

# HERZWURZLERPULS

WAIDLEREI ZEITUNG SANKT FLORIAN BAYERISCHER WALD EINSICHTEN & AUSBLICKE

REGENERATIVES FÄHRTENLESEN 2026 IN DIE WELT DES  
BAYERISCHEN WALDES. JA, NEUE JAHRESRINGE WACHSEN  
IMMER WIEDER.



WALDWÄRME? DA ENTSTEHT ETWAS MUTIGES, ZUKUNFTSORIENTIERTES  
UND MIT EINER REGENERATIVEN IDEE AUSGESTATTET, DIE SICH BEREITS  
ÜBER GENERATIONEN ENTWICKELT HAT. NICHT IMMER WIRKLICH BE-  
WUSST, DENNOCH IMMER MIT DERSELBEN INTENTION: WALDLIEBE.



## DIE REISE DER WAIDLEREI "WÄCHST" AUCH 2026

# SAATZEIT

EVOLUTION IST DER INBEGRIFF  
DES WERDENS UND VERGEHENS

Nichts ist unendlich hier. Außer der Gewissheit, dass immer wieder Neues entsteht. Veränderung ist der Motor des Lebens – für Mensch und Natur gleichermaßen. So geht die Waidlerreise weiter. In 2026 werden die Schritte größer sein. Aber gerade der Reihe nach.

So wie unser Familien-Forst mit einer großen Offensiven Klima- und damit zukunftsfit gemacht wird, stehen ab dem nächsten Jahr auch in der Waidlerei große, nachhaltige Schritte in die Zukunft an. Gerade deswegen, weil sich mit der Tochter Lucia bereits die nächste Generation auf den Weg macht, als Juniorchefin für diesen einmaligen Lebensraum einzustehen.

### EHRliche WALDWÄRME

Die größte Neuerung ist sicher das Hackschnitzel-Heizkraftwerk, welches eine neue Dimension der Zirkularität und der Nachhaltigkeit aufstößt. "Für uns fühlt sich diese Investition an wie eine wunderschöne Waldlichtung, die im kommenden Jahr im Licht erstrahlt. Damit treten wir erneut ganz stark in den Kreislauf der Natur ein", freut sich die Juniorchefin der Waidlerei, Lucia.

### NOMEN EST OMEN

Der Baumrinden Spa verwandelt sich mit vielen natürlichen Materialien in ein Wald-Refugium. Neue Kuschel- wie Ruheplätze mit viel Baumrinde, heimischem Holz und echten Lichtobjekt- Unikaten aus der Glasregion Frauenuau entstehen. Aus Naturmaterialien werden einzigartige Baumrinden-Decken kreiert, die für Ruhe und Heimeligkeit sorgen. So spannend.

### ENDlich BRODELT ES

Mit nachhaltiger Energie kann man nun auch dem Gästewunsch nach einem Whirlpool mit gutem Gewissen

näher treten. So wird es neben der Küche zukünftig auch im Baumrinden SPA so richtig "brodeln".

### GESUND & ESSBAR

Neben den vielen Funden aus dem Bayerischen Wald entsteht auch in der Waidlerei ein "Gesunder, essbarer Garten". Mahlzeit ganz grün.

### "GEDENKEN" PLATZERL

Dankbarkeit braucht einen Ort. Denn niemals soll sie in Vergessenheit geraten. Ein Findling, etwas Ruhe, ein Kerzerl und diese gute Idee, mit sich und anderen ein Stück Frieden und Dankbarkeit finden zu können.

### PARKPLATZ, EINGANG UND WEITERE ÜBERRASCHUNGEN

Ankommen, Parken, Eintreten – der Vorplatz samt Haupteingang bekommt ebenfalls ein neues Gesicht. Alles wollen wir hier noch nicht verraten. Es warten weitere Überraschungen auf die Freunde der Waidlerei.

# EIGENER FORST

WENN DIE HERKUNFT ZUR ZUKUNFT WIRD

Natürlich, wer im Bayerischen Wald seit Generationen seine Wurzeln schlägt, kann an Bäumen, Pflanzen und Tieren nicht vorbei. Vielmehr lebt man mit, im und we-



„DIE HOLZSTAPFEN“

# DIE WAIDLER?

Die "Waidler" sind stolze Menschen. Aufgewachsen im Bayerischen Wald als Teil der Natur, lieben sie diesen Lebensraum über alles – immer mit ihm, niemals gegen ihn. Des Waidlers Sehnsucht nährt die weitläufige Baumwelt mit all ihren Stimmungen. Ja, der Wald ist das beste Beispiel für den Kreislauf des Lebens. Des Werdens

und Vergehens. Des Wachsens, Blühens wie auch des Lebens und Absterbens. Vielleicht zeigen deswegen altehrwürdige Bäume beim Fällen stolz die Jahresringe – nein, die Natur versteckt die Zeichen der Zeit nicht.

