

# MOMENTE



Nº 08 / D 8,50 EUR

BACHMAIR WEISSACH

2023 / 2024



## AUS DER ZEIT GEFALLEN

Mon Muellerschoen über das  
Frausein in der Kunst

## HOTELIER DES JAHRES!

Korbinian Kohler feiert  
die Auszeichnung

## DER TEGERNSEE

Von Waldfesten, Schießständen  
und der Farbe Orange



# S A I S O N

HERBST/WINTER23

 engelhorn

IN MANNHEIM, VIERNHEIM  
UND AUF [ENGELHORN.COM](https://www.engelhorn.com)



# NAINA X STEINGRABER

NÖRDLICHE HAUPTSTRASSE 24 83700 ROTTACH-EGERN 08022 5540 NAINAXSTEINGRABER.COM





# APROPOS

THE CONCEPT STORE

STORES TEGERNSEE ROTTACH-EGERN + GMUND

# DER NEUE VOLLELEKTRISCHE MINI COOPER.

NICE TO MEET YOU AGAIN.



BIG LOVE.



MINI Cooper SE: Stromverbrauch (NEFZ) in kWh/100km: – ; Stromverbrauch (WLTP) in kWh/100km: 14,8 - 14,1; Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 385 – 402. Offizielle Angaben zu Stromverbrauch und elektrischer Reichweite wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt und entsprechen der VO (EU) 715/2007 in der jeweils geltenden Fassung. WLTP-Angaben berücksichtigen bei Spannbreiten jegliche Sonderausstattung. Für seit 01.01.2021 neu typgeprüfte Fahrzeuge existieren die offiziellen Angaben nur noch nach WLTP. Zudem entfallen laut EU-Verordnung 2022/195 ab 01.01.2023 in den EG-Übereinstimmungsbescheinigungen die NEFZ-Werte. Weitere Informationen zu den Messverfahren NEFZ und WLTP finden Sie unter [www.mini.de/wltp](http://www.mini.de/wltp)

MOOSBRUGGER INSTAGRAM-LIVE SHOPPING IMMER FREITAGS 17 UHR

MOOSBRUGGER INSTAGRAM-LIVE SHOPPING IMMER FREITAGS 17 UHR

SHOPPING IMMER FREITAGS 17 UHR

LEO-SLEZAK-STRASSE 2 83700 ROTTACH-EGERN MODE-MOOSBRUGGER.DE @MODEMOOSBRUGGER

MOOSBRUGGER  
INSTAGRAM-  
LIVE SHOPPING  
IMMER FREITAGS 17 UHR



Moosbrugger

# DAS ABSOLUTE PFLEGEERLEBNIS

Als wahre Verkörperung der *Koishimaru Seide* hüllt die ABSOLUTE SILK Linie Sie mit dem Komfort feinsten Seide ein und sorgt für ein Erlebnis, das über Anti-Ageing-Hautpflege hinausgeht.



# SENSAI

THE SENSE AND SCIENCE OF JAPAN

# Manchmal reicht schon ein Wochenende, um sich einen Lebenstraum zu erfüllen.

## IHR ROADTRIP IM TRAUMWAGEN – MIT PORSCHE DRIVE RENTAL.



Erleben Sie Ihren Porsche Moment und mieten Sie Ihr Traummodell – bis zu 28 Tage lang inklusive Freikilometern und Adrenalinschüben satt. Mit dem Porsche Drive Rental Gutschein können Sie diesen Traum auch für andere wahr werden lassen. Exklusiv im Spa & Resort Bachmair Weissach sowie an weiteren ausgewählten Standorten und in Porsche Zentren. Erfahren Sie mehr auf [porsche.de/drivental](https://porsche.de/drivental)

# PORSCHE

Ein Angebot der Porsche Financial Services GmbH, Porschestraße 1, 74321 Bietigheim-Bissingen.  
Kraftstoffverbrauch kombiniert in l/100 km: 11,4–10,1 (WLTP); CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert in g/km: 259–229 (WLTP); Stand 08/2023

# HOME & HIDEAWAY

Sotheby's International Realty steht für herausragende Marktexpertise. Wir bieten Ihnen versierte und individuelle Beratung auf höchstem Niveau sowie optimale Lösungen rund um die erfolgreiche Vermarktung besonderer Immobilien. Am Tegernsee, in begehrten Münchner Lagen, dem Voralpenland & weltweit.





**TAMARA COMOLLI**

FINE JEWELRY

BOUTIQUE TEGERNSEE · Seestraße 59 · 83700 Rottach-Egern  
BOUTIQUE MUNICH · Maximiliansplatz 12A / Brienner Straße · 80333 Munich

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

DAS MAGAZIN FÜR HEALTH, WELLBEING & PREMIUM LIFESTYLE #3/2023

# PREMIUM QUARTERLY

4

Nur so ein  
GEFÜHL...

Wahre Wertschätze für Körper,  
Seele und Geist

**Der neue Luxus:**  
Preventive **Health**  
& Stealth **Wealth**  
Eigensinnlichkeit &  
**Sinnerlebnisse**

[premiumquarterly.com](http://premiumquarterly.com)

LUDWIG BECK  
SEIT 1861

# DEINE ECKE DER STADT



MODE | BEAUTY | LIFESTYLE | MUSIK

MARIENPLATZ 11 | LUDWIGBECK.DE



Exklusiv auf [QVC.de](https://www.qvc.de)

# STEFFEN SCHRAUT

# INSPIRATION

*unlimited*

LUIS TRENKER SHOP  
ROTTACH-EGERN  
Seestraße 10

*Luis Trenker*

A PART OF ME

BOZEN | MERAN | PESCHIERA AM GARDASEE | INNSBRUCK | KITZBÜHEL | SALZBURG  
SCHLADMING | SEEFELD | WIEN | MÜNCHEN | BERCHTESGADEN | ROTTACH-EGERN



Aus anderem Holz.

# BERND GRUBER

KITZBÜHEL



Weil schöne Dinge besser sind

[www.bernd-gruber.at](http://www.bernd-gruber.at)





**FLAGSHIP  
STORE**  
Rottach-Egern  
Seestraße 2

## LA PREZIOSA

Handgefertigte Meisterstücke aus unserem Atelier in Südtirol.



— est. —  
**1969**

Rottach-Egern am Tegernsee (D)  
Dorf Tirol, Schenna, Meran, Quellenhof - Südtirol (I)

 [www.tirolergoldschmied.de](http://www.tirolergoldschmied.de)



**TIROLER GOLDSCHMIED**

PARFÜMERIE  
AM TEGERNSEE

by Hildegard

ROTTACH-EGERN

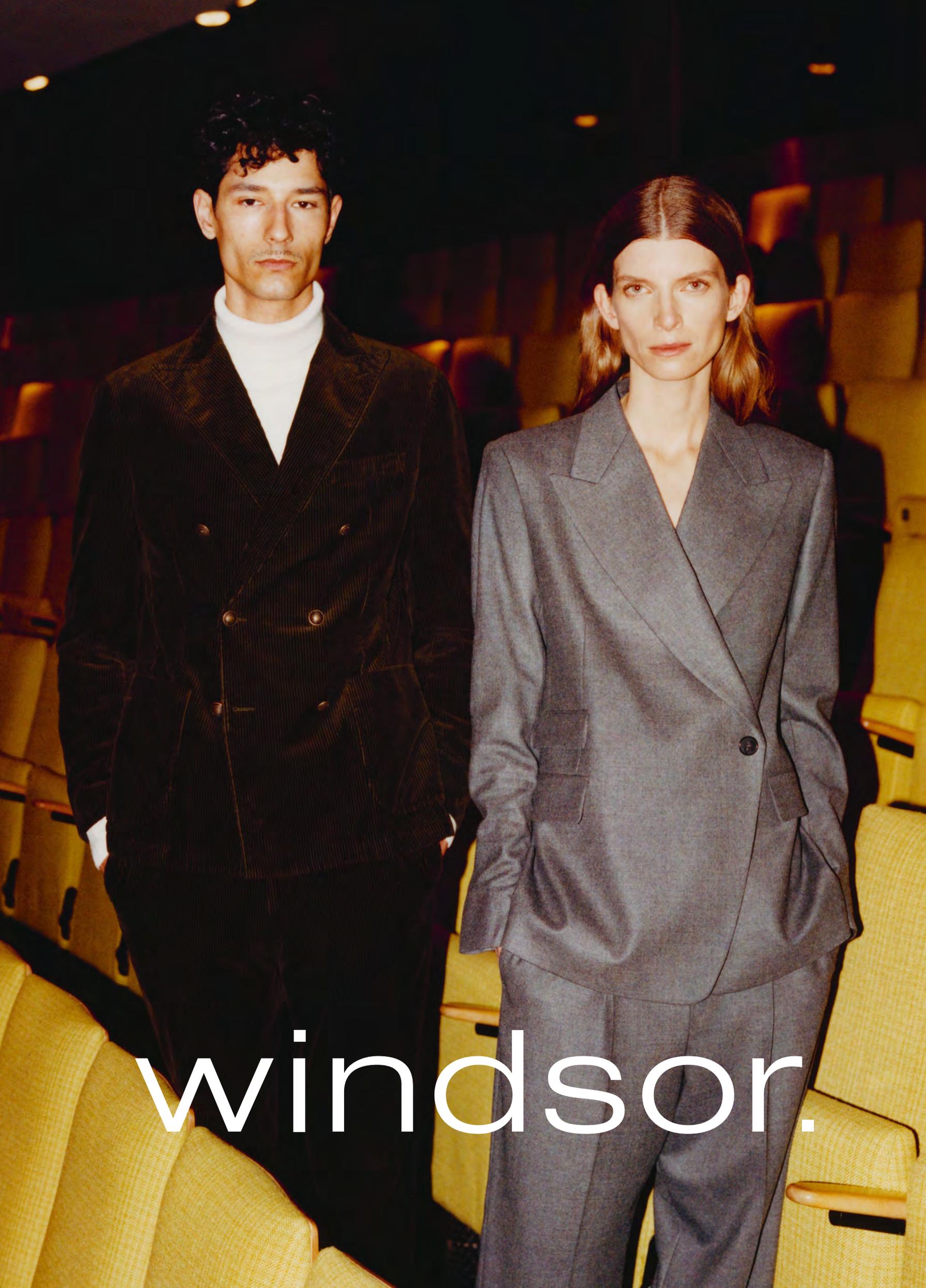


Luxury Brands und  
Newcomer Labels,  
Haarschmuck und  
Home Fragrances,  
Ambiente und Ästhetik –  
hier finden Sie alles, was  
Ihr Leben schöner macht.



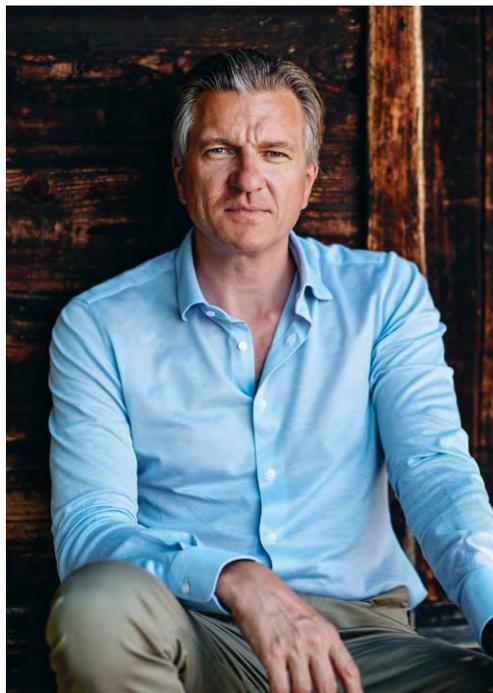
[WWW.PARFUMERIE-TEGERNSEE.DE](http://WWW.PARFUMERIE-TEGERNSEE.DE)

MONTAG–SAMSTAG VON 10–18 UHR | SEESTRASSE 12 | ROTTACH EGERN | 08022-6120



windsor.

# GESELLSCHAFTEN



Ein Hotel ist ein lebendes, immer atmendes Gebilde, es ist ein Kosmos im Miniaturformat. Die Menschen im Hotel bilden im Kleinen ab, was draußen in der Welt die Gesellschaft ausmacht. Da gibt es Gruppen aller Art, Gäste und Gastgeber, Mitarbeiter, Externe und Mitglieder unserer Kohler-Großfamilie. Da kommen unterschiedliche Generationen zusammen, verschiedene Lebensziele und Lebensstile.

Den Begriff der „Gesellschaft“ habe ich zum Leitmotiv für diese Ausgabe des Momente Magazins gewählt. Der Mensch ist gern in Gesellschaft – am liebsten in guter. Er ist immer Teil der Gesellschaft – sogar dann, wenn er sich gerade ausgeschlossen fühlt.

Mein schönstes Ziel ist es, immer und immer wieder die Menschen in Verbindung miteinander zu bringen und ihnen Berührungspunkte aufzuzeigen. Im Hotel ist das oft gar nicht schwer. Das kann beim Frühstück sein, wo der eine Gast dem anderen den Vortritt am Büfett anbietet, oder, eher auf der Ebene geistiger Nahrung, bei einer unserer Veranstaltungen des Korbinians-Kollechs.

Dabei geht es nicht nur darum, einem hoffentlich klugen Redner zuzuhören. Es geht darum, sich über das Gesagte danach zu unterhalten. Darüber zu diskutieren und im Zweifel sogar zu streiten.

Konflikte sind wichtig. Noch wichtiger ist, dass sie offen miteinander ausgetragen werden. Warum ich das sage, wo die Welt doch ohnehin schon ächzt unter den vielen lauten Leuten, die sich etwa auf den Sozialen Medien unflätig Luft machen? Weil ich der festen Überzeugung bin, dass Sigmund Freud recht hatte, als er sagte: „Derjenige, der zum ersten Mal anstelle eines Speeres ein Schimpfwort benutzte, war der Begründer der Zivilisation.“

Damit wir sie uns erhalten, diese Zivilisation, müssen wir weiterstreiten – ernst und ehrlich. Doch wir müssen dabei auch um Fragen streiten, um die es sich zu streiten lohnt.

Vieles, was im Moment in unserer Gesellschaft die Gemüter erregt, erscheint mir der typische Kleinkrieg, etwa um Sternchen oder Doppelpünktchen in einzelnen Wörtern. Schwerwiegendere Themen werden dadurch in den Hintergrund gedrängt, etwa die Frage danach, was zu tun ist, um das Erstarken der radikalen Rechten, das unsere Gemeinschaft vergiftet, zu beenden und umzukehren.

In einem Hotel kann man den Abstand gewinnen, um manches wieder klarer zu sehen – sich selbst, aber auch die Gesellschaft, in der wir gemeinsam leben. Willkommen im Spa & Resort Bachmair Weissach.

Ihr

Korbinian Kohler  
Principal



**21**  
EDITORIAL

**24**  
**DIE BACHMAIR  
WEISSACH WELT**  
Als Gast darf man sich auf  
viel Neues freuen

**26**  
**SPA & RESORT  
BACHMAIR WEISSACH**  
Tradition trifft Moderne

**28**  
**HERZOGLICHES  
GASTHAUS ALTES BAD**  
Die Gasthof-Neueröffnung

**32**  
**THE ROOF RUFT**  
Bussi Baby – Infinitypool  
mit Ausblick

**36**  
**TEGERNSEE  
PHANTASTISCH**  
Spiel, Spaß und Edutainment  
für die ganze Familie

**40**  
**EIN HOCH AUF DIE  
ÖKOLOGIA!**  
Tegernsee Phantastisch mit  
ökologischem Mehrwert



**42**  
**ÖKO? LOGISCH!**  
Korbinian Kohler über sein  
nachhaltiges Engagement

**44**  
**DIE REISE NACH  
JERUSALEM**  
Ein Clubhaus-Erfahrungsbericht  
vom Tegernsee

**46**  
**FERIEN MIT DEM  
LAPTOP**  
Workation als neuester Trend

**49**  
**WE ARE FAMILY**  
Wasserspaß und Entspannung  
im neuen Family Spa

**50**  
**HÖHENLUFT**  
Das Berghotel Altes Wallberghaus  
lädt zum Bergabenteuer ein

**52**  
**WILDBAD KREUTH**  
Partylocation de luxe

**53**  
**REITANLAGE**  
Ein neues Mitglied  
stellt sich vor



**54**  
**FOOD & DRINKS**  
Neueste Entdeckungen und Genüsse

**56**  
**UNWIDERSTEHLICH  
UMAMI**  
Mizu Sushi Bar überzeugt  
einmal mehr

**60**  
**HARMONIE IM GLAS**  
Stilvolle Bar mit extravaganten  
Cocktails

**64**  
**WEISS-BLAUE  
LEIBGERICHTE**  
Die bayerische Küche mit den besten  
Zutaten aus der Region

**66**  
**BOOM BOOM  
BAR & RESTAURANT**  
Asiatisch mit dem besonderen Kick

**70**  
**BABA GANOUSH MIT  
GROOVE**  
... und Blick auf den Tegernsee

**72**  
**PIZZA, PASTA,  
PANETTONE**  
Das Feinste aus der italienischen Küche

**73**  
**RÄUCHERFORELLE,  
BERGKÄSE  
UND APFELSTRUDEL**  
Absolut bayerisch im Alten Bad



**76**

**WELLNESS**

Entspannte Vielfalt im Mizu Onsen Spa

**78**

**INFUSION FÜR DIE SEELE**

Medical Technology Spa für die ewige Jugend und Frische

**80**

**BEAUTY-LIEBLINGE AUS DEM MIZU ONSEN SPA**

Die Top-Produkte auf einen Blick

**82**

**DETOX LEICHT GEMACHT**

Entspannungs-Treatment der Extraklasse

**84**

**ABER BITTE MIT SEIDE**

Wie man sich am besten verwöhnen lässt

**86**

**OFF RECORDS**

Korbinian Kohler ist Hotelier des Jahres



**88**

**ART & PHILOSOPHY**

Suse Kohlers Kunst und die neueste Korbinians-Kolleg-Reihe

**90**

**KUNST ROYAL**

Die Porträtkunst Suse Kohlers

**94**

**MON MUELLERSCHOEN PACKT AUS**

... über Sammelleidenschaft und Frauen in der Kunst

**100**

**GEWINNEN IN DER NIEDERLAGE**

Christian Wulff zu Gast im Spa & Resort Bachmair Weissach

**101**

**KORBINIANS KOLLEG 2023/2024**

Die neuesten Themen und Schwerpunkte



**104**

**FASHION & LIFESTYLE**

Einmal mehr Mode mit dem gewissen Etwas

**106**

**FASHION CAN BE ART PART 2**

Kunsthistorische Vorbilder als Inspiration

**116**

**EIN STÜCK VOM GLÜCK**

Bachmair Weissach für Zuhause

**118**

**DIE KUNST DES DIENENS**

Was oder wer macht den Unterschied?

**120**

**WALDFEST-WHISTLEBLOW**

Worauf kommt es wirklich an?

**122**

**ALLE MAL HERSEHEN!**

Die Farbe Orange und ihre Geschichte

**124**

**WAS EIN SCHUSS MIT ENTSPANNUNG ZU TUN HAT**

Der Schießstand Gernberg als neueste Eventlocation

**128**

**PEOPLE & AWARD-FEIERN**

... in Partybildern

**136**

**IMPRESSUM, INFOS & MORE**

DIE  
BACHMAIR  
WEISSACH  
WELT



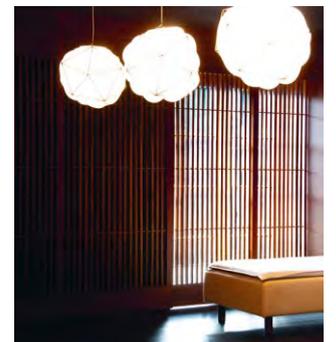
## IN NEUEM GLANZ: HERZOGLICHES GASTHAUS ALTES BAD

## EINE SPORTLICHE INSTITUTION AM TEGERNSEE: DER SCHIESSSTAND GERNBERG



## BESTE AUSSICHTEN: DER NEUE BACHMAIR WEISSACH HEISSLUFTBALLON

## WIEDER AUSGEZEICHNET! DAS MIZU ONSEN SPA FREUT SICH



## EIN WICHTIGES ZIEL: KLIMANEUTRALITÄT 2024 FÜR EINE BESSERE ZUKUNFT

# ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE



*Das Spa & Resort Bachmair Weissach am Tegernsee ist der perfekte Ort, um Momente des Glücks zu genießen: dezenter Luxus und moderne Eleganz mit einem großen Schuss bayerischer Herzenswärme, verknüpft mit der Vielfalt eines Grandhotels und der Privatsphäre eines Boutiquehotels*





Die Wasserquellen wurden im 15. Jahrhundert von Mönchen in Stein gefasst.

# MODERNES MÄRCHEN



Wildbad Kreuth mit dem Alten Bad  
Ölgemälde von Ludwig August Most aus dem Jahr 1841

*Dass ein bayerisches Gasthaus mit Wurzeln im 15. Jahrhundert zu neuem Leben erwacht, ist einer liebevollen Renovierung zu verdanken. Im Alten Bad zeigt sich, wie gut Tradition aussehen – und schmecken kann*

Alles wirkt wie aus einem Märchen hierher versetzt. Wildbad Kreuth sieht zu jeder Jahreszeit verwunschen aus. Wer der schmalen, hierher führenden Privatstraße von Kreuth aus folgend einen ersten Blick erhascht, entdeckt ein schlossartiges Ensemble samt Kirche und Gasthaus, wie von Zauberhand in das grandiose Bergpanorama gesetzt. Menschen, die den Ort bereits kennen, beschreiben ihn als „magisch“. Das hat vielleicht auch mit seiner Geschichte zu tun, in der eine Zauberquelle und gläubige Hirten, Könige und Prinzen, Heilsuchende und Helden und – last not least – ein Happy End im Hier und Jetzt vorkommen.

Die Story beginnt im 15. Jahrhundert, als Jäger in den Wäldern zwischen dem Weißachtal und den Blaubergen eine Hirschkuh anschießen. Das Tier rettet sich in ein einsames Tal, badet in einer Quelle und steht geheilt wieder auf. Der Vorfall spricht sich herum, die Hirten und Bauern der Gegend gehen ebenfalls dorthin baden – und fühlen sich anschließend besser. Was ihnen wie ein Wunder scheint, wird später wissenschaftlich erklärt: Die Wasser, die vom Hohlstein herunterfließen, enthalten Jod, Schwefel und Eisen. Ihre Wirkung ist gesundheitsfördernd.

Die Tegernseer Mönche beschließen, Teil des „Wunders“ zu werden und eröffnen ein Naturbad im Wald. 1490 wird es erstmals urkundlich erwähnt, ab 1498 gibt es einen offiziellen Bademeister. Ein Abt namens Heinrich errichtet 1511 ein hölzernes Badehaus

an der Stelle, sein Nachfolger Quirin fügt 1696 ein weiteres hinzu. Es folgt eine Kapelle mit Zwiebelturm, deren Oratorium sich im ersten Stock des Gebäudes befindet und offen ins Kirchenschiff integriert ist, um nicht nur Körper-, sondern auch Seelenheil zu spenden. Das mit Schindeln gedeckte Kirchlein ist bis heute erhalten, nach wie vor ohne Strom oder Heizung. 1818 kauft König Max I. Joseph von Bayern den bäuerlichen Komplex und beauftragt Leo von Klenze mit der Errichtung eines standesgemäßen Prachtbaus jenseits der Pferdekoppel. Auch die im 15. Jahrhundert von den Mönchen in Stein gefassten Quellen werden dorthin verlegt. Jetzt beginnt die glanzvolle Zeit des Wildbads, das Gäste wie Kaiser Franz von Österreich, den russischen Zaren und die Familie Mann anzieht, bis mit Beginn der Weltkriege die Lichter lange Zeit erlöschen. Ab 1975 macht das Wildbad als Tagungsort der CSU erneut von sich reden, 2016 läuft der Pachtvertrag zwischen den Wittelsbachern und der Partei aus.

In der gegenüberliegenden ehemaligen Badestätte, die im 19. Jahrhundert zum Herzoglichen Gasthaus Altes Bad umgebaut wird, kehren derweil Adelige und Bürgerliche, Bayern und Zuge-reiste, Fußfaule und Wanderer ein, angezogen vom traditionellen Ambiente und der guten bayerischen Küche. „Wer hier aus der Gegend stammt, kennt das Alte Bad“, meint Gabi Stobel, eine Mitarbeiterin der Tourismusbehörde in Kreuth. Seit jeher, so sagt sie, kehrt man hier an Feiertagen, Geburtstagen oder Hochzeiten, im



**Eine der idyllischsten Locations am Tegernsee:** Mit Blick auf die Blaubeerge bietet der gemütliche Biergarten des Herzoglichen Gasthaus Altes Bad die perfekte Einkehr nach einer Wanderung oder einem Jagdausflug.

Freundeskreis, nach Bergtouren oder für Dates ein. „Oder man lässt sich von Kreuth aus mit der Pferdekutsche hierher fahren, das ist vor allem im Winter unglaublich romantisch.“ Das Tegernseer Bauernhaus hat Charme und Geschichte, dennoch wird das Restaurant, das zwei Jahrhunderte mit Bravour überstanden hat, von der Pandemie ins wirtschaftliche Aus getrieben und schließt 2022. Neu belebt wird es von dem Hotelier Korbinian Kohler, der in den letzten zehn Jahren rund um den Tegernsee eine Reihe in Dornröschenschlaf versunkene Immobilien wachgeküsst – und zuvor im Wildbad-Komplex mit Zustimmung von Herzogin Helene in Bayern die stilvollste Pop-up-Wander-Lodge diesseits der Alpen etabliert hat. Anfang 2023 übernimmt er das Herzogliche Gasthaus Altes Bad und eröffnet im Juli.

Die Inneneinrichtung betreffend setzen Korbinian Kohler und die herzogliche Familie auf das Hüten und Bewahren von Orten und Dingen. „Mir ist es wichtig, etwas aus dem Herzen der Region heraus zu entwerfen, in der ich lebe und aufgewachsen bin“, sagt er – und favorisiert konsequent stilvolle Maßarbeit. „Ich mag es, die Identität des Tegernsees im Material und in der Stimmung wiederzufinden.“ Frisch gekalkt leuchten die Wände der vier Stuben auf, um Fenster und Türen ranken sich kunstvolle Lüftmalereien von Markus Hagn. Der im Tal berühmte Altmeister kennt den Gebäudekomplex in- und auswendig, weil er zuvor schon die benachbarte Kapelle verschönert hat. Im Alten

Bad sorgen fein gepinselte Eichelranken für regionales Flair. Hier gibt es aschblonde Fichtenbänke, mit feinem Leder bezogen und mit Kissen bestückt, deren Leinwandhüllen ebenfalls etwas Besonderes sind: Die Gmundnerin Martina Gistl produziert sie auf Wunsch in kleinen Mengen in einem altüberlieferten Handdruckverfahren. Korbinian Kohler und die Interior-Designerin Nora Witzigmann haben sich bewusst für traditionelle bayerische Muster aus der Region entschieden – und sie in die Bachmair-Weissach-Farbwelt befördert. Ihr Naturbeige geht sanft in Grün über. Nicht nur Stein- und Holzböden, sondern auch Zugpendelleuchten mit blumenbemalten Glaschirmen im Stil des 19. Jahrhunderts sind original erhalten, die schweren Eichenplatten der Gasthaustische frisch aufbereitet. Auf ihnen landet bayerische Traditionsküche so wie sie sein soll: herzlich, großzügig, ehrlich. Auf der Speisekarte steht, was die Natur hier bietet. Die

Käsespezialitäten stammen aus der Naturkäserei Kreuth, Wild und Pilze aus den umliegenden Wäldern, die Fische aus der nahe gelegenen Herzoglichen Fischzucht, wo sie im sauberen Bergwasser schwimmen durften. Überhaupt stammen alle Zutaten von ausgewählten Partnern aus der Umgebung, und flüssige Seelennahrung liefert die Tegernseer Brauerei. So finden das Lokalkolorit, von dem andere Restaurants vergeblich träumen, die Umgebung und die Geschichte zum „happy ever after“ zusammen.



**ALTES BAD**  
HERZOGLICHES GASTHAUS

Weitere Informationen unter  
[altesbad.com](http://altesbad.com)

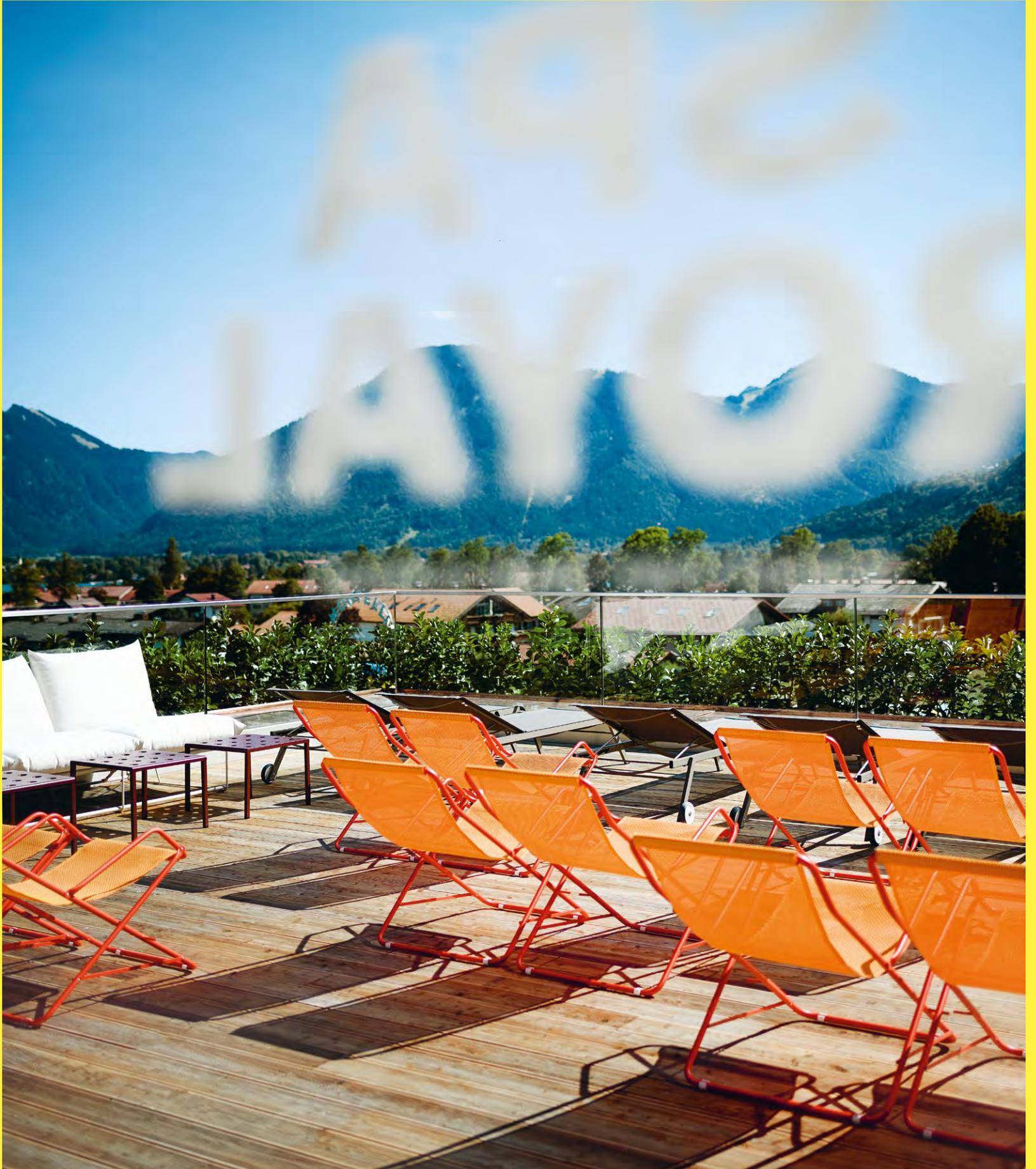


KATHARINA HESEDENZ



Auf den massiven Gasthaustischen des Alten Bad landet bayerische Traditionsküche so, wie sie sein soll: herzlich, großzügig, ehrlich und mit lokalen Zutaten gekocht.

# BUSSI BABY



# THE ROOF RUFT

*Mit dem neuen Rooftop-Spa mit außergewöhnlichem Infinitypool will das Hotel Bussi Baby in Bad Wiessee hoch hinaus. Autorin Susanne Mayr-Flach hat es für uns getestet*



Viel Holz, viel Licht – im Spa herrscht eine absolute Wohlfühlatmosphäre.  
Das Highlight: Die Bullaugen im Pool!

#### BESONDERE LOCATION

Schon als das Hotel Bussi Baby, das damals noch Wiesseer Hof hieß, renoviert wurde, gab es große Veränderungen: Alle Zimmer, Bäder, Fenster, Lobby und große Teile der Gastronomie wurden entkernt und neu gebaut. „Neben modern vertrauten Elementen, was Formen, Farben oder Oberflächen betrifft, wurden an einigen Stellen bewusste Reibungspunkte geschaffen, um die stilistische Eigenständigkeit klarzustellen“, beschreibt es Hotelier Korbinian Kohler. Jetzt ging der Umbau in die zweite Runde, und das sieht man schon beim Ankommen vor dem Hotel. Denn die gesamte Fassade wurde neu gestaltet, auch gibt es jetzt auf dem Dach eine Rooftop-Terrasse mit Infinitypool und Spa. Und genau dahin werde ich heute gehen. Ich starte mein Day-Spa erst einmal in der neue Lounge, die sich gleich im Erdgeschoss befindet. Im gemütlichen Ambiente, das ein gelungener Stilmix aus Scandi-Chic und modernem Minimalismus ist, sitzt man zwischen Bücherregal, Kamin und gemütlichen Sitzcken. Hier genieße ich einen Kaffee, komme an und bekomme meine Spa-Tasche mit Bademantel und Schläppchen.

#### ENTSPANNUNG GANZ OBEN

Damit geht es dann für mich in die fünfte Etage, die nur über eine Schlüsselkarte zugänglich ist. Hier duftet es schon herrlich nach Entspannung, und ich ziehe mich um. Dann starte ich meinen Rundgang im Fitness-Raum. Hier gibt es Spinning-Bikes, eine Rudermaschine und viele Gewichte und Accessoires. Auf Wunsch kann man auch Personal-Trainer-Stunden buchen. Aber mir ist heute nicht nach Auspowern und so schendere ich ganz ohne schlechtes Gewissen Richtung Ruheraum.

Auf dem Weg dorthin erwartet mich schon eines der Highlights, denn der Pool hat mehrere große Bullaugen, die einen Blick unter Wasser erlauben. Eine wirklich seltene Perspektive. Im Ruheraum angekommen, habe ich die Wahl zwischen gemütlichen Sitzsäcken, die es auch für Paare gibt, oder einer großen Liegefläche, für die ich mich entscheide.

Hier genieße ich meinen alkoholfreien Spa-Cocktail, den ich, da heute die Spa-Bar nicht besetzt ist, einfach per Telefon ins Dachgeschoss bestellt habe. Der „Bussi Baby Imun Booster“ sieht nicht nur toll aus, er hat es auch in sich. Nachdem ich mich an den Stangenselleriegeschmack gewöhnt habe, kommen auch Ingwer, Orange, Pfeffer, Kurkuma und Honig durch – sehr lecker und gesund!

#### AB INS WASSER

So gestärkt, zieht es mich auf die Terrasse mit Blick über den See. Im Infinitypool, der herrlich warm ist, hat man ein traumhaftes Panorama, das vom Leebberg bis zum Hirschberg reicht. Hier kann man, auch wenn es draußen noch etwas frischer ist, ausgiebig schwimmen und plantschen. Und weil ich weiß, dass es die Bullaugen gibt, kann ich natürlich nicht anders, ich muss ein Unterwasserfoto von mir machen.

Nach dem Schwimmen trockne ich mich erst wieder, bevor ich ins Spa Royal, die Saunalandschaft, gehe. Hier gibt es zum einen ein Dampfbad mit 45 Grad, zum anderen die große Panoramasauna. Mit Blick auf den See, der einem von St. Quirin bis zur Egerner Bucht zu Füßen liegt, schwitzt man bei ordentlichen 90 Grad. Mein absoluter Tipp: Bei Dämmerung ist die Sauna nur durch kleine rote

LED-Lichtleisten beleuchtet und in Zusammenspiel mit dem Lichtermeer um den See herum ein absolutes Highlight!

