

Bierkultur in der Ferienregion Inn-Salzach

Traditionelle Handwerksbrauereien garantieren bierigen Hochgenuss
Weltbestes Weißbier | Eisernste für den Bierkeller | Frauen brauen | ganzjähriges Biererlebnis

Seit hunderten von Jahren wird in der Ferienregion Inn-Salzach Bier gebraut: Nach alten, überlieferten Rezepturen, mit besten Zutaten, viel Liebe zur Tradition und einigen ganz neuen Kniffen. Zwölf Brauereien gibt es in der Region, drei von ihnen holten bereits den „European Beer Star“ in ihre Heimat: In der einen brauen drei Frauen, in der anderen werden die Biere mit klassischer Musik beschallt. Was heute unter dem Trendthema „Craft Beer“ in aller Munde ist, gehört zwischen Inn und Salzach schon lange zum guten Ton. Bierliebhaber kommen in wunderschön gelegenen Biergärten, auf Bier-Wallfahrten, bei Seminaren, Degustationen oder Festivitäten in den vollen Genuss.

Das Bierbrauen verfügt in der Ferienregion Inn-Salzach über eine lange Tradition: Über die Jahrhunderte hinweg gab es alleine in Burghausen mehr als zehn Brauereien und einen festen Bierpreis. Noch im 16. Jahrhundert galten die Bierbrauer als die reichsten Bürger der Stadt. Der Biersteuer ist es unter anderem zu verdanken, dass die Burg zu Burghausen – heute die längste Burg der Welt und ein einzigartiges Ausflugsziel – weiter ausgebaut werden konnte. Heute können interessierte Besucher sich in Burghausen auf die Spuren der ehemaligen Bier-Hauptstadt an der Salzach machen: Bei den **Stadtführungen „Biergeschichten mit Pfiff“** samt anschließender Bierverskostung wird der Bogen von der Vergangenheit bis zur Gegenwart gespannt. Infos unter www.tourismus.burghausen.de

Handwerklich gebranntes Bier aus der Ferienregion Inn-Salzach

Die zwölf Brauereien in der Ferienregion Inn-Salzach sind allesamt noch in Privatbesitz. Viele von ihnen gibt es seit dem 19. Jahrhundert und sie werden heute in der vierten oder fünften Generation geführt. Nicht selten entstehen in den kleinen Familienbrauereien verschiedene Biersorten – darunter Export Hell, Export Dunkel, Edel-Pils, Hefe-Weißbier, Märzenbier, alkoholfreie Biere, Fest-, Spezial- und Fastenbiere.

Das Besondere daran: **Qualität geht vor Quantität!** Anstatt großer Absatzmengen steht die Hochwertigkeit des Produktes im Vordergrund. Die Brauereien achten auf die Herkunft der Zutaten, die zu großen Teilen aus der Region stammen. Viele der Brauereien verfügen über eigene Tief- oder Arteserbrunnen, die ein Garant für beste Wasserqualität sind. Darüber hinaus werden viele Biere biologisch gebraut und sind international mehrfach ausgezeichnet.

Veranstaltungstipps

- **Geführte Bier-Wallfahrt**

Eine besondere Form die regionale Braukultur und bayerische Gastlichkeit zu erkunden, ist eine **geführte „Bier-Wallfahrt“ nach Altötting**. Die Stadt zählt zu den bedeutendsten Marienwallfahrtsorten Europas: Da liegt eine solche Unternehmung nahe. Rund 16,5 Kilometer ist die Strecke lang, die zu Fuß, mit dem Rad oder der Kutsche zurückgelegt wird. Begleitet wird die Wallfahrt u. a. vom bayerischen Mundart-Kabarettisten und „Rosenheim-Cops“-Darsteller Fritz Mayer. Auf dem unterhaltsamen Pilgerweg durch die bayerische Voralpenlandschaft liegen die Brauerei Leidmann, das „Bräu im Moos“ und das Graminger Weißbräu. Hier stehen ein herzhaftes Weißwurstfrühstück, Brauereibesichtigungen, ein Besuch des Brauereimuseums und Bierverskostungen für die Bier-Wallfahrer auf dem Programm. Zielort ist die Gnadenkapelle in Altötting. Die „Bier-Wallfahrt“ findet von Mai bis Oktober ca. 2 Mal monatlich statt.

Start ist um 8.45 Uhr beim Hotel Trauschmiede in Unterneukirchen, Ankunft in Altötting um ca. 16.45 Uhr. Zum Abschluss gibt's noch ein Altöttinger Pilgerbier im Bürgerl-Flascherl und einen Shuttle-Service zurück zum Ausgangsort.

Buchbare Angebote:

„**Bier-Wallfahrt**“ inkl. Weißwurstfrühstück, Mittagessen, Brotzeit und Bierverkostung, ab 74 Euro pro Person (buchbar zwischen 6 und 55 Personen).

„**Bieriges Wochenende mit Bier-Wallfahrt nach Altötting**“ Übernachtungen im Hotel Trauschmiede, „Kater“-Frühstücksbüffet, Bieriger Aperitiv, 4-Gang-Bier-Genuss-Menü inkl. begleitender Biere, Bier-Wallfahrt nach Altötting, ab 209 Euro pro Person.

Termine 2018:

Juni: Sa. 09. Juni, Sa. 23. Juni

Juli: Sa. 07. Juli, Sa. 21. Juli

Aug.: Sa. 04. August, Sa. 18. August

Sept.: Sa. 01. September, Sa. 15. September, Sa. 29. September

Okt.: Sa. 06. Oktober, Sa. 13. Oktober

- **Traditionsvolksfest Mühldorf am Inn – 31.08. bis 10.09.2018**
Festzelt u.a. von Unertl Mühldorf/Inn
- **Haager Herbstfest in Haag in Oberbayern – 19. bis 23.09.2018**
Festzelt u. a. von Unertl Haag

Die Brauereien: Spezialitätenbiere, Traditionen und Spleens

Braumeister **Wolfgang Alois Unertl** aus Mühldorf am Inn gehört zu den ganz großen Weißbierbrauern der Welt: Feinschmecker wie Alfons Schubeck oder Gerd Käfer schwören auf das besondere Bier. Die Malze werden nach dem 6-Elemente-Prinzip gemischt, das energietisierte Quellwasser stammt aus dem hauseigenen Arteserbrunnen und die Brauerei wird mit klassischer Musik beschallt. Vor allem mit seiner Bio-Dinkel-Weissen sorgte die bio-zertifizierte Brauerei für Furore und gewann gleich fünften Mal in Folge die Goldmedaille des „European Beer Star“. Sonstiges: „Köstliche Kiste“ in der Altstadt von Mühldorf mit hauseigenen Produkten wie Weißbierpralinen, Weißbiergelee, Preiselbeer-Weißbier-Marmelade, etc. Es werden auch Brauereibesichtigungen angeboten.

Die **Familienbrauerei Erharting** ist die letzte Brauerei in der Region, die das Malz noch in der eigenen Mälzerei herstellt; verarbeitet werden nur Gerste und Weizen aus eigenem kontrolliertem Anbau bzw. von Landwirten aus der nächsten Umgebung. Das Wasser stammt aus dem eigenen Brunnen. Eine weitere Besonderheit ist der Sommerkeller Erharting: Vom nahegelegenen Weiher wird im Winter Eis geerntet, das den Keller samt Bier den ganzen Sommer über kühlt und auch für die Statik des alten Kellergewölbes notwendig ist.

Weibliches Feingefühl beweisen die Braumeisterinnen vom **Graminger Weißbräu** in Altötting: Für die unfiltrierten Weißbierspezialitäten konnten die drei Schwestern schon dreimal den „European Beer Star“ in Gold nach Altötting holen. Das original Graminger Weißbier ist ein bernsteinfarbenes Hefeweißbier, das nach altem Rezept gebraut wird. Aus dem Jahr 1928 stammt der „Berggeist“, ein Starkbier, das nur zweimal jährlich gebraut wird. Sonstiges: Brauereiführungen

Vielfach ausgezeichnet und mit zahlreichen Goldmedaillen prämiert sind die Bierspezialitäten des **Müllerbräu Neuötting**: Allein das „Neuöttinger Export“ ist mit 19 DLG-Medaillen ausgezeichnet, zudem holte man sich den „European Beer Star“ für „Doppelbock Hell“ (Gold) und „Hefeweizen Dun-

kel“ (Bronze). Eine Besonderheit ist die streng limitierte „Black Star Edition“, abgefüllt in 0,75-Liter-Flaschen: So etwa der Jahrtausendbock, wahlweise im Rum-, Sherry- oder Whiskey-Fass gereift oder das „India Ale Pale“. Zu den weiteren Spezialitäten der Brauerei zählen Bierlikör, Bierschokolade, Knuspermalz, Weißbiergelee oder Bockbierbrand. Sonstige Angebote: Kurs „Craftbier selber brauen“, Brauerei-Erlebnisführungen, Bier-Genussführungen, Bierseminare

Im Landschaftsschutzgebiet Mörnbachtal zwischen Altötting und Mühldorf am Inn befindet sich seit 1871 die Familienbrauerei „**Bräu im Moos**“ in Tüssling. In der vierten Generation werden hier zwölf verschiedene Biere gebraut – auf Pasteurisation wird zugunsten des Aromas verzichtet. Das Hefe-Weizen, das Pils und das Export Hell wurden 2015 mit der DLG Goldmedaille ausgezeichnet. Das Brauereimuseum liefert Einblicke in die Geschichte des alten Handwerks. Kostenlose Führungen und Braukurse sind gegen Voranmeldung möglich.

Sonstiges: Gemütliche Gaststuben und großer Biergarten.

Tradition wird auch in der **Weißbierbrauerei Unertl** in Haag in Oberbayern groß geschrieben: Das Weißbier wird besonders schonend und zeitaufwändig in einem speziellen, offenen Brauverfahren hergestellt. Die anschließende Flaschengärung kommt dem Aroma zugute. Das Unertl Weißbier hat statt der vorgeschriebenen 50 % über 70 % Weizenmalz.

In der **Brauerei Leidmann** in Unterneukirchen werden seit 1932 nach handwerklichen Geschick Spezialitäten wie das „Birschal“, die „Hefe Weiße“, „Der weiße Bock“, die „Althaler Weiße Leichte“ oder „Leidmanns Original Burschenbier“ gebraut. Aus dem Weizenbockbier wird durch behutsame Destillation der Bierbrand „Der Weiße Bock“ hergestellt. Zweimal wurde der Edelbrand auf der Destillata in Wien mit „Gold“ ausgezeichnet.

Aus biologisch erzeugten Rohstoffen werden in der **Brauerei Stierberg** in Obertaufkirchen unter anderem das dunkle Stierberger Bio-Hochzeitsbier, das Export Hell sowie Eisbier und Märzen gebraut. Seit 1908 gilt hier das Motto „Aus der Region, für die Region“.

Die **Brauerei Ametsbichler** hat ihren Sitz auf dem Aschauer Hof in Aschau am Inn, der 1411 zum ersten Mal urkundlich erwähnt wird. Hier werden in der fünften Generation beste Bio-Biere – Aschauer Bio-Hell, Aschauer Bio-Dunkel und das Aschauer Bio-Spezial-Pils – gebraut. Das Wasser stammt aus dem hauseigenen, 125 Meter tiefen Brunnen. Das Brauereigebäude ist ein typischer Ithaka-Hof mit Kniestock und Fenstern im Giebel: Der Lagerkeller wurde im Jahr 1896 von italienischen Bauleuten in Handarbeit ausgeschauelt.

Sonstiges: Braustüberl und Biergarten.

Eine Besonderheit der **Brauerei Berger** in Reischach ist die handgeschmiedete Kupfersudhaube, die noch aus dem Gründungsjahr der Brauerei 1929 stammt. Die vierte Generation ist in der kleinen Landbrauerei am Start und verwöhnt Bierliebhaber mit drei verschiedenen Bieren, unter anderem dem außergewöhnlichen Märzenbier im Holzfass.

Mit der **Burghauser Brauwerkstatt** wird seit 2014 die uralte Bier- und Brautradition der Salzachstadt wieder belebt. Aus vielen Experimenten mit neuen und alten Bierrezepten haben drei junge Braumeister ein untergäriges Vollbier kreiert, das unter der Marke „Unser Burghauser“ verkauft wird. Die Nebenprodukte, die beim Brauen entstehen – wie Trebern und Hefe – werden u.a. zum Brotbacken verwendet.

Sonstiges: Brauereiführungen, Seminare, Braukurse und Degustationsveranstaltungen

Sonstiges: Brauereigasthof, Biergarten, Brauerführungen, Bierverskostungen und -seminare

Im **Hell-Bräu Altötting** werden in der fünften Generation typische Biersorten wie Weißbier, Weißbier Dunkel, Doppelbock oder Bayrisch Dunkel nach überlieferten Rezepturen gebraut. Darunter das Dult-Märzen, das hundert Tage gelagert wird, bevor es pünktlich zur Altöttinger Hofdult im Mai ausgeschenkt wird.

Echt Oberbayern – Biergärten, wie man sie sich vorstellt

Biergärten gehören zu Bayern wie das Bier und die Brotzeit: Letztere darf in traditionellen Biergärten von zu Hause mitgenommen werden. Auch in der Ferienregion Inn-Salzach fällt die Wahl schwer: So zählt beispielsweise der **Klostergasthof Raitenhaslach** mit Kastaniengarten zu den schönsten Bayerns. Das klostereigene Bier wird nach wie vor nach dem Originalrezept gebraut. Weitere empfehlenswerte Biergärten sind der Landgasthof Leonberg in Markt am Inn, das Graminger Weißbräu, der Sommerkeller Erharting, das Unertl Bräustüberl in Haag, das Gasthaus Engfurt, der Bräugasthof „Bräu im Moos“ sowie das „Gasthaus Holzen“ in Winhöring. Alle Biergärten der Region finden sich im Biergartenführer unter prospekte.inn-salzach.com

Ferienregion Inn-Salzach: Gut vierzig Kilometer östlich von München bildet der hübsche Ort Haag in Oberbayern das Tor zur Ferienregion Inn-Salzach, die sich bis zur deutsch-österreichischen Grenze erstreckt. Zu den Besuchermagneten zählen die längste Burg der Welt in Burghausen, der Wallfahrts- und Pilgerort Altötting und die traditionsreiche Handelsstadt Mühldorf in klassischer Inn-Salzach-Architektur. Zahlreiche Rad(wander)wege entlang von Inn und Salzach, das Europareservat „Unterer Inn“, historische Kleinode, Klöster und Museen, Golfplätze, Ausflugsziele und Veranstaltungen in den 55 Orten garantieren jede Menge Abwechslung rund ums Jahr. Kulinarisch tut sich die Region durch kleine Handwerksbrauereien, renommierte Sterneköche und Bioproduzenten hervor.

www.inn-salzach.com

Ansprechpartner für Medienanfragen und Pressefotos:

Tourismusverband Inn-Salzach | Andrea Streiter

Tel.: +49 (0) 8671 502-445 | andrea.streiter@inn-salzach.com | www.inn-salzach.com