

Bräustüberl-Beitrag



Herzogliches Braustüberl Tegernsee

Verantwortlicher Herausgeber: Peter Hubert GmbH & Co. KG
Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee ♦ Tel. 08022 4141 ♦ info@braustuberl.de



BSZ 115 Ausgabe Dezember 2023/Januar 2024

www.braustuberl.de



Unsere aktuellen Auszeichnungen



BUNTE TOP 100 Hot-Spots Bayern



FALSTAFF – Einer der beliebtesten Biergärten Deutschlands



TRIPADVISOR Travellers Choice 2021



Ausgezeichnete Bayerische Küche 2023



Ausgezeichnete Bierkultur 2022



MARCO POLO Highlight im Reiseführer „Oberbayern“



ARAL Schlemmeratlas 2014-2024



VARTA Empfehlung 2014-2023



DER FEINSCHMECKER Bayern für Genießer



GoYellow TOP bewertet 2016-2019



GASTRO-GOLD jährlich ausgezeichnet seit 2007



iTiQi „Premium Taste Award 2011“ für den Bräubazi



6.12.2003 – 6.12.2023

Lieber Peter Hubert,
wir gratulieren zu
**20 JAHRE WIRT
IM BRÄUSTÜBERL!**



Fotos: Thomas Pleitenhagen, Tatjana Datzler, Vittore Buzzi, Braustüberl



Adventsstimmung pur Weihnachtlicher Schlossmarkt



Markttermine: an den ersten drei Adventswochenenden jeweils Samstag und Sonntag von 14 Uhr bis 19 Uhr

Eine schönere Kulisse als die erleuchtete Fassade von Tegernseer Schloss und Kirche kann es für einen Weihnachtsmarkt kaum geben. Zwischen Bräustüberl und See laden geschmückte Hütten zum Flanieren und Entdecken ein. Bläsermusik erklingt, und an den malerischen Feuerschalen kann man sich wunderbar aufwärmen. In der ehemaligen Klosterkirche lassen sich traditionell geschnitzte Weihnachtskrippen bestaunen. Zu den kulinarischen Attraktionen auf dem Markt tragen Bräustüberl und Schlosswirtschaft heuer mit gleich drei Ständen bei. Schon nahezu ein Klassiker ist das Bräustüberl-Hütterl mit Currywurst & Champagner. Die Schlosswirtschaft verwöhnt die Gäste zu ihrer Weihnachtsmarkt-Premiere mit Ofenkartoffeln & leckeren Dips sowie außergewöhnlichen Spritz- und Punsch-Spezialitäten.

Jetzt schon vormerken Bereitmachen für den (frühen) Fasching '24

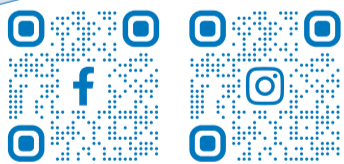
Weil am Aschermittwoch bekanntlich alles vorbei ist, werfen Faschingsnarren am besten jetzt schon mal einen Blick in die Maschkara-Kiste. Denn: Der Fasching 2024 wirft seine frühen Schatten voraus. Der Unsinnige Donnerstag

mitsamt dem legendären Weiberfasching im Bräustüberl ist bereits am 8. Februar. Was zugleich bedeutet, dass die ebenso legendäre Faschingsdienstags-Sause am 13. Februar über unsere heiligen Hallen hinwegfegt. [s. auch → Seite 8](#)



Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

Am 24. + 31.12.
bis 16 Uhr geöffnet.



Täglich von 10 bis 22 Uhr geöffnet.
Durchgehend warme Küche
bis 21.30 Uhr. Kein Ruhetag!

bootepfister
It's your boat!

Süddeutschlands größte
Motorboot Ausstellung

97525 Schwebheim/Schweinfurt
www.bootepfister.de

**Karwendel
Bergbahn** Das günstige
Skigebiet

A-6213 Pertisau am Achensee - Tirol
www.karwendel-bergbahn.at
Tel. +43/5243/5326

ACHENSEE
Tirol

CHRISTLUM
Echt verführerisch.

SA/SO FAMILIENTAG ***
Jeden Sa***/So*** zahlen
Mutti & Papi je € 59,- & alle
Kinder von 6 - inkl. 15 J.
um nur € 23,-

SAISONKARTEN OBERBAYERN ***
Erwachsene € 367,-
Kinder (6- inkl. 15 J.) € 229,-
Junioren (16-18 J.) € 302,-

*** Gegen Vorlage des Personalausweises. **** Voraussetzung dafür ist, dass ein Elternteil für sich & sein Kind die Skipässe erwirbt.

Hochalmlifte Christlum | Christlumsiedlung 115a | 6215 Achenkirch | Tel. +43 (0) 5246 6300
www.christlum.at

Los geht's!
Auf dem Zeitstrahl durch 20 Jahre Bräustüberl (und den Rest der Welt)



Zeichnung: Hans Reiser



6.12.2003
Das Bräustüberl eröffnet unter Leitung eines neuen Wirts: Peter Hubert. Erstausgabe der Bräustüberl-Zeitung (BSZ) erscheint. Website www.braustueberl.de geht online

5.6.2004
In Ausgabe 4 der Bräustüberl-Zeitung wird das erste Souvenir beworben, ein Buzi-Schlüsselanhängler.



11.9.2004
1. Buzi-Golfcup in Bad Wiessee



Dezember 2006
Das Bräuladl eröffnet, das Sudhaus wird zum Nichtraucherbereich.



April 2006
Das Bräustüberl verschickt seinen 1. Newsletter

2005
330 Jahre Bierverschleiß im Bräustüberl. Kloster-Puzzle und Bräustüberl-Buch erscheinen.



22.11.2005
Angela Merkel wird Bundeskanzlerin

Sommer 2006
Anlässlich „200 Jahre Königreich Bayern“ kreierte das Herzogliche Brauhaus das Jubiläumsbier Max I. Joseph.



