

# Rund um den Tegernsee

Von Sylvia Sommer (Text und Fotos)

Schon mal was vom Tegernsee gehört? Ich bis vor Kurzem nicht, um ehrlich zu sein. Umso grösser war das Aha-Erlebnis bei meinem dreitägigen Besuch in Oberbayern. Produzenten und Gastronomen, die Wert auf Authentizität und Erdverbundenheit legen und mit schier unerschöpflichem Herzblut ihr Tagwerk verrichten, trifft man rund um den See ebenso an wie unberührte Natur, vielfältige Freizeitmöglichkeiten und herzensgute Menschen. So habe ich in kürzester Zeit Land und Leute fest in mein Herz geschlossen und auf keiner Reportagereise bisher so wenig an die Daheimgebliebenen gedacht.

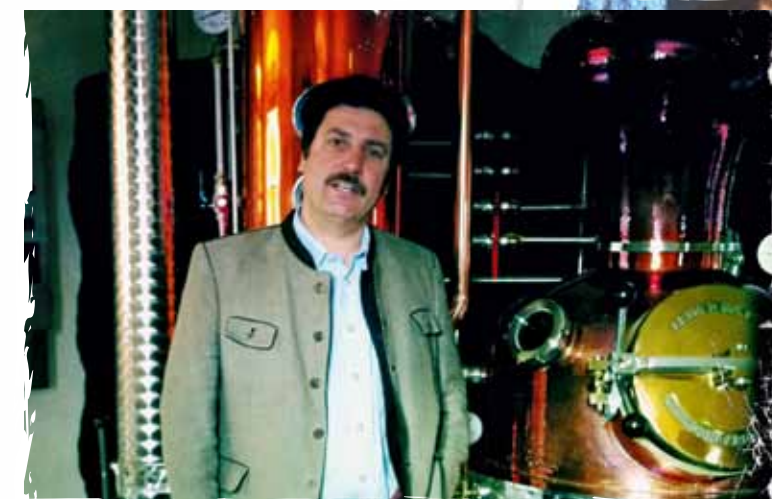


## Es lebe der Filterkaffee

«Ich bin bekloppt», gibt Mario Felix Liebold, Röster des Jahres 2012 und Inhaber der «Ersten Tegernseer Kaffeerösterei», offenherzig zu. Wo er recht hat, hat er recht, denk ich mir, als er einen Filterkaffee zubereitet und die Horrormeldung «Dem Filterkaffee gehört die Zukunft» von sich gibt. Doch beim ersten Schluck kommen mir leise Zweifel an meinem Urteil, und je länger ich dem quirligen Kaffee freak zuhöre, umso mehr bin ich überzeugt, dass da einer spricht, der weiss, wovon er redet. Schwarz, im besten Fall heiss, so kennen wir die Filterbrühe. Gekonnt zubereitet, schmeckt er aber tatsächlich fein, auch wenn ich die Crema obenauf vermisste. In seinem Café Felix geht vom halbwüchsigen Stift bis zum hochdekorierten Multimillionär alles ein und aus, geniesst zum Kaffee ein Stück von Mamas Kuchen oder was Schokoladiges von Maximilian Hagn. «Die Bescheuerten finden sich irgendwann», kommentiert der Barista die enge Zusammenarbeit mit dem örtlichen Schokoprofi. Ob er nun bescheuert ist oder nicht, eines hat er geschafft: dass ich am nächsten Morgen beim Hotelfrühstück mutig einen Filterkaffee bestellt habe. Erste Tegernseer Kaffeerösterei/Café Felix, Tegernseerstrasse 10, 83700 Weissach, Rottach-Egern, [www.tegernseer-kaffeeoesterei.de](http://www.tegernseer-kaffeeoesterei.de) (mit Online Shop!)

