

BRENNERS

Ausblicke

Ausgabe 13 | Sommer 2012 | 5,- Euro

KENNER · KÖNNER · ORIGINALE



Themen dieser Ausgabe:

- Hochzeits-Special
- Kochkunst in Bioqualität
- Fingerhakler-Tradition
- Das Geheimnis von Tegernsee und vieles mehr ...

EIN NORDLICHT ENTDECKT DAS TEGERNSEER TAL

Mein Stern des Südens

Es gab Zeiten, da war für mich als Nordlicht Bayern ganz weit weg. Dirndl, Weißwurst, Blasmusik – eine nahezu exotisch anmutende Welt in Weiß-Blau. Heute weiß ich, dass es nur acht Autostunden sind bis ins Tegernseer Tal. Und wie gut es einfach tut, immer mal wieder hier zu sein.

Alles ganz schön Föhn hier

Wenn beste Freunde nach Bayern „auswandern“, ist das schade – oder eine Chance. Ich hab sie genutzt und dabei Sprachbarrieren übersprungen. Und zudem so einiges entdeckt, was Hamburg nicht bieten kann. Zum Beispiel im November bei 24 °C in der Sonne frühstücken. Fleischpflanzlsemmel statt Fischbrötchen – Hauptsache, es schmeckt. Auf den Wallberg rauf, ins Bräustüberl rein; bei Greif die Trachten betrachten, bei Tremmel lecker Torte schlemmen und Semmel, oder beim Straßer Klausl erfahren, welche Schraube wie zu bemuttern ist. – Wirklich ganz schön nett hier, die Leute! Und im Freihaus Brenner bin ich dann so richtig auf den Geschmack gekommen.

Sag beim Abschied herzlich „Pfiat’ di“ ...

Mit dem Grüßen ist das so eine Sache. Als Norddeutsche muss man sich im Tegernseer Tal erst mal dran gewöhnen, dass „Servus“ gar nicht „Tschüss“ bedeutet, gemeint als Abschiedsgruß so wie einst von Peter Alexander besungen. „Servus“ ist hier vielmehr als freundliches Willkommen gemeint, genau wie „Grüß Gott“, und es klingt entsprechend. Daran merkt man als Nordlicht dann ganz schnell, dass „Servus“ quasi wie „Moin“ zu verstehen ist, mit dem man in Norddeutschland durchaus nicht nur morgens, sondern zu jeder Tageszeit begrüßt wird. Und was in Hamburg das

Mein erstes Mahl im Freihaus

Anlass war der runde Geburtstag meiner Freundin. Gefeiert wurde im Freihaus Brenner, also da, wo man hier fein feiert, wenn’s was zu feiern gibt, so sagte man mir. Mit Recht: Das gediegene Ambiente, die aufmerksam freundliche Bedienung, das köstliche Essen und dieses prächtige Panorama – wow! So stellt man sich als Nordlicht bayrische Lebensart jenseits von Oktoberfest-Klischees vor. Für mich Grund genug, bei jedem meiner Besuche im Tegernseer Tal im Freihaus einzukehren und sich zunehmend ein bisschen bayrisch zu fühlen. Das klingt irgendwie sehr nach Werbung? Was beweist, dass Werbung nicht immer lügt.

Typisch bayerisch heißt hier auch: Iss mal was anderes

Für mich aus der Freien und Hansestadt Hamburg ist das Freihaus irgendwie das Yang zu meinem norddeutschen Yin geworden. Eine Erkenntnis, inspiriert von den Thaiwochen, zu denen ich – perfektes „Thai-ming“ – im letzten April reingeschaut habe. Auch lecker! Und wer mal das Glück hatte,

Tschüss, ist hier in der Region das „Pfiat’ di“. Oftmals ganz kurz und fast herausgepresst, was sich manchmal so anhört, als hätte ein Dackel geniest. „Pfiat’ di“ klingt wunderbar bayrisch und so, als freue man sich schon aufs nächste Wiedersehen.

