

# Magazin für Bier.Kultur Kunst und Kulinarik

Sommer 2024

SCHLOSS  
BRAUEREI  
GASTHOF  
EICHHOFEN

## EINLADUNG ZUM BRAUEREIFEST

**E**ndlich ist es soweit! Unser Brauereifest steht vor der Tür! Die Ortsvereine und die Mitarbeiter der Brauerei und des Brauereigasthofs fiebern diesem Event entgegen. 14 Bands und zwei DJs verleihen unserem Brauereihof für drei (!) Tage eine einzigartige Festival-Atmosphäre. Alles, was Eichhofen ausmacht, findet sich in diesem Fest wieder: Musik mit Herz, nette Leute, Bier und gutes hausgemachtes Essen im historischen Ambiente von Brauerei und Schloss! Das Bier ist bereits eingebraut und wir freuen uns auf den Ausnahmezustand in Eichhofen. Weitere Infos unter [www.eichhofener.de](http://www.eichhofener.de)

Daniela und Michel-Andreas Schönharting



Susi Raith & die Spießler spielen auf der Hauptbühne des Eichhofener Brauereifests: Sonntag, 4. August um 17 Uhr

# “MAN KÖNNT FROH SEIN, WENN DIE LUFT SO REIN WÄRE WIE DAS BIER.”

Michel-Andreas Schönharting am Eichenbrunnen



**A**n diesen Worten des ehemaligen Bundespräsidenten Richard von Weizsäcker hat sich bis heute nichts geändert. Unser Bier wird natürlich streng nach dem Bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Dabei spielt das Wasser eine ganz wesentliche Rolle, es ist die Grundlage für ein gutes Bier, weiß Michel-Andreas Schönharting, Inhaber und Geschäftsführer der Schlossbrauerei. „Wir sind in der glücklichen Lage, das Eichhofener Bier auch mit Eichhofener Wasser zu brauen. Zur Schlossbrauerei gehört seit Jahrhunderten eine Quelle im eigenen Wald, der Eichenbrunnen.“ Dessen Wasser hat einen wunderbaren Geschmack und wird natürlich ständig von Experten getestet und auf seine Qualität hin überwacht. Dieses Quellwasser garantiert uns eine sichere Produktion und ein hervorragendes Bier. Beim Eichhofener Brauereifest wird traditionell das Eichhofe-

ner Festbier ausgeschenkt, das Braumeister Michael Trübswetter und seine Brauer für Anlässe wie diesen eingebraut haben.

Die Verwendung von 100% Aroma-hopfen, die traditionelle offene Bottich-Gärung und die wochenlange Reifung im kalten Felsenkeller machen dieses Bier groß. Mit seiner vollmundigen und kräftigen Charakteristik verkörpert dieses traditionelle Märzen den Geist der bayerischen Bierkultur.



## EICHHOFENER FESTBIER

Märzen / Festbier

Stammwürze 13,5 P

Alkohol 5,5 %

Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

## MEISTER DER BRAUKUNST

**S**chon als Kind hat er seinem Vater in Pain-ten die Eichhofener Flaschen geöffnet und mit dem Löffel durfte er den Schaum abkratzen. Dass Michael Trübswetter eines Tages selbst als Braumeister für dieses Bier verantwortlich sein würde, hat damals natürlich noch keiner geahnt. Das Schülerpraktikum in einer niederbayerischen Brauerei war ein Schlüsselerlebnis und hat seine Leidenschaft für Bier und den Brauprozess geweckt. Mit Ferienjobs in einer Brauerei hat er sein erstes Geld verdient. Da war es keine Frage, dass nach der Schule eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer folgte. Als Geselle hat Trübswetter in verschiedenen bayerischen Brauereien gearbeitet und schließlich auch noch an der „Fachakademie Doemens“ seinen Braumeister gemacht. Außerdem ist er Brau- und Getränketechnologe und auch Biersommelier. Mit seinem enormen Fachwissen ist Michael Trübswetter zunächst in die Bierwissenschaft eingestiegen: An der Forschungsbrauerei St. Johann im Herzen der Hallertau hat er Versuche für weltweite Unternehmen durchgeführt. Mit seiner Unter-



