

Ostbayern-Presseinformationen

April 2020-2

Inhalt:

1. Bierzeitung 2020: Bier und Barock in Ostbayern und Böhmen
2. Der 23. April ist der Tag des Bayerischen Bieres
3. Wo der Zoigl zu Hause ist - im Oberpfälzer Wald
4. Radfahren und wandern wo der Hopfen wächst
5. Mit den Hopfenbäuerinnen den Hopfen erleben

Bierzeitung 2020: Bier und Barock aus Ostbayern und Böhmen

Bier gehört zum bayerischen Lebensgefühl wie die Weißwurst oder die Schweinshaxe mit Knödel. Alleine in Ostbayern sorgen 160 Brauereien mit über 1000 Bieren für eine



Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Spritziges Weißbier, herbes Pils, stammwüziges Bockbier und untergäriger Zoigl munden zwar am besten in guter Gesellschaft, doch zumindest auf den Genuss von Bier braucht man auch zu Hause nicht verzichten. Der Tourismusverband Ostbayern e.V. legt noch die traditionelle Bierzeitung dazu, die wieder zahlreiche Anekdoten und Geschichten enthält. Für einen Bierig-kulinarischen, kulturellen Streifzug durch die Urlaubsregionen Ostbayerns ist die Bierzeitung kostenlos erhältlich unter www.ostbayern-tourismus.de.

Die Bierzeitung steht neben weiteren Broschüren als Blätterkatalog unter <https://prospekte.ostbayern-tourismus.de/> zur Verfügung.

Bild: Titel Bierzeitung des Tourismusverbandes Ostbayern

Der 23. April ist der Tag des Bayerischen Bieres

Am Georgitag, also am 23. April, im Jahr 1516 wurde das Bayerische Reinheitsgebot von den bayerischen Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. ausgerufen. Seither gilt für Bayerns Brauer: Bier wird nur aus den Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe hergestellt. Diese traditionelle Handwerkskunst wird mit dem Tag des Bayerischen Biers geehrt. Der Bayerische Brauerbund zeigt auf seiner Internetseite einen Film zum Reinheitsgebot unter: <https://www.bayerisches-bier.de/bier-wissen/reinheitsgebot/>

Wo der Zoigl zu Hause ist – im Oberpfälzer Wald



Sie zahlen Kesselgeld und sind tief verwurzelt in einer alten Tradition. Ihr gemeinsames Tun geht bis in das Jahr 1415 zurück, während ihr Recht untrennbar mit Haus und Grundstück verbunden ist. Was wie ein konspirativer Zusammenschluss klingt, ist eine lebendige, traditionelle Gemeinschaft von Bierbauern. Es sind nicht irgendwelche Bierbrauer, es sind die Zoiglbauer. „Der Zoigl“ ist ein Bier, das in

gemeinschaftlicher Arbeit in den Kommunbrauhäusern Eslarn, Falkenberg, Mitterteich, Neuhaus und Windischeschenbach gebraut wird. Das Braurecht ist an Haus und Hof gebunden und muss sogar im Grundbuch eingetragen sein. Um die Kommunbrauhäuser zu erhalten, zahlen die Braurechtler regelmäßig ihr Kesselgeld, eine Art Mitgliedsbeitrag. Das Bier, das „der Zoigl“ genannt wird, ist untergärig gebraut. Die Maische wird in der offenen Sudpfanne über einem Holzfeuer gekocht, gehopft und nachdem es nochmals erhitzt wurde, zur Gärung in große Bierbehälter geschüttet. Nach zehn Tagen wird das Bier in Fässer abgefüllt und reift in den Kellern der Zoiglwirte.



Warum das Bier „Zoigl“ heißt, ist schnell erklärt. Das gemeinschaftlich gebraute Bier wird wechselweise bei den Zoiglwirten ausgeschänkt. Damit man schon von außen erkennt, wo es gerade das süffige Bier gibt, hängt ein Zeiger in Form eines Sterns am Eingang. Oberpfälzisch ausgesprochen ist ein Zeiger ein „Zoigl“. Der Zoiglstern weist also in diesem Fall den Weg zum Wirt.

Dorfgemeinschaft und Gäste schätzen die Gemeinschaft beim Zoigl. Es gibt immer auch hausgemachte Brotzeiten und manchmal musikalische Unterhaltung obendrauf. Für diese jahrhundertealte Tradition, „die zugleich Raum der Begegnung, des Austausches und der Integration von Zugezogenen und Fremden schafft“ so beschreibt es die Kommission, wurde die Oberpfälzer Zoiglkultur in die Liste Immaterielles Kulturerbe Bayern aufgenommen.

