



## Prien am Chiemsee angelt sich den Titel „Genussort“

### Beitrag

Im Mai 2018 angelte sich Prien am Chiemsee den Titel „Genussort“. Aus über 300 Bewerbern wurden 100 „Genussorte“ anlässlich des 100-jährigen Jubiläums des Freistaats Bayern von einer unabhängigen Expertenjury des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau ausgezeichnet. Die neue Bezeichnung hat Prien nicht zuletzt seiner einmaligen Lage direkt am Chiemsee zu verdanken. Das Gewässer beherbergt mit etwa 25 Fischarten eines der wertvollsten und ertragreichsten Fischereireviere Bayerns. Bereits seit dem 17. Jahrhundert ist hier das Fischereiwesen tief verwurzelt und wird in einigen Familien von Generation zu Generation weitergeführt. Feinschmecker profitieren von diesem kulinarischen Erbe – besonders der Steckelfisch, klassisch eine frisch gefangene Renke, ist aus dem facettenreichen Angebot regionaler Spezialitäten nicht wegzudenken. „Wir möchten das traditionelle Fischereihandwerk, dem wir unter anderem diese Auszeichnung zu verdanken haben, pflegen und noch mehr erlebbar machen“, berichtet Andrea Hübner, Geschäftsführerin der Prien Marketing GmbH. Neben den Fischspezialitäten lockt Prien Genussliebhaber mit vielen weiteren Leckerbissen. Freilandeier selbst aus den Nestern sammeln, frischen Saft aus regionalem Obst kosten oder die geballte Energie von 100.000 Priener Blüten schmecken – bei der Direktvermarkter-Tour in und um Prien entdeckt man entlang verschiedener Themenwege, Radl-, E-Bike- und Wanderrouten die regionalen Köstlichkeiten. Das unterwegs eingesammelte „Do it yourself“-Picknick kann anschließend direkt am Ufer des Chiemsees, im Segel- und Elektroboot auf dem Bayerischen Meer oder in den Chiemgauer Voralpen mit Panoramablick verspeist werden. Der Obst- und Kulturweg führt Genusswanderer entlang alter bäuerlicher Obstgärten und ehrwürdiger Kulturdenkmäler. Der acht Kilometer lange Themenweg über die Ratzinger Höhe erzählt von der Obst- und Kulturgeschichte des Chiemsees. Dass man in Prien am Chiemsee zu genießen weiß, erkennt der Besucher spätestens dann, wenn er sich mit der Ortsführerin Helga Schöffel auf die „Priener-Schmankerl-Tour“ begibt. Einmal monatlich bis einschließlich Oktober veranstaltet die Prien Marketing GmbH eine kulinarische Reise, die den Kulturgenuß mit der Gaumenfreude verbindet.

Weitere Informationen im Tourismusbüro Prien unter Telefon +49 8051 6905-0 oder [info@tourismus.prien.de](mailto:info@tourismus.prien.de) sowie im Internet unter [www.tourismus.prien.de](http://www.tourismus.prien.de).

**Bericht und Foto:** Prien Marketing GmbH – **Bildunterschrift:** Insgesamt fünf Berufsfischer gehen dem Handwerk in Prien heute noch nach und prägen den Genusssort mit ihren regionalen Spezialitäten. Stolz präsentieren die drei Betriebe Chiemseefischerei Stephan, Chiemsee-Fischerei Reiter und Chiemseefischerei Hans Stephan die Trophäe und Urkunde am Chiemseeufer: (von hinten links nach rechts) Engelbert Stephan und Verena Stephan, Brigitte Reiter, Kathrin Reiter, Erster Bürgermeister Jürgen Seifert, Geschäftsführerin der Prien Marketing GmbH Andrea Häbner, Hannes Stephan und Bettina Zaufall, Leiterin der Marketingabteilung der Prien Marketing GmbH.



*Francesca D'emanuele*  
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2  
83101 Achenmühle  
Telefon: 08032 / 1602  
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: [www.francescademanuele.de](http://www.francescademanuele.de)  
Mail: [mail@francescademanuele.de](mailto:mail@francescademanuele.de)

## Kategorie

1. Tourismus

## Schlagworte

1. Prien am Chiemsee