

ROTTACH-EGERN

Tradition und Luxus prägen den mondänsten Ort am Tegernsee. Er liegt am Südufer mit dem berühmten Malerwinkel in der Egerner Bucht.

Auf der Seestraße, Rottachs Flaniermeile, reihen sich elegante Hotels und Boutiquen aneinander. Dennoch blieb die Hauslandschaft intakt. Gelebtes Brauchtum ist die Liebe der Einheimischen zu ihren Pferden.



„Es muss in Bayern nicht immer jodeln.“ Korbini Kohler

ERSTE TEGERNSEER KAFFEERÖSTEREI

Unter den Kaffeespezialitäten ist der frisch gefilterte schwarze Aufguss noch immer der Klassiker: „Um die Charakteristik einer Sorte herauszuholen, brühen wir jede Tasse Filterkaffee mit der Hand. An unserer Brew Bar im Hario-Porzellanfilter“, sagt Barista Mario Felix Liebold. Rund 40 frisch geröstete Kaffees und neun Espresso hat er in seinem Sortiment, 2012 kürte ihn das Fachmagazin „crema“ zum Röster des Jahres. **Tegernseestraße 104, 83700 Weißach, Telefon 0 80 22/8 59 78 30, www.tegernseer-kaffeeoesterei.de**



KUNST UND ANTIQUITÄTEN PETER PRECHTL

Den Malerwinkel hat der Inhaber direkt vor der Tür, weswegen er gelegentlich auch ein Gemälde mit diesem Motiv im Laden hat. Spezialisiert ist Peter Prechtl auf ausgefallene Dekorationsobjekte und kuriose Kleinigkeiten aus der Vergangenheit. „Man kann heute alles mischen. Es muss nur von Qualität sein“, meint der Experte. Seestraße 51, 83700 Rottach-Egern, Telefon 0 80 22/2 48 28

auch verblichene Familienbilder an der Wand. Die Zeit ist im Tegernseer Tal eben nicht stehen geblieben. Zwar ließen sich am See auch andere „Zuagroaste“ nieder, doch auch Einheimische konnten hier „piekfeine Häusl“ bauen. Auf dem Gelände des „Hotel Bachmair Weissach“ in Rottach-Egern scharren sich solche um eine winzige Kapelle im Garten. Hinter traditioneller Fassade entwarf Korbini Kohler einen neuen alpenländischen Stil: „Es muss in Bayern nicht immer jodeln“, sagt der Hotelier, der als Spross der Gmunder Papierfabrikanten um die halbe Welt reiste, bevor er sich an der rauschenden Weissach niederließ.

Den sprudelnden Gebirgszuflüssen verdankt der Tegernsee nicht nur seine hervorragende Wasserqualität, sondern auch seinen Fischreichtum. Renken, Saibling und Hecht schmecken am besten, wenn sie noch leicht warm aus dem Räucherofen der „Fischerei Tegernsee“ kommen. Star-Koch Christian Jürgens, dem Ende letzten Jahres der dritte Michelin-Stern verliehen wurde, veredelt im „Seehotel Überfahrt“ in Rottach-Egern ebenfalls die Ausbeute der heimischen Fischer – jetzt auch in einer eigenen Genusswerkstatt.

Petra Kröll ∞



LATTE ART

... nennt sich die Disziplin, in der man den cremigen Milchschaum auf dem Cappuccino kunstvoll verziert

 Weitere Informationen finden Sie im Serviceteil ab Seite 110