Basistext Stand: Januar 2026

Steckerlfisch, Bier und Marzipan

Kulinarik in der Genussregion Chiemsee-Alpenland

Sehr beliebt: Steckerlfisch und Fischsemmel

Im Chiemsee, Deutschlands drittgrößtem Binnensee, tummeln sich rund 30 Fischarten. Die häufigsten sind Renke, Brachse, Forelle und Saibling. Hecht, Waller, Perlfisch und Aal kommen dagegen selten vor. 16 Familien rund um den Chiemsee sind noch in der Fischerei tätig. Einige Fischerfamilien blicken auf eine bis zu 500 Jahre alte Tradition zurück. Ob geräuchert, gedünstet, gebraten, gebacken oder gegrillt – Fisch ist aus der Küche des seen- und flussreichen Voralpenlandes nicht wegzudenken. Ein besonderes Schmankerl ist der Steckerlfisch, traditionell eine gefangene Renke oder Brachse. Der Fischer bestreicht den ausgenommenen Fisch mit einer Marinade aus Öl, Gewürzen und Knoblauch und spießt ihn auf einen Holzstock. Anschließend grillt er ihn über der Holzkohleglut. Die Fischspezialitäten aus Chiemsee, Simssee sowie weiteren Seen und Flüssen werden in den Fischerhütten und in Restaurants der Region serviert. Zahlreiche Fischer verkaufen ihre frische Ware direkt an die Konsumenten. Sehr beliebt ist dabei die traditionelle „Fischsemmel“.

„Pilgerbrot“: Marzipan aus dem Kloster Frauenwörth

Nach der Seligsprechung Irmengards, der bis heute verehrten Äbtissin auf der Fraueninsel, erlebte das Kloster Frauenwörth ab 1928 einen Ansturm von Pilgern. Als „Pilgerbrot“ reichten die Klosterfrauen ihren Besuchern Marzipan. An der aufwendigen Herstellung per Hand hat sich seither nichts geändert. Die genaue Rezeptur unterliegt strengster Geheimhaltung. Die vielen tausend Marzipanstücke, die jedes Jahr hergestellt werden, enthalten keinerlei Konservierungsstoffe und haben auch keine schützende Schokoladenumhüllung – weshalb sie nur begrenzt haltbar sind. Beliebt als Mitbringsel ist neben dem Marzipan auch der Chiemseer Kräuterlikör, der nach alten, geheimen Rezepturen der Klosterschwestern in vier Geschmacksrichtungen gebrannt wird.

Käse aus Hofläden und auf den Almen

Hofkäsereien und Hofläden bieten ein breites Angebot an Käsesorten. Bockshornkleekäse, Chilikäse und Grainbacher Spezialkäse heißen drei der neun Sorten des Lochnerhofs auf dem Samerberg, dem Wanderparadies im Herzen der Region Chiemsee-Alpenland. Milden und würzigen Bergbauernkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen bietet die Audorfer Käserei in Oberaudorf an. Schafs-, Ziegen- und Kuhmilchkäse stellt der Anderlbauer in Frasdorf her. In seinem Hofladen werden Dutzende von Sorten angeboten, für die er ausschließlich Milch aus regionaler Erzeugung verwendet. Die

Schaukäserei Jaud in Nußdorf a.Inn bietet Erlebnisführungen für die ganze Familie an, bei denen alle Sinne beansprucht werden und die einen Blick hinter die Kulissen erlauben. Auf den Almen genießen Bergwanderer viele Spezialitäten wie eingelegten Knoblauchkäse, würzigen Bergkäse oder Alm-Mozzarella.

„Goriwurz" von der Gorialm

Paul Moosmüller, Betreiber der auf 1.280 Metern gelegenen Gorialm an der Kampenwand, ist gelernter Metzger. Auf seiner Alm gibt es seine hausgemachte „Goriwurz", eine naturbelassene Rindfleischsalami, deren Zutaten aus dem eigenen Stall stammen. Bekannt ist die Gorialm aber auch für ihren Kaiserschmarrn. Das Butterschmalz zum Ausbacken stellt Moosmüller selbst her.

Rinser Bauernhofeis

Mehr als 150 Sorten Speiseeis stellt die Familie Gschwendtner auf dem Bauernhof in Söchtenau her. Darunter auch exotische Sorten wie Spargelsorbet oder Weißbiereis, ebenso wie Klassiker. Viele Zutaten stammen vom eigenen Hof. Am nahegelegenen Rinssee betreibt die Familie einen kleinen Strandkiosk, an dem Gäste das Eis im Sommer kaufen können. Ab Hof ist das Eis ganzjährig erhältlich, außerdem in zahlreichen Restaurants der Region und in der neuen Eisdiele „Eiscaférina" in Achenmühle.

