

Pressemappe

Wir sind Fotojournalisten mit dem Arbeitsschwerpunkt Alpen. Anfang Dezember erscheint unser Magazin über Lebensmittel, handwerklich hergestellte Produkte, Initiativen und Design.

In acht Bild- und Text-REPORTAGEN zeigen wir die Menschen und die Arbeit hinter vielen guten regionalen Produkten. Wir präsentieren einen MARKTPLATZ, auf dem sich Betriebe selbst inszenieren können und einen KOCHBUCH-Teil mit Rezepten von Köchinnen in den Regionen.

In *bauernlandschaft* gibt es Inspiration und Information zu Natur und Kultur aus ganz unterschiedlichen Bereichen. Interessant für alle, die neugierig sind und offen für Altes und Neues.

Hier können Sie ein Belegexemplar sowie Cover und Pressebilder in druckfähiger Größe 300 dpi anfordern:

mail@bauernlandschaft.de

www.bauernlandschaft.de

[instagram _ bauernlandschaft](https://www.instagram.com/bauernlandschaft)

bauernlandschaft
erscheint jährlich / Auflage 4000 / 160 Seiten / Paperback / € 15,00
erhältlich im Buch- und Zeitschriftenhandel / sowie online
ISBN 978-3-00-084902-2

MAGAZIN FÜR
ESSEN, HANDWERK
UND GESTALTUNG

bauernlandschaft



TÖLZER / MIESBACHER / ROSENHEIMER

Ausgabe 2026

€ 15,00



01

KREUTH: DIE NATURKÄSER // JACQUES THULL KOCHT IM BLYB. // HOFGESPRÄCHE
MIT OBERLAND BIOWEIDERIND // SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT: DIE BIOTOP-
GÄRTNEREI // PRODUKTDISIGN AM CHIEMSEE: DÖRFKIND UND ROTMILAN //
KOCHBUCH: TOPFENKNÖDEL, FISCHSUPPE UND CHUTNEY

bauernlandschaft

MAGAZIN FÜR ESSEN, HANDWERK UND GESTALTUNG

Die Naturkäser

Heumilch, Weidewirtschaft und Schaukäserei // Kreuth

Soulfood

Jacques Thull kocht im blyb. // Gmund

Ernten und Teilen

Gemüse aus Solidarischer Landwirtschaft // Lenggries

Dørfkind Keramik

Manuela Hollerbach liebt Ton und Kunst // Höslwang

Hofgespräche

Bioweidefleisch der Oberland Bioweiderind GmbH // Weyarn

Holz ist rotmilan

Schreinerei und Produktdesign // Frasdorf

Die Agrarberater

Bank und Baustoffhandel // Bad Tölz

Wos net geht, werd g'schom!

Direktvermarktung auf dem Thomahof // Königsdorf

Bauernlandschaft / »Beim Sixt«

Wie Familienbetriebe die Bayerischen Alpen prägen

180 Kilometer

Buch und Podcast / »Bock auf Regional«

worldwideweb // kultur und handeln

Portale und Initiativen

Konzeption:

Die Reportagen zeigen ausführlich, wie die Menschen ihr Handwerk ausüben, sich organisieren, kochen, bauen, Landwirtschaft betreiben, gastgeben: Sie handeln von den interessanten Betrieben im Tölzer, Miesbacher und Rosenheimer Land. In den Texten und Interviews geht es um Strukturen, Direktvermarktung, Materialien, Biodiversität, Genossenschaftswesen, Solidarische Landwirtschaft, Lebensmittel, Design, etc. Die Berichte zeigen auch die persönlichen Sichtweisen der Menschen. Das Magazin hat nur wenig Werbung und ist hochwertig produziert, der Umschlag aus GMUND-Papier.

Für den Marktplatz können sich Betriebe per Auftrag fotografieren lassen und das Material später in ihrer eigenen Außendarstellung nutzen. Das Kochbuch umfasst 25 Rezepte mit Zutaten aus den Regionen; so lohnt es sich, das Magazin lange aufzubewahren.