## Die Sonne im Bootshaus

Die Sonne scheint nur spärlich ins kleine Bootshäuschen in Rottach-Egern, wo die Confiserie Hagn untergebracht ist. Sabine Hagn, Gattin des Chocolatiers Maximilian Hagn, flutet das gemütliche Verkaufsstüberl aber mit ihrem sonnigen Gemüt. Erzählt mit leuchtenden Augen vom Ausflug in die Innerschweiz zu Felchlin, von dem sie das Rohmaterial beziehen und – teils zusammen mit Schnaps aus Schwiegerpapas Brennerei – zu Pralinen in unzähligen Geschmacksrichtungen, Tafelschokolade oder Bruchschokolade verarbeiten. Hat auch die Schweizer Kundschaft dieses süsse Kleinod schon entdeckt? Hat sie. Schmunzelnd erzählt Sabine Hagn von einigen Züreher Frauen, die sich alljährlich auf der nahe gelegenen Schönheitsfarm mit «bloss Grüntee» in Form quälen und sich auf dem Heimweg bei ihr die Bäuche mit Florentinern vollschlagen. Genuss siegt halt immer. Confiserie Hagn, Seestrasse 80, 83700 Rottach-Egern, [www.schokolade-tegernsee.de](http://www.schokolade-tegernsee.de)



## Brennerei Fischerweber

«Me Favorit is da Vogelbeerbrand», erklärt Anton Huber in breitem Bayerisch bei der morgendlichen Degustation seiner Brände. Auf dem Fischerweber-Hof, unweit des Secufers, wird seit 1870 gebrannt. Äpfel und Zwetschgen vom Hof, die «Nussen» und anderes kauft er zu. Obwohl er mit Frau, Nachwuchs und Schwiegermutter auch noch ein Gästehaus und einen Landwirtschaftsbetrieb führt, findet er Zeit zum Tüfteln. An sortenreinen Apfelbränden, Zwetschge aus dem Maulbeerfass oder einem «Obstler mit leichtem Vanill» und, findet er denn endlich ein geeignetes Kastanienfass, solls auch einen Brand mit Kastaniennote geben. Endgültig ins Schwärmen kommt er, wenns um die Kombination seiner Destillate mit der bayerischen Küche geht: «Mei, a Schweinshax'n mit Zwetschge, Wild mit Aprikosenbrand oder zum Dessert «a schens» Zwetschgenkompott mit Bayrisch Creme und Gebranntem.» Da brauchts auch abschliessend was Hochprozentiges. Überfahrstrasse 1, 83700 Rottach-Egern, [www.fischerweber.de](http://www.fischerweber.de)



## Die Herzogliche Fischzucht Wildbach-Kreuth

Im idyllisch gelegenen Wildbach-Kreuth (winters auch wunderbar mit Langlaufskiern erreichbar!) befand sich im 19. Jahrhundert eines der führenden europäischen Heilbäder. Kurgäste und Hofgesellschaft des Erbauers König Max I. Joseph verlangten nach frischer Kost, so entstand 1850 die Herzogliche Fischzucht. Heute baden in der Waldlichtung statt Schwindsüchtige prachttvolle (Lachs)Forellen und Saiblinge, die gleich an Ort und Stelle geräuchert und an einem Sonnenplätzchen oder im urchigen Hütterl serviert werden. Michael Ostermeier, König der Fische, ist kein Mann der grossen Worte. Was man einem, der täglich von stummen Geschöpfen umgeben ist, nicht verübeln kann. Immerhin habe ich erfahren, dass im Winter auch hauseigener Graved Lachs serviert wird, die Fische über Roterle geräuchert werden, der Räucherprozess Gefühlsache ist und der Verkauf der Fische bestens läuft. Wollen Sie mehr wissen? Ab an den Tegernsee, ab auf die Loipe. Und ziehen Sie Michael Ostermeier ein paar Würmer mehr aus der Nase. Täglich geöffnet, Tel. 0049 8029 997460