#### KÖSTLICHER ABSCHLUSS

Herrlich aufgewärmt gönne ich mir noch eine Stunde lesen im Ruheraum, und freue mich schon auf meinen nächsten Programmpunkt. Denn zum umgebauten Hotel gibt es auch ein neues Food & Drink-Konzept, das Besitzer Korbinian Kohler so beschreibt: „Das neue Boom Boom Restaurant schöpft aus der Vielfalt der südostasiatischen Küche. Feine Noten von Zitronengras, Kokos, Koriander, Minze oder Limette ziehen sich durch beliebte Asia-Gerichte.“

Und ab 18:00 Uhr hat diese Thai-Küche des Boom Boom Restaurants nun endlich geöffnet. Im Spa gibt es zwar ganztägig Dumplings und Summerrolls, ich freue mich aber auf die Abendkarte mit Köstlichkeiten wie Grapefruit-Salat, Yellow-Thuna oder Curry, ganz zu schweigen vom großen Cocktailangebot. Und so dauert das Day-Spa dann doch noch etwas länger, denn auch die neue Boom Boom Bar hat einiges zu bieten, und ich werde wohl demnächst wieder kommen.

SUSANNE MAYR-FLACH

*Bussi Baby*  
HOTEL & BAR

Weitere Informationen  
unter [bussibaby.com](http://bussibaby.com)



Die gemütliche Lounge im Erdgeschoss ist der ideale Ort für einen Aperitif, einen Kaffee bei einem guten Buch oder um sich einfach mal mit Freunden zu treffen.





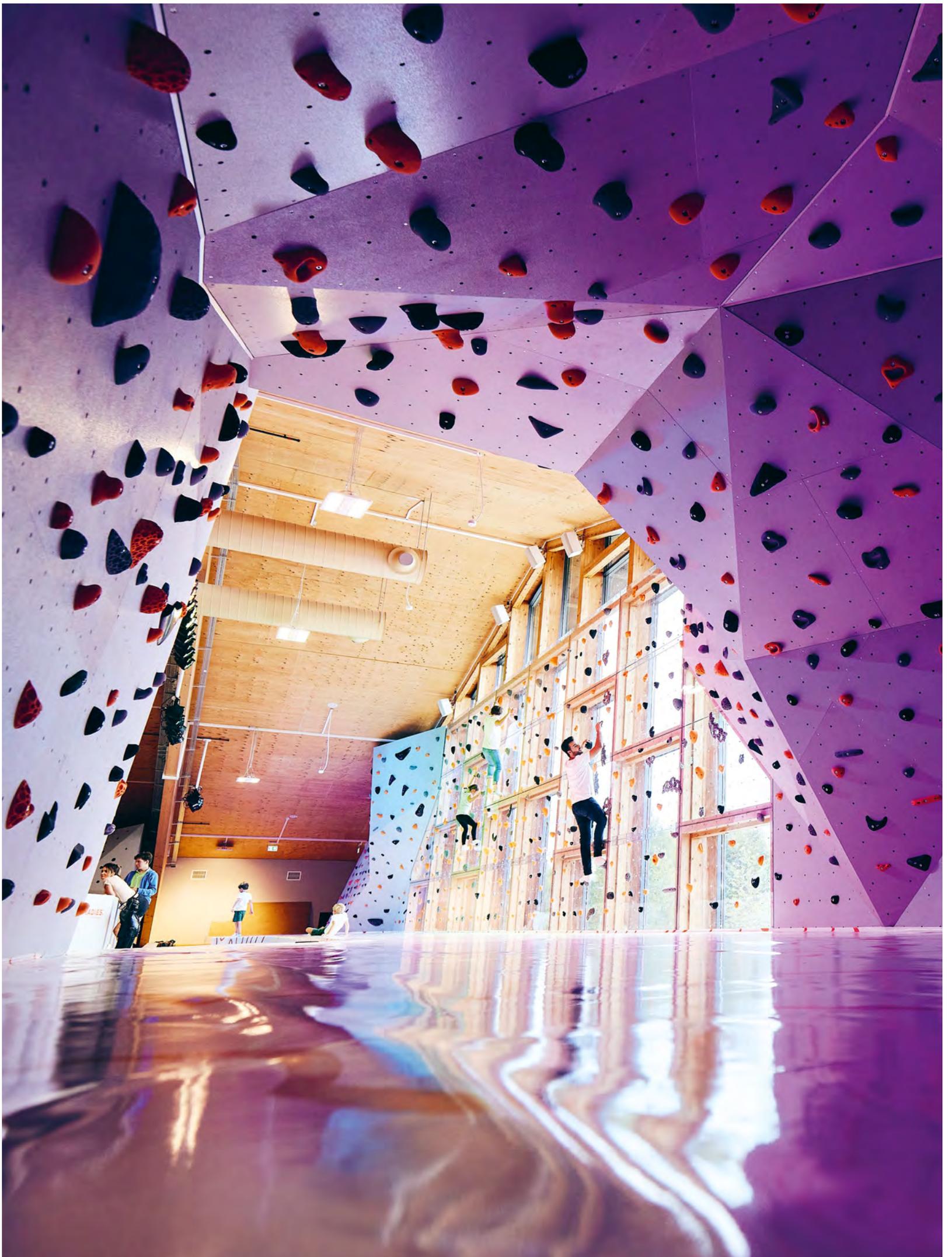


# TEGERNSEE PHANTASTISCH

FAMILIEN INDOOR-ATTRAKTIONEN  
IN ANDEREN SPHÄREN

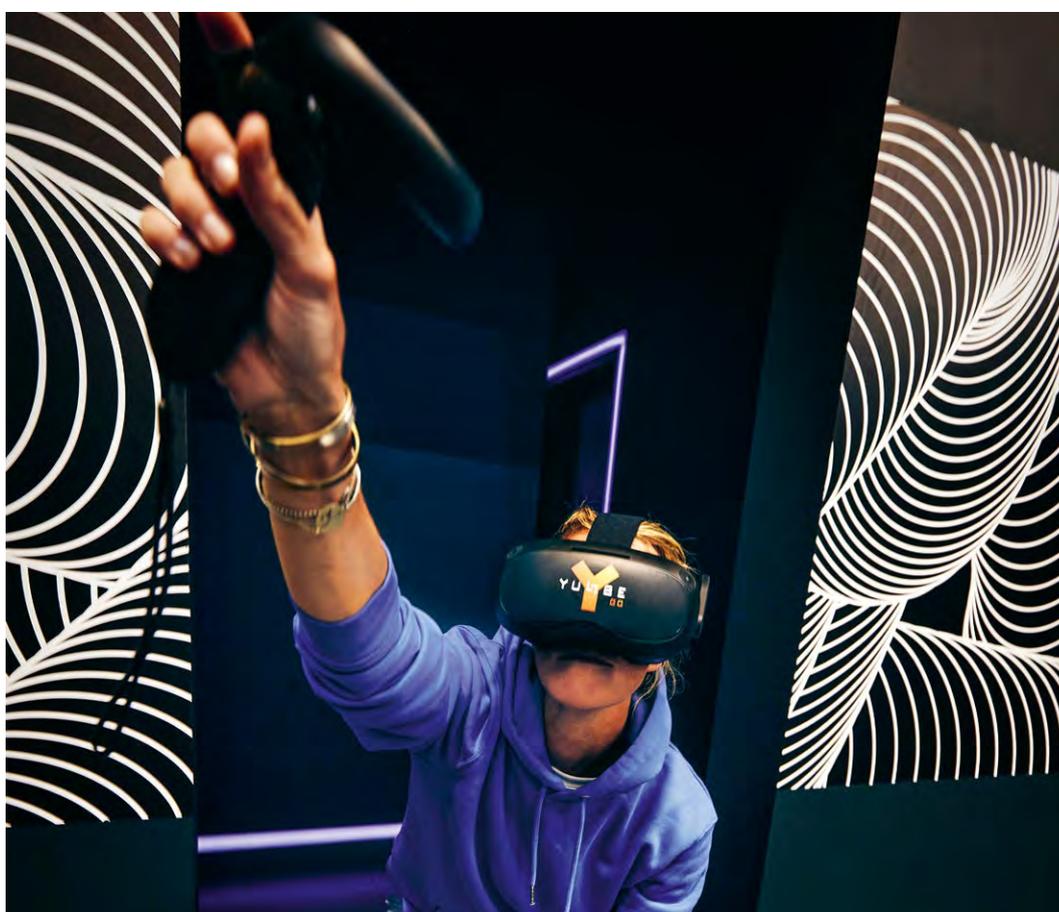
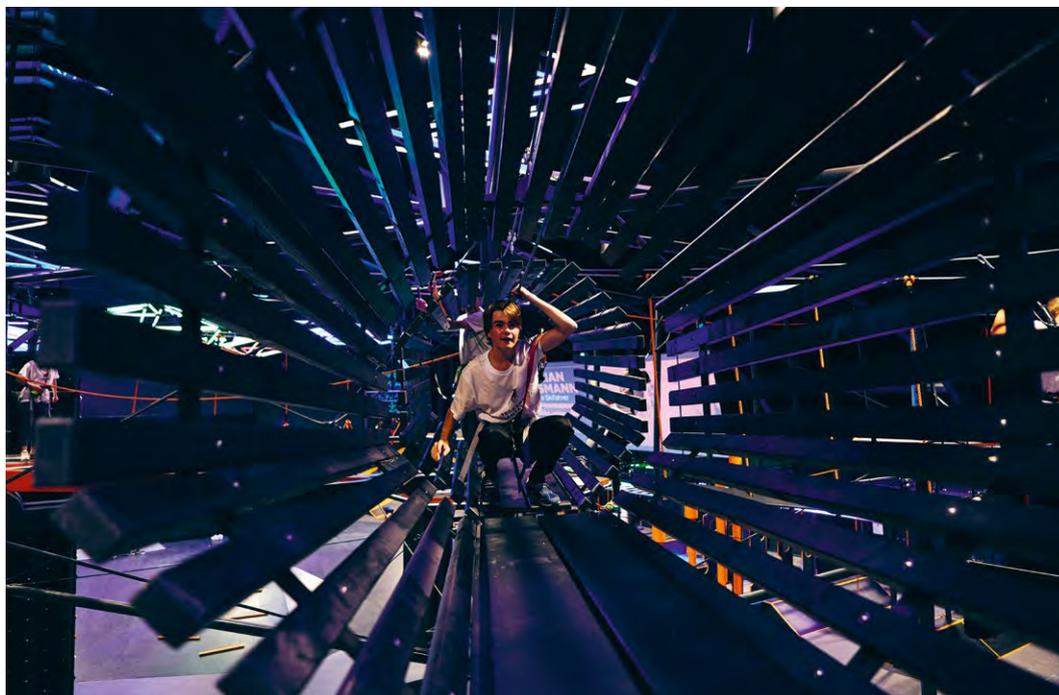
Wer durch diese Türen tritt, der kann etwas erleben!

Menschen jeden Alters finden dort Spiele, Wissen, körperliche Herausforderungen und virtuelle wie analoge Abenteuer. In zwei Bereichen, die eine Fläche umspannen, so groß wie ein halbes Fußballfeld, wurde eine Erlebniswelt geschaffen, die jedermann offensteht. Nicht nur Hotelgäste haben Zutritt, auch die Bewohner und alle Besucher des Tegernseer Tals können sich dort einbuchen, vom Kind bis zur Urgroßtante.



**Adrenalin pur**  
auf der größten Glasboulderwand  
der Welt am Tegernsee





## TEGERNSEE PHANTASTISCH

Weitere Informationen  
unter [tegernee-phantastisch.com](https://tegernee-phantastisch.com)



Was Sie nach den Stunden dort mit nach Hause nehmen sollen? „Das Gefühl, wieder einmal Freude gehabt zu haben, Mut bewiesen zu haben, einen kleinen Wettbewerb gewonnen zu haben – kurz Glücksmomente“, sagt Korbinian Kohler, „und etwas von der Begeisterung, die so viele Menschen empfinden, die den Tegerensee kennen. Tegerensee Phantastisch ist meine Liebeserklärung an den Tegerensee.“

# EIN HOCH AUF DIE ÖKOLOGIA!



*Wie ist die klimatische Entwicklung des Tegernsees?  
Was macht das Klima am Tegernsee so besonders?  
Warum ist unsere Luft so sauber? Antworten zu diesen  
Fragen findet man im Tegernsee Phantastisch*



#### Tegernsee Ökologia

Hier erhältst du Wissenswertes und konkrete Informationen zur klimatischen Entwicklung und Ökologie der Region.

In einer Zeit, in der die Auswirkungen des Klimawandels und der Umweltzerstörung immer deutlicher werden, ist es wichtig, dass wir unser Wissen nutzen, um positive Veränderungen zu bewirken. Als Besitzer der Bachmair Weissach Group ist sich Korbinian Kohler bewusst, welch einmaligen Platz wir hier am Tegernsee bewohnen dürfen. Seine Mission ist es, den Gästen nicht nur einen unvergesslichen Aufenthalt zu bieten, sondern auch ein Bewusstsein für die Bedeutung des Erhalts der einzigartigen Natur und seine Liebe zur Heimat zum Ausdruck zu bringen.

Natürlich ist er sich darüber im Klaren, dass die Bachmair Weissach Gruppe alleine die Welt nicht verändern kann. Dennoch hat sich Korbinian Kohler zur Aufgabe gemacht, seine Gäste über die dringenden Veränderungen in der Umwelt und deren Auswirkungen auf die Menschen zu informieren. Er glaubt fest daran, dass Wissen der Schlüssel zur Veränderung ist. Deshalb möchte er seine Gäste dazu inspirieren, aktive Teilnehmer einer nachhaltigen Zukunft zu werden.

#### **DIE IDEE DER ÖKOLOGIA IM TEGERNSEE PHANTASTISCH WURDE GEBOREN**

Das Tegernsee Phantastisch ist mehr als nur ein Ort für Spiel, Sport und Spaß. Es ist auch ein Ort des Lernens und der Begegnung, an dem die Gäste nicht nur ihren Aufenthalt genießen können, sondern auch die Möglichkeit haben, sich mit dem Thema Klimawandel und seinen Auswirkungen auseinanderzusetzen. In der Ökologia

soll über verschiedene Aspekte des Umweltschutzes informiert werden, über erneuerbare Energien, ökologische Landwirtschaft und über nachhaltigen Tourismus.

Die Bachmair Weissach Group möchte auch selbst ein Beispiel für Nachhaltigkeit sein. Es werden umweltfreundliche Baumaterialien verwendet, man bietet lokale Bio-Produkte an und es werden Maßnahmen zur Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks ergriffen. Die Bachmair Weissach Group ist davon überzeugt, dass eine nachhaltige Lebensweise möglich ist, und möchte seinen Gästen zeigen, wie sie diese umsetzen können.

In einer Zeit, in der dringend Maßnahmen zum Schutz unserer Umwelt erforderlich sind, ist es inspirierend zu sehen, wie ein Hotel zu einem Zentrum des Wissens und der Nachhaltigkeit wird. Die Bachmair Weissach Group und Korbinian Kohler zeigen, dass wir alle Botschafter des Wandels sein können, indem wir unser Wissen teilen und andere dazu ermutigen, sich dem Kampf für eine nachhaltige Zukunft anzuschließen.

Unsere Vision ist es, eine Welt zu schaffen, in der wir im Einklang mit der Natur leben und gleichzeitig die Schönheit unserer Umgebung genießen können. Zusammen mit unseren Gästen möchten wir diese Vision verwirklichen.

BEATRICE VON THURN UND TAXIS

# ÖKO?

## *Korbinian Kohler im Gespräch mit dem Momente Magazin über sein nachhaltiges Engagement*

**MOMENTE MAGAZIN:** Nachhaltigkeit steht heute für vieles. Was bedeutet sie für Sie persönlich?

**KORBINIAN KOHLER:** Nachhaltigkeit bedeutet für mich, Dinge so zu tun, dass ich sie dauerhaft tun kann. Und das nicht nur beim Thema Umwelt, sondern auch auf einer sozialen und wirtschaftlichen Ebene. Für mich heißt das vor allem, den Umgang mit Ressourcen so zu gestalten, dass ich auch in der Zukunft noch in gleichem Maße erfolgreich wirtschaften kann. Das kostet erst mal Geld – und zwar mich als Unternehmer. Aber wenn ich es nicht mache, geht es langfristig auf Kosten der Gesellschaft. Das gilt zum Beispiel auch für unser Personal.

**Wie meinen Sie das?**

Unsere Angestellten sind unsere personelle Ressource. Die Kunst ist es, ein guter Arbeitgeber zu sein, für den die Mitarbeiter dauerhaft gute Arbeit leisten. Sie müssen ein gutes Leben führen können. Bei uns genießen sie umfassenden Schutz durch Zusatzkrankensicherung und Unfallversicherungen und einen hohen Komfort. Unsere Team-Lounge würde ich mit gutem Gewissen auch meinen Hotelgästen als Restaurant anbieten. Ich kann ja nicht von Mitarbeitern verlangen, nach außen etwas zu präsentieren, was sie selbst nicht leben. Gleichzeitig darf das Unternehmen nicht wirtschaftlich gefährdet werden. Und das gehört für mich auch dazu: die wirtschaftliche Nachhaltigkeit. Auch unsere neue Edutainmentwelt Tegernsee Phantastisch ist ein Nachhaltigkeitsprojekt.

**Weil es dort auch Informationen über Klima und Umwelt im Tegernseer Tal gibt?**

Das auch. Vor allem aber, weil ein Hotel wie unseres nicht allein davon lebt, seinen Gästen zu essen, zu trinken und ein Bett zum Schlafen zu bieten. Unsere Gäste kommen wegen eines Erlebnisses. Und dieses Bedürfnis muss nachhaltig befriedigt werden, um selbst dauerhaft erfolgreich zu sein.

**Zurück zur ökologischen Nachhaltigkeit. Wellness in Zeiten der Energiekrise, geht das?**

Ja, wenn man wie wir umfassend in die Energieversorgung investiert. Tegernsee Phantastisch, das Bussi Baby und die See-Apartments haben Photovoltaikanlagen bekommen, kombiniert mit Wärmepumpen. Das Bachmair Weissach versorgt sich nun über eine Biomasse-Anlage. Das macht uns weitgehend unabhängig von Gas.

**Sie möchten 2024 klimaneutral sein. Wie realistisch ist das ohne CO2-Kompensationen?**

Ich glaube, wir sind schon nah dran, und nächstes Jahr werden wir weitere Dächer mit Photovoltaik ausrüsten und Wärmepumpen installieren. Ich glaube, wir schaffen das ohne Kompensationen.

**Wo sehen Sie in Ihrem Betrieb die größten Hebel beim Energieverbrauch?**

Da spielt die Küche eine große Rolle, wo wir zum Beispiel von Gas auf Induktion umgesattelt haben. Und dann natürlich die Zimmerbeheizung: Unser neues Heizungsregelungssystem ist mit unserer Hotelmanagement-Software verbunden. Die gibt dem Heizsystem laufend Informationen, wann ein Zimmer wieder belegt wird. So wird es auf den Punkt beheizt und Energie nicht verschwendet.

**Apropos Verschwendung: Wie gehen Sie mit den Themen Abfall und Müllentsorgung um?**

Ich gebe zu, ich habe einen Mülltrennungsspleen. Bei mir zu Hause wundern sich Gäste mitunter, wie viele Müllsorten ich trenne. Da bin ich sehr konsequent. Das würde ich zu einem großen Teil gern aufs Hotel übertragen. Ich finde, das macht so wahnsinnig viel Sinn. In meinen Hotels gibt es in den Bädern schon lange keine kleinen Plastiktuben mehr mit Shampoo, Lotion, Conditioner, von denen dann hunderte halb volle Fläschchen am Tag weggeschmissen werden.

**Sie versorgen sich mit Lebensmitteln weitestgehend regional. Ist das für ein Luxushotel nicht eine Einschränkung?**

Nein. Wenn wir hervorragenden Fisch von der Fischzucht Kreuth beziehen können? Warum Wasser aus der Flasche kaufen, wenn unsere Wasserquelle beste Qualität aufweist? Bei alledem verbieten wir uns aber nichts. Es muss auch noch möglich sein, dass man Ausnahmen macht. Für mich zählt, dass man Nachhaltigkeit vernünftig betreibt.

**Wie weit ist es vom Naturhotel zum Biohotel?**

Vermutlich sind wir in absehbarer Zeit ein Biohotel, aber wir werden uns nicht so nennen. Ich finde es wichtig, all diese Maßnahmen zu treffen und darüber zu sprechen. Aber man muss nicht überall Bio draufschreiben, was bio ist.

*Nachhaltigkeit ist im Spa & Resort Bachmair Weissach keine leere Worthülse. Mit Investitionen in Smartness, Regionalität und Effizienz steuert es schnurgerade auf sein Ziel zu: Klimaneutralität in 2024!*

„Nachhaltig zu wirtschaften, verlangt der gesunde Menschenverstand“, so einfach ist die Erklärung Korbinian Kohlers für all diese Maßnahmen. Soll heißen: Eine bewusste und nachhaltige Lebensführung prägen sein Handeln und Denken ganz grundsätzlich – nicht nur als Unternehmer, und nicht nur im ökologischen Sinn, sondern auch darüber hinaus. Auf der ganzen Linie Ressourcen schonend zu handeln und zu arbeiten, zählt zu den höchsten Maximen des Visionärs Korbinian Kohler.

Im Mittelpunkt aller Bestrebungen um einen ökologisch nachhaltigen Hotelbetrieb stehen in der Bachmair Weissach Group eine möglichst effiziente und klimaverträgliche Energiegewinnung sowie die Minimierung des Verbrauchs. Schon vor neun Jahren senkte das Hotel seinen CO<sub>2</sub>-Ausstoß um 70 Prozent mit der Installation eines eigenen Blockheizkraftwerks zur Stromgewinnung, dessen Abwärme zur Warmwasseraufbereitung verwendet wird. Seit dem Sommer 2023 sorgen nun auch große Photovoltaikanlagen auf den Dächern von Tegernsee Phantastisch und des Hotels Bussi Baby auf 1630 Quadratmetern kombiniert mit Wärmepumpen für eine klimaneutrale Strom- und Wärmeversorgung. Außerdem setzen 18 Ladestationen für Elektroautos, ein vollelektrisches Shuttle-Fahrzeug (Porsche Tycan) und hybride Mietwagen (E-Cayenne) ein klares Zeichen. Korbinian Kohlers Ziel ist eindeutig: „2024 sind wir CO<sub>2</sub>-neutral.“

Auch die aufwendige Mülltrennung im Hotel möchte Korbinian Kohler nun auch bis in die Hotelzimmer erweitern.

Alle diese Maßnahmen entspringen dem Selbstverständnis als Naturbetrieb, der nicht nur von der landschaftlich einzigartigen Lage zwischen See und Bergen profitiert, sondern sich auch in enger Kooperation mit Partnern aus dem Tegernseer Tal und Umgebung regional versorgt. Der allergrößte Teil der bezogenen Ware (60 bis 90 Prozent) stammt von Lieferanten aus weniger als 100 Kilometer Entfernung: Naturkäserei, herzoglich-königliche Fischzucht, Hofeis Miesbach, Buttermanufaktur Butter Boyz, regionale Bäcker und Fleischproduzenten – das Tal selbst bietet das meiste, und das in bester Qualität.

Das neue Biomassekraftwerk zählt aktuell zu einem weiteren wichtigen Meilenstein, um als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit in der Hotellerie zu gelten. Das bescheinigte ihm kürzlich auch das anerkannte GreenSign Institut mit einer Nachhaltigkeitszertifizierung auf dem sehr guten Level vier von fünf.

„Ich finde es wichtig, all diese Maßnahmen zu treffen und darüber zu sprechen. Aber man muss nicht überall Bio draufschreiben, was bio ist“, so Korbinian Kohler.

# LOGISCH!



# DIE REISE NACH JERUSALEM ...

*... ODER WIE EIN ABEND IM CLUBHAUS BACHMAIR WEISSACH ZU SICH SELBST FÜHREN KANN*



**Sharon Berkal** hat 2018 die Agentur HAUS GLANZ gegründet, um den deutschen Mittelstand strategisch und kreativ seinen Kunden näherzubringen. Im HAUSEigenen Onlinemagazin gibt es regelmäßig das Beste Deutschlands aus Design, Mode, Kultur und Leben.

Eigentlich sollte ich Ihnen an dieser Stelle von einem sagenhaften Sonnenuntergang auf der Terrasse des Clubhaus Bachmair Weissach am Ufer des Tegernsees erzählen. Von einem kühlen Getränk in der Hand und den feinen Aromen des östlichen Mittelmeerraumes, die in israelisch-arabisch inspirierten Mezze- und Grill-Gerichten vor mir stehen. Ich wollte Ihnen von der eklektischen Einrichtung des Clubhauses, der fein abgestimmten Farbpalette seiner Möbel und Lampen sowie von der Tapete erzählen, die mit feinen Zeichnungen von Reisen in ferne Länder träumt. (Und die ich übrigens auch selbst gerne zu Hause hätte.)

Aber am Tag meines Besuchs, an dem ich all diese Erfahrungen für Sie erleben wollte, war es neblig, kühl und auch ein wenig regnerisch. Eine Stimmung, die auch ihren Zauber hat, aber auf Fotos und in Worten selten Sehnsucht auslöst. Ich machte mich also zu Fuß und auch alleine – mein Mann musste beruflich in Berlin bleiben – am See entlang vom Resort zum Clubhaus und sinnierte dabei über den Text und meine Möglichkeiten.

Meine Gedanken sprangen hin und her. Von der Überschrift, die ich schon im Zug von München gefunden hatte, ging es im Kopf erst nach Jerusalem und dann ins Innere: Jerusalem, die heilige Stadt! Ah, ich bin jetzt schon zum dritten Mal alleine im Bachmair Weissach. Ist man eigentlich nicht tief in sich drin selbst eine heilige Stätte? Muss man nicht alleine sein können, um sein Inneres zu finden? Wie gerne komme ich alleine ins Bachmair Weissach. Alles ist überschaubar und doch irgendwie groß, schließlich kann man sogar levantinische Küche am Tegernsee essen. Ich finde hier zu mir und fühle mich durch das aufmerksame Personal doch nie alleine. Und wenn ich Wärme brauche, gehe ich in die Sauna. Was für ein optimaler Ort eigentlich, für eine Reise mit und zu sich? Bestens geeignet auch für ängstliche Novizen des Eigen-Datings. Könnte das der Inhalt meiner Kolumne sein?

Nach einer Stunde Fußweg und voller Gedanken kam ich im Clubhaus an; fest entschlossen Ihnen einen Text über das „Alleinreisen im Bachmair Weissach“ zu schreiben. Anders als im gleichnamigen

Kinderspiel stand natürlich in meiner „Reise nach Jerusalem“ bereits ein Stuhl an einem schön gedeckten Tisch bereit. Vor mir ein kühles Getränk und die feinen Aromen des östlichen Mittelmeerraumes ... Ja, jetzt könnte ich Ihnen davon erzählen, aber wissen Sie was, ich genieße erst einmal. Und Sie kommen selbst – zu viert, zu zweit oder ganz mit sich.

SHARON BERKAL



Weitere Informationen unter [clubhaus-tegernsee.com](http://clubhaus-tegernsee.com)





# FERIEN MIT DEM LAPTOP

„WORKATION“ IST  
DER NEUE MEGA-TREND  
IN URLAUBS-DESTINATIONEN:  
DIE CLUBHAUS-APARTMENTS  
UND DIE SEE-APARTMENTS  
EIGNEN SICH  
BESTENS DAFÜR



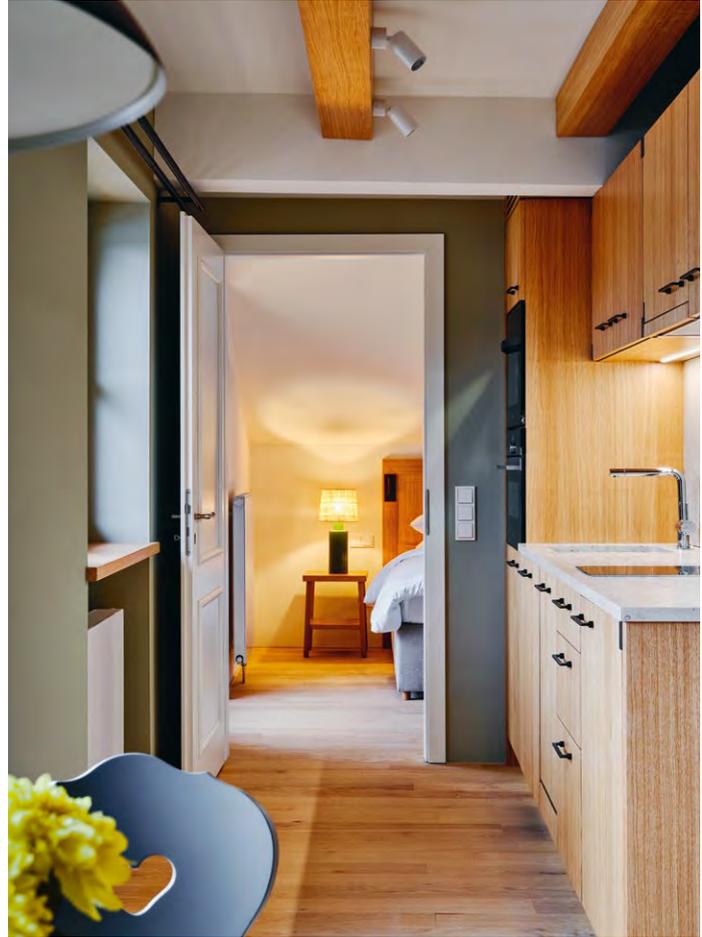
**CLUBHAUS**  
BACHMAIR WEISSACH

Weitere Informationen unter  
[clubhaus-tegernsee.com/apartments](https://clubhaus-tegernsee.com/apartments)



**Perfekte Unterkunft**

Grandioser Ausblick auf den Tegernsee – die Clubhaus-Apartments in Tegernsee sind ideal für eine „Workation“. In der exklusiven Penthousewohnung können Arbeit und Urlaub wunderbar miteinander verbunden werden.



#### Rundum wohlfühlen

Die See-Apartments in Rottach-Egern mit dekorativer Interior-Ausstattung bieten eine Auszeit mit Zuhausegefühl. Gleichzeitig können Gäste den Rundumservice des vielfach preisgekrönten Spa & Resort Bachmair Weissach genießen.

Arbeiten und gleichzeitig Urlaub machen – was zunächst wie ein Widerspruch klingt, ist zum neuen Trend geworden. Es gibt dafür auch schon einen neuen Begriff – „Workation“ –, ein Kunstwort aus den englischen Begriffen „work“ und „vacation“. Laptop einstöpseln, mit dem WLAN verbinden – und los geht's: Die Digitalisierung und New Work machen es möglich, von zu Hause oder von einem x-beliebigen Ort aus zu arbeiten. Also warum auch nicht an einem Ort, wo man noch nebenbei schön urlaube kann? Unter Palmen, mitten in einer spannenden City oder an einem wunderbaren Bergsee mit idyllischer Kulisse ...

Ursprünglich richtete sich Workation an digitale Nomaden wie Solo-Selbstständige, Freelancer oder Blogger, die teilweise monatelang auf Reisen arbeiten. Mittlerweile ist Workation vor allem durch Arbeitgeber in den USA sowie in europäischen IT-Unternehmen und Kreativagenturen in der breiten Gesellschaft angekommen. Durch Team-Workations und das gemeinsame Arbeiten abseits etablierter Arbeitsräume wird die gemeinsame Identität des Teams gestärkt, abrundende Freizeitaktivitäten helfen, dass sich Mitarbeiter besser kennenlernen und Vertrauen aufgebaut wird. Doch auch immer mehr „Normalreisende“ entdecken die Vorteile des Kombi-Modells: Neben Einzelreisen etwa auch Paare, die neben der Arbeit freie Zeit gemeinsam in einem schönen Umfeld eines Hotels genießen möchten. Oder Familien, die Kinderbetreuung und Arbeit kombinieren wollen. Ganz nebenbei hilft ein Tapetenwechsel, den Kopf für neue Ideen frei zu bekommen und Energie für Geist und Körper zu sammeln. Wenn dann auch noch die Rahmenbedingungen stimmen – ein Schreibtisch, schnelles Internet und ein schöner Ausblick sind ein Muss –, kann man trotz Workload durch das Urlaubsumfeld, tolle Freizeitaktivitäten und ein schönes gastronomisches Angebot sehr erfüllte Tage erleben. Und: Die



**BACHMAIR  
WEISSACH**  
SEE-APARTMENTS

Weitere Informationen unter  
[seeapartments-tegernsee.com](http://seeapartments-tegernsee.com)



Chance, in einem tollen Urlaubsumfeld Freizeit zu verbringen, fördert auch noch fokussiertes und produktives Arbeiten statt verträdelter Zeit am Schreibtisch.

Mit ihrer Lage am Tegernsee, inmitten der Bilderbuchidylle der bayerischen Alpen, bieten die Bachmair Weissach See-Apartments ideale Voraussetzungen für eine Workation. Die elf Unterkünfte sind für Familien und Freundeskreise gedacht, die in Rottach-Egern eine Auszeit mit Zuhausegefühl und gleichzeitig den Rundumservice des vielfach preisgekrönten Spa & Resort Bachmair Weissach erleben möchten. Die Design-Apartments transportieren mit ihren mit Vögeln geschmückten Tapeten und Leinenvorhängen die Natur ins Zimmer, gekalkte Eichenböden verleihen Wärme. Solhofer Kalkstein im Bad und eine Arbeitsplatte aus gelbem Jura in der Küche unterstreichen die luxuriöse Ausstattung. Handgeschreinerte Massivholztische und mit Kernleder bezogene Sitzmöbel laden

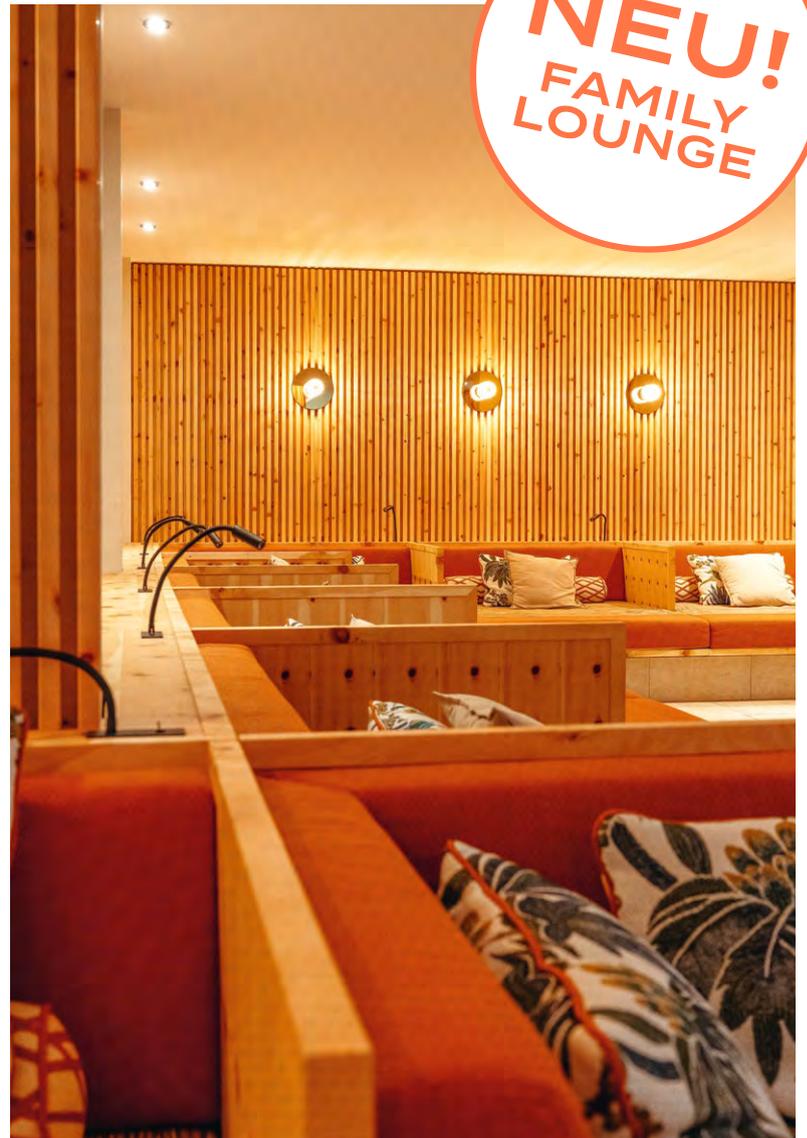
zu Spielabenden und langen Mahlzeiten ein – oder eben konzentriertem Arbeiten, wenn die Family unterwegs ist.

