



# Bierkulturregion Niederbayern 2024

Presseinformation anlässlich der Premierenverkostung  
HOPFENKLANG 7 - Rubinbock



**BIER  
KULTUR  
REGION**

## **PRESSEINFORMATION**

**1/5**

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“

### **Malz trifft Melodie**

#### **Wie die Bierkulturregion Niederbayern im Hopfenklang 7 den Klang erzeugt**

Riedelsbach. Die Brauereien der Bierkulturregion Niederbayern, als ein Ort, wo Hopfen, Malz und handwerkliches Geschick in klangvoller Harmonie zueinanderfinden, steht erneut im Mittelpunkt einer bierkulinarischen Offenbarung. Diesmal: Rubinbockbier, jener verführerische Tropfen, der sich mit seiner tiefroten Eleganz und seinem kräftigen Wesen in die Herzen anspruchsvoller Bierliebhaber spielt.

#### **Was macht diesen Rubinbock zum Rubinbock?**

Die Antwort liegt im Detail. Oder besser gesagt: im Malz. Und davon nicht zu wenig. Für den aktuellen „Hopfenklang 7“, so der vielversprechende Name des jüngsten Werks der Bierkulturgemeinschaft Niederbayern, wurde kein gewöhnliches Getreidebad angerührt, sondern ein wahres Malzpotpourri kreiert, das in seiner Komplexität fast schon sinfonische Züge trägt. Die Basisnote: ein Pilsner-Malz, das mit Verlässlichkeit den Malzkörper stabilisiert und die Gärung fröhlich sprudeln lässt. Die mittlere Lage: Caraamber, jener aromatische Schwerenöter, der dem Ganzen Tiefe und Charakter verleiht. Die Höhepunkte: Spezialmalze wie Melanodinmalz und Palisandermalz, wohldosiert wie ein Dirigent, der genau weiß, wann die Geigen den Takt angeben. Das Resultat? Ein Bouquet, das an Ananas und rote Früchte erinnert – ein Galaabend im Glas. Und dann, als krönender Abschluss, Röstmalze, die mit ihrer leichten Hopfenbittere das Geschmackserlebnis abrunden, als hätte man die letzte Note eines Akkords geradezu schmecken können. Die Bierkulturregion Niederbayern zeigt sich damit einmal mehr als Bühne für meisterhaftes Brauhandwerk auf höchstem Niveau.



**BIER  
KULTUR  
REGION**

## **PRESSEINFORMATION**

### **2/5**

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“

### **Tipps zur Trinktemperatur und Speisebegleitung**

Wer den Rubinbock in seiner ganzen Bandbreite erleben möchte, sollte ihn mit Bedacht genießen: gekühlt, aber nicht kalt, bei einer idealen Trinktemperatur von 10 Grad Celsius, vorzugsweise aus einem breiten Kelch oder einem bauchigen Rotweinglas. Denn dieses Bier verlangt nach einem würdigen Auftritt. Kulinarisch harmoniert der Rubinbock mit allerlei Delikatessen: Gegrilltes Gemüse, saftige Burger oder geschmolzener Käse werden mit seinen Aromen geradezu auf eine Bühne gehoben. Würzige Saucen setzen ihm ein kraftvolles Gegenstück, während milde bis kräftige Käsesorten seine Nuancen perfekt begleiten. Ein Bier, das nicht nur den Durst stillt, sondern auch den Speiseplan inspiriert.

### **Warum es die Bierkulturregion Niederbayern gibt**

Niederbayern, Heimat goldener Ähren und perlender Schaumkronen, hat es in sich – und zwar nicht zu knapp. Tradition und Erfindungsgeist haben hier ein Zuhause gefunden, wo Bierfeste den Kalender strukturieren und die Braukunst als Lebensgefühl gilt. Doch nicht nur Durstlöscher, sondern auch Meilensteine der Biergeschichte stammen aus dieser Region: das Pilsener? Hier erfunden. Dinkel-, Emmer- und Schwarzhaferbier? Ebenfalls eine niederbayerische Schöpfung. Und dass diese Kreationen nicht nur ins Glas, sondern auch aufs Siebertreppchen gehören, beweisen Auszeichnungen beim European Beer Star oder dem World Beer Cup – Wettbewerbe, bei denen die Konkurrenz so zahlreich ist wie die Hopfenranken im weltweit größten zusammenhängenden Anbaugebiet, das praktischerweise gleich um die Ecke liegt, die Hallertau. Und doch, bei aller Glorie: Auf die Frage, was man aus dem Urlaub in Niederbayern mit nach Hause nimmt, fällt den meisten Bierfreunden... nichts ein. Ein Südtiroler Speck, ein Pariser Wein, eine Münchner Brezn – alles fest verankert im Gedächtnis.



