

Dorothea Steinbacher

Chiemgau

kulinarisch

VERLAG ANTON PUSTET

Impressum

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

© 2014 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Lektorat: Arnold Klaffenböck
Layout: Tanja Kühnel
Produktion: Cornelia Mitter
Druck: Druckerei Theiss, St. Stefan im Lavanttal
Gedruckt in Österreich

ISBN 978-3-7025-0742-8

www.pustet.at

> Inhaltsverzeichnis

- 5 **Vorwort**

- 6 **Kapitel I: Im See**
 - > Fraueninsel: Inselhotel zur Linde
 - > Fraueninsel: Inselbräu

- 12 **Kapitel II: Im Westen – vom Samerberg über Prien bis nach Eggstätt**
 - > Samerberg/Grainbach: Gasthof Alpenrose
 - > Aschau: Ess.Schmiede
 - > Frasdorf: Anderlbauer, Biokäserei
 - > Riedering-Wurmsdorf: Hofcafé Leeb
 - > Riedering: Naturkostmühle Wagenstaller
 - > Stephanskirchen: Gocklwirt
 - > Rimsting: Kurkuma im Kulturbahnhof
 - > Prien: Fischhütte Reiter
 - > Prien: Fischer am See
 - > Prien: Neuer am See
 - > Prien: Winklfischer
 - > Bachham bei Eggstätt: Weißbräu
 - > Eggstätt/Freimoos: s'kleine Wirtshaus

- 42 **Kapitel III: Im Norden – von Wasserburg über Amerang nach Seebruck**
 - > Wasserburg: Herrenhaus
 - > Wasserburg: Die Schranne
 - > Wasserburg: Weißes Rössl
 - > Amerang: Glockenwirt
 - > Höslwang: Vivarium
 - > Obing/Großbergham: Landgasthof Griessee
 - > Seeon: Rauchhaus
 - > Altenmarkt: Angermühle/Restaurant Wendekreis
 - > Altenmarkt: Bräustüberl Baumburg
 - > Truchtlaching: Camba Bavaria
 - > Truchtlaching: Gasthof Schaller zur Post
 - > Seebruck: Fischerei Kirchmeier

- > Seebruck: Marxhof-Café
- > Seebruck: Taverna
- > Gollenshausen-Lienzing: Hofcafé Utz

80 Kapitel IV: Im Osten – von Chieming über Grabenstätt nach Traunstein und Waging

- > Chieming: Al Dente
- > Chieming: Bäckerei Stumhofer
- > Chieming: Fischerei Irmi Wallner
- > Chieming: Unterwirt
- > Chieming-Arlaching: Rene's Café
- > Grabenstätt: Wirtshaus zur Hirschauer Bucht
- > Vachendorf: Seebad Tüttensee
- > Holzhausen bei Grabenstätt: Gasthof Alpenblick
- > Siegsdorf: Café Weinmüller
- > Siegsdorf: Klostergasthof Maria Eck
- > Siegsdorf: Mühle St. Johann
- > Siegsdorf: Mesnerwirt in St. Johann
- > Traunstein: Lenz essen & trinken
- > Traunstein: Leonrod
- > Traunstein: Manjas
- > Traunstein: Park Café
- > Traunstein: Pasta Arte
- > Traunstein: Pizzeria Gorilla
- > Traunstein: Wochinger Brauhaus
- > Palling: Bäckerei Mirlach
- > Waging: Landhaus Tanner

124 Kapitel V: Im Süden – von der Feldwies übers Achental und ins Gebirge

- > Bernau-Farbing: Sepp'n-Bauer
- > Feldwies: Wirtshaus D'Feldwies
- > Übersee: Chiemgauhof
- > Marquartstein: Hofwirth zur Post
- > Schleching: Gasthof Zellerwand
- > Ruhpolding: Butzn-Wirt in Brand
- > Inzell: Forsthaus Adlgaß
- > Schneizlreuth: Neue Traunsteiner Hütte

> Vorwort

Im Chiemgau isst man gern und man isst gut.

In der ländlich geprägten Region rund um den Chiemsee wird in den Familien noch selbst gekocht, die Mütter und Großmütter geben ihre Rezepte wie früher an die Kinder weiter. Wer nicht das Glück hat, privat bekocht zu werden, der findet in dieser Voralpenlandschaft – einer der bezauberndsten Regionen Deutschlands – eine schier unübersehbare Zahl von Einkehrmöglichkeiten: Kleine Gasthöfe, mächtige Dorfwirtschaftshäuser, Ausflugsgaststätten um die Seen und auf den Bergen, Cafés und Almhütten warten auf hungrige Gäste. Wie hier die empfehlenswertesten Lokale finden?

