



## Bauernherbstwirte: Berggasthof Hohe Asten in Flintsbach

### Beitrag

**In der Reihe „Samerberger Nachrichten“ stellen wir Rosenheimer Bauernherbst-Wirte vor – heute: der Berggasthof Hohe Asten in Flintsbach.**

Bereits im Jahr 921 wird die Schwaig Asten erstmalig erwähnt und seit 1512 ist der Hof nachweislich in Besitz der Familie Astl. Die Wirtsleute Peter und Christa sowie Bernhard und Luisa Astl können daher auf eine über 500-jährige Familiengeschichte zurückblicken. Auf Deutschlands höchstgelegenen, ganzjährig bewirtschafteten Bergbauernhof (1108 m) können die Gäste nicht nur die wunderbare Aussicht – die bei gutem Wetter bis zum Watzmann reicht – sondern auch bayrische Schmankerl genießen. Hierfür erzeugt die zugehörige Landwirtschaft seit nunmehr schon über 1.000 Jahre qualitativ hochwertige Lebensmittel. Kräuterreiche Wiesen und lange Almsommer mit viel Freilauf schaffen die Grundlage für gesunde Rinder, Schafe und Pferde, die den Gast auf der Almwiese bei der Ankunft begrüßen. Das Ergebnis aus der Zusammenarbeit mit der Natur sind schmackhafte Produkte wie Butter, Käse, Topfen und das Astenfleisch, die mit viel Liebe zu feinen Speisen verarbeitet werden. Bei den Zutaten wird große Sorgfalt auf Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit gelegt. Die eigenen Produkte – darunter auch Besonderheiten wie Alpakaseife und Schafwolldünger – können auch im Selbstbedienungshäuserl mit Kühlschranks am Hof und in diversen Hofläden und auf Bauernmärkten erworben werden.

### Bauernherbst-Speisekarte

Während der gesamten Bauernherbst-Zeit gibt es abwechslungsreiche Karte mit Schmankerl vom Astenrind und -lamm aus eigener Aufzucht sowie verschiedenen vegetarischen Gerichten. Der frisch zubereitete Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder selbstgemachtem Apfelmus ist ein besonderer Genuss. Von September bis 09. Oktober wird außerdem ein reichhaltiges, regionales Frühstück für den perfekten Start in den Tag angeboten.

### Wirtsleut'-Tipp

Zur „Ast'n“ – wie sie von den Einheimischen genannt wird – gibt es mehrere Aufstiegsmöglichkeiten: Wem der Aufstieg von Flintsbach aus zu anspruchsvoll und weit ist (ca. 90 Min. / 600 HM), der kann

vom Tatzelwurm-Parkplatz in etwa 1,5-2 Stunden hinwandern (Kinderwagen geeignet). Ein schöner Weg (300 HM) geht auch vom Gasthof Bichlersee aus durch lichte Wälder, bis man auf die Weideflächen gelangt und sich ein toller Blick bis zum Chiemsee auftut. Vom Bergbauernhof aus können noch weitere Gipfel, wie z.B. Großer Riesenkopf und Rehleitenkopf (je ca. +45 Min) erwandert werden.

#### Kontakt:

- **Berggasthof Hohe Asten**
- Asten 2
- 83126 Flintsbach
- Tel. 08034 2151
- Sa-Mo 9-18 Uhr & Di&Mi 9-23 Uhr
- [www.hoheasten.de](http://www.hoheasten.de)

Bericht und Foto: [www.bauernherbst.de](http://www.bauernherbst.de)



**Jubiläumskonzert  
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER  
DER MÜNCHNER  
PHILHARMONIKER**

*Unter der Leitung von Albert Osterhammer  
Moderation Traudi Siferlinger*

**Am Samstag,  
den 27.07.2024  
Einlass ab  
17:30 Uhr**

Karten: [www.prutting.de/kartenverkauf](http://www.prutting.de/kartenverkauf)

#### Kategorie

1. Gastronomie

#### Schlagworte

1. Bauernherbst
2. Flintsbach
3. Hohe Asten
4. Umland