**BIER  
KULTUR  
REGION**

## **PRESSEINFORMATION**

**3/5**

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“

Doch niederbayerisches Bier? Fehlanzeige. Diese bittere Erkenntnis führte 2016 zur Gründung der Bierkulturregion Niederbayern – einer Bewegung mit dem Ziel, der Brautradition den Rang zu verleihen, den sie verdient. Und siehe da: Seither sprießen bierkulturelle Erlebnisräume wie Hopfentriebe nach dem Frühjahrsregen.

Ein Besuch in der Brauerei Aldersbach etwa ist heute ebenso Pflicht wie ein Abstecher ins Apostelbräu in Hauzenberg oder ins Gut Riedelsbach, Heimat des ersten Bierhotels Deutschlands. Neue Bierkarten in den Gasthäusern der Region – individuell kuratiert und voller flüssiger Schätze – zeugen vom gestiegenen Selbstbewusstsein der Gastgeber. Und während die Zahl der Biersommeliers in Passau und Freyung-Grafenau von bescheidenen zwei auf stolze neun anwuchs, entwickelte die Glasmanufaktur Eisch eigens Bierkelche, in denen der Schaum nicht nur blubbert, sondern adelt. Und dann, wenn man glaubt, die niederbayerische Braukunst habe bereits alle Register gezogen, folgt die Krönung: der Hopfenklang. Eine Biersymphonie, die in limitierter Flaschenedition daherkommt – jede davon handnummeriert, ein Stück flüssiger Perfektion, stilvoll verpackt wie ein kleines Kunstwerk. Sechs Mal hat die Region diese Melodie bereits erklingen lassen, nur kurz unterbrochen von der pandemischen Pause. Doch jetzt, ein Crescendo: Der neue Hopfenklang RUBINBOCK erhebt sich – eine meisterhafte Kreation, die das Herz höherschlagen lässt.

### **Was macht diesen Rubinbock so besonders?**

Nun, die Antwort liegt in den Details. Experimentierfreudig haben die Braumeister tief in die Malzkiste gegriffen. Herausgekommen ist ein Rotbier, dessen kaminrote Farbe so faszinierend leuchtet, dass man meint, einen flammenden Sonnenuntergang zu erleben. Doch nicht nur das Auge trinkt mit: beim Eingießen breitet sich eine warme Kupferfarbe aus, gekrönt von



**BIER  
KULTUR  
REGION**

## **PRESSEINFORMATION**

### **4/5**

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“

einem üppigen, beigefarbenen Schaum, der sich wie eine Decke sanft über die dezente Trübung legt. Dann der Duft: ein fruchtiges Bouquet, das sich verspielt und verführerisch entfaltet. Ananas, rote Früchte – ein Nasenschmeichler, der zum ersten Schluck einlädt. Und dieser? Ein Erlebnis. Vollmundig, samtig, karamelig, eine Harmonie aus malziger Tiefe und hopfiger Bitterkeit, die wie ein orchestraler Paukenschlag den Genuss perfekt abrundet.

Der Rubinbock ist mehr als nur ein Bier. Er ist eine Liebeserklärung an die niederbayerische Brautradition, eine Ode an Experimentierfreude und Handwerkskunst. Jeder Schluck erzählt von Leidenschaft und Perfektion – ein Genuss, der mit jedem Glas die Sehnsucht nach mehr weckt. Doch ein solches Meisterwerk entfaltet sich erst vollends durch jene, die es stilvoll präsentieren: die Wirte und Gastgeber der Region. Mit Gespür und Hingabe bringen sie den Rubinbock auf die Tische und machen ihn so zu einem Erlebnis für ihre Gäste. Prost auf den Rubinbock, die Kunst des Brauens und die Menschen, die ihn mit Stolz und Charme servieren!

#### **Weitere Auskünfte:**

Bernhard Sitter, Vorsitzender der Bierkulturregion Niederbayern

Telefon: +49 1718671180

Mail: [chef@gut-riedelsbach.de](mailto:chef@gut-riedelsbach.de)



**BIER  
KULTUR  
REGION**

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“

## **Braumeisternotiz**

### Hopfenklang 7 – RUBIN-BOCK

Der Hopfenklang RUBIN-BOCK ist eine bemerkenswerte Kreation. Durch die experimentierfreudige Auswahl und Verarbeitung spezieller Malzsorten wird sowohl der Geschmack wie auch die warme kaminrote Farbe dieses Rotbieres zum Leben erweckt.

