BRAUKULTUR · ORTSGESCHICHTE · GENUSSMOMENTE

Hofbrauhaus Berchtesgaden

Brautradition seit 1645.
Ein Stück Berchtesgadener Geschichte im Glas.



Hofbrauhaus Berchtesgaden, Gesamtansicht von Nordosten, 16.07.2025.
Foto: Ricardalovesmonuments, CC BY 4.0. Bildnachweis auf Seite 12.

Zwischen Brauereigebäuden, historischen Stuben und dem Duft herzhafter Küche begegnet dir ein anderer Teil der Alpenregion: Handwerk, Geselligkeit und ein Betrieb mit jahrhundertelangen Wurzeln.

Dein ausführlicher Vagabundo-Begleiter

Geschichte und Denkmal · Brauhandwerk · acht Bierspezialitäten · Bräustüberl und Küche · regionale Bedeutung · Adressen, Öffnungszeiten und Originalquellen

Klarer schwarzer Text auf hellem Grund.
Recherchestand: 20. Oktober 2026.

01 · ÜBERBLICK & ORIENTIERUNG

Was du hier entdecken kannst

Das **Hofbrauhaus Berchtesgaden** ist eine Brauerei im oberbayerischen Berchtesgaden. Zum historischen Gebäudeensemble gehört das **Bräustüberl** als eigenständiger gastronomischer Anlaufpunkt. Für einen Besuch lohnt es sich, Brauerei, Verkauf und Wirtshaus auseinanderzuhalten. [1] [21]

Brauerei	Hofbrauhaus Berchtesgaden GmbH, Bräuhausstraße 15, 83471 Berchtesgaden.
Bräustüberl	Traditionswirtshaus in der Bräuhausstraße 13. Tischreservierung und Fragen zur Küche direkt dort klären.
Bierverkauf	Lagerverkauf und Heimdienst sind eigene Angebote mit anderen Zeiten als das Wirtshaus.
Online-Shop	Für Versand und Shop-Abholung wird zusätzlich die Koch-Sternfeld-Straße 5 genannt.

Adressen und Zuständigkeiten nach der aktuellen Kontaktseite des Hofbrauhauses. [21]

Der Inhalt auf einen Blick

Seite 3: Geschichte und heutige Unternehmenszuordnung.
Seite 4: Gebäudeensemble und Denkmalschutz.
Seite 5: Vom Malz zum fertigen Bier.
Seiten 6–7: Die Biere und ihre Unterschiede.
Seite 8: Bräustüberl, Küche und Atmosphäre.
Seite 9: Besuch, Öffnungszeiten und Kontakte.
Seite 10: Heimatbezug und häufige Fragen.
Seiten 11–12: Anklickbare Quellen und Bildnachweise.

Vagabundo-Tipp: Verbinde deinen Aufenthalt mit einem bewussten Blick auf die Gebäude. Die Architektur erzählt ebenso viel vom Brauereialltag wie das fertige Produkt.

02 · DIE GESCHICHTE EINORDNEN

Vom fürstlichen Hof zum Unternehmen

1608 / 1610	Zur frühen Brauereigeschichte nennen die Quellen unterschiedliche Belege: Die Tourismusseite führt einen Kaufbrief von 1608 an; die Brauerei selbst nennt 1610 als erste urkundliche Erwähnung. [1] [2]
1645	Fürstpropst Ferdinand von Bayern übernimmt die Braustätte zu Pfister. Auf dieses Jahr bezieht sich die bis heute verwendete Brautradition des Hofbrauhauses. [1] [2]
1803–1808	Mit der Säkularisation endet die Zugehörigkeit zur Fürstpropstei. Nach einer Übergangsphase unter monarchischen Herrschaften wird die Brauerei 1808 privatisiert. [1]
1890	Ein historischer Bericht nennt musikalische Darbietungen im Brauhaus. Die Entwicklung eines Ausschanks am Brauereistandort ist jünger als die Brautradition. [20]
1906–1910	Das Ensemble wird wesentlich umgestaltet. Der Neubau des Brau- und Verwaltungsgebäudes wird auf 1906 datiert, der Umbau zum heutigen Bräustüberl auf 1910. [3]
Seit 2002	Walter Bankhammer führt das Bräustüberl seit dem 1. April 2002. Auf der heutigen Betreiberseite begrüßen Monika und Walter Bankhammer ihre Gäste. [19] [20]

