

Wirt Peter Hubert und das Herzogliche Bräustüberl Tegernsee

## Ein Hoch auf die Gastlichkeit

**Einheimische und Urlauber, Fröhliche und Nachdenkliche – und natürlich Hungrige und Durstige: Das Bräustüberl nimmt sie alle auf. Unter den Gewölben im Tegernseer Schloss ist sie daheim, die berühmte „Liberalitas Bavaria“, und das seit über drei Jahrhunderten. Heute ist das Bräustüberl zugleich ein Musterbeispiel für das gelungene Zusammenspiel von gewachsener Tradition und moderner Unternehmensführung. Kopf und Motor hinter dieser Entwicklung ist Wirt Peter Hubert.**

Er sei „ein junger Wirt der alten Schule“, schrieb ein Journalist jüngst über den Chef des Tegernseer Bräustüberls. Da ist was dran. Nicht nur, weil Peter Hubert einer der jüngsten in der illustren Reihe der Bräustüberl-Wirte sein dürfte (zarte 35 war er bei der Übernahme anno 2003). Sondern weil sich bei ihm scheinbar Gegensätzliches zu einem erfolgreichen Ganzen verknüpft: Der Rottacher ist ebenso Gastgeber mit Leib und Seele wie dynamischer Unternehmer mit Mut und Weitblick, er hat ein sicheres Gespür für das Echte und Althergebrachte – und dazu einen ausgeprägten Hang zu neuen Medien von Facebook bis iPhone. Er ist ein Workaholic, der immer noch Zeit zum Feiern und Genießen findet, und nebenbei einer der großzügigsten Sponsoren der Vereine im Tal.

Damit passt der Wirt gut zu seiner Wirtschaft. Denn auch das Bräustüberl verbindet – und das seit jeher: Schon während der Regierungszeit von König Max I. Josef trafen Einheimische hier auf europäischen Hochadel, es folgten Sommerfrischler und Künstler, Schöne, Reiche, Wichtige und ganz Normale. Bis heute sitzen sie in schönster Eintracht beieinander: Stiletto neben Haferlschuh, Rolex neben Rauschebart – und natürlich jede Menge nationaler wie internationaler Prominenz von Kohl bis Gottschalk. Friedlich,

# Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

bayerisch, zünftig und gemütlich geht es zu, in diesem tegernseeisch-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.

Neben dem vortrefflichen Bier aus dem Brauhaus nebenan sind es längst auch die Speisen, die die Gäste locken. Qualität steht bei Einkauf und Zubereitung an oberster Stelle, Auswahl und Preis stimmen ebenfalls.

Und noch einen positiven Effekt hat der Erfolg: Dank des Zustroms der Bräustüberl-Freunde aus Nah und Fern ist die Traditionswirtschaft in die Riege der größten Arbeitgeber im Tal aufgerückt. Von 60 (zum Jahresende 2003) stieg die Mitarbeiterzahl in der „Ära Hubert“ auf aktuell über 120.

## Aktuell: Umbau 2015

Ein Jahrhunderte altes Gasthaus technisch und energetisch „fit“ zu machen für die Zukunft, ohne seine gewachsene Atmosphäre zu beeinträchtigen – dieses Kunststück vollbrachten Wirt, Mannschaft und einheimische Handwerker im Frühjahr 2015. Im Mittelpunkt der achtwöchigen Baumaßnahmen standen Küche, Logistik und Lüftungsanlagen sowie die Kühlräume. Die wichtigsten Maßnahmen im Überblick:

- Gesamte Küche erneuert – neue Einrichtung, neue Technik, neue Geräte, alles neu gefliest. Zusätzlich eine neue Lüftungsdecke eingezogen, die dafür sorgt, dass die Mitarbeiter in einem angenehmen Klima arbeiten und dass keine Gerüche in die Gasträume ziehen.
- Die neuen Kombidämpfer (Gargeräte, die sowohl zum Garen/Dämpfen als auch zum Braten und Schmoren eingesetzt werden können) sind ebenso wie die neuen Kühlgeräte im Keller an eine Datenleitung angeschlossen; diese misst

permanent die richtige Gar- bzw. Kühltemperatur entsprechend der HACCP-Richtlinien; diese regeln nach EU-Recht die Hygienevorschriften auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln.

- Alle Abflussleitungen erneuert.
- Die bisherigen Kühlräume im Keller komplett erneuert und durch vier neue Kühlbereiche mit unterschiedlichen Temperaturen ersetzt (für Fleisch und Wurst, Molkereiprodukte, Gemüse und Salat sowie Fisch).
- Der Lift zu den Vorratsräumen wurde erneuert und für die Anlieferung wurde eine neue Zufahrt eingerichtet.
- Der Schankbereich wurde erneuert, eine neue Schänke eingebaut.
- Der komplette Gastbereich wurde mit kostenlosem WLAN für freien Internetzugang ausgerüstet.

