



BAYE RISC HER WALD

1200 Meter Rodelspaß
am Großen Arber
Rutschen Sie dem König
der Bayerwaldgipfel den
Buckel runter

Wo der Woid wieder
Urwald wird
Wandern im wilden
Höllbachspreng

Reisen mit
**Insider
Tipps**

Manche kommen nur bis München. Wie Uschi Glas, die aus Landau stammt und heute sogar Botschafterin Niederbayerns ist. Oder Florian Silbereisen aus Tiefenbach vor Passau. Der hat es aus dem Wald in den Schlagerhimmel geschafft. Hoch hinaus aus Freyung ging es für Skispringer Severin Freund, für Sepp Maier aus Metten sogar bis in den Fußballolymp. Das Hinausziehen in die Welt, um andere in Erstaunen zu versetzen, hat in diesem Landstrich lange Tradition: 1534 bereits zog der Straubinger Bürgermeistersohn Ulrich Schmiedl bis nach Argentinien. Und mitbegründete mal rasch die Hauptstadt Buenos Aires. 20 Jahre hielt er es in Südamerika aus, kehrte schließlich heim. Auch das ist typisch für die Waidler. Sie sind tief verwurzelt und vergessen nie woher sie kommen. So wie Kabarettist Ottfried Fischer. Nach einem halben Leben im Münchner Exil ist er jetzt wieder zurück nach Passau gezogen. Weil die große Welt eben nicht so schön ist wie der Wald.

KÜSSE FÜR DEN KÖNIG Sehen Sie im Wirtshaus gestandene Mannsbilder, die sich Kussmünder zuwerfen, nicht wundern. Hier wird ein alter Brauch gepflegt: der des Kartenspiels Watten. Zwei gegen zwei wird gespielt und eigentlich geht es immer darum, wer die nächste Runde Bier zahlt. Watten spielt man mit altdeutschen Karten, der höchste Trumpf ist der Maxe, der Herzkönig. Aber auch die Welle, die Schellen-7 und der Spitz, die Eichel-7, sind super. Hat einer einen Maxe auf der Hand, schürzt er die Lippen zum Kussmund, um seinem Gegenüber zu sagen: Du, ich hab hier was, wir gewinnen. „Andeuten“ nennen das Profis. Wer einmal diese furiose Mimik gesehen hat, die bayerische Kartenspieler beim Watten an den Tag legen, weiß: Ausgebildete Schauspieler könnten

hier noch was lernen. Anders übrigens beim zweiten traditionellen Kartenspiel, dem Schafkopfen: Biererst geht es da zu. Höchste Konzentration, so gut wie keine Regung im Gesicht und gespielt wird auch nicht um Bier. Sondern um Bares.

GOLDIGE FRÜHSTÜCKSFLOCKE

Die leidige Frage, ob mit Rosinen oder ohne, hat schon manches Paar über der Müslischale entzweit. Die Lösung für den perfekten Flockenmix kommt seit 2007 aus Passau. Dort hatten die drei Studenten Philipp Kraiss, Max Wittrock und Hubertus Bessau die Idee, dass jeder sein Müsli im Internet selbst zusammenstellen können soll. Mymuesli ist seitdem eine deutschlandweite Erfolgsgeschichte – und der Beweis, dass man auch im Bayerischen Wald durchaus innovativ, hip und weltoffen denkt. Ob man dann lieber Haferflocken, Crunch oder Dinkelpops mit Cranberries, Schokostückchen oder Bananenchips mischt, alles ist möglich. Inzwischen beschäftigt Mymuesli über 800 Mitarbeiter und macht jährlich einen zweistelligen Millionenumsatz. Produziert wird immer noch in Passau.

TRADITIONELL ERFOLGREICH

Sollten Ihnen ein paar Scheichs begegnen: die sind auf dem Weg zu Messerschmied *Stefan Tremml* (www.stefan-tremml-messer.de) in Arnbruck bei Drachselsried. Seine scharfen Klinsen verkauft er bis nach Abu Dhabi, Costa Rica, Namibia und Australien. Das Stück kostet 70 Euro, der Preis kann sich aber auf bis zu 25 000 Euro, dann natürlich mit Edelsteinen, läppern. Der Schmied ist nicht der einzige, der einem alten Handwerk neue Impulse gibt: *Michael Kilger* (www.mk-ledermanufaktur.de) fertigt in Viechtach aus Lederresten Geldbeutel

und Gürtel. Er verwendet keine Chemie in seiner Ledermanufaktur, jedes Stück ist ein Waldunikat. Mit Holz arbeitet *Evelyn Kroiß* (www.mymiu.de) aus Bischofsmais. Sie nutzt Vollholz aus dem Bayerischen Wald und fertigt daraus Kratzbäume für Katzen, die Designpreise gewinnen. Wie viel Arbeit im Handwerk tatsächlich steckt, können Sie in Bad Kötzing ausprobieren. Bei den Jungs von *Bayerwald Ski* (www.bayerwald-ski.de) bauen Sie Ihr eigenes Snowboard oder eigene Skier. Natürlich können Sie auch eine Maßanfertigung in Auftrag geben.

