

VERZAUBERTES WINTERLAND

Ein vorweihnachtlicher Spaziergang durch Bodenmais im Herzen des Naturparks Bayerischer Wald. Ein Land voller Sagen, Traditionen und köstlicher Düfte.

TEXT: REINHARD HAAS

FOTO: STEFAN ENGL



Der Weg zum „Zauberberg“ von Bodenmais führt südlich aus dem Ort heraus, überquert die Bundesstraße und schlängelt sich neben der alten Glashütte hoch in den Wald. Der frisch gefallene Schnee knirscht unter den Sohlen, die Wintersonne blinzelt zaghaft durch die dichten Kiefernwälder, der Atem kräuselt sich in kleinen Wölkchen Richtung blauer Himmel.

Nach einer halben Stunde Fußmarsch teilt sich der Weg, und wir erreichen eine Kuppe, die den Blick freigibt auf sanft geschwungene Hügel, auf endlose verschneite Wälder und einen Gutshof, der sich unter uns an den Hang schmiegt. Links die winzige Kapelle aus dem 17. Jahrhundert, im Mittelpunkt die ehemalige Scheune mit dem Gutshaus, dem Atelierhaus und dem kleinen Teich davor, rechts das alte Brotbackhaus und weiter unten die Gründerzeit-Villa der einstigen Besitzer.

FRISCH GEBACKENES BROT UND ZARTE GLASKUGELN

„Willkommen am Harlachberg!“ Anneliese Kraus tritt aus der Küchentüre und wischt sich ihre mehligen Hände an der blauen Schürze ab.

„Entschuldigen S' bitte, aber wir sind gerade beim Brotbacken“, sagt die blonde Chefin lächelnd und deutet auf die kleine Hütte, aus deren Kamin ein unwiderstehliches Duft-Potpourri aus Holzfeuer, Tannennadeln und frisch gebackenem Brot herüberweht. „Wir machen das zweimal pro Woche und laden unsere Gäste immer gerne dazu ein, mitzuhelfen.“

Vor sieben Jahren haben Anneliese und ihr Mann Reinhard diesen Hof oberhalb von Bodenmais entdeckt. Einst war es das Refugium des Münchner Unternehmers Otto Segl, der den Berg Anfang des 20. Jahrhunderts für seine lungenkranke Tochter Ida kaufte, ihr die Villa baute und die Wälder ringsum als Jagd nutzte. Nach dem Tod der Tochter wanderte der Harlachberg durch verschiedene Hände, und erst Familie Kraus erfüllt ihn wieder mit Leben.

Die „GutsAlm“ ist Hotel und Gasthaus, Begegnungsstätte für Künstler, beliebtes Platzerl für Hochzeiten und Naherholungsziel der Bodenmaiser. In der guten Stube serviert Anneliese das noch warme Sauerteigbrot mit selbstgemachter Butter, Käse und Speck – ein Adventsmenü, das zum Immer-hier-bleiben-Wollen verleitet.

Doch die Guts-Wirtin hat versprochen, uns an die Hand zu nehmen und zu ihren Lieblingsplätzen (und Menschen) in und um Bodenmais zu führen.

Wer Urlaub im Bayerischen Wald macht, kommt an der alten Tradition der Glasbläser dieser Gegend nicht vorbei. Bei der Firma Joska wenige hundert Meter außerhalb des Ortes erlebt man, wie der Rohstoff aus Quarzsand, Soda und Pottasche bei 600°C geschmolzen und anschließend an langen Rohren zu Glas geblasen wird. Gläsernes vom Lampenschirm bis zum Wohnzimmer-Springbrunnen fertigen die Mitarbeiter bei Joska daraus. Bekannt wurden ◆▶

FOTOS: STEFAN ENGL, JULIA ROTTER, 360° CREATIVE

BODENMAIS IM
ADVENT. DER GANZE ORT
DUFTET SCHON NACH
WEIHNACHTEN.



Oben: Das alte Gasthaus am Kleinen Arbersee ist ein Relikt aus den Vorkriegsjahren. Demnächst muss es einem modernen Restaurant weichen.