Was den Gästen beim Eintreten als erstes auffällt: Im Hauptraum, dem Großen Bräustüberl, wurde ein Fußboden aus bayerischer Waldeiche verlegt. Er sorgt nicht nur für eine angenehmere Akustik und mehr Gemütlichkeit als der alte Steinboden, sondern schon auch Rücken und Gelenke der stets schwer beladenen Kellnerinnen. Außerdem knüpft er an frühere Bräustüberl-Zeiten an. Bis in die 1960er Jahre waren die Bräustüberl-Besucher ausschließlich auf Holz unterwegs. Zu den sichtbaren Neuerungen zählen außerdem modernisierte Sanitäranlagen, zu denen ab sofort auch eine behindertengerechte Toilette gehört.

### Essen & Trinken: Hier gibt's Qualität aus der Region

Essen und trinken, so heißt es in Bayern, hält Leib und Seele zusammen. Die besten dieser verbindenden Elemente finden sich auf der Bräustüberl-Speisekarte – in hervorragender Qualität zu vernünftigen Preisen. Ob Gäste nach einer kräftigen Unterlage für die vortrefflichen Biere des Herzoglichen Brauhauses suchen, nach einer

# Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

Bergtour einen g'scheiten Kohldampf haben oder sie draußen unter unseren Sonnenschirm der Wunsch nach „ebbas Siaß'n“ überkommt – sie haben die Wahl.

Die Küche ist gutbürgerlich-bayerisch, mit einem Schwerpunkt auf regionalen Spezialitäten, darunter – natürlich - Weißwürst' (vom einheimischen Metzger), Schweinshaxn und Bierbrat'l, frisches Rindertartar, hausgemachte Bratensülze, Bauernpressack oder auch ein geräuchertes Saiblingsfilet aus der Fischerei nebenan. Die Pfannkuchensuppe zuvor und die Apfelkiacherl oder der Marillen-Palatschinken mit hernach machen das Menü komplett.

Auf den nicht ganz so großen Hunger warten „kloane Sachan“ - kulinarische Raritäten, die man viel zu selten findet: Miesbacher sauer mit roten Zwiebeln, Obazda oder einfach nur ein Butterbrot mit viel frischem Schnittlauch.

... und natürlich: Tegernseer Hell, Spezial oder Dunkel schmecken nirgends so frisch wie hier. Brauhaus und Bräustüberl residieren – wie seit Hunderten von Jahren – unter einem Dach, das Bier kommt via Direktleitung aus den Lagerkellern nebenan.

Aktuelle Auszeichnungen, u.a.:

Der Feinschmecker („Bayern für Genießer“), ausgezeichnet im Wettbewerb „Bayerische Küche“ sowie Preisträger bei „Serviceoase“, „Highlight“ im Marco Polo-Reiseführer „Oberbayern“, Tipp im Aral Schlemmeratlas, Varta-Tipp, empfohlen von Polyglott, Gastro-Gold. Topbewertung bei Holidaycheck.de und Tripadvisor sowie Verleihung des Tripadvisor Zertifikat für Exzellenz, Preisträger des GastroManagementPass

Bräubazi (vormals Bräustüberl-Obazda): ausgezeichnet mit dem „Superior Taste Award 2011“ des Internationalen Taste and Quality Institut in Brüssel.

„Top Job Award 2012“: einer der besten Arbeitgeber im deutschen Mittelstand. Das Bräustüberl ist zertifiziert nach ISO 9001:2008.

# Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

## Öffnungszeiten & Kontakt

Herzogliches Bräustüberl Tegernsee, Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee

Öffnungszeiten: täglich von 9 - 23 Uhr. Kein Ruhetag. Am 24. und 31. Dezember bis 16 Uhr geöffnet.

Telefon 08022/4141

Telefax 08022/3455

Web: [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)

Facebook: <http://www.facebook.com/Braustuberl>

YouTube: <http://www.youtube.com/user/braustuberltegernsee>

Reservierung telefonisch, per Mail, via Web-Site, Bräustüberl-App sowie weitere

Booking-Portale: [bookatable.com](http://bookatable.com)

Kostenloses WLAN im gesamten Bräustüberl.

## **Anfahrt**

Auf der A8 (München – Salzburg), Ausfahrt Holzkirchen und weiter geradeaus bis Tegernsee. Oder mit der Bayerischen Oberlandbahn vom Münchner Hauptbahnhof nach Tegernsee. Am Bräustüberl gibt es genügend Parkplätze für Pkw und Busse.

(Stand: April 2017)