

Starkes Land

BAYERN

Regional schmeckt besser



Heimisches Obst,
Gemüse, Fleisch und Brot
erobert die Regale



Es geht um Nachhaltigkeit

BRUCKER LAND-Sprecherin
Marianne Wagner
im Interview.



Standortbestimmung zur Mobilität

EMM e. V.-Geschäftsführer
Wolfgang Wittmann
im Gespräch.



Die Gesellschaft wird verändert

Manfred Broy vom
ZD.B zu den Folgen
der Digitalisierung.



UNSERE WELT VERÄNDERT SICH. UND WIR MIT IHR.

PALFINGER

Neue Technologien und ihre Potenziale der Anwendung sind die Wegbereiter des digitalen Wandels, in dem wir uns befinden. Die Integration der Digitalisierung in alle Unternehmensbereiche von PALFINGER wird es deshalb ermöglichen, Neues schneller zu entwickeln, zu testen und in zukunftsweisende Geschäftsmodelle umzusetzen. Dafür müssen wir unsere Sichtweise immer wieder verändern und ganz genau hinsehen, denn: Digital ist alles. Und alles ist digital.

WWW.PALFINGER.AG



Walter Garber
Herausgeber



Christian Eder
Redaktionsleiter

Liebe Leserinnen und Leser!

Seit einigen Jahren gewinnt ein Trend an Bedeutung, der auch das Schlagwort „Bio“ längst hinter sich gelassen hat: „Regionalität“. Seien es Obst, Milch und Käse, oder regionales Handwerk und Dienstleistungen. Die Fakten sprechen für sich: Man unterstützt lokale Arbeitskräfte, der CO₂-Fußabdruck ist gering und man bewahrt lokale Strukturen, die unter anderem durch den Onlinehandel bedroht sind. Reinold Rehberger widmet sich diesem Thema in der Titelstory und im Interview mit der Sprecherin der Initiative BRUCKER LAND. Aber auch in unserer Sonderstrecke zur Metropolregion München kommt die Regionalität und die Initiative Besser regional des EMM e.V. nicht zur kurz.

Das ist nur ein Teil des Lesestoffes, den Sie in dieser Ausgabe unseres Regionalmagazins Bayern starkes Land finden werden. Digitalisierung steht ebenso im Fokus wie Tagen, Immobilien oder Shopping, Genuss finden Sie neben Wellness, Wohlbefinden und Gesundheit. Und nicht zuletzt wollen wir Ihnen Lust machen auf die Highlights der kommenden Monate in Kultur und Freizeit und wir liefern Ihnen Tipps für den perfekten Winterurlaub.

Viel Vergnügen mit dieser Ausgabe wünscht Ihnen das Team des Verlages Ablinger Garber.

Erfolgsgestories aus der Region

Unser Regionalmagazin „Starkes Land“ hat die Region im Fokus. Wir bringen Geschichten, die ebenso gut recherchiert wie nützlich und unterhaltsam sind: Storys über mittelständische Größen und Start-ups, über Kultur und Lifestyle, über Menschen und Projekte, die weit über die Region hinaus erfolgreich sind.



Ablinger Garber

Medienturm · 6060 Hall in Tirol, Österreich
Tel. +43/5223/513-0 · info@AblingerGarber.com
www.AblingerGarber.com

Impressum: Herausgeber: Ablinger Garber GmbH; **Projektleitung:** Garber Advertising GmbH (Emanuel Garber, Matthias Häussler); **Redaktion:** Thomas Bloch, Christian Eder, Andrea Lichtfuss, Frieder Pfeiffer, Stefanie Konrad, Sylvie Konzack, Daniel Naschberger, Reinold Rehberger, David Riedlsperger, Gloria Staud, Markus Weckesser; **Koordination:** Karin Ablinger-Hauser, Samrawit Araya, Monika Schlägl; **Grafik & Produktion:** Christian Frey, Franziska Lener, Kathrin Marcher; **Advertorials/Anzeigen:** Tasso Astl, Thilo Bohatsch, Klaus Grabherr, Marion Halper, Heidi Holstein, Astrid Kröll, Thomas Lindtner, Silvia Moser, Teresa Steiner, Evi Tütsch, Markus Tütsch; **Geschäftsführung:** Walter Garber; **Druck:** Stark Druck, Pforzheim; **Covergrafik:** Reinhard Kappeller; **Porträtfotos Cover:** Privat (1), EMM (2), blende11 Fotografen (3)

Hinweis zur Genderformulierung: Im Sinne einer besseren Lesbarkeit der Texte wurde entweder die männliche oder die weibliche Form von personenbezogenen Hauptwörtern gewählt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung des jeweils anderen Geschlechts. Frauen und Männer mögen sich von den Inhalten gleichermaßen angesprochen fühlen.

Starkes Land Bayern
ist ein Promotion-Magazin des Verlages Ablinger Garber für die Leser des SPIEGEL.



Cover: „Regionalität“ ist momentan in aller Munde: Kurze Wege, Produkte von Betrieben in der Nachbarschaft und „Made in Bayern“ setzen sich immer mehr durch. Mehr dazu auf Seite 4

TITELSTORY

- 4 Nicht mehr so lätschert**
Regional verkauft sich besser
- 6 Interview**
Warum UNSER LAND erfolgreich ist

REGIONAL

- 8 Venture Capital**
Peter Pauli im Interview

METROPOLREGION MÜNCHEN

- 10 Der EMM e. V. feiert Jubiläum**
Zehn Jahre „Mehr Miteinander“
- 14 Standortbestimmung zur Mobilität**
Interview mit Wolfgang Wittmann
- 16 Besser Regional**
Eine erfolgreiche Initiative auf Erfolgsspur
- 18 Kreativwirtschaft**
Hilfe beim Start

PANORAMA

- 20 Digitalisierung**
Das ZD.B hilft bei der digitalen Transformation
- 22 Immobilienwirtschaft**
Münchens Hauptbahnhof ersteht neu
- 26 Wirtschaftsprüfer & Steuerberater**
Steuerkanzleien auf dem Digitalisierungs-Zug
- 30 Tagen & Geschäftsreisen**
Spezialisten in Stadt und Land
- 33 Auszeit**
Heilende Wasser und die Kraft der Natur
- 38 Erlebnisreiches Bayern**
Die Vielfalt erleben
- 41 Besinnliche Zeit**
Der Verein Sternstunden ist 25
- 44 Shopping & Lifestyle**
Einkaufen mit Stil
- 48 Genussland Bayern**
Kulinarische Spezialitäten aus Bayern
- 53 Kultur**
Da Vinci und mehr
- 58 Urlaubserlebnis Alpen**
Winterfreuden in den Alpen

Nicht mehr so lätschert

Produkte aus der Region und ihre Vermarktung sind schon lange kein folkloristischer Schnickschnack mehr. Obst, Gemüse, Fleisch, Käse und Brot erobern die Regale – beim kleinen Händler ebenso wie im Supermarkt. Strenge Kontrollen garantieren Qualität. Darauf achtet auch die Initiative „Unser Land“. Die Fürstenfeldbrucker gelten als einer der Vorreiter in der deutschen Regionalvermarktung.

von Reinold Rehberger



Heit' siehst vor lauter Äpfel net amol den Golfball mehr“, sagt Günter Hößel und meint damit die schier unübersehbare Masse von Kernobst, die sich auf dem Gelände des Golfclubs Oberfranken e.V. in Thurnau (Landkreis Kulmbach) unter den Bäumen ausgebreitet hat. Die Sorten tragen teils lustige Namen und heißen „Roter Eiserapfel“, „Pfaffenhofener Schmelzling“ oder „Geflammtter Kardinal“. Eine heißt sogar „Kaiser Wilhelm“. Sie sind bis zu 100 Jahre alt und liegen auf den Streuobstwiesen des 64 Hektar großen Geländes. Dies alles ist auch noch insofern interessant, weil es sich hier, schlappe 15 Kilometer nordwestlich von Bayreuth, um einen der wenigen Golfplätze Bayerns handelt, der seit seiner Gründung vor fünfzig Jahren, wie es so schön heißt, „naturbelassen“ ist. Damit stehen die Bäume auch mitten in der Spielbahn.

Die Akteure stört das wenig. Für viele von ihnen scheint das Einsacken der Äpfel genauso spannend zu sein wie das Einputten des

Balles. Dann werden die Früchte entweder mit nach Hause genommen oder von den Jagdfreunden unter den Golfern für die bevorstehende Wildfütterung aufgelesen. Was übrig bleibt, kommt nach einer gemeinsamen Sammelaktion in die gemeindeeigene Obstkellerei im benachbarten Neudrossenfeld. Dort wird wenig später das Etikett „Golfclub Oberfranken Naturtrüber Apfelsaft“ auf die 5-Liter-Bag-in-Bag-Box geklebt. Gegen eine Spende kann sie im Clubhaus gekauft werden.

Siegeszug durch den Speckgürtel

Mit Idealismus fing es auch in Fürstenfeldbruck an. Damals, Anno 1994, machte man sich in der Katholischen Erwachsenenbildung Gedanken darüber, wie sich der Anspruch auf gesunde Ernährung mit den vorhandenen regionalen Strukturen verbinden ließe, oder, wie es in schöner Bescheidenheit auf der Homepage heißt, wie „durch bewusstseinsbildende Arbeit regionale Kreisläufe schmackhaft gemacht

werden können“. Und was passt zu diesem Thema besser als das Brot, jenes urchristliche Symbol? Mit Johann Kraus aus Emmering fand sich rasch ein Landwirt und mit Anton Winkler aus Mammendorf ein Bäcker, die in diese Verwertungskette einstiegen und mit BRUCKER LAND BROT ein Nahrungsmittel kreierten, das sich gleich mehrfach von den gängigen Angeboten unterschied. Friedrich Gothsche, damals Gröbenzell, erinnert sich: „Das Neue war herzhafter, nicht mehr so lätschert wie das übliche Brot, und man konnte es noch nach Tagen mit Genuss essen.“ Dieses empfanden wohl auch noch andere Kunden so und deshalb trat diese Sorte aus der Mammendorfer Backstube ihren Siegeszug durch die Speckgürteldörfer rund um München an. Dort waren mit der Hopffisterei, der kleinen Brotmanufaktur Schmidt und Demeter bereits weitere hochkarätige Spezial-Anbieter auf dem Markt.

„Mit diesem Erfolg hatten die wenigsten gerechnet“, sagt heute Marianne Wagner,

die PR-Beraterin der als „Dachorganisation“ fungierenden Solidargemeinschaft UNSER LAND. Ganz offensichtlich hatte es sich schnell herumgesprochen, dass Brot nicht gleich Brot ist und dass auch in diesem Grundnahrungsmittel Substanzen sein können, die den Körper belasten und Allergiker nerven. Bei Anton Winkler kam noch eine Spezialität hinzu: Der Bäcker hatte sich im Keller eine kleine Mühle aufgebaut, in der nachts das Korn gemahlen wurde und von wo aus das Mehl sozusagen „Just in time“ in den Teig wanderte. „Je frischer gemahlen, desto höher ist der Eiweißgehalt“, sagt Marianne Wagner.

Faire Preise statt fette Gewinne

Mangels Nachkommenschaft existiert Winklers Vollkornbackstube schon seit ein paar Jahren nicht mehr. Doch die Idee vom frischen, gesunden Brot ist lebendiger denn je. In 26 UNSER LAND-Bäckereien – von Aystetten bis Mittenwald – kommt inzwischen Öko-Brot aus dem Ofen, über 360 Sorten, ausschließlich aus heimischem Mehl, schonend in den Mühlen der Umgebung gemahlen. Es sind die unsichtbaren, wichtigen Dinge, die UNSER LAND so einzigartig machen. Schließlich gehören zu dieser Philosophie auch noch qualifizierte Arbeitsplätze, menschnahe Versorgungsstrukturen und eine lebens- und liebenswerte Kulturlandschaft. Das vermittelt auch das übrige Angebot. Fleisch und Wurst, Käse und Milch, Obst und Gemüse – nahezu alle wichtigen Lebensmittel stehen auf der Agenda dieser Erzeugergemeinschaft mit ihren 320 Wirtschaftspartnern, von denen 260 Landwirte sind. In welcher volkswirtschaftlichen Größenordnung sich das bewegt, lässt sich leider nicht beziffern – UNSER LAND rückt keine Umsatzzahlen heraus, „weil wir uns immer daran messen lassen müssten“, wie es heißt.

Auch mit seiner dualen Struktur ist das Netzwerk UNSER LAND ziemlich einzigartig. Neben dem Dachverein UNSER LAND e.V. – ihm gehören die zehn lokal-regionalen Solidargemeinschaften von Augsburg bis zum Werdenfelser Land an – gibt es noch die Vermarktungsgesellschaft UNSER LAND GmbH. Die mit zwölf hauptamtlichen und 45 Teilzeitkräften ausgestattete Firma erfüllt den wirtschaftlichen Part in diesem Verbund. „Ziel der GmbH ist es, keine großartigen Gewinne zu machen, sondern faire Preise zu erzielen“, sagt Marianne Wagner. Und so sieht man sich in erster Linie als Interessenvereinigung und wirtschaftlicher Koordinator zwischen den Sparten Landwirtschaft, Handwerk und Handel. Das Ergebnis kann sich sehen lassen. In rund 750 Verkaufsstellen, vom Supermarkt bis zum Fachhandel, stehen UNSER LAND-Produkte mittlerweile im Regal.

Nicht alle sind im Marketing so gewitzt wie die Brucker. Hinter der etwas verstaubt wirkenden Überschrift „Projekte zur regionalen Vermarktung von Produkten der Landschaftspflege“ heischt der Landschaftspflegeverband Mittelfranken um Anerkennung. Dabei ist das, was die Ansbacher zu bieten haben, klein und fein: Lämmer vom Altmühltal und der Frankenhöhe, Fruchtsäfte („Hesselberger“) sowie Produkte der „Manufaktur Gelbe Bürg“ – „Fruchtaufstriche, eingeweckte Früchte und Nussöl aus regionalen Streuobsterträgen“.

Mit regionalen Marken punkten

Initiativen wie jene des Landschaftspflegeverbandes Mittelfranken bieten nur die Bühne. Es existiert hier nicht wie bei UNSER LAND die genossenschaftlich organisierte Verkaufsschiene. Jeder Metzger und jeder Imker ist Einzelkämpfer. Das trifft auf die Anbieter von Biofleisch vom Limousinhof aus Hesselthal (Kreis Aschaffenburg) ebenso zu wie auf die benachbarte Landmetzgerei von Horst Cibis in Gunzenbach. Doch alle verbindet ein Ziel, es ist die Vereinbarkeit der Interessen von Konsument und Natur. Horst Cibis bringt es auf den Punkt: „Wir verarbeiten das schlachtwarne Fleisch ungestresster Tiere, die sich vorher bei uns im Stall ausruhen konnten. Der Geschmack ist eindeutig aromatischer und intensiver.“

In der Politik stieß die Idee von regionaler Erzeugung und Vermarktung von Anfang an auf breite Zustimmung. Auch im gerade neugewählten Maximilianeum können sich regionale Erzeuger einer parteiübergreifenden Sympathie erfreuen. „Die Politik hat längst erkannt, dass man mit regionalen Marken punkten kann“, sagt Martin Runge, der wirtschaftspolitische Sprecher der Grünen. Und erst die Bürokratie! Über 300 regionale bayerische Vermarktungsprojekte sind der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) bekannt – von der „Dachmarke Rhön“ bis zu den Hofläden im Berchtesgadener Land haben sich tausende kleiner und kleinster Unternehmen mit dem Ziel zusammenschlossen, ihren lokalen und regionalen Produkten jene Bühne zu vermitteln, die ihnen gebührt.

Logo-Wirrwarr und Trittbrettfahrer

Wie weit die bayerische Regionalvermarktung in Sachen Essen & Trinken schon ist, zeigt auch der Internet-Auftritt der LfL (www.lfl.bayern.de): Monatliche Marktberichte, aktuelle Förderprogramme und Agrar-Meteorologie machen Erzeugern und Konsumenten klar, dass hier eine Entwicklung in Gang gekommen ist, die nicht mehr zu bremsen ist. Die Frage wird nur lauten: Wo wird die Regionalerzeugung beim Konsumenten ihren endgültigen Platz finden? Bereits im

Jahre 2008 beurteilten in einer Meinungsumfrage 13 Prozent der Konsumenten die Perspektiven von Regionalinitiativen als „stark zunehmend“ und 53 Prozent als „zunehmend“. 31 Prozent votierten für „eher gleichbleibend“. Daran hat sich auch zehn Jahre später nichts geändert. Die jüngste, gerade ein Jahr alte Umfrage über die Bedeutung regionaler Produkte beim Einkauf der Deutschen ergab, dass für knapp 32 Prozent der gesamten Befragten der Kauf regionaler Nahrungsmittel „sehr wichtig“ ist. Und geht es dann ums Eingemachte, sagten 70 Prozent der Deutschen, dass sie „mehrmals im Monat“ Nahrungsmittel aus ihrer Region kaufen. Sie schätzen die nahe beim Verbraucher hergestellten Lebensmittel, weil sie „frisch und knackig“ sind und einen „gesunden Eindruck“ machen.

Dabei darf bei aller Heimatliebe und Enthusiasmus nicht übersehen werden, dass in diesem jungen Marktsegment noch ein ziemliches Durcheinander herrscht. Es geht um den Logo-Wirrwarr und die Trittbrettfahrer. Für Klarheit könnten jene Richtlinien sorgen, die von den Bundesländern ausgegeben wer-

Die jüngste Umfrage ergab, dass für 32 Prozent der Deutschen der Kauf regionaler Lebensmittel ‚sehr wichtig‘ ist.

den, wenn eine Ware als Landesprodukt in den Handel geht. In Bayern gibt darüber hinaus das Siegel „Geprüfte Qualität – Bayern“ zusätzliche Sicherheit. Das bedeutet, dass die Hauptzutat eines Produktes – und nur diese – zu 100 Prozent aus Bayern kommt. Das Siegel „Öko-Qualität garantiert – Bayern“ bescheinigt dagegen, dass das gesamte Produkt zu 80 Prozent „bayerisch“ ist. Das Siegel „Geprüfte Qualität“ wird dagegen mit einer Art „Herkunftsbescheinigung“ vergeben. Dann heißt es „Geprüfte Qualität – Ammergauer Alpen“. Dass darüber hinaus im Freistaat rund 150 Initiativen existieren, die bei der Vermarktung regionaler Lebensmittel ihre eigenen Siegel einsetzen, macht den Lebensmitteleinkauf zu einer sehr speziellen Angelegenheit, zumal diese Initiativen selbst darüber entscheiden, was „regional“ ist und nach welchen Kriterien sie ihr Label vergeben.

Einen ganz besonderen Weg in Sachen „Regionalität“ geht der oberfränkische Brothersteller Pema Vollkorn-Spezialitäten Heinrich Leupoldt KG. Mit seinen 100 Beschäftigten und einem Jahresumsatz von 55 Millionen Euro ist das Unternehmen aus Weißenstadt im Fichtelgebirge zwar »

alles andere als eine Kleinbäckerei, doch fühlt sich auch Deutschlands drittgrößter Vollkornbrot-Bäcker der Heimat verpflichtet. Für das Traditionsgetreide Roggen schließt Pema – das Wort ist tibetisch und bedeutet Reinheit der Lotosblüte – nun schon seit Jahren regelmäßig Abnahmeverträge mit Bauern aus der Umgebung. „Auf dem internationalen Markt wäre das sicher günstiger, aber so leisten wir einen Beitrag zur lokalen Landwirtschaft“, zitiert die „Süddeutsche Zeitung“ Laura Krainz-Leupoldt. Die Gattin des Firmeninhabers Franz Leupoldt sagt, dass derzeit „um die 50 Landwirte“ von dieser Praxis profitierten: „Wir waren schon zig Jahre vor dem Biotrend bio.“ Dieses wurde erreicht, nachdem man die Lieferanten davon überzeugen konnte, auf Spritzmittel zu verzichten. Das Korn wird bei Pema gewaschen, gemahlen und weiterverarbeitet. „Roggenbrot braucht nur Wasser und Salz, sonst nichts“, erklärt Firmenchef Franz Leupoldt. Zusatzmittel habe er abgeschafft.

Gute Ernte, aber kein Leergut

Dieses klassische Beispiel von Verantwortungsbewusster, regional verankerter Produktphilosophie ist nicht das einzige Merkmal, mit dem Pema auf sich aufmerksam macht. Es geht auf das Konto der rührigen Unternehmergattin Laura Krainz-Leupoldt, einer promovierten Sprachwissenschaftlerin, dass in dem 3300-Einwohner-Städtchen im Landkreis Wunsiedel mit dem „ROGG-Inn“ ein in Deutschland einzigartiges Museum steht, das die Besucher mit einem Versprechen lockt: „Auf 300 Quadratmeter im Innern und 1300 Quadratmeter im Außenbereich können Sie das Thema ‚Roggen – das Gold der Region‘ auf vielfältige Weise erleben.“ In dem mit großem Aufwand errichteten ROGG-Inn, das den Untertitel „Pädagogisch-poetisches Informationszentrum“ führt, können sich seit vier Jahren Interessierte über die kulturgeschichtliche und ernährungsphysiologische Bedeutung des Roggens zu informieren. Laura Krainz-Leupoldt ist sich sicher, dass damit die Wertschätzung für dieses Getreide gefördert wird und somit auch ein respektvoller und nachhaltiger Umgang mit Brot.

Gute Ernten versprechen meist guten Absatz. Dass diese Erkenntnis dennoch manchmal ins Leere läuft, machte die Jahrhundert-Apfelernte dieses Jahres deutlich. Es wurde das Vierfache der bisherigen Menge an Kernobst angeliefert – ein Phänomen, das nicht nur UNSER LAND an seine Kapazitätsgrenzen brachte. Hier musste die Apfel-Anlieferung gestoppt werden, weil kein Leergut mehr vorhanden war; und Zusätzliches zu kaufen, hätte finanziert werden müssen. Das wäre dann doch etwas zu viel gewesen, für eine Kooperative, deren Ziele auch faire Preise sind. ■

„Wir schließen viele Kreisläufe“

An Münchens westlichem Rand starteten 1994 aufgeklärte Zeitgenossen den Versuch, ein regionales Produkt in den regionalen Markt zu bringen. Die Marke heißt UNSER LAND und erzählt mehr als nur die Geschichte, wie man Brot backt. Interview mit Marianne Wagner, der Pressesprecherin einer einzigartigen Initiative.

Das Interview führte Reinold Rehberger

STARKES LAND: Mit „Brucker Land“ ist seinen Initiatoren ein ungewöhnliches Projekt gelungen.

MARIANNE WAGNER: Das stimmt. Es hatte sich aus der Katholischen Erwachsenenbildung Fürstenfeldbruck 1994 gegründet. Die Initiatoren setzten sich davor schon lange damit auseinander, welchen Wert regionale Kreisläufe haben. Daraus entstand die Idee: Wir versuchen es mal mit einem Lebensmittel. Landwirte, ein Müller und Bäcker aus dem Landkreis schlossen sich zusammen. Das Ergebnis war das „Brucker Landbrot“, hergestellt aus heimischem Mehl. Das war die Keimzelle dieses Projekt.

Und dann?

Von Beginn an war wichtig, die Geschichte dieses Lebensmittels zu erzählen. Das geschah, indem die Hintergründe erklärt wurden, die bei dem Brot eine Rolle spielten, und was das für die Region bedeutet. Das wurde sehr positiv aufgenommen und so entsprang daraus die Idee zu schauen, was dieser Landkreis Fürstenfeldbruck sonst noch für den Verbraucher zu bieten hat. Und so hat sich das entwickelt. Etwa ab dem Jahre 2000 sind dann die weiteren neun Solidargemeinschaften dazugekommen. Und zwar deshalb, weil es gut funktionierte und die umliegenden Interessenten sagten, dass sie dieses Projekt auch in ihrer Region umsetzen möchten.

Hat „Brucker Land“ so etwas wie Pilotcharakter?

In gewissem Sinne ja. „Brucker Land“ ist ein Projekt, das sehr erfolgreich ist, aus dem heraus sich vieles entwickelt hat, und auch die Nachfrage von Besuchergruppen aus ganz Deutschland



BRUCKER LAND-Sprecherin Marianne Wagner: „Es geht uns nicht um Expansion, sondern um Nachhaltigkeit.“

zeigt es, dass diese Struktur etwas ganz Besonderes und ein gutes Beispiel ist. Es ist eines der erfolgreichsten Regionalprojekte in ganz Deutschland.

Was bedeutet der regionale Aspekt für Sie?

Wir schließen regionale Kreisläufe. Damit verbindet sich ganz viel. Das fängt mit der Wertschöpfung, die Sie innerhalb einer Region mit Erzeugung, Verarbeitung und Handel haben, an.

Dann haben Sie es mit Ausbildungs- und Arbeitsplätzen zu tun; es geht um Umweltschutz, Klimaschutz oder um die nachhaltige Bewirtschaftung von Böden. Da verbindet sich alles mit dem regionalen Kreislauf und hat mit den Lebensbedingungen jedes Einzelnen zu tun, es geht um die Heimat. Nur „regional“ ist nicht zwingend die Lösung. Es geht darum, dass wir „regional“ mit Werten verbinden, die wir dem Verbraucher erklären, der uns dieses dann wiederum mit bewusstem Konsum honoriert.

Und warum ist es nur auf Oberbayern und Teile Schwabens beschränkt?

Weil wir regionale Grenzen haben. Es gibt ja keine Definition von „Region“. Weil wir aber sagen, dass wir regional arbeiten möchten und wir dies nur in einem ganz bestimmten Radius tun können – da wir ja dann den regionalen Bezug verlieren würden –, haben wir München und die umliegenden Landkreise plus Augsburg als „unser Land“ definiert, als Netzwerkgebiet, das ist unsere persönliche Definition von Region, in der wir aktiv sind. Die Strukturen sind da überschaubar. Es ist immer noch möglich, mit jedem Einzelnen im Dialog zu bleiben ...

... und der ist Ihnen ganz wichtig?

... ich kann von mir sagen, dass ich einen Großteil der Erzeugerbetriebe persönlich kenne, immerhin fast 250 Landwirte. Und das macht etwas aus. Das empfinden auch die anderen in unserem Team: Da gibt es ganz viel Nähe zu den Erzeugern und Verarbeitern und letztlich auch zu den Verbrauchern.

Sie haben auch, nicht zuletzt über Weihenstephan, zahlreiche Kontakte in ferne Länder. Von welchen Ergebnissen können Sie berichten?

Man muss jetzt auch sagen: Uns sind mit unseren Möglichkeiten Grenzen gesetzt. Wir haben hier nur begrenzte zeitliche und personelle Ressourcen. Unsere Kernaufgabe ist hier unser Netzwerk. Es kommen Anfragen, weil wir einen hohen Bildungs- und Informationsanspruch haben, nicht nur gegenüber dem Verbraucher, sondern auch gegenüber Menschen aus anderen Regionen, ja sogar Ländern. Die informieren wir und hoffen, sie damit zu inspirieren. Wir liefern die Beispiele, aber letzten Endes müssen diese Initiativen – egal aus welchem Land sie kommen – ihre eigene Struktur finden. Durch unsere duale Struktur

– GmbH als Vermarktungsplattform plus Solidargemeinschaft als ideelle Vereinigung – diese Kombination von Vermarktung mit ideellem Anspruch ist Grundlage unseres Erfolges.

Sie pflegen hohe Standards. Stehen die denn nicht einer Expansion im Wege?

Es geht ja nicht um Expansion, sondern darum, ein Konzept umzusetzen, das tatsächlich nachhaltig ist – „nachhaltig“ nicht als Modewort gedacht, sondern als ein Begriff in seiner Bedeutung. Es ist nicht die Lösung, zu sagen: Wir erzeugen ganz viel und

Wir sind heterogen. Allein das ist schon unser Erfolgsgeheimnis.

Marianne Wagner, Sprecherin des Netzwerks UNSER LAND

verkaufen ganz viel“ – regional allein ist keine Lösung. Da muss noch viel mehr hinzukommen. Wir haben hohe Standards, und das kommt auch daher, weil wir diese duale Struktur haben, weil die vielen Ehrenamtlichen in unseren Reihen sich engagieren. Es ist ein Konzept, das in sich schlüssig ist.

Die fünf Säulen Ihrer Solidargemeinschaften – Handwerk/Handel, Kirchen, Landwirtschaft, Verbraucher, Natur-/Umweltschutz – scheinen auf den ersten Blick ziemlich heterogen. Wo liegt Ihr Erfolgsgeheimnis?

Das ist tatsächlich heterogen. Dieser Fakt allein ist eigentlich schon das Erfolgsgeheimnis. Denn die Mitglieder spiegeln eine breite Basis der Bevölkerung vom Erzeuger bis zum Verbraucher. Der Landwirt hat oft ganz andere Argumente als etwa ein Naturschützer. Genau diese verschiedenen Blickwinkel fließen in die Arbeit ein. Die verschiedenen Perspektiven und die daraus entstehenden Diskussionen sind ein wichtiger Prozess. Daraus entwickeln sich gemeinsame Positionen in den Solidargemeinschaften. ■

Zur Person
Marianne Wagner ist Sprecherin des Netzwerks UNSER LAND. Sie war schon bei fast allen der 320 Wirtschaftspartner persönlich.

