



# Die Bergpfarrer post



Die Zeitschrift für die Fans des guten Hirten aus St. Johann



Des schreibn tuat mir guat! Interview mit Toni Waidacher

Schmausen wie im Pfarrhaus Leckere Rezepte aus Sophie Tapperts Küche

Geheimnis des Kasens Wie wirklicher Käs´ gmacht wird

Des Wandern is des Pfarrers Lust Große Wanderkarte von St. Johann

Bist bereit für´s erste Busserl...? Romantischer Liebestest

So gewinnt man jedes Madelherz Naturburschen verraten ihre Tricks

**Der Bergpfarrer ist Kult**



# Wo bleibst denn...? Auf der Alm is immer a Gaudi!

*Komm nach St. Johann und spann dich aus.*



Gesponsert vom Tourismus Verband St. Johann



**Grias eich,**

als Chefredakteurin der "**Bergpfarrer Post**" möchte ich euch ganz herzlich zu der ersten Ausgabe begrüßen.

Die viel beliebten "Bergpfarrer" Romane sind Geschichten mitten aus dem Leben - mitten ins Herz. Ein Epos aus den Bergen, die ihresgleichen sucht und sehr erfrischend von dem großartigen Schriftsteller Toni Waidacher erzählt wird.

In dieser Ausgabe findet ihr ein ausführliches Interview mit dem besten Heimatschriftsteller dieser echten Heimatkoloriten.

Er wird uns erzählen, wie er seine Ideen zu diesen guten, spannenden Romanen aus der naturbelassenen Welt der Berge bezieht.

Für die emsigen Hausfrauen haben wir eine Rubrik mit Rezepten von deftigen Speisen, damit ihre Lieben zu Hause schmausen, wie unser beliebter Pfarrer Sebastian Trenker.

Wanderratten kommen bei uns auch nicht zu kurz. Eine detailreiche Wanderkarte verrät die schönsten Plätze in St. Johann.

Weitere Highlights dieser Ausgabe sind ein Bericht aus der Sennerei übers Kasen, ein großer Liebestest "Bist bereit für's erste Busserl...?", Naturburschen verraten uns ihre Flirtricks, und vieles mehr.

Also dann, meine lieben Freunde und Spezis, a lustige Gaudi wünsch ich euch bei der ersten Ausgabe der "**Bergpfarrer Post**".

*Vroni Hödlmoser*

Vroni Hödlmoser  
Chefredakteurin





# *Geheimnis des*





# **Kasens**

## **Wie wirklicher Käs´ gmacht wird**

**Das Leben eines Senners ist das schönste der Welt:  
Die Einsamkeit der Berge, die frische Luft und nicht  
zuletzt die Tiere macht die Alm zum Paradies für jeden  
echten Naturburschen. Kasen ist die Kunst aus den  
besten Zutaten wirklichen Käse herzustellen. Der Ruf  
des Bergkäses ist nicht umsonst legendär...**



**A**lois Krinzinger, oder Loisl, wie ihn seine Spezis rufen, sitzt in der warmen Stube im Haus seiner Schwester Monika Zirbler. Nach einem Herzinfarkt war er gerade so eben dem Tode entronnen. Früher war sein Bergkäse legendär. Auf der Birrachhütte erstellte und verkaufte er sie an die vorbeikommenden Wanderer. Noch heute erzählt er jedem Interessierten über seine Tricks und Kniffe für die Käseherstellung.



Die Birrachhütte -  
nur echte Naturburschen und ehemalige Wilderer  
finden hier ihr Paradies

## ***Der Ruf des von ihm hergestellten Bergkäses war legendär.***

“In der Käserei herrscht peinliche Sauberkeit.” weiß er zu berichten, das kleine  
Sauerkerl.



Loisl (rechts im Bild) und Seppl, sein Vorkoster und Knecht, bei der Arbeit  
als die Zeiten noch käsiger waren.