Beim Eingießen enthüllt der Rubin Bock eine warme Kupferfarbe, begleitet von einem üppigen, beigefarbenen Schaum und einer dezenten Trübung, die dem Bier eine besondere Tiefe verleiht. Bereits in der Nase entfaltet sich ein fruchtiges Bouquet aus Ananas und roten Früchten, das die Sinne verführt. Ein erster Schluck dieses Bieres offenbart eine harmonische Symphonie aus Fülle, Samtigkeit und karamellisierten Nuancen auf der Zunge, die von einer angenehmen malzigen Note getragen wird. Diese wird gekonnt von einer hopfigen Bitterkeit abgelöst, die dem Rubin Bock eine ausgewogene Komplexität verleiht und die Gaumenfreuden perfekt abrundet.

Insgesamt ist der Rubin Bock eine wahre Liebeserklärung an die traditionsreiche Braukunst und ein Genusserlebnis, das bei jedem Schluck nach Mehr verlangt. Prost und auf die Kunst des Brauens!

Stammwürze 16,3 %; Alkohol 6,8 % Vol.; IBU 38 | EBC 35

Abfüllung in der 0,75 l Flasche; Trinktemperaturempfehlung 10 Grad Celsius



## PRESSEINFORMATION Bilder 1/5

Das macht uns besonders: Unsere Werte  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

Dafür stehen wir: Unser Ziel  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“



Foto Steiml/Bierkulturregion

Erster Vorsitzender der Bierkulturregion  
Niederbayern, Bernhard Sitter und die  
Bayerische Bierkönigin Linnea Klee  
präsentieren die 7. Edition des Hopfenklang –  
den Rubin Bock



## PRESSEINFORMATION

### Bilder 2/5

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“



Foto Mautner/Bierkulturregion

Hopfenklang 7 – Rubin Bock in der stilvollen  
0,75-Liter-Flasche, serviert im edlen Eisch-  
Verkostungsglas.





## PRESSEINFORMATION Bilder 3/5

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“



Foto Steiml/Bierkulturregion

Hauptgeschäftsführer Bayerischer Brauerbund Dr. Lothar Ebbertz, Anton Wiedemann vom gastgebenden Bucher Bräu, Rudi Hirz Apostelbräu, Bayerische Bierkönigin Linnea Klee, Vorsitzender Bierkulturregion Bernhard Sitter, Grafenaus Bürgermeister Alexander Mayer, Bucher Bräu Chef Uli Wiedemann, IHK-Hauptgeschäftsführer Alexander Schreiner und die stellv. Landräte Helga Weinberger und Klaus Jeggel aus Freyung und Passau (v.l.)



## PRESSEINFORMATION Bilder 4/5

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“



Foto Steiml/Bierkulturregion

Die Brauer des Hopfenklang 7 mit der Bayerischen Bierkönigin Andreas Keller 1. Dampfbierbrauerei Zwiesel, Rudi Bauer Langbräu Freyung Bayerische Bierkönigin Linnea Klee, Rudi Hirz Apostelbräu Hauzenberg und Anton Wiedemann Bucher Bräu Grafenau (v.l.)



## PRESSEINFORMATION Bilder 4/5

Das macht uns besonders: Unsere Werte  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

Dafür stehen wir: Unser Ziel  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“



Foto Mautner/Bierkulturregion

Die Gäste der Hopfenklang Premiere mit Anton und Ulrich Wiedemann bei der Brauereiführung im  
Bucher Bräu Grafenau



**BIER  
KULTUR  
REGION**

## **PRESSEINFORMATION Auszeichnungen 1/3**

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“

### **Die Oscars 2024 der regionalen Exzellenz**

Riedelsbach. Was die Filmwelt in Los Angeles kann, das können die Partner der Bierkulturregion Niederbayern allemal – nur mit Bier, Brot und ganz viel Gastfreundschaft. Ein Streifzug durch die Stars und Sternchen der Preisverleihungssaison 2024.

