

# Bierzeitung

## Bier & Barock in Ostbayern und Böhmen

Bayerisches Golf & Thermenland • Bayerischer Wald

Oberpfälzer Wald • Bayerischer Jura • Städte in Ostbayern 2021



• Alles rund um den Knödel – die Bayerische Weltkugel. Von der Knödelei bei JOSKA (Bild) bis zur Deggendorfer Knödelwerferin Seiten 2, 3, 6, 7, 9



• Gans mit roten Knödeln bei Wirtin Heike Kirsch in Neumarkts Oberem Ganskeller Seite 3



• Auf den Hund gekommen – im witzig-kuriosen Passauer Dackelmuseum Seite 9



• Auf zwei Rädern lernt man das Land erst richtig kennen Seite 5

### Wichtiger Hinweis:

**Aufgrund der aktuellen Coronapandemie können sich Öffnungszeiten von Sehenswürdigkeiten und Betrieben sowie Termine von Veranstaltungen kurzfristig verschieben oder verändern. Bitte informieren Sie sich telefonisch oder über die angegebenen Internet-Adressen zur jeweils aktuellen Situation!**



Urlaub in Ostbayerns wunderschönen Ferienregionen

## Herrliche Hopfenwellness und kulinarische Knödelei

**Ein Prosit!**  
...auf dieses wunderbare Fleckchen Erde

Hopfenwellness im Hotel „Eisvogel“ in Bad Gögging

Einfach war's auch hier nicht – das vergangene Jahr. All die schönen Ziele vor der Tür und dieses vermaledeite Virus, das wie Zerberus an der Pforte dazwischen lauerte. Doch Ostbayern wäre nicht diese einzigartige Region zwischen Bayern und Böhmen, hätte sie nicht trotzdem mit Sicherheit viel zu bieten.

Einfach mal ein paar Tage raus und spontan in den Urlaub – ohne langen Stau auf der Autobahn! Dafür sind Ostbayerns Ferienregionen prädestiniert. Egal ob Anfahrts mit der Bahn in eine der herrlichen historischen Städte Neumarkt, Landshut, Regensburg, Straubing, Plattling oder Passau. Allesamt herrliche Reiseziele, die sich nach kurzem Verweilen aber auch als Ausgangspunkte anbieten, die umliegenden Regionen zu erkunden. Mit Fahrrad, E-Bike oder Motorrad – oder einfach nur zu Fuß: Hier gibt's unglaublich vieles zu entdecken und zu genießen. Zum Beispiel: Bad Gögging, einer der fünf bedeutenden Thermalorte Niederbayerns. Gesund sind sie alle und schön sowieso. Trotzdem hat jedes seinen eigenen Charakter und Charme. Das Hotel „Eisvogel“ in Bad Gögging ist eine Insel zum Auftanken. Erholung

hat hier Tradition. Das ist zu spüren, wenn Hotel-Chefin Margit Zettl-Feldmann sagt: „Auf unser Spa sind wir stolz“. Und nicht nur darauf: Ihr Großvater hatte den Betrieb einst mit einem kleinen Kur-Kaffee gegründet und ihm den naturverbundenen Namen gegeben.



„Essen und Trinken hält...“

Zwei Generationen später begegnen sich hier die traditionelle Gastfreundschaft und die gesundheitliche Professionalität eines Heilbades mit den wunderbaren Wellnessangeboten eines modernen Hotels: Moor, Schwefel, Massagen, Kosmetik, Ziegenmilch und Bierbad. Genau der richtige Ort für das Titelbild der Bierzeitung im Hopfen-Wellness-Bad. Denn das „G“ von Gögging steht für Vieles: Für Gesundheit, Genuss, Gleichgewicht, Gemächlichkeit, G'schaftigkeit und Gemütlichkeit. Ein perfektes Refugium mit einem herrlichen, bayerischen Gasthof.

Gute Gasthöfe gibt es viele in Ostbayern. Woran man sie erkennt? Manche behaupten „am Knödel“. In der Jura Stadt Neumarkt zum Beispiel gibt es gleich drei Ganskeller. Die sind alle, weiß Gott, richtig gut. Aber der Obere Ganskeller bei Wirtin Heike Kirsch, direkt am Gansbräu, so gesehen auch noch an der Quelle zum Bier, der ist - da sind sich alle einig - einfach etwas Besonderes. Der Knödel wird hier das ganze Jahr über zelebriert: In rot zur Gans und gefüllt im „Wamperten“ (S.3).

Im Joska Glasparadies in Bodenmais dauert die Knödelei zwar nur zwei Wochen im Jahr, dafür wird schon mal mit Starkoch Alfons Schuhbeck das Gewicht des größten Knödels geschätzt (S.9).

Der Knödel ist in der herzhaften bayerischen Küche unverzichtbar - und nicht nur dort: In der Knödelstadt Deggendorf soll eine Knödelwerferin sogar dereinst böhmische Belagerer von der Stadtmauer vertrieben haben. Das sind alte Geschichten, aber ihre Tradition hat in den Gasthäusern und auf deren Speisekarten ihr Plätzchen gefunden - zu einem guten Bier natürlich. In diesem Sinne: Ein Prosit auf dieses schöne Fleckchen Erde.

[www.hotel-eisvogel.de](http://www.hotel-eisvogel.de)  
[www.ostbayern-tourismus.de](http://www.ostbayern-tourismus.de)

### Bier, Kultur und Tradition

Bier verbindet. 160 Brauereien mit über 1000 verschiedenen Bieren sorgen in Ostbayerns Ferienregionen und Städten für eine erfrischende Biervielfalt. Hunderte von Kilometern an Qualitätswanderwegen führen durch die herrlichen Landschaften des Oberpfälzer Waldes, des Bayerischen Waldes, des Bayerischen Golf- und Thermenlandes und des Bayerischen Jura. Ein riesiges Netz von Radwanderwegen erschließt Täler, Hügellandschaften und Mittelgebirge. Überall begegnet man geselligen Menschen in authentischen Gasthäusern, Biergärten, Festzelten und kulinarischen Tempeln. Was für ein herrliches Fleckchen Erde!

[www.ostbayern-tourismus.de](http://www.ostbayern-tourismus.de)

Bayern®

Photo: Hanno Meier

## Bier & Kultur

Sechs auf Kraut in der Wurstkuchl oder Dampfndel mit Vanillesoße im Baumburgerturm

# Zwei kulinarische Institutionen



Legendar – Der Dampfndel-Uli vom Regensburger Baumburgerturm und seine süße Spezialität mit Vanillesoße

[www.wurstkuchl.de](http://www.wurstkuchl.de)  
[www.regensburg.de](http://www.regensburg.de)

Gefühlsmäßig sind beide eigentlich schon immer da. Zwei, die heute zu den Institutionen der Welterbestadt Regensburg zählen, fast wie der Dom und der ehrwürdige Reichssaal. Freilich hat die Wurstkuchl, unten am südlichsten Pfeiler der Steinernen Brücke als älteste Bratwurstbude Deutschlands dem Dampfndel-Bäcker im Baumburger Turm ein paar Jahrhunderte an Beständigkeit voraus. Der eine ist legendär für seine Süßspeise mit Vanillesoße, die andere steht Jahrhunderte im Welterbe. Dennoch liegen beide in Sachen bayerischem Essen in der Stadt ganz dicht beieinander.

„Neulich“, erzählt Uli Deutzer, sei er im Kaufhaus gewesen um eine Langspielplatte zu kaufen. „Sie sollten eine Kurze nehmen“, habe ihm die Verkä-

ferin geraten, erzählt der 79-jährige Dampfndelbäcker. Weil für eine lange reiche vielleicht die Zeit nicht mehr. Einen Scherz hat der Dampfndel Uli immer auf den Lippen. Seit 45 Jahren steht er im Kapellengewölbe des alten Turms am Watmarkt 4, den so manch einer als den schönsten Patrizierturm des mittelalterlichen Regensburgs tituliert und seither macht er Dampfndeln. „100 Portionen am Tag“, sagt er. Hochgerechnet macht das über die Jahre zweieinhalb Millionen Dampfndeln.

„...Und nochmal Dampfndel an der Theke“, fällt die rasante Bedienung ins Gespräch. Der Chef serviert das süße Duett höchst selbst, geht in Stellung als würde er mit dem Teller und den dampfenden Köstlichkeiten darauf zum Wurf ansetzen. Der Gast ist nicht zum ersten Mal da. Er kennt den Dampfndel Uli in der Kombüse sei-

nes Gewölbes, lacht in dramaturgisch einwandfreier Abwehrhaltung. Die Stimmung ist gut, dafür sorgt der Wirt. „Die Dampfndel braucht Raum und Ambiente“, sagt er, dann schmeckt sie erst richtig. Wie gut sie schmeckt, das haben unzählige Gäste in der Stadt des Immerwährenden Reichstages genossen. Unter ihnen ungezählte Prominente, Politiker, Schauspieler, Musiker und Starköche. Witzigmann, Schuhbeck, Bocuse... alle sind sie mit Bild und Signatur an Dampfndel Uli's Wänden verewigt. Dazwischen amerikanische Präsidenten und bajuwarische Landesfürsten.

Die Sekretärin von Ronald Reagan sei eines Tages hier hereinspaziert, erzählt er. So begeistert sei sie gewesen, dass kurze Zeit später ein Autogramm des US Präsidenten im Briefkasten des Baumburgerturms lag, das die

hiesige Zeitung titeln ließ: „US Präsident grüßt Dampfndel Uli“. Die Präsidenten wechselten, die Sekretärin blieb. Deshalb hängt auch George W. Bush mit Konterfei und Signatur im Regensburger Patrizierturm.

Herr Franz, „Servus“, bestellt heute - abtrünnig - Reiberdatschi mit Apfelmus, eine junge Dame am Ende des Tresens ordert den Valentinsteller, 2 Paar Würstl mit Kraut und Reiberdatschi. Die Kombination ist dem Deutzer Uli einfach so mal spontan eingefallen, er nahm sie auf seine Speisekarte und kann sofort eine Geschichte dazu erzählen. Karl Valentins letzte Nachfahrin sei Stammgast hier gewesen und brachte ein original signiertes Bild ihres berühmten Vorfahren mit, das natürlich in dem alten Gewölbe hängt. Gleich gegenüber steht gerahmt in schwarzem Holz: „Alle Menschen sind Ich-Menschen, alle Menschen denken an sich, nur ich denke an mich.“ Ob der Spruch vom berühmten Münchner Komiker stammt, ist nicht dokumentiert. Sicher ist, dass man dem Spruch schnell etwas abgewinnen kann, mit

einer Portion der Deutzer'schen Hefeklöße in Vanillesoße vor sich.

„Sechs auf Kraut“ - wer diese Bestellung nicht kennt, wird von den Einheimischen nie akzeptiert, bestenfalls geduldet.

Seit 1146 liegen die Würstl am Fuße der Steinernen Brücke auf dem Grill. Früher kehrten Steinmetze und Hafnarbeiter hier ein. Heute ist die älteste Bratwurstbude der Welt ein Touristenmagnet, von dem sich unter der Woche auch gerne die Regensburger selbst anziehen lassen. Selbstgemachte Würstl liegen auf selbst eingemachtem Kraut und gewürzt mit dem selbst-angerührten Senf neben den besten Kipferln der Stadt. Da kann auch das vermeintliche Pendant auf der anderen Seite der Erdkugel in China nicht mithalten. Das Ma Yu Ching's Bucket Chicken House ist genauso alt wie die Wurstkuchl, nur die Würstl heißen dort Hähnchenflügel in Kaifeng und auch nach einem bayerisch-gemütlichen Plätzchen zum Verweilen sucht man vergeblich beim chinesischen Take Away.

© Hanno Meier



Einst Hafnarbeiter-Kantine und Brückenbauer-Imbiss. Heute heißt die Zauberformel in der ältesten Bratwurstkuchl der Welt: Sechs auf Kraut mit einem Schwarzer Kipferl und ein Weißbier dazu

### Impressum

Herausgeber:  
Ostbayern Tourismus Marketing GmbH  
Im Gewerbepark D 02  
93059 Regensburg  
Tel. 0941 / 46392906  
Fax 0941 / 46392905  
Geschäftsführer: Dr. Michael Braun  
Projektleiter: Stephan Moder  
info@ostbayern-tourismus.de  
www.ostbayern-tourismus.de

Redaktion und Realisierung:  
Hanno Meier, Regensburg  
bierundbarock@m-press.de

Bildnachweis:  
Hanno Meier pp.1 - 20 (außer extra ausgewiesen)  
Archive Tourismusverband Ostbayern e.V.,  
Partner und Inserenten der Bierzeitung  
Druck:  
Druck: Druckhaus „Der Neue Tag“ Weiden

Der Knödel muss auf den Teller wie die weißblauen Rauten auf die Fahne

# Gewichtige bayerische Weltkugel

Kartoffelknödel, Semmelknödel, Teigknödel, Serviettenknödel, Leberknödel, Germknödel, Zwetschgenknödel, Marillenknödel – Der Knödel gehört zur Bayerischen Küche wie die weißblaue Raute auf die Fahne. In allen Formen und allen Variationen: Gesotten, gekocht, gebacken. Aus freier Hand geformt. In verschiedener Zusammensetzung und mannigfacher Größe. Unterschiedliche Hauptbestandteile

bestimmen meist seinen speziellen Namen. Mit in Milch eingeweichten Semmeln oder gerösteten Semmelwürfeln entstehen die Semmelknödel, durch Beimengung angebratener Speckwürfel die Speckknödel, durch Zusatz geschabter Leber die berühmten Leberknödel, im Gemisch von gekochten und geriebenen Kartoffeln die Kartoffelknödel, von den Teigknödeln noch gar nicht zu sprechen und auch nicht



Der größte Knödel... Gewicht schätzen mit Alfons Schuhbeck bei den Knödelwochen im JOSKA-Glasparadies in Bodenmais

Jahrhundert taucht der Name „Knölein“ für Mehlklöße auf. Die älteste bildliche Darstellung von Knödeln stammt angeblich aus dem 12. Jahrhundert in Südtirol, ein Fresko mit einer Knödeleserin.

Sicher ist auch, dass diese „Knoten“ meist auf Basis der Kartoffel in der Bayerisch-Böhmischen Küche als Kloß, Knödel oder Knedlik seit Menschen-gedenken eine unverzichtbare Rolle spielen. Der Knödel ist die „Bayerische Weltkugel“ und als solche vielmehr als nur eine kulinarische Beilage auf dem Teller. Der Knödel ist eine runde Sache, ist Kult. Dem huldigen nicht nur zahlreiche Feste, sondern auch die Speisekarten links und rechts der Donau.

© HME

[www.joska.de](http://www.joska.de)

**Burgis**  
Knödeliebe.

**Kein Knödel für die Tonne: Knödel-Retter Werksverkauf**

Burgis Knödeliebe, Kartoffelweg 1, 92318 Neumarkt

Mo. – Sa., 8:00 – 20:00 Uhr (So. + an Feiertagen geschlossen)

**NEUMARKT**  
STARKE STADT  
STARKE GASTGEBER

2021  
*Bierige Tage erleben*  
Neumarkt entdecken

→ Bierstadt Neumarkt mit 4 Brauereien  
→ wunderschöne Biergärten, gut erreichbar über Wander- u. Radwege  
→ 16 km langer Bier- und Naturwanderweg mit Einkehr  
→ Brauereimuseum im GLOSSNER-Bräu  
→ Jura-Volksfest, Altstadtfest, Schmankerlwochen und vieles mehr  
→ [www.tourismus-neumarkt.de/bier](http://www.tourismus-neumarkt.de/bier)  
Weitere Infos und Prospekte unter [www.tourismus-neumarkt.de/prospekte](http://www.tourismus-neumarkt.de/prospekte)

**GRATIS!**

**GUTSCHEIN**  
für eine Packung Burgis Knödelinos®

Nur einzulösen im Burgis Knödel-Retter Werksverkauf bis 31.12.2021. Gutscheine in Vertrauenskasse werfen.

QR-Code scannen & knödelige Rezeptideen entdecken!

Folge uns:

**Knödeliebe aus der Knödelmanufaktur**

Die „Knödeliebe“ geht bei der „Knödelmanufaktur“ Burgis im wahrsten Sinne des Wortes bereits seit Generationen durch den Magen. Besonderes Augenmerk legt Burgis dabei auf die Produktqualität und bezieht daher ausschließlich Kartoffeln von regionalen Vertragslandwirten. Sogar einen bayerischen Knödel-Retter Werksverkauf für Produkte, die wegen eines zu kurzen Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr in die Supermarktregale dürfen, gibt es bei dem Neumarkter Knödel-Profi. [www.burgis.de](http://www.burgis.de)

## Gut Essen und Trinken...

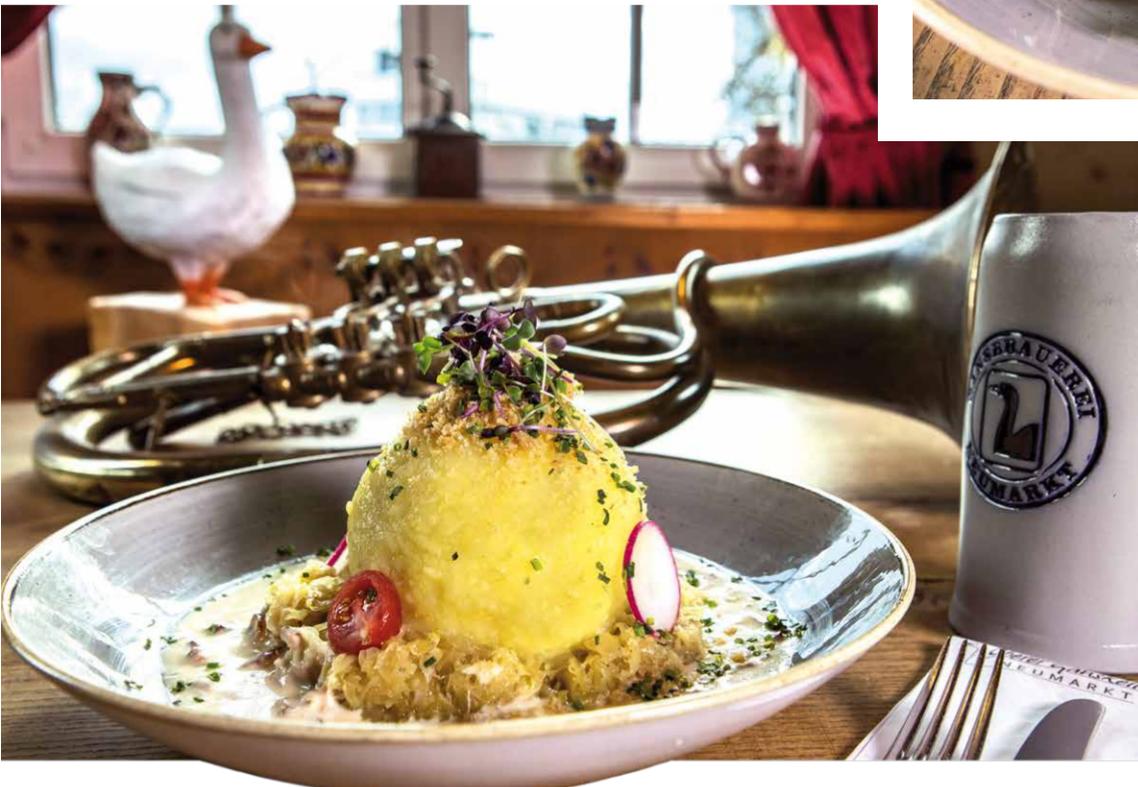
Lieber rot oder riesig? Knödelvariationen in Neumarkts Oberem Ganskeller

# Egal ob knusprige Gans oder „Wamperter“ – ein „Gansl“ schmeckt immer

Immer im Herbst zelebrieren die Wirte der Stadt Neumarkt und ihrer Region die Schmankerlwochen. „Die Teilnehmer werden jährlich mehr“, freut sich Touristik-Chef Rainer Seitz. Die Gerichte, die sie auf den Tisch zaubern, sind raffiniert, bodenständig, meist regional und einfach nur traumhaft gut.



