



Im Fürstlichen Brauhaus – zwischen Schlosskomplex St. Emmeram und der westlichen Allee gelegen – stehen die imposanten kupfernen Sudkessel nicht etwa zur Zierde herum, hier wird tatsächlich Bier gebraut. Und zwar ein gutes! Zwei- bis dreimal die Woche setzt Braumeister Georg Angerer einen Sud an, denn es wird nur für den Hausgebrauch gebraut, pro Jahr circa 1.000 Hektoliter. Hier ist Frische Trumpf, das Bier kommt ohne Konservierungsstoffe aus und wird naturtrüb ausgeschenkt. Drei Bierklassiker sind immer vorrätig: das „Regensburger Original“, ein helles würziges Lagerbier, das „Marstall Dunkel“, ein kräftiges goldbraunes Bier wie in der guten alten Zeit, und die „Brauhaus Weisse“, ein naturtrübes Hefeweizen. Weitere Brauspezialitäten kommen saisonal dazu: Im Frühjahr wird auch süffiges „Fürstengold“, ein Märzen-Festbier, ausgeschenkt, im Sommer erfreut sich das „Rengsch“, dem allseits bekannten Kölsch nicht unähnlich, in 0,2-Liter-Gläsern größter Beliebtheit und im Herbst wissen viele das dunkle „Stout“ mit seiner fein-cremigen Schaumkrone aus dem Fürstlichen Brauhaus zu schätzen. „Blonder Engel“ heißt eine weitere Weißbierspezialität aus dem Rezeptschatz des Braumeisters im Fürstlichen Brauhaus: ein elegantes helles Weizenbier, das wirklich ein Genuss ist! Der Winter gehört traditionell den Starkbieren, das Bockbier aus der sympathischen Braustätte mitten im Wirtshaus hört – Herkunft verpflichtend! – auf den Namen „Postmeister“ und ist für nur vier Euro (zzgl. zwei Euro Pfand) zum Mitnehmen in der Ein-Liter-Bügelflasche erhältlich. Wir finden: Eine tolle Geschenkidee für Bierliebhaber und Lokalpatrioten und ein liebevoll ausgesuchtes Mitbringsel. Der „Postmeister“ ist auch in der Schmucktasche mit passenden Gläsern erhältlich. Da auch dieser

## Biergenuss für Individualisten Spezialitätenkabinett und Hausbrauerei: das Fürstliche Brauhaus

Bock ohne Konservierungsstoffe auskommt, ist er natürlich nicht unbegrenzt haltbar und sollte immer kühl gelagert werden.

Dass die echte altbayerische Wirtshauskultur im Fürstlichen Brauhaus gepflegt wird, belegt nicht nur zahlreiche Musikantenauftritte wie etwa die der Kapelle Josef Menzel und der



Tanzgründler. Es fanden diesen Sommer auch im überdachten Vorhof stets ausverkaufte Aufführungen des „Bayerischen Jedermann“ statt. Traditionalisten und Neugierige freuen sich schon, wenn es wieder aufs Frühjahr zugeht, denn dann kann man im Hof des Fürstlichen Brauhauses dem „Bockbierstacheln“ beiwohnen. Nach altem Brauch werden an einer Feuerstelle die letzten Bockbiervorräte in Gläser ausgeschenkt, ein Schmied bringt einen Eisenstachel zum Glühen und taucht diesen dann in die Bockbiergläser. Dabei entweicht die Kohlensäure, der Restzuckergehalt im Bier karamellisiert und sorgt so für einen Trinkgenuss wie in längst vergangenen Tagen.

Diesen alten Brauch kann man nur hier noch im ehemaligen Marstall des Schlosses derer von T&T erleben!



Waffnergasse 6-8  
93047 Regensburg  
Tel. 0941.2804330

[www.fuerstlichesbrauhaus.de](http://www.fuerstlichesbrauhaus.de)