Servus in Bayern

Lust auf frisches Grün
Gesunde Gerichte für Genießer

Bayerisch gebraut
Von Frauen, die Bier machen

EINFACH . GUT . LEBEN

MÄRZ
03/2017

D 4,20 EUR
CH 7,00 SFR
ESP/IT/LUX 4,60 EUR

GESUND & SCHÖN MIT HEILERDE
Masken, Wickel & Trinkkuren: 15 einfache Fasten-Rezepte

VERSUCHUNG IN TÖLZ
Genusstour für Schlemmer & Entdecker

HEREIN, LIEBER FRÜHLING!

Wir holen uns den Lenz ins Haus: Deko-Ideen mit Tulpen, Narzissen, Ranunkeln & Krokussen

Inhalt
MÄRZ 2017

NATUR & GARTEN

14 **Da blüht uns was**
Einige frühe Blüher stecken jetzt ihre Köpfchen durch die Schneedecke.

26 **Logenplatz für dich**
Bei Gerlinde Haslbeck in Niederbayern beginnt das vielleicht schönste Schauspiel der Welt: Frühling im eigenen Garten.

32 **Bärige Kräfte**
Früher galt der Bär als Fruchtbarkeitssymbol und Frühlingsbote.

36 **So ein Wunderbaum**
Kopfweiden für Flechtzäune, Körbe und Gartenmöbel.

116 **Der Nachtschwärmer**
Der kuschelige Goldhamster ist nicht so verschmust, wie er aussieht.

KÜCHE

54 **Spannenlange Stange**
Stangensellerie ist der knackige Knabberspaß unter den Gemüsen.

60 **Frisch aus der Donau**
Wirtshausklassiker: In Bad Füssing verwöhnt die Familie Ortner mit „Zweierlei vom Waller“.

62 **Zu Tisch, lieber Lenz!**
Wenn draußen die Natur erwacht, vermählen wir die letzten winterlichen Vorräte mit dem ersten Grün aus Feld und Garten.

70 **Süße Schnapsidee**
Im Bayerischen Wald zaubert Meister Bachl Pralinen, die es in sich haben.

74 **Gschmackiges Bierfleisch**
Ein Gericht aus Omas Kochbuch.

WOHNEN

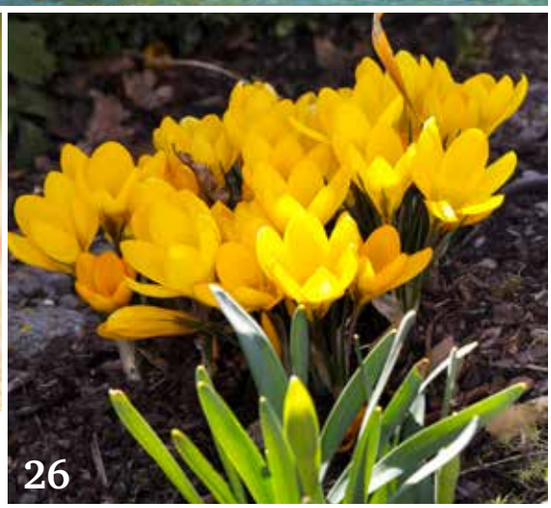
78 **Glück gehabt, altes Haus**
Der Hof am Hang war hochbetagt und längst am Ende, als ihn die Waltermanns entdeckten. Heute ist der Schwoagerhof wieder ein Wahrzeichen von Schleching.

86 **Schmucker Zeitgenosse**
Fundstück: Wie aus einem alten Gürtel und einer Uhr ein schöner Blickfang fürs Wohnzimmer wird.

88 **Meine kleine Welt**
So zaubert man eine winzige Gartenlandschaft in einen alten Koffer.

90 **Der Frühling zieht ein**
Holen Sie sich den Lenz mit bunten Arrangements aus Anemonen, Narzissen und Hyazinthen ins Haus.

FOTOS COVER: KONRAD LIMBECK, EISENHUT & MAYER, REINER SCHMITZ



LAND & LEUTE

102 **Frauen, die brauen**
Wer sie sind, wie sie ihr Bier machen und warum es so gut schmeckt.