Rote Beete geben die Farbe: Gans auf Blaukraut mit roten Knödeln (rechts außen) im Oberen Ganskeller.  
Ein Böller von einem Knödel und nix für den kleinen Appetit: „Wamperter“ mit Hackfleischfüllung auf Speck-Sauerkraut



©Fotos: Hanno Meier

Vier „Kulinarische Wochen“ reichen eigentlich längst nicht mehr aus, um überall zu probieren. Wie gut, dass die Wirte hier das ganze Jahr über so Leckeres auf den Tisch bringen, wie im Oberen Ganskeller mit Wirtin Heike Kirsch

[www.tourismus-neumarkt.de](http://www.tourismus-neumarkt.de)  
[www.obererganskeller.de](http://www.obererganskeller.de)  
[www.gansbrauerei.de](http://www.gansbrauerei.de)

Wenn in Neumarkt in der Oberpfalz einer sagt, „komm geh'ma auf ein Gansl!“, dann kann im Prinzip ganz Verschiedenes damit gemeint sein. Auf eines aber läuft es immer raus: Man geht in den Oberen Ganskeller. Freilich gibt es auch einen Unteren und einen Mittleren Ganskeller in dem Jura-Städtchen. Die sind weiß Gott auch richtig gut. Aber der Obere Ganskeller bei Wirtin Heike Kirsch und direkt an der Gansbrauerei, quasi an der Quelle, der ist - da sind sich alle einig - einfach etwas Besonderes.

Ente, Gans und sonstiges Geflügel garnieren standardmäßig die Speisekarte. Dazu gibt's natürlich Knödel. Für unser Menü zauberte der Küchenchef gleich ganz besondere rote Knödel aus seiner bodenständig ehrlichen Küche. Rote Beete geben ihnen die Farbe und den herrlichen, leicht erdigen Geschmack. An der Gans oder auch der Entenkeule harmonisieren die runden Roten als kulinarisches Kunstensemble. Die Herausforderung ist, die rote Farbe zu behalten. „Bei uns ist alles Natur“, sagt die Wirtin. Da ist nichts, was die

Farbe von den Rote Beeten konservieren würde. Also ist das Fingerspitzengefühl des Kochs wichtig. Dass gleich nebenan der Braumeister ein grandioses Gansbräu Rot-Bier zum Gericht braut, vollendet diesen Hochgenuss bayerischer Gaumenfreuden. Allein der Gedanke daran macht den Gaumen wässrig.

Und wenn die Ganserl dann auch noch so charmant serviert werden, wie von Wirtin Heike, dann kann der Tag eigentlich nicht mehr besser werden. „Eigentlich“, erzählt die gebürtige Ambergerin, sei sie ja mal Grundschullehrerin gewesen. Gott sei Dank, kann man da nur sagen, hat sie das Klassenzimmer gegen die Gaststube eingetauscht. „Wirtin sein, ist mein Leben“, sagt sie und strahlt dabei übers ganze Gesicht.

Als Vorspeise hat sie vorher bereits einen „Erdäpfelkas“ serviert. Wer „Kas“ hört, denkt vielleicht gleich an Käse. Das stimmt allerdings nur halb. „Erdäpfelkas“ ist ein altes bayerisches Rezept aus zerdrückten, mehlig kochenden Kartoffeln, vermischt mit Frischkäse und frischen Kräutern aus dem Garten der Wirtin. „Ein kleines



gehacktes Zwiebel rein und auf einem knusprigen Bauernbrot“ serviert die Wirtin im Dirndl ihre bayerische Spezialität. Ein Gedicht! Und auf Kartoffelbasis passend zum Thema Knödel. Apropos Knödel. Ente, Gans, Braten und Geröstelt's - Alles gut! Aber was

die Oberpfälzerin im Oberen Ganskeller aus einem „normalen“ Kartoffelknödel macht, das erreicht eine andere Dimension - im wahrsten Sinne des Wortes. „Wamperter“ steht auf der Karte. Bei öfterem Verzehr könnte man fast vermuten: Nomen est Omen. Die

Gürtelschnalle lechzt schon nach der nächsten Öse. Da liegt er dann also, dieser - geschätzt - mindestens ein Kilo schwere Kartoffelkloß. Gefüllt mit feinem Hackfleisch und gebettet auf würzigem Sauerkraut und Specksoße. Infernalisch schön krenzenzt, herrlich im Geschmack und definitiv nicht für den kleinen Hunger empfohlen. Das ist was für richtige Männer (und Frauen), gesegnet mit einem Appetit wie ein Bär. Eins ist sicher: Dieser Knödel schmeckt auch bärig gut. Am besten mit einem „Gansl“. Das braucht's hier unbedingt dazu. Ein Bier vom Hausherrn, der Gansbrauerei, gleich nebenan, das die Einheimischen nur kurz und liebevoll „A Gansl“ nennen.

Egal ob das süffige Gansbräu Hell, das prickelnde Pils, das Altbayerisch Dunkel, oder das unwiderstehliche Rot-Bier, man trinkt sie gerne in der schönen Jura-Stadt - auch ohne Essen. Aber „a Gansl“ zu einer Gans - da fällt mir ein alter Spruch ein: „Es gibt nichts Besseres als ganz was Guats!“ Der Obere Ganskeller in Neumarkt ist dafür garantiert die richtige Adresse.

.. Hanno Meier



## Unterwegs bei den Prämiumpartnern und Erlebniswelten im Bayerischen Wald

# Ein Refugium von bodenständiger Gelassenheit

I. Bier und Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach

## Garantiert unvergesslich!



Das familiengeführte Bier- und Wohlfühlhotel in der schönsten Ecke des Bayerischen Waldes

Ankommen und loslassen, die Kraft des Bayerischen Waldes spüren und jeden Augenblick genießen – so heißt das I. Bier- und Wohlfühlhotel der Welt auf Gut Riedelsbach seine Gäste willkommen (übrigens eines der

wenigen CO2 neutralen Hotels). Seit mehr als 50 Jahren ist das Hotel in Familienbesitz und eine der besten Adressen für Urlaub im Bayerischen Wald. Genuss, Lebensfreude und Erholung! Im 3-Sterne-Superior

Bierhotel mit der ausgezeichneten Schmankerlküche wird der Urlaub garantiert unvergesslich! Sein Bier braut der „Sitter Bräu“ seit 1998 selbst.

Mit über 2000 m<sup>2</sup> großen Wohlfühlbereich, Hallenbad, Außenwhirlpool, verschiedenen Saunen, FKK-Dachpool mit 34,9°C, FKK-Garten und Fitnessraum ist Gut Riedelsbach eines der wenigen Hotels, die einen Textiltbereich und eine textiltfreie Wohlfühl-Landschaft anbieten. Vor der 350 m<sup>2</sup> Terrassenlandschaft liegt eine der schönsten Urlaubsregionen Bayerns zu Füßen. Allein der Blick lässt die Seele baumeln.

[www.bierhotel.bayern](http://www.bierhotel.bayern)  
[www.bayerischer-wald.de](http://www.bayerischer-wald.de)

Moderner Neubau im alten Seehaus-Holzbau-Stil

## Urwald-Flora und Seeterrasse



Im Wasser spiegelt sich das traditionsreiche Arberseehaus

Kleine Wasserfälle, Sumpfmulden und schwimmende Inseln entlang der imposanten Arberseewand beherbergen einen der eindrucksvollsten Schätze rund um den höchsten Gipfel des Waldes – den Großen Ar-

bersee. Ein kleiner Spaziergang entlang des Rundwanderweges am Seeufer erschließt die urwaldähnliche Flora und Fauna dieses Relikts der Eiszeit. Im Wasser spiegelt sich das traditionsreiche Arberseehaus. Seit

1850 kehrten Wanderer hier zu „einfachen Brotzeiten“ ein. Ab 1882 ist es als „gutes Wirtshaus“ belegt und heute ein gastronomisches Juwel. Schon die Schweinebraten und Forellen im 1903 von den Hohenzollern erbauten hölzernen Seehaus genossen allerhöchsten Ruf. Dazu gab es bayerisches Bier – nicht nur für den Durst sondern auch zum Verfeinern in der Küche.

2016 wich das marode „alte“ Gebäude einem modernen Neubau im alten Seehaus-Holzbau-Stil mit Mosaikfenstern und Rundbögen. Historischer Charme und moderne Technik kombiniert mit einzigartiger Aussicht über den See.

[www.arberseehaus.de](http://www.arberseehaus.de)  
[www.bayerischer-wald.de](http://www.bayerischer-wald.de)

Coillmór Bayerische Weihnacht 2020 Edition aus der Brennerei Liebl

## Aus besten Whiskyfässern



Schmeckt zu deftigem Wild oder zum Gänsebraten, aber auch zum Dessert

Am Tag der Deutschen Einheit ging das Team der Brennerei Liebl in Bad Kötzing in Klausur. In Ihrem Whisky-Warehouse war hinter verschlossenen Türen eine lange Verkostung durch die besten Whiskyfäs-

ser angesagt. Dieses Mal sollte ein besonderes Blending aus verschiedenen Fässern für die „Edition Bayerische Weihnacht“ entstehen. Selbstverständlich kommen bei Liebl für die Destillation ausschließlich

beste bayerische Gerstenmalzsorten in die Verarbeitung! Fünf Fässer kamen schließlich in die Auswahl. Alle vom Allerfeinsten. Vor bis zu 10 Jahren destilliert, in hochwertigsten Bourbon-, Sherry-, Cognac- und Ecuador Rumfässern gereift.

Das Ergebnis ist ein hell bernsteinfarbener, in der Nase leicht rauchiger und am Gaumen eleganter Whisky - maskulin und tiefgründig. Diese neue Coillmór Whisky Abfüllung ist bereits die 5. Auflage der Sammleredition und wie alle Destillate und Raritäten aus der Brennerei Liebl bei Kennern und Genießern heiß begehrt.

[www.brennerei-liebl.de](http://www.brennerei-liebl.de)  
[www.bayerischer-wald.de](http://www.bayerischer-wald.de)

Tradition wiederaufleben lassen im Reischlhof

## Eigenes Bier zur Wellness

Bayern kann auf eine traditionsreiche Biergeschichte zurückblicken. Auch im Reischlhof spielte das Bier bereits früh eine Rolle. Bereits 1957, als im heutigen 4-Sterne-Superior-Wellnesshotel noch keine Gäste beherbergt wurden, fand sich im Reischlhof ein kleiner Krämerladen mit uriger Bierschänke. Über Jahre hinweg wurde an Durchreisende mit Pferdewagen vom Böhmerwald nach Passau regionales Bier ausgedient. 60 Jahre später lässt der Reischlhof diese Tradition zusammen mit der Apostelbrauerei Hauzenberg wiederaufleben: Mit einem der erfahrensten Braumeister der Region, den besten Hopfen- und Getreidesorten der Dreiländerregion und kristallklarem



Bier und Wellness im Reischlhof - eine wunderbare Symbiose

Bayernwaldwasser wurde am 15. Februar 2020 die Rezeptur für das Reischlhof-Bier GOLASS HELL niedergeschrieben. Ein besonderes Highlight sind dabei auch die Bierverkostungen mit Biersommelier Bernhard, bei denen Sie in die vielfältige und komplexe Ge-

schmackswelt des Bieres eintauchen. Lernen Sie neue Aromen, Stile und Bierspezialitäten kennen und erfahren Sie spannende Informationen zu der Entstehung und den verschiedenen Herstellungsverfahren.

[www.reischlhof.de](http://www.reischlhof.de)  
[www.bayerischer-wald.de](http://www.bayerischer-wald.de)

Spielbank Bad Kötzing

## Spielen und Schlemmen

Casinos faszinieren nicht nur als Kulisse unzähliger Kinofilme, sie sind auch im realen Leben ein Schauplatz für unvergessliche Erlebnisse – besonders und gerade in Bad Kötzing. Ein Besuch in der Spielbank

Bad Kötzing hat einen unvergesslichen Event-Charakter mit allem, was dazu gehört: Kultur, variantenreiche Kulinarik, einzigartiges Ambiente, Nervenzitler und Glücksmomente. Neben dem Großen Spiel mit Roulette,

Black Jack und Poker, können sich die Gäste auch von den neuesten Attraktionen im Automatenspiel unterhalten lassen. Ein Highlight stellt der Bayern-Jackpot dar, der bayernweit mit allen staatlichen Spielbanken vernetzt ist und schon bei 0,50€ Einsatz imposante Gewinne verspricht.

Für das leibliche Wohl sorgt das spielsaalintegrierte Restaurant. Von regionalen Schmankerln bis hin zu internationalen Spezialitäten bietet die Gastronomie alles, was Herz und Bauch begehren. Hier finden Feinschmecker nicht nur höchsten Genuss, sondern auch einen fantastischen Ausblick aufs Spielgeschehen.

**SPIELBANK BAD KÖTZTING**  
Untere Au 2 · 93444 Bad Kötzing  
[www.spielbanken-bayern.de](http://www.spielbanken-bayern.de)



Spannung und tolles Ambiente in der Spielbank Bad Kötzing

Hotel Asam in Straubing - Tolle Küche und gemütliches Ambiente

## Stern der Gastlichkeit



Der gemütliche Biergarten des Hotel Asam

Das Hotel ASAM ist nicht nur für seine hervorragende Küche und das gemütliche Ambiente, sondern auch für besondere Gastlichkeit und hohes Engagement der Mitarbeiter bekannt. Bereits sechs Mal in Folge wurde das ASAM dafür mit dem „Stern der Gastlichkeit“ durch

die Paulaner Brauerei ausgezeichnet: Traditionell bayerische Küche – raffiniert umgesetzt mit regional ausgewählten Zutaten der Saison und kombiniert mit der Leichtigkeit der mediterranen Küche. Der historische Quirinsaal, das italienisch anmutende Restau-

rant Asams und das zünftig-bayerische Agnes-Bernauer-Stüberl laden zum Verweilen ein. Im Sommer verbringen Sie genussvolle Stunden im gemütlichen Biergarten mit Sonnenterrasse und uriger Remise, welche im Winter zu einer griebigen Almhütte wird. Der Abend klingt bei einem Cocktail in der ASAM-ArtBar aus, dem kommunikativen Herzstück des 4-Sterne-Superior Hotels mit seinen 101 Zimmern. Die fünf Baumwipfelspitzen auf der Höhe einer 100-jährigen Eiche bieten einen fantastischen Blick auf die Silhouette Straubings und den Bayerischen Wald.

[www.hotelasam.de](http://www.hotelasam.de)  
[www.straubing.de](http://www.straubing.de)

## Unterwegs im Bayerischen Golf- und Thermenland

# Radeln und Baden zwischen Donau und Inn

## Gesundheit und Genuss im siebten Thermen-Himmel



Therme mit Blick auf den Heinrichsturm in Bad Abbach

Wie gesund das Thermalwasser in Niederbayern ist, belegen nicht nur zahllose wissenschaftliche Studien. Das bestätigen auch unzählige, gerne immer wiederkehrende Gäste in Bad Abbach, Bad Birnbach, Bad Füssing mit seinen drei Quellen (Therme Eins, Europa Therme und dem Johannesbad), Bad Gögging und Bad Griesbach. Das Kuren im Donaubogen blickt auf eine lange Tradition. Schon die alten Römer wussten das heilsame Quellwasser hier zu schätzen.

Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Fluorid, Chlorid, Hydrogencarbonat und Schwefel. Jeder dieser natürlichen Bestandteile von Heilwässern hat eine positive Wirkung auf den menschlichen Körper. Auch die Temperatur des Wassers mit bis zu 70 Grad Celsius Quelltemperatur trägt zum Wirkungsgrad bei.

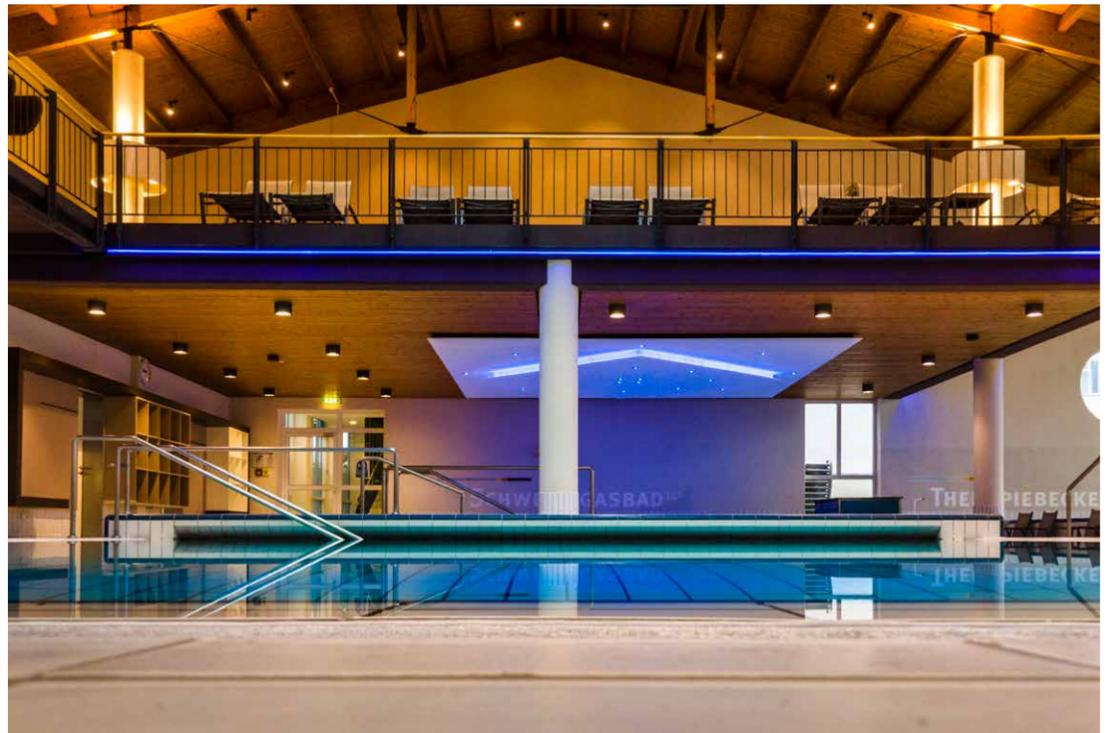
Niederbayerns Thermenland prägen Flüsse, Täler und sanfte Hügel. Die spezielle Geologie sammelte unterirdisch einen wahren Schatz an natürlichem Thermalwasser. Es sprudelt aus Quellen in einer Tiefe von fast 2.000 Metern.

