

Presseinformation

Traditionelle Berufe sterben aus? Nicht in Bayern!

Wie eine Trachtenschneiderin, Zwilling-Fischer und eine ganz besondere Verpackungskünstlerin Berufsklassiker pflegen – und sie mit Innovationen und frischen Ideen fit für die Zukunft machen.

Traditionell anders? Kennt man schon aus Bayern. Familien führen in der x-ten Generation Höfe, Winzereien oder Handwerksbetriebe weiter – so, wie sie es von den Vorfahren gelernt haben und wie sie es in der dritten Dekade des 21. Jahrhunderts für richtig halten. Auch das Brauchtum ist in vielen kleinen Werkstätten in Bayern sehr lebendig. Einige Manufakturen gewähren einen Blick hinter die Kulissen und zeigen, wie klassisches Handwerk, moderne Produktion fortschrittliche und unkonventionelle Ideen zusammenpassen.

Posamentenknopf-Manufaktur und Trachtenschneiderei: Bunt es „made in Bavaria“

Interviewpartnerin: Sandra Müller

Posamentenknopf. Noch nie gehört? Was vielen in Zeiten von Reiß- und Klettverschlüssen sowie einfachen Plastikknöpfen ein Fremdwort ist, ist Sandra Müllers Lebensinhalt. Fast, zumindest. Denn die geborene Fränkin, die in Bayerisch-Schwaben ihr Atelier hat, ist auch Trachtenschneiderin und liebt das Upcycling von Kleidungsstücken. Aber zurück zu den Knöpfen. Die kleinen, farbenfrohen Kunstwerke fangen mit einem einfachen Knopf an, der mit verschiedenen Garnen umwickelt wird. Dabei entstehen geometrische Muster oder kleine Bilder – je nachdem, wie das Garn angeordnet wird. Ihre Begeisterung für Farben, Formen, Muster und Materialien gibt die kreative Designerin gerne weiter – ihre Knopfmacher-Kurse sind weit über die bayerischen Grenzen hinaus beliebt, denn die Knöpfe haben sogar in anderen Ländern Tradition. Posamentenknöpfe gibt es zum Beispiel auch in England und den Niederlanden. Sandra Müller ist sicher: „Tracht’s not dead“ und tut alles dafür, das traditionelle Gewand am Leben zu halten. Und sei es durch Upcycling, bei dem sie abgelegten Kleidungsstücken ein zweites Leben einhaucht. „Ich liebe den Gedanken, Kleidung zu erschaffen, die einen lange begleiten kann“, sagt sie. Und nachhaltig ist das alles auch noch.

Nachhaltige Fischerei auf dem Chiemsee: Vom See in die Semmel

Interviewpartnerin: Tassilo und Florian Lex

Es ist nicht jedermanns Sache, so ein Arbeitsbeginn um 4.30 Uhr. In aller Herrgottsfrühe. Auf der anderen Seite: Nur dann fährt man hinein in den oft spektakulären Sonnenaufgang, wenn sich der Wilde Kaiser und die umliegenden Berge, der Himmel und der Chiemsee in zarten Pastellfarben zeigen und der Tag ganz ruhig beginnt. Die Zwillinge Tassilo und Florian Lex sind Anfang dreißig, in sechster Generation betreiben sie die Chiemseefischerei Lex. Zusammen mit den beiden vorherigen Generationen, denn der Opa und der Vater mischen auch noch immer mit. Auf dem Boot und in der Verarbeitung der Fische auf der Fraueninsel, wo die Familie seit 1857 daheim ist. Nur 16 Berufsfischer gibt es noch, die den Chiemsee bewirtschaften. Und sie halten sich an strenge Regeln, um den Fischbestand zu bewahren und zu schützen. Die Zwillinge finden es ein Privileg, den Traditions-Beruf fortzuführen und auch ein bisschen zu modernisieren. Für Florian war immer

klar, dass er die sechste Generation deren Fischwirtschaft wird – Tassilo ist über akademische Umwege zu seinem Meister gekommen. Das ganze Jahr über fahren sie hinaus, bei Wind und Wetter. Und dokumentieren ihre Arbeit mit beeindruckenden Bildern in den sozialen Medien. Marketing 2.0, ebenso wie die Online-Vermarktung des Fangs und der Verkauf an umliegende Restaurants. Eines bleibt aber ganz klassisch. Geräuchert wird am Hof, verkauft auch: Besonders beliebt sind die Renken-Semmeln, die frisch geräuchert oder gebeizt am Mittag ihre Abnehmer finden. Frisch aus dem Büro der Brüder Lex, dem Chiemsee.

„Packerin“ für Glückswickel: Neue Energie und frischer Spirit

Interviewpartnerin: Barbara Geissler

Entgiften, Kraft sammeln, den Reset-Knopf drücken – wer im Urlaub etwas Neues erleben möchte, ist im Allgäu richtig. Genauer gesagt bei Barbara Geissler aus Zell bei Oberstaufen, Deutschlands einzigem Schroth-Heilbad. Die junge Frau ist Packerin im Familienbetrieb und wickelt die Gäste ab 2 Uhr morgens in so genannte Schrothwickel. Ein feucht-kühles Laken, darüber Wärmflaschen und warmen Decken. So „verkokont“ liegen die Gäste dann bis zu zwei Stunden in ihren Betten und schwitzen Giftstoffe aus. Während der Körper auf Hochtouren arbeitet, kommt der Kopf zur Ruhe. „Wenn man so eingepackt auf dem Bett liegt, dann hat man keine Chance auf Ablenkung. Man muss sich mit sich selbst auseinandersetzen“, weiß Barbara Geissler. Dass es sich lohnt, weiß sie auch: „Ich fühle mich danach konzentrierter, aufnahmefähiger und nicht mehr so träge.“ Die Schrothkur mit ihren insgesamt vier Säulen (basische Ernährung, Wickel, Bewegung und Trinken) ist natürliches Power-Detoxing! Um die positive Wirkung voll zu spüren, eignet sich ein Aufenthalt ab einer Woche. Es gilt: Je länger man schrothet, desto nachhaltiger ist die Wirkung.

Weitere Portraits und Story-Anregungen unter <https://erlebe.bayern/insider/>

Über die Bayern Tourismus Marketing GmbH

Die Bayern Tourismus Marketing GmbH (BayTM) ist die offizielle Dachorganisation der bayerischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Destinationen und Leistungsträger sowie die gesamte Branche im Freistaat zu unterstützen und zu fördern: Sie vernetzt, liefert Impulse, schafft Plattformen, setzt Themen und steht ihren PartnerInnen mit Know-how und innovativen Tools zur Seite. Gleichzeitig vermittelt sie potenziellen Gästen mit spannenden Geschichten ein facettenreiches und faszinierendes Bild von Bayern, weckt Sehnsüchte und macht das bayerische Lebensgefühl erlebbar. Informationen zur Reisevielfalt Bayerns und zur Bayern Tourismus Marketing GmbH finden Sie unter erlebe.bayern und tourismus.bayern.

Pressekontakt:

Silvia Unger
Leitung Public Relations & Eventmarketing
Bayern Tourismus Marketing GmbH
Tel.: +49 (0)89 21 23 97 50 | Mobil: +49 (0)175 351 73 88
E-Mail: unger@bayern.info

Jasmin Steuler
Public Relations
Bayern Tourismus Marketing GmbH
Tel.: +49 (0)89 21 23 97 23 | Mobil: +49 (0)151 64 84 19 80
E-Mail: steuler@bayern.info