

Hannelore Fisgus • Fotografie: Ingolf Hatz

DAS CHIEMGAU KOCHBUCH



Die junge Küche rund um das bayerische Meer



Gerichte. Porträts. Geschichten.

CHRISTIAN



Hannelore Fiskus • Fotografie: Ingolf Hatz

DAS CHIEMGAU KOCHBUCH



Die junge Küche rund um das bayerische Meer

Gerichte. Porträts. Geschichten.

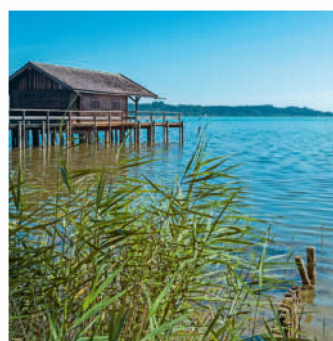
INHALT



Vorwort der Autorin	4
Vorwort des Fotografen	6
»Der Chiemgau« – Kultrezepte & Küchenschätze: Gerichte, Porträts, Geschichten	8
Tradition und Innovation	10
Von der Sterne- bis zur Almküche ...	12

Am Berg

Bayerisches Bilderbuchwirtshaus – die »Alpenrose«	14
Bergidyll mit grünem Stern – »Gut Steinbach«	20
Das Dreimäderlhaus – »Forsthaus Adlgaß«	26



Am See

Alte Schule mit frischem Wind – Dominik Wachter	30
Maritimes Flair am Simssee – Die »Simssee-Stuben«	36
Single Malt vom Bayerischen Meer – »Kymsee Whisky«	40
Gar nicht so exotisch, wie man denkt – »Tropical Station« und »Matador Lodges«	44
»Landhaus Tanner« – »Was Guat's passt immer z'amm!«	50

Im Boot

Bei Irmi Wallner in Chieming – Der »Thomafischer«	58
Fischerei Minholz	64
Vom Bodensee an den Chiemsee – Die Fischerei Stephan	68



Inselglück – Die Fraueninsel

Fischsemmel und Klostermarzipan	72
Bier und Brot unter einem Dach – »Camba Bavaria«	76

Auf der grünen Wiese

Mehr Idyll geht nicht – Der Großbrachlhof	80
Gasthof mit Aussicht – Der Landgasthof Hittenkirchen	86
»Mittel zum Leben« – Der Biohof »Chiemgaukorn«	92
Garten- und Tomatenbäuerin Marianne Ertl	98
Wandern mit Ziegen – Ziegenbäuerin Maria Frisch	104
Wohnen im Denkmal – »Alte Gendarmerie« und »Albererhof«	108

Auf der Alm

Urige Einkehr – Die Rachlalm	114
Scarlet von der Alm – die »Dandlalm«	118
Die etwas andere Almküche – »Stubn« in der Frasdorfer Hütte	122



Genuss im Dorf

Bilderbuchbayern – Die »Schlosswirtschaft Wildenwart«	128
Biopionier der ersten Stunde – Der »Anderlbauer«	134
Mehr als eine Schwärmerei – Das Projekt »Landmühle«	138
Urbane Bar im »Dorf« – »Achtpunktsechs«	140
Ein Hauch Exotik – Die »Gewürzmühle Rosenheim« in der Landmühle	142
»Gmiashunger« – Die Fermentierwerkstatt von Sabine Hunger	146
Erst Hobby, dann Beruf – Die »Chiemgauer Ölmühle«	150
Zwei, die zusammenpassen – Die »Chiemgauer Genussmanufaktur« und »Bettinas Keimbackstube«	154
Pioniere mit »Savoir Vivre« – »Auers Schlosswirtschaft«	162
Dorfwirtshaus mit Geschichte – Das »Gasthaus Unterwirt«	168
Sterneküche trifft Regionalität – »ES:SENZ«	174
Ein Dorfgasthaus mit Ambitionen – »Michaels Leitenberg«	180
»A scheen's Platzerl« – Das »Vivarium«	186

An der Alz

Musik im Stadl – Das »Stallwerk«	192
Tradition verpflichtet – das »Bräustüberl Baumburg«	196
Fährmann und Wirt – »Gasthaus zum Roiter«	202

In der Salzstadt Traunstein

Die etwas andere Brotzeit – Das »Wiggerl Siebzehn.«	206
A bisserl »Dolce Vita« geht immer – Mondino	210

