Bräustüberl-Zeitung

Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

Verantwortlicher Herausgeber: Peter Hubert GmbH & Co. KG (info@braustuberl.de)
Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee • Tel. 08022-4141 • Fax 08022-3455 • www.braustuberl.de

AUSGABE 69 - JUNI/JULI 2015

Frische Farb' fürs Bräustüberl
– und auch für Ihre Wände

malermeisterei OHG
gabriele tahedl & damir spoljaric

Zamenhofweg 3, 83700 Weissach-Kreuth
Tel. 08022 /4102 · Fax 93672

UNSERE AKTUELLEN AUSZEICHNUNGEN

HOLIDAYCHECK
Top-Bewertung von den Gästen

MARCO POLO
Highlight im Reiseführer „Oberbayern"

ARAL
Schlemmeratlas 2014

VARTA
Empfehlung 2014

TRIPADVISOR
Zertifikat für Exzellenz 2011-2015

DER FEINSCHMECKER
Bayern für Genießer 2012

BAYERISCHE KÜCHE
Wettbewerb 2010

TOB JOB 2012
Einer der besten Arbeitgeber im deutschen Mittelstand

SERVICEOASE
Auszeichnung für exzellenten Service 2010-2011

GMP - GastroManagementPass 2013

GASTRO-GOLD
Jährlich ausgezeichnet seit 2007

iTQi
„Premium Taste Award 2011" für den Bräustüberl Obazdn

Zertifiziert nach ISO 9001:2008

Sonnenstrahlen, Füße im See, Bier in Reichweite – wir freuen uns auf den Sommer!

Bräustüberl-Beach

Wer braucht schon einen Sandstrand für echte Urlaubsgefühle: Sonnenanbeter am "Bräustüberl-Steg" (Achtung: Baden nur in ausreichender Entfernung von der Schiffsanlegestelle.)

Auf Tripadvisor, Yelp oder ganz direkt: Bewerten Sie das Bräustüberl

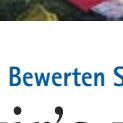
Jetzt wollen wir's wissen

Feedback, Lob, motivierende Ansprachen? – Zuviel der Worte für gestandene Altbayern. Unsere Spezies mag das Reden nicht. Wir sind Tatmenschen. Für die Kommunikation reicht uns eine Regel: „Nix g'redt is' g'lobt gnua." Soviel zur Überlieferung.

In Wirklichkeit geht es dem Bayern unserer Tage nicht anders als seinen Zeitgenossen jenseits des Weißwurstäquators: Wenn es um seine eigene Leistung geht, möchte er halt doch gern wissen, wie sie ankommt. Nicht aus schlichter Neugier, sondern weil er überzeugt davon ist, dass man alles noch ein bisserl besser machen kann. Das gilt umso mehr für eine Wirtschaft wie die unsere, in der sich an guten Tagen schon einmal ein paar Tausend hungrige und durstige Menschen die Klinke in die Hand geben. Unser Wirt kann schon allerlei und er bemüht sich auch nach Kräften – aber zu erfragen, wie es jedem einzelnen seiner Gäste bei uns ergangen ist, das schafft er nicht. Wir sind versucht anzufügen. Noch nicht. Er ist ja noch jung.

Bis es soweit ist, würden wir alle, Peter Hubert und seine Mannschaft, uns sehr freuen, wenn Sie uns online bewerten. Möglichkeiten gibt es über die großen Portale Tripadvisor und Yelp *(www.tripadvisor.de / www.yelp.de)*, ebenso über Facebook und natürlich über die Bewertungskarten, die auf unserer Homepage www.braustuberl.de hinterlegt sind bzw. die – gute, alte Zeit – auf Ihren Tischen bereitliegen. Vermerken Sie, was Ihnen gefallen hat und was weniger, beim Essen und Trinken, im Service oder beim Gesamteindruck. Jede Bewertung wird gelesen. Und das Beste: Sie müssen noch nicht einmal reden dafür...

Ein Auszug aus aktuellen Gäste-Urteilen:



Straight T.
Leeds, Vereinigtes Königreich

●●●●● am 5.5.2015

„Ich will diesem Ort zehn Sterne geben!" Ich komme seit 15 Jahren ins Bräustüberl, mein Vater seit 50, und mein Großvater seit etwa 70 Jahren. In all dieser Zeit war es nie weniger als perfekt. Das Bier ist ein Traum, es ist das beste Bier in der ganzen Welt, mit weitem Abstand. Es fließt wie Wasser, es lässt sich so leicht trinken wie Wasser und ist ein kleines Stück vom Himmel mit jedem Schluck. Das Essen ist typisch bayerisch, und es ist das beste Beispiel für bayerische Küche, auf das man treffen kann. Schweinshaxe, Bierbratl, Weißwurst, Schmalzbrot, Tartar, Kassler ... alles kommt aufs Stichwort und Sie werden es niemals besser finden. Wer sagt, das Essen sei nichts Besonderes, hat die bayerische Küche nicht verstanden. So einfach ist das. Ich komme schon mein Leben lang hierher, und auch wenn gelegentlich eine Mahlzeit nicht ihr übliches Niveau erreicht, so ist sie doch herausragend im Vergleich mit allem anderen.

►► *Seite 4*

Liebe Gäste,

die Ruhmeshalle an der Münchner Bavaria ist natürlich etwas anderes. Aber schön ist es schon, dass uns das weltgrößte Reiseportal Tripadvisor in seine „Hall of Fame" aufgenommen hat. Die Ehre wird Unternehmen zuteil, die fünf Jahre in Folge von ihren Gästen hervorragend bewertet wurden. Dafür gibt es jeweils ein „Zertifikat für Exzellenz" ... und für fünf solcher Zertifikate nun einen Platz in der Ruhmeshalle.

Wir freuen uns sehr, bedanken uns herzlich und versprechen Ihnen, unseren Gästen, dass wir uns auch künftig ordentlich anstrengen, damit es Ihnen bei uns im Bräustüberl immer noch besser gefällt.

