



Der Maibaum gehört zu Oberbayern wie Weißwurst und Biergarten

Kurze Geschichte Oberbayerns

Jungsteinzeit: Wie Funde auf der Roseninsel im Starnberger See belegen, siedeln schon ab etwa 3700 v. Chr. Menschen an den oberbayerischen Seen.

Ab 1200 v. Chr.: *Ilyrer* aus dem Osten dringen nach Bayern ein, um 500 v. Chr. gefolgt von den ebenfalls indogermanischen *Kelten*.

15 v. Chr.: Die *Römer* erobern mit zwei Heeren Bayern. Das „wilde Land“ wird als römische Provinz zivilisiert. Eigentlich sind es sogar zwei Provinzen, *Raetia* im Westen und, östlich des Inns, *Noricum*. Ein halbes Jahrtausend lang spricht man in Bayern Latein. Gegen Ende des 4. Jh. allerdings kommt das *Römerreich* in Bedrängnis, die *Völkerwanderung* setzt ein. Auf den Spuren der Römer unterwegs ist man beispielsweise im „Römermuseum *Bedaium*“ in Seebruck am Chiemsee.

6.-12. Jh.: Nach dem Abzug der Römer vermischt sich die keltisch-germanisch-römische Restbevölkerung zu

den *Bajuwaren*. Die zahlreichen Ortschaften, deren Namen auf „ing“ enden, gehen in der Regel auf bajuwarische Gründungen oder Übernahmen zurück. Von Norden gewinnen die Franken an Einfluss, bringen die althochdeutsche Sprache mit und etablieren das Christentum.

Ab 550 herrschen die *Agilolfinger* weitgehend selbstständig; ihre Herzöge gründen eine Reihe von Klöstern, darunter Tegernsee, Benediktbeuern, Wessobrunn und Frauenchiemsee. 788 setzt Karl der Große den letzten der zu stark gewordenen Dynastie ab: Bayern wird *fränkische Provinz*.

Es folgen Jahrhunderte wechselnder Herrschaftsverhältnisse. 955 besiegt Otto der Große auf dem Lechfeld die Ungarn; relative Ruhe kehrt ein, die Klöster blühen auf. 1070 erhalten die *Welfen* das Herzogtum Bayern. 1180 wird ihr letzter Herzog, Heinrich der Löwe, entmachtet: Kaiser Friedrich

Barbarossa, dem er bei dessen Italienfeldzug seine Hilfe verweigert hatte, entzieht ihm seine Unterstützung.

12.–15. Jh.: Pfalzgraf Otto VI. hingegen hatte stets an der Seite Friedrich Barbarossas gekämpft und wird zum Dank mit dem Herzogtum Bayern belehnt, das er fortan als Herzog Otto I. regiert. Damit übernehmen erstmals die *Wittelsbacher* das Ruder – und geben es bis 1918 nicht mehr ab. Schnell bauen Ottos Nachkommen ihre Macht aus, gestützt auf großen Landbesitz und den Salzhandel. Zunächst regieren die Wittelsbacher als Herzöge, erst später dann als Kurfürsten und schließlich als Könige.

16.–18. Jh.: Die *Reformation* findet in den Wittelsbachern erbitterte Gegner, die Bayern zu einer Festung der Gegenreformation und des Katholizismus machen. Als Mitglied der „Katholischen Liga“ beteiligt sich das Land am *Dreißigjährigen Krieg* (1618–1648), der schwere Verwüstungen mit sich bringt.

Im *Spanischen Erbfolgekrieg* (1701–1714) stellt sich der barock-verschwenderische Kurfürst Maximilian II. Emanuel auf die Seite Frankreichs. Ein Fehler: Bayern wird von Österreich besetzt. Der vom legendären „Schmied von Kochel“ geführte Bauernaufstand gegen die Besatzer endet 1705 in der blutigen „Sendlinger Mordweihnacht“. Nach dem *Bayerischen Erbfolgekrieg* 1778/1779 kommt die pfälzische Wittelsbacher Linie an die Macht.

