

Bayern und München sind weltbekannt für ihre vorzüglichen Biere. Auch hier wird das deutsche Reinheitsgebot selbstverständlich strengstens eingehalten: Bier, Hopfen und Malz – Gott erhalt's. Die meisten Brauereien wurden in Bayern von Mönchen gegründet, um die Fastenzeit „gut zu überstehen“ und zudem eine gute Einnahmequelle zu haben. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gab es an die 30.000 Brauereien dort! Auch heute gibt es noch 622 Brauereien in Bayern – faktisch also fast die Hälfte aller deutschen Brauereien. Allein Bayerns Brauer produzieren über 23 Millionen Liter pro Jahr und stellen mehr als 40 Sorten her – mit nur vier Zutaten. Alleine rund sieben Millionen Liter werden während des zweiwöchigen Oktoberfestes konsumiert, das seit 1810 in München Ende September bis Anfang Oktober stattfindet.

## Bayrische Brauereien

Die weltweit älteste Brauerei, das Kloster Weihenstephan, wurde 1040 in Bayern gegründet, als die Mönche von Weihenstephan die Erlaubnis erhielten, den Gerstensaft zu brauen. Sie tun es noch heute. Zu den bekanntesten Brauereien zählen Löwenbräu, Hofbräu, Paulaner, Augustiner und Hacker-Pschorr. Alle führen große Gaststätten oder Bierkeller, wo natürlich ihre Biere aus dem Zapfhahn fließen. Und viele führen auch Besucher durch ihre Brauereien.

## Augustiner Stammhaus

Eine der nettesten Gaststätten in der Stadt, nur wenige Minuten zu Fuß vom Hauptbahnhof entfernt. Das Gasthaus hat zahlreiche unterschiedliche Räume. Das Bier dieser alten Brauerei – gegründet 1294 – ist exzellent (man sagt, es verursache kein Kopfweh) und wird seit 1885 hier gebraut. Das Haus stammt indes aus dem Jahre 1896. Das Essen ist sehr gut, und das Fleisch wird in der eigenen Metzgerei geschlachtet. Neuhauser Str. 27, Tel. 089 23 18

32 57, Mo-Sa 11-24 Uhr & So 11-22 Uhr. [www.augustiner-restaurant.com](http://www.augustiner-restaurant.com)

## Hofbräuhaus

Mitten im Zentrum gelegen, ist das Hofbräuhaus zweifelsohne das bekannteste aller Bierhäuser. Die große Halle scheint immer voll zu sein, aber es findet sich meist ein Platz an einem Tisch. Eine typisch bayrische Combo bläst die klassische Bierhaus-Musi. Und das Hofbräuhaus hat mit „Wie schön ist's im Hofbräuhaus!“ ein eigenes Lied. Hier wird es schwierig, ein Bier unter einem Liter zu bekommen: Die Maß ist das Maß aller Dinge. Das Essen ist ordentlich, nicht unbedingt auf einen Gourmet ausgerichtet, aber deswegen geht man ja auch nicht ins Hofbräuhaus.

Platzl 9 (nahe Marienplatz), Tel. 089 29 01 36-100, täglich 11-24 Uhr. [www.hofbraeuhaus.de](http://www.hofbraeuhaus.de)

## Löwenbräukeller

Typisch bayrischer Barock, mit ebenfalls einer riesigen Halle mit verschiedenen Ebenen und guten traditionellen Mahlzeiten. Nicht ganz so rustikal wie im Hofbräuhaus.



Nymphenburgerstraße 2 (am Stiglmaierplatz), Tel. 089 998 20 91 85, täglich 11.30-23 Uhr. [www.loewenbraeukeller.com](http://www.loewenbraeukeller.com)

## Biersorten:

**Helles** ist das beliebteste Bier in München. Das Lager-Bier hat eine goldgelbe Farbe und einen Alkoholgehalt von rund 5 Prozent. An heißen Tagen absolut eine Empfehlung.

**Pilsner**, oft einfach Pils genannt, kommt dem Hellen sehr nahe, wird aber von „wahren“ Münchner in die Kategorie Yuppie-Bier eingestuft und üblicherweise auch mal in

0,3l-Gläsern serviert. Etwas herber als das Helle.

**Dunkles** ist durch seine Farbe gekennzeichnet, ist nichtsdestotrotz ein Lager-Bier und wird mit gebranntem Malz gebraut. Es ist etwas süßlicher und hat in der Regel einen Alkoholgehalt von 4,3 Prozent.

**Weizenbier**, Weißbier (oder auch das Hefeweizen und das Weizen) hat mit 5 bis 6 Prozent in Bayern schon mehr Alkohol und ist der Klassiker, wenn die Sonne in den Biergarten einlädt. Es wird in den dazu typischen Gläsern serviert.



