

Tourismus Oberbayern München e.V.

Durstlöscher, kulturelles Erbe, Kultgetränk: Erlebnisse und Wissenswertes rund ums Bier in Oberbayern

Ein Prosit der Gemütlichkeit! Nicht nur Oktoberfestbesucher assoziieren diesen gesungenen Trinkspruch ganz automatisch mit Oberbayern, seinen lauschigen Biergärten, urigen Wirtschaftshäusern und einer kühlen Mass in geselliger Runde. Doch das Bier und seine Herstellung bedeuten für die Region noch vieles mehr: Es ist Wirtschaftsfaktor, sozialer Kitt, Grundnahrungsmittel und Identifikationsplattform. Oberbayern ist die Wiege des bayerischen Reinheitsgebots, Heimat des weltgrößten Hopfenanbaugebiets und Wirkungsstätte der ältesten noch aktiven Brauerei der Welt. Man könnte sagen, das Bier ist hier zuhause und so prägt es Land und Leute und ist gleichzeitig ein fester Bestandteil der Geschichte Oberbayerns – ein flüssiges Kulturgut, das Besuchern nicht nur in den Gasthäusern, Szenebars und Spitzenrestaurants der Region begegnet, sondern auch an seinen Entstehungsorten, in den Anbaugebieten seiner Rohstoffe, an den klaren Quellen seines Ursprungs und in den Klöstern, die es hervorbrachten.

Bier schreibt Geschichte ...

- Das bayerische Reinheitsgebot wurde am 23. April 1516 im oberbayerischen Ingolstadt per Urkunde erlassen. Es ist das älteste Lebensmittelgesetz der Welt und feierte damit 2016 sein 500-jähriges Bestehen.
- Die **älteste bestehende Brauerei der Welt** ist die Bayerische Staatsbrauerei **Weihenstephan in Freising** mit einer fast 1.000-jährigen Braugeschichte. An kaum einem anderen Ort ist die uralte Brautradition Oberbayerns so spür- und erlebbar, wie hier – zum Beispiel bei einer Führung durch das Museum „Zum Ursprung des Bieres“ und einer Tour durch die heiligen Hallen der Braukunst mit anschließender Verkostung.
- Wie das Bier vor 300 Jahren gebraut wurde, können Besucher des Markus Wasmeier **Freilichtmuseums am Schliersee** bei einer Führung durch die traditionelle Bierschöpfbrauerei des altbayerischen Gasthauses „Beim Wofen“ erleben. Auch wer das alte Handwerk einmal selbst ausüben möchte, kann es hier erlernen – bei einem Brauseminar mit anschließender Verkostung.

Das Bier, die Kirche und der Adel

- Das Bierbrauen war in ganz Bayern lange Zeit Sache der Klöster. Da die Mönche in den Klosterbrauereien ihr Bier in erster Linie für den Eigenbedarf brauten, legten sie stets großen Wert auf natürliche Zutaten und den perfekten Geschmack. Für sie war das Bier viel mehr als nur ein Durstlöscher – vor allem während der Fastenzeit wurde es als nahrhaftes und gesundes Lebensmittel geschätzt. Diese Tradition wird bis heute fortgesetzt, weshalb das oberbayerische Bier weltweit für seine Qualität und seinen guten Geschmack bekannt ist.
- Von den einst unzähligen **Klosterbrauereien** Bayerns sind heute nur noch acht aktiv; die bekanntesten finden sich in Oberbayern: Die Klosterbrauereien **Andechs**, **Ettal** und **Scheyern**. Sie alle können besichtigt werden und ihr Bier gibt es in der ganzen Region zu kosten.
- Dem Bier verdankt die Kirche auch ihre Symbiose mit der Gastwirtschaft. Ob Pilger, Wanderer oder sonntäglicher Kirchgänger – das erfrischende und nahrhafte Getränk bescherte den Klöstern und ihren benachbarten Gastgebern stets regen Zulauf. Im Biergarten **St. Bartholomä am Königssee** ist diese Symbiose besonders lebendig. Direkt neben dem vielleicht bekanntesten Zwiebelturmpaar der Welt genießen Bergsteiger, Wallfahrer und Einheimische das Bier vom Münchner Hofbräuhaus und die alpenländische Küche der Familie Hetteger.
- Neben dem Klerus war es der Adel, der die Braukultur maßgeblich beeinflusste, denn er wachte oft über Qualität und Preis des Bieres, das als Grundnahrungsmittel für das Volk erschwinglich bleiben musste. Den bayerischen Wittelsbacher-Herzögen Wilhelm IV. und Ludwig X. ist auch der Erlass des Bayerischen Reinheitsgebotes aus dem Jahr 1516 zu verdanken. Auch heute noch zeugen zahlreiche **Schlossbrauereien** und **Hofbrauhäuser** in Oberbayern von dieser Tradition. Eines ihrer berühmtesten Vertreter ist wohl das Münchner Hofbräuhaus, dessen Bau vom bayerischen Herzog Wilhelm V. 1589 in Auftrag gegeben wurde.