### Ein Stüberl für jedermann

Das Herzogliche Bräustüberl Tegernsee darf man ruhig als Kulturgut bezeichnen. Gegründet vor 337 Jahren als «Bräustübl» für durstige Bräuburschen, ist die Klientel heute vielschichtig, wie man es anderswo kaum antrifft. Das bayerische Leben und Leben lassen und die zünftigen Hax'n – ganz zu schweigen vom hauseigenen Bier – begeisterten schon Franz Josef Strauss, Hunderte Gäste täglich schätzen die gekonnte Balance aus bayerischer Tradition und Eigenkreationen der heutigen Küchen-Crew, den herrlichen Obatzd'n, die herzoglichen Biere, die gemütliche, aufgeräumte Stimmung. Und an diesem Abend den 7:0-Sieg der Bayern über «unseren» FC Basel. Auch wenn um diese Uhrzeit vielleicht nicht mehr alle Gäste bis sieben zählen konnten.

Herzogliches Bräustüberl Tegernsee, Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee, [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)



### Naturkäserei Tegernsee

Es kann ja nicht angehen, dass unsere Milch nach Italien gekarrt wird und verpackt wieder zurückkommt, sagte man sich am Tegernsee, gründete im Jahre 2007 die Genossenschaft der Naturkäserei TegernseerLand eG. und baute sich einen Produktionsbetrieb. Inzwischen liefern 21 regionale Milchbauern, deren Kühe nur Gras oder Heu, aber kein Kraftfutter fressen, die Milch nach Kreuth, wo sie zu Käsespezialitäten, Joghurt, Quark, Trinkmilch, Rahm und Butter verarbeitet und im Laden, in der Region oder im hauseigenen Gastrobetrieb verkauft werden. Ein tolles Konzept, dem im Zeitalter von Käsereschliessungen besondere Achtung gebührt!

Reissenbichlweg 1, 83708 Kreuth am Tegernsee, [www.naturkaeserei.de](http://www.naturkaeserei.de)



### Der Tegernsee und seine Gemeinden

Der 6,5 Kilometer lange und 1,4 Kilometer breite Tegernsee liegt rund 50 Kilometer südlich von München, am Rande der bayerischen Voralpen. Die vier Gemeinden rund um den See sowie die Stadt Tegernsee haben bis heute ihre ursprünglichen Charaktere beibehalten. In Gmund findet man Traditionsbewusstsein und bayerische Gemütlichkeit, der Kurort Bad Wiessee hat sich mit seinen Jod-Schwefel-Quellen der Gesundheit verschrieben, wer gerne entlang schicker Boutiquen und erstklassiger Hotels flaniert, reist nach Rottach-Egern. In Kreuth kommen Sport- und Kulturfans auf ihre Rechnung und die Stadt Tegernsee schliesslich, die älteste Ansiedlung am See, wird optisch geprägt durch das Klostergebäude und hat in den Bereichen Brauchtum, Kunst und Kultur allherhand zu bieten.



### Feines aus Berg, Tal und See ...

bietet die «Tegernseer Genussmeile» am 19./20. Mai in Bad Wiessee. Ein Grund mehr für einen Ausflug an den Tegernsee!

### KOCHEN dankt ...

der Tegernseer Tal Tourismus GmbH ganz herzlich für die Einladung nach Oberbayern, die perfekte Organisation sowie für die äusserst sympathische und kompetente Betreuung vor Ort!

[www.tegernsee.com](http://www.tegernsee.com)



### Mehr als ein Hotel

Natürlich kann man im Seehotel Überfahrt auch schlafen. Sehr gut und ungestört sogar. Aber das Hotel bietet noch viel mehr: Vier tolle Restaurants, eine schöne Bar, eine eigene Kochschule, einen grosszügigen Spa-Bereich, ein Frühstücksbuffet, das keinen Wunsch offen lässt, eine perfekte Lage direkt am See, sehr nettes Personal, kleine Aufmerksamkeiten als Zeichen gelebter Gastfreundschaft und, und, und. Kurzum: Eine sehr empfehlenswerte, wenn auch nicht ganz preisgünstige Adresse. Seehotel Überfahrt, Überfahrtstrasse 10, 83700 Rottach-Egern, [www.seehotel-ueberfahrt.com](http://www.seehotel-ueberfahrt.com)



