



Liebe Lesetinnen und Leser,

Die Wandersaison ist eröffnet! Lust am Gehen weckt bestimmt auch unser Titelbild, das eine ungewöhnlich schöne Ortsansicht von Finsterau zeigt. Das kleine Grenzdorf am östlichen Rand des Nationalparks ist umgeben von einem Wäldermeer, in dem die vielen warmen Herbstfarben der Natur um die Wette strahlen. Einen besseren Platz zum Wandern gibt es kaum. *Über allen Gipfeln ist Ruh!* Diese Ruhe können Sie genießen, wenn Sie mit Herbert Wolf rund um den Tummelplatz unterwegs sind. Wer sich für Kultur und Lebensweise der Waidler interessiert, der sollte unbedingt auch einen Abstecher ins Freilichtmuseum Finsterau machen, wo es sich in der *Ehrrn*, dem traditionellen Wirtshaus des Museumsdorfes, gut essen und gut trinken lässt. Übrigens: Im *Salettl* wurde im Juli dieses Jahres die Erweiterung des Nationalparks um rund 600 Hektar Fläche mit einem Festakt feierlich begangen.

Auf *eine steinreiche Tour* rund um Predigtstuhl und Pröller bei St. Englmar führt Sie Bernhard Krempl. Mit ihm erleben Sie „das Farbenspiel des Sonnenaufgangs über den Bayerwaldbergen“ und genießen nicht nur den herrlichen Blick auf das Regental, sondern auch traumhafte Aussichten in die Donauebene. Und wem die Einkehr in einem der schönen Berggasthöfe nicht genügt, der wird sich für die kulinarische Exkursion unter fachkundiger Führung entscheiden, bei der Natur und Kulinarik der Pröllerregion „geschmackvoll in Szene gesetzt“ werden.

Schon seit jeher gehen wir Waidler im Herbst gern hinaus in die Natur, wenn der Woid am schönsten ist, um einfach noch einmal Sonne und Wärme zu tanken, bevor wir einstallig werden und uns auf einen langen Winter vorbereiten, der als Folge des tobenden Krieges in Europa heuer noch kälter und härter werden könnte, als wir es ohnehin schon gewohnt sind. Die Älteren unter uns, die nicht mehr wandern, halten sich viel im Garten auf, rasten auf der Hausbank oder pflücken – ein glückliches Lächeln im Gesicht – *Späte Zwetschgen* von ihrem alten Obstbaum, welcher der hoch betagten Schwiegermutter von Roland Schreder „im Laufe der Jahre besonders ans Herz gewachsen ist“. Nicht ganz uneigennützig betätigt sich unser Autor als Erntehelfer, hat er doch beim Pflücken bereits die prallen Zwetschgenknödel vor Augen und den unübertroffenen Geschmack des saftigen Zwetschgendatschis auf der Zunge, mit dem ihn seine Schwiegermutter ganz sicher belohnen wird. Ich kann den Roland gut verstehen und wünsche mir meinen Vater zurück, der stets den besten Zwetschgendatschi der Welt für mich gebacken hat!

Ihre Eva Poyzab



40

Inhalt

Kultur – Freizeit – Unterhaltung

Land und Leute

Waldkirchen – einfach schön Jens Schörnich	6
In den Kochtopf geschaut Melanie Zitzelsberger	10
Woiddeife Baumkoarlbräu Andreas Windpassinger	12
Wenn der Weg das Ziel ist Dr. Anna-Maria Diller	16
Stürzende Wasser und grenzenlose Weite Roland Schreder	18



16



10

Kunst und Kultur

Erinnerungen an vorgestern Dr. Fritz Haselbeck	22
Weniger ist mehr Ines Kohl	24

Natur und Landschaft

Über allen Gipfeln ist Ruh' Herbert Wolf	26
Mit zwei PS im Wald Astrid Paukner	30
Eine steinreiche Tour Bernhard Krempf	32
Vom Golddorf zum Stoa Dr. Peter Dillinger	36

