

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

So langsam kann man es anstimmen, das alt-vertraute Lied „Winter ade!“. Die Sonne gewinnt an Kraft, der Schnee schmilzt, an den Feldrainen schimmert das erste Grün und die Schwalben kehren aus dem Süden zu uns zurück. Das Wiedererwachen der Natur spiegelt sich im Osterfest, das die Auferstehung nach dem Tod feiert. In der ganzen Region laden Veranstaltungen dazu ein, *Ostern im Bayerischen Wald* zu erleben – sicher ist auch für Sie etwas dabei! In und um Grainet, einem Dorf am Fuße des Haidel, kann man seine *Frühlingsgefühle* ausleben, während auf dem Rachel noch Schnee liegt. Wer dem Winterspeck zu Leibe rücken möchte, ist bei der Heimat Trails-Trophy goldrichtig. Doch *Der bewegte Mensch* kommt auch bei unseren Wandervorschlägen im Dreiburgenland oder am Flusslauf des Regen auf seine Kosten.

Kunst-Geschichten

Eine Sammlung von Bildpostkarten bildet die Grundlage für die aktuelle Ausstellung im Haus der Bayerischen Geschichte in Regensburg. Im Gespräch mit *Schöner Bayerischer Wald* erzählt Museumsleiter und Kurator Dr. Richard Loibl, wie es dazu kam und was uns Ansichtskarten von anno dazumal verraten. Einen besonderen Einblick gewährt das Depot des Freilichtmuseums Finsterau als *Ort der verborgenen Schätze*. Im historischen Petzihof warten – hochmodern und professionell gelagert – zahlreiche Exponate darauf, wieder ans Licht der Öffentlichkeit geholt zu werden. *Die Schwalbenfrau* Brigitte Friedrich erschafft mit ihren filigranen Bronzearbeiten Tiere, Menschen oder auch Mischwesen und nimmt mit einer ihrer Figuren – ganz österlich – sogar dem Tod den Schrecken.

Lebens-Geschichten

Wiederbelebt wurde auch der alte Dorfbackofen in Schönbrunn am Lusen. Mit viel Eigenleistung konnte man dort *Das Brot im Dorf lassen* und genießt es heute wieder gemein-

schaftlich. Ein nachahmenswertes Beispiel für die Stärkung von Zusammenhalt! Und die Fotografin Evi Lemberger entreißt die Rezepte ihrer Großmutter Frieda dem Vergessen. Dabei sind die *Schtriezl* nur eine der Köstlichkeiten, die sie in ihrem Kochbuch versammelt und in Szene setzt. Friseurmeister Alois Breu heißt auch mit 80 Jahren noch *Die Welt im Salon* willkommen und berichtet von seinem bewegten Leben, das ihn von einem Einödhof bei Lam über die Schweiz bis nach Asien brachte – bevor er in seine Heimat zurückkehrte. So finden Sie in dieser Osterausgabe viele Geschichten vom Kreislauf des Lebens, von Werden und Vergehen, die hoffentlich machen, dass Ihr Herze lacht!



Ihre
Michaela Hopfeld

Inhalt

Kultur – Freizeit – Unterhaltung

12



40

Land und Leute

- | | |
|--|----|
| Ostern im Bayerischen Wald Ulrike Eberl-Walter | 6 |
| Ausgezeichnet! Melanie Bäumel-Schachtner | 10 |
| Frühlingsgefühle im Grainter Tal Dr. Fritz Haselbeck | 12 |
| Die Welt im Salon Heidi Wolf | 16 |
| Ansichtskarten erzählen Geschichten Karl-Heinz Paulus | 18 |

Kunst und Kultur

- | | |
|---|----|
| Die Schwalbenfrau Regina Kreamsreiter | 22 |
| Ort der verborgenen Schätze Jens Schörnich | 25 |

