

Bierkulturregion Niederbayern  
c/o Werbeagentur Bernhard Sitter  
Riedelsbach 12, 94089 Neureichenau



**Unser Werte**  
**(Was uns ausmacht)**

Aktiv  
Unterstützend  
Bieraffin  
Experimentierfreudig  
Spezifisch

**Unsere Nr. 1-Position**  
**(Wohin wir uns entwickeln wollen)**

„Die Bierkulturregion vermittelt  
die weltoffenste Bierkulturerfahrung  
für den genussorientierten Kenner.“

## **Die Pandemie als Booster** **Die Bierkulturregion Niederbayern ist fit für die neue Zeit**

**Neureichenau. In den 2 Jahren der Pandemie erleben die Partner der Bierkulturregion Niederbayern ein Auf und Ab der Gefühle. Mit zunehmender Dauer aber machen sie aus der Not eine Tugend und entwickeln mit Mut und Zuversicht neue und teils überraschende Angebote und Impulse für die Zeit danach.**

Anfang März 2020 ist die Welt in der Bierkulturregion Niederbayern noch in Ordnung. Die junge Kooperation gewinnt immer mehr Freunde und kann zum Jahresbeginn noch zwei neue Partner in die Kooperation aufnehmen und eine grenzüberschreitende Zusammenarbeit mit der Erzeuger- und Vermarktungsgemeinschaft der Sauwald Erdäpfel in Sankt Ägidi in Oberösterreich begründen. Noch nicht ahnend, was da auf sie zurollt.

Drei Wochen später zwingt die Pandemie das öffentliche Leben im ganzen Land in die Knie. Vom Bayerischen Wald bis Passau und hinüber zum Bayerischen Golf- und Thermenland müssen alle Tourismusbetriebe schließen. Darunter alle Hotel- und Gastronomiepartner der Bierkulturregion. Ebenso blicken die Brauereien und Manufakturbetriebe der Bierkulturregion auf eine gewisse Zukunft. In dieser beispiellosen Situation werden Zuversicht und Willenskraft zu entscheidenden Antriebskräften. Nach einer kurzen Orientierungsphase krempeln die Betriebe die Ärmel hoch und nutzen die verordnete Auszeit für Innovationen und Investitionen, um sich auf die neue Zeit nach der Pandemie vorzubereiten. Bis heute werden in der Bierkulturregion über 50 Millionen Euro investiert und beim Bierbrauen aus der Not eine Tugend gemacht.

In vielen Betrieben wird investiert. So entsteht ein neuer Wellnessbereich mit Solepool-Anlage inklusive atemberaubendem Rundumblick über den Bayerischen Wald im 1. Bier- und Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach. Im 4-Sterne Superior Wellnesshotel Reischlhof werden die Konzepte für Zimmer und Suiten weiterentwickelt und diese mit hochwertigsten Materialien

ausgestattet. Im 5-Sterne Wellnesshotel Jagdhof entstehen auf 1.350 Quadratmeter eine Sportwelt, die keine Wünsche offenlässt und weitere exquisite Luxus-Suiten. Das Landrefugium Obermüller lässt den Traum von einem Tinymobil für Verliebte wahr werden. Die intime Behausung folgt den Jahreszeiten und steht je nach Sonnenstand immer wieder woanders. Gleichzeitig wird kräftig in das Wellnessangebot investiert.

Der Apostelbräu erfüllt sich den lang gehegten Traum von einer Biererlebniswelt, die alle Sinne erfasst und die Besucher ins Staunen versetzt. Er nennt sie Brauliebe. Der Name ist Programm und die Eröffnung steht kurz bevor. Holmern's Rausch heißt die erste hausgebraute Bierspezialität, die es in Kürze in Bayerns bestem 5-Sterne Campingresort im Holmernhof in Bad Griesbach zum Verkosten geben wird. Dessen Inhaber Annalena Meier-Köck und Hans Köck sind vom Brauen beseelt, beide erst seit Kurzem Biersommeliers und wagen sich jetzt ans Brauen und gönnen sich dafür eine nagelneue Schaubrauerei.

Nicht weniger lohnend ist der Besuch in der neuen musealen Welt von „Bier & wir“ der Brauerei Aldersbach, die anschaulich von der jahrhundertalten Brau- und Wirtshauskultur in Niederbayern und Südböhmen erzählt. Und nach dem Besuch lohnt sich ein Abstecher ins Bräustüberl, wo sich jeder sein Essen selbst mitbringen darf.

