



**BIER
REGION**
INNVIERTEL
Überraschend wie sein Getränk.



ORIGINAL INNVIERTEL

Der Schein ist oft trügerisch. Dort, wo das Innviertel am ursprünglichsten wirkt, geschieht die meiste Veränderung. Hinter den Kulissen ehrwürdiger Mauern und unberührter Gaststuben entstanden in den letzten Jahren mehr als zwanzig neue Biere. Nirgendwo schmeckt Innovationsgeist so wie hier. Wagen Sie den Blick in einen Landstrich, der in jeder Hinsicht überraschender nicht sein könnte.

Eine Entdeckungsreise in die
vielfältigste Bierregion Österreichs.

www.innviertelbier.at

FÜR DIE VIELEN
SEITEN IN MIR.





SYMBIOSEN

Die Dorfstruktur ist vielerorts identisch. Die Kirche und das Wirtshaus sind gemeinsam der Dreh- und Angelpunkt des sozialen Lebens. Gemütliche Stuben und schattige Gastgärten mit einem herrlichem Bier ganz nach dem Geschmack der ansässigen Menschen finden sich fast überall.

LIEBE AUF DEN ERSTEN SCHLUCK

Mit dem Bier ist es so eine Sache: Entweder man mag es oder man mag es zumindest ein bisschen. Im Innviertel mag man es sogar sehr und das seit ewigen Zeiten, wie das dichtgewebte Netz an hervorragenden Bräustätten beweist. Eh klar, werden jetzt manche sagen: Die Innviertler waren ja lange Zeit Bayern und sind es irgendwie immer noch. Doch ganz so einfach ist es nicht, denn was dem Innviertler sein Bier ist, das bestimmt er immer noch selbst.

Wer in die Innviertler Biergeschichte eintauchen möchte, muss sich darauf einstellen, dass er nicht trocken durch dieses Unterfangen kommt. Mehr als 600 Jahre Brauerfahrung hinterlassen ihre Spuren, und die wollen hinreichend verkostet sein. Aber es sollt' uns nichts Schlimmeres passieren.

Am Anfang der lokalen Biergeschichte standen die Klöster. Im Mittelalter sicherten

sich die geistlichen Herren den Nachschub, indem sie Bauern zum „Bierdienst“ verpflichteten.

Vor allem in der Fastenzeit war Bier gefragt, besänftigte es doch den knurrenden Magen der Mönche und brach, weil ja flüssig, dennoch das Fasten nicht. Gebraut wurden einfache Steinbiere, die durch Zugabe von glühend heißen Steinen zum Sieden gebracht wurden, oder recht simpel gestrickte Kesselbiere.

Weil aber nicht jeder Bauer gleichzeitig auch ein guter Brauer war, gingen die Mönche schon recht bald zur Selbstversorgung über und ließen sich nur mehr die Rohstoffe liefern. Jetzt sah die Sache schon ein wenig anders aus: Kühle Klostermauern, kräuterkundige Mönche mit viel Muße, wenig weltlicher Ablenkung und mitunter großem Durst kitzelten das Beste aus dem Bier. Über Jahrhunderte waren die Klöster fortan ein Hort der Braukultur.

> MAN NEHME ALS BEISPIEL DIE MÖNCHEN DES STIFTES ENGELSZELL. DIE MACHEN NICHT VIELE WORTE, DAFÜR GANZ EXZELLENTES BIER. STARK UND UMWERFEND GUT.

Seit 2012 brauen die Mönche nach einer jahrzehntelangen Pause wieder Bier, als eine von nur ganz wenigen Trappistenbrauereien welt-

weit. Dementsprechend groß ist die Nachfrage, vor allem in den USA ist man ganz versessen auf die meist recht kräftigen Sude aus der Stiftsbrauerei. Nivard, Benno und Gregorius heißen die edlen Kreszenzen, allesamt benannt nach ehemaligen Oberen des Stiftes.

Was dem Klerus recht, ist dem Bürger nur billig: Seit Mitte des 15. Jahrhunderts etablierten sich neben Bauern und Geistlichen auch zunehmend hauptberufliche Brauer. Eine wahre „Start up“-Welle gab es im Innviertel des 16. Jahrhunderts: Braunau etwa verzeichnet um das Jahr 1600 23 Brauereien, in Ried sind es im 17. Jahrhundert ebenfalls beachtliche 13.

Nicht wenige Brauer wurden mit ihrem Handwerk reich. In Ried im Innkreis waren sie so vermögend, dass sie 1669 beim Bildhauer Thomas Schwanthaler einen eigenen Braueraltar in Auftrag gaben, der noch heute in der Rieder Stadtpfarrkirche besichtigt werden kann – falls einmal Zeit bleiben sollte zwischen zwei Seiterln. In der Innviertler Bezirksstadt erliegt man nämlich nur allzu leicht den Verlockungen des Biers – der hiesigen Brauerei sei Dank.

> DIE BRAUEREI RIED ENTSTAND AUS EINEM DRINGENDEN BEDÜRFNIS HERAUS, NÄMLICH DEM NACH EINEM BIER, DAS MAN AUCH TRINKEN KANN.