Natur und Landschaft

- | | |
|---|----|
| Der bewegte Mensch Herbert Wolf | 28 |
| Höhenburgen und hoher Stein Dr. Peter Dillinger | 30 |
| Erlebnisswelt – Naturjuwel – Rückzugsort Roland Schreder | 34 |



28



53



16



Titelbild:
Wenn die Schwalben aus dem Süden zurückkehren, ist der Frühling nicht weit. (Foto: www.wunderbare-erde.de)

Leben und leben lassen

Das Brot im Dorf lassen 40
Andreas Windpassinger

Sisi und der „Wilde Mann“ 42
Dr. Anna-Maria Diller

Schtriezl 45
Evi Lemberger

Leser werben Leser 33

Bücherecke 46

Aktuelles 48

Vorschau 74

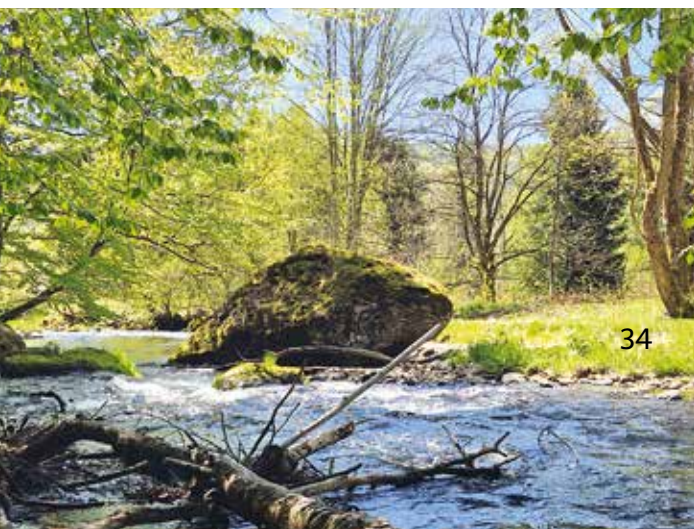
www.schoener-bayerischer-wald.de
www.facebook.com/schoenerbayerischerwald



42



22



34

53

Karte:
Unterwegs mit

SCHÖNER
Bayerischer Wald



Frühlingsgefühle im Graineter Tal

Dr. Fritz Haselbeck

Am östlichen Rand von Niederbayern, gegen Böhmen und das Mühlviertel hin, zeigt sich die Landschaft um das Bayerwalddorf Grainet im Frühling von seiner schönsten Seite. Wenn in den Wäldern der Hochlagen noch der Winter regiert, öffnet sich in den lichterfüllten Tallagen über die flachen Hügel und Bachniederungen hin ein einmaliger Blick: Blühende Kirschbäume, Schlehdornbüsche und Felberichstauden dehnen ihr Schneeweiß in der Morgensonne aus. Die Flurstreifen erwachen in einem sanften Lindgrün, Buchen und Birken beginnen ihre aufbrechenden Knospen in erfrischende Farben zu treiben. Eingestreut liegen langgezogene Strauchriegel und schmale Bauminseln, bäuerliche Wiesenareale dominieren die Gegend vor dem bayerisch-böhmischen Grenzkamm. Erhaben schließt der Höhenzug des Haidel (1.167 m) mit seinen ausgedehnten Fichtenwäldern, Tannen- und Buchenbeständen das Tal gegen Norden ab. Charakteristisch für die Landschaft zwischen den Siedlungen Mitterling und Kurzsäge, Obergrainet und der Fürholzer Senke sind die weithin sichtbaren Hanggründe am breiten Flurrücken zwischen Grainet und Rehberg mit einer See-

höhe um 700 Meter. Nach Süden hin, kräftig abfallend, liegen hier schmale Wiesenstreifen, eingesäumt von Buschwerk, Sträuchern und wildem Laubholz. Diese Naturwelt ist den harten Eingriffen der Flurbereinigung der 1960er und 70er Jahre entkommen, der Nachwelt blieb so eine naturbelassene Lebenswelt erhalten.

