

Bayerischer Wald: Bier.Kultur.Region

[foodhunter](#) [15. Mai 2018](#)



Die Regionen legen zusammen. Kompetenz, Ideenreichtum, Stärken. Auch der Bayerische Wald muss etwas tun, um Menschen immer wieder zu begeistern. So entstand die “Bier.Kultur.Region Niederbayern”, die von Passau nach Neureichenau, Freyung und Grafenau bis Aldersbach und Kösslarn reicht. Hotels, Gastronomie, Brauereien – alle gemeinsam bieten Geschichten rund ums Bier – und zahlreiche Kostproben. Wie im Gut Riedelsbach, dem 1. Bier & Wohlfühlhotel der Welt.

Autor Sabine Ruhland, Fotos Gut Riedelsbach

Wein ist nicht das Metier von Bernhard Sitter, Bernhard Sitter jr. und Marco Stadler. Vielmehr das Bier, denn alle drei sind diplomierte Bier-Sommeliers und unterhalten die Gäste von Gut Riedelsbach mit

Wissenswertem und vor allem Flüssigem. Seit 1998 betreiben die Sitters eine kleine Brauerei im Bayerischen Wald und wenn die Gäste schon an der Quelle sitzen dürfen sie auch ran an den Sudkessel.

**Sitter Bier hat viele Freunde:
Lindemans Apple, Hofstettners Granitbier,
Kasteelbier Cuvée du Chateau, Plank Pilsnerl,
Camba Dunkel oder Youngs Double Chocolate
Stout ...**

Als 1. Bier & Wohlfühlhotel der Welt, macht die Familie Sitter ihrem Slogan alle Ehre und hat sich zum eigenen Bier hopfenstarke Verstärkung geholt. Biere aus aller Welt, Craft Biere, manche aromatisiert, andere saisonal begrenzt oder regional einmalig.

So ist das Lindemans Apple ein klassisches Frucht Lambic, wie man es seit Generationen in und um Brüssel braut. Dabei wird eine wilde Hefe verwendet, die man so nur in Brüssel findet. Das Hofstettner GRANITBIER erinnert an die geologische Wurzel des Mühlviertels, denn der Granitstein wirkt wie ein Filter auf das Wasser, welches dadurch zu einer globalen Besonderheit wird, die nur den Mühlviertler Bieren zugrunde liegt. – Das Starkbier Kasteelbier Cuvée du Chateau mit 11 % Alkohol ist hingegen ein wahrer Fruchtkorb aus Kirsche, Feige, überreifen Trauben und Pflaumen, dazu Karamelltöne ... Schier unendlich und abwechslungsreich die angebotenen Biervariationen und das Wissen der Sommeliers rund um Schaum und Abgang.

Abtauchen in die Welt von Hopfen & Malz können Sie in

Gut Riedelsbach

Riedelsbach 12

94089 Neureichenau

www.gut-riedelsbach.de



„Gemeinsam sind wir stark“ – unter dieser Devise haben sich acht Brauereien, 17 Gastronomie- und Hotelbetriebe sowie eine Glashütte in Niederbayern offiziell ihren Zusammenschluss als „Bier.Kultur.Region“. zusammengeschlossen.

Neben regionaler DNA spannender Biere, wollen die Initiatoren auch die Trink- und Tischkultur rund um den Biergenuss weiterentwickeln. Ideengeber ist Diplom-Sommelier Bernhard Sitter und die erste Vision für dieses Projekt hatte er schon 2005. „Jetzt ist es endlich soweit“, freut er sich. Darauf ein Prosit!