# Original Salzburger Bierkultur

# Mit Liebe gebraut, von Herzen serviert, in vollen Zügen genossen

*Seit über 600 Jahren wird in der Stadt Salzburg Bier gebraut. Hatten die Salzburger Fürsterzbischöfe diese Tradition einst ins Leben gerufen, spannen heute moderne und kreative Braumeister und Gastronomen einen gekonnten Bogen zwischen Historie und Moderne. Mit elf Brauereien in der Stadt Salzburg und in der näheren Umgebung kommen hier Genießer auf ihre Kosten, die traditionsreiche Biere, moderne Braukunst und gehobene Trinkkultur zu schätzen wissen.*

Schon Wolfgang Amadeus Mozart ließ sich ab und zu einen kräftigen Schluck frisch gebrauten Bieres schmecken. Zu seiner Zeit gab es in der Stadt Salzburg dreizehn Brauereien und noch heute erinnern zahlreiche alte Brauhausbezeichnungen in der Altstadt an diese Tradition. Die ersten urkundlichen Erwähnungen des Brauereigewerbes in Salzburg reichen bis ins 14. Jahrhundert zurück. Entlang der Route „Stadtwandern: Salzburger Bierkultur“ können einige wichtige historische Stätten der Salzburger Biergeschichte erkundet werden.

Einzigartige Vielfalt und ausgezeichnete Qualität

Wer sich als Gourmet und Bierliebhaber in Salzburg dem gehobenen Biergenuss hingeben möchte, der wird sich in den elf unverwechselbaren Brauereien mit ihren ganz eigenen, thematischen Schwerpunkten besonders wohl fühlen. Die großen Brauereien haben sich – neben einem breiten Sortiment - jeweils einer Spezialisierung verschrieben: Trumer macht Pils, Stiegl braut Märzen, in der Weißen wird Weißbier hergestellt, das Hofbräu Kaltenhausen ist Experte für Kreativbier und das Augustiner Bräu in Mülln ist eine traditionsreiche Klosterbrauerei. Besonderes Qualitätsmerkmal der Salzburger Biere ist das hervorragende Quellwasser. Dem Wasser aus dem sagenumwobenen Untersberg wird sogar eine heilsame Wirkung nachgesagt. Stilecht serviert werden die Biere in urigen Bierlokalen, unter den alten Bäumen schattiger Biergärten, in trendigen In-Lokalen oder gepflegten Restaurants.

Die Traditionsreichen: Stiegl, Augustiner und Hofbräu Kaltenhausen

Die älteste noch bestehende Brauerei in der Stadt Salzburg ist zugleich auch Österreichs größte Privatbrauerei: Im Jahr 1492 brachte die *Stieglbrauerei* im Herzen der Altstadt das erste Bier ins Fass. Bis heute gilt das „Stiegl“ als das Salzburger Bier schlechthin und wird im Stadtteil Salzburg-Maxglan gebraut. Daneben lockt die Stiegl-Brauwelt mit ihrer Biererlebniswelt und Events die Besucher an. [www.stiegl.at](http://www.stiegl.at)

Nur knapp 130 Jahre jünger ist das 1621 gegründete *Augustiner Bräu* im Kloster Mülln. Das Bier wird noch nach einem alten, gut gehüteten Rezept handwerklich gebraut, in Holzfässer abgefüllt und gelagert und im traditionellen Steinkrug serviert. Ein eigenes kleines Wasserkraftwerk und museal anmutende Gerätschaften gehören zur umweltschonenden und nachhaltigen Philosophie des Unternehmens. Das dazugehörige Bräustübl ist nicht nur die größte Biergaststätte Österreichs, sondern eine echte Institution bei Einheimischen und Gästen. [www.augustinerbier.at](http://www.augustinerbier.at)

Unweit der Stadt Salzburg befindet sich mit dem *Hofbräu Kaltenhausen* die älteste noch bestehende Brauerei des Landes. Im Jahr 1475 von den Salzburger Fürsterzbischöfen gegründet, verfügt sie über eine der längsten Brautraditionen im deutschsprachigen Raum. Seit dem Jahr 2011 werden in Kaltenhausen ausschließlich Spezialbiere gebraut. [www.kaltenhausen.at](http://www.kaltenhausen.at)

Die Kreativen: Die WEISSE, die Trumer Privatbrauerei und Kiesbye

Alte Rezepturen kommen auch in der 1901 gegründeten Salzburger Weißbier-Brauerei, *Die WEISSE* zum Einsatz: Hier wird etwa das helle „Weiße“, das original hefetrübe Weißbier, gebraut und in Bügelverschlussflaschen abgefüllt. Einen starken Kontrast zu den traditionellen Rezepturen und dem alten Hauptgebäude bildet das trendige In-Lokal der WEISSEN im Sudwerk. [www.dieweisse.at](http://www.dieweisse.at)

