

Echt hopfig. Echt oberbayerisch.

Wie Oberbayern seine Bierkultur zwischen Klostertradition, Craft-Brauern und Hopfengärten neu einschenkt

Zwischen Hopfengärten, Klosterbrauereien und historischen Bierkellern zeigt sich Oberbayerns Bierkultur in vielen Facetten. Hier treffen jahrhundertealtes Brauhandwerk und gelebte Tradition auf moderne Braukonzepte und neue Ideen im Umgang mit Bier. Vom „Grünen Gold“ der Hallertau bis zu kleinen Familienbrauereien in den Alpenregionen spannt sich ein weiter Bogen aus regionaler Identität, Handwerk und Genuss. Mal tief verwurzelt, mal zeitgemäß interpretiert – immer nah an den Menschen und Orten, die diese Bierlandschaft prägen.

Echt tief verwurzelt: Wo Biergeschichte unter der Erde lagert

Im **Chiemsee-Alpenland** führt Bierkultur tief hinein in die Geschichte der Region. In den historischen [Wasserburger Bierkatakomben](#) lagerten Brauer ihr Bier schon vor mehr als 200 Jahren kühl unter der Erde – aus einer Zeit, in der nur im Winter gebraut werden durfte. Heute verlaufen Führungen durch das verzweigte Kellersystem unter Wasserburg am Inn und erzählen von Sommerbierkellern, Lagerkunst und frühem Brauhandwerk.

Oben angekommen wartet das oberbayerische Kontrastprogramm: Biergärten am Seeufer, Dorfplätze mit Kastanienschatten oder Ausblicke auf die Alpen. Rund zehn Brauereien prägen die Region bis heute. Wer Bier nicht nur trinken, sondern verstehen möchte, folgt am [Samerberg dem Bierlehrpfad](#) entlang des Fluderbachs – vorbei an 13 Stationen über Braukunst, Rohstoffe und Bierwissen mitten im Wald.

Echt großes Kino: Wenn Hopfen ganze Landschaften prägt

In der **Hallertau im Landkreis Pfaffenhofen** an der Ilm wächst nicht einfach nur Hopfen. Hier wächst das Herzstück bayerischer Bierkultur. Meterhohe Hopfengärten ziehen sich durch die Landschaft, Radwege führen von Brauerei zu Brauerei, und spätestens beim Blick über die grünen Felder versteht man, warum die Region vom „Grünen Gold“ lebt.

Wander- und Radtouren wie die [„Hallertauer Hopfentour“](#), die [„Hopfen-Schleife“](#) oder [„Hopfen entdecken“](#) verbinden Naturerlebnis mit Bierkultur, kleine Brauereien mit historischen Orten und gemütliche Biergärten mit überraschend viel Wissen rund ums

Brauen. Wer lieber zu Fuß unterwegs ist, landet auf dem Hallertauer Hopfenlehrpfad bei Wolnzach mitten zwischen Hopfenreben, Lehrtafeln und weitem Blick über das Wolnzachtal.

2026 gewinnt die Region zusätzlich an Bedeutung: Die Gesellschaft für Hopfenforschung feiert am 20. und 21. Juni im Hopfenforschungszentrum Hüll ihr 100-jähriges Bestehen. Dort entstehen neue Hopfensorten, nachhaltige Anbaumethoden und Ideen für die Zukunft des Bierbrauens. Dass handwerkliches Bierbrauen seit 2020 zum immateriellen Kulturerbe Deutschlands zählt, wirkt hier plötzlich sehr greifbar – schließlich wächst der Hopfen für viele Biere direkt vor der Tür. Wer tiefer eintauchen möchte, landet im Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach, wo Bierkultur nicht geschniegelt hinter Glas verschwindet, sondern nach Ernte, Erde und Handwerk riecht.

Auch im Landkreis Freising dreht sich vieles um das Zusammenspiel aus Hopfen, Landschaft und Brautradition. Der historische [Bockerlradweg](#) folgt der ehemaligen Bahntrasse des „Hallertauer Bockerls“ mitten hinein ins Hopfenland. Die Radtour „[Zum Ursprung des Bieres](#)“ verbindet Freising, Ingolstadt und die Hallertau – inklusive Biergärten, Schlossbrauereien und regionaler Küche.

