

Entdecken Sie die Historie, Kultur und Natur der Stadt Traunstein

Materialien zu den verschiedenen Touren
und Führungen finden Sie in der
Tourist-Info Traunstein.

Weitere Infos unter **0861 65-500,**
touristinfo@stadt-traunstein.de
oder online unter **www.traunstein.de**



Impressum

Herausgeber und Text: Stadt Traunstein
Idee, Konzept und Gestaltung: Murner Wagner GmbH

Fotorechte

Titelbild und Brauerei-Bilder:
Michael Namberger / Murner Wagner GmbH
Historische Bilder: Stadtarchiv Traunstein

Auflage: Januar 2025

Brauerei Schnitzlbaumer

Gegründet: 1575



Zur Brauerei:

Die Brauerei Schnitzlbaumer ist die älteste Brauerei der Stadt und wurde von Peter Schlipfenpacher an der Sonnenzeile des Stadtplatzes gegründet. Heute gibt es die Brauerei und ihre historischen Gebäude bereits über 450 Jahre. Der Schnitzlbaumer verbindet traditionelles Brauhandwerk mit frischen, innovativen Ideen. Die Brauerei bietet nicht nur klassische Biersorten, sondern experimentiert auch – natürlich innerhalb des Reinheitsgebotes – mit fruchtigen Hopfensorten.

Außerdem etwas Besonderes: Am Braukessel steht eine Frau! Die Inhaberin und Braumeisterin Stephanie Frauendörfer sorgt dafür, dass die hohen Qualitätsstandards eingehalten werden. Zusammen mit dem Braumeister und ihrem Mann Philipp wird nach den überlieferten Rezepturen der Familie Schnitzlbaumer gebraut. Verwendet werden hauptsächlich regionale Rohstoffe. Die Brauerei arbeitet zudem gerne mit regionalen Zulieferern und Dienstleistern.

Die Biere vom Schnitzlbaumer werden sechs Tage vergoren, ehe sie zwischen sechs und acht Wochen im natürlichen Klima im historischen Kellergewölbe reifen und lagern. Genossen wird das Bier schließlich im Brauerei-Ausschank Schnitzlbaumer. Hier sitzt man inmitten des Herzstückes der Brauerei – dem Sudhaus - und genießt sein Bier mit Ausblick auf die Sudkessel.



Besondere Spezialität:

Die besondere Spezialität beim Schnitzlbaumer ist die „Schnitzel Weiße“ mit einer Stammwürze von 12,5 % und einem Alkoholgehalt von 5,5 Vol. %.

Das Bier wurde 2015 als weltbestes Bayerisches Weißbier prämiert und besticht mit seinem fruchtigen Geschmack und seiner stark ausgeprägten Vollmundigkeit.

Highlights:

Modern meets Tradition auf der Speisekarte. Die Speisen und das Bier kann man direkt im Herzstück der Brauerei – dem Sudhaus – genießen. Die Gäste sitzen also direkt in der Brauerei und können den Bierbauern bei ihren Arbeiten zusehen. Wie auch beim Schnitzlbaumer Bier, wird das Reinheitsgebot von 1516 in der Küche gelebt: auf Fertigprodukte wird verzichtet, beim Einkauf wird auf Regionalität geachtet und Kernrohstoffe wie Brot, Molkereiprodukte, Eier und Fleisch werden gänzlich von regionalen Erzeugern bezogen.

Der Brauereiausshank Schnitzlbaumer ist für seine gemütliche Atmosphäre und auch für die einmalige Lage bekannt, die den Gästen einen atemberaubenden Blick auf das malerische Ettendorfer Kircherl bietet. Besonders an Ostermontag, wenn der Georgiritt und die Segnung der Pferde stattfinden, wird dieser Blick zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Wochinger Bräu

Gegründet: 1587



Zur Brauerei:

Der Wochinger Bräu ist die kleinste Brauerei in der Stadt und wurde 1587 von Hans Wochinger gegründet. 1892 erwarb Jakob Wochinger die Traunsteiner Brauerei Scheicher. Ihr Stammhaus ist das heutige Café Lindl am Stadtplatz. Im Jahr 2027 feiert die Brauerei ihren 440-jährigen Geburtstag und wird in der 14. Generation als Familienunternehmen geführt. Die Brauerei liebt und lebt Regionalität – ausgeliefert wird nur 25-30 km rund um den Brauereischornstein. 1994 übernahmen die Brüder Theo und Rudi Wochinger die Brauerei.