Genauso viel Freude macht die Workation auch in den drei individuell eingerichteten Clubhaus-Apartments oder der exklusiven Penthousewohnung des Clubhaus Bachmair Weissach – Seeblick und hauseigener Steg inklusive. Über dem Wasser positioniert, mit unverstelltem Blick auf Berge und Sonnenuntergang, ist hier jede Tages- und Jahreszeit magisch. Die dekorative Interior-Ausstattung mit Altholz und vielen liebevollen Details macht den Aufenthalt zu etwas ganz Besonderem und ist einfach perfekt für Erholung & Arbeit.

BARBARA BRUBACHER

# WE ARE FAMILY

*Family Spa: Entspannung für die ganze Familie: loslassen und wohlfühlen. Lehnen Sie sich zurück und lassen die Seele baumeln, während sich Ihre Kleinen im Pool austoben*



Die Family Lounge im Family Spa bietet viel Platz zum Entspannen, Lesen, Spielen und um den Familienurlaub zu genießen.

*Mit dem neuen Outdoor-Spielplatz und dem Pumptrack bietet das Spa & Resort Bachmair Weissach weitere Attraktionen für Kinder*

*Der Kids Club punktet mit zwölfstündiger täglicher Betreuung, unbegrenztem VIP-Eintritt in Tegernsee Phantastisch, Disco- und Kinoabende für Kids und Teens, Pizzabackschule und Kinder-Cocktailkurs im Restaurant Gardone, Reiterhof und vielem mehr! Mit der neuen Bachmair Weissach App lässt sich alles noch schneller und einfacher einsehen und buchen!*

# HÖHENLUFT HEISST BERGHOTEL ALTES WALLBERGHAUS

*SCHLAFEN AUF 1512 METERN HÖHE*



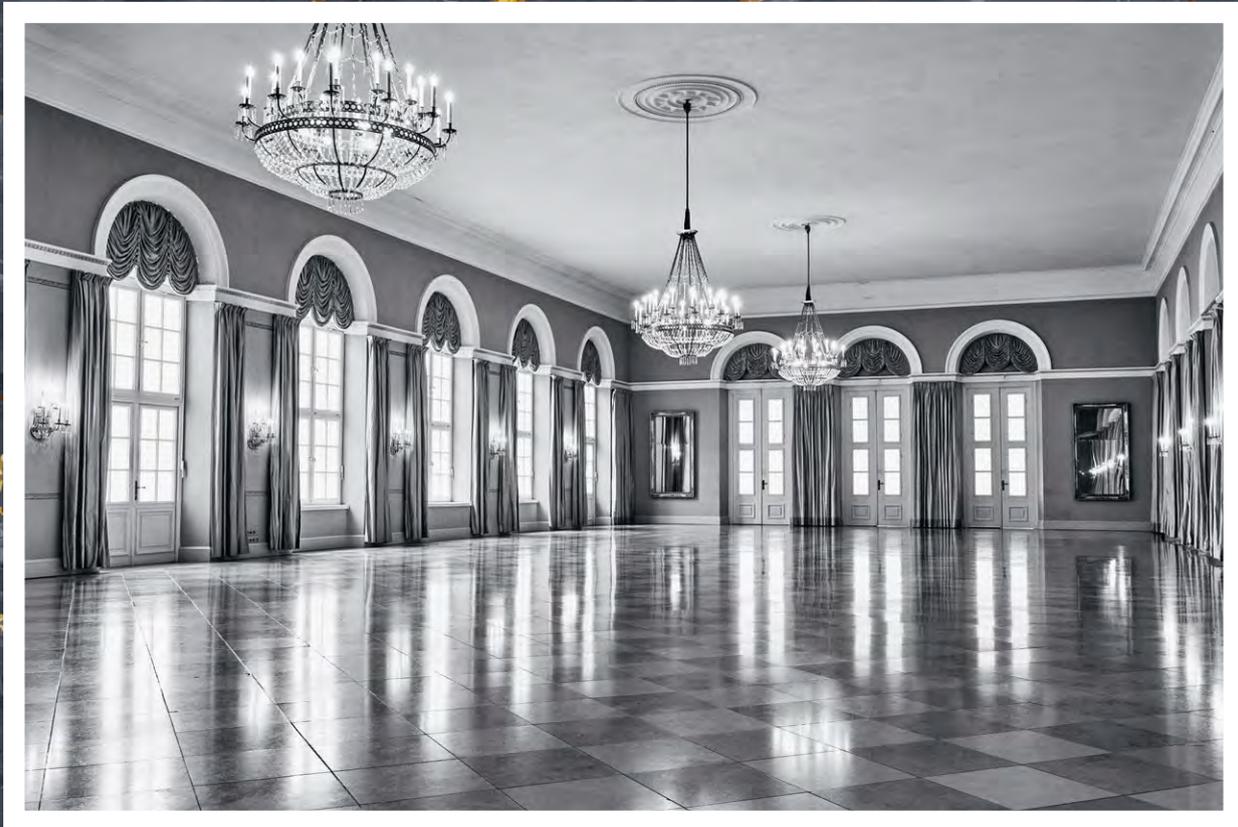


**Egal, ob der Wanderer hier Rast macht, der Ausflügler mal eben von der Bergstation herunterspaziert ist oder der Urlauber übernachten möchte:** Das Alte Wallberghaus empfängt jeden mit bester Alpenstimmung und Brotzeit nebst köstlichem Kaiserschmarrn. Es liegt auf dem Sattel zwischen Setzberg und Wallberg, den beiden Tegernseer Hausbergen. Schon seit 1900, der Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert, steht dort ein Gebäude. Anfang der 1950er-Jahre ist es einmal abgebrannt, später wurde es neu errichtet und mehrfach renoviert. Seinen ursprünglichen Charme hat der Alpenhof dabei nie eingebüßt. Die Zimmer sind blütenweiß getüncht, die Dielenböden duften nach Orangenöl, die Betten sind mit feinem Leinen bezogen. Wer hier aufwacht und die Vorhänge zurückzieht, schaut in die herrlichste Landschaft. Und wer seine „Wadln“ nach steilem Anstieg einfach nur vorm Muskelkater bewahren will, der verliert noch nicht einmal in der Sauna den Blick fürs Wesentliche: Durchs Panoramafenster grüßt ihn die Natur.



# LET'S PARTY!

DIE PERFEKTE EVENTLOCATION  
IN HISTORISCHEM AMBIENTE:  
WILDBAD KREUTH



## WILDBAD KREUTH

**NOBLESSE OBLIGE** Architektonische Details wie dieser Fußbodenbelag aus dem 19. Jahrhundert erinnern an die aristokratischen Ursprünge des Königlichen Kurbads. Besucher können es in unverändertem Zustand erleben.

# UNSER NEUZUGANG



Seit diesem Sommer begrüßen wir Schach, unser neuestes vierbeiniges Teammitglied im Bachmair Weissach Reiterhof. Der 11-jährige Haflinger Wallach entführt unsere Gäste in die malerische Tegernseer Natur und ermöglicht sowohl Anfängern als auch erfahrenen Reitern in maßgeschneiderten Reitstunden, ihren Sitz und ihre Hilfengebung zu perfektionieren.



Weitere Informationen unter  
[reitanlage-tegernsee.de](http://reitanlage-tegernsee.de)



F O O D

&

D R I N K S





# UNWIDERSTEHLICH UMAMI

*Das japanische Wort für „lecker“ steht in Deutschland vor allem für den fünften Geschmackssinn und liegt weltweit im Trend. Eine erstaunliche Erfolgsstory, der man im Mizu genussvoll nachschmecken kann ...*

Lammkrone mit Gemüse – das klingt auf den ersten Blick nach bayerischem Gasthaus. Nicht aber, wenn die Sauce auf Basis eines 12 Stunden geköchelten Kalbsfonds mit Mirin, Sake, Sojasauce und Ingwer in eine fernöstliche Delikatesse verwandelt wurde. Unter den Händen unseres Mizu-Küchenchefs verwandelt sich das Lamm aus der Region in etwas ganz Neues, das viel mehr nach Tokio schmeckt als nach Tegernsee. Der gebürtige Japaner versteht sich auf die Kunst, heimische Produkte mit fernöstlicher Küchenmagie so aufzuladen, dass daraus etwas Überraschendes, nie Gekanntes entsteht. In die Lammssauce gibt er auch getrocknete Sardellen und Shitake-Pilze: „Geballte Umami-Power!“

Umami, das ist wohl die wichtigste Vokabel, um sich der authentischen und japanisch reduzierten Kochkunst im Mizu zu nähern. Es ist das japanische Wort für den fünften Geschmackssinn, der neben süß, sauer, salzig und bitter unser Genussempfinden prägt. Herzhaft-intensiv oder fleischig, so könnte man ihn beschreiben. Er wurde im Jahr 1908 vom japanischen Chemiker Kikunae Ikeda an der Kaiserlichen Universität in Tokio erstmals definiert. Ikeda fand die verantwortliche chemische Verbindung, Mononatriumglutamat, in der Kombu-Alge, einer beliebten Zutat der lokalen Küche, und nannte sie Umami, das japanische Wort für „lecker“. Im Westen wurde diese Entdeckung lange ignoriert, erst seit Nippons höchstästhetische und geschmacksintensive Küche auch bei uns Trend wurde, ist der fünfte Geschmackssinn in aller Munde.

Auch unsere Mizu-Köche sind wahre Umami-Künstler. Für ihre ebenso kreativen wie geschmacksstarken Gerichte nutzen sie überlieferte japanische Kochtechniken. Wichtigstes Medium dabei ist der Robata-Holzkohlegrill, ein Muss in jeder Küche zwischen Kyoto und Tokio. Fisch oder Fleisch wird nach alter Tradition über Binchotan-Holzkohle gegart, die extrem hohe Temperaturen entwickelt, ohne Flammen zu schlagen. So nimmt das Grillgut eine ganz spezielle, leicht rauchige Aromatik an. Eine Technik, die einst japanische Fischer auf ihren Booten entwickelten, heute hat sie in Trend-Küchen weltweit ihren Platz.

Im Mizu wird die Robata-Technik auch gern für Fisch genutzt, zum Beispiel für Schwarzen Seehecht aus den Tiefen des Atlantiks. Bevor er auf den Grill kommt, wird er mit Reismalz mariniert, die Sauce dazu bringt geballte Umami-Power mit, die sie vor allem dem Einsatz von Kombualgen und Trüffelschaum verdankt. Dazu gibt der Chef Kräuterseitlinge und gehackte grüne Shisoblätter, reichert das Ganze mit etwas Dashi und Butter an – fertig ist ein Gericht, das eine kreative Fusion aus japanischen und französischen Kochtechniken darstellt und das es so nur im Mizu des Bachmair Weissach gibt.

Natürlich stehen auch nach wie vor klassisch japanische Sashimi und Sushi auf der Karte, dazu die beliebten Kreationen im trendigen Nikkei-Style. Der einst von

japanischen Einwanderern in Peru geprägte Küchenstil verknüpft südamerikanische und japanische Elemente, von der bunten Tropical Roll mit Lachs, gebackenen Garnelen, Motchipern, Avocado, Frischkäse und Forellenkaviar bis zur Spicy Salmon Tempura Roll, die der Sushi-Meister großzügig mit Chilisauce garniert. Bei Fisch und Meeresfrüchten macht der Chef in punkto Qualität und Frische übrigens keinerlei Kompromisse: In seiner Fischtheke lagert beste Ware aus aller Welt – Jakobsmuschel aus Hokkaido, Ora-King-Lachs aus Neuseeland und Loup de Mer aus Portugal.



#### Ein Stück Tokio am Tegernsee:

Von Tempura-Shrimps bis zu Nigiri mit Lachs oder Hamachi – im Mizu schmeckt es wie in den Sushi-Bars und Izakayas der japanischen Hauptstadt.

überzeugt: „Was zusammen wächst, harmoniert auch am Gaumen gut.“ Die besten Sake Japans werden aus besonders hochwertigem Reis produziert. Ein wichtiges Parameter, um die Qualität dieses so typisch japanischen Getränks zu beurteilen, ist die Poliertrate. Weil die Stärke, die Grundlage des Sake-Brauereiprozesses, im Inneren des Reiskorns konzentriert ist, werden die äußeren Schichten abpoliert. Übrig bleiben zwischen 80 und 35 % des Reiskorns. Diese Zahl ist die Poliertrate (Semaibuai), je niedriger desto höher die Qualität des Sake. „Premium-Sake hat rund 400 verschiedene Geschmacksnuancen, Wein dagegen nur etwa 200“, sagt Odemer. Als groben Anhaltspunkt empfiehlt sie, auf die Kennzeichnungen Junmai, Honjozo, Ginjo oder Daiginjo zu achten, die für einen Premium-Sake stehen. Zum Abschluss schenkt sie noch eine besondere Spezialität ins Glas: Ein 2015 Masuizumi Private Reserve aus der Toyama-Präfektur, der viele Jahre im Holzfass lagerte und tatsächlich an einen gereiften Chardonnay erinnert.

Was aber trinkt man am besten zu solch kreativen Sushi, zu Sashimi und all den anderen Delikatessen aus dem Meer? Für Amelie Odemer keine Frage: „Natürlich Sake.“ Die junge Sommelière schenkt einen Dassai 45 der Qualitätsstufe Junmai Daiginjo ein, ein vergleichsweise milder Sake mit leicht exotischer Frucht, der mit seinen Anisnoten einen schönen Essensbegleiter abgibt. Rund 20 verschiedene Sake führt sie – neben einer großen Weinauswahl – auf der Karte. Das Geschmacksspektrum reicht von leicht und blumig über fruchtige Noten bis zu vollmundigen, gereiften Jahrgangssake. Und mit einigen landläufigen Klischees räumt sie gleich auf: Sake ist kein „Reiswein“, sondern ein nach einem aufwändigen Brauverfahren hergestelltes Getränk. Er ist nicht hochprozentig, sondern enthält zwischen 14 und 17 Prozent Alkohol. Und: Er muss nicht warm getrunken werden wie oft angenommen wird. Im Gegenteil, je nach Typ wird ein Premium Sake sogar gekühlt genossen. Als Faustregel, wenn man sich nicht sicher ist, gilt: Zimmertemperatur passt immer.

Odemer führt auf ihrer Karte auch Spezialitäten wie Sparkling Sake, den sie gern zum Apéritif ins Glas perlen lässt. Generell empfiehlt sie Sake bevorzugt zu Reisgerichten, denn sie ist





**Hanami Time**

Dieser Cocktail fängt in jedem Schluck die Vergänglichkeit ein. Inspiriert von der flüchtigen Schönheit der kurzen, aber intensiven Hanami-Zeit, der japanischen Tradition des „Kirschblütenfests“.

Hanami Time ähnelt einem Gimlet und spiegelt in seiner Aromatik die filigrane Schönheit der Kirschblüte wider.

Die Feder verkörpert die Freiheit, aber auch die Vergänglichkeit der Zeit, sie fliegt vorbei wie eine Feder im Wind.



# HARMONIE IM GLAS

*Hochprozentiges, Philosophie, Präzision  
und eine geheime Zutat namens Japan:  
In der Mizu Bar kredenzt Patrick Metzger  
ost-westlich ausbalancierte Cocktails*

Wenn Patrick Metzger hinter der Theke der Mizu Bar einen Cocktail mixt, kann der Vorgang einem wissenschaftlichen Experiment ähneln. Neben Hochprozentigem gehören ein Hauch Alchemie, eine Prise Unterhaltung und präzise eingesetzte Technik mit zu den Komponenten seiner Schöpfungen. Die gedämpfte Beleuchtung lässt sein Gesicht geheimnisvoll aufleuchten, während er Rauch in eine Glashaube leitet, die sich über einem Whisky-Tumbler wölbt. Durch das Räuchern gelingt es ihm, einen klassischen Old Fashioned um eine außergewöhnliche Nuance zu bereichern.

In der Mizu Bar kreist alles um eine japanische Methodik. Den Regeln der Mixologie folgend, deren Wurzeln in den traditionellen Teezeremonien des 16. Jahrhunderts liegen, verwendet er beste saisonale Zutaten und Werkzeuge, um „Cocktails für den Moment zu kreieren“. Frühlingsgefühle sind zum Beispiel in einem Kirschblüten-Cordial eingefangen, das gleichzeitig floral und mandelartig schmeckt. Patrick Metzger hat die Blüten samt Stengel eigenhändig im Bachmair-Weissach-Garten gepflückt und findet, dass das Ergebnis wunderbar zu einem Sparkling Sake passt. Garteneigene Magnolienblüten bilden die Basis für eine Vodka-Kreation namens Magnolia. Ist die Mazeration aufgebraucht, wird es das Getränk so nicht mehr geben, was dem japanischen Konzept Mono no awa-

re entspricht. Die Achtsamkeit, die Menschen dazu ermutigt, sich der Vergänglichkeit des Lebens bewusst zu sein und gleichzeitig seine Schönheit zu schätzen, nimmt in der Mizu Bar Gestalt und Geschmack an.

„Mich fasziniert die Bedingungslosigkeit, mit der japanische Handwerker sich ihren Themen widmen“, sagt Korbinian Kohler. Auf mehreren Reisen erkundete der Hotelier des Jahres Tokios Gastronomie- und Barszene und beschloss, in seinem Flagship-Hotel Bachmair Weissach eine im dortigen Sinn perfekte Bar zu etablieren. Dabei war ihm anfänglich gar nicht bewusst, wie kongenial das Fernost-Drinks-Konzept sein ambitioniertes Hotelprogramm abrundet – und auch die Geschichte mit einbezieht. Tatsächlich ist der Japanese Cocktail einer der ältesten der Welt, er wurde bereits 30 Jahre vor dem Stummfilm erfunden. Seine Entstehung ist der Ankunft der ersten japanischen Delegation in New York 1860 zu verdanken. Die Diplomaten brachten die Bar-Manie, für die sich auch Kaiser Meiji interessierte, mit in die Heimat zurück. Während die Prohibition den jungen Trend in den USA im Keim erstickte, entwickelte sich die perfekte Herstellung von Cocktails an der Ginza zur Obsession, die bis heute anhält, ihren Weg zurück in den Westen fand und die Renaissance der amerikanischen Bar-Szene in den frühen 2000er-Jahren einleitete.

**Shiso Smash**

Dieser erlesene Drink bezaubert mit einer subtilen Mischung aus erfrischendem, leicht herbem Minzaroma, der charakteristischen Nuance von Perilla oder Shiso, wie sie in Japan verehrt wird. Die zarte Anis-Kümmel-Note verleiht dem Genuss eine raffinierte Tiefe. Mit der Kombination aus japanischem Whisky, delikatem rotem Pflaumen-Shiso-Saft und einem Hauch von Yuzu-Saft entführt dieser frisch-herbe Drink die Sinne in eine authentische japanische Baratmosphäre.



„In keinem anderen Land findet man ein so extremes Denken über die Wichtigkeit von Technik“, sagt Patrick Metzger, der als Gastronom-Sohn von Kind an mit dem Metier vertraut ist. Dass seine östlich-inspirierten Rezepte tatsächlich anders schmecken als ihre westlichen Entsprechungen, ist nicht nur seinen Pflanzenauswüngen, sondern auch den japanischen Spirituosen geschuldet, die er benutzt. Seit einigen Jahren haben nicht nur japanische Gins und Vodkas, sondern vor allem auch Whiskys von sich reden gemacht, weil sie plötzlich im gleichen Atemzug mit jenen aus Schottland oder den Whiskeys Amerikas genannt wurden. Auszeichnungen und Preise bei renommierten Wettbewerben folgten, und im Jahr 2007 konnten sowohl Suntory als auch Nikka die Konkurrenz hinter sich lassen. Der Nikka Whisky Taketsuru Pure Malt 21 Years Old gewann in der Kategorie „World’s Best Blended Malt“. Suntory konnte in der Kategorie „World’s Best Blended“ überzeugen. Der Grund für ihren Erfolg liegt – einmal mehr – am Perfektionismus der Japaner. Sie produzieren neben herausragenden Single Malts häufig Blends, weil deren Geschmack sich bei der Herstellung noch

besser steuern lässt. Anders als in Irland oder Schottland stammen die Whiskysorten (und -stile) für die Blends immer von den eigenen Destillieren, was für größere Harmonie beim Endergebnis sorgt.

Die in Japan bevorzugten Whisky-Fässer aus Mizunara Eiche geben ein Aroma, in dem eine Kokosnote mitschwingt, dort hergestellter Gin kann an Sakura (japanische Kirschblüten), Hinoki (japanische Scheinzypresse), Sansho-Pfeffer oder Sencha-Tee erinnern. Um darüber hinaus auch heimische Seele und Tegernsee-Aromen beisteuern zu können, hat Patrick Metzger einen neuen Bachmair-Weissach-Kräutergarten angelegt. Wenn die erste Ernte verarbeitet ist, wird er beginnen damit zu experimentieren, mehr verrät er vorerst nicht. „Jede Spirituose reagiert anders auf Zusätze, Rezepte müssen immer wieder aufs Neue abgestimmt werden. Der perfekte Drink entsteht erst, wenn am Ende alles harmoniert.“

KATHARINA HESEDENZ



# WEISS-BLAUE LEIBGERICHTE



## Zünftiger Schweinsbraten oder lieber Brotzeit mit saftigem Bauernbrot? Egal – Hauptsache mit handwerklich gefertigten Produkten aus dem Tegernseer Land zubereitet

Der Schweinsbraten hat Tradition im Gasthof zur Weissach. Schon vor 150 Jahren ließen die bayerischen Könige hier ihre Kutsche halten, um sich vor der Weiterfahrt nach Wildbad Kreuth mit dem hiesigen Nationalgericht und einer frisch gezapften Maß Bier zu stärken. Deshalb darf im traditionell bayerischen Restaurant, der Keimzelle des Bachmair Weissach, auch heute der ofenfrische Krustenbraten in Tegernseer Dunkelbiersauce nie fehlen. Und das ist beileibe nicht nur Folklore – er steht für das Qualitätsverständnis des Hauses. Sein Fleisch stammt von glücklichen Schwäbisch-Hällischen Landschweinen, einer alten Rasse, die in den 1980er-Jahren fast ausgestorben wäre. Engagierte Bauern züchten sie heute wieder, mit ihrer feinen Fleischfaser gilt sie als besonders schmackhaft. Küchendirektor Tobias Koch weiß: Der Schweinsbraten muss immer auf der Karte stehen, sonst gibt es Ärger.

Aber er sagt auch: „Es muss nicht immer Schweinsbraten sein.“ Und setzt ganz bewusst Gerichte auf die Karte, die augenzwinkernd mit überlieferten Konventionen des Alpenlandes brechen. Zum Beispiel das Pulled Beef Sandwich, das jedem Szenelokal Ehre machen würde: Das Fleisch aus der Schulter wird mariniert, 24 Stunden geschmort, mit Barbecue-Sauce lackiert und schließlich gezipst, sodass es sich perfekt in ein knuspriges Sesam-Panino packen lässt. Dazu gibt die Küche Cheddar von der Naturkäserei Tegernsee, hausgemachten Cole Slaw und Jalapeño für den Schärfe-Kick. „Ein Renner“, so der Küchendirektor.

Doch trotz des englischen Namens – auch das Pulled Beef hat eine regionale Seele: Das Fleisch stammt von den Rindern des Buchberghofs, einer lokalen Kreuzung aus alpenländischem Fleckvieh und Wagyu. Natürlich könnte die Küche auch im Großhandel einkaufen, aber das wäre nicht im Sinne des Hauses. „Das ist Qualität, die wir uns leisten möchten“, sagt Tobias Koch. Gute Lieferanten sind das Rückgrat seiner Küchenphilosophie. Was gezielter Einkauf ausmacht, können die Gäste ganz direkt schmecken, wenn sie sich nach dem Essen im Gasthof noch einen Käseteller gönnen: Saint Maure, Stilton und Allgäuer-Hochalm-Käse zählen zum Besten, das man in der Kategorie hierzulande serviert bekommt.

Kochs Geheimnis: Nur fünf Minuten Fussweg vom Hotel entfernt liegt eine der renommiertesten Käse-Adressen Deutschlands: der Tölzer Kasladen der Familie Hofmann. Öffnet man die Ladentüre, zieht gleich der typische Duft in die Nase, feinsäuerlich, manchmal sogar mit etwas strengeren Noten. Käseliebhaber wissen es: Dieser Duft ist das beste Qualitätsmerkmal. In den eigenen Reiferäumen der Hofmanns lagern über 200 verschiedene Käsesorten aus zehn europäischen Ländern und reifen ihrer geschmacklichen Vollendung entgegen. Das Besondere daran? „Sie werden alle noch wie früher hergestellt“, sagt Affineur Wolfgang Hofmann. „Von Hand.“ Das gesamte Sortiment stammt von Kleinbetrieben, von Bauernhöfen, Dorfkäsereien, Sennereien und aus Klöstern.

Wenn Tobias Koch auf der Suche nach Inspiration den Laden besucht, dann hält Hofmann Gutes aus dem Alpenraum bereit: Zum Beispiel den „Wertacher Geiß“, einen Schnittkäse aus Ziegenmilch von einer Allgäuer Alm. Oder den bis zu 24 Monate gereiften Bergkäse von der kleinen Sennerei Sibratsgfall im Bre-

genzerwald. „Für uns ist es Ehrensache, dass wir mit solch namhaften Erzeugern aus der Region arbeiten“, sagt der Küchendirektor. „Die Reifekeller in Bad Tölz liegen nur zehn Kilometer von unserer Küche entfernt.“ Über zehn Jahre lässt sich das Haus schon von dort beliefern – und wenn vor dem Abendservice mal der Tomme de Savoie ausgeht, dann genügt ein Anruf und zehn Minuten später wird der Käse geliefert.

Zum Käse wird im Gasthof zur Weissach das beliebte König-Ludwig-Brot serviert, ein duftendes Natursauerteigbrot von der benachbarten Traditionsbäckerei Kuhn. Und die nur ganz leicht gesalzene Heumilchbutter, die so gut dazu schmeckt? Auch hier hat der Küchendirektor eine besondere Quelle aufgetan: die „ButterBoyz“ im Bayerischen Wald. Moritz Oswald, der die kleine Manufaktur mit seinem Kompagnon de Mesquita betreibt, wurde kulinarisch in Frankreich geprägt: Nach dortigem Vorbild „veredeln“ die beiden Butter, vergleichbar dem, was ein Affineur mit Käse macht. Im Repertoire haben sie rund 30 Sorten, jedes Stück ist von Hand geformt und in schwarzes Wachspapier eingeschlagen.

Verkaufsschlager ist die Salzbutter, dicht gefolgt von Spezialitäten wie Heumilchbutter, Steinpilzbutter oder Chili-Röstzwiebelbutter mit Piment d'Espelette.

Was ist das Besondere am Produkt der Butter Boyz? „Unsere Butter ist sozusagen veredelt“, sagt Oswald, „ein Prozess, der in Frankreich lange Tradition hat, für Deutschland aber neu ist.“ Dabei wird frische Fassbutter so lange geknetet, bis sich ihre Struktur verändert und sie weich und geschmeidig wird, „malaxer“ nennt man das auf Französisch. Während des Knetprozesses wird reines Meersalz und je nach Produkt auch andere Aromaten beigegeben. Rund 85 % der Produktion geht in die gehobene Gastronomie, doch auch immer mehr Privatkunden kommen auf den Geschmack und bestellen im Online-shop. „Ich schätze die traditionelle Art der Herstellung und den vollen, runden, satten Buttergeschmack“, sagt Koch. Und für die Weihnachtsgäste hat er etwas Besonderes: Fichtennadelbutter, leicht grünlich und zum Zylinder geformt, sodass sie aussieht wie ein Tannenbäumchen.

Wer bayerische Genüsse gern mit einem Naturerlebnis verbindet, findet es auf 1512 Metern Höhe im Alten Wallberghaus. Auch im Winter

ist die Terrasse hier bei schönem Wetter voll besetzt – der Panoramablick reicht bis weit in die Tegernseer Bergwelt. Dazu schmecken saftige Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Käsespätzle mit Bergkäse aus der Region und Röstzwiebeln. Und nach dem Essen? Leih man sich einen Schlitten und saust über die 6,5 km lange Naturrodelbahn zurück ins Tal.

Besonders behaglich sitzt man in der kalten Jahreszeit abends in der Kreuther Fondue Stubn. Im Kamin knistert das Feuer, die historisch-holzgetäfelte Gemütlichkeit lässt den Alltag vergessen. Auf den Tisch kommt – passend zum aktuellen Sharing-Trend – Fondue in allen Spielarten. Dabei bietet die Küche nicht nur Bewährtes wie Käse-, Fisch- oder Fleischfondue, sondern auch eine zeitgemäß vegetarische Variante, die saisonales Gemüse in umami-reicher Miso-Brühe garziehen lässt.



**Nicht allein, was auf den Teller kommt, macht ein echtes bayerisches Gasthaus aus.** Für das weiß-blaue Lebensgefühl muss auch das Ambiente stimmen. Im Gasthof zur Weissach nimmt man in historischen, mustergültig restaurierten Holzstuben Platz – und im Sommer genießt man auf der sonnigen Terrasse den Blick auf die umliegende Berglandschaft.

# BOOM



# BOOM



## BANGKOK MEETS TEGERNSEE

*Ein Besuch im Boom Boom ist das beste Mittel gegen kulinarisches Fernweh. Und je später der Abend, desto besser schmecken die coolen Asia-Cocktails*

Wenn im Boom Boom Satéspeieße mit Erdnussauce serviert werden, dann werden bei so manchem Gast Erinnerungen an die Boon Tat Street in Singapur wach. Jeden Abend, kurz nach Sonnenuntergang, bauen dort Dutzende von Garköchen ihre Holzkohlegrills auf und verwandeln die kleine Straße im Bankenviertel der boomenden Finanzmetropole in ein duftendes Satay-Paradies. Von Huhn über Garnelen bis zu Lammnieren – alles, was sich auf Bambusspieße stecken lässt, wird in wenigen Minuten über der Glut in eine Köstlichkeit verwandelt. Außen kross geröstet, im Inneren saftig und zart, und zur Vollendung in würzige Erdnussauce gedippt. Die rauchgeschwängerte Abendluft, die Verlockung der Röstaromen und die glitzernde Kulisse der Hochhaustürme – das alles schafft eine Atmosphäre, die man nie mehr vergisst. Und die man im Boom Boom ein klein wenig nachfühlen kann.

Kulinarische Erinnerungen an Asien-Reisen birgt die Speisekarte ohne Ende. Thai Beef Salat mit Chili, Minze und Zitronengras bringt den Gast zurück in die Straßen von Bangkok, intensive Pho-Nudelsuppe mit Pilzen und Pak Choy schmeckt wie in den Garküchen von Hanoi, und im Bambuskörbchen gedämpfte und servierte Teigtaschen mit scharfer Kimchi-Füllung weckt Erinnerungen an Seoul. Ge-

nau das ist die Idee der Macher: authentischer Genuss, inspiriert aus verschiedenen Küchen Asiens, vor allem aber aus Thailand.

Aus einer Bangkok Garküche stammt auch das Rezept für die hausgemachte Erdnussauce zu den Saté-Spießen oder die Inspiration für das Lachstatar. Es wurde mit Zitronengras, Limetenabrieb und Chili abgeschmeckt und man genießt es am besten auf einem Krabben cracker. Und weil das Boom Boom nicht nur Restaurant ist, sondern auch beliebter Treffpunkt der jungen Szene am See, wird die Musik im Lauf des Abends aufgedreht und nebenan in der Bar wird gefeiert, gerne auch bis in den frühen Morgen.

Im Boom Boom arbeiten die Barkeeper Hand in Hand mit der Küche und mixen asiatisch inspirierte Drinks, die nicht nur perfekt zu den Gerichten passen, sondern auch solo schmecken. Zu den Hits des Hauses gehört natürlich der im Martini-Glas geschakte Hauscocktail „Boom Boom“. Mit den Bitternoten von Campari, der Schärfe des Gin und der Süße von cremigem Mangopüree harmoniert er perfekt zu den scharfen Kimchi-Dumplings, aber auch zum Pad Thai mit Reismudeln, Tamarinde und Tofu. Ganz oben auf der Beliebtheitsskala steht auch

der „Koko“ auf Wodka-Basis, ein frischer Drink, der aromatisch an Piña Colada erinnert, aber leichter und eher im Thai-Style gehalten ist. Mit den Aromen von Litschi, Limette und Kokos passt er bestens zu Rotem Thai Curry, dessen Schärfe er abpuffert. Und wenn es lieber alkoholfrei sein soll – wie wäre es mit einem erfrischenden Shanghai Rose auf Basis von Grapefruitlimonade und Kokoswasser, mit Litschi und Limette abgeschmeckt?

PS: Drinks, Snacks und Curries schmecken in der neuen Rooftop-Bar mit Blick über den See noch mal so gut!

CHARLOTTE MILLER

*Bussi Baby*  
HOTEL & BAR

Weitere Informationen  
unter [bussibaby.com](http://bussibaby.com)





**Authentisch Thai:** „Haben Sie heute schon Reis gegessen?“ So begrüßt man sich in Thailand, wo Reis im Mittelpunkt jeder Mahlzeit steht. Auch im Boom Boom gibt es immer ein Schüsselchen Duftreis, ganz gleich, ob zum im Bananenblatt gedämpften Lachsfilet mit Zitronengras und Tomaten-Sambal, zum Roten Curry mit Kokos und Thai-Basilikum oder zum saftigen Short Rib mit Pak Choi, Austernsauce und Sesam. Und zum Dessert? Am liebsten den thailändischen Evergreen Mango Sticky Rice, den wir mit hausgemachtem Kokoseis servieren.

*Weit über seltene Jahrgänge hinaus*

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS



99/100

JAMES SUCKLING.COM 

98/100

falstaff  
GENESSEN WEIN ESSEN REISEN

19/20

*Jancis Robinson.com*

*Grand Siècle N°23 in der Magnum-Flasche. Limitierte Edition – nur auf Anfrage.*

*www.laurent-perrier.com*

# BABA GANOUSH MIT GROOVE



*Hummus, Labneh, Taboulé: Die aromenintensive und lebensfrohe Küche des östlichen Mittelmeerraums bringt einen Hauch Levante ins Tegernseer Tal*

Die Sonne scheint über dem Tegernsee, ein paar Boote schaukeln draußen vor den Fenstern auf den Wellen, in die Nase zieht der Duft von Oliven und frisch gebackenem Pita-Brot. Der Tisch im Clubhaus Bachmair Weissach scheint sich fast zu biegen vor lauter kleinen bunten Keramikschüsselchen, bis an den Rand gefüllt mit Hummus, Baba Ganoush, Labneh und Taboulé. Und dazu noch verführerische Dips wie Syrisches Aioli mit Ingwer und Cayenne oder die levantinische Mangosauce Amba mit Koriander und Chili. Mezze heißt das Zauberwort – kleine vielfältige Gerichte, die ein Essen einleiten, aber auch mal ein ganzes Menü ersetzen können.

Denn das ist das Schönste an der Levante-Küche: Sie ist unkompliziert, genussvoll und kennt keine Zwänge. Mezze – das steht für eine Kultur des Teilens, bei der entspanntes Genießen und gemeinsames Zelebrieren des Essens im Zentrum steht. Die überlieferten Traditionen der arabischen Küche wurden in der pulsierenden jungen Gastro-Szene Israels stylish aufpoliert und eroberten von Tel Aviv aus die westliche Restaurantwelt. Dabei bringen die kulinarischen Impulse aus Israel, Syrien, Jordanien und dem Libanon nicht nur ganz neue Aromen an unsere Gaumen, sondern sie schickt sich an, unsere Esskultur tiefgrei-



fend zu verändern. Zum einen, weil sie auf völlig unbekümmerte Art und Weise unsere starren Menüstrukturen infrage stellt, zum anderen weil ihre Gerichte legerer, gesünder, aromatischer und weltoffener sind.

Die traditionellen Hauptprotagonisten der Levante-Küche sind Gemüse, Kräuter und Gewürze – eine Stilistik, die in die Zeit passt und auch mehr und mehr die Speisekarte im Clubhaus prägt. „Vegetarische Kreationen können spannender sein als manches Fisch- und Fleischgericht“, sagt Normen Eller, der junge Küchenchef, der die Küche im szenigen Lokal am Seeufer derzeit neu aufmischt. Zum Beispiel sein gegrillter Ofensellerie: Er wird im Ganzen bis zu fünf Stunden im Rohr gegart, anschließend bekommt er auf dem Grill noch feine Röstaromen mit auf den Weg. Aufgepeppt wird das Gemüse durch fantasievolle Beilagen: Kaki-Chutney, gewürzt mit weißem Balsamico, Chili und frischem Koriander, mit einem Topping von gerösteten Pecannüssen. Dazu kommen knusprig ausgebackene Ingwerwürfel, die zusätzlich Aromatik und Textur verleihen. „Ein vegetarisches Gericht mit Mehrwert – so kann man Gäste begeistern“, sagt Eller.