Braumeister Michael Trübswetter

stützung haben beispielsweise auch Brauereien in Afrika neue Biersorten entwickelt. 2017 hat Brauereichef Michel Schönharting Trübswetter schließlich als Braumeister nach Eichhofen geholt. Ein Glücksgriff. Trübswetter ist ein Allroundtalent, denn um gutes Bier zu brauen braucht es sehr viel mehr als Fachwissen über Chemie, Physik, Mikrobiologie und Hopfen. Als Braumeister ist Trübswetter in unserer Schlossbrauerei verantwortlich für die Rohstoffe, die

technischen Anlagen, Laborprüfungen, die Bierabfüllung, die Sudplanung und natürlich für die Qualität unserer acht Eichhofener Biersorten. Trübswetter schwört: Braumeister ist nach all den Jahren immer noch sein Traumjob und Bier seine Leidenschaft. Beim Urlaub gehört bei ihm z.B. ein Besuch im lokalen Getränkemarkt zum Sightseeing-Programm. „Meine Frau weiß dann schon: das wird jetzt wieder länger dauern.“ Andere stöbern im Urlaub nach Souvenirs, unser Braumeister stöbert nach lokalen Biersorten.





# GENUSS UND REGIONALITÄT

**M**ichael Beer vom Beerhof bei Bernhardswald sieht im Eichhofener Brauereifest die wunderbare Gelegenheit, die Besucher von der Qualität seiner Bratwürste zu überzeugen. Der langjährige Partner und Lieferant

vom Brauereigasthof glaubt fest daran, dass die nachhaltige Landwirtschaft der Schlüssel zu einer gesunden Zukunft ist. Auf seinem Naturland zertifizierten Hof werden Rinder und Schweine artgerecht gehalten. Das garantiert nicht nur eine hohe

Lebensqualität für die Tiere, sondern auch hochwertige Produkte, die ihren Weg direkt vom Beerhof auf die Teller der Gäste im Brauereigasthof finden. Unsere Köche Felix Wagner und Stefan Peschel setzen in der Küche des Eichhofener Brau-

ereigasthofs mit ihrem Einsatz für biologische und ökologisch nachhaltige Produkte Maßstäbe in der regionalen Gastronomie. Als Slow Food Mitglied verpflichtet sich der Brauereigasthof den Prinzipien von gutem, sauberem und fairem Essen. Die verwendeten Zutaten sind nicht nur von höchster Qualität, sondern auch unter fairen Bedingungen und mit Respekt vor der Umwelt produziert worden. Der Gasthof bezieht einen Großteil seiner

Produkte von lokalen, nachhaltig arbeitenden Produzenten wie dem Beerhof, um kurze Transportwege zu gewährleisten und die regionale Wirtschaft zu stärken. Sie als Gäste leisten mit Ihrem Besuch einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und fördern nicht nur die biologische Vielfalt, sondern tragen auch zur Erhaltung natürlicher Ressourcen und fairen Arbeitsbedingungen bei. Vielen Dank dafür.

Michael Beer auf seiner Weide in Bernhaldswald / www.beerhof.de



Das Küchenteam des Brauereigasthofs



## NATUR.FORUM EICHHOFEN WALD.ACKER.WIESE

Der Druck auf unsere Wälder steigt. Wie die Waldzustandserhebung 2023 zeigt, sind unsere Wälder stark belastet, nur jeder 5. Baum ist gesund. Die vielfältigen Funktionen des Waldes wie materielle Nutzung, Naturschutz oder Erholung können künftig nur erfüllt werden, wenn rechtzeitig auf Klimaveränderungen reagiert wird. Vor dem Hintergrund der unterschiedlichen Ansprüche an unsere Wälder möchten wir mit Ihnen diskutieren, wie ein Umbau zu einem klimaresilienten und gesunden Wald gelingen kann.