Klein aber fein: Beim großen Weißbierfest des Regionalmagazins „Chiemgau, Land und Leute“ erreichte die „Wochinger Weiße“ im Vergleich mit elf Weißbieren regionaler Brauereien auf Anhieb den ersten Platz. Bis heute steht die Brauerei Wochinger für Produktqualität, Frischegarantie und Kundennähe.

Direkt neben der Brauerei befindet sich das gemütliche Bräustüberl. Die Brauereigaststätte „Wochinger Brauhaus“ mit seinem traditionellen Biergarten liegt in einer der schönsten Ecken der Stadt. Unter mächtigen Kastanienbäumen können die Traunsteiner und ihre Gäste hier echte bayerische Lebensart, Spezialitäten des Hauses und sogar ihre selbst mitgebrachte Brotzeit genießen. Ein kleines Geheimnis: Acht Meter unter dem Biergarten befindet sich der von Hand ausgegrabene Lagerkeller.



Besondere Spezialität:

Die besondere Spezialität des Wochinger Bräus ist das „Export Hell“ und in seiner unfiltrierten Form der „Wochinger Urtrunk“. Das Export Hell/der Urtrunk hat eine Stammwürze von 12,3 % und einen Alkoholgehalt von 5,2 Vol. %.

Es verwöhnt den Gaumen mit einer feinwürzigen Malznote. Als klassisches bayerisches Helles wird es mit der Hopfensorte „Hallertauer Mittelfrüh“ gehopft, welche dem Bier sein blumig-würziges Aroma verleiht.



Highlights:

Einer der schönsten Biergärten Traunsteins, mitten in der Stadt, idyllisch unter Kastanienbäumen gelegen. Und wie es sich für einen echten Biergarten gehört, darf die eigene Brotzeit mitgebracht werden.

Am zweiten Wochenende im Juli findet beim Wochinger Bräu der Töpfermarkt Traunstein statt. Hier bieten alle Teilnehmer höchste künstlerische und handwerkliche Qualität mit exklusiven Arbeiten aus Textil, Holz, Glas und Keramik.

Bier erleben beim Wochinger Bräu. Nach Terminvereinbarung werden Gruppen von 10 – 20 Personen durch die Brauerei geführt.

