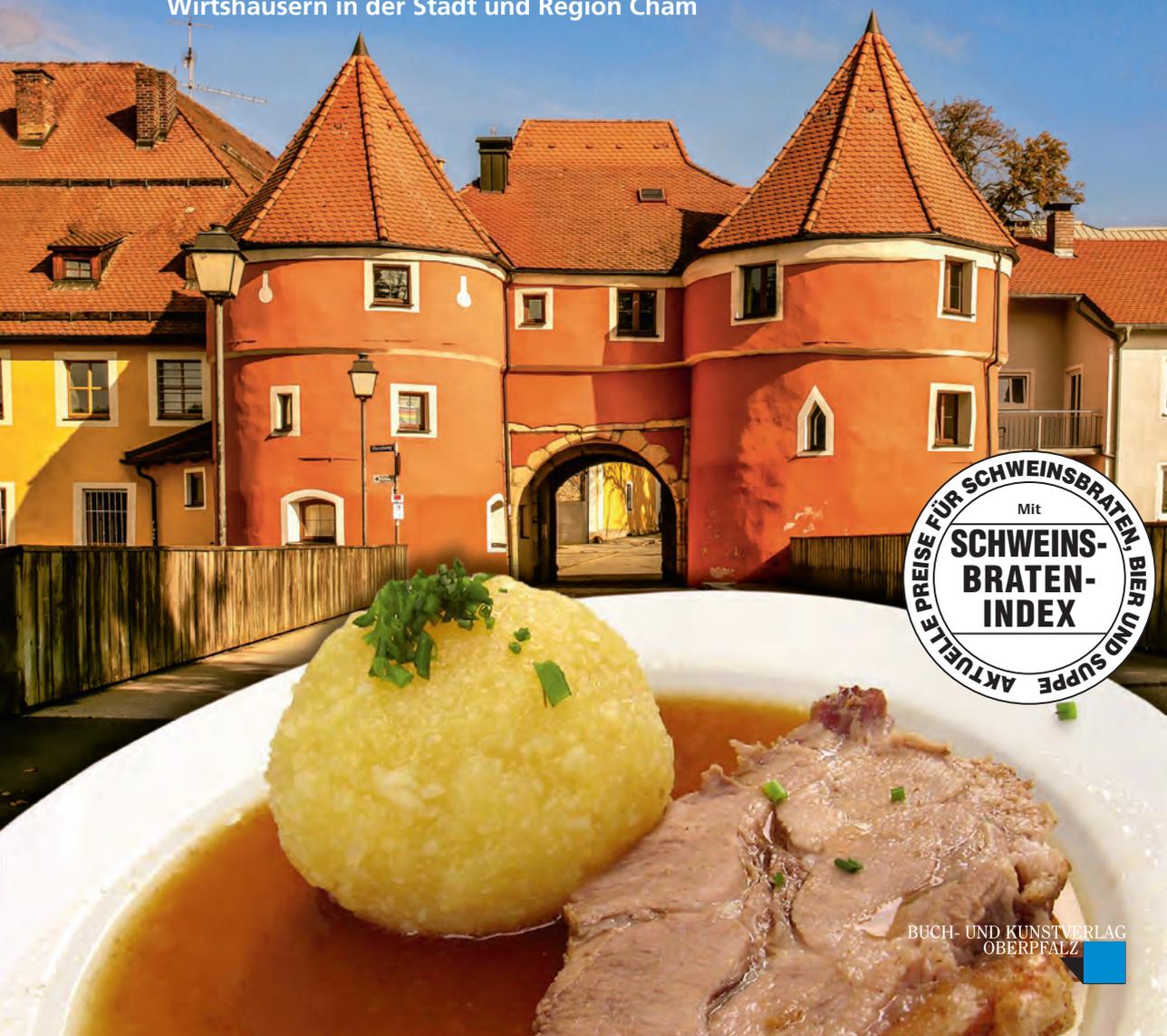


Gabriele Kiesel & Christian Grellner

Die schönsten Wirtshäuser

in Stadt und Landkreis Cham

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten
Wirtshäusern in der Stadt und Region Cham



