

HOPFENLAND

Hallertau



Erlebe die Heimat des Hopfens



Hopfen & Bier erleben

im Hopfenland Hallertau

www.hopfenland-hallertau.de

Bayern





BARTH-HAAS GROUP

GIBT MEINEM HOPFEN MEHRWERT

Wir sind ein seit über 225 Jahren erfolgreich agierendes Familienunternehmen, das für Brauereien der Ansprechpartner Nummer 1 ist, wenn es um das Thema Hopfen geht. Bei der Partnerschaft mit unseren Hallertauer Hopfenpflanzern setzen wir auf die Pflege langjähriger, vertrauensvoller Beziehungen. Die Hallertau ist für uns natürlich Heimat, aber auch eine beeindruckende Region, die geprägt ist von der Schönheit des „grünen Goldes“ Hopfen und von der Leidenschaft ihrer Bewohner lebt. Herzlich willkommen im wunderschönen und einzigartigen Hopfenland Hallertau!

www.barthhaasgroup.com



Inhaltsverzeichnis

Erlebe die Heimat des Hopfens	4
Traditionelle Bierkultur, die begeistert	6
Brauereien & Brauereiführungen	8
Kulinarik und Hopfen erleben	20
Das Hopfenland	36
Kontakt und Impressum	46



Projektmanagement gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

Erlebe die Heimat des Hopfens

... in der größten Hopfenregion der Welt!

Im Herzen Bayerns, zentral zwischen den Städten München, Nürnberg und Regensburg liegt das größte zusammenhängende Hopfenanbauggebiet der Welt: Die Hallertau! Charakteristisch für die Region sind die sanften Hügel mit den Hopfengärten.

Seit über 200 Jahren wird in der Hallertau der Hopfen kultiviert. Bis heute prägt er das Landschaftsbild sowie die Identität und Kultur der Bewohner. Hier findet Hopfen aufgrund der Bodenbeschaffenheit, des Klimas und der Länge der Tage ideale Wachstumsbedingungen.

Je nach Jahreszeit präsentiert sich die Hallertau anders. Im Winter sind die Gerüstanlagen leer und bilden eine ganz eigene, faszinierende Kulisse.

Anleiten – Kniefall vor dem Hopfen

Im Frühjahr beginnt die intensive Wachstumsphase. So modern und technisiert der Hopfenanbau heutzutage auch ist: Das Hopfenandrehen ist nach wie vor mühevoll Handarbeit. Zu Beginn rankt der Hopfen filigran am Draht hoch und wächst zwischen Anfang Mai und Ende Juni sieben Meter bis zur vollen Gerüsthöhe, dabei wird die Landschaft im Hopfenland immer grüner.



Hopfazupfa – das „Grüne Gold“ wird geerntet

Ende August heißt es dann „Hopfazupfa“ in der Hallertau: Früher war die Ernte reine Handarbeit. Dazu sind zahlreiche Erntehelfer angereist. Von der legendären „Hopfazupfa-Romantik“ zeugen noch viele Lieder und Geschichten. Traktoren mit Abreißgeräten liefern jetzt die Reben zur Hopfenernte-Maschine an der Hofstelle. Die Dolden werden nun maschinell von der Rebe getrennt und anschließend in der Hopfendarre getrocknet.

Hopfenluft liegt in der Luft

Würzig und aromatisch ist die Luft und der Aufenthalt im Hopfenland wird zu einem Erlebnis für alle Sinne! Bei vielen Veranstaltungen steht das „Grüne Gold“ im Mittelpunkt (Infos unter www.hopfenland-hallertau.de).

Leckere Gerichte rund ums Bier runden bei den „Hallertauer Hopfen- und Bierwochen“ die Hopfenzeit kulinarisch ab. Dazu gehört auch das Original „Hallertauer Hopfenzupfermahl“.

**Hopfen erleben auf Bauernhöfen
... mit den Hopfenbotschafterinnen!**

Infos zu den spannenden, informativen und geselligen Führungen unter www.hopfen-erleben.de



Traditionelle Bierkultur, die begeistert!



Die Hallertau ist durch ihr Wasser, die Braugerste aus dem nahe gelegenen Bayerischen Jura und natürlich ihrem Rohstoff Hopfen ein idealer Standort für Brauereien.

Das handwerkliche Brauwesen hat in der Hallertau eine lange Tradition. Zwischen dem 11. und 16. Jahrhundert wurden hier einige der ältesten Brauereien der Welt gegründet. Auch das älteste heute noch gültige Lebensmittelgesetz der Welt, das im Jahr 1516 in Ingolstadt erlassene Reinheitsgebot, kommt aus der Gegend und hat immer noch Bestand. Heute werden mit innovativer Braukunst die unterschiedlichsten Spezialitäten hergestellt.

Bier – ein ursprüngliches Getränk liegt im Trend

Bier liegt im Trend, Biersommeliers sind gefragt, Bierseminare und Bierbraukurse werden gern belegt. Auf der Flasche finden sich Hinweise über die ideale Trinktemperatur, verwendeten Hopfensorten und sogar zur richtigen Glasform. Durch das steigende Interesse an Bier wächst auch das Interesse am Brauprozess, an den verschiedenen Biertypen – und natürlich am Anbau des Hopfens. Immer mehr Brauereien brauen inzwischen auch Craftbiere, bei denen der Rohstoff „Hopfen“ eine besondere Bedeutung hat. Hopfen findet auch als

Geschmacksbereicherung für Liköre und Schnäpse Verwendung, inzwischen wird auch Hopfen-Limonade hergestellt.

Grünhopfenbier – der saisonale Geheimtipp

Gewöhnlich wird Hopfen in verarbeiteter Form, wie Pellets für den Brauprozess verwendet. Einmal im Jahr – zur Erntezeit – kann mit frischen Dolden direkt von der Rebe gebraut werden! Der Hopfen muss dabei sehr schnell, innerhalb weniger Stunden nach der Ernte, verwendet werden. So liegt es auf der Hand, dass in der Hallertau, der Heimat des Hopfens, auch die Spezialität „Grünhopfenbier“ gebraut wird!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Entdecken und Erleben von Hopfen und Bier im Hopfenland Hallertau. Eine abwechslungsreiche Mischung an ganz besonderen Angeboten bringt Hopfen- und Bierliebhaber und solche, die es werden wollen, voll auf den Geschmack.

Viel Vergnügen mit diesem kleinen Einblick in die große Hopfen- und Biererlebnis-Vielfalt unserer Region.

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan



Die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, vor beinahe 1000 Jahren eine Klosterbrauerei, dann Königlich Bayerische Staatsbrauerei, ist heute als Regiebetrieb des Freistaates Bayern ein nach privatwirtschaftlichen Maßstäben geführtes Unternehmen. Umgeben vom Wissenschaftszentrum der TU München erwartet Biergenießer eine einzigartige Verbindung von bewährtem Wissen und moderner Wissenschaft: Hinter den geschichtsträchtigen Mauern der Brauerei verbirgt sich neueste Technik, so dass gemeinsam mit der fast 1000-jährigen Brauerfahrung, Premiumbiere höchster Qualität entstehen.

Damit ist die Brauerei Weihenstephan als Spezialitätenmarke mit 15 Biersorten seit vielen Jahren auch international sehr erfolgreich – und konnte immer wieder bei den weltweit bedeutendsten Bierwettbewerben Medaillen gewinnen.

Lernen Sie unsere Brauerei kennen, und werfen Sie bei einer Führung einen Blick hinter die Kulissen – wir starten im Brauereimuseum „Zum Ursprung des Bieres“.

Kleine Brauereiführung (60 Minuten)

8,00 EUR pro Person
(inkl. 2 EUR-Gutschein für den Weihenstephaner Getränkeshop)

Große Brauereiführung (120 Minuten)

11,00 EUR pro Person
(inkl. Verkostung, Breze, 0,1 l Weißbierglas und 2 EUR-Gutschein für den Weihenstephaner Getränkeshop)

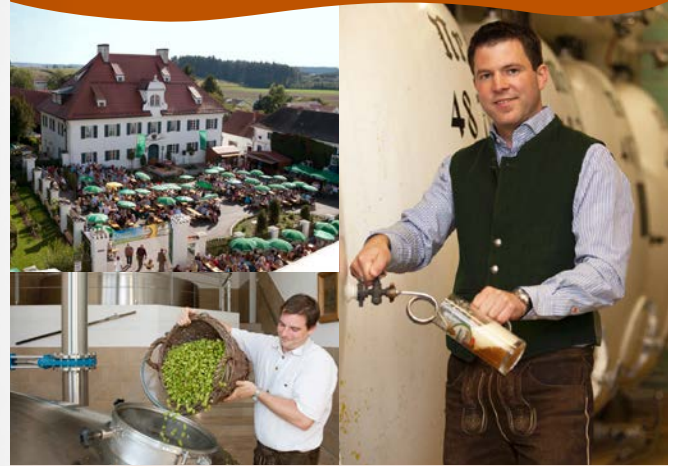
✔ Gaststätte ✔ Biergarten ✔ Führungen ■ Seminare ✔ Shop

Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan
Alte Akademie 2
85354 Freising
Tel. 08161 536-0

www.weihenstephaner.de



Hohenthanner Schlossbrauerei



Seit 150 Jahren zeichnet sich eine enge Verbindung der Familie Rauchenecker zur Hohenthanner Schlossbrauerei aus. Eine Kombination aus Tradition und modernem Entwicklungsgeist ist die Voraussetzung für die erfolgreiche Produktion der Hohenthanner Bierspezialitäten.