“Bei mir in der Hütte standen zwei Kühl-schränke an der Wand, die beiden großen Kessel auf der anderen Seite. Daneben Arbeitstische, Ablaufrinne und Waschbecken. In einem Regal darüber lagen Siebe, Schüssel,



Formen, für die Käselaike, und mehrere Stapel weißer Tücher.” Wer bis hierhin bei seinen Ausführungen noch nicht eingeschlafen war, wird mit weiteren bestraft.

## ***Das Gewicht des frischen Käses reißt einem “beinahe” die Vorderzähne aus.***

Schon in aller Frühe hab ich unter den Kesseln ein Holzfeuer entfacht und die Morgenmilch im Kessel langsam erwärmt. Das Lab, ohne das die Milch nicht



Loisl's Nachfolger Georg Burgthaler präsentiert stolz seinen Kas'

gerinnen würde, mußte genau abgemessen werden, bevor es zugesetzt wurde. Der Senner, also - ich der Loisl, überprüfe noch einmal die Temperatur, dann nehme ich von einem Haken an der Wand einen langen Stiel, an dessen einem Ende ein Drahtgestell befestigt war. Damit kratzte ich mich zuerst mal am Buckel, müßens wissen im Alter erreicht man nimmer alle Stellen, um danach mit dieser Käseharte den Bruch im Kessel in kleine Stücke zu teilen.” Man merkt sofort, der Krinzinger Loisl verstand was vom Kasen.

“Anschließend tauchte ich mit beiden Armen tief in den Kessel, sie waren nämlich noch dreckig vom Stall misten, danach nahm

ich ein Tuch unter die Käsemasse. Zwei Zipfel hielt ich mit den Zähnen fest, die anderen beiden mit den Händen.” Nun beginnt der alte Haderlump zu lachen und entblößt seine drei Zähne, “Jo, so mancher Zahn ging mir dabei verloren...” Verträumt sieht er eine Weile aus dem Fenster bevor er weiter sprach, “Am Arbeitstisch verteilte ich den Käse und setzte die Presse auf. Die Formen wurden abgedeckt und beschwert. Da sie unten Löcher wie ein grobes Sieb hatten, konnte die Molke ungehindert ablaufen. So blieben sie einen halben Tag stehen. Danach wurde der Käse ins Reifelager gebracht.”

Der alte Loisl faselt dann noch etwas von “Hüttenkäse” und “zweimal gekocht”, “gern gegessen mit Marmelade aufs Brot”...aber seien wir uns doch ehrlich liebe Leser - das interessiert doch keinen!

# Des schreiben tuat

## Interview mit Toni Waidacher

Man muss ihn mögen, auf den ersten Blick. Freundlich, unaufgeregt, sparsam mit Worten, ein echter Naturbursche halt. Frau und Tochter, das spürt man schnell, liebt er über alles und die Heimat liegt ihm sehr am Herzen. Darüber hinaus nimmt Toni Waidacher das Leben, wie es kommt. Ohne Sentimentalitäten, ohne überkandidelten Anspruch. Der graue Schnauzbart, das spitzmausige Lächeln - einen wie ihn hätte man gern zum Nachbarn.

Koch hat er mal gelernt und Taxi ist er lange Jahre gefahren.

Das Taxifahren gab Toni fürs Schreiben auf, das Kochsein auch, denn immer nur Leute herumkutschieren und schnibbeln und braten, das konnte es nicht sein.

Dann kamen die Heftrömene in sein Leben, einfach, weil er damit angefangen hat. Unsere Chefredakteurin Vroni Hödlmoser traf sich mit ihm.

*Vroni Hödlmoser:*

*Gruß Gott, Herr Waidacher. Danke, dass sie sich für uns Zeit genommen haben.*

Toni Waidacher:

Wenn ich gleich einen Vorschlag machen dürft' - sagen S' doch einfach Toni zu mir, so, wie Ihr Mann es auch macht.

