

# 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](mailto:mail@bauernlandschaft.de)

[www.bauernlandschaft.de](http://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



# 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





In Kreuth setzen die Bäuerinnen und Bauern der Genossenschaft TegernseerLand eG auf Heumilch und informieren die Verbraucher über Weidewirtschaft und Käsehandwerk. / Ein Gespräch mit Josef Kandlinger und Josef Stadler

INTERVIEW ALEXANDRA KORMUTH, CORDULA FLEGEL / FOTOGRAFIE NATURKÄSEREI TEGERNSEERLAND eG / JULIA SCHMID / CORDULA FLEGEL

## Die Naturkäser



Katharina Kandlinger / Andrea Bierschneider / Marianne und Sepp Berghammer / Urs Schwarzenböck



Josef Stadler / Rainer Bierschneider / Sepp Schreier / Sophie Obermüller

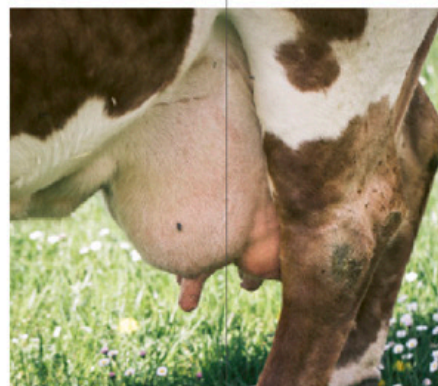


Anne Kreidl mit ihren Enkelkindern / Sepp Eck / Lena und Johannes Mehlinger mit ihren Kindern / Lisi Schreier



*soulfood* Jacques Thull kocht im blyb.

FOTOGRAFIE UND TEXT CORDULA FLEGEL



## Beispiele aus den REPORTAGEN



Für den Bio-Weichkäse Biedersteiner mit Rockschmelze erhält die Naturkäserei den Preis für das beste Bio-Produkt 2023. / Die Weidewirtschaft gehört zu den strengsten Regularien der Naturkäserei. / Manuela Zehender, Biedersteiner in Coten, ist stellvertretende Kreisbaurein und Lieferanten für die Naturkäserei.







»Wir halten unsere Rinder so, dass es auch für uns als Familie passt. Die Wertschöpfung lässt sich steigern, weil wir breit aufgestellt sind. Wir haben beschlossen, dass wir über unsere Arbeit informieren und nicht vormerken.«  
 Maria Skärz, Bäcklerin und Pädagogin



HOLZ TRIFFT AUF METALL: DER COUCHTISCH MIT ABNEHMBAREM TABLETT UND HÄNGEBOXEN HEISST FIDELALAZA. / MIT FLUKORANEN BEINEN: DER DINNCHAIR STORCH IST ZESTIG, PLATZSPAREND UND PASST ÜBERALL HIN. NÄCHSTE DOPPELSEITE: MOBILAR UND INNENAUSBAU IM FLASH GOROCK, MÜNCHEN.





## Ernten und Teilen // Solidarische Landwirtschaft in Lenggries



Neue Wege der Direktvermarktung  
geht die EKOTOP-Gärtnerei, die im  
Isarwinkel vierhundertfünfzig Haushalte  
mit BioGemüse versorgt – und ein Dorf  
mit Produkten aus der Region.

Fotografie und Text Cordula Flegel

Links: Fenchelfeld / oben: Claudie Brettel, 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 FLEGEL  
FOTOGRAFIE FLORIAN BACHMEIER



