FEUER & FLAMME für die regionale Küche

MIT WALDAROMA Die Tannenspitzen sind nicht nur Deko. Ihr Sirup verfeinert die Hähnchenbrust mit Mandeln (Rezept Seite 107)

Hotel-Gasthof **ZUR LINDE**

Markus Pongratz kocht am liebsten mit Zutaten aus der Region

Kräuterküche verschrieben. Im Familienbetrieb „Zur Linde" im Wallfahrtsort Neukirchen vereint er Traditionen mit Modernem. Das Gemäuer des Wirtshauses mit netten Zimmern stammt aus dem Jahr 1676, aber Pongratz kocht modern, ganz frisch, mit regionalen Produkten und mit Kräutern und anderem frischem Grün. So hat er zum Beispiel Tannengrün für seine Küche entdeckt und liefert gleich einen Tipp dazu, bevor er wieder die Pfanne schwenkt: „Weichen Sie eine Handvoll Spitzen in kaltem Wasser ein, lassen Sie sie dann einmal im Wasser aufkochen. Sud über Nacht stehen lassen, abseihen und mit Zucker nach Geschmack zu einem Sirup einkochen."

Holzreichtum als Grundlage

Ob Backen, Korbflechten oder Glasblasen: Ohne ein Überangebot an Holz hätte sich solches Handwerk nicht entwickelt. Und Holz gibt es in der Region genug. Allein der 1970 gegründete Nationalpark Bayerischer Wald, der erste Deutschlands, misst zusammen mit dem anliegenden Šumava-Nationalpark in Tschechien 9 500 Hektar Fläche. Max Kufner ist einer der Ranger. „Ganz klar" seien Wolf und Luchs die Aushängeschilder für die Besucher, sagt er, schwärmt aber auch von seltenen Pilzen wie Duftendem Feuerschwamm und Zitronengelber Tramete und ist stolz auf den Kopfhornschröter, einen sehr seltenen Käfer. Aber auch Fischotter, Perlmuschel, Wachtelkönig, Auerhahn und Orchideen wie dem Holunder-Knabenkraut bietet der Nationalpark eine Heimat. Von den Wäldern, Mooren, Bergbächen und Seen, die sich hier nach den ureigenen Gesetzen der Natur entwickeln dürfen, ganz zu schweigen. Wen wundert's also, dass der Nationalpark über eine Million Besucher jährlich verzeichnet!

Gabriele Guggetzer