*V. R.: Aber wir sagen du zueinander. Schließlich sind wir ja keine Leut', die Wert auf Etikette legen.*

*Romantische Geschichten auf entlegenen Almen, zünftige Begegnungen mit gefährlichen Wilderern, packende Dramen im Fels, woher nimmst du deine Inspirationen?*

Kommt aus dem Kopf. Genau da - hinter meiner Stirn. Draußen, vor dem Fenster, is nix zu holen. Da sehe ich nur die Nachbarn beim Umgraben. Sie sind Bestatter.

*Viele Kritiker sprechen von Schundliteratur, was hat dich dazu bewegt Heimatromane anstelle von Bestsellern zu verfassen?*

Also, da muss ich zurück in meine Kindheit gehen. Meine Mutter ist schuld. Sie las viele Romanhefte und ich stiebitzte ihren Lesestoff vom Nachttisch. Mit 18 dachte ich heimlich "Das kann ich auch!«. Und fing selbst an zu schreiben. Eine Liebesgeschichte zunächst, Romantik liegt mir bis heute. Damenkleidung auch.



# mir guat!

*Was würdest du den Kritikern sagen?*

Ich hab nicht den Drang zum Höheren - ihr Lumpenhunde, elendige!

*Welcher Charakter ist dein persönlicher Liebling?*

Also, gut bin ich mit keinem. Manchmal würde ich gern so einen Haderlump in den Bergen abstürzen lassen. Ich träume von toten Kindern und Schwangerschaftsabbrüchen. Ginge es nach mir, wäre bei mir nicht nur schamhaft von einer »Wirtshaus-rauferei« die Rede, da würde richtig Blut fließen lassen. Und der Bauer dürfte dem Madel auch mal die Bluse aufknöpfen - aber dann schreibe ich am Markt vorbei. Seufz.

*Was glaubst du ist das Erfolgsrezept deiner Romane?*

Zwei Menschen lernen sich kennen, verlieben sich, werden durch widrige Umstände auseinander gebracht - und ich muss sie wieder zusammenbringen. Kruzitirkn! Ich hätte doch Adelsromane schreiben sollen. Dann wäre mein Pseudonym Danielle Baton und ich könnte mich meiner wahren Leidenschaft, der Mode,



mehr widmen. Wie bin ich bloß in die Heimatschiene gerutscht? Heul!

*Bist du katholisch?*

Ein Kreuz im Herrgottswinkel wird man bei mir nie finden.

Hahahahahahaha

ha hahahaha haha ha hahahahahaha  
hahaha ha... haha hahahahaha. Gut,  
ähm, so... was war die Frage?

*Du scheinst dich gut in Frauen reinversetzen zu können...*

Das liegt mir wohl einfach. Romantik und Herzenswärme, das ist wichtig. Ich muss mich immer fragen, wie eine Frau in bestimmten Situationen reagieren würde. Natürlich muss ich mich als Mann "zurücknehmen", um die Erwartungen meiner Leserinnen zu erfüllen. Soviel Herzscherz im eigenen Alltag hinterlässt Spuren. Ich bin weicher geworden, weine oft und koche gerne. Halt das was normalerweise Frauen so machen. Außerdem ist es schöner, über die Liebe zu schreiben als über Grausamkeiten.

*Was ist deine*

*Lebensphilosophie?*

Es schreibt keiner wie ein Gott, der nicht gelitten hat wie ein Lumpenhund!

*102 Romane Bergpfarrer hast bis jetzt verfasst. Wie schaffst du das?*

Ich muss 20 Seiten pro Tag, 30 Zeilen à 60 Anschläge schaffen, sonst wird es eng.

Ich stehe jeden Morgen wie mein Held, Sebastian Trenker der gute Hirte von St. Johann, in aller Herrgottsfrühe auf. So um 11. Während mein Weib Kaffee kocht, Lena, die Tochter, zum Kindergarten schafft und in die Arbeit fährt, sie ist Lehrerin an einer Grundschule, stehe ich um halb 12 am Herd, um Rouladen zu spicken. Gut, ähm, so... was war die Frage?