„Ich habe Peter Hubert selten so glücklich gesehen“

Tegernsees Brauherrin Herzogin Anna in Bayern über das Bräustüberl und seinen Jubiläumswirt, Lieblingsplätze in der Schwemm und den unvergesslichen Moment des Wieder-Aufsperrns nach dem Lockdown



Herzogin Anna in Bayern

Als Peter Hubert anno 2003 Bräustüberl-Wirt wurde, war sie bereits zwei Jahre „im Amt“: Herzogin Anna in Bayern, jüngste Tochter von Herzog Max in Bayern, ist seit 2001 Brauherrin in Tegernsee. In dieser Position trat sie nicht nur in die Fußstapfen ihres Vaters, sondern auch in jene der bisher einzigen weiblichen Brauhaus-Chefin. Diese war keine Geringere als Königin Caroline von Bayern (1776-1841), die als Witwe des ersten bayerischen Königs Max I. Joseph von Bayern den Betrieb führte.

Wie Königin Caroline investiert auch Herzogin Anna mit Bedacht und mit Weitblick in die Qualität und Wettbewerbsfähigkeit ihres Unternehmens. Herzogin Anna hat im Ausland studiert, doch „ich wusste, seit ich 18 war, dass es für mich der Tegernsee werden würde, und diese Brauerei“. Unter

ihrer Leitung und gemeinsam mit dem engagierten Team in Brauerei und Verwaltung wurden vielfältige Projekte auf den Weg gebracht, u.a. der Parkplatz vor dem Bräustüberl zugunsten der Terrasse verlegt, es entstanden die moderne Abfüllanlage in Moosrain und das neue Sudhaus in Tegernsee, erstrahlt der Gasthof Herzog Maximilian in Gmund in neuem Glanz, wurden neue Mietwohnungen geschaffen, auch und gerade für dringend benötigtes Personal in Gastronomie und Hotellerie.

Aus Anlass des 20-Jährigen von Peter Hubert als Bräustüberl-Wirt haben wir Herzogin Anna um ein Interview gebeten. Sie hat „Ja“ gesagt – und wir freuen uns über acht besondere Antworten, die auch einen Einblick in die persönliche Beziehung zwischen der Herzogin und dem Bräustüberl geben.

DAS INTERVIEW

» Wenn Sie das Tegernseer Bräustüberl einem völlig Fremden beschreiben müssten, was würden Sie sagen?

Im Bräustüberl kann man das Wesen Bayerns auf die vielleicht schönste Weise schnell und umfassend begreifen. Dort spürt und sieht man die lange Historie.

Dank der einmaligen Wandmalereien weiß man auf humorvolle Art gleich, was uns wichtig ist, und auch, was uns alles über die Zeit so beschäftigt hat.

Die Gäste sind bunt gemischt, die verschiedensten Menschen hocken an großen Tischen beieinander. Sie kommen miteinander aus, kurz, hier ist die Liberalitas Bavariae lebendig.

» Wie oft und aus welchem Anlass sind Sie heute zu Gast im Bräustüberl?

Der Anlass ist eigentlich immer das Bräustüberl selbst. Es ist, mich eingeschlossen, für jeden, den ich kenne, einfach der natürlichste Ort, sich auf ein gutes Bier und ebensolches Essen zu treffen.

» Wo sitzen Sie am liebsten?

Am liebsten in der Schwemme und, selbstverständlich nur nach Einladung, am Haustisch.

» Was macht der aktuelle Wirt richtig?

Der erste Tag, als das Bräustüberl nach dem langen, zweiten Corona-Lockdown wieder aufsperrten konnte, zeigte, was Peter Hubert alles richtig macht.

So traurig es war, nicht alle altbekannten Bedienungen wiederzusehen (*weil sie in Ruhestand gegangen sind, Anm. d. Red.*), so beeindruckend war die neue Mannschaft, die das sehr lebendige und volle Bräustüberl auf Antrieb im Griff gehabt hat. Das Essen war gut wie eh und je, das Bier köstlich und die Stimmung wirklich einmalig.

Peter Hubert selbst habe ich selten so glücklich gesehen – er ist eben ein Vollblutwirt.

» Und welches der guten Tegernseer Biere schmeckt Ihnen am besten?

Ich finde, alle unsere Sorten sind süffig, schmecken klar und frisch. Es kommt also drauf an, ob mir nach etwas milderem, stärker gehopftem oder würzigem ist. Das Dunkle trinke ich allerdings eher im Winter und das Leichte eher mittags.

» Das Tegernseer Brauhaus und seine Erzeugnisse werden weit über die Grenzen des Tals hinaus innig geliebt. Wie sehen Sie die Situation der Brauerei im Vergleich zur Konkurrenz, heute und in Zukunft?

Bereits länger laufende Entwicklungen, wie der zunehmende Fokus der Kunden auf eigenständige, regional verwurzelte und geprägte Brauereien, wie auch die damit verbundene Brautradition und Qualität, sind ganz wichtig – auch für die unsrige.

Wir können zwischen all den Konzernbrauereien und ihren Marketingbudgets ja nur durch die dadurch entstandene Verbundenheit zur Kundschaft bestehen. Sie ist für die gesamte Belegschaft eine Bestätigung ihrer tollen Arbeit.

Für diese Verbundenheit sind wir dankbar und wir pflegen sie. Solange das so bleibt, haben wir als Brauerei Möglichkeiten, uns zu entwickeln.

» Als oberste Tegernseer Brauherrin haben Sie – in den Augen eines Außenstehenden – einen Traumberuf. Ist das eine Einschätzung, die Sie bestätigen können?

Es ist tatsächlich in jeder Hinsicht ein Traumberuf. Ich lebe im schönsten Tal, bin dank eines herausragenden Teams in der glücklichen Lage, das mir Anvertraute weiter zu entwickeln, und wir machen Biere, die ich selber mit größtem Genuss trinke.

» Zuletzt wäre ein (gern auch augenzwinkernder) Blick in die Zukunft schön. Wie sehen Sie das Bräustüberl im Jahr 2123?

Wir Menschen sind soziale Wesen, deswegen wird unser Tegernseer Bräustüberl dann bereits seit 448 Jahren Treffpunkt sein, und es würde mich nicht wundern, wenn die Brauerei und der Wirt 2123 anfangen, über die 450 Jahr-Feier nachzudenken.

Ob es noch Promillegrenzen gibt? Schließlich fährt keiner mehr selbst... Alkohol am Steuer wird also der Geschichte angehören und vielleicht gibt es dann eine bissig lustige Wandmalerei zu den verrückten Zeiten, als dem noch so war.

