung. Zum Probeessen kann man hier auch mal „Undercover“ gehen und so schon im Vorfeld die Kochkünste der Küche testen. Preislich sollte man zwischen 35 und 60 € pro Gast für das Essen kalkulieren, dies richtet sich natürlich nach der Speisenauswahl. Dass ein Hum-

merteller wohl mehr in die Bilanz als ein Fleischbällchen schlägt, muss ich ja nicht betonen. Bei einer Eventlocation oder einer Außenlocation rate ich unbedingt, ein Cateringunternehmen zu engagieren. Wir arbeiten mit drei festen Caterern aus der Umgebung zusammen, die ich je nach Kundenwunsch gerne weiterempfehle. Einer davon ist Gastro&More aus Greifenberg. Mit Inhaber Christoph Loibl arbeite ich seit vielen Jahren zusammen. Bereits viele Veranstaltungen haben wir gemeinsam am Ammersee ausgerichtet. Besonders schön finde ich sein Show-Cooking-Angebot, so werden die Speisen zu einem besonderen Erlebnis. Aber nicht nur mit einer Live-Cooking-Station kann man seine Gäste verwöhnen. Immer beliebter werden auch die „Flying Buffets“, bei dem die Speisen häppchenweise auf Tablett angeboten werden. Hier empfiehlt es sich, auf die Menge bei der Bestellung zu achten, bei einem kurzen Stehempfang empfehle ich mit drei Häppchen pro Person zu kalkulieren, für ein Dinner dagegen sollte man mit mindestens 15 Teilen pro Person rechnen. Viele Cateringunternehmen haben sich auch auf ein bestimmtes Speisenangebot spezialisiert oder bieten zudem hausgemachten Sirup für Aperitifs oder auch selbstgebrautes Bier an, dies kann man immer toll als kleines Highlight seinen Gästen präsentieren. Zu beachten ist, dass auch ein Cateringunternehmen nur ein bestimmtes Kontingent an Veranstaltungen am Tag stemmen kann, auch wenn man nicht direkt bucht, sollte man lieber frühzeitig anfragen und für seine Feier sich ein Angebot erstellen lassen. So hat man auf jeden Fall eine gute Chance, sein Wunschcatering zu bekommen. Ob man auch das Dessert über das Catering bucht oder die Hochzeitsstorte nach dem Essen serviert, bleibt dem Brautpaar selbst überlassen. Ich finde, das sollte gut in den Tagesablauf passen, wenn die Gäste bereits am Nachmittag in der Location eintreffen, kann man

die Hochzeitstorte wunderbar bereits am Nachmittag zu Kaffee und Kuchen servieren. Wichtig ist hier auf jeden Fall die richtige Torte und ein vorheriges Probeessen. Eins sollte sich jedes Brautpaar merken: nicht alles schmeckt so gut wie es aussieht – die Wahl des Konditors ist eine wichtige Entscheidung, für die man sich Zeit nehmen sollte.

Ein besonderer Trend zeichnete sich letztes Jahr bereits ab – Der „Naked Cake“. Der nackte Kuchen, ist erfrischend ehrlich und unkompliziert. Dekoriert wird dieser mit ganzen Früchten, Blumen aus dem eigenen Garten, Pralinen oder mit grünen Zweigen und Beeren. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Das Wechselspiel aus Tortenboden und cremiger Füllung lässt fast alle Tortendesigns zu. Eine gute Freundin, Denise Peters, ist eine meisterliche Konditorin, die in Dießen am Ammersee ihre Pâtisserie „Süßwahn“ betreibt. Als ich vor einigen Jahren ihre Zitronentarte auf einer Weddingparty in der Sudhouse Eventlocation probierte, musste ich sie unbedingt kennenlernen. Denise hat sich schon vor Jahren auf anspruchsvolle Hochzeitstorten spezialisiert. Der Preis einer Hochzeitstorte richtet sich nach der Größe, Aufwand der Dekoration und natürlich der Tortenfüllung. Ab 5 € pro Tortenstück kann man hier kalkulieren, eine aufwendigere Tortengestaltung ist etwas teurer. Doch es muss nicht immer die klassische Torte sein. Die Gäste freuen sich auch über eine kleine Abwechslung. Warum nicht mal die gesamte Torte aus Cup Cakes gestalten? So ist diese gleich portioniert und man hat noch eine größere Auswahl bei den Geschmacksrichtungen. Und eine kleine Torte zum Anschneiden kann man immer auf die oberste Etagerenplatte setzen.

Der Weddingplaner

Hat man sich nun für eine schöne Location entschieden, am besten mit anliegendem Außenbereich und humaner Sperrstunde - hier empfehle ich besonders im Vorfeld nach der Hausordnung zu fragen und wichtige Punkte wie „Sperrstunde“ oder „Nutzung der Räumlichkeiten“ anzusprechen. Es gibt Veranstaltungsräumlichkeiten, bei denen offenes Feuer - darunter fallen auch Tee-lichter sowie Wunderkerzen - leider nicht gestattet sind oder die Räumlichkeiten

nur bis Mitternacht genutzt werden können. Es ist auch üblich, ab einer bestimmten Zeit Nachtzuschläge zu verlangen. In der Regel liegt dieser bei 100 € pro Stunde. Das Brautpaar sollte sich auf jeden Fall gut aufgehoben bei den Hochzeitsabsprachen fühlen. Sitzt man einem Azubi oder jemandem gegenüber, den man eher als Platzhalter für diese Position ansieht und kein gutes Bauchgefühl nach der Absprache hat, sollte man sich nochmal genau überlegen, ob man sein Glück in diese Hände legen möchte. Zu

den Aufgaben einer Weddingplanerin gehört auch, das Brautpaar zu genau solchen Gesprächen zu begleiten, diese zu beraten und sich schon einmal im Vorfeld einen Eindruck von der Location oder dem Hotel, in dem gefeiert wird, zu machen. Wichtig ist in meinen Augen, sich direkt mit der Location sowie der Küche oder dem Veranstaltungsleiter der Räumlichkeiten in Verbindung zu setzen, bevor es an die eigentliche Planung geht. So kann man am besten zusammenarbeiten und auch die Gepflogenheiten des Hauses berücksichtigen. Nur so ist ein harmonischer Ablauf zwischen Küche, Service und Leitung möglich. Solche Beratungsgespräche kann man einzeln buchen oder im Hochzeitspaket. In der Regel berechnet der Hochzeitsplaner zwischen 10 % und 20 % des Gesamtumsatzes für seine Leistung im Full-Service-Paket. Eine Planung auf Stundenbasis ist bei den meisten Anbietern auch möglich. Grundsätzlich ist es ganz einfach: Je mehr Leistungen der Hochzeitsplaner für Sie übernimmt, desto mehr Arbeitsstunden fallen an und desto höher wird das Honorar ausfallen. Der Stundensatz eines Weddingplaners hängt in der Regel von der Erfahrung und den Partnern und auch von der Region ab - der Stundensatz kann zwischen 50 und 150 Euro pro Stunde liegen. Für eine individuelle Planung sollte man mit ca. 100 Arbeitsstunden rechnen. Nicht zu vergessen ist, dass man sich tatsächlich auch viel Geld und Zeit über einen Hochzeitsplaner einsparen kann, denn diejenigen, die schon etwas länger in der Branche sind, haben sehr gute Kontakte und erhalten auf diverse Leistungen auch Sonderpreise, die dem Brautpaar zugute kommen. Ein guter Planer kann auch über Nacht noch einen Feuerspucker, ein Hotelzimmer in einer ausgebuchten Pension oder einen Fotografen organisieren - ja manche Brautpaare wünschen sich noch kurzfristig ein Feuerherz am Abend oder noch weitere Hotelzimmer. Da muss man tun, was man eben tun muss, sich ans Telefon hängen und Gott und die Welt anrufen. Meine Kontaktliste ist garantiert 8 Kilometer lang...



Rahmenprogramm und DJ

Das Rahmenprogramm für eine Feier sollte gut durchdacht sein. Mit den Einlagen und der Musik steht und fällt jede Veranstaltung. Es gibt so kleine Regeln, an die man sich halten sollte. Zunächst sollte alles oder soviel wie nur geht bereits im Vorfeld angeliefert, aufgebaut und vorbereitet werden. Sei es die Anlieferung der Technik, das Aufbauen und Ausprobieren des Beamers oder der Soundcheck, das alles sollte möglichst vor dem Eintreffen der Gäste gemacht werden. Ein erfahrener Hochzeits-DJ ist in diesem Fall wirklich Gold wert, wenn dieser dann auch nicht auf den Mund gefallen ist und Euch sogar anbietet, die Gesellschaft durch den Abend zu geleiten, dann hat man den Jackpot. In der Regel bringt der DJ seine Anlage, ein Funkmikrofon sowie auch ein Lichtsystem mit, soweit das nicht vom Restaurant oder der Location angeboten wird. Von schöner Hintergrundmusik bis hin zum Partysound am Abend - bei einem

persönlichen Gespräch mit dem DJ lernt man sich kennen und klärt im Vorfeld die Musikrichtung. Aktuell arbeite ich mit einigen DJs zusammen, ein herausragender, zuverlässiger und sehr charmanter Partner von mir ist DJ Thomas. Seit nun 2003 begleitet DJ Thomas Brautpaare an ihrem schönsten Tag im Leben und ist seit nun 4 Jahren ein fester Partner von Ammersee Events. Mit seiner umfangreichen Technik und seinem Gespür für die Gäste lässt er die Tanzfläche glühen. Preislich sollte man für 5 Stunden mit ca. 850 € inkl. Technik und Licht rechnen.

Ein wichtiger Tipp an dieser Stelle: Die Tanzfläche kurz vor Mitternacht mit einem quietschendem Mikrofon zu betreten und die Gäste um „Aufmerksamkeit“ zu bitten, um dann ein Gedicht auf das Brautpaar vorzutragen, ist nicht nur für die Stimmung tödlich - nein, wahre Freude empfinden die meisten nicht bei dieser Aktion. Aus diesem Grund einfach ein festes Zeitfenster in der Planung für

Einlagen und Vorträge vorsehen. Wenn man zum lockeren Teil der Feier kommt, sollten alle Gedichte vorgetragen und alle Spielchen ausgespielt sein. Das zu koordinieren und durchzusetzen, erfordert etwas Durchsetzungsvermögen. Sehr oft übernehme ich diesen Part für das Brautpaar und achte auf die zeitlichen Abläufe und bespreche im Vorfeld mit den Trauzeugen und Freunden die Einlagen. Sollten keine Einlagen oder Traditionen gewünscht werden, ist es immer sinnvoll, dies gleich in der Einladung zu vermerken.