BUCH- UND KUNSTVERLAG
OBERPFALZ

Gabriele Kiesel & Christian Grell

Die schönsten Wirtshäuser

in Cham und Umgebung

Ein Gastronomieführer zu empfehlenswerten
Wirtshäusern in der Stadt und Region Cham

BUCH- UND KUNSTVERLAG
OBERPFALZ



Bibliografische Information Der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95587-076-8



Für uns, die Battenberg Gietl Verlag GmbH mit all ihren Imprint-Verlagen, ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie. Daher achten wir bei allen unseren Produkten auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Dieses Buch wurde auf FSC®-zertifiziertem Papier gedruckt. FSC (Forest Stewardship Council®) ist eine nicht staatliche, gemeinnützige Organisation, die sich für die verantwortungsvolle und ökologische Nutzung der Wälder unserer Erde einsetzt.

Unsere Partnerdruckerei kann zudem für den gesamten Herstellungsprozess nachfolgende Zertifikate vorweisen:

- Zertifizierung für FOGRA PSO
- Zertifizierungssystem FSC®
- Leitlinien zur klimaneutralen Produktion (Carbon Footprint)
- Zertifizierung EcoVadis (die Methodik besteht aus 21 Kriterien in den Bereichen Umwelt, Einhaltung menschlicher Rechte und Ethik)
- Zertifikat zum Energieverbrauch aus 100% erneuerbaren Quellen
- Teilnahme am Projekt „Grünes Unternehmen“ zum Schutz von Naturressourcen und der menschlichen Gesundheit

Titelbild: Biertor (Uschi Gillitzer),
Schweinebraten: Ilse Thomele (www.threefivesix.blogspot.com)

1. Auflage 2021

ISBN 978-3-95587-076-8

Alle Rechte vorbehalten

© Buch- und Kunstverlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf
www.battenberg-gietl.de

Vorwort

Was gibt es Schöneres, als über bayerische Gemütlichkeit und Gastfreundschaft zu schreiben? Vor allem dann, wenn es einem – wie hier im malerischen Cham und seiner Umgebung – auch noch so leicht gemacht wird? Wenn sich bei der Einkehr in ein Wirtshaus das herrlich heimelige Gefühl breitmacht, willkommen, ja sogar zu Hause zu sein. Wenn man sich Tradition, Regionalität, Originalität – gepaart mit einer gehörigen Portion Gaumenfreude – nicht mehr entziehen kann. Wenn einem beim Anblick einer urigen Wirtsstube nostalgisch

zumute wird und man die pure bayerische Lebensfreude bei einem frisch angezapften Bier unter weißblauem Himmel spürt.

Begleiten Sie mich in die schönsten Wirtshäuser von Cham und Umgebung. Treten Sie ein und lassen Sie sich von Familienbetrieben und historischen Traditionswirtshäusern begeistern. Entdecken Sie die Einzigartigkeit der ostbayerischen Wirtshauskultur und erfahren Sie, warum sich das bekannte Sprichwort „Das Gute liegt so nah“ wieder einmal bewahrheitet ...



Gabriele Kiesel

Foto: Christian Greller



Foto: Christian Greller



Inhaltsverzeichnis

Vorwort | 5
 Danksagung | 6
 Inhaltsverzeichnis | 7
 Einleitung und Erklärungen | 10/12
 Übersichtskarte Landkreis Cham | 14/15

Die schönsten Wirtshäuser in Stadt und Landkreis Cham (alphabetisch nach Ort)