Die Brauerei steht heute noch an jenem Ort, an dem sie Nikolaus Rauchenecker 1864 gegründet hat. Die enge Verbindung zu Land und Leuten lag auch Klaus Rauchenecker am Herzen, als er im Jahre 1961 die Brauerei übernahm. Dadurch entwickelte sich die Hohenthanner Schlossbrauerei zu einem modernen, handwerklichen Betrieb. Sein Sohn Johannes führt seit 2007 die Geschäfte im Sinne seines Vaters fort.

Die Rohstoffe wachsen vor den Brauereitoren – vom Wasser aus dem hauseigenen Brunnen, einer eigenen Hefezucht, Getreide aus Bayern bis hin zum Hopfen aus der Hallertau haben Regionalität und Qualität einen enorm hohen Stellenwert. Die Hohenthanner Bierspezialitäten gehören daher heute zu einer der bedeutendsten, regionalen Marken mit erstklassiger Qualität.

Besondere Bierspezialität

Hallertauer Craftbier GRÜNHOPFEN
Jährlich ab Oktober erhältlich – solange der Vorrat reicht

Brauereiführung

Dauer: 60 Minuten
Gruppengröße: 15 – 60 Personen
Preis: 14,50 EUR pro Person inkl. Essen und Getränke

✔ Gaststätte ✔ Biergarten ✔ Führungen ■ Seminare ■ Shop

Hohenthanner Schlossbrauerei KG
Brauhausstraße 1
84098 Hohenthann
Tel. 08784 9602-0 oder 0170 2381702

www.hohentanner.de



Brauerei zum Kuchlbauer



Weißbier-Spezialist aus Überzeugung

Seit 1300 gibt es die Brauerei „Zum Kuchlbauer“ in Abensberg, seit über 100 Jahren als Familienbrauerei. Spezialisten leisten immer etwas Besonderes - deshalb hat man sich auf die Herstellung charakterstarker Weißbiere spezialisiert. Nach alter Tradition und mit der nötigen Zeit dürfen die Biere reifen: Denn Bier ist ein Genussmittel, das nicht fabriziert wird, sondern entsteht.

Die Brauerei zu einem einzigartigen Ort für die Besucher zu machen – für diesen Wunsch konnte man Friedensreich Hundertwasser gewinnen, der die Brauerei mit seinem weithin sichtbaren Wahrzeichen, dem Kuchlbauer Turm, in ein Kunstwerk verwandelt hat.

Kuchlbauer's Bierwelt & Kuchlbauer Turmführung

Dauer: ca. 90 Minuten, inkl. Bierverskostung

Führung durch die Brauerei Kuchlbauer, die Kunstkeller und den Turmkeller. Erkundung des Kuchlbauer Turms auf eigene Faust.

Im Erdhügelhaus: Verkostung mit Getränk (0,5 l) und Breze.

Tipp: Verweilen Sie in unserem Biergarten!

Führungstermine:

Januar bis März: Mi 15:00 Uhr
Sa und So 10:00 Uhr, 13:00 Uhr, 15:00 Uhr

April bis Dezember: täglich 10:00 Uhr, 13:00 Uhr, 15:00 Uhr

Führungen in englischer und französischer Sprache möglich!

Kuchlbauer Turm – ein Hundertwasser Architekturprojekt, geplant und bearbeitet von Architekt Peter Pelikan © Gruener Janura AG, Glarus, Schweiz
© Fotos: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG

✓ Gaststätte ✓ Biergarten ✓ Führungen ■ Seminare ✓ Shop

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co. KG

Römerstraße 5–9
93326 Abensberg
Tel. 09443 91 01-50

www.kuchlbauer.de



Müllerbräu Pfaffenhofen



Müllerbräu Pfaffenhofen seit 1630 Brauerei, Hotel & Brauereigasthof

Müllerbräu mit Sitz in Pfaffenhofen a.d. Ilm hat eine über 350-jährige Brautradition. Regelmäßig erhalten wir Prämierungen für unsere Produkte. Für die stetig hohe Qualität der Biere greifen wir nur auf beste Rohstoffe zurück und verwenden überwiegend Hopfen aus eigenen Hopfgärten in der Hallertau. Unser Hopfenbauer Konrad Siebler sorgt somit für die optimale Basis unserer Biere. Der gesamte Energiebedarf wird mithilfe erneuerbarer Energien über ein Biomasse-Heizkraftwerk gewonnen.

Unseren Bieren geben wir die Zeit, die sie brauchen, damit sie in unseren Lagerkellern zur Vollendung reifen. Ganzjährig oder auch saisonal werden Craftbiere mit besonderem Charakter und speziellen Hopfensorten gebraut.

Brauereiführungen und Bierseminare nach Absprache.

Seit 1868 sind das Hotel und der Brauereigasthof im Besitz der Brauerei und werden heute vom Brauereichef Manuel Müller geleitet. Bei uns erwartet Sie hohe Qualität, Gemütlichkeit und exzellente bayerische Küche. Unser Küchenchef und sein Team kreieren Speisen aus frischen Produkten und Erzeugnissen der Region. Die Zimmer sind trotz zentraler Lage ruhig gelegen und modern ausgestattet. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel & Brauereigasthof

Hauptplatz 2 · 85276 Pfaffenhofen · Tel. 08441 493710

✓ Gaststätte ■ Biergarten ✓ Führungen ✓ Seminare ■ Shop

Müllerbräu GmbH & Co. KG

Hauptplatz 36
85276 Pfaffenhofen/Ilm
Tel. 08441 7855 0

www.muellerbraeu.com



Schlossbrauerei Au-Hallertau



Bis ins Jahr 1590 reicht die Brautradition der Schlossbrauerei Au-Hallertau zurück. Die Braustätte und das prächtige Schloss ist im Besitz der Freiherren Beck v. Peccoz, die seit 1846 hier ihren Sitz am Ort haben.

Die Biere der Schlossbrauerei Au-Hallertau genießen weithin einen hervorragenden Ruf

Hallertauer Mandarina – untergäriges Lagerbier mit den Aromahopfen „Hallertauer Hersbrucker“, „Hallertauer Perle“ sowie dem hopfengestopften Flavour-Hopfen „Mandarina Bavaria“ – ganzjährig

Auer Maibock – ein bernsteinfarbiges Bockbier mit Sherry ähnlichem, carameligem Honigaroma – ab April

Grünhopfen Bier – ein feinerherbes Bier, im Kaltbereich mit den frisch geernteten Hopfensorten Hallertauer Smaragd und Hüll Melon verfeinert, die aus regionalen Hopfenanbaubetrieben stammen – ab Oktober

Schneebock – ein dunkler Doppelbock der hervorragend in die Weihnachtszeit passt. Der intensive, dunkel-malzaromatische Körper lässt deutlich die Spuren an Lakritz- und Schokoladenaroma hervortreten.

Bei einer Führung und einem Blick in die Sudkessel erklären die Brauereiführer die einzelnen Stationen des Bierbrauens. Im Anschluss lädt der wunderschöne „Schlossbräukeller“ ein.

✔ Gaststätte ✔ Biergarten ✔ Führungen ■ Seminare ■ Shop

Schlossbrauerei Au-Hallertau
Willibald Beck Freiherr v. Peccoz GmbH & Co. KG
Schlossbräugasse 2 · 84072 Au-Hallertau
Tel. 08752-8632-0

www.auer-bier.de



Gräfliches Hofbrauhaus Freising



Das Hofbrauhaus gehört zu den ältesten Brauereien der Welt.

Urkundlich erwähnt sind Hopfen- und Malzlieferungen für den Freisinger Bischof bereits um 800 n. Chr. – eine erste urkundliche Erwähnung dieses sogenannten „Fürstbischöflichen Hofbrauhauses“ fand im Jahr 1160 statt.

Im Jahr 1803 ging die Brauerei aus dem Besitz des Fürstbischofs auf die Familie der Grafen von Moy über. Die neue Brauerei wurde 1912 auf dem jetzigen Gelände erstellt und die einstige Brauerei auf dem Domberg aufgegeben. Seinerzeit die modernste Brauerei Europas und diente als Vorbild für ca. 50 weitere Brauerei-Neubauten. Das aufsehenerregende Gebäude, das im Jugendstil errichtet wurde, ist heute noch eines der markantesten Bauwerke der Stadt Freising. Ab 1972 erfolgte die Übernahme der Weißbierbrauerei Xaver Huber, die in der Freisinger Altstadt gelegen war.

