

Moonwalk mit Mandln

Redakteurin Barbara Grüssinger war zum ersten Mal auf Schneeschuhen unterwegs – und wurde im „Woid“ richtig eingeschneit. Meterhoher Schnee und verzauberte Winterlandschaften, ein packender Mix aus urigen Hütten und feinen Wellnessoasen machten das Vergnügen perfekt.

Fotos: Thomas Linkel

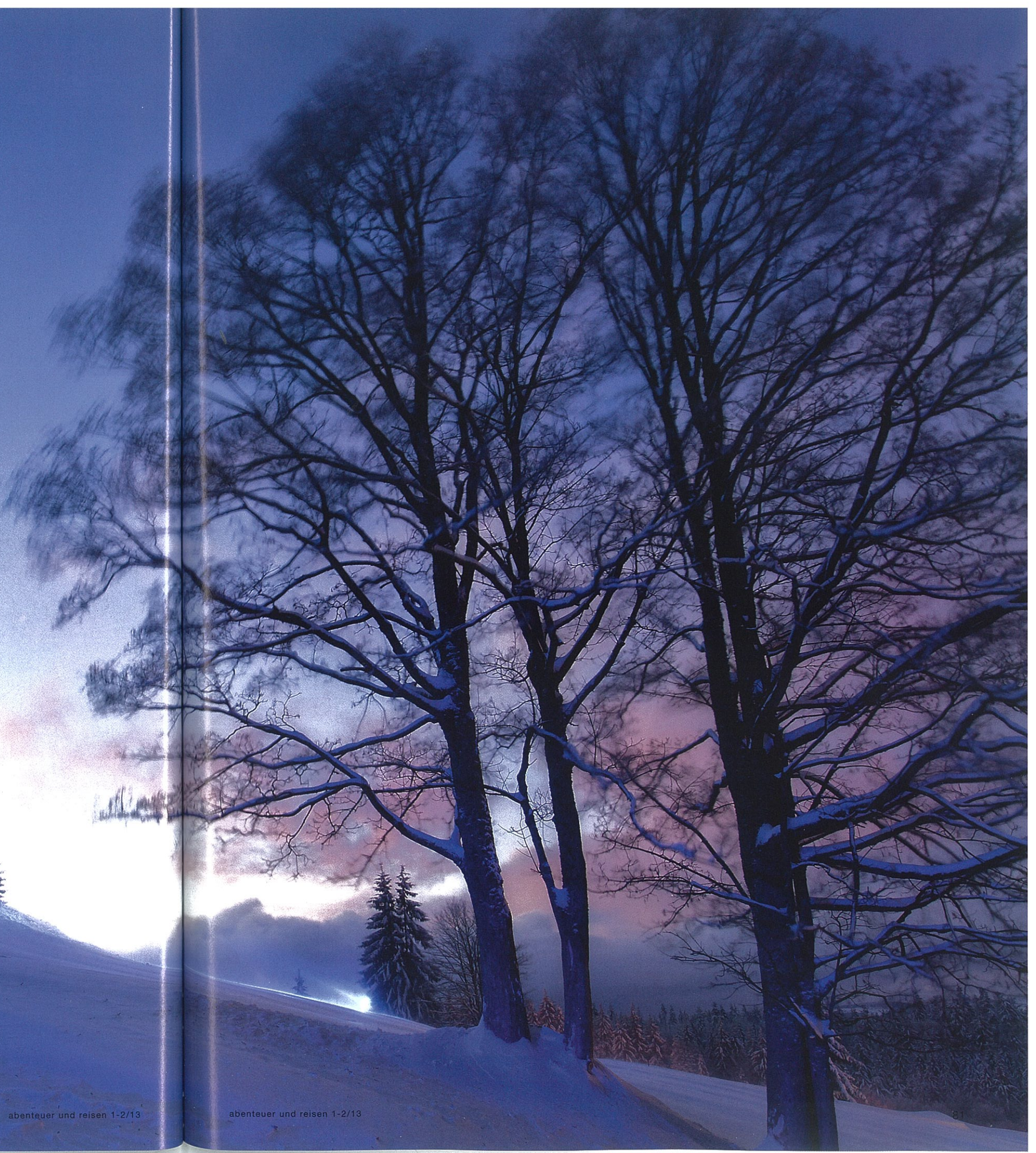


Tschüs, Schneekanone!
Bis zu drei Meter Schnee
schafft die Natur auch so





Eine Kirche aus Schnee
und Eis im sibirisch
kalten Mitterfirmiansreut

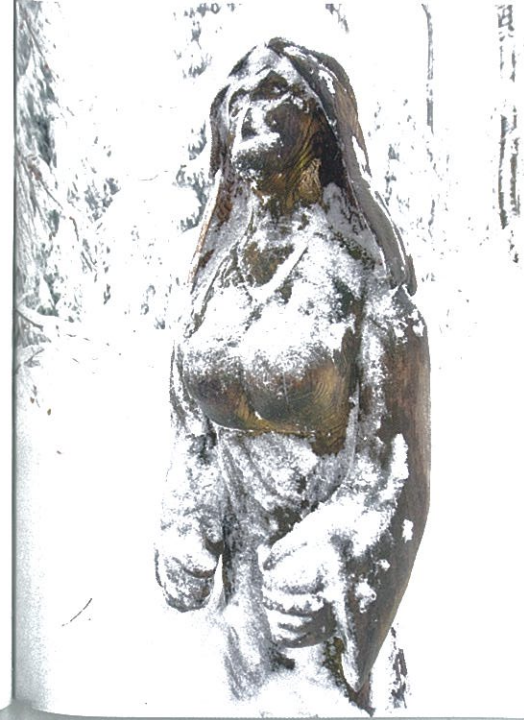




oben Die „Arbermandln“ kurz vor dem Gipfel des Großen Arber ähneln Pilgerkolonnen

rechts Quiet Bear nennt sich der Waldler, der mit der Kettensäge Skulpturen schnitzt, die in der ganzen Region zu sehen sind

links Die ersten Sonnenstrahlen nach heftigem Schneegestöber



Der Weg ist für Peter ein Klacks. Zügig geht der Bergführer voran, sein roter Rucksack leuchtet zwischen den gezuckerten Bäumen. Er pflügt durch den verschneiten Hang, als läge keine Flocke Schnee. Der Mann macht Tempo. „Aufi, Fräulein Barbara“, schallt es prompt nach hinten. Das Fräulein japst und setzt die Stöcke. Nichts wie hinterher!

Wie kleine Monsterzähne greifen die Metallstifte der Schneeschuhe in den knirschenden Schnee. Die grünen Trittlflächen hinterlassen dinosaurierartige Abdrücke auf dem weichen Boden. Das Gehen ist ungewohnt, als ob sich übergroße Flipflops um die Stiefel schmiegen. Flapflap geht es vorwärts, je kleiner die Schritte, desto besser läuft es. Längst ist die Jacke offen, trotz Minustemperaturen. Die Mütze stört, es wird warm. Der Atem dampft in kleinen Wölkchen durch die kalte Luft.

Keine 15 Minuten Autofahrt entfernt in Zenting waren die Wiesen noch grün. Jetzt ist kein Grashalm mehr zu sehen. „Der Schnee wächst mit der Höhe, da kannst richtig zuschau'n“, hat uns Peter Maier prophezeit, als es Richtung Gipfel des Brotjacklriegel losging. Seit mehr als 15 Jahren leitet Peter Ski- und Schneeschuhtouren durch den Bayerischen Wald. Unsere Sorge, dass kein Schnee liegen könne, war völlig unbegründet.