### Schön eingekauft

1) Mittelscharfer Hax'n Senf, 190 ml, 2) Weisswurst Senf, 190 ml, beides aus dem Herzoglichen Bräustüberl Tegernsee, Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee, [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de), 3) Aprikose-Fruхтаufstrich mit Aprikosenlikör, Brennerei Fischerweber, Überfahrtstrasse 1, 83700 Rottach-Egern, [www.fischerweber.de](http://www.fischerweber.de), 4) Gemischte Truffles, 4 Stück, 5) Schokoladen Bruch Chili, 100 g, 6) Cassis-Pralinen im Offenverkauf, 7) Kandierter Ingwer, umhüllt mit Schokolade, 8) Dunkle Schokolade «Madlene», 50 g, 9) Bayern Pralinen, 3 Stück, 4)–9) aus der Confiserie Hagn, Seestrasse 80, 83700 Rottach-Egern, [www.schokolade-tegernsee.de](http://www.schokolade-tegernsee.de), 10) Tegernseer Camembert, 120 g, aus der Naturkäserei Tegernsee, Reissenbichlweg 1, 83708 Kreuth am Tegernsee, [www.naturkaeserei.de](http://www.naturkaeserei.de), 11) Miesbacher Delikatess-Käse, 62,5 g, erhältlich in vielen Lebensmittelgeschäften, 12) Tegernseer Hell, 0,5 Liter, gebraut im Herzoglich Bayerischen Brauhaus Tegernsee, [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de), 13) Williams Birne, 10 cl, Liedschreiber, Schafstatt 1, 83703 Gmund, [www.liedschreiber.com](http://www.liedschreiber.com), 14) Espresso Emma Forte, 250 g, aus der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei, Tegernseerstrasse 10, 83700 Weissach, Rottach-Egern, [www.tegernseer-kaffeeruesterei.de](http://www.tegernseer-kaffeeruesterei.de)

### Weitere empfehlenswerte Adressen:

Feinkost Sollacher, Südliche Hauptstrasse 18, 83700 Rottach-Egern

Extrem gut assortiertes Delikatessgeschäft mit atemberaubendem Weinsortiment, einem wunderbaren Obatzd'n und herzlicher Atmosphäre. Damit ziehen Franz und Rosi Sollacher «normale» Bürger ebenso an wie die «Gspickt'n» (Promis).

Metzgerei Killer, Miesbacher Strasse 3, 83703 Gmund  
Wer seinen Laden mit «Killer – Eigene Schlachtung» beschriftet, muss was zu bieten haben, damit die Kundschaft eintritt. Unter anderem wunderbare hausgemachte Wurstwaren, von Weisswürsten mit viel Petersilie bis zur fettarmen Joghurtwurst, Killers Beitrag zum «Wellness-Ding».

## Obatzd'n

Für 4–6 Personen

«Obatz» ist das bayerische Wort für «zerdrückt, zermatscht», «Obazda», auch «Obatzter» oder «Obazd'n» genannt, bezeichnet zerdrückten Käse mit Gewürzen. Ein eigentliches Originalrezept dazu gibts nicht, dafür existieren unzählige Variationen. Frischkäse oder Quark sind in jedem Obazd'n enthalten, ebenso Gewürze, wobei hier bereits die Vielfalt beginnt. Viel oder wenig oder gar kein Paprika, mit oder ohne Kümmel, mit oder ohne Pfeffer – je nach Gusto. In vielen Obazd'n finden sich Käsewürfelchen, meist von gut gereiftem und entrindetem Camembert, teils werden auch milder Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Butter und für den schönen Glanz oft ein Schuss Weissbier beigefügt.