Seit 1. Januar 1999 befindet sich das Brauhaus im Besitz der Grafen zu Toerring-Jettenbach. 2009 wurde ein komplett neues Sudhaus eingerichtet und später eine neue Abfüllanlage. Das Hofbrauhaus Freising ist nun eine moderne mittelgroße Privat-Brauerei, die ihre Produkte regional und im Ausland vertreibt.

Jubiläumsbier: „Hofbrauhaus Freising 1160“

Naturtrübes Kellerbier – anno 1160. Ein naturbelassenes unfiltriertes Bier – gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot – Unsere Bierspezialität zum 850-jährigen Bestehen des Hofbrauhauses in Freising.

Brauereiführungen auf Anfrage

✔ Gaststätte ✔ Biergarten ✔ Führungen ✔ Seminare ✔ Shop

Gräfliches Hofbrauhaus Freising GmbH
Mainburger Str. 26
85356 Freising
Tel. 08161 601-0

www.hofbrauhaus-freising.de



Urban Chestnut Brewing Company



In Wolnzach hat das Brauen eine über 700 Jahre alte Tradition, die glücklicherweise eben wir als Exoten aus Saint Louis hier fortführen dürfen

2010 wurde in den USA die erste Braustätte von Urban Chestnut gegründet. 2015 reaktivierten wir die letzte Wolnzacher Braustätte, und konnten somit unseren Traum von einer eigenen Brauerei in Bayern verwirklichen. Traditionell mit viel Leidenschaft und Herz brauen wir Biere mit 100 % Hallertauer Hopfen – strengstens nach dem Reinheitsgebot.

An unser Grundsortiment bestehend aus **Zwickl, Hopfenperle und Zuagroast (Pale Ale)** reihen sich Saisonbiere zu jeder Jahreszeit und jedem Anlass – **Maibock, Winterperle, O'Drats, Wolamot, Grünhopfenbier, Festbier**, etc.

Bei einer Brauereiführung oder einem Beertasting erfahren Sie alles rund um Brauprozess, Bierkultur und unsere Firmengeschichte.
Anfragen bitte an info@urbanchestnut.de.

Tipp: Kehren Sie im Biergarten direkt neben der Brauerei ein.
Täglich (außer Mittwoch) ab 17:00 Uhr geöffnet.

Brauereiführungen und Bierverkostungen auf Anfrage

Biertour mit Bier-Verkostung: 7,00 EUR

Biertour mit Bier-Verkostung und Brotzeit: 10,00 EUR

Preise sind pro Person ab mind. vier Personen

Dauer: ca. 1,5 Stunden,

Führungen auch auf Englisch möglich.

✔ Gaststätte ✔ Biergarten ✔ Führungen ✔ Seminare ■ Shop

Urban Chestnut Brewing Company
Deutschland GmbH
Simon Westermair / Florian Kuplent
Am Brunnen 2 · 85283 Wolnzach

www.urbanchestnut.de



Ziegler Bräu



Die kleine, feine Familienbrauerei sitzt in Mainburg mitten im Herzen der Hallertau und erzeugt heute neben ihren 5 Biersorten auch eine ganze Reihe von alkoholfreien Getränken. Die Biere werden ausschließlich nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.

Aufgrund der modernen technischen Ausstattung ist **Ziegler Bräu** die einzige noch produzierende Brauerei von ehemals 6 Braustätten in Mainburg.

Unter schattigen Kastanienbäumen lädt unser Biergarten an heißen, sonnigen Tagen zum Verweilen ein. Neben hausgemachten Brotzeiten werden auch preisgünstige Gerichte à la carte serviert. Zum Ausschank kommt unser speziell für den Biergarten gebräutes unfiltriertes und naturtrübes Kellerbier.

Biergarten-Öffnungszeiten

Montag – Freitag 16:00 – 22:00 Uhr

Samstag 14:00 – 22:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 22:00 Uhr

Brauereiführungen

Bei unseren Brauereiführungen erfahren Sie viel Wissenswertes zum Bier und dem kompletten Bierherstellungsprozess.

Dauer: ca. 45 Minuten

Preis: 5,00 EUR pro Person, inkl. 1 Getränk 0,5 l

✔ Gaststätte ✔ Biergarten ✔ Führungen ■ Seminare ■ Shop

Ziegler Bräu
Scharfstr. 22
84048 Mainburg
Tel. 08751 1470

www.ziegler-braeu-mainburg.de



Brauerei Horneck



Horneck ist ein kleines Dorf im Herzen der Hallertau

In intakter, unbelasteter Natur wachsen hier der weltbekannte Hallertauer Hopfen und eine hervorragende Braugerste, beides Rohstoffe für das gute Hornecker Bier.

Braugerste und -weizen aus Horneck und von Landwirten aus der Region werden in der eigenen Mälzerei zu Malz verarbeitet und mit dem Hopfen und dem Mineralwasser der Abenstaler Quelle entsteht daraus das vorzügliche Hornecker Bier. Für die Brauerei ist es selbstverständlich, die Rohstoffe nur aus der Region zu beziehen!

Große Leidenschaft und das gewisse Augenmaß der Brauereieinhaber, welche von Josef Stempfhuber und seiner Tochter Angela Stempfhuber repräsentiert werden, Fleiß und Zuverlässigkeit der Mitarbeiter und eine moderne und zweckdienliche Einrichtung des Betriebes ermöglichen es der Brauerei, Ihrer geschätzten Kundschaft beste Qualität zu liefern.

Hornecker Festbier

Eine Spezialität und das Spitzenbier unter den Hornecker Bieren, gibt es nur in der Adventszeit!

Brauereiführungen für Gruppen werden auf Anfrage angeboten

Die Gäste erhalten Einblick in unsere Mälzerei, das Sudhaus, Gär- und Lagerkeller und unsere Glas- sowie unsere PET-Abfülllinie – mit Bierverkostung in unserer Brauereigaststätte!

■ Gaststätte ■ Biergarten ✓ Führungen ■ Seminare ■ Shop

Brauerei Horneck GmbH & Co. KG
Stempfhuber Angela
Horneck 7 · 84094 Elsendorf
Tel. 08753 503

www.brauerei-horneck.de



Kloster-Brauerei Scheyern



Die Klosterbrauerei Scheyern gehört zu den ältesten Braustätten Bayerns

Als im Jahre 1119 Mönche die ehemalige Burg der Grafen von Scheyern, der nachmaligen Wittelsbacher besiedelten, wurde bereits Bier gebraut. Im 14. / 15. Jahrhundert entstand der Betrieb wie er noch heute fortgeführt wird. Die Klosterbrauerei wurde in den Jahren 2005/06 komplett renoviert. Neben dem Cellerar des Klosters, Pater Lukas Wirth OSB, ist Braumeister Tobias Huber für die besondere Qualität der Scheyrer Klosterbiere verantwortlich. Diese werden ausschließlich aus regionalen Rohstoffen eingebraut. Der Hopfen wächst sogar in Sichtnähe zum Brauhaus.

Neben sechs regelmäßig gebrauten Bieren werden vier saisonale Biere hergestellt: Maibock, „Hopfazupfabier“ (Märzen), „Christkindlbier“ und Klosterdoppelbock Dunkel erhältlich.

Ergänzt um folgende – nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraute – saisonale „Craft-Biere“: Frühlingsrauschen, Sommerfrische, Herbstwind (mit erntefrischem grünem Scheyrer Hopfen direkt aus dem Hopfengarten unterhalb der Brauerei), Winternacht.

Führungen durch die Klosterbrauerei auf Anfrage

Dauer: 1 Stunde (15–25 Personen)

Preis: 3,00 EUR / Person

**Bierverkostung und Brotzeit sind im Bräustüberl möglich.
Bierseminare für Gruppen auf Anfrage.**

✓ Gaststätte ✓ Biergarten ✓ Führungen ✓ Seminare ✓ Shop

Kloster-Brauerei Scheyern
Benediktinerabtei zum Hl. Kreuz
Schyrenplatz 1 · 85298 Scheyern
Tel. 08441 752-230

www.klosterbrauerei-scheyern.de



Schmidmayer Bräu



Der Schmidmayer Bräu in Siegenburg gehört zu den kleinen Privatbrauereien Bayerns

Die Brauerei steht erhaben über dem Marktplatz gegenüber der Kirche St. Nikolaus, dem Dom der Hallertau. In dieser schönen Umgebung eingebettet steht unser Bräustüberl. Hier wird unseren Gästen nur das Beste aus der Bayerischen Küche angeboten und gilt als das erste Haus am Platz.