Im lichten, rundum verglasten Pavillon ist natürlich auch für Fleisch- und Fischfans gesorgt. Onglet vom Rind, Maishendlbrust oder Seeforelle erlangen auf dem in der Spitzenküche derzeit so beliebten Josper-Grill saftige Zartheit. Das Besondere daran: Das Küchenteam arbeitet über offenem Feuer und verwendet Kokoskohle, die in Asien aus Kokosnussschalen hergestellt wird und eine längere und intensivere Brennkraft mitbringt als herkömmliche Kohle. Der Profi-Grill kann bis auf 400 Grad erhitzt werden, bietet aber auch Gelegenheit, Fisch und Fleisch abseits der Flammen in der aufsteigenden warmen Luft sanft weiter zu garen. „Da ist das Feingefühl des Kochs gefragt“, sagt Eller. Und weil Gäste ihre Beilagen selbst zusammenstellen, kommen sie auch hier in den Genuss seiner engagierten Gemüseküche. Zum Beispiel wilder Brokkoli, serviert auf einer Joghurt-Miso-Creme mit einem Topping von aromenintensivem Dukkah-Crunch auf Basis von Haselnuss und Cashew. „Geröstete Nüsse, die wir in diesem Fall mit Kreuzkümmel, Fenchelsaat und getrockneter Minze verfeinern, unterstützen nicht nur die Levante-Aromatik, sondern verleihen den Gerichten Tiefgang und hohen Nährwert“, sagt der junge Chef, der immer auch gesundheitliche Aspekte im Blick hat.

Zu den Geheimwaffen der Levante-Küche zählt die unendliche Gewürzvielfalt. Wer einmal den Gewürzbasar von Istanbul oder den Levinsky-Markt

in Tel Aviv besucht hat, behält sie für immer im sensorischen Gedächtnis, die Aromen von Kardamom und Kreuzkümmel, von Sumach, Zimt und Koriander. Auch die junge Küchencrew in Tegernsee ist fasziniert vom Aromenreichtum orientalischer Gewürzmischungen – dass sie hausgemacht sind, ist für das Clubhaus-Team Ehrensache. Zum Beispiel Za'tar, dessen Zusammensetzung im Nahen Osten von Land zu Land variiert, sich aber immer um die Hauptbestandteile wilder Thymian, Sesamsaat und Sumach dreht. Normen Eller peppt damit seine Kreation „Levante Caprese“ auf, einen Salat mit bunten Tomaten, Feigen, gezupftem Mozzarella und Balsamicoglace. Marokkanische Salzzitrone aus eigener Herstellung sorgt für den frischen Säurekick, Rosenblätter für blumige Noten.



Weitere Informationen unter [clubhaus-tegernsee.com](http://clubhaus-tegernsee.com)



Mit seiner weltoffenen Aromenvielfalt fügt sich das Clubhaus Bachmair Weissach in ein sehr zeitgemäßes gastronomisches Netzwerk, das in den vergangenen Jahren von jungen Einwanderern aus Israel, aber auch von Flüchtlingen aus Syrien und Irak quer durch Europa gesponnen wurde. Mit im Gepäck hatten sie die Rezepte ihrer Mütter und Großmütter, dazu Gewürzmischungen wie Baharat, Harissa und Za'tar. Viele von ihnen eröffneten Bars, Restaurants und Streetfood-Lokale, ob im Londoner East End, in Berlin-Neukölln oder Paris-Montparnasse. Nicht alle wurden so berühmt wie Yotam Ottolenghi, der aus Jerusalem stammende Koch, der mit seinen Restaurants und Delis in London und nicht zuletzt

mit seinen Kochbüchern eine ganze Generation von Gourmets prägt. Mit seinem Bestseller *Jerusalem* lenkte er den Blick auf eine der derzeit dynamischsten Esskulturen der Welt.

Im Clubhaus Bachmair Weissach fühlt man sich diesem lebensfrohen Küchenstil eng verbunden. Das geht soweit, dass selbst die Cocktailkarte davon inspiriert wurde. Eigenkreationen wie der mit Minze, Agave und Granatapfel abgeschmeckte „Jerusalem Mojito“ oder der belebende „Libanese Fizz“ mit frischer Wassermelone und Minze passen zum Blick auf den See, der sich bei jeder Wetterstimmung anders präsentiert. Und wie die improvisierten Strandbars von Tel Aviv wird auch das Clubhaus im Lauf eines Abends immer mehr vom Restaurant zur Bar und nicht selten zur spontanen Party-Location. Dann wird die Musik aufgedreht, Urlaubsgefühl breitet sich aus und die Stimmung ist so wie die Küche der Levante: ausgelassen, lebensbejahend und nach allen Seiten offen.

CHARLOTTE MILLER



*Das Gardone, benannt nach einer Kindheitserinnerung von Korbinian Kohler, verkörpert die Sehnsucht nach Italien – nach saftiger Pizza, dem Duft von frisch geriebenem Parmesan und einem guten Landwein*

Jedesmal, wenn der Pizzaiolo im Gardone eine duftende Pizza aus seinem High-end-Ofen holt, dann hat er damit ein Stück italienisches Kulturerbe auf der hölzernen Schaufel. Seit 2017 steht die „Kunst des neapolitanischen Pizzabäckers“ auf der UNESCO-Liste des immateriellen Weltkulturerbes. Zwei Millionen Menschen hatten damals die Petition unterstützt – einer von vielen Belegen dafür, dass die italienische Küche die beliebteste der Welt ist.

Pizza aus Neapel, wie sie auch im Gardone auf den Tisch kommt, ist eine Wissenschaft für sich: In Rom beispielsweise ist der Teig dünn und wird knusprig im Holzofen ausgebraten. Die Neapolitaner dagegen lieben den Teig dick und saftig, der Belag aus Tomatensugo, Mozzarella, Basilikum und Parmesan bildet damit eine perfekte Symbiose. Neapel gilt als Geburtsstadt des Fastfood-Klassikers, der im 18. Jahrhundert dort als Arme-Leute-Essen aufkam und die ganze Welt eroberte.

Als berühmteste Pizza gilt die Margherita, die der neapolitanische Pizzaiolo Raffaele Esposito nach der italienischen Königin Margarethe von Savoyen benannte. An einem besonders heißen Sommertag im Jahr 1889 soll er sie, so die Fama, zu Ehren ihrer Majestät in deren Sommerpalast gebacken haben. Den eigentlich proletarischen Teigfladen belegte er zu ihren Ehren in den Farben der Trikolore – mit Tomate (rot), Mozzarella (weiß) und Basilikum (grün). Don Raffaele wurde für seine Kreation zum Königlichen Hoflieferanten geadelt, und seine Pizza trat ihren Siegeszug um die Welt an.

„La vera pizza napoletana“ steht für alle Pizzen im Gardone Pate, der imposante Steinbackofen nach neapolitanischem Vorbild bildet das Herzstück des Restaurants. Mit heimischem Buchenholz beheizt, erreicht er Temperaturen über 400 Grad. Und auch wenn das Rezept der Pizza uralte ist, der Ofen ist Highend des 21.

Jahrhunderts: Er wird per Touchscreen gesteuert, im Inneren befindet sich eine Drehscheibe, die dafür sorgt, dass der Teig stets gleichmäßig Hitze bekommt.

Der große Erfolg des Gardone beflügelte die Küche, die längst ihr Repertoire um zahlreiche Italo-Klassiker erweiterte. Allen voran natürlich die hausgemachte frische Pasta, von Spaghettini alla verdura mit der sommerlichen Gemüsefrische von Aubergine, Zucchini und Datteltomaten bis zu luxuriösen Fettuccine Gamberi mit Bio-Garnelen, Datteltomaten und Amalfi-Zitrone. Auch Risotto Gorgonzola mit Birne, Walnuss und Bittersalaten schmeckt wie in Italien, nämlich perfekt all'onda gegart.

Fleischgerichte aus Italiens Regionen runden das Angebot ab, zum Beispiel das römische Saltimbocca, ein Kalbsschnitzel mit Salbei, dessen Name wörtlich übersetzt „Spring in den Mund“ bedeutet. Oder das Mailänder Ossobucco, eine Kalbshaxe, die mit Fleisch und Knochen geschmort wird. Nur wenn Fleisch und Gemüse sachte und mit viel Zeit garen, ergibt sich der unvergleichlich aromatische Geschmack, abgerundet durch das ausbratende Fett des Markknochens. Braucht es noch einen Beweis, dass die italienische Küche die beste der Welt ist?

CHARLOTTE MILLER

*gardone*  
PIZZA – PASTA – BAR

Weitere Informationen unter  
[tegernsee-phantastisch.com/  
gardone-restaurant](http://tegernsee-phantastisch.com/gardone-restaurant)



# RÄUCHERFORELLE, BERGKÄSE UND APFELSTRUDEL



*Die bayerische Heimat findet sich im Herzoglichen Gasthaus Altes Bad überall wieder: Biertradition, beste Zutaten aus der Region und traditionelle Küche, die auch mal deftiger sein darf*

Es ist Bayern wie aus dem Bilderbuch: Die schmutzige Kapelle, das alte Wirtshaus mit den verwitterten Holzgiebeln, im Hintergrund die unberührte Natur von Wildbad Kreuth. Drinnen die frisch gekalkten Stuben, um Fenster und Türen ranken sich kunstvolle Lüftmalereien. „Mir war wichtig, etwas aus dem Herzen der Region heraus zu entwerfen, in der ich lebe und aufgewachsen bin“, sagt Korbinian Kohler. Die Fichtenbänke im Gastraum ließ er mit feinem Leder beziehen, die schweren Eichenplatten der Gasthaustische frisch aufbereiten, die Leinenkissen wurden nach einem uralten Gmunder Verfahren handbedruckt. Nicht nur Stein- und Holzböden, auch die Zugpendelleuchten mit ihren blumenbemalten Glasschirmen aus dem 19. Jahrhundert sind original erhalten. „Ich mag es, die Identität des Tegernsees in Material und Stimmung wiederzufinden“, sagt Kohler. Und genau das gilt auch für die Küche.

Sie ist bewusst traditionell gehalten. Herzhaft, großzügig und basierend auf ehrlich erzeugten Produkten aus der Region. Käse kommt von der Naturkäserei Kreuth, Wild und Pilze aus den umliegenden Wäldern, die zünftige Maß von der Tegernseer Brauerei. Auf der Karte stehen Doppelkraftbrühe vom Weiderind mit Leberknödel, Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat oder auch mal ge-

schmortes Gulasch vom Hirschkalb mit Semmelknödel, Rosenkohl und Waldpreiselbeeren. Für Vegetarier gibt's Spinat- oder Rote-Bete-Knödel mit Tegernseer Bergkäse und zerlassener Butter.

Etwas ganz Besonderes aber sind die Fische: Sie durften im kalten Bergquellwasser ganz langsam heranwachsen, die Herzogliche Fischzucht ist nur einen Spaziergang vom Alten Bad entfernt. Ein Besuch hier ist wie ein Ausflug in die Vergangenheit: Die Fischteiche liegen romantisch auf einer großen Lichtung mitten im Wald – und das schon seit 1850. Damals war Wildbad Kreuth ein beliebter Kurort des Hochadels, der österreichische Kaiser Franz Joseph I. war hier ebenso zu Gast wie die Zaren Nikolaus I. und Alexander I. Um seinen Kurgästen das ganze Jahr über frischen Fisch bieten zu können, ließ Herzog Max Joseph in Bayern damals die Fischzucht anlegen. Bis heute wird an diesem weltabgeschiedenen Ort fast täglich gefischt, gebeizt und kalt geräuchert – Fischmeister Alexander Widmann bürgt für die Qualität.

Die Gäste im Alten Bad haben die Wahl, ob sie fangfrischen Saibling und Forelle lieber „blau“ oder gebraten genießen möchten, dazu serviert man Salzkartoffeln. Zur Vorspeise gibt's Saibling gebeizt mit Sahnemeerrettich und Wildkräuter-

salat oder Forelle geräuchert mit schmackhaftem Hausdressing. Drinnen in den gemütlichen Stuben wird alles auf eigens angefertigten Brotzeitbrettern und traditionellem Porzellan klassisch serviert; für Wanderer und Radfahrer, die sich nicht zu lange aufhalten wollen, gibt es draußen den lauschigen Biergarten mit Selbstbedienung. Für alle aber gilt: Den ofenwarmen Apfelstrudel mit Vanilleeis sollte man sich zum süßen Abschluss nicht entgehen lassen.

KATHARINA REBMANN



Weitere Informationen unter  
[altesbad.com](http://altesbad.com)



# ART MEETS COFFEE

Special Edition IL MARIO



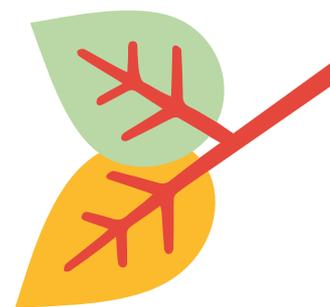
Design von  
KATHARINA  
BOURJAU

geröstet am  
*Tegernsee*

[www.etk.coffee](http://www.etk.coffee)

ERSTE TEGERNSEER KAFFEERÖSTEREI GMBH  
Tegernseer Str. 101 / 83700 Weißbach, Gde. Kreuth / Tegernsee

# Buenazo!



*Wenn zwei leidenschaftliche Menschen sich einer gemeinsamen Sache widmen, wird das Ergebnis „buenazo“, was auf Peruanisch so viel bedeutet wie: mega gut!*

*Mit unserem neuen exklusiven Espresso „IL MARIO“ haben die Illustratorin Katharina Bourjau und unser Chef Mario Felix Liebold einen außergewöhnlichen und einzigartigen Espresso kreiert, der durch sein besonderes Verpackungsdesign auch optisch eine Meisterleistung ist.*

## **Wie kam es zur Zusammenarbeit zwischen der Ersten Tegernseer Kaffeerösterei und der Künstlerin Katharina Bourjau?**

Unser Head Roaster wurde durch die farbenfrohen Illustrationen in Instagram auf die Künstlerin aufmerksam und präsentierte diese unserem Chef Mario Felix Liebold. Mario war sofort begeistert und beeindruckt von der außergewöhnlichen Handschrift der Künstlerin. Damit war die Idee geboren, zusammen mit Katharina Bourjau eine exklusive Verpackung für unseren neuen Espresso „IL MARIO“ zu entwickeln.

## **Was zeigt uns das Design der Verpackung, und wie ist es zu verstehen?**

Das Design der Verpackung repräsentiert eine Mischung aus lokaler Verbundenheit und internationaler Vielfalt. Die Illustration zeigt verschiedene Elemente: So sieht man den Tegernsee und den Wallberg sowie auf den Seiten die Symbole von Machu Picchu in Peru und dem Cristo Redentor in Brasilien. Eine bunte Komposition nationaler und internationaler Symbolik beeindruckend in Szene gesetzt.

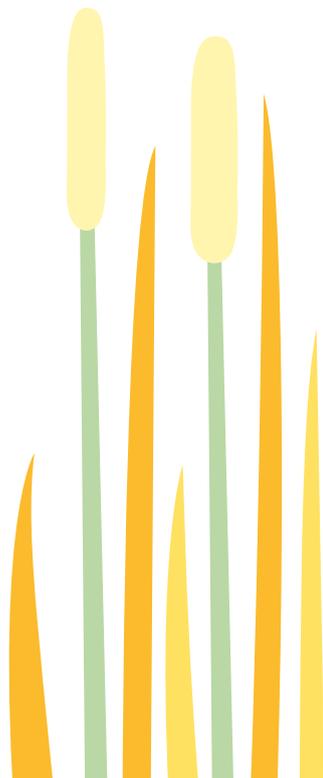
## **Wer ist die Künstlerin und was macht sie aus?**

Das Design der Verpackung unseres Espresso „IL MARIO“ stammt von der Illustratorin Katharina Bourjau. Sie ist bekannt als „Illustratorin mit Frohsinn“, die mit ihrer markanten Handschrift farbenfrohe und kreative Illustrationen ihrer Heimatregion, dem Tegernsee, abbildet. Die Zusammenarbeit mit Katharina war spannend und inspirierend und im Ergebnis einzigartig. Es hat außergewöhnlich viel Spaß gemacht, dieses Projekt gemeinsam zu realisieren – und das Ergebnis ist „BUENAZO!“

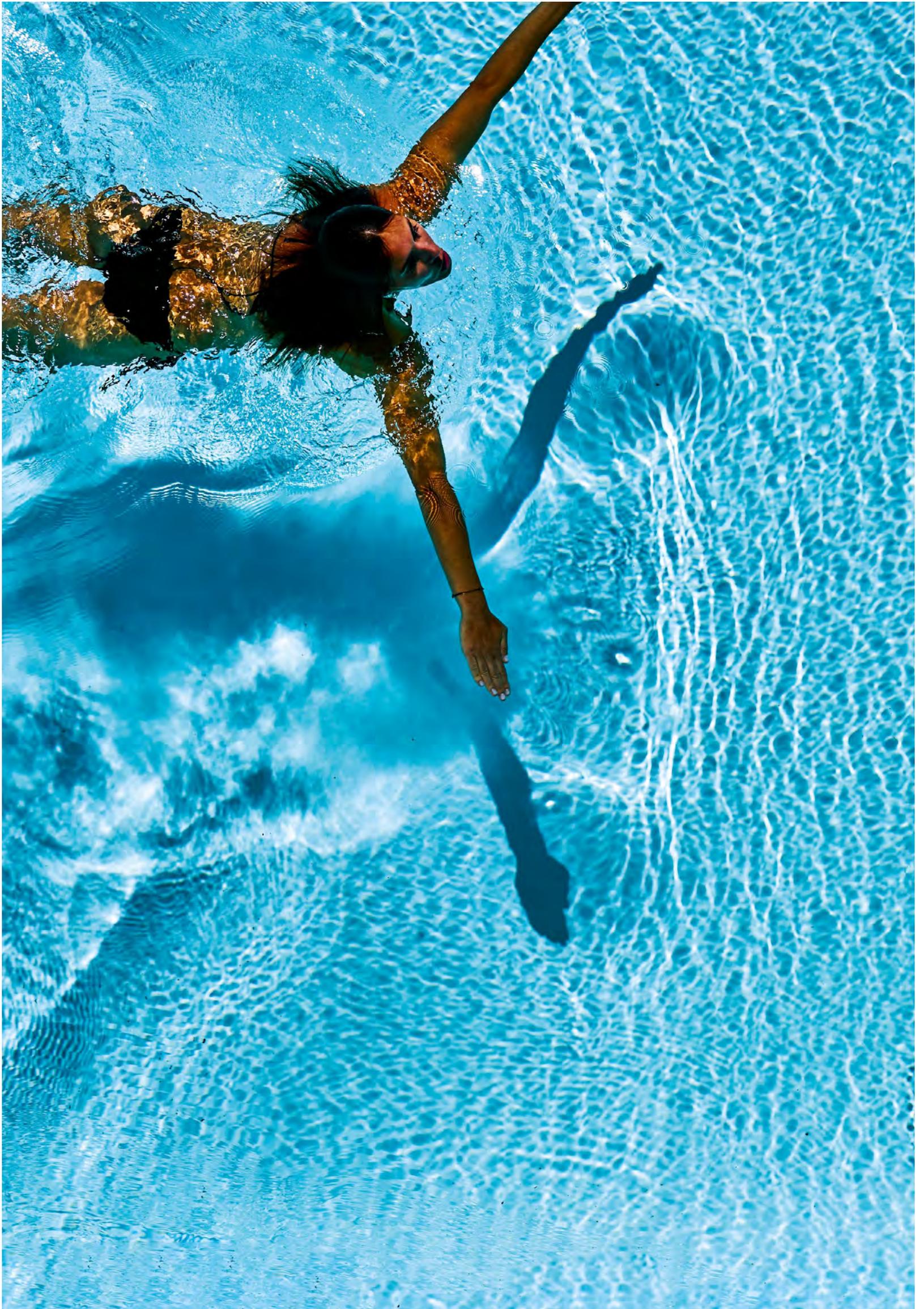
## **Und zum Schluss das Wichtigste: Was macht unseren Espresso „IL MARIO“ so besonders?**

Inspiziert von den farbenfrohen Illustrationen haben wir, die Erste Tegernseer Kaffeerösterei, eine besondere Mischung verschiedener Sorten für unseren exklusiven Espresso „IL MARIO“ kreiert. Die Varietäten Geisha, Catuai und Parainema sind bekannt für ihre fruchtigen und blumigen Aromen – sozusagen ein geschmacklich buntes Potpourri für ein Höchstmaß an Genuss.

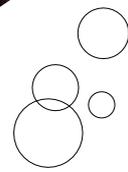
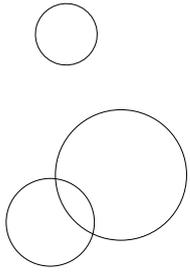
Es war interessant zu sehen, was dabei herauskommt, wenn verschiedene kreative Köpfe gemeinsam etwas Einzigartiges erschaffen. Herausgekommen ist dabei eine außergewöhnliche Verpackung für einen hervorragenden Espresso.



W E L L  
N E S S

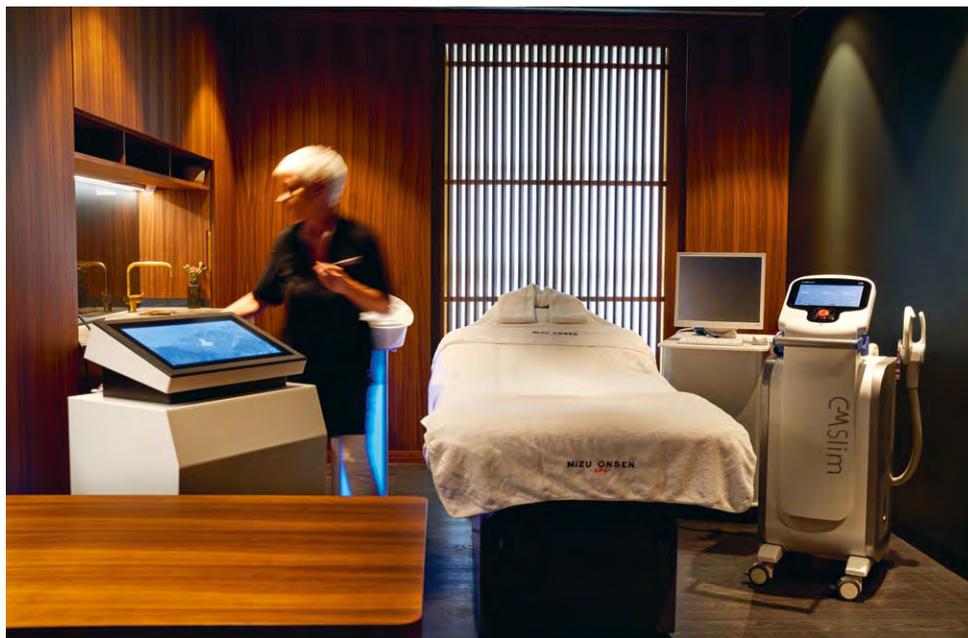


# INFUSION



# FÜR DIE SEELE

## „Forever young“ – Infusionen sind der Trend in Medical Spas. Die Verlangsamung von Alterungsprozessen und die Steigerung von körperlicher Leistungsfähigkeit stehen im Fokus.



**Drip Spa** ist ein Trend in der Medical Wellness und war lange nur Rockstars & Co geläufig. Dabei wird der Körper über den Tropf direkt mit Mineralien, Vitaminen und mehr versorgt. Exklusiv im Mizu Onsen Spa buchbar.

Gelegentlich war davon in der Vergangenheit schon zu hören. Aber eher im Zusammenhang mit Rockstars vom Schlage eines Keith Richards von den unverwüstlichen Rolling Stones: Infusionen, gelegt, nicht etwa weil es akut um Leben und Tod ging, sondern schlichtweg um schnell und grundsätzlich den Allgemeinzustand eines Behandelten zu verbessern. Etwa weil er oder sie nach Stunden „on stage“ nächtelang weitergefeiert hatte, und darüber hinaus dem Körper auch sonst allerlei zumutete – in Form von wenig seriösen Substanzen.

Seit einiger Zeit allerdings sind Infusionen der Trend in Medical Spas. Besonders renommierte Diätkliniken und andere von Ärzten flankierte Wellness-Kur-Orte dürften dabei die Trendsetter gewesen sein. Sie setzen zunehmend Infusionen ein, um längst nicht nur Prominente, Spitzenmanager\*innen und Politiker auf diesem Wege gesundheitlich zu unterstützen.

Der Trend hat breitere Bevölkerungsschichten erreicht. Und so schwindet bei manchem, dem gerade noch schwummrig wurde, wenn er nur an eine Nadel dachte, auch diese Urangst. Der anglophone Raum weiß ohnehin Rat in solch misslichen Lagen: Er schöpfte wieder einmal kurzerhand einen neuen Begriff für die Causa, und so klingt die Angelegenheit so süß wie ein Schuss Sahne im Kaffee: Drip Spa ist dieses Zauberwort. Ängste lässt es gar nicht erst aufkommen, andere Bedenken lässt es dahinschmelzen.

Was diese Tröpfchen-Infusionen besser als oral verabreichte Medikamente bewirken sollen, leuchtet ohnehin ein. Weil sie direkt in die Blutbahn verab-

reicht werden, landen die Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, Enzyme und Elektrolyte über die Kochsalzlösung unmittelbar dort, wo sie hin sollen. Sie nehmen, anders als bei der oralen Gabe, nicht den von Unwägbarkeiten begleiteten Weg durch den Verdauungstrakt.

Umso wichtiger ist freilich, dass die Behandler wissen, was sie tun. Infusionen legen, dürfen auch in Spas nur medizinisch ausgebildete Fachleute wie Ärzte, entsprechend geprüfte Heilpraktiker, Krankenschwestern und Pfleger. Der Sinn der Infusionen liegt darin, sämtliche Zellepots wieder aufzufüllen. Sie sollen als ganzheitlicher Energie-Kick auf Körper und Geist wirken. Und die maßgeschneidert für den jeweilig zu Behandelnden. Entsprechende Diagnose-Verfahren sind also die Voraussetzung dafür, das subjektive Empfinden und die persönlichen Ziele des Medical-Spa-Besuchers sind immer mitentscheidend.

Im Angebot sind verschiedenste Infusions-Cocktails. Manche Mischungen zielen stärker auf das Entgiften und Reinigen des Körpers, andere aktivieren die Fettverbrennung und sollen den Stoffwechsel optimieren, mehr Energie im Innersten bringen oder das Hautbild oder sogar die Laune klären und erhellen. Doch damit nicht genug. Die Wissenschaft macht unentwegt Fortschritte, und diese schlagen sich auch in der Medical Wellness nieder. Zum Beispiel die Erkenntnisse über Abläufe im Zellinneren.

Dabei spielt das Co-Enzym NAD+ eine wichtige Rolle. Es stärkt die Mitochondrien, kann die Energieproduktion in den Zellen verbessern und

somit dazu beitragen, Alterungsprozesse zu verlangsamen und körperliche Leistungsfähigkeit zu steigern. Besagtes NAD+ kann isoliert oder in Kombination mit anderen Wellness-Infusionen verabreicht werden.

Schon während der NAD+ Behandlung ist je nach persönlicher Konstitution mehr oder weniger deutlich zu spüren, wie der Organismus angesprochen wird. Der Körper arbeitet damit, fühlt sich auf verschiedenste Weise durchströmt an. Wie genau? Da ist an dieser Stelle zum Selbstversuch geraten, denn so individuell wie die Bedürfnisse jedes Einzelnen, sind auch die mittelbaren und unmittelbaren Effekte einer solchen Behandlung.

Klar ist: Deren Wirkung geht weit über das Mildern typischer Hangover-Symptome hinaus – was man womöglich früher mit einer kleinen „Drip“-Infusion verbunden haben mag. Die mittelfristigen Effekte der modernen Drip Spas machen sie so interessant. Und ganz nebenher sind sie auch während man sprichwörtlich „an der Nadel hängt“ ein rundum positives Erlebnis, eingebettet in die wohlige, entspannte und heimelige Atmosphäre eines Spas, und eben nicht einer normalen Arztpraxis. Und eines ist gewiss: Danach fühlt sich jeder ein bisschen als Rockstar – und vielleicht sogar „Forever young“.

MARGARETHE SOROR

Weitere Informationen in der  
Medical Technology Spa-Broschüre



# BEAUTY-LIEBLINGE AUS DEM MIZU ONSEN SPA



Glow to go! Nehmen Sie sich die Glücksmomente aus unserem Mizu Onsen Spa doch einfach mit nach Hause. All die erstklassigen Produkte, die bei den luxuriösen Treatments in unserem hauseigenen und japanisch inspirierten Spa zur Verwendung kommen, sind auch käuflich an unserer Spa-Rezeption zu erwerben. So geht der Erholungs- und Wohlfühleffekt nach dem Aufenthalt einfach in die Verlängerung. Unsere „Beauty-Liebliche“ eignen sich nicht nur fürs eigene Badezimmer, sondern sie sind zugleich das perfekte Geschenk – für die beste Freundin, die Mama oder auch den Partner.

Im Mizu Onsen Spa bieten wir Ihnen eine Fülle an erstklassigen Produkten in Sachen Anti-Aging und Pflege. Wer sich noch nicht entscheiden kann: Wir stellen Ihnen hier die zehn Beauty-Bestseller vor – von unseren drei Top Brands: Von der japanischen Luxuskosmetik SENSAL, der renommierten Organic Marke SUSANNE KAUFMANN sowie von DR. BARBARA STURM, auf deren Pflegelinie und Treatments schon halb Hollywood schwört.

Luxuriös, elegant und auf jeden Hauttyp abgestimmt – das ist SENSAL. Zur Verwendung für die Produkte dieser japanischen Luxuskosmetik kommt die kostbare KOISHIMARU Seide, eine der hochwertigsten und exklusivsten Seidenarten der Welt. Sie war ursprünglich dem japanischen Kaiserhaus vorbehalten, doch mittlerweile kommen auch unsere Gäste im Spa & Resort Bachmair Weissach in

den Genuss. Dieser einzigartige Wirkstoff wird aus dem Kokon der kostbaren Koishimaru Seide gewonnen. Die Extrakte dieser feinsten Seide Japans fördern die Hyaluronsynthese in Dermis und Epidermis und sorgen dadurch für eine bestmögliche Feuchtigkeitsversorgung – für eine Haut wie Seide. SENSAL passt perfekt zum Mizu Onsen Spa mit seiner einmaligen Fusion aus japanischer Badekultur und der philosophisch motivierten Idee einer neuen Art von Selbsterfahrung.

Natürlich organic lautet Ihr Credo? Dann liegen Sie mit den Produkten von SUSANNE KAUFMANN richtig, denn sie gilt als DIE Wegbereiterin der modernen Naturkosmetik. SUSANNE KAUFMANN setzt auf die geballte Heilkraft der Pflanzenwelt und dies spiegelt sich auch in ihren Produkten wider. Nachhaltig wird bei ihr großgeschrieben, und selbst die Verpackungen ihrer exklusiven Pflegeserie sind aus Glas oder recyceltem Kunststoff.

Ein Must-have für den Badezimmerschrank von Beauty-Liebhaberinnen aus aller Welt sind die Produkte von DR. BARBARA STURM. Die ursprünglich aus Düsseldorf stammende Schönheitsärztin hat sich längst in L.A. einen Namen gemacht, und ihre innovative Pflegelinie und ihre Treatments haben Kultstatus erreicht. Die Fangemeinde der Skincare-Expertin Fangemeinde reicht von Hollywood bis zum Tegernsee. Auf ihren berühmten Dr. Sturm-Glow schwören neben Schauspiel-Stars auch zahlreiche High-Fashion Models.

# UNSERE TOP TEN

## SUSANNE KAUFMANN HYALURONKONZENTRAT

Das Hyaluronkonzentrat von SUSANNE KAUFMANN ist eine natürliche Wunderwaffe gegen trockene Haut! Dieses supereffektive Serum enthält einen geballten Wirkstoffkomplex aus der Natur, welcher Ihrer Haut viel Feuchtigkeit spendet. Die intelligente Kombination aus kurz- und langkettigen Hyaluronsäure-Molekülen harmonisiert den Feuchtigkeitshaushalt der Haut und schützt diese vor Trockenheit, während der Wirkstoff Braunalge die Zellerneuerung unterstützt. Das Ergebnis: Ihre Haut erhält ein pralles und gesundes Aussehen. Ideal nach dem Sonnenbaden im Sommer oder bei kalter Winterluft – kurzum immer dann, wenn die Haut besonders viel Pflege braucht. Ein weiterer toller Side-Effekt: Das Thema Nachhaltigkeit steht bei SUSANNE KAUFMANN im Fokus, und das Produkt pflegt nicht nur intensiv, sondern schon zu dem die Umwelt.

## SUSANNE KAUFMANN ENZYMPEELING

Das preisgekrönte Enzympeeling von SUSANNE KAUFMANN ist ein Bestseller in unserem Mizu Onsen Spa. Hier gilt: Four-in-one! Es reinigt die Haut und erfrischt, pflegt und regeneriert diese zugleich. Eine Maske fürs Gesicht, die es in sich hat: Eine ausgeklügelte Rezeptur mit einer Fülle an pflanzlichen Extrakten, wie zum Beispiel Bockshornkleextrakt sowie Enzyme aus Apfel-, Papaya- und Kiwi-Extrakt, reinigen die Haut porentief und klären diese sanft, ohne sie zu reizen. Ecotoin und ein Ferment aus Alge und Weißer Lupine fördern die Regeneration der Haut und schützen sie vor schädlichen externen Einflüssen. Das Ergebnis: Ein revitalisierter und strahlender Teint. Auch für Männerhaut bestens geeignet.

## SUSANNE KAUFMANN REGENERIERENDE TAGESCREME

Tun Sie Ihrer Haut täglich etwas Gutes! Die regenerierende Tagescreme von SUSANNE KAUFMANN sorgt für eine gesunde und strahlend schöne Haut und einen gepflegten und frischen Teint. Mit einem einzigartigen Wirkstoffkomplex aus Mineralien und Spurenelementen, wertvollen Edelsteinessenzen, energetisiertem Wasser und frischen Knospensextrakten aus der Alpenregion stärkt dieses effektive Pflegeprodukt die Haut. Vor allem unterstützt sie deren natürliche Funktion, diese kann sich so leichter regenerieren. Und das mit Hilfe der geballten SUSANNE KAUFMANN Kraft aus der Natur: Odermanningextrakt und Oleuropein, ein natürliches Antioxidans aus dem Olivenblatt, fördern die natürliche Feuchtigkeitsregulation und stärken die Widerstandsfähigkeit trockener Haut. Eine Kombination aus Phytonährstoffen aus Yamswurzel- und Buchweizensamenextrakt sowie Haferkernöl aktivieren die hauteigenen Aufbaukräfte, um feine Linien und Fältchen zu mindern. Eine Auswahl an Schüsslersalzen hilft, das Bindegewebe zu stärken, schützt und revitalisiert fahle Haut und unterstützt das Lymphsystem.

## SUSANNE KAUFMANN VITAMIN C KOMPLEX

Einen Vitamin C-Kick liefern nicht nur unsere gesunden Smoothies beim Frühstück, sondern auch dieses Serum von SUSANNE KAUFMANN. Vitamin C Komplex bietet Ihrer Haut alle Vorteile dieses Vitamins und pflegt diese besonders sanft. Die hohe Konzentration an 3-O-Ethylascorbinsäure, einem stabilen Derivat von Vitamin C, stärkt die Haut, schenkt ihr neue Energie und schützt vor freien Radikalen. Zudem fördert dieses Serum die Kollagenproduktion und wirkt somit feinen Linien und Fältchen entgegen. Weitere Effekte, die Sie lieben werden: Die Haut erhält ein glattes, frisches und ebenmäßiges Aussehen. Angelehnt ist dieser Beauty-Liebling an die Traditionelle Chinesische Medizin (TCM): Verwendet werden neben Vitamin C auch Pilzextrakte wie Reishi-, Semmelporling- und Silberohr-Pilzextrakt. Eine Kombination, die effektive und langanhaltende Ergebnisse erzielt und dabei die Haut schon. Perfekt für die tägliche Anwendung und für alle Hauttypen geeignet.

## SENSAI ESSENCE DAY VEIL

Auch dieses Produkt hat es in unsere Top 10 geschafft – kein Wunder, denn Essence Day Veil von SENSAI ist Anti-Aging-Pflege und Sonnenschutz in einem. Diese luxuriöse Tages-Essenz mit SPF 30 schützt Ihre Haut vor UV-Strahlen und sorgt den ganzen Tag über für ein strahlendes Aussehen und einen natürlichen Glow. Morgens als letzten Schritt der Hautpflege anwenden oder als Make-up Base auftragen. Das Produkt stammt aus der exklusiven Expert-Reihe von SENSAI und ist auf die individuellen Hautpflegebedürfnisse abgestimmt. Die Gesichtskontur, der Hautton und die Hautstruktur werden verfeinert, um Ihre individuelle Schönheit zu unterstreichen.