- 1 mittlere Zwiebel**
- 200 g reifer Tegernseer Camembert oder ein anderer Camembert**
- 60 g Miesbacher Delikatess Käse, ersatzweise Epoisse oder Munster**
- 350 g Frischkäse, z. B. Quark**
- 2 Messerspitzen Salz**
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
- 1 gehäufter Teelöffel edelsüsser Paprika**
- 1 Teelöffel Kümmelsamen**
- 1–2 Esslöffel Weissbier**
- ½ Bund Schnittlauch**

- 1** Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In eine Schüssel geben.
- 2** Den Camembert entrinden und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Miesbacher Delikatess Käse, Epoisse oder Munster (evtl. entrindet) sowie dem Frischkäse zur Zwiebel geben. Alles mit einer Gabel so fein als möglich zerdrücken. Dann Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel beifügen und nochmals alles mit der Gabel gut mischen. Zuletzt das Bier beifügen und gut unterarbeiten.
- 3** Den Obatzd'n bergartig auf einem Teller anrichten. Den Schnittlauch fein schneiden und darübergeben. Mit Brez'n oder Bauernbrot servieren.

**Für den Kleinhaushalt**  
**Für 2–3 Personen:** Zutaten halbieren.

Pro Portion 13 g Eiweiss,  
 19 g Fett, 3 g Kohlenhydrate;  
 241 kKalorien oder 1008 kJoule

Glutenfrei (ohne Brez'n) Purinarm



# Mehr Royals.

Die GlücksPost bringt Ihnen jede Woche spannende Geschichten aus der Welt der Prominenten und des Hochadels. Ob Geburten oder Hochzeiten, mit der GlücksPost sind Sie bei den wichtigsten Ereignissen im Leben von nationalen und internationalen Berühmtheiten hautnah dabei. Darüber hinaus erhalten Sie zahlreiche Tipps für ein schönes und gesundes Leben sowie viele attraktive und knifflige Schweizer Rätsel.



## Mehr Gewinn.

Profitieren Sie jetzt vom Halbjahresabo für nur Fr. 88.–. Dazu erhalten Sie eine Coop-Geschenkkarte im Wert von Fr. 30.–.

Oder testen Sie 10-mal die GlücksPost für nur Fr. 20.–.



### Jetzt GlücksPost abonnieren und von der Coop-Geschenkkarte profitieren.

- Ja**, ich bestelle das Halbjahresabo der GlücksPost mit **26 Ausgaben für nur Fr. 88.–** (statt Fr. 98.80 am Kiosk) und erhalte dazu eine **Coop-Geschenkkarte im Wert von Fr. 30.–**.
- Ja**, ich bestelle das Schnupperabo der GlücksPost mit **10 Ausgaben für nur Fr. 20.–** (statt Fr. 38.– am Kiosk).  Gewünschtes bitte ankreuzen 60005918

Name  Vorname  Geburtsdatum

Strasse  PLZ / Ort

E-Mail  Telefon

Gilt nur für Neuabonnenten in der Schweiz bis 31.5.2012 (Preise inkl. MwSt. und Versandkosten). Die Prämie erhalten Sie nach Eingang der Zahlung.

**Ja**, ich bin damit einverstanden, dass Ringier AG mich künftig via E-Mail über weitere interessante Angebote informiert.

**Bestellmöglichkeiten: Coupon einsenden an GlücksPost Abo-Service, Postfach, 4801 Zofingen oder faxen an 062 746 35 71. Schnell-Bestellung unter Gratis-Telefon 0900 822 922 oder auf [www.online-kiosk.ch](http://www.online-kiosk.ch)**



## Panierte Kalbsschnitzel mit Meerrettich und Gurkensalat

Für 4 Personen

Eine Art bayerische Wienerschnitzel, rassig gewürzt mit Meerrettich und dem berühmten süßen Senf, der traditionell zu Weisswürstchen serviert wird.

