



Brauhaus Tegernsee: Einblicke statt Führung

Da Führungen im Herzoglichen Brauhaus Tegernsee nicht möglich sind, bietet diese Zusammenfassung die Grundlage für die Vertiefung durch Heimatführer Herrn Tegge aus Bad Wiessee beim Abendessen am Samstag im Freihaus Brenner.



Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee

Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee

Hier lebt eine Jahrhunderte alte Tradition: Die Brauherrin IKH Anna Herzogin in Bayern führt heute in Nachfolge des bayerischen Königs Max I. Joseph das Herzoglich Bayerische Brauhaus Tegernsee weiter. Damit erhält sie die Braukunst der einstigen Klosterbrauerei, welche die Benediktiner-Mönche vor über 1000 Jahren an den Tegernsee brachten.

1000 Jahre Biergeschichte

Als Herzog Wilhelm IV im Jahr 1516 zu Ingolstadt das berühmte Bayerische Reinheitsgebot - und damit das erste Lebensmittelgesetz der Welt - erließ, wurde am Ostufer des Tegernsees wohl schon seit 500 Jahren Bier gebraut. Wie überall in Bayern stand auch hier ein Kloster am Beginn der Brautradition. Freilich darf man sich unter dem „Brauhaus“ der Benediktiner keine große Braustätte vorstellen. Das Bierbrauen war nur eines der vielen Gewerbe, die im Kloster Tegernsee von Mönchen und weltlichen Bediensteten in handwerklicher Art betrieben wurden - gemäß der Vorschrift in der Regel des heiligen Benedikt:



„Das Kloster soll womöglich so angelegt sein, dass sich alles Notwendige innerhalb der Kloster-mauern befindet, nämlich Wasser, Mühle, Garten und die verschiedenen Werkstätten, in denen gearbeitet wird. So brauchen die Mönche nicht draußen herumlaufen, was ihren Seelen durchaus nicht zuträglich wäre.“

Auch ging es keineswegs um den Bierkonsum der Mönche selbst. „Das Gebräu“, schreibt Willibald Mathäser, Ordensbruder der Benediktiner und Verfasser der aufschlussreichen „Chronik von Tegernsee“, „war für die Gäste in der Klosterherberge und für die Untertanen bestimmt. Auf den Konventtisch kam auch fürderhin nur Wein, weißer Österreicher aus den Tegernseer Weinbergen an der Donau und roter Tiroler aus den klostereigenen Weingütern bei Kaltern in Südtirol.“

Dass mit der Säkularisation 1803 zwar die Tegernseer Weinwirtschaft, nicht aber das Brauwesen endete, verdankt das Haus dem ersten bayerischen König. Oder genauer: seiner Gemahlin. Königin Friederike Wilhelmine Caroline, so heißt es, verliebte sich in das Tal um den See und überredete Max I. Joseph zum Kauf. Ab 1817 baute das hohe Paar die ehemalige Klosteranlage zur königlichen Sommerresidenz aus, was zugleich den Beginn des Fremdenverkehrs am Tegernsee einläutete. Die alte Klosterbrauerei wurde zum „Königlich Braunen Brauhaus Tegernsee“ - und König Max I. Joseph zum ersten in einer mittlerweile fünf Generationen umfassenden Reihe Wittelsbacher Brauherren, darunter mit der Königinwitwe Friederike Caroline auch eine mehr als tüchtige Brauherrin.

1875 fiel das Brauhaus an die herzogliche Linie des bayerischen Königshauses. Nach Herzog Carl Theodor und Herzog Ludwig Wilhelm leiten heute Herzog Max in Bayern und seine Tochter Herzogin Anna die Geschicke der traditionsreichen Braustätte. Wie für jeden einzelnen ihrer Vorgänger ist das Wohl des Tegernseer Brauhauses für beide weit mehr als ein wirtschaftliches Anliegen. Es ist ihnen eine Herzensangelegenheit.



