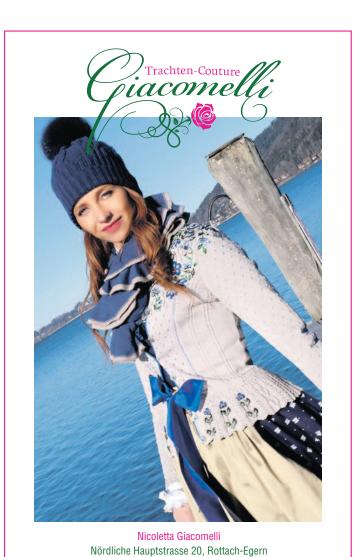
EXKLUSIVE DAMEN UND HERRENMODE





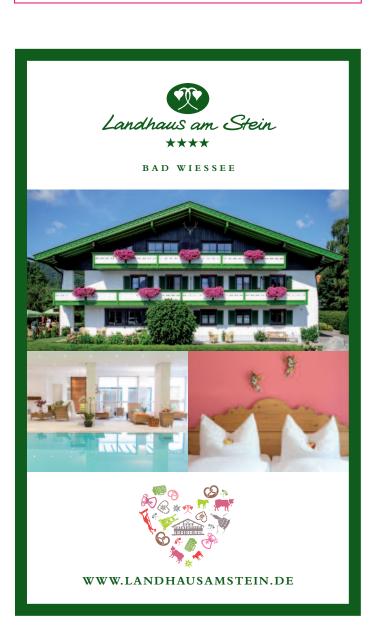
SLEZAK-STRASSE 2 3700 Rottach-Egern

WWW.MODE-MOOSBRUGGER.DE



Tel. 08022/670541. Mobil 0160/8980765

www.giacomelli.de





ur Begrüßung ein Glas Champagner und dann werden Ihnen auch schon Kochschürze und Rezept überreicht ... Schließlich bitten im Althoff Seehotel Überfahrt kein geringerer als Bayerns einziger 3-Sterne-Koch und sein Althoff Seehotel Überfahrt Küchendirektor an die Töpfe und führen in die Welt ihrer einzigartigen, kulina-Überfahrtstraße 10, 83700 Rottach-Egern rischen Kompositionen ein: Christian Jürgens und Walter Leufen. Und dafür Tel. 08022/6690, www.seehotel-ueberfahrt.de gibt es sogar eine eigens eingerichtete Kochschule. Im wunderschönen Ambiente dieser Genusswerkstatt, die mit alten Futtertrögen, Sitzbänken aus grobem Leder sowie mit uraltem Holz und einer langen Steintafel ausgestattet ist, wird unter Anleitung der Spitzenköche geschnippelt, gekocht und abgeschmeckt. Die selbst zubereiteten Speisen verköstigt man dann an der langen Tafel oder bei schönem Wetter auf der Terrasse gemeinsam in einer Gruppe von sechs bis zwölf Personen.

Kochkurs mit Küchendirektor Walter Leufen: 185 € pro Person inkl. Getränke Kochkurs mit 3-Sterne-Koch Christian Jürgens: 390 € pro Person inkl. Getränke, Kursdauer: jeweils ca. 4 Stunden

Raffinierte Rezepte, ausgewählte **Zutaten und besondere Lehrmeister:** die besten Kochkurse in der Region

Zubereitung:

Unter die Haut der Brüste die Estragonblätter und Petersilienblätter geben. Auf der Hautseite

eine Minute anbraten und wenden, auf der an-

deren Seite ebenfalls noch einmal eine Minute anbraten und wenden. Tandoori, Garam Masala,

Sojaöl und Meersalz vermengen. Huhn heraus-nehmen und mit der Würzmischung auf der

Fleischseite bestreichen. Danach im 170 °C

2. Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Den

Couscous hinzugeben und mit dem Karottensaft und Krustentierfond ablöschen. Das Ganze bei-

seite geben und abgedeckt ziehen lassen. Zum

Anrichten portionsweise nach Bedarf mit etwas

heißen Ofen ca. 5-6 Minuten garen.

Butter erwärmen.