Das 2. NaturForum Eichhofen am Sonntag, den 22. September 2024 steht in diesem Jahr unter dem spannenden Thema „Der Wald – Wachsende Ansprüche“. Neben einer Vielzahl an Infoständen regionaler Vereine und überregionaler Natur-Verbände, die wertvolle Einblicke in ihre Arbeit bieten, wird das Forum

durch ein hochkarätiges Symposium bereichert. Fachpublikum und Experten debattieren auf einer Podiumsdiskussion über zukunftsweisende Ansätze in der Waldbewirtschaftung. Ein Highlight des Forums wird der Beitrag der IG Zugpferde: Sie wird die nachhaltige Bewirtschaftung des eigenen Waldes durch den bodenschonenden Einsatz von Pferden vorstellen. Dabei kommen sogenannte Rückepferde zum Einsatz: Starke, überwiegend Kaltblutpferde, die gefällte und entastete Baumstämme zu den nächsten Waldwegen oder Polterplätzen bringen. Das NaturForum Eichhofen wird ein bunter und informativer Tag für die ganze Familie werden. Die Angebote in der Alten Mühle und rund um das Eichhofener Schloss werden Möglichkeiten aufzeigen, wie wir unseren Wald für kommende Generationen erhalten können.



NATUR.FORUM  
EICHHOFEN



### NATUR.FORUM

Sonntag, 22. September  
13 - 17 Uhr

Alte Mühle Eichhofen

[www.naturforum-eichhofen.de](http://www.naturforum-eichhofen.de)



## 100% AROMAHOPFEN 100% BOTTICH-GÄRUNG 100% TRADITION

**A**uch in diesem Jahr wird auf dem Brauereifest das Eichhofener Festbier ausgeschenkt – der Lieferweg ist also kurz. Unser Festbier ist nur eines von acht Bieren, das unser Team aus passionierten Brauern und Braumeistern in handwerklicher Tradition braut. Das leidenschaftliche Engagement unserer Mitarbeiter zeigt sich in jeder Phase des Brauprozesses und führt zu Bieren, bei denen man schmeckt, dass sie mit Liebe und Sorgfalt hergestellt werden. Ein zentraler Bestandteil der traditionellen Braukunst ist die offene Bottichgärung. Diese Methode erlaubt es, den Gärprozess besser zu kontrollieren und verleiht dem Bier einen Charakter, den man bei industriell gefertigten Bieren oft vermisst. Während der Gärung können die Brauer durch ihre Erfahrung den besten Zeitpunkt bestimmen, um den Brauprozess zu optimieren. Die Eichhofener Biere zeichnen sich aber auch durch eine besondere Reife aus, die durch die langen Lagerzeiten in unseren Felsenkellern erreicht werden. Anders als bei vielen modernen Brauereien, die den Prozess aus Zeit- und Kostengründen beschleunigen, lässt unser Team den Eichhofener Bieren die nötige Zeit zur Reifung. Diese langsame und geduldige Herangehensweise sorgt dafür, dass sich die Aromen vollständig entwickeln können, was dem Bier eine besondere Tiefe und Komplexität verleiht. Wir freuen uns über ein Team, das den Ehrgeiz und das Engagement mitbringt, die Qualität und den Geschmack unserer Biere auf konstant hohem Niveau zu halten. Unsere Brauer brauen Biere, die durch ihre Qualität, ihren Geschmack und ihre Authentizität überzeugen und die Tradition des Brauens lebendig halten.



Robert Heinrich, Wolfgang Matschiner, Raphael Fisch, Andreas Görnert, Günther Stengel, Peter Fuchs, Siegfried Eichhammer, Alexander Matschiner



## AUSGEZEICHNETES BIER

Das „Eichhofener Helles Leicht“ hat den European Beer Star 2023 gewonnen. Bereits seit 20 Jahren ist der European Beer Star jedes Jahr aufs Neue auf der Suche nach den besten Bieren der Welt. Jetzt gehört auch unser Eichhofener Helles Leicht dazu.