Realistische Skizze von Toni Waidacher bei der Arbeit



*Bekommst du viel Fanpost?*

Doch, doch... diese Lumpenhunde könn's nicht lassen. Jede Kleinigkeit merkens todsicher, wenn ich Passagen aus alten Ausgaben kopiere, diese Haderlumpen - elendige!  
Eine Leserin beschwerte sich bei mir, weil die Haushälterin Rotkraut statt – bayerisch korrekt – Blaukraut kochte. Ich frage dich, welcher anständige Mensch hat Zeit, wegen solchen Banalitäten einen 69 seitigen Brief zu schreiben. Lumpenhundige Haderlumpen, elendige!

*Danke für das Gespräch, Toni.*

Gern geschehen.



## **Schreiben Sie gern?**

Lust bekommen selbst ein Toni Waidacher zu werden? Die gleiche Frustration im Job erleben und dennoch viel Geld verdienen. Wir würden uns über eine Kontaktaufnahme freuen, wenn Ihr Herz für den Liebesroman schlägt und wenn Sie gerade in dieser Richtung über schriftstellerische Erfahrung verfügen.

Dabei geht es nicht darum, neu zu erfinden, wie ein guter, die LeserInnen fesselnder Roman zu gestalten ist.

Seit über 65 Jahren ist das Geheimkonzept, das im übrigen gar nicht geheim ist, bekannt. Die SchriftstellerInnen, die wir auf diesem Wege ansprechen wollen, sind selbst bestens damit vertraut.

Eine Liebesgeschichte, die die Erwartungen der LeserInnen und den Wunsch nach Sinn, Orientierung und positiven Nachrichten in einer schwierigen, oftmals brüchig erscheinenden Welt erfüllt, sollte mit viel Herzblut und professioneller Begeisterung geschrieben sein. Auf das Wie kommt es an, auf Atmosphäre, Romantik, Tränen der Rührung und des Glücks.

Aber das werden Sie ja selbst wissen.

Wir freuen uns auf Sie!

# Schmausen wie

Leckere Rezepte aus Sophie Tapperts Küche



## Deftige Schwammerlsuppe

30 dag Anis-Champignos  
2 Eßlöffel BONA-Öl  
5 dag Zwiebel, fein gehackt  
1 Stk. Knoblauchzehe, gehackt  
Majoran  
1 l Wasser  
25 dag Erdäpfel, würfelig geschnitten  
1/8 l Rahm  
2 Eßlöffel glattes Mehl  
Salz  
1 Bund Petersilie, fein gehackt

1. Zwiebel und Knoblauch in Öl goldgelb rösten, die geputzten, gehackten Pilze und Majoran dazugeben und so lange dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
2. Mit der ganzen Wassermenge aufgießen, Erdäpfel dazugeben und weich kochen.
3. Rahm mit Mehl versprudeln, zur Suppe geben, kurz aufkochen, mit Salz und Petersilie würzen.

## fleischpflänzchen mit Kartoffelsalat

1 Kürbiskern-Brötchen  
1/2 Bund Petersilie  
200 g Hackfleisch gemischt  
1 Eigelb  
1/2 TL frischen Majoran  
1 EL Apfelessig naturtrüb  
300 g Pellkartoffeln  
50 g Endiviensalat  
1 TL körniger süßer Senf  
1 kleine Zwiebeln  
1/2 TL Paprika edelsüß  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 kleiner Lauch  
1 EL Sonnenblumenöl  
1/2 Tasse(n) Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblätter  
2 Radieschen  
Salz und Pfeffer





# im Pfarrhaus

Brötchen kurze Zeit in Wasser einweichen. Zwiebel, Petersilie und Majoran sehr fein hacken, mit dem Hackfleisch zusammen mit Gewürzen und Eigelb in eine Schüssel geben. Das Brötchen fest ausdrücken, zerpflücken und zum Hackfleisch geben.