GOURMET-GEHEIMNISSE

nter dem Motto "Luft, Land, Fluss" können Sie vom 20. bis zum 22. Oktober 2016 im Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe ein Wochenende ganz im Zeichen von Genuss und Wellness verbringen. Gemeinsam mit Sternekoch Michael Fell kreieren Sie ein exklusives, regional orientiertes 4-Gänge-Menü, das im Anschluss mit pas-



sender Weinbegleitung serviert wird. Eine tolle Gelegenheit, die wahren Tricks und Tipps der gehobenen Küche zu erfahren. Schließlich lernte Michael Fell unter anderem bei Eckart Witzigmann und Otto Koch. Das attraktive Arrangement umfasst weiterhin zwei Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet, ein alpenländisches 4-Gang-Wahlmenü am Abend der Anreise und die freie Nutzung der Wellnesslandschaft mit Pool und Saunen.

Arrangement "Luft, Land, Fluss" vom 20.–22.10.2016: ab 680 € pro Person

> Relais & Châteaux Park-Hotel Egerner Höfe am Tegernsee Aribostraße 19-26, 83700 Rottach-Egern Tel. 08022/666-0, www.egerner-hoefe.de



Zutaten für 4 Personen:

4 Brüste vom Gockel TL Garam Masala 2 EL Sojaöl, Meersal:

Couscous 1 Schalotte 150 g Couscous-Grieß 150 ml Krustentierfond

Karotten-Ingwer-Schaum 2 mittelgroße Karotten mit Grün Butter, Zucker 1 Ingwerwurzel gerieben je 1/4 l Fisch-, Krustentier- und Zucker und Olivenöl

3. Für den Schaum die Karotten schälen und klein schneiden. In etwas Butter mit Zucker karamellisieren. Die Schalotten sowie den Ingwer dazugeben und nun mit Sherry ablöschen. Weißwein, Fischfond, Krustentier fond und Gemüsebrühe aufgießen und auf 1/4 der Menge einkochen. Mixen, passieren und abschmecken. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.





ERLEBNIS MIT FREUNDEN

iele Köche verderben den Brei? Beim Erlebniskochen im Hasenöhrl-Hof ist es ein Leichtes, dieses Sprichwort zu widerlegen. Idyllisch bei Bayrischzell gelegen und mit freiem Blick auf den Wendelstein, ist der 500 Jahre alte, liebevoll restaurierte Hof ein romantisches Kleinod und genau die richtige Kulisse, um mit Freunden oder der Familie gemeinsam zu kochen und in geselliger Runde zu feiern. Unter Anleitung eines erfahrenen Kochs wird ein raffiniertes 5-Gänge-Menü aus regionalen und saisonalen Zutaten zubereitet. Und danach natürlich Geitau 5 auch gemeinsam verspeist. Ab zehn Personen kann's losgehen.

Preis pro Person: 102 €, >15 Personen ab 87 € Kursdauer: 4–7 Stunden

83735 Bayrischzell Tel. 08023/8193344 www.hasenoehrl-hof.de



LET'S SHAKE IT

Was einen guten Barkeeper ausmacht, lernen Sie beim "Bar-Mix-Kurs" in der Lake Side Bar des Seehotel Luitpold in Tegernsee. Von der Getränkekunde bis zum Bar-Set-up, den Benimmregeln und dem Wissen über die gängigen Cocktails, alles wird hier ausführlich vom Profi erklärt und anschaulich präsentiert. Und der krönende Abschluss? Natürlich ein eigens gemixter Cocktail nach Wahl. Maximal 12 Teilnehmer. Preis pro Person: 95 €, Kursdauer: ca. 2 Stunden

Seehotel Luitpold Tegernsee Hauptstr. 42, 83684 Tegernsee Tel. 08022/1877970, www.seehotel-luitpold.de