Aus Liebe zur Qualität

Aus reiner Lust auf richtig gutes Bier nahmen zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts 150 Innviertler Gastwirte die Sache selbst in die Hand und erstanden um 155.000 Kronen den Besitz der seit 1430 bestehenden Brauerei gleich hinter den Stadtmauern von Ried. Mit der Gründung einer Brauereigenossenschaft lag die Qualität des Bieres fortan in ihrer eigenen Verantwortung. Das war der Beginn der hundertjährigen Erfolgsgeschichte der Brauerei und des Rieder Bieres. Vor allem seit den 1950er Jahren stieg der Bierausstoß kontinuierlich und die Freude am Experimentieren ist seither ungebrochen. So kam es, dass in den letzten Jahren Vielfalt zum Markenzeichen der Brauerei Ried geworden ist. Wundern Sie sich also nicht, wenn man Ihnen Bockbier plötzlich aus einer Champagnerflasche serviert.

Weil sie sich über die schwankende Qualität des zugelieferten Biers ärgerten, gründeten beherzte Gastwirte im Jahr 1908 kurzerhand ihre eigene Brauereigenossenschaft. Sie kauften die bereits seit dem 15. Jahrhundert bestehende Brauerei Ried und legten los. Diesen Elan haben sich die Brauer bis heute erhalten, was man nicht nur an ihren überschäumend guten Weißbieren erschnacken kann.

Ob ein Bier gut ist oder nicht, ist Geschmacksfrage. Oder, na ja, fast. Hat man ein paar verlässliche Mitarbeiter, so ist das zumindest schon einmal ein guter Anfang. Hopfen, zum Beispiel, darf in keinem Bier fehlen. Meinete zumindest die Benediktineräbtissin Hildegard von Bingen, die sich im 12. Jahrhundert als Erste für die Hopfengabe stark machte. Nicht des Geschmacks wegen, versteht sich, sondern aufgrund der antibakteriellen und gesundheitsfördernden Wirkung dieses wuchernden Hanfgewächses.

Anders als heute war Hopfen damals auch im Innviertel recht häufig anzutreffen. Die ältesten Anbaugelände befanden sich zwischen Inn und Salzach und erstreckten sich weiter westwärts bis Freising. In der Nähe der Städte Braunau und Schärding und auch im Umfeld vieler Brauereien entstanden so genannte „Hopfgärten“. Sogar im Ibmer Moor wurde Hopfen angebaut und so der regionale Rohstoffnachschub gesichert. Heute kommt der überwiegende Teil des Hopfens als Konzentrat in die Brauereien. Doch gibt es auch wieder Brauer, die sich teilweise selbst versorgen – aus Experimentierlaune oder schlichtweg aus Spaß an der Freude.

> AUCH DIE BRAUEREI BAUMGARTNER TRÄGT IHREN NAMEN NICHT VON UNGEFÄHR: SEIT ÜBER 400 JAHREN GIBT ES BIER AUS DEM „BAUMGARTEN“ ZU SCHÄRDING.

Das Stammhaus innerhalb der historischen Stadtmauern ist seit 1609 verbürgt, Mitte der 1950er Jahre übersiedelte die gesamte Produktion vor die Tore der Stadt. Dort hat man vor sechs Jahren auch einen kleinen Hopfgarten angelegt; die Ernte wird im süßigen „Junghopfenpils“ verarbeitet.

Was braucht es noch für ein gutes Bier? Malz, eh klar. Dazu wird Getreide (meist Gerste, beim Weißbier Weizen) eingeweicht, getrocknet („gedarrt“) und geschrotet. Das Malz bestimmt den „Körper“ des Bieres und ist nicht ganz unschuldig daran, dass man nach zu viel Biergenuss den eigenen Körper nicht mehr ganz so gut im Griff hat.

Heute wird das fertige Malz zugekauft, doch bis zu den 1950er Jahren mälzten die Innviertler Brauereien ihre Gerste noch durchwegs selbst; viele Brauer waren zugleich große Bauern, bewirtschafteten ihr eigenes Land und bestellten es mit Sommer- oder Winterbraugerste.

> SEIT JEHER ZU DEN SELBST- VERSORGERN GEHÖRT DIE BRAUEREI SCHNAILT IN GUNDERTSHAUSEN AN DER GRENZE ZUM BUNDESLAND SALZBURG.

Vor 60 Jahren arbeiteten dort noch 30 Leute in der Landwirtschaft, aber nur fünf in der Brauerei. Auch heute legen die Besitzer viel Wert auf regionale Zutaten und verpachten ihr Land für den Anbau von Gerste. Und in manchen Bieren manifestiert sich die Liebe zu diesem Rohstoff besonders stark: Im kastanienroten „Schnaitl Dunkel“ etwa vereinigen sich fünf verschiedene Spezialmalze zu einer ganz feinen Sache.

Überhaupt: Mit den Bierspezialitäten, die heute im Innviertel gebraut werden, kann man wesentlich mehr als eine Bierkiste füllen. Mehr als 70 verschiedene Sorten lagern in den Kellern und den Innviertler Bauern gehen die Rezepturen noch lange nicht aus. Doch auch wenn es früher nicht soviel Vielfalt gab: Gut war das Innviertler Bier schon immer.