Das selbstgebackene Sauerteigbrot kommt auf der GutsAlm Harlachberg noch aus dem gemauerten Brotbackofen. Geheizt wird der mit Holz und Tannenreisig – für den kräftigen Geschmack. Anneliese Kraus (li.) und ihr Mann Reinhard übernahmen vor sieben Jahren den alten Gutshof und belebten ihn wieder mit alten Traditionen wie dem Brotbacken.

Rechts: Blick auf das verschneite Bodenmais. Hier fällt der erste Schnee oft schon im Oktober.





Still ruht der Kleine Arbersee. Oben, am Gipfel des Großen Arber, sind längst die Lifte und Gondeln für die Skifahrer in Betrieb.

die Niederbayern aber auch durch ihre fantasievollen Glaspokale, die, von der Formel 1 bis zum Ski-Weltcup, alle aus Bodenmais stammen.

Anneliese führt uns zu ihrem Freund Thomas Weinberger, der hier seit 43 Jahren Spezialist für Christbaumkugeln ist. Er und seine Kollegen beginnen mit der Fertigung des Weihnachtsschmucks bereits im Frühsommer.

Nachdem die fragilen Schmuckstücke erkaltet sind, übernimmt sie der Glasmaler Franz Paternoster und verziert sie mit Acrylfarben. Bei all diesen Produktionsschritten können die Besucher hautnah dabei sein.

VON SUPPENBRUNZERN UND DER ALTEN WEISSWURST-MÄR

Die künstlerische Weiterentwicklung der Christbaumkugeln führt uns zurück in den Ort, zum Herrgottschnitzer Joachim von Zülow. In dessen heller, freundlicher Werkstatt entsteht das, was die Bodenmaiser ihre „Suppenbrunzer“ nennen: mundgeblasene Kugeln mit einem Innenleben aus geschnitzten Heiligenfiguren.

Der Name stammt vom Brauch, dass die „Heilig-Geist-Kugeln“ zur Weihnachtszeit über dem Esstisch aufgehängt werden und der Dampf der Suppe sich erst als Kondenswasser an den Kugeln niederschlägt, um anschließend wieder runterzutropfen.

Joachim hat eine Meisterschaft darin entwickelt, kleine Figuren, Kirchen und ganze Krippen filigran in die Suppenbrunzer zu bugisieren. Staunend stehen wir davor und fragen uns, wie das technisch möglich ist. Der Schnitzermeister und sein Sohn Sebastian stehen schmunzelnd daneben und tönen im Chor: „Betriebsgeheimnis!“

