



„Zum Hofmark-Bräu“ in Loifling: die Adresse für saisonal-regionale Küche und gepflegte Hofmark Biere.

„Zum Hofmark-Bräu“ in Loifling: the address for seasonal and regional cuisine and fine Hofmark beers.

## Ähre mit Ehre

Die Hofmark Brauerei pflegt den feinen Unterschied mit Qualität und aus Tradition

Wenn sich das Hofmark Bier die „Ähre“ gibt und das markante Plopp des Bügelverschlusses zum Geschmackserlebnis bittet, dann darf man mehr erwarten, dann steht das Feine zur Wahl. So steht es mit „Das feine Hofmark Bier“ auf dem Kopf des Verschlusses und so schmeckt es – fein und charakteristisch. Hofmark Biere aus dem oberpfälzischen Loifling bei Cham werden in Ruhe und mit handwerklicher Tradition aus dem weichen Wasser des Böhmerwaldes und aus bayerischem Hopfen und Malz gebraut. Jede der Bierspezialitäten begleiten das Können des Brauermeisters und die Liebe zum Bier: das milde und ausgewogene Helle, das feinherbe und edel gehopfte Pils, das urwürzige und vollmundige Export, die naturtrübe Weisse mit feiner Hefe oder das von feinem Malz und frischen floralen Tönen geprägte „Habe die Ähre!“

Die Biere der Hofmark Brauerei sind Individualisten, unverwechselbar in ihrem Geschmack und Botschafter einer Brautradition, die bewusst auf Bewährtes setzt, Qualität zum Maßstab erhebt und mit gekonntem Ideenreichtum Vielfalt erleben lässt. Selbstverständlich in

den engen Grenzen des Bayerischen Reinheitsgebots und mit dem richtigen Gespür für den feinen, aber schließlich maßgebenden Unterschied. Das gilt für das klassische Biersortiment, die Bio-Biere aus ökologischen Brauzutaten mit Bio-Siegel und auch für die Saisonbiere wie den Hellen Bock im Frühjahr, das Festbier im Sommer und für die Sondersude. So reift ein Starkbier mit obergäriger Hefe derzeit in Whiskyfässern und lässt einen weiteren typischen Vertreter der Hofmark Brauerei erwarten.

Traditionell und dabei innovativ zu sein, darauf ist man in der Hofmark Brauerei stolz. Gelebt wird es mit Bodenständigkeit und dem Anspruch, den Wert des Bieres heute und auch in Zukunft zu pflegen. Diese Basis begleitet die Inhaber Dr. Claudia und Burkhard Cording und ihr Team in ihrem Bestreben, qualitativ aus dem Rahmen des Üblichen zu fallen. Im eng gefassten regionalen Hauptmarkt – „in Regensburg ist Schluss“ – und im internationalen Vertrieb. Die Hofmark Brauerei ist dabei weltoffen, kennt keine Berührungsängste und versteht es, wie es Burkhard Cording formuliert, „hinein-

zuziehen“ und „hinauszugehen“. So mit „ChamOpf“, sprich Schamopf, einem Sommerpilstraum. Abgefüllt in der Champagnerflasche, limitiert aufgelegt, per Hand nummeriert und von der Hofmark Biere kennzeichnenden Geschmacksstärke geprägt, ist dieses nicht nur äußerlich edle Bier die Neuinterpretation des Klassikers Pils und zugleich eine augenzwinkernde Liebeserklärung an das nahe Cham. „Cham/Opf.“, dessen korrekte Aussprache so manchen Gast fordert, war für die kreativen Köpfe der Hofmark Brauerei eine willkommene Inspiration, ein besonderes Bier für Genießer zu kreieren. Es passt perfekt zu den Klassikern der Küche, zu Gegrilltem, geräuchertem Fisch, Salaten und Eis und lebt das Hofmark'sche Prinzip in Reinnatur: „Bier trinkt man nicht. Bier genießt man.“ Im Fall von „ChamOpf“ im Weißweinglas und bei einer Trinktemperatur von sieben bis acht Grad.

Diese Philosophie nichts dem Zufall zu überlassen, überzeugt auf vielen Parketts und macht die Hofmark Biere zum wandlungsfähigen Begleiter. Regional bei einem geselligen Volksfestabend oder bei einem guten Essen und überregional auch auf der „großen Bühne“. Das Londoner Nobelkaufhaus Harrods schenkt ein speziell für das Haus gebrautes Hofmark Bier in seiner Gastronomie aus und verkauft es in seiner legendären Feinkostabteilung. Das in eleganter Aufmachung und mit goldenen Lettern beschriftete „Harrods 1849 Premium Lager produced and bottled especially for Harrods by Hof-



Hofmark Biere: ein spritziger Genuss.  
Hofmark beers: effervescent enjoyment.

„Die Hofmark Brauerei verwirklicht mit großer Neugierde und Leidenschaft kreative Ideen rund um das Thema Bier.

