

### Von urig bayerisch bis ultramodern – Kultur, Handwerk und Kulinarik in Garmisch-Partenkirchen

*Dafür ist in Garmisch-Partenkirchen an 365 Tagen im Jahr Zeit: Kultur genießen und sich von regionalen Spezialitäten verwöhnen lassen, beim Bummeln kleine lokale Geschäfte entdecken und dabei die prächtigen Lüftlmalereien auf den Hausfassaden bestaunen. Garmisch-Partenkirchen besticht das ganze Jahr über durch eine Fülle an kulturellen Angeboten, traditionellem Handwerk, heimischen Produkten und lokalen Spezialitäten.*

#### **Hier erdacht und hier gemacht: Lokalmarke für Garmisch-Partenkirchen und Umgebung**

Zwanzig ausgewählte Hersteller aus dem Landkreis Garmisch-Partenkirchen dürfen das Qualitätssiegel „INSER HOAMAT“ für spezielle Produkte tragen und zeigen damit, dass sie echte Einheimische sind, ideell wie materiell. Die wichtigste Voraussetzung ist, dass die Produkte in der Zugspitz-Region entwickelt und produziert wurden. Zu den ausgesuchten Erzeugnissen, die direkt aus Garmisch-Partenkirchen kommen, zählen zum Beispiel ein Trekkingschuh, ein Heukissen oder die ortseigene Schokokreation Gapalade, die alle eine besondere Geschichte zu erzählen haben.

[www.inser-hoamat.de](http://www.inser-hoamat.de)

#### **Shoppen im Anblick der Alpen**

Bei einem Spaziergang durch die Fußgängerzone von Garmisch, vom Marienplatz bis zum Richard-Strauss-Platz verlaufend, laden traditionelle Geschäfte, aber auch namhafte Modelabels und exklusive Boutiquen zum Shoppen ein. Hochwertiges, traditionelles Handwerk - wie kunstvoll gearbeitete Trachten - trifft hier auf moderne, regionale Mode und alpinen Lifestyle. Traditionelle Handwerksbetriebe wie Goldschmiede und Haferlschuh-Hersteller sind rund um die historische Ludwigstraße in Partenkirchen beheimatet. In Garmisch-Partenkirchen ist zudem eine von weltweit nur acht Eisstockmanufakturen ansässig, die seit über 45 Jahren alle Eisstöcke von Hand fertigt und Kunden rund um den Globus beliefert.

[www.gapa.de/de/GaPa-vor-Ort/Garmisch-Partenkirchen/Einkaufen-und-Shopping](http://www.gapa.de/de/GaPa-vor-Ort/Garmisch-Partenkirchen/Einkaufen-und-Shopping)

#### **Gapalade, selbstgerösteter Kaffee und Dosenbrot: Lokale Spezialitäten abseits des Mainstreams**

In der ortseigenen Chocolaterie Amelie bringt Familie Kässer sowohl Einheimische als auch Urlauber zum Dahinschmelzen: zum Beispiel mit Gapalade und Gapaline. Das sind feinste Schokolade und Pralinen, die mit Alpenkräutern verfeinert wurden und eine Hommage an Garmisch-Partenkirchen sind. Mit der renommierten Auszeichnung „Süßer Stern“, die jährlich vom Internationalen Süßwarenhandelsverband Sweets Global Network verliehen wird, hat sich die Chocolaterie Amelie im Jahr 2017 endgültig in den Olymp der Schokoladen-Hersteller katapultiert. Linus Kässer und sein Team belegten zudem in der Kategorie „Süßwarenfachgeschäfte“ den ersten Platz und gewannen die begehrte Auszeichnung in Gold. In der gläsernen Manufaktur in Partenkirchen können Besucher den Chocolatiers über die Schulter schauen oder bei Pralinen- oder Schokoladendessertkursen ihre Patisserie-Fähigkeiten testen.

[www.chocolaterie-gap.de](http://www.chocolaterie-gap.de)

# Garmisch Partenkirchen



Im „Wildkaffee“ können sich die Besucher von den Barista-Kunsth Fertigkeiten des ehemaligen Eishockey-Profis Leonhard „Hardi“ Wild verwöhnen lassen. In der eigenen gläsernen Rösterei, die im Sommer 2018 in Garmisch-Partenkirchen ihre Pforten für Interessierte öffnete, werden auch Baristakurse angeboten. Mit seinem Team verarbeitet Hardi Wild hochwertigen Rohkaffee, kauft diesen direkt bei Kaffeebauern aus Guatemala ein und sorgt damit für Fairness und hochwertige Kaffeequalität.

[www.wild-kaffee.de](http://www.wild-kaffee.de)

In den gleichen Räumlichkeiten bietet sein Bruder Martin Wild Weine abseits des Klischees an, ehrlich und echt. Zu den edlen Tropfen von „Wein-Danke“ gehören ausschließlich sogenannte Natural Wines und Orange Wines. Diesen außergewöhnlichen Weinen bietet der Laden mit Online-Shop eine eigene Plattform. Dabei steht besonders die Qualität im Fokus: Nicht allein die Traubenqualität steht im Fokus, sondern auch die Verarbeitungsweise durch die Weinbauer und Winzer. Neben dem Weinhandel bietet Martin Wild auch Degustationen an - ein Weinerlebnis, das in Erinnerung bleibt.

