



Sie befinden sich hier: [Startseite](#) › [Staatskanzlei](#) › [Bayern in Prag](#) › [Bayern siebenmal anders_prg](#) › **6. Teil: Hoch die Tassen... Prost!**

Sechster Teil: Hoch die Tassen... Prost!

Gute Getränke in einer angenehmen Ambiente genießen und gleichzeitig lokale Traditionen entdecken – genau das können Sie, zumindest virtuell, im nächsten Kapitel von Bayern siebenmal anders erleben. Unsere Bayern-Botschafter stellen Ihnen ihre Kunst aus unterschiedlichen Ecken Bayerns vor: Nach einem Besuch in der Hallertau, dem bayerischen Hopfen-Mekka, und in einer oberpfälzischen Bierstube laden wir Sie auch in die unterfränkischen Weinberge ein. Machen Sie es sich aber zunächst gemütlich, schenken Sie sich ein Glas Wein oder Bier ein und bereiten Sie Ihre Geschmacksknospen auf das Thema dieses Kapitels vor. Prost!

Grünes Gold

Vom Tank direkt auf den Tisch

Junge Winzer

Grünes Gold

Lassen Sie sich auf eine Reise in das Hopfenkönigreich Hallertau im Herzen Bayerns einladen, ins nicht nur älteste, sondern auch größte Hopfenanbaugebiet der Welt! Die Hopfenbotschafterin Elisabeth Stiglmaier stellt Ihnen ein Stück dieses Hopfenparadieses und die lokale Bierkultur vor, die ein unentbehrlicher Bestandteil der bayerischen Tradition ist. Es mag Sie überraschen, aber der Hopfen aus der Hallertau wird heutzutage auch für die Produktion von Tee und Pralinen sowie für Hopfenbäder und -massagen genutzt.



Vom Tank direkt auf den Tisch

In diesem Video besuchen Sie die Gaststube Schafferhof-Zoigl in Windischeschenbach nahe der tschechischen Grenze, wo Ihnen der Brauer Reinhard Fütterer seine Kunst vorstellt. In seinem Lokal wird den Gästen das Zoigl angeboten, ein spezielles unfiltriertes und nicht pasteurisiertes untergäriges Bier, sowie traditionelle kulinarische Spezialitäten, die zu diesem beliebten Getränk passen. Das Zoigl ist für den Brauer nicht nur ein Bier, es steht vor allem für Emotionen. Und auch deshalb ist sein Lokal fast immer voll!



Junge Winzer

Der junge Winzer Andi Weigand aus dem unterfränkischen Iphofen produziert guten Wein nach traditionellen Rezepturen und ohne chemische Zusatzstoffe. Von seinen Vorfahren hat er zwar ein umfassendes Know-how geerbt, trotzdem bemüht er sich ständig, seine Weine und sein Handwerk weiterzuentwickeln und modern und attraktiv zu gestalten. Verbinden Sie eine Weinprobe mit einem Spaziergang durch den Weinberg und genießen Sie die Schönheit der hiesigen Landschaft.



© Bayern Tourismus Marketing GmbH - www.erlebe.bayern

[Inhalt](#)

[Datenschutz](#)

[Impressum](#)

[Barrierefreiheit](#)