*"Der Waidler kann aus dem Wald gehen, aber der Wald nicht aus dem Waidler"*

gen des Waldes. Die Familie Koller streift seit Generationen durch den eigenen Forst. Im heutigen Zeitgeist mag sich das irgendwie romantisch anfühlen. So eigene Bäume, Lichtungen, Pilze, Beeren und Tiere? Klingt gut, ja. Sei's drum – es war und ist immer mit großer Verantwortung, hemdsärmeliger Arbeit und großer Sorgsamkeit verbunden. Gestern wie heute. War früher das Holz des Waldes mit dem wirtschaftlichen Überleben verbunden, stehen heute Dankbarkeit



MAX KOLLER

für diesen wertvollen Lebensraum sowie Gedanken an die Zukunft im Vordergrund. Die Veränderung des Klimas macht auch den Bäumen und Lebewesen zu schaffen. Wie wohl der Wald ja immer schon ein Raum des "Absterbens & Erneuerns" war. Dennoch: Fragen nach der zukünftigen Pflege werden mit den neuen jungen Förstern in Angriff genommen, um den Wald mit Hingabe zukunftsfit zu machen. Die Verantwortung der Gegenwart liegt im Pflanzen von nachhaltigen Bäumen, um dieser klimatischen Veränderung standzuhalten und den Schädlingen auf natürliche Weise die Stirn zu bieten. Man weiß ja nie – denn hinter jedem Baum könnte auch ein Borkenkäfer lauern ...

„ENERGIE-EFFIZIENZ STEHT BEI  
UNS GANZ OBEN“

# WOW, LEO

EIN ERBSTÜCK SORGT FÜR ECHE  
WALDWÄRME



GELEBT REGIONALITÄT

Die Waidler haben es gut. Denn wer aus dem eigenen Wald gemütliche Wärme ziehen kann, ist in Zeiten des Energie-Wahnsinns von Natur aus privilegiert. Stimmt, es bedarf schon einiger Anstrengungen, um aus Käferholz gut glimmendes Brennholz zu machen. Andererseits macht es die Menschen zufrieden, die Dinge selbst in die Hand zu nehmen.

So kann nun auch ein lang geträumter Wunsch in Erfüllung gehen. Die Rede ist von "LEO", dem neuen Hackschnitzel-Heizkraftwerk, das in der Waidlerei 2026 Realität wird und zukünftig gemeinsam mit der neue PV-Anlage für gemütliche Wärme, angenehme Wassertemperaturen, brodelnde Töpfe und stimmungsvolle Beleuchtung sorgen wird. Schön, wenn all das mit selbst produzierter und klimafreundlicher Energie möglich wird. In der Familie glüht dieser "Funke" als Symbol für "Zukunft gestalten" schon lange.

Der Vater von Michaela etwa war ein stolzer Waidler und betrieb bereits im letzten Jahrhundert das gesamte Gasthaus mit Holz. Dieses brachte er eigenhändig aus dem eigenen Forst in den Keller, wo der Holzofen stand. Dass er damit das gesamte Haus warm halten konnte, erfüllte ihn mit großem Stolz. Die Beziehung des Vaters zu diesem Holzofen war wirklich eine ganz besondere. Wenn immer er in den Keller ging, sprach er liebevoll vom "LEO", der wieder "Futter" benötige. "Oft haben wir ihn dafür belächelt – wenn er uns nur heute sehen könnte – das Lachen wäre wohl klar auf seiner Seite", erzählt ChefIn Michaela ein wenig aus dem Nähkästchen. "Heute macht es uns schon auch ein wenig stolz, in die großen "Holzstapfen" unserer Vorfahren zu treten. Ja, wir spüren diese Verantwortung in uns", strahlt Michaela ob der erneuerbaren Beziehung zur wohligen Holzwärme.

# EIN HELD

DAS LEBEN DES BERND. MEIST  
HINTER DER BÜHNE, DAFÜR  
UMSO WERTVOLLER.



Bernd, wo bist du, wir brauchen dich? Wenn diese Frage in der Waidlerei aufkeimt, ist klar – es braucht wieder eine Lösung, damit das "Werkl" läuft.