Der Fotograf

Unter anderem arbeite ich mit mehreren Fotografen zusammen, hier finde ich, muss die Chemie zwischen Brautpaar und Fotograf stimmen. Dies findet man am besten bei einem persönlichen Vorgespräch heraus, dabei sollte auf die Wünsche und Vorstellungen des Brautpaares eingegangen werden. Da jede Hochzeit einzigartig ist, sollte diese auch so von dem Fotografen behandelt werden. Blind würde ich niemanden buchen. Man darf nicht vergessen, dass ein Fotograf die wichtigsten Stunden und romantischsten

Momente im Leben einfängt. Ein guter Freund aus dieser Branche ist Marc Gilsdorf, er ist seit nunmehr 20 Jahren Berufsfotograf und seit 2002 selbstständiger Fotografenmeister. Ein Trend zeichnet sich auch hier ab, bei unseren Gesprächen berichtete mir Marc, dass er viele Brautpaare schon im Vorfeld fotografiert, so entstehen wundervolle Bilder für die Einladungen oder Save-the-Date Karten und man bekommt ein Gespür dafür, wie ein Fotograf arbeitet. Bei diesen Einstellungen wird dann oftmals das Motto der Hochzeit ebenfalls schon in die

Bilder oder die Bildsprache eingebaut. Sei es eine bestimmte Location, spezielle Farben oder auch der Dresscode einer Hochzeit. Von der Hochzeit in Tracht bis zur Hochzeit im Stil der 20er Jahre. Für einen Fotografen sollte man im Schnitt mit ca. 1500 € für eine 8-stündige Begleitung kalkulieren.



IHRE PARTNER FÜR EINE *Gelungene Hochzeit*

Michelle Rasch

MICHELEUNDJOSEF DESIGN

„Ein individuelles Hochzeitslogo gestalte ich besonders gerne!“

Timing ist das A und O! Oft unterschätzt das Paar, wie viel Zeit für die Gestaltung der Papeterie benötigt wird und welchen Vorlauf man für Korrekturen, Materialsuche und Druck einplanen sollte, damit sich die Kosten in Grenzen halten. Abhängig vom Umfang sollte man für die Gestaltung der Papeterie mit 500 bis 1500 € rechnen.

MICHELE UN

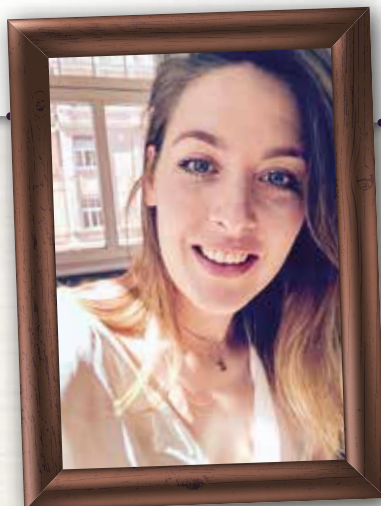
JOSEF



Liliya Mamotenko
AMMERSEE EVENTS

„Ich plane jede Hochzeit so, als wäre dies meine eigene.“

Mein absoluter Favorit als Gastgeschenk, sind Blumensamen für die Gäste – „Grow with Love“ und eure Liebe blüht im wahrsten Sinne des Wortes nochmal auf.



Denise Peters

SÜSSWAHN

„Es muss einfach süß und wahnsinnig lecker schmecken.“

Alle Köstlichkeiten können von mir auch vegan, glutenfrei oder laktosefrei hergestellt werden und wenn echte Blumen auf der Hochzeitstorte gewünscht werden, dann sollte das Brautpaar unbedingt ungespritzte Blumen beim Floristen bestellen!



SÜSSWAHN
Süß und wahnsinnig lecker

Christoph Loibl

GASTRO & MORE

„Besonders stolz macht mich unser selbstgebrautes Bier.“

Mehr Frische, mehr Service, mehr Lust an gutem Essen. Wir sind der anspruchsvolle Caterer für Ihre Veranstaltung und bieten Ihnen höchstmögliche Qualität, sowie Flexibilität, bei allen Anlässen, zu denen Sie Ihre Gäste mit besonderen Geschmackserlebnissen verwöhnen möchten.



DJ Thomas

WEDDING MUSIC

„Die frühe Braut bekommt den guten DJ!“

Die Wahl des richtigen DJs ist enorm wichtig, da mit der Musik die Party steht und fällt. Hierzu ist eine frühe Auswahl entscheidend. Aktuell laufen die Vorbereitungen für die Saison 2018 getreu nach dem Motto: „die frühe Braut bekommt den guten DJ!“ Achtet hierbei stets darauf, welche Bewertungen der DJ vorzuweisen hat und welche Art von Referenzen er über die Jahre sammeln konnte. Bei meiner Arbeit kann sich das Brautpaar zu hundert Prozent auf die im Vorfeld besprochenen Abläufe verlassen. Den richtigen Song zum richtigen Zeitpunkt zu spielen, das ist das Finger-spitzengefühl, welches ich den Brautpaaren garantiere. Bei mir gibt es eine Zufriedenheitsgarantie. Ich setze tatsächlich alles daran, dass das Brautpaar in den frühen Morgenstunden glücklich und von der Musik berauscht ins Bett fallen kann!



WEDDING MUSIC
www.wedding-music.de

Marc Gilsdorf

ALPENWEDDING

„Ein Zeitfenster von 1½ bis 2 Stunden sollte das Brautpaar für die Hochzeitsbilder unbedingt einplanen.“

Bei einer Hochzeit ist es für mich als Fotograf unheimlich wichtig das richtige Einfühlungsvermögen für die jeweilige Situation und den gerade stattfindenden Programmpunkt zu haben und dabei immer das richtige zu tun - unvergessliche Bilder für eine Hochzeit zu machen.



DIE GROSSE Checkliste FÜR DIE Hochzeit

6 Monate vor der Hochzeit

- Eheschließung beim Standesamt anmelden
- Anmeldung einer kirchlichen Trauung beim Pfarramt
- Location für die Hochzeitsfeier festlegen
- Catering für das Fest buchen
- Fotograf und Musik für das Fest buchen
- Finale Abstimmung der Gästeliste
- Brautkleid aussuchen
- Drucksachen wie Tisch- und Menükarten in Auftrag geben

5 Monate vor der Hochzeit

- Kostenplan anpassen
- Save the Date Einladungen verschicken
- Hochzeitseinladungen bestellen/ in den Druck geben
- Flitterwochen planen und buchen
- Geschenketisch erstellen

12 bis 6 Monate vor der Hochzeit

- Art der Hochzeit festlegen: standesamtliche, kirchliche oder freie Trauung
- Hochzeitsdatum festlegen
- Termin mit Standesamt (und Pfarramt) abklären
- Vorläufige Gästeliste erstellen
- Trauzeugen ansprechen, wenn diese gewünscht sind
- Alle Unterlagen für die Trauung (Taufschein bei kirchlicher Trauung)
- Weddingplaner organisieren
- Budget klären und überprüfen
- Hochzeitsmotto festlegen – sofern gewünscht
- Informationen über Locations für die Feier einholen
- Hochzeitsordner anlegen, in dem alle Informationen gesammelt werden

4 Monate vor der Hochzeit

- Bräutigam einkleiden
- Traugespräch mit Pfarrer vereinbaren
- Hochzeitsreise vorbereiten: Gültigkeit des Reisepasses checken
- Menüplanung für die Hochzeitsfeier absprechen
- Floristen kontaktieren und Blumendekoration samt Brautstrauß auswählen
- Trauringe bestellen
- Adressen der Gäste sammeln

3 Monate vor der Hochzeit

- Einladungskarten verschicken
- Brautschuhe, Dessous, Strumpfhosen besorgen
- Eventuell Hotelzimmer für (zugereiste) Gäste reservieren oder eine Liste möglicher Unterkünfte zusammenstellen
- Bei Bedarf Tanzkurs für Brautpaare belegen
- Eventuell eine Kinderbetreuung während der Trauung und/oder Feier

2 Monate vor der Hochzeit

- Brautfrisur beim Frisör des Vertrauens hochstecken lassen
- Probeweise ein Fest-Make-up bei einer Kosmetikerin testen
- Hochzeitstorte bestellen
- Tischdekoration mit Weddingplaner oder der Location abstimmen
- Sitzordnung für die Feier planen
- Kleine Gastgeschenke organisieren
- Überblick der aktuellen Zusagen der eingeladenen Gäste dokumentieren

1 Monat vor der Hochzeit

- Hochzeitskleid und Anzug noch mal anprobieren und notfalls ändern lassen
- Mit Weddingplaner den genauen Ablauf am Tag der Hochzeit besprechen
- Finale Absprache mit dem Restaurant oder Cateringservice
- Sitzordnung dem Veranstalter melden
- Brautschuhe in der Wohnung Probe tragen
- Trauringe abholen

1 Woche vor der Hochzeit

- Finale Gästezahl festlegen
- Büchlein für Geschenkeliste anlegen, damit man persönliche Danksagungen formulieren kann
- Termin zur Maniküre und vielleicht auch Pediküre/Waxing wahrnehmen
- Massage, Wellnessbehandlung zur Entspannung

2 Wochen vor der Hochzeit

- Rücksprache mit Fotograf, Konditor, Frisör, Floristen, Dj, etc. halten
- Sitzordnung mit Location oder Weddingplaner noch mal kontrollieren

1 Tag vor der Hochzeit

- Kleidung zurechtlegen
- Gemeinsam mit dem Weddingplaner noch mal den Tagesablauf besprechen
- Täschchen mit Ersatzstrumpfhose, Puder, Kleingeld und Taschentüchern
- Ringe und Papiere bereitlegen

Nach der Hochzeit

- Rechnungen begleichen – an das Trinkgeld für das Serviceteam denken
- Namensänderung mitteilen – sofern nötig
- Danksagungen verschicken
- In die Flitterwochen fliegen



Eintreten und sich wohl fühlen!



TremL Laufgut ist ein junger, innovativer und zertifizierter Meisterbetrieb für Orthopädie-Schuhtechnik und Fachhändler für gute Schuhe, der sich voll und ganz dem „Dienst am Fuß“ verschrieben hat.

Bettina TremL hat mit ihrem Team und dem Konzept Laufgut ein freundliches und kompetentes Fachgeschäft geschaffen, das sämtliche Dienstleistungen rund um den Fuß unter einem Dach zusammenfasst. Das Team fertigt Einlagen nach 3D-Fußabdruck

und bietet ferner Schuhzurichtung und Schuhreparatur an. Aber auch Kompressionsstrümpfe, Bandagen und Orthesen gehören zum umfangreichen Produktportfolio. Eine fachkundige Podologin bietet nach Terminvereinbarung medizinische Fußpflege und nichtärztliche Heilkunde am Fuß an.