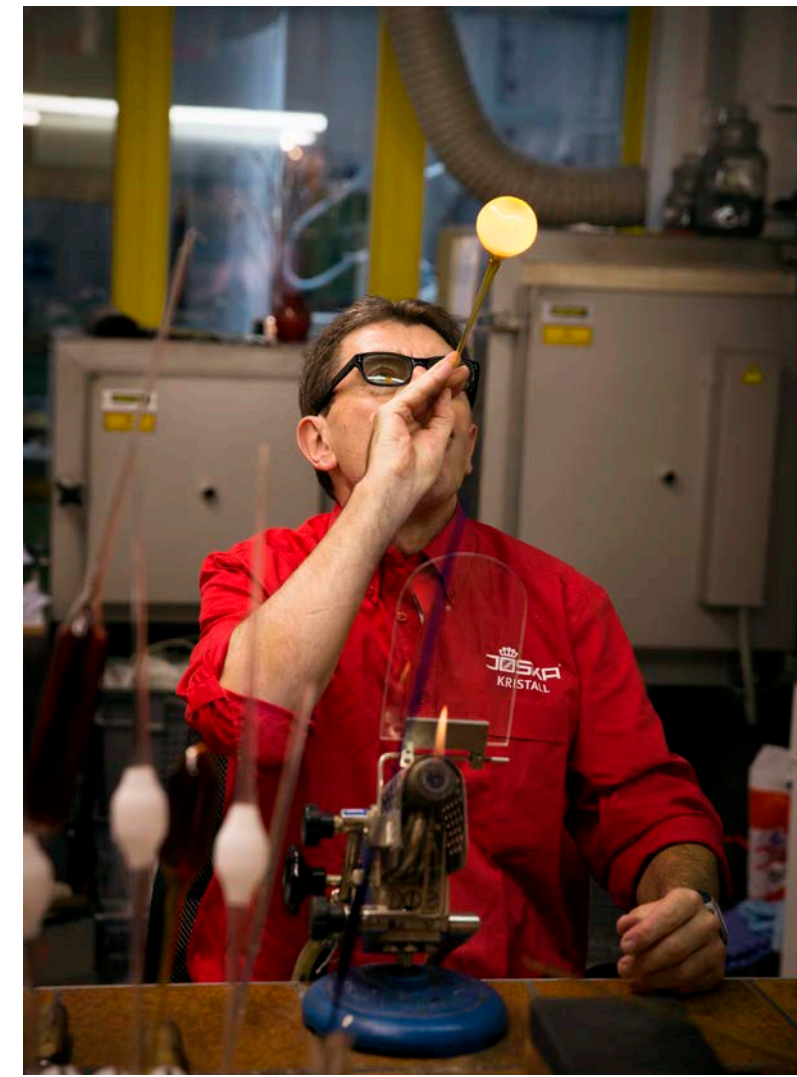
Kein Geheimnis ist, dass immer mehr Kunden ihre Krippen mit handgeschnitzten Figuren bestücken wollen, in denen sich die Gesichtszüge der eigenen Familienmitglieder wiederfinden. Sebastian von Zülow: „Klar, Papa ist immer Josef und Mama die Maria. Oft aber sollen auch die Ochsen und Ziegen ein menschliches Gesicht tragen ...“

Anneliese deutet unseren Blick richtig: Höchste Zeit für eine Brotzeit. Die beste Adresse für den deftigen Hunger kurz vor zwölf ist die Metzgerei Einsle. Wenige Minuten später stellt uns Stefan Einsle einen großen Weißwurst-Kessel auf den Tisch. „Erstens sind wir die Heimat der Weißwurstkönigin“, sagt er und grinst, „zweitens befinden wir uns genau auf dem 49. Breitengrad, also dem ‚echten‘ Weißwurst-Äquator. Und drittens sind die Bodenmaiser Würste wesentlich besser als die aus Oberbayern ...“

Bevor ein Glaubenskrieg entbrennen kann, macht er zumindest mit der alten Mär des Vor-zwölf-Uhr-Weißwurstessens Schluss: „Das stammt aus einer Zeit, als die Würste noch nicht gebrüht und gekühlt wurden. Da wurde das Fleisch schnell ungenießbar. Heute kann man sie ohne Weiteres zwei bis drei Tage aufbewahren.“

Apropos Haltbarkeit. Der Metzgermeister hat sich darauf spezialisiert, dass man die meisten seiner Erzeugnisse auch problemlos mit nach Hause nehmen kann. So gibt es Gelbwurst und Leberkäse, „Tannenzapfen“ und „Bodenmaiser Scharfe“, eine Brotzeitwurst mit Paprikaschärfe, Hirschschinken und „Bärwurzn“ praktisch abgepackt in Dosen und Folien für den großen Hunger nach dem kleinen Urlaub. „Dessert im Schnee?“, zwinkert Anneliese. Heftiges Kopfnicken. Wir nehmen die Bergstraße Richtung Wintersportarena „Großer Arber“ und biegen auf

FOTOS: STEFAN ENGL, JULIA ROTTER



Oben: Seit 43 Jahren bläst Thomas Weinberger bei Joska die Weihnachtskugeln. Jährlich produzieren er und seine Kollegen 100.000 Stück.



Die Damen des Frauenbund Bodenmais backen jedes Jahr Tausende von Platzerln für den Weihnachtsmarkt am 12. und 13. Dezember. Diese heißen im Volksmund „Abortdeckel“.

Rechts: Wie der Vater, so der Sohn. Sebastian von Zülow folgte der Leidenschaft seines Vaters, des Herrgottschnitzers, und machte eine Ausbildung zum Kirchenmaler. Im Team fertigen sie heute Krippen aller Art.