19. Jh.: Die *Säkularisation* von 1803 bringt den Einzug des kirchlichen Besitzes; viele Kirchen und Klöster erleiden erhebliche Zerstörungen. 1806 wird Bayern unter Maximilian I. Joseph *Königreich*, auch dank Napoleons nicht uneigennütziger Hilfe. 1818 erhält das Land eine konstitutionelle Verfassung.

Ab 1825 regiert der absolutistische Griechenfreund Ludwig I., dem Bayern das griechische „y“ im Namen verdankt – vorher hieß das Land „Baiern“. Nach

einer Affäre mit der Tänzerin Lola Montez muss er 1848 abdanken. Sein den neuen Zeiten aufgeschlossener Sohn Maximilian II. stirbt 1864. Neuer Regent wird der „Märchenkönig“ Ludwig II., Bauherr auch von Schloss Herrenchiemsee. Nach dem Deutsch-Französischen Krieg tritt Bayern 1871 dem Deutschen Reich bei, bewahrt sich aber viele Sonderrechte. Nach dem Tod Ludwigs im Starnberger See folgt von 1886 bis 1912 die Regierung des Prinzregenten Luitpold.

20. Jh.: Die *Novemberrevolution* 1918 zwingt den letzten König, Ludwig III., ins Exil – fast 800 Jahre Wittelsbacher Herrschaft (länger als die der Römer!) sind beendet. Am 7./8. November 1918 ruft Ministerpräsident Kurt Eisner den *Freistaat Bayern* aus. Auf die Ermordung Eisners im Februar 1919 folgen schwere Unruhen. Im Mai 1919 wird die „Räterepublik“ von Reichstruppen blutig niedergeschlagen. Als Teil der



Ludwig-II.-Statue am Tegernsee

Weimarer Republik verliert Bayern viele seiner Sonderrechte.

Im November 1923 scheitert der Hitlerputsch in München. Bei den Wahlen 1932 unterliegen die Nationalsozialisten nur knapp; München wird zur „Hauptstadt der Bewegung“ erklärt. 1934 wird Bayern *Reichsprovinz* ohne Hoheitsrechte. Der *Zweite Weltkrieg* bringt München schwere Zerstörungen, der ländliche Rest Oberbayerns bleibt weitgehend verschont.

1946 tritt die Verfassung des *Freistaats Bayern* in Kraft. 1948 tagt auf

Herrenchiemsee der Verfassungskonvent. 1949 wird Bayern nach einigem Widerstreben Teil der Bundesrepublik Deutschland. 1978–1988 ist Franz Josef Strauß bayerischer Ministerpräsident.

21. Jh.: Auch nach der Jahrtausendwende bleibt die CSU, wie schon in den Jahrzehnten davor, die bestimmende Partei in Bayern. Die scheinbar immerwährende absolute Mehrheit aber ist Vergangenheit, erstmals muss sich die CSU mit Koalitionspartnern (2008–2013 die FDP, zuletzt seit 2018 Freie Wähler) auseinandersetzen.

Übernachten/Camping

An Quartieren besteht rund um die Seen wahrlich kein Mangel. Die Skala reicht vom einfachen Zimmer auf dem Bauernhof bis hin zum luxuriösen Nobelhotel, in dem für eine Nacht mehrere hundert Euro hingeblättert werden müssen.

Unterkunftsverzeichnisse mit teilweise recht ausführlichen Beschreibungen können bei den Verkehrsämtern der einzelnen Orte angefordert werden. Da Oberbayern mit die beliebteste Ferienregion Deutschlands ist, besteht zu den Hauptreisezeiten (vor allem Ende Juni bis Mitte September) natürlich erhöhte Nachfrage – rechtzeitige Reservierung empfiehlt sich. Das gilt auch für die Campingplätze, die oftmals mit herrlicher Lage bestechen.

Hotels und Gasthöfe: Eine Klassifizierung der Hotels und Gasthöfe nach Sternen ist nicht immer gegeben, da freiwillig; soweit vorhanden, gilt: Einfacher Standard entspricht zwei Sternen, Luxus fünf Sternen. Eine Auswahl an Hotels und Gasthöfen ist unter den jeweiligen Ortschaften beschrieben. Die im Text angegebenen Preiskategorien beziehen sich in der Regel auf das Doppelzimmer mit Bad und Frühstück (DZ/Bad/F).