Alles gründlich vermischen. Mit einem Eßlöffel abstechen, daraus Frikadellen formen und im heißen Öl (ein Tropfen Wasser sollte darin brutzeln) auf jeder Seite 4 Minuten goldbraun anbraten.

Zum Entfetten die Frikadellen kurz von beiden Seiten auf ein Papierküchentuch legen. Falls nicht alle Frikadellen in eine Pfanne passen, die gebratenen Teile zwischenzeitlich im Backofen bei 60 Grad ohne Umluft aufbewahren.

Für den Salat: Lauch waschen, in feine Ringe schneiden, in Öl glasig dünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und die Flüssigkeit mit dem Lorbeerblatt auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden, dabei eine kleine Kartoffel für die Marinade zurückbehalten. Endivienblätter und Radieschen waschen, Endivien in feine Streifen und Radieschen in hauchdünne Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Die Gemüsebrühe mit Senf, Essig und der zerdrückten Kartoffel verrühren, über den Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Besonderheiten:

Bereiten Sie die Pellkartoffeln bereits am Vortag zu. Das geht ganz nebenbei. Wärmen Sie dann den ganzen Kartoffelsalat mit Dressing aber ohne Endivien und Radieschen nochmals auf und geben dann das Gemüse dazu. Denn warm schmeckt dieser Salat am besten. Auch warme Brezeln passen dazu.

“Z’samm g’essen wird, ihr Lumpenhunde!” Sophie Tappert







**Ainringer  
Wald**

**Wachnertal**

Birracherrütte

Floriansfelsen

Höllensbruch

Geisingerhof

Wirtshaus zum Löwen



# Des Wandern is des Pfarrers Lust...

## Lust...

Große Wanderkarte von St. Johann

Pfarrhaus Sebastian Trenkers

**St. Johann**

A	Apotheken	D-5, E-5
BP	Busparkplatz	D-5
E	Eislaufplatz	D-3
K+K	Kultur: Kongresshaus Am Dom	D-4
G	Gemeindeamt	D-4
GE	Gendamerie	E-4
I	Tourismusbüro-Information	D-4
K	Kirche: Pongauer Dom	D-4
P	Postamt	D-4
T	Tankstellen	F-3, D-4, D-7, E-7
TT	Tennishallen	D-3, B-8
TT	Tennisplätze	D-3, D-5, C-8, B-8, B-7
SBH	Skibusfahrstellen	

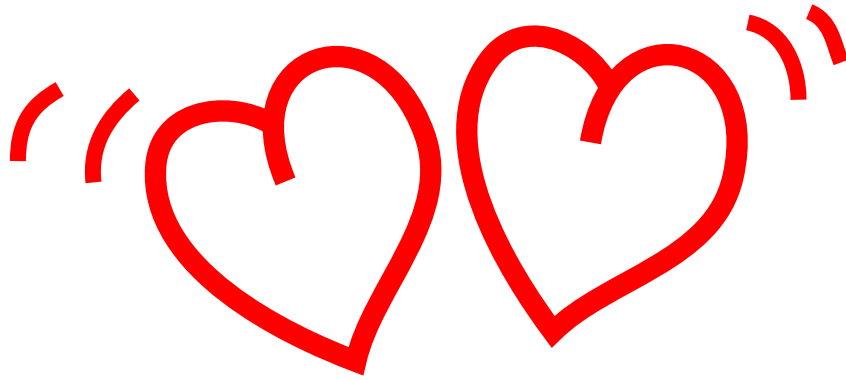
# Bist Bereit für's erste Busserl...?