Gott sei Dank wird das fast immer unbemerkt erledigt. Stimmt, bejubelt wird er dafür höchstens hinter der Bühne. Nun gut. Wer ist nun dieser Bernd, der so gefragt ist? Und weswegen? Als Herr der Technik ist er natürlich vorwiegend in den Untiefen der Waidlerei unterwegs, kümmert sich um eine gemütliche Wärme, eine angenehme Wassertemperatur. Managt elektrische Angelegenheiten und pflegt die Schönheit des "Runderum". Klar, brennt der Hut anderswo, kennt er sich auch als kompetenter "Feuerlöscher" bestens aus. Als Hausherr ist ihm kein Eck fremd und keine Technik zu hoch. Und als gelernter Dreher – damit hat er einst der Michaela den Kopf verdreht – und neugieriger Mensch versinkt er gerne in die akut benötigte Lösung. Dass er der Liebe wegen auch die Ausbildung zum Hotelfachmann "abdreht", bringt ihn auch in der Zahlenwelt ins Spiel. Ja, die Bühne ist selten sein Metier. Vielmehr ist er der Garant dafür, dass täglich eine wunderbare Wohlfühl-Aufführung in der Waidlerei stattfinden kann. Komm Bernd, lass den Vorhang hinter dir, um dich bejubeln zu können.

# MAMAS KASTANIEN BAUM

EIN GEHÖLZ AUS DER QUETSCH

Dieser Kastanienbaum erzählt eine wunderbare Familiengeschichte. "Als meine Mama nach Frauenuau zog, um hier mit meinem Vater eine Familie zu gründen, brachte sie einen kleinen Kastanienbaum aus ihrem Wohnort (Quetsch) mit nach Frauenuau." Warum? "Um ein Stück

Heimat vor der Haustüre zu haben", erzählt Michaela. Als wir dann den ersten Hotelbau planten, musste der Kastanienbaum seinen Platz für größere Visionen verlassen. Die Familienverbundenheit von Michaela ließ allerdings keine Zweifel aufkommen. Eine Verpflanzung muss gelingen, um jeden Preis. Gesagt, getan. Mithilfe von Erhard Dick, dem Förster des Vertrauens, hat der 30 Jahre alte Kastanienbaum ein wunderschönes Quartier im neuen Garten bezogen. Und spendiert den Gästen der Waidlerei wohlthuenden Schatten. "Dieser Baum ist für mich der Inbegriff des Lebens". Er hat einiges gesehen, hat sich überall durchgekämpft und steht nun im fortgeschrittenen Alter zufrieden an diesem Ort. Und es scheint so, als erfüllt es ihn mit Freude, wenn die Menschen seine Nähe suchen – Danke Mama für diesen Lebensbegleiter", erfüllt dieser Baumfreund Michaela mit Freude und Naturverbundenheit.



# SAMMEL LEIDENSCHAFT

Die Google Suche braucht es hier nicht.

Per pedes startet die Mission "Waldschätze sammeln". Meistens ist die Familie Koller frühmorgens mit den Familienhunden im Bayerischen Wald unterwegs. Was darf natürlich für einen passionierten Sammler nicht fehlen? Der Korb. Denn der Wald ist voll mit echten und oft vergessenen Schätzen. Ganz zu schweigen von der Ruhe, der frischen Luft, den Lichtspielen und der unwiderstehlichen Energie, die es völlig rezeptfrei und bei jeder Witterung gibt. Wildkräuter, Pilze, Beeren oder Fichtenspitzen vegetieren hier in einer fast unberührten Natur, so wie es sein soll. Der gute Geschmack dieser Schätze überrascht daher nicht.



Aus den Beeren und Fichtenspitzen werden wunderbare Säfte und Sirupe gezogen. Der Holundersaft ist eine Sensation. Der Fichtenspitzen-Sirup auch.

### Die Pilz-Sensation 2025

Michaela war wieder einmal im Wald unterwegs. Es war bereits November und die Erwartung war klar: mit ein wenig Glück lässt sich noch der eine oder andere Winterpilz, die meist auf Holzuntergründen wachsen, finden. Der 12. Tag des Monats brachte allerdings einen sehr sättigenden Fund, denn was da im Korb landete, wurde zur Vorspeise für die ganze Familie. Fünf Gaumen wurden verwöhnt von dieser wunderbaren Steinpilzsuppe mit Semmelknödel. "Es war unglaublich. Der Steinpilz war völlig wurm frei und für diese Jahreszeit ein besonderes Geschenk. Generell schwärmen die Gäste von den Pilzsuppen und -speisen, die frisch gesammelt aus dem Wald direkt auf die Teller kommen", erzählt die Waldfee Michaela. Gut, echtes Sammeln hat hier einfach geschmacklichen Wert.