Echt handgemacht: Die neuen Gesichter der Bierkultur

Bier in Oberbayern ist gelebte Tradition – getragen von jahrhundertealtem Brauhandwerk, regionalen Rohstoffen und dem Erfahrungswissen vieler Generationen. Heute führt eine Vielzahl von jungen Brauern und Brauerinnen mit neuen Ideen und mutigen Konzepten das Erbe weiter und ergänzt mit frischen Ideen das umfangreiche Angebot an traditionellen und modernen Sudhäusern.

So wie Barbara Lohmeier, die als Braumeisterin bei Bräu z'Loh im Landkreis Erding arbeitet. Sie gehört zu einer Generation, die klassische Ausbildung im Brauhandwerk mit aktuellen Entwicklungen verbindet. In ihrer Arbeit spielen alkoholfreie Biere ebenso eine Rolle wie moderne Interpretationen verschiedener Bierstile. Ihr Anspruch ist es, Bier als Kulturgut weiterzuentwickeln, ohne sich von seinen handwerklichen Grundlagen zu lösen.

In Graming bei Altötting betreiben die Schwestern Birgit und Sabine eine Weißbierbrauerei. Sie setzen bei ihren Bieren ausschließlich auf bayerische Rohstoffe und verbinden die Brauerei mit einem eigenen Biergarten. Beides gehört zusammen: gebraut wird vor Ort, ausgeschenkt ebenfalls. Lohnenswert ist der Besuch bei den beiden allemal. Hier gibt es neben köstlichem Bier auch typische regionale Spezialitäten, die den Biergarten im Sommer zu einem festen Treffpunkt machen.

Das „Schlierseer Kindl“ am Schliersee erfreut sich mit seinem neuen Konzept bei Gästen aus Nah und Fern großer Beliebtheit. Entstanden ist es aus ersten Brauversuchen im kleinen Rahmen, aus denen sich ein eigenständiges Angebot entwickelt hat. Heute umfasst es neben verschiedenen Bieren auch Braukurse. Ein Teil der Produktion erfolgt direkt in Schliersee, ergänzt durch Kooperationen mit regionalen Brauereien.

Fee Huber hat sich mit der Bar Bieraterie in Garmisch-Partenkirchen einen Namen gemacht und sorgt zudem mit einem Podcast über die Bierszene für Aufmerksamkeit. Im Austausch in

ihrer Bar und in informativen Storys ihres Podcasts teilt sie ihre Leidenschaft fürs Bierbrauen mit ihrer Community.

Echt ausgezeichnet: Bierkultur mit Qualitätssiegel in Oberbayern

Mit dem Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Bierkultur“ wird erlebbar, wo Bier in Oberbayern nicht nur ausgeschenkt, sondern als echtes Kulturgut gepflegt wird. Die ausgezeichneten Wirtshäuser stehen für regionale Braukunst, authentische Gastlichkeit und eine Küche, die perfekt auf das Bier abgestimmt ist. Entwickelt wurde das Label vom Tourismus Oberbayern München gemeinsam mit der Bayern Tourismus Marketing GmbH, heute wird es vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus sowie dem DEHOGA getragen. Für Gäste bietet es eine verlässliche Orientierung, um Bierkultur auf besonders hohem Niveau zu entdecken – von traditionsreichen Gasthäusern bis hin zu modernen Genussadressen.

<https://genusskueche.bayern/restaurants/>

Echt traditionsreich: Wenn München den Brauern die Bühne gibt

Am Samstag, den 20. Juni 2026, zeigt München, dass Bierkultur hier mehr ist als Oktoberfest. Beim traditionellen Brauertag zieht die Geschichte des Brauhandwerks mitten durch die Altstadt. Der Termin rund um die Sommersonnenwende erinnert an eine alte Brauerregel: Früher endete im Sommer die Brausaison, weil ohne Kühlung die Gefahr verdorbenen Bieres zu groß wurde. Erst im Herbst durfte wieder gebraut werden. Der Brauertag greift diese Zunfttradition bis heute auf.