Altenmarkt, Klostermühle | 19
 Bad Kötzting (Weißregen), Berggasthof zur Klausen | 23
 Cham, D'Wasserwirtschaft | 27
 Cham, Randsbergerhof | 31
 Chamerau, Bäckerwirt | 37
 Chammünster, Gasthaus am Ödenturm | 43
 Eschlkam, Gasthof zur Post | 47
 Furth im Wald, Hotel-Gasthof Fellner | 55
 Gibacht, Berghof Gibacht | 59
 Hetzenbach, Hotel & Landgasthaus Lindenhof | 63
 Lam, Gasthof zum Kirchenwirt | 67
 Loifling, Zum Hofmark-Bräu | 71
 Marienstein, Gasthaus Eder | 75
 Michelsneukirchen, Gasthof – Pension Jäger | 79
 Neubäu, Hotel Schießl am See | 83
 Neukirchen b. Hl Blut, Hotel-Gasthaus zum Bach | 87
 Pempfling, Wirts-Wast | 91
 Rettenbach (Aumbach), Jagawirt | 97
 Rettenbach, Rettenbacher Hof | 101
 Roding, Wallfahrts-Gaststätte Heilbrunnl | 105
 Schlammering, Gasthaus Bucher | 109
 Tiefenbach (Stein), Steiner Wirt | 113
 Steinlohe, Zum deutschen Eck | 117
 Waldmünchen, Zum Weber Max | 121



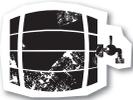
Aufbau des Wirtshausführers



Tradition

Tradition hat zwei Bedeutungen:

- 1.) Das Lokal ist seit mehreren Generationen in Familienbesitz bzw. seit sehr vielen Jahren ist in diesen Räumlichkeiten eine Gastwirtschaft untergebracht.
- 2.) Die Einrichtung und das Ambiente sind traditionell und entsprechen dem Stil und der Erwartung eines bayerisch-oberpfälzischen Wirtshauses.



Brauerei

Brauerei bedeutet:

Das Wirtshaus ist eine offizielle Brauereigaststätte bzw. in unmittelbarer Umgebung des Lokals befindet sich die Brauerei, deren Bier in diesem Wirtshaus ausgeschenkt wird.



Biergarten

Biergarten bedeutet:

Direkt beim Wirtshaus befinden sich im Freien ein Biergarten, ein Freisitz oder eine Terrasse, die durch Bäume beschattet sind.



Guads Essen

Guads Essen bedeutet:

Wir haben jedes Wirtshaus in diesem Führer mindestens zweimal getestet, wobei jeweils mehrere Personen beteiligt waren. Nur wenn alle Tester mit dem Essen und der Qualität der Speisen zufrieden waren, haben wir diesen Button vergeben. Testessen sind aber immer eine subjektive Momentaufnahme, die nicht die wahre Qualität des jeweiligen Wirtshauses wiedergeben kann. Wir haben aber immer größtmögliche Sorgfalt walten lassen und vor allem auf die Kontinuität der guten Küche geachtet. *Ausdrücklich möchten wir darauf hinweisen, dass jedes Wirtshaus in diesem Buch auch ohne „Guads Essen“-Symbol zu empfehlen ist und auf jeden Fall einen Besuch wert ist.*



Feinschmecker

Feinschmecker bedeutet:

Die Qualität der Speisen, die Art der Zubereitung sowie die Darbietung der Speisen gehen weit über die klassische Braten- und Pfannenküche eines normalen Wirtshauses hinaus. Raffinesse und Einflüsse aus der französischen, mediterranen und Neuen deutschen Küche sind hier zu finden. Auch beim Ambiente achtet man besonders auf eine gehobene und gepflegte Gastlichkeit.



Gästezimmer

Gästezimmer bedeutet:

Das Wirtshaus verfügt über Gästezimmer im eigenen Haus oder in unmittelbarer Nähe. Die Qualität der Übernachtungsmöglichkeiten wurde nicht geprüft.