Bei der Preisverleihung des European Beer Star in Nürnberg wurde unser Bier in der Kategorie „German-Style“ mit Silber ausgezeichnet und das, nachdem das Eichhofener Spezial Dunkel bereits im Jahr 2022 prämiert wurde. Eine 150-köpfige internationale Expertenjury,

bestehend aus Braumeistern, Fachjournalisten, Bier-sommeliers und weiteren Bierexperten, hat die eingereichten Biere verkostet und deren Qualität beurteilt. Die Juroren beim European Beer Star bewerten die Biere rein nach sensorischen Kriterien. Das heißt, sie beurteilen aus-

schließlich Merkmale, die sie mit ihren Sinnen wahrnehmen. Am Ende konnte unser Bier in Sachen Optik, Geruch und Geschmack die Expertenjury überzeugen. „Wir freuen uns riesig über Silber beim European Beer Star 2023, die Verwendung von 100% Aromahopfen hat sich gelohnt“, erklären Michel-A. Schönharting, Inhaber der Brauerei und Braumeister Michael Trübswetter sichtlich stolz. Insgesamt wetteiferten 2356 Biere beim European Beer Star 2023 um die begehrten Awards. Pro Kategorie werden nur die drei besten Biere am Ende mit Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Dabei ist Bierqualität keine Frage der Brauereigröße. „Der Wettbewerb ist offen für alle: wir haben Einreichungen von namhaften, überregionalen und weltweit agierenden Großbrauereien, aber auch

von Spezialitätenbrauereien, die nur für die eigene Gastwirtschaft brauen. Es ist alles dabei. Das macht auch die Stärke des Wettbewerbs aus, dass sich die Brauereien alle auf einer Ebene dem Wettbewerb stellen“, so Stefan Stang, Hauptgeschäftsführer des Veranstalters Private Brauereien Bayern e.V. „Ein Medaillengewinn bei einem so renommierten und langjährig aktiven Bierwettbewerb wie dem European Beer Star sorgt nicht nur für Ansehen in der internationalen Braubranche. Die Silber-Medaille für unser Helles Leicht ist auch eine schöne Bestätigung für das außerordentliche Engagement, das unser Brauerei-Team an den Tag legt“, sagt Michel-A. Schönharting zur Auszeichnung beim European Beer Star 2023.



## LEICHTES HELLES IM TREND

In den letzten Jahren hat sich eine Tendenz zu leichten und alkoholfreien Bieren entwickelt, die die Bierkultur nachhaltig prägt. Viele Menschen suchen nach Möglichkeiten, ihren Alkoholkonsum zu reduzieren ohne dabei auf den guten Geschmack von vollmundigem Bier zu verzichten. Brauereien auf der ganzen Welt investieren in die Entwicklung und Verbesserung leichter Biere, um den Ansprüchen ihrer Verbraucher gerecht zu werden. Das Ergebnis sind innovative Biere, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch mit ihren gesundheitlichen Vorteilen punkten können. Wir in Eichhofen haben die Zeichen der Zeit erkannt und mit unserem **LEICHTEN HELLEN** eine Entwicklung angestoßen, die nicht nur unser Angebotspektrum erweitert, sondern auch dem Gesundheits-

bewusstsein der Konsumenten Rechnung trägt.

Unser **LEICHTES HELLES** ist zweifellos ein herausragendes Bier, das nicht nur durch seinen Geschmack, sondern auch durch seine Qualität und Handwerkskunst überzeugt. Als vollmundiges Leichtbier ist es besonders beliebt bei Sportlern und Autofahrern, die auf einen bewussten Genuss achten. Was dieses Bier auszeichnet, ist seine Herstellung aus haus-eigenem Quellwasser und die traditionelle offene Bottich-Gärung. Diese beiden Faktoren verleihen ihm nicht nur einen einzigartigen Charakter, sondern auch eine unvergleichliche Frische. Mit seinem spritzigen und erfrischenden Charakter sowie einer belebenden, feinerben Hopfennote von 100% Aromahopfen, ist dieses Bier die perfekte Alternative für

alle, die es mal etwas weniger alkohol- und kalorienhaltig mögen. Sein angenehm hopfiger Geschmack und sein schlanker, trockener Abgang machen es zu einem idealen Begleiter für sommerliche Tage und gesellige Abende. Mit einem Alkoholgehalt von 3,5% vol und einem Brennwert von nur 30 kcal/100 ml bietet es eine leichte Alternative zum klassischen Eichhofener Hellen ohne dabei an Geschmack einzubüßen.

