

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)
„Als Bierkulturregion vermitteln wir
die weltoffenste Bierkulturerfahrung
für den genussorientierten Kenner.“

PRESSEINFORMATION

Neureichenau/ Passau/ St. Ägidi, 29. Juni 2022

Projekt mit Prickelfaktor: Allianz der Genusskultur Niederbayern – Sauwald

INTERREG-Förderprojekt endet nach zwei Jahren erfolgreich

Passau. Die Allianz der Genusskultur, ein INTERREG-Förderprojekt Bayern-Oberösterreich, endet nach zwei Jahren erfolgreich und mit einem Bekenntnis. Unser gemeinsames Projekt als Bierkulturregion und Sauwald Erdäpfel GmbH hatte den Prickelfaktor, so Bernhard Sitter, Vorsitzender der Bierkulturregion Niederbayern: Wir haben uns wie auf einem Dating Portal kennengelernt und zuerst die Adressen ausgetauscht, uns dann über WhatsApp, Facebook vernetzt und uns immer öfter geschrieben, Verabredungen ausgesprochen und uns schließlich daheim besucht und gemeinsame Erlebnisse auf Instagram geteilt. Heute sind wir in einer festen Beziehung und freuen uns auf die Zukunft.

8 Brauereien, 17 Hotelbetriebe, Gaststätten und Genussmanufakturen und die Landkreise Passau und Freyung-Grafenau gründeten 2017 die Bierkulturregion Niederbayern, mit dem Ziel, die weltoffenste Bierkulturerfahrung für den genussorientierten Kenner zu kreieren. Mit dem INTERREG-Förderprojekt Allianz der Genusskultur Niederbayern-Oberösterreich gelang nun die Vernetzung über die Donau hinweg mit der Sauwald Erdäpfel GmbH in Oberösterreich. Beide Seiten konzentrieren sich jeweils nur auf ein Produkt. Bier und Erdäpfel. Die Produkte sind Kulturgüter und Identität stiftend. Das heißt, sie zeugen von langen Traditionen, Ritualen und sind voller Geschichten und Besonderheiten.

Auf diesem Fundament begann man die Zusammenarbeit, mit dem Ziel voneinander zu lernen, sich im Austausch besser kennenzulernen und geschäftliche Beziehungen zu begründen und soziale Kontakte zu entwickeln und zu pflegen. In gegenseitigen Einladungen, einer Studienreise, Betriebsbesichtigungen und in Verkaufsveranstaltungen ist man einander nähergekommen und hat geschäftliche Beziehungen geknüpft. So kochen seit zwei Jahren Gastronomie- und Hotelpartner mit Sauwald Erdäpfeln und Biere der Bierkulturregion können im



Hofläden der Sauwald Erdäpfel GmbH gekauft werden. Gezielt wurden bestehende Kontakte verstärkt.

Geschäftsführer der Sauwald Erdäpfel Martin Paminger meint dazu: Die Zusammenarbeit im Förderprojekt hat bestehende Verbindungen gestärkt und neue begründet. Die Kontakte werden wir weiter ausbauen. Zudem haben wir festgestellt, dass es auf niederbayerischer Seite großes Interesse für hochwertige Erdäpfel gibt und wir den Zugang zu den führenden Gastronomiebetrieben auf bayerischer Seite allein so nicht geschafft hätten.

Das Projekt hat aber auch Grenzen und Hindernisse sichtbar werden lassen. Etwa den hohen Verwaltungsaufwand für kleine Brauereien, die ihre Biere aus Niederbayern in Oberösterreich in Hofläden wie der Sauwald Erdäpfel GmbH anbieten wollen und dabei nicht die großen Mengen im Vordergrund stehen, sondern mehr die individuelle, spontane Zusammenarbeit. Rudi Hirz, Apostelbräu in Hauzenberg dazu: Es wäre wünschenswert, wenn die Grenzregionen innerhalb der EU dahin gehend gestärkt würden, indem man Verwaltungsakte entweder ganz abschafft oder so vereinfacht, dass sie auf einer DIN-A 4 Seite Platz haben. Im vereinten Europa sollte man nach so vielen Jahrzehnten keine Grenze mehr spüren können, wenn man zusammenarbeiten will.

Insgesamt war das Projekt sehr erfolgreich und von einem vertrauensvollen Miteinander geprägt. Einmal musste eine Projektverlängerung beantragt werden und wurde auch genehmigt, wofür man sich ausdrücklich bei der Genehmigungsbehörde bedankt. Edith Bottler, federführend beim Projektauftraggeber Landkreis Passau: Unsere ursprünglichen Zeitpläne mussten wir aufgrund der mehrmaligen Lockdowns in der Pandemie anpassen und wurden von der EUREGIO hierbei bestens unterstützt.

Bernhard Sitter, Vorsitzender der Bierkulturregion, fasst das Projekt so zusammen: Unser Genusskultur-Projekt hat den Prickelfaktor. Wir haben uns wie auf einem Dating Portal kennengelernt, zuerst die Adressen getauscht, uns über WhatsApp und Facebook vernetzt und uns immer öfter geschrieben, Verabredungen ausgesprochen und uns schließlich daheim besucht und gemeinsame Erlebnisse auf Instagram geteilt. Inzwischen sind wir eine wachsende, grenzüberschreitende Familie. Für die Zukunft heißt das, dass wir zusammenbleiben und uns wie in jeder guten Partnerschaft einander unterstützen und weiterentwickeln. Den Grundstein dafür haben wir legen können.