## Ein romantischer Liebestest

1. Du hast dich in einen feschen Burschen verliebt, was machst?
  - a) Ich überrasch ihn mit Kuchen, Kaffee und stell ihm mein Foto auf den Tisch.
  - b) Ich tanz mit ihm beim Löwen.
  - c) Ich mach nix. Wenn der Vater des wüßt...
2. Auf einer einsamen Almhütte willst am liebsten...
  - a) in der Wäschekammer heimlich schmusen.
  - b) Kaffeetrinken, beim Käsen helfen, die Hütte aufräumen...
  - c) eine super Geburtstagsparty schmeissen, da wird getanzt bis in die Puppen!
3. "Käse": dabei denkst du an...
  - a) an den feschen Senner.
  - b) gern, mit Butter aufs Brot.
  - c) bitte net, Vater darf nix davon wissen.
4. Welche Richtung beschreibt deinen Wohngeschmack?
  - a) der väterliche Bauernhof
  - b) eine einsame Sennerei
  - c) ganz gleich, solange ich nahe meines Schatzis bin.
5. Welches Ambiente reizt dich zum ersten Abend mit deinem Schwarm?
  - a) Tanzsaal beim Löwenwirt
  - b) Käserei
  - c) Wäschekammer
6. Der Gleichklang von zwei Seelen tritt für dich am ehesten ein, wenn...
  - a) ihm dein Kuchen schmeckt.
  - b) er dir sagt, du bist die Richtige.
  - c) der Vater nix dagegen hat.







<b>Frage 1</b> a 6 b 3 c 0	<b>Frage 4</b> a 0 b 6 c 3
<b>Frage 2</b> a 3 b 6 c 0	<b>Frage 5</b> a 0 b 6 c 3
<b>Frage 3</b> a 6 b 0 c 3	<b>Frage 6</b> a 3 b 6 c 0

### **25 bis 36 Punkte**

In deiner Brust verbirgt sich eine romantische Seele. Du sehnst dich nach gefühlvoller Zweisamkeit, in der zwei verwandte Seelen in Gleichklang schwingen. Wennst dein Schatzl mal gefunden hast, dann scheust du nix um ihm nah zu sein. Du glaubst an ihn und eure Zukunft! Dann, ...dann küß' ihn doch endlich!

### **13 bis 24 Punkte**

In verliebtem Zustand überfällt dich schlagartig jene romantischen Gefühle, auf die du sonst gerne vergißt. Dennoch läßt du den Faden zur Realität nie ganz

abreißen. Insgeheim sehnst du dich aber nach jenen romantischen Augenblicken, in denen die Zeit stillzustehen scheint und zärtliche Empfindungen die ganze Welt in ein rosarotes Licht tauchen. Das erste Busserl kommt bestimmt...

### **0 bis 12 Punkte**

Mit Romantik hast du nur wenig im Sinn. Zu oft wurdest schon von Männern enttäuscht. Du verlangst nackte Wahrheiten, die unmissverständlich Fakten auf den Tisch legen. Ein romantisches Urlaubsambiente könnte aber auch deine Sehnsucht auf ein Busserl wecken...

# So gewinnt man jedes Madelherz

Naturburschen verraten ihre Tricks



Wolfgang Ambacher, Lukas Brandtner, Georg Burghaler sind gestandene Mannsbilder und Herzensbrecher die nur allzu gerne aus dem Nähkästchen plaudern. Hier erzählen uns die drei Naturburschen aus ihrer Trickkiste.



## **Wolfgang Ambacher:**

“Wenn ich über beide Ohren verliebt bin, dann fall ich net gleich mit der Tür ins Haus. Das braucht alles seine Zeit. Zuerst braucht man das Eingständniss des Bauern bevor man die Tochter zum Tanzen ausführt. Hat man die ist einem Hof und Weib schon fast gewiss. Dann fragst ganz höflich die Bauerstochter “hätt’st vielleicht lust, mitzukommen, zum Tanzabend im

Löwen?”. Bei einem langsamen Walzer kannst zeigen, das’d net nur a richtiger Mann bist, sondern auch ein begnadeter Tänzer. Spendier ihr noch ein Sektler, damits lockerer wird. Zieh sie an dich und dräng deinen Mund entgegen. Sag dann sowas wie “Ich hab’ mich noch nie so schnell in ein Madel verguckt wie in dich”. Wennst willst kannst auch gleich Fragen ob’s heiraten will.”