Oben: Bäcker Robert Wittenzellner entdeckte den alten Bergwerksstollen als ideale Lagerstätte für seinen Barbarastollen. Vier Wochen darf das Backwerk dort lagern.

Was man aus Bier nicht alles machen kann – außer Bier. Die Brauerei Adam produziert Bier-Honig, Bier-Seife, Bier-Pralinen und Bier-Gerste zum Knabbern.

Links: Während der Adventszeit hat Andrea Probst alle strickenden Hände voll zu tun. Die Socken, Pullover, Mützen und Hüttenschuhe verkauft sie auf dem Weihnachtsmarkt.

Rechts: Der Nebel zaubert einen mystischen Schleier über die bizarren Formen der verschneiten Baumwipfel.



halber Höhe zum Skilift Silberberg ab. An der Mittelstation des Sessellifts steigen wir aus. Während die meisten Fahrgäste auf Skiern und Snowboards die Piste hinuntersausen, nähern wir uns dem Eingang des Bergwerks.

Hier wurde ab dem 14. Jahrhundert bis in die 1960er-Jahre erst Silber und später der Farbstoff Vitriol abgebaut. Heute beherbergen die Tunnel ein Museum, einen klimatischen Heilstollen und sind vorübergehende Heimat des „Barbarastollen“. Bäckermeister Robert Wittenzellner führt uns in die Höhlen des Backwerks. „Unser Christstollen reift hier bei konstant 96 Prozent Luftfeuchtigkeit und 8 Grad Kälte vier Wochen lang“, erklärt er. „Das macht den Barbarastollen so richtig saftig und resch, und er hält bis Ostern.“

Eine Kostprobe genügt, um dem Bäcker jedes Wort zu glauben. Die Feuchtigkeit in dem 955 Meter hoch gelegenen Silberberg gibt dem weihnachtlichen Backwerk genau die richtige Konsistenz zum Naschen.

HOCHPROZENTIGES UND HANDGESTRICKTES

Als logische Folge unserer kleinen Essen-und-Trinken-Tour durch Bodenmais käme jetzt etwas Hochprozentiges. Also führt uns Anneliese in einen alten Lokschuppen neben dem Hotel „Bodenmaiser Hof“. Über der Eingangstüre prangt das Schild „Privatbrennerei Wolfgang Geiger“.

Der Chef im feschen Lodenjanker führt uns in sein Allerheiligstes, in die Destillerie. Vor den Kupferkesseln steht eine kleine Batterie mit Ballonflaschen in Holzgestellen. Auf den handgeschriebenen Etiketten steht: Apfelbrand, Williamsbirne, Himbeergeist, Alte Zwetschge. Neben Edelbränden und Likören entstehen hier auch Pralinen und Marmeladen. „Das Entscheidende ist“, erklärt er fachmännisch, „dass die Grundstoffe von höchster Qualität sind. Bei uns wird jedes Stück von Hand sortiert, von Stielen und Kernen befreit und über Wochen in den Maische-Tanks gegärt.“ Allein das Aroma im Gärkeller lässt einen schon etwas ins Wanken kommen. Als wir zum Abschied noch eine „Alte Mirabelle“ verkosten dürfen, sehnen wir uns im Grunde schon wieder nach dem Bett.

Schlafmützen sind zwar nicht der Bestseller von Andrea Probst, aber stricken könnte sie die auch. Die Hausfrau und Mutter ist im Ort weithin bekannt als die Frau, die am besten mit Wolle und Nadeln umgehen kann.

In ihrem Wohnzimmer entsteht alles, was man anziehen kann: Hausschuhe und Socken, Röcke und Pullover, Jacken, Mützen und Handschuhe. Die Sachen sehen so perfekt aus, als wären sie von der Maschine hergestellt, und doch ist jedes Stück ein Unikat.

Derzeit ist sie eifrig mit der Vorproduktion für den Weihnachtsmarkt am 12. und 13. Dezember beschäftigt, einmal im Monat unterrichtet sie die Damen des Frauenbunds in den neuesten Stricktrends.