Einer, dem man dieses Urteil getrost glauben darf, ist der Nachwelt vor allem durch seine Mundartgedichte und seine Prosa in Erinnerung geblieben: Franz Stelzhamer war nicht nur ein begnadeter Schreiber, sondern auch ein überaus begabter Genussmensch. Seine Wanderungen führten ihn unter anderem in die Kellergröppe in Raab (siehe Bericht Seite 5), wo es sich auch heute noch ganz trefflich versumpfern lässt. Das Bier freilich muss man heute selbst beisteuern, was aber bei der Auswahl nicht wirklich ein Problem sein sollte.

Nicht immer war „der Franz von Piesenham“ finanziell liquid, aber bei den vielen übers Innviertel verstreuten Brauwirtshäusern fand sich doch immer eines, das den Dichter von seinem Durst erlöste. Neben Brauer und Bauer war nämlich auch die Kombination Brauer und Wirt oder überhaupt alles zusammen

>>>

HIER WÄCHST DEIN BIER

Auch dem Bierliebhaber steht der Sinn nach dem regionalen Produkt. So wächst auf Matthias Schnaitls Feldern wieder Braugerste, die vom benachbarten Landwirt Silvester Gehmayr vulgo Semmelhofer (rechts) umsorgt wird.



Das Ende des weißen Flecks auf der Landkarte der Weizenbiere

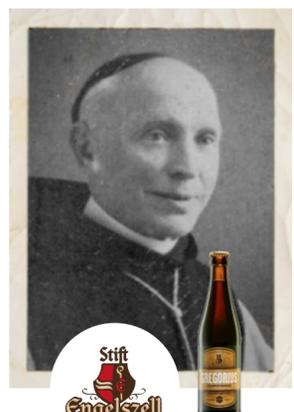
Weißbier zu brauen, war im 17. Jahrhundert ein bayrisch-herzogliches Monopol. Seit dieser Zeit ist es aus vielerlei Gründen keiner der ehemaligen Schärddinger Brauereien gelungen, mit der Tradition zu brechen, nur Braunbiere aus Gerstenmalz zu brauen. Jetzt, wo sich die Brauerei Baumgartner endgültig als einzige Schärddinger Brauerei etabliert hat, wird die Geschichte neu geschrieben. Seit dem Frühjahr 2015 füllt man in der Stadt am Inn endlich Weißbiere ab. Mit vier Sorten ist man in den Markt eingestiegen und die Kunden reißen sich um die guten Tropfen. Das Baumgartner Weißbier wurde schon vor der Markteinführung zur Legende.

BAUEREI BAUMGARTNER, SCHÄRDING
www.brauerei-baumgartner.at



BIERKULTUR GESTERN UND HEUTE

Früher verbargen schwere Steinkrüge den oft fragwürdigen Inhalt vor dem Biertrinker, heute freut man sich nicht nur am Geschmack, sondern auch an Farbe und Textur des Bieres.



Über Brüder und Namensvettern

Wird man Mönch im Trappistenkloster Engelszell, sollte man mit klingendem Namen ausgestattet sein. So bringt man es – wenn auch erst posthum – unter Umständen zum Namensvetter einer weltweit begehrten Bierspezialität. „Gregorius“ – ein Tripelbock mit 10,5% Alkohol, benannt nach dem ersten Abt des Trappistenklosters – war der erste heiß begehrte Tropfen aus dem Sudhaus des Stiftes an der Donau. Mittlerweile befindet sich Abt Gregorius Eisvogel in guter Gesellschaft und teilt sich die Ehre mit Benno Stumpf, Abt in den sechziger Jahren („Benno“, ein Doppelbock mit 6,9% Alkohol). Für die jüngste Kreation steht der erst kürzlich verstorbene Pater Nivard Volkmer mit seinem Namen. Kaum zu glauben, aber „Nivard“ geht nach Maßstäben der Trappistenbierbrauer mit nur 5,5% Alkohol schon fast als Leichtbier durch.

TRAPPISTENBIERBRAUEREI ENGELSZELL
ENGLHARTSZELL, www.stift-engelszell.at

SCHÄRDINGER HOPFENERNTE

Auch der Hopfen darf im Innviertel wieder wachsen. Christian Moser (rechts), die gute Seele des Hopfgartens der Brauerei Baumgartner und Braumeister Michael Moritz freuen sich über die gute Ernte.



SEID STOLZ AUF EUER BIER!



ZWEI DEUTSCHE AUF ABWEGEN

Die zwei Biersommeliers Artur Marienfeld (links) und Klaus Artmann aus Rosenheim blicken immer öfter über den Inn nach Schwärmen von der Innviertler Biervielfalt.

www.bierraum.de

Artur, du kommst ursprünglich aus dem Rheinland, du, Klaus, bist Bayer. Was reizt euch an den Bieren aus dem Innviertel?

KLAUS ARTMANN: Bei euch gibt es wie in Bayern eine große Vielfalt, kein Einheitsbier. Die Österreicher sind sehr experimentierfreudig und neuen Ideen gegenüber aufgeschlossen.