## SENSAI LIFT FOCUS ESSENCE

Ein weiteres Top-Produkt aus der Expert-Reihe von SENSAI: Diese seidige Essenz strafft und glättet die Konturen auf Anheb und führt zu einer sichtbar verbesserten Spannkraft sowie frischeren und jugendlicheren Ausstrahlung. Sie umhüllt Ihre Haut wie eine Matrix aus Seidenfäden und strafft und glättet die Gesichtskonturen. Nachhaltiger Luxus für Ihre Haut: Das Produkt ist Bestandteil der Nachhaltigkeitsinitiative von SENSAI, mit der das Unternehmen der Natur und ihren Ressourcen Respekt zollt. So wird zum Beispiel das enthaltene Perillablätter-Extrakt aus Pflanzen gewonnen, die in recycling-orientierten Betrieben angebaut wurden.

## SENSAI EXTRA INTENSIVE EYE CREAM

Setzen Sie den Fokus auf die Augen! Mit der Extra Intensive Eye Cream von SENSAI. Eine hochwirksame Augenpflege, die deutlich sichtbar für mehr Leuchtkraft und intensive Straffheit sorgt. Diese seidig-zarte Augencreme dringt schnell in die Haut ein und wirkt dort den Anzeichen der Hautalter-

ung entgegen. Die intensiv-pflegende Textur sorgt im Bereich der Augen für eine perfekte Feuchtigkeitsversorgung und ein seidig-glattes Erscheinungsbild. Die Augenpartie erhält umgehend neue Energie, erstrahlt in vitaler Frische und ist sichtbar straffer. Der Tipp unserer Spa-Experten: Morgens und abends als letzten Pflegeschritt auftragen. Die Extra Intensive Eye Cream ist Bestandteil der umfassenden Anti-Aging-Basislinie CELLULAR PERFORMANCE von SENSAI. Alle Produkte dieser Linie machen die Haut seidig-zart, spenden intensiv Feuchtigkeit, sorgen für Festigung und wirken der Faltenbildung entgegen.

## DR. BARBARA STURM SUN DROPS SPF 50

Die Sun Drops von DR. BARBARA STURM sind nicht nur für Sonnenanbeter:innen perfekt, sondern ein Allrounder für das ganze Jahr. Dieses innovative, leichte und hautpflegende Sonnenserum für das Gesicht mit SPF 50 bietet einen umfassenden Lichtschutz gegen UVA-Strahlen, die verantwortlich sind für Photoaging, als auch gegen UVB-Strahlen – die Hauptursache für Sonnenbrand. Ein Wirkstoffkomplex aus Cassia-Extrakt, Vitamin E und Beta-Glucan schützt vor vorzeitiger lichtbedingter Hautalterung und unterstützt die Regeneration geschädigter Zellstrukturen. Das Serum wirkt zudem hautberuhigend und intensiv pflegend.

## DR. BARBARA STURM GLOW DROPS

Kleine Geschenke erhalten bekanntlich die Freundschaft, die Glow Drops von DR. BARBARA STURM schenken zudem – wie es der Name schon sagt – den berühmten GLOW. Es handelt sich dabei um ein Anti-Aging-Serum, welches die Haut mit Feuchtigkeit und Aktivwirkstoffen versorgt. Das Ergebnis: Müde Haut wird wieder strahlend und schimmert sanft. Es verfeinert die Poren und gleicht den Hautton aus. Das Produkt ist individuell dosierbar und mit anderen Cremes bzw. Seren der DR. STURM Serie mischbar. Das ideale Geschenk also für die beste Freundin und natürlich auch ein Must-have fürs eigene Badezimmer.

## DR. BARBARA STURM SUPER ANTI-AGING FACE CREAM

In Sachen Anti-Aging schwören unsere Gäste auf dieses Produkt von DR. BARBARA STURM: Die Super Anti-Aging Face Cream, die für ein jugendlich frisches, straffes und vitales Hautbild sorgt. Sie enthält eine einzigartige Rezeptur mit einem Maximum an leistungsstarken Wirkstoffen und Komplexen, die ganzheitlich auf die vielfältigen nachlassenden Reparatur-Mechanismen der Haut eingehen, und ist somit eine kleine Wunderwaffe gegen die Hautalterung. Sie bietet langfristige Ergebnisse, die ersten Resultate sind aber sofort zu erkennen. Das Erscheinungsbild feiner Linien und Fältchen wird reduziert. Perfekt für Damen und Herren ab circa 30 Jahren.



# DETOX LEICHT GEMACHT – MIT DER HEILKRAFT DER NATUR

Das Body Treatment Detox von SUSANNE KAUFMANN

Einfach mal abschalten, den Alltagsstress hinter sich lassen und Ballast abwerfen – dafür ist ein Aufenthalt im Spa & Resort Bachmair Weissach perfekt. Ein bisschen Detox wäre auch mal wieder nicht verkehrt? Dann sind Sie ebenfalls an der richtigen Adresse. Keine Sorge, Sie müssen dafür nicht tagelang grüne Smoothies trinken... Es geht auch sanfter! Zum Beispiel mit einer wohltuenden und entspannenden Detox-Massage im Mizu Onsen Spa. Das Body Treatment Detox der Organic Brand Susanne Kaufmann ist perfekt, um den Körper bei seinem eigenen Entgiftungsprozess zu unterstützen, um blockierte Energien zu lösen und um Körper und Geist wieder in Einklang zu bringen – und das alles mit Hilfe der geballten Heilkraft der Natur. Und: Den Wohlfühl- und Entspannungseffekt gibt es on top.

Detoxen & relaxen – nicht umsonst rangiert das Body Treatment Detox von Susanne Kaufmann auf unserer Spa-Skala ganz weit oben. Es handelt sich dabei um eine entspannende und sanft ausleitende und keine muskuläre Massage. Schmerzvoll wird es lediglich dann, wenn man die Liege am Ende wieder verlassen muss. Wohlig warm eingepackt in Hand-

tücher darf man 50 Minuten lang zu Klängen sanfter Musik entspannen und Körper und Geist dabei etwas Gutes tun. Detox – das sind fünf Buchstaben, die für ein Plus an Power stehen! Es ist die Zauberformel, um den Körper zu entgiften und zu entschlacken und wieder zu neuer Energie zu finden. Beim Body Treatment Detox erfolgt dies auf ganz natürliche Art und Weise. SUSANNE KAUFMANN gilt als DIE Wegbereiterin der modernen Naturkosmetik und steht für einen holistischen Ansatz von Gesundheit und Schönheit. Die Organic Brand vereint natürliche Inhaltsstoffe und einen enorm hohen Anspruch an Qualität, verbunden mit einem klaren Bekenntnis zur Nachhaltigkeit. Ihr Credo: Der Glaube an die Heilkraft der Natur!

Der leicht scharfe und energiespendende Duft von Ingwer und anderen Kräutern steigt einem während der Behandlung angenehm in die Nase. Für das Treatment wird unter anderem das Ingwer Körperöl von SUSANNE KAUFMANN verwendet. Ingwerwurzelextrakt gilt als entgiftend und verleiht diesem Körperöl eine heilende und klärende Wirkung, während Avocado-, Jojoba- und Hagebuttenkernöl sowie

Birkenblattextrakt intensive Feuchtigkeit spenden. Diese herrlichen Wirkstoffe haben während der Massage ausreichend Zeit, in die Haut einzuwirken.

Zuerst ist die Körperrückseite an der Reihe: Die Füße, die Oberschenkelrückseite und der Rücken werden sanft massiert und geknetet, danach die Arme, die Oberschenkelvorderseite und zuletzt ist der Bauch an der Reihe. Durch die streichenden Bewegungen wird das Lymphsystem angeregt und der Körper entgiftet. Die Durchblutung wird gefördert und die Hautoberfläche sanft geglättet. Und last but not least: Die Konturen werden wieder straff, jugendlich und fest. Zum Einsatz kommt auch das Straffende Körperserum von SUSANNE KAUFMANN. Dieses ist eine wahre Beauty-Wunderwaffe, denn es enthält eine Kombination aus Koffein, Tigergrasblatt- und Boldowurzelextrakt, um so die Haut effektiv zu glätten. Jiaogulan, Zistrosen- und Mattenbohnenextrakt stärken die natürliche Barrierefunktion der Haut, sodass diese Feuchtigkeit besser bewahren kann. Zudem erlebt man magische Genussmomente, Entspannung pur und eine wunderbare Auszeit für die Seele.

Auch die schönste Massage hat leider ein Ende. Wer danach Lust auf mehr Detox bekommen hat: Die Produkte von SUSANNE KAUFMANN sind in der Spa Boutique im Spa & Resort Bachmair Weissach erhältlich  
Top drei unserer Detox-Produkte

**DIE REICHHALTIGE KÖRPERBUTTER VON SUSANNE KAUFMANN:** Diese spendet trockener Haut intensive und langanhaltende Pflege. Eine wohltuende Formel aus Shea Butter, Molkenpulver, Bienenwachs und Honig harmonisiert den Feuchtigkeitshaushalt und verleiht der Haut ein weiches Gefühl. Die ideale tägliche Pflege für trockene Haut. Mit ihrem leichten, fruchtigen Duft und der angenehmen Textur schenkt diese Körperbutter jeden Tag einen wohltuenden Spa-Moment.

**DAS INGWER KÖRPERÖL VON SUSANNE KAUFMANN** ist ideal zur Pflege im Rahmen einer Detox-Kur oder auch als Anti-Cellulite-Behandlung. Das feuchtigkeitsspendende Körperöl wirkt entgiftend, verbessert die Elastizität, schützt vor Trockenheit und hilft der Haut, überflüssige Stoffe abzutransportieren. Die Haut erhält ein glattes, gefestigtes Aussehen.

**SUSANNE KAUFMANN'S STRAFFENDES KÖRPERSERUM** pflegt intensiv und ist dennoch angenehm leicht auf der Haut. Ein hochwirksamer pflanzlicher Pflegekomplex festigt und glättet die Haut. Ideal auch zur Anwendung vor dem Sport, um das Bindegewebe der Haut zu stärken.

Ein holistischer Ansatz von Gesundheit und Schönheit, der Glaube an die Kraft der Natur, natürliche Inhaltsstoffe, ein enorm hoher Anspruch an Qualität und dies alles verbunden mit einem klaren Bekenntnis zur Nachhaltigkeit – das ist das Erfolgsrezept von SUSANNE KAUFMANN und ihrer eigenen Kosmetiklinie, die ihren Namen trägt. „Back to nature“ oder alles bio – ein Thema aktuell wie nie, doch SUSANNE KAUFMANN verfolgt dieses Ziel schon von Anfang an. Sie gilt als die Wegbereiterin der modernen Naturkosmetik und setzt auf die Heilkraft der Pflanzenwelt.

Den Wohlfühlfaktor können Sie sich auch mit nach Hause nehmen. Ihr Credo spiegelt sich auch in ihren Produkten wider, die im Mizu Onsen Spa erhältlich sind. Selbst die Verpackungen ihrer exklusiven Pflegeserie sind aus Glas oder recyceltem Kunststoff. Schon seit vielen Jahren arbeitet das Spa & Resort Bachmair Weissach mit SUSANNE KAUFMANN und ihrer hochwertigen Pflegelinie. Die Treatments sind ein Klassiker und Dauerbrenner, während die hochwertigen Produkte in die Haut einwirken und einem der herrliche Duft der Kräuter in die Nase steigt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: strahlende, entspannte und jugendliche Haut.

*ABER  
BITTTE  
MIT  
SEIDE*

## Luxus pur für die Haut: Das SILKY SKIN FACIAL TREATMENT FOR ULTIMATE von SENSAL.

### Die Signature-Behandlung im Mizu Onsen Spa sorgt für eine seidig weiche und glatte Haut

Beim Begriff Seide denken die meisten zuerst an herrlich leichte Pyjamas oder Schals. Aber Seide wird auch in Sachen Schönheit immer wichtiger, denn sie sorgt für eine im wahrsten Sinne des Wortes seidig glatte und wunderbar weiche Haut. Sie haben den neuen Beauty-Trendwirkstoff noch nicht ausprobiert? Im Mizu Onsen Spa im Spa & Resort Bachmair Weissach können Sie sich von der Einzigartigkeit überzeugen – dank den luxuriösen Behandlungen und Beauty-Produkten der japanischen Luxus-Kosmetikfirma SENSAL. Damit setzen Sie Ihrem Spa-Day die Krone auf: Das exklusive SILKY SKIN FACIAL TREATMENT FOR ULTIMATE von SENSAL ist sozusagen die „Königin“ der Gesichtsbehandlungen im Spa & Resort Bachmair Weissach und eine wahre Wunderwaffe in Sachen Anti-Aging.

Dieses Facial ist kaum zu toppen: Die 90-minütige Gesichtsbehandlung sorgt für eine ultimative Reduzierung der Zeichen der Hautalterung, für Verfeinerung, Straffung, Festigung, Elastizität, für ein ebenmäßigeres Hautbild sowie für eine vitale und frische Ausstrahlung – um nur einige Vorzüge zu nennen. Und als herrlichen Side-Effekt gibt es absolute Entspannung und somit ganz besondere Glücksmomente ...

Ihre Haut kann endlich aufatmen: Gleich zu Beginn erfolgt eine Doppel-Reinigung der Haut in zwei Schritten inklusive eines Peelings. Make-up-Reste, aber auch Verunreinigungen in den Poren wie beispielsweise verhornte Hautschüppchen werden dadurch gründlich entfernt. Durch den großzügigen Einsatz warmer Kompressen wird die Haut tief gereinigt und ideal auf die nachfolgenden Produkte vorbereitet. Danach wird die Haut – erneut in zwei Schritten – zunächst mit Feuchtigkeit und dann mit Nährstoffen versorgt. Um die Aufnahme der Produkte zu optimieren, wird mehrmals die gesamte Gesichtspartie massiert und die Pflege mit den Händen sanft angedrückt. Die stetige Wiederholung dieser entspannenden Anwendungsmethode ist der ideale Weg zu einer Haut wie Seide ...

Seide ist aber nicht gleich Seide! Zur Verwendung für die Produkte der japanischen Luxuskosmetik kommt ausschließlich die kostbare KOISHIMARU Seide, eine der hochwertigsten und exklusivsten Seidenarten der Welt. Diese ist im Vergleich zu normaler Seide hundertmal teurer. Sie war ursprünglich dem japanischen Kaiserhaus vorbehalten, im Spa & Resort Bachmair Weissach kommen aber nun auch die Gäste in diesen einzigartigen Genuss. Aus dem Inneren dieser erlesenen Seidenfäden werden die hochwirksamen Seidenproteine mit ihren hautverwandten Bausteinen gewonnen und verarbeitet. Nur das spezielle Peptid B, welches ausschließlich in der KOISHIMARU Seide enthalten ist, aktiviert die hauteigene Hyaluronbildung. Durch den wertvollen Hauptbestandteil KOISHIMARU Seide wird also die Produktion von Hyaluron stimuliert, und dies sorgt von innen heraus für eine pralle und glatte Haut. Alle SENSAL-Produkte haben diese außergewöhnliche seidenweiche

Textur, natürlich speziell abgestimmt auf die jeweiligen Hautbedürfnisse.

Highlight des Facials ist die 25-minütige Massage inklusive Shiatsu: Während die Pflegeprodukte weiter einwirken und ihre Wirkung voll entfalten, aktiviert die Massage intensiv den Lymphfluss, die Mikrozirkulation und den Energiefluss der Haut. Eine wohltuende Nackenmassage vervollständigt diese außergewöhnliche Behandlung. Optimale Pfleegerlebnisse werden durch die auf die individuellen Bedürfnisse der Haut abgestimmten Pflegeprodukte, inklusive Masken für Gesicht und Dekolleté, garantiert.

Verwendet werden für das SILKY SKIN FACIAL TREATMENT FOR ULTIMATE die Produkte der Anti-Aging-Luxuspflegelinie ULTIMATE von SENSAL. Diese enthält den sogenannten Sakura Eternal Complex, welcher alle Hautfunktionen reaktiviert und dadurch vorangeschrittene Hautalterung und Hautschäden deutlich sichtbar reduziert. In Kombination mit der KOISHIMARU Seide sorgt dies für Geschmeidigkeit und Festigkeit sowie für ein jugendliches Aussehen der Haut.

Auch die Hände bekommen einen Seiden-Glow: Die Zeit des Einwirkens der Maske wird für eine entspannende Hand- und Arm-massage inklusive Pflege genutzt. Den perfekten Abschluss bildet die einzigartige SENSAL Seidenpuder-massage.

SENSAL passt perfekt zum ganzheitlichen Konzept des Mizu Onsen Spa mit seiner einmaligen Fusion aus japanischer Badekultur und der philosophisch motivierten Idee einer neuen Art von Selbsterfahrung. SENSAL steht für ein von der Natur inspiriertes Schönheitsbild und basiert auf der Weisheit und der Wissenschaft Japans. Elegant, luxuriös und edel – und auf jeden Hauttyp abgestimmt.

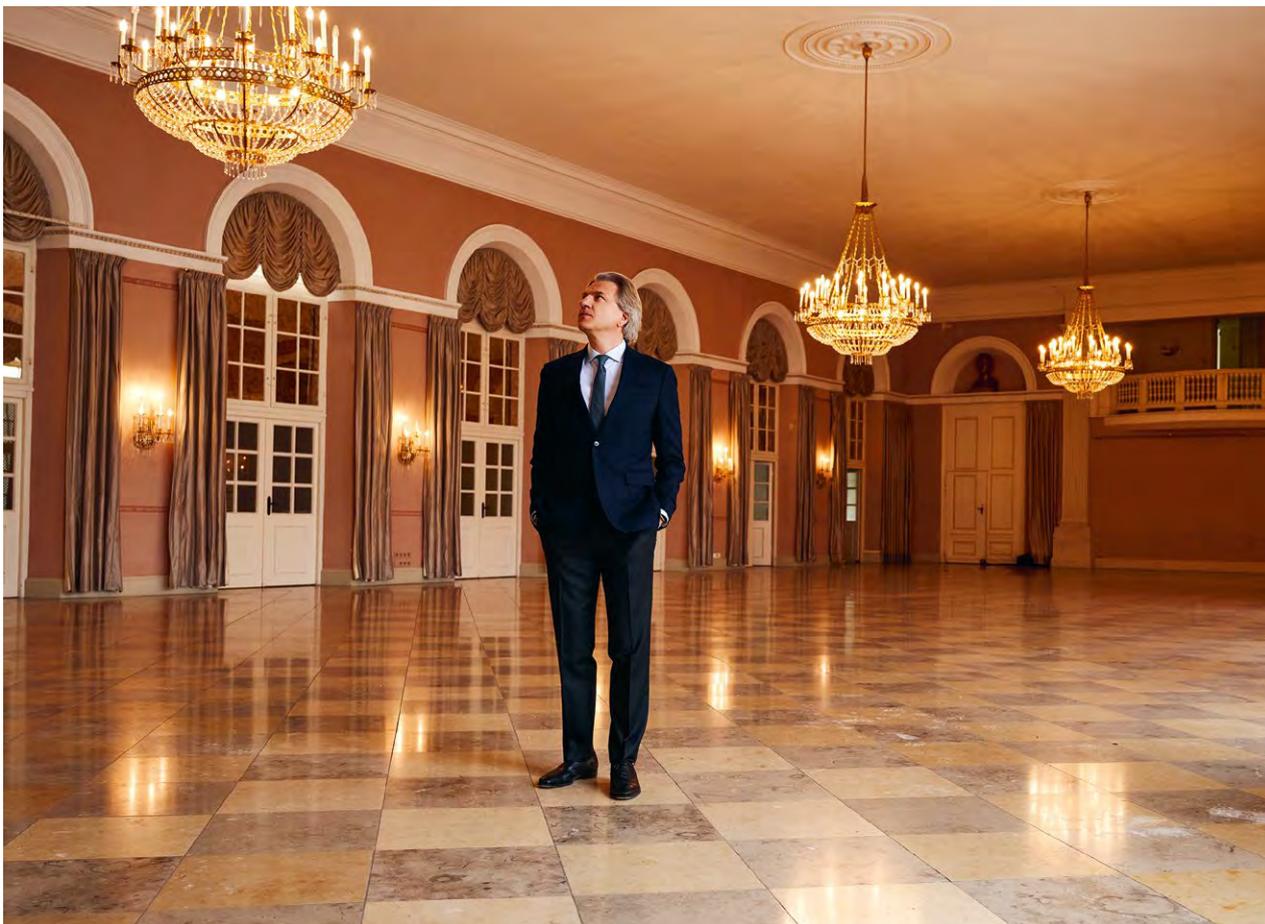
Neben dem Signature-Treatment Silky Skin Facial bietet das Spa & Resort Bachmair Weissach vier weitere SENSAL-Behandlungen an: FOR PURIFYIG sorgt für eine tiefenwirksame, pflegende Reinigung der Haut und für ein feines ausgeglichenes Erscheinungsbild. FOR WRINKLE CARE reduziert sichtbare Zeichen der Hautalterung und mimische Linien und trägt zur Festigkeit, Elastizität und Glättung der Haut bei. FOR ENERGISING kurbelt die Energieversorgung des Hautstoffwechsels an und lässt die Haut vitaler, fester und ebenmäßiger aussehen. FOR LIFTING AND FIRMING ist die Zauberformel für Straffung, gefestigte Konturen, eine frische Ausstrahlung und für eine Aufpolsterung der Haut.

Auf den Seiden-Glow müssen Sie auch zu Hause nicht verzichten: Die Produkte von SENSAL sind an der Rezeption des Mizu Onsen Spa erhältlich. Seide statt Seife – Sie werden es lieben.

ANDREA VORDERMAYR

# HOTELIER DES JAHRES 2023

## KORBINIAN KOHLER



„WENN ICH ETWAS BEREUE, DANN,  
DASS ICH NICHT FRÜHER IN  
DIE HOTELLERIE GEKOMMEN BIN“

**Europa-Park Rust/Tegernsee.** Der Unternehmer Korbinian Kohler ist Preisträger der renommierten Auszeichnung Hotelier des Jahres. Er wurde (am 24. April 2023) bei einer festlichen Abendgala mit rund 1.000 geladenen Gästen im Europa-Park in Rust für seine herausragenden Leistungen beim Aufbau einer einzigartigen Hospitality-Welt am Tegernsee geehrt. Seit mehr als zehn Jahren kauft oder pachtet Kohler historische Gebäude in seiner Heimat und verwandelt sie mit viel Kreativität in gastfreundliche Schmuckstücke, wie das Spa & Resort Bachmair Weissach. So wurde Kohler zum leidenschaftlichen Quereinsteiger in die Hotellerie.

Bei der Gala hielt der 10. Bundespräsident Christian Wulff eine bewegende Laudatio auf Korbinian Kohler. Moderiert wurde der Abend von der vielfach ausgezeichneten Schauspielerin Jessica Schwarz (Romy Schneider im Fernsehfilm „Romy“), die selbst auch Hotelière ist, und Rolf Westermann (*ahgz* Chefredaktion). Die Siegestrophäe hat der brillante Architekt und Designer Matteo Thun entworfen und produziert.

Der Juryvorsitzende Rolf Westermann begründet die Entscheidung wie folgt: „Korbinian Kohler ist als Quereinsteiger zum Hotel-Visionär am Tegernsee geworden. Mit seinen vielfältigen Projekten vom Lu-

xushotel Spa & Resort Bachmair Weissach über das rustikale Berghotel Altes Wallberghaus und das junge Konzept Bussi Baby bis zur Multimediawelt Tegernsee Phantastisch hat er einen eigenen Kosmos geschaffen. Auch gastronomisch ist Kohler äußerst kreativ und vielfältig unter anderem mit der Levante-Küche im Clubhaus Bachmair Weissach über das japanische Restaurant Mizu Sushi Bar bis zum Boom Boom Restaurant mit südostasiatischer Küche. Für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat er ein Personalhaus gebaut, und er unterstützt sie mit Benefits wie Krankenzusatzversicherung, privater Unfallversicherung sowie finanziellen Zuschüssen zur Rente.“

# „WIR BRAUCHEN DIE INTERNATIONALE KOMPONENTE“

## DER WEG ZUM HOTELIER

Korbinian Kohler ist in Gmund am nördlichen Ufer des Tegernsees aufgewachsen. Dort hatten seine Eltern eine Papierfabrik, und die Familie wohnte mit ihren drei Kindern auf dem Gelände. Seine Kindheit verbrachte er unbeschwert auf Wiesen und Feldern entlang des Flusses Mangfall. Nach der Schule zog es ihn zunächst in die Welt hinaus. Er studierte in München, Paris, New York und London, erhielt den MBA. Danach folgten internationale Arbeitsaufenthalte. In Hotels war er nur zum Übernachten.

Dann kam die Wandlung: In den 2000er-Jahren tauschte Kohler seine Managementposition in der Papierfabrik gegen die Hotellerie ein. Sein erstes Projekt war die Eröffnung des Spa & Hotel Bachmair Weissach in Rottach-Egern im Jahr 2010. Der Start war nicht einfach. Nun will er mit seiner persönlichen Geschichte dem Unternehmensnachwuchs Mut machen: „Jungen Menschen möchte ich die Message geben: Nicht verzagen, auch bei mir war es echt hart.“ Rückblickend meint er: „Ein bisschen Selbstüberschätzung gehört zu solch einer Vision und Expansion dazu, und wenn ich etwas bereue, dann, dass ich nicht früher in die Hotellerie gekommen bin.“

Kohler kombiniert Tradition mit Weltläufigkeit und unterschiedlichen kulturellen Einflüssen auf attraktivste Weise, wie die gerahmten Lederhosen in den Zimmern des Bachmair Weissach mit der japanischen Badekultur des Mizu Onsen Spa. Die Gäste laufen auf heimischer Solnhofener Platte und können zwischen bayerischer Traditionsküche und fernöstlichen Spezialitäten wählen. Im gesamten Design setzt Kohler stets auf einen kalkulierten Stilbruch und eine extra Portion Finesse, wie er es bei seinen langen Auslandsaufenthalten etwa in Paris kennengelernt hat. So passen Internationalität und Heimatliebe perfekt zusammen.

Da ihn die Weiterentwicklung reizt und er keinen Stillstand kennt, kehrte er im reiferen Erwachsenenalter noch einmal an die Universität zurück und absolvierte den Master of Science in Philosophie, Politik und Wirtschaft. Denn Philosophie ist nach der Hotellerie eine weitere Leidenschaft von ihm und Kohler nutzt das Fachgebiet zu Synergien, indem er zusammen mit dem renommierten Wissenschaftler Prof. Dr. Wilhelm Vossenkuhl im Bachmair Weissach das Korbinians-Kolleg auflegte, eine

Gesprächsreihe zu Fragen der Zeit mit prominenten Persönlichkeiten. So dient das Hotel als Bühne für aktuelle Themen, aber auch für Sport, Spa, Yoga, Kulinarik und Familie.

## HEIMATLIEBE ALS ERFOLGSFAKTOR

Kohler schafft keine Blaupausen zum endlosen Kopieren. Seine Projekte sind so vielfältig wie die Bedürfnisse der Gäste. „Unser Thema ist der Tegernsee und nicht eine Gastronomie- oder Hotelsystematik“, betont er. Einen dicken Meilenstein setzte er im Sommer 2022 mit der Eröffnung der Erlebniswelt Tegernsee Phantastisch. Die multimediale Unterhaltungsattraktion soll junge Menschen und neugierige Erwachsene gleichermaßen begeistern.

Kohler erwartet 200.000 Besuche im Jahr. Die Weltneuheit, die er mit viel Herzblut entwickelt hat, ist für ihn eine weitere Liebeserklärung an seine Heimat.

Für die kommenden Jahre hat sich Kohler sein Meisterstück vorgenommen. 2021 übernahm er Wildbad Kreuth, nur wenige Kilometer vom Tegernsee entfernt. Dort sollen in einigen Jahren gestresste Menschen in einem Retreat auf Weltneueu Zeit für innere Einkehr finden. Kohler hat die herrschaftliche Anlage vom Haus Wittelsbach in Erbpacht übernommen. Das Konzept erstellt Star-Architekt Matteo Thun.

Heute lebt Kohler am Tegernsee mit seiner Frau Suse, der renommierten Porträtmalerin, und den vier Kindern Ferdinand, Benedikt, Marlies und Quirin. Von seiner Heimat ist Kohler überzeugt. „Ich glaube nicht mehr daran, dass es viel Sinn ergibt, nur zum Baden auf die Malediven zu fliegen. Wir werden uns die Ökobilanz unserer Reisen und Urlaube in Zukunft sicherlich sehr viel genauer anschauen.“ Derzeit investiert er kräftig in Nachhaltigkeit. „Wir haben größtenteils von Gas auf Biomassenkraftwerk umgestellt und unsere Dächer mit Photovoltaik-Anlagen belegt, sodass unser Ziel ist, 2024 klimaneutral zu sein.“

Seine Vision vom Tegernsee ist, dass die Region international bekannter wird. „Es ist mit Sylt die exklusivste Freizeitregion in Deutschland, aber im Ausland kennt man sie kaum. Wir brauchen die internationale Komponente.“

ROLF WESTERMANN



## DER AWARD HOTELIER DES JAHRES

wird seit 1990 jedes Jahr vergeben und gilt als eine der wichtigsten Ehrungen in der Branche. Träger ist die *ahgz Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung* sowie die dfv Mediengruppe mit Sitz in Frankfurt, einem der bedeutendsten Fachverlage in Deutschland.

Bisherige Preisträger sind unter anderem **Dr. Caroline von Kretschmann** (Europäischer Hof Heidelberg), **Dieter Müller** (Motel One), **Dietmar Müller-Elmau** (Schloss Elmau), **Ingo C. Peters** (Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg), **Innegrit Volkhardt** (Bayerischer Hof München) sowie die achte Generation der Europa-Park-Familie Mack mit **Thomas, Michael und Ann-Kathrin Mack**.

Die Auszeichnung hat eine lange Tradition. So wurde die Premiertrophäe vor 33 Jahren an den Hotelier, Buchautor und Keynotespeaker Klaus Kobjoll vom Schindlerhof in Nürnberg damals im Rahmen eines Get Together vergeben. Der Preis ist nicht nur Luxus-Hoteliers vorbehalten. Im weiteren Verlauf wurden immer wieder Familienunternehmer ausgezeichnet.

Grundlage für die Verleihung ist die Wahl einer unabhängigen Fachjury. Mitglieder sind unter anderem der geschäftsführende Gesellschafter der Althoff-Hotels, Frank Marrenbach, der Präsident des DEHOGA Bundesverbands, Guido Zöllnick, der Co-Founder von 25hours Hotels, Christoph Hoffmann, die geschäftsführende Gesellschafterin des Europäischen Hofes in Heidelberg, Dr. Caroline von Kretschmann, der geschäftsführende Gesellschafter der Seetel Hotels, Rolf Seelige-Steinhoff, die geschäftsführende Gesellschafterin des Hotels Bayerischer Hof in München, Innegrit Volkhardt, der Inhaber der Zadra-Gruppe, Roland Zadra, und die Geschäftsführerin der Hirmer Hospitality, Edith Gerhardt. Kriterien der Preisvergabe sind Mut zum unternehmerischen Risiko, Willen zur Kontinuität, Innovationsfreude und nachhaltiger wirtschaftlicher Erfolg.

**Mehr Bilder**  
von der Preisverleihung  
und der anschließenden  
Feier finden Sie  
ab Seite 130.

**ART**

**&**

**PHILOSOPHY**





Suse Kohler  
„Princess Katherine of Wales“, Acryl, 160 x 190 cm, 2023

# KUNST ROYAL

*Suse Kohler porträtierte für ihre neueste Serie „Faces / point of view“ auch einige der britischen Royals: König Charles und Königin Camilla, Prinz William und Herzogin Kate sowie den adeligen Nachwuchs George, Charlotte und Louis. Der Name „Faces“ ist Programm, denn Gesichter sind das Markenzeichen und Steckenpferd der Künstlerin. So malte sie für ihre Serie „Machtköpfe“ alle Kanzler ab Konrad Adenauer und für „Behind“ starke Malerinnen wie Georgia O’Keefe oder Louise Bourgeois und für ihre „Seemänner“ bildete sie Persönlichkeiten wie Franz Josef Strauß, Leo Slezak und Ludwig Thoma ab. Und jetzt also die Royals – in Acryl und in Farbe – und immer mit einem Augenzwinkern versehen, wie sie im Interview erklärt*



**MOMENTE MAGAZIN: Seemänner, starke Frauen, Machtköpfe und jetzt die Royals. Wie kamen Sie auf dieses Thema?**

**SUSE KOHLER:** Ich bin immer auf der Suche nach neuen Gesichtern. Das war schon immer mein Thema und ist es nach wie vor. Die Idee zu diesem Thema ist zufällig und am Fernseher entstanden: Am Tag der Krönung von Charles und Camilla, am 6. Mai. Wir waren mit der Familie bei einer Konfirmation eingeladen, haben immer mal wieder in die Zeremonie reingezappt. Ich würde mich jetzt keineswegs als Royal-Fan bezeichnen, aber man ist dann eben doch neugierig ... Und ich denke, vielen Menschen geht es ähnlich wie mir. Denn da ist zum einen dieser unglaubliche Pomp. Ganz London, Kutschen, Kronen, Uniformknöpfe hochglanzpoliert! Das gesamte Zeremoniell ist wahnsinnig aufwendig, und es scheint ein bisschen absurd und unzeitgemäß. König Charles hat keine politische Macht, seine Aufgaben sind eher zeremonieller Natur und dennoch ist er die mächtigste Institution. Das Königreich ist in England nicht wegzudenken. Im gesamten Commonwealth schon eher. Da werden schwierige Entscheidungen auf ihn warten. Zum anderen bewirkt König Charles auch viel Positives bei Themen wie Klimaschutz, Landwirtschaft und vielen sozialen Projekten. Das würde es sonst in der Form vielleicht nicht geben ... Insofern geht es in dieser Monarchie immer weiter vorwärts. Diesen Zwiespalt fand ich sehr spannend. Außerdem ist diese Krönung ein einmaliges Zeitdokument, und wer weiß, ob wir so etwas noch einmal erleben werden.

**Wie lange dauert es, einen Royal zu malen?**

Da die Zeremonie noch nicht allzu lange zurück liegt, war ich die letzten Wochen fast rund um die Uhr in meinem Atelier. Allein für die Regentropfen auf dem Kate-Bild habe ich zwei Tage gebraucht. Ein Regentropfen stellt übrigens ein Tränchen von Prinzessin Diana dar. Entstanden sind insgesamt fünf Werke, die nun in der Rotunde des Hotels gezeigt werden. Alle im Großformat bis zu zwei Meter. Wie auch bei meinen früheren Serien liegt der Fokus klar auf den Augen. Denn die Augen sind der Spiegel der Seele, und die Royals haben sehr ausdrucksstarke Augen, die bei meinen großformatigen Werken, wie ich finde, besonders gut zur Geltung kommen. Vor allem Herzogin Kate. Ich habe sie bei der Krönung in der Kutsche sitzen sehen und dachte mir: „Was für eine schöne Frau“.

**Was strahlen die Augen von König Charles aus? Macht?**

Macht meiner Meinung nach überhaupt nicht. Ich persönlich habe eher das Gefühl, dass er sehr ruhig und besonnen ist – wie es die Queen auch war. Und genau das strahlen seine Augen aus. Auf dem Werk mit Camilla sind die beiden mit ihren Kronen zu sehen. Ein herrliches Motiv! Dies zu malen hat mir sehr viel Spaß gemacht. Es wäre ein Leichtes gewesen, dies etwas überzogen abzubilden, und ich musste mich wirklich zusammenreißen. Aber ich karriere grundsätzlich nicht. Sehr bewegt hingegen war für mich das Motiv mit Charles und seinem Sohn William: Charles lehnt an der Schulter seines Sohnes und dieser hält ihn im Arm. Ich fand diese persönliche Geste so schön und liebevoll, und sie hat großen symbolischen Wert. Er ist der nächste Thronfolger und wichtige Stütze für seinen Vater. Ein weiteres Bild zeigt die Kinder von William und Kate: Ihre Gesichter lösen sich etwas auf mit der Frage im Hinterkopf, wie lange sich die Monarchie noch halten kann. Und erst einmal kommt ja William an die Reihe, und die Royals werden ja in der Regel sehr alt ...

