

# Benefizaktion: Sparkassen-Einrichtung unter dem Hammer

**Garmisch-Partenkirchen** – Normalerweise kommen Privatpersonen und -unternehmen zu Auktionator Barry Caselton, um ihn zu engagieren. Doch diese Gäste waren für den Inhaber des Merry Old England Auktionshauses in Garmisch-Partenkirchen eine Überraschung: Vertreter der Kreissparkasse und des BRK-Kreisverbands stellten ihm einen Besuch ab. Die beiden Institutionen wollen am Freitag, 22. Juni, eine Benefiz-Auktion zugunsten des neuen BRK-Hauses veranstalten. Stattfinden wird sie im Kurpark-Restaurant Adlwärth in Garmisch-Partenkirchen.

Durch den Umbau der Filiale an der Bahnhofstraße hat die Sparkasse Gemälde, Teppiche, Lampen und Beistelltischen übrig. „Wir haben uns überlegt, was wir mit diesen Sachen machen sollen“, sagt Vorstandsvorsitzender Georg Fink. „Wir hätten sie für die Zeit des Umbaus einlagern können und danach wieder verwenden, doch wir haben uns dazu ent-



**Bilder, Lampen und Co.** aus der Kreissparkasse kommen zu Gunsten des BRK-Neubaus unter den Hammer. Auf einen hohen Erlös hoffen (v.l.) Raphaela Caselton, Sparkassen-Vorstandsvorsitzender Georg Fink, Auktionator Barry Caselton sowie Michael Lidl und Arnd Hansen vom BRK.

FOTO: SEHR

schlossen, sie für einen guten Zweck zu spenden.“

Da kamen die Pläne des BRK genau zur rechten Zeit.

Da es weder vom Landesverband noch von staatlicher Seite Unterstützung für den Neubau gebe, müsse der

Fehlbetrag über Spendengelder eingebracht werden, erläutert Michael Lidl, Vorsitzender des BRK-Kreisverban-

des. 3,6 Millionen Euro kostet der Bau insgesamt, 500 000 Euro müssen als Spenden gesammelt werden.

ARIANE SCHÖNNAGEL

# Landkreis ist besser als sein Ruf

**Befragung: Viele Unternehmen fühlen sich in der Umgebung wohl – Vermittlung von Gewerbeflächen zentrale Aufgabe**

VON KATHARINA BROMBERGER

**Landkreis** – Die Kreisentwicklungsgesellschaft tut nichts. Sie bringt nichts. Von ihr hört man nichts. Die Mitglieder kennen die Vorwürfe. Peter Imminger, Vorsitzender des Gewerbebeirats und Bürgermeister von Oberau, begegnet ihnen gelassen. Er weiß ja, dass sie nicht zutreffen. Denn seine Arbeitsgruppe hat definitiv etwas getan: In ihrem Auftrag wurden 1800 Unternehmen befragt. Imminger und Co. wollten wissen: Was brauchen die Firmen, damit sie sich im Landkreis Garmisch-Partenkirchen wohl fühlen? Was muss unternommen werden, damit sich weiteres Gewerbe ansiedelt? Rund 20 000 Euro hat die KEG in die Befragung investiert. Einen Seitenhieb auf die Kritiker kann sich Noch-Geschäftsführer Daniel Gromotka (er wird die KEG zum Monatsende verlassen) nicht verkneifen: „Schnell was aus der Hüfte schießen kann ja jeder. Doch wir haben jetzt eine super Basis.“

Dank einer hohen Beteiligung: 410 und damit fast ein Viertel der kontaktierten Firmen haben die Fragebögen beantwortet. Ihre Botschaft: Garmisch-Partenkirchen als Wirtschaftsstandort ist besser als sein Ruf. Zwei Drittel sind so zufrieden, dass sie ihn sogar



## Note 2 für medizinische Versorgung, eine 4 für Standortkosten

**1800 Unternehmen** hat die Gesellschaft für angewandte Kommunalforschung (Gefak) für die Erhebung im Auftrag der Kreisentwicklungsgesellschaft (KEG) im Sommer 2011 angeschrieben. **410 Betriebe** haben die Fragebögen zurückgesandt, was einer Quote von 23 Prozent entspricht. Fast 95 Prozent dieser Betriebe haben ihren Hauptsitz im Landkreis. Angeschrieben wurden alle Firmen mit mindestens zwei Beschäftigten. Als größter Arbeitgeber hat sich die Unfallklinik Murnau mit 1700 Mitarbeitern beteiligt. Der mit am Abstand am besten bewertete Standortfaktor ist die Landschaft

(das „Leben im Grünen“) mit einem Mittelwert von 1,5. Als gut beziehungsweise noch gut werden die **medizinische Versorgung** (2,0), das **Kultur- und Freizeitangebot** (2,1), die **Internet- und die örtliche Verkehrsanbindung** (je 2,3) bewertet. **Am kritischsten** sehen die Firmen die **Nähe zu Forschungseinrichtungen** (3,8), die **Flughafenanbindung** (3,7) sowie die **Standortkosten** (Gewerbeflächen: 3,7, Wohnflächen: 3,6). Schlechter als befriedigend sehen die Betriebe auch die **Weiterbildungsangebote** und die **Verfügbarkeit qualifizierter Arbeitskräfte** (3,2).