SCHWEINEBRATEN INDEX

Leberknödelsuppe:	3,80 €
Schweinebraten mit Knödel & Salat:	9,50 €
Halbe Bier:	3,00 €

Januar 2021

Schweinebraten-Index bedeutet:

Die aktuellen Preise für die genannte Suppe und den Schweinebraten sowie für einen halben Liter helles Bier. Das Datum der Preiserfassung wurde dabei jeweils unten rechts angegeben. Der Schweinebraten-Index gibt keinen Hinweis auf die Qualität des Essens, sondern ist lediglich eine Preisorientierung.

Was ist ein Wirtshaus?

In diesen Gastronomieführer wurden nur Lokale aufgenommen, die nach gängiger und regionaler Meinung ein Wirtshaus sind. Das war oftmals keine leichte Entscheidung, da die Grenzen hier vielfach fließend sind.

Ein Wirtshaus muss regelmäßig und auch tagsüber geöffnet sein und mindestens am Sonntagmittag eine warme Küche anbieten, wie sie regional üblich ist, d. h. der klassische Schweinsbraten mit Knödel darf auf keinen Fall fehlen. Außerdem kann man in ein Wirtshaus auch mal nur zum Biertrinken oder Schafkopfen gehen und unterliegt nicht dem Zwang, dort zu speisen.

Wir haben ausgeschlossen: Alle Lokale mit ausschließlich ausländischer Küche, Bars, Pubs, Bistros, Hotelrestaurants, Studentenlokale und auch die gehobenen Restaurants, wenn sie nicht am Sonntagmittag die klassische bayerische Bratenküche mit Schweinsbraten usw. zu einem akzeptablen und ortsüblichen Preis anbieten.

Aktualität

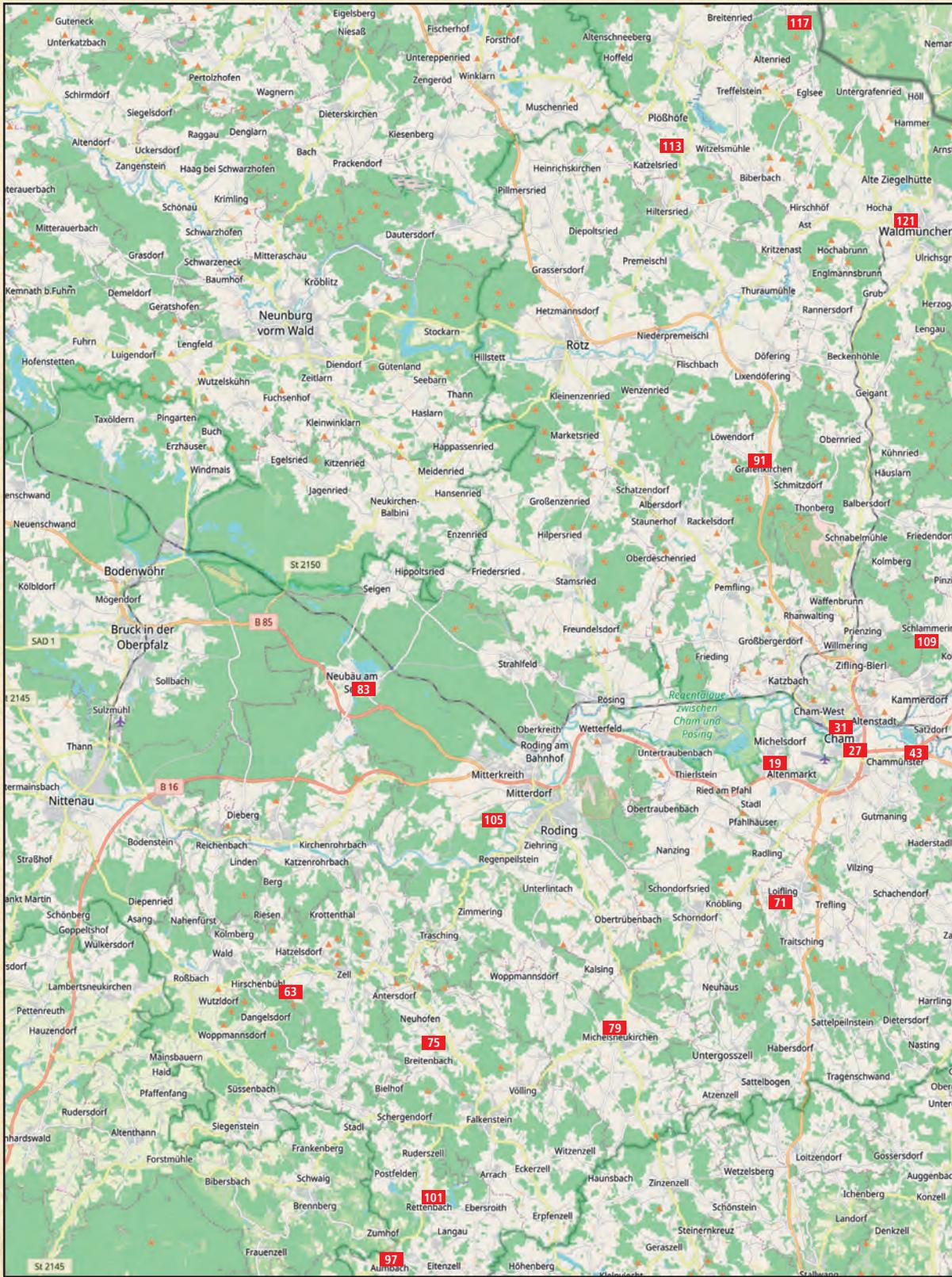
Die Arbeiten zur ersten Auflage wurden im Februar 2020 begonnen und endeten mit der Drucklegung im Januar 2021. Wir haben alle Daten sorgfältig erfasst und auch überprüft. Aber natürlich ist es nicht auszuschließen, dass sich Fehler eingeschlichen haben. Wir bitten deshalb alle Leser um Nachricht, wenn ihnen solche Fehler auffallen. Außerdem müssen wir hier darauf hinweisen, dass in der Gastronomie des Öfteren Pächterwechsel stattfinden, die wir nur bis zur Drucklegung berücksichtigen konnten.