Insgesamt ist das LEICHTHE HELLE ein sommerliches Bier, das mit seinem spritzigen Charakter und seinem angenehm hopfigen Geschmack überzeugt. Seine Auszeichnung als Gewinner des European Beer Star 2023 ist eine wohlverdiente Anerkennung für die Brauerei Eichhofen und ihre herausragende Braukunst.



### EICHHOFENER HELLES LEICHT

Schankbier / Leichtes Helles

Stammwürze 9 ° P

Alkohol 3,5 %

Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

# FEIERN, LACHEN, LEBEN!

In den vergangenen Jahren hat das Eichhofener Brauereifest die Herzen von Bierliebhabern und Festgängern gleichermaßen erobert. Alle zwei Jahre verwandelt sich das Gelände rund um die Brauerei in ein pulsierendes Festgelände, das Tausende von Besuchern aus nah und fern anlockt. Drei Tage lang, vom frühen Morgen bis spät in die Nacht, wird gefeiert, gelacht und genossen. Mit drei Bühnen an verschiedenen Schauplätzen - im Gasthof, im Eiskeller und im Mühlenhof - bietet das Fest ein umfangreiches Unterhaltungsprogramm für alle Geschmäcker. Auf der Bühne im Gasthof sorgen die leisen Töne für Stimmung und gute Laune und im gemütlichen Bar-Ambiente des Eiskellers finden kleine Konzerte und akustische Sessions statt, während auf der Haupt-Bühne im Mühlenhof die Publikumsmagneten zum Mitfeiern und Tanzen animieren.



## BUL´S BROTHERS



Die BUL's Brothers bieten eine abendfüllende Soul- und Rhythm & Blues-Revue nach der Vorlage der Figuren aus dem Kultfilm „The Blues Brothers“ von 1980. Die beiden Protagonisten Stephan „Kare“ Karl und Helmut „Hellmood“ Haider verstehen sich als das oberpfälzer Pendant der Originale und stammen wie die gesamte „BUL's Brothers Band“ aus der Gegend um Burglengenfeld, kurz „BUL“ – damit ist der Name Programm. „We're putting the band back together!!“

Im Gegensatz zu ihren Kollegen aus dem Original mussten die zwei nicht so lange suchen, um ihre Band zu finden – Burglengenfeld und das Städtedreieck sind nicht so groß wie Chicago.

Und doch haben sie eine perfekte Truppe zusammengestellt. Zu den Instrumentalisten gesellen sich noch zwei Backgroundsängerinnen, die maßgeblich zur musikalischen Tiefe und Vielschichtigkeit des Sounds beitragen. Bei ihren Shows lassen sich die BUL's Brothers einiges einfallen, um bei den Zuschauern keine Langeweile aufkommen zu lassen. Erklärtes Ziel der BUL's Brothers ist es jedoch in erster Linie, die Mission von Joliet Jake und

Elwood Blues fortzuführen, und auch ihre bayerische Heimat auf das Kommen der bluesigen Erlösung vorzubereiten. Dafür reihen sie mit spielerischer Lockerheit eine Vielzahl von Soul- und Rhythm & Blues-Klassikern aneinander und reißen damit auch die größten „Bewegungsgestheniker“ von den Stühlen.





