

„ WAS KANN ICH GUTES FÜR SIE TUN? “



Eine Frau ist schuld, dass Holger Guck in der Gastronomie gelandet ist. Sie hat dem damals 17-jährigen den Tipp gegeben, doch eine Ausbildung zum Hotelfachmann zu machen. Anschließend hat er noch das Abitur nachgeholt, aber da wusste er bereits, dass er zurück in die Gastronomie will. Und dann ging's ganz schnell: Im Gasthof Eichhofen beworben, Probe gearbeitet und Vertrag unterschrieben. Ein bis zwei Jahre wollte er bleiben und dann weiterziehen. Inzwischen gehört er aber bereits seit 18 Jahren zu unserem Team und begrüßt als Kellner unsere Gäste mit einem herzlichen „Was kann ich Gutes für Sie tun?“

Nach einer Zusatzausbildung ist Holger nun auch Biersommelier, er bezeichnet sich auch als „Biergalerist.“ Denn er stellt unseren Gästen die verschiedenen Biersorten vor und gibt bei Nachfrage Empfehlungen welches Bier zum Essen passt, wie zum Beispiel das gute Eichhofener Märzen zum Juradistl-Lamm. Und weil er das mit Herzblut macht, hat er seit April auch unsere Brauereiführungen übernommen. Unsere Führungen gibt es jeden Donnerstag ab 18 Uhr. Sie können sich dafür online über unseren Shop auf www.eichhofener.de anmelden oder auch einfach spontan vorbeikommen.

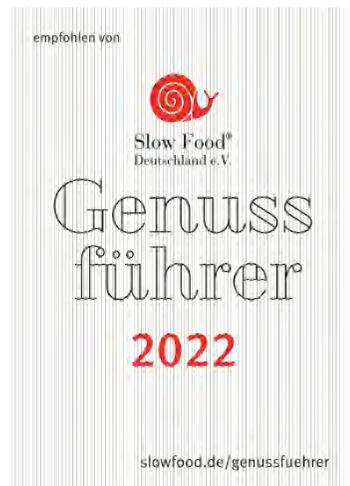
Nur wenige Fahrminuten von Regensburg entfernt schlängelt sich die Schwarze Laber auf einer Strecke von etwa 77 km. Das fast unberührte Flusstal ist ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer, Sportler und Urlauber. Die Schwarze Laber entspringt in Pilsach bei Neumarkt und fließt in Sinzing bei Regensburg in die Donau. Es ist kein Zufall, dass die Schlossbrauerei Eichhofen direkt am Flussufer liegt. Im 17. Jahrhundert standen entlang der Laber etliche Hammerwerke. Und die Hammerknechte waren natürlich durstig, aber der Weg aus der Stadt war weit und der Bierlaster noch nicht erfunden. Deshalb wurde das Bier direkt vor Ort gebraut. Die Hammerwerke sind verschwunden, aber die Laber spielt für die Brauerei immer noch eine zentrale Rolle. Die Energie des Flusses wird über Wasserturbinen für die Produktion genutzt. Egal ob Wanderer, Sportler oder Urlauber: Der Brauereigasthof Eichhofen ist ein idealer Ausgangspunkt, um den besonderen Flair des Labertals zu erkunden.



„ GUT, SAUBER, FAIR! “

Im Brauereigasthof Eichhofener Schlosspark kochen wir schon seit Jahren nach der Philosophie von Slow Food, die für genussvolles, bewusstes und regionales Essen steht: An die 90 Prozent der Zutaten in unserer Küche kommen aus der Oberpfalz, viele davon sind Bioprodukte. Dazu gehört beispielsweise das Fleisch vom Bio-Waldschwein, das uns der Beerhof in Bernhardswald liefert. Die Schweine führen ein langes Leben mit viel Bewegung in der freien Natur im Wald. Sie dürfen älter werden als in der üblichen Mast und bekommen hochwertiges Biofutter. Wir sind sicher, den Unterschied werden Sie schmecken. Wenn Fleisch, dann mit Genuss.

