

... und das können Sie sonst noch unternehmen

Recher nach Kreuth

s ehemalige Kurbad
er wildromantischen
se ist ein geschichts-
tiger Ort: Hier weil-
önige und Zaren zur
merfrische und es
immer wieder mal
esrepublikanische
michte geschrieben:
974 dient der sehens-
langgestreckte Bau
CSU-nahen Hanns-
l-Stiftung als Ta-
szentrum. Hier kam
76 zum legendären
lungsbeschluss, mit
die CSU der CDU die
ionsgemeinschaft
andstag aufkündig-
007 wurde bei der
sur der Landtags-
on der unfreiwillige
zug von Edmundo
er eingeläutet.

ern

hier ausstarten zahl-
kurze Wanderungen
Bergtouren verschie-
er Schwierigkeitsgra-
ne gemütliche Drei-
stunde spaziert man



Leckerbissen: Saibling von der Fischerei Ostermeier

zur von Mai bis Oktober
bewirtschafteten Sieben-
hüttenalm; Geübte gehen
von dort weiter zur wildro-
mantischen Wolfsschlucht
mit ihren Wasserfällen und
Gumpen oder besteigen
aufanspruchsvollen Wegen
den 1611 Meter hohen
Schildenstein.

Altes Bad

Eine besonders gepfleg-
te Einkehr ist die Gast-
stätte Altes Bad. Das histo-
rische Haus wurde 2009
behutsam renoviert. Seit-
her steht dort Axel Win-
kelmann am Herd, im Tal
kein Unbekannter: Zuvor

führte er neun Jahre lang
den angesehenen Gasthof
Hirschberg in Scharling.
Der gebürtige Nieder-
sachse pflegt eine an-
spruchsvolle bayerisch-
bürgerliche Küche. Fische
wie Saiblinge und Forel-
len kommen aus der Her-
zoglichen Fischzucht,
Wild aus den umliegenden
Jagdrevieren. Auf der son-
nigen Biergarten Terrasse
schmecken kräftige Brot-
zeiten, abends wird im Re-
staurant auch ein kreati-
ves, aber nicht abgehobe-
nes Menü serviert.

Gasthaus Altes Bad,
Wildbad Kreuth 2, 83708
Kreuth, Tel. 0 80 29 / 304;

Mi. bis So., 11.30 bis 23
Uhr, Küche 11.30 bis 14
Uhr und 18 bis 21.30 Uhr,
Biergarten bei schönem
Wetter ab 10 Uhr.

Frischer Fisch

Frischer geht's nicht:
Bei der Herzoglichen
Fischzucht in Wildbad
Kreuth tummeln sich
Saiblinge und Forellen in
kristallklarem Wasser.
Der renommierte Betrieb
beliefert die Gastronomie
rund um den See und da-
rüber hinaus. Fangfrisch
über Buchenholz geräu-
chert gibt es die Fische
zum Mitnehmen oder zum
sofort genießen am einfa-
chen Imbissstandl, an dem
auch Bier, Limo und Kaf-
fee erhältlich sind. Acht-
ung: die Abzweigung zur
Fischzucht liegt ca. 1 km
hinter der zum Wildbad
und ist derzeit an der Bun-
desstraße nicht ausge-
schildert. Tel. 0 80 29/99
74 60, tägl. 10 bis 17 Uhr.

Fangfrische Renken aus
dem See, verkauft die Fi-
scherei Michael Ostermei-

er, dazu frische und geräu-
cherte Forellen und Saib-
linge aus Wildbad
Kreuth Fischzucht (Te-
gernsee, Seestr. 42, Tel.
0 80 22/15 61, Mo. 9 bis 13
Uhr, Di.- Fr. 9 bis 18 Uhr
Sa. 9-13 Uhr).

Und noch zwei Tipps ...

Heumilch-Käse

Eine Erfolgsgeschich-
te der besonderen Art ist
die neu gegründete und
2010 eröffnete Natur-
käserei Tegernseer
Tal. Der Zusammen-
schluss von Milch-
bauern aus dem Te-
gernseer Tal produ-
ziert ausschließlich
Heumilch für ver-
schiedene Alm- und
Bergkäse, die in der
Molkerei in Kreuth her-
gestellt werden und rei-
fen. Im Laden gibt es den
Käse zu probieren, zum
Sortiment gehören neben
den Molkereiprodukten
weitere ausgewählte regi-
onale Spezialitäten.
Montags um 13 Uhr und
samstags um 11 Uhr gibt

es Führungen durch den
Betrieb, im angeschlosse-
nen Stüberl werden Schman-
kerl rund um den Käse an-
geboten: von verschiedenen
Frühstücksvarianten über
Käsebroten bis zu Käse-
kuchen und warmen Mit-
tagsgerichten wie Käse-
spätzl.

Naturkäserei Tegernseer
Tal, Reißbichlweg 1,
83708 Kreuth, Tel.
0 80 22/18 83 52-0, Laden



Edelbrenner: Anna-Maria und
Andreas Liedschreiber

Lesen Sie in der nächsten Folge:

Zum Haderecker in Graßlfing

und Stüberl Mo. bis Sa. 9 bis
18 Uhr, So. 13 bis 18 Uhr
geöffnet.

Edle Brände

Am Nordende des Sees, in
Gmund, liegt die Edelbren-
nerei von Andreas und An-
na-Maria Liedschreiber. Auf
ihrem Bauernhof wird seit
Generationen Schnaps ge-
brannt, Andreas Liedschrei-
ber hat das Handwerk zur
Kunst perfektioniert. Das
Sortiment reicht vom tradi-
tionellen Obstbrand aus Äp-
feln und Birnen bis zum Ha-
selnussgeist. Alle Brände
und Liköre können im Hof-
laden erworben werden.
Besichtigung mit Verkos-
tung immer Freitags um
15 Uhr, Dauer ca. eine
Stunde, 7 Euro pro Per-
son, Schaubrennen auf
Anmeldung.

Liedschreiber Edel-
brand Destillerie, Schaf-
statt 1, 83703 Gmund am
Tegernsee, Tel. 0 80 22/75 4
12, Hofladen: Mo. bis Fr. 9
bis 18 Uhr, Sa. 9 bis 12
Uhr.