Der Ortsname „Grainet“ leitet sich vom Wort „grainen“ ab, was so viel bedeutet wie „grünen“. Darauf verweist auch der Symbolstab mit grünenden Blättern im Gemeindegewappen. Die Sage erzählt dazu: „Ein verirrter Wanderer gelobte für den Fall seiner Rettung in der Waldwildnis, eine Kapelle zu bauen. Nachdem er den Weg wieder gefunden hatte, markierte er den Ort mit einem Wanderstab, den er bei seiner Rückkehr begrünt vorfand.“ Das zweite Wappensymbol stellt eine „Säumerglocke“ dar, die auf den regen Handel zwischen dem 11. und 17. Jahrhundert mit Pferdefuhrwerken am Goldenen Steig hinweist. Ihr Geläut sollte den Salzsäumern bei Nacht und Nebel den richtigen Weg weisen. Dem Begriff Säumer liegt das alte Wort „Sam“ zugrunde, was so viel heißt wie „Traglast“, die damals den Pferden auf dem Weg nach Böhmen aufgebunden wurde. Dabei trugen die gut beschlagenen



Rösser Holzstuhl, Salzkufen, also geschlossene Tröge und Leinensäcke mit Waren und Verpflegung mit sich.

Jedes Jahr findet am Graineter Dorfanger am 3. Juliwochenende ein zweitägiges Säumerfest statt, das mit Pferdegespannen, historischen Spielen, Fieranten, Kulinarik bei Grillfeuer und Musik an die Hochblüte der Saumzeit erinnert. Um die Nikolauskirche wird mittelalterliches Treiben und Geselligkeit in historischen Gewändern wieder lebendig. Der Säumerverein Grainet versteht es, die örtliche Historie wach zu halten und das aufwendige Säumerleben nachzuempfinden und zusammen mit den Böhmerwaldfreunden der Partnerstadt Prachatice zu vertiefen.

Im Jahr 1010 wurde der Goldene Steig urkundlich zum ersten Mal erwähnt. Die Entstehung Grainets als Säumerdorf wird der Geschichte dann um



Die sanften Hügel rund um Grainet laden zu ausgedehnten Spaziergängen und Wanderungen ein.

(Fotos: Dr. Fritz Haselbeck)

Im Juli findet das traditionelle Säumerfest (Foto: Gemeinde Grainet) statt, das an die Lage am Goldenen Steig erinnert. Das alte Sacherl (Foto: Ulrike Eberl-Walter) in der Ortsmitte beherbergt heute eine moderne Ferienwohnung.



1400 zugeordnet. Haupttransportgut von den Innschiffen in Passau zum böhmischen Handelsort Prachatitz war Salz – das „Weiße Gold“. Daneben wurden Eisenwerkzeuge, Ackerbaugeräte und venezianische Güter wie Tücher und Papier, Gewürze, Südfrüchte und Seife nach Böhmen gebracht. Auf dem Rückweg transportierte man Waren wie Getreide, Kornprodukte, Schmalz und Butter, Branntwein, Flachs und Federn oder Glas aus Böhmerwälder Werken mit. In den Jahren des 30-jährigen Krieges kam der Handel immer mehr zum Erliegen. 1706 wurden die Salzlagerstätten von Prachatitz in den größeren Ort Krumau verlegt, was schließlich zum Erliegen der bestehenden Saumwege nach Grainet führte.

Wandern, Biken, Langlaufen

Auf manchen Trassen früherer Säumerpfade schlängeln sich heute einladende Wandertouren. Im Graineter Talboden gibt es reizvolle Gehstrecken, die das Herz von Natursportlern höherschlagen lassen. Hier kann man Wege unterschiedlicher Länge wählen, die sich in Rundschleifen gemütlich durch die Landschaft ziehen. Eine davon ist um die vier Kilometer lang, verläuft entlang von Acker- und Wiesenfluren, eine andere führt auf acht bis zehn Kilometern Länger über die ehemals ausgezeichneten Golddörfer Unterseilberg, Rehberg und Fürholz nach Grainet zurück. Wer es anspruchsvoller will, wählt von Grainet aus Routen auf den Hausberg Haidel. Dabei überwindet man knapp 500 Meter Höhenunterschied



Buschwindröschen: Frühlingsbote am Rand des gut ausgeschilderten Wanderwegenetzes (Foto: Ulrike Eberl-Walter) rund um den Haidel.