Der Bergführer kennt eben seinen „Woid“, der auf etwa 100 Kilometern an Tschechien grenzt. Mit dem Böhmerwald auf tschechischer Seite bildet das Mittelgebirge das größte geschlossene Waldgebiet Europas. Von November bis Ende März liegt hier in der Regel Schnee: bis zu drei Meter. „Ja, da brauchst nicht in die Alpen fahren“, grinst Maier.

Seine Spur führt unter eisig glasierten Ästen hindurch, vorbei an Steinen und Büschen, die aussehen wie in Watte gepackt. Natürlich könnte man auch die markierte Route entlangmarschieren. Dort, wo im Sommer die Wanderer unterwegs sind. Mehr Spaß macht der Aufstieg aber querfeldein. Schließlich macht das den Reiz der Schneeschuhe aus: Wo man zu Fuß normalerweise im Schnee versinkt, hat man plötzlich Halt. Die regulären Wege zu verlassen ist kein Problem. „Das Wegegebot gilt von Juni bis Oktober“, sagt Peter.

Er ist ein waschechter Waidla. Oder Waidler? „Geht beides, aber ist ja eigentlich wurscht.“ Aus dem „Woid“ sei er halt. Ge-

boren in Thurmansbang, gut 30 Kilometer nördlich von Passau. „Ein Bergsteigerdorf“, in dessen Gemeinderat er sitzt. Zwischendurch sei er auch mal in Rosenheim und München gewesen. Und auf Gipfeln in Tibet, Südamerika, den Alpen und Alaska.

Peter Maier sieht aus wie jemand, der viel draußen war. Der tatsächlich mal, nur mit einem Seil, allein auf die Österreicher Bischofsmütze geklettert ist. Der ab und zu den Sonnenschutz vergessen hat und dessen gewitzte blaue Augen ebenso gut 50 wie 60 Jahre alt sein könnten – wie viel genau, das verrät er nicht. So viel Eitelkeit darf sich ein kerniger Bergfex erlauben. Wenn er von seinen Extremtouren erzählt, fragt man sich, wie der Woid mit seinen vergleichsmäßig bescheidenen Gipfeln da mithalten kann. Ganz einfach: „Der Bayerische Wald ist nichts für Konditionsbolzen. Sondern für Genießer.“

Fast jeden Abend marschiert Peter auf den Brotjacklriegel. Kurz mit Schneeschuhen auf 1.016 Meter hoch, kurz wieder runter. „Supa, oder?“, fragt er und lehnt sich auf seine Stöcke. Kurze Verschnaufpause nach 270 Höhenmetern. Der Wald leuchtet in Zuckergussmanier, zwischen den Bäumen verliert sich die Fährte eines Rehs. Bei so viel Bilderbuchidyll stört nicht einmal die fehlende Sonne. Eigentlich habe man von hier den besten Blick über den Bayerischen Wald, meint Peter. Heute aber hängen schneeschwere Wolken über dem Tal. Den Zwischenstopp im „Turmstüberl“ auf dem Gipfel sparen wir uns für die geplante Nachttour auf – und hoffen dabei auf sternenklaren Himmel über dem Aussichtsturm.

Es dämmt, als wir nach unserer ersten Tour im „Kammbräu“ ankommen. „Seid's auch hungrig?“, will Hausherrin Sigrid Kamm wissen. Ihr Schritt ist energisch, der Händedruck fest. In der vierten Generation führt sie den Gasthof in Zenting. Der Bau ist groß, in dem alten Klostergebäude war einst eine Brauerei untergebracht. Die barocken Gewölbe sind noch erhalten. „Jetzt führ' ich alles Schritt für Schritt zurück“, sagt die Mutter von drei Kindern. Den Frühstücksraum hat sie als Erstes renoviert, hell, freundlich, mit den handgeschnitzten Möbeln ihres Großvaters. „Wer hierherkommt, sucht Ruhe“, weiß Kamm. Früher seien die Gäste zum Billigurlaub in den Bayerischen Wald gefahren. „Heute fliegen diese Urlauber in die Türkei.“ >



oben Blick vom Aussichtsturm auf dem Haidel (1.167 Meter) über Böhmerwald und Bayerischen Wald, Europas größtes zusammenhängendes Waldgebiet

rechts Geschafft! Nach mehreren Stunden Aufstieg und 700 Höhenmetern erreichen wir das Gipfelkreuz des Großen Arber