Über weitere Anregungen, Kritik und natürlich auch Lob freuen sich die Autorin und der Verlag.

(wirtshaus@battenberg-gietl.de)

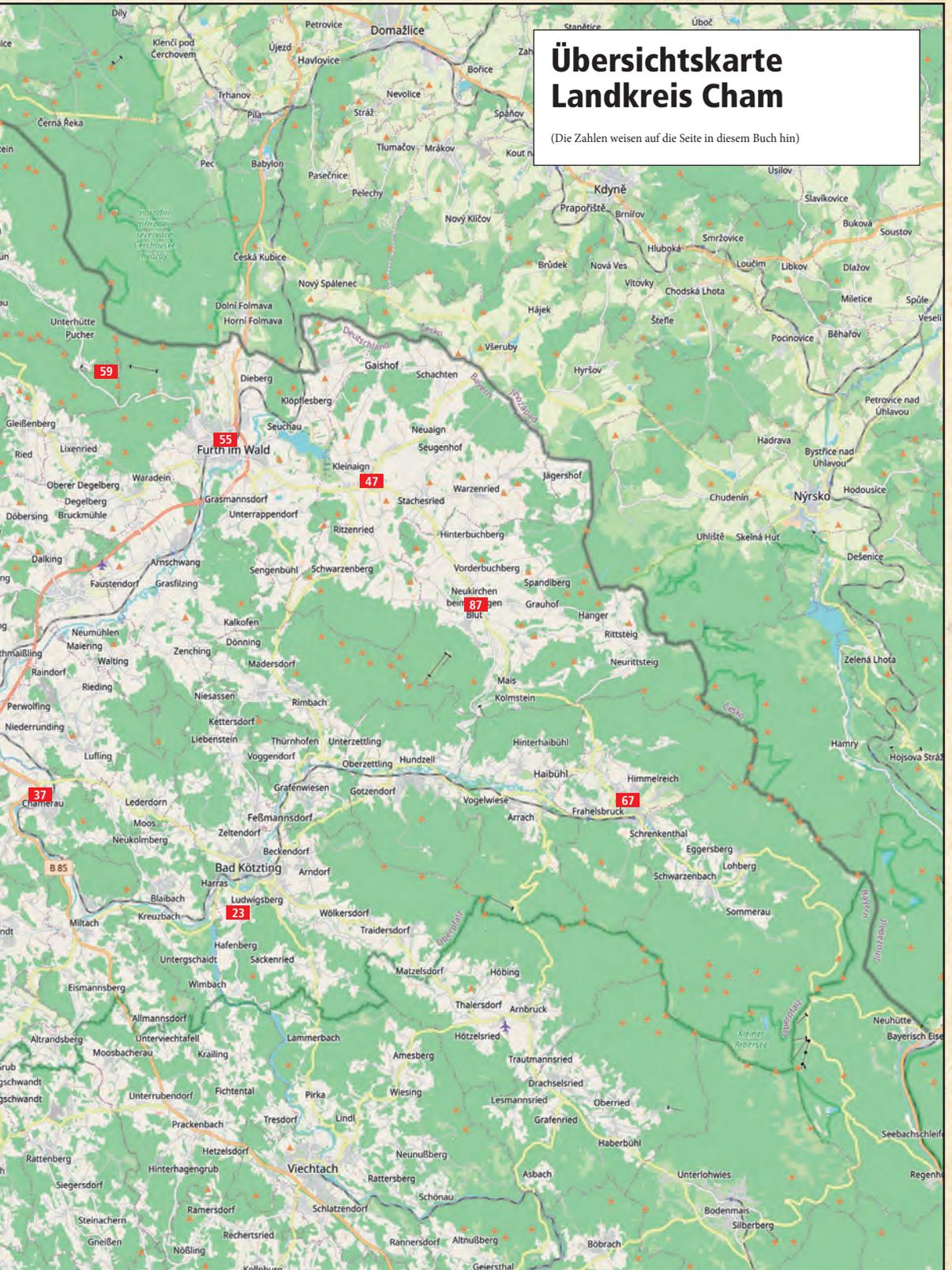
Umgebung von Cham

Das sind nicht nur die Gaststätten im Landkreis Cham, sondern auch Wirtshäuser, die ein Chamer noch beim Sonntagsausflug zum Mittagessen anfährt, also im Umkreis von ca. 40 km.



Übersichtskarte Landkreis Cham

(Die Zahlen weisen auf die Seite in diesem Buch hin)





Der alte Brunnen im idyllischen
Innenhof der Klostermühle
[Christian Greller]



Tradition



Biergarten



Guads Essen



Fotos: Christian Greller



Klostermühle Altenmarkt

Beschreibung

Die Klostermühle Altenmarkt ist wahrhaft ein historisches Schätzchen am südlichen Stadtrand von Cham. Malerisch am Quadfeldmühlbach gelegen, präsentiert sich der geschlossene Vierkanthof seinen Betrachtern und lädt zum Verweilen ein. Bereits im frühen Mittelalter war der „alte Markt“ ein