Beteiligungskapital für

- Wachstum
- Unternehmensnachfolge
- Venture Capital
- Turnaround
- Existenzgründung
- Kapital für Handwerk, Handel und Gewerbe

Ob Sie investieren, ein neues Produkt auf den Markt bringen oder die Unternehmensnachfolge regeln:

In uns finden Sie den geeigneten Finanzpartner.

www.baybg.de

„Die BayBG investiert in Chancen“

310 Mio. Euro hat die BayBG Bayerische Beteiligungsgesellschaft in rund 500 Unternehmen investiert. Sie zählt damit deutschlandweit zu den führenden Anbietern von Beteiligungskapital und Venture Capital für den Mittelstand und Start-ups, erläutert BayBG-Sprecher Peter Pauli im Interview.

Das Interview führte David Riedlsperger

STARKES LAND: Herr Pauli, Sie sind seit dem 1. Oktober 2018 an der Spitze der BayBG. Welche neuen Akzente wollen Sie setzen?

PETER PAULI: Als Geschäftsführer habe ich in den vergangenen 10 Jahren die BayBG-Geschäftsstrategie mitgeprägt, die BayBG hat sich in den letzten Jahren erfolgreich entwickelt. Im gerade abgeschlossenen Geschäftsjahr 2017/18 haben wir 52,3 Millionen Euro in mittelständische Unternehmen und Start-ups investiert, so viel wie nie zuvor. Wir können unsere Angebote und die strategische Ausrichtung ohne Zeitdruck weiterentwickeln.

„ Der Mittelstand wird in den nächsten Jahren viel in die Digitalisierung investieren. “

Peter Pauli, Sprecher der Geschäftsführung/BayBG

Wie könnte das mittelfristig aussehen?

Wir müssen uns ständig hinterfragen und uns kontinuierlich den neuen Gegebenheiten und Anforderungen anpassen. Die Digitalisierung bringt große Veränderungen mit sich, sowohl in den mittelständischen Unternehmen als auch im Finanzsektor. Zum Beispiel bieten die mit sinkenden Margen im Firmenkundengeschäft kämpfenden Banken kleineren Mittelständlern zunehmend digitalisierte Kreditprozesse mit standardisierten



Peter Pauli ist seit 1. Oktober 2018 Sprecher der Geschäftsführung der BayBG.

Kreditprodukten an. Das Ergebnis dieser Kreditprüfung ist zwangsläufig digital. Bei Ablehnung erfolgt Absage, eine weitergehende Analyse solcher Unternehmen wird dann nicht mehr durchgeführt.

Und da kann die BayBG als alternativer Kapitalgeber einspringen?

In geeigneten Fällen ja. Für Beteiligungsgesellschaften sind Zahlen und Ratings, auf die sich die Banken primär stützen, zwar auch wichtig, aber nicht von ausschließlicher Bedeutung. Entscheidend sind Marktchancen, Management und die Produkte. Wir reden mit dem Unternehmer.

Sie haben die Digitalisierung der Finanzanbieter angesprochen. Aber auch die mittelständischen Unternehmen „digitalisieren“ sich und benötigen Kapital dafür.

Der Mittelstand wird in den nächsten Jahren viel in die Digitalisierung investieren. Beispiel Künstliche Intelligenz: die Use Cases dieser Technologie halten immer mehr Einzug in die unternehmerische Realität, etwa bei der Analyse von großen Datenmengen in den Produktionsprozessen. Mit der Digitalisierung entstehen viele neue unternehmerische Chancen, die wir als Kapitalgeber begleiten können. Es ist schwierig, immaterielle Güter, zum Beispiel Software, über Kredite zu finanzieren, weil konkrete Sicherheiten fehlen.

Neue Geschäftsmodelle, das klingt nach einer Finanzierung über Venture Capital?

Wir sind seit vielen Jahren über unseren Geschäftsbereich VC ein erfolgreicher und aktiver Akteur in diesem Segment. Allein im vergangenen Jahr haben wir rund 10 Millionen Euro in technologieorientierte Start-ups investiert. Wir haben ein interessantes Portfolio aufgebaut, das wir in den nächsten Jahren weiterentwickeln werden.

Ist Venture Capital der alleinige Treiber des zukünftigen Wachstums?

Die BayBG ist primär ein Eigenkapitalpartner für mittelständische Unternehmen, vor allem auch Familienunternehmen. Wir sehen dort viele Ansatzpunkte in den nächsten Jahren, etwa bei der Begleitung und Gestaltung von Nachfolgelösungen oder von Expansions- bzw. Digitalisierungsstrategien. Im Übrigen gibt es auch immer wieder Ansatzpunkte in einem weiteren bisher noch nicht angesprochenen Geschäftsbereich, den Turnaround Investments, wenngleich in der aktuellen konjunkturellen Situation Unternehmenskrisen selten sind. Erfahrungsgemäß werden aber in langen Aufschwungphasen viele unternehmerische Entscheidungen getroffen, die anschließend Restrukturierungsbedarf auslösen.

Sie sagten eingangs, 2017/18 war ein Rekordjahr. Was erwarten Sie fürs Geschäftsjahr 2018/19?

Im letzten Geschäftsjahr gelangen der BayBG viele Neuinvestments, aber auch erfreuliche Exits und der Börsengang der NFON AG. Wir gehen mit einer gut gefüllten Pipeline ins neue Geschäftsjahr. Gleichwohl sind die makroökonomischen und politischen Risiken weltweit hoch, sofern diese nicht eskalieren, dürfte 2019 ein gutes Jahr werden. ■

Facts

17 Jahre leitete Dr. Sonnfried Weber den Risikokapitalgeber, zum 1. Oktober 2018 übernahm Peter Pauli die Sprecher-Position der BayBG, nachdem er seit 2007 als ihr Geschäftsführer tätig ist.



29++
Klima. Energie. Initiative.



Landkreis München

Weil wir



Mobilität



weiter



denken.

**Wirtschaftsförderung
Andreas Ortner**

Telefon: 089 / 6221-2771
wirtschaftsfoerderung@ira-m.
bayern.de



**Mobilität und Klimaschutz
Robert Fröschl**

Telefon: 089 / 6221-2385
robert.froeschl@
ira-m.bayern.de



Landratsamt München
Mariahilfplatz 17
81541 München
www.landkreis-muenchen.de



www.29plusplus.de
[klimadialog.
landkreis-muenchen.de](http://klimadialog.landkreis-muenchen.de)



Das Team des EMM e. V. mit Landrat Christoph Göbel (2. v. re.) und Landrat Karl Roth (re.) bei der Jubiläumsfeier am Starnberger See

Der EMM e. V. feiert sein zehnjähriges Jubiläum!

Im Juni 2018 feierte der Verein Europäische Metropolregion München sein zehnjähriges Jubiläum auf der MS Starnberg am Starnberger See.

von David Riedlsperger

Mit über 200 Gästen, dem Münchner Landrat Christoph Göbel (Stellvertretender Vorsitzender des Vereins) und Karl Roth, Landrat des Landkreises Starnberg, wurde auf die nächsten „10 Jahre Mehr Miteinander“ angestoßen. Zur Feier des zehnjährigen Jubiläums lud der Europäische Metropolregion

München (EMM) e. V. gemeinsam mit dem Landkreis Starnberg an einem Dienstagabend im Juni auf die MS Starnberg ein. Unwetterartige Regenfälle erschwerten zwar den Einstieg, aber mit einer halben Stunde Verspätung hieß es dann „Leinen los und volle Fahrt voraus“ – auch für die nächsten 10 Jahre „Mehr Miteinander“ im EMM e. V.



Christoph Göbel

Stellvertretender
Vorstandsvorsitzender
und Landrat des
Landkreises München



Stephan Kahl

Geschäftsführung
R&S Immobilien-
management

CHRISTOPH GÖBEL: „Zehn Jahre ist der Verein Europäische Metropolregion München e. V. jung – und ich sage ganz bewusst nicht ‚alt‘. Diese neue Form der interkommunalen und interdisziplinären Zusammenarbeit hat sich in dieser Zeit erfolgreich etabliert, ihre Entwicklung ist aber längst nicht abgeschlossen. In so dynamischen Zeiten ist es wichtiger denn je, die großen Herausforderungen der Gesellschaft gemeinsam in Angriff zu nehmen. Nur interessenübergreifend können wir den großen Zukunftsthemen wie Verkehr, Wohnraumknappheit oder der Digitalisierung erfolgreich begegnen. Darum wünsche ich mir zum Geburtstag des EMM e. V. weiterhin das vorausschauende Aufgreifen wichtiger Themen und eine noch weitere Öffnung, Vernetzung und Offenheit. Für mich sind das wesentliche Faktoren, um den Erfolg der Region auch in der Zukunft zu sichern.“

STEPHAN KAHL: „Rohde & Schwarz kann auf eine mehr als achtzigjährige Präsenz in München zurück-

blicken. Als Technologiekonzern mit innovativen Produkten der Kommunikations-, Informations- und Sicherheitstechnik wollen wir die klügsten Köpfe gewinnen. Die Nähe zu den besten Universitäten Deutschlands ist daher ein wesentlicher Standortvorteil. Gerade für jüngere Menschen ist die Kombination aus interessantem Arbeitsplatz und attraktivem Wohnort ausschlaggebend.

Internationale Wettbewerbsfähigkeit wird neben innovativen Technologien auch durch die Erreichbarkeit von Standorten sichergestellt. Infrastruktur, Verkehr und Wohnraum sind daher Themen, die wir im Rahmen der Initiative des EMM e. V. unterstützen und fördern wollen. Rohde & Schwarz wird auch weiter eine große Stadttreue an den Tag legen. Mit unserem neuen Campus am Ostbahnhof haben wir ein Zukunftsversprechen gegeben.“

MARTIN LEITNER: „Ein Netzwerk lebt von seinen Mitgliedern, und davon, was diese daraus machen. Projekte und Ergebnisse fallen nicht vom

Himmel. Die Hochschule für angewandte Wissenschaften München ist ein Mitglied der EMM der ersten Stunde. Warum? Die HM ist zwar gut vernetzt, aber nur die EMM bietet Akteuren wie Kommunen, Kammern, Wirtschaftsunternehmen und Wissenschaftsinstitutionen der Metropolregion eine gemeinsame Plattform. Die Mitgliedschaft ermöglicht es uns, noch engere und neue Kontakte zu knüpfen. Was wir in den letzten Jahren gemeinsam mit den engagierten Partnern im Netzwerk des EMM e. V. bewerkstelligt haben, kann sich sehen lassen. Und mehr als das: Durch das Innovationsnetzwerk M:UniverCity mit der Landeshauptstadt München wollen wir die Zusammenarbeit in der Metropolregion ausbauen und freuen uns auf weitere 10 Jahre EMM. Mindestens.“

FRANZ XAVER PETERANDERL: „Das Handwerk ist wie kein anderer Wirtschaftszweig auf wirtschaftsfreundliche Standortbedingungen vor Ort angewiesen. Deshalb hat sich die Handwerkskammer für München



Martin Leitner

Präsident der Hochschule für angewandte Wissenschaften München



Franz Xaver Peteranderl

Präsident der Handwerkskammer für München und Oberbayern

und Oberbayern nicht nur in den Wirtschaftsförderungsinitiativen MAI (München – Augsburg – Ingolstadt) und GMA (greater Munich area) engagiert, sondern hat deren Fortentwicklung zum heutigen EMM e. V. maßgeblich mitgestaltet. Das Handwerk profitiert aber nicht nur von einem starken wirtschaftlichen Umfeld, sondern es ist selbst ein wesentlicher Motor für Wachstum und Sicherheit in der gesamten Region.

Dabei ist es auf das engste mit den Kommunen der Metropolregion verwoben: Angefangen bei der Ausführung von öffentlichen Aufträgen über die Ausbildung von Jugendlichen, auch solchen mit schwierigem Hintergrund, und deren späterer Weiterbeschäftigung bis hin zum Engagement in ehrenamtlichen Einrichtungen wie Feuerwehren und Katastrophenschutz, das Handwerk und seine Mitarbeiter sind der Stabilitätsanker in der Region; und als solcher werden wir uns wie bisher auch in Zukunft für die Belange der Europäischen Metropolregion München einsetzen.“

ANZEIGE

Die ganze Vielfalt Oberbayerns

Der Landkreis Weilheim-Schongau steht als Synonym für eine moderne Region in Oberbayern: traditionsbewusst und verantwortungsvoll, kreativ und innovativ, dynamisch und lebendig.

Um die hohen Lebens- und Arbeitsbedingungen zu erhalten, hat sich Weilheim-Schongau die Kreisentwicklung zu einer zentralen Aufgabe gemacht, um auch künftig im Wettbewerb der Regionen bestehen zu können. Dabei setzt der Landkreis auf moderne Ausbildungs- und Arbeitsplätze mit Perspektiven in innovativen Branchen, eine gute Infrastruktur, kurze Wege, Grundstücke zu erschwinglichen Preisen und eine gut ausgestattete Bildungslandschaft.

Zukunftsfähiger Standort

Unter dem Motto „Lernen mit Perspektive“ ergriff der Landkreis die Initiative und etab-



Im Juli erfolgte u. a. mit Ministerpräsident Markus Söder der Spatenstich für die neue Berufsschule in Weilheim.

lierte mit zahlreichen Veranstaltungen und Angeboten wie Ausbildungs- und Job-Messen, Hochschulforum, Azubi-Akademie und Bildungsportal einen Bildungsstandort par excellence. Mit dem Bau und Unterhalt von 17 weiterführenden Schulen leistet Weilheim-Schongau einen bedeutenden Beitrag für die Zukunftsfähigkeit der Region. Aus dem ursprünglich ländlich geprägten Bergwerkstandort entwickelte sich ein moderner Wirtschaftsstandort mit einem beeindruckenden Branchenmix, der attraktive Arbeitsbedingungen bietet. Ganz gleich, ob Handwerks-

betrieb, mittelständisches Unternehmen oder Global Player – sie alle haben sich bewusst für den Landkreis entschieden.

Seit 2003 berät und unterstützt die Wirtschaftsförderung gezielt heimische und auswärtige Unternehmen. Mit Existenzgründertagen, Businesstalk, Wirtschaftspreis und Firmenbesuchen pflegt der Landkreis den Dialog mit der Wirtschaft und sorgt für ein „wirtschaftsfreundliches Klima“.

www.weilheim-schongau.de
wirtschaftsfoerderung@lra-wm.bayern.de

Update statt Abfall

Reparieren geht über Studieren, macht Spaß und fördert einen nachhaltigen Lebensstil, beweist Architektur-Professorin Dr. Silke Langenberg an der Hochschule München.

Das zerschlissene Lederportemonnaie, ein von Löchern durchzogener Korb-flechtstuhl, die Vintage-Lampe, die nicht mehr leuchtet, – Gegenstände, die kaputt sind, werden in der Regel wegge- worfen und durch neue ersetzt. Doch dank eines steigenden Bewusstseins für Nach- haltigkeit erlebt das Reparieren derzeit ein wahres Revival. In immer mehr Städten gibt es Repair-Cafés: Diese Einrichtungen laden sowohl Laien als auch Könner dazu ein, unter Anleitung Gegenstände zu re- parieren. Ein ähnliches Format bietet auch die Hochschule München an. Dort leitet Dr. Silke Langenberg, Professorin für Bauen im Bestand, Denkmalpflege und Bauauf- nahme an der Fakultät für Architektur, ein praxisorientiertes Lehrprojekt, in dem sich alles rund ums Reparieren dreht.

Sensibler Umgang mit Ressourcen

Statt Gegenstände zu entsorgen, bringen die Architekturstudierenden diese mit in den Kurs und entwerfen einen Plan, mit dem sich die Objekte wieder auf Vordermann bringen lassen. Dabei zerlegen sie die ramponierten Habseligkeiten nicht selten vollständig in ihre Einzelteile und setzen sie anschließend wieder zusammen. Fehlt ein Segment, wird es digital gezeichnet und mit dem eigens für das Projekt angeschafften 3D-Drucker erstellt. Von Alltagsgegenständen über technische Geräte bis hin zu einzelnen Bauteilen – die Bandbreite der zu reparierenden Objekte ist vielfältig. Was auch für die positiven Effekte des Projekts gilt: Unter anderem sensibilisiert es für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen, ist dabei ein kommunikativer Akt und gibt den Reparateuren ein besseres Gefühl für die Gegenstände. Für Langenberg



Die kaputte Art-déco-Lampe wird zerlegt, ein Bauplan entworfen und irreparable Teile am 3D-Drucker nachgefertigt.

geht es vor allem darum, den Studierenden das Thema Reparatur nahezubringen, wie der Untertitel ihres Kurses nahelegt: „Anstiftung zum Denken und Machen“.

Umbau statt Abriss

Aber was hat Reparieren nun konkret mit Architektur zu tun? „Der Lebensdauer eines Bauteils scheint ein immer geringerer Stellenwert beigemessen zu werden, sodass der vollständige Austausch eines Bauteils oft die einzige Lösung darstellt. Die Menge des im Bauwesen produzierten Abfalls ist deshalb enorm“, so Langenberg. „Außerdem werden

in den nächsten Jahren viele der Bauten der 1960er und 1970er ein Thema werden. Bis dahin sind die Architekten hoffentlich für das Problem sensibilisiert und reparieren statt abzureißen. Der Umbau des neueren Baubestands wird eine der wichtigsten Aufgaben der neuen Architektengenerationen sein“, resümiert die Professorin. „Darauf sollen sie vorbereitet sein.“ Die Studierenden, die bei Langenberg reparieren gelernt haben, sind das ganz bestimmt. ■

www.hm.edu/nachhaltigkeit
Hochschule München

Lebenswert und wirtschaftsstark

Im Landkreis Dingolfing-Landau treffen Traditionsbewusstsein auf Freigeist, Handwerkskunst auf Hightech und Brauchtum auf Offenheit.



Der Landkreis ist ein Eldorado für Radfahrer (Bild links). In der Kreisstadt Dingolfing befindet sich das BMW-Werk mit den meisten Mitarbeitern und dem breitesten Themenspektrum im weltweiten Konzernverbund (Bild rechts).



In Dingolfing-Landau lässt es sich gut leben. Hier findet man beste Arbeitsbedin- gungen, geringe Lebenshaltungskosten, vielfältige Freizeit- und Kulturangebote, hervorragende Ausbildungsmöglichkeiten und ein breit gefächertes Angebot für Fa- milien. In unmittelbarer Nähe zu München kann sich der Landkreis als starke Alterna-

tive zu den überbelegten Ballungsräumen positionieren.

Die ausgezeichnete Verkehrsinfrastruktur mit einer hervorragenden Anbindung an Autobahn und Bundesstraße, Schiene und Luftverkehr bildet für Unternehmen einen entscheidenden Standortvorteil. Gleichzeitig punktet der Landkreis mit seiner idyllischen

Lage mit drei weiten Flusstälern und sanften Hügelketten. Die attraktiven Lebensbedin- gungen lassen sich sogar statistisch belegen: Dingolfing-Landau belegt im bundesweiten Familienatlas Platz eins. Bewertet werden da- bei die Vereinbarkeit von Familie und Beruf, die Wohnsituation und das Wohnumfeld, Bildung und Ausbildung sowie Freizeit- und Kulturangebote.

Vollbeschäftigung dank Wirtschaftsmix

Wirtschaftlich geprägt ist der Landkreis von der Autoindustrie. In der Kreisstadt Dingol- fing befindet sich das BMW-Werk mit den meisten Mitarbeitern und dem breitesten Themenspektrum im weltweiten Konzern- verbund. Im Regionen-Ranking 2018 aller deutschen Landkreise und kreisfreien Städte landete Dingolfing-Landau unter den besten 20. Durch den boomenden Wirtschaftsmix – geprägt durch Autoindustrie, florierende Mittelstandswirtschaft und traditionelle Landwirtschaft – bietet die Region beste Arbeitsbedingungen. Das spiegelt sich auch in den Arbeitslosenzahlen wider: Dingol- fing-Landau verzeichnet praktisch Vollbe- schäftigung. ■

www.landkreis-dingolfing-landau.de



Preis für Baukultur 2018

Wachstum positiv begegnen und gestalten – das will der Verein Europäische Metropolregion München (EMM e.V.). Deshalb lobte er bereits zum zweiten Mal den Preis für Baukultur der Metropolregion München – Wachstum mit Qualität aus.



Das Projekt: „Altes Garmisch neu gelebt“, Markt Garmisch-Partenkirchen, Landkreis Garmisch-Partenkirchen, wurde mit dem Preis für Baukultur 2018 ausgezeichnet.

Denn qualitatives Wachstum hängt unausweichlich mit dem Thema Baukultur zusammen. Sie hat das Potenzial, eine Umwelt zu schaffen, die als lebenswert empfunden wird, Identität stiftet und die Außenwahrnehmung einer Region maßgeblich bestimmt. Der Preis 2018 stand unter der Schirmherrschaft des Staatsministers des Innern, für Bau und Verkehr, und wird vom EMM e.V. zusammen mit der Bayerischen Architektenkammer, der Landeshauptstadt München, dem Bayerischen Städtetag und dem Bayerischen Gemeindetag sowie der Bundesstiftung Baukultur ausgerufen.

Am Abend des 21. März wurden die Auszeichnungen des Preises für Baukultur der Metropolregion München 2018 im Rahmen einer feierlichen Preisverleihung im Haus der Architektur München übergeben. Mit dem Preis für Baukultur ausgezeichnet wurde das Projekt: „Altes Garmisch neu gelebt“, Markt Garmisch-Partenkirchen, Landkreis Garmisch-Partenkirchen.

Anerkennungen erhielten die Projekte:

- „DAHOAM im INN TAL – Mehrgenerationenwohnen am Wendelstein“, Gemeinde Brannenburg, Landkreis Rosenheim
- „Klosteranger Weyarn – Vielfalt und Lebendigkeit“, Gemeinde Weyarn, Landkreis Miesbach

- „Ein neues Zentrum für die Parkstadt Donauwörth“, Stadt Donauwörth, Landkreis Donau-Ries
- „Neue Mitte Karlsfeld“, Gemeinde Karlsfeld, Landkreis Dachau
- „Genossenschaftliche Wohnanlage wagnisART“, Landeshauptstadt München
- „Festgemauerte Tanzfiguren – Schwabinger Tor“, Landeshauptstadt München
- Mit dem Sonderpreis „Orte für gutes Zusammenleben“ wurden folgende Projekte prämiert:
- „Gemeindezentrum Fraunberg“, Gemeinde Fraunberg, Landkreis Erding
- „Arzthaus auf dem Land“, Gemeinde Dietramszell/Ascholding, Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen

Wanderausstellung zum Preis für Baukultur

Über die Geschäftsstelle des EMM e.V. können Sie sich die Wanderausstellung zum Preis für Baukultur kostenlos ausleihen. Sie präsentiert alle Gewinner-Projekte 2018 und gibt damit wertvolle Anregungen für zukünftige Bauvorhaben in Ihrer Region. www.metropolregion-muenchen.eu/projekte/preis-fuer-baukultur/

„Standortbestimmung zur Mobilität“

Bei der Mobilitätskonferenz des EMM e.V. am 26. November 2018 wird die neue Vernetzungsstudie vorgestellt, die sich mit dem Status der Mobilität in der Metropolregion München befasst. Wolfgang Wittmann, Geschäftsführer des EMM e.V., erklärt uns, was dahintersteckt.

Das Interview führte Christian Eder

STARKES LAND: Herr Wittmann, die Vernetzungsstudie ist auf der Zielgeraden: Was können wir uns davon erwarten?

WOLFGANG WITTMANN: Es ist eine Standortbestimmung: Eine Sammlung von Mobilitätskonzepten aus der gesamten Metropolregion München. Welche Landkreise haben schon Konzepte, haben diese zum Teil schon umgesetzt, welche Firmen haben innovative Ideen,

„Wir wollen thematisch und regional Akteure zu gewissen Themen koordinieren.“

Wolfgang Wittmann, Geschäftsführer EMM e.V.

wer beschäftigt sich überhaupt mit dem Thema? Mit der Vernetzungsstudie wollen wir vor allem Transparenz herstellen. Auf der Internetseite www.metropolregion-muenchen.eu kann man sich ab Dezember 2018 informieren, welche Mobilitätskonzepte regional oder auch thematisch angeboten werden.

Wie viele Mobilitätskonzepte haben Sie im Rahmen der Studie entdeckt?

Rund 300 Projekte, die nachahmungswürdigsten werden im Rahmen der Veranstaltung in vier Kategorien prämiert: Die Auswahl der Sieger erfolgt durch die Teilnehmer der Mobilitätskonferenz.

In Folge geben Sie dann Handlungsempfehlungen?

Ja, die Fragestellung ist: Wie kann ein Mobilitätskonzept für die gesamte Region ausschauen? Wir wollen thematisch und regional Akteure zu gewissen Themen koordinieren und den Prozess vorantreiben. Wir müssen alle einbinden, die sich mit dem Thema Mobilität befassen, Synergien schaffen. Neben der Aufgabe des Vernetzens der Akteure wollen wir natürlich eine Koordinationsrolle spielen und eine Beratungsfunktion ausüben. Das setzt voraus, dass es in den Städten und Landkreisen, aber auch in den Unternehmen konkrete Ansprechpartner gibt. Das ist bislang leider noch nicht überall selbstverständlich.

Wie geht es nach der Mobilitätskonferenz weiter?

Auf Basis der Studie wollen wir wissen, welche nächsten Schritte folgen können. Im Idealfall sollte ein Projekt für die nächsten zwei, drei Jahre initiiert werden, um am Thema Mobilität mit allen Akteuren weiterzuarbeiten. Uns geht es dabei um einen ganzheitlichen Blick. Und natürlich sehen wir uns auch als Scharnier zwischen Stadt und ländlicher Region. Ich nehme dazu gerne das Beispiel einer Skiregion wie der Zillertal-Arena: Sie wird



Wolfgang Wittmann, Geschäftsführer des EMM e.V., sieht viel Potenzial zur Optimierung der Mobilität in der Metropolregion München.

von funktionierenden Lift- und Tangentialverbindungen und nicht zuletzt von einem einheitlichen Lifttarif und guter Infrastruktur geprägt und nur dadurch wird das gesamte Skigebiet attraktiv. Das muss auch der Schlüssel für die Metropolregion München sein: Nur wenn sich die gesamte Region ausgeglichen entwickelt, geht es der Bevölkerung und der Wirtschaft in der Metropole und der Region gut.

Zur Person

Dipl.-Kfm. Wolfgang Wittmann leitet seit 1. Juli 2013 die Geschäftsstelle des Europäischen Metropolregion München e.V. Weitere Informationen zu Akteuren, Projekten und ein Erklärvideo finden Sie unter www.metropolregion-muenchen.eu

KREATIVREGION

Landeshauptstadt München

Crowdfunding, Pop-up Läden, Coworking Spaces: In der Metropolregion München findet Kreativität guten Boden und Innovation kann wachsen. Entdecken Sie einen der dynamischsten Standorte der Kultur- und Kreativwirtschaft.

#kreativmuenchen
www.kreativ-muenchen.de
www.kreativ-muenchen-crowdfunding.de

Kompetenzteam Kultur • Kreativwirtschaft München

MEHR REGION. MEHR MÖGLICHKEITEN.



Ochsen aus eigener Zucht sind die Spezialität der Hofmetzgerei Lampl in Pfaffenhofen an der Glonn.

Besser regional auf Erfolgsspur

Im Juni 2015 hat der Europäische Metropolregion München (EMM) e. V. die Plattform www.besser-regional.eu geschaffen. Ziel des Projektes ist es, die Suche nach regionalen Produkten aus der Metropolregion München für den Verbraucher so einfach wie möglich zu gestalten, das Bewusstsein für regionale Produkte zu schärfen und heimische Anbieter aktiv zu unterstützen.

von David Riedlsperger

Insgesamt sind bereits über 1000 Bezugsquellen gelistet, die stetig ergänzt werden. Für alle ist dieser Service komplett kostenfrei und mit keinerlei Aufwand verbunden. „Uns geht es darum, die Lebensqualität der Bevölkerung zu steigern und die Wirtschaftskraft in Einklang mit Umwelt und Natur nachhaltig zu fördern“, so Wolfgang Wittmann, Geschäftsführer des EMM e.V. Seine Stellvertreterin Frau Dr. Eva Krumme ergänzt: „Mit Besser Regional wollen wir transparent machen, was es in der Metropolregion München Gutes gibt, und gleichzeitig das Bewusstsein stärken,

dass man mit seinem Konsumverhalten viel Positives bewegen kann.“ Das beweisen auch zwei der Betriebe, die gelistet sind: die Hofmetzgerei Lampl in Pfaffenhofen an der Glonn und der Dorfladen in Gelting.

