

Inhalt

- 4 Aktuelles
- 4 Musik in Bayern
- 6 Ein kulinarischer Ausflug in Krumau
- 8 Genius Loci Hartmanitz
- 10 Aus der Geschichte
Vorchristliche Missionierung des Böhmerwaldes
- 13 Aus dem alten Böhmerwald
Brauereien im Vorland des Böhmerwaldes
- 16 Rätselhafter Böhmerwald
- 17 Heiteres und Nachdenkliches
- 18 Brauchtum
Dušičky/Allerseelen
- 19 Gut Essen & Trinken
Altböhmisches Allerseelengebäck
- 21 Museen, Galerien und besonders empfehlenswerte Ausflugsziele
- 22 Kultur und Brauchtum
Das Tangoglas und ich
- 23 Gesucht, gefunden
Mistelschneider oder Mistelsteiger
- 24 Land und Leute
Bayerisch – Böhmisches Begegnungen
- 26 Im Gespräch mit ...
... Fritz Süß
- 28 Kunst und Literatur
Wo sind die Forellen?
- 30 Natur und Landschaft
Rundwanderung um Vacov
- 31 Für Sie gelesen
- 32 Ausstellungen • Veranstaltungen
- 32 Vorsicht, Gedicht!
- 34 Ein Zeichen „echter Freundschaft“
- 36 Was • wann • wo
- 39 Vorschau „Der Böhmerwald“ im Dezember 2025

Titelbild: Der Rachel

Herbst – über dem Wald liegt ein warmes Licht und auf den beiden Gipfeln des Rachel breitet sich Stille aus. Die Landschaft ändert sich. Nebel schmiegt sich in die Täler. Es ist eine Momentaufnahme von Wärme und Abgeschiedenheit (Foto: Václav Sklenář).



Vorchristliche Missionierung , Seite 10



Altböhmisches Allerseelengebäck, Seite 19



Im Gespräch mit Fritz Süß, Seite 26

Wenn Sie das Besondere suchen...

Ein kleines, gemütliches Komforthotel mit großem Service und einer ausgezeichneten Küche

Nehmen Sie sich eine Auszeit in unserem gemütlichen Restaurant.



Hotel– Restaurant

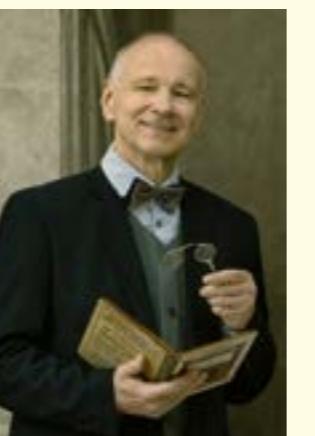
„Zum Friedl“

Kirchstr. 28 * 94566 Riedlhütte
08553/96680 www.zumfriedl.de

Warme Küche: 17 bis 20 Uhr

Kein Ruhetag

Tischreservierung erwünscht



Böhmerwaldkalender 2026 und Spendenaktion

Liebe Leserinnen und Leser,

die beiden letzten beiden Folgen von „Der Böhmerwald“ standen im Zeichen von Zusammenarbeit und Kooperationen zwischen Bayern, Tschechien und Österreich. Ich möchte mich recht herzlich für das positive Echo und die vielen Zuschriften bedanken, die wir nach dem Erscheinen der September-Ausgabe erhalten haben, die gemeinsam mit dem Team von „Vítaný host“ (willkommener Gast) entstanden ist. Diese Zeitschrift erscheint vierteljährlich in Pilsen, zum ersten Mal wurde eine gesamte Ausgabe gemeinsam gestaltet und in der jeweiligen Landessprache veröffentlicht. Wir setzen diese Zusammenarbeit mit der gemeinsamen Herausgabe eines Kalenders fort. Die wunderschönen Naturaufnahmen zum „Böhmerwaldkalender 2026“ stammen vom Pilsner Fotografen Jan Kavale. Der „Böhmerwaldkalender“ hat sich in den letzten Jahren als Geschenk bewährt und die Einnahmen daraus unterstützen den Verein „Der Böhmerwald“. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihren Lieben zu den Feiertagen eine Freude zu machen und Ihnen den Böhmerwald für ein ganzes Jahr ins Haus und ins Herz zu bringen!

