



## Käfer Gut Kaltenbrunn

Presseinformation Juni 2015

---

Gut Kaltenbrunn  
Kaltenbrunn 1  
87303 Gmund

Telefon 08022 18707-00  
kontakt@kaefer-gut-kaltenbrunn.de

[www.kaefer-gut-kaltenbrunn.de](http://www.kaefer-gut-kaltenbrunn.de)

Öffnungszeiten ab 25. Juni 2015 täglich von 11 Uhr bis 1 Uhr

---

Gut Kaltenbrunn ist der Ort, an dem bayerische Lebensart, Tradition, Kultur und Genuss zusammentreffen.

---

Nun hat das Warten ein Ende: Einer der schönsten Plätze am Tegernsee begrüßt nun endlich wieder seine Erholung und Kraft suchenden Gäste. Am 25. Juni 2015 eröffnet Käfer auf Gut Kaltenbrunn den ersten Bauabschnitt - den Königsbau samt Wirtsstube, Wittelsbacher Stube und Festsaal, das neu erbaute Salettl und den an den Seeterrassen gelegenen Familienbiergarten mit Selbstbedienung.

Gut Kaltenbrunn vereint herzliche Gastlichkeit und Genuss im Einklang mit den Jahreszeiten und den Produkten der Region, eingerahmt von der atemberaubenden Naturkulisse des Tegernsees und der ihn umgebenden Bergwelt. Hier kann man seine Seele baumeln und sich zugleich mit den kulinarischen Köstlichkeiten von Käfer Gut Kaltenbrunn verwöhnen lassen.

Gastgeber sind die beiden Geschäftsführer Gabriele Frei und Andreas Schinharl, der zugleich auch Küchendirektor ist.

---

Auf Gut Kaltenbrunn sind Menschen für Menschen da: wir stellen all unser Können und unsere Erfahrung in den Dienst eines für Sie, unsere verehrten Gäste, einmaligen und unvergesslichen kulinarischen Erlebnisses. Traditionelle Metzgerkuchl, saisonale Gutsküche von einfach bis raffiniert und Angebote vom Grill bilden die Grundlage unseres Wirtshauses. Die wechselnden »Kaltenbrunn Menüs« zeigen die kreativen Höchstleistungen unseres Küchendirektors Andreas

Schinharl und überrascht mit zeitgemäßen Interpretationen sowie Weiterentwicklungen klassischer Gerichte der Alpen- und Regionenküche.

Ehrlich, nachvollziehbar und echt: Grundsätzlich werden für alle Speisen nur hochwertige, vornehmlich regionale und saisonale Produkte verwendet, die wir zu großen Teilen direkt von unserer »Erzeugergemeinschaft Käfer Gut Kaltenbrunn« beziehen.

---

Was zuvor geschah ...

Im Jahr 15 v. Chr. nimmt die Geschichte von Gut Kaltenbrunn am Nordufer des Tegernsees ihren Anfang, als die Römer auf dem heutigen Burghügel einen Wachturm errichten.

Um 750 lassen sich die Brüder Adalbert und Ottokar in einer kleinen Wehrburg, der Burg Ebertshausen, auf diesem Hügel nieder. Später gründen sie auf der Ostseite des Sees das Kloster Tegernsee. Dieses erwirbt 1217 die Burg samt Umgriff. Das Geschlecht der Ebertshausen ist vermutlich im Lauf des 13. Jahrhundert ausgestorben.

Ab 1411 bewirtschaftet eine Familie aus Kaltenbrunn bei Schmerold über mehrere Generationen hinweg das in direkter Nachbarschaft zur Burg Ebertshausen gelegene Gut. Auf sie geht auch der bis heute gebräuchliche Name Kaltenbrunn zurück.

Das Kloster Tegernsee kauft Gut Kaltenbrunn im Jahr 1711 zurück und betreibt eine Milchviehzucht. Im Zuge der Säkularisation wechselt Gut Kaltenbrunn 1803 erneut den Besitzer, als es an den Jägerbauern aus Warngau verkauft wird.

1821 wird König Max I. Joseph Schlossherr in Tegernsee und erwirbt vier Jahre später Kaltenbrunn. Unter seiner Ägide entsteht eine große Meierei und erneut wird Viehzucht betrieben. Das Hauptgebäude entwickelt sich zu einem Ausflugsziel mit dem für diese Zeit typischen Hofgepränge.