Dreh- und Angelpunkt an den Handelsstraßen von Regensburg nach Prag und auch heute trifft man sich gern in der Klostermühle, die im Übrigen einst



Leberknödelsuppe:	3,90 €
Schweinebraten mit Zwirl & Kraut:	9,90 €
Halbe Bier:	2,80 €

Oktober 2020



1 2



3

1 Die gute Seele der Mühle, Wirtin und Diplom-Ökotrophologin Melanie Rauscher [Foto: Theresa Rauscher]

2 Der idyllische Eingangsbereich der Klostermühle [Foto: Gabriele Kiesl]

3 Ofenfrischer Erdäpfel-Zwirl im Reindl [Foto: Theresa Rauscher]

4 Blütenplätzchen – Butterplätzchen mit essbaren Blüten [Foto: Theresa Rauscher]

5 Knackfrischer Wildkräutersalat mit Gänseblümchen aus dem Mühlengarten [Foto: Theresa Rauscher]

6 Die Gute Stube, eine barocke Bauernstube mit historischem Kachelofen aus dem Jahr 1840 [Foto: Christian Greller]

7 Der Bauernladen, das Herz der Klostermühle, bietet eine äußerst reichhaltige Auswahl an naturnah erzeugten Produkten [Foto: Christian Greller]