Register	214
Adressen	215
Impressum	216





EIN HAUCH EXOTIK – DIE »GEWÜRZMÜHLE ROSENHEIM« IN DER LANDLMÜHLE

Ein Duft aus Kräutern und Gewürzen liegt in der Luft. In der ehemaligen Lackiererei, die zu einem coolen Verkaufs- und Produktionsraum im Industriedesign umgebaut wurde, dürfte es auch früher stark gerochen haben. Aber der heutige Duft ist mit Sicherheit angenehmer. In den Regalen reihen sich Gläser mit Gewürzen und Gewürzmischungen aneinander, alle in eleganten, schwarzen Kartons verborgen. Denn, das ist Inhaber Simon Mendel wichtig, die kostbaren Produkte sollen möglichst lichtgeschützt und trocken lagern, um ihren feinen Duft und ihre Würzkraft lange zu erhalten. Schließlich werden die über 200 Gewürze, Kräuter, Rinden, Wurzeln und Blüten aus aller Welt importiert, und in der Rosenheimer Manufaktur geprüft, gewogen, geröstet und gemischt.

Der zweite Blick fällt auf den Produktionsraum und das Lager mit schönen alten Tonnen, in denen die Gewürzvorräte lagern. Hier ist auch das Experimentierfeld von Jaqueline Bohleber. Die gelernte Köchin hat eine feine Nase und ein feines Gespür für Zusammenstellungen. Gemeinsam mit Simon Mendel kreiert sie die typischen, unverwechselbaren Gewürzmischungen der Rosenheimer Mühle. Wie zum Beispiel Ras el-Hanout mit 17 verschiedenen Zutaten, Barbecue-Salze, Madras-

Currys und Thai-Currys, aber auch Schweinebraten-, Bratkartoffel- und Grillgewürz gehören dazu. Apropos Bratkartoffelgewürz: Diese Gewürzmischung soll der Ursprung der bereits 1957 gegründeten Mühle sein. Ein Vorfahre des Gründers kochte auf Herrenchiemsee für König Ludwig und entwickelte ein spezielles Bratkartoffelgewürz. Diese Gewürzmischung – so die Überlieferung – inspirierte ihn angeblich dazu, sich ausführlicher mit dem Thema zu beschäftigen und in der Folge die Rosenheimer mit Brot-, Gulasch- und anderen Gewürzen zu versorgen.

Tatsächlich sind noch Geräte und eine Mühle aus der Gründerzeit in Betrieb. »Sie mahlt besonders langsam und schonend«, sagt Jaqueline Bohleber, die darauf achtet, dass beim Mahlvorgang nicht zu viel Wärme entsteht, was den Gewürzen schaden würde. Bevor sie ihre Mischungen in einer Trommel kreisen lässt, damit sich die Zutaten gut verbinden, prüft und probiert sie, wie die Gewürze auf Wärme und Fett reagieren.

Nichts wird dem Zufall überlassen, absolute Qualität ist oberstes Gebot. Keine Aromazusätze, keine Rieselhilfen oder chemischen Komponenten kommen in die Gläser. »Alles Natur«, sagt Simon Mendel, der die

früher etwas angestaubte Mühle auf die Höhe der Zeit gebracht hat. Er kennt die Händler und Lieferanten aus aller Welt, schaut aber auch immer, wo er etwas aus der Nähe beziehen kann. Kümmel zum Beispiel kommt seit neuestem aus Bayern, Kräuter aus Deutschland oder dem Mittelmeerraum.

Auch eigene Teemischungen gehören zum Sortiment. Ob man asiatisch, bayerisch oder orientalisch kochen will – in der Gewürzmühle gibt es jedes Gewürz für jede Küche und noch viel mehr, nämlich auch Kochkurse, in denen man den richtigen Umgang mit den Gewürzen lernt. Die finden allerdings im Stammhaus der Gewürzmühle, in Bad Endorf statt. In der ehemaligen Schlosserei am Ortsrand ist viel Platz, dort stehen auch die »Big Green Egg«-Luxusgrills, die bei den Grillkursen zum Einsatz kommen.

Egal, ob beim Grillen oder Kochen, Gewürze machen den entscheidenden Unterschied, sagt Simon Mendel: »Mit ihnen erreicht man viel, mit geringem Aufwand.« Deshalb stehen nicht nur Hobbyköchinnen und Köche auf die Gewürze aus Rosenheim, sondern auch Profis und Sterneköche.

