

# Das Tegernsee

IM HOTEL WOHNEN

Ganz oben am Berg – so oder so ähnlich könnte eine Kurzbeschreibung des Hotels «Das Tegernsee» ausfallen. Von hier aus fällt der Blick direkt auf den See und die Berge – nur etwa eine Stunde Autofahrt von München entfernt.

Von Claudia Simone Hoff



Der älteste Teil des Hotels «Das Tegernsee», das Sengerschloss, besticht durch die grosse Freiterrasse. Im barock anmutenden Saal des Sengerschlosses finden am Wochenende zumeist fröhliche Feste statt (Bild rechts oben). Die Zimmer im Haus Wallberg überzeugen durch natürliche und hochwertige Materialien.



Selbst wenn es in Strömen regnet, kann es sich hier – hoch über der Ortschaft Tegernsee – so richtig nach Ferien anfühlen. Und zwar im 1400 Quadratmeter grossen Spa des Hotels, das auch für Gäste von ausserhalb seine Türen öffnet. Im Liegestuhl ein wenig lesen, eine Runde vom Indoor-Pool nach draussen schwimmen – mit Blick auf den immergrünen Wald –, einen Saunagang oder eine entspannende Massage geniessen. Und dann? Vielleicht zurück aufs Zimmer. Davon gibt es im «Das Tegernsee» ganz unterschiedliche, besteht das 4-Sterne-Superior-Hotel doch aus einem Konglomerat verschiedener Gebäude, die verstreut liegen in einer 42 Hektar grossen Parklandschaft, jedoch räumlich miteinander verbunden sind.

### Kulinarische Verführungen

73 Zimmer und Suiten stehen in insgesamt vier Häusern zur Verfügung – eingerichtet in ganz unterschiedlichen Stilen: alpenländisch, klassisch oder modern. Was für den einen interessant erscheint, beurteilt der andere vielleicht etwas kritisch als Stil-Sammelsurium. Doch egal, spätestens beim Abendessen wird der Gast vom Hotel überzeugt. Weniger durch die eher nüchterne Einrichtung des 80 Personen fassenden Speisesaals als wiederum von dem wunderbaren Blick. Er fällt über eine rundum verglaste Wand direkt auf See und Alpen und lenkt fast ab von den Köstlichkeiten, die fein angerichtet auf dem Teller liegen. Küchenchef Horst Trautwein und Souschef Andreas Obinger kombinieren geschickt die bayerische Küche mit Spezialitäten des Mittelmeerraums. Auf der Speisekarte stehen beispielsweise Brotsalat mit warmem Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel, Zanderfilet mit geschmolzenem Kalbskopf auf Selleriepüree und Salzkartoffeln oder Aprikosensauerrahmtörtchen mit Erdbeersorbet.

Während manch einer mit gut gefülltem Magen noch einen Absacker nimmt in der Bar des Hotels, kuschelt sich der andere vielleicht lieber gleich in die Federn und hört dem Regen beim Prasseln zu. Für Design-Aficionados bietet sich insbesondere der moderne Anbau Haus Wallberg zum Nächtigen an. Gestaltet vom Münchner Architekturbüro Landau + Kindelbach, wird es ergänzt um Werke zeitgenössischer Künstler wie Peter Kogler oder Sven Brühl. Die Zimmer fallen auf durch die Verwendung traditioneller lokaler Werkstoffe, die in ein modernes Interiordesign umgesetzt wurden. Klare Linien bestimmen die schlichte, jedoch wertige Anmutung der Einbauten aus dunkel gebeiztem Eichenholz, das wunderbar korrespondiert mit Wänden und Böden aus weiss gebürstetem Eichenholz sowie Lodenfilz, der als Bezugsstoff gewählt wurde.