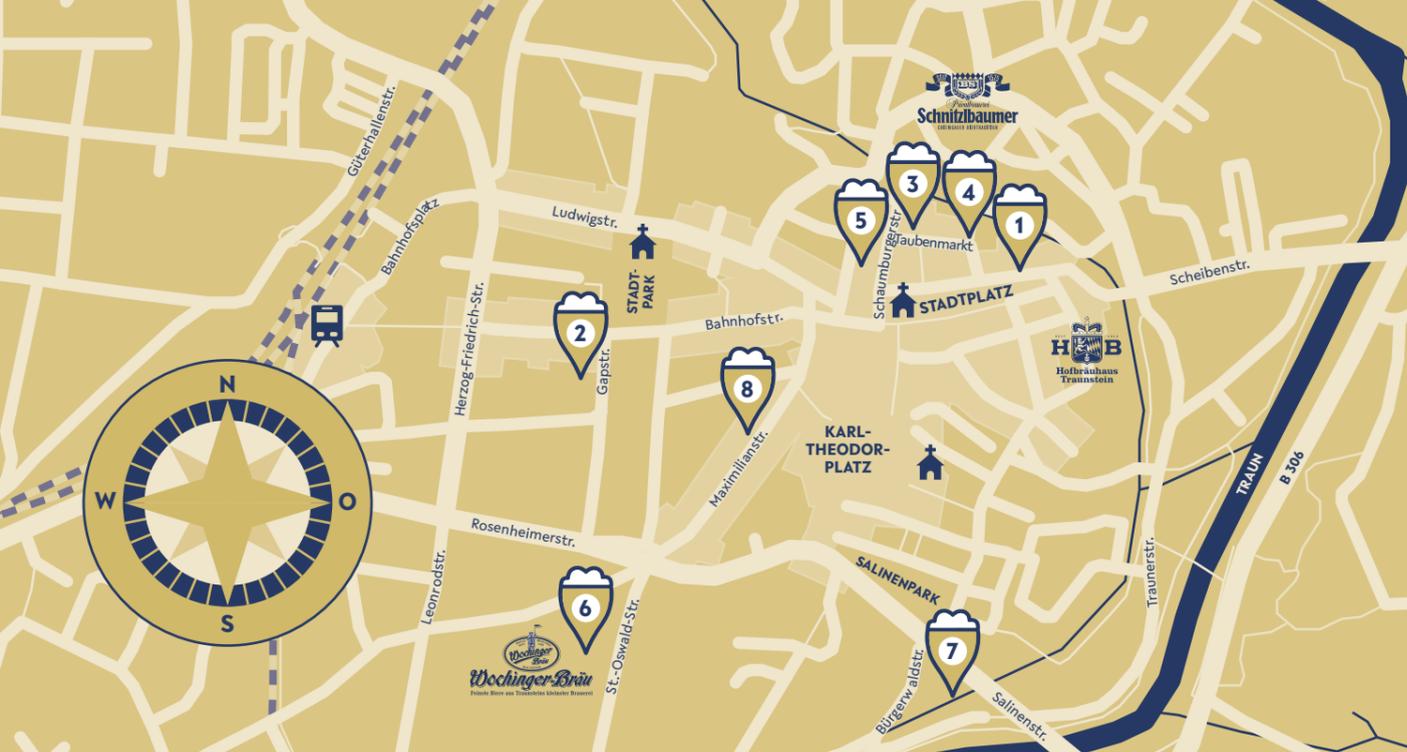


Braukunst in Traunstein

Bier- Tradition



www.traunstein.de/Bier



STATIONEN DES TRAUNSTEINER BIERSPAZIERGANGS

Gastronomie-Empfehlungen der Traunsteiner Brauereien

Hofbräuhaus Traunstein

Hofgasse 6-11
www.hb-ts.de

Brauerei Schnitzlbaumer

Mühlenstraße 8
www.schnitzlbaumer.de

Wochinger-Bräu

St.-Oswald-Straße 4
www.wochingerbraeu.de

1 Bräustüberl Hofbräuhaus Traunstein

Stadtplatz 20
0861/4379
www.braeustueberl-traunstein.de

4 Brauerei-Ausschank Schnitzlbaumer

Taubenmarkt 11a/13
0861/986650
www.schnitzlbaumer.de

6 Gaststätte Wochinger Brauhaus

St.-Oswald-Straße 4
0861/3045
www.wochinger-brauhaus.com

2 Park Café

Gapstraße 2
0861/69922
www.facebook.com/parkcafetraunstein

5 Gorilla Pizza

Schaumburgerstraße 15
0861/90995022
www.pizzeria-gorilla.de

3 Pasta Arte - Nudelbar

Taubenmarkt 5
0861/16262
www.pasta-arte.de

7 Zum Aubräu

Bürgerwaldstraße 7
0861/14604
www.zum-aubraeu.de

8 Metzgerei-Gasthof Rührgartner

Maximilianstraße 4
0861/4753
www.ruehrgartner.de

Die Traunsteiner Braukultur früher und heute



Bei uns hat Bier Tradition. In einem Ausspruch hieß es früher: „Traunstein und Erding, Vilshofen und Schärding sind in Bayern der Orte vier, wo man braut das beste Bier“. Und bis heute behält der Volksmund Recht.

Seit dem 15. Jahrhundert hat das Bierbrauen in Traunstein Tradition. Was nur wenige wissen: Vorher und bis ins 16. Jahrhundert hinein wurde hier Wein hergestellt.

Das Bier wurde erstmals 1493 von Herzog Georg in seiner Verordnung für sein niederbayerisches Teilherzogtum erwähnt (Traunstein gehörte 1275 bis 1506 zu Niederbayern). Diese Verordnung zur Herstellung, Preis und Ausschank des Bieres gilt noch heute als Vorläufer des Bayerischen Reinheitsgebotes von 1516.



Herzog Georg legte fest, wie das Geschäft mit dem „Pier gehalten werden sol“. Das war der Beginn der Traunsteiner Biertradition, die bis heute anhält und von der Stadt und ihren Bürgern noch immer genussvoll gelebt wird.