# #ShareYourStory

Shape the Future of the  
Powered Access Industry



Scan the QR code to watch the latest  
#ShareYourStory incident recreation



### Mission to Zero-Emission

By putting the tower crane on wheels, Spierings changed the industry for vertical transport. By making the crane of cranes mobile, Spierings combined the best of both worlds. Many customers in Europe successfully use Spierings cranes. Spierings has everything in-house. Spierings is constantly working to improve lifting, with innovations based on the operator.

The world changes and Spierings changes with it. What started with adding wheels on a tower crane, is now evolving towards an emission-free future. We are setting the standard for efficient and emission-free hoisting: anywhere, anytime, anyhow.

[WWW.SPIERINGSCRANES.COM](http://WWW.SPIERINGSCRANES.COM)

**SPIERINGS**  
MOBILE CRANES

Lift to  
the Max.

## cranes & access

# GET THE WHOLE STORY...



Follow us on



**Vertical**  
.net

Bavaria and Munich in particular is famous the world over for its superb beer. Bavarians rigidly observe the Reinheitsgebot purity law of 1516 that states that only four ingredients may be used, barley, hops, yeast and water. Most breweries were founded by monks as a way to find a replacement for food during Lent and to make money. There are still around 650 breweries in Bavaria, representing more than five percent of the world's breweries - and half of all the breweries in Germany. They produce over 23.3 million litres a year and make over 40 different types. Around 6.3 million litres are consumed during the two-week Oktoberfest, held (nearly) every year since 1810.

## Bavarian Breweries

The world's oldest brewery was established in Bavaria in 1040 when the monks of the Weihenstephan monastery near Freising were granted a licence to brew beer by the city's bishop. They are still brewing beer today. The best known of the Munich Breweries are Löwenbräu, Hofbräu, Paulaner, Augustiner, Spaten and Hacker-Pschorr. All of them have large beer halls, houses or kellers where their wares can be sampled. Many of the breweries are also open for tours. The three beer halls below include two of the most famous in Munich.

### Augustiner Großgaststätte

One of the nicest in town, a 10 minute walk from the main station. With many different rooms it is large. The beer from this old brewery, founded in 1294, is excellent and was brewed on this site until 1885. The current building dates from 1896. The food here is very good, with the meat coming from its own butchers' shop.

Neuhäuser Str. 27, Tel 089 23 18 32 57, Monday- Saturday 11:00-24:00. Sunday 11:00-22:00. [www.augustiner-restaurant.com](http://www.augustiner-restaurant.com)

### Hofbräuhaus

Located right in the centre of town the Hofbräuhaus is probably the most famous beer hall in Munich, if not the world. The huge hall always appears full, but you can always find a place to squeeze into. A typical Bavarian band is invariably playing typical Umpah type music, which usually leads to mass singing. The Hofbräuhaus even has its own song, "wie schon ist's im Hofbräuhaus!". You will find it tough to get a glass or stein smaller than a litre here. The food is OK, not exactly gourmet, but then that is not why you go to the Hofbräuhaus! A popular last stop for the powered access fraternity after dinner.

Platzl 9, near the Marienplatz. Tel 089 290 13 60, open daily 11:00-24:00. [www.hofbraeuhaus.de](http://www.hofbraeuhaus.de)

### Löwenbräukeller

Very Bavarian Baroque, another



large hall, with several levels and reasonable traditional food. The beer, Löwenbräu, is of course world famous. A less rustic atmosphere than the Hofbräuhaus.

Nymphenburgstraße 2, 089 998 20 91 85, open daily 11:30-23:00. [www.loewenbraeukeller.com](http://www.loewenbraeukeller.com)

### Beer types

Helles is the most popular beer in Munich and also one of its most recent, having been introduced in 1895. It is a lager type beer described as being "translucent gold" in colour. With a strength of around 5% it is best drunk when the weather is hot.

**Pilsner** or rather Pils, roughly the same colour as Helles, but considered by serious Münchener as a bit of a "yuppy" beer, it usually comes in a smaller 30cl glass complete with a little doily. More bitter than Helles, it also takes

forever to pour.

**Dunkles** the dark beer, but still a lager style beer. Brewed with a burnt malt it has a slightly sweet taste and is lower in alcohol at around 4.3%.

**Wheat Beer** or "Hefeweizen" is a Bavarian classic for the beer garden. It is one of the stronger beers with an alcohol content of 5 to 6% and is typically served in tall glasses.

### The drinking song:

If you are going to get the most out of your evening you might try and learn the Bavarian drinking song.

*"Ein Prosit, ein Prosit, ein Prosit der Gemütlichkeit, ein Prosit, ein Prosit, ein Prosit der Gemütlichkeit... oans, zwoa, gsuffa!"*

*Roughly translated. "A toast, a toast, that cosy feeling... A toast, a toast, good vibes, one, two, chug it down!"*