8 Schornbladl – eine „fast“ vergessene Spezialität [Foto: Christian Greller]



4 5



„ In der Guten Stube der Klostermühle Altenmarkt fühlt man sich sofort in die gute alte Zeit zurückversetzt.“



Eigentum verschiedener umliegender Klöster war, und daher ihren heutigen Namen trägt. Als die Eheleute Melanie und Alfred Rauscher das alte Gebäude 1994 erworben haben, hatten sie sofort eine Vision – nämlich das ländliche Kulturgut wiederzubeleben und für die Öffentlichkeit nutzbar zu machen. Und was soll ich sagen? Es ist ihnen mehr als nur gelungen! Immerhin wurde die Klostermühle Altenmarkt unter anderem mit der Goldmedaille für vorbildliche Heimatpflege ausgezeichnet. Außerdem kann man heutzutage Führungen besuchen, bei denen man in die historischen Mühlenräume gelangt, oder die Räumlichkeiten für Tagungen und diverse Kurse anmieten. Doch nicht nur das Mühlengebäude an sich ist

sehens- und erlebenswert, sondern auch der Kern des Wirtshauses – die „Gute Stube“: Eine barocke Bauernstube aus der Zeit um 1750, in der man in den kälteren Monaten neben dem historischen Kachelofen Platz nehmen und regionale Küche und Getränke genießen kann. Angeboten werden im Wirtshaus ausschließlich liebevoll ausgesuchte Rezepte aus Großmutter's Kochbuch. Egal ob Schoppala, Zwirl, Ritschi, Weiße Suppe, Fuchsnfouda oder Hollerkiachl – hier läuft einem schon beim Betreten der Gaststube das Wasser im Munde zusammen. Kein Wunder, denn für Melanie Rauscher sind Lebensmittel ohnehin das Mittel zum Leben. Die Diplom-Ökotrophologin, oder einfacher ausgedrückt –

Inhaber:
Melanie Rauscher

Adresse:
Altenmarkt 6
93413 Cham

Telefon:
0 99 71 / 76 08 71

Telefax:
0 99 71 / 10 82

E-Mail:
info@klostermuehle-
altenmarkt.de

Öffnungszeiten:
Do. und Fr. 9:00–19:00 Uhr
Sa. 9:00–13:00 Uhr
jederzeit nach Vereinbarung

Ruhetage:
Mo., Di., Mi. und So.

Räumlichkeiten:
Gastraum: 50 Plätze
Mühlenraum: 40 Plätze
Seminarräume: 15–40 Plätze



7 8

Besonderheiten:

Der zum Haus gehörige Bauernladen bietet alles, was das regionale Herz begehrt. Die Mühlenräume des Ländlichen Kulturzentrums können jederzeit für Veranstaltungen und Kurse angemietet werden. Oberpfälzer Schmanckerl und traditionelle Küche: Schoppala und Zwirl aus dem Raindl.