112 **Ein Mann und seine starken Saiten**
Kaum einer weiß es, aber sie spielen überall die erste Geige: die handgefertigten Meisterbögen von Gerald Knoll.

128 **Eine Liebe am Ufer**
Weit im Süden Bayerns liegt eine Kurstadt, die Genießern allerfeinste Gipfel verspricht. Begleiten Sie uns in den Frühling von Bad Tölz.

144 **Mein Freund, der Affe**
Alte Zeiten: Am Starnberger See lebte Kunstmaler Gabriel von Max mit höchst ungewöhnlichen Modellen.

BRAUCHTUM

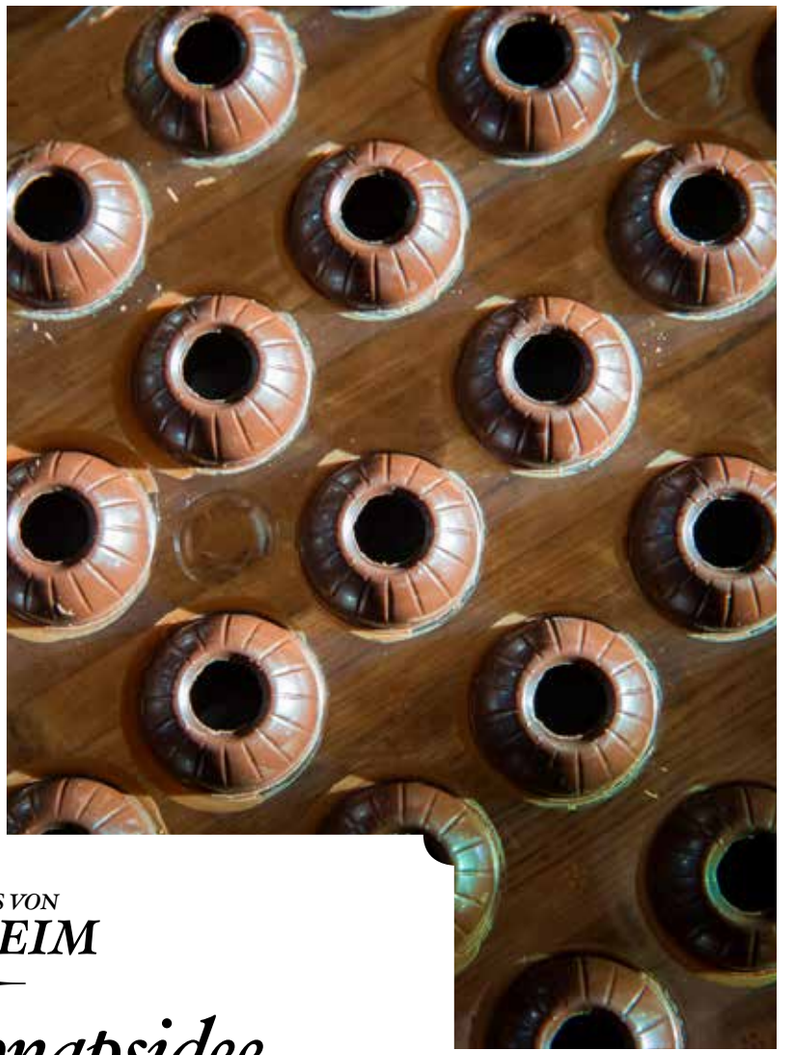
98 **Das Dietfurter Ölbergspiel**
Das Städtchen an der Altmühl macht nicht jeden Tag Schlagzeilen. In den Wochen vor Ostern wäre das aber vielleicht gar nicht verkehrt. Da beginnt nämlich das traditionelle Ölbergspiel, das schon mal verboten war.