Wer produziert das Magazin?

Wir – Cordula Flegel und Florian Bachmeier – sind Fotojournalisten und produzieren Bild- und Textreportagen, Bildbände und Sachbücher [In Limbo, Almenkochbuch, Bauernlandschaft] und nun ein eigenes, unabhängiges Magazin. Wir leben am Schliersee, arbeiten weltweit und bevorzugt in den Alpen. Landwirtschaft, Kulinarik, Handwerk, Natur, Architektur gehören zu unseren Lieblingsthemen. In bauernlandschaft erforschen wir unsere eigene Umgebung (und darüber hinaus) und nutzen sowohl unsere langjährige berufliche Erfahrung wie auch unser Netzwerk. Ins Team holen wir weitere Journalisten und Kreative aus

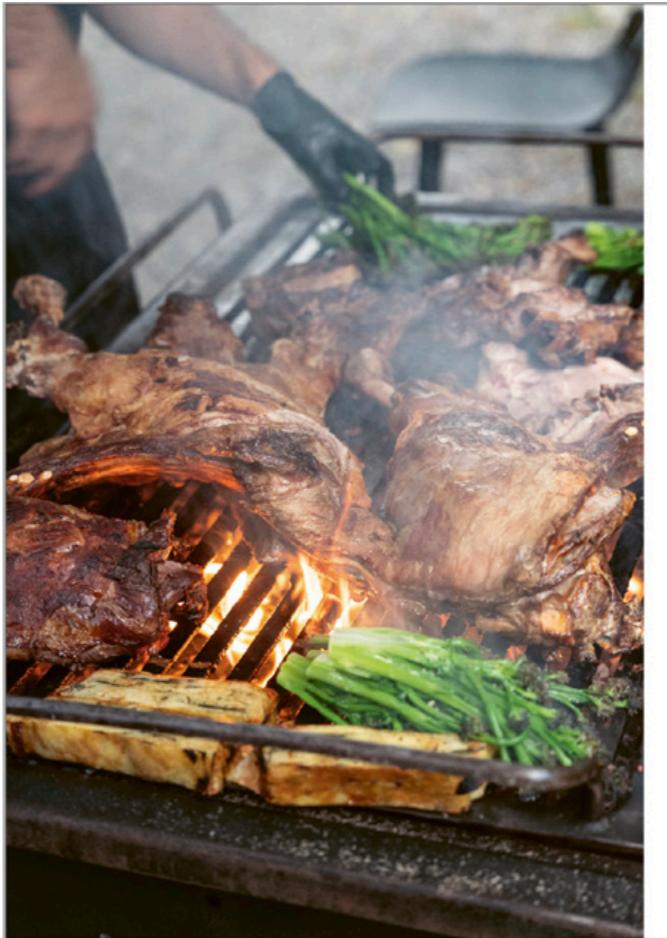
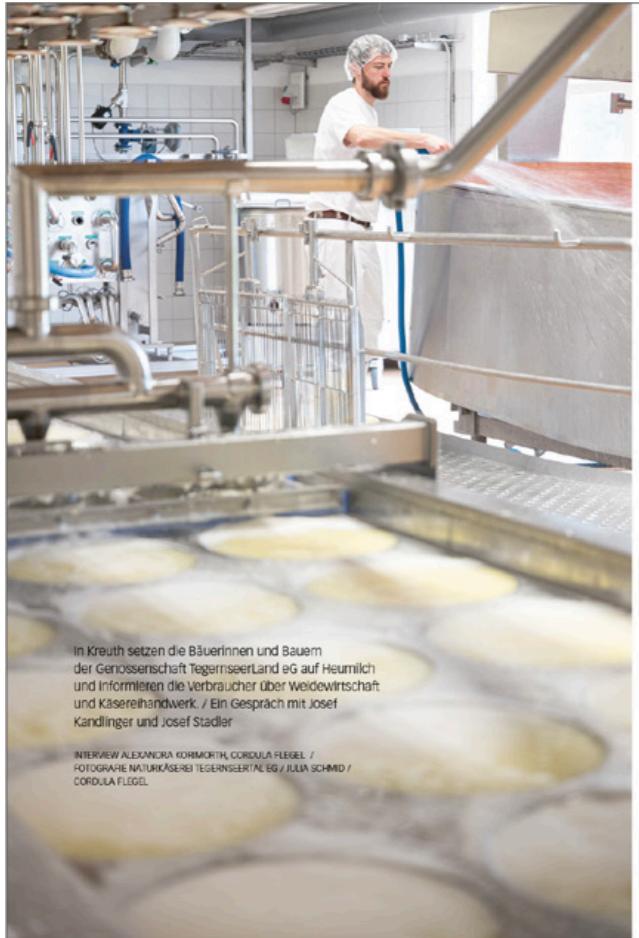
Wozu dient das Print-Magazin?