Biergarten:

Remise, Freisitze

Bier/Brauerei:

Lindner/Hofmark und Rhaner

Preise:

Suppen: 2,90–4,90 €
 Brotzeiten: 3,50–8,90 €
 Hauptgerichte: 9,90–16,50 €
 Nachspeisen: 3,90–5,90 €

Warme Küche:

Durchgehend

Ernährungsexpertin – legt größten Wert auf schmackhafte, traditionelle und gesunde Küche. Und wenn man gar nicht genug von ihren hauseigenen Schmanckerln bekommen kann, besucht man einfach nach dem Essen den Bauernladen der Klostermühle und nimmt sich etwas für die eigene Küche mit nach Hause. Das Angebot an naturnah erzeugten Lebensmitteln ist äußerst reichhaltig und wer mag, kann im Laden sogar original gefertigte Gebrauchsgegenstände erwerben. Alle dort angebotenen Produkte stammen von Direktvermarktern aus der Umgebung und werden je nach Saison frisch vom Küchenteam zubereitet. Das Sortiment reicht vom ofenfrischen Bauernbrot über Obst- und Gemüsesorten, Schafs-, Kuh- und Ziegenkäsevarianten, Wurst- und Fleischspezialitäten, selbstgemachte Kuchen- und Tortenstücke, Schmalzgebäck, Nudeln, Pralinen, Marmeladen, Bio-Honig, ausgerührte Bauernbutter und Eier, bis hin zu – wie sollte es bei

einer Mühle auch anders sein – Mehl und Getreideprodukten. All das und natürlich noch viel mehr landet letztendlich dann auch auf den Tellern des musikantenfreundlichen Wirtshauses. Und glauben Sie mir, egal ob Sie einen Schweinebraten, Zwirl mit Kräuterquark oder ein Glasfleisch bestellen – ein süffiges Schnapperbier passt auf jeden Fall dazu.

Fazit

In der Guten Stube der Klostermühle Altenmarkt fühlt man sich sofort in die gute alte Zeit zurückversetzt. Verwunschen am Quadfeldmühlbach gelegen, wird hier noch so manches im hauseigenen Holzofen zubereitet und der dazugehörige Kräuter- und Blumengarten lässt erahnen, dass sich dort nicht nur die Augen des Betrachters erfreuen dürfen, sondern auch die Mägen der Kloster Gäste, die in der historischen Stube einkehren.



www.klostermuehle-altenmarkt.de



Foto: Gabriele Kiesel



Foto: Christian Greller



Foto: Christian Greller

57 Dahoam is am schönsten, aber am gmütlichsten is im Wirtshaus. 56

Am Ende eines Regenbogens stößt man ja bekanntlich auf einen Schatz. Kein Wunder also, dass man die schöne Kreisstadt Cham die „Stadt am Regenbogen“ nennt. Denn dort sind wirklich wahre Schätze zu finden – und zwar in Gestalt von wunderbar urigen Wirtshäusern!

In der Stadt selbst, aber auch im gesamten Chamer Landkreis kann man sich an altbayerischer Wirtshauskultur erfreuen. Ganz gleich, ob man durch die hiesigen Städte und Dörfer spaziert, den Regen entlangwandert oder durch die heimischen Wälder radelt: Gemütliche Gaststuben, schattige Biergärten und historisch wertvolle Räumlichkeiten laden Sommer wie Winter zum Einkehren ein. Traditionell, bodenständig, gemütlich – einfach „schee“!

Zur Autorin:



Foto: Baumann Cham

Gabriele Kiesel, in Oberbayern geboren, lebt als freie Autorin in der Oberpfalz und liebt die einmalige Wirtshauskultur ihrer Wahlheimat. Sie schreibt Bücher, Drehbücher und Theaterstücke für Kinder und Erwachsene. Neben ihrer freiberuflichen Tätigkeit ist sie Mitglied beim Verband deutscher Schriftstellerinnen und Schriftsteller Ostbayern, Produzentin, Regisseurin, Dozentin für Kreatives Schreiben und Eventmanagerin der Veranstaltungsreihe „Tintenfassl“. www.kiesel-gabriele.de

Zum Fotograf:



Christian Greller, geboren am 17.04.1978 in Regensburg, lebt in Regenstauf und ist Angestellter bei der Stadt Regensburg. Die Bilder des nebenberuflichen Fotografen sind bereits in mehreren Zeitschriften erschienen, u. a. in DIE ZEIT. 2017 fand seine erste Ausstellung „Auf dunklen Pfaden“ statt.