ARTUR MARIENFELD: In Bayern ist man durch das Reinheitsgebot in der Experimentierfreude ein wenig eingeschränkt. Zudem glauben viele Brauer, sie würden dieses Gebot schon veratmen, wenn sie sich nur ein bisschen von der ursprünglichen Idee, wie ein Bier zu schmecken hat, entfernen.

Wie kam es überhaupt zu dieser Sortenvielfalt? Lange Zeit kannte man ja nur Märzenbier, Pils, Bockbier und vielleicht noch Weißbier.

KLAUS ARTMANN: Das ist eine Bewegung, die von den USA ausgehend Länder wie England und Italien stark inspiriert. Dort gibt es sehr große Braukonzerne und die Leute sehnten sich nach handwerklich gebrauten, regionalen Bieren, die sich von der Masse abheben. Individueller Geschmack braucht Vielfalt, so ist es nun mal.

ARTUR MARIENFELD: Sehr schön kann man das in größeren Städten wie Hamburg oder Berlin beobachten. Dort entstanden in den letzten Jahren an jeder Ecke kleine Brauereien in Garagen und Hinterhöfen. Aber auch kleinere Landgemeinden lassen alte Traditionen aufleben und brauen wieder ihr eigenes Bier.

Haben 08/15-Biere denn überhaupt noch eine Zukunft?

ARTUR MARIENFELD: Ich traue mich hier keine Prognose abzugeben. Aber wenn man bedenkt, dass wir vor sechs, sieben Jahren in puncto Biervielfalt noch am Stand null waren, so ist doch schon vieles erreicht.

KLAUS ARTMANN: Es geht ja nicht nur um Spezialbiere und Nischenprodukte. Auch bei klassischen Bierstilen muss letztlich die Quali-

tät stimmen. Und du musst den Leuten vermitteln, was ein gutes Bier wert ist. Da ist noch viel Aufklärung und Wissensvermittlung nötig. Frag' doch mal jemanden, wie viele Hopfenarten er kennt, oder welches Bier zu welchem Essen passt! Wer auf Vielfalt setzt, muss sie auch weglassen. Das kann über Messen, Veranstaltungen, Seminare oder auch ganz simpel am Etikett passieren. Nur zu sagen: „Unser Bier ist super“, ist zu wenig.

ARTUR MARIENFELD: Wir müssen auch von diesem „Bier ist zum Komatrinken da“-Image wegwandern. Früher gab's ja nur eher große Gebinde, vor allem bei uns in Bayern. Jetzt trinkt man Bier auch aus kleinen, schönen Gläsern und spricht damit neue Konsumentenschichten an. Vor allem Frauen schätzen das.

Und wie sieht's mit den ganz Jungen aus? Ist Bier da noch ein Thema?

ARTUR MARIENFELD: Ich würde sagen: wieder ein Thema. In den letzten Jahren waren eher Altkopps und Ähnliches angesagt. Jetzt ist Bier plötzlich wieder en vogue und man kostet sich durch die Vielfalt, die es ja erfreulicherweise gibt.

Wie kommt diese Vielfalt überhaupt zustande? Bier besteht ja immer nur aus Hopfen, Malz, Wasser und Hefe.

KLAUS ARTMANN: Nichtsdestotrotz gibt es viele Möglichkeiten, um mit dem Geschmack und dem Aroma zu spielen. Man kann mit Spezialmalzen, verschiedenen Hefen oder mit verschiedenen Hopfenarten arbeiten. Hopfen bringt ja nicht nur die Bittere ins Bier, er ist auch ein exzellenter Aromageber.

Ihr würdet also sagen, das Innviertel ist auf dem richtigen Bierweg?

KLAUS ARTMANN: Auf jeden Fall. Ihr macht tolle Biere, auf die ihr stolz sein könnt. Daran könntet ihr vielleicht noch ein bisschen arbeiten, da gibt's noch Luft nach oben. Also: Seid stolz auf euer Bier!

Alle Innviertler Brauereien sind in privater Hand oder als Genossenschaft organisiert. Gemeinsam brauen sie etwa 70 Biersorten – je nach Saison. Als Gruppe können Sie die Braustätten besichtigen, mit Profis fachsimpeln und ihre Spezialitäten verkosten.

DIE SIEBEN BRAUEREIEN DER BIERREGION INNVIERTTEL



DIE WIRTE DER BIERREGION INNVIERTTEL

34 Bierwirte sind Mitgliedsbetriebe der Bierregion Innviertel: Restaurants, Jausenwirthäuser, Bars und Pubs, Gesundheitshotels und Wellnessbetriebe oder eben klassische Gasthöfe. Der eine ein Stadtwirt, der andere mitten in der Natur. Alle schenken Bierspezialitäten der Innviertler Brauereien aus. Dazu servieren sie das passende Menü. Und jenen, die wegen des guten Bieres ihr Fahrzeug stehen lassen möchten, seien stilvolle Hotelzimmer und gemütliche Gästebetten wärmstens ans Herz gelegt.