Um sich selbst im Internet zu informieren, braucht man Inspiration im analogen Leben. Wer über Nachhaltigkeit, Artenvielfalt und Wertschöpfung nachdenken möchte, sucht Orientierung, wo er sich informieren kann und möchte auch erfahren, welche Menschen in der eigenen Region schon lange über diese Themen nachdenken. Das ist nicht immer einfach, denn gerade kleine und engagierte Betriebe haben wenig Ressourcen für Werbung und Öffentlichkeitsarbeit. Das Magazin ist zu einem Drittel Kochbuch, also einem Bereich, der gern gekauft und auch verschenkt wird. Und auch für den Tourismus ist bauernlandschaft relevant: Es gibt viel Hintergrundinformationen über die Kultur im Alpenvorland und Gastgeber können das Magazin nutzen, um ihre Gäste zu informieren. Die Reportagen in bauernlandschaft sind ermutigend, weil sie Menschen zeigen, die wirtschaftlich handeln und gemeinsam Lösungen entwickeln, gute Handwerker sind und kreative Gestalter. Wir Fotografien laden ein, sich mit uns auf diese Umgebung und ihre Natur einzulassen. Parallel zum Magazin entwickeln wir den Instagram-Kanal @bauernlandschaft, der für die Betriebe nützlich sein kann, um sich an einer Stelle regelmäßig zu vernetzen.

KONTAKT / ANFRAGEN / INTERVIEWS: mail@bauernlandschaft

Cordula Flegel +49 151 14448740

Florian Bachmeier +49 172 7589455





»Wir halten unsere Rinder so, dass es auch für uns als Familie passt. Die Wertschöpfung lässt sich steigern, weil wir breit ausgestellt sind. Wir haben beschlossen, dass wir über unsere Arbeit informieren und selbst vermarkten.«
Marina Stöver, Biobauerin und Pädagogin



HOLZ TRIFFT AUF METALL: DER COUCHTISCH MIT ABNEHMbarem TABLETT UND HÄNGEBOXEN HEISST FEDERALAIA. / MIT FLÜGELANEN BEINEN: DER DINNICH-AIR STOHL IST ZEITLOS, PATZFASEND UND PASST ÜBERALL HIN. NÄCHSTE DOPPELSEITE: MOBILAR UND INNENAUSBAU IM FLASH GORDON, MÜNCHEN



Ernten und Teilen // Solidarische Landwirtschaft in Lenggries



links: Fenchelfeld / oben: Claudia Brettl, Nick Fischer

39



88



Wos net geht, werd g'schom!

Die Familie Seidl hält Rinder und Schweine und schlachtet und verarbeitet das Fleisch selbst. Vermarktet werden die Produkte im eigenen Hofladen.

TEXT CORDULA FLEGL
FOTOGRAFIE FLORIAN BAU-MEIER

DÖRFKIND

Die Keramikerin Manuela Hollerbach liebt Ton, Kunst und den Austausch mit Freunden.