Ich wünsche Ihnen eine griabige Einkehr, herzlichst

Ihr Wirt Peter Hubert

Herzogliches Bräustüberl Tegernsee

Täglich von 9 bis 23.30 Uhr geöffnet.
Kein Ruhetag!

/Braustuberl 66.013
/braustuberltegernsee
/Braustuberl/
/+BraustuberlDeTegernsee
/braustuberltegernsee

Bis 's Euch schwindlig wird...

... und Ihr nur noch eines wollt: Sofort eine Halbe! – So lange und ausgiebig lässt sich mithilfe der brandneuen 360-Grad-Panoramaaufnahmen auf www.braustuberl.de durch unsere Gewölbe wandeln. Vom Großen Bräustüberl zur Schank, weiter ins Sudhaus und von dort in Kleine Bräustüberl und natürlich auch wieder zurück. Details lassen sich aus der Nähe betrachten, nur die Toilettentür bleibt zu. Zu finden auf unserer Homepage unter der Rubrik „Rund ums Bräustüberl".

Tanja und Matthias Schmidt waren auf Radltour an der Mosel. Am deutschen Eck stellten sie sich dem Fotografen – natürlich im bayerischen (Radl-)Gwand.

Die Hand des Hutmachers

Jetzt anschauen: Sonderausstellung im Museum Tegernseer Tal rund um Gottfried Schätz

Fotos: Museum Tegernseer Tal, Thomas Plettenberg

Dass der echte Bayer seinen Hut nur in der Kirche und im Bett abnimmt, stimmt schon lange nicht mehr (wenn es denn je so war). Doch bei traditionsbewussten Gästen des Bräustüberls kann es schon sein, dass sie ihre Kopfbedeckung auch im Wirtshaus aufbehalten (außer natürlich – nächste Ausnahme – sie essen gerade!). Und die Wahrscheinlichkeit ist recht groß, dass es sich dabei um ein Erzeugnis aus der Werkstatt des Tegernseer Hutmachers Gottfried Schätz (1921-2007) handelt.

Denn kaum ein Einwohner des Tegernseer Tals hat nicht mindestens einen „Schätz-Hut“ zu Hause. Sechs Jahrzehnte lang hat der Tegernseer dafür gesorgt, dass Einheimische und Gäste stets gut „behütet“ sind. Dabei musste er allerdings mit einer schwerwiegenden Einschränkung zurechtkommen: Kurz nach Abschluss seiner Hutmacherlehre verlor der gerade 20-Jährige als Soldat im Zweiten Weltkrieg seinen linken Unterarm.

Was macht nun ein Handwerker, wenn er sein zentrales Werkzeug, seine Hand, nicht mehr hat? Zum Glück gibt es dann weitere „Handwerker“, die sich der Sache annehmen. Darunter sind die berühmten Chirurgen Professor Ferdinand Sauerbruch und dessen Schüler Professor Max Lebsche. Ihr medizinischer Forschergeist und ihre Operationskunst brachten Prothesen hervor, die so mit dem Armstumpf verbunden wurden, dass der Träger sie durch Muskelanspannung willentlich bewegen konnte. Die präzise Mechanik im Inneren der Prothese hatte der im Württembergischen ansässige Uhrmacher Jakob Hüfner ausgetüftelt.

Diesen so verschiedenen „Handwerkern“ war im Jahr 2014 eine Ausstellung des Deutschen Medizinhistorischen Museums in Ingolstadt gewidmet. Nun bilden deren Objekte den Kern der heurigen Sonderausstellung im Museum Tegernseer Tal. Im Zentrum steht die Armprothese von Gottfried Schätz, die nach seinem Tod von einer seiner Töchter dem Medizinhistorischen Museum übergeben wurde.

Aber auch die Person des „Schätz Friedl“ wird beleuchtet. Schließlich war er eine weitum bekannte und geschätzte Persönlichkeit, von 1976 bis 1991 Hauptmann der Gebirgsschützen-Kompanie Tegernsee, und es gab kaum einen Film über Tradition und Handwerk im Tegernseer Tal, in dem er nicht vorkam. Nicht fehlen darf natürlich eine Auswahl von „Schätz-Hüten“ und zwar von solchen, die eine Geschichte haben und denen man diese durchaus auch ansieht – ungezählte Bräustüberl-Besuche inklusive.

Roland Götz

Die Sonderausstellung „Die Hand des Hutmachers“ ist bis zum 4. Oktober 2015 zu sehen. Öffnungszeiten: Dienstag – Sonntag 14-17 Uhr, Mittwoch 11-17 Uhr. Führungen für Gruppen sind nach Vereinbarung auch zu anderen Zeiten möglich.

Museum Tegernseer Tal – Kultur & Geschichte, Seestraße 17,
83684 Tegernsee; Tel. 08022/4978; **www.museumtegernseertal.de.**

Mehr Sommer geht nicht

Mitmachen oder zuschauen: Beachvolleyball auf der Point

Bräustüberl-Wirt Peter Hubert zählt seit langem zu den Sponsoren der Beachvolleyballer im Volleyballclub Tegernseer Tal (VCTT). Nun freut er sich mit Vorstand Thomas Barnstorf auf die schon legendäre E-Werk-Beach-Serie, die heuer zum 16. Mal über die „Naturbühne“ auf der Tegernseer Point geht. Dabei können sich Freizeit- und Profisportler über vier Qualifikationsturniere und den E-Werk-Jugend-Cup für das „E-Werk-Masters of Tegernsee 2015“ (Termin: Samstag, 25. Juli) qualifizieren. Beim Masters spielen dieses Jahr die besten 16 Mixed-Mannschaften der Beach-Serie um Pokale sowie Geld- und Sachpreise. Hauptsponsor ist das E-Werk Tegernsee. Alle Turniere finden wieder mit 16-20 (Jugend) bzw. 16 Mannschaften statt, die zunächst in Gruppenspielen gegeneinander antreten. Die beiden Gruppenbesten nach Platzierung und Punktedifferenz spielen in der Endrunde im Single-Out-System.