## BIG FIVE



Inspiziert von den wilden, heißen Klängen des Harlem- und Chicago-Jazz der 1930er/40er Jahre haben sich The Big Five als Berlins authentischste Combo der Swing-Ära etabliert. Durch die Kombination einer treibenden Rhythmusgruppe, einer feurigen Bläserfront und dynamischer Songarrangements taucht diese internationale Band tief in das weniger bekannte Repertoire des Goldenen Zeitalters des Swing ein – und legt dabei großen Wert auf

Originalkompositionen. Die Größe reicht vom Kernquintett bis zur kompletten Septettbesetzung. Die Big Five sind Veteranen der berühmten Berliner Lindy-Hop- und Balboa-Tanzlokale und wissen, wie man eine sanftmütige Tanzparty in einen wilden Swing-Out-Rausch verwandelt. Mit ihrer schicken Kleidung und einer intensiven Leidenschaft für authentischen Jazz der Swing-Ära wird Sie diese Band mit Sicherheit zum Tanzen bringen!

## LUIS TRINKERS HÖHENRAUSCH

Wie soll man etwas beschreiben, was man nur erleben kann? Ein Trinkers-Auftritt ist immer „anders“. Über jeden Einheitsbrei-Verdacht erhaben bestechen die Auftritte der sechs Herren durch extrem originelle Songauswahl, eigenwillige Interpretationen und trotz ihrer teilweisen Ergrautheit nach wie vor durch jugenhafte Spielfreude. POWER ist das zentrale Element der Konzerte – sich als Publikum dieser Power zu entziehen, ist nachweislich unmöglich. Ob als Vor- oder Nachband von Größen wie ZZTop, Huey Lewis, Jethro Tull, Spider Murphy Gang oder

Haindling, ob auf Hawaii oder in New York, ob auf großen Open Airs oder beim hundertjährigen Jubiläum einer kleinen freiwilligen Feuerwehr – der Eindruck, den die Band hinterläßt, ist immer der gleiche: Umwerfend! Als Kulturpreisträger ihrer Heimatstadt Abensberg

wird nicht nur von Insidern von einer Kultband gesprochen: 37 (!) Jahre Bühnenpräsenz sprechen für sich. Und so bleibt Ihre Musik der pulsierendste und spannendste Ausdruck echter Lebensfreude, den es gibt! Prost!



## DIAMOND DOGS



Kontrabass, Gesang und E-Gitarre verschmelzen zu einer klangvollen Einheit, die irgendwo zwischen melancholischem Roadmovie Soundtrack und verrauchtem Kellerbar-Sound changiert. Die Diamond Dogs selbst bezeichnen ihre Musik als »Country Noir«. „Alles, was von tief drinnen kommt und echt ist ...“ interessiert nicht nur das Duo Ulrike Dirschl (Bass, Gesang) und Philipp Starzinger (Gitarre) selbst, sondern

auch ihr treues Publikum. Mit ihrer kraftvollen Mischung aus traditionellen Country-Elementen, Folk und Blues und ihrer angenehmen Präsenz kreieren die Diamond Dogs einen Sound, der von Melancholie und tiefer Emotion durchdrungen ist und ihren Liedern eine besondere Intensität und Authentizität verleiht. Einfach schön.