- 1 WESENUFER HOTEL & SEMINARKULTUR**
4085 Waldkirchen am Wesen, Wesenufer 1
+43(0)7718/20090
office@seminarkultur.at, www.seminarkultur.at
- 2 GASTHOF OACHKATZL – BAUMKRONENWEG**
4794 Koppfing, Knechtelsdorf 1
+43(0)7763/22890
office@baumkronenweg.at
Kein Ruhetag
- 3 INNSCHIFFFAHRT SCHÄRDING**
4780 Schärding, L-Kaisersweg 1
+43(0)7712/7350
kapitan@innschiffahrt.at
www.innschiffahrt.at
Ruhetage: Mo
- 4 WIRTSCHAUS ZUR BUMS'N**
4780 Schärding, Denagasse 8
+43(0)7712/3051, +43(0)676/9514754
wirtschaus@bumsn.at, www.bumsn.at
Ruhetage: So + Feiertage
- 5 STADTWIRT SCHÄRDING**
4780 Schärding, Knörleinweg 1
+43(0)7712/2828
reservierung@baumgartner-stadtwirt.at
www.baumgartner-stadtwirt.at
Ruhetage: Mi
- 6 LANDHOTEL & GASTHOF ST. FLORIAN**
4782 St. Florian am Inn, No. 18
+43(0)7712/29492
office@landhotel-stflorian.at
www.landhotel-stflorian.at
Ruhetage: Jan. – Ende Apr.: Do, sonst kein Ruhetag
- 7 GASTHAUS SCHRAML**
4760 Raab, Dr. Pflügerstr. 94
+43(0)7762/2242
raaber-bier@speed.at, www.raaber-bier.at
Ruhetage: Do, So ab 14:00
- 8 DORF WIRT**
4751 Dorf an der Pram, Dorf 3
+43(0)7764/20277
dorf.wirt.dorf@aon.at, www.dorf-wirt.at
Ruhetage: Mi, Di ab 14:00

DER 7NULL3er



7 Innviertler Spitzenseiter! erhältlich bei manchen Wirten und in den Brauereien der Bierregion Innviertel.

- 9 BADWIRT**
4982 Oberberg am Inn,
Zollamtstrasse 12
+43(0)7758/40073
badwirt.obernberg@speed.at
www.wirtschaus-badwirt.stadtausstellung.at
Ruhetage: Mi
- 10 HOFWIRT**
4982 Oberberg am Inn, Marktplatz 13
+43(0)7758/2294
hofwirt.obernberg@aon.at
www.gasthaus-hofwirt.gemeindeausstellung.at
Ruhetage: Mo
- 11 GASTHAUS MARIENHOF**
4982 Kirchdorf am Inn, Nr. 26
+43(0)7758/2050,
office@marienhof.co.at, www.marienhof.co.at
Ruhetage: Mo, Di
- 12 GASTHAUS MESNER SÖLDE**
4972 Utzenaich Raiffeisenweg 6
+43(0)7751/8289
wirtschaus@mesnersoelde.at
www.mesnersoelde.at
Ruhetage: Di
- 13 RIEDER WIRT**
4910 Ried im Innkreis, Voglweg 3
+43(0)7752/82573
rieder-wirt@aon.at, www.rieder-wirt.at
Kein Ruhetag
- 14 BRAUGASTHOF & HOTEL TRÄGER**
4910 Ried im Innkreis, Roßmarkt 27
+43(0)7752/82160
office@hotel-traeger.at, www.hotel-traeger.at
Ruhetage: So
- 15 BIERGASTHOF RIEDBERG**
4910 Ried im Innkreis
Südtiroler Strasse 11
+43(0)7752/82610
gasthof@riedberg.at, www.riedberg.at
sanfter Ruhetag: Mo erst ab 17 Uhr geöffnet.
- 16 LORHYOF**
4942 Wippenham, Außerguggenberg 4
+43(0)7757/6757
office@lorhyof.at, www.lorhyof.at
Ruhetage: Mo, Di, So

- 17 GASTHOF PENSION BAUMKIRCHNER**
4950 Altheim, Stadtplatz 9
+43(0)7723/42491
info@baumkirchner.at, www.baumkirchner.at
Ruhetage: Mi, Do
- 18 BRAUGASTHOF WURMHÖRINGER**
4950 Altheim, Stadtplatz 10/11
+43(0)7723/42204
info@wurmhoeinger.at, www.wurmhoeinger.at
Ruhetage: Mo
- 19 BRAUHAUS BOGNER**
5280 Braunau, Haselbach 26
+43(0)664/4400333
hb.bogner@aon.at, www.hausbrauerei-bogner.at
Ruhetage: Mo
- 20 GUGG LOUNGE**
5280 Braunau, Linzer Strasse 6
+43(0)7722/63461
info@gugg-lounge.at, www.gugg-lounge.at
Ruhetage: So
- 21 BRAUGASTHOF VITZTHUM**
5261 Uttendorf, Uttendorf 25
+43(0)7724/2508
privatbrauerei.vitzthum@gmx.at
www.uttendorf-bier.com
Kein Ruhetag
- 22 S'TREFF**
5252 Aspach, Höhnharter Strasse 43b
+43(0)7748/7212
a.iran@gmx.at, www.streff.at
Ruhetage: Mo
- 23 CAFÉ EINKEHR IM KNEIPP TRADITIONSHAUS ASPACH**
5252 Aspach, Kneippstraße 1
+43(0)7755/7051
aspach@marienschwestern.at
www.kneipp.at
Kein Ruhetag
- 24 REVITAL GESUNDHEITSHOTEL ASPACH**
5252 Aspach, Revitalplatz 1-2
+43(0)7755/6801
office@revital-aspach.at, www.revital-aspach.at
Kein Ruhetag