# SUMM, SUMM – BRUMM

HONIG & HOCHPROZENTIGES  
VON POSCHINGER

Die Gutsimkerei von Poschinger erzeugt Blüten-, Wald und Tannenhonig im nachhaltig geführten Gutsobstgarten. Die Imkerei gehört zum Gut Oberfrauenuau und ist Teil eines umfassenden Natur-/Forst- und Landwirtschaftskonzeptes mit ganzheitlichem Ansatz. Für die Waidlerei wieder ein regionales Produkt mit höchstem



Wert für die Gäste und die Kreislaufwirtschaft. Summ, Summ, Summ – gleich kosten, mitnehmen und diesen Geschmack der Natur nie mehr vergessen. Waidler-Tipp: von Poschinger Schnäpse sind ein Gaumenrausch. Einfach in der Waldapotheke verkosten. Im Gutsladen in Frauenuau kann alles gekauft werden.

„DIE JAHRESRINGE ERZÄHLEN DIE  
GESCHICHTE DES BAUMES“

# WALD KÜCHE

INSPIRATION NATUR

Viel an Inspiration wandert frisch aus dem Wald in die brodelnde Küche der Waidlerei. Je nach Jahreszeit kommen Kräuter, Pilze oder Beeren auf die Karte. Die Einfachheit der Lebensmittel ist ein Grundprinzip der Waidlerei, dem unsere Kochgeister folgen. Denn jede Jahreszeit hat ihre Lebensmittel. Und das gilt es im Sinne von Nachhaltigkeit und auch im Sinne einer guten Ernährung zu bevorzugen.

So kreierte das Team der Waldküche immer wieder neue Gaumenlebnisse, um trotz der Einfachheit der Kochidee, eine Vielfalt an Gerichten zu haben. Es lohnt sich, genau das Unbekannte zu kosten. Marsel etwa bringt uralte Rezepte seiner Oma von der östlichen Seite des Bayerischen Waldes mit. Spannend und bereichernd zugleich werden so Traditionen der Esskultur entweder in ihrer Originalität weitergetragen oder es entsteht mit der Inspiration der Waldschätze etwas Neues. Auch hier spiegelt sich der Kreislauf der Natur. Mahlzeit!



MARSEL AUS DER WALDKÜCHE



# BIO BÄCKER WAGNER

Anderswo wird dieser traditionelle Berufsstand immer mehr vom Aussterben bedroht. Umso glücklicher macht es, dass wir hier mit der Bio-Bäckerei Wagner einen echten Traditionsbetrieb in der Region haben. In diesem Jahr wird das 100-jährige Bestehen gefeiert. Mit einer nächtlichen Führung ab 22.00 Uhr wurden zum einen Einblicke in die täglichen Abläufe und Geheimnisse der Bio-Bäckerei gewährt. Andererseits die Nase mit unwiderstehlichen Düften regelrecht verführt. Die Lust zum Hineinbeißen in ein Stück Brot oder ein Gebäck war kaum zu bändigen.

## BRÖSELKULTUR



Diese ehrliche Handwerkskunst, das Weitergeben von Wissen über Generationen, die nostalgische Idee der Brotherstellung, das ausschließliche Verwenden von Bio-Zutaten verbunden mit viel Handarbeit, sorgt für eine unvergleichliche Geschmacksnote. Alles, was es für die unterschiedlichen "Bröselvarianten" braucht, stellt die Familie Wagner mit ihrem Team selbst her. Der Geschmack ist wirklich unverwechselbar. "Für uns ist es einfach keine Selbstverständlichkeit, morgens um 07:00 Uhr frisches und gut duftendes Brot und Gebäck direkt aus der regionalen Backstube am Tisch zu haben." Angeliefert mit Elektroautos – auch da wird "biologisch" mitgedacht. Die Bio-Bäckerei Wagner ist ein echter Hammer-Partner, zeigt sich Michaela wahrlich begeistert.

*"DER BÄCKER IST BEI UNS NICHT NUR UMS ECK – NEIN, ER IST AUCH NOCH SOWAS VON BIO"*



# KREIS LAUF BIOBROT

Niemals kommt das Brot vom Biobäcker Wagner in den Müll. Nein, denn was übrigbleibt, wird weiter verarbeitet. In der Küche werden sie als Brotcroutons und Brezenknödel weiter im Kreislauf gehalten. Gut gewürzt mit Wildkräutern aus dem Bayerischen Wald ersetzt es ungesunde Chips & Co als Begleitung für die Getränke aus der Waldapotheke. Was dann noch übrig bleibt, geht an den Biobauern zur Fütterung der Schweine. Der nachhaltige Kreislauf ist für die Waidlerei ein Grundprinzip. Seit Generationen geht es in der Familie um Respekt der Natur, den Rohstoffen und den ehrlich produzierenden Menschen gegenüber, die in der Waidlerei gelebt werden.