➤ **Mainstream** kommt für Sigrid Kamm nicht in Frage. Urlaub im Einklang mit der Natur, das ist ihr Konzept. Am meisten merkt man das ihrer Küche an. „I bin koa McDonalds-Betrieb.“ Sie kocht mit frischen, regionalen Produkten, so gut, dass der „Gault-Millau“ sie empfiehlt: Feldsalat mit Speckkrusteln und selbst gemachtem Walnussbrot, Perlhuhn auf Paprikagemüse, Zimteis auf Crêpe. Deftig bayerisch geht's wohl eher auf den Hütten zu.

Zu so einer zünftigen Stube brechen wir nach dem Abendessen auf. Wie versprochen holt uns Peter zur Nachttour ab, zurück auf den Brotjacklriegel. Im Schein der Stirnlampen geht es bergauf, vorbei an den totemähnlichen Skulpturen von Quiet

Bear, einem Waldler, der nach eigener Aussage von Indianern abstammt. Mit der Kettensäge schnitzte er die kantigen Skulpturen, erzählt Peter. Dann passieren wir den sogenannten Du-Stein, der Aufsteigern das freundschaftliche Du erlaubt, wenn sie die 1000-Meter-Grenze knacken.

Als wir das „Turmstüberl“ im Aussichtsturm auf dem Gipfel erreichen, begrüßt uns Wirt Ingo Müller. „Scho als kloiner Bua war i hier“, erzählt er. Im April 2011 hat er dann die Wirtsstube übernommen. Wir folgen ihm hinauf Richtung Aussichtsplattform. Mittlerweile ist die Wolkendecke in kleine Wölkchen zerfallen. Mit der Sicht wird's trotzdem nichts. Die Eingangsklappe ächzt unter den Schneemassen – und bleibt zu. Macht nichts, es wird eh windig und empfindlich kalt.

Gemütlicher ist es drinnen, zwischen den rot-weiß karierten Kissens. Auf den Bänken in dem holzvertäfelten Raum wird es schnell eng. Nachts scheinen sich hier die Schneeschuh- und Skiwanderer zu treffen, die man sonst nicht zu sehen bekommt. Beim Du ist man schnell, ganz ohne Du-Stein, außerdem verbindet der Bärwurz, ein typischer Schnaps der Region. Nur hier wächst die Wurzel, aus dem dieses bittere Teufelszeug ist. „Der erste schmeckt schlecht, deshalb musst mindestens drei trinken“, gibt Müller eine lokale Weisheit weiter und schenkt großzügig nach.

Am nächsten Morgen steht Peter um kurz nach acht am Frühstückstisch. Ausgeschlafen, als hätte es nie ein Gläschen Bärwurz gegeben. „Aufi geht's“, ein Tag für Fortgeschrittene steht an. Die Fahrt geht nach Norden, vorbei an den Örtchen Grafenau und Spiegelau. Wir lassen das Auto an einer matschig-grauen Wiese oberhalb von Bodenmais zurück. „Oben werdet stauen“, verspricht Peter. Bis auf 1.456 Meter wollen wir rauf. Der Große Arber ist der höchste Berg im Bayerischen Wald. Gute 700 Höhenmeter liegen vor uns.

Schmelzwasser plätschert über den Weg, die Schneeschuhe schrammen über Kiesel und glitschige Tannenzapfen. Dann wird der Untergrund fester, eine weiße Winterwelt öffnet sich. Der Kleine Arbersee ist zugefroren. Die pudrige Schicht auf seiner Eisdecke hätte ein Bäcker nicht schöner sieben können.