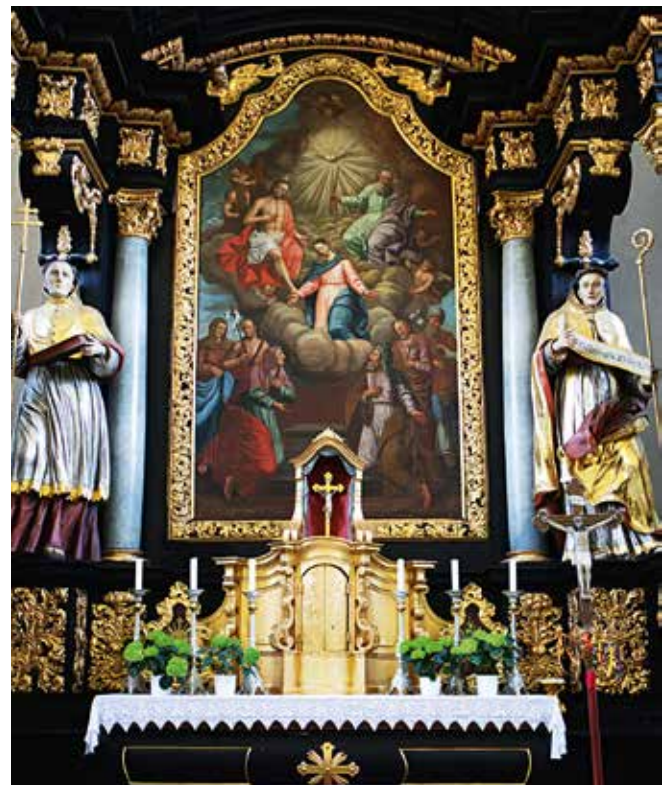


und marschiert circa 1 ½ Stunden, am Südhang meist durch Bergmischwald bis zum Gipfel. Dort erwartet den Wanderer auf dem 35 Meter hohen Aussichtsturm ein herrlicher Rundblick über die Bayerwaldberge, hinaus in den Vorwald bis zur Donau, ins benachbarte Mühlviertel und, bei guter Sicht, bis zur Alpenkette mit dem Hohen Dachstein. Ein breites Fahrwegeangebot mit vielfältigem Tourennetz steht dort oben auch Mountainbikern zur freien Verfügung.

Zur kalten Jahreszeit bieten sich neben den vielzähligen Wandermöglichkeiten auch winterliche Sportarten an: Dem Tal entlang sind bei ausreichend Schneelage Langlaufloipen gut präpariert, klassisch und zum Skaten. Die sichere Schneelage in den Hochlagen von Obergrainet (1.000–1.150 m) lässt für Langläufer in einem 40 Kilometer langen Loipennetz optimale Bedingungen zu, ebenso finden Schneeschuhgänger ein spannendes Terrain vor. In der Regel kann hier von Anfang Dezember bis in den April hinein mit Genuss Wintersport betrieben werden. Der Graineter Skilift lockt Anfänger wie geübte Alpinfahrer an einen 600 Meter langen Abfahrtshang an der Nordwestseite des Ortes.

Kapellen, Kreuzweg, Kirche

Eine der Haidelrouten kann man vom Tal aus über Obergrainet nehmen, eine Streusiedlung auf knapp tausend Meter Seehöhe, wo eine kleine Bergkirche zum Verweilen einlädt. Das 1988 aus Bruchsteinen abgerissener Obergraineter



Das Altarbild Krönung Mariens durch die Heiligste Dreifaltigkeit von Franz Ignaz Pendlin in der Graineter Pfarrkirche.