Hofmetzgerei Lampl

„Die Tierhaltung funktioniert nur über die Veredelungsschiene“, sagt Michael Lampl. Er ist im Familienbetrieb in Pfaffenhofen an der Glonn für die Hofmetzgerei zuständig, sein Bruder kümmert sich um den Bauernhof. 160 Ochsen stehen dort im Stall, sie bilden auch die Basis des regionalen Geschäfts-

modells. Michael Lampl: „Wir haben sehr viel Erfahrung und Know-how im Bereich der Ochsenzucht, dadurch konnten wir uns in den vergangenen fünf Jahren zur Spezialitätenmetzgerei entwickeln.“ Angeboten werden im Hofladen Fleisch, Steaks sowie Wurstwaren. Lampl: „Durch die kurzen Fleischfasern hat Ochsenfleisch einen ausgeprägten Geschmack und ist durch den Fettanteil hervorragend für Steaks geeignet.“ Der Betrieb unterstützt aber auch den regionalen Kreislauf: Das Futter stammt von eigenen Ackerflächen, kurze Transportwege werden ebenso eingehalten wie die Pflege



einer regionalitätsbewussten Klientel, die auch online kauft. Lampl: „Die Akzeptanz war natürlich vor 20 Jahren noch nicht so groß wie heute. Heute zahlen die Kunden auch etwas mehr für gutes Fleisch, wenn sie gutes Fleisch wollen“ (www.lampl-hof.de).

Dorfladen in Gelting

Eine Erfolgsgeschichte ist auch der Dorfladen in Gelting. Bis 2005 hatte der kleine Ort mit 1500 Einwohnern im Süden Münchens ein Lebensmittelgeschäft, das aber dann zusperrten musste. Die Geltinger entschlossen sich

feierte 2018 beim Dorffest sein zehnjähriges Jubiläum: der Dorfladen in Gelting.

daher, einen Dorfladen auf Genossenschaftsbasis zu gründen, um die tägliche Nahversorgung für die Bewohner aufrechtzuerhalten. 2008 ging der Dorfladen in Betrieb und beschäftigt heute 19 Mitarbeiter. Verkauft werden meist regionale Produkte vom Metzger und Bäcker aus dem Nachbarort, einer nahen Molkerei und von vielen weiteren Betrieben. Neben einer Frischen Theke bietet der Dorfladen ein Café mit Biergarten (das Bier stammt natürlich auch von einer lokalen Brauerei) und ist ins dörfliche Leben eingebunden: Beim heurigen Dorffest wurde das zehnjährige Jubiläum gefeiert. „Seit 2008 läuft der Dorfladen nun und schreibt meist eine schwarze Null“, ist Silke Noeller-Granget, die Aufsichtsratsvorsitzende der inzwischen 250 Mitglieder zählenden Genossenschaft, stolz. Und auch darauf, dass er vom Dorfladennetzwerk zum Dorfladen des Jahres 2018 gewählt wurde. ■

Fortschritt ist einfach.



sskm.de/firmenkunden



Weil unsere Experten Ihr Unternehmen mit der richtigen Finanzierung voranbringen.

Deutsche Leasing

Die Landesbanken

Stadtsparkasse München

Kreativwirtschaft: Hilfe beim Start

#kreativmuenchen Crowdfunding ist die Crowdfunding-Plattform des Kompetenzteams Kultur- und Kreativwirtschaft der Landeshauptstadt München. Die Plattform unterstützt Projekte aus München und der Metropolregion München bei der Realisierung ihrer Idee.

von David Riedlsperger

Dass die Kultur- und Kreativwirtschaft eine vielfältige Branche ist, wissen die meisten, dass sie zu den wichtigen deutschen Wirtschaftszweigen gehört, vermuten dagegen die wenigsten. Allein im Jahr 2010 erzielte die Branche schätzungsweise einen Umsatz von über 137 Milliarden Euro. Über 244.000 Unternehmen mit knapp einer Million Erwerbstätigen sind in der Kultur- und Kreativwirtschaft tätig. Außerdem ist die Quote der Selbstständigen mit 28 Prozent (in 2008) außergewöhnlich hoch. Die Entwicklung erscheint positiv, dennoch steht die Branche vor vielfältigen Herausforderungen, die es zu bewältigen gilt, wie beispielsweise Digitalisierung und Globalisierung. Genau an diesem Punkt setzt das Kompetenzteam Kultur- und Kreativwirtschaft Bayern an. Jürgen Enninger leitet das Kompetenzteam, in dessen Geschäftsbereich Crowdfunding und Coworking fallen. Enninger: „Wir bieten Betriebsgründern eine breite Palette an Dienstleistungen: Wir vernetzen, unterstützen Betriebe bei der Raumsuche, organisieren Markterschließungsstrategien und helfen Finanzierungen zu beschaffen.“ Damit soll auch der Kultur- und Kreativwirtschaft zum einen ein „Gesicht“ gegeben werden, zum anderen werden Kulturunter-



Eine vielfältige Region im Herzen Europas: die Europäische Metropolregion München.

nehmen beispielsweise in der unternehmerischen Professionalisierung unterstützt. Die Wettbewerbsfähigkeit der 11 Teilbranchen soll dadurch gesteigert werden. Auch die Schaffung von Coworking-Spaces in zum Teil städtischen Liegenschaften gehört

zum Aufgabenbereich. Jürgen Enninger: „Je kleinteiliger, desto mehr ist ein Unternehmen oder ein Unternehmer auf Coworking angewiesen.“ Crowdfunding-Projekte werden auch auf der Homepage vorgestellt (www.startnext.com).

Ich bin Verantwortung.

Verantwortung ist SWM.



Aktuell
Bauingenieure
(m/w)
gesucht!

Christoph S., Teamleiter Baumanagement U-Bahn

„ Mit meinem Team bin ich für den kompletten Bauunterhalt aller U-Bahnhöfe in München und für größere Sanierungsprojekte wie Hauptbahnhof oder Sendlinger Tor zuständig. Das bedeutet u. a. wegen der immensen finanziellen Summen enorme Verantwortung, aber auch großes Vertrauen in mich. Bei den SWM erfahre ich viel Wertschätzung für meine Leistung.“

Willkommen in der Welt der Münchner Verkehrsgesellschaft mbH (MVG). Die MVG ist eine 100%ige Tochter der Stadwerke München (SWM). Wir stehen für eine Lebens- und Arbeitswelt, die wir sicher, erfolgreich und nachhaltig für unsere Mitarbeiter und Kunden gestalten – auf der Basis unserer Werte:

Nachhaltigkeit | Bildung und Entwicklung | Partnerschaftlichkeit | Leistung für Lebensqualität

www.mvg.de | www.swm.de/karriere



Bayerische Staatsregierung



Das Zentrum Digitalisierung.Bayern ist eine deutschlandweit einzigartige Kooperations-, Forschungs- und Gründungsplattform, die als Impulsgeber in Zusammenarbeit mit Wirtschaft, Wissenschaft, Verbänden und öffentlichen Maßnahmen zu Fragen der Digitalisierung wirkt.

Werden Sie Teil des bayernweiten Netzwerkes und profitieren Sie von Kompetenzvermittlung und interdisziplinärer Projektarbeit:
zentrum-digitalisierung.bayern



ZD.B ZENTRUM DIGITALISIERUNG. BAYERN



Mit dem Zentrum Digitalisierung.Bayern bündelt die Bayerische Staatsregierung bestehende Aktivitäten im Bereich der Digitalisierung und entwickelt sie zukunftsfähig weiter.



Digitale Innovationen

Das Ökosystem der Plattform „Zentrum Digitalisierung.Bayern“ (ZD.B) hilft Unternehmen, die digitale Transformation zu bewältigen. Hier werden digitale Innovationen für die Wirtschaft in enger Zusammenarbeit mit der Wissenschaft umgesetzt.

Das ZD.B ist eine deutschlandweit einzigartige Kooperations-, Forschungs- und Gründungsplattform, die als Impulsgeber in Zusammenarbeit mit Wirtschaft, Wissenschaft, Verbänden und öffentlichen Maßnahmen zu Fragen der Digitalisierung fungiert. Mit dem Zentrum bündelt die Bayerische Staatsregierung bestehende Aktivitäten im Bereich der Digitalisierung und entwickelt sie zukunftsfähig weiter.

Die Plattform stellt einen wesentlichen Baustein in der Zukunftsstrategie BAYERN DIGITAL dar. Diese hat sich zum Ziel gesetzt, die Digitalisierung von Wirtschaft und Gesellschaft im Hinblick auf eine soziale Marktwirtschaft zu gestalten. Die Aktivitäten und Leistungen des ZD.B mit Sitz in Garching bei München erstrecken sich auf ganz Bayern und werden mit zahlreichen Partnerinstitutionen initiiert und koordiniert.

Kompetenzen bündeln durch Vernetzung

Eine der Hauptaufgaben des ZD.B besteht im Ausbau von Netzwerkstrukturen zwischen Unternehmen, Verbänden und

Wissenschaftlern zu relevanten Themen der Digitalisierung. Durch Maßnahmen wie „Innovationslabore für Studierende“ unterstützt das ZD.B die Kooperation zwischen Wirtschaft und Wissenschaft. Dabei arbeiten die Studenten an innovativen Fragestellungen aus der Wirtschaft, erlangen Praxiserfahrung in der Softwareentwicklung, erproben Lösungsideen in einem überschaubaren Umfeld und können diese prototypisch entwickeln.

Anhand verschiedener Themenplattformen bündelt das Zentrum Kompetenzen und Initiativen zwischen Hochschulforschung, außeruniversitären Forschungsinstituten und industrieller Entwicklung. Diese Plattformen bilden entweder Schlüsseltechnologien oder wichtige Anwendungsfelder der Digitalisierung ab. Sie ermöglichen nicht nur einen intensivierte Informationsaustausch zwischen den verschiedenen Akteuren, sondern durch gemeinsame Projekte auch den Know-how- und Technologietransfer in beide Richtungen.

Initiativen der Gründungsförderung verfolgen zudem das Ziel, Projekte in der Vorgründungs- und Start-up-Phase zur Marktreife zu bringen und junge Unternehmen

zu unterstützen. Die Initiativen im Bereich Wissenschaft wiederum arbeiten eng mit den wirtschaftlich geprägten Themenplattformen zusammen. Wissenschaftliche Forschung und wirtschaftliche Innovation werden dabei eng miteinander verknüpft. Hier wurden etwa neue Professuren geschaffen oder Nachwuchsforschungsgruppen etabliert. Mit seinen umfangreichen Aktivitäten begleitet und fördert das ZD.B auch den gesellschaftlichen Dialog zu Digitalisierungsthemen.

Koordinationsstelle und Denkfabrik

Eine der neuesten Entwicklungen umfasst den Zusammenschluss von drei eigenständigen Institutionen – der Abteilung Digitales und Medien der Bayerischen Staatskanzlei, der Geschäftsstelle des ZD.B und des Bayerischen Forschungsinstituts für Digitale Transformation (BIDT) – im „Bavarian Hub for Digital Transformation“ in München. Der „Hub“ soll eine Koordinationsstelle und Denkfabrik für den digitalen Wandel in Bayern und ein innovatives Ökosystem für die Zusammenarbeit zwischen Politik, Verwaltung, Wissenschaft und Wirtschaft schaffen. Eigene Aufgaben, aber auch gemeinsame Projekte, werden dort in Zukunft umgesetzt. ■

www.zentrum-digitalisierung.bayern

„Gesellschaft und Politik werden verändert“

Kurzinterview mit Manfred Broy, emeritierter Professor für Software & Systems Engineering an der TU München sowie Gründungspräsident und Wissenschaftlicher Geschäftsführer der ZD.B-Geschäftsstelle:

Herr Broy, wie bewerten Sie den Digitalisierungsprozess in Bayern?

Manfred Broy: Bayern ist entschlossen, das Thema Digitalisierung mit all seinen Aspekten zu beleuchten: Die Digitalisierung hat sehr viele Querbezüge und betrifft nahezu alle Bereiche unseres Lebens. Wirtschaftlich bringt das dramatische Veränderungen, neue Möglichkeiten, aber auch gänzlich neue Wettbewerbssituationen. Gesellschaft und Politik werden verändert.

Warum ist dahingehend der Austausch mit der Bevölkerung so wichtig?

Die Digitalisierung ist ein großes Thema, und das nicht nur für Unter-



Mit der Digitalisierung kommen laut ZD.B-Gründungspräsidenten Manfred Broy nicht nur großes Potenzial, sondern auch Risiken auf jeden zu.

nehmen oder den Staat, sondern für die Zivilgesellschaft und damit für jeden von uns. Mit ihr kommen nicht nur großes Potenzial, sondern auch Risiken auf uns zu, über die man auf jeden Fall informiert

sein muss. Das betrifft auch neu aufgeworfene ethische Fragen, etwa in Zusammenhang mit der künstlichen Intelligenz, über die bisher zu wenig Austausch stattgefunden hat.

Darüber spricht Bayern.

BR24

Bayern können Sie jetzt downloaden.

Die Nachrichten-App mit Topstories, News und Live-Berichten für Bayern.

BR24 jetzt als App downloaden



Der Entwurf des neuen Münchner Hauptbahnhofs sieht u. a. eine siebenstöckige Empfangshalle und an der Westseite einen 70 Meter hohen Hochpunkt vor.

Aufholfaktor **Bahnhof**

München ist ein Jobmagnet mit allein 542 000 Ein- und Auspendlern werktäglich und explodierenden Wohnraumpreisen bis an die Grenze des S-Bahnnetzes. Bis etwa 2025 bekommt die Stadt einen neuen Hauptbahnhof. Damit entsteht, was sehr lange warten musste.

von Sylvie Konzack

Mit 450 000 Menschen am Tag ist er der am zweitstärksten frequentierte deutsche Bahnhof, er zählt nach New York City die meisten Gleise, avancierte 2015 zu einem Symbol der „Willkommenskultur“ – und ist doch seit Jahrzehnten mehr als erneuerungsbedürftig.

1960 war der heutige Münchner Hauptbahnhof als Neubau mit den begrenzten Mitteln der Nachkriegszeit entstanden und ohne ganzheitliches Konzept stetig erweitert und umgebaut worden. Bereits in den 1990er Jahren hatten die Deutsche Bahn und die Stadt München unter dem Projekt „München 21“ ein Konzept zur teilweisen Umwandlung in einen unterirdischen Durchgangsbahnhof entwickelt und wegen fehlender Wirtschaftlichkeit und Mittel zurückgestellt. Zwischen 2000 und 2008 stand hier die Flughafen-Transrapid-Strecke im Raum – auch aus Kostengründen abgesagt. Und schon 2006 hatte das Architekturbüro Auer Weber Assoziierte, das den neuen Hauptbahnhof realisieren wird, den Wettbewerb gewonnen und

viele Jahre den Entwurf weiterentwickelt. Es folgten Finanzierungsdebatten, die Prüfung eines Alternativentwurfs und schließlich 2015 bzw. 2017 das Go der Stadt. Derzeit geht es darum, in Planverfahren Baurecht zu erlangen und den parallelen Bau der zweiten Stammstrecke sicherzustellen.



Peter Hegerich von Hegerich Immobilien

Die Deutsche Bahn geht davon aus, dass der neue Hauptbahnhof etwa 2025 fertiggestellt sein wird – ca. 30 Jahre nach den ersten Plänen rund um „München 21“. Als ein neues architektonisches Wahrzeichen der Stadt wartet er dann mit einer neuen Empfangshalle und ihrer Glas-Metall-Fassade sowie den sieben oberirdischen Geschossen mit DB-Serviceeinrichtungen, Einzelhandel, Gastronomie, Tagungs-, Event- und Büroflächen auf. Unterhalb ist eine 40 Meter tiefe Zugangshalle zur Station der zweiten Stammstrecke geplant. Am westlichen Komplexende des Starnberger Flügelbahnhofs entsteht ein fast 70 Meter hoher Hochpunkt.

Areal im Aufwind

„Mit dem Neubau bietet sich die Möglichkeit, den Münchner Hauptbahnhof und sein Umfeld gesamtheitlich neu zu interpretieren und aufzuwerten“, hatte Moritz Auer, Geschäftsführer Auer Weber Assoziierte GmbH, zu dem Projekt erklärt. Umgestaltete Bahnhofsplätze, die sich endlich mit der Stadt



Vom Neubau verspricht sich die Stadt auch eine Aufwertung des teilweise schwierigen Bahnhofareals.

verbinden, werden ein Element sein. Seit Jahren folgen aber auch die umliegenden Akteure der Erneuerungseinladung – allen voran die Hotellerie mit dem neuen 25hours, mit der aktuellen Hochhaussanierung auf der Nordseite samt NH-Hotel oder mit dem 2007 eröffneten Luxushotel Rocco Forte The Charles Hotel etwas nördlicher. „Wir waren sozusagen die Erweiterung des Museumsviertels“, so der Hoteldirektor Frank Heller. „Das Charles und die Lenbachgärten waren die Grenze, und hinter dem Alten Botanischen Garten änderte sich das Bild mit dem etwas in die Jahre gekommenen Hauptbahnhof.“

Wir freuen uns sehr, dass in Zukunft auch hier ein architektonisch einzigartiges Areal entstehen wird, von dem alle profitieren werden.“ Die Lenbachgärten mit rund 150 Wohnungen gehörten in dieser Zeit und Lage zu den spannendsten Neuentwicklungen, das betont auch Peter Hegerich von Hegerich Immobilien. Dabei stehen sie zweifelsohne zugleich für den hochpreisigen Wohnungsmarkt. „Es gibt quasi keinen Leerstand, vor allem nicht im sehr verdichteten Bahnhofsbereich“, konstatiert er. „Wir sehen mit Sorge, wie stark das Wohnen bis an die Grenzen des S-Bahnnetzes zum Luxusgut ge-

worden ist. Auch weil die Politik zu wenig unternimmt.“

Auf das südliche, von einer hohen Gewerbedichte geprägte Bahnhofsviertel trifft dies mit Blick auf ein Drogen- und Kriminalitätsimage sehr bedingt zu. 60 Prozent der Münchner Hotelbetten befinden sich hier, viele Häuser bemühen sich seit Jahren um einen besseren Ruf des Viertels. Gerade sind auch rund 120 neue Wohnungen im „Correo Quartier München“ im früheren Postbank-Gebäude entstanden. Das Viertel sei in den letzten Jahren dennoch nicht besser geworden, schätzt Wolfgang M. Greiner, COO der Hotel-Investment und -Management-Plattform Munich Hotel Partners, ein, die unter anderem das Le Méridien München im Portfolio hat. „Auch wenn der Münchner Hauptbahnhof neu gebaut wird – die Szene in diesem Quartier wird man wahrscheinlich nicht über Nacht austauschen können. Dennoch begrüßen wir natürlich ausdrücklich diese Mega-Investition.“ MHP ist von der Startschuss-Wirkung für eine allgemeine Aufwertung des Areals überzeugt. „Hoffentlich lockt der neue Bahnhof auch neue, hochwertigere Gastronomie und Einzelhändler an, die eine Veränderung des Viertels zusätzlich positiv beeinflussen“, ergänzt Wolfgang M. Greiner. ■



WOHNEN AM

NOCK|HERBERG

MITTE

AUF GEHT'S INS WOHNGLÜCK

- + 1- BIS 5-ZIMMER-EIGENTUMSWOHNUNGEN
- + WOHNFLÄCHEN VON CA. 32 M² BIS CA. 161 M²
- + VIEL FREIRAUM DURCH LOGGIA, BALKON, DACHTERRASSE ODER DACHGARTEN

WWW.HAUSBAU.DE
+49 89 9238-605

EIN PROJEKT DER BAYERISCHEN HAUSBAU

Boom bei HAUS + GRUND MÜNCHEN

Größte Interessenvertretung im Bundesgebiet

In den letzten 10 Jahren konnte der Haus- und Grundbesitzerverein München die stärksten Mitgliederzuwächse in seiner 139-jährigen Geschichte verbuchen. In diesen zehn Jahren konnten fast so viele neue Mitglieder gewonnen werden wie in den davorliegenden 30 Jahren zusammen. Derzeit können wir pro Arbeitstag zehn bis zwölf neue Mitglieder begrüßen.

Damit stieg die Zahl der darüber organisierten Wohnungen und Geschäftsräume auf mehr als 420 000 Immobilien in München und Umgebung.

Für dieses Ergebnis wurde der Verein vom Bundesverband Haus & Grund Deutschland erneut, jetzt zum 11. Mal in Folge als erfolgreichste Interessenvertretung der Haus- und Wohnungseigentümer im Bundesgebiet ausgezeichnet.

Laufend erweiterte Dienstleistungen

Ein Grund für das Rekordergebnis im vergangenen Jahr war das wiederum erweiterte Beratungsangebot, mit dem wir auf die zahlreichen übrigen Verkomplizierungen durch Gesetzgebung und Rechtsprechung

reagiert haben, die es Eigentümern und Vermietern zunehmend erschweren, sich in dem inzwischen entstandenen „Dschungel“ aus Gesetzen, Verordnungen, Satzungen und mehreren hundert Urteilen jährlich zu rechtzufinden, so z.B. bei den mehrfachen Änderungen der Energieeinsparverordnung (EnEV), Rauchwarnmelderpflicht, Legionellenproblematik im Rahmen von Trinkwasseruntersuchungen, Umwandlungsverbot, Mietspiegel, Mietpreisbremse etc.

Mit unseren laufend erweiterten Dienstleistungen, z. B. dem Angebot, Mietverträge und Musterschreiben auch über das Internet zu beziehen, können wir immer breitere Schichten der Immobilieneigentümer von den Vorteilen einer Mitgliedschaft überzeugen. Waren es früher vorwiegend Eigentümer von klassischen Mietshäusern, die dem Verein nach und nach beigetreten sind – bei diesen beträgt die Organisationsquote inzwischen nahezu 100 Prozent –, werden Mitgliedschaften zunehmend begründet von Selbstnutzern, von Vermietern einzelner Eigentumswohnungen, von Hausverwaltungen, Wohnungsbaugesellschaften,

Versicherungen, Banken, Verbänden aus den verschiedensten Wirtschaftszweigen, aber auch von Kirchen und Gemeinden mit Wohnungsbestand im Münchner Umland.

Eigentumsfeindliche Politik

Ein weiterer Grund, der von neuen Mitgliedern für den Beitritt zu unserem Verband immer häufiger genannt wird, ist die zunehmend eigentumsfeindliche Politik – sowohl auf Bundes- als auch auf Landes- und kommunaler Ebene.

Haus- und Wohnungseigentümer sehen ihre Interessen von den politischen Parteien immer weniger vertreten. Eine häufige Gegenfrage unserer Mitglieder, wenn sie nach den Gründen für ihren Beitritt befragt werden: „Kennen Sie eine Partei, die sich noch für das Eigentum einsetzt?“ oder: „Kennen Sie einen Politiker, der so mutig ist, in der auf den Mieter fokussierten Medienlandschaft die Interessen von Eigentümern zu vertreten?“ „Ihr Verband ist die einzige Stelle, die sich noch um das Eigentum kümmert – deshalb kommen wir zu Ihnen – obwohl wir aktuell keine Dienstleistung benötigen.“ Falsch liegen die Mitglieder mit dieser Einschätzung der politischen Lage leider nicht:

- Beispiel – Bundesebene: Trotz mehrfacher Hinweise und Urteilen des Bundesverfassungsgerichts weigert sich der Gesetzgeber hartnäckig, die eklatante Ungleichbehandlung des privaten Eigentums gegenüber Betriebsvermögen bei der Erbschaft- und Schenkungssteuer zu korrigieren. Daher ist auch die Neuregelung des Erbschafts- und Schenkungssteuerrechts verfassungswidrig.
- Beispiel – Landesebene: Straßenausbaubeitragssatzung: Eine eklatante Ungerechtigkeit, wenn sich Anlieger auch an Durchgangs- und Hauptverkehrsstraßen mit einem hohen Prozentsatz (30 bis 50 Prozent) an den Sanierungskosten beteiligen sollen,



Das Team von HAUS + GRUND MÜNCHEN berät derzeit über 33 000 Mitglieder, über die mehr als 420 000 Immobilien organisiert sind.



Auszeichnung zum „Verein des Jahres“ (v. l.): Dr. Ulrike Kirchoff (Vorsitzende Haus & Grund Bayern), RA Rudolf Stürzer (Vorsitzender HAUS + GRUND MÜNCHEN) und Dr. Kai Warnecke, Präsident von Haus & Grund Deutschland

obwohl ihr Nutzeranteil praktisch gegen null geht. Oder ein Rentner mit kleinem Häuschen für die Straßensanierung vor seinem Haus einen fünfstelligen Betrag zahlen soll, der ihn in den Ruin treiben würde. Trotzdem hat es erst eines Volksbegehrens einer kleinen Partei bedurft, bevor sich die große Regierungspartei endlich bewegt hat – wohl auch nur im Hinblick auf bevorstehende Landtagswahlen.

▪ Mietpreisbremseverordnung: Obwohl jeder durchschnittlich begabte Jurist erkennen konnte, dass die Bayerische Mietpreisbremseverordnung, die – völlig überzogen – in 138 Kommunen gelten sollte, an massiven Formfehlern, u.a. einer Missachtung von bundesrechtlichen Vorgaben leidet, bedurfte es mehrerer Gerichtsverfahren, um diese unwirksame Verordnung „einzubremsen“.

▪ Beispiel – Kommunalebene: Jeder, der den Münchner Wohnungsmarkt kennt, weiß, dass der Münchner Mietspiegel nicht stimmt. Konkrete Hinweise auf Manipula-

tionen insbes. bei der Datenerhebung gibt es zahlreich. Trotzdem wagt es kein Politiker, Mietspiegel kritisch zu hinterfragen. Man stelle sich den umgekehrten Fall vor: In den Mietspiegel wären bewusst zu viele teure Mieten eingeschleust worden. Die Reaktionen von Politikern und Medien wären in diesem Fall wohl „etwas anders“.

Alles Dinge, die rechtsstaatlich in höchstem Maße bedenklich sind. Für unser Haus aber eine unbezahlbare Werbung – praktisch ein Geschäftsmodell par excellence.

Neue Mieter-Bonitätsprüfung

Neben der schriftlichen Selbstauskunft, die Mietinteressenten üblicherweise abverlangt wird, können sich unsere Mitglieder eine zusätzliche Sicherheit durch die Online-Bonitätsprüfung verschaffen, die wir unseren Mitgliedern in Kooperation mit der Wirtschaftsauskunftei Bürgel, exklusiv für 10,- Euro pro Anfrage, anbieten. Durch Abfrage am eigenen PC erhalten unsere Mitglieder

bereits nach wenigen Minuten – auch abends und am Wochenende – Informationen über die Bonität des Mietinteressenten, u. a. über sog. Negativmerkmale aus öffentlichen Schuldnerverzeichnissen und Veröffentlichungen im Bundesanzeiger, z. B. über die Abgabe einer eidesstattlichen Versicherung, dem Bestehen eines Haftbefehls zur Erzwingung einer eidesstattlichen Versicherung; ferner Informationen über laufende und abgeschlossene Inkassovorgänge, z. B. Vollstreckungsbescheide, Zwangsvollstreckungsverfahren, erfolglose Vollstreckungsversuche von anderen Gläubigern sowie Daten zu (Verbraucher-)Insolvenzverfahren.

40 000 Beratungen jährlich

Nach mehrfacher Erweiterung unserer Rechtsabteilung beraten wir unsere Mitglieder inzwischen durch 22 Rechts- und Fachanwälte, Steuerberater und Architekten nicht nur in Fragen des Miet- und Wohnungseigentumsrechts, sondern auch im Bereich des Steuerrechts, des Baurechts und bei der Modernisierung von Wohn- und Geschäftsräumen. Mit unserer Energieberatung informieren wir die Mitglieder über Möglichkeiten von Energiesparmaßnahmen an ihren Anwesen. Die Zahl der Beratungen liegt inzwischen bei über 40 000 jährlich. 95 Prozent aller Streitfälle können von der Rechtsabteilung außergerichtlich erledigt werden.

Ein großes Seminarangebot, zahlreiche Mitgliederinformationen und Fachbücher zu all diesen Themen runden das Beratungsangebot ab.

Internet-Service

Auch außerhalb der Geschäftszeiten sowie an Sonn- und Feiertagen haben unsere Mitglieder über das Internet Zugriff auf sämtliche Mietverträge für Wohnraum, Geschäftsraum und Garage sowie auf alle Musterschreiben, z. B. für Betriebskostenabrechnungen, Mieterhöhungen, Modernisierungsmittelungen, Mieterselbstauskunft und Kündigungen. Auch die Bonitätsprüfung von Mietinteressenten kann rund um die Uhr durchgeführt werden.