GEWÜRZE RICHTIG LAGERN UND BEHADELN

Gewürze sollten generell trocken, dunkel, luftdicht und kühl aufbewahrt werden. Licht zersetzt die Vitamine, die Farbe und die Geschmacksstoffe.

Gewürze nicht im Kühlschrank aufbewahren, da sich dort Feuchtigkeit entwickeln und klumpen oder sogar schimmeln können.

Gewürze nicht oberhalb des Herdes aufbewahren, da sie dort durch die Kochdämpfe ebenfalls feucht werden können.

Beim Würzen darauf achten, dass die Gewürze nicht mit heißen Dämpfen in Berührung kommen.

Currypulver nicht anrösten, da sich schnell Bitterstoffe entwickeln.

Gewürze mit flüchtigen, feinen Aromen, wie zum Beispiel Zitrus, erst am Ende der Koch- bzw. Garzeit zugeben, so bleiben die Aromen erhalten.



REHRÜCKEN MIT SELLERIE-PÜREE UND NUSSBUTTER

Für 4 Personen
Zubereitungszeit 45 Minuten
plus 2 Stunden zum Marinieren
Gar- und Räucherzeit 30 Minuten

FÜR DEN REHRÜCKEN

1 ausgelöster Rehrückenstrang
(etwa 600 g)
2 EL Wild Juniper Pepper Rub
(Gewürzmühle Rosenheim)
1 gestrichener EL Meersalzflocken
1 TL Rohrohrzucker
Cayennepfeffer
75 g Butter
80 g Paranusskerne

FÜR DAS SELLERIEPÜREE

1 großer Knollensellerie
1 Zwiebel
1 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer
½ Zitrone

ZUM ANRICHTEN

1 Stange Lauch
2 EL Weizenmehl Type 405
neutrales Pflanzenöl zum
Frittieren

AUSSERDEM

Vakuumbeutel
Vakuumierer
Räucherbox
1 Handvoll Räucherchips
(Ahorn oder Erle, 30 Minuten
gewässert)

REHRÜCKEN

Den Rehrücken parieren und trockentupfen. Die Gewürzmischung mit Meersalzflocken und Zucker mischen und den Rehrücken damit rundum einreiben. Das Fleisch entweder straff in Frischhaltefolie wickeln oder vakuumieren. 2 Stunden kühl stellen.

Inzwischen den Lauch putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und trockentupfen. Die Stange längs in dünne Streifen schneiden. Den Rehrücken aus dem Vakuum nehmen, trockentupfen und 30 Minuten temperieren lassen. Den Räucherofen auf 100 °C erhitzen. Das Fleisch auf den Rost legen und in den Räucherofen einschieben. Die Räucherbox mit den Räucherchips über der Hitzequelle einschieben und zum Glimmen bringen. Den Rehrücken 30 Minuten räuchern.

SELLERIEPÜREE

Den Sellerie waschen, schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Beides in einem Topf in der Butter anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen und den Sellerie abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten weich garen. Die Sahne zum Sellerie geben, kurz aufkochen und pürieren. Das Selleriepüree mit Salz, Pfeffer, einer Prise Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzig abschmecken.

ANRICHTEN

Den Lauch kurz vor dem Servieren in etwas Mehl wenden und in einem Topf in heißem Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Zuletzt die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Paranüsse hacken und zur Butter geben. Den Rehrücken in der heißen Butter wenden und anbraten. Das Selleriepüree auf Teller verteilen, das Fleisch in Tranchen schneiden und mit anrichten. Zuletzt die Nussbutter darüberträufeln. Mit dem frittierten Lauch garnieren.



**Für die freundlich Unterstützung dieses
Buchprojekts geht ein herzliches Dankeschön an:**

Chiemgau Tourismus e.V.
Stadtplatz 32
83278 Traunstein
E-Mail: urlaub@chiemsee-chiemgau.info
Tel.: +49 (0) 861 – 90 95 90-0
www.chiemsee-chiemgau.info





ADRESSLISTE

Gasthof Alpenrose (Seite 14)
Kirchplatz 2
83122 Samerberg
www.alpenrose-samerberg.de
info@alpenrose-samerberg.de

Hotel Gut Steinbach (Seite 20)
Steinbachweg 10
83242 Reit im Winkl
www.gutsteinbach.de
info@gutsteinbach.de

Forsthaus Adlgaß (Seite 26)
Adlgaß 1
83334 Inzell
www.forsthaus-adlgass.de
kontakt@forsthaus-adlgass.de