Interview: Annette Lehmeier

Ulrich-Stöckl-Straße 14
83700 Rottach-Egern
Telefon 0 80 22 / 2 40 71
Telefax 0 80 22 / 29 64
info@albert-albert.de

Ernst u. Maximilian Albert
Versicherungsmakler

Fahrschule
TRESCHER
ALLE KLASSEN. ALLES KLASSE!

**ZU SCHNELL,
ZU DICHT,
ZU ROT?**

» PUNKTEABBAU KURZFRISTIG MÖGLICH

Wir sind Deine Fahrschule für alle Klassen.

Fahrschule Trescher GmbH • Obere Tiefenbachstr. 8 • 83734 Hausham • www.fahrschule-trescher.de

30.9.2007

Edmund Stoiber beendet seine Amtszeit als bayerischer Ministerpräsident.

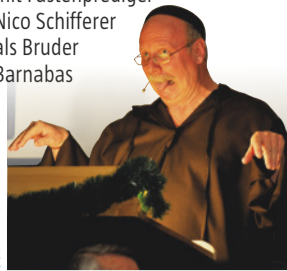


Sommer 2008

Der Tegernseer Schlossplatz wird autofrei, der Biergarten wächst. Herzogin Anna in Bayern, Brauerei-Geschäftsführer Christian Wagner und Peter Hubert machen Pläne.

17.3.2009

1. Starkbierfest im Bräustüberl mit Fastenprediger Nico Schifferer als Bruder Barnabas



24.2.2010

Gold für Viktoria Rebensburg im olympischen Riesenslalom von Vancouver. Bei der Heimkehr gibt's einen Empfang im Bräustüberl.

31.10.2010

Der erste Bräustüberl-Facebook-Post zeigt einen frühlinghaft frequentierten Biergarten.



Januar 2011

Exzellentes Qualitätsmanagement: Das Bräustüberl freut sich über die Zertifizierung nach ISO 9001:2008.

ISO 9001:2008



9.1.2007

Steve Jobs präsentiert das iPhone.

4.11.2008

Barack Obama ist neuer US-Präsident.



Herbst 2009

Der Bräustüberl-Heißluftballon mit Pilot Michael Unger geht auf Jungfernfahrt.

November 2009

Auf Seite 6 der BSZ erscheint die 1. Kolumne von Dr. Dominik Pfürringer zum Thema „Saisonale Sehnsüchte“.



Februar 2011

WLAN in allen Räumen und auf der Terrasse



2012

Doppelt gut: Peter Hubert wird im Rahmen des bundesweiten Projekts TOP JOB zu einem der 100 besten Arbeitgeber im deutschen Mittelstand gekürt; wenige Monate später landet er auch noch unter den Top 100 der innovativsten Mittelständler Deutschlands!



Wo die Wirte-Wiege stand

Das ist der Ort, an dem die gastronomische Karriere des heutigen Bräustüberl-Wirts ihren Anfang nahm: Im Dezember 1997 startete Peter Hubert mit der Bar im ersten Stock des Rottacher Traditionsweinhauses Moschner. Der Bar, damals wie heute ein Anziehungspunkt für Nachtschwärmer aus nah und fern, und dem Weinhaus im Erdgeschoss ist er bis heute als Pächter verbunden. Geführt wird der gastronomische Doppel-Hotspot in Rottach-Egern (Ecke Kisslingerstraße/Hauptstraße) von Susanne Eichler. Sie und ihr Team gratulieren Peter Hubert zum Bräustüberl-Jubiläum sehr herzlich



Das Stüberl ist ein Geheimtipp für kleine Feiern bis zu 24 Personen!

Reservierungen jederzeit unter info@moschner.de

Sonder-Öffnungszeiten über die Feiertage

Weinstube: Von Mittwoch, 20. Dezember, bis einschließlich Sonntag, 7. Januar, täglich ab 17 Uhr geöffnet. Ausnahme: Am Heiligen Abend, 24.12., ist geschlossen. Achtung: Silvester war zum Redaktionsschluss fast ausgebucht!

Bar & Club: Am Samstag, 23. Dezember, ist bereits ab 20.30 Uhr geöffnet, damit das „Heimkommen und Wiedersehen“ ordentlich gefeiert werden kann. Am 25. und 26. Dezember wird um 21.30 Uhr aufgesperrt. Am 31. Dezember darf ab 23.30 Uhr gefeiert werden.

An allen anderen Tagen gelten die üblichen Öffnungszeiten.

Weinstube: Mittwoch bis Sonntag ab 17 Uhr (Montag und Dienstag Ruhetag). **Bar & Club:** Frei & Sa ab 21.30 Uhr.

und weisen schon mal dezent darauf hin, dass das nächste Hubert'sche Wirte-Jubiläum – das 30-ste nämlich – dann bei ihnen stattfindet!

Dampfnudel-Glück



Geheimnisträger und Kult-Konditoren mit einem Herz fürs Bräustüberl: Die Brüder Charly (l.) und Max Eisenrieder.

Für 5 Dampfnudeln

Zutaten für den Hefeteig:
250ml warme Milch / 100g Butter
500g Mehl (Type 405) / 60g Zucker
1 Prise Salz / ½ Hefewürfel frisch
2 Eigelbe

Zutaten für den Topf:
300ml Milch / 50g Butter
1 Prise Salz / 1 EL Zucker

Anleitung:

1. Schritt

Milch und Butter in einem Topf erwärmen. In einer Schüssel das Mehl mit Zucker und Salz vermischen. Hefe darüber geben.

Lauwarme Milchsüßung und Eigelbe begeben und mind. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.

2. Schritt

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 5 Teile portionieren. Jeden Teigling zu einer Kugel formen.

Erneut abdecken und ca. 25-30 Minuten ruhen lassen.

Seethaler
Heizung Sanitär – seit 1928 –
Auf uns ist Verlass.

Max-Josef-Str. 19 · 83684 Tegernsee
Tel. 08022/3692 + 3611 · Fax 4999
info@seethaler-haustechnik.de
www.seethaler-haustechnik.de

3. Schritt

Milch, Butter, Salz und Zucker in einem beschichteten breiten Topf zum Kochen bringen.