Das Herz unserer Brauerei ist ein Zweigeräte-Sudhaus. Hier wird Handwerk noch groß geschrieben, denn jeder Vorgang wird manuell von unserem Bierbrauer initiiert. Unsere Brauerei hat sich der traditionellen Herstellung verschrieben und lässt so seine Biere in einem historischen Gewölbekeller in offenen Gärbottichen vergären. In den über 400 Jahre alten Lagerkellern können unsere Produkte langsam reifen und zu vollendeten Bieren werden.

Unser Sortiment umfasst den „Holledauer Florian“, das kaltgehopfte „Xaverl“, die „Schimmel Weiße“, das „75Pils“ sowie den dunklen Doppelbock „Sigonator“.

Siegenburg's einzigartige Kellerwelten

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen der Tradition der Braukunst und entdecken Sie die über 400 Jahre alten Gewölbekeller!

Brauereiführungen und Bierverkostung nach Vereinbarung

Dauer: ca. 45 Minuten

Preis: 6,50 EUR pro Person

Sprachen: Deutsch, Englisch und Spanisch

✓ Gaststätte ✓ Biergarten ✓ Führungen ✓ Seminare ■ Shop

Schmidmayer Bräu
Katharina Wittmann
Hopfenstr. 3 · 93354 Siegenburg
Tel. 09444 972222

www.spezialitaetenbrauerei.de



Die Hopfengeschichte

Durchs Hopfenjahr in der Hallertau



Geschenk-
IDEE



Was für ein enormer Aufwand beim Anbau des Hopfens – der wohl wichtigsten Zutat im Bier – betrieben wird, lest und seht ihr in diesem Buch!



Bezugsquellen unter:

www.hopfengeschichte.de
[f/Hopfengeschichte](https://www.facebook.com/Hopfengeschichte)

nur **19,95**

· großformatige Bilder
· 80 Seiten · leicht erklärt

Landgasthaus Kirzinger



Vom einzigartig intensiven Geruch des Hopfens während der Ernte bis tief in die vielfältige Welt des Bieres wird dieser Aufenthalt zu einem Geschmackserlebnis.

Sowohl die technische Raffinesse bei der Hopfenernte aus der Nähe, als auch die unverwechselbare Welt der Aromen im Bier, werden Ihnen durch einen mehrstündigen Aufenthalt auf unserem Hopfenhof, mit Dipl. Biersommelier Andreas Kirzinger, nahegebracht.

Hierbei werden Hopfenführungen, Verkostungen mit bis zu acht verschiedenen Bieren aus der ganzen Welt oder auch kulinarische Menüs mit Bierbegleitung, je nach Teilnehmerwunsch, angeboten.

Vom frischen Salat und einer fruchtigen Framboise bis zu herzhaften Wildgerichten begleitet von einem unverwechselbarem Porter, werden die Menüs abwechslungsreich, mit ausgewählten Zutaten und der Jahreszeit entsprechend, gestaltet.

Nach Absprache werden die Führungen, Biermenüs und Verkostungen auch zweisprachig auf Deutsch und Englisch angeboten.

Die Hopfenführungen werden saisonal von Mai bis Oktober und die Bierverkostungen ganzjährig angeboten.

Diese Angebote sind nur mit Anmeldung möglich.

Landgasthaus Kirzinger
Wirtstraße 2
84094 Elsendorf – Mitterstetten
Tel. 08753 596

www.facebook.com/GasthausKirzinger



Gasthof Betz



Unser altehrwürdiger Landgasthof war eine Klosterbesitzung aus dem 16. Jahrhundert und wurde 1896 von Johann Betz als Tafernwirtschaft erworben.

Der idyllische Hof bietet ausreichend Platz für feierliche Empfänge aller Art. Sie haben die Wahl zwischen dem gemütlichen Gewölbesaal „Brauhausstube“, dem kleinen, rustikalen „Michaeli-Stüberl“, dem beschaulichen „Sebasti-Stüberl“ und unserem großen „Ballsaal“ mit Tonnengewölbe, Bar, Bühne und Galerie.

Im Sommer können Sie zusätzlich unseren herrlichen Biergarten genießen. Für gesellige Abende bieten sich unsere drei Kegelbahnen an!

Noch zünftiger: Die rustikale „Festscheune“, die gerne für größere Veranstaltungen benutzt wird. Auch kulinarisch lassen wir keine Wünsche offen und verwöhnen Sie mit allerlei Gaumenfreuden der traditionsreichen Region.

Bei der Gelegenheit sollten Sie es natürlich nicht verpassen, unser selbstgebrautes Bier zu probieren.

Mit unserem vollmundigen Kellerbier, unserer süffigen Dinkel-Weisse, dem würzigen „Kirtamoda“-Festbier oder unserem „Mary's Pale Ale Craft Beer“ machen wir den Biergenuss zu einem besonderen Erlebnis!

Gasthof Betz
Oberglaim 15
84030 Ergolding
Tel. 08784 262

www.gasthaus-betz.de



Hopfenenerlebnishof Stiglmaier



Mein Angebot für Ihr Hopfenenerlebnis

- Von Hopfengärten, Hopfentee und köstlichem Bier – der Klassiker unter den Hopfenenerlebnistouren
 - Hopfen-Genussspaziergang
 - Drei Kirchen und viele Geschichten inmitten von Hopfengärten
 - Bierseminare am Hopfenenerlebnishof
 - Feiern Sie Ihren Geburtstag einmal anders
 - Aktiv sein und Spass haben bei der Hopfenralley
 - Traditionelles Hopfenmahl mit Hintergrund
 - Hopfen-erleben für Schulklassen und Kindergruppen
 - Guided tours in english.
- „Discover the fascinating world of hops“

Wir sind bestens geeignet für Busgruppen und Individualtouristen.

Ob Schulklasse oder Seniorengruppe – wir haben für jedes Alter das maßgeschneiderte Hopfenenerlebnis.

Elisabeth Stiglmaier

- Hopfenbäuerin
- Hopfenbotschafterin
- Biersommeliere
- Landerlebnisreisen Bayern Führerin
- Gartenbäuerin

Anschlussprogramme und weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage.

Elisabeth Stiglmaier
Pfarrer Schmid Straße 5
84091 Attenhofen
Tel. 08751 9176

www.hopfenfuehrung.de



Hopfenhof Zellner



Dem Hopfen beim „Wachsen“ zuschaun

Den Hopfen beim „Wachsen“ begleiten und bei der Hopfernte mit einem Erntefilm immer mit dabei sein. Im kleinen Hofmuseum gibt es Hopfen - und Hofgeschichte zum Anfassen. Unsere Hopfenlaube ist ein besonderes Sinnerlebnis.

Hopfige Kostproben und individuelle Führungen warten auf Sie. Unser Angebot bietet für Busgruppen, Vereine, Schulklassen, Familien und Seniorengruppen ein umfangreiches ganzjähriges Programm

Hopfenhof Zellner
Flurstr. 2 / Pötzmes
84091 Attenhofen
Tel. 08751 3711

www.hopfenhof-zellner.de



Deutsches Hopfenmuseum



Eine Reise durch die Hopfengeschichte

Ein „Hopfengarten“ als Museum! Anschaulich und interaktiv erkunden Sie die Welt des Hopfens. Von der Botanik bis zum Bierbrauen, vom Anbau bis zum Hopfenhandel, von der Geschichte bis zur Gegenwart.

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Bieres bei Bierseminaren, Verkostungen und Bierbraukursen mit Biersommelier Dr. Christoph Pinz! Genießen Sie das „Hallertauer Biermenü“ und lernen Sie Neues bei der „Wolnzacher Bierprobe“.

Deutsches Hopfenmuseum
Elsenheimerstraße 2
85283 Wolnzach
Tel. 08442 7574

www.hopfenmuseum.de



Deutsches
Hopfenmuseum
Wolnzach

Schloss Ratzenhofen



Der Biergarten im Herzen der Hallertau mit schattigen Kastanienbäumen, großem Kinderspielplatz, markierten Spazierwegen rund um Ratzenhofen, liegt am Wendepunkt vom Erlebnispfad „Hopfen & Bier“.

Wir sind bei schönem Wetter gerne für Sie da

Freitags	ab 15:00 Uhr
Samstags	ab 12:00 Uhr
Sonn- und Feiertags	ab 10:00 Uhr

Unsere Spezialitäten

- Freitags ab 18:00 Uhr Schweinshaxn
- Samstags ab 18:00 Uhr Spareribs
- Sonn- und Feiertags Bierbraten, Kartoffelbratli, Steckerlfisch und ab 15:00 Uhr spielt dann die Blasmusik!

Im Pavillion gibt's neben Kaffeespezialitäten und Cocktails auch bayrische Craftbiere im kleinen Glas.

Schloss Ratzenhofen
Dorfstraße 32
84094 Elsendorf
Tel. 08753 910022

www.ratzenhofen.de



Stadler-Hof



Saunaose von Montag bis Freitag täglich geöffnet!

Mo: Damensauna, bereits ab 13:00 Uhr. **Di und Do:** 19:30 Uhr, 2x spezielle Saunaaufgüsse.

