

Presse-Info Das Blaue Land

9. August 2021

Zwischen Kuh und Kaffee: Murnau und das Blaue Land laden erstmals zu Aktionstagen „Regionale Erzeuger“ Ab sofort und bis Oktober gewähren Genusswerkstätten und Bauernhöfe exklusive Einblicke. Die Ausflüge können miteinander kombiniert werden

Das Blaue Land, das sich rund um Murnau am Staffelsee erstreckt, beschert Gästen exklusive Blicke hinter die Kulissen. Ob Bauernhof, Imkerei, Schokomanufaktur, Kaffeehaus oder Brauerei: Sie alle öffnen ab sofort bis Oktober ihre Pforten. Mal geht es mit dem Alpaka zum Brotbacken, mit dem „Bienen-Franz“ zur Honig-Verkostung oder einfach durch die heiligen Hallen von Kuh, Schwein und Huhn. Die Ausflüge können auf der [Plattform](#) der Tourist Information Murnau, unter der Rubrik Erlebnisse, gebucht werden und kosten zwischen 10 und 26 Euro. Praktisch: Wer mag, stellt sich seinen perfekten Tag einfach selbst zusammen und kombiniert an den speziellen Aktionstagen 21. August, 2. September oder 8. Oktober die einzelnen Angebote miteinander. Weitere Infos zur Region sowie zu Übernachtungsmöglichkeiten gibt es auf der Webseite www.dasblaueland.de.

„In und um Murnau gibt es zahlreiche regionale Qualitätsbetriebe, die sich bereits zu Interessensgruppen zusammengeschlossen haben“, sagt Alexandra Thoni, Leiterin der Tourist Information Murnau. „Aber eher auf informativer Ebene beziehungsweise aus der gleichen Branche.“ Die Idee der Aktionstage „Regionale Erzeuger“ ist, verschiedene Produzenten miteinander zu vernetzen, ihnen eine gemeinsame Plattform zu geben und – ganz besonders wichtig – den Blick in ihren Alltag und in ihr Handwerk zu einem buchbaren Erlebnis zu machen. Acht Partner haben sich für die Premiere zusammengefunden. Einige von ihnen bieten bereits reguläre Führungen für Gäste an. Zum Beispiel der Alpakahof Riegsee, dessen treue Vierbeiner die passende Begleitung für einen Spaziergang zum Bichlhof sind, wo auf alt bewährte Art Brot gebacken wird.

Andere dagegen können auch im Rahmen der Aktionstage besucht werden. Zu ihnen gehören der Bichlbauer-Hof und der Semerhansenhof. Die malerisch gelegenen Bauernhöfe öffnen jetzt ihre Stalltüren und gewähren einen exklusiven Einblick in die biologische Landwirtschaft sowie in die artgerechte Tierhaltung von Kuh und Schwein. Und wer mehr aus dem Alltag eines Huhns erfahren möchte, besichtigt das Hühnermobil, zählt Nester und Federvieh und entdeckt dabei vielleicht auch das Eierband, das unterhalb der Gelege das zerbrechliche Gut klammheimlich und ohne Trennungsschmerz nach draußen befördert. Natürlich darf jeder auch mal selbst ran: Tiere füttern und streicheln oder Butter herstellen und danach auf frisch gebackenem Bauernhof-Brot genießen. Klingt nach Spaß für die ganze Familie!

„Das Besondere ist, dass die Erlebnisse an den Aktionstagen so terminiert sind, dass sie sich miteinander verbinden lassen. Und: Die einzelnen Stationen liegen nicht weit voneinander entfernt, sodass man sie gut mit dem Fahrrad ansteuern kann“, sagt Simon Bauer, Destinationsmanager des Blauen Lands. Wer mag, taucht also vormittags ins Bauernhofleben ein, nascht nachmittags in der Schokomanufaktur Krönner Pralinen oder besucht den „Bienen-Franz“, um alles Wissenswerte über die wertvolle Arbeit der emsigen Insekten zu erfahren, Honig-Schlecken inklusive. Um flüssiges Gold aus dem Sudkessel dagegen geht es im Murnauer

Griesbräu, das zu abendlichen Führungen lädt (für alle ab 16 Jahren) und einen Einblick in die seit Jahrhunderten währende Brautradition bietet.

Hinweis: Ausführliche Beschreibungen der einzelnen Aktionen sowie die Möglichkeit zur Online-Buchung gibt es auf der [Internet-Plattform von Murnau](#).

Weitere Infos

Tourismusgemeinschaft Das Blaue Land, Untermarkt 13, 82418 Murnau
info@dasblaue.land.de, www.dasblaue.land.de, www.facebook.de/dasblaue.land