Die Pater Rupert Mayer-Kapelle
in Obergrainet mit Blick über das Tal.

Häuser fertiggestellte Gotteshaus ist Pater Rupert Mayer geweiht. Ein anderer interessanter Wanderweg führt von Grainet aus bergan nach Hobelsberg und weiter durch lockeren Buchenwald zum Wallfahrtsort Kohlstattbrunn. Dort warten zwei schlichte, aus dem Volksglauben entstandene Kapellen auf Rast und Einkehr: Zum einen die aus Stein erbaute Maria Hilf-Kapelle (1895), zum anderen die Schächerkapelle, die mit alten Votivtafeln als ehrenwertes Symbol vieler Gebetserhörungen gilt. Die traditionelle Bründlwallfahrt, zu der jedes Jahr zahlreiche Pilger aufbrechen, findet jeweils am 15. August, an Maria Himmelfahrt statt. Der Hohlweg dorthin ist gesäumt von 14 Kreuzwegstationen.

Grainet wartet noch mit weiteren religiösen Sehenswürdigkeiten auf: Die Pfarrkirche zur „Heiligsten Dreifaltigkeit“ wurde von 1747 bis 1756 durch den Passauer Baumeister Severin Goldberger errichtet. Ihr Innenraum ist erst jüngst sorgfältig renoviert worden und erstrahlt in schönem lichtvollem Glanz. Auffallend ist der Hochaltar, der im Jahr 1823 aus der säkularisierten Franziskanerkirche von Passau in das Graineter Gotteshaus geschafft wurde. Das Altarbild zeigt in einer eindrucksvollen Darstellung die Krönung Mariens. Das kleinere Gotteshaus im unteren Dorf ist viel älter, es wurde um 1500 erbaut und ist dem Hl. Nikolaus von Myra geweiht. Jedes Jahr, immer am 5. Dezember, begrüßt dort der „fromme Mann“ vor seinem Namenstag die Kinder und verteilt Gaben. Eine Madonna mit dem Kind (um 1450) schmückt zusammen mit Barockfiguren den schlichten Kirchenraum.

Das Graineter Tal gehört als Mittelgebirgsregion mit seinen Grünfluren, den naturbelassenen Rainriegeln und Feldstreifen zu den attraktivsten Tälern im Bayerischen Wald. Es präsentiert sich im Gleichmaß zwischen sanften Talgründen und wogenden Höhenzügen. Ein wunderschönes Stück niederbayerischer Heimat! ■

Info:

Das **Säumerfest 2026** mit Säumerzug und geselligem Treiben findet in diesem Jahr unter Leitung von Sebastian Göttl am 17./18. Juli statt.

Sa. 18. 07. 2026:

14:00 Uhr: Säumerzug von Rehberg über Unterseilberg nach Grainet

15:00 Uhr: Einkehr am Göttl-Hof in Unterseilberg mit Rast und geselligem Zusammensitzen

17:30 Uhr: Einzug am Dorfanger mit musikalischer Unterhaltung, anschließend bei Musik gemütliches Beisammensein

So. 19. 07. 2026:

10:30 Uhr: Einzug der Säumer mit historischen Gruppen bei Blasmusik in Grainet

11:00 Uhr: Musikalisch begleiteter Gottesdienst am Dorfanger

ab 13:00 Uhr: Rahmenprogramm mit historischen Aufführungen, Handwerkskunst und Ausstellungen / Verweilen am Säumerlager mit kulinarischen Spezialitäten