[www.wein-danke.de](http://www.wein-danke.de)

### **Dosenbrot, Marssemmeln und Hanfstangen in Hobi's Backstube**

In der Backstube von Inhaber Heinrich Hobmeier, genannt Hobi, können die Gäste immer auf eine Überraschung gespannt sein. Bereits die Geschäftseinrichtung mit Alienfiguren und fliegenden Untertassen in den Auslagen kündigt von ungewöhnlichen Produkten. Der Bäckermeister stellt originelle und regionale Brot- und Semmelspezialitäten her und verwendet dabei heimische Kräuter. Sein wechselndes Sortiment reicht von rotgefärbten Marssemmeln über grüne Neptunwecken hin zu Aloe-Vera-Brötchen und vielem mehr. Eine besondere Kreation ist ein Dosenkuchen, den er mit sehr viel Einfallsreichtum und Erfindergeist geplant und umgesetzt hat - nachdem das Dosenbrot bei den Kunden rege Begeisterung gefunden hat. Hobi's Backstube gilt bereits als echter Geheimtipp und wird sowohl von Einheimischen als auch von Gästen der beliebten Alpenregion rege besucht.

### **Bayurvedisch, indisch und leidenschaftlich regional: Kulinarik der Spitzenklasse**

Ein Stück unverwechselbarer Lebensart spiegelt sich auch in der hervorragenden Küche in der Marktgemeinde wider. Sie reicht von berühmten bayerischen Schmankerln über moderne, vollwertige Küche mit Bio-Produkten aus der Region bis hin zu erlesenen Speisen in edlen Gourmet-Restaurants. Auch ungewöhnliche Kreationen sind hier zu finden: Beispielsweise im Staudacherhof, wo Küchenchef Sascha Horst einen gelungenen Spagat aus bayerischer und ayurvedischer Küche wagt, oder bei Spezialitätenkoch Mohammad Akram mit seinen exotischen indischen Gewürzen. Tagsüber ist das 4Eck ein innovatives Bistro und Café für die schnelle aber gemütliche Mittagspause oder einen Nachmittagskaffee. Abends verwandelt sich das „Take away 4Eck“ in ein lässiges Lifestyle-Restaurant. Was bleibt ist die exzellente Kulinarik und die Kreativität von Chefkoch Sven Karge. Seine Küche ist überraschend anders, manchmal frech, frisch, innovativ - aber immer nachhaltig und sauber verarbeitet.

[www.gapa.de/de/GaPa-vor-Ort/Garmisch-Partenkirchen/Kulinarik](http://www.gapa.de/de/GaPa-vor-Ort/Garmisch-Partenkirchen/Kulinarik)

### **Kulturelle Angebote auf höchstem Niveau**

Vielfältige Kulturerlebnisse runden den Urlaub in Garmisch-Partenkirchen ab: Musikalischer Höhepunkt des Sommers ist das Richard-Strauss-Festival, das an den berühmten Komponisten erinnert, der Garmisch-Partenkirchen einst als Wahlheimat auserkoren hatte. Im Sommer präsentiert Garmisch-Partenkirchen in bunter



# Garmisch Partenkirchen



Vielfalt Theater, Musik, Bildende Kunst und Kabarett. Darüber hinaus machen während der Heimatwochen im Hochsommer Einheimische ihre tiefe Verbundenheit zum Brauchtum für Gäste erlebbar. Bei Musik im Park warten von Mitte Mai bis Anfang Oktober täglich Live-Konzerte - von bayerischer Musik über Wiener Walzer und Operettenmelodien bis hin zu Swing. Das Kleine Theater wird von der Garmisch-Partenkirchner Schauspielerin Tatjana Pokorny geführt. Inzwischen begeistert es bereits in der dritten Generation durch seine gelungenen Inszenierungen mit viel Liebe zum Detail regelmäßig das Publikum. Wer während des Urlaubs in Garmisch-Partenkirchen noch tiefer in die Geschichte der Marktgemeinde eintauchen möchte, schließt sich einer Ortsführung an - zur Wahl stehen klassische Erkundungstouren etwa zu den Lüftlmalereien und Geschichten der Häuser oder Themenführungen zur Hexengeschichte oder der Lederhosen-Tradition des Orts.

[www.gapa.de/de/Kultur-und-Gesundheit/Kultur](http://www.gapa.de/de/Kultur-und-Gesundheit/Kultur)

Informationsstand: Februar 2021

#### **Kontakt:**

Johanna Seelmann-Eggebert / Vera Lebig  
Wilde & Partner Communications GmbH  
Tel.: +49 89 17 91 90 - 82

[johanna.seelmann-eggebert@wilde.de](mailto:johanna.seelmann-eggebert@wilde.de)

[www.wilde.de](http://www.wilde.de)

[www.twitter.com/WildePR](https://www.twitter.com/WildePR)

[www.facebook.com/WildeundPartner](https://www.facebook.com/WildeundPartner)

Elisabeth Brück

GaPa Tourismus GmbH

Tel.: +49 8821 180 - 7411

[elisabeth.brueck@gapa.de](mailto:elisabeth.brueck@gapa.de)

[www.gapa.de](http://www.gapa.de)

[www.instagram.com/garmischpartenkirchen\\_official](https://www.instagram.com/garmischpartenkirchen_official)

[www.facebook.com/GaPaTourismus](https://www.facebook.com/GaPaTourismus)