Gurkensalat:

- 1 Salatgurke**
  - Salz**
  - 1 Bund Dill**
  - 100 g saurer Halbrahm**
  - 50 g Crème fraîche**
  - 1 Teelöffel scharfer Senf**
  - 1 Teelöffel Meerrettichpaste aus dem Glas**
  - 1 Teelöffel Zitronensaft**
  - Pfeffer**
- Fleisch:
- 4 grosse, dünn geschnittene Kalbsschnitzel aus der flachen Nuss oder dem Nierstück**
  - 2 Esslöffel süsser bayerischer Senf (Weisswurstsenf)**
  - 2 Esslöffel Meerrettichpaste aus dem Glas**
  - 3 Esslöffel Rahm**
  - 2 Eier**
  - 60 g Mehl**
  - 200 g Paniermehl**
  - Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
  - 100 g Bratbutter**

- 1** Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in feine Scheibchen schneiden. In ein Sieb geben, mit Salz bestreuen, mischen und etwa 15 Minuten Wasser ziehen lassen. Die Gurken kurz kalt abspülen und auf Küchenpapier trockentupfen.
- 2** Den Dill fein hacken. Mit dem sauren Halbrahm, der Crème fraîche, dem Senf, dem Meerrettich, dem Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren. Die Gurken beifügen und alles sorgfältig mischen.
- 3** Die Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie oder in einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und mit dem Fleisch-

klopfer oder Wallholz schön dünn klopfen.

- 4** Senf und Meerrettichpaste zusammen verrühren. Die Schnitzel auf beiden Seiten dünn damit bestreichen.
- 5** Den Rahm flaumig schlagen. In einem Suppenteller die Eier verquirlen und mit dem Rahm mischen (sorgt für eine luftige und wellige Panade). In einem weiteren Teller das Mehl, im dritten Teller das Paniermehl bereitstellen.
- 6** Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander im Mehl wenden; dabei überschüssiges Mehl abschütteln. Dann die Schnitzel durch die Eimasse ziehen und sofort im Paniermehl wenden. Das Paniermehl nur leicht andrücken.
- 7** Die Bratbutter in einer grossen Bratpfanne gut erhitzen. Die Schnitzel darin in 2–3 Portionen auf jeder Seite 2–3 Minuten braten, bis die Panade goldbraun ist. Während des Bratens mit einem Löffel heisse Butter aus der Pfanne über die Oberseite der Schnitzel schöpfen. Dadurch kann die Panade aufgehen, d. h. sie löst sich vom Fleisch und wirft kleine Wellen. Die fertigen Schnitzel auf einem mit Küchenpapier belegten Blech im 80 Grad heissen Ofen warm stellen, bis das restliche Fleisch zubereitet ist.
- 8** Zum Servieren die Kalbsschnitzel mit dem Gurkensalat auf Tellern anrichten.

**Für den Kleinhaushalt**

**2 Personen:** Zutaten halbieren.

Pro Portion 40 g Eiweiss,  
42 g Fett, 50 g Kohlenhydrate;  
758 kKalorien oder 3174 kJoule

## Bayerische Creme mit Erdbeeren und Joghurt

Ergibt 5–6 Portionen

Dieser zarte Pudding, auch Bavaroise oder Bayrisch Creme genannt, gehört zu den ältesten Dessertspezialitäten überhaupt und ist in Bayern allgegenwärtig – vor allem in seiner Urform als zartschmelzender Vanillepudding. In dieser modernen Variante wird die Milch durch Joghurt ersetzt, was der Bayerischen Creme zusammen mit den Erdbeeren eine erfrischende Leichtigkeit verleiht.