Neu: Täglich 3 Saunen – Bernstein-Sauna, Kaminsauna, finnische Außensauna.

Oktober bis Ende Mai: Samstag ist Wellnessstag!

Ganzjährig: Kosmetik, Fußpflege und Massagen z.B. Ayurveda, Lomi, Dorn-Breuß, Hopfenmassage, Fußreflex, Klangschale, Hot-Stone, Arom-Ergy.

Tipp: Wellnesswochenende mit Übernachtung

Stadler-Hof
Dorfstraße 15
84106 Großgundertshausen
Tel. 08754 910020

www.stadler-hof.de



Naturlandhof Osterwind



Der Schauhopfengarten „Humularium 1920“ am Radweg Pfeffenhausen bis Schmatzhausen zeigt, wie Hopfen vor 100 Jahren angebaut wurde und lädt mit einer Sitzgruppe zur Rast ein. Beim Naturlandhof Osterwind nebenan können Gruppen eine Bauernbrotzeit im Hopfengarten vorbestellen. Zu besichtigen gibt es ein kleines Bauernhofmuseum und eine historische Hofuhr. Für Führungen, Kräuterwanderungen und Brotzeitvorbestellungen bitten wir um Anmeldung.

Öffnungszeiten Hofladen: Freitags, 15:00–17:00 Uhr oder auf Anfrage.

Naturlandhof Osterwind
Osterwind 1
84076 Pfeffenhausen
Tel. 08782 1073

www.naturlandhof-osterwind.de



Der Eisvogel



Hopfen-Genuss im EISVOGEL

Der EISVOGEL bietet das Grüne Gold der Hallertau in verschiedenen Varianten zum Genießen und Erleben an. Im **EISVOGEL-SPA** kann man die wunderbaren Eigenschaften des Hopfens auf der eigenen Haut spüren und die pflegende, entspannende, beruhigende und straffende Wirkung bei einer Hopfenöl-Massage, -Packung, -Bad oder -Peeling fühlen. Schmecken kann man den Hopfen bei einer Halben Bier im Bierbad.

Aber auch in der **EISVOGEL-Kulinarik** hat der Hopfen seinen Platz gefunden, Hopfenlimonade, Biersuppe, in Hopfen geräuchertes Saiblingsfilet, Malzbiercreme ...

... sind nur einige Köstlichkeiten aus der EISVOGEL Hopfen Küche.

Das Angebot „1516-HOPFEN-GENUSS“

2 Übernachtungen mit Faulenzerpension, 1 x 4 Gänge Biermenü, „Hopfenschbusi“ an der Hotel-Bar, Hopfensalz-Peeling, Hopfenöl-Ganzkörpermassage; Hopfen-Biergeschenk zur Abreise, entspannen und genießen im EISVOGEL-SPA

Preis: ab 315,00 EUR pro Person

Öffnungszeiten

Das EISVOGEL-HOTEL	täglich	06:30–23:00 Uhr
Das EISVOGEL-SPA	täglich	09:00–19:00 Uhr
Der EISVOGEL-GASTHOF	Mo	ab 17:00 Uhr
	Di–So	ab 11:00 Uhr

Der EISVOGEL e.K.
Hotel **** – Spa – Gasthof
An der Abens 20 · 93333 Bad Gögging
Tel. 09445 9690

www.hotel-eisvogel.de



Landgasthof Rockermeier



Der Landgasthof Rockermeier steht seit fast hundert Jahren und drei Generationen im Herzen der Hallertau.

Was als typische „Tafernwirtschaft“ neben der Landwirtschaft mit Hopfenanbau begann, ist heute eines der bekanntesten gastronomischen Anwesen in der Region. Genießen Sie unsere hausgebrauten Biere oder lassen Sie sich beim Bierschmankerlabend überraschen.

Gern können Sie sich zu einer Brauereiführung anmelden.

Landgasthof Rockermeier
Bachstrasse 3
85290 Unterpindhart
Tel. 08425 608

www.landgasthof-rockermeier.de



Stadtmuseum Mainburg



Das grüne Gold der Hallertau ist Thema im einzigen Hopfenmuseum Niederbayerns im Stadtmuseum Mainburg.

Auch heute ist bis zur Ernte des grünen Goldes ein enormer Aufwand nötig. Welche Mühen vor der Technisierung des Hopfenanbaus damit verbunden waren, erzählen die ausgestellten Geräte, Werkzeuge und Maschinen vergangener Tage. Führungen nach Anmeldung

Öffnungszeiten: 1. und 3. Sonntag im Monat von 14:00–17:00 Uhr, an Marktsonntagen 11:00–17:00 Uhr

Stadtmuseum Mainburg
Abensberger Straße 15
84048 Mainburg
Tel. 08751 9536

www.stadtmuseum-mainburg.de



Espert-Klause & Bar



Hopfenspargel & grüne Hopfentriebe, Galamenü

Genießen Sie ein ca. 5-gängiges Galamenü mit dem weißen Hopfenspargel und den grünen Hopfentrieben. Dazu eine Bierdegustation aus regionalen Spezialbieren.

Wann: Mitte April, je nach Witterung

KLEIN & FEIN mit Hopfenspargel & Hopfentrieben

Unser Mittagsangebot, KLEIN & FEIN mit Hopfenspargel und Hopfentrieben.

Wann: April bis Mai 2019, von Mittwoch bis Freitag.

Wir leben unsere Leidenschaft und kochen

- fantasievoll, mit überwiegend regionalen Produkten
- eine feine Gourmetküche und unsere Klassiker, frische Gerichte, die keine Fertigprodukte kennen
- oft mit asiatischem Einfluss, eben „bayrisch“

Espert-Klause & Bar

Paul Grasmaier
Espertstraße 7 · 84048 Mainburg
Tel. 08751 1342

www.espert-klause.de



LUTZENBURGER

LIQUEUR & GENUSSMANUFAKTUR SEIT 1789



Die erste Adresse für Produkte und Geschenke rund um den Hopfen!

Aus eigener Herstellung:

Hopfenliköre & Hopfenvodka, Hopfen- & Bierschokoladen sowie viele weitere "hopfige" Spezialitäten.

Gerne führen wir Sie nach Anmeldung durch unsere kleine familiengeführte Manufaktur.



Lutzenburger GmbH
Scharfstraße 1 · D-84048 Mainburg

Telefon: +49 (0) 8751 1027 · Telefax: +49 (0) 8751 9000
shop@lutzenburger.de · www.lutzenburger.de

[f/lutzenburger.de](https://www.facebook.com/lutzenburger.de)

Moosburger Hof – Bierkulinarium



Ihre Gastgeber Anke und Sven Tweer heißen Sie mit ihrem Team ganz herzlich willkommen!

Das ****Hotel Moosburger Hof bietet neben 47 Zimmern und 7 Konferenzräumen auch 2 Restaurationen, in denen wir Ihnen passend zur Region **unser Bierkulinarium** anbieten:

Nach einem Bier-Aperitif nehmen Sie an einem dekorativ, dem Motto entsprechend, gedeckten Tisch Platz. Unser Küchenchef verwöhnt Sie mit einem 3-Gang-Menü, bei dessen Zubereitung verschiedene Biersorten verwendet werden. Begleitend dazu servieren wir pro Gang eine köstliche Bierspezialität.

Preis: 35,00 EUR pro Person zzgl. Getränke (auf Vorbestellung)

Gerne planen wir für Sie ein Wohlfühlwochenende mit Übernachtung im Hotel Moosburger Hof rund um das Bierkulinarium.

Moosburger Hof
Moosburger Straße 3
85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 277008-0

www.moosburgerhof.de

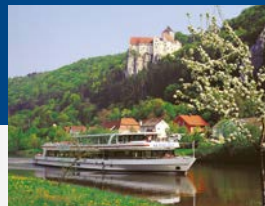
10 JAHRE
MOOSBURGER HOF



Bequem zu den schönsten Plätzen...

Erleben Sie die einzigartige Landschaft im Donau- und Altmühltal aus einem besonderen Blickwinkel. Steigen Sie ein, und lassen Sie sich von der Natur und unserer Bordgastronomie verwöhnen!

- Linienverkehr Kelheim – Donaudurchbruch – Kloster Weltenburg
- Linienverkehr Altmühltal (täglich außer montags)
- Eröffnungs-Tanz mit Feuerwerk immer am 30. April
- „Sonnenwendfeier im Altmühltal“ immer am 2. Samstag im Juni
- „Feuer & Flamme“ an Donau und Altmühl immer am 2. Samstag im November
- Themen-, Tanz- & Brunchfahrten
- Kultur- & Erlebnisveranstaltungen an Bord
- Mieten Sie unsere Schiffe für Hochzeiten und Feiern aller Art
- Ermäßigungen für Reisegruppen und Vereine ab 15 Personen



Einzigartig ist der majestätische **Donaudurchbruch**. Seine bis zu 80 Meter hohen, steilen Felsformationen türmen sich an beiden Ufern mächtig auf. Unsere Schiffe bringen Sie durch die mit dem Europadiplom ausgezeichnete „Weltenburger Enge“ zum Ziel: **Kloster Weltenburg** mit der von den Gebrüdern Asam gestalteten barocken Klosterkirche. Im schattigen Biergarten der mit über 1000 Jahren ältesten Klosterbrauerei der Welt und an Bord wird das süffige „Weltenburger Barock Dunkel“ ausgeschenkt.