**Wie lautet die Message der Bilder?**

Alles in allem muss man alle Werke mit einem Augenzwinkern sehen. Ich wollte dieses Mal unbedingt Fröhlichkeit darstellen, dies war meine Prämisse

in dieser doch eher tristen Zeit. Die Reihe „Faces / point of view“ beinhaltet aber auch andere Werke, wie zum Beispiel die Serie „INS WEITE / Krieg in der Ukraine“ ... Wir hatten zu Kriegsbeginn in Wildbad Kreuth Flüchtlinge aufgenommen, was für mich eine sehr bewegende Zeit war. Und es ist auch ein „Corona-Bild“ zu sehen: Junge Frauen im Wohnzimmer auf dem Sofa, die warten und warten, aber nichts passiert, und ihre schicken Abendschuhe stehen daneben und sind ebenfalls in Warteposition. Zu diesem Werk hat mich meine Tochter inspiriert. Zudem präsentiere ich noch einige Bilder aus meiner Serie „FACES & Stripes“ und einige Porträts – alle Werke sind 2022/2023 entstanden.

**Welche Technik haben Sie bei den Royals angewendet?**

Die Arbeiten sind Acryl auf Leinwand, Porträts, aber auch figurativ. Es sind sehr leuchtende und aussagekräftige Farben, die gute Laune machen.

**Wann sind Sie am kreativsten?**

Früher war ich mehr Nachtarbeiterin, heute male ich meist tagsüber. Für die Serie „Faces / point of view“ ging es aber wie gesagt auch oft in die Nacht hinein. In der Regel male ich so lange, bis das jeweilige Bild fertig ist. Ich muss es fertigstellen, weil ich mich so in diese Gesichter hineindenke und versuche, die Persönlichkeit herauszuarbeiten. Ich schlafe, esse schnell etwas und male dann wieder weiter. Wenn ich male, dann bin ich ganz in meiner eigenen Welt. Und diese Welt verlasse ich erst wieder, wenn das Bild fertig ist. Es ist etwas ganz Eigenes.

**Schauen Sie Menschen auch zuerst in die Augen?**

Ja, aber es kommt neben den Augen noch etwas anderes dazu. Auch Gestik und Stimme finde ich sehr wichtig.

**Werden Sie manchmal selbst zur Prinzessin und wenn ja, in welchen Momenten?**

(lacht) Ich glaube zur Prinzessin werde ich nie, und ich möchte auch keine Prinzessin sein! Ich bin lieber hinter den Kulissen. Ich war noch nicht einmal früher im Fasching Prinzessin. Ich liebe die Action. Ich möchte den Royals allerdings nicht unterstellen, dass ihr Leben nicht ereignisreich wäre. Ich glaube sogar, dass sie enorme Aufgaben zu bewältigen haben: Der Gesellschaft immer zu geben, das ist durchaus eine Bürde. Immer repräsentieren. Das wäre nichts für mich.

**Kommen als Nächstes vielleicht noch andere Monarchien bzw. Adelige an die Reihe?**

Charlotte Casiraghi, die Tochter von Caroline von Hannover, finde ich zwar faszinierend – sie ist wahnsinnig schön und hat auch tolle Augen. Aber jetzt reicht es glaube ich erst einmal mit diesem Thema. Ich werde jetzt wieder auf Reisen gehen, denn das ist den letzten Jahren zu kurz gekommen, und werde diese wieder als Inspirationsquelle nutzen. Aber den Gesichtern werde ich auf jeden Fall treu bleiben.



Suse Kohler  
„Still Monarchy“, Acryl, 195 x 155 cm, 2023



Suse Kohler  
„Emma“, Acryl, 50 x 50 cm, 2023



# AUS DER ZEIT GEFALLEN – GABRIELE MÜNTER IST MEINE HELDIN

*Es ist ein magischer Ort der Kunst: das Münter-Haus in Murnau. Vor der Haustür liegt das berühmte Blaue Land. Gabriele Münter und ihre Künstlergruppe Der Blaue Reiter haben die Landschaft auf Leinwand gebannt. Es ist also der ideale Ort für ein Gespräch zwischen Mon Muellerschoen und Korbinian Kohler über Frauen in der Kunst, über die Dynamik von kreativen Gesellschaften, über Sammelleidenschaft, und wie und warum Kunst unser Leben beflügelt*

**KORBINIAN KOHLER:** Mon, du hast für das Interview das Münter-Haus in Murnau vorgeschlagen. Warum?

**MON MUELLERSCHOEN:** Ich glaube an die Kraft von Orten. Dein Hotel am Tegernsee ist so ein Energieort und das Münter-Haus eben auch. Diese Frau war eine Visionärin und hier, wo sie so lange gelebt und gearbeitet hat, gehen mir sofort Tausende Bilder und Emotionen durch den Kopf. Münter ist eine Frau, die sich in der männerdominierten Kunstwelt von damals durchgesetzt hat. Sie hat die jahrhundertelange Benachteiligung der Frau nicht akzeptiert. Gabriele Münter war völlig aus der Zeit gefallen, sie lebte, wie man eigentlich als Frau damals nicht leben durfte. Deswegen ist sie für mich eine persönliche Heldin, weil sie so frei wie es nur ging gelebt und sich so viel erlaubt hat.

**Und das ist etwas, was du sozusagen retrospektivisch honorieren willst, oder findest du, davon bräuchte es auch heute wieder mehr?**

Ja, wir brauchen Freigeister. Egal, ob Mann, ob Frau. Menschen, die ihren Weg gehen. Ich finde, dass wir von Münter viel lernen können, und ich finde, dass diese große Künstlerin immer noch zu wenig gewertschätzt wird. Die Stellung der Frau in der Gesellschaft, im Berufsleben ist besser geworden, gerade in den vergangenen Jahren dank Bewegungen wie MeToo, aber wir alle dürfen nicht aufhören dafür zu kämpfen, sonst kann sich alles ganz

schnell wieder zum Alten wenden, weil es eben seit Jahrtausenden so ist, dass der Mann der Stärkere ist und die Frau eher zurückgezogen im Haus lebt und die häuslichen Dienste verrichtet. 1971 haben die Frauen in der Schweiz das Wahlrecht bekommen, das liegt nur 50 Jahre zurück, das ist gar nichts.

**Gabriele Münter wuchs in einer Zeit auf, in der es noch gar kein Frauenwahlrecht gab, das kam erst 1918, wie kam denn Gabriele Münter zur Kunst?**

Sie war eigentlich eine Autodidaktin. Keiner hat sie gefördert. Ihr Glück: Sie wuchs in einer sehr liberal denkenden Familie auf, ihre Mutter kam aus Amerika, dadurch herrschte in der Familie schon dieser liberale, amerikanische Freiheitsgedanke, sie hat ihre Töchter sehr frei erzogen. Gabriele Münter ist mit ihrer Schwester Emmy 1897 für zwei Jahre nach Amerika gegangen, da war sie gerade mal 20 Jahre alt, um ihre Verwandten zu besuchen. Und sie hatte einen Fotoapparat dabei. Sie hat ohne jede Ausbildung und ohne jemals künstlerische Förderung zu genießen, ein Wahnsinns-Konvolut von Fotografien erstellt. Sie ist durch die USA gereist, und sie hat Personen und Landschaften aufgenommen, da sah man eigentlich schon, wie unglaublich gut ihre Fähigkeit war, eine Bildkomposition zu begreifen.

**Mon, du bist eine der wichtigsten Kunstikonen in der deutschen Kunstszene. Du bist Kolumnistin bei BUNTE, du hast die Hubert Burda Media-Sammlung wesentlich gestaltet, auch die Samm-**

**lung anderer großer deutscher Sammler. Du bist Mitglied in verschiedenen Gremien, im Vorstand einiger Museen, Kuratorin vieler Ausstellungen. Ist dieser Wunsch, Frauen mehr ins Zentrum der Kunstgesellschaft zu rücken, etwas, was du in deiner täglichen Arbeit auch umsetzt?**

Ja, absolut. Ich war zeitlebens immer freiberuflich, nie angestellt – das war mir immer wichtig! Ich denke, ich bin ein guter Teamworker, aber ich glaube, ich hätte es schwer mit einem Chef oder einer Chefin, weil ich einfach meine Freiheit brauche. Ich habe immer mit Frauen zusammengearbeitet. In meinem kleinen Unternehmen stelle ich gerne Frauen an, vor allem Mütter, Alleinerziehende, weil ich weiß, wie schwer es ist, auch aus eigener Erfahrung, den Spagat als Mutter zwischen Beruf und Familie hinzukriegen. Ich arbeite auch gerne mit Künstlerinnen. Ich bin für sie gerne eine Art Mentorin und möchte ihnen meine Erfahrungen weitergeben. Das macht ihr Männer oft besser, weil ihr es über Jahrhunderte gelernt habt.

**Du förderst Frauen, aber du sammelst auch selbst Kunst, oder?**

Ich sammle sehr junge Künstler, die dürfen auch ein bisschen edgy sein. Ich liebe die Energie von Rebellen wie Münter eine war, die mir neue Horizonte und Möglichkeiten schenken. Mich interessieren Abgründe, mich interessieren Besessene. Ich bin mit einem Vater aufgewachsen, der eben ein bisschen anders war, der Schmetterlinge gesammelt hat –

über 150 000 Stück. Mein Vater hatte diese Besessenheit, die auch vielen Künstlern und Künstlerinnen innewohnt. Deshalb liebe ich es, mit Menschen zusammenzuarbeiten, die für ihre Sache brennen. Du, lieber Korbinian, bist auch so ein Verrückter im positiven Sinn. Ein besonderer Hotelier, der neu und anders und mit voller Leidenschaft denkt. Wenn man Kunst sammelt, lernt man die Künstler kennen. Das sind oft sehr intime, sehr psychologische Gespräche. Meine Grundlagen dazu sind ein Stück weit sicherlich durch mein merkwürdiges Elternhaus gelegt worden.

**Erzähl doch bitte was von deinem Elternhaus. Dein Vater hat Schmetterlinge gesammelt, aber davon hat er nicht gelebt, oder?**

Mein Vater war Diplom-Ingenieur. Er kam aus einem armen Elternhaus, hat sich alles selbst erarbeitet. Er hat sich sein Studium am Polytechnikum in München als Maurer verdient – er war der Erste und Einzige in seiner Familie, der studiert hat. Außerdem hat er mit 13 Jahren angefangen, Schmetterlinge zu sammeln. Er konnte nicht anders. Als wir klein waren, mein Bruder und ich, sind wir immer mit einem Schmetterlingsnetz um die Welt geflogen. Dann mussten wir als kleine Kinder diese wunderschönen Tiere fangen und töten. Das musste sehr schnell gehen, weil das Wertvolle am Schmetterling ist der Staub auf den Flügeln. Und wenn sie sich irgendwo stoßen, geht der ganz schnell weg. Mein Vater hat auch selbst Schmetterlinge gezüchtet. Ich bin oft morgens aufgewacht, weil dann wieder ganz viele geschlüpft sind. Das war ein besonderes Geräusch, dieser flüchtige Flügelschlag, denn kurze Zeit später mussten sie sterben. Ich erinnere mich noch daran, wie oft wir zur Schmetterlingsbörse nach Prag gefahren sind – hinter den Eisernen Vorhang, da waren wir ganz jung. Er hat alle Tiere über die Grenze geschmuggelt und seine Neuerwerbungen auch wieder zurück. Wir Kinder saßen auf dem Rücksitz wie angenagelt, während der Grenzer unseren Wagen kontrolliert hat. Mein Vater hat sich damals einen Koffer bauen lassen mit einem gefütterten Geheimfach. Der war so konstruiert, dass selbst ein Röntgengerät die Schmetterlinge nicht entdecken konnte. Auch aus China hat er einige Exemplare herausgeschmuggelt. Wir haben immer gesagt: „Papa, du spinnst, wir holen dich nicht aus dem chinesischen Straflager raus.“ Aber er konnte nicht anders, er war ein verrückter Sammler. Große Sammler denken so, sie müssen die Dinge, die sie faszinieren, die etwas in ihnen auslösen, besitzen. Das ist auch in der Kunstwelt so.

**Und meinst du, das hat dich geprägt?**

Sehr.

**Für deine jetzige Arbeit?**

Ja, auch der Umgang mit Menschen, die anders sind. Der Umgang mit Menschen, die out of the box denken. Mein Vater hat für seine Schmetterlinge gelebt. Und ich lebe für die Kunst.

**Wow, toll.**

**In dieser Ausgabe vom *Momente Magazin* geht es auch schwerpunktmäßig um das Thema Gesellschaft. Was für eine Rolle, welchen Teilbereich der Gesellschaft oder wie stark siehst du den Einfluss von Kunst auf die Gesellschaft: Formt Kunst die Gesellschaft oder ist die Kunst der Spiegel der Gesellschaft?**

# „ICH SAGE JA IMMER, EINE SAMMLUNG FÄNGT DA AN, WO DER PLATZ IM WOHNZIMMER AUFHÖRT“

Beides. Ich sage immer salopp, jedes Unternehmen müsste einen Artist-in-Residence beschäftigen, um am Puls der Zeit zu bleiben, um Strömungen früh zu fühlen. Ich glaube, dass Künstler Seismografen unserer Gesellschaft sind. Künstler sehen schneller, was kommt. Sie reagieren schneller, trauen sich Dinge auszusprechen, die unbequem sind. Heute habe ich oft das Gefühl, das Unternehmen nicht mehr mutig sind, weil Mitarbeiter Angst haben anzuecken, ungünstige Zustände zu ändern. Künstler trauen sich das, und Künstler beeinflussen. Aber natürlich werden sie auch von der Gesellschaft, von der Politik, von dem Zeitgeschehen beeinflusst.

**Was interessiert dich mehr, Künstler, die es schaffen, durch ihre Provokationen Denkschwellen zu überschreiten und dadurch Gesellschaft zu verändern, oder Künstler, die in der Lage sind, Gesellschaft so sensibel zu spüren, dass sie sich sozusagen in ihrer Kunst wieder darstellt und den Menschen vor Augen führen?**

Eigentlich die, die sich trauen, die schwierig sind, die provozieren, die erschrecken, die auch Angst machen.

**Hubert Burda war einer der Ersten, der Teile seiner privaten Sammlung ins Unternehmen gehängt hat, einer der Ersten in Deutschland.**

Und ich durfte mit meiner damaligen Partnerin Judith Milberg das Konzept dafür erarbeiten und umsetzen. Das war sehr spannend zu sehen, was die Kunst im Unternehmen, in den Räumen der Mitarbeiter, bewirkt hat. Viele sagten: „Wow, wir arbeiten im Museum“, und diese Auseinandersetzung mit der Kunst sorgte oft für mehr Kommunikation. Es kamen tolle Gespräche zustande. „Wieso? Wieso hängt es hier? Was macht der ‚Iglu‘ von Mario Merz?“ Hubert Burda hat immer gesagt, dass es für ihn ganz wichtig ist, dass die Kunst ins Haus kommt, weil auch die Leute, die im Verlag arbeiten, Kunst produzieren und selbst kreativ sind. Das war und ist das Konzept der Hubert Burda Media Sammlung: „Art, Media and Communication“.

**Du meinst also, dass kritische Kunst die Mitarbeiter auch aufrütteln und animieren soll, out of the box zu denken?**

Ja.

**Hubert Burda hat durch dich ein ganz besonderes Konzept. Wenn ich es richtig verstanden habe, dürfen die Mitarbeiter einmal im Monat zu dir kommen und sagen, ich hätte gerne in meinem Büro ein Bild und dann kann es auch mal was Tolles wie ein Warhol sein?!**

Wenn ein Warhol gerade in der Artothek hängt, darf der Mitarbeiter das Werk für sein Büro ausleihen. Die Artothek wurde 1996 gegründet, und es ist tatsächlich so: Einmal im Monat mache ich sie auf, und Mitarbeiter dürfen Kunst für ihre Büros ausleihen.

**Wie muss man sich so einen Auswahlprozess vorstellen?**

Ich habe eine digitale Datenbank für meine Sammlungen entwickelt. Ich betreue die Kunst einiger Privat- und Unternehmenssammlungen – insgesamt um die 7000 Werke von der Antike bis heute. Bei Burda kommt der Mitarbeiter ins Archiv und kann zwischen vielen Arbeiten auswählen.

**Heute ist Kunst hauptsächlich ein persönliches Ausdrücken einer Person oder einer gesellschaftlichen Situation.**

Aber das war es damals wie heute, denn jeder Künstler malt eine Landschaft anders, legt eine Komposition anders an, malt eine Figur anders, setzt die Lichter, die Schatten, die Farbigkeit anders. Das ist Kunst. Wie heißt es so schön: Kunst kommt von Können. Das ist heute so, das war damals so.

**Kannst du dich an einen Moment erinnern, in dem du so gerührt warst vor einem Bild, dass du geweint hast?**

Ich war zwar lange nicht mehr in der Kirche für einen Gottesdienst, aber ich komme aus einem sehr bayerisch-katholisch geprägten Umfeld. Als ich angefangen habe, Kunstgeschichte zu studieren, sind wir für ein Seminar in den Petersdom. Ich durfte ins Grab steigen, das Jesus zugeschrieben wurde. Da kommt man eigentlich nicht hin, und als ich dann im Petersdom am Altar stand – die Treppe zum Grab ist direkt unter dem Altar – und die Figuren betrachtet habe, das Licht – das war ein sehr ergreifendes Moment.

**Was würdest du dir wünschen, was Kunst bei den Menschen auslösen soll?**

Ich wünsche mir, dass sie überhaupt was auslöst. Am wenigsten wünsche ich mir, dass es die Leute kalt lässt. Irgendwas, ob es eine positive oder eine negative Reaktion ist, irgendeine Reaktion. Ich werde immer vorsichtiger, je länger ich mit Kunst arbeite. Wenn mich etwas schnell begeistert, dann trete ich meistens zurück und warte ein bisschen ab. Ist das nachhaltig oder schwächt die Begeisterung ab? Es muss eine Provokation sein, es muss dich erschrecken, es muss dich erfreuen, es muss etwas in dir triggern. Das muss passieren!

**Ist das dann auch deine Definition für gute Kunst?**

Gute Kunst ist immer etwas, womit du ganz lange nicht fertig wirst. Gute Kunst ist, wenn du was bei dir zu Hause hast und jahrelang anschaust und immer wieder was Neues entdeckst. Gute Kunst ist, wenn du dich immer wieder mit den Künstlern beschäftigst. Wenn du merkst, dass du darüber neue Ideen entwickelst, dass du Gedanken hast, die du vorher vielleicht nicht hattest.



**Korbinian Kohler über Mon Muellerschoen:** „Sie gilt unumstritten als eine der Autoritäten in der deutschen Kunstszene, ist aber zeitgleich eine unglaublich zugängliche, sympathische, bescheidene und freundliche Person.“

**Wir haben vorhin mal über Muße geredet und über die Schnelligkeit der Zeit.**

**Hat man heute überhaupt noch Zeit und Muße, Kunst wirklich wahrzunehmen?**

Wenn man sieht, wie groß der Erfolg der Museen ist, wie die Leute Schlange stehen, stimmt mich das optimistisch. Als ich in den 80er-Jahren Kunstgeschichte studiert habe in München, da habe ich fast nie eine Schlange vor einem Museum gesehen. Eigentlich paradox, aber klar, der Konsum ist heute anders. Vor allem durch das Internet, durch die digitale Transformation und ihre Bilderflut, alles ist schneller geworden. Unser Sehen hat sich geändert. Die Menschen, die jetzt zu mir in die Artothek kommen, sind andere Menschen als vor der Transformation. Das sind Menschen die sehr, sehr visuell sind, die sehr visuell reagieren, die viel gesehen haben. Dadurch auch mehr wissen, mehr wollen als noch vor 20, 30 Jahren. Das ist schon sehr interessant. Trotzdem oder gerade deswegen wohnt in mir eine große Sehnsucht nach Langsamkeit. Deshalb empfehle ich: Gehen Sie ins Museum, lassen Sie ein Werk lange auf sich wirken und beschäftigen Sie sich intensiv mit ihm. Das ist ein wahres Wellness-Programm in unserer hektischen Zeit.

**Das wäre natürlich sehr wünschenswert. Kunst ist in den letzten Jahren ein ziemlich beliebtes Anlagegebiet geworden. Was sie für gewisse Schichten noch interessanter gemacht hat. Kunst ist in den letzten Jahren immer mehr als Differenzie-**

**rungsmöglichkeit, zum Statussymbol und zum gesellschaftlichen Vehikel geworden.**

Ein Statussymbol war es schon immer. Erst im Adel, später im Großbürgertum, heute in allen Schichten. Wer es sich früher leisten konnte, ließ sich porträtieren und hat Kunst gesammelt. Heute ist extrem viel Bewegung im Kunstmarkt: Neue Technologien, neue Sammler aus schnell wachsenden Märkten wie Afrika und Asien verändern die Kunstwelt. Und durch die Digitalisierung rückt die ganze Welt eng aneinander. Ich habe das große Glück, dass ich viel mit Sammlern arbeite, die aus Leidenschaft sammeln. Junge Sammler stellen oft die Frage: „Ist das in zehn Jahren noch was Wert?“ Dann muss ich immer schmunzeln und sage: „Frag das doch mal den Bankberater.“ Ganz ehrlich: Ich bin keine Hellseherin! Wissen hilft, aber es schaffen eben nur ganz wenige Künstler in die Elite. Ich rate neuen Sammlern immer: Sammeln Sie aus Leidenschaft, setzen Sie sich eine Schmerzgrenze. Bei manchen ist diese bei 500 Euro, bei manchen bei 5000, beim anderen bei fünf Millionen. Wenn sie dann ein Bild kaufen, oder eine Skulptur, ein Kunstobjekt, und sie schauen das zehn Jahre lang an und haben zehn Jahre lang Freude und im zwölften Jahr sagen sie, ich habe mich entwickelt, ich habe mich satt gesehen, es sagt mir nichts mehr – und sie verkaufen das Bild mit Verlust, so haben sie trotzdem zehn Jahre mit dem Bild gelebt. Ein Auto ist da unwirtschaftlicher. Trotzdem bemühe ich mich natürlich, dass die Kunst Bestand hat, nicht nur Bestand im Visuellen,

sondern auch im Materiellen. Und mit ein bisschen Glück kauft man früh den nächsten Picasso. Aber wer das sein wird, das kann keiner vorhersagen, weil viele Künstler und Künstlerinnen erst rückblickend ihre Genialität bewiesen haben.

**Du hast jetzt schon einen deiner Geschäftsbereiche genannt, die Kunstberatung. Du hast noch eine eigene Kunstfirma, du hast die Internetplattform Wunderkunst.shop, wo du Kunst verkaufst von jungen, aufstrebenden Künstlern. Du bist, wie vorhin erwähnt, in vielen Kuratorien und bei Museen. Dein größter Kunde ist Hubert Burda.**

Er ist mein Mentor, ich schätze mich sehr froh, dass ich mit diesem außergewöhnlichen, visionären Mann seit 1989 zusammenarbeiten kann.

**Was machst du mit Sammlern, oder arbeitest du überhaupt mit Sammlern, die das Thema Kunst hauptsächlich als Invest-Portfolio sehen?**

Nicht wirklich. Ich finde es spannender mit Menschen zu arbeiten, die eine Leidenschaft für ein bestimmtes Thema haben. Bei neuen Sammlern helfe ich gerne, dieses Thema zu finden und zu entwickeln. Durch mein Know-how, meine Kontakte, mein Wissen. Für mich ist es wichtig, dass etwas entsteht, dass die Sammlung eine Geschichte erzählt. Und wenn alles passt, dann eben so eine Geschichte wie die von Hubert Burda, der ja aus einer Familie kommt, wo schon seine Mutter und



Mon Muellerschoen trägt eine Anzug Talbot Runhof

sein Vater gesammelt haben. Sein Bruder Frieder hat eine der größten Privatsammlungen Deutschlands und in Baden-Baden ein öffentliches Museum mit eigenem Geld gestiftet. Hubert Burda hat an verschiedenen Punkten seines Lebens Bilder gekauft. Ich nenne sie die Burda-Ikonen, die ihn berührt haben, weil sie etwas aussagen, was in seinem Leben los war zum Zeitpunkt des Erwerbs. Da gibt es zum Beispiel ein Bild von Sandro Chia, einem italienischen Maler, der in den 80er-Jahren sehr berühmt war. Es handelt sich um ein riesiges Bild in Kreuzform auf Reispapier und zeigt in der Mitte lebensgroß Giuseppe Garibaldi, den italienischen Freiheitskämpfer. Hubert Burda hat dieses Bild in den frühen 80er-Jahren gekauft, als er beschlossen hat (er war ja in den frühen 70ern Chefredakteur der BUNTE), dass das Magazin BUNTE von Offenburg nach München geht. In München war die Filmszene, Volker Schlöndorff, da waren sie alle, ja. Da war Freddie Mercury, da war Fassbinder. Und dann ist er umgezogen mit BUNTE.

Und das war natürlich für die Offenburg, der Verlag wurde ja 1945 ebenda gegründet, ein Schlag. Das war dieser schwere Weg, den er gehen musste, das bedeutet für ihn dieses Bild. Diese Darstellung des Garibaldi, der sich durch diesen Fluß vorwärts kämpft. Und wenn man das Werk anschaut, wie der Protagonist auf den Stock gestützt, so richtig erschöpft, sich vorankämpft – das hat Hubert Burda damals berührt, als er diese schwierige Entscheidung treffen musste. Gegen seine Heimat Offenburg, für München. Und das ist so schön an seiner Sammlung: Es gibt viele Bilder, die eben Motive zeigen, die ihn an einen für ihn wichtigen Lebensabschnitt erinnern.

**Würdest du sagen, dass eine gute Sammlung aufzubauen, per se eine Art von Kunst ist?**

Unbedingt. Man muss viel Zeit investieren. Man sollte sich nicht nur auf Kunstberater verlassen, man muss sich seinen innersten Wünschen, Ängsten und Sehnsüchten stellen. Man muss sehen lernen, muss Literatur lesen, Künstlerkataloge, in Ausstellungen, in Ateliers, in die Akademien gehen.

**Würdest du sagen, als Kunstberaterin, dass man nicht automatisch sagen kann, je teurer ein Bild, desto besser ist es?**

Auf keinen Fall! Aber klar, ein sehr teures Bild wird eher seinen Wert behalten. Aber jeder große Maler – auch Warhol und Basquiat und wie sie alle heißen – hat auch schlechte Bilder gemalt. Du kannst natürlich nicht irgendwas kaufen, du musst schon wissen, ist es echt, ist es gut und aus welcher Zeit kommt es, war das die gute und kunsthistorisch wichtige Periode des Künstlers. Nicht jeder Warhol ist ein guter Warhol. Da gehört viel Erfahrung und Wissen dazu.

**Findest du es wichtig, als Sammler oder Käufer von einem Bild den Künstler selbst zu kennen?**

Das ist eine schwierige Frage. Ich persönlich möchte immer den Künstler kennen. Ich habe es schon erlebt, dass Sammler ein Bild gekauft hatten und danach erst den Künstler kennengelernt haben – und dann war der ihnen nicht sympathisch! Und dann hatten wir den Salat.

# „ICH GLAUBE, DASS KÜNSTLER SEISMOGRA-FEN UNSERER GESELLSCHAFT SIND. KÜNSTLER SEHEN SCHNELLER WAS KOMMT, REAGIEREN SCHNELLER“

**Ich habe dieselbe Frage das letzte Mal Dr. Peter Haller, dem Serviceplan Gründer, gestellt, und er hat gesagt, mich interessiert das überhaupt nicht, ich will den Künstler gar nicht kennenlernen. Er ist natürlich noch einer vom alten Schlag. Er sammelt aus Leidenschaft. Aber es hat sich schon auch geändert durch das Internet, durch diese digitale Transformation, wo wir eigentlich Zugang zu allem haben.**

Das war früher so ein bisschen mysteriös und mehr Heiligtum. Diese Öffnung ist auch dank Corona passiert, weil auch Künstler ihre Ateliers plötzlich geöffnet haben und aus dem Atelier heraus gefilmt, gesendet und ihren Schaffensprozess erklärt haben.

**Gibt es irgendwelche Trends im Kunstmarkt im Moment, die man erkennen kann?**

Man sagt, die Malerei sei tot. Ich finde nicht. Im Moment ist Videokunst und Keramik vielleicht im Trend, und digitale Kunst wie NFTs. Aber gute Kunst ist an kein Medium gebunden, finde ich.

**Angenommen, du könntest dir ein Kunstwerk auf der Welt nehmen. Und du musst nichts dafür zahlen.**

Liebblingsfrage. Das ist die Lieblingsfrage. Ich weiß gar nicht, was ich antworten soll. Ich lieb sie. Auf jeden Fall Matisse. Matisse, dafür würde ich zum Dieb werden.

**Okay. Und warum Matisse?**

Ich weiß es nicht. Matisse berührt einfach was in mir. Und diese Farbigkeit und die Formen. Für Matisse würde ich viel tun. Ich finde ihn großartig, er berührt meine romantische Seele. Und er hat auch sehr viele Zeitgenossen inspiriert.

**Weil Gesellschaft das Thema ist, warum bist du auf Gabriele Münter gekommen?**

In deinem Magazin geht es um Gesellschaften: Und Künstlergruppen sind ja Gesellschaften. Ob das jetzt Die Brücke ist, der Blaue Reiter, die Sezession. Ich habe diese Intensität von Künstlergruppierungen immer bewundert. Zudem ist Münter eine Frau, die mich inspiriert, und Frauen in der Kunst sind gerade ein wichtiges Thema in der Kunst wie in der Gesellschaft. Gabriele Münter ist also ein Vorbild, weil sie total unkonventionell war. Und auch ihre Künstlergruppe, der Blaue Reiter, hat gesellschaftliche Normen durchbrochen.

**Findest du, dass es heute noch genügend mutige Künstler gibt? Die jetzt abseits des Kommerzes, sondern rein der Sache selbst wegen sich trauen und den Wunsch haben, durch ihre Kunst gesellschaftliche Dinge voranzubringen?** Ja, finde ich schon.

**Also gibt es junge und gerade auch junge Frauen, die sich sehr aufstellen und positionieren für die Emanzipation, für den Feminismus.**

Da gibt es einige, da kann ich dir einige sagen.

**Auch so mutig?**

Ja, etwa Janine Mackenroth, Sophia Süßmilch oder Lucia Mattes, die noch bei Jan Bock in Karlsruhe an der Akademie studiert. Süßmilch ist eine unglaublich mutige Feministin, die neu denkt. Sophie Schmidt elektrisiert mit ihren Performances. Da gibt es einige, die sehr mutig sind und voranschreiten.

Wenn man dann wieder so auf Kunstmesse schaut, dann sind natürlich diese Positionen, die ein bisschen sperrig und kompliziert sind, nicht so leicht zu verkaufen.

**Worauf bist du in deiner Kunstlaufbahn am meisten stolz?**

Das ist eine schwierige Frage, weil ich nicht so erzogen bin, dass ich stolz auf mich bin. Da bräuchte ich noch ein paar Jahre mehr Therapie. (lacht) Ich habe es einfach nicht gelernt. Ich bin eigentlich stolz darauf, dass ich es so weit geschafft habe und dass ich mir das alles selbst erarbeitet habe. Natürlich mit Hilfe meines tollen Mannes. Das darf ich nicht vergessen, der hat mich unglaublich unterstützt. Aber dass ich diesen Weg gegangen bin und dass mir so viele Leute vertrauen, dass ich von meiner Leidenschaft Kunst leben kann – das macht mich stolz.

**Dankeschön, Mon.**

Danke dir.

**Mon Muellerschoen**, Kunsthistorikerin, Kolumnistin und Art Consultant gründete nach ihrem Studium der Kunstgeschichte Anfang der 90er-Jahre MM-Artmanagement, ein Dienstleistungsunternehmen für Privat- und Unternehmens-Kunstsammlungen. Heute berät sie Konzerne wie Hubert Burda Media oder Roland Berger und andere. Besonders wichtig ist ihr die Förderung junger Künstlerinnen und Künstler.

# GEWINNEN IN DER NIEDERLAGE



## *Korbinian Kohler begrüßte Bundespräsident a.D. Christian Wulff als Gastredner zum Korbinians Kolleg im Spa & Resort Bachmair Weissach*

Das Korbinians-Kolleg zieht seit Jahren Wissenschaftler, Politiker, Künstler, Wirtschaftsführer und Philosophen aus ganz Deutschland an den Tegernsee. Die im Jahr 2017 von Hotelier Korbinian Kohler ins Leben gerufene Vortragsreihe hat sich mittlerweile fest im Veranstaltungs-Kalender etabliert. Das Wintersemester 22/23 stand unter dem Motto „Krisen unserer Zeit“. Unter anderem referierte Bundespräsident a.D. Christian Wulff zum Thema „Gewinnen in der Niederlage“. Rund eine Stunde lang sprach Christian Wulff auf der Bühne zu aktuellen Themen wie den derzeitigen Krisen, beginnend mit dem Erdbeben in der Türkei und in Syrien, der Bedeutung der Demokratie und dann

auch offen und ehrlich über die eigenen Höhen und Tiefen, die er erlebt hat.

Das Thema Krisen stand bei seinem Vortrag im Fokus: „Wir hören es oft: ‚Es muss besser werden‘. Oder: ‚So kann es nicht weitergehen‘. Aber man muss auch etwas tun! So wie zum Beispiel die Helfer mit den Spürhunden in der Türkei und Syrien, die eine Frau nach über 100 Stunden aus den Trümmern gerettet haben. Sie haben die Welt ein Stück besser gemacht“, so Christian Wulff. Auch die Herausforderungen angesichts des Wandels von analoger zu digitaler Kommunikation und die derzeitige Spaltung der Gesellschaft thematisier-

te er: „Beispiel Maskenpflicht: Für die einen ist es wichtig, für die anderen eine Zumutung. Aber dies muss eine Demokratie doch aushalten können!“ Sein Appell: „Wir brauchen mehr Menschen, die sich nicht nur um sich selbst kümmern als Ich-AG, sondern mehr Menschen, die sich um das Ganze kümmern.“ Dann ging er auf seine persönlichen Krisen ein und blickte zurück auf 2011/12, als er drei Monate lang im öffentlichen Feuer stand und anschließend sein Rücktritt erfolgte. Was ihm in der Krise geholfen habe? „Kalendersprüche waren wenig hilfreich“, meinte er schmunzelnd. Wichtiger sei es für ihn gewesen, den Dingen auf den Grund zu gehen. „Wir haben die Gewissheit, dass das Le-

ben auf keinen Fall so verläuft, wie wir es gedacht oder uns vorgestellt haben“, betonte er und weiter: „Das Leben ist eine Achterbahnfahrt.“ Krisen hätten aber durchaus etwas Positives: „Menschen, die viele Krisen erlebt haben, haben sehr viel mehr Resilienz, sind professioneller und gelassener als diejenigen, für die Krisen eine Ausnahmesituation darstellen.“ Wichtig in der Krise seien vor allem auch soziale Kontakte, Familie und Freunde: „Menschen, die einen tragen und auffangen.“ Am Ende erklärte er dann seine persönliche Glücksformel. Diese gehe er jeden Abend vor dem Einschlafen durch anhand des Begriffs „Glück“: „Das G steht für geistige Erbauung – was habe ich heute Neues gelernt? Das L steht für die Liebe: Habe ich heute ausreichend getan für Kinder, Frau, Familie, Freunde? Das Ü steht für überschäumende Lebensfreude – dass man sich noch wie Kinder über etwas freuen kann. Das C steht für Commitment – sich verbindlich für etwas einsetzen zu können, ist ein Schlüssel zum Glück. Und das K steht für Körperlichkeit, denn ein gesunder Geist soll bekanntlich in einem gesunden Körper wohnen, aber dies wird leider von vielen Menschen nicht ernst genommen.“ Sein Fazit: „Man sollte stolz darauf sein, hingefallen zu sein, denn dies zeigt, dass man auch wieder aufstehen kann.“ Bei der anschließenden Gesprächsrunde kam auch die Frage auf, ob er nicht in die Politik zurückkehren wollte, worauf er schmunzelnd antwortete, er wolle lieber im Hintergrund bleiben: „Ich bin Mentor und unterstütze viele junge Menschen. Ich bin aber nicht mehr vorne im Schaufenster, denn das ist nicht kompatibel mit den gesellschaftlichen Rahmenbedingungen. Alles ist gut.“

Über die Teilnahme von Christian Wulff als Gastredner freute sich Korbinian Kohler besonders: „Wir haben uns über gemeinsame Freunde bei einem Abendessen kennengelernt. Wir stellten fest, dass wir beide schon einen Teil des Jakobswegs gegangen sind, und Christian Wulff sagte damals zu mir: ‚Kommen Sie doch mit, wir gehen um die Osterzeit.‘ Es war unser vorletzter Wandertag, und nach 28 Kilometern ist man fix und fertig und möchte eigentlich nur noch in die Badewanne. Aber bei der letzten Kaffeepause kam ein junges Paar auf uns zu, und sie brachten den Mut auf, Christian Wulff nach einer persönlichen Widmung für ihr Tagebuch zu fragen, denn es war ihre Hochzeitsreise. Christian Wulff hat sich damals eine halbe Stunde lang Zeit genommen, und seine persönlichen Eindrücke der Reise für die beiden niedergeschrieben. Ich möchte damit sagen: Wir haben es nicht mit einem oberflächlichen Menschen zu tun, sondern mit einem Menschen, der andere Menschen mag und sich für diese Zeit nimmt“, so Korbinian Kohler. „Zudem war ich zu seinem 60. Geburtstag nach Großburgwedel eingeladen. Das war kein Riesenfest, kein roter Teppich, sondern eine familiäre Feier bei einem kleinen Italiener – sehr bodenständig. Und während meiner persönlich größten und sehr emotionalen Krise, der Corona-Krise, als ich durch das leere Hotel gehen und die Mitarbeiter nach Hause schicken musste, hat Christian Wulff mich gecoacht: Er hat mich täglich angerufen oder Nachrichten geschickt, hat mich also durch diese Krise durchgetragen. Christian Wulff ist ein Mensch, der gerne liest, erzählt und noch lieber zuhört, der vereint, aber nicht mit dem Strom schwimmt. Für mich ist er ein großartiger Freund“, so Korbinian Kohler.