Im Jahr 1646 gab es in Traunstein sechs bürgerliche Brauereien: Den Bräu „in der Höll“, den „Weißbräu“ am Vorberg, den „Oberer Bräu“, „Mittlerer Bräu“, „Unterer Bräu“ und den „Langeckerbräu“. Dazu kam das damals kurfürstliche Hofbräuhaus Traunstein. Bis ins 19. Jahrhundert waren es, mit dem „Kiesel-Bräu“ und dem „Aubräu“, insgesamt neun Brauereien in der Stadt. Heute gibt es in Traunstein mit dem Hofbräuhaus Traunstein, dem Wochinger Bräu und der Brauerei Schnitzlbaumer immer noch drei.

Bis heute ist die Tradition in Traunstein auch sichtbar: Das Hofbräuhaus Traunstein liefert seine Holzfässer noch immer mit einem Pferdegespann aus, beim Schnitzlbaumer können die Gäste ihr Bier mit Blick auf die Sudkessel genießen und im Sommer lockt der Biergarten vom Wochinger Bräu mit seinen mächtigen Kastanienbäumen Gäste an. Sind Sie neugierig geworden? Dann laden wir Sie ein zum gemütlichen Traunsteiner Bierspaziergang zu unseren Brauereien, Biergärten und Bräustüberln. Viel Spaß und Prost!



Hofbräuhaus Traunstein

Gegründet: 1612



Zur Brauerei:

Das Hofbräuhaus Traunstein wurde 1612 vom bayerischen Herzog und späteren Kurfürsten Maximilian I. gegründet. Seit 1896 ist es im Besitz der Familie Sailer, die – urkundlich bestätigt – bereits seit dem 17. Jahrhundert eine Dynastie von Brauern und Gastwirten war. Der Schwabe Josef Sailer aus Lauingen kaufte die Brauerei für seinen Sohn Josef. Schon bald florierte der Betrieb und die Biere waren bekannt und beliebt – weit über die Grenzen des heimatischen Chiemgaus hinaus. Und so ist es bis zum heutigen Tag geblieben.

„Wir sind Brauer und sind immer Brauer gewesen. Unser Herz schlägt ohne wenn und aber für die Braukunst und unser Bier und wir sind stolz auf unsere Brautradition“. Mit dieser Begeisterung folgt die Familie seit über 410 Jahren dem Auftrag ihres Gründers Maximilian I. von Bayern: „...Braut hier an dieser Stelle, inmitten Traunsteins das beste Bier...“

Der Brauprozess ist aufwendig und zeitintensiv; ein Veredelungsprozess folgt dem anderen. Nur so erreichen die Brauer ein hervorragendes Ergebnis. Der Bräu Maximilian Sailer drückt seine Wertschätzung für seine Brauerei-Familie so aus: „Höchste Sorgfalt, Qualität und unsere starke Mannschaft – die Menschen, die das Werk mit Leben füllen – stehen beim Hofbräuhaus Traunstein im Mittelpunkt.“



Besondere Spezialität:

Die besondere Spezialität beim Hofbräuhaus Traunstein ist das 1612er Zwicklbier. Das naturtrübe Helle kommt aus den kühlen Tiefen des Lagerkellers.

Das Bier hat einen Stammwürzegehalt von 12,3 % und einen Alkoholgehalt von 5,3 Vol. %. Es erfreut sinnfrohe Genießer mit einer dynamisch frischen Malz- und Hopfenblume.



Highlights:

Der Gassenverkauf von frischem Zwicklbier in der historischen 2-Liter-Flasche direkt aus dem Lagerkeller an ausgewählten Tagen im Jahr.

Lieferung mit 2 PS: Unter dem Motto „Mut zur Langsamkeit“ liefert die Brauerei als eine der letzten ihre Kasten, Fässer und auch ihr original Holzfaßbier im Stadtgebiet mit dem Pferdefuhrwerk aus.

Brauereiführung durch die über 400 Jahre alten Mauern in der historischen Altstadt. Hier kann man mit allen Sinnen erleben, mit welcher Leidenschaft hier schon seit vielen Generationen Bier gebraut wird. Voranmeldung über das Ticketsystem unter hb-ts.de/brauereifuehrung