Pensionen/Privatvermieter: Die Unterkunft in Pensionen und bei privaten

Vermietern ist sicher eine der preisgünstigeren Möglichkeiten, an den Seen Urlaub zu machen. Allerdings erwarten beide häufig einen längeren Aufenthalt von mindestens drei Nächten. Listen mit Adressen gibt es bei den Verkehrsämtern und auf deren Webseiten.

Urlaub auf dem Bauernhof: Eine schöne Möglichkeit, mit Kindern unterzukommen, bietet der Urlaub auf dem Bauernhof. Dort gibt es neben Privatzimmern oft auch komplett ausgestattete Ferienwohnungen. Adressen von Anbietern sind ebenfalls bei den Verkehrsämtern erhältlich, im Internet finden sie sich u. a. auf bauernhofurlaub.de und blauercockel.de.

Ferienwohnungen: Eigener Herd ist Goldes wert – gerade für Gruppen oder große Familien kann sich das Mieten einer Ferienwohnung oder eines Apartments lohnen. Meist erwarten auch deren Vermieter einen Aufenthalt, der über ein oder zwei Nächte hinausgeht, in der Hochsaison ist oft eine Wochen-



Camper-Traum am Walchensee

mierte das Minimum. Anschriften gibt es bei den Verkehrsämtern und natürlich bei den zahlreichen Vermittlern im Internet wie beispielsweise atraveo.de und fewo-direkt.de.

Jugendherbergen: Sie sind an den Seen eher rar, einige gibt es aber doch. Alle bayerischen Jugendherbergen finden sich unter jugendherberge.de/bayern, dort auch eine Suchfunktion nach freien Plätzen; Info-Telefon ☎ 089-922098-555 (Mo–Fr 8–18 Uhr, Sa 9–17 Uhr).

Kurkarte/Kurtaxe/Tourismusbeitrag:

In den meisten Urlaubsorten an den Seen erhält man bei Übernachtung eine Kur- oder Gästekarte, auch ohne dort zur Kur angemeldet zu sein. Beide bringen gewisse Vorteile, beispielsweise freie Fahrt in Regionalbussen, Verbilligungen beim Besuch örtlicher Veranstaltungen, die ermäßigte oder kostenfreie Teilnahme an geführten Wanderungen und Radtouren etc. Die Kehrseite ist die Kurtaxe (oder: Kurbeitrag), ein allerdings relativ geringer Betrag, der vom Vermieter eingezogen wird.

Preiskategorien für Unterkünfte

€ = bis 80 Euro

€€ = 80–140 Euro

€€€ = 140–200 Euro

€€€€ = über 200 Euro

Die genannten Preisgruppen beziehen sich auf Standard-Doppelzimmer zur Hochsaison und sind als ungefähre Anhaltspunkt zu verstehen. Das Frühstück ist in der Regel enthalten. Zur Nebensaison können die Preise niedriger liegen, zu Festterminen, Kongressen etc. hingegen auch höher.

Camping: Campingplätze gibt es an jedem größeren See Oberbayerns; etwas unterversorgt ist nur der Tegernsee. Als besonderer Tipp gilt der Waginger See, der trotz seiner geringen Größe gleich acht Plätze zählt. Ein Teil der Plätze an Oberbayerns Seen wird allerdings von Dauercampern mehr oder minder in Beschlag genommen – für Urlauber bleibt da mancherorts nur

eine schattenlose, geneigte Wiese. Auf die Beschreibung von Plätzen, die ausschließlich für Dauercamper zur Verfügung stehen, wurde in diesem Reisebuch verzichtet.

Recht unterschiedlich fällt die Sanitärausstattung der einzelnen Plätze aus; nicht überall entspricht der Standard dem, den mancher in Deutschland vielleicht erwartet. Doch mögen Duschen und WC da und dort auch eher

schlicht ausgestattet sein – der Pflegezustand ist fast immer in Ordnung. Camping ist absolut im Trend, weshalb es sich generell empfiehlt, den Stellplatz rechtzeitig zu reservieren; die Telefonnummern und Websites der einzelnen Plätze sind im Text angegeben. Allerdings nehmen nicht alle Plätze Reservierungen an; einzige Möglichkeit, einen guten Stellplatz zu ergattern, ist dann die frühe Ankunft.