# HAUSBIER RAUREIF HOPFENGSPUSI

Ja logisch. Alle Bayern sind dem Reinheitsgebot verpflichtet. Seit vielen, vielen Jahren – aus Gaumen- & Qualitätsüberzeugung. Und besonders, weil es zur bayerischen Identität gehört. Daher war im Jahr 2025 glasklar: Zum 75-Jahr Jubiläum des Sankt Florian und mit der aus der Taufe gehobenen Waidlerei braucht es ein eigenes Hausbier. Die 1. Dampfbier-Brauerei Pfeffer in Zwiesel liegt seit 1889 vor der Haustüre und das obergärige Dampfbier ist eine echte bayerische Bierrarität.

## WAIDLER BIERKULTUR

Die Waidlerei schenkt mit schöner Schaumkrone immer ein Saisonbier ein. Aktuell bestellt man ein dunkles "Raureif" (dunkles Gerstenmalz). Sobald wieder die wärmeren Tage die Oberhand gewinnen, wird humorvoll ein naturtrübes "Hopfengspusi" das formschöne Glas füllen.

*"BESSER ZWEI DAMPFBIERE ALS EIN DAMPFPLAUDERER"*

"Zwei wunderbare Saisonbiere, die echtes regionales Brauhandwerk, Tradition und Genussskultur vereinen – und somit wunderbar in die regionale Verliebtheit der Waidler passen", erklärt Waldapotheker Markus, ein echter Kenner der Region.

*Übrigens: auch ein Ausflug nach Zwiesel samt Bierverkostung im Schalander und Brauereiführung lohnt sich.*

## GELEBTE REGIONALITÄT

# BIO- SCHWEIN GEHABT<sup>333m<sup>2</sup></sup>

Stimmt – so viel Schwein musst du als Sau oder Eber echt haben. Denn mit 333m<sup>2</sup> je Schwein kann man schon von einer Deluxe Schweine-Suite sprechen, wo sich die Vierbeiner richtig austoben können. Hausherrin Michaela ist mit Schweinen in der Landwirtschaft aufgewachsen. "Schweine sind lustige Tiere. Wenn ich heute die Haltung da und dort sehe, wo sich Schweine gegenseitig das Schwanzertl wegbeißen – nein, dort würden wir kein Schweinefleisch kaufen."

*"DANKBAR, WENN DIE TIERE EIN RICHTIGES LEBEN HABEN"*

Beim Biobauer Landluft gibt es aktuell die einzige Weideschlachtung in Deutschland – die Tiere werden dort geschlachtet, wo sie gelebt haben. "Öftmals haben sie noch Futter im Mund. Das ist einzigartig," legt Michaela die Qualitätsmerkmale für die Waidlerei fest. Schweinebraten kommt immer frisch auf den Teller. Und das Kraut wird selbst, sowie früher bei Oma, eingelegt. "Ein hochwertiges Essen mit bayerischer Tradition, welches unseren Gästen die Chance gibt, den ursprünglichen Geschmack wiederzuentdecken."



WALDAPOTHEKEN MEISTER MARKUS

# ADULTS ONLY

Ohne Zweifel. Kinder sind ein Geschenk der Natur. Sie sind die Jahresringe in unserem Familienbaum und zeigen uns den tieferen Sinn von Liebe, Hoffnung, Zukunft und Sorge gleichermaßen. Doch ab und an schätzen Jung wie Alt eine kleine Auszeit voneinander. Etwas Abstand bringt frische Energie in das Familienleben. Die Familie Koller weiß, wovon sie spricht. Mit drei Kindern bleibt keines der vielen Familiengeheimnisse im Verborgenen. Lust auf eine kinderfreie Auszeit? Termine sind im Anschreiben wie auf unserer Website zu finden. Am besten gleich noch buchen.



# WHIRL POOL ENDLICH

Auf der Wunschliste der Gäste steht seit mehreren Jahren ein großzügiger Whirlpool. "Wir hören unseren Gästen immer genau zu, um die Waidlerei von allen Seiten zu betrachten und weiterzuentwickeln. Jetzt, mit den neuen Quellen der Energie ist die Zeit reif, auch diesen Wunsch in großzügiger Weise zu realisieren," freut sich Bernd über eine neue Errungenschaft. "Uns war die Realisierung mit nachhaltiger Energie wichtig. Die Geduld hat sich ausgezahlt."



DIE ZIMMER



DIE WAIDLEREI



BAUMRINDEN SPA