 Bewandert. Begeistert. Bewährt.

Presse-Info Murnau

4. Mai 2021

**„Zamm kemma“ beim Kunst kosten:**

**Murnaus „KunstKulinarische Reisen“ starten ab Juni**

**Feingeister und Gourmets erleben kreative Hochgenüsse in fünf Gängen**

**Die Murnauer Kunstwirte laden wieder zu ihren „KunstKulinarischen Reisen“ ein. Neu: Die Outdoor-Variante, als Antwort auf Corona. Zwischen Juni und Oktober verwandeln die Gastronomen, die sich der authentischen, regionalen Küche verschrieben haben, ihre Lokale in ungewöhnliche Ausstellungsräume. Dort goutieren die Gäste die Kunst auf den Tellern ebenso wie die, die an den Wänden hängt. Und lernen, passend zum Motto „Zamm kemma!“ (Zusammenkommen), die Erschaffer der Werke persönlich kennen. Zu den ausgewählten Restaurants, Gasthöfen oder Schlemmer-Werkstätten gelangen die Kunst-Feinschmecker entweder mit dem Bus oder neu zu Fuß. Die Kosten für die Gourmetreisen mit dem Bus liegen bei 130 Euro pro Person, Paare zahlen 250 Euro. Wer die Outdoor-Variante durch Murnau wählt, zahlt 69 Euro pro Person bzw. 128 Euro pro Paar. Reservierung bei der Tourist Information Murnau.** [**www.murnau.de**](http://www.murnau.de)**,** [**www.kunstwirte.de**](http://www.kunstwirte.de)

„2021 gehen die ‚KunstKulinarischen Reisen‘ bereits in die fünfte Runde“, erzählt Marc Völker stolz. Er ist Künstler und Mit-Initiator der Murnauer „Kunstwirte“, die sich aus Kunstschaffenden der Region und der Vereinigung der „Staffelseewirte“ zusammensetzen. „Wir haben uns für das Motto ‚Zamm kemma!‘ entschieden, weil bei jeder Genuss-Station zwei scheinbar völlig konträre Künstler und ihre Werke aufeinandertreffen. Bei der genaueren Betrachtung erkennt man aber, dass Gegensätze durchaus etwas gemeinsam haben“, so Marc Völker, der in Murnau meist in seinem Atelier „Kuhaus“ anzutreffen ist. Hier begrüßt er übrigens auch die Teilnehmer bei Kräuter-Limo und Garten-Häppchen, bevor es zur zweiten von insgesamt fünf Degustationen geht. Wie in den Jahren zuvor ist hierfür ein Bus-Shuttle im Einsatz, der die Gäste zu den Locations in Murnau, Seehausen und Uffing bringt. „Aufgrund der derzeitigen Situation, haben wir für Gäste, die lieber zu Fuß und an der frischen Luft unterwegs sind, eine zusätzliche Variante geschaffen“, erklärt der Künstler die neue Outdoor-Spielart, die zu Murnaus besten Genuss-Stationen führt.

„Wir freuen uns sehr, dass wir erneut mit den ‚Kunstwirten‘ für Verwöhn-Momente sorgen können, sogar im doppelten Sinne“, sagt Alexandra Thoni, Tourismuschefin in Murnau, für die Kunst und Genuss seit jeher zusammengehört. „Allein die 19 Künstler aus der Region zeigen, wie vielfältig und wie lebendig Murnaus Kunstszene ist.“ Da treffen filigrane Werke einer Hinterglasmalerin auf Grafiken und Installationen, Fotografien auf Holzskulpturen oder bunte Pop-Art-Welten auf Collagen im Wimmelbuch-Stil. Mindestens ebenso geschmackvoll und raffinert sind die feinen Kreationen der „Staffelseewirte“, die während der „KunstKulinarischen Reisen“ Gerichte servieren, die sonst nicht auf der Speisekarte stehen: Hausgeräuchertes von Ente und Lachs auf Mango, Gurke und Lauchzwiebeln, Ravioli mit Birnen-Walnuss-Frischkäsefüllung oder Pistazienschwamm mit Schokolade, Himbeersorbet und Mousse vom Salzkaramell. „Manche Gerichte schaffen es aufgrund der hohen Nachfrage im Anschluss dann übrigens doch auf die reguläre Speisekarte“, erzählt Alexandra Thoni und freut sich, wenn 2021 wieder Kunstliebhaber und Feinschmecker in Murnau „zam kemma“.

**Die Termine – Version Bus:**

An jedem ersten Freitag im Monat ab 17 Uhr: 4. Juni, 2. Juli, 3. September, 1. Oktober

Die Stationen: Kuhaus, Alpenblick in Uffing, aLago in Seehausen, Auszeit in Murnau, Alpenhof Murnau.

**Die Termine – Version zu Fuß:**

An jedem zweiten Samstag von 11 bis 15 Uhr: 12. Juni, 10. Juli, 14. August, 11. September, 9. Oktober.

Die Stationen: Kuhaus, Schokoladenmanufaktur Krönner, Wirtshaus zum Beinhofer, Angerbräu, Griesbräu.

**Infos zur Region:**

Tourist Information Murnau, Untermarkt 13, 82418 Murnau a. Staffelsee,

Tel.: 08841/476-240, [touristinfo@murnau.de](mailto:touristinfo@murnau.de), [www.murnau.de](http://www.murnau.de/)