Weitere Infos zum Spielmodus und Anmeldung unter **www.volleyball-tegernsee.de**

Die Termine im Überblick

Sa. 6.6.	**1. Turnier E-Werk-Beach-Serie** (Damen und Herren, je 8 Teams)
Sa. 20.6.	**11. E-Werk-Jugend-Beach Cup 2015** (16-20 Mannschaften mit je 2 Jugendlichen, Altersgruppe 12 bis 17, Jahrgänge 1998-2003)
So. 21.6.	**2. Turnier E-Werk-Beach-Serie** (16 Mixed-Teams)
So. 5.7.	**3. Turnier E-Werk-Beach-Serie** (Da/He, je 8 Teams)
So. 12.7.	**4. Turnier E-Werk-Beach-Serie** (16 Mixed-Teams)
Sa. 25.7.	**15. E-Werk-Beach-Masters** mit den besten 16 Teams der Serie 2015 (Mixed); plus: Einlagespiele der Gemeinden/Sponsoren ab ca. 13 Uhr

Buchtipp: Touren für Leib und Seele

Natürlich .... ist auch Tegernsee dabei, wenn sich Autorin Barbara Schwarz unter der Überschrift „Bier und Barock“ aufmacht zu neun Touren durchs bayerische Voralpenland. Die gebürtige Tölzerin, selbst in einer Gastwirtschaft im Schatten einer barocken Kirche aufgewachsen, ist schon seit vielen Jahren mit dem Rad und zu Fuß im Voralpenland unterwegs. Mit ihren Landschafts- und Kulturführungen will sie auch anderen Menschen die Augen für die Schönheit und die Besonderheiten ihrer Heimat öffnen. Nun knüpft sie an ihren Erfolgstitel „Der Isarwinkel und Bad Tölz“ an und widmet sich den Orten, an denen Bier und Barock bis heute besonders innig verbunden sind.

Wenn Sie just jetzt gerade im Bräustüberl sitzen, haben Sie einen dieser urbayerischen „Hotspots“ schon entdeckt. Mithilfe von „Bier und Barock“ lässt sich in die Historie und die Besonderheiten unserer Einkehr und jene des herrschaftlichen Gotteshauses nebenan freilich noch tiefer einsteigen. Ebenso wie in die acht anderen Ziele zwischen Pfaffenwinkel, Walchensee und Chiemgau. Überall gibt es traditionsreiche Brauereien, zünftige Wirtschaften und Perlen der barocken Kirchenkunst zu entdecken. Stimmungsvolle Fotos und persönliche Tipps der Autorin machen Lust, sich selbst auf den Weg zu machen.

Barbara Schwarz: Bier und Barock, 9 Touren für Leib und Seele durchs bayerische Voralpenland; 216 Seiten, Hardcover mit zahlreichen farbigen Abbildungen; 22,90 Euro, ISBN 978-3-86222-157-8

Eine kreative Küche mit hochwertigen Zutaten, aufmerksamer Service und eine ebenso entspannte wie persönliche Atmosphäre – dafür steht das Bistro von Thomas Weber in der Rottacher Seestraße. Einen gehörigen Schuss mediterraner Lebensfreude gibt es obendrauf: Lichte, warme Farben sorgen im Inneren für einen einladenden Charakter, auf der sonnigen Terrasse plätschert ein Springbrunnen und die abwechslungsreiche Speisekarte verführt mit Pasta und Fisch. Dazu gibt's eine vielfältige Weinkarte, die für jeden Geschmack etwas zu bieten hat.

WEBERS

Seestrasse 4a
83700 Rottach-Egern
Telefon 08022/271 921 6
restaurant-webers.com

Öffnungszeiten
Montag - Samstag 11 - 23 Uhr,
Sonntag Ruhetag
Warme Küche 11 - 22 Uhr

Ulrich-Stöckl-Straße 14
83700 Rottach-Egern
Telefon 0 80 22 / 2 40 71
Telefax 0 80 22 / 29 64
info@albert-albert.de

albert

Ernst M. Albert
Versicherungsmakler

BAUERNREGEL

25. Juli = Wenn Jakobi klar und rein, wird das Christfest frostig sein.

Ein musikalischer Segen

Nach sieben Jahrzehnten „Studienzeit“ hat der Tegernseer Horst Müller ein Lied aufs Bräustüberl geschrieben

Foto: Thomas Plettenberg

Schon als Kind war der heute 78-jährige Müller Horst oft im Bräustüberl. Mit seinen Eltern, die ihm, damit der Bua „a Ruah“ gab, regelmäßig ein Fünferl zusteckten. Damit fütterte der Horstl das Engerl nebenan in der Kirche, das Münzeinwerfern dann mechanisch einen Segen erteilte. Dieser ereilte den Buben dann schließlich auch in Form von Musik: Er lernte den Kiem Pauli kennen und das Zitherspielen beim Reiter Hansl. Zig Mal bereitete Horst Müller auf seiner Zither den musikalischen Rahmen für Ludwig Thomas „Heilige Nacht“ in der Kirche in Egern. Jetzt legte er seine erste eigene Komposition „s'Tegernseer Bräustüberl“ vor. Darin besingt der Stammgast das gute Bier, die feschen Madl und das „zünftig boarische, echt Scheene“ des Bräustüberls, weil es da so „griabig is wie im Himmi“. Enden tut das Lied (das sich melodisch passender Weise an „Die kleine Kneipe“ anlehnt) mit einem gefühlvollen Jodler.

Welcher „Peter“ es ist, der einem am Ende des Liedes sagt, „wie man heißt und wo man hingehört“, das lässt der Komponist freilich auch auf Nachfrage schmunzelnd offen. Wirt Peter Hubert könnte es sei – aber natürlich auch der heilige Petrus persönlich.