Essen und Trinken

Dass die Bayern deftige Speisen lieben, ist bekannt. So fett und schwer, wie das Vorurteil es wissen will, isst man jedoch längst nicht immer und überall.

Die viel gescholtene Pseudo-Internationalität mit Spaghetti Bolognese und Balkan-Platte befindet sich auf jeden Fall auf dem Rückzug. Immer mehr Wirte setzen verstärkt auf regionale Gerichte und hochwertige, frische Nahrungsmittel. Gefördert wird der Trend durch das Label „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ (bayerischekueche.de),

das vom bayerischen Landwirtschaftsministerium und DEHOGA Bayern verliehen wird und drei Jahre gültig ist.

Die **Brotzeit** ist ein Eckpfeiler des täglichen Speiseplans. Vormittags und/oder nachmittags genossen, kann sie zum Beispiel aus warmem oder kaltem Leberkäs, Geräuchertem, Obatztem, Wurstsalat oder diversen Würsten be-

Kiosk auf der Halbinsel Point am Tegernsee



stehen, möglichst begleitet von Brezen und Bier. Am besten schmeckt sie natürlich in einem schattigen Biergarten – die alte Sitte, sich seine Brotzeit in den Biergarten selbst mitbringen zu dürfen, hat mancherorts noch Bestand, ist allerdings zumindest im Umfeld von Fremdenverkehrsorten allmählich im Aussterben.

Suppen: sind der traditionelle Beginn einer Hauptmahlzeit, beliebt vor allem als Leberknödel-, Leberspätzle-, Grießnockerl- und Pfannkuchensuppe.

Fleischgerichte: bilden den wichtigsten Bestandteil jeder bayerischen Speisekarte. Schweinsbraten und Schweinsbraten, jeweils mit Knödel serviert, gelten zwar als die Visitenkarte jedes Wirts, doch erschöpft sich bayerische Kochkunst keineswegs in der Zubereitung von Schweinernem. Kalbfleisch (als Kalbsbraten oder gefüllte Kalbsbrust), Rindfleisch (vor allem als Tellerfleisch, gekocht und mit frischem Meerrettich serviert) und Wildgerichte sowie Innereien haben ebenfalls Tradition. Auf die Gemüsebeilagen wird weniger Wert gelegt, meist begleiten Sauerkraut oder Blaukraut (Rotkohl), eventuell auch einmal Wirsing oder Spinat das Gericht.

Fischgerichte: sollte man sich gerade an den Seen nicht entgehen lassen – es muss ja nicht der Matjes sein, der zur entsprechenden Saison in den Touristenhochburgen angeboten wird. Stillvoller sind Forelle, Zander, Karpfen und vor allem die Renken, die auch geräuchert eine Delikatesse sind. In Biergärten gibt es häufig Steckerlfisch: verschiedene Fischarten (oft Makrelen oder Renken), die auf einen Holzspieß gesteckt über offenem Feuer gebraten werden und, stark gesalzen, für kräftigen Durst sorgen.

Desserts: Hier sind Mehlspeisen die Könige der bayerischen Küche – Apfelkuchen, Hollerlkuchen (aus Holunder), Dampfnudeln, Strudel, Schmarren und, und, und ...



Fisch, frisch aus dem See

Bier: ist bekanntermaßen das bayerische Nationalgetränk. Gebraut wird es nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516, dem ältesten Lebensmittelgesetz der Welt. Was ahnungslose Politiker in Brüssel auch an Gesetzen erlassen mögen – ein Bier zu brauen, das andere Inhaltsstoffe enthält als Wasser, Hopfen und Malz, kann sich eine bayerische Brauerei nicht leisten, modische Craft-Biere vielleicht einmal ausgenommen.

Ursprünglich war bayerisches Bier ein *Dunkelbier*, kräftig und von süßlichem Malzgeschmack; das *Helle Vollbier* kam erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts auf. *Pils* ist immer noch relativ unüblich. *Weißbier* (Weizenbier, bei Kennern geschätzt, u. a. die Brauereien Karg aus Murnau und Hopf

aus Miesbach) hat dagegen lange Tradition; die rasche Gärung sorgt für eine starke Nachgärung, die reichlich Kohlendioxid produziert.