Leben und leben lassen

Späte Zwetschgen Roland Schreder	40
Im Talgrund der Ilz Karl-Heinz Paulus	42
K(r)esse Suppe und pffiffige Knöderl Helga Rohmann	44
Bücherecke	46
Aktuelles	50
Vorschau	74

55

Karte:
Unterwegs mit

SCHÖNER
Bayerischer Wald



26



30



12

Titelbild
Wie von einem Leuchtfeuer umgeben, thront Finsterau über dem Herbstwald.
(Foto: Dr. Fritz Haselbeck)



24



42



18

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



In den *Kochtopf* geschaut

Bei den Europa-Miniköchen

Melanie Zitzelsberger

Teamfähigkeit, Freude am Tun, Verantwortungsgefühl, Ordnungssinn, Pünktlichkeit – alles respektable Eigenschaften, die im Berufsleben und im Leben überhaupt gefragt und von Vorteil sind. Doch wie eignet man sich diese Eigenschaften an, wenn sie nicht schon im Elternhaus vorgelebt wurden oder werden? Bei den *Miniköchen* lernen die Kinder all das ganz nebenbei, obwohl Kochen und Lebensmittel im Vordergrund stehen. Ganz wichtig aber sind natürlich viel Gaudi und unvergessliche Gemeinschaftserlebnisse mit kulinarischen Genüssen als Sahnehäubchen.

Von der Miniköchin zur Patin

Ich begleite heute die Miniköchin Rebecca Hackl aus Thenried im Landkreis Cham. Die 14-jährige Realschülerin ist seit zwei Jahren ausgezeichnete Miniköchin und

fungiert mittlerweile als Patin für die nächste Generation, sprich die elf- bis zwölfjährigen Jungköche, die in dem Projekt starten. Wir sind zu Gast im Lokal *MundArt* in Cham, das vom Gastronomen-Ehepaar Manuela und Werner Heizler betrieben wird. Im Obergeschoss befindet sich das Restaurant, im Erdgeschoss Schauküche und Kochschule.

„Wie bist du auf die *Miniköche* aufmerksam geworden“, möchte ich von Rebecca wissen. „Ich habe einen Bericht in der Zeitung gelesen und das hat mich interessiert. Also hat meine Mama mit Frau Heizler Kontakt aufgenommen und wir sind zum ersten Treffen gefahren. Mir hat es gleich super gefallen und ich bin dageblieben“, erinnert sie sich. „Ich habe mich mit einem kurzen Lebenslauf und warum ich Miniköchin werden will, beworben“, sagt sie.

Mittlerweile ist Rebecca Patin, das heißt sie unterweist die Minis in der hohen Kunst des Kochens. „Ich arbeite gerne mit Kindern und es freut mich, wenn ich ihnen et-

was beibringen kann“, begründet die engagierte Köchin ihren weiteren Verbleib im Projekt. Als Patin sollte man neben der Freude an der Sache viel Geduld, Freundlichkeit, Offenheit und Hilfsbereitschaft mitbringen. Ab und an muss man auch etwas streng sein, wenn die Minis fernab des Kochtopfs beschäftigt sind.

Die *Europa-Miniköche* sind ein zweijähriges Projekt. Kinder im Alter von zehn bis zwölf Jahren werden rund um das Thema gesunde Ernährung sensibilisiert, eng verknüpft mit Kochhandwerk, Warenkunde, Wertschätzung für Lebensmittel und Umweltschutz. Das festliche Eindecken eines Tisches, das Servieren der Speisen sowie Aufräumen und Putzen stehen ebenso auf dem (Speise-)Plan. Die Pflicht zur Kür. Die Minis lernen somit spielerisch ungezwungen mit Gleichaltrigen ein verbessertes Ernährungsverhalten. Den Abschluss bildet eine IHK-Prüfung mit Theorie- und Praxisteil.

