



Christine Riedl-Valder

Die schönsten Cafés

in Regensburg und Umgebung




BUCHVERLAG

Christine Riedl-Valder

Die schönsten Cafés
in Regensburg und Umgebung

Christine Riedl-Valder

Die schönsten Cafés

in Regensburg und Umgebung




BUCHVERLAG

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.
ISBN 978-3-86646-351-6

Fotonachweis:

Umschlag:

Vorderseite: Hintergrundmotiv: Aranjuezmedina, Freepik.com. Skyline Regensburg: claer, Fotolia.com.

Rückseite: Sonja Valder (Beratzhausen)

Innenteil:

S. 3 u.a.: Olga_spb, Freepik.com. S. 6, 9: Pressfoto, Freepik.com. S. 22 u.a.: Freepik.com

Anton **Albrecht**, Café Albrecht (Burglengenfeld): S. 26, 29f. Bianca **Bergmann**, Café Legato (Regensburg): S. 71, 74f. Matthias **Brunner**, Kaminski (Regensburg): S. 125f, 128f. Bernhard **Burnickl**, Cafébar Granomoren (Velburg): S. 173f, 177. Daniel **Deisinger**, Café Zuckerpuppe (Schwandorf): S. 160-162, 164f. Franz **Dirrigl**, Café Zeitlos (Tegernheim): S. 179-181, 183. Anita **Erras** (Poppenricht): S. 44, 45. Markus **Franz**, Café Chocolat (Tegernheim): S. 166-168, 170f. Michael **Fuchs**, Café Orlando di Lasso (Regensburg): S. 137-139, 141. Britta **Gottschlich**, Hofcafé Rosenfleckerl (Bach a.d. Donau): S. 12-15, 17. Petra **Homeier**, Café Verschmitzt (Regensburg): S. 85, 87. Christine **Horsch**, Café Goldenes Kreuz (Regensburg): S. 117 (oben), 122 (unten). Stefan **Katzlinger**, Café Albrecht (Burglengenfeld): S. 31. Johanna **Markl-Schuster**, Café Markl (Kelheim): S. 47-49. Andreas **Mayer**, Café Gut Löweneck (Nittendorf-Penk): S. 59-61. Johannes **Pernsteiner**, Café Pernsteiner (Regensburg): S. 78 (unten), 81-83. Gabriele **Rauert**, Strudelei (Regensburg): S. 156f, 159. Heiko **Rehorik**, 190°-Café (Regensburg): S. 151-155. Christine **Riedl-Valder** (Beratzhausen): S. 20f, 23-25, 34, 52f, 55, 63, 67, 70, 72f, 89-91, 93, 95-99, 104-107, 117 (unten), 118, 120f, 122 (oben), 132f, 135, 143 (oben), 147 (unten), 148. Uschy **Schlichtinger**, Café Blaue Lilie (Kallmünz): S. 41-43. Alois **Schmaußer**, Kuhstallcafé (Illkofen): S. 33, 34 (oben, unten rechts), 36 (unten). Horst **Valder** (Beratzhausen): S. 19, 32, 35, 36 (oben), 37-39, 64f, 68f, 109-113, 115, 123, 143 (unten), 144, 147 (oben). Sonja **Valder** (Beratzhausen): S. 51, 56f, 77, 78 (oben), 101f, 131.

1. Auflage 2017

ISBN 978-3-86646-351-6

© MZ-Buchverlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regensburg

www.gietl-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten.

Text und Fotografie: Dr. Christine Riedl-Valder

Layout und Satz: Luisa Mühl

„Sehen wir uns auf einen Kaffee ...?“

Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken“. Der irische Schriftsteller Jonathan Swift, dem wir die Geschichten von „Gullivers Reisen“ verdanken, würdigt in diesem Zitat ein Genussmittel, das bei uns schon eine lange Tradition hat. Aber im Gegensatz zur bayerischen Bier- und Wirtshauskultur, die in weiten Kreisen verwurzelt ist und mit Stolz gepflegt wird, weiß kaum einer, dass in der Oberpfalz einst auch eines der ersten Kaffeehäuser Deutschlands stand. Schon um das Jahr 1700 hat man in Regensburg diesen braunen Muntermacher serviert. Damals waren hier die hohen Herren des Heiligen Römischen Reiches am Immerwährenden Reichstag versammelt, um über innen- und außenpolitische Probleme zu beraten. Der „Islamische Wein“, wie der Kaffee damals bezeichnet wurde, kam entweder durch die Abgeordneten des französischen Hofes oder zusammen mit dem Kaiser und seinem Gefolge von Wien herauf in die Domstadt an der Donau. Er trug seinen Teil dazu bei, die Gesandten am Reichstag nach allen Regeln der damaligen Trink- und Esskultur zu verwöhnen.