ab 17:00 Uhr: Musikantentreffen

ab 18:00 Uhr: Gemütliches Zusammensein Festausklang

Das Brot im Dorf lassen

Schönbrunn am Lusen betreibt einen Dorfbackofen

Andreas Windpassinger

In Zeiten, in denen das Brot auch im Supermarkt oder in der Tankstelle über den Tresen geht und Bäckereien über die Konkurrenz von Billigprodukten klagen, wird in Schönbrunn am Lusen im Landkreis Freyung-Grafenau die Wertigkeit der Wecken mit einem Brotbackofen in der Dorfmitte hochgehalten, der eine lange Geschichte hat. Auch wenn die Dorfleute nicht den Anspruch „Unser tägliches Brot gib uns heute“ an ihren Ofen haben, bringt er immer wieder die Menschen

zusammen und ruft in Erinnerung, dass Brot zu backen Handwerk, Wissenschaft und Kreativität in einem ist. Eine feste Aussage zum Baujahr des Backofens kann nicht gemacht werden. Es wird vermutet, dass er um 1890 gebaut wurde und somit seit über 130 Jahren besteht. Unterhalb des Ofens habe sich auch einmal eine Glashütte befunden – Schönbrunn wurde als Glasmacherort 1599 gegründet und die letzte Glashütte erst 1876 stillgelegt. Aus der Dorfchronik geht hervor, dass der Backofen im Laufe seines Bestehens öfters umgebaut und erneu-

ert wurde, um Schwierigkeiten mit der Wärmehaltung und -verteilung zu beheben. Doch zwischen 1970 und 1980 kam das Brotmachen im Steinbackofen praktisch zum Erliegen, und er wurde nur hin und wieder zu Demonstrationszwecken angeheizt. Denn Fakt ist: Mit Beginn des Wirtschaftswunders nach dem Zweiten Weltkrieg, mit der Züchtung von ertragreichen neuen Getreidesorten und dem Einzug industrieller und günstiger Backprodukte in Supermärkten kam das Brotbacken in eigenen oder auch gemeinschaftlich betriebenen Öfen aus der Mode. Immerhin: Noch jahrzehntelang lieferten Bäcker frische Brote und Semmeln fast jeden Morgen an die Haustür.

Im Verlauf des Flurbereinigungsverfahrens zwischen 1972 und 1996 wurde den Dorfleuten in Schönbrunn am Lusen immer klarer, dass das Feuer im Ofen nicht gänzlich ausgehen dürfe. Denn durch Eingemeindung nach Hohenau und die sogenannte Dorferneuerung wurden zwar Gebäude und Straßen ertüchtigt, aber das Gemeinschaftsgefühl geriet ins Hintertreffen. Der Backofen wurde wieder auf Vordermann gebracht, und nach dem Ausbessern des Mauerwerks und des Innenbereichs sowie der Dachsanierung nutzten einzelne Personen und Gruppierungen den Ofen sporadisch. Eine umfassende Renovierung nahm man dann vor gut zehn Jahren in Angriff, baute den Backofeninnenraum neu auf und legte die alten Schamottesteine zu Isolierungszwecken auf das neue Gewölbe. Ebenso kümmerte sich



Brotbacken in der Dorfmitte: Damit lebt in Schönbrunn am Lusen eine alte Tradition wieder auf und stiftet Gemeinschaft. Auch mit den Kommunionkindern wird Brot gebacken – oder Pizza.



Einer, der regelmäßig den Brotschieber in die Hand nimmt, ist Alexander Denk. Die Gruppe Agenda 21 war Initiator des Dorfbackofens – und hält das Feuer am Leben. (Fotos: A. Windpassinger)

die Dorfgemeinschaft um die Außenanlage und schuf ein schönes, ansprechendes Umfeld. „Mit einem großen Backofenfest haben wir den Abschluss der Renovierungsarbeiten damals groß gefeiert, da ist sogar im Ofen ein knuspriger Schweinebraten zubereitet worden. In letzter Zeit wurde mit den Kommunionkindern immer Brot gebacken und der Bayerische Waldverein, Sektion Hohenau-Schönbrunn, hat Aktionen am Ofen aufgezogen, etwa auch schon Pizza oder Sengzelten gebacken“, blickt Fritz Denk, Landwirtschaftsmeister aus Schönbrunnerhäuser, zurück. Es sei für ihn immer wieder ein großes Erlebnis, wenn der Backofen mit gut ausgetrocknetem Fichtenholz angeheizt und die Teiglinge „eingeschossen“ werden.