Die Glasmanufaktur Eisch ist der Glasexperte in der Bierkulturregion. In der Pandemie entstehen eine Menge neuer Designlinien für Trinkgläser. Das wahrscheinlich stilvollste Bierverskostungsglas der Branche ist hier entstanden und markiert damit die besondere Zuwendung der Manufaktur zur Bierkultur. Der edle schwarze Kelch-Stiel und -Fuß macht es unverwechselbar. Die schwarze Hydroglasur in Steinoptik erweitert Riechen und Schmecken um die Haptik, die beim Halten und Trinken fühlbar wird.

Aus der Perspektive des Spitzenkochs blickt Andreas Haugeneder auf die Bierkultur. Im Lockdown führt er Erdäpfel und Bier in wunderbaren Rezepturen zu Gaumenfreuden zusammen. Die meisten hütet er als Betriebsgeheimnis für seine Stammgäste im Edlgütl, eines aber gibt er auf der Website der Bierkulturregion preis.

Die Pandemie wirkt wie ein Booster auf das Angebot der Bierkulturregion und stellt aber auch die Unternehmenskultur der Betriebe auf die Probe. Vielfach müssen alle Mitarbeiter mehrmals in den Lockdown. Flexibilität und Vertrauen werden zu zentralen Werten, die dafür sorgen, dass bis heute kein Betrieb in der Bierkulturregion Mitarbeiter verliert. Zum einen werden Gehaltslücken in der Regel auf 100 Prozent aufgestockt. Zum anderen wird jede Gelegenheit genutzt, die Mitarbeiter auch kurzfristig für kleine Arbeiten in den Betrieb zu holen und zu beschäftigen. Nähe ist jetzt besonders wichtig. Vielerorts tauscht man sich jetzt regelmäßig über die digitalen Kanäle aus und entwirft gemeinsam Ideen für die Kommunikation mit den Gästen. Alle werden beteiligt. Niemand bleibt außen vor. So produzierten Mitarbeiter etwa Kurzfilme als Grußbotschaften vom heimischen Sofa aus und senden sie über die betrieblichen Kanäle an die Gäste zu Hause. Und wenn es notwendig ist, stehen die Arbeitgeber auch bei privaten Herausforderungen an der Seite ihrer Mitarbeiter.

Auch betriebsübergreifend bleiben die Betriebe im Austausch. In freitäglichen digitalen „Espresso-Talkrunden kreieren sie neue Ideen. Unter anderem die Online-Bierverskostung. Ein erster Test findet mit zehn Teilnehmern statt, obwohl sich spontan mehr als 100 auf die Einladung hin gemeldet haben. Aber man ist vorsichtig und will lernen. Jetzt, zwei Jahre später, buchen monatlich über 100 Teilnehmer die Veranstaltungen. Die Termine bis Ostern sind so

gut wie ausgebucht und die Online-Bierproben haben sich längst vom Lockdown gelöst und werden unter anderem als originelle Geschenkidee für Jubiläen und Geburtstage gebucht.

Sich selbst beschenkt hat sich Wolfgang Obermüller. In der Pandemie schreibt er ein ganz persönliches Buch über das Glück. Das Erstlingswerk heißt „Raus aus dem Kreisverkehr – nächste Ausfahrt Glück“. Es ist eine kleine Anleitung zum Glücklichen, vollgepackt mit Lebensweisheiten von einem, der als Hotelier täglich damit befasst ist, anderen Menschen das Leben zumindest zeitweilig so angenehm wie möglich zu machen.

Und gebraut wird natürlich auch. Bewusster und emotionaler vielleicht als je zuvor. Im Angesicht des Lockdowns machen die Brauereien aus der Not eine Tugend, lagern die gemeinschaftlich gebraute Premium-Bierspezialität, den Hopfenklang, kurzerhand in Eichenfässern und geben ihm viel Zeit zum Reifen. Nach zwei Jahren Reife ist er nun in seine typische Flasche abgefüllt und geht als Hopfenklang, Partitur V, Whiskybock, Fassgärung, biozertifiziert an die Betriebe und interessierte Biergenießer.