Der Weg verschwindet mit jedem Meter Höhe, nur die Spur des Vordermanns gibt Orientierung. Die Äste biegen sich über unseren Köpfen. Die Luft ist klar, das Hirn schaltet ab. Kein Handynetzt ... ➤

Style meets Emotion

Ingersoll präsentiert die sportliche Bison und die elegante Independence aus der Vintage inspirierten 120th Anniversary Collection. Aufsehen erregende Automatic Watches im Stil der legendären amerikanischen Uhrenpioniere Robert und Charles Ingersoll.



Independence

IN 3106 BK
empf. VK-Preis € 299,-



Bison

Bison N° 41

IN 2813 BK
empf. VK-Preis € 349,-

GERMAN DESIGN Copyright by Cristiano GmbH

Erhältlich im ausgesuchten Fachhandel. Weitere Informationen unter www.ingersolluhren.de oder bei:

CRISTANO GmbH / Robert-Bosch-Str. 14a / D-77815 Bühl

E-Mail: info@cristano.de

Fax: +49 (0) 7223 8000 7719



➤ Dann wird es deutlich steiler. In kleinen Schwüngen arbeiten wir uns den Hang hoch, der Wald verschwindet, kahle Stümpfe ragen aus dem Boden. Ein Sturm hat die Schneise geschlagen, jetzt pfeift der Wind über die ungeschützte Bergkerbe. „Gleich kommt's“, spornet Peter an. Das Gipfelkreuz vom Kleinen Arber, der letzten Station vor dem Ziel, ist in Eis gepackt. Wie Federn liegen die Zapfen waagrecht übereinander, der Ostwind lässt den Schnee in der Luft gefrieren.

„Wir nehmen eine Abkürzung“, entscheidet Peter und zeigt ins weiße Nirgendwo. Das Schienbein kippt Richtung Fuß, der Bauchnabel Richtung Boden. Himmel, ist das steil! Wenigstens passieren kann hier nichts. „Bei uns gibt's keine Lawinengefahr“, sagt Peter. „Das ist im Woid eine Besonderheit.“ Wir stapfen weiter bei Gegenwind, die Sicht wird schlechter.

Dann tauchen plötzlich die sogenannten Arbermandln aus dem Nebel auf. Wie eine Pilgerkolonne weisen sie die letzten Meter zum Gipfel. Riesige Gestalten in dicken weißen Kutten. Die vom Wind verzerrten zugeschnittenen Bäume sind zu Bergwohnern gefroren. Zwischen ihnen formt der Schnee eine skurrile Mondlandschaft. Oben angekommen, haben sich dicke Flocken in Wimpfern und Brauen festgesetzt. „Berg Heil“, Peter schüttelt uns die Hand. Wir sind keine Anfänger mehr.

Wir spüren unsere Beine, als uns Johann Simmet am Abend im „Pausnhof“ begrüßt. Mit dem Versprechen wiederzukommen haben wir uns verschieben Stunden zuvor von Peter verabschiedet. Im Schneegestöber ging es in südöstlicher Richtung nach Sankt Oswald. Jetzt ist Relaxen angesagt.

oben Neben Wölfen leben auch Bären und Luchse im Nationalpark Bayerischer Wald

Der „Pausnhof“ bekam als erstes Hotel in Deutschland das Zertifikat „Bio-Hotel“, vom Frühstücksei bis zum Duschgel ist alles bio. Schritt für Schritt hat Johann Simmet sein Elternhaus ökologisch fit gemacht. Eine Hackschnitzelheizung wärmt die Zimmer und den Wellnessbereich, die Möbel sind aus unbehandeltem Holz aus der Region, ebenso der Naturstein im Bad, die dicken Leinwandstoffe und die handgewebten Teppiche.

Auf rund 40 Hektar Streuobstwiesen, Gemüsebeeten und Kräutergärten bedient sich die Hotelküche. Das Fleisch kommt ebenfalls aus eigener Herstellung. Waldschafe, Hühner und seltene Pinzgauer Rinder stehen in den Ställen. Von den Zimmern aus geht der Blick über den Hof und zu den Bergen, der Nationalpark im östlichsten Teil des Bayerischen Walds liegt quasi um die Ecke.