Tegernseer Bier. Bild: © Herzogliches Brauhaus Tegernsee.



Unsere Maß-Einheit heißt Qualität

„Das erste Mal schauert man, und hat man's eine Woche getrunken, so kann man's nicht mehr lassen.“

Johann Wolfgang von Goethe

Wir wissen nicht, welche Biersorte der Dichturfürst einst an seine Lippen hob - Tegernseer Gerstensaft freilich wird es nicht gewesen sein. Denn die Erzeugnisse des Herzoglichen Brauhauses kommen ganz ohne Erschauern aus, und das schon ab dem ersten Verkosten.

Ein Grund dafür ist die Tatsache, dass unter den Bierkreationen unseres Hauses jeder Gaumen seinen Favoriten findet. Vom herbfrischen Hellen über das mildwürzige Spezial bis hin zum eindrucksvollen Dunklen spannt sich die geschmackliche Bandbreite. Dabei steht das Angebot von sechs Sorten plus zwei saisonale Besonderheiten für die bewusste Konzentration in der Vielfalt.

Qualität und Nachhaltigkeit statt Menge. Was die Benediktiner als erste Tegernseer Brauherrn vormachten, bestimmt bis heute unser Handeln. Auch und vor allem in der Produktion. So verbinden sich in den Bieren des Herzoglichen Brauhauses die überlieferten Braurezepturen der Mönche mit den Erkenntnissen modernster Brautechnologie. Hohes handwerkliches Können, beste Rohstoffe und eine konsequent traditionsbewusste Herstellungsphilosophie - Stichworte: klassische kalte Gärung, lange Lagerzeit - sind wichtige Eckpfeiler unseres Selbstverständnisses.

Eines Selbstverständnisses, das in gleicher Weise für unsere Geschäftsbeziehungen gilt. Das Herzogliche Brauhaus will seinen Kunden und Freunden ein verlässlicher und erfolgreicher Partner sein - und das auf Dauer. Die Messlatte hierfür legen wir täglich neu: in Bezug auf eine kompetente und zuverlässige Beratung, ein hohes Qualitätsniveau und Leistungsfähigkeit in allen Abläufen.

Übrigens: Das besonders milde, weiche Wasser - Herzstück aller Tegernseer Biere - stammt aus derselben Quelle, aus der sich einst die Klosterbrauerei versorgte.



Brauhaus-Produktion. Bild: © Herzogliches Brauhaus Tegernsee.



Liebenswert bayerisch

Gegründet als kleines „Bräustibl“ für durstige Bräuburschen ist das Tegernseer Bräustüberl längst eine der bekanntesten Wirtschaften Bayerns. Geprägt vor allem von der Vielschichtigkeit seiner Gäste, die hier früh ein einmaliges Klima aus bewahrender Tradition und toleranter Offenheit schufen: Während der Regierungszeit von König Max I. Joseph trafen Einheimische hier auf europäischen Hochadel, es folgten Sommerfrischler und Künstler, Schöne, Reiche, Wichtige und ganz Normale.

Ins Bräustüberl fanden - und verliebten sich - fast alle. Zumindest jene, die das Echte schätzen. Denn das Bräustüberl und seine Stammgäste haben sich nie verbiegen lassen. Friedlich, bayerisch, zünftig und gemütlich geht es zu, in diesem tegernseisch-altbairischen Traditionstempel, der vor allem immer auch ein (H)Ort der wahren Kommunikation von Mensch zu Mensch war, bei der man sich anschaut und anlacht, ohne Unterschied des Geldbeutels, des Titels, der Herkunft und der Religion.



Herzogin Maria Anna in Bayern und Herzog Max Emanuel in Bayern.

Internetseite: <https://www.brauhaus-tegernsee.de>

Weitere Quelle: <https://www.tegernsee.com/a-herzogliches-brauhaus-tegernsee>