### Bootfahren gehen

Wenn das Wetter mal nicht so mitspielt, lässt es sich wunderbar erholen im Hotel «Das Tegernsee». Bei guten Bedingungen lockt dafür der See zu einer Rundfahrt. Mit einem von der Hotelküche gepackten Picknickkorb – darin enthalten sind beispielsweise Champagner, Erdbeeren und Sandwiches – heisst es Segel hissen und mit dem eigenen Kapitän in See zu stechen. Es geht vorbei am beschaulichen Rottach-Egern mit seinen pittoresken Bauernhäusern, satten Wiesen und Kirchengeläut, der Blick an Land ist wahrlich pittoresk.

Hotel «Das Tegernsee», Neureuthstrasse 23, D-83684 Tegernsee  
Telefon +49 (0) 80 22 1 82 0, www.dastegernsee.de  
Doppelzimmer ab 150 Euro, Deluxe-Suite ab 580 Euro  
(mit Frühstück und Nutzung des Spas.)

MAIL AUS ...

## ... Südafrika

Wer schon eine Busfahrt durch Guatemala überlebt hat oder aus einem Trinidad-Taxi unversehrt ausgestiegen ist, weiss, wovon ich spreche, wenn ich Südafrikas Taxis erwähne.



Öffentliche Verkehrsmittel, vor allem Vorortzüge und Busse, sind – mit westlichem Masstab gemessen – schlecht, unzuverlässig und meistens überfüllt. Oft hängen während der Stosszeiten Passagiere wie Trauben in offenen Türen, Fenstern und zwischen den Waggons. Viele Berufspendler kommen deshalb mit dem eigenen Auto oder mit Sammeltaxis zur Arbeit. Doch zurück zu meinem heutigen Thema: Südafrikas Taxiindustrie mit 200 000 Angestellten und einem jährlichen Umsatz von 16,5 Millionen südafrikanischen Rand (1,8 Mio. Schweizer Franken) ein wichtiger Spieler in Südafrikas Ökonomie. Somit sind die 150 000 Minibustaxis das gefragteste Verkehrsmittel auf unseren Strassen. Diese Fahrzeuge transportieren täglich ungefähr 15 Millionen Fahrgäste, Berufspendler und Schulkinder. Das entspricht etwa 65 Prozent des öffentlichen Transportvolumens. Die Konkurrenz zwischen den verschiedenen Unternehmern und Fahrern ist extrem hoch und darum auch äusserst aggressiv. Der tägliche Kampf, möglichst viele Passagiere so schnell wie möglich an ihr Ziel zu bringen, prägt eine gefährliche Fahrmentalität. Meistens überfüllte Minibustaxis rasen wie vom Teufel gejagt, überholen auf allen Spuren und über alle Linien. Passagiere werden beliebig auf- und abgeladen, oft mitten auf der Strasse und im Stossverkehr. Proteste von traumatisierten Fahrgästen, Automobilisten oder lebensmüden Verkehrspolizisten führen oft zu Gewalttätigkeiten, denn Fahrer und Beifahrer sind meist bewaffnet. Eine Studie von Südafrikas Automobil Assoziation zeigte, dass 70 Prozent aller Verkehrsunfälle den Taxis zuzuschreiben sind. Das entspricht einem jährlichen Verlust oder schwerer Beschädigung von 70 000 Fahrzeugen. Behördliche Kontrolle oder Verfolgung scheint fehlend oder unwirksam.

Nun verspricht die Taxiindustrie, gesteuert durch das SA National Taxi Council, noch weitere Opfer in die Wolken zu befördern. Eine neue Fluglinie, Santaco Airlines, wurde letzten Monat der Öffentlichkeit vorgestellt. Es soll eine Fluglinie für das Volk sein, für die ärmeren Schichten der Bevölkerung, für Leute ohne Kreditkarte oder Zugang zum Internet. Ja sogar Federvieh und Ziegen können als Gepäck mitgebracht werden, so verspricht Santaco. Leicht wird es nicht sein für die neue Fluglinie, den fragwürdigen Ruf der rollenden Särge zu negieren. Zahlreiche Witze machen heute schon die Runde: Werden die Flugzeughersteller ein Santaco-Modell entwickeln mit Gepäckträger auf dem Dach und Stehplätzen, und wie werden Passagiere unterwegs ein- und ausgeladen? Auch die Überholmanöver auf der Landebahn versprechen Aufsehen zu erregen! Der erste Flug war reserviert für geladene Gäste aus Regierungs- und Finanzkreisen und war, wie könnte es anders sein, überbucht. Stehplätze wurden wegen der Prominenz der Gäste nicht zugelassen!