Produkt aus der Bierwelt: Die Premium-Bierspezialität Hopfenklang

Die Bierspezialitäten der Bierkulturregion erscheinen unter der Markenbezeichnung Hopfenklang. Dieser Name steht einerseits für das orchestrale Schaffen der Brauereien im Produktionsprozess und im Ergebnis für die sich daraus ergebende Fülle feinsten und haltbarer Aromen. Alle Hopfenklang Biere sind limitiert und händisch nummeriert. Sie reifen durch Flaschengärung in stilvollen Dreiviertel-Flaschen oder im Whisky-Fass und erhalten so ihre unvergleichliche Geschmacksstabilität und Haltbarkeit. Künstliche Verfahren, wie Pasteurisieren und Filtrieren, lehnen die Brauer der Bierkulturregion ab. Der neueste Hopfenklang

ist ein Jahr lang in Whiskyfässer vom Apostelbräu in Hauzenberg gereift und trägt den Zusatz Whiskybock.

Brauermeisternotiz

Der Hopfenklang Whiskybock ist ein obergäriges, unfiltriertes Starkbier. Er leuchtet in Bernsteinfarben und schimmert in goldenen Nuancen. Seine Schaumkrone ist von cremig, feinporiger Textur und an Gaumen und Nase brilliert er mit einem weiten Spektrum an fruchtig-malzigen Aromen. Im Antrunk entfaltet sich ein süßlicher, röstmalziger Körper und die lange Lagerung im Whiskyfass verleiht ihm einen köstlich wärmenden Charakter. Untermalt wird das sensorische Erlebnis durch eine feine Würze und einer leichten Whiskynote, die bis zum Abgang anhält.

Inhalt 0,75l

Stammwürze 16,6 Plato

Alkohol 7 % Vol.

IBU 28

EBC 7,5

Beste Trinktemperatur 10 °C

Bierspezialisten der Allianz der Genusskultur

Fabian Hirz, Diplom-Biersommelier, Apostelbräu Hauzenberg

Bernhard Sitter, Diplom-Biersommelier und 1. Biersommeliervirt Deutschlands,

Bernhard Sitter Junior und Marco Sitter, Diplom-Biersommeliers

alle 1. Bier- & Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach, Neureichenau

Annalena Meier-Köck und Hans Köck, Biersommeliers

beide Kur- & Feriencamping Holmernhof Dreiquellenbad Bad Griesbach

Dominik Reischl, Diplom-Biersommelier, Wellness-Luxushotel Reischlhof

Produkt aus Bier und Erdäpfelwelt

Der Sauwald ist seit 1948 Kartoffelgesundungsgebiet. Aufgrund hervorragender Urgesteinsverwitterungsböden und einem begünstigten Klima auf 530-700 m Seehöhe wachsen hier die schmackhaftesten Erdäpfel Österreichs. Aufgrund der langen Tradition im Erdäpfelanbau identifiziert sich die Bevölkerung stark mit „ihrem“ regionalen Produkt. Das hat sich inzwischen bis nach Niederbayern herumgesprochen. Im Zuge des Projektes Allianz der Genusskultur entstanden Produktpartnerschaften wie mit dem Edlgütl, einem exklusiven Feriendomizil im Bayerischen Wald. Hier kreiert Inhaber Andreas Haugeneder die feinsten Speisen mit Erdäpfeln aus dem Sauwald. Seine Rezepte stellt er exklusiv nur seinen Gästen zur Verfügung.

Hier die einzige Ausnahme: Der kleine Kartoffel-Topfen-Auflauf

Vorbereitungen

Sauwalderdäpfel in der Schale kochen, schälen und auf ein Blech zum Ausdampfen pressen. Eier trennen & Parmesan reiben. Petersilienwurzel schälen, Lauch waschen, etwa 30 Minuten vor der Zubereitung Gemüse getrennt schneiden und leicht salzen. Eiweiß aufschlagen. Förmchen (z. B. Muffinförmchen) mit Butterschmalz einfetten. Zum Backen nicht vergessen: Förmchen müssen auf ein tiefes Blech gesetzt werden. Kleinen Topf mit Wasser (ca. 3 l) aufkochen. Backofen auf 150 °C vorheizen.

Zubereitung Auflauf

Topfen, ausgekühlte Kartoffeln, Eigelb und geriebenen Parmesan mit einer Messerspitze geriebenen Koriander und frisch gemahlene Pfeffer vermengen (Achtung beim Würzen: Der Parmesan verleiht dem Auflauf ohnehin eine salzige Note). Geschlagenes Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben. Masse in gefettete Förmchen abfüllen (maximal zu 2/3 gefüllt). Förmchen in tiefes Blech setzen. Das Blech mit kochendem Wasser befüllt (sodass die Förmchen nicht beginnen zu schwimmen). Bei 150 °C/Umluft etwa 30 Minuten backen.

Zubereitung Gemüse

Petersilienwurzel in Butter bei niedriger Temperatur etwa 2–3 Minuten in einem Topf anschwelen. Lauch zugeben, pfeffern und etwa eine weitere Minute mit-schwelen. Sahne zugeben und einköcheln lassen, bis sich eine samtige Konsistenz ergibt.

Bierempfehlung

Vollbier hell vom Lang Bräu aus Freyung im Bayerischen Wald
Aldersbacher Festbier von der Brauerei Aldersbach

Weitere Auskünfte

Edith Bottler, Tourismusreferentin Landkreis Passau
Telefon: +49 851397-600; Mail: edith.bottler@landkreis-passau.de

Bernhard Sitter, Vorsitzender Initiatorenkreis der Bierkulturregion
Telefon: +49 8583 96040; Mail: chef@gut-riedelsbach.de

Bernhard Hain, Tourismusreferent Landkreis Freyung-Grafenau
Telefon: +49 8551 57246; Mail: bernhard.hain@landkreis-frg.de

Martin Paminger, Geschäftsführung Sauwald Erdäpfel GmbH
Telefon: +43 7717 8000; Mail: martin.paminger@sauwalderdaepfel.at