Hofmark wird getragen von Menschen, denen die Qualität und der Wert der Rohstoffe und der Produkte, der Umgang mit ihnen und das selbstbestimmte Leben am Herzen liegen und die hierfür persönlich einstehen. Die traditionelle handwerkliche Arbeitsweise bei Hofmark erfordert mehr Zeit und höheren Aufwand, aber schafft unverwechselbare, ausgereifte genussstarke Biere. Die Brauerei denkt und handelt nachhaltig im Interesse ihrer Kunden und ihrer Heimat Bayerischer Wald.

Die Hofmark Brauerei stellt sowohl Biere traditionellen Bayerischen Stils wie „Hofmark Hell“, „Hofmark Lager“, „Hofmark Weisse“, „Bio-Pils“ und „Bio-Weisse“ her als auch Biere, die ebenfalls im Rahmen des Bayerischen Reinheitsgebotes ganz neue Geschmacks- und Geruchserlebnisse bereiten, zum Beispiel die „Hofmark Ähre“ und die Sorten „ChamOpf“. Mit den Bieren „ChamOpf“ zeigt Hofmark, welche reiche Vielfalt die Welt der Biere tatsächlich denen anbietet, die sich ihr unvoreingenommen öffnen.

Sämtliche Biere der Hofmark Brauerei zeichnen sich durch hohe Güte, zuverlässige Qualität und individuellen, unverwechselbaren Geschmack aus. Die authentischen Hofmark Biere schaffen Genuss für Leib und Seele, sie bereichern das Leben.“

Hofmark – Habe die Ähre!  
Dr. Claudia und Burkhard Cording



Inhaber: Dr. Claudia und Burkhard Cording.  
The owners, Dr. Claudia and Burkhard Cording.



"Harrods 1849 Premium Lager produced and bottled especially for Harrods by Hofmark Brauerei D-Cham".

mark Brauerei D-Cham" ist ein würdiger Repräsentant des bayerischen Bieres und Werbeträger für die Oberpfalz und Bayern. Es zeigt aber auch, dass inhabergeführte Brauereien dank ihres Engagements und Könnens in der Lage sind, im überbordenden Biermarkt mit „be-merkens-werten“ Bieren Akzente zu setzen.

Dieser hohe Wiedererkennungswert begleitet Familie Cording seit 1932, als der Braumeister Paul Häring aus

Reichenbach am Regen, Großvater der heutigen Inhaberin, die heutige Hofmark Brauerei erwirbt. Er selbst stammt aus einer traditionsreichen Brauerfamilie und

schreibt in Loifling die Geschichte einer Braustätte fort, die in der Hofmark Loifling seit 1590 belegt ist. Mit seinem Wasserschloss, einst Sitz des Ministerialen Hermann von Lewflingen, der 1880 autorisierten Tafernwirtschaft, dem heutigen „Zum Hofmark-Bräu“, und der Brauerei ist Loifling auch baulich Ausdruck von Tradition und Kultur, von gepflegten Werten und gelebter Heimat. Die Hofmark Biere tragen diese Kultur hinaus. In die kleine und in die große Welt.



„ChamOpf“: elegante Optik für ein feines Bier.  
 „ChamOpf“: an elegant presentation for fine beer.

## A Noble Brew

### The Hofmark Brauerei cultivates the fine distinction Blending quality and tradition

When Hofmark beer appears on the scene and the distinctive “pop” of the swing-top bottle invites you to enjoy the contents, you can expect the best. The beers from the Hofmark Brauerei (Loifling /Upper Palatinate) are individualists with a unique flavour. They are the ambassadors of a brewing tradition which consciously relies on the tried and tested, making quality its yardstick and creating variety with an expert wealth of ideas. While complying with the strict limits of the Bavarian Beer Purity Law, of course, and with the right instinct for the fine distinction that ultimately makes all the difference. That applies to the classic range of beers, the organic beers made with organic ingredients with the seal of quality and also to the seasonal beers. The Hofmark Brauerei proudly cultivates both tradition and innovation. The down-to-earth approach is combined with the intention of maintaining the quality of the beer today and in the future. Owners Dr. Claudia and Burkhart Cording and their team pursue this aim in their effort to ensure that the quality is out of the ordinary, both within the limits of their regional main market and in their international sales. The Hofmark Brauerei is cosmopolitan and is open

for new contacts. As with “ChamOpf”, pronounced Shamopf, a superb Pilsner beer for summer. Sold in Champagne bottles and produced in limited quantities, numbered by hand, this beer is not only noble in appearance but is also a new interpretation of the classic pilsner but also a tongue-in-cheek declaration of love to the nearby town of Cham. It goes perfectly with the classic specialities of the summer cuisine and represents the principle of the Hofmark Brauerei: “You don’t drink beer. You enjoy it.” Ensuring that this philosophy leaves nothing to chance has won supporters in many places and has made Hofmark beers a versatile accompaniment, both regionally and on the “world stage”. The exclusive London department store Harrods serves a specially brewed Hofmark beer in its restaurants and also sells it in its legendary food section. The “Harrods 1849 Premium Lager produced and bottled especially for Harrods by Hofmark Brauerei D-Cham” is a worthy representative of Bavarian beer, and an advertisement for the Upper Palatinate and Bavaria. But it also shows that, thanks to their commitment and skills, owner-run breweries are in a position to make their mark on the overcrowded beer market.