Mitgliederbeiträge seit 16 Jahren unverändert

Trotz der ständig erweiterten Dienstleistungen ist der Mitgliederbeitrag seit 16 Jahren unverändert und liegt – in Abhängigkeit von den Mieteinnahmen – zwischen 60,- Euro und 150,- Euro jährlich. Dies ist die längste Periode unveränderter Mitgliederbeiträge seit dem Jahre 1945. Vergleichbare Beispiele im Dienstleistungssektor gibt es sicher nur wenige.

www.haus-und-grund-muenchen.de

Zuwachs Mitglieder per 01.01.2018			
01 München	Bayern	1.102	32.362
02 Stuttgart	Württemberg	279	20.728
03 Heilbronn	Württemberg	275	5.702
04 Frankfurt (Main)	Hessen	270	9.838
05 Düsseldorf	Rheinland	256	16.547
06 Flensburg	Schleswig-Holstein	223	2.356
07 Niederberg	Rheinland	194	1.552
08 Heidelberg	Baden	185	5.206
09 Augsburg	Bayern	169	6.343
10 Koblenz	Rheinland-Pfalz	146	4.200

40.000
Kostenfreie Rechtsberatungen jährlich

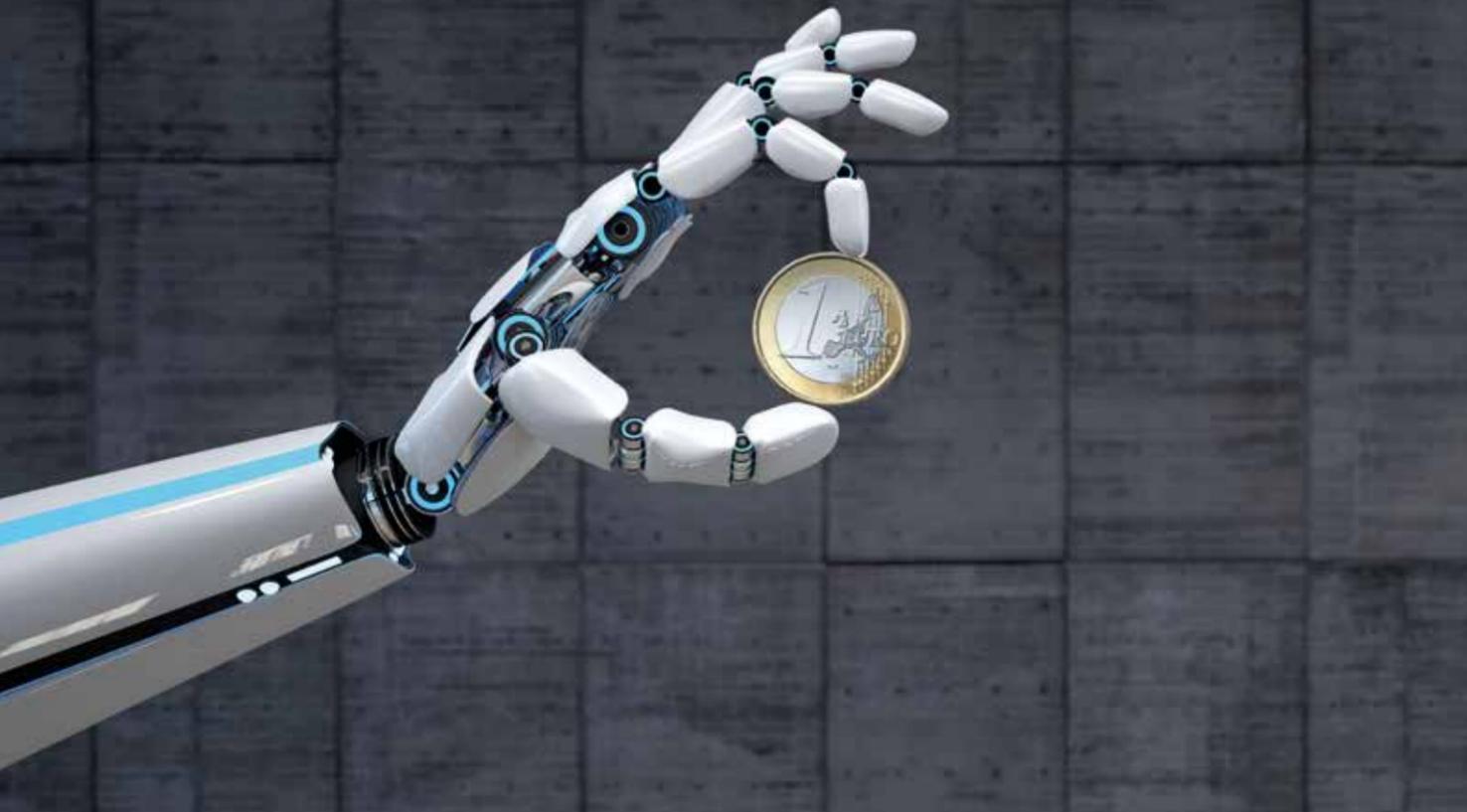
22
Spezialisierte Anwälte und Steuerberater

33.000
Mitglieder in München und Umgebung

11
Neue Mitglieder pro Werktag im Durchschnitt

420.000
Wohnungen und Geschäftsräume

39.000.000
Datenbankeinträge für Mieter-Bonitätscheck



Die Umsetzung der digitalen Transformation ist für Steuerkanzleien mit viel Arbeits- und Zeitaufwand verbunden – aber auch zwingend notwendig.

Steuerkanzleien auf dem Digitalisierungs-Zug

Die Digitalisierung verändert Lebensbereiche, bringt Zeitersparnis und Vereinfachungen bei täglichen Prozessen – und sie macht auch vorm Thema Steuern nicht Halt. Der Landesverband der steuerberatenden und wirtschaftsprüfenden Berufe in Bayern e.V. agiert als Triebfeder, um Kanzleien auf den digitalen Weg zu bringen.

von Stefanie Konrad

Die fortschreitende Digitalisierung durchdringt mittlerweile sämtliche Lebensbereiche und sorgt zudem branchenübergreifend für massive Umwälzungen. Nun wollen vermehrt auch die Steuerberater auf diesen Zug aufspringen, um den Anschluss nicht zu verlieren. Dafür müsse sich die Steuerberatungsbranche laut Landesverband der steuerberatenden und wirtschaftsprüfenden Berufe in Bayern (LSWB) an die moderne Arbeitswelt und insbesondere an die Digitalisierungswelle anpassen. Viele Prozesse des menschlichen Lebens wurden in den letzten Jahren in die Online-Welt verlagert – alles wird schneller,

automatisierter und der Faktor Zeit wird immer kostbarer. Die Zukunft der Steuerberatung liegt für Martina Högel-Stöckle, Mitglied im LSBW-Vorstand und Vorsitzende des IT-Ausschusses, klar auf der Hand: „Wer sich den Herausforderungen der Digitalisierung nicht bald stellt, wird langsam untergehen. Nicht digitalisierte Kanzleien werden weder Nachfolger noch Mitarbeiter finden und sind somit automatisch vom Aussterben bedroht.“

Überzeugungsarbeit erforderlich

Die Umsetzung der digitalen Transformation ist für Kanzleien mit einer Menge Arbeits- und Zeitaufwand verbunden. In diesem Um-

stellungsprozess müssen auch die Mandanten auf die Digitalisierung vorbereitet und von dieser überzeugt werden: „Die ersten zwei bis drei Monate werden etwas mehr Zeit in Anspruch nehmen, da die Mandanten bisher keine Erfahrung damit haben. Danach werden sie jedoch sicherlich nie mehr darüber nachdenken, zur Belegbuchhaltung zurückzukehren“, ist sich Martina Högel-Stöckle sicher.

Im Vorfeld sei es aber wichtig, dass die eigenen Mitarbeiter vom digitalen Umstieg überzeugt werden und letztlich auch voll dahinterstehen: „Ein nicht überzeugter Angestellter wird niemals einen Mandanten

von der Digitalisierung begeistern können“, erläutert Högel-Stöckle. „Das Wichtigste bei dieser Veränderung ist, die Mitarbeiter von Anfang an mit ins Boot zu holen. Denn viele befürchten, die Digitalisierung könnte eine Wegrationalisierung des Arbeitsplatzes bedeuten – das trifft vor allem bei älteren Mitarbeitern zu, die dem Ganzen mit entsprechender Skepsis begegnen“, so Högel-Stöckle weiter. Um dem entgegenzuwirken, bietet der LSBW Schulungen und Informationsveranstaltungen an.

Weniger Papier, mehr Zeit

Die Vorteile einer Umstellung machen die vorangegangenen Mühen aber wieder wett. Als größter Pluspunkt ist die Verbesserung der Belegablage sowie der freien Arbeitszeit- und Arbeitsplatzeinteilung zu sehen: Digitalisierte Buchhaltungsbelege kann man immer und überall aufrufen und verbuchen. Druck- und Versandkosten werden zusätzlich eingespart, da sie nicht mehr an die Mandanten versandt werden müssen. Ein Mandant kann nun jederzeit auf die Auswertungen zugreifen und die hinterlegten Belege aufrufen.

Da vieles digital erledigt werden kann, verkürzt sich der gesamte Vorgang der Steuererklärung. Das bringt dem Mandanten eine Vereinfachung und allgemeine Zeitersparnis. Zum einen kann er selbst die digitale Aus-

wertung an die Banken und Institutionen weiterleiten und zum anderen behält er die Belege im Haus und muss sie nicht mehr in eine Kanzlei zur Verarbeitung bringen. Dank



Martina Högel-Stöckle, LSBW-Vorstandsmitglied

„Wer sich den Herausforderungen der Digitalisierung nicht bald stellt, wird langsam untergehen.“

der automatisierten Arbeitsschritte bleibt dem Steuerberater in Zukunft auch wieder mehr Zeit für die betriebswirtschaftliche Beratung von Mandanten.

Die nächste Generation

Die Anpassung der Steuerberatung an eine moderne Arbeitswelt ist mit der Digitalisierung der Kanzleien aber noch nicht abgeschlossen. Im Online-Zeitalter versuchen immer häufiger unterschiedlichste Plattformen und Portale, Kanzleien zu ersetzen und potenzielle Mandanten zu übernehmen. Einzelne Kanzleien stehen dieser

Entwicklung meist machtlos gegenüber. Einen Lösungsansatz dafür hält nun die Genossenschaft DATEV, ein Softwarehaus und IT-Dienstleister für Steuerberater, Wirtschaftsprüfer, Rechtsanwälte und Unternehmen, bereit: Über einen Zusammenschluss in der DATEV können Steuerkanzleien die Entwicklung eines eigenen Online-Portals frühzeitig mitgestalten. Im Juni dieses Jahres wurde dafür die Satzung der Genossenschaft geändert. Diese Modifizierung ermöglicht den Geschäftsbetrieb auch mit Nicht-Mitgliedern.

„Durch das sogenannte Steuerbürgerszenario der nicht beratenen Privatpersonen können nun über eine Plattform einfache Leistungen zur Steuerdeklaration angeboten und so der Kontakt zum steuerlichen Berater angebahnt werden. Diese Änderung war notwendig, da bereits andere Plattformen Steuererklärungen anbieten und somit die Qualität der in den letzten Jahrzehnten mühsam aufgebauten Steuerehrlichkeit erheblich nachlassen würde“, erklärt Martina Högel-Stöckle. Seit August 2018 können Mitglieder der Genossenschaft DATEV Kanzleiprofile auf dieser Plattform anlegen. Das sei ein wichtiger Schritt in die Zukunft, erörtert Högel-Stöckle: „Ohne derartige Plattformen werden wir keine jungen Leute mehr für unseren Beruf gewinnen können.“

WENN MAN ALS WERKZEUG NUR EINEN HAMMER HAT, SIEHT JEDES PROBLEM WIE EIN NAGEL AUS.

(ABRAHAM MASLOW)



Wir haben für Sie den Werkzeugkasten für die digitale Transformation im Finanzbereich Ihres Unternehmens. Dabei ist Digitalisierung für uns mehr als nur das Angebot von cleveren Lösungen für die digitale Steuerberatung und Buchhaltung. Wir unterstützen Sie gerne durch innovative Lösungen bei Standardisierung, Verschlinkung und Automatisierung Ihrer Finanzprozesse.

Unsere speziell geschulten Mitarbeiter an unseren Standorten in Bernau am Chiemsee und München freuen sich darauf, Sie bestmöglich zu beraten.



Wir bilden aus

stb@slbw-kanzlei.de · www.slbw-kanzlei.de

Neue Chancen für Kanzleien

Karl Bergbauer, Steuerberater, vereidigter Buchprüfer und Vorsitzender im Ausschuss für Betriebswirtschaft des LSBW, im Gespräch über die betriebswirtschaftliche Beratung und die daraus resultierenden Möglichkeiten für Kanzleien.

Das Interview führte Stefanie Konrad

STARKES LAND: Herr Bergbauer, was versteht man unter der betriebswirtschaftlichen Beratung? Ist sie ein neues Geschäftsfeld der Steuerberatung?

KARL BERGBAUER: Darunter verstehe ich, unsere Mandanten aktiv und vorausschauend beratend zu begleiten, ein neues Geschäftsfeld ist sie aber nur bedingt. Steuerberater hätten schon immer ihre Mandanten betriebswirtschaftlich beraten dürfen und können. Bisher haben dies einerseits Mandanten nicht gefordert und andererseits haben sich viele Kollegen an dieses Aufgabenfeld nicht herangewagt. Im Rahmen der fortschreitenden Rationalisierung ist sie mit Sicherheit für viele Steuerkanzleien ein neues Geschäftsfeld.

Ergeben sich daraus spezielle Chancen für den mittelständischen Mandanten?

Die Chancen und die großen Vorteile liegen darin, dass der Steuerberater sich einerseits bei den kaufmännischen und verwaltungstechnischen Tätigkeitsbereichen – oder in der ‚digitalisierten Sprache‘ – bei den administrativen Prozessen durch Rationalisierung immer mehr einbringen kann. Andererseits kann der Steuerberater den mittelständischen Unternehmer durch entsprechende Beratung und Betreuung in der Führung seines Betriebes unterstützen. Dazu brauchen Steuerberater natürlich auch Plattformen und gute Softwareprogramme, die z. B. die Abläufe im Handwerksbetrieb im Bereich Rechnungswesen und im Lohnbereich vom Auftrag bis zur Abrechnung, in einem logischen, aufeinander abgestimmten und durchgängigen Prozess, automatisch abwickeln.



Karl Bergbauer ist Steuerberater, vereidigter Buchprüfer und Vorsitzender im Ausschuss für Betriebswirtschaft des LSBW.

Welche Vorteile bringt die betriebswirtschaftliche Beratung für Kanzleien?

Richtig ein- und umgesetzt bringt sie durchaus einige Vorteile mit sich. Voraussetzung dafür ist natürlich eine entsprechende Kompetenz in den betriebswirtschaftlichen Fragestellungen, z. B. Gründungsberatung, Investitionsberatung

„ Die betriebswirtschaftliche Beratung ist für viele Steuerkanzleien ein neues Geschäftsfeld.

Karl Bergbauer, Steuerberater

oder Finanzierungsberatung. Darüber hinaus bekommt der Mandant diese Leistungen auch nicht zum Nulltarif, sodass sich die Ertragszahlen nach einer bestimmten Einarbeitungszeit erhöhen müssten. Je nach Größe der Steuerkanzlei brauchen

wir die Sachkompetenz nicht nur bei den Steuerberatern, sondern auch bei den Mitarbeitern. Dafür gibt es künftig eine zusätzliche Qualifizierungsmöglichkeit für Steuerfachangestellte zum ‚Fachassistenten für Rechnungswesen und Controlling‘.

Hat die Digitalisierung Auswirkungen auf die betriebswirtschaftliche Beratung?

Ja, selbstverständlich. Betriebswirtschaftliche Beratung war bisher durchaus möglich, in vielen Teilbereichen mangels Schnelligkeit aber nur in eingeschränkter oder aufwändigeren Prozessabläufen. Durch die Digitalisierung erhoffe ich mir, dass die fehlenden Glieder der Kette bald sinnvoll angepasst und eingefügt sowie in der Folge auch kontinuierlich zum Wohle der Marktteilnehmer gepflegt und verbessert werden. Dann können wir uns, Steuerberater und Mandant, gemeinsam u. a. um die strategische Ausrichtung in den Märkten von morgen kümmern. Wir Steuerberater müssen die Herausforderungen der Mandanten verstehen und sie bei der Lösung ihrer täglichen Probleme unterstützen. ■

Wir haben den Dreh raus!



Ihre Steuerberater und Wirtschaftsprüfer in Bayern



Kloster Irsee

Tagungs-, Bildungs- und Kulturzentrum des Bezirks Schwaben



TAGEN MIT STIL



Barockes Ambiente, konzentrierte Ruhe, einzigartige Atmosphäre. In Kloster Irsee, dem vielfach ausgezeichneten Konferenzhotel im schwäbischen Allgäu, finden Sie den glanzvollen Rahmen für internationale Begegnungen, anspruchsvolle Tagungen und unvergessliche Feste. 15 individuell ausgestattete, teils historische Konferenzräume und 83 komfortable Gästezimmer stehen zur Verfügung. Für seine hochkarätigen Kunst- und Kulturveranstaltungen ist Kloster Irsee weit über Bayern hinaus bekannt.

www.kloster-irsee.de



Eine eigene Event-Welt für sich bis zu zehn Meter unter der Erde - der Neuraum in München.

Neuraum für Freiraum

Mit bis zu 2400 Menschen unter der Erde feiern, während darüber die Busse am Tage ein- und ausfahren? Das Neuraum ist seit fast zehn Jahren eine der ungewöhnlichsten Locations Münchens.

von Sylvie Konzack

Ob die Vorstandssitzung oder das Mitarbeiterevent, die Dreharbeiten oder die Produktpräsentation, der Gottesdienst oder die Weihnachtsfeier. Nahezu nichts hat bisher nicht im Neuraum stattgefunden und lockt dabei die Münchner und die Gäste der Stadt gleichermaßen in den 2009 eröffneten neuen Zentralen Omnibusbahnhof München (ZOB). Das preisgekrönte futuristische Gebäude von den Architekten Auer Weber an der Hackerbrücke in München befindet sich fünf Laufminuten vom Hauptbahnhof und der Münchner Innenstadt entfernt.

Bis teilweise zehn Meter unter der Erde entwickelte der Architekt Martin Cotter hier auf insgesamt rund 1200 Quadratmetern und mehreren Ebenen das Neuraum-Konzept aus vier unterschiedlichen Räumen - von dem Café-Keksdose für 80 Personen samt Außenbereich über den Salon für 400 und die Galerie für 800 Personen bis zum Club mit einer Raumhöhe von sieben Metern für insgesamt 1200 Personen. Auf spannende Weise sind alle Räume über Treppen und Verbindungsgänge barrierefrei miteinander verbunden und können so Platz für eine Veranstaltung mit bis zu 2400 Personen bieten.

Tanzen unter der Erde

Daniel Hildmann von Hildmann Möller Wilke, die auch das Pacha München und das Harry Klein zu ihren Projekten zählen, verantwortete den Innenausbau des Neuraum - unter anderem mit Bühnen, die live so beispiel- und abbaubar sind, dass sie eine komplette Raumveränderung möglich machen. Hinzu kommen insgesamt neun teilweise bewegliche Bars. 50 bis 90 Prozent des Clubs lassen sich als Tanzfläche nutzen und sind zugleich auch als Show-Rooms und Demoflächen beliebig gestaltbar. Während am Wochenende der Clubbetrieb mit hochkarätigen DJs die Münchner Partygäste unter die Erde des ZOB lockt, sind die einzelnen Räume von Sonntag bis Donnerstag individuell für Events von Firmen oder Privatpersonen buchbar. Das Neuraum-Team übernimmt dabei auf Wunsch die Organisation des Events.

Diese reicht als Service der Craft AG von der Bereitstellung von Service-Personal, Security, Catering, Equipment und diversen Event-Tools über die Hotel- und Künstlervermittlung bis hin zum Shuttleservice. Im nächsten Jahr blickt die multifunktionale Eventlocation für Veranstaltungen jeder Art bereits auf ihr zehnjähriges Bestehen, ohne an Besonderheit verloren zu haben. ■



Lässig und nachhaltig Tagen in den Bergen

Die 8 neuen und trendigen Tagungshotels in den Alpen sind klimaneutrale Passivhaus-Hotels und damit die perfekte Location für Ihre nächste Firmenveranstaltung.

Green Meeting

- ▶ Übernachtung im modernen Design-Zimmer
- ▶ vitales Frühstücksbuffet
- ▶ heller Tagungsraum inkl. Technik
- ▶ Lunchbuffet und Kaffeepause

ab €98,- pro Person

Jetzt Tagung mit Bergblick buchen!

explorer-hotels.com/tagung
Tel +49 (0)8322 / 940 79 444

explorer
HOTELS

Explorer Hotels Entwicklungs GmbH
GF: K. Leveringhaus, An der Breitach 3, 87538 Fischen



ANZEIGE

Top-Tagungshotels und Locations

Neue Ideen gesucht? Bayerns Tagungshotels bieten nicht nur Raum, sondern auch zahlreiche kreative Anregungen.

Begeistern



Das zertifizierte Tagungshotel besticht nicht nur durch seine einzigartige Lage am Badersee mit Blick auf die Zugspitze, sondern begeistert Tagungsplaner und -gäste durch seine vielfältigen Möglichkeiten. Ob Kreativworkshops in den neuen „Wald“-Tagungsräumen oder in einer original Zugspitzgondel, Vorstandsmeeing im neuen Coworking-Office, Tagen unter freiem Himmel, moderne Veranstaltungsformate oder Standard-Tagungsset-ups – so viel Vielfalt finden Sie nur in einem Hotel – dem Hotel am Badersee. ■

www.hotellambadersee.de

Tagen im Altmühltal



Kreativ gestalten mit Aussicht – das können Sie jetzt im ABG Tagungszentrum in Beilngries, 38 Kilometer von Ingolstadt entfernt. Zwei neue Kreativräume bieten Raum für Inspiration und neue Ideen. Zusätzlich bietet das 250 Zimmer umfassende Hotel mit seinen 20 Tagungs- und 28 Gruppenräumen bis 170 Personen optimale Rahmenbedingungen für moderne Veranstaltungsformate sowie die Möglichkeit, Gruppenarbeiten bei schönem Wetter nach draußen zu verlegen. ■

www.abg-tagungszentrum.de

Kongresshaus mit Flair



Funktionalität, Ambiente und Know-how: Damit überzeugt das Kongresshaus Rosen Garten im nordbayerischen Coburg. Seit mehr als 30 Jahren beweist das kleine und feine Haus, dass man auch außerhalb der Ballungsräume komfortabel tagen kann. Für gute Arbeitsbedingungen sorgen Tageslicht und modernste Technik. Die Mischung aus Funktionalität, Flexibilität und Know-how und die reizvolle Lage im Herzen der ehemaligen Residenzstadt führt die Kunden immer wieder nach Coburg. ■

www.coburg-kongress.de

ANZEIGE

Hotel Oberstdorf *****

Im 1. Feelgood-Hotel des Allgäus wird Tagen neu definiert – durch genug Freiraum, kreative Pausen und Leichtigkeit.

Auszeit ... Teamzeit ... Kreativzeit!

Das 4-Sterne-Superior-Hotel Oberstdorf im Allgäu ist dafür genau die richtige Wahl. Hier wirken die herrlichen Berge vor der Tür als Multiplikator für gute Ideen. Auch die vier Tagungsräume für bis zu 150 Personen mit natürlichem Tageslicht, modernster Tagungstechnik und variabler Bestuhlung tragen zu Ihrem Tagungserfolg bei. Für die Stärkung zwischendurch sorgen kreative Kaffeepausen, bei welchen Sie nicht nur darüber entscheiden, was wir Ihnen servieren, sondern auch, wo. Wählen Sie aus diversen kleinen Schmankerln und genießen Sie diese auf der Panorama-Terrasse, im Wintergarten am Brotbackofen oder am hoteleigenen Natur-Badesee.

Feelgood - Workgood

Neben einer Übernachtung in einem der 108 Zimmer, vier Tagungsräumen mit mo-



Einzigartig tagen im Hotel Oberstdorf mit Blick auf die Allgäuer Alpen

derner Tagungstechnik, der Kaminbar sowie der neuen, 1500 Quadratmeter großen Alpen Wellnesswelt stehen auch verschiedenste Team-Events im Fokus. Das Team des Hotels sorgt für eine kostenlose und professionelle Organisation Ihres Rahmenprogramms. ■

www.hotel-oberstdorf.de/tagung

Hotel Oberstdorf, Oberstdorfer Hotel Besitz und Betriebs GmbH & Co.KG, GF: Sebastian Reisigl, Reute 20, D-87561 Oberstdorf
Tel. +49/8322/94077333, sales@hotel-oberstdorf.de



Ihre Winter-Tagung in den Alpen:

- Übernachtung inkl. Frühstücksbuffet
 - heller Tagungsraum inkl. Equipment und gratis WLAN
 - Tagungsverpflegung mit Allgäu Tapas-Buffer & kreativ-genussvoller Kaffeepause
- Highlight: Uriger Alp-Abend auf der eigenen Alpe Oberstdorf
2 Tage/1 Übernachtung ab 159,- Euro p. P.

Dieses Thermalwasser ist Gold wert

Nach einer Tour durch die unberührte Natur des Bayerischen Walds bieten sich zahlreiche Wellnesshotels und einzigartige Thermen für entspannte Auszeiten an.

von Thomas Bloch



Der beheizte Außenpool des Mooshofs in Bodenmais verspricht im Winter ein grandioses Baderlebnis.

Bereits die urige Ausstattung im Hotel Zum Bräu signalisiert Wohlfühlatmosphäre. Das Hotel in Kollnburg versteht sich als Ort der Begegnung. Zu dessen Wellnessbereich gehört eine lichtdurchflutete Poollandschaft mit herrlichem Blick auf den Bio-Naturteich. Eine ebenso großartige Aussicht gewährt der ganzjährig beheizte Sky-Infinity-Außenpool. Die Saunawelt wartet unter anderem mit einer bayerischen Schwitzstube, einem römischen Schwitzbad, einem Dampfbad und einer Panoramasauna auf, in der Kräuter aus dem eigenen Garten aufgegossen werden.

Bayerischer Innovationspreis

Der vielfältige Wellnessbereich des Hotels Angerhof in Sankt Englmar wurde gar mit dem Bayerischen Innovationspreis im Tourismus ausgezeichnet. Zu dessen Attraktionen zählen der solarbeheizte Bio-Schwimmteich, eine Eukalyptusdampfgrotte und ein Farblicht-Aromaraum. An einem verschneiten Wintertag lockt ein Bad im Sole-Außenbecken.

Gerade in der kalten Jahreszeit ist auch im Mooshof in Bodenmais der beheizte Außenpool beliebt. Ein neues Highlight des Hotels ist die Private-Spa-Suite, die ganz auf die Bedürfnisse von Paaren abgestimmt ist. Zur Verfügung stehen ein eigenes Dampfbad und ein duftendes Sprudelbad im Doppel-Whirlpool. Zum Nachruhen im Kuschebett verwöhnt der Mooshof seine Gäste mit Prosecco und frischen Früchten.

Als wahres Thermenparadies mitten im Herzen Bayerns gilt Bad Füssing. Die

Geschichte des Heilbades begann 1939, als hier nach Erdöl gebohrt wurde. Doch statt des erhofften Schwarzen Goldes schoss mit vielen Mineralien angereichertes, schwefelhaltiges Thermalwasser aus dem Boden. Bis heute spricht man vom Füssinger Gold, das unter anderem in der Therme Eins sprudelt. Charakteristisch für das Haus ist das Schwammerl, ein Springbrunnen, der auch das Wappen der Stadt ziert. Der riesige Wasserspender steht im zentralen Rundbecken mit Sprudeln und der Massagestraße. Im Winter sind der Heißwasserpool (42 Grad) und die Anwendungen im Saunahof sehr gefragt. Einzigartig in Europa ist die Kartoffelsauna der Therme, die einem historischen Kartoffelkeller nachempfunden ist. Ebenso viel Spaß bereitet den Gästen die frische Meeresbrise, die im Salzkammerl weht.

Zahlreiche Anwendungen in über 30 Thermalbecken warten auf die Besucher der Rottal Therme in Bad Birnbach. Ein Highlight ist die Dampfsauna, in der Sommergewitter inklusive Donnerrollen, Blitzen und Regenprasseln zu erleben sind. Als einziges Bad in Bayern wartet die Limes-Therme in Bad Gögging mit allen für die Therapie und Gesundheitsvorsorge wichtigen Naturvorkommen Mineral-Thermalwasser, Naturmoor und Schwefelquellen auf. Eine der vielen Attraktionen ist die Römer-Sauna in einem Nachbau eines römischen Turmes mit Badehaus. Schwitzen wie in der Antike ist in der imposanten Arena-Sauna, der Medusa-Grotte, der Turm-Sauna und der Trajan-Grotte möglich. ■

ANZEIGE

Kraft schöpfen in Prien am Chiemsee

Magische Momente zwischen silber glitzerndem See und schneebedeckten Gipfeln erwarten die Gäste im Genussort 2018.

Mitten einer faszinierenden Landschaft liegt der Ort Prien – umgeben von Plätzen, bei denen man durch innere Ruhe Kraft und Energie gewinnt. Der Hafen Prien/Stock ist Ausgangspunkt für einen Ausflug zu den Chiemseeinseln. Auf den Dampfern der Chiemsee-Schiffahrt eröffnet sich den Passagieren ein unbegrenzter Blick. Verträumt und wie verwunschen liegt mitten im See die Fraueninsel, die zu den ältesten Künstlerkolonien Deutschlands zählt. Auf



Ausgangspunkt für Winterabenteuer: der Chiemsee

der Herreninsel, jenseits des Prunkschlusses des bayerischen Märchenkönigs, hat sich die Inselstille der schönen Wälder erhalten. Man wird immer wieder mit Weit-, Aus- und Durchblicken beschenkt, bei denen der Alltag in weite Ferne verschwindet.

