



Chiemsee-Alpenland

PRESSEMITTEILUNG

April 2010

Auf Schmankerltour in Prien am Chiemsee **Das „Bayerische Meer“ kulinarisch erleben**

Prien/München, 22. April 2010. Von Steckerlfisch über bayerische Hausmannskost bis hin zum Fünf-Gänge-Menü in Gourmetrestaurants – auf „a gscheit’s“ Essen legen die Gastgeber in Prien am Chiemsee besonders wert. Und richtig „guat schmeckt’s“ nach einer ausgiebigen Rad- oder Wandertour in den urigen Biergärten, gemütlichen Fischhütten am Seeufer, Cafés mit hauseigener Konditorei oder den Qualitätsbetrieben der „Priener Wirte 11“. Wie die schmackhaften Gerichte auch noch am heimischen Herd gelingen, lernen Urlaubshungrige bei einem Kochkurs mit dem Sternekoch Thomas Mühlberger. Weitere Informationen und Schmankerlrezepte zum Nachkochen gibt es unter www.tourismus.prien.de.

Radi, Obadzda, Brezn, Weißwürste oder Semmelknödel gehören zu den bayerischen Klassikern. Doch auch Fisch ist aus der Küche des seen- und flussreichen Voralpenlandes nicht wegzudenken. Ein besonderes Schmankerl ist der Steckerlfisch, traditionell eine frisch gefangene Renke über Holzkohle gegrillt oder geräuchert. Bayerische Spezialitäten genießen Urlauber beispielsweise bei einer Brotzeit unter schattigen Kastanienbäumen uriger Biergärten, in den gemütlichen Fischhütten am See mit Alpenpanorama oder einem Qualitätsbetrieb der „Priener Wirte 11“ bei einem „Preaner Teller“.

In der Gourmetküche des Mühlberger Restaurants lassen Prien-Urlauber nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern lernen bei einem Kochkurs, die eigenen Künste zu verfeinern und Gäste auch am heimischen Herd mit neuen Kreationen zu überraschen. Zusammen mit dem Sternekoch Thomas Mühlberger zaubern Feinschmecker ein Vier-Gänge-Menü mit saisonalen Zutaten. Ein Stück Urlaub für zu Hause und Daheimgebliebene ist die Rezeptmappe des Gourmetkochs.

Wer sich den Urlaub versüßen möchte, gönnt sich Leckereien wie die „Chiemseewelle“ des Café Luitpold am See. Selbst gemachte Kuchen und Torten nach Familienrezepten wie die Chiemseer Nussahne führen in der Konditorei „Neuer am See“ mit hauseigener Backstube in Versuchung. Weitere Priener Schmankerlrezepte wie Kaiserschmarrn und Walnusspätzle zum einfachen Nachkochen finden Urlaubshungrige unter www.schmankerl.prien.de.



Chiemsee-Alpenland

Über die [Priener Tourismus GmbH](http://www.tourismus.prien.de) ist das Package „Priener Lebensart“ mit drei oder sechs Nächten im Doppelzimmer inklusive Frühstück, einem geführten Ortsrundgang und Eintritt in das Heimatmuseum buchbar. Ein Drei-Gänge-Menü bei einem Mitglied der „Priener Wirte 11“ verwöhnt Urlauber kulinarisch. Der Aufenthalt mit drei Übernachtungen kostet ab 79 Euro pro Person, mit sechs Übernachtungen ab 132 Euro pro Person. Den fünfständigen Kochkurs im Restaurant Mühlberger gibt es für 190 Euro pro Person.

Nähere Informationen und Buchung unter www.tourismus.prien.de oder beim Kur- und Tourismusbüro Prien unter +49-(0)8051-6905-0.

Über die Priener Tourismus GmbH

Die Priener Tourismus GmbH wurde 1999 gegründet und ist eine 100%ige Tochter der Marktgemeinde Prien. Sie ist zuständig für die touristische Vermarktung von Prien am Chiemsee und Umgebung mit den beiden Inseln Frauenchiemsee und Herrenchiemsee. Mit 62 Mitarbeitern betreibt die Priener Tourismus GmbH unter der Führung von Ferdinand Reb das Kur- und Tourismusbüro, die Gästeinformation mit Incoming- und Gruppenreiseabteilung, das Erlebnisbad Prienavera mit Strandbad, den Sportboothafen Stippelwerft, das Haus des Gastes mit Kleinem Kursaal, den Großen Kursaal, das Ticketbüro Chiemsee, die örtliche Bücherei, das Heimatmuseum, die Galerie im Alten Rathaus sowie Park- und Gartenanlagen. Informationen und Buchung unter www.tourismus.prien.de oder +49-(0)8051/-6905-0 sowie info@tourismus.prien.de.

Kontakt

Priener Tourismus GmbH
Ferdinand Reb
Alte Rathausstraße 11
D - 83209 Prien am Chiemsee
Tel +49-(0)8051-6905-17
Fax +49-(0)8051-6905-30
freb@tourismus.prien.de

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH & Co. KG
Daniela Piroth
Tannenstraße 11
D-82049 Pullach bei München
T +49-(0)-89-55 26 78 91
F +49-(0)-89-55 26 78 99
media@piroth-kommunikation.com
Bildmaterial auf Anfrage – Belegexemplar erbeten