KERNIG-LIEBEVOLLE ERINNERUNG

Der Waidler ist ein harter Brocken. Doch wie das meist so ist, irgendwo schlummert eine sanfte, fast schon nostalgische Seite. Vielerorts im Bayerischen Wald stehen hölzerne Gedenktafeln für liebe Verstorbene, damit die Erinnerung an sie nicht verblasst. Diese Totenbretter werden u. a. nahe bei Friedhöfen oder Kapellen aufgestellt und oft sind derbehere Sprüche eingraviert. „Der Vater in die Sense trat, das hat ihm den Tod herbei gebracht, ein Vierteljahr musst er schwer leiden, bis er konnt verscheiden“. Oder: „Sie starb, als sie 15 Jahr und schon zu gebrauchen war“ Oder: „Hier ruht Frau Barbara Gschwendtner, sie wog dreieinhalb Zentner. Der Herr geb' ihr in der Ewigkeit nach ihrem G'wicht die Seligkeit“. Die Bretter waren bis zum 19. Jh. die Vorstufe zum Sarg: Man nähte den Toten in sein Leinentuch, bahrte ihn bis zum Begräbnis auf dem Brett in der Stube auf und trug ihn darauf zum Grab, ließ die Leiche in die Erde rutschen und legte das Brett obenauf, damit der Tote beim Zuschaukeln nicht verletzt wurde. Als Särge aufkamen, wurde das Totenbrett überflüssig. Wegwerfen wollte man es nicht mehr, aber benutzen ...

nun ja, auch nicht mehr. So schuf man daraus hölzerne Andenken. In Teisnach, Drachselsried, bei Lalling, Roding oder um Falkenstein finden Sie die Totenbretter noch häufig. In vielen Lokalzeitungen heißt die Rubrik der Nachrufe bis heute „Totenbrett“. Nur, dass die Sprüche nicht so markig-ungelenk sind.

FÜR EINEN HUT VOLL GOLD

Der Hang zu Nostalgie und Heimat erlebt ein Hoch und junge Mädchen schließen sich den Goldhauben-Frauen an. In örtlichen Stickclubs organisieren sie sich um eine sogenannte Obfrau und nähen die traditionelle Kopfbedeckung aus dem 18. Jh. Die erste Darstellung einer Passauerin mit Goldhaube stammt wohl von 1790 und findet sich im *Oberhausmuseum* (S. 64). Von 1830 an war die edle Haube so etwas wie heute ein Designerschuh: Jede Städterin, die etwas auf sich hielt, trug eine – selbst, wenn man sich verschulden musste. Allein das Material kostet heute rund 1000 Euro. Bis zu 400 Handarbeitsstunden steckt jede Goldmarie in ihre Haube, die nach einem festgelegten Grundmuster mit Goldfäden, Perlen, Ornamenten und Flitter verziert wird. Wer es etwas günstiger mag: In Passau bietet die *Confiserie Simon* (www.simon-passau.de) die Häubchen als Pralinen zum Vernaschen an.

ROTKÄPPCHEN RELOADED

Am Ende ist er mal wieder der böse Wolf. So auch im Bayerischen Wald, wo er seit 2006 immer öfter einsam zwischen den Tannen gesehen wird, nachdem er seit 1874 als ausgerottet galt. Naturschützer sind erfreut, dass sich der Bestand erholt, Bauern, aber auch Tourismusvereinigungen nicht: gerissene Schafe, Kühe, die vor Angst zu Tode stürzen, Urlauber, die



Geben mit ihren Sprüchen mitunter viel vom Wesen der Verstorbenen preis: Totenbretter

vor Furcht gar nicht mehr anreisen – so die Befürchtungen, die sich bisher nicht bestätigen. Mit dem „Aktionsplan Wolf“ überlegt die bayerische Regierung jetzt, das Tier zum Abschuss freizugeben. Das finden die Tierschützer nicht gut – die Gemüter sind erregt. Vom menschenfressenden Wolf wie bei Rotkäppchen kann hier keine Rede sein. Im Gegenteil: Er hinterlässt nur wenige Spuren. In Passau, der Stadt, die den Wolf als Wappentier führt, findet er sich nur am Rathaus als Stilisierung auf einem 500 Jahre alten Eisengitter. Wer genau hinschaut, sieht aber vieles andere Märchenhafte im Wald: Sümpfe, knorrige Bäume, übergroße Farne und fremde Beerensträucher. Der Wolf ist clever und versteckt sich gut. Dass es ihn gibt, beweisen nur die Fotofallen in Cham, Freyung und Regen. Falls Sie ein Wildtier entdecken – sei es Wolf, Bär oder Elch – sind zwar Vorsicht und Ruhe angesagt, aber keine Angst, Menschen interessieren die drei herzlich wenig.