Mit ihrer Firmenphilosophie unterstreicht sie ihre langjährige und umfassende Service- und Beratungskompetenz: „Persönliche Betreuung unserer Kunden durch ein geschultes Team ist uns wichtig. Erst wenn die Kundin oder der Kunde zufrieden ist, sind wir es auch. Unser Fachwissen, die **große Auswahl an Markenschuhen** und die gute Zusammenarbeit mit Ärzten und Therapeuten kommen Ihren Füßen und Ihrem Wohlbefinden zugute. Wir sind einfach Gut ZUM Fuß.“



meiflips Zehenstegsandalen vom Ammersee im Fünfseenland

Ein exklusives und vollauf durchdachtes Fuß-Schmankerl sind die „meiFlips“, Stegsandalen nach Maß. Handgemacht am Ammersee und einzigartig wie der eigene Fuß, bieten die „5-Zehensandalen“ optimalen Gehkomfort und individuelles Design in einem. Auf die Frage, was denn das Besondere an den „meiFlips“ sei, antwortet Bettina TremL: „Unsere Erfahrung in der Fertigung von Einlagen, eine sorgfältige Materialauswahl, gepaart mit Individualität, Passgenauigkeit und handwerklich bester Verarbeitung sind die Attribute, die unsere „meiFlips“ auszeichnen. Der Kunde erhält nicht nur ein einzigartiges Produkt, sondern darf sich einer hochwertigen Qualität mit bestem Tragekomfort absolut gewiss sein.“

- Einlagenfertigung nach 3D Fußabdruck
- Zertifizierte Diabetes - Versorgung
- Bequemschuhe
- Podologie - Fußpflege
- Schuhzurichtung
- Therapieschuhe - Orthopädische Maßschuhe
- Kompressionsstrümpfe
- Bandagen und Orthesen
- Fußdruckmessung - Ganganalyse
- Schuhreparatur

Meisterbetrieb für Orthopädie-Schuhtechnik
TremL Laufgut[®]
 GUTE SCHUHE · GESUNDE FÜSSE



neu:
Gewerbestr. 15 ■ 82211 Herrsching
 Tel 08152-9930750
www.tremL-laufgut.de
 Mo - Fr 9 - 18 Uhr ■ Sa 9 - 13 Uhr

Bei Vorlage **5%** Urlaubsrabatt*
 auf lagernde
Markenschuhe



Als Inning beinahe *Klein-Hollywood* wurde

an den Namen Hubert Schonger erinnern sich in der Filmbranche heute nicht mehr viele Menschen, doch fast jeder dürfte schon mal einen seiner Märchenfilme gesehen haben, die er vor allem in der 50er und 60er Jahren in Inning am Ammersee produzierte und die bis heute noch gelegentlich im Fernsehen ausgestrahlt werden: Von „Frau Holle“ bis zu den „Bremer Stadtmusikanten“ hatte die „Schonger Film“ sich sämtlicher bekannter Märchen vor allem aus der Sammlung der Gebrüder Grimm filmisch angenommen und damit bald ein ganzes Genre geprägt. Als der ursprünglich aus dem Kreis Dillingen stammende Schonger 1978 in Inning mit 81 Jahren starb, hinterließ er aber nicht nur Märchenfilme, sondern ein äußerst umfangreiches Schaffen, das von Natur-Filmen über Reise-Dokumentationen und einem sozialkritischen Spielfilm bis zu preisgekrönten Bergfilmen und seichten Komödien reichte. Im Gedächtnis geblieben sind vor allem die vielen Märchenverfilmungen, die nach dem Krieg am Ammersee beinahe zur Gründung einer kleinen Filmstadt geführt hätten.

Im Sommer 1954 herrschte jedenfalls journalistische Aufregung im Fünfseenland – der in Starnberg erscheinende Land- und Seebote meldete

über die seit einigen Jahren in Inning ansässige Filmproduktion Hubert Schonger: „Wie wir erfahren, plant Schonger einen entsprechenden Ausbau seiner Hallen.“ Damit, spekuliert die Zeitung weiter, sei Inning „auf dem Wege (...), eine Konkurrenz von Geiseltal zu werden.“ Und der lokalpatriotisch beflissene Schreiber folgerte sogleich: „Das würde für die kleine Gemeinde allerhand Aufschwung bedeuten, Geld nach Inning bringen, nicht zu reden, wenn sich ein wirklicher Filmbetrieb entwickeln würde, mit Stars und einem Heer von Komparsen...“

Nun, das Heer von Komparsen kam letztlich doch nicht nach Inning, aber das lag u.a. daran, dass viele von ihnen bereits am Ort wohnten: Die Filmproduktion vom Ammersee rekrutierte in den 50er Jahren für ihre Märchenfilme neben professionellen Schauspielern nämlich bald auch Schulkinder wie den späteren Motorrad-Weltmeister Toni Mang und belohnte die Laien-Darsteller meist mit Limo, Wurstsemmeln und Eis. Hubert Schonger, 1897 als Sohn eines Lehrers in Bachhagel / Kreis Dillingen geboren, hatte seine Firma bereits 1923 in Berlin als „Naturfilm Hubert Schonger“ gegründet. Über die Ursprünge seines später äußerst umfangreichen filmischen



Schaffens schrieb er einmal: „Von Anfang an war es mein Bestreben, die Kamera im Dienste von Vogel-, Tier- und Naturschutz zu verwenden.“ Dieser „alten Liebhaberei“ für die „photographische Kamera“ habe er „viel Zeit geopfert“, so Schonger. Nach dem (an der Westfront) „glücklich überstandenen“ Ersten Weltkrieg kündigte er zum Leidwesen seiner Mutter sogar eine pensionsberechtigte „gute Stellung“, weil er dort das Leben in der freien Natur vermisste und man ihm den Posten des Vogelwartes auf der Nordsee-Insel Mellum angetragen hatte. Hubert Schonger auf die Episode als „staatlicher Vogelschützer“ rückblickend: „Es begann eine wunderschöne Zeit – Meer, Himmel und Zehntausende von Vögeln ringsherum, für mich der Inbegriff von Glück.“ In den ersten zehn Jahren seines Ein-Mann-Unternehmens widmete er sich aber nicht nur der Natur-Filmerei und filmischen Dokumentationen über Landkreise und Regionen – Arbeiten, deren schulpädagogische Möglichkeiten er schon früh erkannt hatte: Das Geschäft lief offenbar gut. Fast 250 Filme drehte er damals, bekannt wird seine Dokumentation über das berühmte Segelschiff, den Viermaster „Pamir“. Schongers Kameraführung, er hatte u.a. ein Flieger-Objektiv aus dem 1. Weltkrieg gerettet, beeindruckte.

1929 versuchte sich Schonger sogar erstmals an einem sozialkritischen Spielfilm über einen Kleinbürger: „Lohnbuchhalter Kremke“, ein Stumm-

film mit Untertiteln, endet tragisch und wird kein kommerzieller Erfolg. 1934 verlagert Schonger Teile seiner Arbeit an den Ammersee: Er erwirbt das ehemalige sogenannte „Ärztelhaus“ an der Herrschinger Straße in Inning, ursprünglich ein Bauernhaus, das später dem Chirurgen Dr. Bals gehört hatte. Hier verlegt sich der Filmemacher während des 2. Weltkrieges endgültig auf die Produktion von politisch unverdächtigen Märchen- und Puppenfilmen – bereits 1938 hatte er mit „Schneeweißchen und Rosenrot“ seine erste (1955 wiederholte) Märchenverfilmung produziert. Kongenialer Partner bei den Puppenfilmen wird der Erfinder der Hohensteiner Kasperlpuppen, Max Jakob. Das Angebot, bei der NS-Reichsfilmkammer Mitglied zu werden, schlägt Schonger zwar aus, doch die Nazis lassen ihn bei seinen Märchenfilmen gewähren. Hubert Schonger über diese Werke: „Mit unseren Kindern lasen wir Grimms Märchen – und gerade diese zeit- und weltentfernten Kindermärchen boten eine neue Schaffensmöglichkeit, um einer fast unerträglich werdenden Umwelt und Gegenwart Trotz zu bieten.“ Es ist aus heutiger Sicht denkbar, dass Schonger, der 1927 noch im Auftrag der NSDAP den Film „Parteitag Nürnberg“ und 1928 „Stahlhelmtag in Hamburg“ gedreht hatte, Ende der 20er Jahre auf Distanz zu den kommenden Machthabern gegangen war. Filmhistoriker werfen indes einem erst 1940 entstandenen Kurzfilm vor, dieser sei „tendenziös“ gewesen: „Als harm-



Exklusive Elektroboote zum Kaufen oder Mieten

Gönnen Sie sich ein exklusives Erlebnis!

- Verleih und Verkauf exklusiver Elektroboote
- Ruder- und Tretboote
- E-Bikes, Kajaks und Stand Up Paddles

GASTL BOOTE

Assenbucher Str. 43
82335 Leoni
Tel. 0163-477 29 80
www.gastl-boote.de



loser Kinderfilm kommt die Märchenverfilmung daher. Der Räuber allerdings . . . wird als antisemitische Karikatur eines Juden gezeichnet.“ Der Bayerische Rundfunk formulierte: „Schongers Persönlichkeitsbild ist vielschichtig und vieldeutig.“

Dank seiner zweifellos kosmopolitischen Interessen als Filmemacher hatte sich der umtriebige Filmemacher seit Beginn der 30er Jahre allerdings auch Themen wie „Chicago - eine Weltstadt in den Flegeljahren“ (dokumentarischer Stummfilm, 1931) gewidmet. Schonger war auch längst erfolgreicher Verleiher von amerikanischen Dokumentarfilmen („Nanook of the North“, 1922), nun unternahm er eigene filmische Expeditionen in die Arktis, nach Alaska, Afrika, Südamerika. Aus letztgenannter Reise resultiert ein fünfteiliger Kulturfilm mit bemerkenswert betitelten Unterkapiteln wie „Venezuela, das Land ohne Schulden“.

Nach dem Krieg zieht Schonger mit seiner Filmproduktion ganz nach Inning – seine Produktionsanlagen in Berlin waren zerstört, und Schonger musste wieder ganz von vorne anfangen. Ein großer Teil seines Filmbestandes hatte den Krieg immerhin überstanden. „Gerettet war aber auch die alte Energie und Tatkraft“, schrieb er später in seinen Erinnerungen. Stallungen und Scheunen des einstigen „Arzthauses“ in Inning funktioniert er nun zu Filmwerkstätten um. Hinter dem Stammhaus baut er einen Schuppen an, den er „Atelier“ nennt. Schonger bringt sich auch kommunalpolitisch ein, wird Innings erster Kreisrat nach 1945, fördert den „Pestalozzi-Hof“

(ehemaliger „Sattlerhof“) in Kempfenhausen, eine gemeinnützige Einrichtung des Landkreises Starnberg für elternlose Jugendliche. Im Inninger Gasthof „Zur Post“ eröffnet er die „Post-Lichtspiele“, die bei Filmvorführungen fällige „Lustbarkeitssteuer“ kommt dem Gemeindefiskus zugute. Als Filmschaffender ist Hubert Schonger auch weiterhin schier unermüdlich: Seine Dokumentation „Kongo, Äquator der hundert Gesichter“ wird 1949 auf der Biennale Venedig mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Doch Broterwerb sind von nun an vor allem die Märchenverfilmungen. Von „Frau Holle“ 1947/48 bis zu „Das Märchen von Goldmarie und Pechmarie“ 1961 dreht er zahllose solcher Filme, die teils heute noch im Fernsehen gezeigt werden und vor allem in den USA beliebt sind – dort lauten die Titel u.a. „The Bremen Town Musicians“, „Dwarf Nose“ oder „The Shoemaker and the Elves“.