Seethaler
Heizung Sanitär
– seit 1928 –
Auf uns ist Verlass.
Max-Josef-Str. 19 · 83684 Tegernsee
Tel. 08022/3692+3611 · Fax 4999
info@seethaler-haustechnik.de
www.seethaler-haustechnik.de

„Gmiatli, ruhig und staad“ sei das Lied, „so wie das Bräustüberl in meiner Kindheit war und heit no sei ko“, sagt Horst Müller bedeutungsvoll. Die Idee dazu ist ihm gekommen, weil er der früheren Wirtin Josefa Mang, die sehr krank ist, einen Gruß übermitteln wollte. Und das eben nur noch musikalisch gehe. Und so kam es zur Premiere von „s'Tegernseer Bräustüberl“ im nahen Seniorenheim Schwaighof. Was aber nicht heißt, dass Horst Müller sein Stückl nicht auch einmal vor Ort im Bräustüberl zum Besten geben täte; dort wo er sich daheim fühlt.

Alexandra Korimorth

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren den Sommerkindern unter den Bräustüberl-Mitarbeitern. Im Juni und Juli feiern Geburtstag: **Alex Avadanei, Agnes Brandhofer, Carmen Brauchart, Chasan Chasan Oglou, Radek Fiser, Stylianos Karassavidis, Sonja Reinert, Daniela Schwarz, Simone Seibt, Jan Turon, Marina Hagn, Andjelko Novosel, Melanie Reitinger, Claudia Renner, Rita Scherer, Cornelia Schettler** und **Marian Varga.**

Vom Chef extra geherzt wurden Monika Silvestri und Tachsin Chral Oglou, die in den vergangenen Wochen jeweils einen runden Geburtstag feiern konnten.

Brief vom Buzi

Liebe Zwoahaxade,

Sommer wird's, der Planet sticht oba, an Schutzmassnahmen ist zu denken.

Letzte Woch hamma an Schindler Peter troffa - ein strammer Achtzga - mit a paar Mordstrumm Pletzen in seim Gfries, respektive Antlitz. Bei einer Kontrolluntersuchung war er, beim Dermatologen. Der Dokta Vierlinger, hat der Peter verzählt, hat'n rundum visitiert, eahm ins Gsicht gschaugt und dabei irgendwas brummelt vom „Verreisen“. Der Peter hat sie denkt: „Is mir doch wurscht, ob und wann Du furt fahrst!“ Der Vierlinger is aber net verreist - er hat statt dem an Peter sein hoibatn Kopf **vereist**. In zwoa Wochan, wenn die Grind verheilt san, geht der Peter zum Ohrenarzt. Was er dann no beim Urologen do hat, beziehungsweise der Urologe mit eahm, mächt i jetzt gar net näher ausführn. Aber: „Vui tringa“ hat dersell gmoant und dees is doch moi Wort! - So kimmt Oans zum Andern. Vorsorge hoaßt ma des Ganze.

wir machen Urlaub ... ... für Sie!
Eder
GASTHOF · HOTEL
★★★
www.hotel-gasthof-eder.de Tel. 08021/8436

Was 's sunst no Nei's gibt bei die Oiden? Dass 's oiwei weniger werdn, die **oiden** Oiden. Mei, des is hoid amoi a so. Dafür kemman ja vui mehra **neie** Oide nach. Und die neien, die **junga** Oiden ko ma vielleicht no dro gwöhna an die modernen Zeiten: Die mailen und simsen wenigstens scho und schreibn koane so Briaf mehr: mit der Hand und aufs Papier! Und am Zeitungskiosk zahln s' mit Karten oder Handys und kraman net dauernd in am Geldbeitl umanand.

Die brauchan koane Bankfilialen mehr und san aa sunst scho nix wia **Online**. - Bloß im Facebook, moan i, da san na doch eher die ganz Junga zugange. Bei dene is des Mitteilungsbedürfnis no größa. Da muaß ma dann scho wissen lassen, was s' grad denga oder tean: wo und mit wem und warum. A verbaler Striptease sozusagen. - Wer's mag!

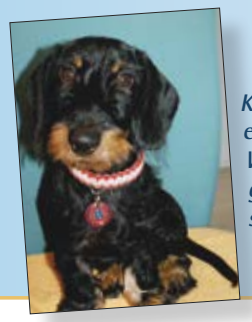
Bleibts jung und bleibts gsund.

Euer Buzi

PS: Grüabiger war's frühers fei scho.

RR DIONYS RIEDER
RAUMGESTALTER
Holzböden | Teppiche | Teppichböden
Polstermöbel | Polsterwerkstatt
Sonnenschutzanlagen
Fensterdekorationen | Accessoires
Wohnraumberatung
Miesbacher Str. 18, 83734 Hausham, Tel 08026.8344
info@raumgestalter.net, www.raumgestalter.net

Fleischwaren Holnburger GMBH
HOLNBURGER
schmecken Sie mal rein
www.holnburger.de
Ihr Partner für Qualität und Frische
Wendelsteinstraße 25 · D-83714 Miesbach · Telefon + 08025-2807-0, Fax + 0 80 25-2807-32
Besuchen Sie auch unsere Filialen in Miesbach und Rottach-Weissach



Keinen Buzi, sondern eine (ausgesprochen entzückende) Luzi hat Gerhard Stark aus Hilpoltstein. Weil es von dort ins Bräustüberl zwar nur geradeaus geht, aber das fast 200km lang, können beide nicht so oft kommen, wie sie wollen.

Jetzt wollen wir's wissen

Fortsetzung aus Seite 1

Die langen, langen Tische sind wie gemacht zum „zusammenrücken", was gerade im Sommer häufig geschieht, wenn das Bräustüberl proppenvoll ist. Sogar dann kommen die Kellnerinnen nie aus dem Takt, niemals verstehen sie eine Bestellung falsch und niemals geben sie einem das Gefühl, nur ein weiterer Kunde zu sein.