Unter Herzog Ludwig Wilhelm erlebt Kaltenbrunn ab 1909 noch einmal eine landwirtschaftliche Blütezeit. Das Gut mit seinen Almen ist nun im ganzen Oberland bekannt.

Die landwirtschaftliche Nutzung des Gutes wird 1960 endgültig aufgegeben, das Vieh verkauft. Die Tenne wird zur Reithalle ausgebaut und beherbergt einen Reitclub. Herzog Ludwig Wilhelm vererbt Kaltenbrunn 1968 an seinen Adoptivsohn Herzog Max, verbunden mit dem Wunsch, dass der Besitz in den Händen der Wittelsbacher bleiben möge. Nur sieben Jahre später erwirbt der Münchner Bauunternehmer Josef Schörghuber das Gut samt Umland, das bis heute im Besitz der Familie Schörghuber ist.

Ab Juni 2015 übernimmt der Münchner Gastronom und Unternehmer Michael Käfer in mehreren Abschnitten den denkmalgeschützten Vierseithof mit einem umfangreichen Gastronomie-, Landwirtschafts-, Hofladen- und Veranstaltungsangebot neu.

---

Michael Käfer

»Meine große Vision ist es von Anfang an gewesen, eines der besten Wirtshäuser in Oberbayern zu entwickeln. Am Anfang steht natürlich erst einmal immer eine Vision, aber wir werden in den nächsten Jahren versuchen, diese Vision Schritt für Schritt in die Realität umzusetzen. Die wunderbaren Räume und Gebäude sind einfach die perfekte Bühne, um Genuss und Lebensfreude zu zelebrieren – auf Kaltenbrunn lässt es sich grandios feiern, ob zehn Personen zusammenkommen oder ein paar Hundert, für jeden ist etwas dabei. Es war außerdem schon immer gute Tradition am Tegernsee, dass der Herzog mit seinen Jägern im gleichen Lokal gesessen ist, und genau das will und werde ich mit Kaltenbrunn wieder erreichen – einen Ort zu schaffen, an dem alle Menschen als Gleiche unter Gleichen zusammenkommen, ungeachtet ihrer Herkunft oder Lebensumstände. Der Tegernsee hat nämlich keinen Dünkel, er ist aus Überzeugung schon immer demokratisch, und das gefällt mir – privat und als Unternehmer – ganz besonders.

Gut Kaltenbrunn ist für mich als Bayer der schönste Platz der Welt. Nichts ist großartiger als die emotionale und ästhetische Kraft der Natur. Der Blick über den See, der Blick hinein in die Bergwelt – einzigartig und unbeschreiblich. Gut Kaltenbrunn ist ein Ort, an dem man einfach nur glücklich sein kann. Von diesen Orten kann es nie genug geben.«

---

Wirtshaus mit Gastgarten

„Mit Liebe und von Hand gemacht“

Es gibt Trends, die zu Bewegungen werden und plötzlich die Gesellschaft verändern: Auf Fragestellungen zu Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln, bewusstem Konsum und nachhaltigem Genuss, gilt es Antworten zu finden. Die Erkenntnis, dass „weniger, aber besser“ das Gebot unserer Zeit ist, das Wiedererstarken der Alpenküche oder das Interesse an Großmutter Rezepten wie auch an regionalen Produkten prägen auch unsere Beschäftigung mit Ernährung und folglich Genuss.

Willkommen auf Gut Kaltenbrunn, dem Ort, der diesen Entwicklungen Rechnung trägt und dessen gastronomisches Konzept gleichermaßen für Regionalität und Tradition steht. Aus unseren innovativen Speisenangeboten heraus kreieren wir eine zeitgemäße Gastronomie von Menschen für Menschen – respektvoll, vielfältig, abwechslungsreich und unabhängig von Herkunft und Geldbeutel.



Verfeinerte traditionelle Speisen aus regionalen und saisonalen Produkten, von der Metzgerkuchl über Gutsküche, Sommerfrische und Grillgut, eine eigene Landwirtschaft, die Zusammenarbeit mit der von uns initiierten Erzeugergemeinschaft Käfer Gut Kaltenbrunn, die Verwertung ganzer Tiere, eine phantasievolle Kaffeezeremonie mit Blechkuchen und liebevoller Patisserie – aus zahlreichen liebeswerten Details entsteht ein unvergessliches Erlebnis in einer einzigartigen Landschaft und in einem Jahrhunderte alten Ambiente.