kat

weiterempfehlen würden. Besonders weiche Standortfaktoren wie die Landschaft und das Freizeitangebot werden gelobt (siehe Kasten). Trotzdem: „Die Unternehmen stehen nicht gerade Schlange.“ Das ist Immingers positive Umschreibung für negative Schlagzeilen, mussten Kommunen in jüngster Zeit doch schmerzhaft Abwanderungen verkraften: Saulgrub verlor 2011 ihren größten Gewerbesteuerzahler, als Gaplast weite Teile der Produktion von Altenau nach Peiting verlagerte. Und die Firma Tiecepska zieht im Juli von Riedhausen nach Obersöchering. Diese Entwicklungen waren ein Grund für die Erhebung. Imminger wollte wissen: „Warum ist das passiert? Eine Firma geht ja nicht ohne Grund.“

Tatsächlich gibt es vielfältige Kritikpunkte – sie überraschen kaum. „Dass wir in der Flughafenanbindung schlecht abschneiden, war wohl klar“, sagt Imminger und lacht. Auch die Unzufriedenheit über die Gewerbesteuerpreise ist bekannt. Diese variieren im Landkreis deutlich. Im Markt Garmisch-Partenkirchen etwa bezahlt man durchschnittlich 300 Euro pro Quadratmeter. Im Murnauer Kemmlerpark ist der ab 210 Euro zu haben, in Oberau ab rund 120 Euro.

Doch was kann man unter-

nehmen? Die Entfernung zum Flughafen wird sich nicht verringern, die Gemeinden können nicht morgen die Preise senken. Imminger betont: „Wir müssen überlegen: Was können wir verlangen, aber auch drumherum bieten, damit wir als Standort attraktiv sind.“ Und auch als solcher wahrgenommen werden. Denn ohne Werbung und Eigeninitiative gehe gar nichts. Eine Broschüre und eine Internetplattform sollen entstehen, auf der sich der Landkreis als Wirtschaftsstandort präsentiert. Zudem will Imminger aktiv potenzielle Unternehmen ansprechen. „Wenn eine Münchner Firma über eine Erweiterung nachdenkt, werden wir uns ins Spiel bringen.“

Neues Gewerbe zu gewinnen ist für den Bürgermeister die Kür. Pflicht ist, bestehendes zu halten. Das Vermitteln wird daher in den kommenden Monaten eine wichtige Aufgabe. Denn laut Umfrage suchen die Betriebe bis 2015 rund 65 000 Quadratmeter Gewerbeflächen – 150 000 sind im Landkreis zu vergeben. Das hat eine Erhebung des Gewerbebeirats Anfang 2012 ergeben (wir berichteten). Einzelne Flächen haben dabei eine Größe im „kleinen fünfstelligen Bereich“, sagt Gromotka. Jede Parzelle will Imminger an den Mann bringen.

## IHRE REDAKTION

**Grainau  
Garmisch-Partenkirchen  
Farchant  
Oberau**

Alpspitzstraße 5a  
82467 Garmisch-Partenkirchen  
Matthias Holzapfel  
Tel. (0 88 21) 7 57 16  
Tanja Brinkmann  
Tel. (0 88 21) 7 57 18  
Nadja Hoffmann  
Tel. (0 88 21) 7 57 28  
Fax (0 88 21) 7 57 26  
E-Mail: gap-tagblatt@merkur-online.de

## AKTUELLES IN KÜRZE

### GRAINAU Campingplatz Thema im Gemeinderat

Die Stellungnahmen der Behörden und Träger öffentlicher Belange zum geplanten Fünf-Sterne-Campingplatz werden am heutigen Mittwoch in der Sitzung des Grainauer Gemeinderats behandelt. Das Gremium kommt um 19.30 Uhr im Rathaus zusammen. nine

### Geänderte Zufahrt zum Wertstoffhof

Wegen des Zugspitz-Ultratrails ändert sich am Freitag, 22., und Samstag, 23. Juni, die Zufahrt zum Grainauer Wertstoffhof. Möglich ist eine Anfahrt an diesen beiden Tagen nur über die Zugspitzstraße/Waldwinkl. nine

### CSU-Versammlung im Haus Hammersbach

Der Veranstaltungsort für die Versammlung des Grainauer CSU-Ortsverbands wechselt. Die Mitglieder kommen am morgigen Donnerstag um 20 Uhr im Hotel Haus Hammersbach (Raum Osterfelder) zusammen. nine

### GARMISCH-PARTENKIRCHEN Ausschuss redet über Postkutsche

Mit der historischen Postkutsche, die in den vergangenen Jahren im Sommer durch Garmisch-Partenkirchen fuhr, beschäftigt sich der Tourismusausschuss des Gemeinderates in seiner Sitzung am morgigen Donnerstag. Auch die Verlängerung der BMW Motorrad Days bis 2015, der Sonnenweg am Wank und die touristischen Zahlen werden ab 17 Uhr bei GaPa Tourismus im Raum Wamberg besprochen. nine