FOTOGRAFIE UND TEXT CORDULA FLEGL



Beispiel aus dem MARKTPLATZ

Einhundert Jahre Mesner 1925–2025



Im Konditorei-Café Mesner in Schliersee gibt es Confiserie von Florian Guggenbichler: Festtagsgebäck, Torten aus Schokolade, Früchten und Cremes, Baumkuchen, Pralinen, Rahmapfeffersudel und die besten Nusshörnchen im Oberland. Seit 1925 wird in der historischen Hofstelle produziert: nach Familienrezepten, in Handarbeit und mit Liebe.





Liebe Leserinnen und Leser,

wir sind Fotografen und zeigen Menschen, die Lebensmittel produzieren, kochen und Dinge entwickeln, die nützlich und schön sind. Dem Magazin ist ein gleichnamiges Buch vorausgegangen, das von der Kulturlandschaft am Alpenrand handelt. »Jeder Mensch braucht Kleidung und Nahrung, und beides hat immer mit der Landwirtschaft zu tun«, wird darin einer der Landwirte zitiert, deren Familienbetriebe die Lebensmittel, die Kultur und die Landschaft in den Alpenregionen prägen. Das macht die Orte im Tölzer, Miesbacher und Rosenheimer Land so lebenswert. Doch nicht nur die Bauernhöfe sind notwendig, sondern auch die vielen Handwerksbetriebe, Initiativen und Kooperationen, in denen Menschen arbeiten und sich zusammenschließen, um ihre Ansprüche an Qualität und Beständigkeit zu vertreten.

In unserer Erstausgabe zeigen wir vier Genossenschaftsbetriebe: Die Naturkäserie TegernseerTal eG in Kreuth ist eine bäuerliche Initiative und ein Leuchtturm in der Region, wenn es um Selbstbestimmung und Direktvermarktung geht. In Lenggries erklären der Geoinformatiker Nick Fischer und die Gärtnerin Claudia Brettl die Solidarische Landwirtschaft der Biotop-Gärtnerei Oberland. Diese Genossenschaft versorgt über ein-tausend Menschen mit Biogemüse. Mit einer viel älteren und größeren Genossenschaft, der Raiffeisenbank im Oberland eG kommen wir in Gesprächen mit den Agrarberatern Sebastian Eichner und Georg Wohlschläger in Berührung. Und im *marktplatz* stellen wir die Lavli Coop vor. Deren Mitglieder haben sich zusammengeschlossen, um in Miesbach

regionale und biologisch erzeugte Lebensmittel anzubieten. All diese Betriebe wurden gegründet, damit Abnehmer und Erzeuger beim Vertrieb bessere Konditionen bekommen. In einer weiteren Initiative nördlich des Tegernsees – in Wall – hat die Biobauernfamilie Stürzer eine GmbH für die Vermarktung von Weidefleisch mitbegründet, und organisiert Hofgespräche, um Erzeuger und Verbraucher zusammenzubringen. Der Bauer und Metzgermeister Florian Seidl vom Thomahof spricht mit uns über Schweinezucht, in der Region seit Langem unüblich, und über sein Verständnis von Tierwohl. Und im Gmunder Hotel *blyb*. kreiert Jacques Thull mit seinem Team französisch inspirierte Gerichte. Thulls zweiter Vorliebe, dem Eisbaden im Tegernsee, folgen wir auf Instagram. Im Rosenheimer »mitter. store« zeigt Manuela Hollerbach Keramikgeschirr, das sie mitunter gemeinsam mit Köchen der Fine-Dining-Szene entwickelt. Ihre Werkstatt liegt im Chiemgau. Und in Umrathshausen bei Frasdorf sprechen die Schreiner und Produktdesigner Toni Bettermann und Dominik Mendel über ihre Holzprojekte in der Metropolregion und in München.

Auf die Reportagen folgt der *marktplatz*. Hier präsentieren sich die Betriebe selbst. Und im *kochbuch* verraten uns die Köchinnen und Köche, die wir auf unseren Wegen durch die Landkreise treffen, ihre Rezepte. Die mischen wir mit Gerichten aus Zutaten, die wir vornehmlich auf den Bauernmärkten und Höfen beziehen.

Cordula Flegel, Florian Bachmeier