Der „Eigenbrötler" aus Schonstett

Normales Bauernbrot kann jeder! Wer auch mal ausgefallenere Sorten versuchen möchte, für den ist das Finkennest die richtige Adresse. Der Familienbetrieb backt hier mit den alten, vergessenen Urgetreidesorten Emmer, Dinkel und Einkorn, die auf den eigenen Feldern wachsen. Simon Fink führt den landwirtschaftlichen Betrieb in der dritten Generation weiter und hat sich bewusst für den Weg der Direktvermarktung entschieden. Von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf an den Kunden findet alles auf dem eigenen Hof statt. Wer etwas Süßes bevorzugt, genießt im Hofcafé frisch gebackene Kuchen und Torten. Auch köstliche Frühstückskreationen und Brotzeitschmankerl werden hier serviert. Viele weitere regional und nachhaltig orientierte Hofläden und -cafés in der Urlaubsregion zeigen den Gästen, wo die Produkte herkommen und wie sie gefertigt werden.

Obst von Streuobstwiesen – „Bayerisches Meran"

In Bad Feilnbach stehen mehr als 30.000 Obstbäume. Daher trägt der Kurort am Fuße des Wendelsteins auch den Beinamen „Bayerisches Meran". Etwa 200 verschiedene Apfel- und Birnensorten, aber auch anderes Streuobst wachsen in Bad Feilnbach. Rund 120 Brennereirechte liegen in der Ortschaft, damit verfügt Bad Feilnbach über die meisten Brennereien Bayerns. Im Frühjahr erfreut sich das Auge an Milliarden von schönen Blüten, während sich der Genießer zur Erntezeit im Oktober über die Köstlichkeiten rund um die Frucht freut. Dann locken die kulinarischen Apfelwochen die Gäste in die Region. Apfelbrot, Apfelkaramelcreme, aromatischer Apfelschnaps oder Apfelwein stehen auf der Speisekarte der Gasthöfe in Bad Feilnbach. Alljährlich im Oktober findet hier der größte Apfelmarkt Bayerns statt, der bis zu 50.000 Besucher anlockt.

Bedingt durch die landwirtschaftlichen Wurzeln spielt das heimische Obst in allen Teilen der Region eine wichtige Rolle. Mit der Geschichte der Obstkultur befasst sich die Wanderung entlang des „Obst- und Kulturwegs“ auf der Ratzinger Höhe nahe Rimsting. Er liefert Informationen zur ökologischen Bedeutung der Streuobstwiesen sowie rund um traditionelle Obstsorten. Frische Kirschen, Zwetschgen, Äpfel und Birnen, sowie die daraus gewonnenen Säfte und Obstbrände gibt es ebenfalls in zahlreichen Hofläden und im Straßenverkauf.

„O’zapft is’“ – Bier aus alteingesessenen Brauereien

„Stärkebringer und Sorgenzwinger“ nannte man das Bier Anfang des 19. Jahrhunderts in Wasserburg, das malerisch in der Innschleife liegt. Dort stellten zu dieser Zeit sage und schreibe 15 Brauereien den Gerstensaft her – bei wohlgemerkt 2.500 Einwohnern. Nach dem Ende der Innschifffahrt und des Salzhandels gerieten die Wasserburger in eine Depression. Das Bier stärkte und half die „Sorgen zu bezwingen“ – so wird ein Chronist zitiert. In Wasserburg gibt es heute keine Brauerei mehr. Die kühlen und sehr sehenswerten Bierkatakomben, die einst als Bierlager dienten, stehen jedoch nach wie vor im Rahmen von Führungen für Besichtigungen offen.

Biergenuss und bayerische Tradition ist auf den Volksfesten der Region zu erleben. Dabei stellt das Rosenheimer Herbstfest als größtes Volksfest Südostbayerns ein absolutes Highlight dar. Aber auch die vielen kleineren Feste sind sehenswert und haben ihren eigenen besonderen Charme. Die Gastwirte der Region schenken mehrheitlich Bier der Rosenheimer Brauereien Auerbräu und der Privatbrauerei Flötzinger Bräu sowie der Schlossbrauerei Maxlrain aus. Die Fraueninsel im Chiemsee hat sogar ihre eigene Inselbrauerei.