An die Herstellungsbedingungen der überwiegend in den 50er Jahren entstehenden Märchenfilme erinnern sich die Inninger wie folgt: Die Schulkinder wurden von Hubert Schonger „aus der Schule geholt, damit sie die Heinzelmännchen oder die sieben Zwerge aus „Schneewittchen“ spielten. Zur Vermeidung von Ungerechtigkeiten sei „mal die eine, mal die andere Hälfte der Klasse geschickt“ worden, heißt es. Als Lohn gab es, wie erwähnt, Limo, Wurstsemmeln und Eis, gelegentlich aber auch „eine kleine Gage an die Eltern“, wie sich ein Zeitzeuge erinnert: In einer Familie konnte damit gar ein dringend benötigter Mantel gekauft werden. Zur Premiere (meist in Landsberg) waren dann Kinder und Eltern ebenfalls eingeladen. Eine andere Anekdote berichtet davon, dass der Hauptdarsteller von „Tischlein deck dich“, ein Esel, bei den Dreharbeiten am Martinsberg zwischendurch abhanden gekommen war – man fand ihn jedoch rechtzeitig, wie das filmische Dokument beweist. Mitwirkender in diesem Film war auch kein Geringerer als der noch blutjunge Fritz Wepper.

Hubert Schonger drehte auch spätere seicht-bajwarische Komödien wie „O diese Bayern“ oder „Zwei Matrosen auf der Alm“ mit bekannten schauspielerischen Größen wie Beppo Brehm, Ludwig Schmitt-Wildy, Erich Ponto, Gunnar Möller, Gertrud Kückelmann und Hans Clarin. Im Begleittext zu einer Erinnerungsausstellung in Inning hieß es: „Mit ‚Tanja, die Nackte von der Teufelsinsel‘ wäre man fast auf problematisches Gelände geraten.“ In der Endphase des Unternehmens „Schonger Film“ gelangte Hubert Schonger auch in der Kategorie „Bergfilm“ als Produzent

zu spätem Ruhm: „Sensation Alpen“ (Regie: Lothar Brandler, 1966), „Ski Extrem“ (1968) und „Der Blitz - Inferno am Mont Blanc“ werden bis heute auf Bergfilm-Festivals als „Klassiker“ gezeigt. Der Regisseur Klaus Lemke schwärmte einmal über den bis ins hohe Alter experimentierfreudigen Kollegen, dieser sei Anfang der 60er Jahre „der Einzige in München gewesen, der unbekannte Leute vorließ“ und sprach vom „Förderer Schonger“. Im Begleittext zur Erinnerungsausstellung klingt auch über Schongers Frühwerk Anerkennung durch: „Leider sind seine mit Begeisterung erarbeiteten Naturfilme inzwischen zum großen Teil nur mehr traurige Elemente von Naturverlust. Manch altem Handwerk und ländlicher Arbeit, z.B. der Hopfenernte, hat Schonger, die Entwicklung klar sehend, ein filmisches Denkmal gesetzt.“

Aus den kühnen Plänen eines „Klein Hollywood“ am Ammersee, wie sie sich der „Land- und Seebote“ 1954 schwärmerisch ausgemalt hatte, sollte leider nichts werden. Bis 1962 war die Produktion von Märchenfilmen erfolgreich gelaufen, danach wurden Aufwand und Umstellung auf neue Techniken zu teuer. Der „Land- und Seebote“ stellte 1987 in einem „Erinnerungen“ überschriebenen Text fest: „Dazu kam der stark zunehmende Fluglärm in der Region, der die Produktion störte“, sowie die (Märchenfilm-)Konkurrenz aus der Tschechei. In Schongers „Ateliers“ wurden nun nur noch Werbefilme gedreht – für „BMW“ und „Rama“. Nachdem Hubert Schonger 1978 gestorben war, hatte sein Sohn Ulrich, der ab 1958 in der Firma mitgewirkt hatte, übernommen und das Unternehmen bis Anfang der 80er Jahre weitergeführt. Doch sein früherer Tod mit 49 Jahren setzte „Schonger Film“ endgültig ein Ende. Heute erinnern noch die „Filmstraße“ und die „Atelierstraße“ an jene Zeit, als in Inning so etwas wie großes Kino möglich schien: Eine Hubert-Schonger-Straße fehlt vielleicht noch.



Das kleine Kaufhaus der schönen Dinge

82205 GILCHING AM BAHNHOF 6 TEL: 08105 - 77 99 04

Mo. - Fr. 10 - 13 und 14 - 18:30 Uhr / Sa. 10 - 13:30 Uhr
www.schroederskontor.de

**Wir suchen exam. Altenpfleger/in,
exam. Krankenschwester/Krankenpfleger**

Sozialdienst Gilching e.V.

- ambulante Alten- und Krankenpflege
- Betreutes Wohnen/ ZU HAUSE
- Pflege Partnerschaft
- Hauswirtschaftliche Versorgung

- Essen auf Rädern und Fahrtendienste
- junge Familie
- Seniorentreff
- Tages- und Begegnungsstätte

Andechser Str. 3
82205 Gilching
☎ 08105 77823
Fax: 77 82 53

www.sozialdienst-gilching.de info@sozialdienst-gilching.de

Frisch
aus dem Holzofen

Di. Sa.

Starnberger Land Holzofenbrot,
Weizenmischbrot gewürzt oder ungewürzt

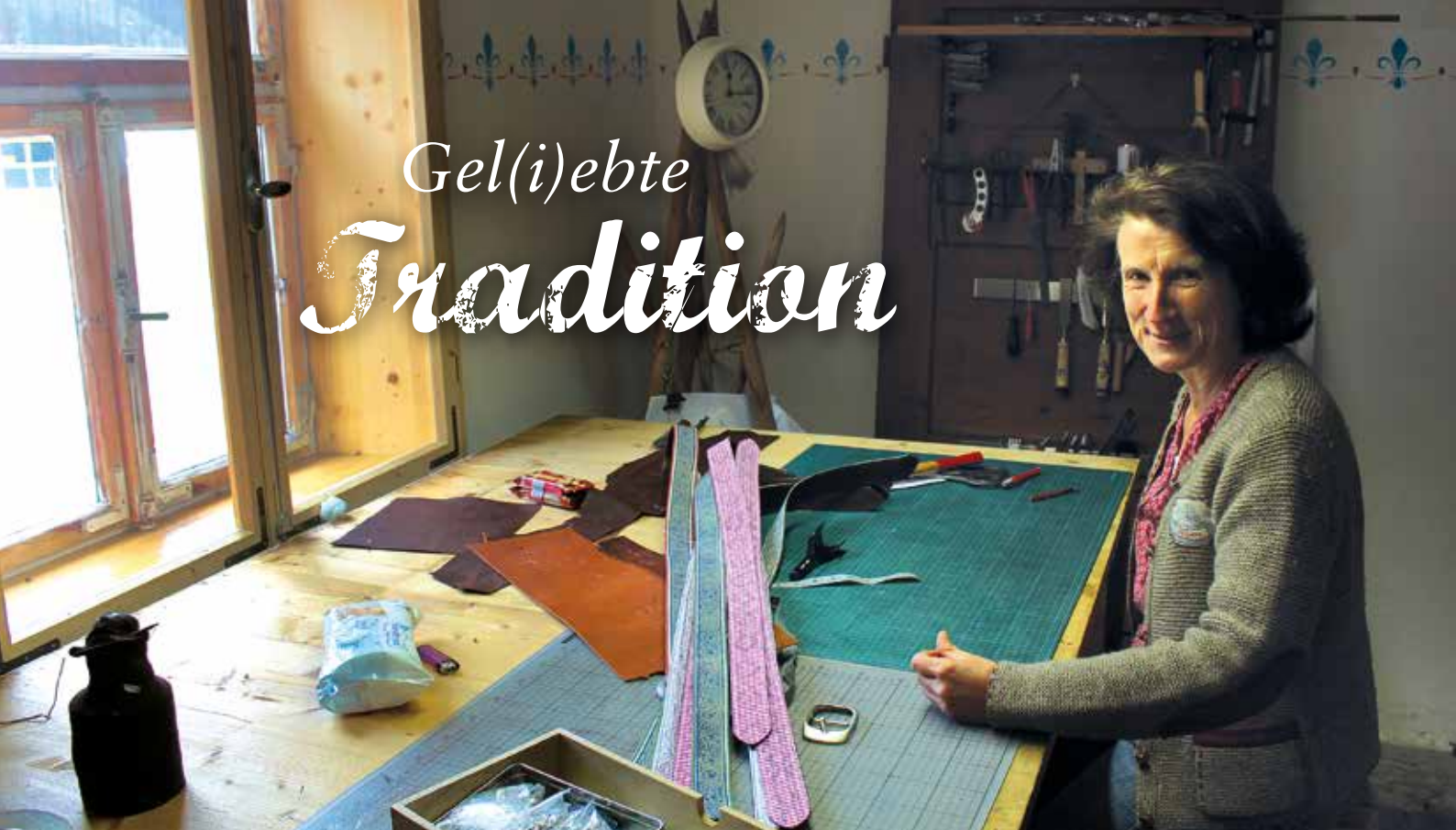
Mo. Do.

Holzriese,
Roggenmischbrot ungewürzt

BENEDIKTER
Traditionsbäcker seit 1641

Andechser Str. 25 | 82346 Andechs | Tel. 08152 1291
info@baeckerei-benedikter.de | www.baeckerei-benedikter.de

Gel(i)ebte Tradition



Sissi Taubert lebt die bayerische Tradition. Die Mutter von vier Kindern ist nicht nur leidenschaftliche Musikantin - unter anderem bei der Seehof Musi und dem SteiBay-Dreigesang-, sondern gibt sich auch mit Leib und Seele dem alten Handwerk hin. Seit 2014 arbeitet die 48-Jährige in ihrer Werkstatt auf einem alten Bauernhof in Breitbrunn. Es ist der Bauernhof ihrer Großeltern, ihr Opa war in den gleichen Räumen schon Schuster. Eine alte Nähmaschine zeugt noch von seiner Arbeit. „Im Winter ist es hier so kalt, dass ich nicht arbeiten kann. Dann ziehe ich mit meinen Sachen nach Hause nach Hechendorf um.“ Aber sobald die Tage wieder wärmer werden, geht's zurück. So wie jetzt. Dann arbeitet die Klarinetistin wieder in ihrer Lederwerkstatt. Mit einem selbst genähten Dirndl begann die

handwerkliche Laufbahn von Sissi Taubert. Damals war sie 16 Jahre alt - das Dirndl hat sie noch. Danach fertigte sie alles an, was gerade gebraucht wurde. Hosenträger zum Beispiel. Zunächst nur für die eigene Familie. Allerdings: „Ich habe eine riesengroße Familie“, erzählt die Kleinunternehmerin lachend. „Da habe ich ausreichend üben können.“ Die Sachen kamen sehr gut an, bald wollten auch andere die geschmackvollen bayerischen Unikate haben. Zum Beispiel andere Musikanten. Da Sissi Taubert überregional unterwegs ist, kommen viele Leute mit ihren selbstgemachten Dingen in Kontakt, zum Beispiel in Österreich. „Viele kommen extra für einen Besuch nach Breitbrunn.“ Und umgekehrt erfährt auch Sissi Taubert viel über's Gwand und die Lebensweisen von heute und früher.