Schon am Morgen versammeln sich dazu Jungbrauende und Lehrende auf dem Marienplatz. Historische Zunftgegenstände werden präsentiert, bevor der Kirchenzug in die Peterskirche führt. Anschließend rumpeln prächtig geschmückte Brauereigespanne über Viktualienmarkt und Rindermarkt Richtung Marienplatz begleitet von Schäfflern, Goaßlschnoizern, Blaskapellen, Trachtlern und Schuhplattlern. Wenn der Oberbürgermeister die Jungbrauer traditionell „freischlägt“ und wenig später das Freibier fließt, wirkt München plötzlich wie eine einzige große Brauerzunft unter freiem Himmel.

Echt klösterlich, kreativ und manchmal ziemlich entspannt

Auch andernorts zeigt Oberbayern, wie vielfältig Bierkultur heute aussehen kann. Im Kloster Andechs im Landkreis Starnberg verbindet sich jahrhundertealte Brautradition mit modernen Ideen. Neu im Sommer 2026: eine alkoholfreie Andechser Apfelweisse als fruchtiger Sundowner auf dem Heiligen Berg, ergänzt durch neue Brauereiführungen mit VR-Technologie.

In Schliersee wird Braukunst im Markus Wasmeier Freilichtmuseum fast greifbar. In der historischen Schöpfbrauerei zeigen Braumeister alte Techniken, Besucher brauen bei Kursen selbst Bier wie früher, und mit dem „Schlierseer Kindl“ entwickelte sich parallel eine junge, experimentierfreudige Biermarke aus der Region heraus.

Der Pfaffenwinkel setzt dagegen auf authentische Biergartenkultur. Im Brauhaus Schongau oder bei Dachsbräu Weilheim landet das Bier oft nur wenige Meter nach dem Brauen direkt im Glas – unkompliziert, regional und ohne großes Tamtam.

Und in Freising reicht die Biergeschichte weit zurück. Bereits im frühen Mittelalter berichtete der Cozroh-Kodex von Hopfengärten und Bierlieferungen an den bischöflichen Hof. Heute treffen auf dem Weihenstephaner Berg Forschung, Brautechnik und gelebte Bierkultur aufeinander. Stadtpaziergänge führen vom Domberg bis zu historischen Bierkellern und zeigen, warum Freising bis heute zu den bedeutendsten Bierstädten Deutschlands zählt.

Tourismus Oberbayern München e.V.

Von den imposanten Alpen im Süden bis hin zur tiefblauen Donau im Norden, von malerischen Orten, weltberühmten Schlössern und der bayerischen Bierkultur bis hin zu aufstrebenden Wirtschaftsstandorten und der Weltstadt München: Mit seiner Vielfalt zählt Oberbayern zu den bedeutendsten Urlaubsdestinationen Europas. Der Tourismus Oberbayern München e.V. mit Sitz in München ist die touristische Dachorganisation für Oberbayern und vertritt die Interessen seiner rund 70 Mitglieder – mit der gemeinsamen Mission: die Wertschöpfung, ebenso wie die Wertschätzung gegenüber der Tourismusregion Oberbayern nachhaltig zu stärken. www.oberbayern.de

Gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus 

Weitere Presseinformationen und Bildmaterial bei:

Stefanie Reichardt-Scavuzzo
PR-Koordinatorin

Tourismus Oberbayern München (TOM) e.V.
Prinzregentenstr. 89, 81675 München

Tel: +49 (0) 89 638 958 79-18
E-Mail: stefanie.reichardt@oberbayern.de
www.oberbayern.de

Jutta Tempel
Director Communications

COMEO GmbH Branding & Communications
Hofmannstr. 7A, 81379 München

Tel: +49 (0)89 74 888 2- 36
E-Mail: tempel@comeo.de
www.comeo.de