Und darauf sind wir stolz: Als einer der wenigen Gasthöfe in der Oberpfalz wurden wir in den „Genussführer Slow Food“ aufgenommen, eine neue Form der Restaurantkritik, in der es nicht allein um die Qualität der Gerichte, sondern auch um die Philosophie „gut, sauber und fair“ geht. In die Auswahl kommen nur Lokale,



die regionale Produkte verarbeiten. Dabei wird besonders darauf geachtet, dass Erzeuger und Lieferanten faire Löhne zahlen und schonend mit Tieren und Umwelt umgehen. Für unseren Küchenchef Felix Wagner und Sous-Chef Stefan Pessel ist die Verwendung von regionalen Produkten eine der wichtigsten Voraussetzungen für gleichbleibenden Genuss und hervorragende Qualität.

Öffnungszeiten

Restaurant und Biergarten haben für Sie geöffnet:
Donnerstag und Freitag
von 17 - 23 Uhr
Samstag von 11.30 - 23 Uhr
Sonn- und Feiertage 11.30 - 20 Uhr
Telefon 09404 - 1662

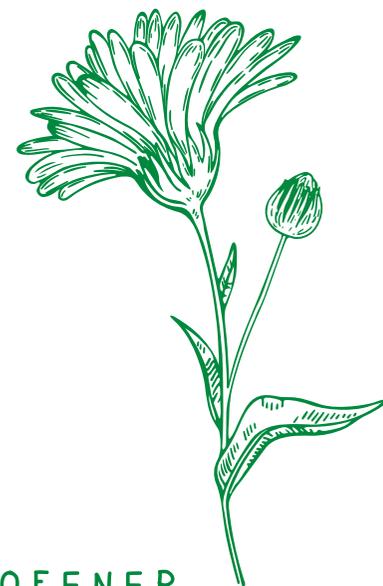
„ FÜR ALLES IST EIN KRAUT GEWACHSEN “

Die Kräuterbeete im Eichhofener Schlosspark sind im wahren Sinne des Wortes ein Geschenk. Die Heilpflanzen stammen aus dem Nachlass des Gartenarchitekten Josef Huber aus der Holledau. Im Jahr 2014 hat Daniela Schönharting die Pflanzen und Stauden mit zwei befreundeten Pflanzenexpertinnen ausgegraben und mit der Muttererde im Eichhofener Schlosspark wieder eingesetzt. Der Kräutergarten ist nach Themenbereichen angelegt: Frauenmantel, Küchenschelle und Engelwurz werden beispielsweise für die Frauengesundheit eingesetzt. Liebstöckel, Eisenkraut, Hopfen und Mönchspfeffer helfen den Männern bei diversen Beschwerden. Herzgespann, Knoblauch und Wegwarte sind gut für's Herz und bei Atemwegserkrankungen helfen unter

anderem Lungenkraut, Ziest und Eibisch. Außerdem wachsen im Eichhofener Schlosspark natürlich auch noch etliche Kräuter, die frisch geerntet in der Küche des Gasthofes verarbeitet werden, wie z.B. Thymian, Salbei, Oregano, Majoran und Bärlauch. Und seit einigen Jahren bieten wir mit der Kräuterwerkstatt verschiedene Kurse an. In der wildromantischen Atmosphäre des Schlossparks lernen Sie, wie Sie Kräuter haltbar machen und für Ihre Gesundheit richtig einsetzen. Dabei stellen Sie auch eigene Salben, Öle oder auch Aufstriche her, wie beispielsweise die Ringelblumenbutter. Infos und Termine zur Kräuterwerkstatt finden Sie auf www.eichhofener.de.

Ringelblumenbutter

250g weiche Butter mit den geschnittenen Zungenblüten von acht großen Ringelblumen gut vermischen. Mit etwas Salz, Kardamom und einem Teelöffel Zitronensaft würzen. Die Butter in eine Folie einschlagen und im Kühlschrank wieder fest werden lassen.



EICHHOFENER
KRÄUTERWERKSTATT
IM SCHLOSSGARTEN



„ VON DER TELLERWÄSCHERIN ZUR PREISGEKRÖNTEN KABARETTISTIN “

Eichhofen ist bekannt für seine Brauerei, aber nicht nur. Eine gebürtige Eichhofenerin startet aktuell bundesweit auf den Kleinkunsthöfen durch.