Dossier: **Heilende Erde**
Alles über die Wirkung von Heilerde, plus Rezepte aus der Natur-Apotheke für Schönheit und Gesundheit – von A wie Akne bis Z wie Zerrung.
Ab Seite 44

STANDARDS

3 **Vorwort**
6 **Briefkasten, Postkarte**
7 **Mundart: Taschentuch**
8 **Servus im März**
22 **Unser Garten, Mondkalender**
40 **Natur-Apotheke: Brunnenkresse**
42 **Was unserem Körper jetzt guttut**
76 **Schönes für daheim**
96 **Einfach schön wohnen: Dekotipps für den März**
100 **Schöne Erinnerungen: Morgens am Bus**
120 **Hund & Katz**
122 **Michael Köhlmeier: Grünbart**
142 **ServusTV: Sehenswertes im März**
146 **Worauf wir uns freuen, Impressum**

FOTOS INHALT: KONRAD LIMBECK, EISENHUT & MAYER, THOMAS DREXEL, NICOLE LAUTNER, THOMAS STRAUB, GAP GARDENS, JUNIORS BILDARCHIV; ILLUSTRATION: JULIA LAMMERS

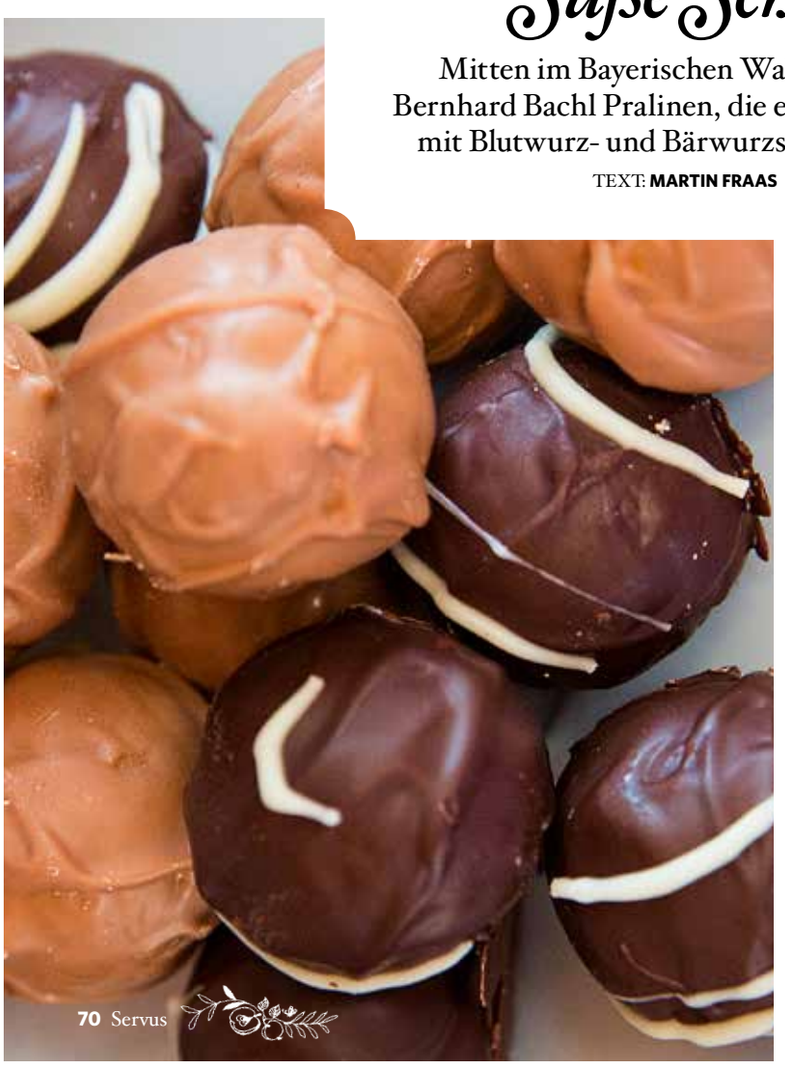


GUTES VON
DAHEIM

Süße Schnapsidee

Mitten im Bayerischen Wald zaubert Konditormeister Bernhard Bachl Pralinen, die es in sich haben. Gefüllt sind sie mit Blutwurz- und Bärwurzschnaps. Wir haben genascht.

TEXT: **MARTIN FRAAS** FOTOS: **JULIA ROTTER**



Der Weg zum Pralinenparadies ist steil. Und man muss ihn zu Fuß oder mit dem Radl antreten. Pkw ist nicht erlaubt.

Was den Vorteil hat, dass man bereits so einige Kalorien verbraucht, bevor man sich den süßen Sünden hingibt.

