

Tourismus Oberbayern München e.V.

Urig und mutig, traditionsverbunden und voller Finesse: Das kulinarische Oberbayern

Die oberbayerische Küche ist wie ihr Heimatland selbst: Würzig, aromatisch, gerne mal deftig und vor allem abwechslungsreich. So sind die regionalen Restaurants und Gaststätten nicht nur Tempel der Gaumenfreuden, sondern auch ein Mikrokosmos der bayerischen Lebenskultur. Auf die Details kommt es an: Die Kruste auf dem Schweinsbraten, der Schaum im Weißbierglas, aber auch die Geselligkeit und das richtige Ambiente müssen stimmen, denn die Wirtshäuser und Biergärten sind fest im Lebensgefühl der Oberbayern verankert. Ob traditionell nach dem Kirchgang, zu Feierlichkeiten oder einfach nur so – im Gasthaus wird nicht nur gegessen und getrunken; es ist ein Ort des Austauschs, der lebhaften Diskussionen und des friedlichen Miteinanders. Doch es sind nicht nur die traditionellen Wirtshäuser und Braugaststätten, die die Genussregion so besonders machen. Zu ihnen gesellen sich internationale Gastgeber mit Köstlichkeiten aus aller Herren Länder, ebenso wie preisgekrönte Spitzenrestaurants und mutige Gastro-Pioniere, die die bayerische Küche auf ihre ganz eigene Art interpretieren.

Genuss mit Tradition

- Eine der wohl beliebtesten oberbayerischen Spezialitäten ist die **Schweinsaxe**. Bei der Zubereitung ist Geduld die höchste Tugend: So muss das gute Stück für mehrere Stunden im Ofen braten, bis die Haxe außen knusprig und innen saftig ist. Entscheidend ist auch die Konsistenz der Kruste. Die muss auf gut bayerisch „resch“ sein, also beim Zubeißen ordentlich knuspfern. Zu finden ist das deftige Schmankerl in vielen alteingesessenen Gasthäusern. Wer nach der Suche nach dem besten „Haxn-Wirt“ ist, kann sich an der Klassifizierung „**Ausgezeichnete Bayerische Küche**“ orientieren, ein Qualitätssiegel für qualitativ hochwertige, für die Region typische und glaubwürdige Küchenkultur. Berechnet wird die Haxe übrigens meist nach Gewicht.
- Traditionell gibt es zur Haxe und vielen anderen oberbayerischen Gerichten **Knödel**. Diese werden aus alten Semmeln hergestellt und dienen dazu, auch das letzte bisschen Bratensoße aufzusaugen. Köstlich sind auch seine Verwandten, etwa Speck-, Spinat-, Kas- oder die süße Variante Zwetschgenknödel, wie sie beispielsweise bei der Knödelwirtin im **Gasthaus Bergmühle** in Fischbachau serviert

werden. Hier können Genießer bei einem Knödelkurs auch selbst die hohe Kunst des „Knödelns“ lernen - ebenso wie beim Königlich Bayerischen Knödeldiplom im **Wirtshaus in der Au**, der mit dem „Bayerischen Knödeldiplom“ abschließt.

- Wenn sich in der **Hallertau**, dem größten zusammenhängenden Hopfenanbauggebiet der Welt, die Zeit der Hopfenernte nähert, erwartet Feinschmecker in vielen der heimischen Gaststätten und Restaurants eine ganz besondere Spezialität: Das „**Hallertauer Hopfenzupfermahl**“ - ein traditionelles Gericht, das den Erntearbeitern früher am Ende eines harten Arbeitstages auf dem Feld von ihrem Bauern spendiert wurde. Dieses besteht aus einer feinen Suppe, köstlichem Schweinsbraten und Kartoffel-Endiviensalat, natürlich begleitet von einem kühlen, heimischen Bier.
- Der Tag startet in Oberbayern gerne beschaulich mit einem **Weißwurstfrühstück**. Dabei wird die Weißwurst in heißem Wasser gebrüht, ehe sie mit einer frischen Breze, süßem Senf und einem Weißbier auf den Tisch kommt. Der Legende nach wurde die Weißwurst aus der Not heraus geboren: So gingen Gastwirt Josef Moser im Jahre 1857 die zarten Schafsdärme für seine Kalbswurst aus. Stattdessen füllte er den Kalbsbrät einfach in robuste Schweinedärme und servierte sie seinen Gästen als neue Spezialität. Etliche Mythen ranken sich auch um den korrekten Verzehr der Wurst. So darf die Weißwurst in vielen bayerischen Gaststätten noch immer nicht „das 12 Uhr-Läuten“ der Kirchenglocken hören. Auch wichtig: Die Haut wird grundsätzlich nicht mitgegessen. Ob lieber „gezuzelt“ oder elegant mit Messer und Gabel bleibt aber Geschmackssache.