Wem die Brauerei heute zugeordnet ist

Der Sedlmayr-Geschäftsbericht 2022/2023 dokumentiert die vollständige Übernahme in den Konzern im Herbst 2023. Auch der Bericht 2024/2025 weist die Hofbrauhaus Berchtesgaden GmbH mit **100 Prozent** in der Beteiligungsübersicht aus. [4] [5]

Warum die Jahreszahlen verschieden sind

Ein früher urkundlicher Beleg, der Beginn als Hofbrauhaus und das Alter des heutigen Wirtshausbaus sind unterschiedliche Ereignisse. Deshalb stehen 1608/1610, 1645 und 1910 sinnvoll nebeneinander.

03 · ARCHITEKTUR & DENKMAL

Ein Brauereiensemble mit Geschichte



Außenansicht des Bräustüberls mit historischem Portal, 16.07.2025.
Foto: Ricardalovesmonuments, CC BY 4.0. Bildnachweis: Seite 12.

Die Denkmalliste erfasst das Hofbrauhaus mit mehreren Betriebsbauten unter **D-1-72-116-295**. Es handelt sich um einen über Jahrhunderte gewachsenen Standort. [3]

Das neue Brauhaus mit Verwaltung ist ein viergeschossiger Bau im **Heimatstil**. Er wurde 1906 von Franz Zell und Theodor Ganzenmüller gestaltet. Erker, gegliederte Putzflächen und das markante Dach prägen sein Erscheinungsbild. [3]

Das alte Brauhaus mit ehemaliger Mälzerei besitzt einen Kern aus dem 17. Jahrhundert. Die Liste nennt spätere Erweiterungen, den Umbau zum Bräustüberl 1910 und weitere Erneuerungen 1928. Zum Komplex gehören außerdem Abfüllung und Lagerkeller, Maschinenhaus, frühere Ochsenstallungen und Turbinenhaus. [3]

Worauf du von außen achten kannst

Das Portal des Bräustüberls, die unterschiedlichen Dachformen, den hohen Kamin und die verschiedenen Baukörper bewusst betrachten. Denkmalschutz bedeutet dabei nicht automatisch freien Zutritt zu Produktions- oder Betriebsräumen.

04 · BRAUHANDWERK VERSTÄNDLICH ERKLÄRT

Wie aus Rohstoffen Bier wird

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe bilden die Grundlage klassischer Biere. Malz liefert unter anderem vergärbare Bestandteile und prägt Farbe und Körper; Hopfen bringt Bittere und Aroma. Hefe setzt die Gärung in Gang. [7]

1 · Schroten	Malzkörner werden zerkleinert. So kann das Wasser später an die Inhaltsstoffe gelangen.
2 · Maischen	Malzschrot wird mit Wasser vermischt und erwärmt. Enzyme wandeln Stärke in lösliche, teilweise vergärbare Zucker um.
3 · Läutern	Die flüssige Würze wird von den festen Malzbestandteilen, dem Treber, getrennt.
4 · Kochen	Die Würze wird mit Hopfen gekocht. Danach werden Trubbestandteile abgetrennt und die Würze gekühlt.
5 · Gären	Nach der Hefezugabe entstehen aus vergärbarem Zucker Alkohol und Kohlendioxid. Auch das Aromaprofil entwickelt sich weiter.
6 · Reifen	Das Jungbier lagert und reift. Je nach Bier folgen weitere Klärungsschritte und die Abfüllung in Flaschen oder Fässer.