Aufgegangene Teiglinge vorsichtig einlegen. Mit dem Deckel direkt verschließen und bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten garen.

Deckel dabei nicht öffnen, da die Dampfnudeln sonst zusammenfallen.

4. Schritt

Deckel vorsichtig öffnen, Dampfnudeln einzeln auf Teller portionieren und mit Vanillesauce und Zimtucker servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Die Dampfnudeln der Münchner Traditionsbäckerei Eisenrieder sind Kult – auch auf den Speisekarten von Bräustüberl und Schlosswirtschaft. Anlässlich des 20-jährigen Wirte-Jubiläums (was auch bedeutet: 20 Jahre Bräustüberl-Zeitung!) hat sich die mehlspeisenaffine Redaktion ein Herz gefasst und die Eisenrieders um einen kleinen Geheimnisverrat unter Freunden gebeten. Und was sollen wir sagen – hier ist es: Das Münchner-Freiheit-Dampfnudel-Rezept, exklusiv für die Leserinnen und Leser der Bräustüberl-Zeitung!

Weißblaue Leidenschaften

von Dominik Pfürringer

20 Jahre und kein Stückerl müde

WIR FRAGEN UNS OFT, wie schnell die Zeit doch vergeht, vor allem, wenn es uns photographisch vor Augen geführt wird. Was viele von uns an Queen Elizabeth – neben dem einmaligen Humor ihres Mannes Prince Philip („Wenn ein Mann einer Frau die Autotür aufhält, ist entweder die Frau neu oder das Auto“) – beeindruckt hat, ist die Zahl der Köpfe, die über die Jahre quasi an ihr vorbeidefiliierten. So traf die Königin im Rahmen ihrer Herrschaft alleine auf 13 verschiedene US-Präsidenten. Das zeugt von ihrer biblischen Amtszeit und davon, wen und was sie alles erlebt und überlebt hat.

So ist das, wenn einer über Jahrzehnte stets dabei ist, stets im Fokus steht und mit Passion Gastgeber ist. Nun gut, keiner würde sich anmaßen, die 70 Jahre der Queen mit den 20 Jahren des Wirtes gleichzusetzen, das grenzt ja schon an Größenwahn, nein, nein. Diesen Wahn, diese Großmannsucht haben wir in diesen 20 Jahren nie gesehen, obschon es Anlass genug dafür gegeben hätte. Die Auszeichnungen in Gold und Platin häufen sich, das Bräustüberl gedeiht gesund, und wenn auch vielleicht nicht 13 Präsidenten, so war und ist definitiv alles, was Rang und Namen hat, immer wieder gerne und freiwillig zu Gast. Was so ein kontinuierlich gutes Bier doch ausmacht.

Dabei hat sich unser Wirt stets daran gehalten „*bloß keinen Ärger vermeiden*“ und sich somit wie im Vorbeigehen bei bester Laune einen juristischen Sieg selbst gegen scheinbar übermächtige Suchmaschinenriesen erkämpft – Chapeau. Genau wie das Bayerische Bier stets nach dem Motto: *At home in Bavaria, successful in the world.*

Die Queen blieb angeblich nicht zuletzt aufgrund ihres täglichen Gin and Tonic bei bester Gesundheit. Wir alle wissen: Das Bier ist es, das uns tagtäglich gesund erhält. In diesem Sinne, auf die nächsten 20 – *Prost.*

Sie haben auch eine Meinung? Dann schreiben Sie unserem Autor diese gerne unter dominik@pfoerringer.de Er freut sich darüber.



PD Dr. med. **DOMINIK PFRÖRRINGER** ist Facharzt für Orthopädie und Unfallchirurgie, passionierter Forscher und Innovator im Bereich Digitalisierung der Medizin, waschechter Bajuware seit mindestens acht Generationen und seit 2009 Autor im schönsten Wirtshaus der Welt.



BESONDERE IMMOBILIEN FÜR BESONDERE ANSPRÜCHE AM TEGERNSEE.

Tegernseer Grund
IMMOBILIEN

www.tegernseer-grund.de

Fleischwaren Holnburger



klicken Sie mal rein www.holnburger.de

Ihr Partner für Qualität und Frische

Wendelsteinstraße 25 · D-83714 Miesbach · Telefon + 080 25-2807-0, Fax + 0 80 25-2807-32
Besuchen Sie auch unsere Filialen in Miesbach und Rottach-Weissach



Januar 2013

Im Facebook-Ranking der Gastronomie landet das Bräustüberl als bestplatzierte Einzelgastronomie auf Rang 14 – „geschlagen“ nur von nationalen und internationalen Ketten und Lieferportalen!

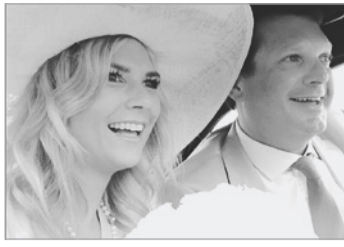
4.1. – 12.2.15

Fleißige Handwerker überall: Bräustüberl stemmt Riesenumbau!



5.9.2015

Peter & Caterina Hubert heiraten am Gardasee



11.7.2016

Bräustüberl erhält Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“.

Juni 2017

Vor der Kirche St. Quirinus werden anlässlich eines Dreifach-Jubiläums von Herzog Max in Bayern und seiner Familie Skulptur und Brunnen enthüllt.



Dezember 2017

Falstaff-Community kürt Bräustüberl zu einem der besten Gasthäuser Deutschlands.



Juli 2014

Deutschland wird in Brasilien Fußball-Weltmeister



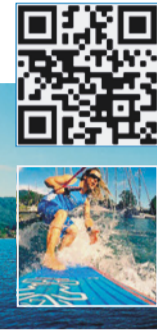
August 2015

Aus dem Bräustüberl-Obazdn wird der Bräubazi



1.7.2016

Weltpremiere: Unser Buzi-Ballon zieht einen Surfer über den See.



April 2018

Bräustüberl mit 100.000 Facebook-Fans



21.9.2018

Valentin Hubert wird geboren.