BRAUNES GOLD

hne Zweifel ist die Kaffeeverkostung in der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei etwas ganz Besonderes. Das beliebteste Getränk der Deutschen wird hier ganz genau unter die Lupe genommen. Wie beurteilt man "guten" Kaffee? Wie wird er richtig verkostet und beschrieben? Und warum schmeckt der gleiche Kaffee bei unterschiedlichen Zubereitungsarten anders? Diese und viele weitere Fragen werden ausführlich von Inhaber Mario Felix Liebold beantwortet. Der zertifizierte Barista und Juror bei nationalen und internationalen Baristameisterschaften führt Sie ein in die Welt des Kaffees und erläutert Ihnen die menschlichen Geruchs- und Geschmackssinne. Mit diesem Wissen über Fülle, Körper, Säure und Nebennoten wird dann fleißig in einer Gruppe von 6 bis

15 Personen getestet, verglichen und genossen. Preis pro Person: 49 €, Kursdauer: 90 Minuten

Erste Tegernseer Kaffeerösterei O Tegernseer Str. 89 83700 Reitrain Tel. 08022/8597830 www.tegernseer-kaffeeroesterei.de

LUST AUF LÄNDLICHE LEBENSART TEGERNSEER TAL



DIE TEGERNSEER GRUND IMMOBILIEN GMBH ERFÜLLT IHNEN IHREN TRAUM VOM WOHNEN



Seestraße 26 83700 Rottach-Egern Adrian-Stoop-Straße 7

83707 Bad Wiessee

Telefon 08022 - 4800 Telefax 08022 - 4632 www.tegernseer-grund.de info@tegernseer-grund.de



Multikulturelles Wohnen

in neuen Verkaufsräumen

Erwarten Sie außergewöhnliche Möbel und Accessoires aus aller Welt. Individuell kombiniert, können Sie Ihr persönliches Wohnerlebnis Freuen Sie sich auf unser Maßtischprogramm in Meisterqualität mit passenden Stühlen,

wertigem Zubehör. Lassen Sie sich von unserem kompetenten Team beraten und tauchen Sie ein in unsere unterschiedlichen Wohnwelten. Die italienischen Spezialitäten in der angeschlossenen Enoteca runden eine Erlebnisreise durch die

sowie unseren Premium-Betten mit hoch-

Wohnkulturen kulinarisch ab.



wohnArt26 – Freistil für Kreative Kreuzstraße 2, 83703 Gmund Tel. 08021/9016021 www.wohnart26.de











Liebe, Lachen, Rührung, Leidenschaft: Hochzeiten sind für mich als Fotografin eine wahre Schatzkiste an einzigartigen Augenblicken. Sie sind meine Passion, der ich mit Leidenschaft folge und die mich inspiriert und begeistert.







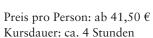
Nördliche Hauptstr. 30, Rottach-Egern, Tel. 08022/1881550





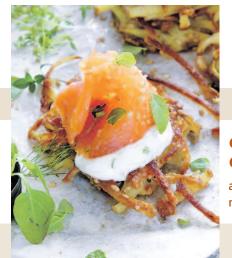
DIE KNÖDELKÖNIGIN

as für den Italiener die Pasta ist, ist für den Bayer der Knödel. Ein Klassiker, der vielfältiger ist als zumeist angenommen. In ihrem Kochkurs "Birkensteiner Knödeleien" bringt Michaela Schmitz-Guggenbichler waschechten Knödel-Fans die große Kunst der Herstellung näher. Vom Spinat- bis zum Speckknödel, vom Kas- bis zum Zwetschgenknödel oder dem klassischen Semmelknödel - in der Küche des Gasthofes "Alte Bergmühle" in Fischbachau werden verschiedenste Spezialitäten zubereitet. So entsteht schnell ein schmackhaftes 3-, 4- oder 5-Gänge-Knödelmenü und sogar ein Knödel-Diplom erwartet die Teilnehmer am Ende des Kurses. Ab fünf Personen.