Die *Trumer Privatbrauerei* ist ein Familienbetrieb in der achten Generation, der sich durch seine besonders kreativen Biere auszeichnet. Neben dem bekannten Trumer Pils lässt das Unternehmen durch sein selbst entwickeltes Verfahren für die offene Gärung und dem Slow Brewing aufhorchen. Zu den Bestsellern zählt mittlerweile das leichte „Hopfenspiel“ mit nur 2,9 % Alkohol. [www.trumer.at](http://www.trumer.at)

Natur steht auch im Fokus des Bierkulturhauses. Braumeister Axel Kiesbye hat mit seinen „Bieren der Wildnis“ ein ganz spezielles Erlebnis kreiert und braut mit Bergminze, Wacholder oder Traubenkirsche. [www.bierkulturhaus.com](http://www.bierkulturhaus.com)

Die Kleinen: s’Kloane Brauhaus, Raggei-Bräu, Allerberger, Isi-Bräu und Zum Fassl

Die kleinen Gasthausbrauereien zeichnen sich durch eine große Gemeinsamkeit aus: Die Biere werden nur zum Konsum in den eigenen Gaststätten gebraut und können somit auch nur an Ort und Stelle verkostet und getrunken werden.

*s’Kloane Brauhaus* in der Stadt Salzburg mit seiner 380-Liter-Sudanlage besteht seit 1998. Hier wird in kleinem Rahmen Weißbier gebraut. Das *Raggei-Bräu* in Anthering wurde 2010 zum „Brewpub des Jahres“ ausgezeichnet und stellt Weizen-, Keller-, Bock- und Spezialbiere auf höchstem Niveau her. Seit 2005 gibt es den *Landgasthof Allerberger* in Wals, wo helles Märzen, Weizenbier und Saisonbiere gebraut werden. Im *Isi-Bräu* wir das „Keller-Zwickl“ gebraut und im „Zum Fassl“ in Grödig wird im 170-Liter-Gärbottich gebraut.

Die schönsten Gasthäuser, Biergärten und Lokale

Die mit viel Liebe und Kreativität gebrauten Biere schmecken frisch gezapft am besten: Die Brauereien verfügen über urige Bräustüberl, Gasthäuser oder Biergärten, wo das feine Gebräu – zu Salzburger Schmankerln genossen – seine besonderen Gaumenfreuden entfalten kann. So sind etwa das Augustiner Bräustübl in Mülln als auch der Stieglkeller am Weg zur Festung Hohensalzburg ein echtes „Must-see“ für Bierliebhaber. Während das Augustiner Bräu durch liebenswerte Besonderheiten wie etwa den einzigartigen „Schmankerlgang“ und die stilechten Steinkrüge besticht, bietet der Stieglkeller einen fantastischen Ausblick über die Salzburger Altstadt: Die besten Adressen für einen lauen Sommerabend.

Die Bierkulturstadt Salzburg weist 41 besondere Bierlokale aus, 18 davon sogar mit eigenem Biergarten. Unter der Auswahl befinden sich auf der rechten Salzachseite etwa das Bierlokal-Pub „Zum fidelen Affen“, in dem in alten Gemäuern feine Salzburger Gerichte und Biere serviert werden, sowie Die WEISSE, die mit Gaststätte, großem Biergarten und Sudwerk alten und jungen Gästen ein maximales „Cross-Over“ an Genuss, Spaß und Ausgehlaune bietet. Etwas ganz Spezielles und Interessantes unter den Bierlokalen in der rechten Altstadt ist das In-Lokal „Alchimiste Belge“ in der Bergstraße, wo die ganze Palette gepflegter belgischer Bierspezialitäten angeboten wird.

Salzburger Biervielfalt in den Brauerlebniswelten

Viele Konsumenten interessieren sich auch für ganz speziell gebraute Biere, für Kochen mit Bier oder möchten mehr über die Technik des Bierbrauens wissen. Für diese neugierigen Bierliebhaber gibt es einige interessante Angebote. Während die Führung in der Weissen vom Wirt persönlich gemacht wird, präsentiert sich das Augustiner Bräu Mülln als historische Brauerei mit offenem Kühlschiff – eine Rarität.

Stiegl-Brauwelt: Hier befindet man sich in einer beeindruckenden Biererlebniswelt mit einem einzigartigen 270° Stiegl-Braukino. Es gibt tägliche Führungen mit Bierverkostungen und ein umfassendes Gastronomie-Angebot im stilvollen Ambiente. In einer Schaubrauerei kann man dem Braumeister bei seiner Arbeit ganz genau auf die Finger schauen und bei Bier-Verkostungen mit erfahrenen Biersommeliers kann man sein Wissen rund ums Bier verfeinern.