In zahllosen Studien wurde das Wasser und dessen Wirkung analysiert und unglaublich viele positive Wirkungen nachgewiesen bei körperlichen Beschwerden. Auch Erschöpfungszustände und Burn-Out-Symptome lassen sich hier therapieren.



Thermalwasser aus fast 2.000 m Tiefe

Doch warum immer erst abwarten, bis es schon passiert ist. Ein Thermen-aufenthalt beugt auch wunderbar vor, ist eine Präventionsmethode noch weit bevor ernste Symptome auftreten. Schon ein einwöchiger Aufenthalt in einem der Thermalbäder kann einen beachtlichen Beitrag dazu leisten, Stressfolgen zu reduzieren, chro-



Therme Eins in Bad Füssing

Foto: Peter von Felbert

nische Müdigkeit oder Schmerzen deutlich zu mindern, sagen Ärzte. Das übersteigt den üblichen „Wellness-Faktor“ bei weitem!

Die Kureinrichtungen arbeiten mit spezialisierten Ärzten und Physiotherapeuten zusammen. Die Thermen bieten zudem ein breites Spektrum an Wohlfühlangeboten. Für Bewegung und Fitness ist ebenfalls gesorgt. Das Wasser sprudelt in den herrlichen Außenbecken, wie auch in schön ge-

stalteten Hallen. Den Blick in die Natur gerichtet, verbindet sich in Niederbayern Gesundheit mit Genuss. Hier lässt sich hervorragend ausspannen. „Im siebten Thermenhimmel Niederbayerns“ werden Körper, Seele und Geist wieder eins.

Tipp: Genuss in kulinarischer Hinsicht ist im Thermenland von A wie Abensberger Spargel bis Z wie zünftige Brotzeit regional und frisch zu haben.



Passau zwischen Donau und Veste Oberhaus

## Radeln durch Niederbayern über grüne Hügel und entlang romantischer Flußtäler

# Auf zwei Rädern lernt man das Land erst wirklich kennen

Mit dem Strom oder gegen den Strom? Das ist hier völlig egal. Den »Flow« erreicht man in beiden Richtungen mühelos – auf den bekannten Radwegen an Donau, Isar und Inn entlang ebenso wie auf den regionalen Routen an Großer und Kleiner Laaber, an Vils und Rott.

### Niederbayerntour

„Beim Radfahren lernt man ein Land am besten kennen“, sagt ein Sprichwort. Beinahe scheint es, als sei die neue Niederbayerntour dafür zum Beweis angetreten. In sieben Etappen führt sie von Passau oder Regensburg quer durch das Bayerische Thermenland, verbindet malerische Flussauen mit sprudelndem Thermalwasser und ‚Bier und Kulinarik‘ mit üppigem Barock.

Donau, Inn, Isar, das Hopfenland Hallertau und prächtige Bauten wie der Dom St. Stephan in Passau, die Burg Trausnitz hoch über der Martinskirche in Landshut, die Klöster Schweiklberg oder Weltenburg und unzählige Kleinode des Barock säumen die 244 Kilometer lange Radroute.

Entlang der Strecke lassen sich mühelos Badehose, Bier, Barockkunst und Brotzeitgenuss zusammenbringen. In Klosterwirtschaften und Biergärten am Wegesrand stammt das frisch ge-



Dorfidylle im Rottal

zapfte Bier oft aus eigenen Brauereien. Ein gutes Beispiel dafür ist die zweite Etappe. Von Vilshofen führt sie durch das beschauliche Tal der Vils zum Kloster Aldersbach. Eine wunderbare Verbindung des weltlichen und des geistlichen Barocks.

Damit nicht genug. Die sechs als Rundwege angelegten Erlebnisradtouren erschließen Niederbayern so reizvoll wie nie zuvor. Der Radler ist dabei fast immer auf bestehenden Flussradwegen unterwegs, folgt den idyllischen Flußtälern der großen Ströme und kleinen Flüsse zu heißen Quellen, Naturschönheiten und Kulturschätzen. Mal auf fast 250 Kilometern zu den ganz großen Highlights der Region, mal auf weniger als der Hälfte zu Erholungs- oasen für Mensch und Tier. Die Wahl mag

schwerfallen, die Entscheidung aber wird immer die richtige sein. Denn das, was Niederbayern ausmacht, findet der Radler auf jedem einzelnen der 1.200 Kilometer: Das typisch niederbayerische Lebensgefühl, bei dem alles passieren kann aber nichts muss.

[www.bayerisches-thermenland.de](http://www.bayerisches-thermenland.de)



Die Niederbayerntour - in 7 Etappen von Passau oder Regensburg aus quer durch das Bayerische Thermenland



Hoch über Landshut auf der Burg Trausnitz



## Gut Essen, gut Trinken und jede Menge Kultur

### Regensburg UNESCO Welterbe

# Kulinarik-Tour vor historischer Kulisse



Einkehr im herrlichen Biergarten des Bischofshofs zu Füßen des Regensburger Doms



Bratwürstl in der ältesten Wurstküche der Welt

Fotos: K. Fouad-Vollmer

Schließen Sie die Augen und stellen sich vor, was Ihrem Gaumen gerade jetzt gefallen könnte. Regensburg bietet einen ganzen Kosmos der Geschmäcker und jeder Ort hat sein eigenes Aroma.

Regensburg ist eine Stadt, die von seinen und für seine Spezialitäten lebt. Beginnen wir unsere Kulinariktour mit den nahrhaften Würstchen. Knackig sind die Regensburger Knacker wohl auch, doch ihren Namen haben die rundlich prallen, braunen Würstchen von ihrem ursprünglichen Rezept, das Genickfleisch - auf bayrisch „Gnack“ genannt - vorsah.

Heute gehört es zum Speiseplan nahezu jedes Regensburgers, an den verschiedenen Buden im Altstadtbereich „Knacker mit allem“, auf dem Rost gebratene Regensburger mit Meerrettich, Senf und Essigurke zu genießen. Wer seine Würstler eher in traditionsreichen Gemäuern verspeisen möchte, lässt sich die kurzen, braun-gestreift gebratenen Regensburger Schweinsbratwürstchen mit hausgemachtem Kraut und selbstgemachtem süßen Senf und Kipferl in der Historischen Wurstküche an der Donau servieren. Dort blickt man auf eine über 850-jährige

Wurst-Tradition zurück. Eine richtige Regensburger Brotzeit ist aber ohne einen Weichser Radi (Rettich) nicht komplett. Die scharfen weißen Wurzeln werden auf den Lössböden der Donaunauen im Ortsteil Weichs besonders zart und weinen so richtig, wenn man sie raffiniert einschneidet und stark salzt. Zum Dessert gibt es Regensburger Dampfnudeln, lockere Hefeklöße mit Vanillesoße. Nach Angaben des Kochs haben sie keine Kalorien, da Dampf ja keinen Nährwert hat. Wie wäre es mit Pralinen aus Regensburger Produktion zur Abrundung des Regensburger Menüs? Sie werden weltweit exportiert: Barbara-Küsse oder Donaumuscheln etwa. Das Menü wird von heimischen Getränken, von Bier oder Wein, begleitet. Von Bier aus einer der drei großen Regensburger Brauereien, bei denen man immer für einen guten Zweck trinkt, denn die Braustätten sind entweder kirchlich, eine soziale Stiftung oder unterstützen gar ein eigenes Altenheim. Prost! Dass Regensburg auch seinen eigenen Wein hat, wissen die wenigsten. Der Baierein, der zum Anbaugbiet Franken zählt, ist herb und von echtem Seltenheitswert, denn die Anbaufläche ist winzig. Aber der Weinanbau geht bis auf die Römer zurück

und hat auch dem Ortsteil Winzer seinen Namen gegeben. Und wer der Spezialitäten denn einmal zu viel genossen hat, der kann auf den Regensburger Karmelitengeist zurückgreifen. Er wird seit Jahrhunderten in geheimer Rezeptur von Patres des Karmelitenklosters zum Wohle des Magens, aber auch zur äußerlichen Anwendung aus Kräutern hergestellt. Neben den ty-

pischen Regensburger Spezialitäten bietet die Regensburger Gastronomie aber auch Kochkünste aus zahlreichen Ländern, eine ausgezeichnete Sterneküche und Kneipen für jeden Geldbeutel. Von der jungen Studentenkneipe bis zum Gourmet-Tempel findet sich alles. Und die Tatsache, dass die Regensburger gerne in netter Gesellschaft in Lokale gehen, hat Regensburg zu einer äußerst geselligen Stadt gemacht. Von

Brauereigaststätten über Biergärten und historische Lokale geht es bis zu Musikneipen, Cafés, Spezialitätenlokalen oder Hotelrestaurants. In Regensburg schmeckt es überall und das oft sogar nachhaltig.

Tourist Information Regensburg  
Altes Rathaus • Rathausplatz 4  
93047 Regensburg  
Tel. +49 941 507 4410  
tourismus@regensburg.de  
www.tourismus.regensburg.de

## Die Deggendorfer „Knödelstädter“ zelebrieren ihre Klöße Praline, Brunnen und Biskuit

Erst richtig zur „Knödelstadt“ wurde Deggendorf eigentlich viel später. Aber alles begann, als im 13. Jahrhundert die Truppen des böhmischen Königs Ottokar den „Nortwald“ verwüsteten. Deggendorf, die Pforte zum Bayerischen Wald, bot seinen Bürgern innerhalb seines doppelten Mauerrings Schutz. Selbst die Bauern der Umgebung suchten in der befestigten Burg mit Hausstand und Viehzeug Unterschlupf.

Während die feindlichen Truppen Häuser und Höfe vor den Toren der Stadt plünderten, mussten sie sich vor den uneinnehmbaren Stadtmauern auf eine langdauernde Belagerung einrichten. Die tapfere Deggendorfer Bürgerwehr hielt auf dem Bollwerk jedem Angriff stand. Wahrscheinlich auch deshalb, weil die Bürgerfrauen ihre Männer auch mit guter Kost versorgten. Nach Wochen der Belagerung wurden langsam doch die Lebensmittel knapp und die Achtsamkeit der Wache entsprechend schläfrig. Als ein



Längst stehen die Deggendorfer augenzwinkernd zu ihrem Ruf als „Knödelstädter“ mit der Brunnenfigur der Knödelwerferin im Altstadtviertel. Sie naschen an der Praline „Deggendorfer Knödelchen“, lassen sich zum Kaffee die „Deggendorfer Knödel“ aus Biskuit-Teig schmecken und lesen im Stadtmuseum ihre eigene „Knödel-Geschichte“ nach: „Kloß-Knödel-Knedlik“

feindlicher Spion die Lage auskundschaften sollte und die Stadtmauern erklimm, entdeckte ihn eine der Frauen, die gerade Knödel aus den letzten Vorräten zu den tapferen Verteidigern bringen wollte. Der Böhme hatte geschwächte Deggendorfer erwartet und nun traf ihn ein großer Knödel, den die Köchin geistesgegenwärtig nach ihm warf, mitten im Gesicht. Der Eindringling verlor den Halt, fiel in den Stadtgraben und berichtete im feindlichen Lager, dass die Stadtbewohner noch über soviel Essen verfügten, dass sie damit werfen konnten. Daraufhin befahl der resignierte Ottokar den Abzug der Truppen und das „Geschoss“ der Knödelköchin rettete so die Stadt vor der Plünderung. So heißt es zumindest in der Sage.

Wie erwähnt: Erst richtig zur „Knödelstadt“ wurde Deggendorf freilich im 19. Jahrhundert, als ein Durchreisender den Pranger am Rathaus wegen ihres Aussehens als „Knödel“ bezeichnete. \*\*\*hme www.deggendorf.de



Abendessen mit mittelalterlichem Altstadtflair in der Unteren Bachgasse

Vom Mozzarella bis zum Emmentaler: Bayerns feinsten Käsegenuss

## Wild unsere Natur. Echt unser Geschmack. Natürlich aus der GOLDSTEIG Wald- & Bauernregion

Wilde Wälder, einzigartige Pflanzenwelt und herrlich saftige Wiesen, das ist die Goldsteig Wald- & Bauernregion vom

Bayerwald bis zum Böhmerwald. Hier kümmern sich die Goldsteig Landwirte fürsorglich um ihre Kühe, von denen die naturreine Milch kommt. Das schmeckt man in all den GOLDSTEIG Käsespezialitäten.

Wo „Goldsteig“ drauf steht, ist Qualität drin, darauf kann sich der Kunde an der Frischetheke verlassen. Spezialitäten aus einer naturnahen Region. Die Verbundenheit mit der Region waren

ausschlaggebend als die GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH im Jahr 1992 gegründet wurden. Rund 2.600 Milchbauern bürgen für ehrliche Werte und Identität mit der Goldsteig Wald- & Bauernregion.

Daraus entstehen die Käsespezialitäten Mozzarella, Emmentaler, Schnittkäse, Ricotta, Mascarpone sowie feine Butter aus der Verarbeitung naturreiner Milch. „Größtmöglicher natürlicher Genuss bei strengsten Anforderungen an die Qualitätssicherung“, haben sich die Goldsteig Käsereien selbst auf ihre Fahnen geschrieben.



Käseteller, Radieserl - fehlt nur noch eine frische Halbe Bier



Mozzarella-Taler

Die hauchdünnen GOLDSTEIG Emmentaler Scheiben dürfen auf keinem guten bayerischen Brotzeit- oder Käseteller fehlen. Nach einer Wander-, Rad- oder Sightseeing-Tour die ideale Ergänzung zu einer süffigen Mass Bier oder einer erfrischenden Radlerhalbe. Goldsteig Käsereien sind bekannt für echten Geschmack und ihren Erfindergeist. „Tallero“ heißt der erste milchig

feine Mozzarella-Taler von GOLDSTEIG. Die gleich großen Mozzarella Taler kommen servierfertig aus der Verpackung für Salat oder als Pizza-belag. In Caprese, Baguette oder Sandwich werden sie auch unterwegs eine willkommen frische Bereicherung in der eingepackten Brotzeit – und natürlich alles ohne Gentechnik.

www.goldsteig.de

ANZEIGE





## Brauen, Brotzeit und Biererlebnis

Mit Oberpfälzer Radl-Welt, Zoigl-Radweg & Co. bayerische Biertradition aktiv erleben

# Bierig unterwegs im Oberpfälzer Wald



Bei einer Brotzeit und einer kühlen Halben lässt es sich wunderbar entspannen.

Warum ist das Radeln im Oberpfälzer Wald so beliebt? Ganz einfach: weil es glücklich macht und sich nach Freiheit und purer Lebenslust anfühlt! Ein Stück vom Radlerglück ist dabei mit Sicherheit auch die kühle Halbe, die eine sommerliche Radtour erst perfekt macht. Ob kultiges Zoigbier oder traditionsreiche Familienbrauerei – die Radwege im Oberpfälzer Wald bieten jede Menge Möglichkeiten, die regionalen Bierspezialitäten im wahren Sinne des Wortes zu erfahren. Wer einen mehrtägigen Radurlaub plant, ist dabei mit der neuen Oberpfälzer Radl-Welt bestens beraten. Rund 500 km ist die Hauptroute lang, auf der man in acht Etappen ganz neue Blickwinkel auf den Oberpfälzer Wald entdeckt. Zusätzlich gibt es

sechs deutlich kürzere Erlebniswelten mit 85 bis 155 km Länge, die sich in zwei oder drei Tagen bequem erradeln lassen. Bierliebhabern sei dabei besonders die „Erlebniswelt Zoigl & Fisch“ ans Herz gelegt. Schließlich führt diese auf den Spuren des Zoiglbiers durch die Kommunbrauorte Windischeschenbach-Neuhaus, Falkenberg und Mitterteich. Eine Einkehr in einer der urigen Zoiglstuben gehört hier praktisch zum kulinarischen Pflichtprogramm. Welcher Zoiglwirt wann ausschenkt, sieht man im Zoiglkalender – und am Zoiglstern: Wenn ein sechszackiger Stern (das Zunftszeichen der Brauer) am Hausgiebel hängt, kann man sicher sein, dass es hier das Oberpfälzer Kultbier, eine deftige Brotzeit und die unvergleich-

liche Zoigl-Atmosphäre gibt. Entlang der kompletten Oberpfälzer Radl-Welt finden Sie übrigens auch eigens zertifizierte „Radlerfreundliche Betriebe“. Diese Unterkünfte und Einkehrmöglichkeiten sind besonders gut auf radelnde Gäste eingestellt – und vom Altstadt-Hotel Bräuwerk in Weiden über die Schlossschänke Friedenfels bis hin zum Brauereigasthof Jacob in Bodenwöhr kann dabei so mancher dieser Gastgeber sogar mit Bier aus der hauseigenen Brauerei erfrischen! Neben der Oberpfälzer Radl-Welt gibt es noch einige weitere Empfehlungen für Radler mit einem Faible für Gerstensaft. Auf der „Kultigen Biertour“ etwa lockt eine viertägige Genießerstrecke im südlichen Oberpfälzer Wald durch idyllische Flusstäler und über ehemalige Bahntrassen – und natürlich das passende Biermenü am Abend. Immer eine Radtour



Radler herzlich willkommen heißt es bei den zertifizierten Radlerfreundlichen Betrieben.

wert ist auch der Zoigl-Radweg, der von Mitterteich über Falkenberg und Windischeschenbach-Neuhaus bis nach Eslarn führt – und damit alle fünf Zoigl-Orte abfährt, in denen Original Kommunbrau-Zoigl ausgeschrieben

wird. Kunstvolle Bronzeskulpturen erzählen hier von den einzelnen Schritten des aufwändigen Brauvorgangs. Am Ende legt man mit dem Radlerbus (1. Mai bis Ende Oktober) den Rückweg ganz bequem und umweltfreundlich zurück.