- 25 VILLA VITALIS**
5252 Aspach, Revitalplatz 1-2
+43(0)7755/21001
office@villa-vitalis.at, www.villa-vitalis.at
Kein Ruhetag
- 26 LANDGASTHOF & SEMINARHOTEL KOBLEDER**
4931 Mettmach, Großweiffendorf 22
+43(0)7755/7001,
office@seminar-kobleder.at
www.seminar-kobleder.at
Ruhetage: Di
- 27 GASTHOF „ZUM MITTERHOFER“**
4924 Waldzell, Hofmark 15
+43(0)7754/2027
schachinger.gasthof@aon.at
www.gasthofsachinger.com
Ruhetage: Mo, Di
- 28 WIRT IN DA AU**
4920 Schildorn, Au 3
+43(0)7754/8481
wirtindaa@aon.at, www.wirtindaa.at
Ruhetage: Di
- 29 SCHNAILT BRAUGASTHOF*****
5142 Eggelsberg, Gundertshausen 37
+43(0)7748/2070-1
braugasthof@schnailt.at
www.braugasthof-schnailt.at
Ruhetage: Mai–Okt.: Sa, Nov–Apr: Fr, Sa
- 30 JAGDHAUS SCHMIDHAMMER**
5132 Geretsberg, Werberg 16
+43(0)7748/7212
info@jagdhaus-schmidhammer.at
www.jagdhaus-schmidhammer.at
Ruhetage: Mo + Di
- 31 LANDHOTEL MOORHOF**
5131 Franking, Dorfim 2
+43(0)6277/8188
landhotel@moorhof.com, www.moorhof.com
Ruhetage: So ab 14:00
- 32 GASTHOF STEINERWIRT**
5142 Eggelsberg, Revier Heimhausen 7
+43(0)7748/2360
steinewirt@gmx.at
www.steinewirt-eggelsberg.com

TOURISMUS IM INNVIERTTEL

FÜHRUNGEN, BUCHUNGEN, NÄCHTIGUNGEN. Bei der Planung Ihres Ausflugs ins Innviertel sind die Tourismusverbände gerne behilflich.



TOURISMUSVERBAND S'INNVIERTTEL
Thermenplatz 2, 4943 Geinberg
Tel. +43(0)7723/8555
info@innviertel-tourismus.at
www.innviertel-tourismus.at



TOURISMUSBRAUNAU AM INN
Stadtplatz 2, 5280 Braunau am Inn
Tel. +43(0)7722/62644
info@tourismus-braunau.at
www.tourismus-braunau.at



TOURISMUSVERBAND RIED I.I.
Hauptplatz 12, 4910 Ried im Innkreis
Tel. +43(0)7752/85180
office@ried.com
www.ried.com



TOURISMUSVERBAND SCHÄRDING
Innbruckstraße 29, 4780 Schärding
Tel. +43(0)7712/4300
info@scharding.at
www.scharding.at

- 0,2 DER PFIFF
- 0,5 DIE HALBE
- 0,3 DAS SEITLERL
- DER DOPPELBOCK
- DIE WEISSE
- DAS PILS
- DIE DUNKLE



WHAT'S A WOMAN WITH A MAN, WHAT'S A MAN WITHOUT A WOMAN

Grammatikalisch gesehen: Warum ist „die Weiße“ weiblich? Die Bier? Die Glas? Dreht es sich ums Bier, folgen die Geschlechter plötzlich keinen Regeln mehr. Das trifft sich gut, so können heute alle ihren Vorlieben nachgehen, wie es ihnen zu Gesicht steht – erst recht im Innviertel.

Der Antrunk, das Mundgefühl, der Abgang, die Bittere ... Wörter wie diese gehörten bis vor wenigen Jahren fast ausschließlich zum Vokabular von Braumeistern und Juroren. Der Durchschnitts-User nahm das nicht so genau. „Ein Normales“ oder „ein Weizen“, mehr Auswahl war oft nicht gefragt. Meist blieb man ohnehin bei der Lieblingsorte, die vor der eigenen Tür gebraut wurde. Eine Halbe (man staune: Femininum) musste es sein. Etwas neidvoll blickte mancher über den Inn nach Bayern hinüber, wo ein großes Bier (die Maß: auch weiblich) gelegentlich im Ein-Liter-Gebinde gereicht wird.

