



Umgeben von
Apfelbäumen: die
„Tafernwirtschaft“

Landleben
TIPP DER
REDAKTION!

Erholsame Wochenendoasen

Auf Apfelbäume des hauseigenen Gartens schauen Gäste des Biohotels „Tafernwirtschaft“ vom Bett aus. Der Ausblick ist so schön, dass es einem selbst bei Sonnenschein schwerfällt, morgens aufzustehen. Nur das leckere Frühstück auf der Sonnenterrasse lockt einen aus den puristisch eingerichteten, herrlich nach Zirbelholz duftenden Vollholz-Zimmern. Serviert werden garantiert nur biologisch angebaute Produkte der Region.

Hörger Biohotel, „Tafernwirtschaft“, Kranzberg (40 km von München), Tel. 081 66/99 09 80, Ü/F ab 42 Euro, www.boerger-biohotel.de

Im Feng-Shui-Hotel „Corbin“ sind die Möbel so platziert, dass die Energie (Chi) gesundheitsfördernd durch die Räume fließt. Die Zimmer sind deshalb nach dem Element Holz oder Wasser ausgestattet. In welchem Raum welcher Gast am besten schläft, hängt laut Feng-Shui-Lehre von seinem Geburtsdatum ab. Wundern Sie sich also nicht, wenn Sie bei der Zimmerreservierung danach gefragt werden.

„Corbin“, Freising (40 km nördlich von München), Tel. 081 61/8 86 90, Ü/F ab 82 Euro, www.corbin-hotel.de

Meditativer Ort

Yoga oder auch einen Kurs für bildende Kunst bietet das maleisch auf der Fraueninsel des Chiemsees gelegene Kloster Frauenwörth an. Die Abtei nimmt Gäste, die nur die Stille suchen, auch tageweise auf.

Abtei Frauenwörth, Frauenchiemsee (70 km von M.), Tel. 080 54/90 71 45, Ü/VP ab 55 Euro, www.frauenwoerth.de



Gesundes Essen

Im veganen Bio-Restaurant „Zerwirk“ unweit des Marienplatzes schmeckt es so gut, dass selbst Gäste, die ansonsten lieber Fleisch und Eierspeisen essen, den Weg dorthin finden.

„Zerwirk“, München, Ledererstr. 3, Tel. 089/23 23 91 95, täglich geöffnet, www.zerwirk.de

Urbayerische Speisen in einer rustikalen Wirtsstube bereitet Küchenchef Kars-ten Bessai ausschließlich mit Produkten aus biologischer Herstellung zu. Auch vegetarische Gerichte gibt es reichlich.

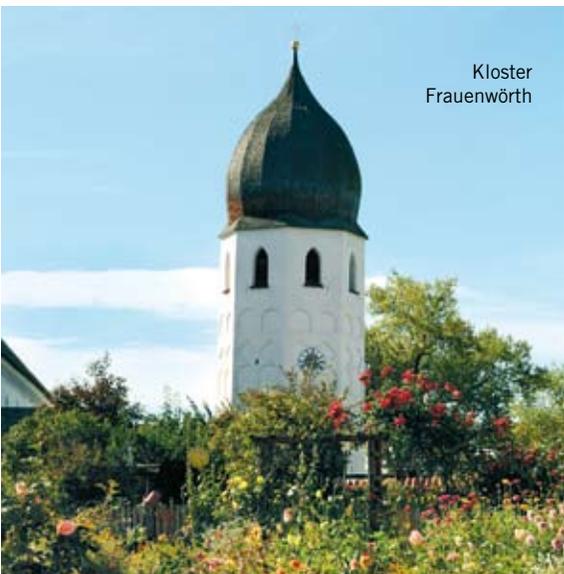
„Alter Wirt“, München/Grünwald, Marktplatz 1, Tel. 089/6 41 93 40, www.alterwirt.de

Slow Food wird den Gästen im Landgasthof „Rittergüt“ serviert. Bei schönem Wetter speist man im Biergarten und genießt dabei einen freien Blick über Felder hinweg bis zu den Alpen.

Landgasthof „Rittergüt“, Irschenhausen (29 km von München), Tel. 081 78/38 03, diens-tags geschlossen, www.ritterguetl.de

Der Schnellimbiss „Dean & David“ im Unviertel bietet Currys, Suppen und Salate an, die mit frischen Zutaten – überwiegend aus biologischer Herstellung – zubereitet werden.

„Dean & David“, München, Schellingstr. 13, Tel. 089/33 09 83 18, täglich geöffnet, www.deananddavid.com



Kloster
Frauenwörth