ANDREA VORDERMAYR

# AUSZUG AUS DEM PROGRAMM KORBINIANS KOLLEG 2023/2024

## *Unsere Gesellschaft – eine Zeitdiagnose*

*Eine Zeitdiagnose des Zustands unserer Gesellschaft kann nur schlaglichtartig sein, weil es an allen Ecken brennt. Welches sind die besonders drängenden Probleme? Was beschäftigt uns am meisten? Die Antworten hängen von unserem jeweiligen Alter und Geschlecht, von der alternden Gesellschaft, von unserer eigenen Gesundheit, von unseren privaten und politischen Einstellungen, vom Verhältnis zu unserer Geschichte, vom Zustand der Natur, von der Entwicklung der Wissensgesellschaft, aber auch von den öffentlichen Ärgernissen wie dem Populismus und vielem mehr ab. Natürlich dürfen wir den Krieg in Europa nicht vergessen, aber der meldet sich von allein und indirekt über die Migration, die Inflation und die Energiekrise. Wir haben nur wenige dieser Schlaglichter in unser Programm nehmen können, hoffen aber, dass die Diskussionen im Korbinians-Kolleg den Horizont der Zeitdiagnose angeregt durch die Vorträge erweitern.*

**27. Oktober 2023**

Prof. Dr. med. Josef Aldenhoff (Hamburg)

## *— „Altert die Seele? Und was lässt sich dagegen tun?“*

Altern ist die große Herausforderung in unserem Leben. Obwohl die Probleme des Alterns längst bekannt sind, tun wir so, als ob sie für uns selbst nicht gelten würden. Unsere Vorstellungen vom Altern machen wir gewöhnlich am Körperlichen fest. Aus der Sicht des Psychiaters ist aber die Seele das, was uns Menschen ausmacht. Da aber eine mehr oder weniger schöne Seele ohne den Körper schwer denkbar ist, wird Prof. Aldenhoff über die wichtigsten Aspekte medizinischer Altersprävention sprechen. Sie lassen sich, wie er zeigen wird, leichter beherzigen, wenn man die Seele im Blick hat.

Prof. Aldenhoff wurde 1948 in Dresden geboren, ist in München aufgewachsen und hat nach dem Besuch des Humanistischen Gymnasiums Medizin studiert und sich danach für Psychiatrie, Psychotherapie und Neurobiologie spezialisiert. Bis 2012 war er Ordinarius für Psychiatrie an der Universität Kiel. Er schreibt viel beachtete Bücher und ist Therapeut für Menschen mit seelischen Problemen. Einige seiner Bücher: *Bin ich psycho - oder geht das von alleine weg?* (C. Bertelsmann 2014), *Bin ich schon alt oder wird das wieder?* (C. Bertelsmann 2018), *Mensch Mann! Was ist los in Männerseelen?* (Herder 2021).

**15. Dezember 2023**

Prof. Dr. Elif Özmen (Universität Gießen)

## — „Über Wissenschaftsfreiheit. Aufklärung eines umkämpften Begriffs“

Die Freiheit der Wissenschaft ist eng verknüpft mit der Geschichte des modernen Wissensverständnisses, aber auch mit aufklärerischen Erwartungen, die mit dem Recht auf Meinungsfreiheit verbunden werden. Von solchen Erwartungen und Hoffnungen ist allerdings wenig zu spüren, wenn in Zeiten der Pandemie- oder Klimakrise das Verhältnis von Wissenschaft und demokratischer Politik kontrovers diskutiert wird. Auch die öffentlichen Debatten um „Cancel Culture“ und Diskurs- und Sprachkontrollen thematisieren die Gründe und möglichen Grenzen akademischer Freiheiten und plädieren wahlweise für deren Einschränkung oder Unantastbarkeit. Ein guter Anlass, zu fragen, wozu Wissenschaftsfreiheit eigentlich gut ist. Der Vortrag führt in die historischen und normativen Grundlagen der Wissenschaftsfreiheit ein, diskutiert die Funktionen der Wissenschaft in der Demokratie und kommentiert die öffentlichen Debatten um die Gefährdung der Wissenschaftsfreiheit, aber auch der Meinungs- und Kunstfreiheit, durch „Politisierung“ und „Moralisierung“.

Professorin Elif Özmen ist Inhaberin des Lehrstuhls für Praktische Philosophie an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Einige ihrer Bücher: *Über Wissenschaftsfreiheit. Aufklärung eines umkämpften Begriffs* (2024); *Was ist Liberalismus?* (2023); *Wissenschaftsfreiheit im Konflikt. Grundlagen, Herausforderungen und Grenzen* (2021); *Über Menschliches. Anthropologie zwischen Natur und Utopie* (2016); *Politische Philosophie zur Einführung* (2013).

**26. Januar 2024**

Prof. Dr. Thomas Meyer (Berlin/München)

## — „Die Rückkehr der Geschichte. Über den gegenwärtigen Umgang mit der deutschen Vergangenheit“

Die Debatten um Kolonialismus und Rassismus im 19. Jahrhundert haben zu Neubewertungen des Nationalsozialismus geführt. Die „Einmaligkeit“ der Shoah, lange Zeit fester Bestandteil der deutschen Staatsräson, wird dabei verworfen und in den Zusammenhang einer Gewaltgeschichte des „langen 20. Jahrhunderts“ eingebettet. Manche sprechen von einem Historikerstreit 2.0, der gerade stattfindet. Der Vortrag zeichnet die Entwicklung der Debatten nach und fragt kritisch nach dem Verhältnis von Geschichte und Politik.

Thomas Meyer wurde 2003 an der LMU München im Fach Philosophie promoviert und habilitierte sich dort sechs Jahre später. 2020 erfolgte die Ernennung zum außerplanmäßigen Professor. Meyer lebt als freier Autor in Berlin. Ende September 2023 erschien seine Biographie Hannah Arendts im Piper Verlag, München. Im gleichen Verlag gibt er eine Studienausgabe der Werke Arendts heraus, in der bislang sieben Bände erschienen. Meyer veröffentlichte darüber hinaus zahlreiche Bücher, Aufsätze, Radio-Essays und Zeitungsartikel (SZ, ZEIT, F.A.Z.) zur Ideengeschichte des 20. Jahrhunderts.

**8. März 2024**

Prof. Dr. Paula Diehl (Universität Kiel)

## — „Populismus, Massenmedien und Politainment: von Berlusconi zu Trump“

Populismus und Massenmedien haben ein besonders enges Verhältnis. Dies liegt vor allem daran, dass Populismus die Aufmerksamkeitslogik der Massenmedien besonders gut bedient. Und das gilt sowohl für offline wie für online und soziale Medien. Wir sind inzwischen daran gewöhnt, populistische Politiker und Politikerinnen zu sehen, die sich in Internetblogs, auf Twitter, Facebook, Instagram oder TikTok darstellen. Doch die Allianz zwischen Populismus und Massenmedien begann viel früher als im Internet. Für Perón und Vargas war das Radio das wichtigste Medium. Mit dem Fernsehen wurde der Populismus zunehmend salonfähig, denn die Fernsehbilder brachten eine stärkere Inszenierung der Person mit sich. Silvio Berlusconi baute seine politische Karriere auf dem Fernsehen auf und nutzte dafür sein Medienimperium. Es entstanden die sogenannten hybriden Formate, bei denen sich Fiktion und Realität vermengen, Politik und Unterhaltung zusammengeführt werden und die Unterscheidung zwischen dem Privatem und dem Politischen nicht mehr möglich ist. Politik und massenmediales Entertainment wurden immer mehr vermengt, das brachte das Politainment hervor. Silvio Berlusconi und Donald Trump sind die bekanntesten Fälle. Der Zusammenhang zwischen Medien, Politainment und Populismus macht es möglich zu verstehen, warum Populismus nicht mehr von der politischen Bühne weg zu denken ist.

Paula Diehl ist Professorin für Politische Theorie, Ideengeschichte und Politische Kultur. Sie ist Gründungsdirektorin des Internationalen Netzwerks für Populismusforschung an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Ihre Forschungsschwerpunkte sind Demokratietheorie, politische Kultur, Medien und Politik, sowie die politische Bedeutung von Bildern und Inszenierungen. Paula Diehl war Gastprofessorin unter anderem an Sciences Po, Maison des Sciences de l'Homme und École des Hautes Études in Paris, Washington University in St. Louis und Institute for Advanced Studies in Bologna. Zuletzt erschien das Buch: Diehl/Bargetz (Hg.): *The Complexity of Populism*, Routledge 2023.

Termine  
2023/24

WINTERSEMESTER  
2023/24

# Korbinians Kolleg — *Zu Fragen der Zeit*

AKADEMISCHER KURATOR  
PROF. DR. WILHELM VOSSENKUHL

Im Oktober 2023 startet wieder unser Korbinians-Kolleg mit Vorträgen von hochkarätigen Wissenschaftlern, Politikern, Künstlern, Schriftstellern, Wirtschaftsführern und Philosophen. Wir laden Sie herzlich dazu ein, bei diesen hochkarätig besetzten Vorträgen dabei zu sein.

Die Vorträge des Wintersemesters 2023/24 finden an folgenden Terminen jeweils freitags um 18:30 Uhr statt:

27.10.2023  
24.11.2023  
15.12.2023

26.01.2024  
09.02.2024  
08.03.2024

Aktuelle Informationen zu den Vorträgen und Gastrednern finden Sie unter: [WWW.BACHMAIR-WEISSACH.COM/KUNST-KULTUR/KORBINIANS-KOLLEG](http://WWW.BACHMAIR-WEISSACH.COM/KUNST-KULTUR/KORBINIANS-KOLLEG)



An den Vorträgen können Hotelgäste und externe Gäste bis ca. 20.15 Uhr **kostenlos** teilnehmen – bei Anmeldung 24 Stunden vorab auf Anfrage und nach Verfügbarkeit unter: [WWW.EVENTBRITE.COM](http://WWW.EVENTBRITE.COM)

Für das Abendessen in kleinem Rahmen können Sie sich für **190,00 Euro** pro Person bei uns akkreditieren: [EVENT@BACHMAIR-WEISSACH.COM](mailto:EVENT@BACHMAIR-WEISSACH.COM)



BACHMAIR WEISSACH  
SPA & RESORT

F A S H I O N

L I F E S T Y L E

„Selbstporträt“ (Vincent van Gogh), Strohhut von Spatz Hutdesign, Hemd von Etro gesehen bei Lodenfrey;  
fotografiert auf dem Rooftop Spa im Bussi Baby



**Die Landschaft der Seele  
(Caspar David Friedrich)**  
Lodenmantel von Trachten  
Greif, Hose von Hiltl  
gesehen bei Lodenfrey,  
Stiefel von Ludwig Reiter;  
fotografiert auf dem Wallberg



*FASHION*

*CAN*

*FOTOGRAF ALEXANDER COURTMAN*

*STYLING DIRK MEYCKE*

*IDEE LES AUTRES STUDIOS*

*MODELS JULIE MARCH UND THADDÄUS JELL C/O SP MODELS*

*HAIR+MAKE-UP SABRINA REUSCHL*

*STYLING ASS. ESTHER YANDELL*

*FOTOASSISTENZ MICHAEL WENIGER*

*BE*

*ART*

*PART 2*



„Nighthawks“ (Edward Hopper)  
Sie trägt ein Kleid von  
Antonia Zander.  
Er trägt einen Anzug von Zegna  
gesehen bei Lodenfrey, und  
ein Hemd von Tiger Of Sweden  
gesehen bei Ludwig Beck, Hut  
von Mayser, Kravatte von Gucci,  
Uhr Thomas Jirgens;  
fotografiert in der Mizu Bar





**„Das Mädchen mit dem Perlenohrring“ (Jan Vermeer)**  
Jacke und Pullover von Jil Sander gesehen  
bei Breuninger, Hut von Erdem über MYTHERESA,  
Ohringe von Thomas Jürgens; fotografiert im Bussi Baby



**„American Gothic“ (Grant Wood)**  
Sie trägt ein Dirndl von Trachten Greif.  
Er trägt Strickjacke von Thom Browne und Hemd von FURSAC  
gesehen bei Breuninger, Latzhose von Acne;  
fotografiert in Wildbad Kreuth

**Der Blaue Reiter**  
(Gabriele Münter, „Jewlensky und  
Werefkin“, 1909)

Sie trägt ein Kleid von alemais  
via mytheresa.com, Hut von Spatz  
Hutdesign, Socken vom Ami Paris,  
Schuhe von Luis Trenker.

Er trägt eine Bomberjacke von  
Casablanca und Hose von Hiltl  
gesehen bei Lodenfrey, T-Shirt  
„Clubhouse“ von Bachmair Weis-  
sach, Hut von Mayser, Schuhe  
Ludwig Reiter, Decke von Bachmair  
Weissach; fotografiert beim  
Alten Wallberghaus







„Frida Kahlo“ (Suse Kohler)  
Headpiece von Area, Kleid von Akris, Ring  
und Armband von Tamara Comolli;  
fotografiert im Alten Bad

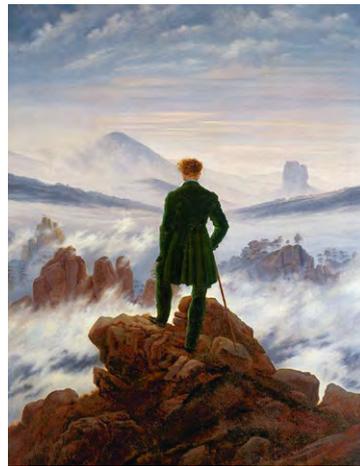
# VON LEINWAND UND ANDEREN STOFFEN – MODE WIE GEMALT

*Sich gut zu kleiden, ist eine eigene Kunst. Der Fotograf Alexander Courtman ließ sich von bekannten Werken inspirieren, um seine Models kraftvoll in Szene zu setzen. Hier die Vorlagen, die er so spielerisch wie frei auf seine Art umgesetzt hat*

Seite 103

Vincent van Gogh,  
„Selbstporträt  
mit Strohhut“, 1887/88.

Der Maler blickt dem Betrachter fest ins Gesicht. Das freundliche Gelb seines breitkrempigen Huts steht in einer gewissen Dissonanz zu den dunklen, kaum ergründlichen Augen.



Seite 104

Caspar David Friedrich,  
„Der Wanderer über dem  
Nebelmeer“, 1818. Über  
seinen Rücken hinweg  
blickt der Betrachter  
mit dem elegant gewan-  
deten Wanderer auf  
eine in Nebel getauchte  
Landschaft, ja Seelen-  
landschaft. Das Bild  
ist eine der Ikonen der  
deutschen Romantik.



Seiten 106/107

Edward Hopper, „Nighthawks“, 1942. Das Bild der dieser „Nachtschwärmer“ gilt nicht nur als das bekannteste Werk des Amerikaners, sondern auch als eines der bedeutendsten in der US-Kunstgeschichte. Wie Hopper die Szene auf das Wesentliche reduziert, lässt es zeitlos modern erscheinen.



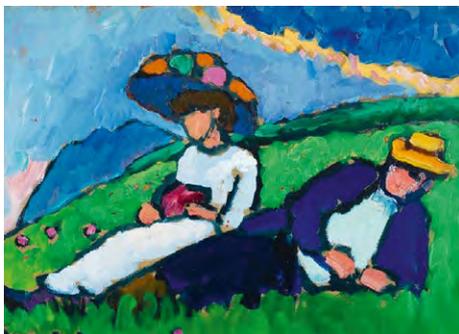
Seite 108

Jan Vermeer, „Das Mädchen mit dem Perlenohrring“, 1665. Wer die schöne junge Frau war, die der niederländische Meister gemalt hat, wird wohl ein ewiges Rätsel bleiben. Die Frage hat schon zu ganzen Spielfilmen beflügelt. Klar ist: Ihr leicht geöffneter Mund deutet an, dass sie dem Betrachter etwas zu sagen hat.



Seite 109

Grant Wood, „American Gothic“, 1930. Das Paar im Bild wird unterschiedlich interpretiert: als Mann und Frau oder als Vater und dessen unverheiratete Tochter. Grant hat sich dazu nie geäußert. Umso heftiger wird bis heute darum diskutiert.



Seiten 110/111

Gabriele Münter, „Jawlensky und Werfekin“, 1909. Als die Malerin das befreundete Malerpärchen in diesem Gemälde bei einem Ausflug in die Nähe von Murnau festhielt, standen alle Zeichen auf Aufbruch. Der Blaue Reiter sollte ihre Bewegung werden, strahlend, neu, mutig.

Seite 112

Suse Kohler,  
„Frida Kahlo“, 2022.  
Im Zyklus ihrer starken Frauen verbeugt sich Suse Köhler vor großen Malerinnen und Persönlichkeiten. Eine von ihnen ist die Malerin Frida Kahlo gewesen. Sie malte sich wiederum häufig selbst. Mehr magisch als realistisch.



# EIN STÜCK VOM GLÜCK

*Im Bachmair Weissach Shop finden Mode, Lifestyle und Tegernsee-Feeling in Form von exklusiven Limited Editions zusammen. Das Konzept ermöglicht es Hotelbesuchern, Urlaubsfreude mit nach Hause zu nehmen*

Die Vase, die morgens im Frühstückssaal so gut gefiel. Das Kaschmir-Ensemble, das schon lange auf der Wunschliste steht. Ersatz für die Badeshorts, die zu Hause liegen geblieben sind. Im Shop des Bachmair Weissach sind sie alle zu finden, abzüglich der nervigen Nebenerscheinungen, die einen Einkauf sonst oft begleiten. Hier gibt es weder Drängelei noch Warteschlangen – und schon gar keine Promotion-Typen, die einem Parfüm oder Lippenstift andrehen wollen. Stattdessen gibt es eine angenehme Atmosphäre, aufmerksame Beratung und Konzentration auf das Wesentliche.

Das liebevoll kuratierte Store-Angebot spiegelt die Seele des Hotels in Form, Farbe oder Material wider und manchmal auch, indem es an die Leitthemen der verschiedenen Hotels und Restaurants anknüpft. Auf halbem Weg zwischen Lobby und Mizu Spa führen Accessoires, Mode und Home Decor vor Augen, wie viel Wert das Haus auf Orts- und Qualitätsbewusstsein setzt. Die Handschmeichler-Hirschledertaschen von Mompty etwa werden in Rottach-Egern von Hand genäht, die beigefarbenen Kaschmirteile mit dem orangefarbenen Bachmair-

Weissach-Streifen vom Münchner Luxuslabel Allude in kleiner Auflage gewebt. Extradicke Badelaken aus feinsten Baumwolle, auf denen Malereien der Hausherrin Suse Kohler prangen, liegen neben Yogamatten von Lululemon, nachhaltig produzierte Hoodies mit Bussy-Baby-Tiger („Roar More“) reihen sich neben Sweatshirts mit dem ikonischen Clubhaus-Ruderboot ein. Dazwischen steht das delikate italienische Biscuitporzellan, das man in der Mizu Bar kennen und lieben gelernt hat, blitzen die beliebten roten Erdbeer-Vasen auf, von denen jede einzelne ein Unikat ist. Die Signaturfarben des Hotels treten in Form von kuscheligen Bademänteln, Polohemden, Joggern oder glänzenden Handy-Holzperlenketten in Erscheinung. Es gibt Praktisches, Herziges, Botanisches – und sogar kultige Tisch-Pizzaöfen in typischem Bachmair-Weissach-Grün. Jedes einzelne Stück erinnert auf seine eigene Art an die schöne Zeit im Hotel. Letztendlich handelt es sich bei allen im Shop versammelten Fundstücke um Souvenirs der besonderen Art. Sie halten Erinnerungen wach, sie machen gute Laune, sie sind von herausragender Qualität und sie sagen „Komm bald zurück“.



**Sweat-Bademantel**  
100% Baumwolle  
Organic & fair produziert  
Unisex, Erhältlich in den  
Farben Salbei, Weiß & Grau  
135,00 €



**BW x Allude**  
**Cashmere-Hoodie**  
100% Cashmere  
399,00 €  
**Cashmere-Jogger**  
100% Cashmere  
397,00 €



**Hoodie „Roar More“**  
100% Baumwolle  
Organic & fair produziert  
Basic Cut mit Textildruck  
109,00 €



**Strandtuch**  
100% Baumwolle  
1 x 2 m  
Frottierqualität: 650g/m<sup>2</sup>  
Verschiedene Motive  
95,00 €



**BW x Mompty Weekender**  
Traditionell gegerbtes Hirschleder  
Unikat aus Deutschland und Italien  
1600,00 €



**Poloshirt BW**  
100% Baumwolle, Pikee  
Organic & fair produziert  
Erhältlich in den Farben  
Salbei, Weiß & Schwarz  
65,00 €



**Sweatshirt Clubhaus**  
100% Baumwolle, Textildruck  
Basic Cut, Erhältlich in den Farben  
Türkis & Weiß  
75,00 €



**BW x Allude**  
100% Cashmere  
**Top**  
99,00 €  
**Short**  
159,00 €



[bw-tegernsee.com](http://bw-tegernsee.com)

# DIE KUNST



# DES DIENENS

## *Kaum etwas fasziniert den Schriftsteller Lenz Koppelstätter mehr als das perfekte Rollenspiel zwischen Gast und Gastgeber. Im Hotel, im Restaurant, in der Bar. In Echt – und in der Literatur*

Die Essenz dessen, was ich über das gute Gast-Sein und das gute Gastgeber weiß, habe ich aus einer Begegnung mit dem Besitzer eines Sushi-Etablissements in Kyoto gelernt. Er hat alles richtig gemacht – und ich alles falsch. Hotels, Restaurants oder auch Bars, die es wert sind, so genannt zu werden, sind Tore zu einer Traumwelt. Der, der man draußen ist, in dem Wahnsinn, das sich Leben nennt, ist man drinnen nicht mehr. Für ein paar Stunden, Tage, Wochen. Drückt man dem Portier die Wagenschlüssel in die Hand, rückt einem der Maître d' den Stuhl zu recht, schiebt einem der Barista den ersten Whiskey old fashioned über die massive Theke, passiert die Metamorphose.

Das Rollenspiel beginnt – zu dem jedoch stets zwei Seiten gehören. Die des zu bedienenden Gasts. Und die der dienenden Gastgeber, dem Herrn des Hauses und dessen Personal-Entourage.

Wer das Gast-Sein als Mittel zum Zweck versteht, schlicht um zu schlafen oder Hunger und Durst zu stillen, hat nichts verstanden. Wer sich als Gast so gibt wie immer: noch weniger. Wer sich als Gast nicht chic macht, weil: „Ich muss ja nicht, ist ja Freizeit!“ – am allerwenigsten. Doch auch wer das Gastgeber-Sein nur als Beruf, nicht als Berufung ansieht, sollte sein Tun überdenken. Bedienen kommt von: dienen. Welch' antiquierter, zu vernachlässigender, glücklicherweise aus der Mode gekommener Begriff! Wirklich? Mitnichten. Dienen, wahres Dienen, war und ist und wird immer etwas größeres und edleres sein als bloße Modeerscheinung. Das Spiel aus dienen und sich bedienen lassen,

jemandem Fremden eine gute Zeit bescheren, ist etwas vom Schönsten überhaupt. Grundpfeiler unseres menschlichen Seins, unseres zivilisatorischen Arrangements.

Lechze ich als Schriftsteller nach Inspiration, lese ich wieder und immer wieder: Kazuo Ishiguros *Was vom Tage übrig bleibt*. Ich inhaliere das Wesen des Butler James Stevens, der das Dienen über sich gestülpt hat, wie einen maßgeschneiderten Cut, wie eine zweite Haut, aus der er nicht kann, er ordnet ihm alles unter – nebst Gefühlen. Sogar die Liebe seines Lebens. „Die großen Butler sind groß aufgrund der Fähigkeit, ihre berufliche Identität bis zum Äußersten auszufüllen und in ihr zu leben“, lässt der Romancier japanischer Herkunft seinen Helden sagen, „sie lassen sich nicht aus ihr ausschütteln durch äußere Ereignisse, mögen sie noch so überraschend, beunruhigend oder irritierend sein.“. Sie sind: gentleman's gentlemen. Von innerer Würde beseelt – und damit Unantastbarkeit ausstrahlend. Und dann, ein paar Seiten weiter, wird der nicht unwesentliche Punkt hinzugefügt, dass ein solcher großer Butler stets einem „vornehmen Haus verbunden“ sein müsse.

Und dem vornehmen Hausherrn! Jener unverzichtbaren Figur, die mit feiner Magie ihre Traumwelt samt den darin befindlichen Seelen zu einer wohlthuenden Einheit formt. Mit Menschenkenntnis! Wie schön das stets zu beobachten ist: dieses romantisch leichtfüßige Drehen des doch so schweren Karussells, das sich Gastbetrieb nennt. Wenn in einem Haus dank einem Hausherrnengenie alles reibungslos läuft, ist das für den Gast, als tanze alles um und für einen. Nein, ohne den, der im Hintergrund alles lenkt, kann so etwas nicht funktionieren. Es braucht den einen Kopf, der das Ganze, die große Idee, was für ein Ort das sein soll, in den der Gast eintaucht, stets mit sich herumträgt. Jemanden, der ein Team um sich scharft, das mit ihm und für den Gast durch dick und dünn geht. Ein Team, das stolz ist auf das ebenso stolze Haus, als dessen Teil es sich begreift.

Die Kunst des Dienens, ja, man kann sie natürlich nur von den wunderbaren Japanern erlernen, die sie par excellence zelebrieren. Womit wir wieder bei meinem Erlebnis im Sushi-Etablissement in Kyoto sind. Ich saß da, im gerammelt vollen Lokal, hatte mich verköstigen lassen. Eine Suppe mit wakame-Algen, sashimi vom Thunfisch, schließlich ebi tempura. Dazu o-cha, grünen Tee. Die Kellner hatten alle Hände voll zu tun. Der Besitzer bediente

mich höchstselbst – und wie man es besser nicht machen kann. Zunächst mit zurückhaltender Erhabenheit. Als er bemerkte, dass ich ein wenig Small Talk nicht abgeneigt war, glitt er hinüber in die respektvolle Freundlichkeit. Ich trat nicht in die klassischste der Fehlerfallen, nein, ich gab kein Trinkgeld. Viel schlimmer. Ich fragte ihn nach dem Weg zum Fluss. Draußen an der Straße nach links oder nach rechts?

Er sagte nichts. Ließ alles stehen und liegen. Im Wissen, seine Kellner würden das schon wuppen, ging er zur Tür. Wie nett, dachte ich noch und folgte ihm. Er verließ schweigend sein volles Lokal, ging die Straße nach rechts hinab. Okay, wow, er bringt mich zur nächsten Kreuzung, dachte ich wieder. Erneut falsch gedacht. Er brachte mich vier Blocks weiter – bis zum Ufer des kamo. Verbeugte sich dort. Kehrt um. Ich starrte auf das Wasser. Baff, beeindruckt, beschämt. Wie ernst dieser Mann mich und meine so unachtsam ausgesprochene Bitte doch genommen hatte! Was für ein guter Diener er war. Was für ein exzellenter Herr des Hauses. Ein wahrer gentleman's gentleman. Was für ein schlechter Gast ich selbst. Ein Tölpel.

LENZ KOPPELSTÄTTER

**Lenz Koppelstätter**  
ist Bestsellerautor  
(*Commissario Grauner-*  
*Reihe*) und Reisereporter  
für *Geo*, *Salon* und die  
*Frankfurter Allgemeine*  
*Sonntagszeitung*.





# WALDFEST-WHISTLEBLOW:

## DIE TOPGEHEIME GÄSTELISTE VON GEORG SEITZ

*Bier, Brotzeit, Blasmusik – wer glaubt, bei den weltberühmten  
Waldfesten zwischen Gmund und Rottach ginge es  
um nichts anderes, der kennt die ganze Wahrheit nicht:  
Jedes Waldfest ist ein gesellschaftlicher Höhepunkt im Sommer!  
Ein Walk of Fame für die Society im Tal. Gäste und  
Einheimische sind im Ausnahmezustand. Paradiesisch für stille  
Beobachtungen und ebenso für empirische Studien. Dem  
Momente-Magazin wurde ein topgeheimer Datensatz zugespielt,  
mit dem sich die Waldfest-Crowd erstmals entschlüsseln  
lässt. Und hier sind sie: In ist, wer drin ist*

### **EINHEIMISCHER IN TRACHT**

highly instagrammable, lächelt über die  
typischen Münchner

### **EINHEIMISCHER OHNE TRACHT**

lacht über die Münchner, besonders die in  
Tracht

### **TYPISCHER MÜNCHNER**

liebt die Einheimischen, wohnt im  
Bachmair Weissach, wo ihn alle lieben

### **PRADALETTE IM DIRNDL**

kombiniert Prada und Gucci mutig mit An-  
germaier, macht Selfies vor dem schönsten  
Charivari

### **PRADALETTE IN LEDERHOSE**

würde Prada nie mit Gucci kombinieren,  
macht Selfies vor dem schönsten Charivari

### **LANDADELIGER**

leider verarmt

### **WOHLHABENDER LANDADELIGER**

gibt sich verarmt

### **UNTERNEHMENSBERATER**

gibt sich als Landadeliger

### **START-UP-PROFITEUR**

will mit KI das Tal vergolden, Champagner  
für alle!

### **JEUNESSE DORÉE VOM SEE**

liebt Champagner, golden samma eh!

### **AUFSICHTSRAT AUF SOMMERFRISCHE**

lässt seinen Fahrer an der Peripherie war-  
ten, erklärt den Mittelgang zur Misswahl,  
trinkt darauf mit Einheimischen

### **FAHRER**

trinkt an der Perpherie mit Einheimischen

### **LAMBOSS**

parkt seinen Lambo stolz im Eingang, Ab-  
schleppen eingepreist – auch vom Lambo.  
Kann kaum erwarten, dass die Spritz-Bar  
öffnet

### **SUV-PILOT**

steckt mit seinem Cayenne stolz im  
Schlamm. Der Lamboss flitzt vom Spritz  
herbei – ihm gehört der Abschlepper

### **DORFDEPP:IN**

gscheit gendert is

### **ÜBERFORDERTE ELTERN**

geplatze Luftballons, leeres Radler,  
volle Windel. Was posten wir bloß in die  
WhatsApp-Elterngruppe?

### **EHEPAAR**

### **OHNE KINDER**

Wer zerrt denn Kleinkinder aufs Waldfest?  
Gibt doch Tegernsee Phantastisch!

### **GOASSLSCHNALZER**

schwingt die Peitsche auf dem Biertisch,  
ist stolz auf seine Tradition

### **PREUSSIN IM LANDHAUSSTIL**

versteht Balzen statt Schnalzen, dem  
Goasslschnalzer is grad recht

### **EHEMANN IM LANDHAUSSTIL**

ordert stolz „zwo Mos“, eine davon für den  
„Goslscholzen“

### **INFLUENCERIN #1**

„Wie ein Hund in der Metzgerei fühl ich  
mich“, stöhnt der Aufsichtsrat, sitzt auf  
ihrem Schoß und posiert für Instagram

### **INFLUENCERIN #2**

kämpft sich hinter der Spritz-Bar hervor,  
sondiert den Mittelgang als Rettungsgasse

### **INFLUENCERIN #3**

hat alles richtig gemacht, ist schon auf der  
Aftershow – im Bussi Baby

### **INFLUENCERIN #4**

macht Selfies auf dem Lambo, dann wird  
abgeschleppt

# ALLE

*WOHER KOMMEN  
EINE GEWISSE  
AUFMÜPFIGKEIT,  
EINE SELBSTBE-  
WUSSTE ELEGANZ  
UND DIESE  
UNBÄNDIGE  
LEBENSFREUDE  
DER FARBE  
ORANGE? EINE  
SPURENSUCHE ...*

# HER

---

# MAL

## WAS IST NUR MIT DIESER FARBE LOS?

Warum ist Orange nicht wie Blau? So ein Allerwelts-Liebling. Still und sanftmütig. Orange ist anders. Vorlauter. Kraftvoller. Kompromisslos. Energiegeladen. Orange ist stark. Und hat sich durchgesetzt. Für Goethe war der Ton nämlich noch gar keine eigene Farbe. Nichts Ganzes – eher was Halbes. Er nannte ihn in seinem Farbkreis „gelbroth“ und „rothgelb“. Und auch der Maler Wassily Kandinsky bestand später darauf, dass Orange eigentlich nur die Folge einer Mischung sei. Er sah das so: „Orange ist der Menschheit durch Gelb nähergebrachtes Rot.“ Eine Art Botschafter zwischen den reinen Farben also. Eigenständig und populärer wurde Orange erst Anfang des 19. Jahrhunderts.

## EINE KLEINE ORANGEFARBENE KUNSTGESCHICHTE

Ein Wissenschaftler veränderte die Kunstwelt. Der Chemiker Louis Vauquelin entdeckte das Mineral Krokoid. Und erfand mit dessen Hilfe 1809 das synthetische Pigment Orangechrom. Mit diesem orangefarbenen Ton (und anderen) zogen Künstler nach draußen und begannen, in und nach der Natur zu malen. Ganz weit vorn: die Impressionisten, die Orange sehr schätzten. Ihren Werken gab es eine nie zuvor gesehene Ausdruckskraft. Gut zu erkennen in den Sonnenaufgängen Claude Monets. Aber auch Cézanne und Gauguin kamen nicht mehr ohne Orange aus. Und als Künstler begannen, nicht länger zu malen, was sie sahen, sondern, was sie fühlten, bekam Orange auf den Leinwänden eine richtige Hauptrolle ... Es wurde zu einem Lieblingston der Expressionisten. Aber keiner konnte mit Orange so viel anfangen wie Vincent van Gogh, der sich

die Farbe selbst mischte und leidenschaftlich zum Einsatz brachte, wie auf dem Bild „Caféterrasse am Abend“ von 1888. Auch „Der Schrei“ von Edvard Munch, den er ab 1893 immer wieder variierte, wäre in seiner Eindringlichkeit ohne diese Farbe kaum möglich gewesen ...

## WAS PASSIERT, WENN WIR NICHT ROT, SONDERN ORANGE SEHEN?

Orange ist der Sonnenaufgang. Das wärmende Kaminfeuer. Oder die uns mit Vitaminen versorgende Apfelsine. Diese Farbe mit einer Wellenlänge zwischen 585 und 620 Nanometern steckt also voller Energie und Aufbruchsstimmung. In der Farbpsychologie, die zugegebenermaßen nicht wissenschaftlich fundiert ist, sich aber mit Gefühlen beschäftigt, die Farbtöne auslösen, gilt Orange als stimmungsaufhellend und stimulierend. Und als ein sehr lustfreundlicher Farbton. Als Farbe der Neugier und Lebensfreude. Aber es geht auch tiefgründiger. Denn es gibt durchaus auch eine spirituelle Aura dieser Farbe. Im Konfuzianismus zum Beispiel steht sie für Transformation. Und im Buddhismus zeigt sie die höchste Stufe der menschlichen Erleuchtung an. Also nicht täuschen lassen. Orange ist eine Farbe für den ersten Blick. Aber auch für das dritte Auge.