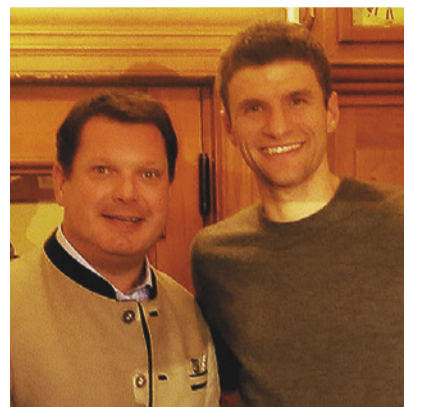
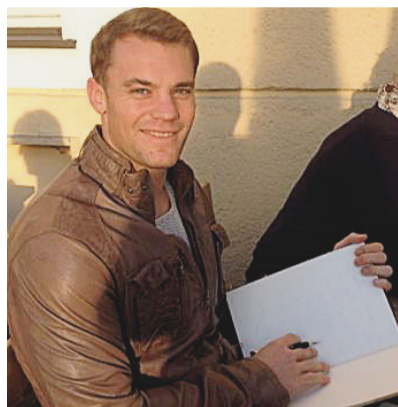


Herbst 2018

„Der Buzi-Maler“, ein tolles Buch zu Ehren von Emil Kneiß (1867-1956) erscheint.



Prominente Gäste aus 20 Jahren Bräustüberl



SCHÖNE UND REICHE, WICHTIGE UND ADABEIS, und vor allem: ganz viele Netze und Normale – eigentlich geht das bei uns seit über 200 Jahren so. Schon während der Regierungszeit von König Max I. Joseph (1806-1825) saßen im damals noch deutlich kleineren „Bräustiwi“

Einheimische neben europäischem Hochadel, Sommerfrischler und Künstler trafen auf Handwerker und Bauern. Dass man „sich anschaut und anlacht ohne Unterschied des Geldbeutels, des Titels, der Herkunft und der Religion“ war und ist etwas, was alle Besucher und

Gäste schätzen – damals genauso wie heute. Und so kann es passieren, dass just in diesem Moment am Nebentisch ein waschechter Promi genussvoll ins Bierbratl beißt ... gänzlich unbehelligt und deshalb tiefenentspannt wie selten. That's Bräustüberl!



1.1.2019
Peter Hubert übernimmt die Gastronomie in der Gebirgsschützenhütte am Rottacher Lori-Feichta.

Sommer 2019
Schlagzeilen über Schlagzeilen:
Das Bräustüberl gewinnt gegen Google!



Juni 2022
Energie, Glas, Papier, Metall und natürlich Hopfen und Malz. Alles, was man für Bierherstellung und für den Vertrieb braucht, ist rar und teuer. In der BSZ gibt Christian Wagner vom Herzogliches Brauhaus Entwarnung: „Im Bräustüberl geht das Bier nicht aus!“



März 2023
Nach drei Jahren „ohne“ findet endlich wieder ein Starkbierfest statt



Unsere Inserenten sind die Besten!

Von der Ballonfahrt bis zur Immobilie – wenn Sie mal etwas brauchen, dann sind hier die richtigen Ansprechpartner! Wir bedanken uns bei den Unternehmen, die die Bräustüberl-Zeitung im Jahr 2023 als Werbemedium ausgewählt haben:

- Ballooning Tegernsee, Kreuth*
- Boote Pfister, Schwebheim*
- Brummifit Reiselust & Freizeitspaß, Miesbach*
- Conditorei Münchner Freiheit, München*
- Ernst und Maximilian Albert Versicherungsmakler, Rottach-Egern*
- Fahrschule Trescher, Hausham*
- Fleischwaren Holnburger, Miesbach & Rottach-Egern/Weißbach*
- Hochalmlifte Christlum Achenkirch*
- Johann Buchner Tiefbau und Fuhrunternehmen, Rottach-Egern*
- Karwendel Bergbahn, Pertisau am Achensee*
- Kawo Projektentwicklung GmbH, Haar*
- Koblenzer Oktoberfest / Oktoberfest Riol*
- Mayr Miesbach Print + Medien, Miesbach*
- Weinhaus & Bar Moschner, Rottach-Egern*
- Objekt22 Wohnen Gestalten Einrichten, Gmund*
- Schneider Weisse, G. Schneider & Sohn, Kelheim*
- Seethaler Heizung, Sanitär, Haustechnik, Tegernsee*
- Tegernseer Farben Manufaktur, Gmund*
- Tegernseer Grund Immobilien GmbH, Rottach-Egern & Bad Wiessee*

7.-17.1.2019
K-Fall im Landkreis Miesbach: 8.400 Einsatzkräfte kämpfen rund um die Uhr und bis zur eigenen Erschöpfung gegen enorme Schneemassen. Als alles geschafft ist, lädt das Bräustüberl 150 der Helfer zum Essen ein.



Januar 2020
Der 3. Buzi-Ballon wird getauft. Dank einer Tür im Korb macht er Ballonfahrten auch für Menschen mit Handicap möglich.

Frühjahr 2020 – Sommer 2021



„Auch mit Abstand kann man an einem Strang ziehen!“ – In der Corona-Pandemie zeigt sich, wie stark der Zusammenhalt im Bräustüberl ist.



Mit den Stammbedingungen Schanni Mohrenweiser, Erika Weiss und Margot Karl gehen im Sommer 2021 drei „Bräustüberl-Ikonen“ in den verdienten Ruhestand. Zusammen bringen sie es auf 156 Dienstjahre!



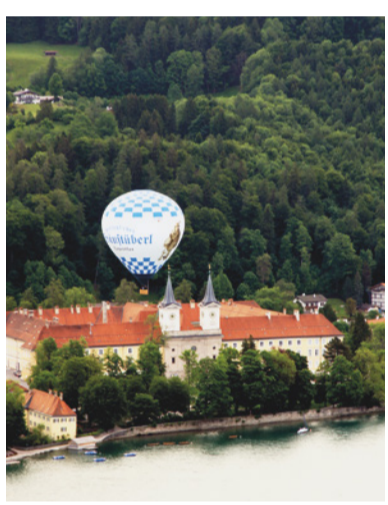
Frühling 2023
Peter Hubert übernimmt auch die zweite Gastronomie im Tegernseer Schloss und erweckt sie als Schlosswirtschaft zu neuem Leben.