Mit der Oktober-Ausgabe von „Der Böhmerwald“ haben alle Abonnenten und Käufer ein zusätzliches Sonderheft erhalten, das vollständig dem Projekt „Gemeinsame Wurzeln des tschechisch-österreichischen Grenzgebiets in der zeitgenössischen Fotografie“ gewidmet ist. Dieses Projekt wird vom Museum Fotoatelier Seidel in Český Krumlov/Krumau und dem Böhmerwaldmuseum Wien durchgeführt und beschäftigt sich mit der Digitalisierung von zehntausenden Fotos und Ansichtskarten sowie mit deren Veröffentlichung auf einer neu gestalteten Internet-Plattform. Wer diese zweisprachige Sonderausgabe verpasst hat, kann sie gerne noch unter info@derboehmerwald.com oder beim MO-Verlagsservice bestellen.

Die in der Oktoberausgabe erwähnten Zahlscheine für unsere alljährliche Spendenaktion sind leider nicht rechtzeitig bei uns eingelangt, aus Gründen, die nicht in unserem Bereich liegen. So legen wir in der November-Ausgabe für alle Abonnenten einen Zahlschein bei und bitte um Ihre Unterstützung, um den Fortbestand unserer schönen Zeitschrift abzusichern.

In der heutigen November-Ausgabe berichten wir über Filmaufnahmen im Bayerischen Wald, machen einen kulinarischen Ausflug nach Krumau und berichten über das hochinteressante Böhmerwaldseminar des Adalbert Stifter Vereins München, das heuer in der Hartmanitzer Synagoge stattfand und an dem unser Redakteur Rudolf Hartauer und ich teilnehmen durften. Die Geschichte kommt ebenfalls nicht zu kurz, sei es in einem Beitrag über die christliche Missionierung des südlichen Böhmerwalds oder die ehemaligen Brauereien im Böhmerwaldvorland rund um Klattau. Imelda Wagner aus Salzweg wünscht sich „A neie Erfindung“ und Růžena Váčová aus Winterberg bringt uns die Allerseelenbräuche im historisch tschechischsprachigen Teil des Böhmerwalds näher, dabei darf ein Kochrezept nicht fehlen. À propos Kochrezept: unser „Leibkoch“ Fritz Süß stellt im Gespräch mit Hans Schopf sein neues Kochbuch vor. Wir bitten die 14jährige Antonia Weishäupl aus Hinterschmiding vor den Vorhang, die in Pocking gemeinsam mit arrivierten Autoren einen Lyrikabend gestaltete, und blicken auf die Freyunger Woche in Winterberg zurück.

In dieser etwas ruhiger werdenden Zeit, in der die Tage schon merklich kürzer werden, wünsche ich viel Freude bei einem Herbstausflug in den Bayerischen Wald und den Böhmerwald!

Herzlichst,

Gernot Peter

Filmischer Einstieg zur Bayerischen Landesausstellung 2026

Musik in Bayern



Für die Bayerische Landesausstellung 2026 „Musik in Bayern“, die vom 25. April bis 8. November 2026 im TonYversum Freyung zu sehen sein wird, hat das Haus der Bayerischen Geschichte (HdBG) einen Kurzfilm in Auftrag gegeben. Gedreht wurde dieser in der Region des Bayerischen Waldes und München. Produziert wird der 12-minütige Kurzspielfilm von Schmidbauer-Film unter der Regie von Christian Lex, der auch das Drehbuch verfasst hat. Die eigens komponierte Filmmusik stammt von Florian Burgmayr.

