



Der Apfel ist zurück

Es ist noch nicht lange her, da gehörten der eigene Obstgarten oder wenigstens ein Hausbaum ganz selbstverständlich zum Leben auf dem Land dazu. Jetzt erlebt der Apfel ein Revival. Denn manchmal hängt das Beste direkt vor der Nase.

Genießen Sie abseits vom Alltagslärm in unseren gemütlichen Gaststuben oder unter den Linden die Köstlichkeiten aus Küche und Backstube!

Unser Cafe-Restaurant ist ein sorgsam geführter Familienbetrieb mit langer Tradition. Wir verarbeiten einwandfreie, frische regionale Produkte und legen Wert auf Erhaltung traditioneller Rezepte.

Mit Bedacht haben wir unsere Gästezimmer im ländlichen Stil und doch zeitgemäß ausgestattet. Unsere Gäste fühlen sich in der familiären Atmosphäre bestens aufgehoben und werden nicht selten zu gern gesehenen Stammgästen.

Cafe-Restaurant-Pension Angermaier

Fam. Zacherl · Berg 1, 83700 Rottach-Egern · Tel. 0 80 22/9 28 60 · www.cafe-angermaier.de · Montag Ruhetag

Angermaier – Die Sonnenseite von Rottach-Egern



Ob es an der Wirtschaftskrise liegt, dass selbst produzierten Lebensmitteln wieder mehr Aufmerksamkeit entgegengebracht wird? Oder sind es die Menschen müde, im Supermarkt vor den immer gleichen Apfelsorten zu stehen, EU-genormt, optisch und geschmacklich gleichermaßen eintönig und in einer für eine Zwischenmahlzeit völlig überdimensionierten Größe? Fakt ist: Der Verbraucher hat den Apfel wieder entdeckt – und zwar den knackigen, saftigen, aromatischen, kleinen, dem man gern ansehen darf, dass er ein Naturprodukt ist. Gegen die uniformierte Ware regt sich Widerstand. Apfelmärkte wie jene in Bad Feilnbach, im Freilichtmuseum Glentleiten oder in Gotzing avancieren zu wahren Besuchermagneten. Immer mehr Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Quitten werden direkt beim Erzeuger gekauft. Gleichzeitig setzen immer mehr Menschen ihre Unterschrift unter Petitionen, die sich etwa gegen Verordnungen wenden, die eine Vereinheitlichung des Saatguts und damit letztlich auch eine Reduktion der Sortenvielfalt zur Folge hätten.

Im Tegernseer Tal sind es die Obst- und Gartenbauvereine Gmund-Dürnbach und Rottach-Egern/Kreuth, die sich seit Jahrzehnten für den Fortbestand des Obstanbaus in Gärten und Streuobstwiesen sowie für die Vielfalt, vor allem der alten Sorten einsetzen. An sie kann sich jeder wenden, der eine Beratung in Apfel-Angelegenheiten braucht. Egal, ob es um den Baumschnitt geht oder um die Definition und Bekämpfung einer Krankheit, die Veredelung von Bäumen oder die Sortenauswahl und Bestellung bei Neupflanzungen: Bei den Vereinen ist man – ob Mitglied oder nicht – richtig. Hier sind es meist die so genannten „Baumwarte“, wie Marianne Schories aus Finsterwald seit 30 Jahren eine ist, die (gegen eine Aufwandsentschädigung) mit ihrem profun-



„Wir rufen der neuen Generation der Obstbauern in Erinnerung, wie unsere Eltern und Großeltern mit ihren Obstbäumen und Streuobstwiesen verfahren sind.“

Josef Perchermeier und Sylvia Thaler

den Wissen konkrete und individuelle Tipps geben können. Darüber hinaus haben es sich die Obst- und Gartenbauvereine zur Aufgabe gemacht, den Obstanbau als Kulturgut im öffentlichen Bewusstsein zu verankern: Sie laden zu Bittgängen im Mai und zu Dankmessen im Herbst ein; ihre

Frühjahrs- und Herbstversammlungen sind rege frequentierte Plattformen, wenn es um den Erfahrungsaustausch oder die Ernteergebnisse geht.