Am nächsten Morgen fahren wir an dem rund 24.000 Hektar großen Schutzgebiet vorbei nach Mitterfirmiansreut nahe der tschechischen Grenze. Das 350-Seelen-Örtchen sei ein Schneeloch, sagen die Einwohner, die aus den Massen Anfang 2012 eine Kirche aus Eis und Schnee bauten.

Weiter südlich an unserem Zielort Grainet peitscht der Wind die Flocken zu einem dichten Vorhang. In dem Ort am Goldenen Steig, der berühmten Handelsroute, auf der im Mittelalter Salz von Passau nach Böhmen transportiert wurde, sind die Winter lang. Auf den umliegenden Hängen

ziehen sich Loipen und Schneeschuhrou-ten hinauf – die perfekte nächste Station.

„S wachtelt“, kommentiert Helmut Paster gelassen das Schneetreiben. Der Wirt vom „Bergdorf Hüttenhof“ holt uns mit seinem Geländewagen am Hobelsberg ab. Unser Auto hat schlappgemacht, trotz Winterreifen. Steil geht es zu massiven Holzchalets hinauf. Häuser im traditionellen Stil hat die Familie Paster oberhalb ihres Hotels in den Hang gesetzt, mit einem gemauerten Sockel, Holzverkleidung und kleinen Fenstern. Wir könnten direkt hinter unserem Haus mit den Schneeschuhen los – aber innen knistert der Kamin, und der dampfende Jacuzzi ist einfach zu verlockend. In blubberndem 39 Grad heißen Wasser lässt es sich draußen verdammt gut aushalten. Moderne Tradition, das hat was.

Tradition ist wichtig im „Woid“. Nicht, weil Modernes stören würde, sondern weil sich Altes bewährt hat. Deshalb läuft auch der Betrieb in der Cigarrenmanufaktur von Cornelia Stix wie vor 100 Jahren. Dorthin fahren wir, als wir uns am nächsten Tag eine Schneeschuhpause gönnen. Stix hat den Betrieb in Perlesreut von ihrem Großvater übernommen. „I bin hier scho' ein wenig die Exotin. Aber i häng' halt dran“, sagt sie. In Sekundenschnelle rollt sie feinstes Rauchwerk. Wasser, Leim und Tabak: Mehr ist nicht drin in Brasil-Virginia, Holländer-Riese und Schweizer Stumpfen. Jedes Blatt ist handverlesen, sogar aus Kuba kommt der Tabak. „Normal kriegt man den net. Aber i hab' ihn“, sagt sie und zieht an einer Eigenproduktion. „Kannst ja nix rausgeben, was d' net kennst.“

Im Wastl-Haus dampft es, als wir abends zurückkommen. Auf jeder Herdplatte in der offenen Küche steht ein Topf. Brotsuppe, gekochtes Bauerngeräuchertes, Knödel, Bayerisch Kraut und Bauernkrapfen hat Bettina Windorfer geplant. Sie kocht auf Wunsch direkt in den Chalets. Für die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin ist das eine leichte Übung. Für einen hungrigen Laien sind die Krapfen eine Herausforderung. Erst wutzeln, sprich aus dem Hefeteig eine gleichmäßige Kugel formen. Dann ein Loch in die Mitte schlagen, am besten mit dem Ellbogen, damit es auch gescheite „Auszogene“ werden.

Da war es mit der Käseharfe einfacher. Sozusagen zum Aperitif haben wir in der Käserei von Helga Ecker vorbeigeschaut. 350 Liter Milch verarbeitet sie in Handarbeit täglich zu Ricotta, Schnittkäse oder Camembert. Alles frisch und ohne ➤

➤ Zusatzstoffe, mit der Milch von den eigenen Kühen. Die Kunden nehmen teils 80 Kilometer Autofahrt auf sich, um hier einzukaufen. Zum Glück war es für uns nur ein Katzensprung.