Unterwegs in der Erlebniswelt „Zoigl & Fisch“.

Alle Infos zum Radeln und Biergenuss im Oberpfälzer Wald sowie kostenlose Radkarten, das Radmagazin und den Tourenplaner für die Oberpfälzer Radl-Welt gibt es online unter [www.oberpfaelzerwald.de](http://www.oberpfaelzerwald.de). Hier finden Sie außerdem Übernachtungsmöglichkeiten im ganzen Oberpfälzer Wald – denn schließlich ist auch für Radler verantwortungsvoller Genuss ein wichtiges Stichwort.

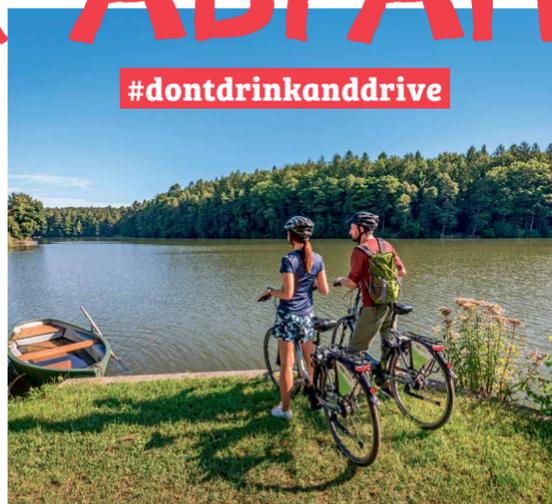
Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald  
Mähringer Str. 7 • 95643 Tirschenreuth  
Tel. 09631 88223  
[info@oberpfaelzerwald.de](mailto:info@oberpfaelzerwald.de)  
[www.oberpfaelzerwald.de](http://www.oberpfaelzerwald.de)

## Für alle, die auf

# BIER ABFAHREN



OberpfälzerWald  
in Bayern



#dontdrinkanddrive



**ZOIGL-RADWEG | KULTIGE BIERTOUR | RADLERBUS**  
**OBERPFÄLZER RADL-WELT | PRIVATBRAUEREIEN**  
**E-BIKE-TOUREN | RADLERFREUNDLICHE BETRIEBE**

Kostenlose Radkarten, Radmagazin & mehr unter  
Tel. 09631 88223 · [info@oberpfaelzerwald.de](mailto:info@oberpfaelzerwald.de)  
[www.oberpfaelzerwald.de/radeln](http://www.oberpfaelzerwald.de/radeln)



## Barock in Ostbayern: Kultur und Kunst



Bierfernwanderweg „Bier-Ge(h)nuss im ARBERLAND“

### Unterwegs auf bierigen Pfaden

Acht Brauereien, acht Tages-Etappen und 125 Kilometer: „Bier-Ge(h)nuss im ARBERLAND“ nennen die Touristiker diesen ersten Bierfernwanderweg Deutschlands. Er führt einmal durch den gesamten Landkreis Regen – von Brauerei zu Brauerei, vorbei an sonnigen Biergärten und vielen anderen „bierigen“ Highlights.

Eines der Highlights kommt - zumindest bei den Wanderstammtisch-geführten Touren – immer zum Schluss: Die gemeinsame Einkehr in einem Wirtshaus am Zielort mit einem frischen Bier und einer herzhaften Brotzeit: „So herrlich schön ist's im ARBERLAND“, sind sich alle Teilnehmer einig. Nicht erst jetzt, denn der Tag unterwegs durch die wunderbare Natur der Mittelgebirgslandschaft

alten Grenzbahnhof, wo die Bier-Wandertour vorbei an Kunstgalerie, Schauglashütte und dem historischen „Localbahnmuseum“ startet. Durch den ältesten Nationalpark Deutschlands geht's zur Triffter-Klause Schwellhäusl, wo einst die Waldarbeiter die Holzstämme auf einem ausgeklügelten System von Kanälen und Staubecken zum Regen-Fluss „triffterten“. Der urige Biergarten am See mit frisch „aus dem Stein gezapften“ Bier dazu einen Brotzeit-teller mit dem legendären Triffterkäse sind ein echter Tipp. Anschließend gehts weiter in Richtung des kleinen, romantischen Bahnhofs Ludwigsthal und dann mit der Waldbahn zurück nach Zwiesel (stündlich).

Die Touren auf der Bierge(h)nuss-Runde lassen sich Dank des direkten Anschlusses an den öffentlichen Nah-



Im Schwellhäusl fließt das Bier vom Stoa



hat viel zu bieten. Aber jetzt erst recht, denn Bier ist in Bayern traditionell mehr als nur ein Getränk. Es steht für Gemütlichkeit, Gastfreundschaft und bayerische Lebensart. Die Kombination von Natur und Kulinarik gehört nicht umsonst zu den wichtigsten Urlaubskriterien. Eine Wanderung am neu geschaffenen Bierfernwanderweg trägt beiden Aspekten in höchstem Maße Rechnung. Hernach geht es mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, mit Waldbahn und Bus zurück zum Startpunkt.

Entlang der Strecke, zum Beispiel im Nationalpark Bayerischer Wald, fließt das „Bier vom Stoa“, ein (Bier-)Quell wie im Schlaraffenland. Dieser Tagesausflug startet am Bahnhof in Zwiesel, dem Knotenpunkt der Waldbahnlinien. Die Waldbahn-Fahrt nach Bayerisch Eisenstein dauert nur kurz. Sie kehrt übrigens stündlich direkt zum

verkehr auch beliebig verkürzen oder erweitern oder mit einem Abstecher zum Bier kombinieren: Mit einer Brauereiführung zum Beispiel. Bei einigen Brauern kann man sogar ein Bierdiplom erwerben. In den Etappenorten - Viechtach, Drachselsried, Bodenmais, Zwiesel, Regen, Böbrach, Teisnach - laden urige Wirtshäuser, gemütliche Gaststuben und Biergärten zur Bier-Kostprobe. In Zwiesel lohnt ein Besuch der Dampfbierebrauerei und im Pichelsteiner-Fest-Ort Regen geht's gar hinab in die historischen Bierkeller. Bier, Natur und Kultur, wer das sucht, ist auf dem neuen „Bier-Ge(h)nuss im ARBERLAND“ garantiert auf dem richtigen Weg.

Streckenbeschreibungen, GPS-Daten und Details der Tour: [www.arberland.de/wandern](http://www.arberland.de/wandern)  
Die passende Wanderkarte gibt's kostenfrei im Online-Shop [www.arberland-shop.de](http://www.arberland-shop.de)



Helle Freude an den runden Sachen! Oder einfach nur Knödelfreuden im Glasparadies. Joska Chef Kagerbauer mit Familie

### Bodenmaiser Knödelei bei JOSKA

## Runde Kugeln im Glasparadies

Zwei Wochen lang dreht sich im Joska-Glasparadies ALLES rund um den Knödel: Angefangen bei der Vorspeise, im Bayerischen Wald „da Vorknödl“ genannt, über den Hauptknödel bis hin zum „siassen“ Knödel als Nachspeise - „Es ist immer a runde Sach“, sagt Alina Kagerbauer. Die süßen Zwetschgenknödel haben es der Junior Chefin der Bodenmaiser Glaswelt besonders angetan. Ihr Vater, JOSKA Chef Josef Kagerbauer und dessen damaliger Küchenchef dachten sich vor 14 Jahren die Knödeltage aus. Man munkelt, dass die Idee des Chefs ursprünglich nicht ganz selbstlos gewesen sein soll, denn ihre Liebe zum Knödel belegen zahllose Schnapsschüsse der Glasmacher-Familie. Und was läge näher, als die Schmanckerl auch den Gästen und Besuchern im Glasdorf zu servieren. „Eigentlich mag ich Knödel in jeder Zubereitungs-



Knödel in allen Facetten von deftig bis süß



Die herrlichste Beilage der Welt

art“, sagt Alina und kann sich sicher sein, dass sie da nicht die Einzige ist. Zum 14. Mal verläuft der Knödelläquator bereits durch die JOSKA Glaswelt. „Bodenmaiser Knödlerlei“, nennen die Köche im JOSKA Erlebnisrestaurant ihre Schmanckerlreise durch die Welt der Knödel – und die ist erstaunlich vielseitig: Spinatknödel auf Gemüsebett, Geröstete Knödel mit Zwiebeln, Gemüse und Käse überbacken mit Tomate und Käse, Böhmisches Knödel mit Ochsenbraten an Biersoße und Apfelblaukraut, Reiberknödel mit g'surtem Schweinebraten – „und dann gibt es da ja auch noch die süße Abteilung“, sagt die hübsche Waidlerin: „Hefeknödel, Topfenknödel, Zwetschgenknödel, Marillenknödel – eine fast schon unanständige Liste süßer Verführung. Denn jeder mentale Widerstand ist zwecklos.

Was es gibt und was los ist in den Knödeltagen steht in der eigens aufgelegten jährlichen „Knödel-Post“. Eine ihrer beliebtesten Rubriken titelt „Die Lieblingsrezepte unserer Mitarbeiter“. Die Rezeptvorschläge aus dem Arberland sind ein wahrer Fundus regionaler Spezialitäten und kommen nicht nur bei den Gästen gut an. Starkoch Alfons Schuhbeck soll hier schon die ein oder andere Anregung gefunden haben und auch beim Schätzen des JOSKA-Superknödels ließ sich der Promikoch nicht lumpen. Wieviel der Monsterknödel wirklich wiegt, wird aber nicht verraten. Vorbeikommen, anschauen, selber mit schätzen und die herzhaften Knödel probieren – allein dieser Tipp ist eine runde Sach'.

JOSKA Knödeltage Jährlich Ende August  
[www.joska.de](http://www.joska.de)  
[www.bodenmais.de](http://www.bodenmais.de)  
[www.dieglasstrasse.de](http://www.dieglasstrasse.de)

## PASSAUER LAND

BAYERISCHE BIERWELT

**DIE ENTDECKUNG VON GENUSS UND KULTUR!**

**AUSFLUGTIPPS:**

- Erlebnis Bierkeller Vilshofen a.d. Donau
- Aldersbach: Schaubrauerei & Biermuseum
- Bierradlweg zw. Vilshofen & Aldersbach
- Karpfhamer Fest – eines der größten Volksfeste Bayerns!
- Kultur- und Brauereiführungen

Reisen Sie in die Welt des Bieres und der Kultur, genießen Sie die bayerische Lebensfreude und entdecken Sie die kulturellen Besonderheiten der Region.

Führungen/Prospekte: T +49 851/397-600 oder [tourismus@landkreis-passau.de](mailto:tourismus@landkreis-passau.de)

[www.bierkultour.de](http://www.bierkultour.de) · [www.passauer-land.de](http://www.passauer-land.de)

# Deutschlands

## 1. Bierfernwanderweg

**Wandern auf bierigen Pfaden im ARBERLAND BAYERISCHER WALD**

**8 Tages-Etappen, 125 km**

**8 Brauereien**

**Kostenlose Wanderkarte**

[www.arberland.de/wandern](http://www.arberland.de/wandern)

ARBERLAND REGIO GmbH · Touristisches Service Center · Tel. 09921 96050 · [tourismus@arberland-regio.de](mailto:tourismus@arberland-regio.de)

## Bayerische Braukunst



## „Bierfinder“ der Weg zum Lieblingsbier

# Eine Bierreise durch Bayern – einfach himmlisch!

Lauschige Biergärten, geschichtsträchtige Brauhäuser, traditionelle Wirtshäuser und grüne Hopfengärten – nirgendwo ist das Bier so präsent wie in Bayern. Von jeher sind die Kultur, die Geschichte und die Tradition des Freistaates eng mit der Herstellung des Gerstensaftes verbunden. Die hohe Kunst des handwerklichen Bierbrauens wurde bereits im frühen Mittelalter in bayerischen Klöstern kultiviert. Und seit Jahrhunderten werden die streng gehüteten Rezepte an die nächste Generation weitergegeben und verfeinert.



Lieblingsbiere gibt es in Bayern viele zu entdecken

Die einzigartige Sortenvielfalt, die im Laufe der Zeit entstand, hat viel mit der Kultur zu tun. Denn die rund 40 Sorten aus nur 4 Zutaten wurden von den Charakteren und Geschmäckern der Menschen in den einzelnen Bierregionen geprägt. So entstanden regionaltypische Spezialitäten wie Rauchbier, Steinbier, Braunbier, Roggen- und Dinkelbier, Zoiglbiere, Dampfbier, Weißbier, Keller- bzw. Zwickelbier, Schwarzbier, helles Lagerbier und Klassiker wie Pils, Export- und Bockbiere.

Da kann man als Bierbegeisterte(r) kaum den Überblick behalten. Doch nun gibt es Abhilfe: Denn der Bayerische Brauerbund hat den umfassenden „Bierfinder“ online gestellt. Die benutzerfreundlich gestaltete Datenbank bietet detaillierte Informationen über mehr als 650 Brauereien und über mehr als 400 Brauereigasthöfe in ganz Bayern. Egal ob mit Smartphone, Tablet oder PC - unter [www.der-bierfinder.de](http://www.der-bierfinder.de) findet ganz bestimmt jeder sein Lieblingsbier, seinen Lieblings-Brauereigasthof und entdeckt mit der Umkreissuche vielleicht unbekannte handwerkliche Brauereien und neue Bier-Geschmackserlebnisse etwas abseits der gewohnten Pfade. Detaillierte Filter-

funktionen ermöglichen sogar die Suche nach einzelnen Biersorten, die die Brauereien anbieten.

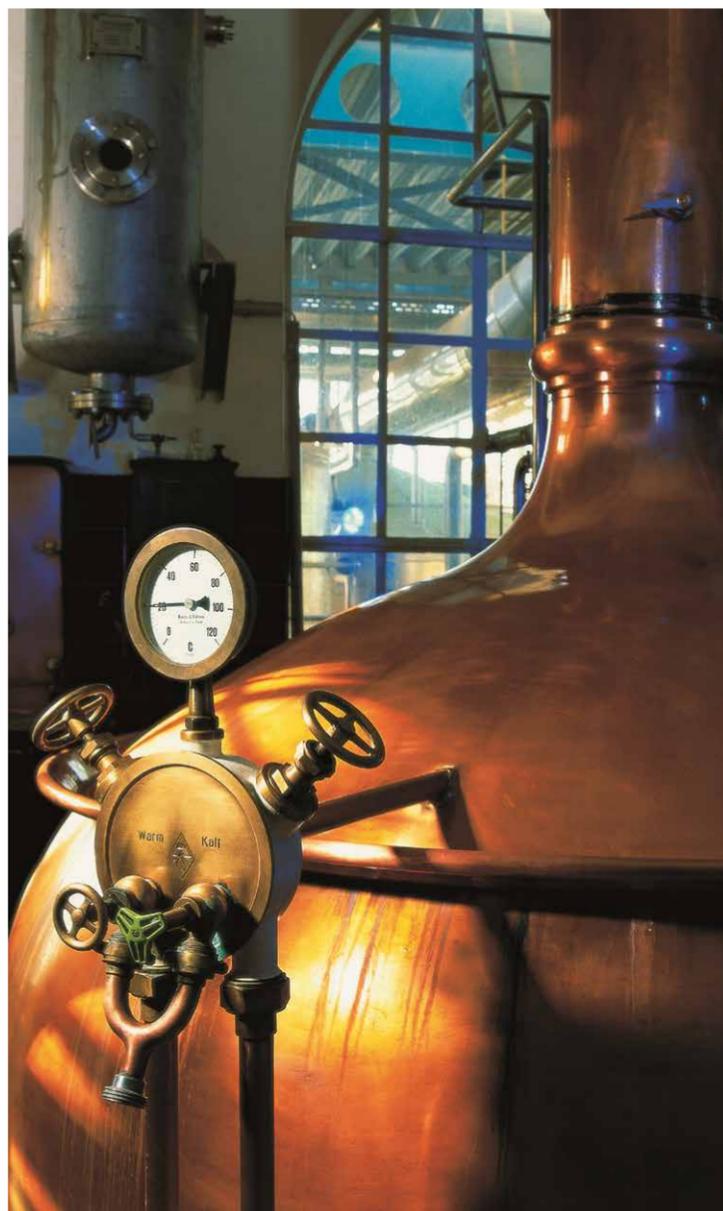
Auch bei der Planung von Ausflügen hilft der „Bierfinder“. Durch einfaches Auswählen verschiedener Piktogramme zeigt der Bierfinder gezielt Brauereien mit angeschlossenen Museen oder Brauereiführungen und gibt Auskunft über ein Bräustüberl oder eine Brauereigaststätte, in der man nach der Besichtigung einkehren kann. Hier stehen zahlreiche zusätzliche Filtermöglichkeiten zur Verfügung, zum Beispiel was das Angebot veganer Speisen, spezieller Biergerichte, die Hundefreundlichkeit des Lokals oder die Barrierefreiheit

**Bayerischer Brauerbund**



seit 1880

BAYERISCHER BRAUERBUND e.V.  
Oskar-von-Miller-Ring 1  
80333 München  
Tel.: 0 89 - 28 66 04 - 0  
brauerbund@bayerisches-bier



Die hohe Kunst des handwerklichen Bierbrauens...



Prosit mit einem herrlich erfrischenden Weißbier

angelt. Und falls ein Ausflug im Bierland Bayern mal länger dauern sollte, kann nach Gasthäusern mit verfügbarem Wohnmobilstellplatz und Gästezimmern gesucht werden.

Probieren Sie es einfach aus! Die bayerischen Brauereien und die angeschlossenen Brauereigasthöfe freuen sich über Ihren Besuch!

Jetzt ausprobieren:  
[www.der-bierfinder.de](http://www.der-bierfinder.de)  
[www.bayerisches-bier.de](http://www.bayerisches-bier.de)



## Bayerische Geschichten

Weltweit einzigartig: Das Dackelmuseum in Passau

# Treue Blicke, kurze Beine



Aufmarsch der bunten Dackel auf Passaus Altstadtpfaster

Kurze Beine, langer Körper, maßlos überhöhtes Selbstvertrauen – der Dackel. In der Drei-Flüsse-Stadt Passau ist ihm ein eigenes Museum gewidmet. Das einzige auf der ganzen Welt.