Zu zwanzig Monats- und sieben Ernährungstreffen starten die Nachwuchsköche mit einem Koffer voller Profiausrüstung sowie standesgemäßem Outfit bestehend aus Kochjacke, Schürze, Mütze und Halstuch ganz in Weiß. Sie dürfen erfahrenen Gastronomen über die Schulter schauen und viel von ihnen lernen. Im Landkreis Cham sind dies folgende Gastronomiebetriebe: MundArt, Ödenturm, Brunnerhof, D’Hoamat, Steiner Wirt und Siegls. Hinzu kommen externe Partner wie Fischzüchter, Metzger oder Bäcker, damit die Teilnehmer die komplette Lebensmittelpalette kennenlernen: vom Anbau beziehungsweise der Aufzucht bis zum schmackhaften Gericht auf dem Teller. Im ersten Jahr liegt der Schwerpunkt auf Saisonalität, im zweiten auf der Kunst des Menükochens. Nach Abschluss des Kurses können die Jugendlichen den Kleineren als Pate oder Patin unter die Arme greifen und selbst die Gruppen führen. So wie es Rebecca jetzt macht.

Kleine Köche ganz groß

Damit die Minis ihr Können auch öffentlich unter Beweis stellen können, dürfen sie sich auf großen Veranstaltungen präsentieren. Beim Dehoga Branchentag in Berlin beispielsweise servierten sie 900 Vorspeisen oder kredenzt auf dem Nockherberg 600 Gästen bravourös ihr Essen. Der Gastrofrühling in München war ebenso ein besonderes Highlight. Ich wundere mich über den Schriftzug auf den Kochcappies einiger Nachwuchsköche. Es ist die Unterschrift von Ministerpräsident Söder, den die Minis in München trafen. Ein großes Abschlussfest richten die Minis nach ihren zwei Jahren aus und spenden den Erlös für wohltätige Kinderprojekte. Bravo!

Führender Kopf der Miniköche im Landkreis Cham ist Organisatorin Manuela Heizler. Die gelernte Hotelfachfrau mit reichem Erfahrungsschatz ist seit 2013 ehrenamtlich für das Europaprojekt tätig und auf Bayernebene ebenso ehrenamtlich als Teamleitung. 41 Gruppen mit

624 Nachwuchsköchen gibt es europaweit, wobei der Landkreis Cham mit insgesamt 41 Kindern in zwei Teams die größte Gruppe stellt.

Heute stehen Kratzerte (herzhafter Kaiserschmarrn) mit Sauce Hollondaise, geeistes Erdbeer-Rhabarbersüppchen mit Vanilleeis und ein Fruchtcocktail auf dem Menüplan. Die Rezepte sind immer saisonal und nach Möglichkeit regional. Dieser vernünftige Trend wird schon



Rebecca Hackl gibt ihre Begeisterung für die Miniköche als Patin an die Jüngsten weiter.

(Fotos: M. Zitzelsberger)

den Minis nahegebracht. Rebecca zeigt ihrer Gruppe, wie das Mousse zubereitet wird, und gibt dann, wenn sie selber schnipseln und köcheln, Hilfestellung. Eine zweite Patin informiert über die Lebensmittel. Die Gruppe ist in zwei Teams aufteilt: Eines kocht im Restaurant das Hauptgericht und das zweite bereitet in der Kochschule Mousse und Cocktail zu. Manuela Heizler hält sich im Hintergrund und überlässt den Patinnen den Kochlöffel. Zum Abschluss, nachdem die leckeren Gerichte verkostet wurden, verteilen die Paten die sogenannten Knöpfe: Einen goldenen Knopf für besonders gutes handwerkliches Geschick, einen grünen Knopf für herausragendes Wissen und einen roten Knopf für Störenfriede, der verbleibt aber meist in der Schatulle.