Der Film mit dem Arbeitstitel „HYMNE“ kommt ohne Worte aus. Stattdessen entfaltet er seine Wirkung durch eindringliche Bilder und eigens komponierte Musik, die Optik und Akustik zu einer dichten, emotionalen Einheit verschmelzen lassen. Erzählt wird eine Geschichte, die vom späten 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart reicht, die im Bayerischen Wald wie auch in München verortet ist und sich über einen Zeitraum vom späten 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart spannt.

Drehorte mit Charakter

Gefilmt wurde an fünf intensiven Drehtagen an besonderen Schauplätzen: in der wildromantischen Buchberger Leite, beim Carbidwerk,

Viel Spaß beim Dreh im Freilichtmuseum Finsterau hatte die „Musikgruppe 1957“ mit (von links) Franziska Wanninger, Anna Wachter, dem Komponisten Florian Burgmayr, Birgit Tomys, Hanna Speinle sowie Drehbuchautor und Regisseur Christian Lex.

im Freilichtmuseum Finsterau mit seinen originalen Gebäuden wie Salettl, Sachl, Paul-Friedl-Haus, Tanzerhof, Petzihof und der Tafernwirtschaft „D’Ehrn“, im Glasdorf Arnbruck, am Wittelsbacherbrunnen in München und im Stadtpark Deggendorf. Diese Orte bringen nicht nur Authentizität, sondern auch die besondere Atmosphäre Bayerns in den Film – von ländlicher Tradition bis hin zur städtischen Moderne.

Kreative Handschrift von Regisseur und Komponist

Drehbuch und Regie übernahm Christian Lex, für den die Arbeit an „HYMNE“ auch eine Premiere war: Erstmals wurde im Auftrag des Hauses der Bayerischen Geschichte ein kleiner Spielfilm als Einstieg in eine Bayerische Landesausstellung umgesetzt. Unterstützt wurde er von Regieassistent Florentin Dotzauer, mit dem er erstmals zusammenarbeitete.

Die Musik komponierte Florian Burgmayr, den Lex selbst ins Projekt holte. Die beiden verbindet eine langjährige Zusammenarbeit, unter anderem bei den Helmbrecht-Festspielen in Burghausen. Burgmayr denkt – so Lex – „um die Ecke, lautmalerisch“. Seine Kompositionen greifen Musikstile der 1930er- und 1950er-Jahre ebenso auf wie Klänge der Neuzeit. Damit entsteht ein durchkomponiertes Werk, das den Film von Anfang bis Ende trägt. „Mehr Original geht nicht“, so Lex.

Große Resonanz in der Region

Für die Szenen in den historischen Settings wurden zahlreiche Kompaßinnen, Kompassen und Kleindarstellerinnen sowie Kleindarsteller aus der Region gesucht. Die Resonanz war überwältigend, wie Produzent Andreas Schmidbauer betont: „Wir waren begeistert von der Vielzahl an Bewerbungen und vom großen Interesse, Teil dieses besonderen Projekts zu werden.“

Von der Idee zum fertigen Film

Bevor die Kameras liefen, lag eine intensive Vorbereitungszeit von

eineinhalb Jahren hinter dem Team – von der ersten Idee über das Drehbuch, die Auswahl der Drehorte und Darstellerinnen und Darsteller bis hin zur Organisation der Dreharbeiten. Nun sind die Szenen im Kasten, nun wird geschnitten und nachbearbeitet. Bis Ende 2025 soll der Film fertiggestellt sein, um ab

dem 25. April 2026 im TonYversum in Freyung Besucherinnen und Besucher auf die Bayerische Landesausstellung 2026 „Musik in Bayern“ des Hauses der Bayerischen Geschichte einzustimmen.

dbw/Text und Fotos ©Stadt Freyung
VeranstaltungsGmbH



Buchberger Leite – voller Einsatz für das Drehteam und Darsteller Xavi Wimbauer in der kalten Wolfsteiner Ohe.