Wo vom Residenzplatz die Große Messergasse ins herrliche Passauer Altstadtgassengewirr entführt, gleich gegenüber der Neuen Bischöflichen Residenz, steigen ein paar wenige Stufen empor in das

weltweit einzigartige Reich von Josef (Peppi) Küblbeck und Oliver Storz. 4.500 Exponate, teils offen, teils in Vitrinen – alle dem kurzbeinigen Kläffer gewidmet, der ihre Welt verkörpert. Nach eigenem Bekunden haben sie die weltgrößte Sammlung rund um den Dackel zusammengetragen – zu einem Museum der ganz besonderen Spezies. Der Dackel – und nur er – ist hier Kultobjekt und Weltanschauung in Personalunion.

Von den Grundtypen, über den Korbacher Dackel bis zur Kulturgeschichte des Dackels führen die Exponate auf die Spur der vier kurzbeinigen Pfoten: Nettes, Lustiges, Süffsantes und Skurriles von und zu diesem kleinen Vierbeiner, der rund um den Globus bekannt ist wie der sprichwörtliche bunte Hund.

Egal ob es um das Thema 100 Jahre Freistaat Bayern, den Dackel im Adel oder den Dackel auf der Jagd geht. Nichts darf hier fehlen. Auch nicht Olympiadackel „Waldi“, Münchens Maskottchen von 1972.



Vitrine vom Weltackel



Dackel und Direktoren am Museumseingang

Fotos: DM

21 Vitrinen hat das Duo Küblbeck/Storz dekoriert. Eine erzählt Promigeschichten, eine andere zeigt Spielzeugdackel und wiederum eine andere widmet sich sogar dem Dackel und dem Bier.

Seit mehr als einem Vierteljahrhundert können Josef Küblbeck und Oliver Storz dem treuen Blick ihrer Gefährten nicht widerstehen, egal ob aus Pappmaschee, Porzellan, Edelholz oder in echt. Die Objekte und Devotionalien, die die beiden Floristenmeister über die Jahrzehnte zusammengetragen, haben sie hier in ihrem Museum vereint und sich damit selbst einen Traum erfüllt.

Der Kitsch hat hier noch seine gutbürgerliche Daseinsberechtigung, präsentiert mit Augenzwin-

kern und viel Gefühl. Ein Museum als Hommage an den Vierbeiner, der wie kein anderer auch den Freistaat Bayern repräsentiert. Wo könnte dieses eine bessere Heimat finden, als an einem der wohl schönsten Plätze in der Drei-Flüsse-Stadt – dem Residenzplatz.

Die Alte und die um 1707–1730 nach Plänen von Domenico d'Angeli und Antonio Beduzzi erbaute Neue Residenz zählen zu den herrlichen Barockgebäuden, die Passaus Altstadt-Silhouette prägen. Der beide verbindende Saalbau beherbergte ursprünglich die fürstbischöfliche Hofbibliothek und heute das Domschatz- und Diözesanmuseum.

www.dackelmuseum.de  
www.passau.de



Wandmalereien aus vergangenen Jahrhunderten zieren den Fürstenbau



Unter sonnendurchfluteten Blättern macht sich Gemütlichkeit breit



Brauerei im „Fuchsbau“, umgeben von grünen Baumkronen

## G'schichten aus der Brauerei Hacklberg

# Fuchsbau, Zaubersprüche und Bierbotschaften

Eine Brauerei im Fuchsbau? So ist es! Im Ortsteil Hacklberg der Drei-Flüssestadt Passau erblickt man am Hange des bewaldeten Berges eine einschneidende Lichtung, deren Form einem mächtigen Fuchsbau gleich kommt. Umgeben von einem grünen Wall aus prächtigen Baumkronen, erstrahlen inmitten des Fuchsbaus die geschichtsträchtigen Mauern der Brauerei Hacklberg.

Vor Ort angekommen verspricht die Brauerei eine beeindruckende Magie aus epochalen Ereignissen und noch nicht erzählten Geschichten. „Trotz der ganzen Magie benötigen wir noch keine Zaubersprüche und wir tanzen auch nicht beschwörend um unsere

Sudkessel!“, flachsen die Braumeister. Stuck und Prunk erlebt man im Hacklberger Fürstenbau, verziert mit Kunstwerken und Wandmalereien aus vergangenen Jahrhunderten. Bayerische Kulinarik genießt man im Hacklberger Bräustüberl. Dort zaubern die Köche und kredenzt der Service die besten Spezialitäten aus der Region und der Brauerei.

Seit jeher – genauer gesagt seit 1618 – lebt und spürt man in der Brauerei Hacklberg Gastfreundschaft und Geselligkeit. „A Bier braucht an Ratsch!“, sagt ein schmunzelnder Brauereidirektor Stephan Marold. So trinkt man seine gemütliche Halbe doch am

liebsten mit zwei, drei oder mehr Freunden in der Wirtschaft oder im gemütlichen Biergarten bei warmen Abendstunden im Sommer.

Direkt gegenüber der historischen Brauereimauern erstrahlt genau dieser Biergarten in seiner vollen Pracht. Seltene Baumarten, wie Urweltmammutbäume und Zypressen strecken Ihre Äste weit über 30 Meter in den weiß-blauen Himmel hinein. Unter dem schattigen Schutz sonnendurchfluteter Blätter macht sich dort Gemütlichkeit breit. Man trifft sich mit Freunden, Nachbarn oder der Familie, trinkt und isst, freut sich des Lebens und natürlich auf ein frisches Hacklberger!

www.hacklberg.de  
Tel.: 0851 50150



Pure Gemütlichkeit unter Freunden im Hacklberger Biergarten

# Bahnland Bayern

*Zeit für Dich*

# Genussvoll Appschalten!

Ob bei einer zünftigen Brotzeit während der Wandertour, einem feuchtfröhlichen Ausflug zum Oktoberfest oder einem geselligen Biergartenbesuch mit Freunden und Familie – der Genuss des flüssigen Goldes gehört in Bayern einfach dazu. Und das Beste: Ganz gleich wohin es Sie zieht, mit den bayerischen Regional- und S-Bahnen kommen Sie sicher, bequem und günstig zu Ihrem Ausflugsziel und wieder zurück. Und mit dem **Bayern-Fahrplan** haben Sie überall auch von unterwegs die besten Verbindungen stets zur Hand.



Jetzt gleich online gehen unter [www.bayern-fahrplan.de](http://www.bayern-fahrplan.de)  
oder als kostenlose App herunterladen:



## Oberpfälzer Braukultur



Braumeister und Vertriebsmann vom Brauhaus Floß: Ludwig Koch und Fabian Schnödt



oben: Ein breites Sortiment an Bieren aus dem Brauhaus Floss – Eines besser als das Andere.

unten: Verkostung eines neuen Wiener Lager Suds - ein echter Tipp!



„Dann ist das hier wie Kleinvenedig“: Ludwig Koch (r.) und sein Kompagnon Fabian Schnödt auf der Floss-Brücke. Links im Hintergrund die Bierstube des Brauhauses

Im Brauhaus Floss braut einer aus Passion - seit der Schulzeit

# Der Braumeister, bei dem es läuft

Bier ist seine Passion. Schon während der Schulzeit setzte er im Keller mit Freunden den ersten Sud an. Dann die Lehre zum Brauer. Schließlich die Prüfung zum Braumeister. Seit fünf Jahren besitzt Ludwig Koch sogar eine eigene Brauerei: Das Brauhaus Floß, im gleichnamigen Ort zwischen Weiden und Flossenbürg gelegen. Was mit ein paar Hektolitern begann, mauserte sich schnell zu einem Geheimtipp unter Bierkennern und zu einer lokalen Institution. Nicht nur die Standardbiere, auch seine „Bier-Experimente“, wie er sie selbst nennt, genießen einen exzellenten Ruf. Seine Hektoliter-Ausstöße haben sich längst vervielfacht – trotz Corona. Wenngleich dieser „vermaledeite Virus“ auch dem jungen Braumeister aus der Oberpfalz und seinem Kompagnon Fabian Schnödt kräftig den Schaum aus der Krone fegte.

Eigentlich wollte der Sohn eines Bäckers Schnaps brennen. Die Mutter schob dem Schulbuben den Promille-Riegel vor. „Wenn du das machst, fliegst du raus“, hatte sie dem damals 14-jährigen angedroht. „Bierbrauen, das ging grad noch“, erzählt der heute 31-jährige Oberpfälzer. Also besorgte sich der Junge aus dem Zentrum des Zoiglbier-Landes ein paar Hobby-Brauer Utensilien aus dem Internet und begann im Keller des Elternhauses mit Hopfen und Malz zu experimentieren. Während die anderen Jungs seiner

Klasse sich auf dem Bolzplatz die Knöchel lädierten, setzten Koch und sein Freund Fabian den neuen Sud an. „für die Feier oder das Wunden lecken“ danach. Zu Weihnachten schenkte ihm seine Mutter einen Bier-Katechismus. „Da stand etwas über verschwundene Biersorten drinnen“, verrät Koch. Wir sitzen in der Bierstube des Brauhauses. Die Stühle ringsum sind stuhlbeinhoch auf die Tische gestellt. Altes, hölzernes Mobiliar von einem Antiquitätenhändler aus einem Nachbarort schafft

Gemütlichkeit. Alles nah zusammengepackt. Maximal 30 Personen finden in den beiden kleinen Wirtsräumen Platz. Hier gibt es keine 2er-Tische. Hier wird sich gemütlich zusammengesetzt. Wer hierherkommt, gehört dazu. Draußen vor der Tür fließt die Floss flussabwärts Richtung Naab. In Nicht-Corona-Zeiten, erzählt Ludwig Koch, ist hier alles voller Stühle, auch vor den Nachbarhäusern links und rechts des in Beton gefassten und von Bäumen gesäumten Bachlaufs. „Dann ist das hier wie Kleinvenedig“, sagt er und kommt auf die Biersorten zurück, mit denen er seit jenen jungen Jahren leidenschaftlich experimentiert. Er recherchierte, fand bei einem Hobbybrauer ein Buch mit einer Rezeptur für Wiener Lager: „Frisch gezapft!“, stellt er drei Gläser auf den Tisch. Man spürt förmlich, wie der Stolz in den Gläsern mitprickelt. Ein gefährliches Gesöff, malzig mit hopfiger Note, ungefiltert und fast schon obszön wieder ‚in‘ und auch von großen Brauereien wiederentdeckt worden. „In Franken und sogar in Wien“, erzählt Koch. Als er selbst damit begann, habe sich noch kaum einer dafür interessiert. Das war im Keller zuhause. „Das Bier hat g’schmeckt, dann hab ich’s wie-

[www.Windischeschenbach.de](http://www.Windischeschenbach.de)  
Oberpfälzer Wald - Bayern  
Natur und Kultur · Gemütlichkeit und Zoiglbier  
Superlative der Geologie  
*ganz gelassen - naturbelassen*  
Tourismusbüro Windischeschenbach · Hauptstraße 34  
92670 Windischeschenbach · Telefon 0 96 81 / 40 12 40

der gebraut und wieder und immer weiter verfeinert“, erzählt er mit der stoischen Ruhe und Gelassenheit von einem, der durchaus einzuschätzen vermag, was ihm da für ein echtes Schmankerl gelungen ist. Der Start einer wunderbaren Bierbrauergeschichte, die sich schnell im Ort herumspach. Beim Püttner Bräu im nahegelegenen, fränkischen Schlammersdorf lernte er das Brauen von der Pike auf. Denn eines war klar: Irgendwann wollte er seine eigene Brauerei. „Sudpfanne beerbt Wurstkessel“, titelte ein Lokaljournalist seine Reportage über die Gründung des Unternehmens direkt an der Flossbrücke und schreibt von der alteingesessenen „Ochsen- und Schweinemetzgerei Aichinger“, die 1984 ihren Betrieb hier einstellte. Über dem Türstock dokumentiert eine eingemeißelte Jahreszahl die Geschichtsträchtigkeit des Gebäudes: „1795“. Vielleicht sollte man den Dezember 2015 gleich daneben verewigen, den Zeitpunkt als die Wurstes-

sel-Metamorphose hin zur Sudpfanne begann und das Leben wieder in die alten Mauern einzog. Den Tag, als auf der Brauereikarte des Oberpfälzer Waldes ein neuer Stern auftauchte. Einer mit sensationellen Bieren. Kochs Brauhaus Floss schäumte von der ersten Maß an zum Erfolg auf. Der Einstands-Sud war gleich das Festbier fürs Flosser Bürgerfest. 13 Hektoliter hatte er gebraut, obwohl die Jahre vorher höchstens 5 Hektoliter getrunken wurden. Um 9 Uhr abends waren alle Fässer leer. Die Nachfrage nach den Bieren aus dem Brauhaus Floss spricht für den gesunden Durst seiner Heimatregio. Bei den guten Bieren aus dem Brauhaus fällt der Verzicht aber auch schwer. Egal ob „Wilder FlossER“, Maibock, „Steinbier“, „Flossator Eisbock“, „Flosser Weiss“ oder das „Wiener Lager“, probieren lohnt – und vor Ort dabei sein noch viel mehr. \*\*\* Hanno Meier



## Bier auf'm Berg

Auf den Anhöhen des Bayerischen Waldes lässt's sich gut logieren

# Berghüttenzauber im Mittelgebirge



Einkehren oder Heiraten in der Hochzeitssuite auf dem Arber. (oben:) Kleiner Arbersee

### ARBERSCHUTZHAUS

Auf 1.358 Meter n.N. ist das Arber Schutzhaus die höchstgelegene Berghütte des Bayerischen Waldes. Direkt unterhalb der Arber-Gondelbahn gelegen, ist sie für ihre gute bayerische Küche bekannt. Im ersten Stock befinden sich die Zimmer mit typischem Hüttencharakter. Im Winter perfekt als Basislager unmittelbar im Skigebiet. Im Sommer Startpunkt vieler prächtiger Wandertouren. Das ganze Jahr über urige Hütten-Zimmer mit einem üppigen bayerischen Frühstück am Morgen und einer Terrasse, mit einem Panorama über den gesamten Bayerischen Wald. Übrigens kann man sich hier auch das Ja-Wort geben und die Hochzeit feiern.

Und auch die legendäre 8-Tausender-Tour, beginnend am Eck bei Arnbruck findet hier nach acht erklommenen „Tausender“-Gipfeln ihre Krönung im Bayerischen Wald. [www.arberland.de](http://www.arberland.de)  
[www.arberschutzhaus.de](http://www.arberschutzhaus.de)



Granitblöcke auf dem Lusengipfel

### BEIM LUSENWIRT

Das sagenumwobene Teufelsloch und die Himmelsleiter sind sicherlich der schönste Anstieg auf den Lusen. Nur fünf Gehminuten unter dem faszinierenden Granitblock-Meer auf dem Gipfel erwartet den Wanderer das Lusenschutzhause. Die traumhafte Aussicht von der 1348 Meter über dem Meeresspiegel liegenden Terrasse reicht bis hin zu den Alpen und nach Osten und Norden zum Nationalpark Sumava in Tschechien. Übernachten lohnt alleine schon wegen des atemberaubenden Sonnenuntergangs und dem reichhaltigen Frühstück, das Wirt Heinz Duschl am nächsten Morgen zu den Sonnenstrahlen des neuen Tages serviert.

[www.lusenwirt.de](http://www.lusenwirt.de)



Lusenschutzhause

Acht Tausender an einem Tag? Auch das ist möglich im Bayerischen Wald. Gottseidank ist die Luft nicht so dünn wie auf dem Mount Everest oder dem K2. Aber anstrengend kann's schon werden, acht mal einen Gipfel von über tausend Meter Höhe zu erwandern.

Gut, dass es auch im Mittelgebirge herrliche Berghütten mit Übernachtungsmöglichkeiten gibt. Eine Vielzahl von Berggasthöfen oder Berghütten bieten im Bayerischen Wald Logis an - in unterschiedlichsten Komfortkategorien. Eine ganze Reihe davon liegen über 1.000 Meter hoch.

Die **Almberghütte** zum Beispiel liegt hoch oben auf der Sonnenseite des 1.139 m hohen Almbergs in Mitterfirmiansreut. Die Berghütte im Bayerisch-Böhmischen Eck ist das ganze Jahr über ein echter Geheimtipp. In der wanderbaren Jahreszeit führt der Qualitätswanderweg Goldsteig unmittelbar an der Hütte vorbei. Die umliegenden Orte Annathal, Mauth, Finsterau, Philippsreut und Mitterfirmiansreut sind gut erreichbar. Im Winter liegt das Familienskigebiet Mitterfirmiansreut unmittelbar vor der Haustüre.



Die Almberghütte bei Mitterfirmiansreut. Auch für Gruppen offen



Das Osserschutzhaus. Auf der Terrasse, von der man weit nach Böhmen blickt, trafen sich einst die Grenzbeamten. Gäste kehren heute hier nicht nur zur Brotzeit ein, sondern übernachten auch gerne an der Bayerisch-Böhmischen „Grenze“

Foto: Hanna Meier

Die Aussicht von der Terrasse ist zu jeder Jahreszeit ein Traum. Buchbar sind die 1- oder 2-Zimmerappartments das ganze Jahr, von Mai bis Oktober auch für Gruppen. Die Wirtsleute organisieren auch Wanderungen, Kunstmalerei Workshops oder Glasbläser Workshops.

[www.almberghuette.de](http://www.almberghuette.de)

Etwas abseits, ein bisschen versteckt, zwischen Viechtach und Sankt Englmar, liegen in der Nähe von Kollnburg die familienfreundlichen Abenteuer Berghütten.

**Berghütte zum Pröller, Wilderer Erdhütte und Bärwurz Resl Hütte** Eingebettet in der hügelreichen Landschaft des Bayerischen Waldes ist dieses Gebiet ein Traum für gesunde Erholung und Entspannung. In der Berghütte Pröller stehen Drei- bis Fünfbettzimmer teils mit Balkon zur Verfügung. Die Bärwurz Resl Hütte spricht mit Übernachtungsmöglichkeiten für rund 50 Personen im Matratzenlager auch Schulklassen und andere Gruppen an. In den rustikal eingerichteten Lokaltäten bieten die Wirtsleute deftige, original niederbayerische Hausspezialitäten.

Damit es nicht langweilig wird, sorgen im Sommer verschiedene Freizeitangebote wie Wandern, Baden am Pool, Motorradtouren, Mountainbiking, Gleitschirmfliegen, geführte Kräuterspaziergänge oder ein Streichelzoo für Abwechslung. \*\*\*hme  
[www.baerwurz-resl.de](http://www.baerwurz-resl.de)



Bärwurz Resl Hütte und Erdhütte (oben)

Das Landshuter Haus: Vom Raubritter Gut zum Einkehr-Refugium für Wanderer und Sportler

## Hoch am Berge stehst du...

Oben auf dem Geiskopf, in über 1000 Metern Höhe, stand einst das Bergdorf Oberbreitenau. Das Leben in dieser Höhe war in früheren Zeiten zu hart, um auf Dauer überleben zu können. Nur noch wenige Mauerreste zeugen von dieser Epoche.