Allgemeiner Brauprozess, vereinfacht nach dem Deutschen Brauer-Bund. Nicht jede Sorte durchläuft in jeder Brauerei exakt dieselbe technische Behandlung. [8]

Ein Einblick speziell in Berchtesgaden

Ein Besuchsbericht der Jennerbahn von 2021 beschreibt Sudhaus, Gärtanks und Lagerkeller des Hofbrauhauses. Für die damals gezeigten Biere nennt er etwa sechs Wochen kalte Lagerung. Das ist ein historischer Betriebseinblick, keine heutige Zeitvorgabe für jede Sorte. [9]

05 · HELL, JUBILÄUMSBIER, DUNKLES & PILS

Vier Klassiker im Überblick

Die folgenden Angaben verbinden den offiziellen Bierkatalog mit den jeweiligen Produktbeschreibungen. Geschmackswörter sind Charakterisierungen des Anbieters; sie ersetzen keine eigene Verkostung.

Sorte	Alkohol	Charakter laut Anbieter
Berchtesgadener Hell	4,9 %	Hellgolden, untergärig; ausgewogene Malz- und Hopfennoten.
Jubiläumsbier	5,1 %	Bernsteinfarben, vollmundig, malzbetont und dezent herb.
Berchtesgadener Dunkles	5,5 %	Dunkle Farbe und kräftige, malzige Ausrichtung.
Berchtesgadener Pils	5,0 %	Goldfarben, hopfenbetont und feinbitter.

Alkoholangaben: Volumenprozent laut Bierkatalog. Aktuelles Flaschenetikett und tatsächliches Angebot gehen vor. [10]

Berchtesgadener Hell

Der Anbieter beschreibt ein Gleichgewicht zwischen leicht süßlicher Malzprägung und Hopfenbittere. Wer die typische Hauslinie kennenlernen möchte, findet hier einen naheliegenden Einstieg in das Sortiment. [11]

Jubiläumsbier

Es wurde 2002 zum 900-jährigen Jubiläum Berchtesgadens kreiert. Gemeint ist das Ortsjubiläum, nicht ein 900-jähriges Bestehen der Brauerei. Bernsteinfarbe und vollmundiger Charakter gehören zum Profil. [12]

Dunkles und Pils

Das Dunkle setzt den Schwerpunkt auf Malzfülle; das Pils auf eine deutlichere Hopfennote. Die Farbe allein verrät weder Alkoholstärke noch Bitterkeit. Unterschiedliche Sorten zeigen, wie stark Rezeptur und Herstellung das Ergebnis verändern. [13] [14]

Vagabundo-Tipp: Beim Vergleich auf Malz, Hopfen und Körper achten. Die Farbe allein sagt wenig über die Alkoholstärke aus.

06 · WEITERE NAMEN IM SORTIMENT

Kleine Flasche und starke Spezialität

Sorte	Alkohol	Charakter laut Anbieter
Königsseer Hell	5,1 %	Helles mit eigener Markenpräsentation rund um den Königssee.
Berchtsgoner Pfiff	4,9 %	Helles in der kleinen 0,33-Liter-Flasche.
Berchtesgadener Radler	2,5 %	Biermischgetränk mit Zitronencharakter.
Berchtesgadener Eisbock	11,9 %	Kräftige Spezialität; Reifung und Gefrierverfahren.

Werte nach dem offiziellen Bierkatalog; ergänzende Beschreibungen nach den Produktseiten. [10] [15] [16] [17]

Eisbock: ein eigener Herstellungsweg

Die Produktbeschreibung nennt eine schonende Gärung, Nachgärung und Reifung im Eiskeller. Anschließend wird das Bier in einem speziellen Verfahren mehrfach eingefroren und von Hand abgefüllt. Mit **11,9 % vol.** unterscheidet es sich deutlich von den übrigen hier aufgeführten Sorten. [15]