Wenn eines ihrer Mitglieder Nachwuchs bekommt, wird ein „Kinderbaum“ gesetzt, ein Obstbaum nach Wahl, der den Sprössling ein Leben lang begleiten soll. „Meist sind das Apfelbäume“, sagen Josef Perchermeier und Sylvia Thaler vom Obst- und Gartenbauverein Gmund-Dürnbach und verweisen auf das alte Büchlerl „Mein Obstgarten – Zu jedermanns Nutzen“ von 1942, darin geschrieben steht: „Bedenke ferner, dass der Apfelbaum mit Dir die Dauer des Lebens gemeinsam hat, dass ihm durch sein Dasein hindurch in gleicher Verteilung die Kräfte und Säfte schwellen und abnehmen – wie dir. Mit dem fünfzehnten Lebensjahr tritt er nach strenger Erziehung in das Alter der wirklichen Fruchtbarkeit und bleibt darin besonders stark bis zu seinem vierzigsten. Dann endlich weise und zäh geworden, hängt er wie Du mit allen Wurzeln in seinem Umkreis, lässt nicht davon trotz Sturm, trotz Krankheit, trotz schwerer ärztlicher Eingriffe, wehrt sich gegen den Tod, der ihn dennoch, nehmt alles nur in allem, wie dich, im sechzigsten Jahre befällt.“ Dem Apfelbaum ist schon von alters her – auch jenseits biblischer Bezüge - eine tiefe Symbolik zu Eigen: Er steht für Liebe und Ehe, Macht und Fruchtbarkeit. Mal abgesehen davon, das Äpfel sprichwörtlich gesund sind: One apple a day, keeps the doctor away.

„Wir rufen der neuen Generation der Obstbauern in Erinnerung, wie unsere Eltern und Großeltern mit ihren Obstbäumen und Streuobstwiesen verfahren sind“, berichten Josef Perchermeier und Sylvia Thaler. Zum Beispiel, dass jede Generation einmal in ihrem Leben die alten Bäume, die nicht mehr ertragreich genug waren, entfernen und



VIPSLUXUS

by Marion Kuhlmeier Huckauf Rottach-Egern

Nördliche Hauptstraße 30 • 83700 Rottach-Egern
Tel. 0 80 22-1 88 15 50 • Fax 0 80 22-1 88 15 51

Vipsluxus ist spezialisiert auf edle Designermoden von Jean Paul Gaultier und Vivienne Westwood u.a. Vipsluxus präsentiert des Weiteren hochwertige Pelze und Pelzdecken welche in der eigenen Manufaktur hergestellt werden.

Die Vipsluxus Couture Linie wird im Stil von Hermes handgefertigt, nur reinste Materialien kommen zum Einsatz.

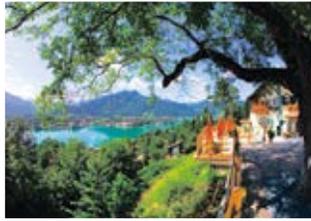
Cashmere, Seiden aus Italien, werden mit Struzzo Kroko oder heimischem Sämisch Leder veredelt.

Die eigene Möbellinie Chalet Schönet ist geprägt durch den Einsatz von Naturmaterialien wie Holz und Leder in puristischem Design. Die edlen Sideboards, Betten, Spiegel werden mit Leder oder Fell bezogen.

Frau Marion Kuhlmeier Huckauf, die seit Jahren mit großem Erfolg ihre Modehäuser führt, versteht ihr Geschäft als ein Gesamt-Konzept, das sich bewusst für Qualität und Nachhaltigkeit der Produkte einsetzt.

Leeberghof

RESTAURANT · BAR · HOTEL



Mittagstisch 12-14 Uhr
Abendessen 18-22 Uhr
Kl. Gerichte & Kuchen
SASSA BAR 16-1 Uhr
Montag Ruhetag
(an Feiertagen geöffnet)

Ellingerstraße 10
83684 Tegernsee
Tel 0 80 22-18 80 9-0
Fax 0 80 22-18 80 9-99
info@leeberghof.de
www.leeberghof.de



SASSA BAR

Weites Land. Große Träume. Afrika.