**Apostelbräu Hauzenberg**, ein Apostel des Gerstensafts, trägt nun die Goldene BierIdée 2024 des Bayerischen Brauerbundes wie eine Krone. Die Idee, so gut, dass man beim nächsten Schluck glaubt, der Himmel sei ganz nah. In Aldersbach zwischen den Kronkorken besonders stolz: die **Brauerei Aldersbach**, dreifach ausgezeichnet mit dem Preis „Finest Beer Selection 2024“ by Meininger & Doemens. Ebenfalls im Rampenlicht: die **Brauerei Hutthurm**, die mit dem World Beer Award (Bronze) zum dritten Mal die Bühne betritt. Und weil einmal nicht reicht, gab es zusätzlich den Titel „Finest Beer Selection 2024“.

**Der Bucher Bräu Grafenau** bleibt bodenständig und glänzt mit dem Brau-Ring Qualitätssiegel – ein Ehrenzeichen für Regionalität, das mehr wert ist als Gold. Ganz andere Töne schlägt der **Lang Bräu Freyung** an: „Musikantenfreundliches Wirtshaus“, lobt der Bayerische Landesverein für Heimatpflege. Wer hier einkehrt, singt garantiert ein Loblied. Und auch der Dampf hat Preise:

**Die Erste Dampfbierbrauerei Zwiesel** dampft vor Freude über den Best Beer Award 24 in Bronze.



**BIER  
KULTUR  
REGION**

## **PRESSEINFORMATION** **Auszeichnungen 2/3**

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“

Wechseln wir von Hopfen zu Hefe: Die **Genießerbäckerei Pilger** hat den Staatsehrenpreis für ihre meisterliche Backkunst erhalten – ein Ritterschlag für jeden Laib Brot. Und was wäre Genuss ohne ein Bett, das ebenso preiswürdig ist? Der **Kammbräu Zenting** darf sich nun offiziell zur Familie der LandLust-Lifestyle-Hotels zählen. Sterne leuchten auch am **Gasthof zum Sonnenwald**: Die vier Sterne der G-Klassifizierung versprechen nicht weniger als himmlische Nächte. Für alle, die lieber rollen als wandern, gewann der **Feriencamping Holmernhof Dreiquellenbad Griesbach** den Campsite Award „Wellness Regeneration“ – ausgezeichnet von Lesern und Besuchern.

Ein Vorbild in Grün ist das **Edlgütl**, dessen Viabono Nachhaltigkeitszertifikat „BESTE KLIMAEFFIZIENZKLASSE®“ beweist, dass Genuss und Umwelt Hand in Hand gehen können. Wer Bier und Bett kombiniert, kommt am **Ersten Bier- und Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach** nicht vorbei: Die Ehrenplakette des Großen Preises des Mittelstandes ist schon der dritte Streich nach 2016 und 2018.

Das **Hotel Hüttenhof** setzt Maßstäbe im Wellnessbereich und wurde mit dem DACH SPA Award gekrönt. Ein Ort, wo selbst der Stress Urlaub macht. Tierisch gut geht es im **Landhotel Haus Waldeck** zu: Zum fünften Mal wurde es als Deutschlands hundefreundlichstes Hotel ausgezeichnet – samt dem Titel Top-Unternehmen Niederbayern. Und wer das gewisse Extra sucht, wird im **Landhotel Stemp** fündig: Der Leading Spa Award 2024 zeigt, wo Bayern am besten entspannt.



**BIER  
KULTUR  
REGION**

## **PRESSEINFORMATION Auszeichnungen 3/3**

**Das macht uns besonders: Unsere Werte**  
Aktiv • unterstützend • bieraffin  
Experimentierfreudig • spezifisch

**Dafür stehen wir: Unser Ziel**  
„Die Bierkulturregion vermittelt die  
weltoffenste Bierkulturerfahrung für den  
genussorientierten Kenner.“

Hoch hinaus ging es auch für das **Landrefugium Obermüller Wellness & Balance**

**Hotel:** Der Falstaff Hotel Guide Award Best of Germany 2024 hebt es in die Liga der Besten.

Mit Stolz blickt der **Reischlhof** auf gleich mehrere Auszeichnungen: Bereits zum 14.

Mal in Folge erhielt er 3 Lilien vom RELAX Guide, und auch der Falstaff Spa Award reiht ihn in die Oberklasse der Wellnesshotels ein.

Zum Schluss ein Jagdglück für die Sinne: Das **Wellnesshotel Jagdhof** beeindruckt mit dem DACH SPA Award und beweist, dass Wellness nicht nur ein Wort, sondern eine Kunst ist.

### **Weitere Auskünfte:**

Bernhard Sitter, Vorsitzender der Bierkulturregion Niederbayern

Telefon: +49 1718671180

Mail: [chef@gut-riedelsbach.de](mailto:chef@gut-riedelsbach.de)



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