



Naturland

Zertifizierter Bio-Hof  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)

Naturland – der Verband für naturgemäßen  
Landbau e.V. – ist eine der bedeutendsten  
Zertifizierungsorganisationen für Landwirte,  
Hersteller und Verarbeiter von ökologischen  
Produkten in Deutschland und international.



**Hammermühle**  
Café • Taverne • Hofladen

Beate & Sebastian Schaller  
Hammermühlstraße 32  
92277 Hebenburg  
Tel. 0 96 26 / 92 98 53  
Fax. 0 96 26 / 92 98 54



**Öffnungszeiten:** (Café und Hofladen)  
Samstag 13<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup> Uhr  
Sonn- und Feiertage  
13<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup> Uhr (und nach Vereinbarung).  
Zusätzlich ist unser Hofladen  
freitags von: 13<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup> Uhr geöffnet. [www.cafe-hammermuehle-bio.de](http://www.cafe-hammermuehle-bio.de)

Im Tal der Lauterach



Im Tal der Lauterach



Im Jahr 1390 wird das Anwesen der heutigen Hammermühle unter dem Namen „Altenhohenburg“ zum ersten Mal urkundlich erwähnt. So hieß die älteste Siedlung, aus der später der heutige Markt Hohenburg entstand. Ursprünglich war die Hammermühle eigentlich kein "Hammer" sondern nur eine Mühle, die im Laufe der Zeit aber zum Land- und Hammergut ausgebaut wurde.

## Historisches

Das heutige Anwesen besteht in seiner jetzigen Form seit Anfang des letzten Jahrhunderts. Familie Schaller beschloss, etwas ganz Besonderes aus dem Naturland-Bauernhof zu machen. Gesagt – getan. Im Juli 2005 wurde der Stadel, der zu großen Teilen aus Gesteinsquadern der heutigen Burgruine Hohenburg besteht, zu Café & Taverne und zu einem Hofladen umgebaut.

## Café & Taverne



Unsere rustikale Feuerstelle auf der Rückseite des Stadels für gemessige Runden.

Heute bietet die Taverne ca. 50 Gästen Platz für eine zünftige Brotzeit oder entspannte Kaffeepausen. Nach Vereinbarung kann der Raum auch für private Feiern, Vereins- oder Firmenfeste genutzt werden. Bei Bedarf können Sie selbstverständlich auch bei uns übernachten.

Im Außenbereich lädt ein gemütlicher Biergarten mit Spielplatz zur Rast und Einkehr ein.





## Der Hofladen

Unsere Philosophie? Bio ist einfach besser! Deswegen finden Sie im Hofladen nur knackfrische, naturbelassene Produkte aus eigenem, kontrolliert biologischem Anbau, zum Beispiel Kartoffeln, Eier, und Apfelsaft oder die haus-eigenen Wurstspezialitäten sowie Rind- und Lammfleisch vom eigenen Hof. Alle Erzeugnisse der Hammermühle haben beste Bio-Qualität. Streng halten wir alle entsprechenden Richtlinien des Naturland Verbandes ein – versprochen!

Unser Getreide – Dinkel, Weizen und Roggen – lassen wir in einer mit Wasserkraft betriebenen Mühle malen, im nur 2 km entfernten Nachbarort. Ganz schön praktisch: der Müller ist gleichzeitig auch Bäckermeister, er bäckt uns dort unser eigenes Brot. Die hausgemachten Torten und Kuchen aus dem Bio-Mehl und den Zutaten aus biologischem Anbau zaubern wir allerdings selbst.

Unsere Braugerste fahren wir direkt vom Acker zur Bio-Brauerei Neumarkter Lammsbräu. Wie herrlich das fertige Bier schmeckt, können Sie in Hofladen und Café gerne selbst probieren!



Das Lauterachtal gilt als Toskana der Oberpfalz. Es ist ein wahres Ausflugs- und Freizeitparadies und besticht durch seine atemberaubende und artenreiche Landschaft. Ein echter Geheimtipp, um ein letztes Stück unberührte, wild-romantische Natur zu entdecken! Das gesamte Gebiet unterliegt dem bayerischen Arten- und Biotopschutz-Programm.

**Öffnungszeiten:** (Café und Hofladen)  
Samstag 13<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup> Uhr  
Sonn- und Feiertage  
13<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup> Uhr (und nach Vereinbarung).  
Zusätzlich ist unser Hofladen  
freitags von: 13<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup> Uhr geöffnet.





Der Lauterachtal-Radweg ist eine Verbindung zwischen dem Schwuppermann-Radweg und dem Furt-Fluss-Radweg.



## Lauterachtal-Radweg

Die Hammermühle liegt direkt am beliebten Lauterachtal-Radweg. Von Kastl bis Schmidmühlen fahren Sie auf ebenen Radwegen durch idyllische Landschaften entlang des Flüsschens Lauterach. Es gibt viel zu sehen während der 24 km langen Tour, zum Beispiel die Wallfahrtskirche in Stettkirchen. Die gesamte Strecke ist gut ausgeschildert.

Zahlreiche Wanderwege führen an der Lauterach entlang durch Hohenburg, u.a. der reizvolle Wacholderwanderweg und der weltberühmte Jakobsweg. Dieser alte Pilgerweg nach Santiago de Compostela in Spanien verläuft quer durch ganz Europa – folgen Sie ihm doch ein Stück durch das Oberpfälzer Juratal, zum Beispiel von Ensdorf im Vilstal über die Klosterburg Kastl ins Schwarzachtal nach Nürnberg. Jakobuswanderer erkennen sich übrigens auch heute noch an der am Wanderstab befestigten Jakobusmuschel.

So geht's zur Hammermühle:



Blick auf die Wallfahrtskirche Stettkirchen und die Burgruine Hohenburg im Hintergrund.





Naturland

Zertifizierter  
Bio-Hof

**Öffnungszeiten:** (Café und Hofladen)

Samstag 13<sup>00</sup>-18<sup>00</sup> Uhr  
und Sonntag/Feiertage

13<sup>00</sup>-22<sup>00</sup> Uhr (und nach Vereinbarung).

Zusätzlich ist unser Hofladen  
freitags von 13<sup>00</sup>-18<sup>00</sup> Uhr geöffnet.

Nutzen Sie unsere Taverne für Ihren  
ganz besonderen Anlass z.B. für  
Geburtstage und Jubiläumsfeiern.



# Hammermühle

Café • Taverne • Hofladen

Beate & Sebastian Schaller

Hammermühlstraße 32

92277 Hohenburg

Tel. 0 96 26 / 92 98 53

Fax. 0 96 26 / 92 98 54

[www.cafe-hammermuehle-bio.de](http://www.cafe-hammermuehle-bio.de)

Im Tal der Lauterach