Himmelssturm mit Hauspatron

Sie sind vielleicht die schönsten Bräustüberl-Botschafter, auf jeden Fall aber die eindrucksvollsten: Die Heißluftballone mit Buzi-Motiv zieht es hoch hinaus, über den Tegernsee, das Oberland und – wenn der winterliche Nordwind stimmt – sogar über die Alpen nach Bella Italia. Der erste der aktuell drei Ballone startete 2009 zur Jungfernfahrt! Wer einen der weißblauen Gesellen erspäht, dem geht das Herz auf – und allen, die dort oben im Korb mitfahren und unfassbar sanft übers Land gleiten, erst recht.



Mehr: www.ballooning-tegernsee.de



Entdecke maßgeschneiderten Luxus aus einer Hand!

OBJEKT 22
WOHNEN GESTALTEN EINRICHTEN



www.objekt22.de



Unser Netzwerk aus anspruchsvollen Experten für Deine exklusive Wohnwelt:





Schauen wir der Realität ins Auge: Für Weihnachten braucht jeder Geschenke – und danach auch! Da haben Verwandte und liebe Freunde plötzlich Geburtstag, heiraten oder brauchen dringend eine Aufmunterung. Wer rechtzeitig ein bisschen in unserem Bräulad'l stöbert, steht dann aber sowas von entspannt da. Denn: Hier gibt's Geschenke, Mitbringsel und Kleinigkeiten, die richtig Spaß machen.

Auch für Weihnachten!

Sie finden das Bräulad'l nur wenige Schritte entfernt, schräg gegenüber vom Bräustüberl-Haupteingang.

Zum 24/7-Onlineshop geht's über

→ www.braustuberl.de

Für Kuschelbären

Nie wieder frieren – das klappt mit unserer Kuschedecke aus extrawarmem Fleece mit gesticktem Bräustüberl-Logo. 130x180cm. € 49,-



Für Entspannte

Der eine beerig-zimtig, der andere frisch und herb, beide perfekt für lange Winterabende. Tegernseer Weihnachtspunsch und Tegernseer Almkräutertee. € 8,50



Für Kenner

Die Bräustüberl-Krüge aus Steingut eignen sich hervorragend für Tegernseer Bier und andere göttliche Säfte. Erhältlich mit 0,3l oder 0,5l Inhalt und mit oder ohne Zinndeckel € 9,90 - € 22,90



Für Genießer & Abenteurer

Bierzeichen in Krüglform (€ 3,10), Einkehrgutscheine (auch online und zum Selberausdrucken), Gutscheine für eine Fahrt im Buzi-Ballon (€ 260) oder einen Tandemflug mit dem Buzi-Gleitschirm (€ 130)

Für Romantische

Superedel im Roségold-Glas mit Lasergravur „Tegernsee“ und mit samtweichem, luxuriösem Duft: Die Dreidochtkerze mit 30 Stunden Brenndauer. € 28,-



Für Armfreiheit

Bereichern jede Garderobe: Steppwesten-Modelle mit hohem Tragekomfort, in tollen Blautönen und bester Verarbeitung. € 69,- / € 79,-



Für Pragmatische

3-in-1-Multifunktionsjacke mit wasser- und winddichter Außenjacke und warmer Innenjacke aus Fleece. € 99,-



Für echte Kerle

Muss-mann-haben-Accessoire: Männerhandtasche aus Filz, in die zufällig exakt sechs Flaschen Tegernseer Bier reinpassen. € 14,50 (ohne Inhalt)



Für Köpfe & Hände

Doppellagige Strickmütze in drei Farben mit Buzi-Lederpatch, dazu extrawarme Handschuhe aus recyceltem Microfleece – und schon kann nichts mehr schiefgehen. Jeweils € 19,-



Für Trendsetter

Brezn, Weißwurst oder Buzi am Baum? Könt Ihr haben! Ausgefallene Anhänger von Inge Glas, hergestellt in Deutschland. € 14,90-19,90





NEUES AUS DER SCHLOSS WIRTSCHAFT

Folgt uns:



AUSGABE DEZEMBER 2023 / JANUAR 2024

reservierung@schlosswirtschaft-tegernsee.de · Tel. 08022/4560

FESTLICHES SILVESTER-MENÜ IN DER SCHLOSSWIRTSCHAFT

GENUSS ZUM JAHRESSCHLUSS

JETZT RESERVIEREN
UNTER 08022/4560



DAS HABEN SIE SICH VERDIENT
Für den Jahresausklang haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Am Sonntag, 31. Dezember, verlocken wir Sie mit einem festlichen Silvester-Menü, das Sie sich selbst zusammenstel-

len können. Je nach Appetit und Geschmack treffen Sie Ihre Wahl für Vor-, Haupt- und Nachspeise à la carte. Und das schon tagsüber oder abends, je nachdem wie Sie Ihren Silvestertag planen. Lassen Sie sich verführen und überraschen

– und zu Hause nur noch die Korben knallen.

Öffnungszeiten an Silvester:
11.30 bis 23 Uhr!

SCHON GEWUSST?

Alle Speisen gibt's auch „to go“ – vom Obatzdn bis zur Panna Cotta, und vom Schweinsbraten bis zu den Frühlingsrollen, Saté-Spießen und Currys unseres unvergleichlichen Thaikochkünstlers Lucky. Einfach bestellen unter 08022/4560 und kurz darauf nachhaltig und auslaufsicher verpackt abholen.



Neuzugänge auf der Karte: Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln * Bayerische Bauernente vom Lugeder mit Kartoffelknödel und Blaukraut.

Überraschen Sie Geburtstagskinder, Jubilare und andere Glückliche mit einem Gutschein für die Schlosswirtschaft. Unsere Geschenk-Gutscheine sind hochwertig gestaltet und lassen sich mit einem Wunschbetrag ab 30 Euro ausstatten. Holen Sie sich Ihren Gutschein direkt in der Schlosswirtschaft oder im Bräulad'l ab oder bestellen Sie ihn versandkostenfrei über den Onlineshop des Bräustüberls auf → www.braustuberl.de



SO SCHÖN... ... WOLLEN SIE AUCH MAL FEIERN?



DANN MACHEN WIR DAS DOCH EINFACH! Dank unterschiedlicher Räumlichkeiten ist die Schlosswirtschaft auch eine Traumlocation für Hochzeiten, private Feiern und Firmenevents. Das Restaurant verfügt über insgesamt ca. 200 Sitzplätze in den Räumlichkeiten Mälzerei, Brennerei und dem Stüberl St. Quirinus. Hinzu kommen 225 Außenplätze auf der Schlossterrasse direkt am See.

AUF EINEN BLICK

- Großzügige Räumlichkeiten (44-110 Gäste) und eine Sonnenterrasse mit See- und Bergblick
- Ideal für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern, Familienfeiern, Abifeiern, Seminare, Firmenevents...
- Verschiedene Bestuhlungen und Tischgrößen, auch lange Tafeln und Tanzflächen
- Stüberl für ungestörte Treffen von bis zu 24 Personen

Unsere Öffnungszeiten an Weihnachten

Genießen Sie am 25. und 26. Dezember ein spannendes Essen in unseren liebevoll geschmückten Räumen; wir haben von 11.30 bis 22 Uhr geöffnet und empfehlen eine frühzeitige Reservierung. Am Heiligen Abend, 24. Dezember, ist die Schlosswirtschaft geschlossen.

Reservierung unter Tel. 08022/4560 oder reservierung@schlosswirtschaft-tegernsee.de



WAS AUS DER BRENNBLASE KOMMT

SCHLOSSWIRTSCHAFT UND DESTILLATEURIN CHRISTINA KÖLBL BITTEN ZUM SCHNAPS-TASTING



Eingeweihte wissen Bescheid: Unter den Gewölben der Schlosswirtschaft befindet sich auch eine kleine, feine Brennerei. Verantwortlich für das kupferglänzende Schmuckstück ist die Destillateurin Christina Kölbl vom Haushamer Traditionsunternehmen Lantenhammer.

Wen „brennend“ interessiert, wie aus edlen Früchten feinste Destillate werden, kann sich am Donnerstag, 7. Dezember, aus erster Hand aufklären lassen. Im Rahmen des „1. Schnaps-Tasting“ in der Schlosswirtschaft spricht Christina Kölbl über Fruchttauswahl, Maischen und Gären, Destillation und Reifung und weicht auch in die Unterschiede zwi-

schen filtrierten und unfiltrierten Edelbränden ein. Im Anschluss an den etwa zweistündigen Vortrag kann eine Auswahl der Lantenhammer'schen Erzeugnisse verkostet werden – was mit dem neu erworbenen Insiderwissen bestimmt gleich noch interessanter ist!

Der Vortrag beginnt um 18.30 Uhr in der Schlosswirtschaft und kostet inkl. Edelbrand-Verkostung 35 Euro pro Person. Begrenzte Teilnehmerzahl! Anmeldung unter Tel. 08022/4560 oder reservierung@schlosswirtschaft-tegernsee.de

Endlich Urlaub!

BRUMMI
REISELUST & FREIZEITPASS

Vertriebspartner von **Forster**

Wohnmobile:

- Verkauf und Vermietung
- Service und Reparatur
- Zubehör

Miesbach – ☎ 08025-28 0028 – brummi-fit.de

Logo: **malibu RENT**

Hier sitzt ganz viel Bräustüberl



Hinten strahlt der Wirt, vorn die amtierenden Küchenchefs und dazwischen – sitzen Fünf, die das Bräustüberl als Stammbedienerungen bzw. Küchenchef für viele Jahrzehnte mitgeprägt haben: Evi „Susi“ König, Jeannine „Schanni“ Mohrenweiser, Erika Weiss, Roland Hennemann und Viktoria „Doris“ Bräuhauser (v.l.) folgten im Sommer der Einladung von Peter Hubert in die Schlosswirtschaft. Auf der dortigen Terrasse (und damit in „sicherer“ Entfernung von der alten

Wirkungsstätte) feierten man Wiedersehen, tauschte Neuigkeiten aus und schwelgte in Erinnerungen an die unvergessliche Zusammenarbeit unter den Bräustüberl-Gewölben. Der „Nachwuchs“ in Gestalt von Uwe Schöttl (l., Bräustüberl-Küchenchef seit 2013) und Sven Seifert (r., seit 2016 im Bräustüberl, seit 2023 Küchenchef in der Schlosswirtschaft) kamen aus dem Staunen nicht mehr heraus. – Schön, dass Ihr da wart, wir freuen uns auf das nächste „Ehemaligen-Treffen“!



Zum Geburtstag alles Gute

Die einen haben noch im alten Jahr Geburtstag, die anderen starten im ersten Monat des neuen Jahres auch in ein neues Lebensjahr, und drei davon (nämlich Alina-Georgeta, Bärbel und Zoran) nehmen sogar Anlauf in ein neues Lebensjahrzehnt! Wir gratulieren den Dezember- und Januar-Geburtstagskindern aus Bräustüberl und Schlosswirtschaft: Sven, Fatma Y., Andrea, Petruta-Adina, Petra, Georgios, Lena, Alexandru-Dorinel, Matthias, Karina-Joana, Stela-Monica, Mario G., Diana, George Tiberius, Alina-Georgeta, Fatma I., Susanne, Maria Rita, Catalin-Vasile, Tobias, Violeta, Bärbel, Ivo, Zoran, Veselin, Mario A., Osman, Mariyan, Bernhard und Tsvetelina. – Euch allen ein großartiges und gesundes neues Lebensjahr!

Aus der Tegernseer Faschingsgeschichte – Hauptattraktion:

Ein leibhaftiger Buzi!



Der Fasching 2024 ist früh und kurz. Dafür lockt mit dem Tegernseer Faschingszug am Sonntag, 11. Februar, ein ganz besonderes Ereignis! Inspiration für die Organisatoren und Teilnehmer von heute kann ein Blick ins Fotoalbum bieten, schließlich wurde schon in den 1950-er und 1960-er Jahren einfallreich und ausgelassen gefeiert. Stark vertreten: die Belegschaft von Brauhaus und Bräustüberl!