Sissi Taubert ist Bayern pur. Logisch, dass die Startseite auf der Homepage ihrer Manufaktur nicht „Home“ heißt, sondern „Dahoam“. Auch in den Produkten, die die gelernte Bürokauffrau vor allem aus Leder und Stoffen fertigt, spiegelt sich ihre Heimat wider. Es gibt Tischläufer, Servietten oder Schals, Kissenbezüge und Mützen. Die Stoffe dafür sind teilweise über 100 Jahre alt.

Eine Spezialität von Sissi Taubert sind Jägerrucksäcke, die nach altem Vorbild aus festem Leinen gefertigt werden. „Den habe ich mal irgendwo gesehen und mir gedacht, so einen mache ich selber“, erzählt sie. Zeitgemäß angepasst gibt es ihn auch mit Streifen oder Stoffhanddruck. Am meisten fordern sie aber die Handtaschen. Aus Leder oder Stoff, traditionell oder modern, muss hier richtig angepackt werden. Die ganze Familie beteiligt sich aus Interesse und Spaß. „Mein Papa hat zum Beispiel die Holzdruckstempel selber gemacht.“

Gerne fertigt die Hechendorferin ihre Stücke auch auf individuelle Wünsche hin an. Denn sie will stets etwas Neues machen. „Bei mir steht immer die Frage im Vordergrund: Wie funktioniert das?“, berichtet sie. Also probiert sie es aus. Immer ist die 48-Jährige auf der Suche nach neuen Techniken. „Stillstand ist für mich Rückschritt. Ich suche ständig was Neues.“ Und sie wartet weiter auf neue Aufgaben: Wer beispielsweise einen persönlichen Hosenträger möchte, den sonst keiner hat, kann diesen bei Sissi Taubert bestellen. Die Kontaktdaten gibt es im Internet unter www.traditionelle-manufaktur.de. Außerdem freut sich die 48-Jährige in ihrer Werkstatt auch über Gäste, die an ihrem Handwerk interessiert sind. Sissi Taubert zeigt Kindern oder Familien beispielsweise gerne, wie Stoffe bedruckt werden – und lässt die Besucher auch selber ran. Auch Geburtstagsfeiern oder Jungesellinnenabschiede mit gemeinsamem Handarbeiten sind möglich. Hauptsache, es geht voran und es tut sich was!



IMMOBILIEN Sandra Holzapfel Verkauf + Vermietung + Verwaltung

82319 Starnberg, Schloßbergstraße 6
Tel: 08151-9982770, Fax: 08151-9982771
mobil: 0170-4121439
info@sandra-holzapfel.de

SALE

10% 40% 20% 50% 30%

%  %

Porzellan | Glas | Keramik | Haushalt | Geschenke

Wittelsbacherstraße 5, Starnberg · Telefon: 0 81 51 / 74 65 26
Montag – Freitag 10 – 19 Uhr, Samstag 10 – 16 Uhr durchgehend!



Gemeinde Pöcking

Raus aus den High Heels, rein in die Wanderschuhe!

Pöcking bietet neben Kultur auch traumhafte Landschaften. Auch dafür arbeiten wir von der Gemeinde Pöcking. Wir organisieren Kulturveranstaltungen und investieren Zeit und Geld in ein gepflegtes Wander- und Radwegenetz.

Gemeinde Pöcking
Feldafinger Straße 4
82343 Pöcking
Telefon 08157 93060

Aschering
Maising
Niederpöcking
Pöcking
Possenhofen
Seewiesen

Warum
Biergärten
so beliebt sind...





Wenn die Sommersonne lacht, schmeckt es draußen im Freien gleich noch einmal so gut. Gerade Biergärten haben in der warmen Jahreszeit Hochkonjunktur und sind der absolute Renner. Kein Wunder: Unter den schattenspendenden Kastanienbäumen lässt es sich mit einer frisch gezapften Maß Bier und bayerischen Schmankerln auch bei heißen Temperaturen bestens aushalten. Die ersten Biergärten in Deutschland entstanden im 19. Jahrhundert in München – zu einer Zeit, als hauptsächlich untergäriges Bier getrunken wurde.

Dieses konnte nur in den kalten Jahreszeiten hergestellt werden, da die Gärung bei Temperaturen zwischen vier und acht Grad erfolgen musste. Um das Bier auch während des Sommers kühl lagern zu können, legten Münchner Bierbrauer in den Flussterrassen der Isar tiefe Bierkeller an, in denen man das Bier ganzjährig kühl halten konnte. Um die Durchschnittstemperatur des Lagers weiter zu senken, streute man auf dem Boden des Hangs Kies und pflanzte Kastanien, die im Sommer Schatten werfen. Deren flache Wurzeln schädigten außerdem das Kellergewölbe



Andechser Bräustüberl · www.andechs.de

Landgasthof Haller
Neurieder Straße 9
82131 Buchendorf
Tel. +49 89 850 8071
info@landgasthof-haller.de
www.landgasthof-haller.de
Mo-Sa 11-14.30 und 17-22 Uhr
Sonn- und Feiertage 11-22 Uhr

MARGARETENSTRASSE 31 - 82152 KRAILLING
TEL: 089 89 19 84 44 - FAX: 089 89 19 84 46
www.alterwirtkrailing.de - info@alterwirtkrailing.de

Gasthaus Dietrich

Seit 1999 verwöhnen wir unsere Gäste mit kroatischen und bayerischen Schmankerln, denn wir legen Wert auf frische Zutaten, Qualität und ein gutes Preis-Leistungsverhältnis!

Biergarten und Terrasse neu bestuhlt!

Besuchen Sie uns...Wir freuen uns auf Sie!
Hauptstraße 49, 82237 Wörthsee/Auing,
Tel.: 08153/7925 Pächter: Jure Mirko Matić

Mo - Sa: 11-14:30 Uhr und 17-23 Uhr
Sonn- und Feiertags durchgehend geöffnet
Vom 01.11 bis 01.04 donnerstags Ruhetag!



nicht. Allerdings war es den Münchner Bierbrauern bis 1799 meistens verboten, bei ihren Lagerkellern Bier auszuschenken. Nur während einer bestimmten Zeit im Sommer durften sie ihr Bier direkt abgeben. Hierzu stellten sie einfache Bänke und Tische unter die Bäume. Ein erfolgreiches Geschäftsmodell, wie man heute weiß.

Seit dieser Zeit gilt auch das „Bayerische Biergartenprinzip“, das besagt: Gäste dürfen sich ihr Essen selbst mitbringen. Nur die Getränke müssen vor Ort gekauft werden. Allerdings besteht auch die Möglichkeit, verschiedene bayerische Schmankerl an einer der Selbstbedienungs-Theken zu kaufen. Der Wirtsgarten ist dem Biergarten auf den ersten Blick sehr ähnlich, jedoch wird in einem Wirtsgarten im Gegensatz zum Biergarten am Platz bedient und die Gäste dürfen sich kein eigenes Essen mitbringen.



Jazz-Frühshoppen bei jedem Wetter!

Ihr Ausflugsziel am Pilsensee

Moderne bayerische Küche in historischem Schlossambiente – wechselnde Events im Biergarten –

Sonntag, 4. Juni von 11.30 bis 15.00 Uhr:

„Heuberg Boarische“

Sonntag, 25. Juni von 11.30 bis 15.00 Uhr:

„FreeBeer & Chicken“

Karibische Rhythmen, Blues & Jazz – Eintritt frei

Bräustüberl Schloss Seefeld
HAWAG Gaststätten
Schlosshof 4c | 82229 Seefeld
Tel.: 08152 | 99 120
www.braeustueberl-seefeld.de
Wirtsleute Roland & Ursula Hartmann
dienstags Ruhetag



Landgasthof



„Zum Brückenwirt“

Inh. Danielle u. Heinz Preiß

Einer der schönsten Biergärten

Biergarten täglich geöffnet
von 10.00–23.00 Uhr, Dienstag Ruhetag

Mo.–Fr. wechselndes
Mittagsgericht für je € 5.90
Gästezimmer, Kinderspielplatz,
behindertengerecht
Hausgemachte Spezialitäten

82319 Starnberg-Percha

Berger Straße 7 • Tel.: 08151/89883 • Fax: 08151/972764
www.brueckenwirt-percha.de • reservierung@brueckenwirt-percha.de
tägl. geöffnet von 10.00 bis 23.00 Uhr • Dienstag Ruhetag

Unter neuer Führung

- 2015 komplett renoviert
- bayerische-mediterrane Küche
- Biergarten mit SB-Bereich
- bekannt durch seine Spareribs

Täglich geöffnet – durchgehend warme Küche von 11 bis 23 Uhr



„Zum alten Wirt“

Inninger Straße 6 • 82237 Etterschlag
Tel. 08153/8282 • www.alter-wirt-etterschlag.de

Hier wird Geschmack die Krone aufgesetzt

Eigentlich hört sich der Firmenname vor allem nach einem an: Historie. Denn hier rund um den Starnberger See denkt man bei „SissiS“ natürlich sofort an die berühmte Kaiserin Elisabeth von Österreich. Und damit vielleicht an Porzellan, Romy Schneider und Possenhofen - und jetzt sind wir der Sache auch schon ganz nahe. Denn von dort, wo die junge Sissi ihre Sommermonate verbrachte, kommen auch Oliver Bischoff und Konrad Schraml. Die beiden haben unter „SissiS“ etwas auf den Markt gebracht, das dem Namen zu einem modernen und hippen Image verhilft: Seit Ende 2013 produziert das junge Label, das derzeit sieben feste Mitarbeiter umfasst, Fruchtdestillate. Und zwar so erfolgreich, dass es im vergangenen Jahr auf der Wiesn eine eigene Schnapsbar hatte. „SissiS“ erobert den Markt - von Possenhofen aus.

Inzwischen gibt es verschiedenste Destillate/Obstbrände, Weine und in Kooperation mit der Pöckinger Manufaktur „das Schokolädchen“ auch erlesene Pralinen. Das Besondere an „SissiS“: „Wir wollen Klassiker neu erfinden und eine Brücke zwischen Tradition und Moderne schlagen“, erzählt Firmengründer Oliver Bischoff. Zusammen mit seinem Kindheitsfreund Konrad Schraml wollte er schon lange eine Firma gründen und eine Regionalmarke aus dem Landkreis Starnberg etablieren. Nur welches Produkt?