Ein Haus hat überlebt: Das "Landshuter Haus". Auch wenn es heute ganz anders aussieht als damals, im 16. Jahrhundert, als Untertanen der berühmten Freiherrn von Weißenstein hier ihre Höfe errichteten. Auf den Grundmauern eines dieser 250 Jahre alten Gebäude errichtete ein neuer Besitzer 1840 einen Bergbauernhof. Auch er musste 1925 wegen Unwirtschaftlichkeit wieder aufgegeben werden. Die Forstverwaltung übernahm das Haus und verpachtete es an die Sektion Landshut des Bayerischen Waldvereins. 1959 ging es in den Besitz der Sektion Deggendorf über. Sechs Jahre später brannte es völlig nieder.

Man baute es wieder auf. Die Hälfte wurde fortan als Jugendherberge

genutzt, bis sich 1998 der Jugendherbergsverband zurückzog. Schließlich entschloß sich der Bayerische Waldverein zu einem mutigen Schritt, kaufte das Haus und ließ es zu einem modernen Berghaus umbauen.

1999 wieder eröffnet wurde es zu dem, was es heute ist: Das Ziel ungezählter Wanderer, Skilangläufer und Mountainbiker, die auf dem Hochplateau die frische Waldluft, die herrliche Aussicht in den Bayerischen Wald und vieles andere mehr genießen. Der Europäische Fernwanderweg E8 führt über das "Landshuter Haus", fünf Wanderrouen starten hier und gleich südlich des Hauses schützt ein eigenes Schutzgebiet die Natur.

Es gibt sogar ein "Lied vom Landshuter Haus", das Pieps Dengler dichtete und der Komponist der berühmten Waldlermesse, Ferdinand Neumeier aus Kirchberg im Wald, vertonte: „Hoch am Berge stehst du



Zu Fuß von der Bergstation Geißkopfbahn in 20 Minuten zu erreichen: Das Bergwirthaus auf der Oberbreitenau in 1018 m Höhe mit 30 Betten in zweckmäßig ausgestatteten 4 bis 6 Bettzimmer

oben, schaut ins weite Land hinaus; fast zum Himmelsblau gehoben, ragst du stolz, Landshuter Haus...“

**Tipp:** Der Geiskopf mit 1097 Metern Höhe und der Einödrigel mit 1121 Metern Höhe zählen zu den bekanntesten Sportzentren im Bayerischen

Wald. Eine Sesselbahn und fünf Skilifte im Winter sowie die verschiedenen Biker-Abfahrten im Sommer und nicht zu vergessen ein ausgezeichnet markiertes Wegenetz machen das Gebiet zu allen Jahreszeiten für Besucher interessant. \*\*\*hme [www.landshuterhaus.de](http://www.landshuterhaus.de)  
[www.bayerischer-wald.de](http://www.bayerischer-wald.de)

## Bier, Geschichte(n) und Genuss



Napoleons Kavallerist legte Grundstein für Oberpfälzer Whiskey

# Single Grain aus Erbdorf

Im Keller reifen die feinen Schätze in Eichenfässern

Foto: Hanno Meier

Von wegen Whiskey können nur die Schotten brennen! Aus der tiefen Oberpfalz kommt ein Destillat, das Kennern unter dem wohlklingenden Namen „Stonewood – 1818“ auf der Zunge zerfließt. Johann Baptist Schraml legte vor über 200 Jahren in Erbdorf den Grundstein für diesen Single Grain Whiskey.



Martin Schraml an der Destille

Dass es die Whiskey-Rarität aus dem Oberpfälzer Wald überhaupt gibt, ist eigentlich ein Wink des Schicksals. Das einzige erhaltene Bild des Brennereigründers zeigt Johann Baptist Schraml während Napoleons Russlandfeldzug im Jahr 1812. Als kgl. Bayerischer Kavallerist galoppiert er aus dem brennenden Moskau. Nach der vernichtenden Niederlage zählte Schraml im Frühjahr 1813 zu den wenigen Überlebenden der ursprünglich 30.000 Mann starken bayerischen Truppe, die den französischen Feldherrn unterstützte.

„Dort drüben“, sagt Martin Schraml und deutet unter dem knorrigen Obstbaum über den alten Holzzaun auf die andere Seite des Tals hinüber. Dort drüben hat der Ururur-Großva-

ter ein Marterl gesetzt, als er von der Wolga wieder in die geliebte Heimat zurückkehrte und ihn die verbliebene Tante überschwenglich empfing. In Erbdorf legte er als schnapsbrennender Bäcker den Grundstein des traditionsreichen Destillierbetriebs, der heute in der ehemaligen Propstei des Benediktinerklosters von Erbdorf seine hochprozentigen Raritäten brennt – mittlerweile in der sechsten Generation.

Ein altes hölzernes Tor führt auf den großzügigen Hof vor dem Haupthaus. Der knorrige Baum wirft seinen Schatten auf das alte Gemäuer. Blumen blühen in üppiger Farbenpracht an den Fenstern. Ein paar Tische laden zum ruhigen Verweilen ein. Ein Anwesen wie aus einer anderen Zeit. Wollte man eine Werbekampagne drehen, um die Authentizität der Schraml-Produkte hervorzuheben – hier könnte man die Kameras aufbauen und loslegen ohne jeden kosmetischen Eingriff.

Den kleinen Wirtschaftshof mit seinen diversen Nebengebäuden haben die Schramls sich für ihre Zwecke eingerichtet. Mit Probierstube, Verkaufsraum, mehreren Brennern und einem wunderbaren alten Kellergewölbe. Von der Probierstube mit kleiner Verkaufstheke führt der Hausherr den Gast in die Abfüllerei. Goldgelb funkelt der Stonewood 1818 im spärlichen Licht der alten Holzfenster.

„1818“ steht für das Jahr, in dem der UrururGroßvater erstmals edle Brände brannte. Aus Obst und Getreide von den Wiesen und Feldern der eigenen Landwirtschaft. Neben Obstler und Korn wird auch haus-eigenes Zoiglbier offen ausgeschenkt und verkauft.

Entlang der Wand reihen sich mannshohe Edelstahlanks. „Ausschließlich für die füllfertige Vorhaltung für den Verkauf“, erklärt Schraml ihren Verwendungszweck und legt mit Überzeugung in der Stimme nach: Die Reifung findet in Holzfässern statt, das mache die unverkennbare Qualität der Schraml-Brennerei aus. Jedes seiner Produkte müsse Holz gesehen haben „und zwar kein durchgeschossenes Schnitzla“, so der Schnapsbrenner.



Bis der Stonewood 1818 sein edles bernsteinfarbenes Aussehen und seine volle Intensität erreicht, muss er 10 Jahre in den Eichenfässern reifen. Erst dann wird die Rarität in Flaschen abgefüllt. Gerade einmal 300 im Jahr gibt es davon und jede trägt stolz ihre unverkennbare Nummer.

\*\*\*hme  
www.brennerei-schraml.de  
www.erbdorf.de

## Zwischenstopp im Museumsdorf Tittling

# Motorradtour zum Marillenknödel



Zwei Moto Guzzis, Motorradwetter und ein gemeinsames Ziel: Mittagessen im Museumsdorf. Egal aus welcher Ecke man das Freilichtmuseum bei Tittling ansteuert, im Bayerischen Wald ist für Biker eines sicher: Die kürzeste Verbindung zwischen zwei Punkten ist zwar die Gerade, die Schöner aber ist in jedem Fall die Kurve – und davon gibt es reichlich hier. Denn die Straßenbauer im Bayerischen Wald, sagt man, sollen allesamt Motorradfahrer gewesen sein.

Also auf zum 25 Hektar und über 150 Gebäude umfassenden Dorf aus einer anderen Zeit. Der Unternehmer Georg Hödl hatte mit dem Aufkauf alter Bauernhäuser vor beinahe 50 Jahren den Grundstein für das Museum mit seinen 60.000 Objekten gelegt. Eines der Highlights erwartet den Besucher schon am Eingang: Das urige „Mühlhiesl Gasthaus“, in dem es sich die Köche nicht nehmen lassen, neben Schnitzel und Schweinsbraten ihre Kochkunst mit wunderbaren, süßen Knödeln zu garnieren.

Die Tour zum Marillenknödel führt von Straubing donauabwärts nach Deggendorf und dann aufwärts zur Rusel-Bergstrecke. Kurz vor dem Scheitelpunkt fordert die legendär langgezogene Wegmacher-Kurve das Können der Biker. Von der Café-Terrasse aus beobachten Kollegen das Kurvengeschehen. Aber Vorsicht! Das Kurvenmonster wird lang und immer länger, zieht sich im 300 Grad Bogen. Kurz nach den Ruselberg-Skiliften biegen wir rechts ab, fahren über Hausstein in den Lallinger Winkel mit seinen herrlichen Obstplantagen nach Schöfweg und dann über Zenting und Thurmansbang auf kleinen Nebenstraßen nach Tittling. Auf der Holzveranda überm Museum lacht uns ein Weizen fit, obergärig und alkoholfrei vom Wolferstetter Bräu in Vilshofen entgegen und verkürzen das Warten auf die Knödel mit der fruchtigen Füllung. Den Blick auf eines der schönsten Museumsdörfer im ganzen Land gibt's von hier gratis und nebenbei. Gestärkt geht's weiter auf Nebenrou-

ten über Hutthurm und Hauzenberg in Richtung Passau. Die Drei-Flüsse-Stadt lockt mit barocker Herrlichkeit und gemütlichen Cafés in den Altstadtgassen. Von hier führt die B8 an der Donau entlang nach Vilshofen. In den ehemaligen Gär- und Lagerkellern der Brauerei Wieninger lebt die 700-jährige Brauereigeschichte der Stadt auf. Eine beeindruckende Kulisse für die Bierkulturgeschichte der Donaustadt, die von der Wirtshauskultur bis zum Pils-Erfinder Joseph Groll reicht, der einst von Vilshofen ins tschechische Pilsen auszog um dort das gleichnamige legendäre Bier zu erfinden.



Schöne Kurven, herrliche Rundungen.

Zurück zum Ausgangspunkt wollen wir am Ende dieses Tages nur noch cruisen. Die gut ausgebaute Bundesstraße 8 ist genau richtig und führt durch Straßkirchen, wo wir zum Abendessen im „Jedermann“ mit Wirt und Koch Basti Völkl verabredet sind. Der Niederbayer zaubert jeden Tag ein neues Risotto auf die Karte (S.20) und sorgt für den krönenden Abschluss eines herrlichen Motorrad-Tages. Nach Straubing ist's dann nur noch ein Katzensprung und von der Agnes-Bernauer-Stadt aus gibt es noch viele weitere Touren zu entdecken.

\*\*\*hme  
www.museumsdorf.com  
www.tittling.de  
www.straubing.de  
www.bayerischer-wald.de

## Straubing erleben

Genuss-Touren: Bier, Kultur und Tradition erleben



### Mittelalterliche Stadtanlage

mit prächtigen Kirchen und Baudenkmälern der Gotik und des Barocks



### Größter Tiergarten Ostbayerns

mit einheimischen und exotischen Tieren in 200 Arten



### Weltberühmter Römerschatz

und bajuwarische Grabfunde im Gäubodenmuseum



### Blue Brix - Straubinger Wunderwelten



Besuchen Sie uns unter [straubing.de](http://straubing.de)

# Urige Wirtshäuser, lauschige Biergärten und andere



Alle hier aufgeführten Brauereien, Restaurants, Hotels und Institutionen sind Partner der Aktion „Bier & Barock in Ostbayern und Böhmen“. Jeder einzelne trägt mit seinen kulinarischen, „bierigen“ oder kulturellen Besonderheiten und Angeboten dazu bei, Ostbayern und Böhmen als eine besonders erlebnis- und genussreiche Region zu präsentieren. Ostbayerische „Schmankerl“ werden hier stimmungsvoll als „Gaumenfreuden“ für Körper, Geist und Seele angeboten:

22

**KULINARISCHES SCHAUENFESTER**  
**SCHMANKERL**  
 AUS DER REGION

94227 ZWIESEL  
 DIREKT AN DER B11

TELEFON 09922 8698810  
 WWW.REGIONALE-SCHMANKERL.DE

ARBER LAND  
 BAYERISCHER WALD

Das „Kulinarische Schaufenster der Region“ wird gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

23

**DIE GEBALLTE**  
**AUS DEM PASSAUER LAND**

**BRAUEREIHUTHURMBUCHERBRÄU  
 APOSTELBRÄUHAUSENBURGWEI  
 REIPASSAUDAMPFBIERBRAUEREI  
 BADGRIESBACHGOTTRIEDELSBAC  
 FZUMLANGGOTTSORFLANDR  
 RIESBACHKAMMBRÄUZENTING  
 ELHAUSWALDECKPHILIPPSREU  
 ELGOTTINGERWALDKIRCHENK  
 HOFGRAINETJAGDHOFRÖHRN  
 ASTHOFZUMSONNENWALDSCH  
 GLASHÜTTEISCHFRAUENAUB**

BIER  
 KULTUR  
 REGION  
 WWW.BIERKULTUR

**1 Bay. Eisenbahngesellschaft mbH**  
Boschetsrieder Straße 69  
81379 München  
T. 089/ 748825-0  
www.bahnland-bayern.de

[www.ostbayern-tourismus.de](http://www.ostbayern-tourismus.de)

**2 Bayerischer Brauerbund**  
Oskar-von-Miller-Ring 1  
80333 München  
T. 089/ 2866 04-0  
www.bayerisches-bier.de

**12 Amt für Tourismus Straubing**  
Frauenhoferstraße 27  
94315 Straubing  
Tel: 09421/ 944 0  
www.straubing.de

[www.bayerischerjura.de](http://www.bayerischerjura.de)

**3 Tourist Information Neumarkt**  
Rathausplatz 1  
92318 Neumarkt  
T. 09181 255125  
www.tourismus-neumarkt.de

**13 Tourist Information Regensburg**  
Altes Rathaus, Rathausplatz 4  
93047 Regensburg  
T. 0941/ 507-4410  
www.regensburg.de

[www.bayerischer-wald.de](http://www.bayerischer-wald.de)

**4 Burgis Knödel-Retter Werksverkauf**  
Kartoffelweg 1  
92318 Neumarkt  
T. 09181/ 47440  
www.burgis.de

**14 ARBERLAND REGio GmbH  
Tourismusförderung**  
Amtsgerichtstraße 6-8  
94209 Regen, T. 09921/ 96050  
www.arberland.de

[www.bayerisches-thermenland.de](http://www.bayerisches-thermenland.de)

**5 Stadt Passau**  
Bahnhofstr. 28  
94032 Passau  
T. 0851/396-610  
http://tourismus.passau.de

**15 Bayerischer Wald,  
c/o Tourismusverband Ostbayern**  
Im Gewerbepark D 04 , 93059  
Regensburg, T. 0941/ 585 39-0  
www.bayerischer-wald.de

**6 Tourismus Passauer Land**  
Domplatz 11  
94032 Passau  
T. 0851/ 397-600  
www.passauer-land.de

**16 Spielbank Bad Kötzing**  
Untere Au 2  
93444 Bad Kötzing  
T. 09941 94480  
www.spielbanken-bayern.de

**7 Tourismusbüro Rottal-Inn**  
Ringstraße 4-7  
84347 Pfarrkirchen  
08561/ 20268  
www.rottal-inn.de

**17 GOLDSTEIG Käseereien Bayerwald GmbH**  
Siechen 11  
93413 Cham  
Tel. 09971/844-0  
www.goldsteig.de

**8 Bayerisches Golf & Thermenland, c/o  
Tourismusverband Ostbayern**  
Im Gewerbepark D 04 , 93059  
Regensburg, T. 0941/ 585 39-0  
www.bayerisches-thermenland.de

[www.oberpfaelzerwald.de](http://www.oberpfaelzerwald.de)

**9 Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.**  
Münchener Vormarkt 1  
85276 Pfaffenhofen a.d. Ilm  
T. 08441/ 4009-284  
www.hopfenland-hallertau.de

**18 Tourist-Information Amberg**  
Hallplatz 2  
92224 Amberg  
T. 09621/10239  
www.amberg.de

**10 Brauerei Hacklberg**  
Bräuhausplatz 3  
94034 Passau  
T. 0851/ 50150  
www.hacklberg.de

**19 Gasthof Prinzregent Luitpold**  
Prinzregent-Luitpold-Str. 4  
95652 Waldsassen  
09632/2886  
www.gasthof-prinzregent-luitpold.de

**11 Spielbank Bad Füssing**  
Kurhausstr. 1  
94072 Bad Füssing  
T. 08531 97790  
www.spielbanken-bayern.de

**20 Tourist Information  
Windischeschenbach**  
Hauptstr. 34, 92670 Windischeschen-  
bach, T. 09681/ 401-240  
www.windischeschenbach.de

**21 Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald,  
Lkr. Tirschenreuth**  
Mähringer Str. 7, 95643 Tirschenreuth,  
T. 09631/ 88223  
www.oberpfaelzerwald.de

[www.ostbayern-tourismus.de](http://www.ostbayern-tourismus.de)



**HOPFENLAND  
Hallertau**

Erlebe die Heimat des Hopfens

- Radeln & Wandern zwischen Hopfengärten
- Führungen bei Hopfenbotschafterinnen
- Brauereibesichtigungen mit Bierverkostung
- Kulinarische Spezialitäten mit Hopfen
- Traditionsreiche Wirtshäuser & Biergärten
- Einzigartige Ausflugsziele & Festkultur

Weitere Informationen unter:  
info@hopfenland-hallertau.de  
www.hopfenland-hallertau.de

f o

## Zwei Mass Bier für

Die alten Ägypter waren fast so große Biertrinker wie in unseren Zeiten die Iren, die Tschechen – und die Bayern. Freilich, den Hopfen kannten die Pharaonen und ihr Gefolge damals noch nicht, dafür die Gerste und wahrscheinlich auch das Malz. Die Gerste wurde gemahlen und angefeuchtet. Zum Süßen verwendeten die Ägypter Honig oder Dattelmus. Der Brei wurde gebacken, mit Wasser begossen, vergoren und in Tonkrüge gefüllt. Auf den Trick mit der zugesetzten Hefe kamen die Ägypter erst spät in ihrer Geschichte. Das ägyptische Bier war auch keineswegs so prickelnd flüssig, herrlich



# Geheim-)Tipps in Ostbayerns Ferienregionen

**BIERKOMPETENZ**  
SÜD- UND NIEDERBAYERN

UGRAFENAU LANGBRÄUFREYUNG  
SSBRÄUKÖSSLARNLÖWENBRAUE  
ZWIESEL CAMPINGHOLMERNHOF  
HNEUREICHENAULANDGASTHO  
EFUGIUM OBERMÜLLERUNTERG  
KAFFEEWERK PASSAULANDHOT  
TREISCHLHOF WEGSCHEIDHOT  
APELLENHOF RINGELAIHÜTTEN  
BACHEDLGÜTLBREITENBERGG  
ÖFVEGDASSTEMPBÜCHLBERG  
ÄCKEREIPILGERBREITENBERG

bayerns passauer land  
flüsse - wälder - thermalen

URREGION.DE



## Die Pyramidenbauer

frisch und goldgelb klar, wie unser heutiges, bayerisches Helles. Eher trübe, dick und schleimig floss das Pharaonenbier aus den Trinkkelchen. Getrunken wurde es mit einem „Strohalm“ und bei – ägyptischer – Zimmertemperatur.