Spezialitätenmanufaktur Kaltenhausen: In dieser Spezialitäten-Manufaktur werden Spezialbiere (Kellerbier, Original und Weißbier sowie Fruchtbiere) gebraut und Führungen durch das Hofbräu oder zum Thema „Frau und Bier“ angeboten. Im Bindereimuseum und im sog. Bergkeller erfährt man viel Wissenswertes zum Thema Bierbrauen. Interessierte können auch in Seminaren (etwa zum Thema Kochen mit Bier) mehr zur Thema Bier erfahren. Das Bierkompetenzzentrum mit Ausbildungs- und Seminarbereich fungiert auch als Ausbildungsstätte für Biersommeliers.

Trumer Privatbrauerei und Kiesbye’s Bierkulturhaus: In Obertrum kann man die Trumer Brauerei mit dem weltweit einmaligen, patentierten Gärkeller besichtigen. Die Führungen mit Verkostungen der hauseigenen Bierspezialitäten werden von Diplomsommeliers durchgeführt. Im Kellergeschoss des Braugasthofs (mit gemütlichem Gastgarten) befindet sich das Bierkulturhaus, das österreichische Ausbildungszentrum rund ums Bier. Dort werden unter Anleitung eines Creativbrauers Braukurse angeboten. Braumeister Kiesbye selbst führt im Rahmen von Bierseminaren in die Welt der Bierkultur ein: Biersensorik, Verkostung von internationalen Jahrgangsbieren und Bierraritäten. In der sog. Bierothek kann man internationale Gourmetbiere verkosten und auch kaufen.

Bierwanderungen durch Salzburg

Historische Bierwanderungen durch die Stadt Salzburg mit Besichtigungen von Brauereien und Verkostungen ergänzen das Angebot rund um die Salzburger Bierkultur. [www.salzburg-bierguide.at](http://www.salzburg-bierguide.at)

Sechs Salzburger Brauereien umfasst auch der „Genussweg für Bierverkoster und Schnapsfreunde“ der im Jahr 2009 ins Leben gerufenen „Via Culinaria“ quer durch Stadt und Land Salzburg. Hierfür wurden von einer renommierten Gourmet-Journalistin Salzburgs Top-Adressen zum Thema Bier getestet.

Mit „Stadtwandern: Salzburger Bierkultur“ bekommen Interessierte die Gelegenheit, individuell die wichtigsten Stationen der hiesigen Biergeschichte zu erleben. Die Route gibt es online und als Broschüre und dauert etwa zwei Stunden. [www.salzburg.info/stadtwandern](http://www.salzburg.info/stadtwandern)

Beim „Austrian Beer & Food Pairing” in der Edelweiss Cooking School werden heimische Biere und typisch österreichische Schmankerl auf spannende Weise miteinander kombiniert. [www.edelweiss-cooking.com](http://www.edelweiss-cooking.com)

Salzburg – das „Mekka des Bierkonsums“

Das ganze Jahr über finden zahlreiche Veranstaltungen zum Thema Bier in Stadt und Land Salzburg statt. Zu den Fixpunkten zählen das Stiegl Mai-Wochenende mit dem traditionellen Maibaumaufstellen, das Trumer Bierfest im Frühsommer oder das jährliche Augustinerfest im August. Höhepunkt der Festlichkeiten rund ums Bier ist der jährliche Rupertikirtag um den 24. September. Dann wird die Altstadt Salzburgs zum Treffpunkt von Tracht, Volksmusik und Brauchtum.

Bierbrauen im 21. Jh.: Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung

Mit den heimischen Zutaten Wasser, Hopfen und Malz ist Bier ein ursprüngliches Produkt. Salzburgs Brauereien legen Wert auf regionale Lösungen entlang des Entstehungsprozesses: vom nachhaltigen Anbau des Getreides über die Energiegewinnung durch eigene Kraftwerke oder Dampf bis zu Pfandsystemen und die Verwendung des Biertrebers als Futtermittel für umliegende Bauern.

Ausbildungen: Gastrosophie und Bierakademie

Axel Kiesbye, Begründer der Ausbildung zum Diplombiersommelier, bietet in seiner Akademie professionelle Sommerlierkurse, Masterclasses und Mentoring Programme sowie Braukurse für Hobbybrauer an. Seit 2008 gibt es an der Universität Salzburg den fünfsemestrigen Lehrgang für Gastrosophie: Dieses in Österreich einzigartige Zentrum widmet sich der interdisziplinären Forschung und Lehre rund um die Themen Ernährung, Kultur und Gesellschaft und erforscht unter anderem auch spannende Fragen rund um das Bier. Infos unter www.gastrosophie.at

**Weitere Informationen:**

Tourismus Salzburg, Auerspergstraße 6, 5020 Salzburg, Austria

Tel.: +43/662/889 87 - 0, Fax: +43/662/889 87 - 32, [www.salzburg.info](http://www.salzburg.info), #visitsalzburg

**Pressekontakt:**

Susanne Zauner, Tel.: +43/662/889 87 – 305, [presse@salzburg.info](mailto:presse@salzburg.info)

Stand: August 2022