Unsere sorgfältig kuratierte Weinkarte mit zahlreichen nach ökologischen Gesichtspunkten produzierten Weinen, Kaltenbrunner Saftschorlen und selbstverständlich auch mit Hacker-Pschorr Edelhell vom Holzfass vollenden das Genusserlebnis.

---

### Familienbiergarten

Den Biergarten, das zentrale Element bayerischer Lebenskultur, haben wir auf Gut Kaltenbrunn neu definiert: für noch mehr Genuss und Lebensfreude begrüßt Sie auf den Uferterrassen unterhalb des Königsbaus ab sofort unser sympathischer Familienbiergarten mit Marktatmosphäre. Hier trifft das Ambiente eines bedienten und hochwertigen Gastgarten auf das entspannte Flair, das man von einem Biergarten zu Recht erwartet.

Wählen Sie aus der Vielfalt unserer kalten Speisen, vor allem in Gläsern angerichtet, und stellen Sie sich Ihr eigenes, abwechslungsreiches Picknick zusammen. Schaffen Sie sich Ihr Brotzeit-Erlebnis mit kulinarischen Entdeckungen und einer Vielzahl an erfrischenden Getränken, selbstverständlich auch mit Hacker-Pschorr Edelhell aus dem Holzfass.

Unsere Köche bereiten klassische warme Speisen individuell für Sie zu. Unsere Servicekräfte beraten Sie und halten die Wartezeiten kurz.

Den für uns auf Gut Kaltenbrunn zentralen Anspruch „mit Liebe und von Hand gemacht“ erfüllen wir auch im Familienbiergarten mit Leben.

---

### Die Erzeugergemeinschaft Käfer Gut Kaltenbrunn Handgemacht & Regional

Die Erzeugergemeinschaft Gut Kaltenbrunn ist bestrebt, gemeinsam nachhaltige Werte auf Produzenten- und auf Konsumentenseite zu schaffen und durch verantwortungsvolles Handeln im Einklang mit Mensch, Natur und Tier für die Wahrung und die Wertschätzung unserer natürlichen Ressourcen zu handeln.

- Wir garantieren eine ehrliche, transparente, nachvollziehbare Land- und Viehwirtschaft, dem saisonalen Angebot der Natur folgend.
- Wir engagieren uns für den Erhalt bedrohter Arten.

- Wir unterstützen natürlichen Anbau und natürliche Aufzucht und verzichten soweit als möglich auf Antibiotika, Kunstdünger und Hybriden.
- Wir garantieren eine gleichbleibend hohe Produktqualität, Produktfrische sowie Lebensmittelsicherheit aufgrund kurzer Vertriebswege.
- Wir garantieren Fairness gegenüber unseren Partnern, Kunden und Mitbewerbern.
- Wir engagieren uns für die Wiederbelebung, den Erhalt und die Anwendung traditioneller Landwirtschafts- und Weiterverarbeitungsmethoden sowie für die Belebung unserer Region.

Die Mitglieder der Erzeugergemeinschaft Gut Kaltenbrunn repräsentieren unabhängige und inhabergeführte (Familien-) Betriebe aus der Region. Jeder von uns versteht sich als gesellschaftliches Vorbild. Gemeinsam schaffen wir durch unser ethisches Wirtschaften und unsere nachhaltigen Produkte Vertrauen und Wertschätzung für die regionale Land- und Viehwirtschaft und engagieren uns daher insbesondere auch für die Vermittlung unserer Werte und Ziele.

---

#### Ausblick 2016

Der zweite Bauabschnitt, der im Frühsommer 2016 fertiggestellt wird, umfasst Veranstaltungsräume im Rinderstall und Heustadl, Kaltenbrunner Hofladen sowie weitere Ladenflächen im Pferdestall. Zum gleichen Zeitpunkt steht dann auch der Innenhof von Gut Kaltenbrunn für Open Air-Veranstaltungen aller Art zur Verfügung. Wir freuen uns darauf, mit Musikfesten, Operaufführungen, Sportveranstaltungen und saisonale Märkten die Region rund um den Tegernsee zu bereichern.

---

#### Kontakt

Jürgen Welte

E-Mail [j.welte@feinkost-kaefer.de](mailto:j.welte@feinkost-kaefer.de)

E-Mail [j.welte@kaefer-gut-kaltenbrunn.de](mailto:j.welte@kaefer-gut-kaltenbrunn.de)

Telefon 08022 18707-18

Telefax 08022 18707-19

Mobil 0176 14168152