Von einer „lauwarmen Cervisia“ hätten sich Asterix und sein Gallier wahrscheinlich mit Graus abgewandt. Dafür war das Bier vom Nil aber sehr nahrhaft und hatte nur wenig Alkoholgehalt. Die Pyramidenbauer lebten davon. Selbst ihre Gehälter wurden in Bier ausgezahlt. „Zehn Brote und zwei Krüge Bier“, gab's als durchschnittlichen Tageslohn.

24

## Essen, Trinken, Lernen und Genießen

# Von „A“ wie Adler bis „Z“ wie Zoigl

### Die Adler sind zurück

Die Oberpfälzer Fischadler haben Nachwuchs. Nirgendwo in Bayern fühlt sich der seltene Vogel so wohl wie in der Oberpfalz. Seit den 80er-Jahren ist der Fischadler dank eines Artenhilfprojekts zurück im Oberpfälzer Wald. Insgesamt zehn Fischadler nisten in der Region. Kletterer der Bayerischen Staatsforsten helfen regelmäßig beim Beringen der jungen Vögel, damit sie europaweit identifiziert werden können. Neben Fischadlern ist auch der größte Vogel Europas, der Seeadler wieder zurück in Bayern. Laut offiziellen Meldungen gibt es 23 Seeadler-Paare im Freistaat, die meisten davon in der Oberpfalz.

www.oberpfaelzer-wald.de



Kloster Weltenburg am Eingang zum gleichnamigen Donaudurchbruch - am spektakulärsten mit dem Schiff von Kelheim zu erreichen.

### Schiffe im Donau-Durchbruch

Zwischen Kelheim und Kloster Weltenburg hat die Donau, Europas mächtigster Strom, ein einzigartiges Naturschauspiel geschaffen: Den Donaudurchbruch, die tiefste und engste Stelle der bayerischen Donau.

Bis zu 80 Meter türmen sich die Felsformationen steil aus dem Wasser und geleiten den Weg der Schiffe durch das Naturschutzgebiet „Weltenburger Enge“ zum Kloster Weltenburg. Eine der schönsten und spektakulärsten Flusslandschaften Bayerns an deren flussaufwärts gelegenen Eingang das 617 gegründete Kloster Weltenburg mit der im 18. Jhd. erbauten Asam-Kirche den Besucher erwartet. Ein Highlight ist die eigene Klosterbrauerei. Seit 1050 wird hier das „Weltenburger Dunkel“ gebraut und nirgendwo schmeckt es besser als im schattigen Biergarten am Ort seiner Entstehung oder direkt an Bord der Donauschiffe. Übrigens: Ein ganz besonderes Erlebnis ist eine Schiffshochzeit, verbunden mit einer kirchlichen Trauung in St. Georg.

www.schiffahrt-kelheim.de



Adlerhorst nahe der Oberpfälzer Stadt Eschenbach

### Volksmusik Akademie Freyung

Singen - Spielen - Tanzen – diese Begriffe bilden den Dreiklang, der am besten beschreibt, wofür die Volksmusik Akademie in Freyung steht. Als Bildungseinrichtung für Anfänger und Fortgeschrittene, Liebhaber und Profis öffnet sie ihre Türen für Musikgruppen aller Art. Aber auch Einzelgäste sind auf den hauseigenen Seminaren jederzeit willkommen. Hier wird aus Freude an der Musik gesungen, aus Leidenschaft fürs Instrument gespielt und aus Liebe zur Tradition getanzt. Das komplette Areal der Volksmusikakademie ist übrigens barrierefrei.

www.volksmusikakademie.de



### Führung mit Brauerei-Diplom beim Bräuwirt in Weiden



Ein „Schäuferl“ beim Bräuwirt

Es beginnt mit einer Brauereibesichtigung und Kostprobe des unvergleichlichen Zoigls und am Ende wartet bei richtiger Beantwortung aller Fragen ein „offizielles“ Bierdiplom, das der Braumeister persönlich überreicht. Das Ganze kostet € 12,80 und ist alleine schon der Räumlichkeiten des Weideners Bräuwrirts wegen ein Erlebnis. Das Ganze gibt's übrigens auch mit einem deftig-feinen Brauerei-Menü und zünftiger Zoigl-Bier-Begleitung für € 29,80.

www.braeuwirt.de

### Zoigkalender und mehr

Ein am Hausgiebel hängender sechs-zackiger Stern, das Zunftzeichen der Brauer, zeigt an, dass hier gerade Zoigl ausgeschenkt wird. Der Ausschank erfolgt reihum, meist schenken die Zoiglwirte ein verlängertes Wochenende pro Monat. Die „Halbe“ Zoigl gibt's ab 1,70 €, dazu eine deftige Hausmacher-Brotzeit und keine Möglichkeit zum Vorreservieren. Dafür wird, wenn der Virus endlich vorbei ist, wieder zusammengedrückt, bis auch der letzte freie Platz besetzt ist. Das „Du“ am Tisch und die Musik von zufällig anwesenden Musikanten sind spezielle Gepflogenheiten, die einen Besuch in den Zoiglstuben hoffentlich bald wieder zum Erlebnis werden lassen. Bis dahin gibt's die untergärige Bierspezialität auch vielerorts über den Straßenverkauf und da heißt es: „A guade Halbe geht immer“, weil das Bier einfach so gut schmeckt. Den Zoigkalender des „Was, Wann, Wo?“ findet man übrigens auf

www.oberpfaelzerwald.de/zoigl



26

## KULINARIK & KULTUR IN PASSAU

- | Zünftige Biergärten
- | Barocke Altstadt
- | Veranstaltungen & Events
- | Erstklassige Restaurants
- | Dom St. Stephan
- | Museen & Galerien
- | Gemütliche Cafés
- | Kabarett & Theater
- | Malerische Flusstäler

PASSAU  
DIE\_DREI\_FLÜSSE\_STADT

Wo Kultur und Lebenslust zusammenfließen

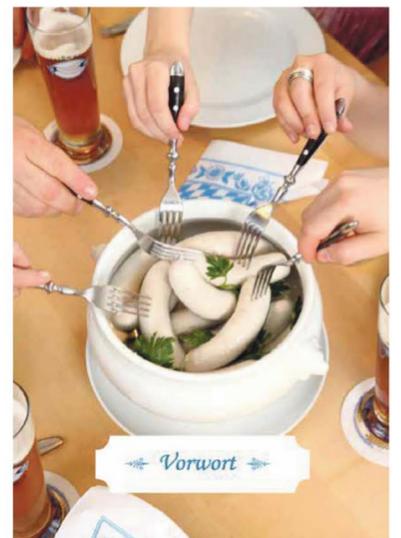
www.passau.de

### 25 Weißwurst als königliches Kochbuch

Ob asiatisch exotisches „Weißwurst-Sushi“ oder italienisch anmutendes „Weißwurst-Carpaccio“, aus der bodenständigen bayerischen Metzgerspezialität zaubert der Neumarkter Metzgermeisters Norbert Wittmann immer wieder Unglaubliches. Seine kreativen Rezepte und unkonventionellen Kreationen hat der Metzgermeister, Hotelier und Chef der Weißwurstakademie zu einem Buch komprimiert: Das Königliche Weißwurst-Kochbuch. Vom Pfannkuchen-Weißwurst-Wrap über die bayerische Weißwurst-Torte bis hin zur Currysuppe mit Weißwurst und Shrimps oder die



Norbert Wittmann, der ungekrönte Weißwurst-König von Neumarkt und seine Tochter: Weißwurst-Königin Nadja I.



Einstieg in die Welt der Weißwurst

süße Variante der Weißwurst-Mousse mit Zwetschgenröster – in diesem Buch gibt's nichts von der Weißwurst, was es nicht gibt. Kein Menügang, bei dem man auf die bayerische Delikatesse aus Kalbfleisch, Schweinerückenspeck, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen verzichten müsste.

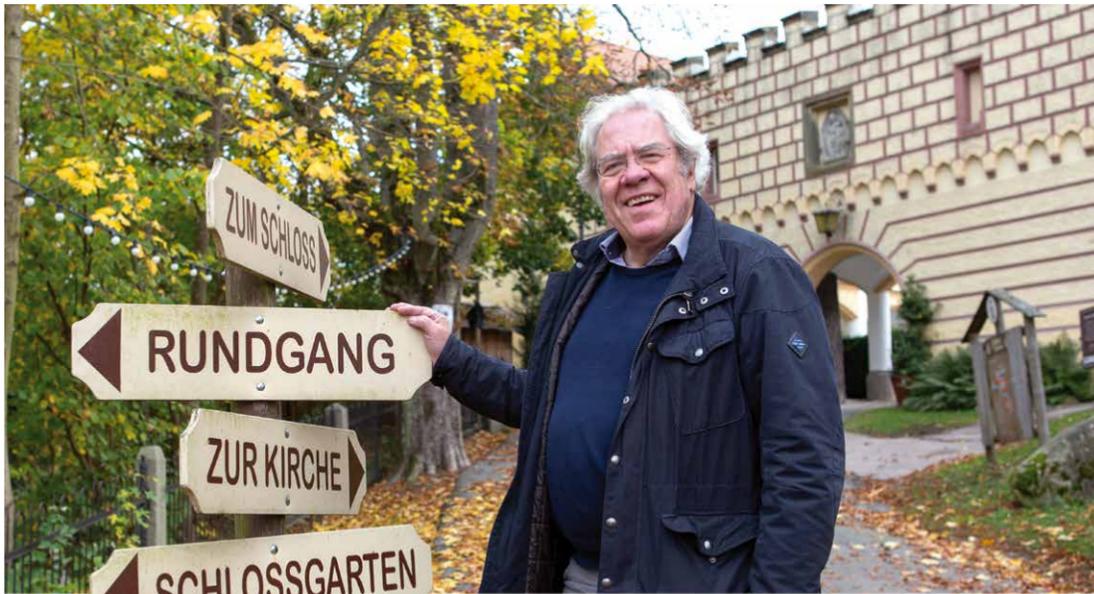
www.hotel-wittmann.de



## Geschichten um Bier, Kultur und Kulinarisches

Schloss Guteneck: Ein wirtschaftlicher und lebendiger Mittelpunkt

# Kunst, Kultur und Kulisse



Der Graf, der sein Schloss zu einem kulturellen Mittelpunkt der Region machte

Als Burkhard Graf Beissel von Gymnich Schloss Guteneck Anfang der 2000er Jahre übernahm, hatte er eine Vision: Er wollte den bis dahin von seinen Eltern klassisch bewirtschafteten Adelssitz im Oberpfälzer Wald wieder zum wirtschaftlichen und kulturellen Mittelpunkt der Region werden zu lassen.

Das Schloss darbt mehr schlecht als recht, die Brauerei war mangels Rentabilität eingestellt, allein der Erhalt des alten Anwesens war aufwändig genug. 20 Jahre später ist die Vision des Schlossherrn Realität. Ein weithin bekannter Weihnachtsmarkt. Eine Traumkulisse für Hochzeitspaare. Ein abgelegener Ort für Incentive Seminare, um dauergestresste Manager wieder zu spüren. Eine Event Location für Kunst, Kultur und Spektakel. Von der offenen Musik- und Theaterbühne bis zu den Oberpfälzer Highland Games – Alles, was der Graf anpackt, soll mit der Umwelt harmonieren und den Menschen Gutes tun. Die Philosophie des Schlossherrn funktioniert in jeder Hinsicht.

Wälder, Wiesen, eine wunderbare Landschaft – die ursprüngliche nördliche Oberpfalz. Abseits der Autobahn und weg von der Staatsstraße von Nabburg nach Schönsee liegt das Schloss, das den gleichen Namen trägt wie der kleine Ort, der es umschmiegt: Guteneck. Das propere Anwesen auf dem Hügel steht auf den Grundmauern einer gotischen Burg aus dem 13. Jahrhundert umgeben von unglaublicher Ruhe. Hier scheinen die Uhren anders zu ticken. Etwas langsamer vielleicht und weniger hektisch. Aber kaum weniger betriebsam.



Kultur im Schlosshof

„Gutes für die Menschen“ zog im Gefolge des neuen Hausherrn mit Ritzereien, Zoiglbiere, Highland-Games und Seminaren für Meditation auf Schloss Guteneck ein. Das Gemeindehaus neben der Brauerei und die alte Verwalterwohnung funktionierte der Graf in ein Gästehaus um und richtete neue Ferienwohnungen ein.

Aus dem Gemüsegarten entstand ein Schlossgarten und aus dem Hofbereich ein Parkplatz. In der Gutscheune, die einst Rinder und Pflüge beherbergte, schaffte er Platz für Familienfeste und Betriebsfeiern mit mehreren 100 Gästen. „Gutes für die Menschen tun“, entwickelte sich so für das noch um die Jahrtausendende vom Verfall bedrohte Schloss Guteneck und seinen Schlossherrn auch zum „Gutes für sich selber tun.“ Der Graf gestaltete ein Hochzeitszimmer und öffnete die Schlossgalerie für Hochzeitsgesellschaften. Mit der symbolischen Schlüsselübergabe für diesen Tag der Tage gehöre das Schloss dann dem Brautpaar und der Hochzeitsgesellschaft, sagt er und – „nein, keine Angst!“ der Schlossherr tauche auch nicht mittendrin zum Kuss der Braut auf, lacht er amüsiert auf die Nachfrage des neugierigen Reporters. Seine Gäste sollen sich wohl fühlen, Künstler sollen ihre Bühne haben und Veranstalter ihre Freiflächen. Und alle zusammen lassen die einstige Vision des alten Adligen Wirklichkeit werden: Das Schloss ist in der Idylle des Oberpfälzer Waldes wieder ein wirtschaftlicher und kultureller Mittelpunkt der Region geworden. ...hme  
www.schloss-guteneck.de  
www.oberpfalzerwald.de

## Essen und Trinken: Die besten Bier&Barock-TiPPs

Der Winklerbräu in Lengenefeld

# „TraditionsReich Kupfer“ für das handgebraute Bier

Für ihre vollmundigen Bierbesonderheiten schufen Karin und Georg Böhm ein wunderbares Ambiente. „TraditionsReich Kupfer“, nennt es das Wirts-Ehepaar vom Brauereigasthof Winkler in Lengenefeld: Ein Präsentationsraum zur Kunst des Bierbrauens, und zur Geschichte des Hauses, mit freiem Blick auf die offene Gärung des hausgebrauten Bieres.



Himmel auf Bayerisch: Bauernente mit Knödel und ein süffiges Kupfer dazu!

Nur ausgewählte Zutaten kommen in die Sudkessel und auf den Tisch der Privatbrauerei Winkler und ihres properen Gasthofes im Bayerischen Jura. Alle stammen aus dem regionalen



Herrlicher Brauereigasthof.

Umfeld. Täuflich werden Hopfen und Malz verarbeitet, klares Quellwasser aus der Lengenefelder Flur regt den Gerstensaft an, die feine untergärige Hefe gibt den Bieren ihre Erlesenheit. „Das Reinheitsgebot ist für uns nicht nur eine uralte Tradition, sondern der Grundsatz unserer hochwertigen Brautradition“, dazu steht Georg Böhm. In den Braukesseln vermengen die Braumeister die Zutaten zu einer einzigartigen Kreation. Denn Bier brauen ist eine Kunst, der man

sich beim Winklerbräu seit über 375 Jahren mit Erfolg verschrieben hat. Natürliche Aromen und modernste Sudhaus-Technik kombiniert mit größter Sorgfalt beim Einkauf der Bestandteile geben den Bierbesonderheiten vom Winkler Bräu ihren einzigartigen Geschmack. Hinzu kommt die langsame offene Gärung. Das findet man heutzutage nur noch in kleinen Brauereien. „Unsere erfahrenen Brauexperten sorgen für einen reibungslosen Ablauf der Bierreife und -veredelung“, sagt Böhm. Beim Winkler Bräu arbeitet man Hand in Hand für ein einmaliges Produkt. Zum traditionsreichen Braugasthof von 1428 gehört übrigens auch das Gutshofhotel mit seinen 71 ländlich-eleganten Gästezimmern und 2 Suiten, den historischen Gaststuben und dem glasüberdachten Wirtsgarten, sowie ein Freizeitbereich mit Schwimm- und Dampfbad, Sauna sowie Day Spa samt Bier-Wellness. Ein wunderbarer Ort für Erholung mit Genuss!

winkler-braeu.de  
www.tourismus-landkreis-neumarkt.de

Der Knödelspezialist aus Neumarkt

# Berchinger Kloßteig



damals eine Revolution für den Sonntagsbraten. Denn ab diesem Zeitpunkt hieß es, den halb fertigen Kloßteig nur noch um einen Teil gekochte Kartoffeln zu ergänzen und Knödel formen. Eine zeitsparende Hilfe und der Beginn vieler weiterer frischer und tiefgekühlter Knödelspezialitäten. Damals wie heute gehen die Knödelmacher aus der Oberpfalz dabei keine Kompromisse ein, wenn es um die Produktqualität geht. Seit mehr als 30 Jahren arbeitet man mit bäuerlichen Familienbetrieben aus der Region zusammen. Nur aus besten bayerischen Kartoffeln, maximal 80 Kilometer entfernt angebaut – werden die Kartoffelknödel hergestellt.

Seine erste Knödel-Erinnerung ist der sonntägliche Schweinebraten bei der Oma. „Ich half immer mit, das Weißbrot zu würfeln und in Butter anzurösten“, erinnert sich Timo Burger. Die Brotwürfel-Füllung hatte einen besonders feinen Geschmack und machte aus unseren Burgis Knödeln schon damals etwas Besonderes“, so der Urahn der Burgis-Knödel-Initiatorin Theresia Raab, der sich heute die Leitung des Kloßteig-Spezialisten mit seiner Cousine Christina Dietmayr teilt. Die Urgroßmutter hatte in den 1960er Jahren den rohen, tiefgekühlten Berchinger Kloßteig entwickelt –

Und weil das Thema Lebensmittelverschwendung gar nicht zur Nachhaltigkeitsphilosophie des Familienunternehmens passt, gründeten Dietmayr und Burger einen eigenen Knödel-Retter-Werksverkauf für Produkte, die wegen eines zu kurzen Mindesthaltbarkeitsdatums nicht mehr vom Einzelhandel abgenommen werden.

www.burgis.de  
www.tourismus-neumarkt.de

BÜHNE. BAR. RESTAURANT. CASINO.