Das **Altmühltal** ist ein Eldorado für Radfahrer, Wanderer und Genuss-Schifffahrer. Von der alten **Wittelsbacherstadt Kelheim** aus pendeln die Schiffe auf dem Main-Donau-Kanal bis zur Drei-Burgen-Stadt Riedenburg. Dabei passieren sie den Markt Essing mit der Burgruine Randeck, **Burg Prunn** – hoch auf einem Felsen thronend und Fundstelle der Prunkhandschrift des Nibelungenliedes – und fahren unter der **Holzspannbrücke „Datzelwurm“** hindurch. Ein besonderes Erlebnis ist die **Durchfahrt der Schleuse Kelheim**. Spannender als im Altmühltal kann eine Schifffahrt nicht sein – außer Sie fahren gerade 10 Kilometer weiter durch den imposanten Donaudurchbruch! Probieren Sie es aus, und kommen Sie an Bord...

Information, Fahrplananforderung und Buchung:
Personenschifffahrt
im Donau- und Altmühltal
Postfach 16 41, 93305 Kelheim
Tel. 09441-5858, Fax 09441-294847
info@schifffahrt-kelheim.de
www.schifffahrt-kelheim.de


**PERSONEN
SCHIFFFAHRT**
IM DONAU- & ALTMÜHLTAL

Gasthaus Spitzer



Unser gemütliches Gasthaus im bayerischen Dreiländereck zwischen Freising, Pfaffenhofen und Mainburg bietet Bayerische Küche und ist ein beliebter Treffpunkt für Genießer.

Für uns ist die Küche das Herz des Hauses.

Die raffinierte Würze unserer Speisen wird traditionell immer mit einem Fond aus Liebe und Bewusstsein zubereitet. Und in so mancher Köstlichkeit lässt sich sogar das Temperament der Menschen inmitten der Hallertau erschmecken.

Genießen Sie unsere **speziellen Angebote „rund ums Bier“**. Erleben Sie genussvolle Momente und entdecken Sie, wie perfekt sich Speis und Bier ergänzen und sogar im Geschmack verstärken können.

Meet and Eat

Unsere regionalen Lieferanten stellen sich und ihre Hallertauer Produkte vor, während wir Sie mit einem passenden Menü dazu verwöhnen.

BierHochZeit

Das Highlight des Jahres: 7 Gänge, 7 Biere

Erleben Sie die perfekte Kombination von köstlichen, kreativen Gerichten von Stefan Spitzer mit Bieren, ausgewählt und präsentiert von Biersommelière Gabriele Rimpl. Um Reservierung wird gebeten.

Infos zu Terminen, Preis sowie unseren weiteren Angeboten auf unserer Website.

Bayerische Tradition mit modernem Pfiff in einer der schönsten Gegenden der Welt.

Gasthaus Spitzer
Lohweg 10
84072 Au/Osterwaal
Tel. 08752 7455

www.gasthaus-spitzer.de



Biererlebnis-Seminare bei Ihnen daheim



Gönnen Sie sich ein ganz besonderes Erlebnis bei Ihnen zu Hause oder einem Ort Ihrer Wahl.

Erleben Sie Bier wie Sie es bisher noch nicht erlebt haben.

Gemeinsam steigen wir in die Welt der Biere und erleben genussvolle Momente. Ich präsentiere eine auf Sie und Ihre Wünsche zugeschnittene Bierauswahl besonderer Brauereien und Ihrer Geschichten und Anekdoten.

Ich freue mich auf Sie und Ihre Anfrage.

Markus Ernst Flüssiger Genuss
Kammerer-Jungmann-Str. 7
85375 Neufahrn b. Freising
Tel. 0171 7305909

www.fluessigergenuss.com



Holled'Auer Hopfen-Secco Manufaktur



Empfänge & Feste mit Hopfen-Secco

Die Begleitung Ihrer Empfänge zu Firmen- und Familienfesten mit handwerklichen Markenprodukten aus eigener Herstellung, aus dem Herzen der Hallertau.

Genießen Sie den prickelnden Holled'Auer „Hopfen-Secco“ oder den spritzigen „Doldenprickla“.

Zaubern Sie fantasievolle Cocktails mit unserem Aperitif-Bitter-Likör „HopfaGschbusi“ und unserem „Bockbierlikör“.

Holled'Auer Hopfen-Secco Manufaktur
Hildegard Heindl
Im Bäckerfeld 1
84072 Au i. d. Hallertau

www.hopfen-secco.de



Hallertauer Team-Touren



Individuelle Touren, ideal für Firmen!

Wie der Hopfen ins Glas kommt – diese Frage stellen sich viele Bierkenner! Aber keiner weiß so richtig wie die Arbeit eines Landwirts aussieht. Wie schnell wächst die Hopfenpflanze und wie viele Sorten gibt es? Die Hopfenhofführung ist eine aufschlussreiche Einführung in die Hopfeproduktion und gibt Einblicke in die verschiedenen Arbeitsschritte - von den Vorbereitungen bis hin zur Hopfenernte. Am Ende dürfen die Teilnehmer noch an einer Hopfenschnaps Probe teilnehmen.

Mögliche Zusatzangebote:

Gerne können wir nach der Hopfenerlebnistour eine individuell gestaltete Bauernhof-Olympiade organisieren: Die Teilnehmer müssen beim Heugabelzielwerfen, Wettsägen oder Biertrageleitstapeln ihr Können unter Beweis stellen. Aber auch künstlerisches Geschick ist gefragt beim Jodelwettbewerb oder Schuhplattln.

Neben der Hopfenerlebnistour und der Bauernhofolympiade gibt es noch die Möglichkeit einer Oldtimer-Traktor Rallye durch die wunderschöne Hallertau! Diese Oldtimer sind absolute Liebhaberstücke und eine Rallye durch die Hallertau lässt viele Frauen- und Männer-Hezen höher schlagen. Ausgestattet mit einem Roadbook, muss sich das Team den verschiedenen Aufgaben stellen und nebenbei Fragen rund um Hopfen, Bier und der Hallertau beantworten.

ALLE Touren können individuell und auch speziell für Firmen oder Gruppen gestaltet werden!

Dauer: ab 1,5 bis 6 Stunden

Termine und Preise: auf Anfrage

MG EVENTS

Melanie Hofstetter
Flurstraße 9 · 84048 Mainburg
Tel. 0178 5143667

www.mg-events.de

MG EVENTS
Destination Management &
Event Services

Hopfenkunst Zenta Kellerer



Einzigartiger Hopfenschmuck aus Keramik

Ob Kette, Ring, Armreif – die Hopfendolde findet sich in allen meinen handgefertigten Schmuckstücken.

Hopfenkeramik, wie Teller, Deko-Kugeln, Herzen, Kreuze, Bilder, Hüte, Krüge, Bierkrüge, Vasen und vieles mehr sind ideale Geschenkideen oder ein ganz besonderes Souvenir aus der Hallertau.

Zenta Kellerer
Lindenstraße 10
84089 Aiglsbach
Tel. 08753 358



Hopfalaus



Die „Hopfalaus“ ist ein mild-aromatischer Hopfenlikör mit 27,1 % vol. Alkohol, der nur mit reinem Naturhopfen aus eigenem Anbau hergestellt wird. Es werden keine weiteren Geschmacksstoffe oder Kräuter verwendet.

Hopfenrebe als Dekoration

Bei uns erhalten Sie eine ganze Hopfenrebe zur Realisierung eigener Dekorations-Ideen.

Rudi Randelzhofer
Preysingstraße 8
85283 Wolnzach
Tel. 08442 2331

www.hopfenausladen.de



nieder- bayern tour

Badehose, Bier und Barock – die neue Radroute Niederbayern-tour von Passau über Landshut nach Regensburg offenbart eine Körper und Seele beglückende weiß-blaue Pracht.

Von der Drei-Flüsse-Stadt Passau über die Fürstenstadt Landshut zum UNESCO-Welterbe der Stadt Regensburg. Stets mit besten Badeoptionen an Donau, Vils und Isar.

Auf einsamen Radwegen zu berühmten Klöstern mit barocken Meisterwerken, uralten Klosterwirtschaften und Biergärten, vom Donautal über die Hallertau zu den gewaltigen Felsen des Bayerischen Jura.

Auf dieser urig weiß-blauen, bärig barocken, süffig, geschmackig und lehrreichen Radroute durch das Bayerische Thermenland frohlocken nicht nur die Waden.

