



Ein Rucksack voller Schmankerl – Genuss in Oberbayern

Beitrag

Genuss ist mehr als nur Geschmack – es ist ein Gesamterlebnis, das durch hochwertige Zutaten und die passende Atmosphäre entsteht. Von modernen Restaurants bis zu traditionellen Wirtshäusern: in Oberbayern finden sich zahlreiche Orte, die dieses einzigartige Genussrezept verkörpern. Das Wichtigste: Wissen, woher es herkommt. Ein wesentliches Qualitätsmerkmal der oberbayrischen Küche ist die Erzeugung vor Ort, ohne weite Transportwege und unter Berücksichtigung hoher Standards. Gäste in Oberbayern können beim Wandern oder Radeln am Wegesrand zahlreiche Leckerbissen verkosten.

Genuss in Oberbayern bedeutet nicht nur feine Speisen und Genuss in authentischer Atmosphäre, sondern ist ein Fenster in das oberbayerische Lebensgefühl. Ob Spitzenköch:innen oder Gastwirt:innen im Biergarten und in der Almwirtschaft: Sie alle interpretieren die Kultur, die ihre Region so einzigartig macht, und bringen sie auf den Teller. Die Zutaten sind zum einen hochwertige, regional produzierte und verarbeitete Lebensmittel sowie Geselligkeit an einem Ort, an dem sich Menschen treffen und mit dem unverwechselbaren Charme der Oberbayer:innen in Kontakt kommen.

Jede oberbayrische Region schmeckt dabei ein bisschen anders. So entstehen von den südlichen Alpen bis zur Donau, vom Ammersee bis zum Chiemsee einzigartige Gerichte, die genauso zur Region gehören wie ihre Menschen und ihre Traditionen.

Verwoben mit Landschaft, Mensch und Tradition: Echter Genuss aus Oberbayern

Um zu wissen, wo die Erzeugnisse herkommen, reicht es, die Augen auf einer Tour offenzuhalten. Die oberbayerische Kulturlandschaft ist stark durch die Milchwirtschaft geprägt: sattgrüne Weiden, auf denen das charakteristische Fleckvieh grast. Zahlreiche Höfe bieten ihre Erzeugnisse direkt in Hofläden an, mit wechselndem Sortiment je nach Saison. Ist man beispielsweise mit dem Radl auf der [Kunstschleife der Wasser-Radlwege](#) unterwegs, lohnt es sich, einen Abstecher in den Bernrieder Hofladen einzuplanen: Das Angebot von Gabriele Schuller reicht von handgemachten Nudeln, den Starnberger See-Wellen, Käse vom Hofgut Bernried bis zu Kräutermischungen aus dem Kräutler-Erlebnisladen Tölzer Land und frisch gebackenem Kuchen. Alle Produkte sind aus natürlichen Zutaten aus der Region hergestellt.

Streuobstwiesen gehören zum typischen Erscheinungsbild des Natur-Heildorfs Bad Feilnbach. Die Früchte der Streuobstbäume lassen sich auf vielfältige Weise zu schmackhaften Produkten verwerten. Keltereien, Brennereien und weitere Verarbeiter produzieren etwa Säfte, Destillate und Dörrobst. Typisch für Oberbayern sind auch die zahlreichen Flusse und Gewässer, in denen Fischfang betrieben wird: Der Fischfang gehört zu Tegernsee, Chiemsee, Starnberger See und Walchensee ebenso wie das Angeln zu Isar und Mangfall. Egal, ob der Fisch selbst beim Hobbyangeln gefangen und anschließend zubereitet, frisch von der Fischerei gekauft oder im See-Restaurant genossen wird – die Qualität überzeugt. Und nicht nur das: Es ist besonders nachhaltiger, wenn die Rohstoffe möglichst kurze Wege von Produktions- zu Verarbeitungs- und Konsumstätten zurücklegen müssen. Diesem Grundsatz hat sich auch Lena Habersetzer in ihrem Café am Kochelsee verschrieben, in dem sie ausschließlich mit Zutaten aus der Region und ohne Einsatz von Fertigprodukten Kuchen, Torten und Süßigkeiten zaubert und sich gerne die Zeit für ein Plauschchen mit ihren Gästen nimmt.