Damals wie heute haben sich viele Gruppierungen große Mühe gegeben, originelle Kostüme und Motivwagen zu gestalten. Damals gehörte zu diesen Gruppierungen auch die Belegschaft des Herzoglich Bayerischen Brauhauses. Und weil der Vater des Verfassers zu dieser Belegschaft gehörte, finden sich im ererbten Fotoalbum wunderbare bildliche Erinnerungen an diese Faschings-Aktivitäten.

Die Themen, die man sich ausuchte, reichten im Zeitalter der beginnenden Raumfahrt sogar bis zum Mond: Die Mondrakete auf dem Wagen hat allerdings eine verdächtige Ähnlichkeit mit einer Bierflasche und ist nicht nur mit dem Brauerei-Logo verziert, sondern auch mit der Inschrift: „Am Mond – wie hier – gibts Tegernseer Bier“. Aus heutiger Sicht etwas bedenklich war das Thema „Schwarze

Braukunst“, als bayerische Brauer in schwarzen Ganzkörper-Trikots mit Baströckchen auftraten und auf offenem Feuer ihre Kunst ausübten. Das Motto „Tegernseer Bier auch in Afrika“ fehlte freilich nicht. Ein andermal kehrten die „Quirinus Starkbier-Schlacht“ zurück.

Für uns besonders faszinierend ist es natürlich, dass auch das Bräustüberl einmal zum Thema wurde. Putzig kostümiert stellen die Brauer die fröhliche Runde am Engerl-Tisch nach, garniert mit Bier-Poesie wie: „Im Himmel gibt's kein Bier, drum trinken wir es lieber hier!“ oder „Herrgott, dös wär a Gfrett, wann i koa Bier net hätt!“ Und auf der Zugmaschine steht leibhaftig (und vom Vater des Verfassers verkörpert) unser Wahrzeichen: der wohlbeleibte Biertrinker, der wegen seines Bierbauchs gar nicht sieht, dass der her-

beigerufene Hund „Buzi“ längst vor ihm Männchen macht: „Wo steckt er denn wieder, der Buzi, dös Hundsviech, dös miserablige!“ 1930 wurden Herr und Hund vom Zeichner und Karikaturisten Emil Kneiß kreiert und später auch an die Südwand im Bräustüberl gemalt. Wir sehen ihn heute auf vielerlei Artikeln vom Badetuch bis zum Christbaumschmuck, die in unserem Bräulad'l angeboten werden. Aber so echt wie beim Tegernseer Faschingszug ist er uns seither nicht mehr begegnet. – Vielleicht eine Kostüm-Anregung für Bräustüberl-Fans? Denn das legendär-fröhliche Faschingstreiben findet in ihrem Lieblingslokal selbstverständlich auch diesmal wieder statt – nach dem Faschingszug sowie am Unsinnigen Donnerstag und am Faschingsdienstag.

Roland Götz

Erinnerung an einen Vollblutmusikanten

In memoriam Sepp Heiss



Wenn man im Bräustüberl anruft, ist er immer noch präsent: Bevor das Telefon abgehoben wird, erklingt ein schmissiger Landler, gespielt vom Tegernseer Alpenquintett unter der Leitung von Sepp Heiss. Im wirklichen Leben hat der Vollblutmusikant sein geliebtes Akkordeon für immer aus der Hand gelegt. Sepp Heiss, der mit seinen Kollegen immer wieder auch die Gäste im Bräustüberl begeisterte, ist im Oktober 2023 im Alter von 88 Jahren verstorben.

Das Tegernseer Alpenquintett war ein Garant für beste Stimmung und herzliche, ehrliche und handgemachte Volksmusik – auf unzähligen Tonträgern und vor allem live. Sepp Heiß, ein gebürtiger Südtiroler aus dem Sarntal, komponierte und arrangierte alle Stückel selbst. Jahrelang war Angela Wiedl als Sängerin mit von der Partie.

Im Bräustüberl erinnern wir uns mit besonderer Freude an die Auftritte zum Vatertag – unter anderem an jenen im Jahr 2011, als das Alpenquintett zum 50-jährigen Gründungsjubiläum an den Ort zurückkehrte, wo alles begann. Anno 1960/61 nämlich kümmernte sich der junge Südtiroler Heiss um die Zuchthengste im hiesigen Gestüt von Helmut Quercher (Schwärzenbach) – und war damit auch rundherum zufrieden, nur eines fehlte ihm sehr: die Musik. „Wenn ich niemand zum Spielen find', geh ich wieder heim ins Sarntal“, verkündete er. Die Drohung wirkte: Der Chef, der den tüchtigen Mann im Stall nicht verlieren wollte, brachte Heiss mit Musikanten aus der Region zusammen, und das „Tegernseer Alpenquintett“ war geboren.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER Bräustüberl Tegernsee, Peter Hubert GmbH & Co. KG, Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee - www.braustuberl.de

KONZEPTION UND REDAKTION

Lehmeier:Sollacher, Ebersberg/Tegernsee kontakt@rede-und-text.de / Fon: 0 80 92-863 203 (auch Kontakt für Mediadaten und Anzeigen)

TEXTE DIESER AUSGABE Annette Lehmeier (al), Dr. Roland Götz, Dr. Dominik Pflörringer.

LAYOUT: Alfredo Hällmayer, alfredo0054@gmail.com

DRUCK: Mayr Miesbach GmbH, Miesbach

Bräustüberl-Zeitung

Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee
Tel. 08022-4141 • Fax -3455
www.braustuberl.de

Die nächste Ausgabe erscheint
Anfang Februar 2024

Die Bräustüberl-Zeitung erscheint zweimonatlich. Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 5.

Kanalbau

Vermessung

Strassenbau

Johann Buchner GmbH & Co. KG

Abbruch · Bagger · Raupen · Fuhrunternehmen
Tiefbau · LKW-Ladekran · Abrollkipper · Container

Hofbauernstr. 2, 83700 Rottach-Egern/Weißbach
Tel. 08022-266 86 / 260 02 Fax 08022-28 99

tiefbau-buchner.de
tiefbau-buchner.com
Besuchen Sie uns!

Tiefbau

Winterdienst + Schneeräumen mit Streuen

Wasserbau

CONDITOREI

Münchner Freiheit

Beiß di nei!

www.muenchner-freiheit.de

ballooning
TEGERNSEE

83708 Kreuth
www.ballooning-tegernsee.de
Tel. 0 80 29-12 21