„Hospoda Na Louži“ in der Kájovská 66 – urige Kneipe neben dem Wachsfigurenkabinett

Ein kulinarischer Ausflug in Krumau

Bei der diesjährigen Ottauer Kirta wurde ich gefragt, wo man denn in Krumau gut essen kann. Zunächst war ich völlig überrascht über die Frage, gab eine eher nichtssagende Antwort und ging spätabends nochmals alleine auf die Frage ein. Ja, was heißt gut essen? Da die Geschmäcker unterschiedlich sind, die Preisvorstellungen sicherlich differieren und auch die Größe der Portionen diskutabel ist, ist es schwer hier eine verbindliche Antwort zu geben.

Ich versuche es mal mit einem Rückblick:

Als wir ab 1991 nach der Wende nach Krumau kamen, gab es nach meiner Erinnerung fast keine Restaurants im eigentlichen Sinne. Nur die „Kanne / Konvice“ an der Oberen Straße/Horní gegenüber der St. Veitkirche und der Prälatur bot unter der Leitung der Familie der Freifrau Katharina von Wallbrunn Hausmannskost/böhmisches-deutsche Küche zum akzeptablen Preis. Wir gingen die ersten Jahre gerne dort hin. Service, Preis und Qualität waren ok. Die Hotels und neu eröffneten Gaststätten am Marktplatz waren noch in

der Orientierungsphase. Einige Jahre später boten die Hotelrestaurants am Marktplatz erste Ansätze. Unser Favorit war so ab Anfang der 2000er Jahre neben der Kanne das „Don Julius“ im Hotel Goldener Engel/Zlatý Anděl. Hier stimmte damals auch alles.

Mit der Zunahme der Touristen aus Übersee (Amerika und Asien) entstanden Restaurants und Bistros an allen Ecken und Enden – italienische, thailändische, griechische, internationale Küche hielt Einzug in Krumau. Die traditionelle böhmische

Küche mit den Braten und Mehlspeisen war fast nirgends mehr zu einem akzeptablen Preis-Leistungsverhältnis zu kriegen.

Völlig gegenläufig war ein weiteres Problem in der Gastronomie. Viele der dort tätigen Servicekräfte und Köche folgten dem Lockruf des Geldes (kein Vorwurf!) – und gingen zur Arbeit nach Österreich oder Deutschland. Damit verlor die Region wichtige Knowhow-Träger in der Küche und im Service. Restaurants, denen es inzwischen gelungen ist, erfahrenes Personal aus z.B. Österreich zurückzugewinnen, sind momentan die Favoriten. Problem ist nur: Was ich heute schreibe und als gut bezeichne, ist morgen eventuell schon wieder Geschichte!

Die heutige Situation aus unserer subjektiven, exemplarischen Betrachtung:

- Die „Kanne“ hat das Restaurant vor einigen Jahren geschlossen – wird nur noch als Hotel geführt.

- Das „Don Julius“ und die meisten Hotelrestaurants am Marktplatz haben sich auf ausländische, hauptsächlich asiatische Besuchergruppen eingestellt und bieten von Pizza, Burger, Schnitzel bis Sushi ein breit gefächertes Angebot.

- Die „Krumauer Mühle/Krumlovský Mlýn“ an der Mantelbrücke ist eine super Location. Draußen sitzt man direkt an der Moldau und drinnen ist es richtig urig. Nur Service und Qualität haben in den letzten Jahren deutlich nachgelassen.

- Das Restaurant in der ehemaligen Brauerei an der Pivovarská hat nach Corona nicht mehr die Qualität von früher erreicht.

- Die Restaurants an der Fischerstraße/Rybářská sind leider nur bedingt zu empfehlen. Hier ist anscheinend die Tagesform entscheidend.