Dieses Büchlein ist ein Wegweiser durch den Chiemgau

für alle, die Wert auf frisch gekochtes Essen aus besten Zutaten legen, auf regionale Speisen, auch auf ökologisches Bewusstsein der Küche – auf Qualität statt Quantität und schönen Schein. Da zum guten Essen auch ein angenehmes Ambiente gehört, freundlicher Service und eine schöne Umgebung, wurde bei der Auswahl der empfohlenen Lokale auch darauf Wert gelegt.

Eines soll dieser Wegweiser aber nicht sein: eine Bewertung der Gaststätten, die nicht aufgenommen wurden. Dieser Restaurantführer soll Sie dazu verleiten, den Chiemgau kulinarisch zu durchstreifen und seine gastronomischen Schätze für sich und Ihre Familie zu entdecken.

Viel Freude beim Lesen, Ausprobieren und Genießen!

A scenic view of a lake with a church in the background. The church has a prominent white tower with a brown dome. The lake is blue, and the sky is light blue with some clouds. In the foreground, there are wooden posts in the water.

› Kapitel I:
Im See

› Inselhotel zur Linde, Fraueninsel



Die „Linde“ bildet, neben dem Kloster und den namengebenden Linden, den gefühlten Mittelpunkt der Fraueninsel. „Inselhotel zur Linde“ heißt der altherwürdige Gasthof mittlerweile. Direkt hinter dem Haus befindet sich nämlich der Lindenplatz mit den ältesten Bäumen im Chiemgau, den berühmten tausendjährigen Fraueninsler Linden. Der alte Gasthof zur Linde wurde vor über 600 Jahren errichtet: Die Äbtissin Elisabeth die Torerin ließ das Wirtshaus

bauen. Berühmt gemacht haben es die Maler im 19. Jahrhundert. 1828 entdeckte der Überlieferung nach der Münchner Maler Max Haushofer die Insel, er holte seine Künstlerkollegen nach und so entwickelte sich die Fraueninsel zu einer sommerlichen Künstlerkolonie. Gewohnt haben die vielen Maler damals wohl auch in Privatzimmern bei den Fischern und Handwerkern der Insel. Hauptsächlich aber logierten sie in der „Linde“, beim damaligen Wirt



Daniel Dumbser. Die älteste Dumbser-Tochter heiratete denn auch den Inselntdecker Max Haushofer. Der gemeinsame Sohn Max Haushofer jun. liegt gleich gegenüber seinem Großelternhaus auf dem Inselfriedhof begraben. Die „Linde“ ist heute ein modernes Hotel und Restaurant, das es geschafft hat, den Charme des Alten zu bewahren. Auch wenn im Sommer der schattige Biergarten voll besetzt ist, bleiben die Bedienungen freundlich, die Speisen in der gewohnt guten Qualität. Besonders beliebt: Chiem-

seerenken, aus naheliegenden Gründen. Sie kommen natürlich täglich frisch direkt von nebenan, von den Fischern der Fraueninsel, ebenso wie Zander, Hecht und andere Speisefische, die zwar die Einheimischen kennen, die sich aber selten auf Speisekarten verirren: Schratzen, zum Beispiel. Diese Fischlein zeichnen sich durch feinen Geschmack, aber durch enormen Grätenreichtum aus, weshalb sie in der „Linde“ fein säuberlich filetiert als besonderes Schmanckerl – grätenfrei – auf den Tisch kommen. Natürlich nur,

wenn den Fischern auch welche ins Netz gegangen sind. Die „Fraueninsler Fischsuppe“ ist ein weiteres Gericht, das auf der Speisekarte nicht fehlen darf. Grundsätzlich wird nach der Saison gekocht. Besonders gutes Rindfleisch bezieht der Wirt Sebastian Obermaier über familiäre Beziehungen von einer Alm auf der Kampenwand.

Kaffee Gäste kommen bei den hausgemachten Kuchen und Torten, die seit Jahrzehnten einen guten Ruf genießen, auf ihre Kosten.

Wer in der kühleren Jahreszeit in der „Linde“ speist, sollte nicht nur in den oberen Gasträumen einen Platz suchen, sondern auch unten in der Seestube und der Fischerstube. Diese beiden Gasträume bildeten nämlich die Stuben des ursprünglichen alten

Dumbser-Wirtshauses. Auf den Holzbänken saßen schon die Maler vor fast 200 Jahren, an den historischen Kachelöfen wärmten sich bereits Dichter wie Felix Dahn und Ludwig Ganghofer. Ebenso wie der grüne Kachelofen in der oberen Gaststube wurden die Öfen vom Inseltopfer Klampfleuthner gefertigt, der die historischen Modelle heute noch für die Kachelherstellung benützt.

Damals gab es allerdings noch nicht die famosen Desserts, die heute in der „Linde“ auf der Karte stehen: Aus dem von den Klosterschwestern nach geheimer Rezeptur hergestellten Fraueninsler Klosterlikör bereitet man heute ein Parfait zu, das mit Früchten serviert wird, und eine Klosterlikörcreme auf Schokois – unbedingt probieren!