Ein letztes „Pfiat’ di“ vor der Rückfahrt und dann dieses „Moin“ abends in Hamburg – Reisende zwischen diesen beiden auch sprachlichen Welten zu sein, finde ich herrlich! Erst recht beim nächsten „Servus“ oder „Griaß’ di“ im Freihaus.

bei den traditionellen Hummer- und Krustentierwochen gut geschürzt und „bewaffnet“ zu Werke zu gehen, wird die Küste zumindest kulinarisch nicht vermissen. (Allerdings für einen klitzekleinen Moment die Sylter Brandung vor der Sansibar oder den Elbblick vom Fischereihafenrestaurant aus ...)

Das Erfolgsrezept: Gastlichkeit à la Brenner

Ob Lage, Ausstattung, Speisekarte, Service: Hier stimmen die Zutaten. Was aber zudem dieses einzigartige Freihaus-Feeling ausmacht, ist diese Mischung à la Christine und Jupp Brenner. Man spürt, dass beiden das hier oben eine Herzensangelegenheit ist. Und wie schön, wenn sie etwas Zeit finden für einen Klönschnack, wie wir in Hamburg so sagen, und Entdeckenswertes empfehlen.

Danke zum Beispiel für den Tipp mit der Naturkäserei Tegernseer Land. Dort habe ich nach allerlei Probieren den Riedersteiner und den Laurenzianer zu meinen Lieblingsorten erkoren. Auch der Cappuccino mit Heumilchschaum: ein Traum!

Den Sappl-Keller möchte ich unbedingt noch kennenlernen, das Gulbransson Museum demnächst besuchen und mich vielleicht mal in der Maßschneiderei Winkler über die legendäre Joppe schlau machen ... Und nach Siebenhütten rauf sollte ich mal, die 10 km von Rottach aus bis hinter Wildbad Kreuth hoch. – Uff ... das sind 110 m Höhenunterschied, also fast so wie rauf auf Hamburgs höchsten Berg, der stolze 119,2 m misst! – „Da leihst’ dir beim Rebel ein E-Bike für 20 Euro, und auffi geht’s! Danach radelst noch a bissl am See lang und kehrst zum Akku-Wechsel bei uns oben ein.“ Das klingt gut; Christine und Jupp Brenner verstehen ihre Gäste.

Doppelt lecker und zum Wohl

Im Juli oben konnte sich mein Appetit einfach nicht entscheiden. Prima, dass die Speisekarte im Freihaus alternativ kleine Portionen bietet. Erstens ließen sich so Kalorien

sparen, zweitens kann man gleich zwei Gerichte probieren. Zum Beispiel: Ofenfrischen Schweinebraten, Weißbiersoße, Kartoffelknödel, Speck-Krautsalat sowie dann bitte auch noch Seezungenravioli mit jungem Blattspinat, Tomaten, Parmesan. Doch welchen Wein dazu, bittschön? Hans Pletzer empfiehlt zum Schwein einen Lemberger vom Weingut Golter, zu den Seezungenravioli einen 2011er Welschriesling aus der Südsteiermark, jeweils mit 0,1 l ebenfalls perfekt portioniert. Ich vertrau dem Weinexperten des Hauses ohne großes Nachfragen – zugegebenermaßen auch, weil mich sein Tiroler Bayrisch etwas überfordert – und genieße.

Welch wahre Weltstar-Worte!

In einem der Freihaus-Gästebücher, in denen ich stöbern durfte, hab ich einen Eintrag von Richard Burton entdeckt – von DEM Richard Burton! Der hat tatsächlich hier oben mal gegessen, gegessen, ganz gewiss auch etwas getrunken und sich dann mit diesen Worten verewigt: „Danke vielmals! Es war sehr schön.“

Dem habe ich nichts hinzuzufügen.



Ute Hauswerth

Autorin, Werbetexterin und Lektorin. Die gebürtige Lübeckerin wohnt in Hamburg und ist, auch von Beruf wegen, regelmäßig zu Besuch im Tegernseer Tal.