Was „Pfiff“ hier bedeutet

Der Bierkatalog beschreibt den Berchtsgoner Pfiff als Helles in einer kleinen Flasche und nennt 4,9 % vol. Die kleinere Portion ist deshalb nicht mit einem alkoholreduzierten Leichtbier gleichzusetzen. [10]

Mehr als Bierflaschen

Der Online-Shop führt auch Gläser, Souvenirs, Geschenksets und Limonaden, darunter die Reihe „Blaueis Kracherl“. Ein Probierset oder ein Glas kann als Mitbringsel interessant sein. Zusammensetzung und Verfügbarkeit bitte im aktuellen Angebot prüfen. [18]

Das Etikett ist maßgeblich: Gebindegröße, Zutaten, Allergene und Lagerhinweise am jeweiligen Produkt prüfen. Shop-Sortiment und Ausschank können voneinander abweichen.

07 · WIRTSHAUS, KÜCHE & GESELLIGKEIT

Einkehren im Bräustüberl

Das Bräustüberl ist der Ort, an dem die Brauereigeschichte für Gäste besonders unmittelbar erlebbar wird. Historische Räume, regionale Küche und der Ausschank prägen den Aufenthalt.

Was die Küche auszeichnet

Die offizielle Tourismusseite beschreibt traditionelle bayerische Gerichte und Brotzeiten. Genannt werden unter anderem Schweinsbraten und Haxe sowie die hauseigene Metzgerei. Sie hebt außerdem regionale Lieferbeziehungen hervor: Rindfleisch überwiegend von Berchtesgadener Bauern und Gemüse aus dem benachbarten Wals. [20]

Welche Gerichte tatsächlich angeboten werden, entscheidet die aktuelle Karte. Für vegetarische Optionen, Allergene, Unverträglichkeiten und Gruppenmenüs lohnt sich eine direkte Anfrage. Angaben aus älteren Speisekarten sind keine verlässliche Tagesauskunft.

Räume mit eigenem Charakter

Die Tourismusseite nennt historische Brauhallen, die Sternenhalle, das Fürstenzimmer, das Rote Zimmer und Braustuben. Die verschiedenen Räume dienen auch Feiern und Veranstaltungen. Ein Biergarten gehört zum beschriebenen gastronomischen Angebot. [20]

Die Wirtsleute

Monika und Walter Bankhammer stellen sich auf der Betreiberseite als Wirtsleute vor. Dort ist eine tägliche Öffnung von 11 bis 23 Uhr veröffentlicht. Für eine Reservierung, einen bestimmten Raum oder Fragen zu Veranstaltungen ist das Bräustüberl direkt zuständig. [19]

Für einen entspannten Besuch

Tisch und besondere Wünsche vorab klären. Öffnungszeit des Hauses und Küchenschluss sind verschiedene Angaben; die ausgewertete Betreiberseite nennt keinen gesonderten Küchenschluss. Musiktermine bitte direkt erfragen.

Vagabundo-Moment: Nimm dir zwischen den Gebäuden und im Wirtshaus Zeit für Details. Hier lässt sich Ortsgeschichte auch abseits der großen Bergpanoramen entdecken.

08 · PRAKTISCH NACHGESCHLAGEN

Adressen, Zeiten und dein Besuch

Bräustüberl	Bräuhausstraße 13, 83471 Berchtesgaden **+49 8652 976724** info@braeustueberl-berchtesgaden.de
Brauerei / Verwaltung	Bräuhausstraße 15, 83471 Berchtesgaden **+49 8652 9664-0** info@hb-bgd.de
Verkauf / Heimdienst	Bräuhausstraße 15 **+49 8652 9664-22** bestellung@hb-bgd.de

Veröffentlichte Öffnungszeiten

Bräustüberl	Täglich 11:00–23:00 Uhr. Gesonderten Küchenschluss direkt erfragen.
Verkauf Mai–Okt.	Mo–Fr 08:00–18:00 Uhr; Sa 08:00–12:00 Uhr.
Verkauf Nov.–Apr.	Mo–Fr 08:00–17:00 Uhr; Sa 08:00–12:00 Uhr.