Nur zur Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Karfreitag gibt es das *Starkbier*, das mindestens 6,5 Prozent Alkohol enthält, in der Regel zu erkennen an Namen, die auf „ator“ enden, wie *Salvator*, *Triumphator* etc.

Leichtes Bier (40 % weniger Alkoholgehalt, besonders beliebt als Weißbier) und *Alkoholfreies Bier* sind auf dem Vormarsch. Gemischt mit Zitronenlimonade ist Bier als „Radlermaß“ oder „Radlerhalbe“ ein perfekter, alkohol-ärmer Durstlöcher.

Korrekte Bestelleinheiten sind die „Maß“ (1 Liter, gesprochen „Mass“) und die „Halbe“ (0,5 Liter); wer ein „kleines Bier“ (0,25 Liter) ordert, kann sich außerhalb der Fremdenverkehrszentren der Verwunderung des Wirts sicher sein.

Brauereigaststätten: Trotz der Eingliederung traditioneller Marken in internationale Bierkonzerne (Spaten-Löwenbräu ist Teil der belgischen Anheuser-Busch-Gruppe, Paulaner kooperiert mit Heineken) gibt es in Oberbayern noch eine ganze Reihe kleiner Brauereien, die meist vorzügliches Bier herstellen. Oft sind Gaststätten angeschlossen, in denen man nicht nur die Erzeugnisse von nebenan verkosten kann – die „Bräustüberl“ sind auch für Liebhaber deftiger Kost meist einen Umweg wert.

■ An oder bei oberbayerischen Seen finden Sie diese beispielsweise unter folgenden Orten beschrieben: im Kloster Andechs bei Herrsching (Ammersee), in Murnau (Staffelsee, der Tipp für Weißbier-Fans!), im Kloster Reutberg (Kirchsee), im Ort Tegernsee und in Berchtesgaden beim Königssee.

■ bayerisches-bier.de informiert über die Vielfalt bayerischer Biere. Es gibt hier auch einen „Bierfinder“, mit dessen Hilfe sich Brauereien (mittels Filterfunktion sogar nach Sorten getrennt) und Brauereigasthöfe aufspüren lassen.

Lauschtig: Lokal in Schliersee





Bayerische Küche: mal traditionell, mal modern

Kurzer Speiseführer für Nicht-Bayern

Auszugne: in heißem Fett gebackene Hefeküchlein

Böfflamott: Boeuf à la mode – geschmorter Rinderbraten

Dampfnudeln: Hefeteig, gekocht in Milch, Butter und Zucker, mit Vanillesauce serviert

Fleischpflanzerl: Frikadelle, Bulette

Gselchts: geräuchertes Schweinefleisch

Haxn: gebratene Schweins- oder Kalbshaxe

Knödel: Klöße in vielen Variationen: Kartoffel-, Semmel-, Leber-, Schinken-, Grieß-, Spinat-, Zwetschgenknödel ...

Krautwicklerl: Kohlrouladen mit Hackfleischfüllung

Leberkäs: weder Leber noch Käse, sondern passiertes und gewürztes Rind- und Schweinefleisch

Kren: Meerrettich

Obatzter: zerdrückter Camembert mit Butter, gehackten Zwiebeln, Paprika und Kümmel verrührt, eine typische Biergartenbrotzeit

Pressack: Wurst aus Kopf- und Schwartenstücken, serviert mit Essig und Öl

Radi: Rettich, kunstvoll geschnitten und stark gesalzen, schmeckt ebenfalls im Biergarten am besten

Reherl: Pfefferlinge

Reiberdatschi: Kartoffelpuffer

Schwammerl: Pilze

Semmeln: Brötchen

Topfen: Quark

Wammerl: geräucherter Schweinebauch

Weißwürste: Kalbsbrätwürste, serviert mit süßem Senf. Sie „dürfen das Mittagsläuten nicht hören“, sollten also bis 12 Uhr gegessen, besser gesagt „gezuzelt“ sein, doch gibt es dafür in Zeiten der Kühlung eigentlich keine Begründung mehr. Beste Begleitung sind Brezen und Weißbier.

Zwetschgendatschi: Pflaumenkuchen