Damit besondere Stärken lokaler Erzeugung weiter bestehen und auch andere Betriebe auf nachhaltige Produktionsmethoden umstellen können, arbeitet die [Äko-Modellregion Waging am See](#) unter der Leitung von Marlene Berger-Stückl eng mit umstellungsinteressierten Betrieben zusammen. Sie baut Wertschöpfungsketten für heimische Erzeugnisse mit den Verarbeitern auf. Mit Lebensmittelhandwerkern wie z. B. Brauereien, Brennereien, Backern und Metzgern sowie mit den Biowirten und Köchen in der Gemeinschaftsverpflegung vergrößert sie die Bandbreite an heimischen Bio-Erzeugnissen für umweltbewusste Verbraucher. Der Biolandbau fördert die Bodengesundheit und das Tierwohl, den Gewässerschutz und die Artenvielfalt, und nicht zuletzt leistet er einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

Qualität sichtbar und erlebbar machen

Damit auch Endverbraucher:innen sich informieren und erkennen können, wo es echten Genuss auf Oberbayerisch gibt, können sie nach dem Siegel [Geprüfte Qualität Bayern \(GQ\)](#) Ausschau halten. Das Programm ist Vorreiter auf dem Gebiet der Qualitätssicherung regionaler Lebensmittel in der gesamten Lebensmittelkette. GQ-Bayern gibt Anforderungen an die Produktqualität sowie klare Auflagen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Einhaltung von zugelassenen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird. Durch diese Kennzeichnung können Gäste ebenso wie Verbraucher:innen bewusst auf Erzeugnisse aus Bayern achten. Das stärkt der heimischen Landwirtschaft den Rücken und hilft ihr, sich zu entwickeln, damit sie noch besser, nachhaltiger, tierfreundlicher und dadurch zukunftsfähiger werden kann. München wurde jüngst vom Bioland-Verband zur [Bio-Hauptstadt](#) gekürt, gemessen an der

Anzahl von Bio-Supermärkten, aber auch aufgrund der Bemühungen, öffentliche Kassen auf Bioprodukte umzustellen.

Selbst Hand anlegen und spielerisch lernen, wie schon früher schonende Landwirtschaft betrieben wurde – das geht in der ganzen Familie im Freilichtmuseum wie dem [Bauerhausmuseum Amerang](#) oder dem [Freilichtmuseum Glentleiten](#). Seit Ende März sind die Tore geöffnet und laden zu einem bunten Programm ein: eine Pflanzentauschbörse, Vorführungen zum Deutschen Mählentag oder Kurse zu Spinnen, Töpfern und dem Alphornspielen. Ganz nebenbei machen sich die Besucher:innen mit Bräuchen, Geschichten und dem historischen Alltag der oberbayerischen Landbevölkerung vertraut und erfahren, wie kulinarische Spezialitäten hergestellt werden.

Wer sich für einen veganen Lebensstil interessiert, kann beim [TÄlzer Veg](#) verschiedene Angebote ausprobieren und der eigenen Ernährung Frische und neue Inspiration einhauchen. Im Rahmen eines Urlaubsprogramms werden Kochkurse belegt, etwa zum Fermentieren oder ayurvedischen Kochen, ein Bauernmarkt mit Fokus auf gesunden und saisonalen Lebensmitteln besucht sowie ein Entspannungs- und Bewegungskurs im Bad Tälzer [VitalZentrum](#) absolviert.

14 besondere Highlights sind auch die oberbayerischen [Genussorte](#) – das sind Dörfer und Regionen, die mit lokalen Spezialitäten, handgemachten Leckereien und regionalen Schmankerln aufwarten. Immer zeigen sich diese kulinarischen Schätze eng verknüpft mit der jeweiligen Landschaft und Kultur – denn in Oberbayern wird viel gefeiert, und das leibliche Wohl wird dabei stets großgeschrieben und gerne geteilt. Weitere Inspirationsquellen zu oberbayerischem Genuss sind in der Broschüre [Echt Genussvoll](#) gesammelt.

Bericht: GESCHWISTER ZACK PR – **Foto:** Oberbayern

HAUS DER BAYERISCHEN
GESCHICHTE
BAYERISCHE
LANDESAUSSTELLUNG

TASSILO, KORBINIAN UND DER BÄR

BAYERN IM FRÜHEN MITTELALTER



7. MAI – 3. NOVEMBER 2024
Freising, Diözesanmuseum + Dom
täglich 9–18 Uhr | www.hdbg.de

Vorschaubild: Haus der Bayerischen Geschichte, Freising
Redner: bayernwerk, Bayerische Staatsoper
Partner: Bayerische Staatsoper, Bayerische Staatsoper

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Mäñchen-Oberbayern