Aber der Reihe nach: In Ostbayern gibt es den attraktiven Nationalpark Bayerischer Wald mit dem Haus zur Wildnis. Im Haus zur Wildnis wiederum gibt es ein Restaurant. Das hat Konditormeister Bernhard Bachl übernommen.

Tatsächlich liegt das Haus dort, wo der Bayerische Wald wirklich noch wild sein darf, bei Falkenstein; eine faszinierende Region. Sogar ein Wolfspaar gibt es im Nationalpark, das im großen Freigelände lebt.

Mit einem kräftigen Schuss aus der Blutwurz-Flasche – Bernhard Bachl, 47, fertigt seine Pralinen. Links: Im Topf die Basis, Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre. Die süßen Hohlkörper deckelt er mit Kuvertüre (unten). Für die hellen Blutwurz-Leckereien nimmt er nur Kuvertüre aus Vollmilch.

SEINE INSPIRATION, DIE HEIMAT

Hier in der Wildnis kam Meister Bachl auf die Idee, Pralinen zu kreieren, natürlich ganz besondere. „Mit Nougat und Marzipan kriegst du sie überall“, sagte er sich, „das kann es nicht sein.“ Nein, er wollte mehr, er wollte etwas völlig Neues schaffen, erzählt er: „Das sollte aber mit meiner Heimat zu tun haben.“

Endlich kam ihm die Idee: Du nimmst Schnaps, berühmten Schnaps aus der Region, genauer: Blutwurz- und Bärwurzschnaps, begehrte Klassiker, zum Beispiel aus der Alten Hausbrennerei in Hauzenberg. Unser Konditormeister sagte sich: Zum Schnaps nimmst du Glukosesirup und Sahne. Das war die Geburtsstunde seiner Blutwurz- und Bärwurz-Pralinen.

Wer wollte, durfte das für eine rechte Schnapsidee halten.

Man muss wissen: Blutwurz- und Bärwurzschnaps sind zwar so etwas wie das Nationalgetränk im Bayerischen Wald. Keiner kommt an den typischen Steingutflaschen vorbei, in denen diese Spezialitäten ausgeschenkt werden. Streng genommen handelt es sich beim „Blutwurz“ um einen Kräuterlikör – der Zuckergehalt liegt bei über 100 Gramm pro Liter. Aber hier sagt jeder „Schnaps“ dazu.