ROTTACH-EGERN

IHR REISEBÜRO MIT 5-Sterne-Service
Giller Reisen

Giller Reisen

Lufthansa City Center
Ihr Reisebüro in Rottach-Egern
in der Nördlichen Hauptstraße 1-3
08022 66 19-0
rottach@giller.de

Die beste Beratung macht den besten Urlaub. www.giller-reisen.de



durch neue zu ersetzen hatten, damit ein gesunder Fortbestand des Obstgartens für die Nachkommen gewährleistet war. Oder dass ein Apfelbaum niemals dahin gepflanzt werden sollte, wo der alte stand. „Es ist zwar richtig, dass das Tegernseer Tal als Obstanbaugebiet nicht gerade berühmt ist, aber früher hat es beachtliche Streuobstwiesen gegeben“, sagt Perchermeier. Zum Beispiel im Süden des Tals, was Restbestände alter Obstbäume in Staudach, Kühzagl, Brandstatt oder beim Hörth in Kreuth noch heute bezeugen. Aber auch in der Gasse, in Dürnbach auf dem Landbader-Feld oder an der alten Kaltenbrunner Straße mitten in Gmund. Dort habe sein Großvater einen 3.500 Quadratmeter großen Obstgarten mit 40 verschiedenen Bäumen besessen, kann sich Josef Perchermeier erinnern. Bis – ja, bis im Mai 1955, als die Bäume schon voll im Saft standen, eine einzige Frostnacht den Bestand im ganzen Tegernseer Tal radikal dezimierte. „Sie haben gekracht und es hat sie von innen zerrissen“, erinnert sich der 66-jährige mit einem Schaudern. Danach fielen viele der Bäume der Säge zum Opfer, weil entweder ihre ausladenden Äste im Weg waren und das beim Mähen – mittlerweile mit Mähmaschinen – störte oder weil weder Obst noch Schnaps gewinnbringend verkauft werden konnten.

Nicht nur die alten Sorten von vor 1900, wie der „Jakob Fischer“, „Roter Boskoop“, „Schöner von Herrenhut“, „Josef Musch“, „Maunzenapfel“, „Schöner vom Bad“ oder „Der geflamme Kardinal“ wurden so immer weniger. Insbesondere die alten lokalen Sorten wie der „Holzollinger Rambour“, der „Oberhaslinger“ oder der „Dürnbacher Glasapfel“ gerieten fast in Vergessenheit. Dabei war letzterer einst eine der beliebtesten lokalen Apfelsorten, die sich von Dürnbach aus in ganz Oberbayern verbreitete. Der „Glasapfel“ ist benannt nach Gregor Glas, einem Gründungsmitglied des Obst- und Gartenbauvereins Gmund-Dürnbach, der diese seit 1880 in Familienbesitz befindliche, ursprünglich aus Ochsenfurt stammende Apfelsorte weiterzüchtete und extrem erfolgreich – also ertragreich an das hiesige Klima anpasste. Heute sind noch drei dieser alten Glasapfelbäume erhalten – und zwar in Finsterwald, in Gasse und in St. Quirin.

Aber auch im Dürnbacher Obstgarten, der im Rahmen der Dorfplatzentwicklung vor gut 15 Jahren als Ausgleichsfläche der großen Landbader-Streuobstwiese angelegt wurde, findet