Landgasthof Alte Bergmühle Birkensteinstraße 60, 83730 Fischbachau Tel. 08028/732, www.bergmuehle-fischbachau.de



GEBEIZTER ORANGENLACHS auf Kartoffelrösti mit Portulaksauce

Zutaten für 4 Personen:

Gebeizter Orangenlachs 3 EL Olivenöl mit Limone abgeriebene Schale von 2 unbehan-1 EL Orangensauce (u.a. bei Feinkost Käfer erhältlich) 1-2 Prisen gemahlener Koriander 2 EL gehackter Dill 400 g frisches Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)

1 unbehandelte Orange

Öl oder Butterschmalz zum Braten 100 g Dickmilch 1/2 TL Senf, scharf 1 Zitrone, unbehandelt

Salz, Zucker, Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. 4 EL grobes Meersalz, 2 EL Zucker, 3 EL Olivenöl mit Limone und 3 EL Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Mit der abgeriebenen Schale von 2 unbehandelten Orangen, 1 EL Orangensauce, 1-2 Prisen gemahlenem Koriander und 2 EL gehacktem Dill zu einer zähflüssigen Beize verrühren.

2. 400 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten) rundum mit der Beize bestreichen. 1 unbehandelte Orange in Scheiben schneiden, das Lachsfilet damit belegen und zugedeckt ca. 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

3. Die Kartoffeln schälen, grob raffeln, gut ausdrücken, mit den Eigelben, Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne Rösti backen. Auf Küchenkrepp ab-

4. Dickmilch mit Sahne und Senf vermischen. Mit 1 EL Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb, 1 Prise Zucker, Salz kleinen Portulakblättchen vorsichtig unterheben.

5. Auf jedes Rösti etwas Portulaksauce geben und mit dünnen Scheiben vom Orangenlachs und kleinen Blattsalaten auf den Tellern anrichten.

VIELFÄLTIG

Auch das Küchenstudio Dross & Schaffer in Warngau bietet in seiner Gaggenau Life Kochschule viele inspirierende und lehrreiche Kochkurse an. Technisch mit den neusten Geräten ausgestattet, bringen hier ausgewählte Profiköche den jeweils zehn bis 14 Teilnehmern ihr Können näher. Vom Menu All'Italiana bis zum Gourmet-BBQ – die Kochkurse und Geräte-Präsentationen sind vielfältig. Da ist sicherlich für jeden Geschmack etwas dabei. Mitbringen müssen Sie allein Ihre Lust und Leidenschaft fürs Kochen und für gutes Essen. Preis pro Person: ab 31 € Kursdauer: ab 4-6 Stunden



Dross & Schaffer Birkerfeld 1 www.kuechen-dross-schaffer.de

83627 Warngau Tel. 08024/475620

GAUMENPOESIE

rische Zutaten, feine Gewürze, verführerische Aromen – die Kochschule "Kreativ Kochen" in Otterfing bei München möchte beim Kochen alle Sinne ansprechen. Ob thailändischer oder indischer Kochkurs, Chefköchin Regina Martensen führt in die Geheimnisse der Haute Cuisine ein. Ohne Geschmacksverstärker kreieren Sie mit gesunden und natürlichen Zutaten ein köstliches Essen. Dabei werden Tricks und Kniffe gezeigt, die nicht in jedem Kochbuch zu finden sind. Zum Abschluss sitzt die

Gruppe gemütlich zusammen und wird mit einem delikaten Menü belohnt. Preis pro Person: 79 € Kursdauer: ca. 4 Stunden

Kreativ Kochen Bahnhofstr. 15 83624 Otterfing Tel. 08024/9029686 www.kreativkochen.de





CHATEAUBRIAND IN ALMHEU

Gegart in der Salzkruste

für 4 Personen:

800-1000 g Chateaubriand vom Almheu vom zweiten Schnitt 2 kg grobes Meersalz 30 g Mehl 30 g Speisestärke 2 EL Pflanzenöl

1 Stück frischer Ingwer (ca. 3 cm)
1 Handvoll Salbeiblättchen

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit Salz, Mehl und Speisestärke in einer Schüssel gut vermischen. Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, Haut und eventuell vorhandene Sehnen entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin von jeder Seite bei starker Hitze anbraten. Rosmarinblättchen vom Stiel streifen, Ingwer schälen. Rosmarin, Ingwer und Salbeiblättchen sehr klein schnei den. Fleisch salzen, pfeffern und mit der Gewürzmischung von beiden Seiten anbraten.