Die Radroute „Hallertauer Hopfentour“ verläuft auf mehr als 30 Kilometern direkt auf der Route der Niederbayertour. Nutzen Sie die gut beschilderte Strecke für einen Abstecher in die Fürstenstadt Landshut mit seinen bunten Bürgerhäusern und der alles überragenden Burg Trausnitz.

www.bayerisches-thermenland.de

Die beschriebenen Radkarten und Informationen über die Sehenswürdigkeiten, Ausflugsziele oder Gastgeber auf der Strecke finden Sie unter www.tourismus-landshut.de.

Textquelle: Eisele-Hein

Landratsamt Landshut
Büro für Tourismus
Veldener Str. 15 · 84036 Landshut
Tel. 0871 408-1840

www.tourismus-landshut.de

**Landkreis Landshut**
Wohlfühlen. mitten. in. Bayern.



Mauern hat eine weit zurückreichende Tradition und Geschichte und so gehörte in der Vergangenheit neben Schloss, Kirche und Gasthaus selbstverständlich die, an das Hofmarkschloss angrenzende Brauerei, der „Schlossbräu“, dazu.

Wie wichtig der „Schlossbräu“ und wie hoch der Bierverbrauch einst in Mauern war, kann bis heute in der Chronik „Geschichte und Kultur aus Mauern von 1896 bis 1920“ nachgelesen werden. Die Bierproduktion selbst wurde im Jahre 1917 eingestellt und das Gebäude abgebrochen.

Gemeinde Mauern
Schloßplatz 2
85419 Mauern
Tel. 08764 89-0

www.gemeinde-mauern.de



Au i. d. Hallertau



Die Markt- und Hopfensiegel-gemeinde Au i. d. Hallertau liegt an der Deutschen Hopfenstraße. Neben dem historischen Rathaus und der Pfarrkirche St. Vitus lädt die schöne Schlossanlage mit ihrer Privatbrauerei, Biergarten und urigem Bräukeller zum Besuch ein.

Planen Sie Ihre Biergartentour doch einfach mit dem Radl entlang der Hopfengärten auf dem „Bockerlradweg“. Dieser verläuft auf der früheren Bahnlinie zwischen Au, Rudelzhausen und Wolnzach.

Markt Au i. d. Hallertau
Unterer Hauptstraße 2
84072 Au i. d. Hallertau
Tel. 08752 178-0

www.markt-au.de



Braukultur in Freising



Nirgendwo in Bayern werden die unterschiedlichen Facetten des Bierbrauens so gelebt wie in Freising, der ältesten Stadt an der Isar.

Über das Bierbrauen in Freising wurde bereits um die Zeit 825 berichtet. Sehr viel später, im 18. Jahrhundert, zählte man 18 Brauereien im Stadtgebiet. Heute existieren nur mehr die beiden traditionsreichsten Braubetriebe, das „Hofbrauhaus Freising“ als private bzw. die „Staatsbrauerei Weihenstephan“ als staatlich geführte Brauerei.

Seit dem 19. Jahrhundert etablierte sich Freising zum wissenschaftlichen Zentrum der Bierherstellung. Weihenstephan ist mit seinen universitären Forschungseinrichtungen und Ausbildungsgängen rund um das Thema Bierbrauen weltbekannt. Es werden dort moderne Brautechnologien entwickelt und Freisinger Firmen bauen Brauereimaschinen für die ganze Welt.

Auf unseren geführten Touren erfahren Sie Wissenswertes zur Braukultur und Geschichte Freisings:

- Auf den Spuren alter Freisinger Braustätten
- Historischer Bierkeller „Sporrerkeller“
- Freisinger Märkte mit Genuss
- „Weißwurst, Bier und Brezn“ – der kulinarische Himmel der Altbayern
- Von der Altstadt nach Weihenstephan
- Braureiführung im Hofbrauhaus Freising
- Braureiführung in der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan

Das Programm zu allen Stadtführungen senden wir Ihnen gerne zu und steht als Download bereit.

Touristinformation der Stadt Freising

Rindermarkt 20
85354 Freising
Tel. 08161 5444111

www.tourismus.freising.de



freising

Freising. Das südliche Tor zur Hallertau.

Bummeln durch die historische Altstadt und Genuss bayerischer Gemütlichkeit

Kraft sammeln auf dem berühmten fürstbischöflichen Domberg und in der romanischen Krypta

Staunen über den Weihenstephaner Berg mit der ältesten Brauerei der Welt und seinen Schaugärten

Entspannen auf den stimmungsvollen Wegen des Weltwaldes und auf Ausstellungen des Europäischen Künstlerhauses Schafhof



Touristinformation der Stadt Freising

Rindermarkt 20 • 85354 Freising
Telefon 08161/54-44111 • www.tourismus.freising.de

Bad Gögging



© Foto: DLU Brunswig

Ein Ort für Entdecker und Genießer

Vor 2000 Jahren war Bad Gögging Sitz eines der größten römischen Staatsbäder nördlich der Alpen. In und um Bad Gögging lassen sich deshalb jede Menge Spuren der alten Römer entdecken, wie z.B. die Überreste des Heilbades im Römischen Museum für Kur- und Badeswesen, das ehemalige Kohortenkastell Abusina im nahen Eining oder der Limeswachturm in Hienheim.

Heute ist der niederbayerische Kur- und Urlaubsort mit seinen drei ortsgebundenen Heilmitteln (Moor, Schwefel- und Thermalwasser) ein beliebtes Ziel für Gesundheits- und Erholungsurlauber, aber auch für Radfahrer und Wanderer.

Zwischen Altmühltal und Hallertau, ist Bad Gögging ein ausgezeichneter Ausgangspunkt für Radtouren.

Hier kreuzen jede Menge Fernradwege wie der Donau-Radweg und Rundtouren, wie z. B. die Klostertour, die zum Kloster Weltenburg und dem spektakulären Naturschutzgebiet „Weltenburger Enge“ führt.

Romantische Schlösser und Burgen im Altmühltal, beeindruckende Schifffahrten durch den einzigartigen Donaudurchbruch und malerische Landschaften wie die imposanten Hopfengärten sind lohnenswerte Ziele. Urige Biergärten bieten zudem bayerische Gemütlichkeit und lokale kulinarische Köstlichkeiten.

Nach einem langen Tag im Fahrradsattel wirkt ein Bad im wohltuenden Mineral-Thermalwasser der Limes-Therme dem Muskelkater entgegen.

Tourist-Information Bad Gögging
Heiligenstädter Straße 5
93333 Bad Gögging
Tel. 09445 9575-0

www.bad-goegging.de



Mainburg



Mainburg – das steht für eine Mischung aus Tradition und Fortschritt, Kultur und Geselligkeit im Herzen der Hallertau.

Hier „wächst“ das Bier: Der Hopfen, das sogenannte „grüne Gold“! Hopfen wird in Mainburg sowohl angebaut als auch präpariert, vermahlen, extrahiert, verpackt und beginnt von dort aus seine Reise in über 90 Länder weltweit. Fast die Hälfte der Hallertauer Hopfen-ernte wird in Mainburg veredelt, so ist es nicht verwunderlich, dass die größten Hopfenhandelsfirmen der Welt hier ihren Sitz haben.

Mainburger Volksfeste, wie das Hopfenfest, der Gallimarkt und die vier Jahrmärkte sind ebenfalls von dieser Kulturpflanze geprägt.

Erholungssuchende entdecken die Hallertau vor den Stadttoren auf einem komfortablen Rad- und Wanderwegnetz, wie auf dem Erlebnispfad „Hopfen & Bier“, zwischen Mainburg und Ratzenhofen. 15 Informationstafeln vermitteln viel Wissenswertes rund um Hopfen und Bier. Die 12 Kilometer lange Strecke führt durch das Abenstal, vorbei an Hopfengärten, bäuerlich geprägten Dörfern, gemütlichen Wirtshäusern und Biergärten.

Möchten Sie einen Stadtpaziergang in Mainburg bereits vor Ihrem Besuch erleben?

Auf www.mainburg360.de macht der virtuelle Rundgang durch die Hopfenstadt Appetit auf eine ganz persönliche Reise nach Mainburg.

Stadt Mainburg
Marktplatz 1–4
84048 Mainburg
Tel. 08751 704-23

www.mainburg.de



Abensberg



Historisch – lebendig – anders

Abensberg besticht durch einen liebevoll sanierten Altstadt kern. Kunstliebhaber und Freunde der bayerischen Bierkultur besuchen den Kuchlbauer Turm nach Friedensreich Hundertwasser – und erleben die einzigartige Verbindung von Kunst und Biergenuss.

Neugierige entdecken Abensberg bei einer Stadtführung und gewinnen spannende Einblicke in die lange Geschichte.

