

ZAUBERHAFTE NATUR – entdecken – erleben – entspannen:

Herbstwandern - die Königsetappe am Goldsteig



Cham (tvo). Lieber acht Tausender als einen Aichtausender, sagen sich die meisten Wandersleut' - und wissen auch schon, wo sie hin müssen: in den Bayerischen Wald und den Oberpfälzer Wald, auf den „Goldsteig“, den neuen Prädikatswanderweg, und dort auf die Königsetappe, die sie an einem einzigen Tag auf und über die acht höchsten Gipfel des Bayerischen Waldes führt.

Ein bisschen Kondition braucht es wohl, um sich vom Ecker Sattel (mit 930 Metern gerade nicht mehr zur illustren Runde der 1000er gehörend) auf dem Kammweg bis zum 1456 Meter hohen König des Bayerwaldes, dem Großen Arber, vorzuarbeiten. Anders als beim Erklimmen allerhöchster Bergriesen birgt die Bayerwald-Gipfeltour aber keine Gefahren für Leib und Leben, und auch Sicherungsseil und Steigeisen kann der ostbayerische „Gipfeltourist“ getrost zu Hause lassen. Denn dank der Goldsteigischen

„Gratwanderung“ sind erhebende Aussichten auch ohne Überwindung steiler Höhen und tiefer Täler garantiert. Vom Wanderbus bequem auf den Ecker Sattel gebracht, ist man auf der Königsetappe des ostbayerischen Prädikatsweges vom Start weg obenauf. Schon nach rund einer dreiviertel Stunde Aufstieg ist mit dem 1080 Meter hohen Mühlriegel der erste Tausender erreicht. Auf einem schmalen Pfad, der den Wanderer zum Teil gehörig zum Schnaufen und Schwitzen bringt, gelangt man zum Ödriegel (1156 Meter). Den Kamm entlang geht's dann bis zum Waldwiesmarterl, einem Rastplatz mit Bergkreuz (1139 Meter), und weiter – zum Teil steil – bergauf bis zum Schwarzeck (1238 Meter). Die Mühen des Aufstiegs belohnt hier auf dem felsigen Bergrücken eine prächtige Aussicht in den Lamer Winkel.

Doch wer hoch hinaus kommt, muss auch weit hinab: Vom östlichen

Eckpfeiler des Schwarzeck folgt ein steiler Abstieg zum Reisflecksattel, einer romantischen Waldlichtung, von wo aus ein Steig in der Waldschneise wieder hinauf zur Heugstatt (1261 Meter), einer freien Hochmoorfläche, führt.

Über den 1285 Meter hoch gelegenen Enzian verläuft der Kammweg jetzt zum Kleinen Arbersee (1384 Meter). Das Ziel, den Großen Arber, schon vor Augen, beginnt hier der letzte Gipfelsturm - entweder über die steile Himmelsleiter oder auf bequemem Weg durch die Bodenmaier Mulde. Nach rund einstündigem Abstieg endet die Tages-tour (sechs bis sieben Stunden Gehzeit) am Brennes. Übernachtung mit Frühstück für zwei Personen gibt es im Luftkurort Lam bereits ab 15 Euro.

Information: Tourist-Information Landratsamt Cham, Tel. 09971/78-430, www.bayerischer-wald.org, touristik@lra.landkreis-cham.de.

Lebendiges Brauchtum: Leonhardiritte und Martini in Ostbayern

Festlich geschmückte Pferdengespanne, Rösser und Reiter in alten Trachten, die heimisches Brauchtum lebendig halten: Leonhardiritte und -fahrten sind ein volkstümlicher christlicher Brauch, der auch in Ostbayern lange Tradition besitzt. Dabei waren es ursprünglich die heidnischen Germanen, denen das Pferd als ein heiliges Tier galt und die mit derartigen Weihfahrten dem Göttervater Wotan huldigten. Im Mittelalter wurde aus den Weihpferden eine Weihe der Pferde, als Patron erwählte sich das Volk den Benediktinerabt St. Leonhard, der im 6. Jahrhundert als Einsiedler bei Nomoges in Frankreich lebte. Um Schaden und Seuchen von den Tieren abzuhalten, finden bis heute zahlreiche Umritte und -fahrten statt.

Ein großes öffentliches Ereignis, das zahlreiche Zuschauer anzieht, ist in Aigen am Inn, Gde. Bad Füssing, am Samstag 4. und Sonntag 5. November ab 14 Uhr das Leonhardi-Fest, Sa. um 18.30 Uhr mit Lichterprozession und Sonntag der Umritt mit historischem Festzug und Pferdesegnung sowie Leonhardi-Dult.

Ein neue Aktivität zu Martini ist in Bad Füssing von 9. bis 12. November der 1. Bad Füssinger Martini-Markt auf dem Kurplatz.

Infos und weitere Termine rund ums Pferd unter www.ross-und-reiter-urlaub.de oder www.ostbayern-tourismus.de.

Bayerwald-Köche präsentierten Mostgericht

Sechs Küchenchefs zauberten beim Lallinger Apfelfest leckere Köstlichkeiten aus Äpfel, Most und vielerlei Zutaten.

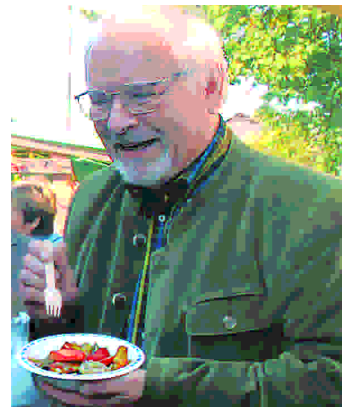
So ein Aufgebot an Küchenchefs hat Lalling bisher noch nicht gesehen. Der Vater der Deutschen Mostkönigin Nadine I. ist Küchenchef einer großen Sanitärfabrik und hat Freunde der Bayerwald-Köche-Vereinigung eingeladen, mit ihm auf dem Lallinger Apfelfest einen Feinschmecker-Stand zu installieren.

Sie kreierten einen Eintopfgericht mit glasierten Äpfeln, Most, gebratenen Schnitzfleischstückchen, Kartoffel, Zwiebel und Gewürzen, die sie nicht verraten. Die Besucher waren begeistert und die Köche hatten alle Hände voll zu tun.

Außerdem boten sie einen Cocktail „Nadine“, eine Mischung von LC-1-Kulturen mit Most, Apfelsat und Mango, der wegen seiner Geschmacksvielfalt und des geringen Alkoholgehalts reißenden Absatz fand. Kein Wunder bei den tausenden Besuchern des Festes im Ortskern.



Sechs Küchenchefs (v.l.) Wolfgang Dilly (Globus Plattling), Rudi Feldmeier (ehem. Klinikum Plattling), Karlheinz Krompass (Klinikum Passau), Georg Bauer (...), Josef Marxl (Klinikum Deggendorf) und Rudi Diller (Kerni Plattling) kochten auch für (v.l.) Mostprinzessin Lisa, Bayer. Honigkönigin Elisabeth I. und Deutsche Mostkönigin Nadin. Fotos: Waltraud Schmöller



Auch SMR-Herausgeber Werner Vierlinger ließ sich das Lallinger Mostfleisch schmecken - eine gelungene Kombination von Fleisch mit Äpfeln, Kartoffeln, Käutern usw.