„Rebecca, könntest du dir vorstellen, später in der Gastronomie zu arbeiten?“, frage ich die kochbegeisterte Realschülerin. Da kommt sofort ein Ja. Ein ehemaliger Minikoch aus Manuela Heizlers Truppe arbeitet mittlerweile in einem Sterne-Restaurant und hat noch große Pläne. Wer weiß, was wir von Rebecca noch hören werden. ■

www.minikoeche.eu

www.heizler-gastronomie.com

Über allen Gipfeln ist Ruh‘



Eine herbstliche Wanderung rund um den Tummelplatz

Herbert Wolf

Es ist Ende September, das Laub verfärbt sich langsam und die Sonne strahlt von einem tief blauen Himmel. Diese wunderschöne Herbstwanderzeit führt mich zunächst nach Finsterau, einer kleinen Ortschaft im Osten des Nationalparks Bayerischer Wald, nahe der tschechischen Grenze. Ich wandere zu einem malerischen Schachten, steige auf drei 1.000er Gipfel und begleite die ursprünglichen Bergbä-

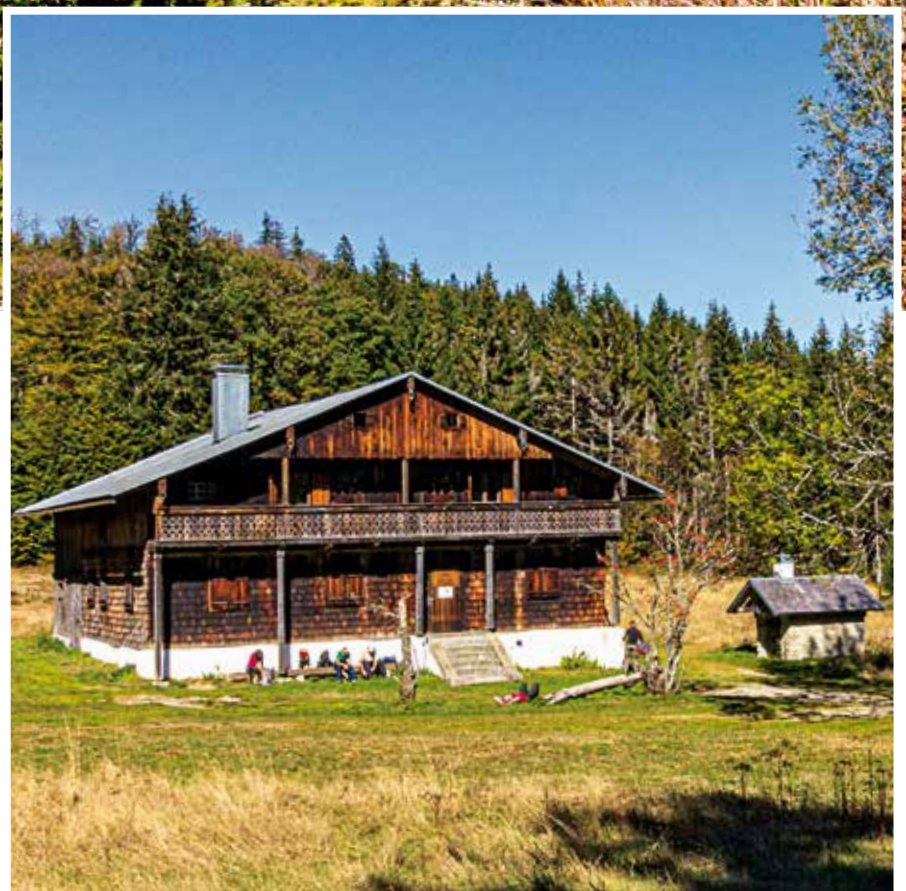
che im Gebiet. Los geht's am Wanderparkplatz Oberes Reschbachtal, wo ein riesiger Stein mit eiszeitlichen Schleifspuren die Jahrtausende überdauert hat. Der Einstieg führt mich in ein dichtes Waldgebiet, links und rechts strömen tosende Bäche zu Tal. Während ich stetig bergauf marschiere, entdecke ich immer wieder quirlige kleine Wasserfälle. Dann kehrt langsam Stille ein. Auf dem weichen Waldboden geht es entspannt dahin. Je höher ich komme, desto rauer und wilder wird die Um-