Köstlich-kühler Gerstensaft

- Seit jeher sind Bier und Kulinarik in Oberbayern fest miteinander verbunden, haben die vielen Brauereien doch einen ganz besonderen Stellenwert in der bayerischen Geschichte. Dabei gibt es in einigen Brauereien ein eigenes Wirtshaus, in dem Gäste zum frisch gezapften Hausbier auch essen können. Vor allem deftige Speisen wie Schweinebraten sind hier auf der Speisekarte zu finden, sorgt das Bier bekanntlich für einen kräftigen Appetit. Dass die Braukunst in Bayern schon immer sehr ernst genommen wird, zeigt das bayerische Reinheitsgebot: So feiert das älteste Lebensmittelgesetz der Welt 2016 sein 500-jähriges Bestehen. Für Tradition und höchste Qualität stehen auch die „**Privaten Heimatbrauer**“, ein regionaler Zusammenschluss der heimischen Brauereien in privatem Besitz im Chiemgau und im Berchtesgadener Land. Daneben werden mit dem **European Beer Star Awards** alljährlich die charaktvollsten und qualitativ hochwertigsten Biere mit Ursprung in Europa gekürt.

- Bekannt für ihre Geselligkeit und typische Genüsse wie „Obatzer“ und „Radi“, also aufgeschnittenen und gesalzenen Rettich, sind die unzähligen **Biergärten** in Oberbayern. Ein echter Biergarten zeichnet sich dabei zum einen durch die Begrünung mit schattenspendenden Kastanien aus. Zum anderen gilt bis heute der Königliche Erlass von König Max Joseph I., dass der Gast seine Brotzeit selbst mitbringen darf – Getränke hingegen müssen vor Ort erworben werden. Die ersten Biergärten, wie der berühmte **Hofbräukeller**, entstanden im 19. Jahrhundert an den Isarauen in München, die auch in den heißen Sommermonaten die Kühlung des Bieres ermöglichten.

Regionale Spezialitäten

- Bei aller Liebe zur Tradition ist Oberbayern stets offen für neues. So interpretieren die Sterneköche der Region die bayerische Küche neu und bereichern sie um köstliche Noten aus aller Welt. Die größte Dichte an **Sterne-Restaurants** weiß das „**Geniesserland**“ **Tegernsee** auf: Stolze sechs Michelin-Sterne machen den Tegernsee zum absoluten Schlemmerparadies.
- Gutes muss nicht aus der Ferne kommen. So achten viele Restaurants und Gaststätten auf **heimische Produkte**. Grundlage für frische und gesunde Nahrungsmittel ist dabei stets das bayerische Wasser. So verfügt Oberbayern nicht nur über **mineralreiches Berg- und Tiefenwasser**, auch die Seen und Flüsse weisen eine hervorragende Wasserqualität auf und beheimaten zahlreiche **Speisefischarten**. Etwa die zu den Forellenfischen gehörige Chiemsee-Renke oder die nur in besonders klarem Gewässer zu findende Seeforelle, die ganz nach persönlichem Gusto geräuchert oder fangfrisch serviert werden.
- Wahres Fischer-Eldorado ist der **Chiemsee** als Deutschlands drittgrößtes Binnengewässer: Hier tummeln sich rund 30 Fischarten, die von den 16 verbliebenen, alt eingesessenen Fischerfamilien täglich frisch gefangen werden.
- **Frische, saisonale Produkte** bieten auch die zahlreichen Höfe und Anbaubetriebe in Oberbayern: Etwa mit dem Siegel „**Geprüfte Qualität Bayern**“ ausgezeichnete Spargel und Kartoffeln aus **Schrobenhausen**, unzählige (Wild-)Kräuter aus der **Kräuter-Erlebnis-Region Tölzer Land** oder Käsespezialitäten aus dem **Tölzer Kasladen**. Der Philosophie der gesunden und nachhaltigen Erzeugung von Lebensmitteln haben sich auch die **Herrmannsdorfer Landwerkstädten** verschrieben. Deren in Handarbeit hergestellte Molkerei- und Fleisch-Produkte sowie Backwaren werden mittlerweile nicht nur direkt vor Ort in Glonn, sondern auch in mehreren Filialen in München sowie in ausgewählten Naturkostläden, Bio-Supermärkten, Restaurants und Metzgereien angeboten.