Der Ort wurde über die letzten Jahre modernisiert, mit Digital-Bestellung und EDV-Rechnungen und so weiter, und man akzeptiert nun Kreditkarten, während früher nur Barzahlung möglich war. Doch immer noch sind die Tischplatten geschmückt mit Markierungen, weil die Kellnerinnen die Anzahl der getrunkenen Biere mit Kugelschreiber an den Rand der Bierdeckel zeichnen. Und wenn man die Rechnung teilen möchte, dann errechnen sie die Anteile im Kopf schneller als man es in einen Taschenrechner eingeben könnte. Das Wesen des Bräustüberls ist sehr lebendig und gut.

Es gibt keine Worte in der englischen Sprache, die genau beschreiben, wie sehr ich diesen Ort liebe und wie stark ich ihn empfehle. Ich komme mein ganzes Leben lang hierher und habe die feste Absicht, so für den Rest meines Lebens weiter zu verfahren. Es ist einwandfrei. Prost!

Die wunderbare englische Originalversion dieses Textes finden Sie auf www.tripadvisor.de

einem guten Tegernseer Bier und einem bayrischen Schmankerl. Das Herrliche am Bräustüberl ist die durchgehend warme Küche, so dass auch für Familien mit kleinen Kindern immer etwas zu essen auf den Tisch kommt - während andere Restaurants am See meist ab 14 Uhr keine warmen Gerichte mehr anbieten. Im Bräu mischt sich jung und alt, arm und reich, bayrisch und preußisch - aber das passt und alles durchmischt sich wunderbar. Wenn das Bräu gegen Spätabend die Pforten schließt, ziehen Nachtschwärmer weiter nach Rottach-Egern und kommen schließlich in einem weiteren Betrieb des aktuellen Pächters an: beim Moschner, oben im Club, wird gefeiert bis die Sonne aufgeht und die Schweinshaxn aus dem Bräu verdaut ist.

●●●●● am 23.5.2015

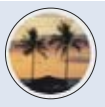
Freilich78
Zürich, Switzerland

„Jahr für Jahr der Ort an dem die Ferien am See beginnen"

Nicht ohne Grund fährt man bei Ankunft am Tegernsee direkt am Bräu vorbei. Dort starten gute Ferien am See mit

●●●●● am 25.1.2015

„Bayrisch, traditionell, einfach gut!"



Neumann 1111
Bad Wiessee, Deutschland

Einfaches Gasthaus, einfach eine Institution! Gute bayrische Küche, kein Schickimicki, original und gut, was will man mehr? Die Küche ist ausgezeichnet und wenn einem das doch recht lärmende Innere im Winter nicht so ganz liegt, dann ist die Terrasse im Sommer genial.

Wenn man Liebhaber der bayerischen Küche ist, kommt man hier auf seine Kosten. Die Schweinshaxe ist legendär, dazu gibt es sehr guten Kartoffelsalat. Sogar der Beilagensalat ist wunderbar! Auch ein Extrateller mit nur „Knödel und Soß" ist kein Problem. Als Vorspeise einen „Obazden" mit immer frischen Brezen.... himmlisch!

Gerne wieder! Und gerne öfter!

●●●●● am 19.2.2015

„Stammlokal am Tegernsee"

GDE_Sauerland, Iseerlohn, Deutschland

Sehr geehrter Herr Hubert, liebes Bräustüberl-Team, gerne nehme ich die Chance wahr, das Bräustüberl und Ihre Leistung zu bewerten. Mein erster Besuch im Bräustüberl war 1970. Mit meinen Freunden haben wir einen wunderschönen, fröhlichen Abend verbracht. Nicht nur das Tegernseer Bier, sondern auch das Essen hat uns sehr gut geschmeckt. Seitdem sind wir schon häufig Gast im Bräustüberl gewesen. Insbesondere die letzten Jahre haben uns außerordentlich gut gefallen, weil der Service, das Essen und auch das auf den neuesten Stand gebrachte Ambiente uns immer wieder anspricht. Da wir in Rottach-Egern einen Zweitwohnsitz haben, werden wir auch in Zukunft immer wieder die Chance wahrnehmen, ins Bräustüberl zu gehen. Beste Grüße aus dem Sauerland, Gustav Dieter Edelhoff

★★★★★ am 15.1.2015

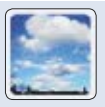
Joachim T.
Darmstadt, Hessen

„...wow ja besser geht nicht"

Freundlicher Empfang, netter Service, sehr gutes Essen, selbst der Hund wurde vom Service sehr nett empfangen und bedient :-)
Weiter so, wir kommen garantiert wieder... Danke an das Team...

★★★★★ am 7.4.2015

„Ein Platz findet sich immer"



Lars B.
Neustadt a. d. Weinstraße, Rheinland-Pfalz

Auf unserer Reise nach Berchtesgaden haben wir hier kurz unterbrochen und eine längere Mittagspause eingelegt. Das Bräustüberl war wie so gekannt, gut besucht. Aber ein Platz findet sich immer. Die Bedienung war flink und bayerisch freundlich. Aus der üppigen Speisekarte waren schnell drei leckere Schmankerl und drei Helle süffige Biere bestellt. Hier kann man authentisches und uriges Bayern erleben. Dies war mein zweiter Besuch des Bräustüberl und es warwieder spitze. Werde, wenn es die Möglichkeit her gibt, immer wieder vorbei kommen.

●●●●● am 19.2.2015

„Boarisch guad!"

Peter U
Bad Wiessee, Deutschland

Wer traditionelle, erstklassige bayrische Küche in unverwechselbarem Ambiente erleben will, kommt an dieser Institution am Tegernsee nicht vorbei. Schweinshax'n + Tegernseer Hell - Einfach legendär! Und das alles in großzügigen Portionen zu vernünftigen Preisen! Das ist Bayern - Das ist Oberland!

