

Idyllische Einkehr in der Waldeinsamkeit

GutsAlm Harlachberg verwöhnt mit bayerischen Schmankerln und schönstem Biergarten

Es war 2007 als ich zum ersten Mal auf dem Harlachberg war. Die Ruhe und der Zauber dort oben haben mich gepackt und nicht mehr losgelassen. Seit dieser Zeit ist der Harlachberg mein Leben." Das sagt Anneliese Kraus und sie hat daraus ihr Lebenswerk gemacht. Sie und ihr Mann Reinhard, der in Bärmannsried ein Sägewerk besitzt und betreibt, haben das weitläufige Areal an der Südseite des Harlachbergs geerbt, auf 30 Hektar Wald und Wiesen ein touristisches Idyll geschaffen und im Jahr 2012 in Betrieb genommen, das im gesamten Bayerischen Wald einzigartig sein dürfte.

Die Geschichte des ehemaligen Gutshofes, der in einer Höhenlage um die 800 Meter über dem Meer von vielen Stürmen heimgesucht wurde, geht auf das Jahr 1552 zurück. Die Hofkapelle (erbaut 1747) als besonderes Kleinod und die Jugendstilvilla (erbaut 1903) erinnern an die einstigen Besitzer.

Am Platz des vom Verfall bedrohten früheren Gutshofes ließ die Familie Kraus einen schmucken Berggasthof mit der "Heinrich"-Gaststube, Veranstaltungsstadel, einen Pensionstrakt und nicht zuletzt einen preisgekrönten Biergarten neben einer uralten Linde entstehen, der als schönster in der Region gilt und 2017 mit einem 1. Preis ausgezeichnet wurde. Von hier aus reicht der Blick weit bis zum Geißkopfgipfel und ins Teisnacher Tal hinab.

Vor der GutsAlm werden im Biergarten ein plätschernder Trinkwasser-Granitrand und ein Teich von einer Hausquelle gespeist. Gleich daneben ist ein Atelierhaus mit Schlafmöglichkeiten für Tagungen und Seminare entstanden. Hier können auch standesamtliche Trauungen vollzogen werden. Und weil sich eben die stilvolle Gutskapelle für kirchliche Trauungen anbietet, ist der Harlachberg zu einem beliebten Heiratsparadies geworden, zumal ja der Veranstaltungsstadel auch größeren Hochzeitsgesellschaften und Tanzmusik Platz zum Feiern bietet. Hier finden auch andere Familien-, Betriebs- und Weihnachtsfeiern statt, gehen jährliche mehrere Kunst- und Kulturevents über die Bühne: Autorenlesungen, Konzerte, Kabarett und Ausstellungen.

Doch die Gäste aus nah und fern kommen nicht nur wegen der Idylle und den romantischen Spazierwegen in der weitläufigen Waldeinsamkeit hierher, sondern bevorzugen auch die gute Küche, die die Köche Sepp Hundshammer, Frantisek Travnicek und Günther Wittke garantieren. Sie haben traditionelle Speisen nach alten Rezepten neu entdeckt, kaufen nur Qualitätsfleisch aus artgerechter Haltung und regionaler Herkunft, Fische, Gemüse und Lebensmittel aus der Heimat ein. Zum Kräuterpflücken müssen die Köche nur kurz die Küche verlassen, um sich im reich bestückten Gemüsegärtchen zu bedienen.

Die neunseitige Speise- und Getränkekarte besticht durch ihre Vielfalt und das günstige Preis-Leistungsverhältnis. Dominant ist die traditionelle bayerische Küche und natürlich genießt man es, dass fast alles hausgemacht ist. Besonders an Sonntagen wird der Platz eng in der Gaststube und im Biergarten, wenn der "Harlachberger Schweinebraten" mit zweierlei Knödeln (12,50 Euro) aus dem Steinbackofen angeboten wird. Tun sich sechs Personen zusammen, dann wird dies jeden Tag möglich gemacht. Zum selben Preis werden auch die Ripperl aus dem Reindl serviert und wer mal eine urtypische waldlerische Speise probieren will, sollte vielleicht mal den frischen "Erdäpfelsterz" versuchen und für 9,80 Euro so viel essen wie er will.

Sehr gefragt sind auch die direkt vor Ort frisch geräucherten Bayerwald-Forellen (14,50 Euro). Und jeden Dienstag können Steaks (ab 14,50 - 32 Euro) genossen werden. Groß ist auch die Auswahl an Schnitzel, Rindergeschnetzeltem, Salaten, Brotzeiten, Spätzle, Spaghetti, Nachspeisen und Eis.

Das Brot wird jeden Mittwoch in dem aus dem 17. Jahrhundert stammenden Holzbackofen gebacken, wo auch regelmäßig der Schweinebraten eingeschoben wird. Beim Brotbacken ist die Chefin Anneliese Kraus selbst zu Gange und gerne gibt sie bei Kursen ihr Wissen über das Brotbacken mit Sauerteig weiter.

Auch die Getränkekarte lässt nichts an Wünschen offen. Bei den Weinen dominieren Lagen aus Österreich, der Pfalz, Nahe und Rheinhessen (0,2 l 4,40 Euro, die Flasche ab 19,50 Euro). Die Halbe vorwiegend Falter- und Teisnacher Bier wird für 3,10 Euro ausgeschenkt.

Wer hier einkehrt, wird von der landschaftlichen Schönheit wie auch von der Herzlichkeit der Gastgeberin Anneliese Kraus, die von ihrer Tochter Maria unterstützt wird, angetan sein und einen erlebnisreichen Tag genießen, vielleicht auch mal gerne auch zum Feiern hierher kommen.

Wenn auch viele Wanderer die GutsAlm besuchen, so hat sie den geografischen Vorteil, dass dieser hochgelegene

Berggasthof auch mit dem Auto oder Motorrad angesteuert und bis fast vor die Haustür fahren kann, wenn auch kurz vor dem Ziel ein kurzes Wegstück nicht asphaltiert ist.

Wer also vor hat, wieder mal den Oberen Wald mit seinen Glaszentren und Bodenmais zu besuchen, kann sich hier eine Rast gönnen oder auch gleich ein paar Tage in dieser Bergstille einmieten. Am besten erreicht man die GutsAlm von der Stadt Regen her auf einer gut ausgebauten Straße in Richtung Bodenmais. Unmittelbar vor dem Ortseingang von Bodenmais muss nach links auf einen ansteigenden Waldweg abgebogen werden.

Infos: GutsAlm Harlachberg, Familie Kraus, Harlachberg 1 + 2, 94249 Bodenmais, Tel. 09924/9434930, E-Mail: buchung@harlachberg.de, www.harlachberg.de. Kein Ruhetag. Warme Küche 11 - 14 Uhr und 17 - 20 Uhr. Brotzeiten durchgehend. Parkplätze am Haus. Behindertengerechter Ausbau der Lokalitäten. Übernachtungen sind in gleich mehreren Objekten (Gästehaus, Jugendstilvilla, drei Wiesenschlafhäusl, Atelierhaus) möglich.

Quelle: Passauer Neue Presse vom 04.06.2019, Seite


Ressort: Essen

Dokumentnummer: 29 72714989

Dauerhafte Adresse des Dokuments:

https://www.genios.de/document/PNP_ca99c64d717335a2761510c8e9daf089b933f203

Alle Rechte vorbehalten: (c) Neue Presse Verlags-GmbH

 © GBI-Genios Deutsche Wirtschaftsdatenbank GmbH