Wachter Foodbar (Seite 30)
Bernauer Straße 31
83209 Prien am Chiemsee
www.wachter-foodbar.de
info@wachter-foodbar.de

Simssee-Stuben (Seite 36)
Seestraße 41
83139 Krottenmühl
www.simssee-stuben.de
simssee-stuben@t-online.de

Chiemsee Bräu (Seite 40)
Gewerbestraße 1
83355 Grabenstätt
www.kymsee-whisky.de
info@kymsee-whisky.de

Tropical Station (Seite 44)
Bahnhofstraße 31
83236 Übersee
www.tropical-station.de
tropical.station@web.de

Matador Lodges (Seite 44)
Chieminger Straße 17
83355 Grabenstätt
www.matador-lodges.com

Landhaus Tanner (Seite 50)
Aglassing 1
83329 Waging am See
hello@matador-lodges.com
www.landhaus-tanner.de

Thomafischer (Seite 58)
Markt 10
83339 Chieming
www.thomafischer.de
info@thomafischer.de

Fischerei Minholz (Seite 68)
Birkenallee 48
Bernau am Chiemsee
www.fischerei-minholz.de
dominikminholz@gmx.de

Chiemseefischerei Stephan (Seite 68)
Alte Rathausstraße 31b
83209 Prien am Chiemsee
www.chiemseefischerei-stephan.de
info@chiemseefischerei-stephan.de

Camba Bavaria (Seite 76)
Gewerbing 3
83370 Seon
www.camba-bavaria.de
office@cambabavaria.de

Großrachlhof (Seite 80)
Großrachl 1
83224 Grassau im Chiemgau
www.grossrachlhof.de
info@grossrachlhof.de

Landgasthof Hittenkirchen (Seite 86)
Hittstraße 8
83233 Bernau am Chiemsee
www.der-landgasthof.bayern
info@der-landgasthof.bayern

Chiemgaukorn (Seite 92)
Weiding 2
83308 Trostberg
www.chiemgaukorn.de
info@chiemgaukorn.de

Jackmuinahof (Seite 98)
Marianne Ertl
Kugelthal 4
84529 Tittmoning

Wandern mit Ziegen (Seite 104)
Tofenreut 3
83379 Weibhausen/Wonneberg
johann_maria_frisch@gmx.de

Alte Gendarmerie Übersee (Seite 108)
Max-Brunner-Weg 1
83236 Übersee
www.altegendarmarie-uebersee.de
info@altegendarmarie-uebersee.de

Rachlalm (Seite 114)
83224 Grassau im Chiemgau
www.grossrachlhof.de
info@grossrachlhof.de

Dandl Alm / Dandl Hof (Seite 118)
Obergschwendt 1 a
83324 Ruhpolding
info@dandl-hof.de
www.dandl-hof.de/dandl-alm

Stubn in der Frasdorfer Hütte
(Seite 122)
Am Zellboden
83112 Frasdorf
www.stubn.co
info@stubn.co

Schloßwirtschaft Wildenwart
(Seite 128)
Ludwigstraße 8
83112 Frasdorf
www.schlosswirtschaft-wildenwart.de
info@schlosswirtschaft-wildenwart.de

Anderlbauer (Seite 134)
Hauptstraße 4
83112 Frasdorf
www.anderlbauer.de
info@anderlbauer.de

Landmühle (Seite 138)
Finsterwalderstraße 1
83071 Stephanskirchen
www.landmuehle.de
info@landmuehle.de

Achtpunktsechs (Seite 140)
Finsterwalderstraße 8
83071 Stephanskirchen
www.landmuehle.de
info@landmuehle.de

Gewürzmühle Simon Mendel
(Seite 142)
Finsterwalderstraße 7a
83071 Stephanskirchen
www.gewuerzmuehle-rosenheim.de
info@gewuerzmuehle-rosenheim.de

Gmishunger (Seite 146)
Finsterwalder Str. 5a
83071 Stephanskirchen
www.gmishunger.de
erlebnis@gmishunger.de

Chiemgauer Ölmühle (Seite 150)
Wiesenleite 11
83365 Nußdorf
www.chiemgauer-oelmuehle.de
post@chiemgauer-oelmuehle.de

Chiemgauer Genussmanufaktur
(Seite 154)
Hauptstraße 12
83349 Palling/Freutsmoos
www.chiemgau-genuss.de
servus@chiemgau-genuss.de