Bier und Gastlichkeit

- Der **Biergarten**: Diese Erfolgsgeschichte geht ins 19. Jahrhundert zurück, als Bier nur in den Wintermonaten gebraut werden durfte. Da Eis zu damaliger Zeit noch nicht künstlich hergestellt werden konnte und dementsprechend teuer war, hat man Keller gegraben und die Höfe mit schattigen Kastanienbäumen bepflanzt. So konnte die Kühlung über die Sommermonate gewährleistet werden. Rund um diese Bierkeller bildeten sich schon bald erste Schänken und die schattigen Kastanienbäume luden zum Verweilen ein. Heutige Zeitzeugen sind beispielsweise der **Münchner Nockherberg** oder der **Hofbräukeller** im Stadtteil Haidhausen.

- Die **Brauereigaststätte**: Das Wirtshaus ist eine Institution mit langer Tradition in Oberbayern und ein fester Bestandteil der regionalen Kultur. Es ist ein Ort der Begegnung, des Austausches und auch der Unterhaltung. Einer der Vorzeigebetriebe Oberbayerns ist zum Beispiel der Brauereigasthof Hotel Aying: Im urigen **Ayinger Bräustüberl**, dem schattigen Biergarten und dem gehobenen Restaurant August und Maria wird die oberbayerische Gastfreundschaft aus Tradition hochgehalten. Familie Inselkammer legt dabei größten Wert auf Qualität und regionale Produkte und lockt damit Einheimische und Urlauber aus dem gesamten Münchner Raum nach Aying. Biersommelier Alexander Moosbauer veranstaltet zudem regelmäßig Bierseminare zum Selberbrauen und Verkosten im Gasthof.

Bier und Frauen

- Bierbrauen ist Männersache? Nicht ganz, denn entgegen der landläufigen Meinung, das Brauen sei eine Männerdomäne, liegen die Ursprünge des Handwerks eher beim weiblichen Geschlecht. Hildegard von Bingen verfasste bereits im 12. Jahrhundert eine wissenschaftliche Arbeit zur Braukunst und auch bei den Germanen war das Brauen Frauensache.
- Waren die Frauen in den oberbayerischen Brauhäusern lange Zeit etwas unterrepräsentiert, finden heute immer mehr Braumeisterinnen ihren Weg ins Sudhaus: So wird zum Beispiel das **Graminger Weißbräu in Altötting** von drei Schwestern geführt, die ihr Wissen regelmäßig in Bierseminaren weitergeben, und auch die **Brauerei Karg in Murnau am Staffelsee** wird von der Braumeisterin Victoria Schubert-Rapp und ihrem Vater geführt. Wer die sympathische Bierexpertin in ihrem Element erleben möchte, hat von April bis Ende September die Gelegenheit, an einer der dienstäglichen Brauereiführungen teilzunehmen. Weiblichen Zuwachs verzeichnet auch die **Berchtesgadener Brauerei Wieninger** mit ihrer frisch ausgebildeten Jungbrauerin Veronika Hopf.

Das Bier und seine Rohstoffe

- Mit der **Hallertau** liegt im Norden Oberbayerns das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Hier dreht sich alles um das grüne Gold und das, was daraus entsteht: das weltberühmte oberbayerische Bier. Im modernen **Deutschen Hopfenmuseum** in Wolnzach hat man dem wundersamen Rankengewächs eine 1000 m² große Erlebnisausstellung gewidmet. Zudem ist das Museum regelmäßig Schauplatz spannender Verkostungen und Events, wie dem sechsgängigen Hallertauer Biermenü mit korrespondierenden Bieren und Begleitung durch einen Sommelier.

- Das Wasser ist nicht nur eine der vier Zutaten, die laut Reinheitsgebot beim Brauen zum Einsatz kommen dürfen, es spielt auch für den Produktionsprozess eine wichtige Rolle. Traditionell wurde das fertige Bier im Keller mit natürlichem Eis gekühlt, das im Winter im nahegelegenen Weiher oder See geschnitten wurde. Einer der wenigen oberbayerischen Betriebe, der die Tradition des „Eisens“ bis heute aufrechterhält, ist die **Brauerei Erharting** in der Region Inn-Salzach. Das abschmelzende Eis dient hier nicht nur als Kühlung für den Sommer, es verhindert auch das Austrocknen des Kellers und sorgt dafür, dass das kostbare Gut in idealem Klima lagert.
- Die Rohstoffe für das oberbayerische Bier kommen nicht nur aus der Region, sie sind auch wahre Exportschlager. Sowohl das „grüne Gold“, der Hallertauer Hopfen, als auch das kristallklare Wasser aus den oberbayerischen Alpen bieten optimale Voraussetzungen, um Bayerns höchstes Kulturgut, das Bier, zu brauen.