Die Bierkulturregion Niederbayern ist 2016 nicht zufällig entstanden. Die Idee, um ein Produkt herum eine Kooperation der Besten ins Leben zu rufen, beruht auf dem Umstand, dass Bier und Braukunst in Niederbayern auf großer Glaubwürdigkeit beruhen und es viele einzigartige Beweise dafür gibt. Auf dieser Grundlage formuliert die Kooperation selbstbewusst sein langfristiges Ziel, die weltoffenste Bierkulturerfahrung für den genussorientierten Kenner zu entwickeln. Dafür braucht es über alle Berührungspunkte zwischen Anbietern und Bierliebhabern hinweg exzellente Biere, und Menschen als Botschafter das älteste Kulturgetränk in all seinen Facetten vermitteln können. Diesem Ziel verpflichteten sich alle Partner der Bierkulturregion von der ersten Stunde an und erfüllen es seither mit Leben. Waren es zum Start nur drei Sommeliers, die es in der Region gab, ist ihre Zahl – auch durch die Pandemie begünstigt – binnen zwei Jahren auf sieben gewachsen.

Das leistungsorientierte, langfristige Entwicklungskonzept wurde inzwischen auch in einer Auszeichnung gewürdigt. Im Sommer 2021 erhält die Bierkulturregion nach 5 Jahren Aufbauarbeit die Urkunde der Goldenen Bieridee des Bayerischen Brauerbundes und des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes überreicht. Wörtlich heißt es in der Laudatio von Andreas Brunner, dem Vizepräsidenten des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes: ...“Neben dem Gemeinschaftsgedanken für die Region hat die Jury am allermeisten die Zukunftsstrategie des Zusammenschlusses begeistert. Die Bierkulturregion vermittelt die weltoffenste Bierkulturerfahrung für den genussorientierten Kenner! lautet die Nummer-1-Positionierung unter allen bayerischen Bierregionen. So ist klar formuliert, dass es nicht um ein rückwärtsgewandtes Bewahren, sondern um ein offenes, international orientiertes Entwickeln der Genussregion geht“.

Und im Schlusssatz steht zu lesen: "Mit dieser und sicherlich vieler weiterer Aktivitäten und Ideen wird die Initiative Bierkulturregion Niederbayern weit über ihre Grenzen hinaus die Vermarktung der heimischen Bierkultur stärken, genussorientierte Besucher anziehen und somit seinen Beitrag leisten, den Bestand der örtlichen Brauereien und den Erhalt dieses besonderen Stückes niederbayerischer Bierkultur dauerhaft zu sichern“. „Vielleicht heißt es dann bald in den Reisebüros Europas: „Whiskey-Tour in Schottland? Weinerlebnis in der Wachau oder doch lieber Bierkulturregion Niederbayern?“

Die Bierkulturregion Niederbayern ist inzwischen die führende branchenübergreifende Kooperation beim Thema Bier mit 27 führenden Brauereien, Gastgebern und Genuss Handwerkern, einer Glasmanufaktur und zwei Landkreisen. Gemeinsam folgen sie der Vorstellung, das Bierkulturelle Erbe Niederbayerns weiterzuentwickeln und dafür weiterhin Grenzen zu überschreiten.

## **Die Bierspezialitäten der Verkostung**

### **Hopfenklang – Partitur V, Whiskybock, Fassgärung, biozertifiziert Apostelbräu Hauzenberg**

Wir haben die Pandemie als Chance genutzt und aufgrund der Kontaktbeschränkungen unserem Hopfenklang eine längere Reifezeit gegönnt. Nicht nur die Lagerzeit, sondern auch das Behältnis sollten untypisch sein. So haben wir uns entschlossen, unseren Hopfenklang in Whiskyfässer zu lagern und um den Geschmack mit speziellen Fassaromen zu untermalen.

Die neue Partitur V trägt den Zusatz Whiskybock und erstrahlt als obergäriges, unfiltriertes Starkbier in bernsteinfarbenen Glanz, mit leicht schimmernden, goldenen Nuancen. Ergänzt wird die einzigartige Farbe durch einen cremigen, feinporigen Schaum. An Gaumen und Nase brilliert dieser Hopfenklang mit einem weiten Spektrum an fruchtig-malzigen Aromen, sowie mit einem süßlichen, röstmalzaromatischen Körper im Antrunk. Durch die zwölfmonatige Lagerung des Bockbiers in Whiskyfässer erhält das Bier einen köstlichen und wärmenden Charakter zugleich. Untermalt wird das Meisterwerk der Braukunst durch eine feine Würze und einer leichten Whiskynote, die bis zum Abgang anhält.

Stammwürze 16,6 °Plato

Alkohol 7 % Vol.