FREUDE VERSCHENKEN

schon ab 20 € Ihre GESCHENKPAKETE auf www.spielbanken-bayern.de

SPIELBANK BAD FÜSSING  
SPIELBANK BAD KÖTZTING  
www.spielbanken-bayern.de

Glücksspiel kann süchtig machen. Spielteilnahme ab 21 Jahren. Informationen und Hilfe unter www.spielbanken-bayern.de

## Geschichten um Bier, Kultur und Kulinarisches

Abwechslungsreich, entspannend und einmalig

# Hopfen erleben in der Hallertau

Die Hallertau, die Heimat des Hopfens, fasziniert mit sieben Meter hohen Hopfengärten und einer idyllischen, hügeligen Landschaft. Weltweit bekannt und dennoch unentdeckt hat die Region ihren natürlichen Charme bewahrt.

Den Hopfen, das „grüne Gold“, kann man in der Hallertau hautnah erleben: Im Deutschen Hopfenmu-

seum in Wolnzach oder auf einem ursprünglichen Hopfenhof. Hier erfährt man mehr über den Anbau der wertvollen Dolden. Authentisch und mit Liebe zum Detail erzählen die Hopfenbotschafterinnen von ihrem Leben mit dieser Sonderkultur.

einem historischen Bierkeller erkunden und bei einem Bierseminar Neues erfahren. Herrliche Stunden kann man entspannt in einem lauschigen Biergarten mit bayerischen Spezialitäten und einer Maß Bier genießen.

Vom Hopfengarten direkt ins Bier: Nur einmal im Jahr - zur Erntezeit - kann mit erntefrischem Doldenhopfen direkt von der Rebe gebraut werden. Der Hopfen muss dabei sehr schnell, innerhalb weniger Stunden nach der Ernte, verwendet werden. So liegt es auf der Hand, dass in der Hallertau wieder vermehrt die Spezialität „Grünhopfenbier“ gebraut wird.

Die hügelige Landschaft der Hallertau mit ihren saftigen Wiesen, schattigen Wäldern, idyllischen Dörfern und zahlreichen

Flusstälern ist für Wanderer und Radfahrer abwechslungsreich und entspannend zugleich. Vor allem im Sommer bieten die grünen Hopfenfelder Ausflüglern eine außergewöhnliche Kulisse.

Kostenlose Radkarte und weitere Infos zur Hallertauer Hopfentour und zur Hallertau: [www.hopfenland-hallertau.de](http://www.hopfenland-hallertau.de)



Wer in der Hallertau zu Gast ist, sollte auf jeden Fall eine der traditionsreichen Brauereien besichtigen,



Rast zwischen den herrlichen Hopfengärten der Hallertau.

Die neue Craft Beer Schiene vom Apostelbräu

## Pale Ale und Bavarian Spelt Ale

Die Sudpfanne beim Apostelbräu in Hauzenberg ist offen und direktbeheizt. Dadurch wird ein gewisser Karamelisierungseffekt bei der Kochung erreicht. Die Gärung verläuft in zwei Abschnitten. Zum einen die Hauptgärung (immer mit obergäriger Hefe) in offenen Bottichen und zum zweiten die Nachgärung in den Flaschen (Flaschengärung): Eine althergebrachte Herstellungsweise, die das Bier zu etwas Besonderem heranreifen lässt. Dementsprechend sind die Biere immer unfiltriert und naturtrüb. Sie heißen Farmhouse, Pale Ale und Spelt Ale. Ganz neu im Sortiment sind die Oak Barrel Aged Biere aus dem Eichenfass.

[www.apostelbraeu.de](http://www.apostelbraeu.de)



### Rhaner Bräu Lilly Bock

Der Lilly Bock ist ein spritzig-blonder Weißbierbock mit vollmundig-fruchtigem Aroma. Jeder Schluck ein Fest der Sinne. Er wird in der kleinen aber feinen Rhaner Brauerei als naturtrübes, unfiltriertes Hefeweißbier mit echter Flaschengärung, der sogenannten „Champagner-Reifung“, hergestellt. Das besondere daran ist, dass er ähnlich wie bei der Champagnerherstellung in der Flasche eine zweite Gärung durchläuft. Das feine Hefearoma kann sich dann erst richtig entfalten.

[www.rhaner-braeu.de](http://www.rhaner-braeu.de)



### Brauhaus Nittenau Le Chauffeur

...nennt das Nittenauer Brauhaus ein sensationelles, alkoholfreies Bier ohne geschmackliche Kompromisse. Die Hopfensorten Chinook, Callista, Simcoe und Mosaic schenken dem Bier einmalige fruchtige Noten. Le Chauffeur war das Gewinnerbier des European Beer Star 2019 in der Kategorie Non-Alcoholic Ale und wurde mit der Goldmedaille prämiert. Wer bisher Alkoholfreie gemieden hat, sollte den Le Chauffeur probieren.

[www.nittenauer-bier.de](http://www.nittenauer-bier.de)



## Spitalbrauerei Wurzeln und Flügel

Es braucht Wurzeln und Flügel, schrieb Goethe. „Unsere Wurzeln liegen seit 1226 tief in der bayerischen Braukunst verankert“, sagt man in der Spital Brauerei Regensburg: „Unsere Flügel sind unsere Lust am Bierbrauen und eine gehörige Prise Kreativität.“ Dafür gründeten die Spital-Brauer die „Manufaktur“-Linie, die beides vereint: Ehrliches, handgemachtes Bier und neue Aromen in Craftbieren wie dem India Pale Ale, dem Strong Ale oder dem Weizendoppelbock. Alle gibt es im Sommer in einem der schönsten Biergärten der Stadt, direkt an der Steinernen Brücke.

[www.spitalbrauerei.de](http://www.spitalbrauerei.de)



Engagiert in Sachen Bier und Kulinarik: Gastwirte der BierKulturRegion im niederbayerischen Dreiländereck

Wo die Leidenschaft zum Bierbrauen verwurzelt ist

## Essen und Trinken im Dreiländereck

Sie leben und arbeiten im Länderdreieck Bayern-Oberösterreich-Böhmen und sie blicken auf eine jahrhundertealte Bier- und Braukultur. Wenn Bernhard Sitter von seiner BierKulturRegion erzählt, schwingt zurecht ein gehöriges Maß an Stolz in seiner Stimme mit. Der Hotelier und Brauer, der sein Gut Riedelsbach zum ersten Bier-Wohlfühlhotel Deutschlands machte, ist sicherlich der bekannteste unter den umtriebigen Gastronomen, Gastwirten und anderen Engagierten in Sachen Bier und Kulinarik im niederbayerischen Dreiländereck, von wo es nur ein Katzensprung hinüber nach Österreich oder Tschechien ist.

Die Leidenschaft Bier zu brauen ist in diesem Landstrich tief verwurzelt. Noch heute prägen zahlreiche mittelständische Brauereien und eine lebendige Wirtshauskultur die Region. Als mittelständische Brauer, Wirte, Gastgeber und Handwerker pflegen sie das Wissen ihrer Vorfahren und verknüpfen es mit den Möglichkeiten von heute, um einzigartige Bierspezialitäten zu entwickeln. In der heimischen Küche entstehen daraus überraschende Genussmomente – unverwechselbar und unkonventi-

onell. Sie kochen lokal und saisonal, achten dabei auf guten Service und faire Arbeitsbedingungen für ihre Mitarbeiter.

Das Bier, das lange Zeit aus der gehobenen Gastronomie verbannt wurde, feiert hier seine Renaissance – nicht nur als Durstlöcher, sondern auch als stilvoller Essensbegleiter oder raffinierter Aperitif vorneweg.

Die Rezepte nach denen sie kochen sind keine Geheimnisse, sondern bewährtes und gelebtes Kulturgut, wie etwa das „Gekochte Rindfleisch in der Senf-Bierkruste mit Kohlrabi-Kartoffelgemüse“ aus der Gut-Riedelsbach-Küche von Bernhard Sitter, einst dem ersten Wirte-Biersommelier der Nation.

[www.bierkulturregion.de](http://www.bierkulturregion.de)



Gekochtes Rindfleisch in Senf-Bierkruste mit Kohlrabi-Kartoffelgemüse

### Zutaten

- 2 kg gekochtes Rindfleisch
- 2 EL Frische Kräuter (Thymian, Salbei, Rosmarin, Petersilie)
- 100g Semmelbrösel
- Biersenf zum Bestreichen

- 2 Kohlrabi, 1 Bund Babykarotten,
- 1/2 kg Kartoffel gekocht.
- 0,25 l Sahne
- Salz, Muskat, Butter

### Zubereitung

Das gekochte Rindfleisch auf einer Seite dick mit dem Senf einstreichen, in die Brösel-Kräutermischung tauchen und auf dieser Seite in etwas Öl anbraten, umdrehen und mit etwas Suppe aufgießen, heiß werden lassen, servieren.

Fürs Gemüse Kohlrabi und Karotten in Salzwasser gar kochen, abgießen, mit den gekochten Kartoffeln und etwas Sahne kurz weiter schmoren – mit Salz, Muskat und den frischen Kräutern würzen.

Handwerklich gebraute Bierexperimente

## Mit und ohne Alkohol – sensationell

## Bier & Barock trifft Bock

Sein eigenes Craftbier brauen in Aldersbach

### Malz schroten, einmaischen, verkosten



Wenn der Braumeister die Teilnehmer in der Aldersbacher Schaubrauerei begrüßt, taucht man sofort in die Welt der Brauer ein. Erst wird geredet – über Wasser, Malz und Hopfen. Dann wird degustiert: Man muss die Geschmacksrichtungen schließlich kennen, bevor man selbst ein Rezept erarbeitet. Und hernach geht's an die Arbeit: Malz schroten, einmaischen, beim Kochen die Würze des Hopfens in der Nase spüren und dann die Frage: „Ober- oder untergärig?“, entscheiden.

Nur Probieren geht an diesem Tag

leider noch nicht. Der Brautag in der Aldersbacher Brauerei endet mit dem Anstellen der Würze im Gärkeller.

Nach Gärung und Reife (etwa 4-6 Wochen), um deren Verlauf sich die erfahrenen Braumeister kümmern, darf der Kursteilnehmer wiederkommen und sein selbst gebrautes Bier erstmals testen. Schnell tauchen dann die Sinneseindrücke vom Tag des Brauens noch einmal auf, wenn der erste Schluck Selbstgebrautes den Gaumen kitzelt und genüsslich die Kehle hinunter läuft. Dann schäumt der eigene Braumeister-Stolz förmlich über und eines ist gewiss: „Das schmeckt mindestens so herrlich wie damals, bei der Brotzeit nach dem Brautag im Aldersbacher Braustüberl gleich nebenan.“ (Dauer: ca. 6-8 Stunden)

[www.aldersbacher.de](http://www.aldersbacher.de)  
[www.aldersbach.de](http://www.aldersbach.de)

### Auszeichnung für den Riedenburger Craftbier Brauer Lorbeeren für den Dolden Bock

Der Name Craft Beer steht für handwerklich gemachtes Bier. Einmal im Jahr werden diese Craft Biere beim Meininger's International Craft Beer Awards professionell verkostet und bewertet. Maximilian Krieger, der Brauer und Juniorchef vom Riedenburger Brauhaus im Altmühltal, ist bekannt für seine kreativen handwerklichen Biere, die es immer nur in kleinen Auflagen gibt. Mit dem hopfengestopften Weizen-Doppelbock namens „Dolden Bock“ stellte er sich im letzten Jahr erstmals der hochrangigen Jury. 900 Craftbiere waren insgesamt zur Verkostung und Bewertung eingereicht. Kriegers Dolden Bock aus der Craftbier-Familie des Riedenburger Brauhauses überzeugte die Jury auf Anhieb und wurde mit

der Silber-Medaille ausgezeichnet. Das obergärige Spezialbier ist mit einer Stammwürze von 18,5% gebraut und weist einen Alkoholgehalt von 7,9 % Vol. auf. Dass der Dolden Bock



gewonnen hat, freut Krieger umso mehr, „weil der Bock ursprünglich eine unserer ältesten Biersorten ist“. Durch das Kalthopfen mit den Bioland-Aromahopfen Cascade und Saphir wurde ihm geschmacklich die Krone aufgesetzt. Nur die Preisverleihung musste wegen Corona dieses Mal virtuell stattfinden. Dem Geschmack des Craft Bocks tut dies freilich keinen Abbruch.

[www.riedenburg.de](http://www.riedenburg.de)  
[www.riedenburger.de](http://www.riedenburger.de)

### Auf den Spuren der Bierspezialität im Waldnaabtal

#### Wie und wo der Zoigl entsteht

Wollten Sie schon immer wissen, wie Zoiglbier gebraut wird? Wie so ein Kommunbrauhaus von innen aussieht? Warum Zoiglbier jedes Mal anders schmeckt? Und was bitte schön so besonders ist am Naturschutzgebiet Waldnaabtal? Fangen wir mit dem Wichtigsten an: Es heißt der Zoigl und folgerichtig bestellt man in der gleichnamigen Stube auch nicht ein sondern einen Zoigl. Zoigl bezeichnet eine spezielle, vor allem in der nördlichen Oberpfalz verbreitete Biersorte, die sich nicht nur über die Braurezeptur definiert, sondern auch über das sehr spezielle „Wie“ und vor allem „Wo“ ihres Entstehens. Der Zoigl ist untergärig, bernstein- bis hell kupferfarben, unfiltriert naturtrüb und nicht pasteurisiert. Zudem ist er typischerweise „ungespundet“, das heißt

offen vergoren. Mit der Folge, dass sich aufgrund des fehlenden Drucks während der Gärung deutlich weniger Kohlensäure im Bier löst. So entsteht ein besonders süffiges Bier.



„Eine geöffnete, gut besuchte Zoiglstube – und das Eine hat das Andere nahezu zwangsläufig zur Folge – ist nämlich ein hochsozialer Ort, dessen gemeinschaftsstiftender Kraft sich zu widersetzen unmöglich ist“, formulierte es einmal trefflichst ein Gast. Selbst erfahren kann man all dies auf einer Zoigl- und Wanderführung in Windischeschenbach.

Tipp: Schnell buchen! Führung und Bustransfer kosten übrigens 8 Euro.

[www.zoiglbier.de](http://www.zoiglbier.de)  
[www.windischeschenbach.de](http://www.windischeschenbach.de)



„Zum Geiss“-Wirtin Michi Stöberl und „Jedermann“-Wirt Sebastian Völkl in der Straubinger „Goaß“

Foto: Hanno Meier

### Eine Straubinger Wirtin, ein Straßkirchner Koch und eine Überraschung

## Risotto mit Doppelbock

Karl Valentin hätte zu den beiden wahrscheinlich gesagt: Die zwei, die sind so ein Trio. Jeder für sich richtig gut und gemeinsam machen's was noch Besseres... Dabei haben Michi Stöberl und Sebastian Völkl in ihrer täglichen Arbeit nur selten miteinander zu tun. Aber wenn, denn g'scheit...

**Er**, Sebastian Völkl, kocht in seinem Restaurant „Jedermann“ in Straßkirchen, an der B8 zwischen Straubing und Plattling. Ein Lokal, mitten im Dorf, mit herrlichem Innenhof und exquisiter Speisekarte neben bodenständigem „Jedermann“-Essen. Bei ihm gibt's gutes bayerisches Bier und noch besseren Wein. Denn der harmoniert obligatorisch zu Völkl's kulinarischer Leidenschaft – dem Risotto. Täglich zaubert er eine andere Variante als Spezialität auf seine Karte.



„Jedermann“-Risotto-Spezialist Sebastian Völkl

**Sie**, Michi Stöberl, ist die Wirtin vom „Wirtshaus zum Geiss“ am Straubinger Theresienplatz. Ein echtes Wirtshaus in bester Lage mitten in der herrlichen Gäubodenmetropole, das den Namen noch verdient. Der Straubinger Stadtturm grüßt herüber beim Eintritt in die Gaststube. Drinnen ist's urgemütlich. Auf der Getränkekarte stehen 60 verschiedene Biere aus der Region und von weit darüber hinaus. Weil die Wirtin ausgebildete Biersommelière ist, weiß sie auch zu jedem Craft Bier, jedem Ale und Bock seine Geschichte zu erzählen. Bei Michi Stöberl kocht ihr Hubert gute bayerische Küche, manchmal raffiniert kombiniert, wie das Cordenbleu gefüllt mit Ziegenkäse und geräuchertem



Die Straubinger sagen einfach nur „Goaß“ zu ihrem Lieblingswirtshaus, wo Wirtin Michi Stöberl zu jedem ihrer 60 verschiedenen Biere die schönste Geschichte kennt



Speck. Manchmal – der Vorliebe der kessenen Wirtin entsprechend – trifft bayerisch auch auf experimentierfreudige Exotik. Völkl und Stöberl leben beide den Beruf des Gastwirts aus Passion. Bärig gutes Essen aus regionalen Produkten

gibt es ebenfalls bei beiden und doch haben sie ganz unterschiedliche Ansätze. Was also, wenn sich die Leidenschaften beider kreuzen? Risotto vom Gourmetkoch mit einer Bierempfehlung von der Biersommelière?

„Da passt ein süffiger

frisch geriebenem Meerrettich“. In dieser Kombination ein gänzlich unerwartetes Geschmackserlebnis, das am Ende lediglich eine Frage offen lässt. In Bayern formuliert man sie gerne so: Geh'ma zu dir, oder geh'ma zu mir? Oder auf hochdeutsch: In welches Wirtshaus gehen wir zuerst? Ins „Jedermann“ wegen des feinen Risottos oder „zum Geiss“ auf eine von 60 Bierspezialitäten, die man eigentlich alle probiert haben muss. Das passende ‚Dazu‘, egal ob flüssig oder kulinarisch, findet sich garantiert hier wie dort. Und eine nette Tischbegleitung dürfte sich bei dieser Auswahl garantiert ebenfalls nicht lange bitten lassen.

... Hanno Meier  
[www.jedermann-strasskirchen.de](http://www.jedermann-strasskirchen.de)  
[www.zumgeiss-straubing.de](http://www.zumgeiss-straubing.de)  
[www.karmeliten-brauerei.de](http://www.karmeliten-brauerei.de)  
[www.straubing.de](http://www.straubing.de)



Risotto mit Doppelbock...