Stricktrends? „Ja“, sagt sie, „momentan ist das Strickfilzen modern. Das heißt, man strickt Schuhe, Taschen und Jacken aus Schurwolle wesentlich größer, als man sie braucht. Dann werden sie heiß gewaschen, und fertig sind die gewalkten Stücke.“

Eine Kunst der anderen Art beherrscht der erst 17-jährige Tobias Krenn. Wir treffen ihn im Gasthof Nestl, einem der ältesten Häuser im Ort. Tobias ist Geschichtenerzähler, seine große Leidenschaft sind die sogenannten Weiz-

FOTOS: STEFAN ENGL, JULIA ROTTER



IM ARBERLAND SIND DIE WINTER KALT UND RAU. DA RÜCKEN DIE WALDLER GERNE ENGER ZUSAMMEN UND ERZÄHLEN SICH GRUSELIG-SCHÖNE GESCHICHTEN.

Vom Zauberberg zum Silberberg

In und um Bodenmais im Bayerischen Wald

Nur eineinhalb Autostunden östlich von München befindet man sich bereits tief im Naturpark Bayerischer Wald, kurz vor der Grenze zu Tschechien. Zusammen mit dem angrenzenden Nationalpark Šumava ist dies das größte zusammenhängende Waldgebiet Mitteleuropas.

Mit dem Großen Arber als geografischem Mittelpunkt präsentiert sich die Region als ausgedehntes Wintersportgebiet, das nicht nur sportlich, sondern auch kulinarisch und traditionell viel zu bieten hat.

1. Alles schön

Die GutsAlm Harlachberg oberhalb von Bodenmais ist ein zauberhaftes Refugium für alle Arten von Urlaub: individuell in den kleinen, freistehenden „Wiesenschlafhäusln“; als Gruppe oder Seminar im GutsAlm-Haupthaus; als Künstler-Fluchtpunkt im Atelierhaus Ida Segl; oder für große Familienfeiern im Bauernhaus. Das Brot wird hier selbst gebacken, in der Küche werden nur biologische Produkte aus der Region verarbeitet.

GutsAlm Harlachberg
Harlachberg 1+2, 94249 Bodenmais
Tel.: 09924/943 49 30, www.harlachberg.de

2. Alles Glas

Die Einkaufswelt der alteingesessenen Firma Joska ist eine riesige Welt nur aus Glas. Gäste und Besucher kommen aus ganz Deutschland hierher, um stundenlang zwischen den Lampen und Leuchten, den Gläsern und Vasen, den unzähligen Deko- und Gartenobjekten zu bummeln. In den Werkstätten finden ständig Vorführungen der Glasbläser statt.

Glasparadies Joska
Am Moosbach 1, 94249 Bodenmais
Tel.: 09924/77 80, www.joska.com

3. Alles Holz

Vater und Sohn von Zülow arbeiten hier Hand in Hand. Der Vater ist einer der bekanntesten Herrgottschnitzer im Bayerischen Wald; der Sohn ist gelernter Kirchenmaler und vervollständigt die Werke aus Holz. So entstehen Madonnen, Kreuze, Krippen, Votivtafeln, Masken und Skulpturen. Aber auch Vergoldungen und Restaurierungen.

Der Herrgottschnitzer
Dreifaltigkeitsplatz 11, 94249 Bodenmais
Tel.: 09924/73 48, www.herrgottschnitzer.de

4. Alles köstlich

Die Metzgerei Einsle ist eine ganz besondere Landmetzgerei. Der Juniorchef Stefan bemüht sich Jahr für Jahr um besondere Spezialitäten aus der Region. So gibt es beispielsweise die „Bodenmaiser Scharfe“, eine Art deftige Salami; den „Tannenzapfen“, eine Dauerwurst in Zapfenform, über Buchenholz geräuchert; oder den „Weißen Leberkäs“, eine helle Variante des bekannten Leberkäses.

