

Das Münchner Hofbräuhaus:

Der Stammtisch für die ganze Welt

München, Bier und Hofbräuhaus – das gehört schon seit 400 Jahren zusammen. Seit dem frühen 19. Jahrhundert ist die Schankstätte im Herzen der Stadt ein Anziehungspunkt für Münchner und Reisende aus aller Herren Länder.

Das schmackhafte Bier, die traditionellen Spezialitäten, seine sprichwörtliche Gemütlichkeit und seine Geschichte haben den Bierpalast am Platzl zum berühmtesten Wirtshaus der Welt gemacht.

Im Hofbräuhaus gibt es keinen Ruhetag

Für die hundert Kellnerinnen und Kellner beginnt der Arbeitstag morgens um 7.00. Täglich gegen 9.00 Uhr öffnen sich die Pforten für die Gäste. Im Hofbräuhaus gibt es keinen Ruhetag; selbst an Weihnachten wird niemand vor verschlossenen Türen stehen. An Spitzentagen werden hier sogar bis zu 30.000 Besucher erwartet.

Die Hälfte der Besucher sind Stammgäste

In der so genannten Schwemme, dem Herzstück des Hofbräuhauses, standen vor über hundert Jahren noch Brauanlagen. Heute bietet die Schwemme über 1000 Menschen Platz. Die Hälfte, von denen die täglich hierher kommen, sind Stammgäste.

Selbst Engel gehen ins Hofbräuhaus

Und einer von ihnen soll sogar ein Engel sein, so heißt es im Märchen vom „Münchner im Himmel“:

Alois Hingerl, die Hauptfigur dieser Geschichte, war zeitlebens Stammgast im Hofbräuhaus. Nach seinem Tod im Himmel angekommen, störte er wegen seiner großen Sehnsucht nach München die überirdische Ruhe empfindlich. Er grantelte solange, bis sich der liebe Gott erbarmte und ihn mit einer Mission für die bayerische Regierung zu einem Ausflug in seine alte Heimat entsandte.

Doch kaum atmete der Engel Aloisius wieder Münchner Luft, vergaß er seinen göttlichen Auftrag und flog schnurstracks ins Hofbräuhaus. Dort fand er endlich seinen Seelenfrieden und genießt seitdem eine Maß Bier um die andere. Die bayerische Staatsregierung jedoch warte bis heute vergeblich auf göttliche Eingebung, so endet die Humoreske.

Erstes Lebensmittelgesetz der Welt stammt aus München

Früher galt Bier in Bayern nicht nur als Getränk, sondern auch als Grundnahrungsmittel, ähnlich dem Brot. Allerdings wurde damals beim Bierbrauen mit den absonderlichsten Zutaten experimentiert. Manchem schlug nach dem Genuss solchen Gebräus gar das letzte Stündlein. Aus diesem Grund erließ die Obrigkeit im Jahr 1516 eine Brauvorschrift für ganz Bayern: Das war das erste Lebensmittelgesetz der Welt - und es gilt bis heute. Wir nennen es inzwischen Reinheitsgebot.

Die Entstehungsgeschichte des Hofbräuhaus:

Herzog Wilhelm V. gründete am 27. September 1589 auf dem Gelände der damaligen Münchner Herrscherresidenz eine Brauerei. Dieses erste Hofbräuhaus existierte bis ins Jahr 1808 und lag nur wenige Schritte vom heutigen Hofbräuhaus entfernt. Erhalten blieb davon nur die Gründungsurkunde.

Bald darauf sollte am Platzl gegenüber dem alten Orlandohaus ein zweites Hofbräuhaus entstehen. Maximilian I., der neue Herrscher Bayerns errichtete 1607 sein herzogliches Weißbierbrauhaus und schuf damit das historische Fundament für das heutige Hofbräuhaus.

Zum Leidwesen der Wirte und privaten Brauer, die um ihre Kundschaft bangten, erklärte König Ludwig I. 1828 per Dekret die Hofschänke offiziell zur Volksschänke.

Noch heute erinnern Stammtischbrüder im Hofbräuhaus mit einem Trinkspruch an das große Ereignis.