Der Winter ist eine wunderbare Zeit, den Zauber der unmittelbaren Region rund um Prien am Chiemsee zu erkunden. Im Eichental, am westlichen Ortsrand von Prien ist der Weg das Ziel. Die wohltuende Wirkung einer Wanderung durch das Eichental lässt sich schon allein durch das Plätschern und Gurgeln der Prien begründen. Einen imposanten Ausblick verspricht eine Tour auf den Herrberg zwischen Ortskern und Prien/Stock. Auf einem schmalen, leicht ansteigenden Weg gelangt der Wanderer in nur wenigen Minuten zu der malerischen Anhöhe. Oben angekommen, eröffnet sich ein Bild, das die Weite des Chiemsees mit der Nähe der mächtig aufsteigenden Alpenwelt vereint. ■

www.tourismus.prien.de

Erholung mit **der Kraft der Natur**

Die Marke WellVital® sorgt für Auszeiten in Bayern mit besonderen Wohlfühlangeboten.



Regionale Gastlichkeit, Komfort und Natur werden in der Marke WellVital® vereint.

Duftende Bergwiesen, kristallklare Seen, wilde Flüsse, Moore von karger Schönheit, urwüchsige Wälder und liebliche Weinberge: Schon mit seiner Landschaft zeigt sich das Bundesland Bayern als Wellness-Faktor. Im Einklang mit den Besonderheiten ihrer Heimat schaffen innovative Häuser in der Marke WellVital® dazu individuelle Auszeitangebote. Ob Bewegung, Entspannung oder Schönheit, die Kombination von individuellen Konzepten für Wellness und Beauty wird stets mit der besonderen Auffassung von Gast-

lichkeit und Lebensart vereint. So verfolgt die Qualitätsmarke WellVital® nicht nur hohe Ansprüche im Bereich Wellness, sondern schreibt auch regionale Verbundenheit und wertschätzenden Umgang mit den Menschen und mit der Natur fest. Im Fokus steht Lebensfreude zu tanken und neue Kondition aufzubauen. Geschulte Mitarbeiter, anspruchsvolles Ambiente, exklusiver Service und hochwertige Vitalküchen versprechen ganzheitliches Wohlbefinden und tiefe Entspannung für die Gäste. Die regelmäßige TÜV-Prüfung der Betrie-

Pflege aus dem Moor

Wellnessurlaub in Bayern setzt auf die regenerierenden und entspannenden Kräfte der heimischen Natur. Etwa das Bergkiefern-Hochmoor rund um die Kurorte Bad Kohlgrub und Bad Bayerstein, wo die Seifenmanufaktur Wurm duftende Kunstwerke aus dem heilenden Moor der Ammergauer Alpen produziert. Für die kleinen pflegenden Seifen mahlen die Seifenmacher Moorbriketts fein und setzen die Stoffe gemeinsam mit ätherischen Ölen dem Seifenleim aus pflanzlichen Fetten und Ölen zu. Natürliches Glycerin und eine Überfettung von sieben Prozent sorgen dafür, dass sich die Haut nach dem Waschen wie eingecremt anfühlt.

be garantiert Spa- und Wellnessoasen, die keine Wünsche offenlassen. Dabei verwöhnen die WellVital®-Partner ihre Gäste mit den Schätzen aus der bayerischen Natur. Wer sich ein paar Tage entspannen und alle Viere von sich strecken möchte, der ist bei den WellVital-Partnern immer an der richtigen Adresse.

www.bayern.by/wellvital



Relais & Châteaux Landromantik Hotel Oswald ★★★★★

Gourmet und Spa im Bayerischen Wald

Das Landromantik Hotel Oswald zählt zu den „Leading Spa Resorts“, eine Vereinigung exklusiver Wellnesshotels Europas. Es erwarten Sie ein traumhafter Spa-Bereich mit Indoor-, Outdoor- und Sky-Hot-pools, verschiedenen Saunen, Relaxzonen und Poolbar. Die romantischen Zimmer und Suiten sorgen für Wohlgefühl von Anfang an. Die ausgezeichnete Küche des Landromantik Hotels Oswald umschmeichelt

mit lokal inspirierten Gaumenfreuden aus besten Produkten, unter anderem aus der hauseigenen Landgusto-Metzgerei. Oswalds Gourmetstube wartet mit einem Michelin-Stern und vier Bertelsmann-Hauben auf Sie und bietet klassische Kompositionen, innovativ interpretiert – Qualität auf höchstem Niveau. Nicht ohne Grund Gewinner des TripAdvisor Travellers' Choice Award.



Besondere Spa-Erlebnisse garantieren die Pools.



Vier-Sterne-Superior-Standard erwartet die Gäste.



Sterne- und haubendekoriert: die Küche im Hotel

Landromantik-Traumtage

Anreise Sonntag oder Montag. Nicht buchbar an Brücken- und Feiertagen!

5 Übernachtungen bleiben, 4 bezahlen. Frühstück, Mittagssnack, 5 x 6-Gänge-Menü im Rahmen der Verwöhnspension, Wellness im Landromantik-Spa, donnerstags Spa-Nacht bis 23 Uhr und 1 x Aromateilkörpermassage (25 Minuten)
ab 596,- Euro pro Person

www.hotel-oswald.de

Landromantik Wellnesshotel Oswald GmbH
Am Platzl 2, D-94244 Kaikenried
Tel. +49/9923/84100, info@hotel-oswald.de

ANZEIGE

Parkhotel Heidehof ★★★★★ in Ingolstadt



Am Rande von Ingolstadt liegt das Parkhotel Heidehof. Zentral genug, dass man bequem und schnell alle sehenswerten Orte von Ingolstadt sowie den nahe gelegenen Naturpark Altmühltal erreichen kann. Checken Sie ein und lassen Sie Körper und Seele baumeln. Gönnen Sie sich eine Massage, eine wohltuende Fußbehandlung oder erholen Sie sich im großen Spa-Bereich mit Saunen, Dampfbad, Innen- und beheiztem Außenpool, Whirlpool, Tepidarium und Ruheraum.

www.parkhotel-heidehof.de

Quelle des Wohlbefindens

RupertusTherme – das Spa&Familien Resort Bad Reichenhall.

Die ruhige und elegante Architektur der RupertusTherme schafft den Rahmen für entspanntes Genießen. Ein Ort, an dem man zur Ruhe kommen und seinen Körper mit Geist und Seele in Einklang bringen kann.

Aus der alpinen Naturkulisse bezieht das Spa&Familien Resort RupertusTherme seinen größten Schatz: vollkommen reines AlpenSalz, von Menschenhand unberührt. Seit 250 Millionen Jahren ruht es im Inneren der Berge und tritt in Bad Reichenhall ganz natürlich zutage, in flüssiger Form, als AlpenSole. Von der Saline wird sie direkt ins Thermalbad RupertusTherme geleitet und auf die Aktiv-, die Liegebecken und die Dampfbäder verteilt.

Die Bad Reichenhaller AlpenSole ist ungewöhnlich reich an Mineralien und Spurenelementen. Sie pflegt die Haut, lockert Muskeln und Gelenke, stärkt das Immunsystem. Auf rund 1500 Quadratmeter Wasserfläche wird in 32 bis 40 Grad warmen Innen- und Außenpools entspannt. Die großen Glasfronten der Erholungs-



Elegante Architektur, wohlig warme AlpenSole und ein einzigartiges Bergpanorama.

therme Bayern schenken freien Blick auf die umliegende Bergwelt im Berchtesgadener Land.

Auch die großzügige SaunaLandschaft, der alpine Steingarten und das Wellness-Center setzen auf die Kraft der Berge. Das separierte Sport- und Familienbad RupertusTherme garantiert Spaß für kleine und große Besucher.

www.rupertustherme.de



Sisi's Woche im Kaiserhof Victoria

Im Herzen der Stadt, vereint der Kaiserhof Victoria den Glanz der Vergangenheit und den hohen Anspruch der Gegenwart. Das Haus bietet 166 geräumige Zimmer und Suiten mit Aussicht auf Deutschlands größte Wandelhalle und seiner schönen Parkanlagen. Im prunkvollen „Kaisersaal“ erwarten Sie kulinarische Genüsse mit hochwertigen regionalen Produkten. Ruhe und Erholung erfahren Sie in unserem „Kaiserhof SPA“ mit Schwimmbad, Saunalandschaft und Whirl-Pool.

Freuen Sie sich auf:

- 1 x **Welcome Drink**
- ein **süßer Kaiserhof-Gruß**
- **6 Übernachtungen** im EZ/DZ Superior im Gartenflügel
- **6x Kaiserhof-Frühstücksbuffet**
- **6x Schmankerl-Buffer** am Abend in unserer Kaiserhof-Gastronomie
- **1x Kaffee und Kuchen**
- **Nutzung von Schwimmbad und Wellness-Bereich**
- **flauschiger Leihbademantel**
- **1 Flasche Wasser** auf dem Zimmer
- **2x 20 Min. Aroma-Öl-Massagen****
- **1x 20 Min. Kissingener Solebad***
- **1x 45 Min. Salzheilstollen Meditrina***
- **4 x Wassergymnastik oder Qi Gong**
- **kleine Kaiserhof-Überraschung**

Pro Person ab € 549,00

Kategorie EZ/DZ Superior im Gartenflügel

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

*Sind nur unter bestimmten gesundheitlichen Voraussetzungen durchführbar • **SPA-Anwendungen sind nicht übertragbar. Buchbar ab sofort.

Hotel Kaiserhof Victoria GmbH • Am Kurgarten 5-7 • 97688 Bad Kissingen
Tel. 09 71-70 10 • Fax 09 71-70 11 97 • www.kaiserhof-victoria.de • info@kaiserhof-victoria.de



Auszeit vom Alltag

Mit der Marke „stade zeiten“ zeigt Bayern besondere Orte zur Entschleunigung, die lange nachwirkt.

Abschalten von den täglichen Strapazen, zur Ruhe kommen, neue Kraft tanken: Im Urlaubsland Bayern können die Gäste inmitten der bayerischen Naturschönheiten besondere Auszeiten genießen. Unter dem Motto „stille.leben.fühlen“ präsentiert die Marke stade zeiten® Erholungsziele mit Langzeitwirkung. Mit vier thematischen Schwerpunkten gehen die Angebote auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste ein. „Momente der Stille“ laden dazu ein, bewusst auf Handy und Laptop, aber auch gewohnte Annehmlichkeiten des Alltags zu verzichten und im Hügelland, in den Bergen oder am See den ganz eigenen Lieblingsplatz zu finden und die Schönheit der Umgebung hautnah zu erfahren. Für die „spirituelle Auszeit“ öffnen bayerische Klöster und Kirchen ihre Tore. Sie laden zum Rasten, zur Konzentration aufs Wesentliche, zu Gleichklang mit sich selbst, mit oder ohne Gott. Gespräche, Pilgerwan-



Ob spirituelle Orte oder Naturschönheiten, die staden zeiten® laden zur leisen Erholung.

derungen, Meditationen oder mehrtägige Einblicke ins Klosterleben laden Körper und Geist ein, zur Ruhe zu kommen. Aktivitäten, Mitmach- und Bewegungsangebote versprechen „Entschleunigung im Tun“. Und bei den „Stillen Nächten“ sorgen einzigartige Übernachtungsmöglichkeiten in Ruhe und Abgeschlossenheit für erholsamen Schlaf

und das Gefühl, umsorgt und beschützt zu sein – etwa im rustikalen Stadel, in dem einsamen Bauernhof oder der Unterkunft mit schlichten Linien. ■

www.bayern.by/stade-zeiten

stade.
zeiten

ANZEIGE

Auszeit in Altötting



Eine Pause vom Alltag kann man sehr gut bei einer begleiteten Pilgerwanderung zum Marienwallfahrtsort Altötting erfahren. Die Pilgerbegleiterin bereichert die Wanderung auf altüberlieferten Wegen mit spirituellen Impulsen. Die Pilger dieser kleinen Gruppe kommen beim Gehen zur Ruhe und werden angeleitet, zur eigenen Mitte zu finden. Führt auch dein Weg nach Altötting? ■

www.altoetting.de/tourismus

Rothenburg ob der Tauber

Landschaftsgarten und Knotenpunkt vieler Pilgerwege



Der schönste Weg nach Rothenburg führt von Westen über die Hohenloher Ebene gen Altstadt.

Ziemlich genau in der Mitte Süddeutschlands liegt das beschauliche Städtchen Rothenburg. Mit seiner mittelalterlichen Altstadt, der komplett erhaltenen Stadtmauer, den vielen Toren und Türmen und der idyllischen Lage über dem Taubertal ist die ehemalige Reichstadt seit dem 19. Jhd. ein Anziehungsort für Besucher aus aller Welt.

Neben Touristen kamen aber von jeher und kommen heute mehr und mehr Pilger aus ganz Europa in das „Fränkische Jerusalem“, wie Rothenburg oft bezeichnet wird. Denn die Stadt liegt an einem zentralen Knotenpunkt zahlreicher Pilgerwege. Ne-

ben der Via Romea treffen sich hier gleich sechs Jakobswegen. Rothenburg war auch stets Ziel von Malern, Architekten und Dichtern. Wie die Stadt seit Beginn des 20. Jhd. von Künstlern und Stadtplanern als malerische Stadtlandschaft wahrgenommen wurde, werden die Themenjahre 2019–2021 unter dem Titel „Pittoresk – Rothenburg als Landschaftsgarten“ thematisieren.

Tipp: Lebendig wird das Thema Pilgern heute u. a. durch das Angebot „Schnupperpilgern“ von Gästefarrer Oliver Gußmann gehalten. ■

www.rothenburg-tourismus.de



l. und r. unten Die Hochgrat Klinik in Stiefenhofen liegt eingebettet in die beeindruckende Kulisse der Allgäuer Alpen. **r. oben** Das Allgäu – im Bild (oben) die Adula Klinik in Oberstdorf – ist als Kompetenzregion für Gesundheit und Wellness international bekannt. Gelebter Leitsatz: „Porta patet – magis cor – die Tür steht offen, das Herz noch mehr.“



Mit der heilenden Kraft der Natur

Psychotherapieverfahren auf höchstem wissenschaftlichem Niveau bieten die Dr. Reisach Kliniken ihren Patienten unter dem Leitsatz „Porta patet – magis cor – die Tür steht offen, das Herz noch mehr.“

Die Dr. Reisach Kliniken, unter der Führung von Dr. Georg Reisach, bestehen aus zwei Häusern: der Adula Klinik in Oberstdorf mit 141 Akutbetten und der Hochgrat Klinik in Stiefenhofen bei Oberstaufen mit 105 Betten. Die Therapiekonzepte haben seit der Gründung der Einrichtungen – Hochgrat 1989 und Adula 1996 – eine kontinuierliche Weiterentwicklung erfahren. Hilfesuchenden Menschen wird hier mit professioneller Therapie und Empathie begegnet.

Erfahrung und Qualität

„Wir stellen uns der Wirklichkeit des Leidens der Menschen, die zu uns kommen, und wir bezeugen ihnen unser Mitgefühl in unserem Tun. Heilung geschieht durch Professionalität, persönliche Hingabe und Liebe und durch den Mut und die Entscheidung von Seiten des Patienten, sein Leben zu verändern“, erklärt Dr. Georg Reisach. Mit ihm und den Chefarzten Dr. Michael Tischinger und Dr. Ilse Manuela Völk stehen den Patienten langjährig erfahrene Fachärzte gemeinsam mit einem hoch motivierten Team aus

den Bereichen Psychosomatische Medizin, Psychiatrie und Psychotherapie, Neurologie und Innere Medizin zur Seite.

Seelische Erkrankungen oder Krisen sind Zeiten existenzieller und spiritueller Not und Neuorientierung. Dabei bedienen sich die Therapeuten der wissenschaftlichen Heilkunde und entscheidenden Verfahren der Psychotherapie, Psychiatrie und Medizin. Langjährige Erfahrung hat gezeigt, dass die Menschen nicht allein über den Verstand, sondern über die Einbeziehung der Gefühle, durch spirituelle Orientierung und in einer therapeutischen Gemeinschaft wieder auf den Weg ins Leben kommen.

Therapeutische Gemeinschaft

Depressive Episoden sind die häufigste Ursache, warum Menschen sich Hilfe holen. Ziel der Behandlung ist es, das depressive Muster zu verstehen und aufzulösen, Lebensfreude und Zuversicht zu erlangen und das eigene Leben wieder mutig und kraftvoll in die Hand zu nehmen. Eine liebevolle und wertschätzende Atmosphäre und erlebnisorientierte, therapeutische Verfahren fördern ganz

wesentlich den Heilungsverlauf. Durch das Kommunikationstraining sowie den konstruktiven Umgang mit Konflikten in der therapeutischen Gemeinschaft werden in den Dr. Reisach Kliniken neue, lebensstauigere Verhaltensweisen geübt und gefestigt.

Therapie im Allgäu

Mit seiner einzigartigen Flora und Fauna und der beeindruckenden Kulisse der Allgäuer Alpen ist das Allgäu als Kompetenzregion für Gesundheit und Wellness international bekannt und beliebt. Wie nirgendwo sonst verbindet sich in dieser Wohlfühlregion menschliche Genesung mit der heilenden Kraft der Natur. Die Gesundheitsregion Allgäu weist eine lange naturheilkundliche Tradition auf. Duftende Bergwiesen, kristallklare Seen und frische Bergluft unterstützen Heilungsprozesse auf natürliche Weise. ■

www.dr-reisach-kliniken.de



Schwerpunkte

Die Dr. Reisach Kliniken haben sich auf folgende Schwerpunkte spezialisiert:

- Depressionen
- Angsterkrankungen
- Burnout
- Essstörungen
- Posttraumatische Belastungsreaktionen
- Persönlichkeitsstörungen
- Psychosomatische Störungen
- Sucht (stoffliche und stoffungebundene Süchte, auch Internetsucht)

Entspannt in den Schnee

Für einen winterlichen Tagesausflug bedarf es meist nicht viel Gepäcks. Da kann das eigene Auto getrost einmal zuhause bleiben. Im Bahnland Bayern versprechen Regionalzüge und S-Bahnen eine stressfreie Anfahrt in den Kurzurlaub.

von Markus Weckesser



Ob Entspannung oder Sport – das Bahnland Bayern bietet auch im Winter tolle Ausflugstipps.

Günstiger ist eine Fahrt auf der Schiene allemal. Zum Beispiel mit dem Bayern-Ticket, mit bis zu fünf Personen einen ganzen Tag beliebig oft das Angebot des Regionalverkehrs nutzen können. Mit einem kleinen Aufschlag sogar auch in der 1. Klasse. Ein wahrhaft erstklassiger Ausflugstipp ist Oberammergau, das außerhalb der Festspielzeit als Wintersportparadies gilt. Die Ammergauer Alpen bieten ein ausgedehntes Loipennetz und familienfreundliche Skigebiete. Wagemutige dürfen sich auf einer der steilsten Freeride-Abfahrten Deutschlands erproben.

Blick vom Absprungbalken

Ebenfalls Nervenkitzel garantiert ein Besuch der Heini-Klopfer-Skiflugschanze in Oberstdorf, einer von weltweit nur fünf Anlagen. Ein Panorama-Schrägaufzug befördert die Gäste zunächst bis zum Anlaufurm. Dann bringt sie ein Aufzug im Innern der Schanze weiter auf 70 Meter Höhe, von wo sich ihnen ein Blick vom Absprungbalken

bietet. Ein Skiflug ist leider nur den Profis vergönnt. Ein bisschen Olympia-Atmosphäre für jedermann ist hingegen in Nesselwang im Voralpenland möglich. Vom Bahnhof geht es in der Gondel mit der Alpspitzbahn rauf zum Skigebiet. Dort steht im Trendsportzentrum Allgäu unter anderem Schnupper-Biathlon auf dem Programm.

Ruhe fernab des Trubels der Skipisten bietet das 40 Kilometer lange Wegenetz in Nesselwang, sei es in der Ebene oder im steilen Tiefschneegelände. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, lohnt eine Besichtigung der Sennerei Leherm mit dem Informationszentrum für Allgäuer Milchwirtschaft und Käsehandwerk. Eine Verkostung mit Allgäuer Bergkäse und Emmentaler gehört natürlich dazu. Ein unvergessliches Erlebnis und großer Spaß für die ganze Familie ist eine Fahrt mit der Naturrodelbahn in Pfronten. Die Breitenbergbahn fährt die Besucher auf 1677 Meter hoch, bevor es knapp sieben Kilometer mit dem Schlitten durch die weiße Bergwelt ins Engetal geht. Dort steht ein Bus für die

Rückfahrt bereit. Winterromantik erwartet den Bahnreisenden auch in Oy-Mittelberg. Besonders gut erschließt sich die landschaftliche Schönheit beim Schneeschuhwandern.

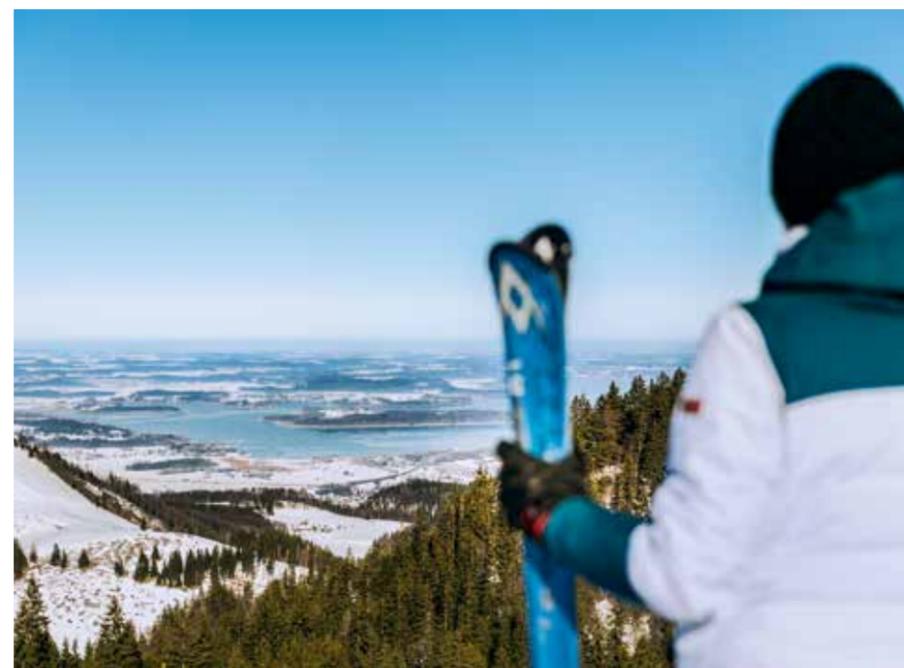
Post für das Christkind

Sehr beliebt sind in der Winterzeit Bahnfahrten nach Himmelstadt. Schließlich ist in der fränkischen Gemeinde eines von sieben Weihnachtspostämtern beheimatet, wo jährlich mehr als 80 000 Briefe aus aller Welt eintreffen. Im Advent lassen sich die fleißigen Helfer des Christkinds bei der Bearbeitung der Weihnachtspost über die Schulter schauen. Im Anschluss empfiehlt sich ein Spaziergang entlang des ersten Deutschen Philatelisten-Lehrpfades, der am idyllischen Mainufer entlangführt. Zu sehen sind Weihnachtsmotive der letzten Jahrzehnte und Marken aus der Sonderreihe Blumen.

Um die letzte Bahn zurück nicht zu verpassen, ist ein Blick auf die praktische Bayern-Fahrplan-App ratsam. So entspannt kann ein winterlicher Ausflug sein. ■

Winterzeit mit und ohne Schnee im Chiemsee-Alpenland

Das Sonnenlicht bricht sich im aufwirbelnden Schneestaub, der See funkelt ruhig vor den Gipfeln der Bayerischen Alpen und die Wälder bezaubern mit einer himmlischen Ruhe.



Die Landschaft im Chiemsee-Alpenland zeigt sich im Winter von ihrer romantischen Seite und begeistert Winterurlauber.



Wintersportfans entdecken die Landschaft zwischen adrenalineladener Action in den Bayerischen Alpen und gemütlichen Spaziergängen durch die beeindruckende Voralpenlandschaft. Nach ausgiebigen Wanderungen an der frischen Luft zieht es Erholungssuchende anschließend in die Thermen der Region.

Wintersporterlebnisse

Ob im Flutlicht rasant über die schneebedeckten Hänge oder beim Freeridecross in Deutschlands größtem zusammenhängenden Skigebiet sausen – die zwei Skigebiete Sudelfeld und Oberaudorf-Hocheck sowie die beiden Naturschneegebiete Wendelstein und Kampenwand haben passionierten Skifahrern und Snowboardern einiges zu bieten. Auch leidenschaftliche Rodler finden im Chiemsee-Alpenland beliebte Strecken von der einzigen TÜV-geprüften Rodelstrecke Deutschlands in Oberaudorf bis hin zu Naturrodelbahnen. Wer es etwas ruhiger mag,

macht sich auf zu den zahlreichen Wanderwegen entlang der Seen- und Flussufer hin zu wunderschönen Aussichtspunkten mit Panoramablick auf die Voralpen. Abseits der geräumten Pfade wandern Urlauber mit Schneeschuhen bei geführten Touren durch die Bergwelt oder genießen auf den zahlreichen Loipen die klare Luft beim Langlaufen.

Winterzauber im Chiemsee-Alpenland

Von Jodel-Winterwanderungen über Backstubenbesuche bis hin zum Winterknödel-Blues – mit den Winterzauber-Erlebnisangeboten des Chiemsee-Alpenland-Tourismus kommen Entdecker und Genießer im Januar und Februar 2019 auch ganz schneeunabhängig voll auf ihre Kosten. So werfen Neugierige einen Blick in die königlichen Kochtöpfe auf der Herreninsel und erfahren dabei Interessantes zu den Lieblingsgerichten von König Ludwig II. sowie Spannendes zu Kochutensilien, Zutaten und Rezepten der damaligen Zeit. Zurück in der Gegenwart geht es kulinarisch weiter mit

den bayerischen Kochkursen in Amerang. Bei der neuen Brot- und Bäckertour durch Rosenheim dreht sich alles rund um das kernige Kulturgut. Mit den romantischen Fackelführungen durch die Landschaft um Bad Aibling, den Alpaka-Spaziergängen rund um den Simssee oder den musikalischen Jodel-Wanderungen zur Alm entdecken Urlauber den Winterzauber des Chiemsee-Alpenlandes aktiv an der frischen Luft.

Winterwellness

Nach so viel Action in der Natur freuen sich die Sportler auf die neuen Attraktionen in den Chiemgau Thermen in Bad Endorf und lassen in der neuen Fels-Lagune, der Ruhe-Lounge oder in der Panoramasauna ihre Seele baumeln. In der Thermen- und Saunalandschaft der Therme Bad Aibling entspannen Besucher bei Licht-, Farb-, Duft- und Klang-erlebnissen in den Kuppeln der Therme. ■

www.chiemsee-alpenland.de/winterzeit
Tel. +49/8051/96555-0, info@chiemsee-alpenland.de

Erlebnisreiches Bayern

Wintergenuss pur verspricht Bayern in den kommenden Monaten. Ob Skifahren, Snowboarden, Winterwandern, Rodeln oder Langlaufen, Berg und Tal laden zu Action und Spaß, aber auch zum Entspannen. Besonders in den Bergen tanken Winterliebhaber wieder viel Kraft für den Alltag.



FOTO: GIES OF WINTER, FOTO: THOMAS B. CHEE

Winterzauber im Naturpark Ammergauer Alpen

Die besondere Mischung aus Natur und Kultur machen den Reiz der Naturparkregion Ammergauer Alpen aus. Gemütlich wandert es sich auf dem Meditationsweg Ammergauer Alpen. Vorbei am Passionsspielort Oberammergau und der majestätischen Basilika von Kloster Ettal führt der Weg durch das malerische Graswangtal zu Schloss Linderhof, in dem die Fantasie des Märchenkönigs Ludwigs II. Besucher in den Bann zieht. Wintersportler freuen sich über ein ausgedehntes Loipennetz und familienfreundliche Skigebiete, ideal für Anfänger und Wiedereinsteiger. Wer lieber zu Fuß geht, für den stehen in den Best-of-Wandern-Testcentern Schneeschuhe, Wanderstöcke und vieles mehr zum kostenlosen Ausleihen bereit. www.ammergauer-alpen.de



FOTO: WWW.MITTERDORF.INFO

Skivergnügen im Familien-Winterland Mitterdorf

Der „Gletscher des Bayerischen Waldes“ bietet ca. 5 Kilometer Pisten, „Junior-Ski-Zirkus“, „Schlittengaudi“, 23 Kilometer Loipen/Ski- und Winterwanderwege, 3 Skischulen, 3 Skiverleihe und ein vielfältiges Hotel- und Gastronomieangebot. www.mitterdorf.info



FOTO: WWW.SANKT-ENGLMAR.DE

Sankt Englmar/Bayerischer Wald-Winterzauber im sportlichen Bergdorf

„Aktiv erholen und genießen“ – so heißt das Motto in Sankt Englmar, frisch gekürter Genussort, Wohlfühl-Mekka und größtes Wintersportzentrum des Bayerischen Waldes. www.sankt-englmar.de



FOTO: WWW.ARBER.DE

Großer Arber - Bayerischer Wald

Der Große Arber ist besonders für Familien sehr attraktiv. Ob im Winter mit seinen zahlreichen Ski- sowie Rodelangeboten oder in den Sommermonaten mit seinen vielfältigen Freizeitmöglichkeiten. www.arber.de



FOTO: FOTODUO.A

Viel Schnee und Winter pur im Dreiländereck Bayerischer Wald (D-CZ-A)

Fans der kalten Jahreszeit können sich im Dreiländereck von unverfälschter Natur und der Schönheit einer abwechslungsreichen Kulturlandschaft verzaubern lassen. Die Region vereint Teile des Bayerischen Waldes auf deutscher, des Böhmerwaldes auf tschechischer und des Mühlviertels auf österreichischer Seite zu einem der größten und unberührtesten Waldgebiete Europas. Viel Schnee und Winter pur: Rodelwiesen und Übungshänge, Loipeneinstiege und kleine Schlepplifte, Skischulen und Flutlichtanlagen ermöglichen verschiedenste Wintersportaktivitäten. Idyllische Hänge prägen den überwiegenden Teil des Feriengebietes. www.dreilaendereck-bayerischer-wald.de

Geben zu können, ist ein großes Privileg

Seit nunmehr 25 Jahren hilft der Münchner Verein Sternstunden kranken, behinderten und notleidenden Kindern. Einer der Höhepunkte auch im Jubiläumsjahr ist die große Benefizgala des Bayerischen Rundfunks im Advent mit Gästen wie Nena, Rolando Villazón und Till Brönner.

von Thomas Bloch

Prominente Paten wie Michaela May, Miroslav Nemeč, Sandra Maischberger und Christoph Deumling unterstützen Sternstunden bereits seit einem Vierteljahrhundert und machten die Aktion zu einer Erfolgsgeschichte. Bislang sammelte der Verein rund 235 Millionen Euro, die mehr als 2900 Kinderhilfsprojekten in Bayern, Deutschland und der ganzen Welt zugutekamen. Jährlich führt Sternstunden gut 300 Veranstaltungen durch, die dem Spendensammeln dienen. Regelmäßig berichtet der Bayerische Rundfunk in Fernseh- und Radiosendungen wie der „Abendschau“ und „Wir in Bayern“ über Sternstunden. Zugleich wird die Verwendung der Spendengelder dokumentiert, die ohne Abzug an Hilfsmaßnahmen für Kinder weitergegeben werden. Im Advent stellt der Bayerische Rundfunk im Sternstunden-Adventskalender 24 dieser Projekte einem größeren Publikum vor.

Im Mittelpunkt stehen die Kinder

Thomas Jansing, Gründer von Sternstunden, ist überzeugt: „Geben zu können, ist ein großes Privileg. Wer auf der Sonnenseite des Lebens steht, sollte sich denen gegenüber verpflichtet fühlen, die vom Schicksal weniger begünstigt wurden.“ Mit dem Bayerischen Rundfunk engagieren sich für den gemeinnützigen Verein die Partner Bayern LB, Versicherungskammer Bayern, Spar-



FOTO: MARTINA BOGDAN

Sternstunden-Moderatoren Sabine Sauer und Volker Heißmann mit Kindern aus zum Teil geförderten Projekten

kassenverband Bayern und LBS Bayerische Landesbausparkasse.

Das Jubiläum feiert Sternstunden in diesem Jahr mit einer Reihe von Veranstaltungen. Im September eröffnete etwa in der Galerie der BayernLB in München eine Ausstellung, die über wichtige Themenbereiche informiert, denen sich der Verein widmet: Bildung, Prävention, Hunger- und Katastrophenhilfe, Armut, medizinische Versorgung sowie motorische und sensorische Behinderung.

Zum 25. Mal feiert der Bayerische Rundfunk am 14. Dezember 2018 den Sternstunden-Tag. Der Sender berichtet auf all seinen Radiowellens, im BR Fernsehen und im Internet über Sternstunden-Projekte. Die Abendgala wird traditionell live aus der Nürnberger Frankenhalle im BR Fernsehen übertragen und von Sabine Sauer und Volker Heißmann moderiert. Nicht nur Nena präsentiert einen neuen Song. Auch die BAYERN 3 Moderatoren Sebastian Winkler und Sascha Seelemann singen gemeinsam mit Christina Stürmer, Claudia Koreck und Kindern der Musikakademie Sarré sowie begleitet vom BR-Rundfunkorchester ein eigenes für Sternstunden komponiertes Lied. Das Programm wartet des Weiteren mit den bekanntesten bayerischen Knabenchören, Ausnahme-Trompeter Till Brönner und Star-Tenor Rolando Villazón auf.

Im Mittelpunkt der Gala stehen jedoch die Kinder. Stellvertretend werden drei Projekte vorgestellt, die Sternstunden schon lange unterstützt. Unter anderem berichtet Pate Elmar Wepper vom Kinderpalliativzentrum am Klinikum der Universität München. Noch ein schöner Beweis, dass Sternstunden-Hilfe wirklich ankommt. ■



FOTO: BR/STASHE

Ein Blick in die Spendenzentrale in der ersten Sternstunden-Gala

Besinnliches Bayern

Nostalgie und Tradition werden in Bayern besonders in der Adventszeit großgeschrieben. Stimmungsvolle Advents- und Weihnachtsmärkte laden dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und in eine Welt von regionalen Genüssen, alten Bräuchen, feiner Handwerkskunst und ausgewählter Festtagsmusik einzutauchen.



Regensburger Christkindlmarkt

In der Vorweihnachtszeit ist die Altstadt von Regensburg erfüllt vom Lichterglanz des traditionellen Christkindlmarktes auf dem Neupfarrplatz. Der Regensburger Christkindlmarkt gilt zu Recht als einer der schönsten Adventsmärkte Deutschlands und wurde letztes Jahr bei einer Facebook-Umfrage auf Platz eins als beliebtester in Bayern gewählt. Seine Tradition reicht bis in das 18. Jahrhundert zurück. Heute findet man hier die gelungene Mischung aus Handwerksmarkt und Treffpunkt für Jung und Alt in der Vorweihnachtszeit. Kulinarischer Tipp: Insbesondere regionale Spezialitäten wie Heidelbeerglühwein aus dem Bayerischen Wald oder Apfelglühwein von Oberpfälzer Streuobstwiesen finden ebenso großen Anklang wie die „Original Regensburger Bratwürste“ oder die „Regensburger“ vom Grill.

www.christkindlmarkt-regensburg.de



Besinnlicher Advent in Altötting

Auf dem barocken Kapellplatz, rund um die Gnadenkapelle mit der berühmten Schwarzen Madonna lockt der Christkindlmarkt. Das musikalische Rahmenprogramm mit dem Altöttinger Adventsingen stimmt auf die schönste Zeit des Jahres ein. Öffnungszeiten: 24. November bis 16. Dezember: Fr/Sa/So 11 bis 20 Uhr; Mo bis Do 14 bis 20 Uhr. www.altoetting.de



Lebkuchen-Schmidt in Nürnberg

Ein Ausflug in die Weihnachtsstadt Nürnberg – verbunden mit einem Besuch beim weltweit größten Versender von Nürnberger Lebkuchen- und Gebäckspezialitäten. Bei ofenfrischen Kostproben aus der historischen Backstube führt ein Film ins Reich der Köstlichkeiten. Danach im Fabriksverkauf zu günstigen Preisen einkaufen. www.lebkuchen-schmidt.com



Der Münchner Christkindlmarkt

Der traditionsreiche Christkindlmarkt mit Wurzeln im 14. Jahrhundert verzaubert mit Altmünchner Charme. Vor der romantischen Kulisse des neugotischen Rathauses glitzern die Lichter des großen Christbaumes, der Wahrzeichen des Marktes ist. Stimmungsvoll ist der „Kripplermarkt“ der wohl größte in Deutschland. Wer Freude hat an bayerischem Adventsbrauchtum, hochwertiger Handwerkskunst und ausgesuchtem Kunsthandwerk, wer sich delikate Schmankerln der bayerischen Küche und würzigen Glühwein schmecken lassen will, ist am Münchner Christkindlmarkt rund um den Marienplatz richtig.

Termin: 27.11. bis 24.12.2018
www.christkindlmarkt-muenchen.de



Alpenländisch. Genussvoll. Romantisch.

Während sich die Silhouette des Wallbergs vom Nachthimmel abhebt, funkeln die liebevoll geschmückten Stände mit den Lichtspiegelungen des Tegernsees um die Wette. Tauchen Sie ein in den Tegernseer Adventszauber, lassen Sie sich von Pendelschiffen von Markt zu Markt bringen und genießen Sie die einzigartige Stimmung zu dieser besonderen Jahreszeit. www.tegernsee.com/advent



Adventszauber am Chiemsee

Alljährlich versetzt der Christkindlmarkt in Prien am Chiemsee Groß und Klein in Weihnachtsstimmung. Der Markt in der „guten Stube“ Priens wird auch in diesem Jahr wieder an allen Adventswochenenden zu einem attraktiven Erlebnis für seine Gäste. Einer der schönsten Christkindlmärkte deutschlandweit ist der auf der Fraueninsel. Dort lassen sich die Besucher von Kunsthandwerk, kulinarischen Köstlichkeiten und vielem mehr an den ersten beiden Adventswochenenden verzaubern. www.tourismus.prien.de



Wicklein Lebkücherei in Nürnberg

Im Herzen der Stadt, direkt am Hauptmarkt – dem Ort des weltberühmten Christkindlesmarktes – befindet sich der Flagshipstore der Lebkücherei Wicklein. Hier kann man den Lebkuchen mit allen Sinnen erleben: Schauen Sie den Lebküchern zu, riechen, fühlen und schmecken Sie die Zutaten und stöbern Sie im großen Sortiment eines der ältesten Lebkuchenhersteller der Welt. www.die-lebkuecherei.de

Rothenburger Reiterlesmarkt

Schon seit dem 15. Jahrhundert wird im mittelalterlichen Rothenburg ein Weihnachtsmarkt abgehalten. Die verwinkelten Gassen und Plätze rund um das Rathaus verströmen besondere Weihnachtsstimmung. Höhepunkte sind die Auftritte des „Rothenburger Reiterle“. Öffnungszeiten: 30. November bis 23. Dezember 2018. www.rothenburg-tourismus.de



Schwimmender Christkindlmarkt in Vilshofen an der Donau

Der „Schwimmende Christkindlmarkt“ in Vilshofen an der Donau überzeugt mit seinem besonderen Ambiente und unverwechselbaren Charme. Besucher werden davon eingefangen und verzaubert- und das nun schon seit 15 Jahren. Auch dieses Jahr wartet der Christkindlmarkt mit dem Zauberwald auf- weihnachtlich illuminierte Gassen, adventlich dekorierte Fenster und eine zauberhafte Gestaltung als Verbindung der Donaupromenade mit dem historischen Stadtplatz. 30. November bis 2. Dezember, 7. bis 9. Dezember und 14. bis 16. Dezember 2018. www.vilshofen.de



Erleben Sie den Christkindlmarkt in Bad Tölz

Inmitten der malerischen Altstadt ziehen die glitzernden Lichter der romantischen Marktstraße Sie in ihren Bann. Überall glänzt, strahlt und duftet es. Liebevoll dekorierte Holzstände mit handgezogenen Kerzen, weihnachtlichen Gestecken, Glühwein, Leckereien und heißen Maroni erwarten Sie. Die perfekte Atmosphäre, um das Warten auf das Weihnachtsfest zu verkürzen. www.bad-toelz.de

Alpen in Lack für die Fashionwelt

Facelifting für das Münchner Bogner-Flagship: Beim Reopening präsentieren sich die Verkaufsräume in neuer Design-Optik.

von Gloria Staud

Er arbeitete schon mit Andy Warhol, Roy Liechtenstein, Cesar Manrique und Ernst Fuchs, Anfang Oktober „sprühte“ er für Willy Bogner: Künstler Walter Maurer designte für das Reopening den Bogner-Flagship-Store in der Münchner Residenzstraße neu. Großflächige Bergmotive und Verläufe ziehen sich über die Wände und drei Etagen des 1288 Quadratmeter großen Shops, sie bilden die Kulisse für die neu ausgerichteten Bogner-Kollektionen für Sport und Fashion. „Ich schätze an Walter Maurer seine Kreativität und sein Gespür für Tradition. Ich denke, es gibt keinen passenderen Künstler, um dieses



Die neuen Kollektionen von Bogner verbinden den Heritage der Marke mit neuen, zeitgemäßen Ideen.

Projekt optisch umzusetzen“, betonte Eigentümer Willi Bogner bereits nach der ersten Begegnung mit dem Künstler. Walter Maurer selbst zeigt sich ebenfalls überzeugt von der Zusammenarbeit: „Das Bogner-Projekt hat mich sehr gereizt, da es meine Spezialität ist, Farbverläufe zu lackieren und eine Berglandschaft bietet sich natürlich für diese Traditionsmarke an.“

Neu und trotzdem Bogner

Bereits seit 1979 präsentiert der Bogner-Store in der Münchner Innenstadt die Modewelt des Lifestyle-Unternehmens, die letzte Großrenovierung ließ der Anbieter von

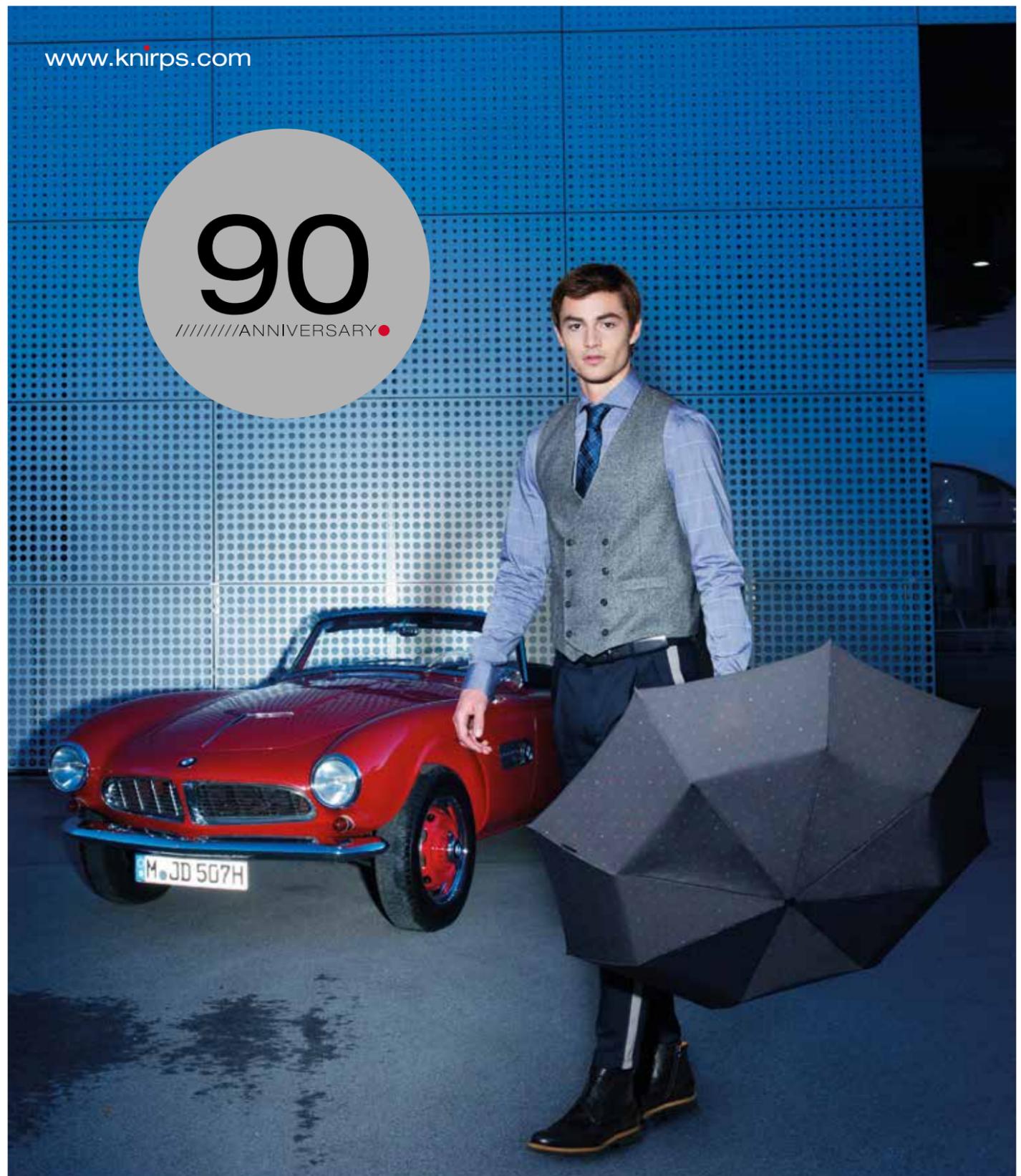


Design-Künstler Walter Maurer gestaltete die Kulisse für die neu ausgerichteten Bogner-Kollektionen.

exklusiver Sportmode und Designerfashion 2007 durchführen. Der „facegeliftete“ Flagship-Store zeigt sich nun in individuellem, speziell angefertigtem Interior mit edlen und modernen Materialien, einer weltweiten Front und zukunftsweisender Multimediatechnik. Das neue Design mit den künstlerisch gestalteten Wänden von Walter Maurer unterstreicht die Neuausrichtung der Bogner-Kollektionen. „Erkennbar neu und trotzdem Bogner“ lautet die Botschaft für Herbst/Winter 2018/19. Kreativ-Vorstand und CEO Andreas Baumgärtner setzt auf den „unexpected twist“ für die Sportkollektion, wobei der Fokus auf Ski, der Heritage der Marke, liegt. „From Sea to Ski“ lautet das Motto der Damen-Kollektion. Surfelemente prägen daher die Womenswear. Wolle wird mit Nylon und Neopren verarbeitet, die geschwungenen Nähte eines Surfanzugs auf Wollmäntel übersetzt, technische Elemente wie getapte Nähte, dicke Zipper und Stitching auf moderne Bogner-Icon-Pieces wie Steghose, Daunenjacke oder Norwegerstrick umgesetzt. Auch in der Menswear geht es darum, die Sport-DNA von Bogner in einen hybriden Sportswear-Lifestyle zu übersetzen. „Jedes Teil hat ein oder mehrere Sports-Elemente“, so das Kreativteam von Bogner Man. Die Silhouetten sind großzügiger als in der Vergangenheit, die Materialien haben mehr Charakter, und auch für Bogner Man wurde wie für alle anderen Bogner-Linien das Labeling neu gestaltet. Ganz neu positioniert Bogner die Linie „Fire + Ice“: als Freeski-Kollektion mit dem Schwerpunkt auf einem technischen Look and Feel. Ziel von Bogner-CEO Baumgärtner ist, die Kollektionen stärker miteinander zu harmonisieren und die Marke im alpinen Umfeld modern zu halten und ins Heute zu tragen. ■



Andreas Baumgärtner, Künstler Walter Maurer und Eigentümer Willy Bogner beim Reopening des Flagship-Stores im Oktober. (v. l.)



DER SCHIRM MIT DEM ROTEN PUNKT.
90 Jahre Knirps – Immer mit Stil!

Knirps



Outletcity Metzingen Erster Vogue Concept Store

Anfang November eröffnete der erste Vogue Concept Store in der Outletcity Metzingen. Es ist die große Leidenschaft für Mode, die Vogue und Deutschlands erfolgreichstes Outlet zu dieser außergewöhnlichen Kooperation motivierte – und der gemeinsame Wunsch, vielversprechende Jungdesigner zu fördern.

Die Überraschung ist den beiden Häusern Condé Nast und Holy AG gelungen: Am 7. November 2018 eröffnete das internationale Fashion-Magazin Vogue den ersten Vogue Concept Store in Kooperation mit Deutschlands erfolgreichstem Outlet, der Outletcity Metzingen. Eine von Vogue selektierte Auswahl deutscher Designer-Labels, Styling-Inspirationen und ausgewählte Vogue-Produkte erwarten Mode-Fans in dem innovativen Pop-up-Store, der bis einschließlich April 2019 geöffnet sein wird.

Heimat von Hugo Boss

Die internationale Shopping-Destination in Metzingen zählt zu den bekanntesten Outlets Europas und befindet sich gleichzeitig

in den Top-Ten der beliebtesten Einkaufsziele Deutschlands. Sie bietet mit zahlreichen Premium- und Luxusmarken wie Prada, Gucci, Dolce & Gabbana, Calvin Klein, Polo Ralph Lauren etc. und mit einem architektonisch herausragenden Urban-Konzept jährlich über 4 Mio. Besuchern aus 185 Ländern der Welt ein exklusives Einkaufserlebnis. Der malerische Ort südlich von Stuttgart ist zugleich Heimatstadt von Hugo Boss und traditionell sehr eng mit der Textil-Geschichte Deutschlands verbunden.

Bühne für junge Labels

Die gemeinsame Leidenschaft für Mode und der Wunsch, jungen Design-Talenten eine Bühne zu geben, motiviert beide Partner zu



Der Vogue Concept Store bietet eine selektierte Auswahl deutscher Designer-Labels, Styling-Inspirationen und ausgewählte Vogue-Produkte.



Zahlreiche Premium- und Luxusmarken finden sich in der Outletcity Metzingen – von Gucci über Burberry und Armani bis Hugo Boss.

der ungewöhnlichen Kooperation. Bereits seit 2011 unterstützt Christiane Arp, Chefredakteurin der deutschen Vogue, Jungdesigner mit der Nachwuchsförderungsinitiative Vogue Salon. Zweimal jährlich können sich junge Fashion Labels auf Einladung von Vogue im Rahmen der Fashion Week präsentieren, zudem unterstützt Christiane Arp sie darüber hinaus auch während des Jahres mit Rat und Tat. Dabei soll es nun jedoch nicht bleiben: Im Vogue Concept Store erhalten aufstrebende Labels aus dem Vogue Salon, darunter William Fan, Marina Hoermanseder, Tim Labenda, David Tomasevski und Zazi Vintage, eine über 100 m² große Fläche in bester Lage, um ihre Designs dem internationalen Publikum der Outletcity zugänglich zu machen.

Zusätzlich werden Kunden vor Ort auch ausgewählte Vogue-Accessoires und Fashion Pieces, wie Shirts und Hoodies, und natürlich die aktuelle Ausgabe der Fashion-Bibel erwerben können. Die Besucher erwartet außerdem ein futuristisches Einkaufserlebnis. In Kooperation mit Google werden im

Vogue Concept Store Google Smartphones an verschiedenen Stationen bereitgestellt, über die via Augmented Reality zusätzliche Informationen über die Designer und deren Kreationen erlebbar werden – von Videos mit persönlichen Grußbotschaften bis hin zu einem Blick in die Runway-Show.

Deutlich reduzierte Preise

Der Vogue Concept Store hält für die modebegeisterte Kundschaft außerdem Styling-Inspirationen bereit. Christiane Arp selbst wird die Key-Looks, die im Shop zu sehen sind, auswählen und stylen. Die Möglichkeit, ausgewählte Lieblingsteile aus dem Vogue Concept Store auch im Onlineshop der Outletcity Metzingen zu erwerben, rundet das Konzept ab. So ist gewährleistet, dass auch Modebegeisterte, die es in den kommenden Monaten nicht nach Metzingen schaffen sollten, ihre Favoriten trotzdem entdecken und shoppen können. Das Beste: Die Preise sind sowohl im Store als auch im Onlineshop mindestens 30 Prozent ggü. der UVP reduziert. Der Abend des 6. November



Aufstrebende Labels aus dem Vogue Salon erhalten die Möglichkeit, ihre Designs dem internationalen Publikum der Outletcity zugänglich zu machen.



ment des Konzepts, welches durch wechselnde Themenwelten ganzjährig gespielt wird.

www.outletcity.com

Outletcity Metzingen, Reutlinger Straße 63, D-72555 Metzingen, service@outletcity.com, Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 10.00-20.00 Uhr, Samstag: 9.00-20.00 Uhr



Bei keiner anderen Bratwurst ist der Anteil an entfettetem Muskelfleisch so hoch wie bei der Nürnberger Rostbratwurst.

Mei, schmeckt **des guad!**

Würziger Käse, kühles Bier, feines Rindfleisch: Bayern ist die Heimat kulinarischer Spezialitäten. Viele von ihnen haben eine jahrhundertlange Tradition. Diese zu schützen, ist Aufgabe des EU-Herkunftszeichens – damit die Rostbratwurst auch in Zukunft noch so schmeckt, wie man sie kennt.

von Andrea Lichtfuss

Ob Champagner aus Frankreich oder Rostbratwurst aus Nürnberg – abgesehen von Rezepttradition und Zutaten sind die weltbesten Spezialitäten untrennbar mit ihrer Herkunft verbunden. Um diese Einzigartigkeit zu bewahren, wurde 1992 das EU-Herkunftszeichen eingeführt. Heute tragen mehr als 1000 regionale Spezialitäten dieses Siegel, darunter 31 aus Bayern. Neben einer bestimmten Herkunft garantie-

ren die EU-Zeichen ein konstant hohes Qualitätsniveau der Produkte, bedingt durch strenge Prüfverfahren und regelmäßige Kontrollen. Das stärkt nicht nur die regionale Spezialitätenkultur, sondern auch die Menschen, die sie anbauen, herstellen und pflegen.

Nürnberger Wurstkulturgut

Sie misst gerade mal neun Zentimeter und betörte mit ihrem würzigen Duft schon Johann

Wolfgang von Goethe: die Nürnberger Rostbratwurst g.g.A., auch „Wöschdla“ genannt. Bei keiner anderen Bratwurst ist der Anteil an entfettetem Muskelfleisch so hoch wie bei ihr. Damit das auch so bleibt, hat die EU die Nürnberger Rostbratwurst 2003 als erste Bratwurst europaweit mit der „geschützten geografischen Angabe“ ausgezeichnet. Ein Mythos besagt übrigens, dass die Nürnberger Rostbratwurst so klein ist, damit Gastwirte

sie auch nach Sperrstunde durch die Schlüssellocher ihrer Gasthäuser oder der Stadttore hindurch verkaufen konnten.

Allgäuer Emmentaler: reife Leistung

Man kann reingucken, durchgucken und drumherum essen: Das wohl auffälligste Merkmal des Allgäuer Emmmentalers g.U. sind seine Löcher. Sie entstehen, während der Käse im Gärkeller reift: Während der Lagerung bauen natürliche Kulturen Milchzucker zu Milchsäure und Kohlendioxid ab. Da das Gas nicht durch die Käserinde entweichen kann, bläht es Löcher in den Käse. Die Käsemeister klopfen mit kleinen Hämmerchen auf die reifenden Käseläbe – dabei „hören“ sie, wie weit sich die Löcher schon entwickelt haben. Traditionsgemäß wird der „Löcherkäs“ aus 100 Prozent Allgäuer Rohmilch hergestellt – das garantiert auch die geschützte Ursprungsbezeichnung, die echte Allgäuer Emmentaler als Auszeichnung tragen dürfen.

Bayerisches Bier: ein Original von Welt

Mit ca. 620 Brauereien besitzt Bayern die größte Brauereidichte der Welt – es verwundert also nicht, dass die Bierspezialitäten ein Stück Kultur und fester Bestandteil der bayerischen Lebensart sind. Bierfeste wie das Münchner Oktoberfest erfreuen sich nicht nur bei Einheimischen, sondern auch bei internationalen Gästen größter Beliebtheit. Bereits im Jahr 1516 erließ Herzog Wilhelm IV. von Bayern das bekannte Bayerische Reinheitsgebot: Bis zum heutigen Tag gibt dieses vor, dass für Bayerisches Bier nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. Das bedeutet: Nur Bier, das nach dem Reinheitsgebot in Bayern gebraut wurde, darf auch als „Bayerisches Bier“ bezeichnet werden.

Franken? Wein!

Was in München das Bier ist, ist in Franken der Wein – allen voran der Silvaner. Die fränkische Spezialität hat dank ihrer nahezu 350-jährigen Evolutionsgeschichte so einiges zu erzählen: Vom düsteren Transsylvanien, einer römischen Kaisertochter als Namensgeberin über den Waldgott Silvanus, abgebildet mit einem Rebmesser, bis hin zu einem kleinasiatischen Ort namens Silvan ranken sich zahlreiche Mythen über die Herkunft des Weins. Heute sorgen ein schonender und dennoch zeitgemäßer Ausbau der Weine sowie eine gehörigen Portion Leidenschaft der fränkischen Winzer für Silvaner-Weine von höchstem Niveau. Sein unverkennbares Markenzeichen ist der berühmte „Bocksbeutel“.

Bayerisches Rindfleisch: Genuss ohne Bedenken

Ob saftiges Ochsensteak, feiner Tafelspitz oder pures Tatar: Bayerisches Rindfleisch steht für Qualität und Heimat. Das zerti-



Bis heute darf Bayerisches Bier laut Reinheitsgebot nur aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut werden.

fizierte Fleisch stammt ausschließlich von den traditionellen bayerischen Rassen Fleck-, Braun- und Gelbvieh sowie Pinzgauer und Murnau-Werdenfeller Rind. Die Tiere dürfen offiziell nur dann als bayerisch bezeichnet werden, wenn sie im Freistaat geboren sind und ihren gesamten Lebenszyklus hier verbracht haben. Zudem muss das Fleisch bestimmten Qualitätskriterien genügen und darf einen bestimmten pH-Wert nicht übersteigen. Das Siegel der Europäischen Union schützt damit eine jahrhundertalte Tradition der Viehzucht – und der Verbraucher weiß: Auf seinem Teller findet sich ein Stück weiß-blaue Geschichte wieder. ■



Traditionsgemäß wird der Allgäuer Emmentaler aus 100 Prozent Allgäuer Rohmilch hergestellt.

Zurück zum Ursprung

Regionale Rohstoffe, glückliche Tiere und nachhaltige Verarbeitung: Immer mehr Menschen schätzen hochwertige Bio-Lebensmittel aus der Heimat. Das Bayerische Bio-Siegel verleiht Bio aus Bayern ein Gesicht. Das Versprechen: höhere Bio-Qualität – und 100 Prozent bayerische Herkunft.

von Andrea Lichtfuss

In den Farben Weiß und Blau leuchtet es aus den Regalen vieler Lebensmittelanbieter: Das Bayerische Bio-Siegel findet sich auf Brot, auf Milchprodukten, zahlreichen Gemüsesorten, auf Fleisch, auf Bier und vielen anderen Lebensmitteln. Seit 2015 sorgt es nicht nur für eine entsprechende Produktqualität, sondern auch für eine lückenlose Dokumentation der Herkunft der Rohstoffe sowie deren Verarbeitung.

Wo Bayern draufsteht, ist Bayern drin

Mit der Einführung des Bayerischen Bio-Siegels gab die Bayerische Staatsregierung den Marktbeteiligten eine Möglichkeit an die Hand, eine höhere Qualität von Bio-Erzeugnissen und die Herkunft der Rohstoffe sicht-

bar zu machen. Das ovale Emblem ist in den Farben Blau und Weiß gehalten, in der Mitte prangen unübersehbar die drei Buchstaben „bio“, hinterlegt mit dem klassischen bayerischen Rautenmuster und eingerahmt von dem Versprechen „Geprüfte Qualität Bayern“. „Das Bayerische Bio-Siegel ist gerade für den Verbraucher eine wichtige Orientierungshilfe“, erklärt Georg Hausl von der alp Bayern (Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern). „Wer Produkte mit der Kennzeichnung ‚Bayern‘ kauft, kann sich sicher sein, dass Anbau wie auch Verarbeitung zu 100 Prozent in Bayern erfolgt sind.“ Zudem ist das Bio-Siegel ein wichtiger Bestandteil des 2012 ins Leben gerufenen Landesprogramms „BioRegio 2020“, das zum Ziel hat,



Das Bio-Siegel ist Teil des 2012 ins Leben gerufenen Landesprogramms „BioRegio 2020“, das zum Ziel hat, die Produktion ökologischer Nahrungsmittel bis zum Jahr 2020 zu verdoppeln.

Fischerwebers Edelbrände

Seit 1870 befindet sich die hauseigene Brennerei in der privilegierten Lage direkt am Tegernsee.

Tief verwurzelt, wie auch andere Bräuche im Tegernseer Tal, ist hier noch immer die Herstellung von Edelbränden nach Familienart. Das im idyllischen Malerwinkel gelegene Haus „Fischerweber“, ein allzeit gut besuchtes Gästehaus, verleiht den Bränden ihren Markennamen. Dort werden in sorgfältiger Handarbeit die Edelbrände und Fruchtliköre gebrannt, verkostet und verkauft.

Viele Generationen pflegen hier die Brennkunst und legen großen Wert darauf, durch neue Technik und überholtes Wissen immer noch feinere Destillate herzustellen.



Anton Huber Senior und Junior führen die Tradition fort.

Der Familienbetrieb nutzt für die Herstellung auch die Früchte aus eigenem Anbau.

Nach einer streng überwachten Gärung filtert Edelbrand-Sommelier Anton Huber während des Destillierens die Aromen aus Obst und Nüssen und konserviert sie in ihrer klarsten Form. Kleine Mengen garantieren hierbei die höchst mögliche Qualität. Das Haupthaus bietet die optimale Atmosphäre, um einige der vielen Sorten bei Ihrem nächsten Ausflug an den Tegernsee kennenzulernen!

Zu finden ist die Brennerei und das Gästehaus Fischerweber mit Verkauf in der Überfahrtstraße 1 in 83700 Rottach-Egern. Brennereiführungen und Verkostungen für Gruppen werden nach telefonischer Rücksprache gerne angeboten.

www.fischerwebers-edelbraende.de

die Produktion ökologischer Nahrungsmittel bis zum Jahr 2020 zu verdoppeln. In einem ganzheitlichen Ansatz werden dabei Maßnahmen in der Bildung, Beratung, Förderung, Vermarktung und Forschung kombiniert, um bessere Rahmenbedingungen für den ökologischen Landbau zu schaffen.

Die Beteiligung wächst

Bereits drei Jahre nach der Einführung ist das Siegel bei Käufern wie auch bei Erzeugern ein Erfolg: „Das Interesse an der neuen Kennzeichnungsmöglichkeit ist nach wie vor erfreulich groß“, konstatiert Georg Hausl. „Immer mehr Unternehmen lassen sich als Zeichennutzer zertifizieren. Bisher wurde von den Lizenznehmern bereits über 145 Unternehmen für mehr als 1000 Produkte das Zeichennutzungsrecht verliehen.“ Um das Bayerische Bio-Siegel mit Herkunftsnachweis für ein Produkt verwenden zu können, müssen die Höfe und die verarbeitenden Betriebe bestimmte Qualitäts- und Herkunftskriterien erfüllen.

Bei der Ausarbeitung der Standards wurde die gesamte Wertschöpfungskette – von den Öko-Landwirten, den Öko-Verbänden (Bio-kreis, Bioland, Demeter und Naturland) über Lebensmittelverarbeiter und Lebensmittelhandel bis hin zu den Verbraucherverbänden und dem Bund Naturschutz – miteinbezogen. Die Einhaltung der strengen Richtlinien, die über dem gesetzlichen Standard der EG-Öko-VO liegen, wird in regelmäßigen Ab-

ständen kontrolliert: Alle Teilnehmer werden durch ein mehrstufiges, unabhängiges System geprüft, welches einer staatlichen Überwachung unterliegt.

München macht's vor

Neben dem großen Interesse des Lebensmittel- und Bio-Einzelhandels hat das Bayerische Bio-Siegel zwischenzeitlich auch Einzug in die Gemeinschaftsverpflegung gehalten. Das Studentenwerk München hat im Dezember 2016 und Februar 2017 zwei Gerichte eingeführt, die mit dem Bayerischen Bio-Siegel ausgelobt werden dürfen: Kaiserschmarrn und Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat. Zudem will die Landeshauptstadt auf Basis eines Beschlusses des Münchner Stadtrats vom Oktober 2016 verstärkt bio-regionale Produkte

beschaffen – hier fungiert das Bayerische Bio-Siegel als Benchmark.

Auch bei der Anpassung der Bewertungssysteme (Kriterium Ökologie) der Stadt München für das Oktoberfest, die Auer Dulzen, das Stadtgründungsfest und den Christkindlmarkt erhält das Bayerische Bio-Siegel die höchste Bewertung: Hungrige Besucher der Wiesn können bereits seit 2017, z.B. in der Hühner- und Entenbraterei AMMER, Bio-Siegel-Hähnchen verkosten – dass man den Unterschied schmeckt, weiß Hendl-Experte und Wiesn-Wirt Josef Schmidbauer: „Biohendl leben länger, fressen mehr und werden somit auch schwerer. Die Hähnchen haben mehr Auslauf, können sich viel bewegen und haben dadurch eine besonders saftige Brustmuskulatur.“ Na dann – an Quad'n!



Bisher wurde von den Lizenznehmern bereits über 145 Unternehmen für mehr als 1000 Produkte das Zeichennutzungsrecht verliehen.



Das Bio-Siegel stellt für den Verbraucher eine wichtige Orientierungshilfe dar.

Im Zentrum: Der Mensch

Florenz gilt als Wiege der Renaissance und die Kunst der Maler des 15. Jahrhunderts dort als bahnbrechend. Die Alte Pinakothek München widmet sich in einer Ausstellung den Ideen von da Vinci und Co.

von Frieder Pfeiffer

Es wurde in Marmor geschliffen, vor gut 600 Jahren, in der Werkstatt Antonio Rossellino. Doch das, was das „Bildnis des Cosimo de' Medici“ besonders macht, hat mit Materialien und dem Schöpfer nicht in erster Linie zu tun. Der Mann im Rahmen war in einer Zeit, in der die Bildwürdigkeit bis dahin eigentlich Adelsgeschlechtern und biblischen Figuren vorbehalten war, ein Bankier. So ist das Werk ein Vorbote der neuen Zeit in der Kunst – und reiht sich damit motivisch ein in den Kontext der Ausstellung „Florenz und seine Maler | Von Giotto bis Leonardo da Vinci“, die vom 18. Oktober 2018 bis zum 27. Januar 2019 in der Alten Pinakothek in München zu sehen ist.

Rund 120 Kunstwerke aus dem Geburtsort der Renaissance lenken das Licht auf revolutionäre Arbeitsweisen und Ideen der Maler und Bildhauer, die im 15. Jahrhundert mit schöpferischem und neugierigem Geist das herrschende Kunstverständnis zumindest erweiterten. Der Eifer galt der geistigen Wiederbelebung der Antike, der Besinnung auf den Menschen als Maß der Dinge, aus der beispielsweise die Entdeckung der Zentralperspektive erwuchs, die unsere Wahrnehmung bis heute prägt.



Fra Angelicos „Traum des Diakons Justinian“: wegbereitende Kunst aus dem 15. Jahrhundert



Die „Beweinung Christi“ von Raffaellino del Garbi (um 1500): neues Lichtkonzept

Kurator Andreas Schumacher spricht von einem „großen kulturellen Aufbruch in dieser Zeit, begünstigt durch mächtige Familien wie die Medici“. Hier sei Florenz das Maß aller Dinge gewesen, Hunderte Künstler hätten in ihren Werkstätten die hohe Nachfrage nach Kunst bedient. Das Museum spricht von „bahnbrechenden künstlerischen Innovationen“ in dieser Zeit.

Die einflussreichen Medici schufen das Umfeld, die Paläste und Kirchen orderten die Kunst. So entstand in der Stadt ein Biotop der Bildenden Kunst, das über Leuchttürme wie Botticelli und Michelangelo, die von Florenz aus die Welt eroberten, hinaus reicht. In München sind unter anderem Werke von Fra Angelico, Antonio Pollaiuolo, Andrea del Verrochio, Domenico Ghirlandaio, Lorenzo di Credi, Fra Bartolommeo und Filippo Lippi zu bestaunen.

Werke aus internationalen Sammlungen

Um Florenz, „die Wiege unserer heutigen Kunst- und Weltauffassung“ (Süddeutsche Zeitung), breitfächernd ausstellen zu können, wurden Gemälde, Skulpturen und

Zeichnungen aus verschiedenen internationalen Sammlungen (Florenz, London, New York, Washington, Wien und Berlin) geliehen. Sie ergänzen die Werke der Münchner Sammlung um Leonardo da Vincis „Madonna mit der Nelke“ – das einzige Werk des Universalgenies, das sich im festen Bestand eines deutschen Museums befindet. Entscheidend für den Erfolg ist dabei auch Ludwig I. von Bayern, der bereits im frühen 19. Jahrhundert auf intensive Einkaufstour nach Florenz gereist war und dessen Sammlung nun die Basis für die aktuelle Ausstellung bildet.

Eine der Leihgaben ist Piero Pollaiuolos „Bildnis einer Frau im Profil“, das um 1475/80 auf Holz gemalt wurde. Die Dame mit dem Lächeln kommt aus den Uffizien und wird in den renovierten Sonderausstellungsräumen der Alten Pinakothek ein viel beachtetes Gastspiel geben. Doch für alle Werke gilt gleichermaßen: Sie profitieren von der neuen Beleuchtung der Räumlichkeiten, die es ermöglicht, die Kunst unter nahezu tageslichtartigen Bedingungen zu betrachten. ■

BAYERN

ein Genuss

Wir haben ein Händchen für feine Spezialitäten.

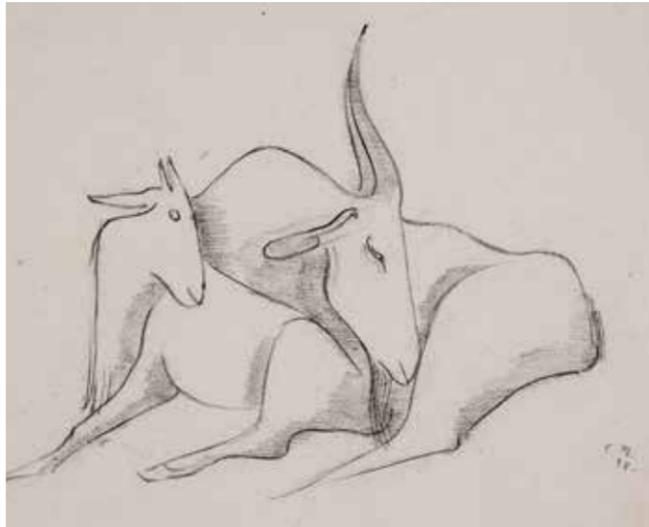
Noch mehr Gutes unter
www.spezialitätenland-bayern.de



Kulturtipps

Besinnliche Klassik, heiße Rhythmen, Königliches und moderne Kunst – auch im Winter zeigt Bayern seine vielfältige kulturelle Seite. Spannende Gegensätze zwischen Tradition und Moderne machen die Kunstwelt in Bayern bunt.

Emy Roeder. Das Kosmische allen Seins. 1. Dezember 2018 bis 10. März 2019



Emy Roeder war eine der profiliertesten Bildhauerinnen des 20. Jahrhunderts. In bemerkenswerter Konsequenz entwickelte sie anhand nur weniger Themen eine ganz eigene figürliche Bildsprache. Zeit ihres Lebens suchte Roeder das Wesentliche des menschlichen und kreatürlichen Daseins – innere Ruhe und Kraft, Zartheit, Liebe und Schutz, aber auch die tiefe Einsamkeit jedes Lebewesens – in ihren Werken wiederzugeben.

Trotz meist kleinen Formats strahlen ihre weiblichen Akte und Gewandfiguren, ihre Gruppen von Freundinnen und Geschwistern ebenso wie ihre Tierskulpturen eine selbstverständliche, ruhige Präsenz aus, die den Betrachter gefangen nimmt. Roeders Kunst nimmt damit eine besondere Stellung in der deutschen Bildhauerei des 20. Jahrhunderts ein.

Die Ausstellung zeigt, ergänzt um einige bedeutende Leihgaben, den umfangreichen Bestand aus dem Nachlass der Künstlerin im Besitz des Museums im Kulturspeicher. Anhand von Skulpturen und Zeichnungen wird ihre künstlerische Entwicklung nachvollziehbar: von den expressiven Figuren ihrer frühen Berliner Jahre bis hin zum Spätwerk mit seiner immer stärkeren Stilisierung und Konzentration der künstlerischen Aussage.

www.kulturspeicher.de

Advents- und Neujahrskonzerte Amorbach

Im Mittelpunkt der Amorbacher Abteikonzerne 2018 in der Fürstlichen Abteikirche steht die berühmte Orgel der Gebrüder Stumm aus dem Jahre 1782, eine der größten erhaltenen Barock-Orgeln Europas mit einzigartiger Klangschönheit. Am 1. Advent ist der Windsbacher Knabenchor (Leitung Martin Lehmann), begleitet durch den Posaunisten Henning Wiegräbe und den Organisten Jürgen Essl, zu Gast. Beim Neujahrskonzert sind die Blechbläser der Bamberger Symphoniker mit Solotrompeter Lutz Randow zu Gast, an der Orgel begleitet von Domorganist Markus Willinger. Die Darbietungen des Ensembles begeistern das Publikum jedes Jahr aufs Neue und lassen die winterlichen Temperaturen im ungeheizten Kirchenraum vergessen.

www.amorbach.de



Ludwigs Festspielhaus: Musical Hotspot

Spektakulär ist die Lage direkt am Ufer des Forggensees, einmalig die Naturkulisse des Allgäus und der Blick auf Schloss Neuschwanstein, großartig das Programm: Ludwigs Festspielhaus in Füssen hat sich seit dem Erfolg des Musicals „Ludwig 2.“ als Top-Adresse für herausragende Musicalproduktionen etabliert.

www.das-festspielhaus.de



20 Jahre Kissinger Winterzauber

Von Mitte Dezember bis Mitte Januar wärmt das internationale Musikfestival mit einem heißen Stilmix aus Klassik und Pop, Jazz und Crossover so richtig auf. Der Kissinger Winterzauber setzt dabei nicht nur auf bewährte Klassiker, sondern hat immer auch lohnende Entdeckungen und spannende Experimente im Programm. Höchstes Niveau garantiert. Beim Kissinger Winterzauber 2018/19 darf man sich auf Hochkaräter freuen wie das Klassische Russische Ballett aus Moskau, Tom Gaebel & His Orchestra, Classic Rebels oder Sebastian Studnitzky. Alle Veranstaltungen können auch im Rahmen des Pauschalpaketes „Bad Kissingen kulturell“ gebucht werden.

Vor 20 Jahren entstand die Idee, die kalte Jahreszeit in Bad Kissingen durch Kunst und Kultur zu bereichern – der Kissinger Winterzauber wurde geboren. In diesen 20 Jahren durfte das Kulturfestival wachsen, sich ausprobieren, mutig sein und Grenzen überschreiten. Heute ist der Kissinger Winterzauber erwachsen geworden. Mit unterschiedlichsten Veranstaltungsformaten, Crossover-Projekten, aber auch mit besinnlich-klassischen Abenden begleitet er über die Weihnachtszeit und den Jahreswechsel.

www.badkissingen.de

Die Diva und ihr Drama

Maria Callas gilt als Inbegriff der Operndiva, beschenkt und getrieben, gefeiert und verlassen. Das Stück „Meisterklasse“ blickt auf die schwierige Zeit nach dem Erfolg. Nun feiert der Broadway-Erfolg am Staatstheater Nürnberg Premiere.

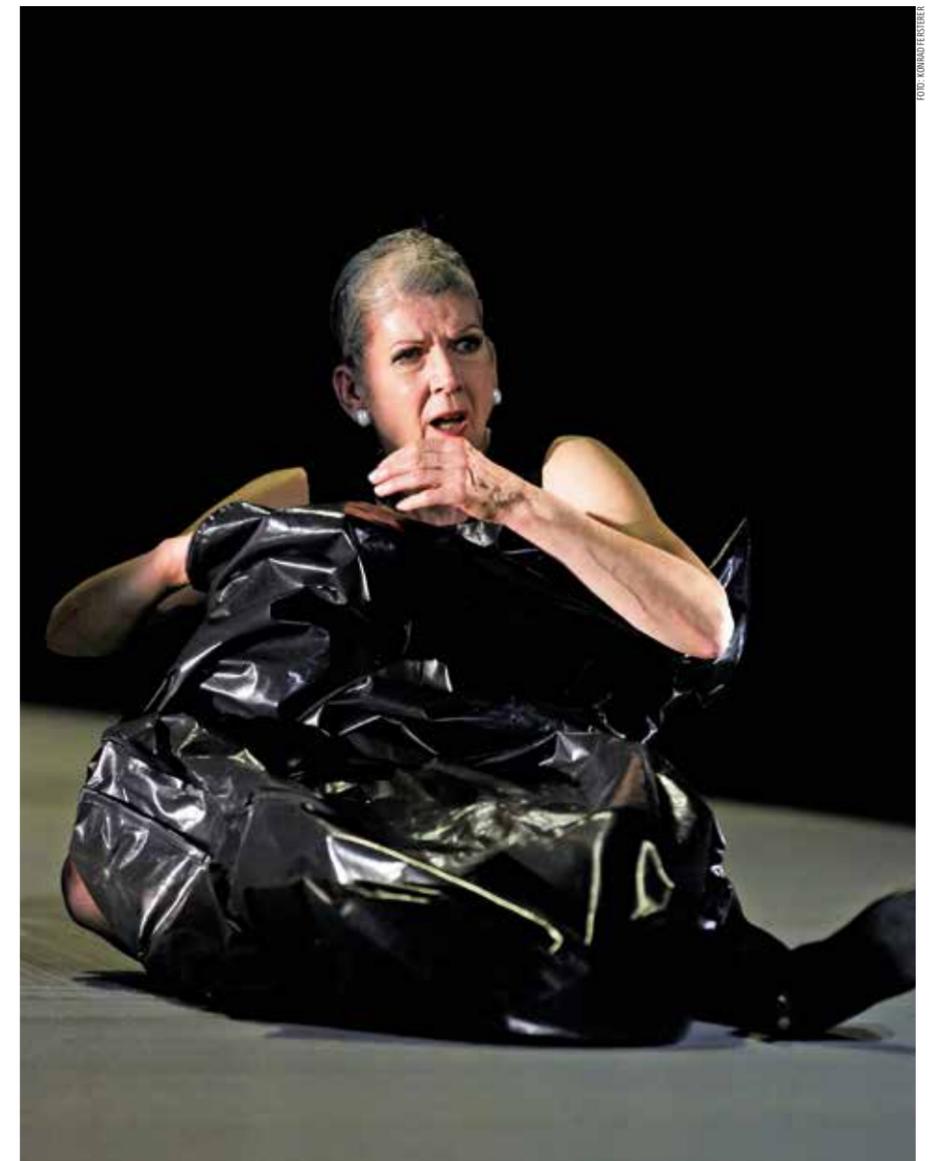
von Frieder Pfeiffer

Der Dirigent und Komponist Leonard Bernstein nannte sie „die größte Sängerin der Welt“. Die kürzlich verstorbene Operndiva Montserrat Caballé fand, „sie öffnete ein neues Tor für uns, für alle Sänger weltweit.“ Maria Callas war für viele, vielleicht die meisten, tatsächlich „La Divina“, die Göttliche, Primadonna assoluta, die Erste unter den Ersten. Tatsächlich revolutionierte die in New York geborene und in Griechenland aufgewachsene Callas den Operngesang, schrieb Aufführungsgeschichte und machte Belcanto zu dem, was er heute ist. Sie hob Komponisten wie Rossini, Bellini und Donizetti auf die Spielpläne der großen Häuser und schaffte es, die Lust der Massen am Boulevard mit den höchsten Kunstanforderungen des traditionellen Opernpublikums zu verbinden.

Callas, 1923 geboren, feierte in den 1950er und 1960er Jahren größte Triumphe auf den wichtigsten Bühnen der Welt, lieferte jedoch auch eine Reihe an Exzessen und Tragödien. Sie kämpfte gegen Übergewicht, litt unter der Liebe, besonders unter der zum griechischen Milliardär Aristoteles Onassis, und unter einem, so konstatierte es einst der legendäre britische Produzent Walter Legge, „unmenschlichen Minderwertigkeitskomplex“, der die Kraft gewesen sei hinter ihrem ruhe- und ruchtlosen Ehrgeiz. Kunst komme von „müssen“, so Callas, Gesang sei kein unverbindliches „Trallala“.

Berührendes Porträt eines Weltstars

Dieses ganze Spektrum der Legende findet sich im Stück „Meisterklasse“ des US-Autors Terrence McNally, das am 14. November am Staatstheater Nürnberg unter der Regie von Manuel Schmitt Premiere feiert.



Annette Büschelberger spielt Maria Callas am Staatstheater Nürnberg.

Nach ihrem Bühnenrücktritt 1965 hatte Callas 1971 und 1972 eine Serie von Meisterklassen an der Juilliard School in New York gegeben, von denen Tonbandmitschnitte existieren. Auf den Protokollen basiert das Stück, das in zwei Stunden Unterricht das ganze Wesen der Callas aufblättert. „Meisterklasse“, mit Musik von Vincenzo Bellini, Giacomo Puccini und Giuseppe Verdi, ist ein berührendes Porträt eines Weltstars, der aufwühlende Blick in die vernarbte Seele einer Getriebenen, die den Ruhm vergangener Tage vermisst und sich gleichzeitig mit den Versuchen ihrer Sprösslinge auseinandersetzen muss.

Das tut sie nicht zimperlich, was einerseits dem verlaublichen Attribut der Komödie gerecht wird und Lacher erzeugt, dieses Lachen

andererseits jedoch sofort einfrieren lässt. „Meisterklasse“, 1995 am Broadway erfolgreich uraufgeführt, ist mehr Theaterstück als Singpiel, in dem die Angst vor der Bedeutungslosigkeit nach der großen Karriere die Hauptrolle spielt.

„Vergessen Sie mich“

Vielleicht wäre alles anders gewesen, wenn es Callas möglich gewesen wäre, ihre Worte aus dem Stück tatsächlich in die Tat umzusetzen, ohne Verlustängste. „Vergessen Sie mich einfach. Puff. Ich bin unsichtbar“, lässt Terrence McNally seine Diva irgendwann sagen. Allein, sie will es nicht wirklich. Wenige Jahre nach den Meisterklassen in New York starb „die Callas“ mit 53 Jahren 1977 überraschend in Paris. ■

ANZEIGE

Advent in Unterföhring

Klassische Musik, Ballett und Schauspiel – zur Vorweihnachtszeit bietet das Unterföhringer Kulturprogramm viel Abwechslung für die ganze Familie.

Musikalisch virtuos und besinnlich: Am 27. November präsentieren die Münchner Symphoniker gemeinsam mit den Singphonikern und Dirigent Andreas Kowalewicz ein großes Orchesterkonzert – mit bekannten deutschen und internationalen Weihnachtsliedern, mit Gospels, Songs und symphonischen Werken.

Zu einer zauberhaften Reise lädt das Moldawische Nationalballett die Zuschauer am 4. Dezember ein. Die Kompanie interpretiert die Geschichte von Schneewittchen, ihrem Prinzen und den sieben Zwergen zur Musik Tschaikowskys als klassisches Ballettmärchen für Jung und Alt.

Ein ganz besonderes und nachdenklich stimmendes Solo mit der fabelhaften



Berührendes Rollenspiel mit Léonie Thelen: Oskar und die Dame in Rosa

Schauspielerin Léonie Thelen erwartet die Zuschauer am 16. Dezember. Das Stück „Oskar und die Dame in Rosa“ von Éric-Emmanuel Schmitt erzählt auf eindringliche und einfühlsame Weise die Geschichte eines unheilbar kranken Jungen.

Mit den Klängen des Weihnachtsoratoriums von Johann Sebastian Bach stimmen die Arcis-Vocalisten und ihr Leiter Thomas Gropper gemeinsam mit dem Barockorchester Nymphenburg auf den Heiligen Abend ein. ■

www.buergerhaus-unterfoehring.de

So fängt das Kunstjahr gut an



Mit der 23. ART INNSBRUCK vom 17. bis 20. Januar 2019 wird ein weiteres erfolgreiches ART-Jahr eingeläutet. Mehr als 90 Aussteller – Galerien und Kunsthändler aus acht bis zehn Nationen – präsentieren internationale zeitgenössische Kunst, klassische Moderne und weitere Kostbarkeiten des 19./20./21. Jahrhunderts – Gemälde, Arbeiten auf Papier, Auflagenobjekte, Originalgrafiken, Skulpturen, Objekte/Installationen, Künstlerbücher, Fotografien, neue Medien und weitere Kostbarkeiten. ■

www.art-innsbruck.com

Weihnachten im Museum

Krippenkunst, Familienprogramm und Führungen in den Tiroler Landesmuseen

Die Krippe ist in Tirol aus der Weihnachtszeit nicht wegzudenken. Unter dem Titel „Weihnachtswunder. Ein Krippenerlebnis“ wird im Tiroler Volkskunstmuseum und in der Hofkirche Krippenkunst und -historie präsentiert. Auf der vorderen Empore der Hofkirche sind glanzvolle barocke Krippenfiguren temporär ausgestellt. Im Museum selbst erhalten Besucher Einblick in die Krippenkunst vom 18. Jahrhundert bis in die Gegenwart. Papierkrippen von den Malern Georg und Felix Haller können ebenso bewundert werden wie die barocke „Gasser-Krippe“. Auch so manche moderne Krippe ist zu sehen.

Hirten und Heilige im Ferdinandeum

Im Ferdinandeum macht eine Spezialführung mit weihnachtlichen Motiven vom Mittelalter bis zur Gegenwart vertraut.



Die Museen zeigen die Vielfalt der Krippenkunst.

Zu sehen gibt es u. a. die „Anbetung der Hirten“ von Ulrich Glantschnigg und die „Anbetung der Hl. Drei Könige“ von Josef Adam Mölk. Im Eingangsbereich ist bis 2. Februar eine orientalische Krippe aus dem 19. Jahrhundert ausgestellt.