Dank einer Fördermaßnahme der Europäischen Union zur Erhaltung der Lebensqualität im ländlichen Raum und zur Zukunftssicherstellung des dörflichen Lebens im Sinne der Unterstützung des Bürgerengagements floss Geld in das Projekt. So konnten bei all der Nostalgie auch moder-

ne Akzente gesetzt werden, die den Backbetrieb merklich erleichtern: Der Dorfbackofen verfügt heute etwa über ein Laser-Temperaturmessgerät, denn die perfekte gleichmäßige Hitze spielt beim Brotbacken eine entscheidende Rolle. „Neben der finanziellen Förderung öffentlicher Stellen hat es eine große Unterstützung einzelner Dorfleute gegeben, so ein Vorhaben steht und fällt einfach mit dem Engagement der Bürger vor Ort“, erzählt Stefan Seidl aus Schönbrunn am Lusen. Dem alten Ofen sei neues Leben eingehaucht worden – und damit ein lang gehegter Wunsch in Erfüllung gegangen, weil der Ofen auch die Leute in der Dorfmitte zusammenbringe und einen gesellschaftlichen Beitrag leiste. Dass das Brotbacken keinesfalls trivial ist, sondern eher eine Wissenschaft für sich, weiß Alexander Denk, der schon öfters den Ofen angeworfen und den Brotschieber in die Hand genommen hat. Die Glut muss vor dem Einschießen ausgeräumt und der Ofen ausgekehrt werden. Dazu verwendet man gerne frische nasse Tannenzweige, die zusätzlich für das spezielle Aroma sorgen. Bei 260 bis 280 Grad muss die Temperatur liegen, wenn die Teiglinge eingeschossen werden,

nach einer halben Stunde muss man umschießen – also dafür sorgen, dass wirklich alle Brotlaibe gleichmäßig Hitze bekommen. Die fällt nämlich an der Ofenwand anders aus als in der Mitte, vorne anders als hinten. Anis, Koriander, Fenchel, Kümmel – auf die richtige Gewürzmischung kommt es ebenfalls an. Und dann gibt es noch die Sache mit dem Roggen-Sauerteig, dem uralten Milchsäurebakterien- und Hefezellenstamm. Über 100 Jahre alt sei der älteste Sauerteig Deutschlands, er müsse täglich „gefüttert“, mit Mehl und Wasser am Leben erhalten werden. Quasi ein Sauerteig, der fast so alt ist wie der Schönbrunner Brotbackofen selbst.

Um die 32 Brotlaibe mit einem Gewicht von je einem Kilo passen pro Backvorgang in den Ofen und werden an engagierte Helfer, Unterstützer oder auch die Kommunionkinder kostenlos weitergegeben. Vor allem aber genießen die circa 1.100 Mitglieder der Pfarrei Schönbrunn am Lusen das gesellige Beisammensein und den gemeinsamen Verzehr von frischgebackenem Brot und anderen Leckereien, die zu diesen Gelegenheiten mitgebracht werden: Brot und Salz, Gott erhalt' s!



Vorschau

auf das Heft Mai/Juni 2026

Im Wonnemonat Mai erkunden wir den neuen Weg am Höllensteinsee bei Viechtach und werfen auf dem Lambergweg einen Blick in die Geschichte diesseits und jenseits der bayerisch-böhmischen Grenze. Die Stadt Grafenau feiert 650 Jahre – wir feiern mit! Der Glaskünstler Michael Weinfurtnr präsentiert im Fressenden Haus in Regen seine Werke, und wir stellen Ihnen das diesjährige Programm des Kulturmobils vor, das als fahrende Theaterstätte begeistert. Wir besuchen das „brandneue“ Brennorama der Destillerie Liebl in Bad Kötzting und das Heimatmuseum in Nittenu mit seinen Exponaten zur Stadt- und Flößereigeschichte. Und im Sternepark Bayerischer Wald entstanden faszinierende Aufnahmen unseres Nachthimmels. Sehen Sie, lesen Sie, staunen Sie – und freuen Sie sich auf diese und noch viel mehr Themen in unserer nächsten Ausgabe!