**Lukas Brandtner:** “Ich geh des ganze viel schneller an. “Weißt’ eigentlich, daß du mir gut gefällst.” hat bis jetzt immer gehol-

fen. Meinen Kollegen Wolfgang, ein ganz patenter Kerl, geb ich auf jeden Fall recht. Auf den Spruch “Ich hab noch kein Madel getroffen, das mir auf Anhieb so gefallen hat wie du.” hat immer seine Wirkung gezeigt. Danach wart a bissl und dann küss sie spontan. “Länger hätt’ ich’s net ausgehalten” ist die ideale Antwort. Räuser ein wenig und drück dir paar Tränen in die Augen, sag zu ihr “Auch wenn’s narrisch ist aber ich hab’ dich ganz fürchterlich lieb!”. Der Rest ergibt sich von selbst.”



**Georg Burghaler:** “Ein Kostverächter bin ich keineswegs. Doch die Jahre im Gefängnis haben mich vergessen lassen dass es

auch ein anderes Geschlecht gab. So eine, wie ich mir vorstelle, bestrafe ich mit Schweigen. Da werdens ganz narrisch und kommen rauf zur Hütte mit gebackenen Kuchen, kochen Kaffee und stellen Fotos auf meinen Frühstückstisch. “Küß’ mich doch endlich!” raunz’ns dann immer, und von “In der Liebe hat die Vernunft keinen Platz.”. Sie sprechen auch gleich vom Heiraten. Es gibt halt kaum ein Madel, das auf meinen Charme nicht anspricht.”



Bist mal da, hast es g’schafft!

# Fall's das vergeß'n hast:

**Alois "Loisl" Krinzner** - Senner Kaserei  
**Monika Zirbler** - Schwester von Loisl  
**Sepp** - Kurzzeitige Aushilfe auf der  
Birrachhütte

**Christian "Wendelbauer" Wendel** -  
Bauer, Besitzer der Birrachhütte  
**Walter Geisinger** - Bauer und Jagdpächter  
im Staatsforst  
**Burgl Geisinger** - Bäuerin und Ehefrau  
vom Walter  
**Anstetter** - Bauer

**Christian Ruland** - Revierförster  
**Florian Ruland** - Sohn des Försters  
**Xaver Anreuther** -  
Vorgänger vom Ruland  
**Joseph Breithammer** - Schwiegervater  
vom Ruland, Sägemühlenarbeiter  
**Kathrin Ruland** - Ehefrau vom Christian  
**Hirsinger** - Jagdpächter  
**Nero** - Hund des Ruland

**Sebastian Trenker** - Gute Hirte von St.  
Johann  
**Max Trenker** - Hauptwachtmeister,  
Bruder vom Sebastian  
**Claudia Bachinger** - Freundin vom Max

**Sophie Tappert** - Haushälterin im  
Pfarrhaus

**Georg "Schorsch" Burgthaler** - Wilderer  
und Senner  
**Florian Hochleitner** - Spezi vom  
Schorsch  
**Christel Geisinger/Burgthaler** - Sennerin  
und Frau vom Georg  
**Tobias Kreitmayr** - Knecht und Wilderer  
**Thomas Burger** - ehemaliger Schwarm  
von Christel

**Alfons Steiner** - Justizwachtmeister  
**Peter Randler** - Bewährungshelfer

**Maria Erbling** - Witwe des  
Poststellenleiters Tratschtante  
**Theresa Keunhofer** - älterliche Jungfer  
Freundin von Maria

**Brandhuber Loisl** - Wunderheiler

**Toni Wiesinger** - Dorfarzt  
**Elena Wiesinger** - Tierärztin, Frau vom  
Toni

**Markus Bruckner** - Bürgermeister



**Pfiat eicht!**