Backofen auf 100 °C vorheizen. Backblech mit Backpa-pier auslegen. Etwas Eiweiß-Salz-Masse auf das Blech geben, eine Handvoll Heu darauf verteilen. Restliche Eiweiß-Salz-Masse darüber geben, mit den Händen verteilen, gut andrücken, sodass alles geschlossen ist. Bräter auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben und das Chateaubriand 60 Minuten garer Aus dem Ofen nehmen, Salzkruste mit einem Hammer oder Fleischklopfer aufklopfen. Fleisch aus der Kruste nehmen, Heu und Salz entfernen, gegartes Fleisch in



KINDERKOCHKURS

Ein wahrer Kinderspaß sind die Kinderkochkurse auf dem Marxnhof in Irschenberg. Nach dem Motto learning by doing wird den Kleinen hier gezeigt, wie einfach die Zubereitung von gesundem und zugleich leckerem Essen sein kann. Natürlich werden ausschließlich frische und saisonale Produkte verwendet. Und, wenn möglich, sogar Zutaten vom eigenen Hof. Mit vollem Bauch und den passenden Rezepten geht es dann nach Hause und die erlernten Kochkünste können der Familie präsentiert werden. Eine tolle Idee auch für die nächste Geburtstagsfeier. Von 7-11 Jahren. Gesamtpreis Kurs: 250 € (ab 8 Kindern) Kursdauer: bis zu 3 Stunden



Oed 2, 83737 Irschenberg Tel. 08064/9248 www.marxnhof.de

RAN AN DEN HERD

oarwirt-Koch Michael Günster veranstaltet am 19. März 2016 wieder einen seiner beliebten Schlemmerkochkurse in der gemütlichen Küche des Bio-Landhotels in Dietramszell. Gemeinsam mit ca. 10 Kochbegeisterten bereitet er ein fantasievolles, mehrgängiges und bayerisch inspiriertes Menü zu, das abends in gemütlicher Runde serviert wird. Das Schöne daran: Auch Ihre Freunde sind herzlich willkommen (Menü-Preis: 52 €). Gegessen wird im lauschigen Stüberl mit seinem einzigartigen Blick auf das Tölzer Voralpenland.

Preis pro Person: 125 € Kursdauer: ca. 4,5 Stunden



Bio-Landhotel Moarwirt Sonnenlängstraße 26 83623 Hechenberg/Dietramszell Tel. 08027/1008, www.moarwirt.de



Ihr Immobilienmakler am Tegernsee seit 1976



EXKLUSIV & CHIC im Herzen Rottach-Egerns 1–2 Terrassenwohnungen, 1–2 Geschosswohnungen, 1 Penthouse

hochwertige Materialien • großzügige Raumaufteilung • Lift & Tiefgarage moderne, zeitlose Bäder • privater Wellnessbereich • Altholz im Außenbereich Energieausweis in Arbeit • Fertigstellung 1. Quartal 2017

> Zum Beispiel Wohnung 1: Wohnfläche: 129,25 m², 3 Zimmer, Veranda & Terrasse KP: 1.107.000,00 € • KP TG: 22.000,00 €



REPRÄSENTATIVE LUXUSWOHNUNGEN mitten in Rottach-Egern Neubau: 1–2 Terrassenwohnungen, 1 Penthouse

Bei allen Wohnungen sorgen perfekt durchdachte Grundrisse für ein edles Ambiente • hochwertige Ausstattung • Lift & Tiefgarage Energieausweis in Arbeit • Fertigstellung 1. Quartal 2017

> Zum Beispiel Penthouse: Wohnfläche: 225,65 m², 5 Zimmer, 2 Balkone KP: 2.030.000,00 € • KP TG: 22.000,00 €

Die Käuferprovision für die hier gezeigten Objekte beträgt 3,57% inkl. 19% gesetzl. MwSt aus dem Gesamtkaufpreis.

Unser Ansporn ist es, den einzigartigen Charme und Zauber des Tegernseer Tals zu bewahren.

Tegernseer Straße 104 · 83700 Rottach Weissac



Telefon: 08022 / 96 96 0 • Mobil : 0175 / 614 03 08