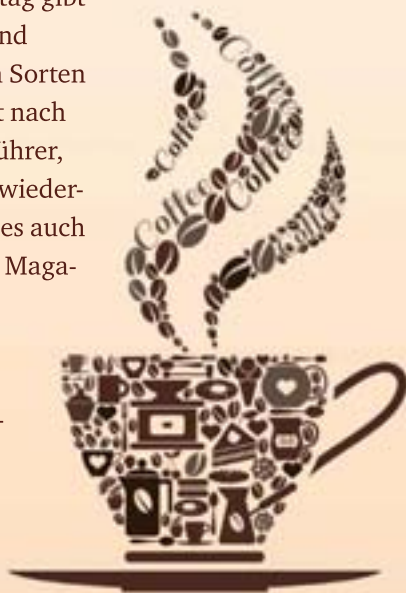


0 VORWORT



Heute steht der Kaffee in Deutschland an der Spitze der beliebtesten Heißgetränke. In den letzten Jahren ging der Trend – wie in allen kulinarischen Bereichen – wieder zum bewussten Genießen. Alte handwerkliche Qualitäten wurden neu entdeckt, traditionelle Filtermethoden kamen zurück und Barista-Kurse stehen als kreatives Geschenk hoch im Kurs. Daher nehmen sich auch viele junge Leute wieder gern die Zeit zu einem ausgiebigen Café-Besuch.

Gründe für eine kleine Auszeit vom Alltag gibt es genug. Es locken nicht nur Kaffee- und Teespezialitäten in unterschiedlichsten Sorten und Zubereitungen oder die Sehnsucht nach dem kulinarischen Erlebnis süßer Verführer, leichter und vollwertiger Kuchen oder wiederentdeckter Mehlspeisen. Manchmal ist es auch die Auswahl an (Tages-)Zeitungen und Magazinen, die man gern einmal durchblättern möchte, ohne sie selbst kaufen zu müssen, oder der Wunsch, in einer ruhigen Ecke mit Blick auf das Stadtschehen ein gutes Buch zu lesen und das öffentliche Leben als Beobachter zu genießen, die einen ins Café führt.





Das Branchenverzeichnis der Domstadt listet in dieser Sparte eine breite Palette von Lokalen auf. Beim näheren Hinsehen warten sie mit unterschiedlichstem Ambiente und einem sehr differenzierten Angebot auf. Von den Café-Bars, ideal für den schnellen Espresso und ein leichtes Essen in der kurzen Mittagspause, bis hin zu den Einrichtungen, die quasi ein „öffentliches Wohnzimmer“ bieten, in dem man Freunde und Geschäftspartner in entspannter Atmosphäre treffen kann, ist hier alles vertreten. Dieser Führer durch einige der schönsten Cafés in Regensburg und Umgebung möchte Ihnen dabei helfen, neue Plätze zu entdecken und Ihren persönlichen Favoriten zu finden.

Ein herzlicher Dank gilt allen Café-Betreibern, die Informationen und Fotos zu ihrem Lokal lieferten und nicht zuletzt den Freundinnen und Freunden, die mir ihre Lieblingscafés verraten und empfohlen haben!

Vielen Dank auch an Geschäftsführer Josef Roidl vom Battenberg Gietl Verlag, der sich von dieser Buchidee überzeugen ließ, und an Luisa Mühl, die das Bild- und Textmaterial ideenreich in ein ansprechendes Layout verwandelte.