gebung, bis schließlich eine weitläufige Freifläche vor mir liegt, in deren Mitte ein großes Holzhaus steht. Ich habe den Tummelplatz, eine ehemalige Weidefläche mit seinem 1926/27 errichteten Forsthaus erreicht. Auf der Südseite des Forsthauses sitzen bereits einige Wanderer in der wohlthuenden Herbstsonne. Ich jedoch möchte meinen ersten Tausender an diesem Tag besteigen und suche den etwas versteckten Zugang zu einem kleinen Weg auf der Nordseite des Tummelplatzes.



Der schmale Pfad windet sich durch dichtes Unterholz, bis auf der rechten Seite Felswände auftauchen. An diesen vorbei wandere ich weiter, bis ich auf den schmalen Felsrücken des 1.260 Meter hohen Hochgfeichtetstein am Sulzriegel klettern kann. Über den Baumwipfeln genieße ich den grandiosen Rundumblick auf die weiten Waldgebiete, die sich langsam herbstlich färben. Vor mir liegen der Felsengipfel des Lusen und viele sanfte Waldbuckel, der blaue Herbsthimmel lässt mein Wanderherz höher schlagen.

Nach dem Abstieg wartet auf der anderen Seite des Tummelplatzes schon der nächste Gipfel auf mich.



Rundumblick mit dem Lusengipfel (re.) vom Hochgfeichtetstein am Felsrücken des Sulzriegel. Sonnig und windgeschützt: Die Forstdiensthütte auf dem Tummelplatz lädt zur Rast ein. (Fotos: Herbert Wolf)

Mitten im Wald baut sich ein Felsenturm vor mir auf. Steil winden sich die Stufen hinauf zum Plateau des 1.196 Meter hohen Hohlstein, auch Großalmeyerschloß genannt. Im Nordwesten ragt der Lusengipfel über die Baumkronen hinaus und im Osten blicke ich auf die in die Landschaft eingestreuten Ortschaften im Tal.

Zu Füßen des Großalmeyerschlosses führt ein kleiner, nicht leicht zu findender Trampelpfad in den Wald. Ich muss mich konzentrieren, um nicht vom Weg abzukommen. Niemand sonst ist hier unterwegs. Ich stapfe durch die Stille, bis rechter Hand an einer leichten Erhöhung eine unübersehbare Steinwand auftaucht. Dort trete ich in einen Art Innenhof, der von natürlichen Felsmauern umgeben ist. In einer kleinen Nische führen Stufen nach oben. Kein Wunder, dass das 1.137 Meter hohe Klein-

almeyerschloß auch Marienburg genannt wird. Auf der Aussichtsebene breiten sich im Süden sanfte Hügel vor mir aus. Lange lasse ich meinen Blick schweifen und kehre dann zurück ins Innere des Felsenkessels.

An der Steinbachklause

Vorsichtig steige ich Meter um Meter steil bergab. An einer Steinwand tauchen große schwarze Buchstaben auf. Hier hat sich 1904 der damalige Förster Josef Ennerst verewigt. Da der Pfad Richtung Süden noch schwieriger zu finden ist, gehe ich lieber wieder entspannt zum Tummelplatz zurück und halte mich dort an den Wegweiser Richtung Osten zur Steinbachklause. Auf einer breiten Forststraße komme ich bergab schnell voran und erreiche bald die Abzweigung auf einen Waldpfad, der