Bis die Zoiglwirte wieder öffnen, gibt's den Zoigl schon mal im Film:

<https://zoiglbier.de/600-jahre-zoigl-bier-in-neuhaus/>

Weitere Informationen rund um den Zoigl mit aktuellem Zoiglkalender findet man unter www.oberpfaelzerwald.de und www.zoiglbier.de.

[Bild: Am Zoigl-Sudkessel ©Oberpfälzer Wald Neuhaus Fotograf Gruberl](#)

[Bild: In der Zoiglstube © Oberpfälzer Wald Windischeschenbach Gruber](#)

Radfahren und wandern wo der Hopfen wächst



Unterwegs sein, jedoch lieber im ländlichen Raum, umgeben von viel Natur und frischer Luft: Danach sehen sich jetzt viele Menschen. Im Herzen Bayerns zwischen München, Regensburg und Landshut liegt das Hopfenland Hallertau, das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Es ist altes Bauernland, geprägt von sanften Hügeln, Flusstälern und den typischen

Hopfungärten, in denen die Hopfenpflanzen die meterhohen Spanndrähte erklimmen.

Rad- und Wandertouren bieten ein außergewöhnliches Bild, eine phantastische Landschaft und für jede Kondition das passende Erlebnis.

Der Radrundweg Hallertauer Hopfentour, der auf rund 170 Kilometern entlang der Flusstäler der Abens und Ilm und durch die Hopfungärten verläuft, vereint leichte und anspruchsvolle Streckenabschnitte. Bäuerliche Hopfenhöfe, Weiler und Dörfer liegen auf der Runde, gekrönt von traditionellen Gasthäusern zur zünftigen Einkehr.

Fünf Querverbindungen erlauben es, die Hallertauer Hopfentour beliebig zu ändern oder zu verkürzen. Die Tour ist im Internet unter www.tourismus-landkreis-kelheim.de/Media/Touren/Hallertauer-Hopfentour beschrieben.



Auf dem rund 15 Kilometer langen Erlebnispfad Hopfen und Bier wandert man von Mainburg aus durch das Herz der Hallertau.

Wissenswertes über das „Grüne Gold“ und das in der Region gebraute Bier erfährt man auf 17 Informationstafeln entlang des Weges. Durch das idyllische Avenstal, vorbei an zahlreichen Hopfungärten und über beschattete Waldwege führt der Erlebnispfad nach Ratzenhofen. Dort

lädt der Biergarten des Schlosses zum Genuss bayerischer Schmankerl unter Kastanienbäumen ein, bevor es anschließend wieder zurück nach Mainburg geht. Im Sommer kann der Rückweg auch bequem mit einem Freizeitbus der Linie Süd zurückgelegt werden. Informationen findet man unter

www.rauszeit.bayern.de/tour/themenweg/erlebnispfad-hopfen-bier/18988460.

[Bild: Hopfungarten © Tourismusverband Ostbayern Herbert Stolz](#)

[Bild: Hopfungarten mit Traktor © Tourismusverband Ostbayern Herbert Stolz](#)

Mit den Hopfenbäuerinnen den Hopfen erleben



Die Hopfenbäuerinnen sind die Kennerinnen des grünen Goldes, wie der Hopfen in der Hallertau auch genannt wird. Die Hallertau gilt als das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt und der Hopfen, der hier gedeiht, gilt als der beste der Welt. „Wen der Hopfen kratzt, den lässt er nicht mehr los“, das ist ein geflügeltes Sprichwort in der Region

und bedeutet, dass einen die Faszination dieser kratzigen Rankpflanze ein Leben lang fesseln wird. Denn der Hopfen ist weit mehr als nur die Würze im Bier. Die Hopfenbotschafterinnen sind meist selbst Hopfenbäuerinnen und kennen die Pflanze mit dem botanischen Namen *Humulus lupulus* in- und auswendig. Sie erzählen und zeigen bei ihren Führungen viel Interessantes über die mächtige, kratzige Schlingpflanze, etwa, dass sie in der Heilkunde wegen ihrer ätherischen Öle und Bitterstoffe verwendet wird. Diese kommen aber auch in Likör oder Schokolade hervorragend zur Geltung. Führungen werden sobald möglich wieder angeboten.

Hopfenerlebnisführungen: <https://www.hopfen-erleben.de/>

Bestellen kann man sich das Hopfenaroma schon mal für Zuhause beispielsweise in der traditionellen Genussmanufaktur Lutzenburger in Mainburg <https://www.lutzenburger.de/>

[Bild: Eine Hand voll Hopfendolden ©Tourismusverband Ostbayern Herbert Stolz](#)

Prospekte und Informationen erhält man beim

Tourismusverband Ostbayern e.V.
Im Gewerbepark D 04
93059 Regensburg
Tel. +49 (0)941 58539-0
E-Mail: info@ostbayern-tourismus.de
Internet: www.ostbayern-tourismus.de