### Bastel-Werkstatt für Kinder

Alle Buben und Mädchen ab vier Jahren sind am heutigen Mittwoch zur Bastel-Werkstatt ins SOS-Kinderzentrum Garmisch-Partenkirchen (Parkstraße 8) eingeladen. Sie können zwischen 15 und 16.30 Uhr ihrer Kreativität – bei schönem Wetter im Garten – freien Lauf lassen. Anmeldung unter Telefon 0 88 21/28 11. nine

### Stressabbau mit autogenem Training

Einen kostenlosen Kurs für autogenes Training bietet der Sozialpsychiatrische Dienst ab dem morgigen Donnerstag in Garmisch-Partenkirchen an. An sechs Abenden vermittelt Jochen Kuhfs Methoden zur Entspannung und zum Stressabbau. Treffpunkt ist jeweils um 14 Uhr in den Räumen am Kurpark 3. Anmeldung unter 0 88 21/7 65 14. nine

## ALPEN-KULINARIK

# Aus der Region – für die Region

**Netzwerk rund ums Essen: Gastronomen kochen Gerichte mit Produkten aus der Heimat – Weitere Mitglieder erwünscht**

**Landkreis** – Die Forelle kommt aus Grainau, der Käse aus Ettal, das Fleisch aus Großweil – heimische Produkte, die bei ausgewählten Gastronomen im Landkreis auf dem Tisch landen. Der Landgasthof Kirchmayer in Farchant, das Hotel Haus Hammersbach in Grainau sowie die beiden Garmisch-Partenkirchner Betriebe Hotel Zugspitze und Koch's Restaurant – alle vier gehören zum Netzwerk der Alpen-Kulinarik im Zugspitzland. Sie stellten nun den aktuellen Stand des Projekts vor.

Durch das Netzwerk finden Erzeuger und Gastwirte aus der Region zueinander. Hier können sie Erfahrungen austauschen und neue Kontakte knüpfen. „Ich stehe voll hinter der Alpen-Kulinarik“, sagt Marianne Böhmer, Inhaberin des Landgasthofs



**Projekt für die Heimat:** Alle Beteiligten sind vom Erfolg des Konzeptes überzeugt.

FOTO: SEHR

Kirchmayer. Sie hofft, „dass noch mehr mitmachen“. Weiteren Zuwachs wünscht sich auch Veronika Kowatsch, Leiterin der Tourist-Info Farchant: „Wir haben zwar einen festen Stamm von Betrieben, aber es dürfen gerne noch welche dazu kommen.“ Josef

Späth, der das Projekt für den Tourismusverband München-Oberbayern betreut, ist mit dessen Entwicklung im Zugspitzland zufrieden: „Die Region steht gut da.“

Wer zum Netzwerk gehört, kann seine Gerichte auf einer speziellen Alpen-Kulinarik-

Speisekarte anbieten. Damit der Gast sich darauf verlassen kann, das Fleisch einer heimischen Kuh auf dem Teller zu haben, sind die Teilnehmer an strenge Auflagen gebunden. „Die Wirte müssen dokumentieren, dass die Gerichte tatsächlich aus der

Region stammen“, sagt Späth. „Damit die Qualität bestehen bleibt, führen wir immer wieder stichprobenartige Kontrollen durch.“ Dann dürfen keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker in den Speisen zu finden sein.

Regionale Gerichte frei von künstlichen Zutaten – das scheint auch bei der Kundschaft gut anzukommen. „Wir merken den Zulauf“, sagt Steffen Koch vom gleichnamigen Restaurant. Ihm gelingt es, innovative Küche mit heimischen Lebensmitteln zu verbinden. „Bei uns gibt es beispielsweise ein Sandwich mit Forellen aus der Region.“ Koch ist seit der ersten Vorstellung des Konzeptes – im Dezember des vergangenen Jahres – bei der Alpen-Kulinarik dabei und profitiert auch außerhalb der Küche

von dem Netzwerk. „Wir lernen einfach die Erzeuger unserer Waren kennen und wissen, wo was herkommt.“

Das Fleisch in den Gaststätten der Alpen-Kulinarik-Teilnehmer kommt unter anderem von Petra Auer. Sie betreibt die Kälber- und Jungvieh-Aufzucht Promberger in Schlehdorf. „Hochwertige Nahrungsmittel können nur entstehen, wenn die Tiere auch dementsprechend gehalten werden.“ Bei ihr sind alle Kühe auf der Weide.

Wie Produkte originell weiterverarbeitet werden können, lernen die Mitglieder in kostenlosen Workshops. „Das geht nur, weil das Projekt bis 2013 von der EU gefördert wird“, erklärt Späth. Danach gibt es zwar weitere Kurse, dafür müssen die Gastronomen aber zahlen.

MATTHIAS STREHLER