**500 g Erdbeeren, 1 Esslöffel Zucker (1)  
4 Blatt Gelatine, 2 Eigelb  
50 g Zucker (2), 125 g Joghurt nature  
1½ dl Rahm, Saft von ½ Zitrone  
2 Esslöffel Zucker (3)**

- 1 300 g Erdbeeren beiseitestellen. Die restlichen Beeren (200 g) in eine Schüssel geben, mit dem Zucker (1) bestreuen und mit einer Gabel zu einem feinen Mus zerdrücken, jedoch nicht pürieren!
- 2 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 3 Eigelb und Zucker (2) etwa 6 Minuten zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen.
- 4 Die zusammengefallene Gelatine tropfnass in eine kleine Pfanne geben und bei milder Hitze auflösen. Vom Herd ziehen. 3–4 Esslöffel Erdbeermus unterrühren, dann diese Mischung zum restlichen Erdbeermus geben. Zuerst den Joghurt, dann die Eicreme untermischen. Die Erdbeercreme kühl stellen, bis sie dem Rand entlang zu gelieren beginnt.
- 5 Den Rahm steif schlagen. Vorsichtig unter die Erdbeercreme ziehen. Diese in kleine Puddingformen füllen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- 6 Von den beiseitegestellten Erdbeeren einige schöne Früchte für die Garnitur beiseitestellen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Zucker (3) fein pürieren. Bis zum Servieren kühl stellen.
- 7 Zum Anrichten die Förmchen kurz in heisses Wasser stellen. Die Puddinge dem Rand entlang mit einem spitzen Messer sorgfältig lösen und auf Teller stürzen. Mit der Erdbeersauce umgiessen und mit den beiseitegelegten Beeren garnieren.

### Für den Kleinhaushalt

Nicht geeignet für die Zubereitung in Kleinmenge. Die Puddinge halten sich jedoch im Kühlschrank etwa 3 Tage frisch.

**350.– Franken  
Frühlingsrabatt  
gültig bis 04.05.2012**



**MS SWISS RUBY \*\*\*\* superior**

## Genuss und Kultur auf der Elbe mit Annemarie Wildeisen

Dresden – Berlin

### Ihr Reiseprogramm

#### 1. Tag Anreise nach Dresden

Sie fahren mit einem EUROBUS Comfort - Bus nach Dresden. Einschiffung auf die MS SWISS RUBY, die anschliessend gemütlich nach Bad Schandau gleitet.

#### 2. Tag Bad Schandau – Dresden

Am Vormittag wartet ein abwechslungsreicher Ausflug in die Sächsische Schweiz auf Sie (\*). Felsen, Täler, Flüsse, Schluchten und Ebenen prägen das vielfältige Landschaftsbild. Auf dem Sandsteinplateau der Bastei bietet sich Ihnen ein unvergesslicher Blick ins Elbtal und aufs Elbsandsteingebirge, ein grossartiges Naturschauspiel. Spaziergang durch die Festung Königstein, eine der grössten Festungsanlagen Europas. Geniessen Sie die einmalige Flussfahrt durch das Elbsandsteingebirge während der Fahrt zurück nach Dresden und gleiten Sie durch eine Reihe von Naturschönheiten, vorbei am blauen Wunder und dem Schloss Pillnitz. Im Laufe des Nachmittags Ankunft in Dresden. Am Abend Gelegenheit, in der Semperoper die Oper „Street Scene“ von Kurt Weill zu besuchen (Preise auf Anfrage).

#### 3. Tag Dresden – Meissen

Freuen Sie sich auf Dresden. Die Stadt begeistert als Gesamtkunstwerk: Faszinierende Bauwerke und Kunstschätze und eine beeindruckende Museenlandschaft, die Frauenkirche sowie die Semper Oper geniessen Weltruhm. »Elbflorenz« hat eine Fülle an Sehenswürdigkeiten zu bieten. Lernen Sie während unserer Stadtführung die vielen Gesichter der Stadt kennen(\*). Am Nachmittag Zeit in Dresden für eigene Erkundungen. Am Abend Weiterfahrt nach Meissen.

#### 4. Tag Meissen – Wittenberg

Am Vormittag haben Sie Gelegenheit, in der bekanntesten Porzellanmanufaktur in Meissen den Künstlern über die Schulter zu schauen und deren Fähigkeiten zu bewundern (\*). Im grossen Schau- raum sehen Sie die Meisterwerke der Porzellan-

kunst aus der Vergangenheit bis heute. Während des Mittagessens Weiterfahrt nach Wittenberg, wo Sie am Abend ankommen.