Beim Lagerverkauf sonn- und feiertags geschlossen. Für den 24.12. werden 08:00–12:00 Uhr, für den 31.12. geschlossen angegeben. Stand: 20.10.2026; vor dem Besuch erneut prüfen. [19] [22]

Online-Abholung hat eine weitere Adresse

Die Shop-Kontaktseite nennt die Koch-Sternfeld-Straße 5. Produktseiten geben für vereinbarte Shop-Abholungen Mo–Fr 09:00–15:00 Uhr an. Bei einer Bestellung den bestätigten Abholort beachten. [11] [21]

Bräustüberl: aktuelle Betreiberseite

Brauerei: Kontakte und Zuständigkeiten

09 · REGION, ENERGIE & HÄUFIGE FRAGEN

Ein Betrieb mit Heimatbezug

Die Brauerei beschreibt die Förderung von Handwerk, Trachtenvereinen, Musikkapellen, Sport und sozialen Einrichtungen als Teil ihres regionalen Engagements. Die Biere sind eng mit dem gastronomischen Angebot des Berchtesgadener Talkessels verbunden. [2] [6]

Wasserkraft gehört zur Betriebsgeschichte

Nach Unternehmensangaben reicht die eigene Stromerzeugung bis 1923 zurück. Der Geschäftsbericht 2022/2023 beschreibt ein eigenes Wasserkraftwerk. Das ist eine konkrete Energiequelle; daraus folgt nicht automatisch, dass jeder Produktions- und Transportprozess emissionsfrei ist. [4] [6]

Als Größenordnung weist der Sedlmayr-Bericht 2024/2025 **33 Beschäftigte** der Hofbrauhaus Berchtesgaden GmbH aus. Solche Angaben gehören zum jeweiligen Berichtszeitraum und sind keine tagesaktuelle Personalzählung. [5]

Kann ich spontan die Brauerei besichtigen?

Ein allgemein buchbares, festes Führungsprogramm mit aktuellen Terminen und Preisen ließ sich auf den ausgewerteten offiziellen Seiten nicht belegen. Für eine mögliche Führung oder Gruppenanfrage die Brauerei direkt kontaktieren; ein Wirtshausbesuch beinhaltet keine Betriebsführung.

Ist das Gelände barrierefrei?

Die historischen Gebäude besitzen unterschiedliche Zugänge. Verlässliche Detailangaben zu stufenfreien Wegen, geeigneten Toiletten und einzelnen Räumen sollten direkt beim Bräustüberl erfragt werden. Das Foto allein erlaubt keine vollständige Beurteilung.

Wie verbinde ich den Besuch mit meinem Urlaub?

Plane die Einkehr als eigenen Programmpunkt nach deinem Orts- oder Naturausflug. Anreise, Rückfahrt und letzte Bus- oder Bahnverbindungen vorher prüfen. Wer noch fährt oder eine anspruchsvolle Tour vor sich hat, wählt ein alkoholfreies Getränk.

Auch nach dem Urlaub erreichbar

Der Lagerverkauf, ausgewählte Händler und der Online-Shop sind verschiedene Bezugswege. Der Heimdienst bedient nach Anbieterangaben die fünf Gemeinden des Berchtesgadener Talkessels. [22]

10 · GESCHICHTE, DENKMAL & BRAUHANDWERK

Quellen zum Weiterlesen

Die unterstrichenen Titel öffnen die jeweilige Originalquelle. Alle Webseiten wurden am 20.10.2026 ausgewertet. Anbieterbeschreibungen sind als solche behandelt; Öffnungszeiten und Angebote können sich ändern.

[1] Hofbrauhaus · Geschichte
Eigendarstellung zur frühen Erwähnung, 1645, Säkularisation und Privatisierung.

[2] Bergerlebnis Berchtesgaden · Hofbrauhaus
Frühe Belege von 1608, Ortsbezug und historische Einordnung.