Ueli Wiederkehr ist Architekt, Schweizer, seit 1966 mit Wohnsitz in Simon's Town (Südafrika) am Kap der Guten Hoffnung.

GESEHEN

## Weinperlen aus dem Bordeaux verkostet

An einem Abend rund 20 Bordeaux-Weine zu degustieren, ist nicht nur Genuss pur. Dass das durchaus auch ein Stück harte Arbeit ist, haben vier «Chili»-Leser kürzlich in Küsnacht erlebt.

Es ist ein lauer Spätsommerabend, die Stimmung ist so sonnig und leicht wie der warme Abend, der sich an den Gestaden des Zürichsees langsam ausbreitet. Vor einem Monat machte sich die «Südostschweiz»-Bordeaux-Leserjury, ans Werk. Gemeinsam mit drei weiteren Jurys von verschiedenen Schweizer Zeitungen und Zeitschriften trafen sich die vier ausgelosten «Chili»-Teilnehmer – Jürg Müller, Dolores Reinhardt, Willy Hogg und Peter Bösch – im Bulthaup-Showroom in Küsnacht zur Bordeaux-Blindegustation. Insgesamt waren 16 Laien aufgerufen, total 81 Bordeaux-Weine blind zu degustieren und zu benoten.

Unter kundiger Einführung der Bündner Weinakademikerin Miriam Grischott und nach einer umfassenden Einführung durch Weinfachfrau Beatrice Van Strien ging es an die intensive Arbeit des Degustierens. Es galt, die Weine nach Farbe, Nase, Geschmack und Abgang einzuteilen und einer persönlichen Klasse zuzuordnen. Da das grosse Pensum von 20 Weinen für jede der vier Jurys anstand, erklärte Miriam Grischott schon vor Beginn: «Durchschnittlich bleiben pro Wein vier Minuten Zeit, ihn zu bewerten.»

Die «Chili»-Jurymitglieder waren gefordert, sich ganz auf die Weine einzulassen. Die «schwere» Arbeit wurde durch die Köstlichkeiten aus der Küche der Bulthaup-Köche etwas (v)erträglicher gemacht. Sie zeigten ihre Kochkünste in Form eines feinen Kartoffelsüppchens, einer Quiche Lorraine, eines Kalbsbäckchens in Rotweinsauce und zum Abschluss gabs einen Apfelkuchen mit Caramellrahm. Alles in handlichen kleinen Portionen gereicht, die zwischen den verschiedenen Weinen genossen werden konnten. Nach getaner Arbeit waren die Jurymitglieder hellauf begeistert und nahmen neben der Erinnerung an einen speziellen Abend sicherlich auch noch neu Entdecktes mit nach Hause. Weinprofi Miriam Grischott war vom Ergebnis des Abends auch überrascht: «Einige Weine wurden ähnlich wie von der Fachjury benotet, andere wiederum wichen weit von der Expertenmeinung ab.» Die Favoritenweine der «Chili»-Leserjury werden an der diesjährigen Expovina in Zürich vorgestellt und können dort verkostet werden. *hue*

Weitere Infos unter [www.bordeauxwein.de/schweiz](http://www.bordeauxwein.de/schweiz), Ticketbesellung unter [www.starticket.ch](http://www.starticket.ch)



Die «Chili»-Leserjury (von oben links im Uhrzeigersinn): Dolores Reinhardt, Peter Bösch, Willy Hogg und Jürg Müller.