## UND PLÖTZLICH GROSS IN MODE

In den 1970er-Jahren die ja bekanntlich alles anders machen wollten, wurde der Alltag bunter. Und vor allem auch orangefarbener. Ob Telefone, Lavalampen, Keramikvasen oder Tapeten. Alles war orange. Gern grafisch gestaltet und in Wellen ineinander-

fließend mit Schokoladenbraun und Olivgrün. Aber Orange war der Chef. Erklärter Liebling der Designer. Auch von denen, die Mode entwarfen. Kunstleder in Orange, weite Schlaghosen oder poppige Blusen. Alle mal hersehen, riefen die Träger und Trägerinnen, wir erobern farbenfroh die neue Welt! Und Orange war ganz vorne mit dabei.

Bei der großen Retro-Liebe der Gegenwart wird auch das warme Siebzigerjahre-Orange immer wieder gern zitiert. Wer nicht zitieren muss, weil er es nie aus den Augen verloren hat, ist das Luxuslabel Hermès. Es hat auf jeden Fall dafür gesorgt, dass diese Farbe immer mehr an Eleganz gewann. Denn seit Jahrzehnten verpackt es seine berühmten, wunderschönen Handtaschen oder Foulards in Tüten und Boxen, die so zeitlos chic und dabei gleichbleibend orange sind.

## ORANGE ALS GUTER GASTGEBER

Mit all diesen Fähigkeiten ist Orange natürlich auch ein begnadeter Gastgeber. Wie man unschwer im Bachmair Weissach erkennen kann. Dieses Hotel ist ein Bekenntnis zu warmen, wohltuenden Variationen von Orange. Was schon das orangefarbene Logo als Botschafter des Hauses beweist. Nach dieser ersten Begegnung des Gastes mit dem Bachmair-Weissach-Orange wird er es immer wieder entdecken. Als Lampenschirm, Kissen, frische Blüte, im Schriftzug oder in anderen liebevollen Details. Wie ein orangefarbener Faden zieht sich der Ton einladend durchs Haus. Verströmt gute Energie, Lebensfreude. Regt zur Neugier an. Und zu Geselligkeit. Lächelt übermütig und heißt uns herzlich willkommen in seiner schönen Welt ...

MELANIE KUNZE

# SEHEN!

# WAS EIN SCHUSS MIT ENTSPANNUNG ZU TUN HAT

„Das ist ja zum Schießen!“ Wenn meine Oma mütterlicherseits das sagte – und sie hatte immerhin zwei Weltkriege überlebt –, dann meinte sie eigentlich: „Das ist aber lustig!“ Zum Schießen haben die Menschen die unterschiedlichsten Assoziationen, soviel ist klar – auch wenn diese Redewendung etwas komplexer zu verstehen ist, als wir das hier gerade tun.

Als man mir erzählte, Korbinian Kohler habe seine Bachmair Weissach Welt aus herrlichen Hotels, eleganten Spas, Restaurants, einer Berghütte, einer avantgardistischen Kletter- und Spielehalle und einem wunderschönen Reitstall nun um eine Neuerwerbung erweitert – einen Schießstand –, freute ich mich. Und erst im zweiten Moment schoss mir durch den Kopf, dass dies in Zeiten, da gar nicht so sehr weit entfernt von uns, Feindeskugeln Menschen niederstrecken, ein vertracktes Thema ist.

Wer will warum schießen? Wer will das Schießen lernen oder an einem Schießstand üben und warum? Mein Vater ist auf die Jagd gegangen, hat aber eher selten – verzeih, die Ehrlichkeit, Papa, da oben auf deiner Wolke – etwas getroffen. Oder treffen wollen. Er war mehr Heger als Jäger aus meiner Sicht, machte mir aber schon als Kind unmissverständlich klar, was seine Maxime war: Wer Fleisch essen wollte, der müsste auch bereit sein zum Äußersten zu gehen, und seinen Braten im Zweifelsfall selbst erlegen. Alle anderen würden besser und anständigerweise: Vegetarier.

Einen Menschen aber kenne ich, der geht tatsächlich regelmäßig auf Schießstände: meine Herzensfreundin Elisabeth Bronfen. Sie mag keine ausgesprochene Pazifistin sein, und doch ist sie über den Verdacht jeder Schießwut, Blutrünstigkeit oder Ballerfrauritis erhaben.

Elisabeth Bronfen ist Wissenschaftlerin, tauchte schon auf den Hitlisten des *Time Magazine* mit den einflussreichsten Intellektuellen der Welt auf. Und sie ist nicht etwa eines dieser durchgeknallten Mitglieder der National Rifle Association, die seit Jahr und Tag in den USA auf möglichst laxer Waffengesetz-



*Das Spa & Resort  
Bachmair Weissach  
verfügt jetzt  
auch über einen  
Schießstand. Warum  
das zusammengeht?  
Fragen Sie  
Menschen wie  
Elisabeth Bronfen*



**Eingesäumt von Fichten und Laubbäumen** steht der Schießstand Gernberg des Spa & Resort Bachmair Weissach mitten im Grünen. Wer sich nicht selbst unter Anleitung üben will, der kann dort auch nur die Natur genießen.

Der Schießstand kann selbstverständlich auch für größere Events gebucht werden.

ze in einer auf Rachsucht getrimmten Gesellschaft abzielt. Trotzdem kann sie schießen wie kaum ein anderer Mensch, den ich kenne.

Elisabeth Bronfen, die in der Schweiz lebt, ist aber auch keine Sportschützin im eigentlichen Sinne. Sie nimmt nie an irgendwelchen Wettbewerben teil. Elisabeth sieht das Schießen mit Feuerwaffen „als eine Art Zen-Buddhistische Übung“, wie sie sagt. „Denn man schießt nicht mit den Augen. Man schießt mit dem Atmen. Also aus dem Moment der Entspannung heraus.“ Wer verkrampt, treffe nie.

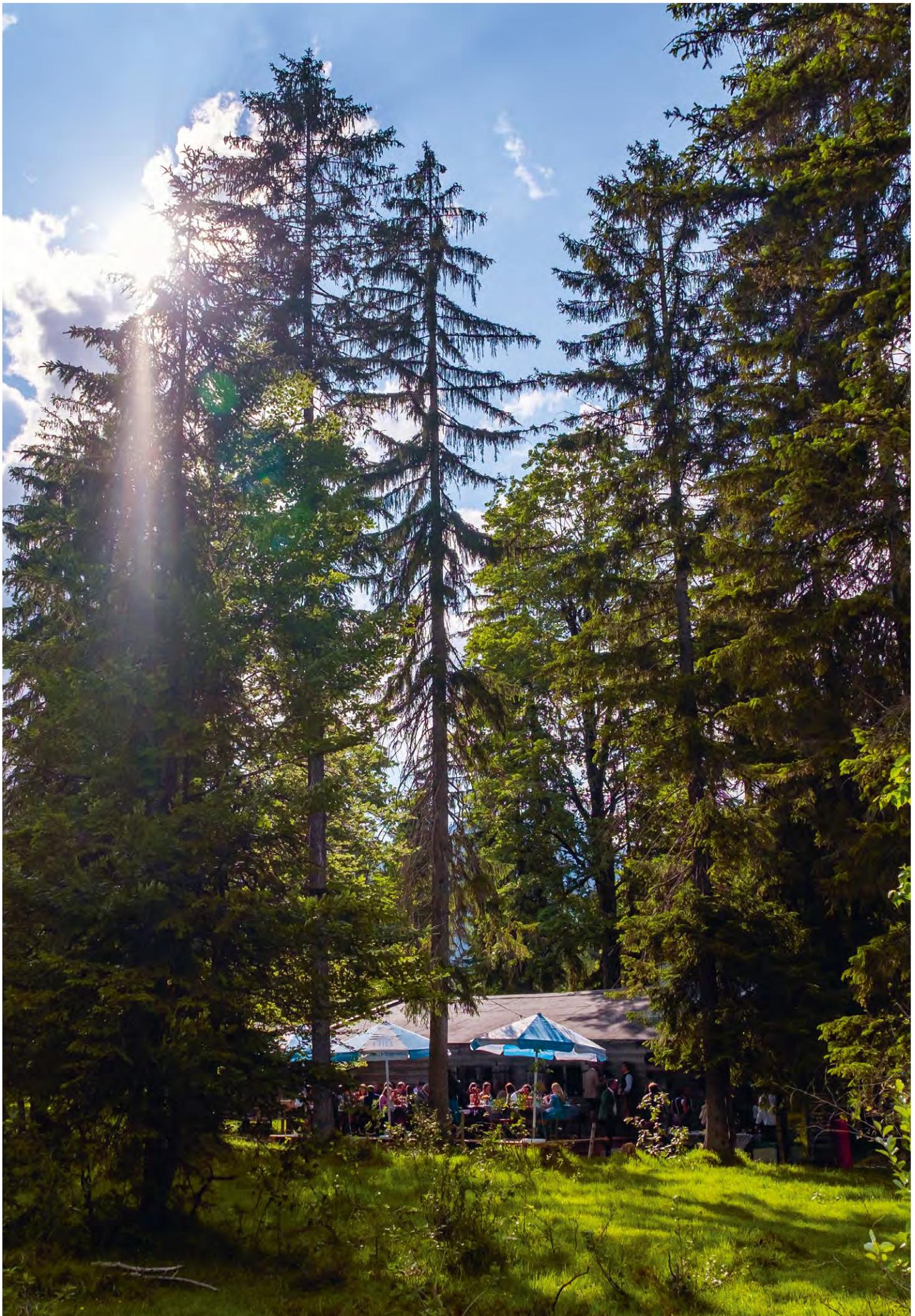
Elisabeth Bronfen, die schon viele wissenschaftliche Bestseller geschrieben hat, über das wahre Wesen der Diven und das Schicksal von Künstlermuseen etwa, beteuert: „Man kann beim Schießen an nichts anderes denken, man kann dabei nicht sprechen, und nicht zweifeln. Aber ist der Schuss gefallen, hat das etwas unglaublich Kathartisches.“

Zurück zum Ausgangspunkt, dem Satz meiner Großmutter. Es wäre ein Irrtum, so leicht vom nicht weniger kathartischen Lachen aufs Schießen zu schließen. Geht man dabei wissenschaftlich vor und schlägt in Büchern zu der Redewendung nach, erhält man andere Ergebnisse. Im „Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten“ heißt es da, sie leite sich „von schießen in der Bedeutung hervorwachsen her, so wie wir sagen, dass ‚Der Salat schießt.‘“ Denn beim Lachenden, „der sich krümmt, wächst gleichsam ein Buckel hervor, Vergleiche: ‚sich bucklig lachen“.

Unglaublich befreiend empfinde ich im Übrigen auch, dass unsere Tochter schon seit sie ein kleines Mädchen war an jeder Schießbude auf dem Rummel den Jungs die Schneid' abgekauft hat. Sie schießt lieber ihnen die Rosen als umgekehrt, Und immer ist jeder Schuss ein Treffer. Dabei ist sie abseits vom Schießstand eine erklärte Pazifistin, und sie lehnt Waffen als Mittel der Gewaltausübung ab. Die Idee, da eine Verbindung herzustellen? – Die ist ja zum Schießen!

SUSANNE HERMANSKI

Der neue Bachmair Weissach Schießstand ist Korbinian Kohlers ganzer Stolz



# WILLKOMMEN IM MULTIVERSUM

*Alles überall gleichzeitig. Der Multibrand-Fashion-Store Moosbrugger macht vor, wie man Mode-Miteinander am Tegernsee ermöglicht*



#### **Auf Tuchföhlung mit internationaler Mode**

Bei Annelise Riedel und ihrer Tochter Katherina treffen in Rottach-Egern über 100 verschiedene Labels aufeinander.

Es ist kein Zufall, sondern gewollt, dass sich Besucher bei Moosbrugger nicht wie in einem Mono-brand-Tempel föhlen, sondern wie in einer Schatzkammer. In dem aus ineinander verschachtelten Räumen bestehenden Shop sollen gute Laune und Nahbarkeit herrschen. Dicht an dicht geht das farbenfrohe Sortiment auf Tuchföhlung, jede Vitrine ist gefüllt mit handverlesenen Teilen. Es treffen über 100 verschiedene Labels aufeinander, von Weltstar bis Newcomer, von Stella McCartney bis Frauenschuh, von Missoni bis Reinhard Plank.

Der Store an der Rottach-Egerner Hauptstraße hat einen eigenen Charakter. Die obligatorischen Statement Pieces, schnell gekauft und chic verpackt, gibt es hier natürlich auch, doch schöner ist es, wenn man sich für Moosbrugger Zeit nimmt. Es gibt viel zu entdecken. Anneliese Riedl verkauft seit 39 Jahren Mode am Tegernsee und hat im Lauf der

Jahre ein kongeniales Sales Team um sich versammelt. Ist man auf der Suche nach einem oder vielen Lieblingsteilen, dann findet man hier Beratung und die Geschichten dazu. Das Erlebnis hat einen eigenen Namen, es heißt „moosbrugger“, und drückt aus, dass hier jeder auf seine Art glücklich werden kann. Schließlich handelt es sich um die Art von Läden, den man betritt, um ein Paar Handschuhe zu kaufen, und den man in einem neuen Outfit samt Hut und Schuhen verlässt.

Die Weigerung, das freie Shopping-Paradies in eine minimalistische Label-Fläche zu verwandeln, erwies sich letztendlich als richtig. „Als der Lock-down kam, haben wir schneller als alle anderen auf digital umgestellt“, erzählt Anneliese Riedels Tochter Katherina, die ihre Mutter seit Längerem unterstützt. „Wir haben alle Kanäle genutzt, um Kunden zu erreichen, von Instagram über die Website bis hin

zu den Schaufenstern. Um den persönlichen Ansatz, der uns ausmacht, zu unterstreichen, haben wir damals Live-Shopping eingeföhrt.“ Jeden Tag wurden die Fenster neu dekoriert und Filme davon auf Insta gestellt, was Entertainment und die Chance bot, von zu Hause aus einzukaufen. Aus der Idee entstand ein wöchentlicher Live-Shopping-Termin, dessen Erfolg bis heute anhält. Nach wie vor präsentieren Moosbrugger & Friends freitags ab 17 Uhr Damen- und Herrenmode vor laufender Kamera auf Instagram. Die Zuschauer ordern ihre Lieblingsstücke anschließend per Insta-Chat, Telefon, WhatsApp oder Mail. „Mittlerweile gibt es Moosbrugger-Stammkunden in Hamburg, die selbst noch nie einen Fuß in den Laden gesetzt haben. Sie bleiben bei uns, weil sie wissen, dass wir immer und überall für sie da sein werden. Eine Win-Win-Situation für uns alle.“

KATHARINA HESEDENZ

# GLÜCKSMOMENTE SCHENKEN



Machen Sie Ihren Lieben eine Freude und schenken Sie einen „Glücksmoment“ mit einem Geschenkgutschein des Spa & Resort Bachmair Weissach.

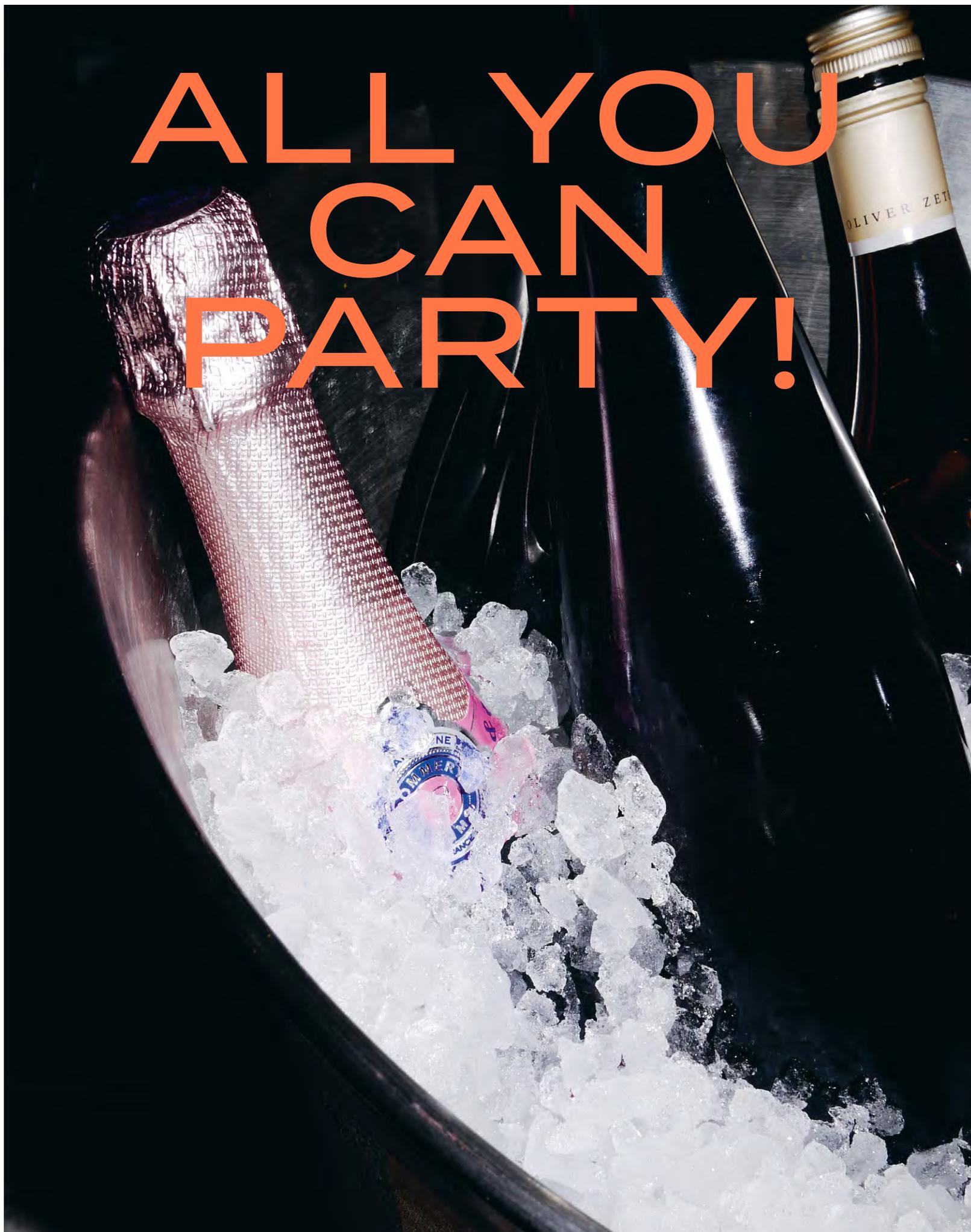
Unsere Wertgutscheine, Übernachtung- und Restaurant-Gutscheine können Sie jederzeit in unserem Online-Shop bestellen und direkt ausdrucken.

Alternativ kaufen Sie den Gutschein online, und wir drucken ihn für Sie aus. Gerne senden wir Ihnen diesen als hochwertiges Geschenk verpackt, in einer Bachmair-Weissach-Gutschein-Box, zu. Diese Gutschein-Box senden wir an eine von Ihnen definierte Adresse.

Sie bezahlen den Gutschein in unserem Online-Shop und wählen dabei Gutschein zzgl. Versand- und Verpackungskosten oder zum Selbst-Ausdrucken unter:

[www.bachmair-weissach.com/onlineshop](http://www.bachmair-weissach.com/onlineshop)





*Das Jahr 2023 stand für die Bachmair Weissach Welt ganz im Zeichen der Auszeichnung Hotelier des Jahres für Korbinian Kohler! Es fanden eine Vielzahl hochkarätiger Events statt: Bei feinem Essen, coolen Drinks und super Sound feierten erlesene Gäste, Freunde des Hauses und Familie die Auszeichnungen. Kunst und Kultur Happenings rundeten die get-together Festivitäten ab!*

# SPA AWARDS

*Mit großer Freude und Stolz erreichte uns eine ganz besondere Auszeichnung: Das Spa & Resort Bachmair Weissach wurde als Global Winner in der Kategorie Luxury Spa Hotel im Rahmen der World Luxury Awards 2022 ausgezeichnet. Auch unser einzigartiger Mizu Onsen Spa wurde ausgezeichnet als Continent Win (Europe) in der Kategorie Luxury Onsen Spa*



**SPA** GEWINNER  
**STAR 2023**  
 KATEGORIE SPECIAL



**Die besten Wellness- und Spa-Hotels 2023 sind gekürt!** Bereits zum 8. Mal fand die Verleihung der SPA Star Awards statt, vergeben vom Verlag redspa media. Die Gäste feierten in einer außergewöhnlichen Location: der Erlebniswelt des Tegernsee Phantastisch. Ausgezeichnet wurden 23 herausragende Hotels in sieben verschiedenen Kategorien für herausragende Leistungen und Konzepte. Den SPA Star Special Award nahm Korbinian Kohler, Hotelier des Jahres, entgegen. Neu: der Publikumspreis, gewählt von den Leserinnen und Lesern des Magazins *SPA inside*.



Die Siegestrophäe Hotelier des Jahres 2023 hat der brillante Architekt und Designer Matteo Thun entworfen und produziert.

# GLANZVOLLE AWARD- VERLEIHUNG „HOTELIER DES JAHRES“ IM EUROPA-PARK

Korbinian Kohler ist „Hotelier des Jahres 2023!“ Im April war er mit dieser bedeutenden Auszeichnung im Europa-Park in Rust geehrt worden. Wenige Wochen später, Ende Mai, feierte er diesen wichtigen Preis erneut – dieses Mal genau dort, wo seine ganz besondere Erfolgsstory begann: Im Spa & Resort Bachmair Weissach. Ganz nach dem Motto „besondere Momente verdienen einen besonderen Dank“ lud der Inhaber der Bachmair Weissach Group treue Stammgäste, Wegbegleiter und Freunde des Hauses zur glanzvollen Award-Feier ein, um allen Danke zu sagen.



Zu den Festrednern und Gästen zählten u.a. Bundespräsident a.D. **Christian Wulff**, **Rolf Westermann**, **Jessica Schwarz**, **Korbinian Kohler**, Hotelier des Jahres, das **Team Bachmair Weissach**, **Suse**, **Ferdinand** und **Quirin Kohler** und **Markus Gotta**, Geschäftsführer der **dfv Mediengruppe**.

# GLANZVOLLE AWARD-FEIER „HOTELIER DES JAHRES“ IM SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH

*Korbinian Kohler feierte seine Auszeichnung mit Hotelgästen,  
Freunden und Wegbegleitern aus dem Tegernseer Tal*



Er konnte bei der Award-Feier neben den Hotelgästen vor allem viele Freunde und Partner aus der Region begrüßen, darunter unter anderem Anna Herzogin in Bayern mit ihrem Mann Andreas Baron von Maltzan, Christiane zu Salm, Beatrice von Thurn und Taxis, Kreuths Bürgermeister Josef Bierschneider und Christian Kausch (Tourismus-Chef Tegernseer Tal). Als besonderer Ehren-gast war Rolf Westermann gekommen: Der *ahgz* Chefredakteur und Autor des Buches *Tag der Entscheidung* ist der Vorsitzende der Jury des Awards und moderierte die Gala im Europa-Park Rust gemeinsam mit Schauspielerinnen Jessica Schwarz.



... Daniela und Michael Sandvoss, Anna Herzogin in Bayern und Andreas Baron von Maltzan, Thomas Kösters, Ferdinand Kohler, Suse Kohler, Korbinian Kohler, Josef Bierschneider, René Weise, Alexander Entov, Prinzessin Christiane zu Salm, Florian Wupperfeld, Katja Mankel, Jennifer Kathe, Rolf Westermann, Helli und Michael Salzl

# SUSE KOHLER UND IHRE NEUESTEN WERKE

*Suse Kohler lud am Donnerstag, den 15. Juni 2023, mit ihrem Mann, Hotelier Korbinian Kohler, zum Opening der Vernissage „Faces / point of view“*



Die Werke stießen bei den Gästen, zu denen auch **Helene Herzogin in Bayern**, **Beatrice von Thurn und Taxis**, Trachten-Designerin **Lola Paltinger**, das Verleger-Ehepaar **Wolfram Weimer und Christiane Goetz-Weimer** und **Peter Hansen** (Förderverein Villa Stuck) sowie Influencerin **Julia Pohl** („Gluecksmuetter“) zählten, auf große Begeisterung. Kunst royal!

# ALLES BANANE UND FUSSBALLFIEBER AM TEGERNSEE

*Hotelier Korbinian Kohler lud zum 2. Benefiz-Match mit den Bananenflanker-Legenden – Fußballstars trafen auf VIPs aus dem Showbiz: Felix Neureuther, Lothar Matthäus, Joko Winterscheidt, Micky Beisenherz, Jens Lehmann, Claudio Pizarro, Gregor Teicher, Dustin Schöne und zahlreiche weitere VIPs kickten für die gute Sache und unterstützten beeinträchtigte Kinder*

Der Ball rollte wieder am Tegernsee – und das nicht nur für Sport und Spaß, sondern vor allem für den guten Zweck! Zur Unterstützung des innovativen Fußballprojekts für Kinder mit Beeinträchtigungen Bananenflankenliga e.V. veranstaltete Hotelier Korbinian Kohler (Inhaber Bachmair Weissach Group) nach dem großen Erfolg vor zwei Jahren erneut ein großes Benefiz-Fußballspiel.

Hotelier und Veranstalter Korbinian Kohler konnte sich erneut über reichlich prominente Schützenhilfe freuen. Das Who's Who aus Sport und Showbiz gab sich auf dem Rasen die Ehre: Am Ball waren unter anderem (Ex-)Fußballprofis und Sportlegenden wie Felix Neureuther, Claudio Pizarro, Jens Lehmann, Nelson Valdez, Ailton, Tobias Schweinsteiger, Benny Lauth und Torben Hoffmann. Sie trafen auf Stars aus dem TV- und Showgeschäft wie Autor und Moderator Micky Beisenherz, Regisseur Dustin Schöne (Lebensgefährte von Top-Model Lena Gercke) und Sky-Moderator Gregor Teicher. Lothar Matthäus, Joko Winterscheidt und Autor und TV-Producer Jakob Lundt bildeten das diesjährige Trainer-Trio des Bachmair Weissach Teams. In der Pause spielten dann die Kinder, die von den Bananenflankern unterstützt werden, ihr eigenes Turnier, angefeuert von den „großen“ Stars ... Unter anderem auch von Uli Hoeneß, der es sich nicht nehmen ließ, beim Fußballmatch vorbeizuschauen.

Rund 2.500 Zuschauer fieberten am Spielfeldrand mit, darunter unter anderem Gastronom Peter Hubert (u.a. „Bräustüberl“) mit seiner Frau Caterina, Alfred Schweinsteiger (Vater von Bastian und Tobias Schweinsteiger) und Galeristin Sarah Kronsbein. Außerdem dabei: die Fußball-Zwillinge Lars und Sven Bender, die für die Bananenflanker kickten, ebenso wie Florian Weber (Schlagzeuger bei Sportfreunde Stiller) und DJ Zoom.Like, der später an den Turntables für Stimmung sorgte.





Mitgekickt und mitgefiebert haben unter anderem Micky Beisenherz, Torben Hoffmann, Benny Lauth, Ailton, Joko Winterscheidt, Tithey Schulz, Jakob Lundt, Claudio Pizarro, Uli Höneß, Nelson Valdez, Felix Neureuther, Lars & Sven Bender, Tobias Schweinsteiger mit Kids, Jens Lehmann, Lothar Matthäus, Lena Gercke, Korbinian Kohler, Dustin Schöne, und viele mehr.



# IMPRESSUM

## HERAUSGEBER

Spa & Resort Bachmair Weissach  
GmbH & Co. KG  
Korbinian Kohler  
Wisseer Straße 1  
83700 Weißach (Rottach-Egern)  
www.bachmair-weissach.com

## REDAKTION

Korbinian Kohler  
Henriette Lucchi

## TEXT

Korbinian Kohler  
Rolf Westermann  
Beatrice von Thurn und Taxis  
Sharon Berkal  
Katharina Rebmann  
Barbara Brubacher

Susanne Hermanski  
Georg Seitz  
Melanie Kunze  
Gabriele Thiels  
Katharina Hersedenz  
Charlotte Miller  
Susanne Mayr-Flach  
Andrea Vordermayr  
Lenz Koppelstätter

## GESTALTUNG

Rose Pistola GmbH, München

## FOTOGRAFIE/ ILLUSTRATION

Stefan Bogner  
Alexander Courtman  
Gentle and Hyers  
Elena Givone

Urs Golling  
Dean Hearne  
Andreas Leder  
Lottermann & Fuentes  
Patrycia Lukas  
Sorin Morar  
Gisela Schober  
Michael Tinnefeld  
Stefan Schütz  
Barbara Dusch  
Louisa Kirsch  
Erik Tran Quang  
Patrick vom Berg  
Frank Rollitz  
www.4kfactory.com  
Robert Bahnerts  
Annette Sandner



**BACHMAIR WEISSACH**  
SPA & RESORT

SPA & RESORT BACHMAIR WEISSACH  
Wisseer Straße 1  
83700 Weißach (Rottach-Egern)

+49 (0) 8022/278-0

hello@bachmair-weissach.com

www.bachmair-weissach.com

**Buchungshotline:**

+49 (0) 8022/278-570 oder

reservierung@bachmair-weissach.com

---

FOLLOW US ON



---

NEWSLETTER



Melden Sie sich für unseren Newsletter an und entdecken Sie die Welt des Spa & Resort  
Bachmair Weissach online unter: [www.bachmair-weissach.com/newsletter](http://www.bachmair-weissach.com/newsletter)

Wir informieren Sie regelmäßig über Neuigkeiten und Angebote.





*Exklusive Vorteile*

# DER BW-CLUB

*Liebe Gäste,*

*Stammgäste sind ein sehr wichtiger Teil  
unserer Bachmair Weissach Welt.*

*Wir bedanken uns von Herzen bei allen Stammgästen  
für Ihre Treue und Loyalität und möchten Ihnen  
auch zukünftig viele weitere Stammgast-Glücksmomente  
im Spa & Resort Bachmair Weissach bereiten.*

Mit herzlichen Grüßen vom Tegernsee

Ihr

Leon Botsch & Christine Habersetzer | *Leitung Guest Relation*  
T +49 (0) 8022/278-520 · [leon.botsch@bachmair-weissach.com](mailto:leon.botsch@bachmair-weissach.com) ·  
[guestrelation@bachmair-weissach.com](mailto:guestrelation@bachmair-weissach.com)

**SIE WERDEN BW-CLUB-MITGLIED, WENN SIE  
INNERHALB VON 2 JAHREN ...**

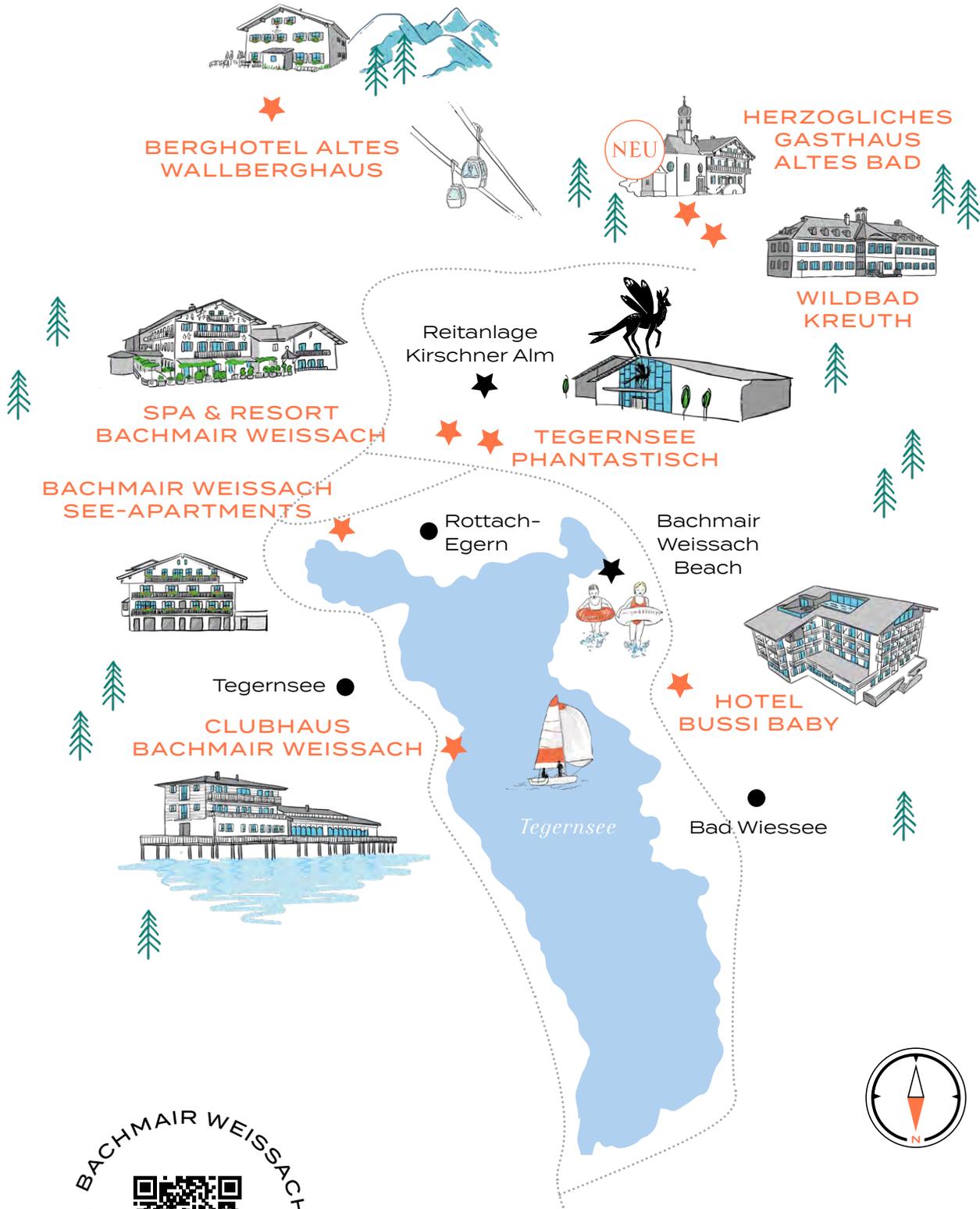
... entweder 4 Mal als Privatperson bei uns zu Gast waren  
oder 20 Nächte bei uns übernachtet haben.

**ALS NEUES BW-CLUB-MITGLIED ERHALTEN SIE ...**

... für ein Jahr 15 % Club-Nachlass auf Übernachtung mit Frühstück oder  
3/4-Verwöhnepension auf die tagesaktuelle und öffentliche Übernachtungsrate\*.

\*Ausgenommen Weihnachten/Silvester vom 23.12.2023–07.01.2024 und Ostern vom 29.03.–01.04.2024,  
nicht auf andere Rabatt- oder Frühbucherangebote anwendbar und nicht kombinierbar. Änderungen  
vorbehalten. Um diese Vorteile nutzen zu können, erhalten Sie, wenn die Voraussetzungen erfüllt sind,  
von uns Ihren exklusiven und nicht übertragbaren BW-Club-Ausweis mit Promotion-Code zur bequemen  
Online-Buchung.

## BACHMAIR WEISSACH GROUP



Kennen Sie schon den Film der Bachmair Weissach Welt in seiner langen Version? Korbinian Kohler nimmt Sie mit auf eine inspirierende Tour durch das Tegernseer Tal und erläutert dabei die Philosophie, die hinter der Bachmair Weissach Welt steht.



**BACHMAIR WEISSACH**  
SPA & RESORT

# NEU: DIE BACHMAIR WEISSACH APP

## IHR DIGITALER INFO-GUIDE

Speisekarten · Tisch reservieren · Öffnungszeiten · kostenlose Online-Zeitschriften  
Hotelinformationen · Events · Aktivprogramm mit Buchungsfunktion · Spa-Termine  
Kids & Teens Club Programm · Ausflugstipps in der Region u. v. m.

*📱 Your digital info guide: menus · book a table · hotel information · opening hours  
service numbers · activity program with booking function · book a spa appointment  
Kids & Teens Club program · excursion tips in the region · events*

SPA, SPORT,  
RESTAURANTS,  
AKTIVITÄTEN UND  
AUSFLÜGE DIREKT  
BUCHBAR!



GO TO APP



[HELLO.BACHMAIR-WEISSACH.COM/BACHMAIR-WEISSACH](https://HELLO.BACHMAIR-WEISSACH.COM/BACHMAIR-WEISSACH)



ENTDECKE DIE  
NEUE MULTIMEDIALE  
ERLEBNISWELT  
AM TEGERNSEE



FILM AB!

HUPFER  
H:i  
HUPFER



# TEGERNSEE PHANTASTISCH

UNIQUELY DESIGNED EDUTAINMENT

Ringbergweg 21 • 83700 Rottach-Egern/Weissach • 08022/278-190 • **TICKETS UNTER:** [tegernsee-phantastisch.com](https://tegernsee-phantastisch.com)

MEMBER OF BACHMAIR WEISSACH GROUP