In einem gemeinsamen Urlaub auf Fuerteventura kam die Idee: Es sollte etwas aus dem Gastronomiebereich sein. Denn Konrad Schraml ist Brauer, hat bei Paulaner gelernt. Auch wenn er inzwischen etwas ganz anderes macht - er lebt in Düsseldorf und ist dort Marketingmanager von den „Toten Hosen“ - kennt er sich in dem Metier aus.

Und Oliver Bischoff ist gelernter Verwaltungsbeamter und war in seinen ersten Berufsjahren bei der Landeshauptstadt München im Gaststättenamt tätig. „Ich war unter anderem für die Überwachung zuständig und musste beispielsweise die Feuerlöscher und Notausgänge überprüfen“, erinnert er sich. Das war nicht sein Ding, dennoch schnupperte er da schon in die Welt der Gastronomie hinein.

Vor diesem beruflichen Hintergrund landeten die beiden bei ihren Überlegungen auf Fuerteventura schließlich bei dem Thema Fruchtdestillate. Zurück in der Heimat stellten sie ein fünfköpfiges Team mit einem jungen Brennmeister zusammen und formulierten ihre revolutionäre Mission: „Wir werden den Schnaps neu erfinden!“ Das Marktsegment sei sehr traditionell geprägt und es habe schon lange keine echten Innovationen mehr gegeben, berichtet der 45-Jährige. Darüber hinaus sei auch das Zielpublikum für den klassischen Obstbrand immer älter geworden. „Wir wollten jüngere Leute und auch Frauen als Zielgruppe ansprechen.“ Die Idee war geboren, der Deal klar. „Ich kümmere mich um das Geschäft, und wenn Konrad aus Düsseldorf zurückkommt, bekommt er einen Job in der Firma.“

Also entwickelten Oliver Bischoff und sein Team Destillate, die besonders fruchtig schmecken, mild im Abgang und vielseitig verwendbar sind - zum Beispiel auch als Basis für Aperitifs und Longdrinks. Der besondere Clou: „Wir verwenden nur das Fruchtfleisch. Alles andere wie Haut, Kerne und Stiele müssen raus.“ Zum Schluss bleibt ein reines Fruchtpüree, „ähnlich einem Hipp-Babybrei“, sagt der 45-Jährige schmunzelnd. Zudem habe ihr Fachmann eine geschmacksneut-





rale Hefe gefunden, durch die das Fruchtaroma nicht verfremdet wird. Die fertige Maische werde dann vakuumdestilliert. „Das Vakuum setzt den Siedepunkt herab. Deswegen brauchen wir nur 40 Grad für den Brennvorgang. So bleiben die Fruchtaromen besser erhalten“, berichtet Oliver Bischoff. Anschließend durchlaufen die Destillate einen mehrstufigen Reifeprozess. Nach der monatelangen Lagerung in Holzfässern oder Tongefäßen werden die Aromen noch einmal mit Trockenfrüchten in einer Art großer Teebeutel verdichtet. Das Ergebnis: ein außerordentlich fruchtiger Obstbrand.

Produziert wird in Lindau am Bodensee. „Denn die Brennrechte hängen in Deutschland an Grundstücken. Und diese befinden sich vor allem da, wo viel Obst angebaut wird“, weiß Fachmann Bischoff, der nach seinem Beamtenjob noch eine Ausbildung zum Offsetdrucker und Mediengestalter absolvierte.

Zum Markennamen „SissiS“ kamen die Freunde über die örtliche Nähe zum Sissi-Schloss. „Im Fünf-Seen-Land dreht sich viel um König Ludwig, aber wenig um Sissi.“ Das wollten die beiden

ändern - und hängten noch ein „S“ an, um ein Palindrom zu erzeugen. Das heißt, das Wort ist von vorne wie hinten gelesen identisch. Außerdem können durch das Genitiv-s die Produktnamen angehängt werden, wie „SissiS Haselnussrausch“. Für diesen feinen Schnaps werden ausgewählte Haselnüsse langsam geröstet, karamellisiert, mit Alkohol angesetzt und unter Vakuum gebrannt. „SissiS Erdbeerrausch“ ist ein besonders fruchtiges Destillat mit 34 Prozent Alkohol - passend zur warmen Jahreszeit. Der „Sommerrausch“ kann als Shot oder als Longdrink, zum Beispiel mit Prosecco oder Tonic genossen werden.

Inzwischen umfasst die „SissiS“ Produktfamilie inklusive saisonaler Editionen bereits 25 Produkte, die bei ausgewählten Gastronomiepartnern und Fachhändlern sowie online unter www.sissis.eu erhältlich sind. Ein Riesenerfolg. Und Oliver Bischoff fühlt sich endlich angekommen. „Ich würde das gerne bis zur Rente durchziehen.“ Arbeit gibt es jedenfalls genug. „Wir haben die Fühler schon international ausgestreckt, zum Beispiel in die USA und nach China.“ Von Possenhofen in die Welt - das würde Sissi bestimmt auch gefallen.



Museum Starnberger See

Stets im Museum Starnberger See zu sehen sind außerordentliche Exponate, die von Leben und Kultur am Starnberger See erzählen. So z.B. wie die Bayerischen Herzöge großartige Feste auf dem Starnberger See gefeiert oder Münchner Künstler und Bürger den See als malerisches Motiv und Ort der Erholung für sich entdeckt haben. Von dem einfachen Leben der Bauern und Fischer zeugt das historische Lochmannhaus.

Jeden 1. und 3. Sonntag sowie an ausgewählten Feiertagen, jeweils um 15.00 Uhr, bietet das Museum einstündige Überblicksführungen an. Jeden 1. Sonntag im Monat wird dabei in der Familienführung speziell auf die Blickwinkel und Fragen der jungen Museumsbesucher eingegangen.

Führungen, Kindergeburtstage und Programme für Schulen und Kindergärten sind buchbar unter Tel. 08151/44 77 570 oder info@museum-starnberger-see.de

Weitere Informationen unter www.museum-starnberger-see.de

Museum Starnberger See · Possenhofener Str. 5 · Starnberg
Geöffnet Dienstag bis Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr



BE CHANGE

Einfach anders sein

Am Kirchplatz in Starnberg ist ein neues Store-Konzept entstanden: „BE CHANGE“. Friederike Müller, die eigentlich mit Ihrer Agentur „DIE STARNBERGERIN“ vor Ort Fuß gefasst hat, begrüßt uns strahlend in ihrem neueröffneten Laden. Im Prinzip ist dieses außergewöhnliche Geschäft in Form eines Concept Stores ganz einfach: Es ist das Leben! Auf über 420 m² vereinen sich hier Trends aus Fashion, Interieur, Lifestyle, Beauty und Food. Es gibt sogar ein Café auf der Galerie, mit Blick auf den gesamten Kirchplatz. Friederike Müller wählt alle hier präsentierten Produkte und Partner sorgsam aus. Die Reizüberflutung überlässt sie der Online-Welt – wer hier herein kommt, der muss nicht Zeit investieren, sondern gewinnt Zeit und kann in die feine Markenwelt eintauchen. Das hier Verant-

wortung in jedem Zentimeter gelebt wird, ist spürbar. Beim Personal merkt man das auf den ersten Blick, denn die offene und positive Ausstrahlung der Mitarbeiter ist ein schönes Entree. Dass der Wandel zum Leben dazu gehört, weiß auch Friederike Müller. Sie will ihre Kunden mit neuen Ideen und Labels erfrischen und neugierig machen, z.B. mit einer Kunstausstellung. Be change (sich verändern) ist das, was wir täglich alle machen, was uns weiter bringt, mal ganz nach oben und wieder zurück, aber dem Ziel und der Persönlichkeit eben immer ein Stück näher. Schauen Sie doch mal vorbei – auch wenn es nur für einen Kaffee ist und genießen Sie die Zeit und die schönen Dinge. Vielleicht können Sie dann auch von sich sagen: be changed. Weitere Informationen finden Sie auf www.be-change.de



BE CHANGE Concept Store | Hauptstraße 19 | 82319 Starnberg | T +49 8151 744 2180 | E info@be-change.de

Öffnungszeiten: Mo – Fr: 9.30h – 18.30h, Sa: 9.30h – 16.00h

Luis Trenker
1892 - 1990
LUIS TRENKER

B
BOGNER

handstich
handcrafted stuff

DINZLER
KUNSTGESAMSTELT

ALPHA
STUDIO

CHAMPAGNE
POMMERY
PRIME FRANCE

christian sterl
teppichkultur

HI
friendly hunting

Der Konradhof in Unering lädt ein zum Hoffest am 2. Juli 2017

Feiern Sie guten Geschmack

In Sachen Produkte aus eigener Haltung und Herstellung ist der Konradhof in Unering bei Seefeld kein Geheimtipp mehr. Auf etlichen Wochenmärkten (im Landkreis Starnberg und in München) ist er vertreten und bietet eine Vielzahl an Fleischsorten an. Der Konradhof steht für ein erstklassiges Fleisch- und Wurstsortiment.

Mindestens ein Mal im Jahr gibt es ein großes Hoffest – wie zuletzt zu Ostern – da wurden über 1.500 Gäste begrüßt und bewirtet. Der nächste Termin für das Hoffest ist am 2. Juli - u.a. mit Hüpfburg und Ponyreiten für die Kinder, Hof-führung und natürlich essen und trinken. Schauts vorbei – Herr Fischhaber und Herr Dellinger freuen sich auf Euch!



Neu

KONRADHOF LIEFERSERVICE

für Starnberg & Herrsching

Bestellung
08153 / 400 37 91



Preisliste
www.konradhof.de/Preise

Hier gibt's richtig was auf die Ohren

Guns N' Roses-Frontmann Axl Rose, Stevie Wonder, La Brass Banda oder die deutsche Musik-Größe Moses Pelham - sie alle haben etwas gemeinsam: Sie tragen die Premium-Kopfhörer der Firma Ultrason. In dem beschaulichen Ort Wielenbach am Starnberger See fertigt das Unternehmen in seiner hauseigenen Manufaktur Kopfhörer für Musikliebhaber. Dank ihrer Qualität ‚Made in Germany‘ sind die Produkte weltweit erfolgreich, Ultrason-Kopfhörer werden inzwischen in über 50 Ländern verkauft. Vor allem die Serie Edition machte das Unternehmen weltweit bekannt. Im vergangenen Jahr feierte Ultrason, das auf dem Gutshof Raucherberg mit herrlichem Blick auf die Alpen seinen Sitz hat, sein 25-jähriges Firmenjubiläum.