Ende des 19. Jahrhunderts brauchte man Platz für Gäste. 1882 begann der Umzug der Brauerei ans Isarufer. Mit dem letzten Sud am 22. Mai 1896 nahmen die Münchner Abschied von ihrem alten Hofbräuhaus am Platzl. Über einer Grundfläche von 11.000 Quadratmetern sollte sich nach neuesten Erkenntnissen der damals entstehenden Großgastronomie nun ein Biertempel entstehen

22. September 1897 wurde der Bierpalast am Platzl eröffnet: Das Hofbräuhaus, wie wir es heute kennen.

Schon zur Jahrhundertwende Besucher aus aller Welt

Trotz der dreieinhalbtausend Sitzplätze hatte das neue Hofbräuhaus nichts vom alten Charme verloren. Um die Jahrhundertwende zählte man hier bereits 5000 Stammgäste. Nicht nur Münchner, auch Reisende aus aller Welt zog es in Scharen hierher. Das Wirtshaus wurde zur Sehenswürdigkeit und zum Treffpunkt von Menschen aller Nationen, jeden Alters und jeder Gesellschaftsschicht.

Das Hofbräuhaus heute

Ob in der Schwemme, im Bräustüberl oder unter schattenspendenden Kastanien im Biergarten, das Hofbräuhaus ist zu jeder Jahreszeit, bei jedem Wetter und zu jeder Tageszeit ein Anziehungspunkt. Bayerische Spezialitäten gibt es von früh bis spät und schon im Morgengrauen wird täglich ein ganz besonderes Münchner Schmankerl frisch produziert. Kenner zieht es wegen dieser Köstlichkeit bereits zum Frühstück ins Hofbräuhaus.

Das Geheimnis der Weißwürste

Morgens um 4.00 Uhr beginnt im Hofbräuhaus die Produktion hausgemachter Weißwürste. Diese Münchner Delikatesse wurde am Faschingssonntag 1857 von einem Metzger in der Nachbarschaft aus der Taufe gehoben und darf auf der Speisekarte des Hofbräuhauses nicht fehlen. Beim Würzen hat jeder Metzger sein eigenes, streng geheimes Rezept. Im Hofbräuhaus scheint es ein besonders schmackhaftes zu sein: würde man alle Weißwürste, die hier in einem Jahr verspeist werden, aneinander reihen, so käme man auf eine Strecke von 20 Kilometern.

Hofbräuhaus: Spezialitäten zum Bier

Dem Liebhaber deftiger, bayerischer Kost eröffnet sich hier ein wahres Schlaraffenland:

Die reschen Krusten von Spanferkel, Schweinebraten und Haxen sind der Stolz des Küchenchefs, der sich seine Anregungen von überlieferten, altbayerischen Rezepten holt. Nicht wegzudenken - die Knödel: Semmelknödel, Leberknödel und natürlich Kartoffelknödel.

Allein 160.000 wandern Jahr für Jahr in die Mägen hungriger Gäste. Und jeder einzelne Knödel wird hier noch liebevoll per Hand gemacht.

Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten: täglich werden verschiedene fleischlose Gerichte angeboten. Der hauseigene Patissier rundet mit Apfelstrudel und Bayerisch Creme das kulinarische Bild ab.

Hofbräuhaus: Ein Haus fürs Bier

Hauptattraktion ist und bleibt natürlich das süffige Hofbräu-Bier: der Klassiker, das Helle „Hofbräu Original“ verkörpert wie kein anderes Bier die besondere Atmosphäre der Biermetropole München. Sein erfrischendes und feinherbes Aroma mit einem Alkoholgehalt von ca. 5,1 % Vol. haben es weltberühmt gemacht.

Dunkles Bier gab es in Bayern lange vor dem Hellen. Und so war es auch Dunkles, das als erstes Bier in der Geschichte der Brauerei gebraut wurde. Das „Hofbräu Dunkel“ – der Urtyp des bayerischen Bieres – hat bis heute nichts von seiner Beliebtheit verloren. Mit einem Alkoholgehalt von ca. 5,5% Vol. und seinem feinwürzigen Geschmack ist es ein Bier mit Münchner Tradition.