## DØRFKIND

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

FOTOGRAFIE UND TEXT CORDULA FLEGEL



## Beispiel aus dem MARKTPLATZ

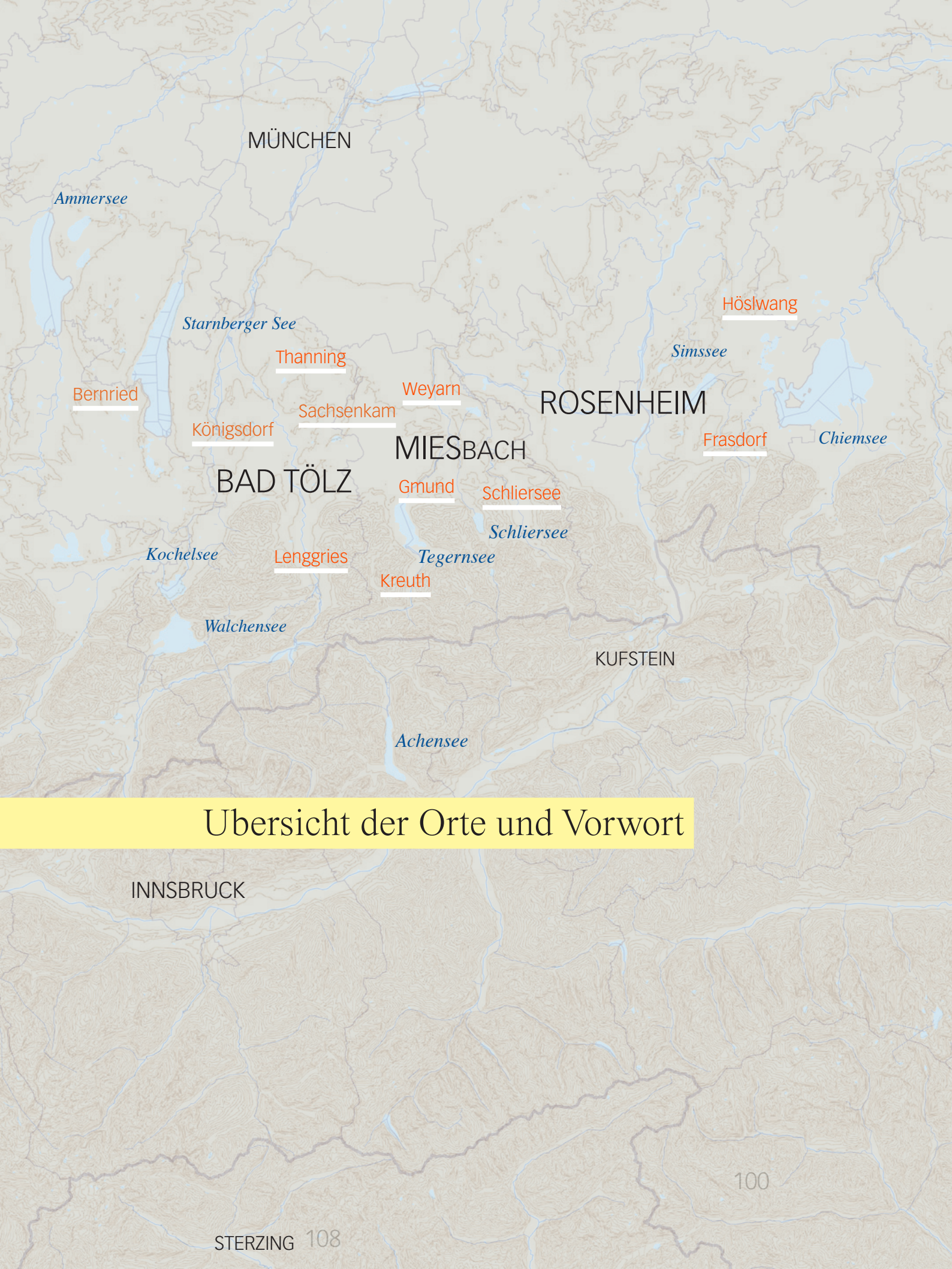
### Einhundert Jahre Mesner 1925–2025



Im Konditorei-Café Mesner in Schliersee gibt es Confiterie von  
Florian Guggenbichler: Festtagsgebäck, Torten aus Schokolade,  
Früchten und Cremes, Baumkuchen, Pralinen, Rahmapfeisnudel  
und die besten Nusschönmöchen im Oberland. Seit 1925 wird in  
der historischen Hofstube 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 Naturkäserei 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 Brettel 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 Lebensmit-tel anzubieten. All diese Betriebe wurden ge-gründet, damit Abnehmer und Erzeuger beim Vertrieb bessere Konditionen bekommen. In einer weiteren Initiative nördlich des Tegern-sees – 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 Metzger-meister Florian Seidl vom Thomahof spricht mit uns über Schweinezucht, in der Region seit Langem unüblich, und über sein Ver-ständnis 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 Keramik-geschirr, das sie mitunter gemeinsam mit Köchen der Fine-Dining-Szene entwickelt. Ihre Werkstatt liegt im Chiemgau. Und in Umraths-hausen 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 vor-nehmlich auf den Bauernmärkten und Höfen beziehen.

Cordula Flegel, Florian Bachmeier





Beispiele aus dem KOCHBUCH