Die Kabarettistin

Eva Karl Faltermeier kennt in Eichhofen jeden Winkel.

Ihr erstes Geld hat sie in unserem Brauereigasthof verdient. Und dort haben wir uns auch mit ihr zum Interview getroffen. Wenn wir schon im Brauereigasthof sitzen, liegt die erste Frage auf der Hand: Haben Sie ein Lieblingsbier?

EKF: Klar, Mein Lieblingsbier ist das Eichhofener Dunkle. Ich trinke wirklich sehr gerne Bier, aber das geht im täglichen Leben natürlich nicht ständig. Generell bin ich nicht so, dass ich Bier trinke, um besoffen zu werden. Da hab' ich manchmal nichts dagegen, aber ich überglorifiziere den Rausch nicht. Mir schmeckt halt wirklich das Bier. Ich fänd's fast besser, wenn es langsamer wirken würde. Dann könnte ich mehr trinken als z.B. vom alkoholfreien Bier. Der Geschmack ist für mich da wirklich absolut vorrangig. Außerdem vertrage ich Bier tatsächlich wahnsinnig gut, im Gegensatz zum Wein.

EH: Für Ihre Kabarett-Karriere haben Sie einen sicheren Job in der Pressestelle der Stadt Regensburg gekündigt. Dann kam Corona, aber jetzt läuft's für Sie. Ihre Auftritte sind meist ausverkauft, Sie sind regelmäßig im Fernsehen, haben diverse Preise gewonnen und auch noch ein Buch geschrieben. Aber sind Sie immer noch eng mit Eichhofen verbunden?

EKF: Klar, ich bin in Eichhofen aufgewachsen und habe hier gewohnt bis ich 19 war. Gefühlte eineinhalb Tage nach dem Abitur bin ich weggezogen. Und natürlich habe ich eine besondere Beziehung zum Dorf. Als Kind hat man den Ort schnell erschlossen, er ist ja nicht so groß. Ich kenn' jeden Garten und jeden Winkel in Eichhofen. Wir haben praktisch auch jeden Tag im Schlossgarten gespielt. Der Vater vom Michel (Anmerk. der Red.: Vater des Brauereichefs) hat uns einfach übersehen und so getan als wären wir nicht da, obwohl da etwa 20 Kinder in seinem Garten gespielt haben. Jeder andere wäre ausgeflippt. Später habe ich dann im Gasthof in der Küche gearbeitet. Im Studium habe ich hier immer wieder gejobbt, bei Brauereifesten oder Hochzeiten ausgehol-

fen. Der Gasthof war quasi meine Geld- und meine Bierquelle. Ich habe auch kurzzeitig bedient. Aber mein Servicegedanke ist nicht besonders ausgeprägt. Außerdem kann ich schlecht balancieren und schlecht Kopfrechnen. In der Küche beim Pfannenschrubben habe ich mich einfach immer viel wohler gefühlt. Bedienen hat mich gestresst, ich war angespannt und habe mich immer so auf dem Präsentierteller gefühlt. Was im Nachhinein natürlich lustig ist. Jetzt bin ich beruflich die ganze Zeit auf dem Präsentierteller, aber ich muss währenddessen nichts balancieren.