[3] Bayerisches Landesamt für Denkmalpflege · Denkmalliste
Stand 29.12.2022, gedruckte Seite 7; D-1-72-116-295. Bereitgestellt vom Markt Berchtesgaden (PDF).

[4] Sedlmayr · Geschäftsbericht 2022/2023
Gedruckte Seiten 16–17: Brauerei, Wasserkraft und Übernahme im Herbst 2023 (PDF).

[5] Sedlmayr · Geschäftsbericht 2024/2025
Gedruckte Seiten 23 und 64: Beschäftigte und Beteiligungsübersicht (PDF).

[6] Hofbrauhaus · Über uns
Regionale Förderung, Umweltengagement und eigene Stromerzeugung.

[7] Deutscher Brauer-Bund · Rohstoffe
Grundlagen zu Wasser, Malz, Hopfen und Hefe.

[8] Deutscher Brauer-Bund · Bierbrauen
Allgemeiner Brauprozess und wichtige Arbeitsschritte.

[9] Jennerbahn · Besuch im Hofbrauhaus, 19.08.2021
Betriebseinblick in Sudhaus, Gärtanks und Lagerkeller; historischer Bericht.

[10] Hofbrauhaus · Offizieller Bierkatalog
Zweiseitige Sortenübersicht, Alkoholwerte und Kurzprofile (PDF).

[11] Hofbrauhaus · Berchtesgadener Hell
Produktbeschreibung und Angaben zur Shop-Abholung.

Hinweis zur Quellenlage: Die Brauerei nennt 1610, die Tourismusseite zusätzlich einen Beleg von 1608. Ältere Produktionszahlen auf der Geschichtsseite sind ausdrücklich auf Juli 2000 bezogen und werden hier nicht als heutige Werte ausgegeben.

11 · DIREKT NACHSCHAUEN

Produktquellen & Bildnachweise

[12] Hofbrauhaus · Jubiläumsbier
Entstehung zum Ortsjubiläum 2002 und Sortenprofil.

[13] Hofbrauhaus · Berchtesgadener Dunkles
Offizielle Produktbeschreibung.

[14] Hofbrauhaus · Berchtesgadener Pils
Offizielle Produktbeschreibung.

[15] Hofbrauhaus · Berchtesgadener Eisbock
Alkoholgehalt, Reifung, Gefrierverfahren und Handabfüllung.

[16] Hofbrauhaus · Berchtesgadener Radler
Biermischgetränk mit Zitronencharakter.

[17] Hofbrauhaus · Königsseer Hell
Produktseite des zweiten Hellen im Sortiment.

[18] Hofbrauhaus · Startseite und Shop-Zugang
Sortiment, Geschenkartikel und Blaueis-Kracherl-Reihe.

[19] Bräustüberl · Betreiberseite
Wirtsleute, veröffentlichte Öffnungszeiten und Kontakt.

[20] Bergerlebnis Berchtesgaden · Bräustüberl
Wirtshausgeschichte, Räume, Biergarten und Küchenprofil.

[21] Hofbrauhaus · Kontakt
Getrennte Kontaktdaten für Brauerei, Wirtshaus, Verkauf und Online-Shop.

[22] Hofbrauhaus · Bierverkauf
Saisonale Verkaufszeiten, Feiertagsausnahmen und Heimdienst.

Fotos und Nutzungsnachweise

Seite 1: Ricardalovesmonuments, „Hofbrauhaus Berchtesgaden Gesamtansicht v NO“, 16.07.2025. Original und Metadaten.
Seite 4: Ricardalovesmonuments, „Hofbrauhaus Berchtesgaden Bräustube“, 16.07.2025. Original und Metadaten.
Beide Bilder: CC BY 4.0. Für diese PDF verkleinert; Seitenverhältnisse erhalten.

Vagabundo · Eigenständige redaktionelle Zusammenstellung.
Keine Publikation oder Beauftragung der Brauerei. Stand: 20.10.2026.