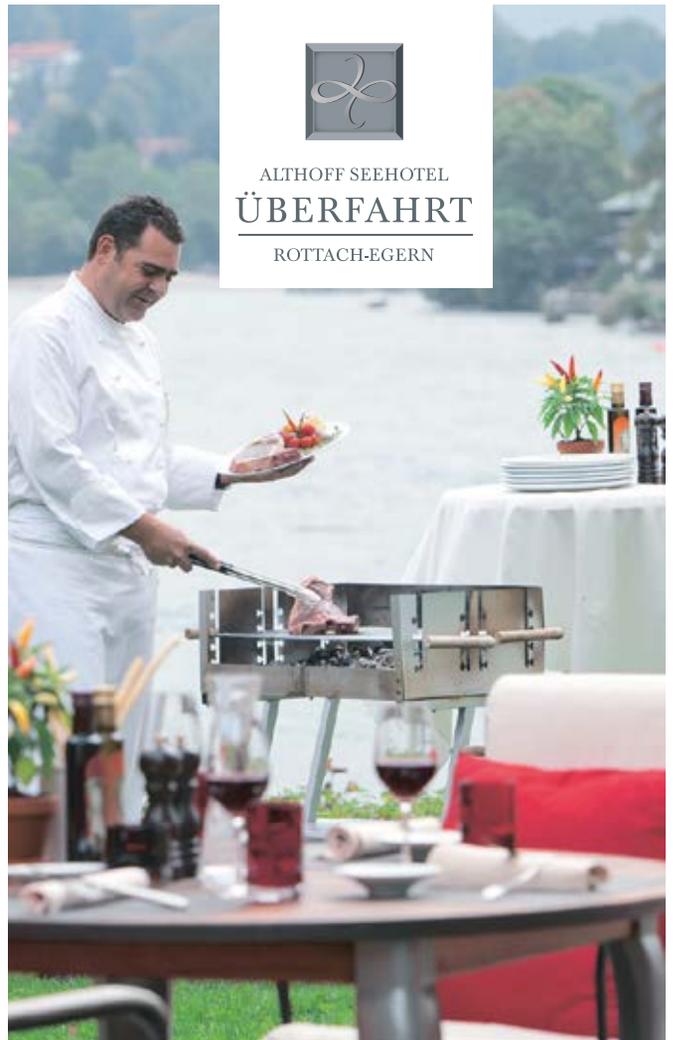


Eine grüne Oase, die Früchte trägt – und das in vielerlei Hinsicht. Das ist das Projekt „D’Obstgarten“ um Sebastian Sauerle (r.) und Vroni Halmbacher. Hier, wie auch in den Gartenbauvereinen (unten: Sylvia Thaler und Josef Perchermeier aus Gmund) erlebt altes Wissen eine neue Blüte.

sich – sozusagen in neuer Generation – ein Dürnbacher Glasapfelbaum. „Es gibt nicht viele Apfelsorten, die das raue Reizklima in unserer Hochlage vertragen und Erträge abwerfen, an denen man Freude hat“, weiß Sebastian „Urmel“ Saurle. Der diplomierte Gartenbauingenieur hat vor eineinhalb Jahren zusammen mit Vroni Halmbacher und weiteren Mitstreitern aus Dürnbach begonnen, aus der „Ausgleichsfläche mit ausgewählten Obstsorten“ das Projekt „D’Obstgarten“ zu machen. Heute findet sich mit Unterstützung der Gemeinde und Sponsoren im Landbaderweg ein Gemeinschaftsgarten, den jeder benutzen



und gestalten darf. „Eine grüne Insel und produktive Fläche, die nicht der Selbstversorgung dient, sondern vielmehr eine soziale, kulturelle und ökologische Plattform ist“, erklären Saurle und Halmbacher. Derartige „Community Gardens“ sind in Metropolen wie New York, Detroit, Tokyo, Berlin gerade extrem angesagt. Und auch „D’Obstgarten“ ist letztlich eine politische Fläche, auf der Meinungen entstehen. Er dient aber vor allem dem Erhalt der Streuobstwiesen und der damit verbundenen Traditionen im Allgemeinen und der Artenvielfalt im Besonderen. „Dabei gilt es nicht nur, die alten Sorten zu erhalten. Die Kombination aus alten und neuen ist wichtig“, betont der junge Obstbaumkundler Saurle. Die alten Sorten genügten oftmals dem heutigen Anspruch an Geschmack und Wachstum nicht, während das die so genannten neuen Sorten wie „Retina“, „Reglindis“ oder „Rebella“, die nach 1900 gezüchtet wurden, leisten - und sich zusätzl-



ALTHOFF SEEHOTEL
ÜBERFAHRT
ROTTACH-EGERN

SOMMER-GENUSS IN DER ÜBERFAHRT

Erleben Sie einen kulinarischen Sommer in unserem italienischen Restaurant Il Barcaiolo mit wunderschönem Seeblick und idyllischer Außenterrasse.

PRANZO ESPRESSO: Lernen Sie unser täglich wechselndes italienisches 2-Gang-Lunchmenü kennen für 19,50 Euro inkl. Wasser und Kaffee.

BISTECCA VOM GRILL: Wir grillen für Sie! Genießen Sie feinstes Bistecca und knackiges Grillgemüse - à la minute vor Ihren Augen zubereitet - mit einem Glas Wein für 35,- Euro.

FESTA IL BARCAIOLO: Mit der ganzen Familie oder lieben Freunden schlemmen wie in Italien... Wir servieren Ihnen Ihr Menü angerichtet auf Platten und in Schüsseln an einer großen Tafel - greifen Sie zu nach Herzenslust für 39,- Euro pro Person!