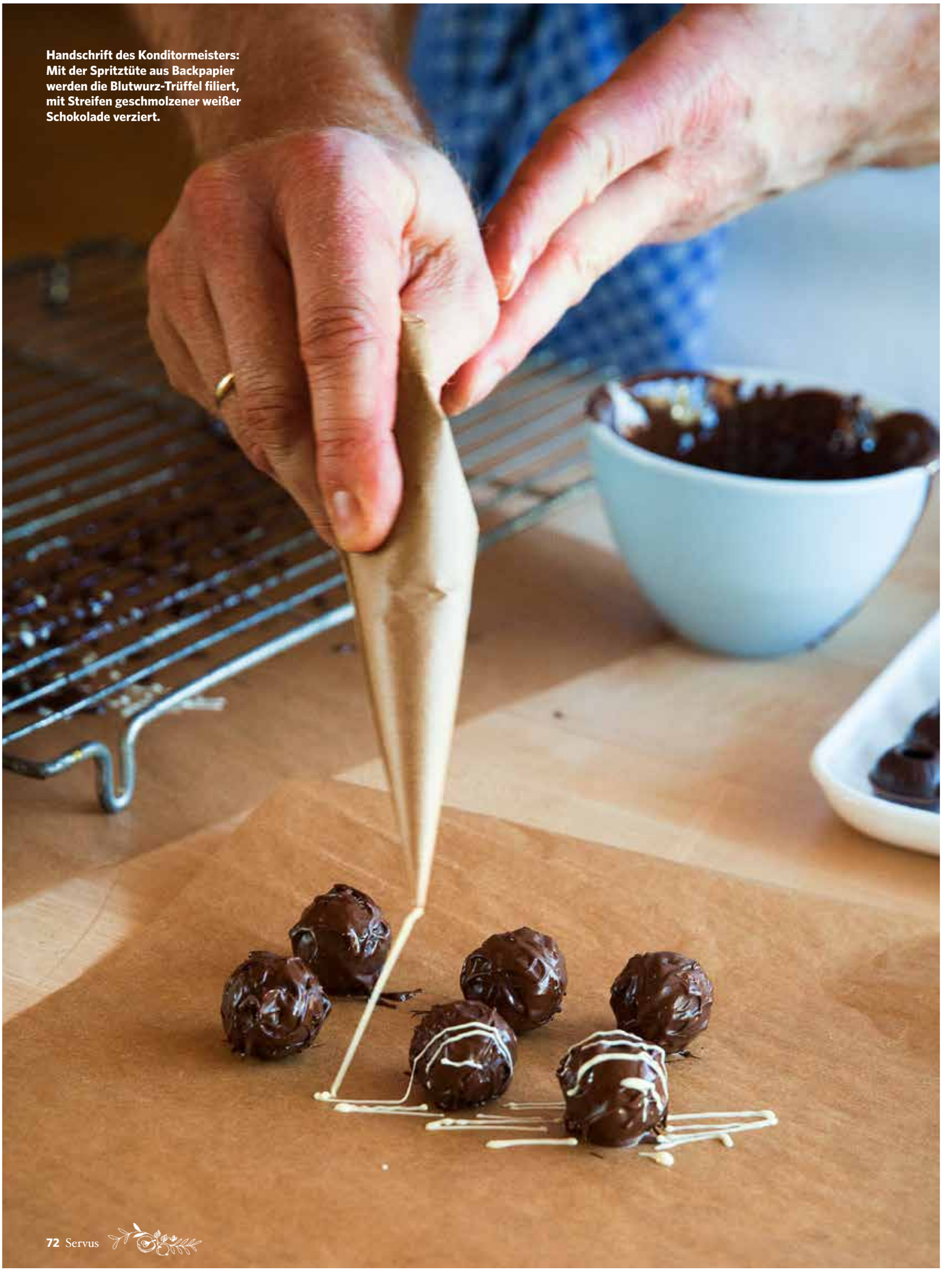
Man muss aber auch wissen: Blutwurz und Bärwurz sind schon ein besonderer Stoff, nichts für Schwächlinge. Ihr intensiv würziger Geschmack ist sehr präsent. Bernhard lacht. „Ja, da stellt’s dir schon mal die Nackenhaare auf.“

Wie kann man bloß auf die Idee kommen, das für Pralinen herzunehmen? Tja, für Konditormeister Bernhard Bachl ergibt das durchaus Sinn: „Die Schokolade nimmt dem Schnaps die Schärfe und bindet ihn harmonisch ein.“ Er überlegte: Das passt nicht nur, das wird sogar eine spannende Mischung. Und einzigartig ist sie auch.

Mit dieser Meinung steht der 47-Jährige nicht allein, denn die Kunden rissen ihm die neuen Schnapskreationen von Anfang an förmlich aus den Händen.

Seine Bayerwaldpralinen wurden schnell über die Region hinaus bekannt und bald kopiert. Weshalb er sie nun „das Original“ nennt. Schließlich ist er der Erfinder. Und er fertigt mittlerweile über 1.000 Kilogramm Pralinen im Jahr.

Eine mustergültige Erfolgsgeschichte. Und eine Geschichte, die sicher kein Zufall ist. Denn Bernhards Kreativität ist von einer mitreißenden Leidenschaft geprägt.



Handschrift des Konditormeisters: Mit der Spritztüte aus Backpapier werden die Blutwurz-Trüffel filiert, mit Streifen geschmolzener weißer Schokolade verziert.

BLUTWURZ-SAHNE-TORTE

Empfohlen von Bernhard Bachl für einen Tortenboden von 26 cm ø

ZUTATEN

6 Eier, 170 g Zucker, 3 EL Sonnenblumenöl, 90 g Mehl, 45 g Stärke, 35 g Kakaopulver, 120 g Kuvertüre, 50 ml Blutwurzlikör, 900 ml Sahne, 20 g Blockschokolade

ZUBEREITUNG

Eier mit Zucker aufschlagen. Öl in die Eiermasse geben. Mehl, Stärke, Kakaopulver sieben, unter die Masse heben. In Tortenring füllen, bei 180 °C ca. 20–25 Min. backen. Kuvertüre stark erwärmen, mit Likör verrühren. Mischung in Sahne heben. Tortenboden horizontal in drei gleich große Teile schneiden. Auf den 1. Boden ⅓ der Sahne verteilen. Den 2. Boden auf die Sahneschicht geben, mit ⅓ der Sahne bestreichen. Den 3. Boden auflegen, mit Sahnerest die Torte einstreichen. Mit Schokospänen verzieren.