The place to be ... do mog i hi!
Der Westerhof TEGERNSEE · HOTEL
Tegernsee Westerhof-Café im Stieler-Haus
Gunther Emmerlich & Arien und Musicalsongs
Wildbad Kreuth - Benefiz-Konzert Rotary

Sonntag
19. Juli
Einlass 15 Uhr - Beginn 16 Uhr
Eintritt 68,- €
Vorverkauf Tegernsee:
Hotel Der Westerhof · Olaf-Gulbransson-Straße 19 · Tel. +49 8022 188 988
Westerhof-Café im Stieler-Haus · Seestraße 74 · Tel. +49 8022 70 40 343
info@derwesterhof.de · veranstaltung@stielerhaus.de · www.derwesterhof.de

WEINHAUS MOSCHNER
1.926

14. Juli – 28. Juli – 14. August

Während der Seefeste wird das Moschner zum sicheren Hafen

Am Dienstag, 14. Juli, steigt das Seefest in Rottach, am 28. Juli ist Tegernsee an der Reihe und am 14. August setzt Bad Wiessee den Schlusspunkt unter die sommerlichen Events mit viel Sehen-und-gesehen-werden plus nächtlichem Feuerwerk.

Für alle, die sich davor, danach oder zwischendurch mal entspannt hinsetzen und etwas Feines essen oder trinken wollen, öffnen Weinhaus & Bar Moschner auch an den Seefest-Tagen ihre Pforten. Dazu muss man wissen: Zwei der Feste fallen auf Dienstag, und da ist im Moschner normalerweise Ruhetag. Wenn die Seefeste wegen schlechten Wetters verschoben werden müssen, verschieben sich die Moschner-Öffnungszeiten entsprechend.

Die Rückkehr eines Klassikers

Gin Tonic is back!

Moschner-Geschäftsführerin Susi Eichler braucht keine Statistik, um zu wissen, welchen Sommerdrink ihre Gäste auserkoren haben: Der Gin Tonic ist das Trendgetränk des Sommers ... was vermutlich nur am enormen Gesundheitsbewusstsein der Moschner-Gänger liegt. Schließlich wurden beide Bestandteile des Longdrinks ursprünglich zu medizinischen Zwecken erfunden. Der Wacholderschnaps Gin half bei Magen- und Nierenleiden. Und das heutige Tonic Water war zunächst chininhaltiges Wasser, das britische Soldaten in Indien gegen die Malaria tranken.

Allerdings waren diese frühen Tonics durch den enorm hohen Chiningehalt so herb, dass von Genuss keine Rede sein konnte. Also mischte man Gin unter die bitteren Wasser, Zucker und Zitrone. Heutige Tonics enthalten weit weniger Chinin, dafür sind Zucker und Zitronenaroma schon drin. Unter UV-Licht leuchten sie aber immer noch. Auch daran ist das Chinin schuld.

Aus unserem Postkörbchen

Damenwahl im Moschner

Am 1. Mai waren meine Frau und ich zusammen mit einem befreundeten Ehepaar im Weinhaus Moschner. Das Ambiente sowie die Speisen und Getränke waren Klasse. Wir haben uns - wie immer - sehr wohl gefühlt.

Mit großem Interesse habe ich Ihre kleine Broschüre „Weinhaus Moschner" gelesen. Besonders interessant fand ich den Satz: Nicht selten flirtet die Jugend am selben Tresen, wo sich einst die Eltern kennen lernten. Dieser Satz trifft im übertragenen Sinn auch auf mich zu. Schon Ende der 1960er Jahre habe ich meine erste Freundin zum Tegernsee und zum „Moschner" eingeladen. Es folgten noch viele weitere Damen meiner Einladung dorthin. 1980 habe ich dann meine letzte Freundin zum Wein in Ihr Haus gebeten. Wir saßen unten an einem der kleinen Tische gegenüber der Bar und haben ausgelotet, was zusammen geht bzw. möglich ist. Zwei Jahre später haben wir geheiratet. Nun kommen wir immer wieder gerne in Ihr Haus und denken dann an die alten Zeiten vor rund 35 Jahren zurück. *Viele Grüße, Peter Pauls*

Öffnungszeiten
Weinhaus: Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr (warme Küche bis 22.30 Uhr).
Montag und Dienstag Ruhetage! **Bar:** Donnerstag bis Samstag ab 21.30.

Kißlinger Straße 2, 83700 Rottach-Egern
08022-55 22 • www.moschner.de

WIR ERFÜLLEN IHNEN IHREN TRAUM VOM WOHNEN
Tegernseer Grund Immobilien GmbH
Seestraße 26 Telefon 08022 - 4800
83700 Rottach-Egern Telefax 08022 - 4632
Homepage: www.tegernseer-grund.de
Email: info@tegernseer-grund.de

Bräulad'l

Bräustüberl-Zeitung
AUSGABE 69 – JUNI/JULI 2015

5

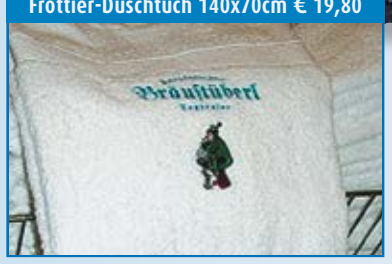
Weißblau und sportlich!

Runter vom Hometrainer im hoameligen Keller und nichts wie raus an die frische Luft. Sommer ist's und damit höchste Zeit, beim Outdoor-Sport ebenso weißblau und heiter daher zu kommen wie es der bayerische Himmel vormacht. Wir haben die passenden Accessoires für Radler, Golfer, Segler, aber auch für Flaneure und Badenixen plus noch viele weitere Zutaten zur Hebung der allgemeinen Lebensfreude. Gleich gegenüber im Bräulad'l oder im Webshop unter www.braustuberl.de

Badeenten Rosi, je € 4,90

Geschirrtuch Buzi € 6,90

Frottier-Duschtuch 140x70cm € 19,80



Golfball Buzi € 3,50 auch als 3er-Packung € 10,-

Shopper aus Filz € 24,80

Bierpralinen, im Holzkastl € 19,50

Verschiedene Geschenksets, auch individuell kombinierbar

DAS Bräustüberl-Buch € 10,-

Vorbereitung und Begleitung bis zur positiven MPU

[Dank der umfangreichen Vorbereitung bei on-mpu.de habe ich die MPU beim ersten Mal bestanden!]
Andreas Brehme