#### 5. Tag Wittenberg – Magdeburg

Am Vormittag lernen Sie während eines Stadtrundganges Wittenberg kennen (\*). Vor fast 500 Jahren leitete der Reformator Martin Luther in Wittenberg die Erneuerung der christlichen Kirche ein und machte die Elbestadt zur Wiege der Reformation. Die historische Altstadt mit ihren eindrucksvollen Bauwerken und UNESCO-Welterbestätten zeugt noch heute von den grossen Taten bekannter Persönlichkeiten der Reformationszeit. Busfahrt zum Wörlitzer Park (\*), der seit 2000 zum UNESCO – Weltkulturerbe gehört. Von 1764 bis kurz nach 1800 angelegt, ist der 112 Hektar grosse Wörlitzer Garten nicht nur einer der grössten, sondern auch einer der frühesten und bedeutendsten Landschaftsparks Europas. Wiedereinschiffung in Dessau. Lassen Sie sich am Nachmittag an Bord verwöhnen. Am Abend erreichen Sie Magdeburg.

#### 6. Tag Magdeburg – Potsdam

Auf dem Elbe-Havel-Kanal führt Sie Ihre Schifffahrt heute Vormittag nach Brandenburg, von wo Sie den Ausflug nach Potsdam starten (\*). Die historischen Quartiere der Stadt – die Russische Kolonie Alexandrowka, das Holländische Viertel und das einstige böhmische Weberviertel – vermitteln das Flair einer europäisch geprägten Stadt. Sie spazieren durch die wundervollen Parkanlagen von Schloss Sans Souci, der einstigen Sommerresidenz Friedrichs des Grossen. Unterdessen ist auch die MS SWISS RUBY in Potsdam angekommen und erwartet Sie zur Wiedereinschiffung.

#### 7. Tag Potsdam – Berlin, Ausschiffung

Nach dem Frühstück heisst es Abschiednehmen von Ihrer Crew. Bevor Sie Ihre Heimreise antreten, zeigen wir Ihnen während einer Stadtrundfahrt die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Bundeshauptstadt Berlin. Variante Flug: Transfer zum

Flughafen und Rückflug in die Schweiz. Variante Bus: Fahrt nach Bayreuth. Abendessen und Übernachtung im \*\*\*\*Hotel.

#### 8. Tag Bayreuth – Schweiz

**Variante Bus:**  
Nach dem Frühstück Rückreise in die Schweiz.

### Annemarie Wildeisen

Annemarie Wildeisen wird an Bord Kochvorführungen – selbstverständlich mit Degustationen – zu diversen Themen durchführen.



### Reisedaten

Sa. 02.06. – Fr. 08.06.2012; Variante Flug  
Sa. 02.06. – Sa. 09.06.2012; Variante Bus

### EUROBUS FlussPlus

- Frühlingsrabatt – 4.5.12 **Fr. 350.–**
- Keine Einzelkabinenzuschlag (erste 5 Kabinen)
- EUROBUS Treuepunkte (Wert mind. Fr. 40.–)
- An-/Abreise, Landausflüge im EUROBUS
- Erfahrene EUROBUS Reiseleitung

### Preise pro Person

2-Bett-Kabine Hauptdeck hinten **Fr. 1995.–**  
2-Bett-Kabine Hauptdeck **Fr. 2095.–**  
2-Bett-Kabine Oberdeck fr. Balkon **Fr. 2495.–**  
2-Bett-Kabine Hauptdeck z. Alleinb. **Fr. 2795.–**  
Ausflugspaket **Fr. 245.–**

### Jetzt buchen unter:

**www.eurobus.ch/flussfahrten**  
**Tel: 056 461 64 64, Fax: 056 461 64 60**