

DaCabrio

# DaCabrio

TOUREN – LIFESTYLE – GENUSS

Heft Nr. 7 € 4,50 SFR 9,-



Titel: Muschalla



Bei Lohwinden: mitten im Hopfengebiet

## HOPFENLAND HALLERTAU

# Malerisch und typisch bayerisch!

*Im Herzen Bayerns liegt die malerische Hügellandschaft der Hallertau. Allgegenwärtig sind hier die Hopfengärten, die der Landschaft einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Mit einem VW Käfer Cabrio auf Tour, vorbei an den schönsten Biergärten – was könnte schöner sein?*

**TOUR** FREISING ► DEUTSCHE HOPFENSTRASSE ► AU IN DER HALLERTAU ► WOLNZACH  
► ROHRBACH ► PÖRNBACH ► SCHEYERN ► ASBACH ► HOHENBERCHA



VW Käfer 1303, Baujahr 1978, Hubraum 1600 ccm, 50 PS mit G-Kat, Spitze 140 km/h, Verdeck beige mit Persenning, Lackierung metallgrün. Neu aufgebaute Modelle gibt es ab 30.000 Euro bei der Fa. Memminger, Reichertshofen, Tel. 08453-347467.



**Urig:** Eingang zum Landgasthof Siebler in Egg (o.), Wirt Heinrich Vogt (o.r.), Klosterschenke Scheyern, Traditionell: der Schlossbräukeller in Au (r.)



### Der Hopfen

Der Hopfen will täglich seinen Bauern sehen, sagt ein alter Hallertauer Spruch. Und in der Tat: viel Arbeit muss der Hopfenbauer in seinen Hopfengarten investieren, ehe das „grüne Gold“ als Brauhopfen in alle Welt gehen kann. Es braucht aufwändige Gerüstanlagen, damit der Hopfen klettern kann. Wenn im Frühjahr aus dem Wurzelstock neues Leben erwacht, beginnt die „Pfle-gezeit“. Die Jungtriebe werden an den Drähten zum Klettern „angeleitet“. Nach der Blüte im Juli bilden sich die „Zapfen“, die Hopfendolden. Sie enthalten Lupulin, das wesentlich zum frischherben Aroma des Bieres beiträgt. Im September ist Ernte. Die Sudhäuser in aller Welt warten dann auf den frischen Hallertauer Siegelhopfen.

Im Sommer ranken sich zwischen München und Ingolstadt die Reben des Hopfens in luftige Höhen, bilden sattgrüne, meterhohe Schlingwälder. Das ist die Hallertau (bayerisch: Holledau), das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt.

### Freising

Die sehenswerte Bischofsstadt Freising beherbergt die älteste urkundlich erwähnte Brauerei der Welt, gegründet im Jahre 1040 von Benediktinermönchen. Ein Hort der Bierbraukunst und eine bayerische Institution: die Weihenstephaner Weißbierbrauerei.



Zu haben sind hier im Biergarten des „Bräustüberl“ (Tel. 08161-13004) selbstgebrautes Weißbier und alt-bayerische Küche mit deftigen Schmanckerln, dies alles bei Selbstbedienung. Falls Sie Vegetarier sind, gibt es eine entsprechende Auswahl bietet.

### Au i.d. Hallertau

Von Freising aus Richtung Mainburg liegt am Fuße des Schlossbergs der kleine Ort Au in der Hallertau. Brauerei und Schloss mit Gaststätte (Tel. 08752-9822) gehören seit 1846 dem Freiherrn Beck von Peccoz. Zu hellem oder dunklem naturtrüben Kellerbier serviert man Ihnen im „Schlossbräukeller“ leckeres Spanferkel in Biersoße. Wenn Sie es feiner mögen – der Wirt hat auch Wild auf der Speisekarte.

### Wolnzach

Weiter geht es nach Wolnzach zum urigen „Landgasthof Siebler“ (Tel. 08442-3695), kurz vor Wolnzach, in Egg, wo



Ein echtes Wirtshaus: der Zeidlmaier in Rohrbach (o.l.), Hat guten Leberkäs: Metzgerei Krammer in Wolnzach (l.), Gewann den Wettbewerb „Bayerische Küche“: Wirt Florian Bogenrieder in Pörnbach (o.)

das tägliche Angebot an Speisen noch auf die Schiefertafel geschrieben wird. Im hofeigenen Metzgerladen können Sie sich Ihre eigene Brotzeit zusammenstellen, Hopfenschinken und Hopfensalami sind die Spezialitäten des Hauses. Bei einem anschließenden Spaziergang gibt es herrliche Blicke in die Hallertau, die hier fast ein bisschen an die Toskana erinnert.

#### Rohrbach

In Rohrbach sorgt Karl Zeidlmaier in seinem „Landgasthof Zeidlmaier“ für bodenständige Küche nach althergebrachten Rezepten. Liebhaber heimatischer Küchengenüsse sollen von diesem Wirtshaus schwärmen. Wenn Sie Ente nach bayerischer Art lieben, empfiehlt der Wirt Vorbestellung (Tel. 08442-8428).

#### Pörnbach

Im berühmten Spargeldorf Pörnbach sorgt der Wirt des stattlichen „Gast-

hofes Bogenrieder“ (Tel. 08446-1304, mit Hotelzimmern) dafür, dass kein Gast hungrig nach Hause muss. Die regionale Küche versteht sich natürlich auch auf Schweinshaxe oder -braten mit Kruste, Kartoffelsalat oder Semmelknödel. Auch leichte Küche wird Ihnen geboten. Zu Ihrem Wohlbefinden trägt der familiäre Ton bei.

