

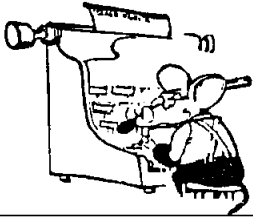
Tölzer Kurier

Redaktion: Tel. (0 80 41) 76 79-36 | redaktion@toelzer-kurier.de

Anzeigen & Zustellung: Tel. (0 80 41) 76 79-0 | service@toelzer-kurier.de

DONNERSTAG, 12. DEZEMBER 2019

LIEBE LESER!



Es gibt Wochen, da läuft es einfach nicht. Bei Kollegin A. ist das so. Am Sonntag mit dem Radl umgefallen und das gekaufte Krippl beschädigt, dann ging die Waschmaschine kaputt. Gestern nun packte die Kollegin die Thermoskanne Tee in die Handtasche. Allerdings hatte der Ehemann vergessen, den Deckel fest zuzuschrauben. Eine Riesensauerei. Die Kollegin hat nun etwas Angst vor Freitag. Das ist auch noch der 13. Wird schon, sagt

die Redaktionsmaus



Wann wurde getrunken?

Lenggries – Einiges an Ärger am Hals hat ein 36-jähriger Münchner. Zeugen meldeten am Samstagabend, dass er in einem Supermarkt an der Lenggrieser Bergbahnstraße zwei Mitarbeiterinnen angepöbelt habe. Der Mann sei alkoholisiert in sein Auto gestiegen und weggefahren. Um 18.20 Uhr machte eine Streife des Murnauer Einsatzzugs den Mann ausfindig. Er gab an, nicht alkoholisiert gefahren zu sein, sondern erst danach zwei Bier und zwei wodkahaltige Mischgetränke konsumiert zu haben. „Nachtrunk“ nennt man das. Eine Blutentnahme wurde angeordnet. Ein Gutachten soll nun Aufschluss geben, ob die Angaben des Fahrers mit der Alkoholbeeinflussung in Einklang zu bringen sind. Ein Ermittlungsverfahren läuft. va

Glitzernder Raureif

Der Raureif verwandelt die Natur in fragile Kunstwerke. Diese Impression aus der Greilinger Ötz brachte Evelyn Schuster aus Reichersbeuern von einem Spaziergang mit. Über weitere Leserfotos freut sich die Redaktion immer. Einfach Bilder in guter Auflösung mailen an lokales@toelzer-kurier.de.

Bad Tölz Nordspange: BN verzichtet auf Klage

Der Bund Naturschutz (BN) wird nicht juristisch gegen die Baugenehmigung der Tölzer Nordspange vorgehen. Das teilte der Naturschutzverband am Mittwoch mit. Die Begründung: Nach aktueller Gesetzgebung und Rechtsprechung sei eine Klage „nahezu aussichtslos“, sagt der Kreisvorsitzende Friedl Krönauer. Von der Sache her lehnt der BN den Bau der Nordspange trotzdem strikt ab. „Sie wird das Verkehrsproblem in Bad Tölz nicht lösen“, so Krönauer. „Mensch und Natur sind die Leidtragenden.“ Bei der Wahl der Trasse habe man weder Rücksicht auf das Landschaftsbild genommen noch auf eine flächenschonende Bauweise geachtet. Besser wären aus Sicht des BN ein Ausbau der B 472 mit einer dritten Spur und Kreisverkehren oder die Tunnel-Lösung gewesen. Letztere wäre laut BN mit 21 Millionen Euro „nicht mal teurer“ gewesen, die Neuversiegelung wäre aber um 0,5 Hektar geringer ausgefallen. Die jetzige Trasse beeinträchtigt zudem durch Lärm und Abgase die Wohnqualität am Lettenholz. Generell fordert der BN, alle Straßenneubauprojekte zu stoppen und unter Aspekten des Klimaschutzes neu zu bewerten. ast