Bei der Brauereiführung der Simsseer Braumanufaktur begleiten Besucher den Brauer Schritt für Schritt durch den Herstellungsprozess und gewinnen besondere Einblicke in das Handwerk – inklusive Verkostung und Brotzeit. Egal, ob klassische Biere oder besondere Spezialitäten, bei den Brauereiführungen in der Oberaudorfer Privatbrauerei gehen Interessierte auf eine spannende Reise vom Sudhaus bis zur Abfüllung. Auch in der Privat-Brauerei Gut Forsting haben Bier-Liebhaber die Möglichkeit einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Gerstensaft einmal völlig anders und mit allen Sinnen genießen – eine diplomierte Biersommelière vermittelt Wissenswertes und Spannendes über die Vielfalt der Biere, die einzelnen Zutaten und den Brauprozess selbst. In einem gemütlichen Rahmen werden sechs unterschiedliche Biersorten (national und international) verkostet – und ganz nebenbei Bierexperten geboren.

Am Samerberg hat der Gasthof „Duftbräu" einen Bierlehrpfad eröffnet. In rund 45 Minuten gelangen Wanderer zu den 13 Stationen des Weges. Die Schautafeln vermitteln Einblicke in das Brauereiwesen und erklären anschaulich, warum das in Bayern gebraute Bier so rein ist. Auch die Zutaten – Gerste, Hopfen, Malz und Wasser – und ihre Verarbeitung sind Themen des Lehrpfads, der durch ein idyllisches Waldgebiet führt.

Nur Klares ist Wahres?

In Stadt und Landkreis Rosenheim gibt es zahlreiche Destillen. In Bad Feilnbach dominieren vor allem die Obstbrände. Die Edelobstbrennerei Eder gibt es seit über 125 Jahren. In ihren Bränden und Likören

werden vor allem regionale Produkte verwendet. In dem Edelbrand „Föhnsturm“ werden zum Beispiel Kräuter aus den Bergen des Chiemsee-Alpenlands verarbeitet.
Im Herzen der Stadt Kolbermoor erleben Genießer die Kunst der Destillation aus erster Hand, denn dort lernen sie jeden einzelnen Schritt der Produktion des beliebten Moor-Gins kennen! Angefangen bei der Mazeration, über die Destillation bis hin zur eigenen Abfüllung per Hand. Außerdem erfahren die Gäste allerhand über die Geschichte der Moordestillerie, während sie der Chef des Hauses durch die Anlage führt. Dabei erklärt er das Zusammenspiel von traditioneller Handwerkskunst und modernster Technik. Danach erwartet die Teilnehmer selbstverständlich ein Gin-Tasting mit verschiedenen Gin-Sorten, einer rustikalen Brotzeitplatte sowie einem eigens produzierten „Moorgin Tonic“.
Einen naturtrüben Kräuterlikör „Odl“ gibt es beim „Chiemgauer Schmankerl“ in Amerang. Der Kräuterlikör wird nach einer mittelalterlichen Benediktiner-Rezeptur hergestellt. In dem Schmankerlladen gibt es neben dem Likör noch weitere ausgewählte Leckereien aus der Region.

Weitere Informationen über die Genussregion Chiemsee-Alpenland sind bei Chiemsee-Alpenland Tourismus unter info@chiemsee-alpenland.de oder per Telefon unter +49-(0)8051 96555-0 sowie im Internet unter www.chiemsee-alpenland.de/kulinarik erhältlich.

Johanna Neumeier
Marketing Presse / Öffentlichkeitsarbeit
Chiemsee-Alpenland Tourismus GmbH & Co. KG
Felden 10
83233 Bernau a.Chiemsee
Tel. 08051 96555-23
neumeier@chiemsee-alpenland.de
www.chiemsee-alpenland.de

Das Chiemsee-Alpenland
Die Chiemsee-Alpenland Tourismus GmbH & Co. KG ist als offizieller Tourismusverband der Stadt und des Landkreises Rosenheim zentrale Marketingorganisation der Urlaubsregion Chiemsee-Alpenland. Das Chiemsee-Alpenland erstreckt sich vom Chiemsee über den westlichen Chiemgau, das Rosenheimer und Wasserburger Land, das bayerische Inntal sowie das Mangfalltal. Der Süden der Region grenzt an Tirol und ist geprägt von den Chiemgauer Alpen mit Kampenwand und Hochries und dem Mangfallgebirge mit Wendelstein und Sudelfeld. Weitere Informationen unter www.chiemsee-alpenland.de.