weiter zügig abwärts führt. Der Weg macht viele Kurven und somit verändert die Umgebung laufend ihr Aussehen. Auf diese Weise vergeht die Zeit wie im Flug. Und als ich schließlich um eine Ecke biege, liegt die Steinbachklause direkt vor mir. Kleine Tümpel reihen sich aneinander, die ich trockenen Fußes auf Holzstegen überquere. Dass sich auch der Biber hier wohlfühlt, zeigen die vielen abgenagten Baumstämme. Vor der Schutzhütte verschnaufe ich mit Blick auf die ruhige Wasserlandschaft. Die nächsten zwei Kilometer begleitet mich der Steinbach bergab. Laut und tosend, oft aufgestaut durch ineinander verkeiltes Geäst, bahnt er sich seinen Lauf durch moosbewachsene Steinblöcke. Immer wieder stürzt das Wasser über kleinere oder größere Stufen nach unten. Der Weg ist an mehreren Stellen morastig vom Wasser. Ein Fotomotiv jagt das nächste und so komme ich, gefangen von der unbändigen Wildheit der Natur, nur langsam voran, bleibe oft stehen und bestaune dieses wunderbare Naturschauspiel. Kurz bevor ich den Steinbach verlasse, wird das Gelände offener, der Bach bildet viele kleine Tümpel, die vom Biber aufgestaut wurden. Die idyllische kleine Seenlandschaft, die dadurch entstanden ist, erfreut das Auge des Betrachters. Noch ein letzter Blick, bevor ich auf einen Weg parallel zur Reschbachstraße abbiege, der gemütlich durch Wiesen und lichte Wäldchen dahinfließt, aber nur selten zu sehen ist. Ich komme gut voran und erreiche schließlich wieder meinen Ausgangspunkt.

Wegbeschreibung

Ausgangspunkt ist der Parkplatz Oberes Reschbachtal nahe Finsterau. Von dort ein Stück dem Weg Richtung Siebensteinkopf folgen, bis links nahe

Sie finden die Karte für diese Wanderung mit Wegbeschreibung und Anforderungen zum Download auf unserer Homepage unter Aktuelles: www.schoener-bayerischer-wald.de



der Schutzhütte der Wanderweg *Arnika* Richtung Tummelplatz abbiegt. Kurz nach einer großen steinernen Brücke auf der rechten Seite den Forstweg verlassen und dem Brunn-doblweg bis zum Tummelplatz folgen. Auf der linken Seite hinter dem Forsthaus gelangt man auf den Pfad zum Sulzriegel, der etwas versteckt ist. Auf der Südseite des Tummelplatzes ist der Weg zum Großalmeyerschloß gut ausgeschildert. Der weitere Pfad zum Kleinalmeyerschloß (ca. 1 km) ist dagegen etwas schwerer zu finden und nicht ausgeschildert. Den „Eingang“ zum Gipfel erkennt man durch eine natürliche Felswand auf der rechten Seite. Zurück am Tummelplatz dem Forstweg bergab Richtung Steinbachklause (Goldsteig, Europaweg E6) folgen. Nach ca. 850 Meter verlässt der Weg die Forststraße und führt auf einem Waldpfad zur Steinbachklause. Richtung Oberes Reschbachtal geht es

weiter den Steinbach entlang. Nach ca. zwei Kilometern dem Wegweiser Oberes Reschbachtal folgen. Über Waldwege gelangt man zum Ausgangspunkt zurück. ■

Eckpunkte

Gesamtstrecke: ca. 17,5 km

Höhenmeter: ca. 430 m

Dauer: 6 Stunden

Wegbeschaffenheit

Überwiegend gute Waldwege und -pfade, die entlang des Steinbaches teilweise morastig sind.