Paketbote bringt den Festtagsbraten

Der Tölzer Koch Johann Mikschy verschickt europaweit fertige Weihnachtsmenüs

VON FELICITAS BOGNER

Bad Tölz – In diesen Tagen fliegt die erste bayerische Gans des Tölzer Starkochs Johann Mikschy (49) nach London. Das Ziel eines anderen Vogels ist Gran Canaria. Die Gänse fliegen freilich nicht selbst: Sie sind kühl verpackt, gestopft mit einer selbstkreierten Maronen-Apfel-Füllung und komplett fertig fürs Weihnachtessen. „Gänsebraten.de“ heißt die Online-Plattform und das Unternehmen von Mikschy, das seit vier Jahren bayerische Freiland-Gänse und Enten fix und fertig zu diversen Destinationen schickt. Sie sind vorgegart, gefüllt und mit feinem Blaukraut und Soße garniert. Wahlweise wird der Braten samt Wein, Vor- und Nachspeise pünktlich zum vereinbarten Termin direkt an die Haustür geliefert. Mikschys Ziel dabei: „Meinen Kunden Zeit zu schenken, es gibt nichts Wertvolleres.“

In langen Schlangen beim Einkaufen anstehen, stundenlang in der Küche schufteln und danach aufräumen und putzen? Das alles nimmt der Koch den Kunden ab. Tatsächlich muss der Endverbraucher nur noch wenige Handgriffe erledigen: Auspacken, für 60 Minuten in den Ofen schieben und den

knusprigen Vogel genießen. Und selbst beim Essen des Feiertagsschmauses wird einem noch Arbeit abgenommen: Der Braten ist schon von Beinen und Knochen befreit – Mikschys Alleinstellungsmerkmal in der Express-Gans-Branche. „Das ist eine französische Methode“, schwärmt der Chefkoch, der insgesamt zwölf Jahre lang auf Wanderjahren war. Die Liste der Sterneküchen, in denen er sein Können perfektioniert hat, ist dabei so beispiellos wie lang: „Ich habe unter anderem in der Aschauer Residenz von Heinz Winkler, im Bayerischen Hof in München, bei Käfer und im Berliner Adlon gekocht.“ Seit fast



Die fertige Festtagsgans von Starkoch Johann Mikschy kann man inklusive Beilagen, Vor- und Nachspeise sowie Wein bestellen. FOTO: PROHL

20 Jahren betreibt er nun das „ViCulinaris“ – derzeit noch in Bad Tölz (siehe Kasten).

Wenn Mikschy den Kochlöffel rührt, gibt es ein unantastbares Credo: Alles, was

auf seinen Tellern oder eben in den Express-Paketen landet, ist Handarbeit, ohne jeglichen Geschmacksverstärker, ohne Weichmacher oder Konservierungsstoffe. „Ich bin jahrelang durch Bayern gereist, um die besten Enten und Gänse mit optimalen Haltungsbedingungen zu finden“, sagt er.

Fündig wurde er auf einem Weiler in der Nähe von Altötting. Aus Respekt vor Tier und Natur wird alles verarbeitet. Aus Knochen und Kleinteilen entsteht die Soße, aus anderen Stücken werden Aufstriche wie Rilette, Schmalz oder Leberpastete kreiert.

Vergangenes Jahr verschickte Mikschy zirka 700

Braten in ganz Europa. Heuer rechnet er mit knapp 1000 Stück. Wer noch einen haben möchte, sollte sich beeilen. Schließlich werden Mikschys Gänse immer gefragter. „Jedes Jahr steigen meine Verkaufszahlen um rund 20 Prozent“, berichtet er. Dabei lautet sein Erfolgsrezept: „Qualität, Originalität und Regionalität.“ Außerdem achtet er bei seinem Kühl- und Verpackungsmaterial auf Nachhaltigkeit.

Ein knuspriger Festtagsvogel ist ab 85 Euro zu haben. Wer das Gänsebraten-Komplett-Paket mit Suppe, Dessert und Wein für acht Personen bestellt, zahlt 279,90 Euro.