## PROGRAMM

### FREITAG, 2. AUGUST

Hauptbühne  
Freitag 2. August | 19 Uhr

#### MUSIKVEREIN UNDORF

Hauptbühne  
Freitag 2. August | 20 Uhr

#### ROCK 'N RODEO

Gasthof  
Freitag 2. August | 20 Uhr

#### ÇA BOUGE SWING

Eiskeller  
Freitag 2. August | 20 Uhr

#### GARDEN STREET MUCKE

Ab 22 Uhr DJ STINK

### SAMSTAG, 3. AUGUST

Hauptbühne  
Samstag 3. August | 16 Uhr

#### ESPRIT DE PARIS

Hauptbühne  
Samstag 3. August | 17.30 Uhr

#### DOC HER BRAIN

Hauptbühne  
Samstag 3. August | 19 Uhr

#### THE BACKYARD CASANOVAS

Hauptbühne  
Samstag 3. August | 20.30 Uhr

#### BUL'S BROTHERS

Eiskeller  
Samstag 3. August | 20 Uhr

#### DIAMOND DOGS

Ab 22 Uhr DJ LXD

Gasthof  
Samstag 3. August | 20 Uhr

#### DAVID HERMLIN TRIO

### SONNTAG, 4. AUGUST

Hauptbühne  
Sonntag 4. August | 11 Uhr

#### BLASKAPPELLE VIEHHAUSEN

Hauptbühne  
Sonntag 4. August | 14.30 Uhr

#### BIG FIVE

Hauptbühne  
Sonntag 4. August | 17 Uhr

#### SUSI RAIH UND DIE SPIESSER

Hauptbühne  
Sonntag 4. August | 19 Uhr

#### LUIS TRINKERS HÖHENRAUSCH

## DER EICHHOFENER KIOSK



Im idyllischen Hopfengarten der Brauerei erwartet Sie der Kiosk, ein stylisher Foodtruck, der mit kleinen Leckereien und hippen Getränken wie dem „craftigen“ Eichhofener Hopfengarten oder dem trendigen Ambig Spritz für urbanes Flair auf dem Land sorgt. Während die freundlichen Betreiber Emanuel und Catrin Braun Ihnen ein Gefühl von Savoir-vivre vermitteln, können Sie sich von der besonderen Atmosphäre verzaubern lassen. Der Kiosk im Hopfengarten zieht eine bunte Mischung von Gästen an: Viele Besucher nutzen den idyllischen Ort für eine kleine Pause während ihrer Fahrradtour durchs Labertal oder um nach dem Besuch

der Ausstellung in der Alten Mühle zu debattieren. Einige warten auf einen freien Platz im Biergarten, während andere gezielt wegen des besonderen Charmes des Kiosks kommen. Hier treffen sich Naturfreunde, Kunstliebhaber und Genießer, um bei leckeren Snacks, kleinen Kuchlein, Cafespezialitäten oder einem frischen Eichhofener Bier eine entspannte Zeit zu verbringen. Das Ganze mutet wie Boule spielen ohne Kugeln an. Sehr entspannt.

### EICHHOFENER KIOSK

Sonn- und feiertags  
12 - 17 Uhr

## DER HOPFENGARTEN

Im Hopfengarten ziehen wir viele Kräuter für unsere Küche inzwischen selbst. Hier wachsen Thymian, Salbei, Minze, Estragon und natürlich Hopfen, der eher als Namensgeber für den „Garten“ denn als Küchenhelfer fungiert. Wenn Sie vom Hopfengarten in den Biergarten oder in den Brauereigasthof wechseln, können sie probieren, wie gut die frischen Zutaten dem Burger vom Weiderind, dem Schweinebraten oder dem Oberpfälzer Zander mit schwarzem bayerischen Dinkel-Risotto

tun. Und bei allen Vegetariern dürfte sich herumgesprochen haben, dass es hier in Eichhofen auch ganz exquisite Speisen ohne Fleisch gibt. Wir sind stolz darauf, dass unser Küchenteam die Gerichte der traditionellen, heimischen Oberpfälzer Küche mit so viel Raffinesse und Kreativität zubereitet. Dieses Engagement hat uns einen Eintrag in den Genuss-Führer von Slowfood beschert. Wenn Sie wider Erwarten einmal keinen Hunger haben sollten, empfehlen wir Ihnen einen flüssigen Namensvetter und die besondere saisonale Spezialität, den Eichhofener Hopfengarten :-)

### HOPFENGARTEN

Kaltgehopftes Märzen  
Stammwürze 13,5 P  
Alkohol 5,5 %  
Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe



Text und Redaktion: Christine Pörzgen / Daniela und Michel-Andreas Schönharting  
Layout: Johannes Paffrath / Druck: Hofmann Druck-Regenstauf

## Magazin für Bier.Kultur.Kunst und Kulinarik

Schlossbrauerei Eichhofen Günther von Braunbehrens e.K. / Von-Rosenbusch-Straße 8 / 93152 Eichhofen  
Telefon 09404-95450 / schlossbrauerei@eichhofen.de / www.eichhofener.de