ERFOLGREICHE MPU – on – FÜHRERSCHEIN ZURÜCK MIT WWW.ON-MPU.DE

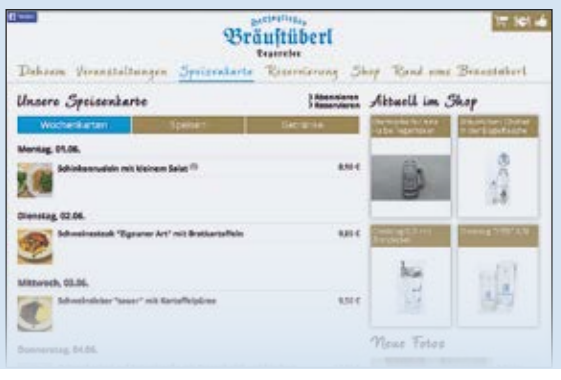
Vereinbaren Sie jetzt ihr kostenloses
Informations-gespräch
in
- Rosenheim
- Traunstein
- Miesbach
- Bad Tölz
- Holzkirchen
- Wolfratshausen

0800 63 47 93 47
www.on-mpu.de

On Deutschland GmbH
Wallbergstrasse 3 . 82024 Taufkirchen

Einmal im Jahr & einmal pro Woche

- Ein Leibspeis' verpasst? Damit das nie wieder passiert, gibt's den „Wochenkarte-frei-Haus"-Service auf unserer Homepage. Unter der Rubrik „Speisekarte" die E-Mail-Adresse hinterlegen – und schon schicken wir Ihnen einmal pro Woche die Karte mit den aktuellen Tagesgerichten zu.



- Und wenn Sie schon dabei sind: Wer uns seinen Geburtstag verrät, dem gratulieren Wirt und Mannschaft samt Hauspatron Buzi pünktlich per Mail zum Ehrentag.

Weißblaue Leidenschaften
(von Dominik Pförringer)

Quantified self – wer zählt, wie viel Bier hat Platz in mir

Dr. Dominik Pförringer, jüngster Spross einer altbayerischen Medizinerdynastie ist glühender Tegernsee(r) Freund, bajuwarischer Patriot, passionierter Wortspieler und im täglichen Leben Arzt und Gesundheitsmanager.

Der Mensch ist ein Herdentier, wir Menschen lieben es nicht nur Maß zu halten, nein wir schätzen es, uns zu messen. Aneinander, miteinander, ja sogar gegen uns selbst. Der Ehrgeiz scheint kaum zu bremsen. Jede Minute unseres Lebens, jede Bewegung wird aufgezeichnet, gemessen und archiviert. Da trainieren ganze Firmenzweige mit- oder eben gegeneinander, da nehmen beste Freunde miteinander ab und da wird jeder Schritt gezählt. Alles wird quantifizierbar. Alles können wir quantifizieren. Alles wird aufgezeichnet. Jeder hinterlässt laufend digitale Spuren. Dank UBER weiß die Frau jetzt, wie oft der Mann den Weg nicht ins eigene Bett findet, dank der Kreditkarten App weiß die weise Konkubine, was exakt dieser Mann seiner NOCH-Frau an Kompensationshandtaschen für dieses Wissen schenkt, und aufgrund der wunderbaren Transparenz weiß der Bankberater beides und somit auch, wann er welche der beiden Damen wo alleine antrifft. Schöne neue Welt, ich gratuliere uns allen. Da bedarf es keines KGB, keiner NSA und keines BND, nein diese Daten liefern wir alle freiwillig und ohne Druck, die modernen „Wanzen" kaufen wir uns im Streben nach ewiger Jugend und für den Fitnesswahn laufend selbst. Nein, mehr noch, wir sind alle stolz, diese Daten freiwillig einzureichen, deren Sammlung zu publizieren.

Doch halt, werter Leser, wir im Bräustüberl sind eben nicht die *Men's Health* und auch nur im weitesten Sinne als Fitnessstudio zu bezeichnen, nein, wir sind ein anständiges bayerisches Wirtshaus. In dieser Funktion als Ort bayerischer Brauchtums- und Traditionspflege distanzieren wir uns aufs Schärfste vom landläufigen Gesundheitswahn. Mit der Zeit gehen wir schon, frei nach dem Motto *„Liberal samma scho, aber ned bled"*, lassen wir die Preissn draußen schwitzen, damit die Luft und vor allem die Mundart im geliebten Bräu so rein und fesch wie eh und je bleiben. Technik verbunden zeigt sich das Bayernland spätestens seit Franz Josef Strauß' Visionen in Luft- und Raumfahrt. Und so sehen wir uns in der Lage, den Qauntifizierungswahn in aller Ruhe zu beobachten:

Geschätzter Leser, das Bräustuberl war schon seit jeher ein Lösungsmittel. Ein Lösungsmittel für Durstfragen, für Eheprobleme und sowieso für alle Fragen des Alltages. Und das seit Jahrhunderten und noch für hoffentlich viele Jahrhunderte. Darum offerieren wir auch heute eine Lösung: Ihre Fitnesshandfessel binden Sie dem hyperaktiven Hund vom Nachbarn um, die Kreditkarte geben sie nebst falschem Zahlencode Ihrer Schwiegermutter und das Smartphone lassen sie einfach zuhause. Und dann? Dann genießen Sie die Ruhe, die Technikfreiheit und das Leben, wie es früher einmal war. Denn: Keine App der Welt geht es etwas an, wie viele Schaumige Sie heute noch trinken oder wie lange oder oft Sie am Stammtisch Platz nehmen. Nein, denkende Menschen verschwenden keinen Gedanken an Kalorien oder deren Verbrennung, sie leben einfach. *„Der Mensch strebt danach, 100 Jahre alt zu werden. Doch gelingt ihm dies meist nur, wenn er all das unterlässt, wofür es sich lohnt 100 zu werden."* *Prost!*

Lesen in seiner ursprünglichen Form: Die gesammelten Werke unseres Kolumnisten, bisher als eBook zu haben, gibt es ab sofort auch in gedruckter Form. Das handliche Bücherl ist für 9,90 Euro bei uns im Bräulad'l und im Onlineshop auf www.braustuberl.de erhältlich.