„ViCulinaris“ schließt Ende des Jahres

Das Restaurant „ViCulinaris“ von Johann Mikschy war lange eine beliebte Hochzeitslocation oder ein kulinarisches Ziel für Feinschmecker. Im Januar schließt der 49-Jährige sein Restaurant im Hotel Kolberggarten und verlässt Bad Tölz. „Ich habe gemerkt, dass hier der falsche Ort für meine gehobene Küche ist“, sagt Mikschy. Laut dem gelernten Koch ist das Gebäude zu einem zunehmenden Problem geworden. „Die Verpächter hätten zu viel investieren müssen, um das alles so zu erhalten, dass ein Menü-Restaurant mit hoher Qualität hier drin blei-

ben kann“, erklärt er. „Ich habe in den vergangenen Jahren hier knapp 300 000 Euro für den Garten, die Terrasse und viele andere Dinge investiert. Es rentiert sich einfach nicht mehr“, sagt Mikschy. Das letzte Menü wird am Silvesterabend serviert (Reservierung nötig). Tölz wird er im Januar dennoch mit einem weinenden und einem lachenden Auge verlassen. „Natürlich bin ich wehmütig. Schließlich habe ich hier über 19 Jahre lang meine Lebensenergie reingesteckt.“ Auf diese Jahre blickt er auch dankbar zurück: „Ich hatte immer

treue Stammgäste und ein faires Pachtverhältnis.“

Den Neuanfang wagt der Gastronom im Nachbarlandkreis Weilheim-Schongau. „Ich werde Anfang April das ViCulinaris neu eröffnen“ – am Golfplatz Eurach bei Iffeldorf. Ein neues Konzept hat Mikschy bereits erarbeitet: „Wir werden täglich mittags und abends geöffnet haben. Zudem wird es immer die Möglichkeit geben, dort Veranstaltungen, wie zum Beispiel Hochzeiten zu buchen“, erklärt er. Von April bis November soll das neue ViCulinaris geöffnet sein. In den rest-

lichen Monaten widmet sich Mikschy seinem Braten-Versand.

Und wie geht es mit dem Gebäude in Tölz weiter? Geschäftsführer und Teilgesellschafter Karl-Heinz Leimer will die Lokalität weiter für Veranstaltungen zur Verfügung stellen. „Wir haben bereits erste Gespräche mit Caterern geführt. Konkreteres steht zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht fest“, sagt er. Sein Vorhaben ist es auch, die Seminarmöglichkeiten im Hotel auszubauen. Interessenten können sich jederzeit im Hotel Kolberbräu melden. feb

oisam49
Spielwaren Darts Kinderbücher
Tabak Presse Geschenkkarten

playmobil® 20%
Auf alle vorrätigen Artikel über 50€ (ausser auf bereits reduzierte Ware) - Solange Vorrat reicht-

LOTTO
Bayern

FLIXBUS

83646 Bad Tölz Marktstraße 49
Tel. 08041 - 442 10 78 Inh. Dieter Pany

Hier könnte Ihre Anzeige stehen!

Nächster Erscheinungstermin: 09.01.

Ihre Ansprechpartner für Sonderveröffentlichungen:

Alexander Niestroj
Tel. 0 80 41 / 76 79 24

Michael Oberste-Schemmann
Tel. 0 80 41 / 76 79 25

anzeigen@toelzer-kurier.de
www.toelzer-kurier.de

Robust, modisch und warm!

Panama Jack

SCHUH-MAYR jun.
DAS HAUS DER GUTEN FABRIKATE

Bad Tölz · Marktstraße 19
Tel. 0 80 41 / 96 30

Weihnachtsgutschein

Marktstraße 26
Fußgängerzone
83646 Bad Tölz
Tel. 08041/70770
www.hofmair-optik.de

HOFMAIR OPTIK
seit 1874

Ab einem Einkauf von € 250,- erhalten Sie bei Vorlage dieses Coupons

25,- Nachlass
Gültig bis 23.12.2019

Die Tölzer Marktstraße