Aber hätten wir doch weniger Ecker-Spezialitäten geschlemmt! Das Abend-

essen ist köstlich, sogar der Krapfen ist gut geworden, heiß und mit Puderzucker bestäubt – Power für den nächsten Tag.

Zum letzten Mal ziehen wir die Schneeschuhe an. Längst geht das wie im Schlaf. Wir gleiten den Haidel rauf und staunen, wie leicht es fällt. Sind wir mittlerweile in

so guter Verfassung, liegt's an der bayerischen Ernährung oder ist es der Schnee?

Es ist uns egal, es ist Gaudi pur. Wir stäuben durch den Schnee, lassen den Gipfel zurück und springen den Hang hinab. Dann kommt die Sonne raus. „Supa“, würd' der Peter sagen. ■

SERVICE



ANREISE

Im Zug nach Passau ab 29 €/einfache Fahrt (Sparpreis). Weiter mit Mietwagen ab 270 €/Woche, z. B. von Holiday Autos (www.holidayautos.de), buchbar über www.abenteuer-reisen.de

ÜBERNACHTEN

Kammbräu Günstiges, sehr schönes Hotel in Nähe Brotjackriegel. Helle, freundliche Zimmer mit viel Holz und modernem Bad. Kleiner Wellnessbereich mit Sauna. Grandioses Frühstück mit selbst gemachten Brötchen, Marmeladen. Schneeschuhrouden direkt vor der Haustür. Schneeschuhverleih gratis. DZ/F ab 78 €. Sparpaket „Kleine Auszeit“: 4 Ü im DZ/HP, Wellness ab 199 €/Pers. Bräugasse 1, Zenting
Tel. +49/9907/ 8 92 20
www.kamm-braeu.de

Pausnhof 4-Sterne-Hotel mit Bio-konzept. Die Zimmer sind liebevoll dekorierte Ruheoasen, die gesamte Einrichtung mit Naturstein, Holz und handgewebtem Leinen. Bioküche mit Fleisch aus eigener Herstellung. Wellnessbereich mit Kachelöfen, Sauna, Dampfbad und Anwendungen. Ein guter Ausgangspunkt für Schneeschuhtouren im Nationalpark. DZ/HP ab 210 €. Goldener Steig 7, St. Oswald
Tel. +49/8552/ 40 88 60
www.pausnhof.de

Hotel Hüttenhof Familiengeführtes Wellnesshotel oberhalb von Grainet. Helle, saubere Zimmer mit Panoramablick. Restaurant mit regionaler Küche, Fitnessraum, Hallen-, Dampfbad, Sauna und Spa. DZ/HP ab 110 €. Hobelsberg 23, Grainet
Tel. +49/8585/ 9 60 50
www.hotel-huettenhof.de

Bergdorf Hüttenhof 9 luxuriöse Altholz-Chalets (2–4 Pers.). Edle Einrichtung mit Holz und Naturstein. Jedes Haus mit Kamin, Sauna und Jacuzzi auf der Terrasse, WLAN (gratis) und TV. Frühstück im Chalet, Massagen u. Bäder auf Wunsch. Ü/F für 2 Pers. im 2er Chalet ab 310 € (gültig bis 20. Dezember 2012). Hobelsberg 23, Grainet
Tel. +49/8585/ 9 60 50
www.bergdorf-huettenhof.de

Chamer Hütte Urige, gemütliche Hütte am Kleinen Arber, die vom Ski-Club Bodenmais betrieben wird. Bietet 58 Schlafplätze in Mehrbettzimmern. Ü 17 €, F 5 €. Tel. +49/9924/ 94 31 26
www.sc-bodenmais.de