Unerwartete Genüsse

- In Oberbayern weiß man nicht nur mit Hopfen und Malz umzugehen – auch die Kunst des Kaffeeröstens hat hier einige passionierte Anhänger gefunden. Einer dieser ambitionierten Kaffeespezialisten ist der Ex-Eishockey-Profi Leonhard Wild, der in seiner **WILDKAFFEE Rösterei** in **Garmisch-Partenkirchen** charakterstarke Kaffeesorten direkt vom Erzeuger anbietet. Das faire und persönliche Geschäftsverhältnis zu den Kaffeebauern ist „Hardy“ dabei ein besonderes Anliegen.
- Traditionell gelten Irland und Schottland als Geburtsstätte des **Whiskys**. Echte Kenner schwören jedoch mittlerweile auch auf eine kleine feine Destillerie am **Schliersee**: So zeichnet sich der 12-jährige SLYRS Single Malt durch seinen intensiven und würzig Geschmack mit Noten von Nelke und Muskat aus. Wie gut der goldgelbe Bavarian Whisky tatsächlich gelungen ist, zeigt auch die Auszeichnung mit dem WORLD WHISKY AWARD 2015 in der Kategorie „Beste Whisky Europas in der Kategorie 12 years and under“. Mit dem Ziel, dem Gast nicht nur ein einfaches Geschmackserlebnis zu bieten, ist der Betrieb nicht alleine: So haben sich viele Produzenten in der **Alpenregion Tegernsee Schliersee** als „Werteproduzenten“ zusammengeschlossen. Ziel ist es, mit bester Qualität und regionalen Produkten zu überzeugen.
- Eine echte „Schnapsidee“ der beiden Brenner Max und Daniel ist für Münchens ersten Gin verantwortlich. Dabei zeichnet sich „**The Duke – Munich Dry Gin**“ durch das vollmundige Aroma unbehandelter Wacholderbeeren, kombiniert mit Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Lavendelblüten, Ingwerwurzel, Orangenblüten, Kubebenpfeffer und weiteren Ingredienzien aus – alles aus rein biologischem Anbau. Abgerundet wird der das edle Gebräu, typisch bayerisch, mit Hopfenblüten und Malz.
- Oberbayern ist bekannt für seine deftigen Gerichte. Dass es sich aber auch hervorragend fleischlos und sogar komplett tierlos schmausen lässt, können Gäste in **Bad Tölz** erleben. Neben einer Vielzahl an Restaurants mit veganen Menüs und Gerichten, können Interessierte und bereits Überzeugte zwei Mal jährlich mit dem „**Tözer Veg**“ auf eine Entdeckerreise durch die vegane Küche gehen oder direkt einen veganen Urlaub genießen.
- Mehr als 150 Sorten Speiseeis stellt die **Familie Gschwendtner** auf ihrem Bauernhof in Söchtenau her, darunter auch exotische Eissorten wie Spargelsorbet oder Weißbieris. Dabei sind die köstlichen Erfrischungen mittlerweile nicht nur bei einem Besuch auf dem Hof oder im nahen Strandkiosk am Rinser See sondern auch in zahlreichen Restaurants der Region zu finden.

Pressekontakt:

Tamara Schwarz

uschi Liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-19

mail: ts@liebl-pr.de

