

# Bilder für die Welt

## 3. Europäische Luftschiiffmeisterschaft findet im Tegernseer Tal statt

Gmund – Heißluftballons sollen heute und morgen noch einmal für farbige Tupfer im Himmel über dem Tal sorgen. Es läuft das zweite Wochenende der Montgolfiade in Bad Wiessee. In zweieinhalb Wochen sollen dann Heißluftschiffe über den Tegernsee schweben. Von 24. bis 29. Februar geht es sogar um den Europameistertitel.

Vor 25 Jahren hat die bislang letzte europäische Luftschiiffmeisterschaft stattgefunden, in Frankreich. Da im Tegernseer Tal der nächste Titel, zum erst dritten Mal überhaupt, vergeben wird, ist es nicht erstaunlich, dass sich auch einige überregionale Medien zur Pressekonferenz am vergangenen Mittwoch auf Gut Kaltenbrunn eingefunden haben. Ihnen versprach Helmut Seitz ein „Spektakel“ mit einem elitären Teilnehmerfeld. „Das ist nicht Hinz und Kunz, die da kommen“, sagte der Veranstalter. Er hatte schon im vergangenen Jahr die Deutsche Meisterschaft ins Tegernseer Tal geholt und wird auch als Wettbewerbsleiter fungieren. „Ohne ihn gäb es diese Meisterschaft nicht“, lobte Marita Krafczyk, Präsidentin des Deutschen Freiballonsportverbands. Dass



Elf 41 Meter lange Heißluftschiffe werden sich – wie hier im Vorjahr bei der DM – spannende Wettkämpfe im Tal liefern. Foto: GB



Auf die Luftschiiff-EM am Tegernsee freuen sich (v.l.) Pia Marie Witt, Helmut Seitz, Stephan Köhl, Marita Krafczyk und Peter Rie. Foto: ft

Seitz Besitzer von vier der gerade mal elf in Deutschland zugelassenen Heißluftschiffe ist, lässt sein Engagement für die luftigen Kolosse erahnen. Mit Pia Marie Witt,

der einzigen deutschen Profi-Luftschiiffpilotin und Vize-Meisterin vom Vorjahr, hat er auch selbst eine Starterin im Teilnehmerfeld. Es umfasst elf Teams aus sieben

Nationen, unter anderem ist der vierfache Weltmeister Jacques-Antoine Besnard aus der Schweiz dabei. Eine „hervorragende Besetzung“, freut sich Seitz. Er wird die Aufgaben für die Piloten stellen und alles überwachen. „Das ist ein umfangreiches, kompliziertes Reglement“, erklärte er.

Begeistert zeigte sich auch Stephan Köhl, Geschäftsführer der Tegernseer Tal Tourismus GmbH (TTT). „Etwas Einmaliges“ erwarte die Einheimischen und die Gäste, sagte er. Als oberster Vermarkter des Tegernseer Tals hofft er natürlich auf „Bilder, die um die Welt gehen“ und die Region von ihrer schönsten Seite zeigen. Dass das Medieninteresse bereits im vergangenen Jahr „enorm“ war, weiß TTT-Veranstaltungsmanager Peter Rie. Bei der EM ist durchaus mit einer Steigerung zu rechnen. Auch mehr Zuschauer sind zu erwarten. Sie kommen natürlich am Veranstaltungsgelände an der Naturkäserei auf ihre Kosten. Aber auch von allen etwas höher gelegenen Punkten im Tal sind die 41 Meter langen Giganten bei ihren luftigen Auftritten bestens zu beobachten. Gelegenheiten für schöne Bilder gibt es sicher reichlich. ft

### Kurz notiert

#### Wechsel bei Floriansjüngern

Tegernsee – Großer Wechsel bei der Feuerwehr Tegernsee: Gerappelt voll war der Zuschauerraum bei der jüngsten Sitzung des Tegernseer Stadtrates am vergangenen Dienstag. Viele Floriansjünger



hatten den Weg ins Rathaus angetreten, um der Vorstellung und Bestätigung des neu gewählten Kommandanten Wolfgang Winkler (r., Foto: Hefft) und seines Stellvertreters Christian Müller beizuwohnen. Verabschiedet wurde bei der Sitzung der bisherige Kommandant der Tegernseer Feuerwehr, Michael Haller. „Danke für die vielen Jahre hervorragender Zusammenarbeit“, richtete er an Stadtrat, Verwaltung und Kameraden. she

Ausgezeichnete Küche am  
**Valentinstag 14.02.**  
 bei uns in Bayrischzell

Küchenchef Florian Zotz hat für den Valentinstag ein ganz besonderes Menü für Sie vorbereitet. Genießen Sie in 4 bis 7 Gängen\* unser Valentinstagmenü am Sonntag den 14. Februar 2016

♥ **4-Gang Menü** · € 48,- pro Person  
(ohne Kalbsbries, Garnele und Sorbet)

♥ **5-Gang Menü** · € 56,- pro Person  
(ohne Kalbsbries und Garnele)

♥ **6-Gang Menü** · € 72,- pro Person  
(ohne Kalbsbries)

jeweils inklusive:  
**Valentinstag Cocktail**  
**0,75 l Fl. Mineralwasser**  
**+ kleine Überraschung**

♥ **7-Gang Menü** · € 86,- pro Person

*Gebeiztes vom Saiblingsfilet*  
 Auf geräucherter Selleriecrème, dazu Gurkeneis und Safranschaum

*Gebratenes Kalbsbries Herzstück*  
 Auf getrüffelter Mousseline und Chips von der violetten Kartoffel

*„Sunset“ von der Roten Beete und gelber Paprika*  
 Mit gebratener Jakobsmuschel und Kerbel Espuma

*Rosenberg Garnele vom Grill*  
 An cremigem Avocado-Orangen-Risotto

*Hausgemachtes Sorbet von der Liebesfrucht*  
 Mit Vanille und Champagner aufgeossen

*Rosa gegartes Frikandeau vom Kalb im Honig Sud*  
 Mit Karotten-Ingwer-Püree und Mon Cherie Sauce

*Tartlette von der Hibiskusblüte*  
 Gefüllt mit Rosenwasser Gelée

Beginn zwischen 18:00 und 20:00 Uhr. Um Reservierung wird gebeten!

Osterhofen 1 · 83735 Bayrischzell · Tel. 08023 9065-0 · info@restaurant-seeberg.com · www.restaurant-seeberg.com