IBU 28

EBC 7,5

## **Stanzn Grump Dunkel**

### **1. Dampfbierbrauerei Zwiesel**

Franz Pfeffer, der „Stanzn Grump“ war ein Weggefährte des Räuber Heigl (1816-1857), dem Robin Hood des Bayerischen Waldes. Aufgrund einer Fußverletzung durch das Tragen der Schölla (Fußfessel mit Eisenkugel), die er sich bei einer seiner Verhaftungen zugezogen hatte, wurde er nur noch Grump (Krüppel) genannt. Er hauste in einer Stanzn (Hütte) am Fuße des Kaitersberg, einem Höhenzug, der sich von der Oberpfalz bis hinüber zum Arber zieht. Er war nachweislich ein direkter Vorfahre des Brauereigründers Wolfgang Pfeffer. Zum 125-jährigen Brauereijubiläum hat ihm die Brauerei eine Bierspezialität gewidmet.

Der Stanzn Grump ist ein typisches untergäriges dunkles Bier, wie es früher getrunken wurde, das mit seinen Ecken und Kanten seine Liebhaber begeistert. Mit dem kräftig malzigen, etwas süßen, vollmundigen, aber nicht so rauchigen Charakter überzeugt er auch durch eine sehr feinporige, feste Schaumkrone. Die tief dunkle Farbe erhält er durch bestes, dunkles Gerstenmalz aus Niederbayern, das besonders intensiv gemaischt wird. Beste regionale Rohstoffe, die Leidenschaft zum Brauen und bestens zum Bier passende Lagerzeiten, machen den Stanzn Grump Dunkel zu einem tiefen, anhaltenden Geschmackserlebnis.

Am besten passen zu unserem Stanzn Grump Dunkel ein würziger Braten, Schmorgerichte oder Eintöpfe. Er ist aber auch ein interessanter Begleiter zu Nachspeisen und versteht sich sehr gut mit Torten, Kuchen oder Mandelgebäck.

Stammwürze 13,5°Plato  
Alkohol 5,4 vol.  
IBU 18  
EBC 65  
Beste Trinktemperatur 8 °C

#### **Ur-Weisse, helles Weißbier, Flaschengärung, 5 % Weissbräu Kößlarn**

Da das Brauverfahren der original Ur-Weisse von 1889 zwischenzeitlich etwas abgewandelt bzw. verfälscht wurde, hat sich Sven Grünleitner, der 2003 die Weissbierbrauerei in Kößlarn erworben hat, ab 2006 wieder an die ursprüngliche Rezeptur/Brauweise angenähert. Durch das spezielle Maischverfahren und die originale Flaschengärung kommt das Helle Weißbier der Brauerei "Weissbräu Kößlarn" unverfälscht und geradlinig daher. Der feinporige, schneeweiße Schaum wird von einem Duft aus reifer Banane und Zitrusfrüchten umrahmt.

Die Ur-Weisse passt eigentlich zu allen Speisen, auch zu süßen Verführungen

#### **In der 0,5 und 0,33 lt. Flasche**

Stammwürze: 12,5°Plato  
Alkoholgehalt: 5,0 Vol. %  
IBU: ca. 15  
EBC: ca. 12  
Trinktemperatur: 7–8 °C

## **Unsere Biersommeliere und Biersommeliers**

### **Apostelbräu, Hauzenberg**

Fabian Hirz

### **Gut Riedelsbach, Neureichenau**

Bernhard Sitter, Erster Biersommelierwirt Deutschlands

Bernhard Sitter Junior

Marco Sitter

### **Holmernhof, Bad Griesbach**

Annalena Meier-Köck

Hans Köck

### **Wellness & Genuss Reischlhof, Wegscheid**

Dominik Reischl

### **Weitere Auskünfte:**

Bernhard Hain, Tourismusreferent Landkreis Freyung-Grafenau

Telefon: +49 8551 57246; Mail: [bernhard.hain@landkreis-frg.de](mailto:bernhard.hain@landkreis-frg.de)

Edith Bottler, Tourismusreferentin Landkreis Passau

Telefon: +49 851397-600; Mail: [edith.bottler@landkreis-passau.de](mailto:edith.bottler@landkreis-passau.de)

Bernhard Sitter, Vorsitzender Initiatorenkreis der Bierkulturregion

Telefon: +49 8583 96040; Mail: [chef@gut-riedelsbach.de](mailto:chef@gut-riedelsbach.de)

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