IM DIENST DES BRÄTS

Wer zwischen den Waldbayern und seine Wurst kommt, dem gnade Gott. Oder Bertl Fritz. Als amtierender „Bayerischer Weißwurst-Botschafter“ darf er die Weißwurstkönigin wählen. Eine seiner ersten Amtshandlungen war, ein Weißwurstäquator-Denkmal in Zwiesel aufstellen zu lassen: der berühmte Weißwurstäquator verläuft mitten durch den Nationalpark. Fritz arbeitet ehrenamtlich, ganz im Dienst des Brät. Zu dessen Ehrenrettung erzählt er jedem, warum die Würste vom Metzger die einzig wahren sind. Dazu hat er das Rezept für den königlichen Weißwurstsenf erfunden, der in Feinkostläden in Berlin verkauft wird. Klar, dass er auch ein wöchentliches Weißwurstseminar gibt (immer donnerstags in Bodenmais). Dort lernen die bisher Ungläubigen was ein Radschneider, Kreuzschneider, ein Längsschneider und ein Zutzler ist. Wer danach nicht *in love* mit der Wurst ist, dem ist nimmer zu helfen.



ESSEN & TRINKEN

Was im Südosten Bayerns wie aufgetischt wurde, hing einst allein vom Wohlstand ab. Heute ist bewusste Ernährung als bestimmender Faktor hinzugekommen.

Im kargen *Woid* ließ man früher nichts verkommen, während sich bei den reichen Bauern in Gäuboden und Rottal die Tische schon werktags unter deftigen Mahlzeiten bogen. Das ist Vergangenheit. Die Region tischt kulinarisch interessant und vielseitig auf. Marktbedingt haben sich viele Bauern auf **Qualitäts- und Bio-produkte** spezialisiert. Zudem bringen stärkeres Ernährungsbewusstsein und wellnessbewegte Gourmets die Köche dazu, alte Rezepte neu zu entdecken. Das Leibgericht der Einheimischen war und ist der Schweinsbraten mit Reiber-

knödl (Kartoffelklößen) und Kraut. Für einen gelungenen **Braten** ist weniger die Güte des servierten Fleisches entscheidend, sondern vielmehr die Qualität der mit viel aromatischem Gemüse, Dunkel- oder Weißbier und Brot zubereiteten Sauce. Lange Zeit galt dieses Essen als Fest- und Sonntagsmahl, konnten sich an Werktagen doch nur sehr wenige Bayerwaldler Fleisch leisten. So hat sich die gesamte Esskultur aus der Armut entwickelt. Man lebte von dem, was man selbst erwirtschaften konnte – mischte aus Getreide, Kartoffeln, Kraut, Obst, Eiern, Schmalz und Milchprodukten herzhaft und süße Speisen. Die Waldbauern und Holzarbeiter mussten oft mehrere Tage lang von mitgeführten Vorräten leben. Daraus mögen sich dann die vielen



Wie der Semmelschmarrn zu Rum, braunem Zucker und Biolimetten kommt: Sterneköche plündern begeistert Omas Rezepthefter!

Pfandlgerichte entwickelt haben, jedes ein schmackhaftes Sammelsurium auf der Basis von angebratenen Kartoffel- oder Knödelscheiben.

Nach und nach bereicherten dann auch böhmische und österreichische Variationen den Speiseplan. Seither ist **Schmarrn** auch nicht mehr nur das bairische Pendant zur hochdeutschen Vokabel Käse (für Unsinn). Vielmehr sind damit heute in Speisekarten fantasievolle Süßspeisen gemeint. Darunter ist der Kaiserschmarrn, eine luftige Variante gerupfter Pfannku-

chen, wohl die bekannteste und sehr österreichische Variante. Die meisten Schmarrngerichte wurden auf den kleinen gusseisernen Öfen in Berg- und Jägerhütten erfunden. Doch längst haben kochkundige Hüttenwirte und Gourmetküchenchefs die schlichten Sattmacher von einst in ihr Repertoire aufgenommen und teilweise zu exquisiten Gaumenfreuden weiterentwickelt. Heute gehören zu einem Semmelschmarrn, mit dem früher alte Brötchen dank Milch, Butter, Eiern, Zucker und Zimt schmackhaft verwertet