Vor einem Vierteljahrhundert hatten Kopfhörer noch ein anderes Gesicht: Im Gründungsjahr waren sie nicht viel mehr als ein Gebrauchsgegenstand. Das ganz private, hifidele Hören hatte kaum Anhänger, und so wurden nur wenige hochwertige Kopfhörer angeboten. Erst die Ultrason-Erfindung, durch eine dezentrale Schallwandler-Anordnung dem Kopfhörer-Klang mehr Räumlichkeit zu verleihen und so das Hören zum Erlebnis zu machen, revolutionierte die gängige Produktphilosophie. „Die Schallwandler sind nicht mehr in der Mitte angesetzt, sondern unten vorne. Das bedeutet, wir spielen das komplette Außenohr an, das für die räumliche Wahrnehmung zuständig ist. Die Folge ist, dass wir das Gefühl haben, wir hören aus Lautsprechern, statt



aus Kopfhörern. Die Musik findet nicht im Kopf statt“, erklärt COO (Chief Operating Officer) Michael Zirkel das Klangerlebnis.

Die günstigeren Modelle, die zwischen 70 und 400 Euro liegen, werden inzwischen in Taiwan produziert, die High-End-Kopfhörer in Wielenbach gefertigt. Insgesamt zehn Mitarbeiter hat Ultrasono, fünf davon sind für die Produktion auf Gut Raucherberg zuständig. Hierher werden die Einzelteile angeliefert, die Mitarbeiter setzen dann die zwischen 150 bis 300 Einzelteile zu den besonderen Kopfhörern zusammen. Etwa drei Stunden dauert es, einen Ultrasono-Kopfhörer zu fertigen. Doch nicht nur der besondere Klang, sondern auch die verwendeten Materialien machen die oberbayerischen Kopfhörer einzigartig: edle Hölzer, feinstes Leder und stabiles Metall. Bei den Lederteilen am Ohr sowie am Kopf hat sich die Firma für das äthiopische Haarschaf entschieden. „Das Leder ist extrem weich, nimmt Schweiß gut auf und bleibt dennoch immer gleich anschmiegsam“, berichtet der 50-Jährige, der seit 15 Jahren für Ultrasono arbeitet.



*Weitere Informationen sind unter
www.ultrasono.com erhältlich*



Mit der Edition 7 initiierte Ultrasono im Jahr 2004 seine Manufaktur-Fertigung am Starnberger See. Der audiophile High-End-Kopfhörer, streng limitiert auf 999 Stück, war damals ein echtes Wagnis: Eine neue Qualität von Kopfhörern für eine Zielgruppe, die sich noch nicht so klar wie heute definieren ließ. Kosten: 2750 Euro. Doch das erste Werk der Ultrasono-Manufaktur wurde zum Hit und verkaufte sich binnen weniger Wochen in die ganze Welt – danach war das erste Manufaktur-Meisterwerk ausverkauft. Noch heute schwärmen audiophile Mu-



Ihr Immobilienpartner aus der Region



Planen Sie Ihr Haus oder Ihre Wohnung zu vermieten oder zu verkaufen? Entscheiden Sie sich für einen qualifizierten und verkaufstarken Partner aus Ihrer Region.

Starnberger See Immobilien GmbH & Co. KG ist ein etabliertes, leistungsstarkes Unternehmen für den Verkauf, die Vermietung und Bewertung wohnwirtschaftlicher und gewerblicher Immobilien.

Wir garantieren Ihnen:

- ein Team aus bestens ausgebildeten Immobilienmaklern
- bankenunabhängige und erfolgsorientierte Arbeitsweise
- inhabergeführtes Büro mit langjähriger Berufserfahrung
- sehr gute Kenntnisse des regionalen Marktes
- eine umfangreiche und internationale Interessentendatenbank

Kennen Sie den Wert Ihrer Immobilie?

Der Wert einer Immobilie unterliegt Schwankungen und orientiert sich an zahlreichen Faktoren. Baujahr, Standort und Zustand, sowie die aktuelle und die zu erwartende Marktsituation haben Einfluss auf den tatsächlichen Wert. Verschaffen Sie sich Klarheit über den Wert Ihres Vermögens.



Starnberger See Immobilien GmbH & Co. KG

Kurt-Stieler-Straße 4
82343 Possenhofen
Telefon 08157 / 99 66 66
www.see-immo.de





sikliebhaber vom „ersten großen Ultrason“, in Asien erzielen die Exemplare in Versteigerungen Traumpreise. Mit diesem Modell hat die Firma vom Starnberger See vor allem den asiatischen Markt erobert. „Dort haben die Leute schon früher als bei uns hochwertige Produkte geschätzt.“ Und das ist auch heute noch so: So war Japan beispielsweise das erste Land, in der es eine eigene Kopfhörer-Messe gab, berichtet Michael Zirkel. Diese Begeisterung für hochwertige Kopfhörer bescherte Zirkel zusammen mit dem Ultrason-Geschäftsführer Michael Willberg ein einmaliges Erlebnis: Bei einem Geschäftsbesuch wurden sie von einigen Japanern gebeten, Autogramme auf ihre Kopfhörer zu schreiben. „Das war natürlich toll zu sein, wie sehr unsere Produkte dort geschätzt werden“, sagt der gelernte Groß- und Einzelhandelskaufmann.

Etwa 40 Prozent ihrer Waren verkauft Ultrason in Asien, etwa 20 Prozent bleiben in Deutschland. „Die Qualität ‚Made in Germany‘ spielt vor allem im Ausland eine große Rolle“, weiß der Mitarbei-

ter. „Wir sind sehr glücklich an unserem Standort. Wenn wir Geschäftsbesuch aus dem Ausland bekommen, sind diese immer sehr fasziniert von der schönen Gegend und der Landschaft“, erzählt der geborene Münchner. Deswegen wird es demnächst auch ein neues Logo von Ultrason geben: „Innovation from Bavaria“. „Man muss immer den Puls und das Ohr am Markt haben“, weiß Zirkel.

Ein Symbol für eine kontinuierliche Forschung sind die über 60 Patente, die das Unternehmen erfolgreich angemeldet hat und in viele Entwicklungen einfließen. Wer das individuelle Klangerlebnis eines Ultrason-Kopfhörers genießen will, kann dies zum Beispiel vor Ort auf Gut Raucherberg tun. „Interessenten können natürlich mit vorheriger telefonischer Absprache bei uns auf dem Gut in unserem ‚Experience Center‘ die Kopfhörer testen“, bietet Michael Zirkel an. Zudem gibt es die Kopfhörer in den Läden My Sound in Starnberg sowie in München bei Rauch und Schall am Kapuzinerplatz zu kaufen.



Ergebnis: „Gut“

**AUSZEICHNUNG FÜR
QUALITÄT UND SERVICE!**



**auto
lanio** gmbh

Hauptstraße 34
82327 Tutzing
Tel. (08158) 9771
Fax (08158) 9772
www.auto-lanio.de

Kfz-Reparaturen aller Art
Abgasuntersuchung
Bremsenprüfstand
TÜV im Haus
Klimaanlagenservice
Unfallinstandsetzung
Optische Achsvermessung
Neu- und Gebrauchtwagen

THE FLEMISH CAP

DER E-BIKE SPEZIALIST



NEU in Tutzing

Verkauf, Wartung & Verleih
von Premium E-Bikes

290qm moderne Loft-Fläche
in ehemaligem Fabrikgebäude

Testen, Probefahren keine 400m
vom See entfernt

Ausreichend Parkplätze direkt vor der Tür



Werkstatt auf dem neuesten Stand
der Technik

Top-Bikes für verschiedene Einsatz-
gebiete: Mountain, City und Trekking

Umfangreiches Zubehör

Wir beraten Sie gerne!

Tel. 08158 - 9058700

BH

coboc



© coboc



© BH



Hopfen & Malz & *Leidenschaft*

Es war die Leidenschaft zum Bier, die Bernhard Schambeck (49) und Raymond Seeliger (50) aus der Gemeinde Wörthsee dazu brachte, ihr eigenes zu brauen. Inzwischen gibt's eine eigene Firma, ein eigenes Logo und jede Menge Kunden.

„Wir sind enge Freunde und haben uns früher immer in der Wirtschaft auf ein Bier getroffen“, erzählt Raymond Seeliger. Beide trinken gerne handwerklich hergestellte Biere mit „mehr Aroma, mehr Körnern und mehr Hopfen“, so der 50-Jährige. „Da merkt man, wie ein Bier schmecken kann im Vergleich zu den Industrie-Bieren.“ Und weil das Interesse da war, wollten sie einfach mal selbst versuchen, Bier zu brauen. Sie belegten einen Braukurs, lasen Fachliteratur und tauschten sich mit Gleichgesinnten aus. „Wir haben uns eine kleine Ausrüstung zugelegt und begonnen, im Keller zu brauen“, berichtet der Filmproduzent. Schon der erste Sud war ein Erfolg: Das Bier schmeckte.

In ihren Kellern experimentierten die Männer nun mit ihrem „Craft Bier“ – zusammen oder auch jeder für sich. „Craft Biere“ werden handwerklich von einer unabhängigen und regionalen Brauerei hergestellt. „Unsere heimischen Küchen

und Keller haben wir schon sehr strapaziert. Für uns duftete es wunderbar nach Hopfen, aber unsere Frauen und Kinder konnten es irgendwann nicht mehr riechen“, gesteht der 50-Jährige. Als schließlich aber auch Freunde und Bekannte von dem süffigen Ergebnis begeistert waren, begannen die Wörthseer, ihre Kenntnisse immer weiter zu verbessern und auszubauen.

Der Durchbruch kam im vergangenen Winter. Damals verkauften sie ihr Bier auf dem örtlichen Weihnachtsmarkt. „Da war der Andrang wirklich immens“, erinnert sich Bernhard Schambeck. „Die Leute mögen es, wenn sie eine eigene Brauerei vor Ort haben.“ Nach dieser tollen Bestätigung wollten die Väter von jeweils zwei Kindern gerne größere Mengen produzieren. „Eigentlich hätten wir gerne eine eigene Brauanlage“, sagt Seeliger. Doch das sei zu teuer. Deswegen gingen die beiden unter die Gastbrauer: Sie stellen ihre Biere im Sudhaus der „Camba Old Factory“ in Gundelfingen her. Jeweils etwa acht bis zehn Stunden an zwei aufeinanderfolgenden Tagen sind die Oberbayern einmal im Monat vor Ort, um dort 40 Hektoliter ihrer eigenen Mixtur zu brauen. „Wir müssen dort alles selber machen, das heißt zum Beispiel, wir schroten das Malz und schüt-

ten den Hopfen per Hand hinein“, berichtet Schambeck, der bei BMW als Entwicklungsingenieur arbeitet. In Fässern bringen sie ihr Bier dann an den heimischen Wörthsee.

Hier werden die Flaschen eigenhändig abgefüllt. Es gibt derzeit das Wörthseer Helle Naturtrüb (4,8 Prozent Alkohol), das Wörthseer India Pale Ale (6,0 Prozent), das Wörthseer Pale Ale (5,4 Prozent) und noch bis Ende Juni den Wörthseer Maibock (7,2 Prozent). Eine Flasche kostet zwischen 2,20 und 2,70 Euro. Seit kurzem kann man das regionale Bier zudem nicht nur im, sondern auch am Leib tragen: Die beiden Brauer haben in kleiner Auflage T-Shirts drucken lassen – ebenfalls ein Erfolg.