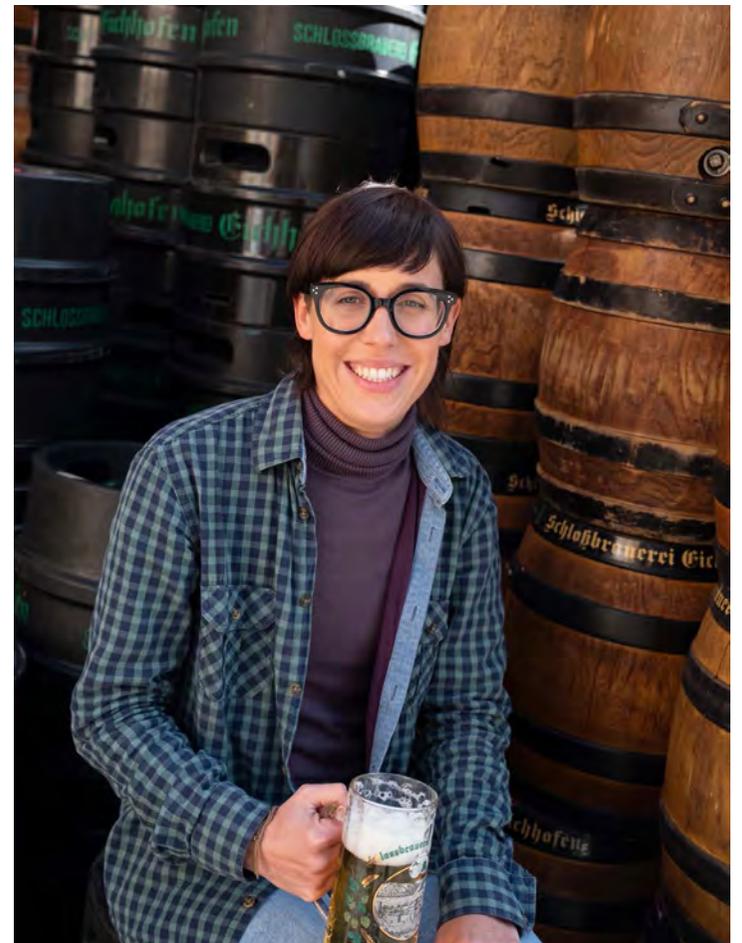
EH: Mit Ihrem ersten Kabarett-Programm „Es geht dahi“ sind Sie in ganz Deutschland unterwegs. Haben Sie für Auftritte beispielsweise in Hamburg oder Köln eine Hochdeutsch-Version oder gibt's eine Art Untertitel?

EKF: Das mit den Untertiteln ist tatsächlich eine gute Idee. Da habe ich mir auch schon überlegt, ob ich das beim zweiten Programm gagmäßig einbaue. Ich habe mir inzwischen eine hochdeutsche Version vom Programm angeeignet. Die ist nicht ganz so gut wie die bayerische. Im zweiten Programm werde ich das von Anfang an anders anle-

gen. Nachdem ich den Prix Pantheon gewonnen habe (Anmerk. der Red: einer der wichtigsten deutschen Kabarett-Preise) sind nämlich wahnsinnig viel Buchungen aus dem Norden gekommen.

Das ganze Interview mit Eva Karl Faltermeier finden Sie online

auf www.eichhofener.de. Dort lesen Sie dann unter anderem warum Fürst Albert von Thurn und Taxis als Kind regelmäßig in Eichhofen gespielt hat und warum die Mutter mit dem Kabarett-Programm Ihrer Tochter so ihre Schwierigkeiten hat.



„ HOPFEN = KREATIVITÄT “

Es gibt Bierfans, die fragen schon im Februar nach, wann es den Eichhofener „Hopfengarten“ endlich wieder gibt. Spätestens Ostern können Sie dieses besonders spritzige Bier genießen. Und es schmeckt jedes Jahr einen Tick anders. Brauereichef Michel-A. Schönharting hatte 2015 die Idee, ein Bier zu kreieren, in dem jedes Jahr eine neue Hopfensorte eingesetzt wird. In diesem Jahr hat sich Braumeister Michael

Trübswetter für die Hopfensorte Mosaic entschieden, er verleiht unserer Bierspezialität ein fruchtiges Aroma von Ananas, Mango, Maracuja und ein bisschen Stachelbeere. Im „Hopfengarten“ steckt mindestens fünfmal so viel Hopfen wie in einem normalen Bier. Die Basis besteht aus drei verschiedenen Hallertauer Aroma-Hopfen. Der Mosaic-Hopfen wird erst während der Gärung dazu gegeben, dann ist das Bier bereits kalt. So bleiben die ätherischen Hopfenöle erhalten, bei Hitze würden sie ausdampfen. Der „Hopfengarten“ 2022 schmeckt sehr intensiv, er ist weich am

Gaumen und hat schöne Fruchtaromen. Schnell sein lohnt sich, denn der „Hopfengarten“ wird nur einmal jährlich gebraut. Wir machen es Ihnen aber leicht: Sie können auch online in unserem Shop unter www.eichhofener.de bestellen. Prosit!



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