Im Rahmen der Kellerführungen erfahren Sie lustige Anekdoten und interessante Details rund ums Thema Bier und die Abensberger Brautradition. Legendar ist der Gillamoos, der älteste und größte Jahrmarkt der Hallertau, der alljährlich um den ersten Sonntag im September stattfindet.

Spargelfelder und Hopfengärten prägen die Kulturlandschaft rund um Abensberg, sie geben der Gegend ein unverwechselbares Gesicht.

Diese Landschaft genießen Sie am besten mit dem Rad auf vielen ausgeschilderten Strecken durch idyllische Hopfengärten rund um Abensberg.

Hier wächst auch der Abensberger Qualitätsspargel, der als Weltgenusserbe eingetragen ist und der Stadt die Prämierung als Genusssort durch das Bayerische Landwirtschaftsministerium ermöglichte.

Abensberg, das nördliche Tor der Hallertau, ist immer einen Ausflug wert.

100
Genuss
ORTE
Bayern

Touristinformation im Herzogskasten

Dollingerstraße 18
93326 Abensberg
Tel. 09443 910359

www.abensberg.de



Markt Wolnzach

100
Genuss
ORTE
Bayern



Mit allen Sinnen
genießen in der
Hopfenmetropole
Wolnzach

- herausragende Kulturlandschaft
- Hallertauer Hopfenlehrpfad
- Schwimm- und Erlebnisbad
- Deutsches Hopfenmuseum
- einzigartiger Einzelhandel mit kreativen Produkten
- breites Gastronomieangebot und vieles mehr

Markt Wolnzach
Marktplatz 1
85283 Wolnzach
Tel. 08442 65-0

www.wolnzach.de



Stadtstorchschmankerl

Reines Bier!
Der Bayern Lebenselixier?



Termine unter:
www.geisenfeld.de

Die Labertaler Storchroute



Die Labertaler Storchroute ist ein Teilstück des 83 Kilometer langen „Große-Laber-Radweges“, der vom Ursprung in Volkerschwand bis zur Mündung in die Donau bei Straubing reicht.

Auf 23 Kilometern reihen sich hier neun Stationen aneinander, die in besonderer Weise Spiel und Spaß bieten, Rast und Information, Einblick in und Weitsicht für ein einzigartiges Naturerlebnis.

„Stelzen“ Sie mit dem Storch, quaken Sie mit dem Frosch, nagen Sie wie der Biber. Erfahren Sie, wie ein ökologisches Entwicklungskonzept seit den 1990er-Jahren einem Gewässer Raum gab und Natur neu „in Fluss“ brachte.

Die Begleitbroschüre erhalten Sie im Rathaus Rottenburg (siehe Adresse unten).



© Fotos: Aumeier

Stadt Rottenburg a.d.Laaber
Neufahrner Straße 1
84056 Rottenburg a.d.Laaber
Tel. 08781 206-0

www.rottenburg-laaber.de



Hallertauer Hopfentour



Näher kann man dem Hopfen kaum kommen!

Die 170 km lange Rundtour führt entlang ausgewiesener regionaler und überregionaler Radwege.

Die Strecken sind äußerst abwechslungsreich: Ruhigere, entspannende Passagen entlang von Flusstälern wechseln sich ab mit anspruchsvolleren Abschnitten über die typischen Hallertauer Hügel.

Durch fünf Querverbindungen können Sie die Hallertauer Hopfentour individuell ändern oder kürzen.

Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.
Münchener Vormarkt 1
85276 Pfaffenhofen a. d. Ilm
Tel. 08441 4009-284

www.hopfenland-hallertau.de



Erlebe die Heimat des Hopfens



Die Arbeit des Hopfenpflanzerverbands Hallertau e.V. – im größten zusammenhängenden Hopfenanbauggebiet der Welt – ist eng verzahnt mit der des Verbands Deutscher Hopfenpflanzler – so liegt beispielsweise die Geschäftsführung beider Verbände in einer Hand.

Die Aufgabenschwerpunkte des Hopfenpflanzerverbands Hallertau sind:

- Interessenvertretung
- Hopfenmarktordnung
- Absatzförderung
- Veranstaltungen / Öffentlichkeitsarbeit
- Mitgliederberatung



www.hallertauerhopfen.de

**Gerne sind wir auch
persönlich für Sie da:**

Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.
Münchener Vormarkt 1 · 85276 Pfaffenhofen a.d. Ilm
Tel. 08441 4009-284 · Fax. 08441 4009-285
info@hopfenland-hallertau.de
www.hopfenland-hallertau.de

**Tourismusverband
im Landkreis Kelheim e.V.**
Donaupark 13 · 93309 Kelheim
Tel. 09441 207-7330 · Fax 09441 207-7350
info@tourismus-landkreis-kelheim.de
www.tourismus-landkreis-kelheim.de

Landkreis Freising
Landshuter Straße 31 · 85356 Freising
Tel. 08161 600-728 · Fax 08161 600-166
tourismus@kreis-fs.de
www.kreis-freising.de

Landkreis Landshut
Büro für Tourismus
Veldener Straße 15 · 84036 Landshut
Tel. 0871 408 1840 · Fax 0871 408 16 1840
info@tourismus-landshut.de
www.tourismus-landshut.de

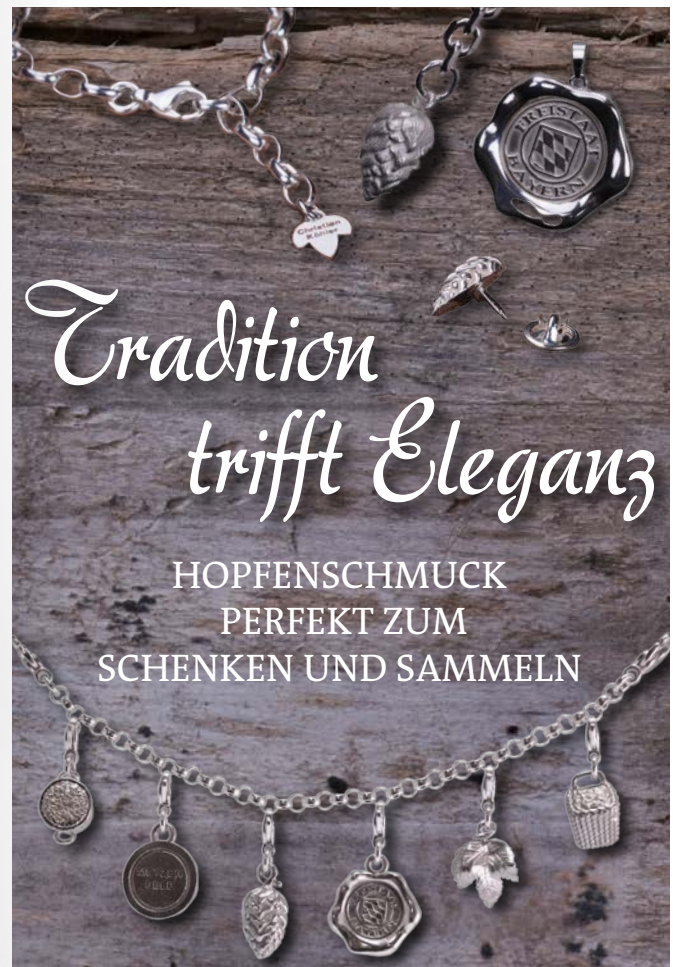
**Kommunalunternehmen
Strukturentwicklung**
Landkreis Pfaffenhofen a.d. Ilm
Spitalstraße 7 · 85276 Pfaffenhofen
Tel. 08441 40074 40 · Fax 08441 40074 41
info@kus-pfaffenhofen.de
www.kus-pfaffenhofen.de

Impressum

Herausgeber: Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.
Bildnachweis: Deutsches Hopfenmuseum Wolnzach,
Peter von Felbert, H.S. Heindl, Hopfenland Hallertau
Tourismus e. V., Die Hopfengeschichte, Heidemarie Gmelch,
Anton Mirwald, Jörg Rudloff, Georg Zierer
Text: Hopfenland Hallertau Tourismus e.V.
Gestaltung: Benkler & Benkler GmbH,
Altdorf bei Landshut, www.benkler.com
Druck: Erhardi Druck GmbH, Regensburg
Auflage: 18.000 Stück
Stand: 2018

FSC wird von der
Druckerei eingesetzt

FSC



Tradition trifft Eleganz

HOPFENSCHMUCK
PERFEKT ZUM
SCHENKEN UND SAMMELN



Christian Köhler

Hubensteinerstr. 4
85283 Wolnzach-Gosseltshausen
Tel. 08442 9682-19
www.hopfenschmuck.de





*Your German
Hoppportunity!*



Hopfen in seiner
reinsten Form

Rohhopfen · Pellets 45
Pellets 90 · CO₂-Extrakt

HVG Hopfenverwertungsgenossenschaft e.G.
Kellerstraße 1 · D-85283 Wolnzach · Tel.: +49 84 42 957-100
www.hvg-germany.de