Einst war es herzogliches Privileg, Weißbier zu brauen. Und für fast 200 Jahre hatte Hofbräu München dieses Exklusivrecht und somit in Bayern das Weißbiermonopol. Aber auch ohne Monopol ist die „Münchner Weisse“ etwas ganz Besonderes. Denn was gibt es Schöneres, als den Durst mit einem feinhefigen Weißbier zu löschen und dabei prickelnde Spritzigkeit zu erleben. Bei einem Alkoholgehalt von ca. 5,1% Vol. ein erfrischendes Vergnügen!

Rechtzeitig zum Wonnemonat Mai wird in der letzten Aprilwoche im Hofbräuhaus am Platzl traditionell der Maibock angezapft. Bereits 1614 begann die erfolgreiche Geschichte des ältesten Münchner Bockbieres. Der „Hofbräu Maibock“ zählt mit seinem aromatischen, kräftigen Geschmack und einem Alkoholgehalt von ca. 7,2% Vol. zu den Höhepunkten des Bierjahres!

Das Oktoberfest ist ein Fest der Superlative - wie es als größtes Volksfest der Welt nur in der Biermetropole München stattfinden kann. Millionen Gäste aus der ganzen Welt genießen jedes Jahr die einzigartige Atmosphäre. Zu diesem Anlass braut Hofbräu München ein ganz besonders vollmundiges Bier, das bestens zur bayerischen Traditionsküche schmeckt. Mit einem Alkoholgehalt von 6,3% Vol. und feinherbem Geschmack ist das „Hofbräu Oktoberfestbier“ so einzigartig wie das Oktoberfest.

Krüge hinter Schloss und Riegel: die Bierkrugtresore

Alteingesessene Gäste genießen im Hofbräuhaus ein ganz besonderes Privileg: das eigene Fach für den Bierkrug im so genannten Maßkrugtresor. Wer ein solches ergattern will, muss schon das Glück haben, aus einer Stammgastdynastie einen Schlüssel zu erben. Für Neulinge herrscht hier - im wahrsten Sinn des Wortes- geschlossene Gesellschaft.

Alte Traditionen leben im Hofbräuhaus weiter

Im Hofbräuhaus werden seit jeher Traditionen gepflegt und sogar Rituale aus alten Zeiten wieder zum Leben erweckt. So ist es neuerdings am Stammtisch der Brauch, seine Maß nicht mit barer Münze, sondern wie in den Anfängen des herzoglichen Brauhauses, mit Bierzeichen zu bezahlen. Wer als Stammgast zehn davon kauft, bekommt ein elftes als Treuerabatt.

Das Hofbräuhaus nach dem zweiten Weltkrieg

Bei Luftangriffen wurde das Hofbräuhaus zu sechzig Prozent zerstört. Noch vor der Währungsreform 1948 fanden im Hofbräuhaus erste Tanzveranstaltungen statt. Als Stimmungsmacher gab es Dünnbier auf Brotmarken. 1950 begannen die Münchner mit dem Wiederaufbau dieser Altmünchner Institution.

Das Hofbräuhaus ist ein Symbol bayerischen Lebensgefühls

Der Bierpalast am Platzl ist ein Haus, das uns auf seinem historischen Fundament über vier Jahrhunderte eine Fülle heiterer, spannender und auch melancholischer Geschichten erzählt. Das ursprünglich herzogliche Brauhaus wurde zum Synonym für bayerische Bierkultur. Als kurfürstliches, königliches und später staatliches Wirtshaus wurde der Bierpalast zum internationalen Symbol bayerischen Lebensgefühls und bayerischer Lebensfreude.

Seit dem 19. Jahrhundert gilt das Hofbräuhaus als Stammtisch für die ganze Welt, an dem waschechte Münchner noch heute genauso gerne sitzen. Seine sprichwörtliche Gemütlichkeit und seinen bodenständigen Charakter hat sich das berühmteste Wirtshaus der Welt mit lebendiger Tradition bewahrt. Das Hofbräuhaus ist kein gewöhnliches Wirtshaus, sondern ein typisch bayerisches Phänomen.