Bei uns zu Gast

Wir kennen Christoph Deumling als Moderator der Abendschau im Bayerischen Fernsehen von „Heute im Stadion" oder „Bayern 1 am Vormittag". Mit Tochter Lilly, seinem Schwiegervater und dem Rest der Familie feierte er im April „Dreifach-Geburtstag" im Bräustüberl. Zusammen bringen es die Geburtstagskinder auf 155 Jahre. Wirt Peter Hubert gratulierte herzlich.

Das ist los im Tal

Die Wald- und Seefestsaison beginnt – Hier sind alle Termine im Überblick

Waldfeste (Verschiebetermine über die jeweilige Internetseite aktuell abfragbar)

- **12. Juni / 17 Uhr und 13. Juni / 15 Uhr: Waldfest FC Real Kreuth** (Leonhardstoana Hof, Kreuth) – **www.fcrealkreuth.de**
- **21. Juni / 9.30 Uhr: Waldfest der Gebirgsschützen Tegernsee** (Gebirgsschützenhütte Rottach-Egern) – www.gsk-tegernsee.de
- **26. Juni / 17 Uhr und 27. Juni / 15 Uhr: Waldfest des SC Bad Wiessee** (Sonnenbichl, Bad Wiessee) – www.sc-bad-wiessee.de
- **28. Juni / 10 Uhr: Trachten-Waldfest der Hirschbergler** (Hirschbergler Trachtenhütte Kreuth) - www.hirschbergler.de
- **10. Juli / 17 Uhr und 11. Juli / 15 Uhr: Waldfest TSV Bad Wiessee** (Kurpark Abwinkl, Bad Wiessee) – www.tsv-badwiessee.de
- **10. Juli / 17 Uhr und 11. Juli / 15 Uhr: Waldfest des SC Kreuth** (Leonhardstoana Hof, Kreuth) – www.sc-kreuth.de
- **17. Juli / 17 Uhr sowie 18. und 19. Juli / 15 Uhr: Waldfest der Tegernseer Vereine** (Schmetterlingsgarten, Stadt Tegernsee) – www.sv-tegernsee.de
- **26. Juli / 10 Uhr: Trachten-Waldfest der Leonhardstoana** (Waldfestplatz am Leonhardstoana Hof, Kreuth)
- **31. Juli / 17 Uhr und 1. August / 15 Uhr: Waldfest SC Rottach-Egern** (Waldfestplatz Lori-Feichta, Rottach-Egern) – www.scre.de
- **2. August / 10 Uhr; Waldfest des Trachtenvereins Bad Wiessee** (Kurpark Abwinkl, Bad Wiessee) – www.trachtenverein-bad-wiessee.de
- **6. August / 17 Uhr sowie 7. und 8. August / 15 Uhr: Waldfest SC Ostin** (Skilift Ostin, Gmund am Tegernsee) – www.sc-ostin.de
- **9. August / 10 Uhr: Trachtenwaldfest der Wallberger** (Lori-Feichta, Rottach-Egern) – www.wallberger.de

Foto: Thomas Plettenberg

Der Seefeste und ein Lichterfest

- **Lichterfest in Gmund: Freitag, 26. Juni, ab 15 Uhr;** Verschiebetermin: 27.6.
- **Seefest in Rottach-Egern: Dienstag, 14. Juli, ab 15 Uhr;** VT: 15./16.7.
- **Seefest in Tegernsee: Dienstag, 28. Juli, ab 16 Uhr;** VT: 29./30.7.
- **Seefest in Bad Wiessee: Freitag, 14. August, ab 16 Uhr;** VT: 15./16.8.

Desing satzdruck
post@desing-druck.de

Als erster, immer und überall...

Die Bräustüberl-Zeitung als ePaper macht's möglich

Alle zwei Monate erscheint eine neue Ausgabe unserer Wirtshauszeitung. Die Nummer 69 halten Sie soeben in Händen. Alle Ausgaben finden sich online zum Nachlesen auf www.braustuberl.de – aber das Allerbeste: Wenn Sie dort Ihre e-Mail-Adresse hinterlassen, senden wir Ihnen das jeweils neue Exemplar sofort nach Erscheinen zu. Manchmal ... pssst ... sogar ein paar Stunden, bevor die gedruckte Version im Bräustüberl zu haben ist. Und das Ganze kost' natürlich nix!

IMPRESSUM

Herausgeber: Bräustüberl Tegernsee
Peter Hubert GmbH & Co. KG, Schlossplatz 1,
83684 Tegernsee · www.braustuberl.de

Konzeption und Redaktion:
Lehmeier:Sollacher, Ebersberg/Tegernsee
kontakt@rede-und-text.de
Fon: 0 80 92-863 203
(auch Kontakt für Mediadaten / Anzeigen)

Texte dieser Ausgabe:
Annette Lehmeier (al),
Hans Lautenbacher (Buzi), Dr. Dominik Pförringer,
Dr. Roland Götz, Alexandra Korimorth

Die Redaktion hat sich bemüht, sämtliche Urheberrechte des in der Bräustüberl-Zeitung verwendeten Materials sorgfältig zu recherchieren. Sollten weitere Rechte berührt sein, bitten wir die Inhaber, sich bei der Redaktion zu melden.

Gestaltung: Alfredo Hällmayer
alfredo0054@gmail.com
Druck: Desing Satz & Druck, Tegernsee

Die Bräustüberl-Zeitung erscheint zweimonatlich in einer Auflage von 18.000 Exemplaren. Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 5.

Bräustüberl-Zeitung
Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee
Tel. 08022-4141 • Fax -3455
www.braustuberl.de
Die nächste Ausgabe erscheint am 1. August 2015