Extra-Tipp

Bernhard Bachl: „Wer es saftiger möchte, kann den Tortenboden noch mit Blutwurz-Zuckersirup tränken."

In Bernhard Bachls Restaurant im Haus zur Wildnis unweit von Zwiesel können die Gäste seine süßen Kreationen vor Ort probieren – und die Original Blutwurz- und Bärwurz-Trüffel auch kaufen. Natürlich bietet er sein begehrtes Naschwerk gleich in ganzen Schachteln an.

„Man muss sich immer was Neues einfallen lassen, sonst bleibt man stehen", sagt er.

Genau genommen handelt es sich bei seiner Erfindung um Trüffel, also Pralinen in Kugelform und mit einer Ganache-Füllung. „Praline" ist nur der Oberbegriff.

Auch wenn er uns heute beim Trüffelmachen über die Schulter schauen lässt: Das genaue Rezept für seine „Mühlhiasl-" und „Kugelwurz"-Trüffel, wie er die Blutwurz- und Bärwurz-Kreationen nennt, bleibt natürlich sein Geheimnis.

„Aber so geheim ist's auch wieder nicht", sagt Bernhard ganz entspannt. „Denn nicht nur die Zutaten wie Kuvertüre, Zucker, Sahne, Glukosesirup, Vanille und Wasser sind wichtig, entscheidend ist das Mischungsverhältnis. Ich hab sehr lange gebraucht und mich langsam rangetastet, bis das Ergebnis optimal war." Fest steht, dass Bernhard Bachl auf jegliche Farbstoffe, Konservierungsmittel, Konzentrate verzichtet. Und die Schnäpse bezieht er ausschließlich von Brennereien wie der Hauzenberger, die er persönlich kennt. „Ich möchte unsere alten Hausbrennereien unterstützen", sagt er.

GESUCHT: ÜBERRASCHUNGEN

Den Gästen seines Restaurants serviert er die außergewöhnlichen Trüffel als Dessert. Natürlich können sie die auch direkt bei ihm kaufen und mitnehmen.

„Entdecke Deine Fantasie." Dieser Slogan steht auf der Speisekarte des Restaurants. Und es ist gleichzeitig Bernhard Bachls Wahlspruch.

Er liebt es, scheinbar unvereinbare Gegensätze kulinarisch zu einer Einheit zu verschmelzen. So tüftelt er gerade wahrhaftig an einem Ziegenkäsekuchen.

Und wer ihn kennt, der weiß, dass auch diese Kombination sicher wieder ein voller Erfolg wird. „Man muss hier schon was Besonderes bieten, damit die Leute den Weg zu uns auf sich nehmen", sagt er.

Ja, das tut er. Und im Falle seiner Schnaps-Trüffel hat die halbstündige Wanderung zurück zum Parkplatz, vorbei an Luchsen, Wildpferden und Urrindern, auch einen Vorteil: „Selbst wer mehrere Pralinen genossen hat", sagt er, „wird beim Abstieg wohl wieder nüchtern."

Gastronomie Haus zur Wildnis, *Ludwigsthal, 94227 Lindberg; täglich 9.30–17 Uhr, ab 1. April 18 Uhr; Tel.: 09922/500 21 33*

Jetzt Servus-Abo bestellen!

Abo mit Wunschprämie – jetzt einfach bestellen:
per Telefon: **089/858 53-567**, per E-Mail: **abo@servusmagazin.de**
oder im Internet: **servusmagazin.de/abo**

Jahresabo (12 Ausgaben) +
Servus-Kochbuch, € 65,90

Jahresabo (12 Ausgaben) + **€ 15,–**
Servus-Marktplatz-Gutschein, € 45,90

Kurzabo (3 Ausgaben) +
Strudel- & Striezelbuch, € 11,90