(Foto: Dr. Peter Dillinger)

Impressum

Herausgeber:

Eva Pongratz
Karl-Oskar Koenigs-Stiftung
Untere Hauptstraße 6, 94143 Grainet

Leserservice

Kontakt:

Silvia Wolf
Tel.: 08552 625366 (von 9:00–12:00 Uhr)
E-Mail: leserservice@zeitschrift-bayerischer-wald.de

Redaktion

Anschrift:

Schöner Bayerischer Wald
Föhrenstraße 10
94154 Neukirchen vorm Wald
Tel.: 08504 4089178
E-Mail: redaktion@nationalparkzeitung.de
Internet: www.schoener-bayerischer-wald.de

Chefredaktion:

Michaela Hoßfeld

Ständige Autoren in der Redaktion:

Sven Bauer, Melanie Bäuml-Schachtner, Dr. Anna-Maria Diller, Dr. Peter Dillinger, Ulrike Eberl-Walter, Dr. Fritz Haselbeck, Michael Held, Regina Kreamsreiter, Eberhard Kreuzer, Karl-Heinz Paulus, Eva Pongratz, Jens Schörnich, Roland Schreder, Dr. Gudrun Stefan, Hannelore Summer, Andreas Windpassinger, Heidi Wolf, Herbert Wolf, Heinrich Zens, Melanie Zitzelsberger

Abwicklung:

Medien-Sales Bayern GmbH, Geschäftsführer Reiner Fürst
Medienstraße 5, 94036 Passau
Tel.: 0851 802-594
E-Mail: anzeigenleitung@pnp.de

Anzeigen:

Medien-Sales Bayern GmbH, Geschäftsführer Reiner Fürst
Anzeigenverkauf: Astrid Paukner und Helmut Hartl
Mönchshofstr. 9, 94234 Viechtach,
Tel.: 09942 9472-22
E-Mail: anzeigen.sbw@pnp.de

Layout und Gestaltung:

CSP ComputerSatz GmbH, Passau,
Gabriele Schweizer

Druck:

Passavia Druckservice GmbH & Co. KG
Medienstraße 5 b, 94036 Passau
Tel.: 0851 966180-0
E-Mail: info@passavia.de

Abonnements:

Jahresabonnement: (6 Ausgaben jährlich)
30,00 € zzgl. Porto.
Als Geschenkabonnement inkl.
Geschenkkunde.
Einzelheft: 5,20 €

Kündigungen jeweils 3 Monate zum Jahresende,
spätestens am 30. September.

Das Jahres-Abo zuzüglich Porto wird mit der
Auslieferung von Heft 1 berechnet und ist
innerhalb von 30 Tagen ohne Abzug zu bezahlen.

Die Zeitschrift *Schöner Bayerischer Wald* ist im
Zeitschriften- und Buchhandel erhältlich oder direkt:
Leserservice *Schöner Bayerischer Wald*
Bärnsteiner Weg 3, 94481 Grafenau
leserservice@zeitschrift-bayerischer-wald.de

Erscheinungsort:

Grainet · ISSN 0941-7052

Schöner Bayerischer Wald darf nur mit
schriftlicher Genehmigung der Redaktion in
Lesezirkeln geführt werden.

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge
und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt;
Verwertung und Nachdruck mit Ausnahme der
gesetzlich zugelassenen Fälle nur mit Genehmigung
der Redaktion. Dies gilt auch für elektronische
Datenbanken und Vervielfältigungen auf CD-ROM.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist 94078 Freyung.