Bettinas Keimbackstube (Seite 154)
Baumham 6
83349 Palling
www.lebenskeimbrot.de
info@bettinas-keimbackstube.de

Auers Schlosswirtschaft (Seite 162)
Rosenheimer Straße 8
83115 Neubuurn
www.auers-schlosswirtschaft.de
kontakt@auers-schlosswirtschaft.de

Gasthaus Unterwirt (Seite 168)
Hadrianstraße 26
83413 Fridolfing
www.gasthaus-unterwirt.de
info@gasthaus-unterwirt.de

»ES:SENZ«- Das Achental (Seite 174)
Mietenkamer Straße 65
83224 Grassau
reservierung@das-achental.com
www.das-achental.com

Michael's Leitenberg (Seite 180)
Weiherweg 3
83112 Frasdorf
www.michaels-leitenberg.de
office@michaels-leitenberg.de

Café Bar Restaurant Vivarium
(Seite 186)
Schönbrunner Straße 1
83129 Höslwang
www.cafe-vivarium.de
info@cafe-vivarium.de

Stallwerk Café & Laden (Seite 192)
Chiemseestraße 3
83376 Truchtlaching
www.stallwerk.cafe
mail@stallwerk.cafe

Bräustüberl Baumburg (Seite 196)
Baumburg 12
83352 Altenmarkt
www.bräustüberlbaumburg.de

Gasthaus zum Roiter (Seite 202)
Roit 1
83352 Altenmarkt an der Alz

Wiggerl Siebzehn. (Seite 206)
Ludwigstraße 17
83278 Traunstein
www.wiggerl17.de
servus@wiggerl17.de

Mondino (Seite 210)
Brennerei Schnitzer
Kaltenbach 1
83278 Traunstein
www.amaro-mondino.de
mail@amaro-mondino.de

(Sortierung in der Reihenfolge
der Nennung im Buch)

IMPRESSUM

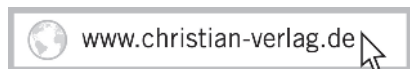
Verantwortlich: Sonya Mayer
Texte & Rezepte: Hannelore Fisgus
Fotografie: Ingolf Hatz
Redaktion der Rezepte: Dr. Regina Roßkopf
Redaktion der Texte: Bettina Spangler
Layout: Marcus Taeschner, A flock of sheep
Umschlaggestaltung: Regina Degenkolbe
Repro: LUDWIG:media
Korrektur: Christiane Gsänger
Herstellung: Bettina Schippel

Printed in China by C&C Offset Printing

Bildnachweis

Alle Bilder des Umschlags und des Innenteils stammen von Ingolf Hatz, mit Ausnahme von: Seite 7, 11, 44 – diese stammen von Julia Hildebrand.

Unser komplettes Programm finden Sie unter:



Das Geschirr der Gerichte auf den Seiten 34, 89, 95, 97, 127, 159, 176 und 178 stammt von DØRFKIND KERAMIK – siehe www.dorfkindkeramik.de



Sind Sie mit diesem Titel zufrieden? Dann würden wir uns über Ihre Weiterempfehlung freuen.

Erzählen Sie es im Freundeskreis, berichten Sie Ihrem Buchhändler, oder bewerten Sie bei Online-kauf. Und wenn Sie Kritik, Korrekturen, Aktualisierungen haben, freuen wir uns über Ihre Nachricht an

Christian Verlag
Postfach 40 02 09, D-80702 München
oder per E-Mail an lektorat@verlagshaus.de

Alle Angaben dieses Werkes wurden von der Autorin sorgfältig recherchiert und auf den neuesten Stand gebracht sowie vom Verlag geprüft. Für die Richtigkeit der Angaben kann jedoch keine Haftung übernommen werden, weshalb die Nutzung auf eigene Gefahr erfolgt. Sollte dieses Werk Links auf Webseiten Dritter enthalten, so machen wir uns die Inhalte nicht zu eigen und übernehmen für die Inhalte keine Haftung.

In diesem Buch wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit das generische Maskulinum verwendet. Weibliche und anderweitige Geschlechteridentitäten werden dabei ausdrücklich mitgemeint, soweit es für die Aussage erforderlich ist.

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

2. Auflage 2023
Copyright © 2022, 2023
Christian Verlag GmbH, Infanteriestraße 11 a,
80797 München

Alle Rechte vorbehalten.

ISBN 978-3-95961-637-9