Bier und Innovation

- Vielfalt ist Trumpf, in der Bierszene Oberbayerns. Besonders in den letzten Jahren profitieren die Brauereien vom Trend zum Individualismus. Sowohl traditionelle Spezialitätenbiere wie Märzen, Unfiltrierte, Starkbiere als auch die neu kreierten Craftbiere legen in der Verbrauchergunst zu.
- Aus dieser Bewegung sind die Münchner Bierinseln entstanden – eine Initiative zur Förderung der **Craft-Beer-Szene** und der lokalen, inhabergeführten Lokaltäten, die sich um die Bierkultur und das besondere Biererlebnis bemühen. Schirmherr des Projekts ist Georg Schneider, Chef der ältesten Weißbierbrauerei Deutschlands, dem **Weissen Bräuhaus in München**.
- Zu den kleinen, inhabergeführten Brauereien der Landeshauptstadt zählen auch die szenige **Crew Republic** mit ihren außergewöhnlichen und teils saisonalen Bierkreationen und das kultige **Giesinger Bräu** in München. Giesinger-Inhaber Steffen Marx finanzierte seine Privatbrauerei über die Crowd und hat dafür vor allem auf lokale Verbundenheit gesetzt. Doch die Craft-Beer-Brauer Oberbayerns sind nicht nur in München zuhause. Mit der innovativen **Camba Bavaria** mischt derzeit eine kleine Chiemgauer Brauerei den lokalen Markt auf. Sie hat über 50 verschiedene Biersorten im Programm – vom traditionellen Hellen über internationale Stile wie Pale Ale bis hin zu den speziellen Camba Bavaria Oak Aged Bieren.
- Mit dem **European Beer Star** organisiert der Verband Privater Brauereien einen der weltweit bedeutendsten internationalen Bierwettbewerbe. 2017 findet er zum 14. Mal statt und richtet sich an Brauereien aus der ganzen Welt, die sich der traditionellen, europäischen Brauart verpflichtet fühlen. Ausgezeichnet werden besondere, authentische Biere, die geschmacklich und qualitativ überzeugen und

die Sortenkriterien am besten erfüllen. Es wird nach rein sensorischen Kriterien bewertet und mit jeweils nur Gold-, Silber- und Bronzemedailles pro Kategorie gilt der European Beer Star als einer der härtesten Wettbewerbe weltweit.

Bier bewegt

- Ein kühles Gipfelbier oder ein Biergarten als Ziel eines ausgiebigen Spaziergangs sind für viele Wanderer sicherlich ein Grund mehr, die Bergstiefel zu schnüren und sich auf den Weg in die schöne oberbayerische Natur zu begeben. In und um München gibt es daher spezielle **Bierwanderungen**, wie zum Beispiel den Klassiker in **Herrsching am Ammersee**. Über den Hörndlweg geht es auf den „heiligen Berg der Bayern“ zum **Kloster Andechs**, wo die Wanderer mit einer grandiosen Aussicht und kühlem Andechser Klosterbräu belohnt werden. Auch die **Brauerei Aying** ist das Ziel einer abwechslungsreichen Biertour. Ausgehend vom Örtchen Peiß führt der Weg über Wald und Wiesen durch die Dörfer Kaltenbrunn, Gaß und Neumünster. Auch der Englische Garten in München verfügt über eine eigene Bierroute. Sie beginnt am Max-Joseph-Platz und führt über den Hofgarten in den Englischen Garten, wo gleich mehrere Biergärten mit gut gekühltem Biergenuss aufwarten. Spannend ist auch der „**Bierlehrpfad**“ am **Samerberg**. Auf der rund 45-minütigen Wanderung kommen Besucher an 13 Informationstafeln vorbei, die Interessantes rund ums Bier und das Brauen vermitteln.

Bier und Wohlbefinden

- Die beruhigende Wirkung des Hopfens, die hautverjüngende Bierhefe, das entzündungshemmende Bierextrakt – verschiedene Bestandteile des Bieres werden schon seit dem Altertum als Heilmittel eingesetzt. In den Saunen der **Monte Mare Seesauna am Tegernsee** und der **Monte Mare Vitalwelt Schliersee** kommt daher regelmäßig lokales Weißbier bei den Aufgusseremonien zum Einsatz.
- Auch in der **Therme Erding**, die die größte Saunalandschaft der Welt beherbergt, ist das berühmte Erdinger Weißbier eine immer wiederkehrende Komponente beim Aufguss.
- Im wahrsten Sinne des Wortes im Bier baden können Gäste bei einem spritzigen „Bierbad“ in den **Chiemgauer Thermen in Bad Endorf**. Wenig überraschend ist die Anwendung vorwiegend bei den Herren der Schöpfung beliebt.

Pressekontakt:

Tamara Schwarz

uschi Liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-19

mail: ts@liebl-pr.de