re wurden spritziger, leichter (oder stärker), die Gläser kleiner, die Bittere bitterer, die Etiketten edler, die Farbe so golden wie Bernstein oder gar so dunkel wie Kastanien ... Und erst der Geschmack: Schokolade, Grapefruit, Banane, Pfirsich. Erstaunlich, was man plötzlich alles schmecken kann. Das Schöne an der Sache: Der Antrieb ist längst nicht mehr das Marketing. Die modernen Trends bestärken die Braumeister in ihrer Kreativität und die Ergebnisse sprechen für sich. Sonst würden Biersommeliers nicht derart ins Schwärmen kommen, wenn vom Innviertler Bier die Rede ist.

koriert und wenn es schmeckt, kann es gut sein, dass man eines aus dem Innviertel ausschenkt. Womit nur noch eine Frage offen bleibt: Warum schreibt man auch nach der letzten Rechtschreibreform „ausschenken“ immer noch mit e statt mit ä? Das Wort leitet sich doch von der Schenk ab und nicht vom Geschenk – oder? Wer weiß. Im Innviertel ist alles möglich.

Heute ist es richtig schick, ein Bier zu trinken, gerne auch einmal zu Fisch oder zum Dessert. So mancher Seitenblicke-Promi muss sich nicht mehr schämen, ein Seiterl dem Riesling vorzuziehen, denn das Bier ist mindestens so hoch de-



EIN SCHIFF, EIN BIER, EIN KANONIER

Mit einst vierzehn Brauereien war Schärding lange Zeit eine Hochburg der Braukunst im Innviertel. Das hatte die schmucke Barockstadt auch den durstigen Innschiffahrern zu verdanken. An diese Tradition schließt nun ein findiger Kapitän und leidenschaftlicher Bierliebhaber an und bringt das Bierbrauen direkt auf den Inn – auf dem ersten Brauereischiff Europas.

Kapitän Manfred Schaufrecker fand eine handvoll Verbündeter – allesamt Bierleidenschaftler – und begann gemeinsam mit ihnen in akribischer Kleinarbeit zu lernen, was ihm andere Innviertler längst voraus hatten: die Kunst des Brauens. Da trifft es sich gut, dass er mit seinen Schiffen verbindet, was der Inn scheinbar trennt: das Innviertel und Bayern.

Die Mühe hat sich bezahlt gemacht und seit Februar 2016 steigt Dampf aus dem Schornstein des alten Salzfürstenschiffes. Nicht nur aus dem Maschinenraum, auch aus dem traditionellen Kupferkessel der neuen Innviertler Kleinbrauerei. Kupfer musste es sein, denn moderne Edelstahl-Anlagen kommen dem Kapitän nicht ins Haus bzw. aufs Schiff. Da ist er Traditionalist.

Der museale Charakter endet nicht bei der Brautechnik. Helga Stiegler, die gute Seele

des schwimmenden Gasthauses, frönt selbst der Bierleidhaberei und hat ein gemütliches Interieur erschaffen. Sie ist es, die gerne experimentiert und dafür sorgt, dass kein Sud dem anderen gleicht. Schon mit ihrem Namen steht sie in Schärding für die Geschichte der gemütlichen Bierseligkeit. Seit die Franzosen im Jahr 1809 die Stadt von der bayerischen Innseite aus mit Kanonen beschossen hatten, war das Gasthaus, das ihre Vorfahren bis 1942 in der Wieneringstraße führten, unter dem Namen „Zur Kanone“ bekannt. Fast logisch, dass sich die schwimmende Brauerei „Kanonenbräu“ nennt.

300 Flaschen Bier könnte die Schiffsbrauerei jeden Tag hergeben. Trotzdem wird das Bier aber eine Rarität bleiben, denn Kapitän Schaufreckers Schiff wird weiterhin seine Gäste am Inn zwischen Schärding und Passau hin und her kutschieren. Wer will, kann



SCHIFF AHOI

Die beiden Leidenschaften von Kapitän Manfred Schaufrecker und Helga Stiegler werden zu einer: das erste Brauereischiff Europas.

aber jetzt während der Rundfahrt unter fachkundiger Anleitung selbst authentisches Bier brauen und das „Pulverfassbier“ gleich verkosten. Neben den passenden Speisen findet man in der Karte der Bordküche noch fünfzehn weitere Bierspezialitäten aus der Bierregion Innviertel.

BRAUERLEBNIS AM SCHIFF SCHÄRDING

Für Gruppen: Brauen des Pulverfassbieres an Bord des ersten Brauereischiffs Europas. Schifffahrt durch den Inndurchbruch bis Passau/Ingling und zurück mit Mittagessen.

ANMELDUNG, INFO:
Innschiffahrt Schaufrecker
+43(0)7712/7350, www.innschiffahrt.at

STIPP VISITEN

Weg vom Alltag, hinein ins pralle Leben und die sattgrün leuchtende Natur:

Es ist an der Zeit, Neues zu erkunden und unentdeckte Schätze zu heben. So ein Schatz ist das Innviertel an der Grenze von Oberösterreich zu Bayern – keine klassische Ferienregion, hat es sich den Charme des Unverbrauchten erhalten und überrascht Besucher mit seiner Vielfalt und Herzlichkeit. Sanfte Hügel und weite Ebenen, Städte mit Charakter und Geschichte. Wer einmal im Innviertel war, wird immer wiederkommen (wollen). Nicht zuletzt des guten Bieres wegen.