Metzgerei Johann Einsle
Bahnhofstr. 35, 94249 Bodenmais
Tel.: 09924/74 21, www.metzgerei-einsle.de



5. Alles Stollen

Auf der Suche nach der Frage, wie man einen Christstollen noch schmackhafter und haltbarer machen könnte, kam der Bäcker Robert Wittenzellner vor zwei Jahren auf die Idee, die fertigen Stollen im Stollen zu lagern, nämlich im alten Bergbaustollen „Barbara“. Geboren war der „Barbara Stollen“, der heute nur in limitierter Anzahl hergestellt und verkauft wird.

Dorfbäckerei Wittenzellner
Jahnstr. 13, 94249 Bodenmais, Tel.: 09924/90 36 46

6. Alles Schnaps

Vor zwanzig Jahren hat der Inhaber des „Bodenmaiser Hof“, Wolfgang Geiger, angefangen, aus Obst und Kräutern Liköre und Schnaps herzustellen. Heute ist er Brennmeister und würde sich am liebsten nur noch seinem hochprozentigem Hobby widmen. In einem ehemaligen Loksuppen neben

seinem Hotel verkauft er Liköre, Edeldestillate, Pralinen, Honig und Marmelade. Falls er irgendwann noch mehr Zeit für seine Passion findet, will er sich auch dem Thema Whisky nähern.

Privatbrennerei Wolfgang Geiger
Rifblochweg 4, 94249 Bodenmais, Tel.: 09924/95 40
www.brennerei-bodenmaiser-hof.de

7. Alles Bier

Die Privatbrauerei Adam im Ortskern von Bodenmais hat sich nicht nur auf diverse Biersorten spezialisiert, sondern aus dem Stoff der Begierde ein großes Sortiment der ungewöhnlichen Art entwickelt. So gibt es im Dorfladen neben dem „Hotel Adam“ Bier-Liköre, Bier-Senf, Bier-Seife, Bier-Nudeln, Bier-Essig, Bier-Bäder und Bier-Krokant. Bier natürlich auch.

Adam Bräu, Bahnhofstr. 53, 94249 Bodenmais
Tel.: 09924/940 00, www.adam-braeu.de

8. Alles entspannt

Der Böhmhof außerhalb von Bodenmais ist ein ehemaliger Gutshof, in dem sich heute ein gemütliches und anspruchsvolles Wohlfühlhotel befindet. Mit einer Geschichte von fast 800 Jahren im Hintergrund, hat die heutige Chefin Karin Geiger-Wastl das Haus Stück für Stück zum „Wohlfühl- und Vital-Hotel“ ausgebaut. Zahlreiche Restaurants, Wellness-Bereiche, Ferienhäuser rund um das Hotel, eine große Hütte für Almfeste und das (wahrscheinlich) kleinste Restaurant Deutschlands komplettieren das Angebot.

Hotel Böhmhof, Böhmhof 1, 94249 Bodenmais,
Tel.: 09924/943 00, www.boehmhof.de

9. Alles urig

Der Gasthof Nestl ist eine Wirtschaft, wie man sie sich wünscht im Bayerischen Wald: urig, gemütlich eingerichtet, mit typisch niederbayerischen Spezialitäten wie Bierbrat'l, Schweinshax'n und Schweinsbraten und mit dem eigen gebräutem Nestl-Bier. Das Haus am Marktplatz aus dem Jahr 1782 ist eines der ältesten im Ort und eines der ältesten Wirtshäuser im Bayerischen Wald.

Gasthof Nestl, Marktplatz 13, 94249 Bodenmais
Tel.: 09924/905 72 30, www.restaurant-nestl.de

10. Alles gestrickt

Andrea Probst strickt fast alles – Trachtenstrümpfe und moderne Boarder-Mützen, Hüttenschuhe und schicke Jacken, bunte Handschuhe und schlichte Janker. Auf Wunsch strickt sie auch nach Maß oder gibt auf Anfrage Strickkurse. Ihre Erzeugnisse verkauft sie alljährlich auf dem Bodenmaiser Weihnachtsmarkt (dieses Jahr am 12. und 13. 12. auf dem Marktplatz) und übers Jahr im Modegeschäft Kopp.