*Regensburg, im Frühjahr 2017
Dr. Christine Riedl-Valder*







Inhaltsverzeichnis

Bach – Hofcafé Rosenfleckerl	12
Beratzhausen – Café Seidl	18
Burglengelfeld – Café Albrecht	24
Illkofen – Kuhstallcafé.	32
Kallmünz – Galerie-Café Blaue Lilie	40
Kelheim – Altstadtcafé und Konditorei Markl.	46
Laaber – Café Zeitler	50
Nittendorf-Penk – Café Gut Löweneck	58
Regensburg – Café Fürstenhof.	62
Regensburg – Café Legato	70
Regensburg – Konditorei Café Pernsteiner	76
Regensburg – Café Verschmitzt	84



Regensburg – Café-Bar	88
Regensburg – Caffè Letterario	94
Regensburg – Cupcakery	100
Regensburg – Dampfnudel-Uli	108
Regensburg – Café Goldenes Kreuz	116
Regensburg – Kaminski	124
Regensburg – Café am Milchpilz	130
Regensburg – Konditorei Café Orlando di Lasso	136
Regensburg – Konditorei Café Prinzess	142
Regensburg – 190°-Café Bar Rösterei Rehorik.....	150
Regensburg – Strudelei	156
Schwandorf – Café Zuckerpuppe	160
Tegernheim – Konditorei Café Chocolat.....	166
Velburg – Rösterei und Cafébar GranoMoreno	172
Zeitlarn – Café Zeitlos	178





HOFCAFÉ ROSENFLECKERL – BACH



Ab dem Frühsommer verwandelt sich das Hofgut, das im Zentrum der Weinbaugemeinde Bach an der Donau

liegt, in ein Blumenparadies. Auf einem Areal von rund 2000 Quadratmetern knospen und blühen über 80 verschiedene Sorten von Rosen, darunter zahlreiche Kletterkünstler. Viele von ihnen sind ausgesprochene Raritäten. Sie gedeihen prächtig im Schutz der uralten Mauern des Dreiseithofes. Die Gärtnerin und Rosenliebhaberin Britta Gottschlich hat ein Jahrzehnt lang daran gearbeitet, die einzelnen Pflanzengruppen mit der historischen Architektur harmonisch in Einklang zu bringen. Für die wachsende Zahl ihrer Gäste richtete sie in einer der ehemaligen Pferdestallungen ein kleines, idyllisches Café ein, das sie mit antiquarischen Fundstücken möblierte. Dort ser-





*Ein wuchernder Blütenteppich
überzieht die alten Gemäuer.*



» Blumenfreunde aus der ganzen Region sind schon angereizt, um diese besondere Atmosphäre zu genießen. «



Die Torten des Hofcafés sind zugleich Gaumenfreude und Blickfang.

viert sie nun von Frühjahr bis Herbst außergewöhnliche Gaumenfreuden aus der Backstube, herz hafte Tartes und bunte Salatvariationen.

Alle Speisen bereitet Britta Gottschlich in ihrer Küche selbst zu. Sie orientiert sich dabei an der jahreszeitlichen Abfolge und verwendet Blüten, Früchte und Kräuter aus dem hofeigenen Garten oder aus der Region. Dabei entstehen originelle, süße Kreationen, wie beispielsweise der Heidelbeer-Schokokuchen, Obstkuchen mit Rosenblüten, Erdbeer-Blätterteig, Brombeerwickel- und Gurken-Aprikosentorte, die alle auch ein Augenschmaus sind. Für die Kaffeegetränke werden im „Rosenflecklerl“ ausschließlich Erzeugnisse der 1947 von Ottorino Martinelli gegründeten Familienrösterei Omkafé aus Riva am Gardasee verwendet, zubereitet in einer original FAEMA Siebträgermaschine





der Modellreihe E 61. Die Teesorten liefert das Landsberger Teehaus, Bio-Biere kommen vom Neumarkter Lammsbräu. Eine enge Zusammenarbeit besteht mit der Kelterei Stadler aus Piding (Oberbayern), die eine Vielzahl verschiedener Sorten an Bio-Limonade im Angebot hat; so zum Beispiel in den Noten Gänseblümchen-Löwenzahn, Apfel-Waldmeister, Apfel-Gurke-Kresse, Heu oder Sauerkirsch-Zitrone. Für 2017 hat Britta Gottschlich eine spezielle Duftrose kultiviert, deren aromatische Blüten der „Café Rosenfleckerl-Rosenlimonade“ den Geschmack verleihen. Dieses Getränk wird exklusiv im Hofcafé ausgeschenkt – solange der Vorrat reicht.

Das zauberhafte Refugium hinter den blauen Hoftoren ist ein Ort, an dem man leicht zur Ruhe finden kann. Wohl deshalb zieht er Gäste aus der ganzen Region um Regensburg und Straubing an. Auch Salzburger, Augsburger, Münchner und Frankfurter Blumenfreunde sind schon angereist, um diese besondere Atmosphäre zu genießen. Das eigene Kulturprogramm des Hofcafés, das vor drei Jahren anlief, soll in Zukunft weiter wachsen: Theateraufführungen, Kunstaussstellungen, Lesungen, Tanzabende und Livemusik werden dann dem Ambiente des Rosengartens weitere neue Facetten verleihen.



Die Einrichtung des Cafés bereichern originelle Utensilien von Kunstauktionen und Flohmärkten.

**Inhaberin:**

Britta Gottschlich

Adresse:

Hofgut Bach,
Hauptstr. 30,
93090 Bach
an der Donau

Telefon:

01 72 / 8 06 14 00

Mail:

rosige.zeiten@gmx.de

Internet:

www.rosenflecklerl.de

Öffnungszeiten:

April – Oktober,
Sa./ So. ab 14.00 Uhr
Reservierung wird
empfohlen!

Spezialitäten:

Mango-Rolle,
Rosenliebelei
mit Himbeeren,
Brombeerwickeltorte

Preise:

Cappuccino: 2,80€
Kuchen und Torten:
3,50€





CAFÉ SEIDL – BERATZHAUSEN

In der Marktstraße von Beratzhausen zieht das Haus mit den kunstvollen Fassadenmalereien sofort die Blicke auf sich: Fenster und Türen umrahmen schwungvolle Rokoko-Ornamente; aus dem 2. Obergeschoss schauen die Heiligen Johann Nepomuk und Florian zu Seiten der Muttergottes auf die Fußgänger herunter. Der Laden und das Café auf der vorgelagerten Terrasse und im Innern sind zu allen Tageszeiten gut besucht. Es geht hier familiär zu; man kennt sich. Die Kundschaft kommt oft schon seit Jahrzehnten bis aus Burglengenfeld, Regensburg und Riedenburg zum Seidl. Im Sommer umlagern zahlreiche Radfahrer, die auf der Route durch das Tal der Schwarzen Laber unterwegs sind, die Sonnenplätze vor dem Haus. Für die Einheimischen bieten sich hier Informationen zum Gemeindeleben aus erster Hand. Im Winter stürmen die Kinder mit ihrem Ruf nach kostenlosen „Spitzln“ den Laden und die Stollen und Lebkuchen, gebacken nach Opas Geheimrezeptur, finden ihre Liebhaber. Ein Höhepunkt der Faschingszeit ist der Frauentreff am „Unsinnigen Donnerstag“, bei dem so manche Ortsbekannte Persönlichkeiten durch den Kakao gezogen werden.





Die Fassade des Cafés schmücken Rokoko-Fresken.



Das Aushängeschild am Hauseck.



Die Nussringel mit Marzipanfüllung sind die Lieblingsstücke des Bäckers.

2 CAFÉ SEIDL



Marianne Seidl präsentiert ihre frisch gebackenen Macadamiaschnitten.

Herbert Seidl steht nicht nur wochentags ab drei Uhr sondern auch sonntags ab fünf Uhr früh in seiner Backstube, um täglich eine große Auswahl an frischem Brot, Semmeln, Kuchen und Torten zu produzieren. Besonders beliebt sind der Altbayerische Kornlaib, das Quarkkornbrot, das Feingebäck an Krapfen und Kücheln, die Macadamia- und Holländerschnitten, der Käse- und Kirschkuchen, die Tegernseer-, Herren- und Linzer Torte und so manche Besonderheiten, die es nur hier gibt. Beispielsweise die Joghurtkuppel für kalorienbewusste Genießer mit wenig Zucker und viel frischem Naturjoghurt nach Familienrezept. Die persönliche Leibspeise des Meisters sind die Nussringerl, eine mit feinsten Schokolade überzogene Marzipan-Nuss-Füllung auf Mürbteig. Die Erzeugnisse der Bäckerei und Konditorei Seidl verkaufen auch die Gastwirte vor Ort (z.B. die Friesenmühle, Rudlhof, Petermichl und Mosner) sowie der Bruder Hans für seine Cafés in der Seidl Confiserie in Hinterzhof und in Parsberg.



Die hausgemachten Lebkuchen sind begehrt.



Auch die Linzer Torte hat viele Verehrer.



Geschichte

Die Fassadenbilder entstanden um 1775 (Jahreszahl im Außenputz), wohl im Zusammenhang mit den Deckenfresken der örtlichen Pfarrkirche St. Peter und Paul, die der Prüfeninger Künstler Otto Gebhard schuf. Sie sind ein seltenes Beispiel profaner Rokokomalereien in der Oberpfalz. 1920 kauften Johann und Barbara Prock aus Beratzhausen das Anwesen und richteten hier ihre Konditorei ein (ab 1950 zusätzlich eine Bäckerei). Aus der Familie stammt auch Jakob Prock, der Eigentümer des bekannten, 2017 geschlossenen Caféhauses am Regensburg Kohlenmarkt. Tochter Mathilde und Alfred Seidl übernahmen das Geschäft 1964. Seit 1978 ist es im Besitz von Herbert und Marianne Seidl, die für die aufwendige Restaurierung ihres Anwesens 1997 die bayerische Denkmalschutzmedaille erhielten. Ihr Sohn Stephan engagiert sich ebenfalls schon im Betrieb.



» Die Kundschaft kommt oft bis
aus Burglengenfeld, Regensburg
und Riedenburg zum Seidl «



Der Innenraum des Cafés ist gemütlich eingerichtet.



Hinter der Ladentheke befindet sich eine große Auswahl an süßen Leckereien, die für jeden Geschmack etwas bieten.

Inhaber:

Herbert und
Marianne Seidl

Adresse:

Marktstraße 25
93176 Beratzhausen

Telefon:

0 94 93 / 7 84

Öffnungszeiten:

Mo., Mi. – Fr.
6.15 – 18.00 Uhr,
Sa. 6.15 – 12.30 Uhr,
So. + Feiertag
9.00 – 18.00 Uhr

Spezialitäten:

Altbayerischer
Kornlaib,
Macadamiaschnitten,
Joghurtkuppel,
Lebkuchen, Stollen

Preise:

Cappuccino: 2,00€
Kuchen und Torten:
1,70€ – 2,80€





Dieser Führer stellt einige der schönsten Cafés in Regensburg und Umgebung vor und möchte Ihnen dabei helfen, neue Plätze zu entdecken und Ihre persönlichen Favoriten zu finden.

In Regensburg ist der Genuss von Kaffee und Konfekt seit Jahrhunderten üblich. Schon den Gesandten am Immerwährenden Reichstag wurden „Islamischer Wein“ und Pralinen serviert. Wer heute in der Domstadt ein Café besuchen will, hat jedoch die Wahl zwischen einer Vielzahl von Lokalen mit unterschiedlichsten Angeboten. Dieses Buch will Ihnen eine Orientierungshilfe geben. Es informiert über Kaffee- und Kuchenspezialitäten, Ambiente, Ausstattung, Service und Betreiber der einzelnen Cafés und erwähnt Wissenswertes über ihre Geschichte und Entwicklung. Dabei zeigt sich die bunte Vielfalt, Qualität und lange Tradition der Oberpfälzer Caféhauskultur.



Dr. Christine Riedl-Valder wurde 1957 in Straubing geboren, studierte Kunstgeschichte und Germanistik in Wien und Regensburg und arbeitet, abgesehen von einem 10-jährigen Intermezzo in einem Regensburger Verlag, seit 1982 als freiberufliche Wissenschaftlerin und Kulturjournalistin (siehe www.kunstliteratour.de). Sie liebt es, ab und zu dem Alltag durch einen Café-besuch zu entfliehen, genießt dort die anregende Atmosphäre und probiert gern die Spezialitäten.