Inselhotel zur Linde, Sebastian Obermaier, 83256 Fraueninsel im Chiemsee,
Tel. +49-(0)8054-90366, Fax +49-(0)8054-7299,
www.linde-frauenchiemsee.de, info@linde-frauenchiemsee.de,
Mitte März bis 6. Januar durchgehend geöffnet ohne Ruhetag,
Küche ab ca. 10.00 bis ca. 20.00 Uhr

› Inselbräu, Fraueninsel



Daniel Hagen braut auf der Fraueninsel Bier. Der junge Brauer ist auf der Insel daheim, hat sein Handwerk in Weihenstephan studiert und dann das „Inselbräu“ eröffnet. Seine Brauerei ist klein und überschaubar, er betreibt das Brauen allein – und man schmeckt, dass es sich um handwerklich hergestelltes Bier handelt, wie aus früherer Zeit. Im Sommer gibt es Weißbier und helles Zwicklbier, im Winter, rechtzeitig vor dem Fraueninsler Christkindlmarkt, wird zusätzlich das stärkere und dunklere Märzenbier gebraut. Das Inselbräu ist aber nicht nur Brauerei, sondern auch Gaststät-

te. Direkt am westlichen Ufer der Fraueninsel gelegen, mit zwei Terrassen nach Süden und nach Westen, einem Biergarten nach Osten und mit einer gemütlichen Gaststube, sitzt man bei jedem Wetter angenehm mit Aussicht auf den See. Im schattigen Biergarten schaut man direkt auf die berühmten tausendjährigen Fraueninsler Linden.

Gekocht wird im Inselbräu alles, was zum Bier passt: Vom reschen Schweinsbraten – mit hauseigenem Bier zubereitet – über Chiemseefisch bis zu kräftigen Brotzeiten bietet die Speisekarte kleine und größere Speisen für

jeden Hunger. Das Rindfleisch für das gesottene Ochsenfleisch und das Braumeistergulasch stammt aus der Region, es kommt von Galloway-Rindern aus Breitbrunn, am Nordufer des Chiemsees gelegen. Die Fische liefern natürlich die Fraueninsler Fischer je nach Fang.

Überraschend auf der Karte ist zunächst eine Spezialität, die man eigentlich aus dem tiefsten Süden Österreichs kennt:

„Verhackert“. Das ist sehr klein gehackter Räucherspeck, der als Brotbelag serviert wird. Außerdem gibt es luftgetrockneten steirischen Schinken. Die Spur führt also in die Steiermark.

Des Rätsels Lösung: Der Bruder des Brauers, Holger Hagen, ist studierter Weinbauer und Önologe. Er hat sich als Winzer in der Südsteiermark niedergelassen und produziert seit einigen Jahren sehr erfolgreich feinste Weine, die schon die ersten Auszeichnungen errungen haben. Mindestens einmal im Monat reist er in die alte Heimat auf die Fraueninsel, seine Weine im

Gepäck, und lädt im Inselbräu zur Weinverkostung.

Wein- und Biertrinker kommen also im Inselbräu gleichermaßen auf ihre Kosten.

Holger Hagen stellt übrigens ausschließlich Bioweine her, wie auch sein Bruder, der Brauer, auf kontrollierte biologische Zutaten und vernünftigen, umweltschonenden Einkauf achtet. Er verarbeitet Hopfen und Malz in Bioqualität von bayerischen Lieferanten, und weil die Mengen, die er bestellt, relativ klein sind, tut er sich mit anderen Abnehmern zusammen, sodass der Lieferant aus dem Hopfenanbaugebiet Hallertau mit einem vollen Lieferwagen gen Süden fahren kann. Das Malz, die Braugerste also, stammt aus Unterfranken von einer traditionellen kleinen Mälzerei – ein Familienbetrieb wie das Inselbräu.

Im Inselbräu wird alles frisch gekocht, ohne Fertigprodukte. Und die Kuchen, Torten und Strudel zur Nachspeise, die sind auch hausgemacht, das schmeckt man.

Inselbräu Frauenchiemsee und Bräustüberl, Daniel Hagen, Frauenchiemsee 55, 83256 Fraueninsel im Chiemsee, Tel. +49- (0)8054-902088, <http://www.inselbraeu-frauenchiemsee.de>, info@inselbraeu-frauenchiemsee.de, ab Ostern täglich ab 11.00 Uhr geöffnet, Betriebsruhe meist im Januar/Februar

The image shows three young women in traditional Bavarian folk costumes, known as Dirndl. They are wearing white blouses with puffed sleeves and dark red bodices. Their hair is styled in intricate braids. They are all smiling and laughing, holding large, ornate beer mugs filled with beer. The scene is set outdoors, likely at a festival or beer festival, with other people visible in the background. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

› Kapitel II:
Im Westen –
vom Samerberg
über Prien
bis nach Eggstätt