Kaiserweihnacht am Bergisel

Jeweils am Freitag, Samstag und Sonntag von 23. November bis 23. Dezember präsentieren Kunst- und Handwerksaussteller ihre Fähigkeiten und Produkte am Vorplatz des TIROL PANORAMA. ■

www.tiroler-landesmuseen.at

Museumstraße 15, A-6020 Innsbruck, täglich 9–17 Uhr

ANZEIGE

„Advent in Tirol“ verzaubert mit gelebter Tradition

Tirol ist ein Land voller Traditionen. Im Advent und zu Weihnachten werden sie ganz besonders gepflegt. Die „Advent in Tirol“-Märkte bieten die schönste Gelegenheit, um in die vorweihnachtliche Stimmung einzutauchen.

Die Rückbesinnung auf traditionelle Werte, fernab vom lauten Weihnachtstreiben wird auf allen acht Märkten, die zu „Advent in Tirol“ gehören (Innsbruck, Achensee, Hall in Tirol, Kitzbühel, Kufstein, Lienz, Rattenberg und St. Johann in Tirol) spürbar gelebt. Mit dem Zusammenschluss hat man sich höchsten Qualitätskriterien verschrieben. Diese reichen vom Erscheinungsbild über die

Angebote der Verkaufsstände bis hin zum individuellen Rahmenprogramm voller kultureller Darbietungen und gelebtem Brauchtum. Was wäre die Adventzeit ohne die kulinarischen Köstlichkeiten, auf die man sich das ganze Jahr über freut? Auf fast allen Märkten kann das Kiachl, die beliebte Tiroler Germteigspezialität – je nach Vorliebe – süß mit Zucker, mit Preiselbeeren oder deftig mit Sauerkraut genossen werden. Zudem sorgen regionale Besonderheiten für Gaumenfreuden – der „Original Lienzler Lebzelt“, der Rattenberger Adventwein (mit Holunder), das Adventbier oder der Weihnachtsstollen vom Achensee.

Jubiläumsjahr „Stille Nacht“

2018 feiert „Stille Nacht, Heilige Nacht“ 200-jähriges Jubiläum. So wie das Lied einst auf den Plätzen und Märkten der Welt ge-



Jeder Markt von „Advent in Tirol“ zeigt sich stark mit der Region verbunden und individuell.

sungen wurde, wird es in diesem Jahr auch die Besucher der „Advent in Tirol“-Märkte berühren – man darf gespannt sein. ■

Mozart lebt

Besonders das Chorwerk Mozarts stellt Rolando Villazón bei der Mozartwoche 2019 in den Fokus.

Mozart lebt. Das ist das Motto der von Startenor Rolando Villazón konzipierten Mozartwoche von 24. Januar bis 3. Februar 2019. In den Jahren 2019 bis 2023 lässt der Intendant die Besucher ausschließlich Musik des beliebtesten Komponisten aller Zeiten erleben: Wolfgang Amadé Mozart.

Der Geist der Aufklärung

Der Fokus der Mozartwoche 2019 liegt musikalisch auf den Chorwerken Mozarts. Allen voran mit einer neuen szenischen Erzählung von „Thamos, König in Ägypten“ KV 345: Mozarts Schauspielmusik zu diesem Drama ist wenig bekannt. Carlus Padrissa und die Theatergruppe La Fura dels Baus entwickeln daraus ein neues eigenes Stück: eine dramatisch-theatralische Reise, hochkarätig besetzt mit der Camerata Salzburg, dem Bachchor Salzburg, Dirigentin Alondra de la Parra, Sopranistin Fatma Said, Tenor Nuttapon Thammathi und Bass René Pape.



OPUS-KLASSIK-Preisträger Emmanuel Tjeknavorian und Dirigentin Alondra de la Parra.

Auch in den Konzerten treten die weltbesten Mozart-Interpreten auf, unter anderem Cecilia Bartoli, Daniel Barenboim, Mitsuko Uchida, Krassimira Stoyanova, Renaud Capuçon, Christiane Karg, Ramon Vargas, Janine Jansen, Olga Peretyatko, das Hagen-Quartett, die Cappella Andrea Barca mit Sir Andrés Schiff, das Mahler Chamber Orchestra oder das Chamber Orchestra of Europe. Die Wiener Philharmoniker sind mit Dirigenten und Solisten wie Rainer Honeck, Janine Jansen, Andrés Orozco-Estrada und Barnard Haitink zu erleben.

Mehr als 60 Veranstaltungen werden verdeutlichen, wie aktuell und lebendig Mozart heute immer noch ist. ■

www.mozartwoche.at

ANZEIGE

Circus von heute

Das Winterfest in Salzburg feiert von 29. November 2018 bis 6. Januar 2019 ein besonderes Circus-Jubiläum.

Vor 250 Jahren eröffnete Philip Astley eine Reitschule mit Unterricht und Vorstellungen, die er bald um Darbietungen von Akrobaten erweiterte. Damit gilt er als der Begründer des modernen Circus. Dieses Jubiläum stellt das Winterfest in Salzburg von 29. November 2018 bis 6. Januar 2019 in den Mittelpunkt. Das Festival für zeitgenössische Circuskunst präsentiert 102-mal Circus, eine Ausstellung, drei Literatur-Matinéen, zehn Konzerte und sechs Künstlergespräche in Theaterzelt, Circuszelt, Lastwagen und Circusfoyer im Volksgarten Salzburg und im Toihaus Theater. So zeigt die Groupe Acrobatique de Tanger mit „Halka“



Die akrobatische Tradition Marokkos bringt die Groupe Acrobatique de Tanger nach Salzburg.

waghalsige Akrobatik und schwindelerregende Menschenpyramiden als Hommage an die akrobatische Tradition ihrer Heimat. Circa Tsuica wechselt in ihrem Programm „Maintenant ou Jamais“ rasant zwischen Artistik und Musik, zwischen Teeterboard, Cyr Wheel und Trapez und Instrumenten. In eine ganz eigene surreale Welt nehmen die Künstler von Machine de Cirque ihr Publikum mit und versprechen energiegeladenen Circus rund um ihre titelgebende „Circusmaschine“. Mit einem Augenzwinkern nehmen Post Uit Hessdalen unsere oftmals hektische Gegenwart aufs Korn. Und im Toihaus Theater dürfen die Besucher über die aktuellen Arbeiten österreichischer und deutscher Artisten staunen. ■

www.winterfest.at

ANZEIGE

Wanderhotel Taurerwirt ****

Sportlich aktiv und Wohlfühlen
am Großglockner

Naturverbunden und sportbegeistert, so präsentiert sich das Osttiroler Wanderhotel Taurerwirt in Kals am Großglockner. Gerne begleitet unsere Familie die Gäste als Wander- und Naturführer zu einzigartigen Wanderungen und Touren in den Nationalpark Hohe Tauern. Auch im Haus selbst steht die Natur im Mittelpunkt, Umweltbewusstsein und Regionalität liegt allen am Herzen: Küchenchef Sigi verwöhnt die Gäste mit Kaiser Wild, Fleisch und Milchprodukten von Kaiser Bauern und mit anderen regionalen Produkten. Der „GlocknerSpa“ lädt zur Erholung ein. Verschiedene Saunen,



Naturnah und regional: der Taurerwirt in Kals

Ruheräume, Massagen und Kosmetikanwendungen sind Wohltaten für Körper und Seele. Bei so viel Entspannung können die Gäste „schlafen wie die Murmeltiere“. Die Lage des Taurerwirts am Ende des Tales garantiert Ruhe und Entschleunigung. ■

Großglockner - Skitour-pur-Skitourenwoche

30.3. bis 6.4.2019, Anmeldung bis 15.1.2019

- 6 Übernachtungen im Hotel
 - Taurerwirt-Verwöhnspension
 - 1 Übernachtung auf der Stüdlhütte mit HP
 - 1 leichtere Skitour zum Eingehen
 - 1 Skitour in den Lienzer Dolomiten
 - 1 hochalpine Gletschertour
 - 2 weitere Skitouren in Osttirol
 - Gemeinsamer Abschlussabend
 - Großglockner-Gipfelbesteigung (3798 Meter) mit Aufpreis möglich
- ab 1324,- Euro pro Person

www.taurerwirt.at
Vital- und Wanderhotel Taurerwirt ****, Burg 12, A-9981 Kals
am Großglockner, Tel. +43.4876.8226 info@taurerwirt.at

Pulver mit (Schneeschuh-)Spuren

Archaisch und gleichzeitig neu voll im Trend:
Das Schneeschuhwandern etabliert sich als beliebte Möglichkeit,
die Alpenlandschaft im Winter ganz nah zu erleben.

von Gloria Staud



Unkompliziert und ganz nah an der Natur: Besonders in den Alpen wird Schneeschuhwandern immer beliebter.

Beinahe lautlos stapfen die Schneeschuhwanderer durch den Neuschnee. Immer wieder halten sie an, genießen den Blick auf die tiefverschneiten Berggipfel und die glitzernde weiße Schneedecke. Hier quert eine Hasenspur den Weg, dort kommen die Schneeschuhwanderer an den winterlichen Futterstellen für das Wild vorbei. Ringsherum eine unendliche Ruhe, nur der Atem schickt kleine Rauchwolken zum Himmel – so fühlt sich der Winter in den Bergen an.

Einfacher Naturgenuss abseits der Piste

Schon seit tausenden von Jahren nützen Menschen Schneeschuhe, um sich im Winter schnell und sicher, ohne im Tiefschnee einzusinken und damit viel Kraft zu verlieren, fortzubewegen. Ein am Gurgler Eisjoch in Tirol gefundener Schneeschuh aus der späten Jungsteinzeit belegt, dass schon vor „Ötzi“ Zeiten die Menschen mit Schneeschuhen das kalte Weiß überquerten. Heute liegen die tennisschlägergroßen, geflochtenen Rahmen voll im Trend, besonders in den Bergen. Der Grund ist schnell erklärt: Wer auf Schneeschuhen durch die Alpenlandschaft wandert, kommt der Natur ganz nah. Auch Ungeübte können gleich hinaus

in den Schnee stapfen, ihre eigenen Spuren ziehen, leicht über die Schneedecke gleiten und neue Gegenden in den Bergen entdecken. So findet der Off-Piste-Sport immer mehr Anhänger. Der zweite große Vorteil: Die Schneeschuhwanderer brauchen keine umfangreiche Sportausrüstung. Zahlreiche Hotels und Unterkünfte in den Alpen bieten festes Schuhwerk und Schneeschuhe zum Verleihen an, dann brauchen sich die Gäste nur noch in warme Winterkleidung werfen und schon geht der Schneespaß los. Wer sich in den Bergen auskennt, kann auch Richtung Alpengipfel wandern. Deshalb haben auch immer mehr Snowboarder das Schneeschuhwandern als Möglichkeit entdeckt, abseits der Piste ihre Lieblingshänge schnell und einfach zu erreichen. Bergan benötigt es für die Sportgeräte allerdings doch ein wenig Übung. Für steile Hänge müssen die Sportler den „Duck-Step“, den Entengang anwenden, wird das Gelände ganz steil, muss man sogar wie beim Skifahren seitlich, also im rechten Winkel zum Hang, hinaufklettern. Doch so viel Kraftaufwand ist gar nicht nötig: Auch im Tal finden die Schneeschuhwanderer zahlreiche Möglichkeiten, den Winter in den Bergen „hautnah“ zu entdecken. ■



Direkt an der Piste: Das Gradonna im Skigebiet Großglockner Resort Kals Matrei garantiert Wintersportvergnügen pur.

Ski in – Ski out: Das Gradonna *****

Winterurlaub in einer der beeindruckendsten Bergregionen auf der Südseite Tirols

Eingebettet in die imposante Berglandschaft mit Osttirols größtem Skigebiet direkt vor der Haustür lässt das Gradonna-Resort mit dem vier-Sterne-Superior-Hotel und 41 exklusiven Châlets jedes Skisportler höflich begrüßen. Ein kleiner Spa-Bereich in jedem einzelnen Châlet, eine großzügige Wellness-, Bade- und Saunalandschaft im Hotel sowie die Lage mitten im Skigebiet Großglockner Resort Kals Matrei verleihen den Gästen im autofreien Resort eine einzigartige Umgebung zum Wohlfühlen und Entspan-

nen. Gradonna***** steht auch für die Wahl zwischen der Übernachtung in einem der 41 Châlets oder dem Aufenthalt im Vier-Sterne-Superior-Hotel mit 115 Zimmern.

... im Châlet oder im Hotel

Egal, wie Sie sich entscheiden, der Wohlfühlfaktor ist außergewöhnlich: vom eigenen Wellnessbereich in den Châlets bis zu den wohltuenden Zirbenholz-Schlafzimmern im Hotel. Das Besondere am Gradonna***** ist die exakte Einbindung in die natürliche Umgebung. Alle Châlets sind so in die Landschaft



7=6 Aktion in den Gradonna-Châlets

8.12.-22.12.2018, 5.1.-2.2.2019, 16.3.-22.4.2019

Wir schenken Ihnen eine Nacht im Châlet:

7 Tage wohnen und 6 Tage bezahlen. Probieren Sie die neue und großzügige Art, Urlaub zu genießen.

ab 380,- Euro pro Tag/Châlet

Frühstück und Abendessen im Rahmen der Halbpension zubuchbar

Doppelzimmer „Klassik“

ca. 30 m² für max. 2 Erw. + 2 Kinder, inkl. Gourmet-Pension, Safe, Sat-TV, W-LAN, Radio und Telefon, Flatscreen, Relaxzone mit Berg- oder Talblick, Balkon oder Terrasse, Tiefgaragenparkplatz, Filzpatschen und leihweise Bademäntel & Badetasche am Zimmer
ab 142,- Euro pro Person/Nacht

integriert, dass sich von jedem Zimmer und von jeder Terrasse faszinierende Ausblicke ergeben. Draußen und drinnen sind hier kein Widerspruch, denn natürliche Materialien und Farben prägen auch die Räumlichkeiten bis ins Detail. ■

www.gradonna.at

Gradonna***** Mountain Resort Châlets & Hotel
Gradonna 1, A-9981 Kals am Großglockner
Tel. +43/4876/82000, info@gradonna.at
Großglockner Mountain Resort Kals GesmbH & Co KG



ANZEIGE



Ganzjähriges Wintersportvergnügen und Pulverschneegarantie von Oktober bis Mai – der Hintertuxer Gletscher sorgt für schönste Ski- und Snowboardtage.

Wintertraum in Tux-Finkenberg

Traumhafte Winterlandschaft, perfekt gepflegte Pisten und Genuss pur – das erwartet die Besucher in der Gletscherregion Tux-Finkenberg.

Mit 66 modernen Aufstiegsanlagen in fünf Skigebieten, die insgesamt 199 Kilometer Pisten erschließen, ist die Ski- und Gletscherwelt Zillertal 3000 eine Skiregion der Superlative. Die beschneiten Talabfahrten nach Tux-Vorderlanersbach, Tux-Lanersbach und Hintertux sind für Wintersportler das reinste Vergnügen!

Ganzjahresgenuss am Hintertuxer Gletscher ...

Österreichs einziges Ganzjahresskigebiet bringt Skifans das ganze Jahr in „abgeho-



bene“ 3250 Meter Höhe und in eine Welt von 100-prozentiger Schneegarantie. Der Hintertuxer Gletscher eröffnet 60 Kilometer traumhafte Naturschneeabfahrten mit Pulverschneegarantie von Oktober bis Mai. Die Aussicht von der Panoramaterasse auf 3250 Metern auf die Dreitausender ringsum und 365 Tage Ski- und Snowboardvergnügen im Jahr machen den Hintertuxer Gletscher zum „besten Gletscherskigebiet weltweit“.

Sportgenuss abseits der Skipiste

Zum sportlichen Angebot im Tuxertal gehören insgesamt 28 Kilometer gespurte



Übernachtungstipp	
12.1. bis 2.2.2019	
7 Übernachtungen schon ab	
4*-Hotel/HP/Sauna/Pool	799,- Euro
3*-Hotel/HP	569,- Euro
Hotel Garni/ÜF	329,- Euro
Privatzimmer/Bauernhof/ÜF	239,- Euro
Ferienwohnung/Ferienhaus o. V.	199,- Euro
	Preise pro Person
6 Tage Zillertaler Superskipass	256,50 Euro

Langlaufloipen und ein Natureislaufplatz mit Eisstockbahn. Drei beleuchtete Naturrodelbahnen bringen eine Extraportion Geselligkeit mit in den Urlaub. Für winterliche Abwechslung sorgen die 68 Kilometer geräumten Winterwanderwege.

Familiengenuss im Winterwunderland

Für eine erste Schneekostprobe gibt es an der Bergstation der Eggalmbahnen einen Kinderpark mit Ski-Karussell, Zauberteppich, Babylift und Snow-Tubing. Kids-Funslope am Hintertuxer Gletscher und Pepis Kinderland am Penkenjoch ergänzen das Angebot. Die Kinderattraktionen, die Playarena, ein Indoorspielpark der Spitzenklasse auf 1000 Quadratmetern, bieten ein buntes und abwechslungsreiches Programm! ■

www.tux.at
 Tourismusverband Tux-Finkenberg, Lanersbach 401
 A-6293 Tux im Zillertal, Tel. +43/5287/8506, info@tux.at

The Crystal Obergurgl ★★★★★

The Finest Art of Luxury Living. Designverliebt. Kunstvoll. Wohlfühlen.



Ein Hauch von Glamour prägt das The Crystal in Obergurgl.



Die neue Art, das schöne Leben zu feiern. Und dabei einen der elegantesten Lifestyle-Hotspots des Ötztals entdecken: Ein Hauch von edlem Glamour schmeichelt den Sinnen. Sympathische Exklusivität berührt. Superior-Service beeindruckt. Valet Parking & Gepäckservice zum Ankommen. Eindrucksvoller Stil zum Wohnen. Alpine Cuisine & Wein, um den anspruchsvollen

Gaumen zu überraschen. Sich im The-Crystal-Ambiente Edles servieren lassen. Auch Wellness im The Spa lässt keine Wünsche offen: Private-Spa-Suiten, TheGym, Pools, Saunen, Wärme, Zeit. Alles in seiner wunderbarsten Form erleben – selbstverständlich wortwörtlich direkt an den Pisten Obergurgls. Ski-in und Ski-out mit Skishop und Skiverleih im Hotel. Die Skischule und

Ski-Safari-Package

1.12.-22.12.2018, 5.1.-12.1.2019, 19.1.-26.1.2019

- 6-Tage-Skipass für das Top-Quality-Skigebiet Obergurgl-Hochgurgl und Sölden
 - 1x Rundfahrt mit dem hauseigenen Skiguide im Skigebiet Obergurgl-Hochgurgl
 - 1x Kennenlernen des Skigebietes Sölden mit Besuch des neuen James-Bond-Museums am Gaislachkogel
 - 1x geführte Schneeschuhwanderung
 - 1x First-Line-Erlebnis: Ziehen Sie die ersten Schwünge in die frisch präparierten Pisten und erleben Sie, wie Obergurgl erwacht
 - 1x Eisstockschießen
 - Alle Annehmlichkeiten der The-Crystal-Verwöhnspension
- ab 1320,- Euro pro Person**

Gondelbahnen liegen nebenan. 112 Pistenkilometer warten. Grandiose Dreitausender imponieren. TheCrystal-Lifestyle begeistert. Spüren Sie es. ■

www.thecrystal.at

The Crystal Lifestylehotel, Liftgesellschaft Obergurgl GmbH
 Gurglerstraße 90, A-6456 Obergurgl
 Tel. +43/5256/6454, Fax +43/5256/6369, info@thecrystal.at

VERRÜCKT NACH SCHNEE

DLA Nr. 0 1234 5678

Snow Card Tirol

www.snowcard.tirol.at

Tirol TIWAG

1. OKTOBER BIS 15. MAI – AN 227 TAGEN SKIFAHREN IN ÜBER 90 GEBIETEN TIROLS

ANZEIGE



Der Panorama-Pool besticht mit einem traumhaften Ausblick auf den Reschensee und König Ortler.



Entspannung pur in der finnischen Seesauna – hier wird das Saunieren zum einmaligen Erlebnis.



Juniorsuite Panorama: exklusive Logenplätze mit höchstem Wohnkomfort.

Seehotel Panorama Relax **★★★★**

Ein Winterurlaub wie im Bilderbuch: Erleben Sie eine zauberhafte Auszeit bei uns am Reschensee, im Südtiroler Vinschgau.

Hier können Sie in nur wenigen Minuten die perfekt präparierten Pisten der Zwei-Länder-Skiarena runterdüsen, wo 6 Skigebiete, 54 moderne Aufstiegsanlagen, 211 Pistenkilometer und Schneesicherheit bis in den Frühling für unvergessliches Skivergnügen sorgen. Was einen Aufenthalt im Seehotel noch so besonders macht? Gaumenfreuden aus der

regionalen und mediterranen Küche sowie brandneue Suiten mit großen Glasfassaden, die Landschaftskino vom Feinsten versprechen. Für Entspannung sorgt der neue Wellness- und Spabereich mit sensationellem Blick auf den Reschensee. Kurz gesagt: Egal, ob Familien, Skifahrer oder Wellnessliebhaber – das Seehotel ist die ideale Urlaubsoase für eine Auszeit in den Südtiroler Bergen. Bis bald! ■

Ski Opening Special

14. bis 21. Dezember 2018

Erleben Sie den Winter von seiner schönsten Seite und kommen Sie uns besuchen. 7 Nächte inkl. Halbpension und 6-Tage-Skipass von **720,- bis 1085,- Euro** pro Person

www.seehotel.it

Seehotel Panorama Relax^{★★★★}, Seehotel GmbH
Hauptstraße 19 | I-39027 Reschen
Tel. +39/0473/633 118, info@seehotel.it

ANZEIGE

Ski- & Naturgenuss

Sportlich rasant oder herrlich genussvoll? Diese Frage stellt sich im Salzburger Großarlal erst gar nicht. Denn hier wird jede Abfahrt zum Genuss.

Mama bevorzugt die einladend breiten Pisten, Papa die anspruchsvollen Freerideabfahrten. Die Kinder tummeln sich inzwischen im coolen Funpark. Nach getaner Abfahrt genießt die ganze Familie beim gemeinsamen „Einkehrschwung“ regionale Schmankerln in den gemütlichen Skihütten mit Blick zu den verschneiten Gipfeln im Nationalpark Hohe Tauern.

Salzburger Bergadvent

Hier würde sogar das Christkind Urlaub machen – so stimmungsvoll präsentiert sich das Großarlal im Advent von 30. November bis 23. Dezember 2018 (jeweils von Freitag bis Sonntag). Bei Buchung von drei Tagen inkl. Skipass gibt's einen Tag gratis dazu: www.salzburger-bergadvent.at



Skispaß für die ganze Familie auf der Skischaukel Großarlal-Dorfgastein



Skikeriki

Erleben Sie den Sonnenaufgang am Berg und ziehen Sie bereits am frühen Morgen Ihre ersten Schwünge in die frisch präparierten Pisten. Danach lockt ein herrliches regionales Frühstück am Berg. ■

www.grossarlal.info

Tourismusverband Großarlal
Gemeindefstraße 6, A-5611 Großarl
Tel. +43/6414/281, info@grossarlal.info

Veranstaltungstipps

- 3. Ski- & Weingenusswoche: 16. bis 23. März 2019, Skifahren, genießen und neuen Audi A1 im Wert von 21 000,- Euro gewinnen, www.skigenuss.at
- 20. Ladyskiwoche: 23. bis 30. März 2019, Sonnenskilaf und Party pur mit Stargast Christina Stürmer, dazu 6-Tage-Skipass 1+1 GRATIS, www.ladyskiwoche.com

Action mit Schneegarantie

Beste Pistenverhältnisse, dazu jede Menge Highlights von Abfahrten bis WANDA – so zeigt Obertauern, der schneereichste Wintersportort Österreichs, den Winter von seiner schönsten Seite.



Tiefschnee und bestens präparierte Pisten garantiert: Dass Obertauern der schneereichste Wintersportort in Österreich ist, belegt sogar eine wissenschaftliche Studie.

Ob Pulver oder Firm, flockig oder griffig, top präparierte Pisten und Tiefschneehänge – schon ab Mitte November bietet die weiße Pracht in Obertauern Skifahrern und Snowboardern, Freestylern und Winterwanderern alle Möglichkeiten, den Winter zu genießen. Dank der Lage auf gut 1740 Metern und spezieller Wetterkonstellation dauert die Wintersaison in der „Schneeschüssel Österreichs“ bis Anfang Mai. Sogar eine wissenschaftliche Studie aus dem Jahr 2016 belegt, dass Obertauern mit 264 Zentimetern mittlerer maximaler Schneehöhe das Ranking der sieben schneereichsten Wintersportorte in Österreich anführt. Familien und Sportbegeisterte, Genussurlauber und Profis wie Maria Höfl-Riesch, dreifache Olympiasiegerin in Ski Alpin, die häufig privat ihre Schwünge in der Bergwelt von Obertauern zieht, begeistert das „Rundum“-Programm

auf der Höhe. „Ski in – Ski out“ gilt hier von jedem Punkt des Ortes aus. Wie Speichen eines großen Rades spannen sich die Pisten an den Berghängen bis auf 2313 Meter Höhe hinauf. Auf den „Tauernrunden“ können die Wintersportfans die gut 100 Kilometer der Pisten im oder gegen den Uhrzeigersinn hinunterbrausen. Bestens präparierte Pisten und interessante Hänge garantieren Fahrspaß für Anfänger genauso wie für Topfahrer. So lockt etwa die „Gamsleitens 2“ als eine der steilsten Buckelpisten Europas. Der Snowpark „The Spot“ zieht Freestyler an, und auch abseits der Piste gibt es genügend dick verschneite Schneehänge für Tiefschneefahrer.

Kleine Gäste ganz groß

Das besondere Obertauerngefühl, das schon die Beatles fühlten, erfasst auch die kleinen Gäste ganz schnell. Mit den beiden Kindertauernrunden können sie spielerisch Schnee und Pisten entdecken, sieben Ski- und Snowboardschulen kümmern sich liebevoll um die kleinen „Skihäserln“. Haben die Jungen den (Abfahrts-)Schwung erst mal raus, laden rund 60 Kilometer leichte Pisten mit spannenden Überraschungen zur (Schuss-) Fahrt ein – etwa das Kinderiglu, die gruselige Ski-Geisterbahn im Märchenwald an der Schaidbergbahn, ein Funpark, Zeitmessstrecken und Wellenbahn. Unter dem Hashtag #LOVEOBERTAUERN können sie sogar ihre Abenteuer teilen. Wenn die Kleinen keine Lust auf den Schnee haben, finden sie im



Wer Partys liebt, ist hier richtig. Geplanter Liftstart in Obertauern ist der 21. November 2018.

Events & more

- Ski-Openingwochenende:**
30. November bis 2. Dezember 2018/
1. Dezember 2018: WANDA & Support Band Josh. mit Cordula Grün
- Krampuszug und Ö3-Party:**
8. Dezember 2018
- Pulverschneewochen:**
12. Januar bis 2. Februar 2019
- Bobby's Schneeeabenteuer:**
Günstige und familienfreundliche Konditionen: 12. Januar bis 2. Februar und 6. bis 13. April 2019
- Atomic #sheski Event:**
Frauenskitag in Obertauern: 30. März 2019
- Gamsleitens-Kriterium:**
5. bis 7. April 2019

„Kinderland Obertauern“ sicher neue Freunde. Und die Eltern freuen sich über spezielle Arrangements wie „Bobby's Schneeeabenteuer“ mit familienfreundlichen Angeboten.

Party oder Romantik?

Auch nach dem Wintersport ist in Obertauern jede Menge los. Zum Saisonauftakt feiert der schneereichste Wintersportort Österreichs ein ganzes Wochenende lang Party, dieses Jahr unter anderem mit der Wiener Band WANDA. Neben den zahlreichen Events sorgt Obertauern mit einem bunten Après-Ski- und Nachtleben für lässige Urlaubszeiten, etwa wenn DJs aus europäischen Metropolen in den Clubs auflegen. Doch auch Genießer und Romantiker sind hier gut aufgehoben. In diesem Winter öffnet erstmals der „Tauernadvent“: Von 29. November bis 22. Dezember jeweils Donnerstag bis Samstag zaubern Musik, Lesungen, Märchenstunden und rustikale Stände mit Naturprodukten, Handgemachtem und regionalen Schmankerln weihnachtliche Stimmung. Und wer es ganz romantisch mag, lässt sich während einer nächtlichen Pferdeschlittenfahrt, beim Winterwandern mit Fackeln, bei einer Schneeschuhtour oder beim Rodeln von Obertauern begeistern. ■

www.obertauern.com

Tourismusverband Obertauern, Pionierstraße 1
A-5562 Obertauern, Tel. +43/6456/7252, info@obertauern.com

NIDUM

CASUAL LUXURY HOTEL

NEW. FRESH.
DIFFERENT.

PREISE AB
97 €

DURCHGEHEND GEÖFFNET

Am Wiesenhang 1 · 6100 Mösern/Seefeld · Tirol · info@nidum-hotel.com · www.nidum-hotel.com