Bekleidungshaus Kopp, Marktplatz 12,
94249 Bodenmais, Tel.: 09924/90 36 58

11. Alles Ski

Das Skigebiet des 1.456 Meter hohen Großen Arber ist das größte Deutschlands nördlich der Alpen. Das Terrain umfasst insgesamt 15 Pistenkilometer mit 10 Liften, Gondeln und Seilbahnen, die von Mitte Dezember bis Anfang April geöffnet sind. Ein spezielles Kinderland, Flutlichtpisten und ein Boarder-Park komplettieren das Angebot. Selbstverständlich kann man sich an der Talstation sämtliches Ski-Equipment für die Dauer des Urlaubs ausleihen.

Talstation Großer Arber, 94252 Bayerisch Eisenstein
Tel.: 09925/941 40, www.arber.de

12. Alles Langlauf

Das Aktivzentrum Bodenmais gilt als eines der schneesichersten Skilanglaufgebiete in Mitteleuropa. Jeden Tag wird ein Loipennetz von 106 Kilometern für den klassischen Langlauf und 102 Kilometern für das Skating präpariert. Zwischen 1.100 und 1.400 Höhenmeter gleitet man so durch den Bayerischen Wald. Höhepunkt der Langlaufsaison ist das „Internationale Skadi Loppet“ Ende März, wenn mehr als 2.000 Langläufer aus 20 Nationen zum Langlauf-Marathon antreten.

Infos über Bodenmais Tourismus
Bahnhofstr. 56, 94249 Bodenmais
Tel.: 09924/77 81 35, www.bodenmais.de



Der 17-jährige Tobias Krenn liebt es, den älteren Männern seiner Heimat die Gruselgeschichten aus dem Bayerischen Wald zu erzählen, die sogenannten Weizgeschichten.

geschichten aus seiner niederbayerischen Heimat. In der Vorweihnachtszeit sitzt er oft hier und hat Einheimische und Gäste um sich geschart, die ihm zuhören. Weizgeschichten, das sind gruselige, seltsame und humoristische Sagen, die sich alle hier im Landkreis zugetragen haben sollen. Tobias sammelt die Erzählungen, die ihm die Bauern und Handwerker, die Omas und Opas anvertrauen – nur in seinem Kopf. Seine größte Freude ist es, die Menschen nach dem Essen oder sonntags nach dem Kirchgang mit einigen seiner Grusel-Anekdoten zu unterhalten.

VIER GÄSTE, EIN KOCH UND VIELLEICHT DER NIKOLAUS

„Zum Abschluss unseres Spaziergangs möchte ich euch noch in das wahrscheinlich kleinste Restaurant Deutschlands einladen“, sagt Anneliese Kraus. „Mit uns wird es voll besetzt sein...“ Neugierig stapfen wir auf dem Panoramaweg durch den verschneiten Wald Richtung Böhmhof, etwa zwei Kilometer außerhalb des Ortes. Die Sonne ist längst untergegangen, und die Lichter des alten Gutshofes schimmern in der Dunkelheit von fern. Wir machen einen Bogen um das Haupthaus des Hotels und steigen noch einige Meter höher. Dort duckt sich die kleine „Böhmhof-alm“ an den Waldrand. Eine winzige Holzhütte, die einst Waldarbeitern als Unterschlupf diente.

Auf unser zaghaftes Klopfen hin öffnet sich die Türe, und Chefkoch Reiner Stangl steht raumfüllend vor uns. Er macht eine einladende Handbewegung: „Nur hereinspaziert!“ Selbst das ist schwierig, denn hier haben nur ein alter, holzbefeuertes Küchenofen, ein kleiner Tisch und allerhöchstens vier Personen Platz. Zusammen mit dem Koch, wird es sehr schnell sehr warm. Unser Festmenü besteht aus Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Rehkeule mit „Hosenknöpflerln“ und flambiertem Kaiserschmarrn.

Der Ofen bullert mit dem eisigen Wind draußen um die Wette, die Schneeflocken treiben am Fenster vorbei, die Flammen der Kerzen tauchen das Holz in rot-goldenes Licht. Wenn jetzt noch der Nikolaus vorbeikäme. Man würde sich nicht wundern... ❄️

FOTO: JULIA ROTTER; ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT