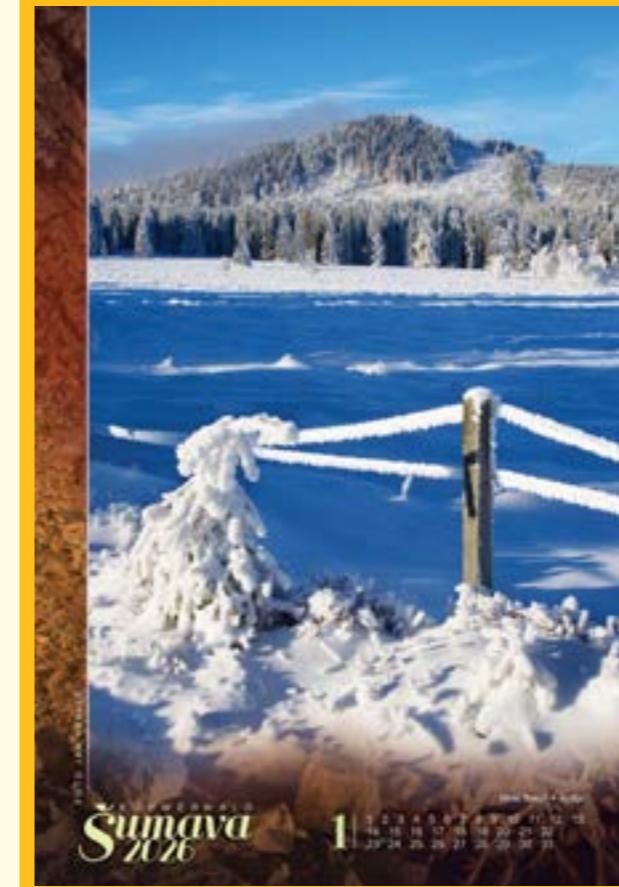
Wo waren wir in den letzten Monaten und wo gehen wir wieder hin, weil wir zufrieden waren:

- „Papa’s living restaurant“ in der Latrán 13 – in einem Innenhof auf der Straße von der Baderbrücke hoch zum Schloß - guter Service und gute Qualität
- „Hospoda Na Louži“ in der Kájovská 66 (früher Gojauer Gasse) – neben dem Wachsfigurenkabinett - urige Kneipe – man fühlt sich wie bei Schwejk – siehe das Foto von der Gaststube
- Hotel „Dvořák“ an der Baderbrücke – manchmal zwar etwas überlaufen – aber Service und Qualität stimmen.

Zu den weiteren Restaurants können/wollen wir nichts sagen, da wie schon gesagt, es morgen anders aussehen kann und wir auch keine Experimente mehr machen.

dbw/Text und Fotos: Edmund Koch

Der Böhmerwaldkalender 2026 ist da!



Wie schon in den vergangenen Jahren freuen wir uns, allen Leserinnen und Lesern von „Der Böhmerwald“ den neuen Böhmerwaldkalender vorstellen zu können.

Holen Sie sich ein Stück Natur um nur 15 Euro (+ 5,50 für Versand) ins Haus oder machen Sie Ihren Lieben eine Freude zum Jahresausklang!

2026 begleiten wir uns auf eine Reise durch die unberührte Natur des Böhmerwaldes. Der Pilsner Fotograf Jan Kavale hat Berge, Wald, Wiesen und Wasser auf einfühlsame Art und Weise mit seiner Kamera eingefangen, sie zeigen, wie der Böhmerwald heute aussieht und warum er gemeinsam mit dem Bayerischen und dem Oberpfälzer Wald zu Recht als „Grünes Dach Europas“ bezeichnet wird.

Wo können Sie den Kalender bestellen?

Beim MO-Verlag: MO-Verlags-service, Wittelsbacherstraße 2, 94481 Grafenau

Per E-Mail: info@moverlag.eu
Telefonisch unter 08552 4200
(Mo-Fr von 9 - 12 Uhr)

Auf unserer Homepage unter
www.derboehmerwald.com/kontakt

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung! Sie helfen so mit den Erhalt der Zeitschrift „Der Böhmerwald“ zu sichern.