Altheimer Genusstour



Bratl in der Rein
in einem Altheimer Gasthof
3 Pfiff Bier aus den
Altheimer Brauereien

Köstlichkeiten vom Altheimer Bäcker und Metzger

Führung durch das Stadtzentrum
der jungen Innviertler Stadt Altheim

Fraternité, Égalité, Hopfenblütentee. Zugeben, etwas frei übersetzt: Freundschaft, Gleichmut und Bier, das war es wohl, was Napoleon einst im Innviertel suchte. Gefunden hat er es in Altheim. Was daran wahr ist und was die Toilette von Marie Luise damit zu tun hat, entdecken Sie bei einem Rundgang durch Geschichte und Gegenwart von Altheim. Mit kulinarischen Stationen am Stadtplatz kommt der Genuss sicher nicht zu kurz. Gerne auch mit weiteren Programmpunkten und Nächtigung buchbar.

S'INNVIERTEL
ehrlich . echt . gut

INFORMATION, BUCHUNGSVERMITTLUNG
TOURISMUSVERBAND S'INNVIERTEL
Thermenplatz 2, 4943 Geinberg
+43(0)7723/8555, info@innviertel-tourismus.at
www.innviertel-tourismus.at

ab 10 Personen
€ 19,50
pro Person

Stadt.Land.Fluss. Bier Roas Braunau



1-tägig Traktor Roas
durchs Oberinnviertel
Hausbrauerei Bogner
Führung, Verkostung

2-tägig **1 Nacht im Hotel*****
mit Frühstück
Stadtführung Braunau

ab 8 Personen

Variante 1 Tag
€ 38,50
pro Person

Variante 2 Tage
ab **€ 80,50**
pro Person im DZ

Roasen Sie mit dem Steyr Kult Traktor durch das Innviertel und genießen Sie den Zwischenstopp in der Privatbrauerei Schnaitl. In Braunau erklärt Ihnen Braumeister Helmut Bogner in seiner „keinsten Weißbierbrauerei der Welt“ die hohe Kunst des Bierbrauens und natürlich gibt es auch einiges zu verkosten.

Sie möchten gerne etwas länger verweilen und die über 750 Jahre alte Kulturhauptstadt des Innviertels bei einer Stadtführung etwas näher kennenlernen? Kein Problem, wir freuen uns auf Sie!

**Erlebnis
Braunau**
am Inn

INFORMATION, BUCHUNGSVERMITTLUNG
TOURISMUS BRAUNAU AM INN
Stadtplatz 2, 5280 Braunau am Inn
+43(0)7722/62644, info@tourismus-braunau.at
www.tourismus-braunau.at

Innviertler Bierrallye



Lustige Bierrallye am Loryhof
Innviertler Bratl in der Rein
(all you can eat)

Brauereiführung Brauerei Ried – inkl. Verkostung

Besichtigung Bierkeller
im Biergasthof Riedberg mit
mehr als 300 Bierspezialitäten und
Innviertler Knödelteller

Fasslraubgehen, originelle Bierkutschentour, Bobbycarennen und Bierkrugstemmen – Aufgaben dieser Art erwarten Sie bei der Bierrallye am Loryhof. Dazu gehört natürlich ein Innviertler Bratl in der Rein. Am Nachmittag schauen Sie in der Brauerei Ried dem Braumeister über die Schulter. Danach besuchen Sie im Gasthof Riedberg einen einzigartigen Bierkeller mit über 300 Bierspezialitäten, wo der Tag mit einem Innviertler Knödelteller gemütlich ausklingt.

**TREFFPUNKT
RIED**

INFORMATION, BUCHUNGSVERMITTLUNG
TOURISMUSVERBAND RIED
Hauptplatz 12, 4910 Ried im Innkreis
+43(0)7752/85180, office@ried.com
www.ried.com

€ 49,90
pro Person

Schärdinger Bierwallfahrt



Brunnenführung
inkl. Schmalzbrot,
frisches Fassbier und
1 Flasche Baunti

Führung & Verkostung
in der weltweit ersten und
einigen **Bierapotheke**
der Brauerei Baumgartner
(Würstelpotpourri und Gerstensaft)

Schifffahrt mit Kaffee, Besoffener
Braumeister & Brauhauskrapfen

Freuen Sie sich auf eine Bierreise mit hoher Stammwürze. Sie treffen Braumeister, erleben eine Schifffahrt auf dem 1. Brauereischiff Europas und verkosten verschiedene Sorten – vom vollmundigen Märzen bis zum malz betonten Zwickl. Zwischendurch lernen Sie die charmante Stadt und die reiche Brauergangenheit kennen.

**700
SCHÄRDING**
www.schaerding.at 1315-2018

INFORMATION, BUCHUNGSVERMITTLUNG
TOURISMUSVERBAND SCHÄRDING
Innbruckstraße 29, 4780 Schärading
+43(0)7712/4300, info@schaerding.info
www.schaerding.at

ab 30 Personen
€ 41,90
pro Person
zzgl. Stadtführung
Brunnenrundgang
€ 50,- pauschal
für die Gruppe