#### Scheyern

Ein Ziel mit hoher Anziehungskraft ist Scheyern, der Stammsitz der Wittelsbacher, mit seiner Klosterschenke. Das urige Ambiente der alten Stuben hat der traditionsbewussten „Kloster-



#### Der Bayern täglich Brot

Seit 1516 nach dem Reinheitsgebot gebraut, gilt in Bayern Bier als „Grundnahrungsmittel“. Diesen Ruf verdankt es vor allem zwei Sorten, dem hellen Lagerbier, kurz als „Helles“ bezeichnet, und dem Exportbier, der etwas gehaltvolleren Variante des Hellen. Ein Viertel des bayerischen Bierausstoßes entfällt auf die Lagerbiere. Erst vor wenigen Jahren wurden sie durch den anhaltenden Weiß- bzw. Weizenbierrend von ihrem Spitzenplatz verdrängt. Gut elf Prozent vereint das Export auf sich. Ob in der Gastwirtschaft, ob im Biergarten, ob in geselliger Runde daheim oder zum Essen, das süffige milde Helle und das Export sind in Bayern allgegenwärtig.



Im Herzen des Hopfenlandes: der einmalig schöne Biergarten des Schlossbräukeller in Au (I.), eine bayerische Art das Leben zu genießen: eine Brotzeit (u.)



### Volkswagen Cabriolet

Der Käfer, seit 1938 serienreif, ging erst nach Kriegsende in Massenproduktion und wurde zum Symbol des „Wirtschaftswunders“: 1955 gab es bereits eine Million Exemplare, 1967 zehn Millionen, und 1972 war der Käfer das meistgebaute Auto der Welt. 1978 stellte der Konzern die Produktion in Deutschland ein.

Schon unter den Versuchswagen befand sich eine Cabrio-Version. Ab 1949 baute Karmann den Typ 15, das viersitzige Cabriolet. In den 70ern entwickelte sich das 1302/1303 Cabriolet (44 oder 50 PS) zum Liebhaberstück. Auch nachdem 1980 die Produktion ausgelaufen war, hielt das Interesse weiter an. Fan schätzen den selteneren VW 1302. Auch heute noch ist ein frühes Käfer Cabrio ein reizvolles Stück aus dem deutschen Nachkriegsangebot. Nicht besonders schnell, aber zuverlässig ist er

immer noch. Buchtipp: Ein farbiger Bildband, voller Traumkäfer gibt es beim ACB-Verlag für 24,60 Euro, ISBN 3-9804498-5-8



## IN BAYERN WIRD DAS BIER NACH DEM REINHEITSGEBOT VON 1516 GEBRAUT

schenke“ (Tel. 08441-84037) viele Freunde eingebracht. Die Küche bietet Ihnen nur regionales und saisonales Essen. Die Wahl zwischen saftigem Schweinebraten und gefüllter Ente ist manchem schon schwer gefallen. Ein kleiner Traum ist bei schönem Wetter der einladende Biergarten vor dem Kloster, der einer der schönsten in der Gegend sein dürfte. Bedient werden Sie unter ausladenden Bäumen. Während der Sommerzeit wird im Garten gegrillt. Eine besondere Spezialität: das Holledauer „Hopfenzupfer-Bier“ aus der Bügelflasche!

### Asbach

Ein wenig abgelegen, gemütlich und welttoffen, liegt das mit viel Idealismus geführte „Wirtshaus zu Asbach“ (Tel. 08137-4619) gleich hinter Petershausen, in dem alle Zutaten für die herz-

### Der Biergarten – bayerisches Kleinod

Damit sich das Erdreich über den Bierkellern unter der Sommersonne nicht zu stark erwärme, pflanzte man vorzugsweise schattenspendende Linden oder Kastanien darüber. So entstanden die schattigen Gärten, die bald zu beliebten sonntäglichen Ausflugszielen wurden, zumal die Brauereien hier ihr frisches Lagerbier ausschenkten. Damit war der Biergarten geboren. An seine Ursprünge wird man besonders im Fränkischen erinnert, weil man dort nicht in den Biergarten, sondern „auf den Bierkeller“ geht. Da den Wirten mit den Biergärten unliebsame Konkurrenz erwuchs, wollten sie, dass die Obrigkeit das Treiben verbiete – vergebens: Die Brauer durften weiterhin ihr Bier aus den Lagern ausschenken, Speisen durften sie nicht anbieten. Die Besucher dürfen sich aus ihrem eigenen Brotzeitkorb verpflegen: das macht auch heute einen echten Biergarten aus.

haften Speisen aus ökologischem Anbau stammen. Ein Leckerbissen ist das Ziegenkäse-Omelett oder die Brotzeit mit Bio-Geräuchertem, und dies alles bei normalen Wirtshaus-Preisen.

### Hohenbercha

In Hohenbercha gibt es keine Straßennamen, die Häuser des Ortes wurden durchnummeriert und der Ortsname



„Dom der Hallertau“:  
Barockkirche in Wolnzach

blieb postalisch erhalten. In der „Gast- & Tafernwirtschaft Andreas Hörger“, die seit 1888 besteht, wird die Speisekarte täglich neu geschrieben, eine Standardkarte gibt es nicht. Geboten wird Ihnen eine gute Auswahl bayerischer Spezialitäten, nur Käse und Wein sind aus Frankreich. Freitags gibt es kesselfrische Weißwürste (Tel. 08166-9778).

Herbert Mengele