Mehr zu unseren kulinarischen Specials unter
www.seehotel-ueberfahrt.com

Der Apfel ist zurück

durch Resistenzen gegen Krankheiten und Pilzbefall auszeichnen“, sagt der Pomologe. Ihm und dem harten „D’Obstgarten“-Kern, der sich jeden Samstag in dem grünen Idyll trifft, ist wichtig, dass die Streuobstwiese ein Ort der Freude und des Lernens ist - auch für Kinder und Jugendliche. Die sollen im Sinne einer gelebten Naturpädagogik nicht nur den Umgang mit Obstbäumen und -sträuchern lernen, sondern auch die Achtung vor Lebensmitteln.

Genau das war 2005 auch die Motivation für einige Elternbeiräte des Gmunder Pius-Kindergartens, die „Apfelsaft-Aktion“ ins Leben zu rufen, durch die sich die Kinder seither selbst mit dem Lebensmittel versorgen. Für einige Elternbeiräte war es ein Unding, dass so viele Bäume im Gemeindebereich voll behängt waren, aber - aus welchen Gründen auch immer - nicht abgeerntet wurden. Das dem Nachwuchs irgendwie zu erklären sowieso. „Damals wie heute wollen wir unseren Kindern zeigen, wie der Apfelsaft in die Flasche kommt“, sagt Bella Menzel, aktuell Vorsitzende von Kindergarten und Hort. Und zwar ein gesunder Apfelsaft, ohne Zusätze, Säuerungsmittel oder aus Konzentrat. Seit acht Jahren finden sich so rund 30 Kinder, deren Eltern und Freiwillige zusammen und ziehen auf Einladung von sechs Familien sowie der Gemeinde



Gmund aus zur Apfelerte nach Finsterwald, auf die Eck, an den Ödberg, nach Gmund und Rottach-Egern. Einige Eltern pflücken auch zu Hause und spenden dem Kindergarten körbweise Äpfel. Jedes Jahr kommen so 2.000 bis 2.200 Kilogramm Äpfel zusammen. Drei Hänger-Ladungen voll, die von den Elternbeiräten Susanne Sollacher und Katja Stecher und dem „Kiga-Opä“ Konrad Heinrich

zur Apfelpresse nach Gotzing gebracht werden. Die betreibt ebenfalls seit 2005 der Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis Miesbach. Hierher kann jeder mit seinen Äpfeln kommen und sie für 25 Cent pro Liter (plus 25 Cent für das konservierende Erhitzungsverfahren, plus die Kosten für die Verpackung) zu Saft pressen lassen. Das Besondere in Gotzing ist, dass man nicht irgendeinen Saft von irgendjemandes Äpfeln bekommt, sondern wirklich den Saft der eigenen oder zumindest eigenhändig gesammelten Äpfel. Durchschnittlich 1.000 Liter erhalten die Kindergartenkinder aus ihrer Ernte (nur 2012 – einem hervorragenden Apfeljahr – waren es 1.740 Liter, die erst Anfang Juni 2013 zur Neige gingen). Der „eigene“ Saft, den die Kinder bei Anlieferung auch zu verstauen und zu bevorraten helfen, schmeckt dem Nachwuchs natürlich besonders gut. Die Kinder lernen die Qualität eines Lebensmittels kennen und nicht selten heißt es dann: „Mama, im Kindergarten schmeckt der Apfelsaft viel besser als zu Hause.“ Ein deutliches Zeichen, dass im Tegernseer Tal die nächste Generation an Obstbauern gesichert ist.

Text: Alexandra Korimorth

Fotos: Thomas Plettenberg, privat

1 Tag Spitzing Wellness

Verbringen Sie einen rundum erholsamen Tag am Spitzingsee – in der Natur, in unserem AlpenSpa mit See- und Bergblick und anschließend bei einer Tahiti tiaré bodybutter Fuß und Rückenmassage mit einer Südseemuschel. Leistungen:

- 1 x Eintritt für den AlpenSpa (700 m²) mit Deutschlands höchst gelegener Soletherme (32°C), Whirlpool, Wärmeliegen, Aroma-Dampfbad, 3 Saunen und Fitnessraum mit Seeblick
- 1 Fuß – und Rückenmassage (30 Min.) in der Beautyfarm

Preis: € 49,- pro Person

Auch als Gutschein erhältlich. Buchungen nur mit Terminvereinbarung!



Arabella Alpenhotel am Spitzingsee · Seeweg 7 · D-83727 Schliersee-Spitzingsee
Telefon: +49 (0)8026 7980 · alpenhotel@arabella.com · www.arabella-alpenhotel.com