Naturschutz

Der Weg Tummelplatz – Sulzriegel darf zum Schutz des Auerhuhns nur vom 15.7. bis 15.11. begangen werden. Die Steinbachklause befindet sich im Wildschutzgebiet Riedlhäng. Das Wildschutzgebiet ist vom 30.11. bis 16.5. gesperrt. Jedoch darf man auf dem Großteil der ausgeschilderten Wege bereits ab dem 1.4. wandern.



Eine Felsenburg: Das Kleinalmeyerschloß wird nicht umsonst Marienburg genannt.

Anzeige



HOCH GEFÜHLE

auf dem Baumwipfelpfad
im Nationalpark Bayerischer Wald



Mitten in der Natur
Grenzenlose Ausblicke
Ideales Tagesausflugsziel

Böhmstraße 43, 94556 Neuschönau
baumwipfelpfade.de/bayerischer-wald

Vorschau

auf das Heft November/Dezember 2022

Auf Weihnachten zua geht es in der letzten Ausgabe dieses Jahres, das schon wieder viel zu schnell vergangen ist. Mit lustigen und stimmungsvollen Geschichten und Erzählungen wollen wir Sie unterhalten und zugleich einstimmen auf die bevorstehenden Festtage. Wir sprechen mit den Verlegern der Edition Lichtland in Freyung und geben Anregungen für Buchgeschenke, die auf Ihren Gabentisch passen. Vielleicht haben Sie Lust, mit uns auf den Krippenweg an der Ilz zu gehen, auf den Bornstein bei Bischofsmais zu steigen oder eine Winterwanderung hoch über der Donau zu unternehmen. Lernen Sie den Kapellenhof in Ringelai kennen, wo man gut essen kann, und gönnen Sie sich als krönenden Abschluss ein Schnapsperl vom *Woidrausch* in St. Englmar.



(Foto: Ines Kohl)

Impressum

Herausgeber:

Verein der Nationalpark-Freunde e. V.
Bahnhofstraße 22, 94481 Grafenau

Leserservice

Kontakt:

Silvia Wolf, Tel.: 08552 625366 (von 9:00–12:00 Uhr)
Fax: 08552 625380,
E-Mail: leserservice@zeitschrift-bayerischer-wald.de

Redaktion

Anschrift:

Bahnhofstraße 22, 94481 Grafenau
Tel.: 08552 625060
Fax: 08552 920529
E-Mail: redaktion@nationalparkzeitung.de
Internet: www.schoener-bayerischer-wald.de

Chefredaktion:

Eva Pongratz

Redaktion:

Michaela Hoßfeld

Ständige Autoren in der Redaktion:

Sven Bauer, Melanie Bäuml-Schachtner, Dr. Peter Dillinger, Ulrike Eberl-Walter, Dr. Fritz Haselbeck, Michael Held, Ellen Huber, Ines Kohl, Regina Krenschreiter, Eberhard Kreuzer, Karl-Heinz Paulus, Helga Rohmann, Jens Schörmich, Hannelore Summer, Andreas Windpassinger, Roland Schreder, Heinrich Zens, Melanie Zitzelsberger

Abwicklung:

PNP Sales GmbH, Geschäftsführer Reiner Fürst
Medienstraße 5, 94036 Passau
Tel.: 0851 802-373
E-Mail: anzeigenabteilung@pnp.de

Anzeigen:

PNP Sales GmbH, Geschäftsführer Reiner Fürst
Anzeigenverkauf:
Mönchshofstr. 9, 94234 Viechtach,
Tel.: 09942 9472-22
E-Mail: anzeigen.bayerwald@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 € zuzügl. 6,00 € Versandkosten
Einzelheft: 5,20 €
Geschenkabonnement inkl. Geschenkkarte:
30,00 € zuzügl. 7,00 € Versandkosten

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

Das Jahres-Abo zuzüglich Versandkosten 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: Redaktion Schöner Bayerischer Wald
Postfach 1318, 94477 Grafenau
leserservice@zeitschrift-bayerischer-wald.de

Erscheinungsort:

Grafenau · 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.