EINKEHRSCHWUNG

Chamer Hütte Idealer Zwischenstopp zwischen Kleinem und Großem Arber. Die Karte bietet Kleinigkeiten wie Gulaschsuppe (4,90 €), Kaiserschmarren und Hauswürste. Tel. +49/9924/ 94 31 26
www.sc-bodenmais.de

Kammbräu „Authentisch, bayerisch, frisch“ kocht Sigrid Kamm. Im Restaurant ihres Hotels bietet sie feine Küche, die auch der Restaurantführer „Gault-Millau“ empfiehlt. Gericht ab 8 €. Bräugasse 1, Zenting
Tel. +49/9907/ 8 92 20
www.kamm-braeu.de

Haidel Turm Selbstversorger-Hütte auf dem Haidel, die Platz für ca. 10 Personen bietet. Idealer Platz für die Brotzeit nach dem Aufstieg. Haidel, bei Grainet

Landgasthof Ranzinger Hotel (DZ/F ab 75 €) und Restaurant am Brotjackriegel. In der Stube gibt es z. B. hausgemachtes Geräuchertes (5,50 €) und selbst gemachte Kuchen. Langfurth 30, Schöfweg
Tel. +49/9908/ 2 65
www.hotel-ranzinger.de



Turmstüberl Wer am Gipfel des Brotjackriegels angekommen ist, wird im „Turmstüberl“ (Bild oben) mit Brotzeit oder Kaffee und Kuchen (2,20 €) versorgt. Täglich geöffnet von 10–18 h. Brotjackriegel
Tel. +49/171/ 3 25 60 55
www.region-sonnenwald.de/webcam/

Restaurant Hüttenhof Liebevoll eingerichtetes Restaurant des „Hüttenhof“ mit rustikaler Note. Gekocht wird mit regionalen Produkten. Sehr gute Wildgerichte. Gericht ab 8 €. Hobelsberg 23, Grainet
Tel. +49/8585/ 9 60 50
www.hotel-huettenhof.de

SEHENSWERT

Nationalpark Wurde im Jahr 1970 als 1. Nationalpark Deutschlands gegründet und ist 24.250 ha groß. Durch das urwüchsige Areal führen Wanderwege und Schneeschuhtouren. Es gibt Wildgehege mit Wölfen, Luchsen

und Bären sowie ein Info-Zentrum. Böhmsr. 35, Neuschönau
Tel. +49/8558/ 9 61 50
www.nationalpark-bayerischer-wald.de

Hofkäserei Ecker Hans und Helga Ecker verkaufen selbst gemachten Käse, Butter, Joghurt, Wurst und Eier. Geöffnet Donnerstag 13–17 h, Freitag 9–18 h, Samstag 9–12 h. Unterhüttenhöfen 11, Grafenau
Tel. +49/8554/ 5 55
www.ecker-hof.de

Wolf & Ruhland Cigarrenfabrik In der Tabakfabrik kann man zusehen, wie handgerollte Zigarren hergestellt werden, und sie natürlich auch kaufen. Marktplatz 15, Perlesreut
Tel. +49/8555/ 94 10 86
www.wolf-und-ruhland.de

VERANSTALTER

Hauser Exkursionen bietet die beschriebenen Routen innerhalb der von Peter Maier geführten Tour „Schneeschuhtraum. Acht 1000er im Bayerischen Wald“, geeignet auch für Einsteiger (4 Tage ab 380 €/Pers. im DZ/HP, www.hauser-exkursionen.de). Viele Schneeschuhtouren werden auf der Homepage der Region aufgeführt (www.bayerischer-wald.de). Der Verband Bio-Hotels informiert über nachhaltige Hotels (www.biohotels.info).

WEB

Ausführliche Infos zu der Region bei www.bayerischer-wald.de u. www.ost-bayern-tourismus.de | Tipps für Schneeschuhtouren über den Alpenverein: www.alpenverein.de

LITERATUR

Gute Reiseführer gibt es im Michael Müller Verlag („Bayerischer Wald“, 15,90 €) und bei Marco Polo („Bayerischer Wald“, 9,95 €).