Zu kaufen gibt's das Bier von Raymond Seeliger und Bernhard Schambeck jeden Freitag von 17 bis 19 Uhr direkt in der Brauerei in Etterschlag (Inningerstraße 11a) sowie in Wörthsee im Lebensmittelhandel Polz, beim Obst- und Gemüsehändler Saeed, bei Edeka und im Lebensfreudeladen. Dazu kommt demnächst der Rewe in Eching am Ammersee. Zudem bieten das Seehaus Raabe, der Alte Wirt in Etterschlag sowie der Steinebacher Pizzaservice das Craft Bier an.



Seit März ist das regionale Bier nun auf dem Markt. Noch bleibt allerdings nichts hängen vom Verkauf. Schließlich waren umfangreiche Investitionen nötig. „Jetzt müssen wir einfach schauen, wie es weitergeht“, sagt Schambeck. Das Brauen geht aber auf jeden Fall weiter: Demnächst soll es ein Weißbier mit stärkerer Hopfennote geben. „Und für den Herbst werden wir dunkle Biere in Angriff nehmen“, verrät Bernhard Schambeck.





raumausstattung
G R A F
Wir gestalten Lebensräume.

- Bodenbeläge
- Gardinen und Dekorationen
- Sonnenschutz
- eigene Polsterwerkstatt
- Nähatelier und Verlegeservice
- Wohnraumberatung

Abertstr. 15 • 82211 Herrsching
Tel. 08152 8664 • Fax 40143
graf-raumausstattung@t-online.de
www.raumausstattung-graf.de

FLIESEN HAAS
Berg/Starnberger See • www.fliesenhaas.de
Dürrbergstraße 1, 82335 Berg/Assenhausen
Telefon: 0 81 51 / 9 51 57, Fax: 0 81 51 / 9 51 58
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8 - 12 u. 13.30 - 18 Uhr | Sa. 9 - 12 Uhr



Fliesenhandel STROBL
Wielenbach • www.fliesenhandel-strobl.de
Edelweißstraße 9 • 82407 Wielenbach
Telefon: 08 81 / 93 13 0, Fax: 08 81 / 93 13 17
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7.30 - 12 u. 14 - 18 Uhr | Sa. 9 - 12 Uhr


Claudia BADER Immobilien
Verkauf und Vermietung

Mit VOLLGAS  zum VERKAUF!

08151 - 666 555
www.Starnbergersee-Immobilien.de

Friseur C+A Spöttl
Inh. Reinhard Spöttl

Bahnhofstraße 48 • 82340 Feldafing
Telefon 08157/7404 • Fax 998207

Öffnungszeiten: Di. bis Fr. 8.30 bis 18.00,
Sa. 8.30 bis 13.00 Uhr
Anmeldung erwünscht!

Maria Theresia

Schätze einer Kaiserin

Es ist eine kleine Sensation. „Durch Zufall“ hat die in Niederpöcking und Wien lebende Autorin Monika Czernin bislang unveröffentlichte Briefe der Kaiserin Maria Theresia entdeckt, deren Geburtstag sich dieses Jahr am 13. Mai zum 300. Mal jährt. Seit 150 Jahren lagerten die Schriftstücke sorgfältig verschnürt in einer Eisenkassette auf Schloss Tratzberg in Tirol, ein beliebtes Ausflugsziel, das seit 1847 im Besitz der Grafen Enzenberg ist. Jetzt gehört es dem siebenfachen Urenkel der Gräfin Sophie Enzenberg und sie ist diejenige, an die Briefe Maria Theresias gerichtet sind.

„Liebet mich immer. Maria Theresia. Briefe an ihre engste Freundin“ ist bei Ueberreuther erschienen und kostet 21,95 €.

Monika Czernin hatte bei ihrer Besichtigung des Schlosses ein Gemälde Maria Theresias entdeckt und den Hausherrn Ulrich Goëss-Enzenberg gefragt, warum hier das Konterfei der Kaiserin hing. Daraufhin, so erzählt die Autorin und Filmema-

cherin, habe er einen Schrank geöffnet und eine Kassette mit über achtzig Briefen Maria Theresias hervorgeholt. „Ich war total perplex“ erzählt Monika Czernin und sofort hatte sie die Idee, den Schatz zu veröffentlichen. „Jemand musste die Briefe schon früh als wertvoll eingestuft, geordnet und zu einem dicken, in rotes Leder eingebundenen Buch zusammengefasst haben“, schreibt die Herausgeberin in ihrem Vorwort zum soeben bei Ueberreuther erschienenen Buch „Liebet mich immer. Maria Theresia. Briefe an ihre engste Freundin“.

Als Herausgeber stand ihr Jean-Pierre Lavandier zur Seite, der die Briefe schon einmal als wissenschaftliche Edition in Originalsprache veröffentlicht hatte. Für das für eine größere Öffentlichkeit gedachte Buch wurden achtzig Briefe ausgewählt, die Maria Theresia und ihre engste Freundin Sophie Enzenberg charakterisieren. Kaiserin Maria Theresia plauderte mit ihrer Hofdame die 1745 bis 1780 in ihren Diensten war, „wie ihr der Schnabel gewachsen ist“. An den Briefen lässt sich aber auch ablesen, wie verletzlich, einsam und sensibel Maria Theresia war. Bereichernd sind die erläuternden Zwischentexte der Autorin, die die Briefe in historische Zusammenhänge einbetten. Die Autorin hat auch für das Fernsehen das Doku-Drama „Maria Theresia – Majestät und Mutter“ geschrieben.



Schloss Tratzberg
A-6200 Jenbach
Tel. +43 5242 63566
info@schloss-tratzberg.at
www.schloss-tratzberg.at

Öffnungszeiten 2017
26.3 – 5.11.2017
Führungen tägl. 10-16 Uhr
Im Juli/August findet die letzte
Führung um 17 Uhr statt

Mach Seinerzeit zu deiner Zeit

Sauchen Sie ein in die Welt der Kaiser und Könige von Schloss Tratzberg, dem Renaissance-Juwel, welches seit dem Jahre 1500 das Tiroler Unterinntal bei Schwaz schmückt. Als Highlight 2017 ist die Sonderausstellung über die Habsburger Kaiserin Maria Theresia im Rahmen der regulären Führung zu besuchen. Gezeigt werden ihre noch nie veröffentlichten Briefe sowie weitere Exponate. Geschichtliche VIPs wie Kaiser Maximilian und die Fugger führen unsere großen und kleinen Besucher anhand modernster Technik in vielen Sprachen „persönlich“ durch das geheimnisvolle Gemäuer, welches mit seinen original möblierten Räumen und vielen weiteren Highlights, wie den Rüstkammern und dem berühmten Habsburger

Saal, ein unvergessliches Erlebnis bietet. Lassen Sie sich verzaubern von der spannenden Geschichte des Schlosses, welches seit fast 200 Jahren in Privatbesitz der Grafenfamilie Enzenberg ist, die es noch immer bewohnt. Also, reisen Sie heute ins Gestern und erleben Sie selbst, wie lebendig Geschichte sein kann!

Mit dem schlosseigenen Bummelzug „Tratzberg-Express“ führt der Weg durch den romantischen Wald hinauf zum Schloss. Hier erwartet unsere kleinen „Prinzen“ und „Prinzessinnen“ eine spannende Märchenführung in 4 Sprachen. Für einen rundum genusslichen Ausklang sorgt unser gemütlicher Schlosswirt mit herrlichem Gastgarten und angrenzendem Spielplatz. Ein Tag wie im Märchen...



**Spannende Erlebnisführung für Erwachsene und Kinder
durch eines der schönsten und romantischsten Schlösser Tirols**



Sonderausstellung als Highlight 2017

300 Jahre Kaiserin Maria Theresia und ihre bisher unveröffentlichten Briefe sowie weitere Exponate

Täglich geöffnet bis 5.11.2017 10:00 - 16:00 Uhr www.schloss-tratzberg.at +43 5242 63566





EDITION
100

Gute Fahrt
mit viel Platz
für große Ansprüche.



Outlander Edition 100 2.0
MIVEC ClearTec 2WD 5-Gang

22.690 EUR

ASX Edition 100 1.6 MIVEC
ClearTec 2WD 5-Gang

18.790 EUR

Abb. zeigt Outlander Edition 100+ 2.2 DI-D 4WD Automatik
und ASX Edition 100+ 1.6 MIVEC ClearTec 2WD 5-Gang.

Gute Fahrt. Seit 100 Jahren unsere DNA.

Der klassisch-elegante Familien-SUV Outlander Edition 100.

- ▶ Infotainment-System mit Smartphone-Anbindung
- ▶ Zwei-Zonen-Klimaautomatik
- ▶ Rückfahrkamera
- ▶ Sitzheizung vorn u. v. m.

Der zuverlässige Kompakt-SUV ASX Edition 100.

- ▶ Navigationssystem mit Smartphone-Anbindung
- ▶ Leichtmetallfelgen
- ▶ Klimaautomatik
- ▶ Sitzheizung vorn u. v. m.



* 5 Jahre Herstellergarantie bis 100.000 km, Details unter www.mitsubishi-motors.de/garantie

Messverfahren VO (EG) 715/2007 Outlander Edition 100 2.0 MIVEC ClearTec 2WD 5-Gang Kraftstoffverbrauch (l/100 km) innerorts 8,4; außerorts 5,7; kombiniert 6,7. CO₂-Emission kombiniert 155 g/km. Effizienzklasse D. **Outlander Edition 100+ 2.2 DI-D 4WD Automatik** Kraftstoffverbrauch (l/100 km) innerorts 6,9; außerorts 5,2; kombiniert 5,8. CO₂-Emission kombiniert 154 g/km. Effizienzklasse C. **Outlander** Kraftstoffverbrauch (l/100 km) kombiniert 6,7–5,1. CO₂-Emission kombiniert 155–134 g/km. Effizienzklasse D–A. **ASX Edition 100 1.6 MIVEC ClearTec 2WD 5-Gang** Kraftstoffverbrauch (l/100 km) innerorts 6,9; außerorts 4,9; kombiniert 5,7. CO₂-Emission kombiniert 131 g/km. Effizienzklasse C. **ASX Edition 100+ 1.6 MIVEC ClearTec 2WD 5-Gang** Kraftstoffverbrauch (l/100 km) innerorts 7,0; außerorts 5,0; kombiniert 5,7. CO₂-Emission kombiniert 132 g/km. Effizienzklasse C. **ASX** Kraftstoffverbrauch (l/100 km) kombiniert 5,8–4,6. CO₂-Emission kombiniert 152–119 g/km. Effizienzklasse C–B.

Autohaus Neuried GmbH

Forstenrieder Str. 17

82061 Neuried

Telefon 089/7450880

www.autohausneuried.de