

AMBERGER BIERFÜHRER



BIERSTADT AMBERG

mit über 500 Jahren
Biertradition

BRAUEREIEN UND WIRTSHÄUSER

Amberger Bier trifft
Oberpfälzer Schmankerl

REGIONAL UND NACHHALTIG

genießt man
in Amberg

AMBERG – BIERSTADT MIT TRADITION

SECHS BRAUEREIEN, ZWEI FESTE UND EIN GEHEIMNIS: AMBERGER BIER



Bier gehört in Bayern zu den Grundnahrungsmitteln und kann vielerorts genossen werden. Sie fragen sich, was dann das Besondere an der Bierstadt Amberg ist? Das kann ganz einfach beantwortet werden – hier in Amberg ist Brauen noch eine Familienangelegenheit. Die Amberger Brauereien sind Familienbetriebe und das zum Teil schon seit Generationen. Und wie das Amberger Bier, sind auch unsere Brauer Teil des Amberger Lebens. Man trifft sie nicht nur bei einer Bierplättenfahrt, sondern sie führen auch selbst durch ihre Brauereien, stehen beim Bierfest oder am Bergfest hinterm Zapfhahn oder in der hauseigenen Brauereiwirtschaft hinter der Theke. Ja, manchmal liefern sie den leckeren Gerstensaft sogar höchst persönlich aus.

**Persönlich, traditionell, regional und nachhaltig,
das ist die Bierkultur in Amberg.**

Dass dies etwas Besonderes ist, beweist auch die Auszeichnung als „GenussOrt“ in Bayern. Schon seit 2018 darf sich Amberg offiziell als solcher bezeichnen. Nun wurde diese Auszeichnung erneut bestätigt: Amberg ist auch 2024 zu einem der „GenussOrte“ in Bayern gewählt worden.

Wo man in Amberg Biergenuss erleben kann,
zeigen die folgenden Seiten.

Bierstadt AMBERG

EIN GESCHICHTLICHER ÜBERBLICK

Das Bier ist bis heute unverzichtbarer Bestandteil bayerischer Gemütlichkeit und Geselligkeit. In der ehemaligen Hauptstadt der Oberpfalz kommt der Braukunst aber von je her so große Bedeutung zu, dass man zu Recht von der „Bierstadt Amberg“ sprechen kann. Noch heute gibt es fünf mittelständische Brauereien und eine Hausbrauerei in der schönen Stadt an der Vils.

Schon in der Frühzeit nahmen die Amberger Bürger ihr Recht wahr, Bier – auch gewerbsmäßig – zu brauen und zu schenken. Das allgemeine Braurecht der Amberger Bürger unterstreicht eine vom Rat 1456 erlassene Ordnung, in der es heißt: „[...] und es mag ein jeglicher, der hier wohnt, er sei Handwerksmann, Bierbrauer oder ein anderer, auf das Jahr allsoviel Bräu tun und brauen lassen allsoviel einer vermag“ (Stadtarchiv Amberg Bände 241, Teil 2, fol. 41 f.).

Ein Statut von 1593 (Stadtarchiv Amberg Admin.- u. Rechtsgegenstände 602) erlaubte es zwar weiterhin jedem Bürger unbeschränkt zu brauen, für den Verkauf durften jedoch jetzt nur noch die Bürger brauen, die gleichzeitig Hausbesitzer waren. Die zusätzlichen Mengen richteten sich dabei nach dem Wert des Hauses. Die Hausbesit-



Der heilige Petrus mit dem Münchner Kindl auf dem Weg zu den „Bierhallen der Königl. Malteserbrauerei ... Grösstes Bieretablisement am Platze“ (um 1908)

zenden Bürger Ambergs konnten ihr Bier in den eigenen Häusern ausschenken, es über die Straße verkaufen oder exportieren. Bürger, die zwei oder mehr Bräu über ihren eigenen Haustrunk herstellten, wurden Bierschenken genannt.



Der „Gruss aus Amberg“ zeigt Volksgarten, Rittersaal, Malteserkomplex und einen fröhlichen Braumeister

Der Amberger Bürgermeister und Chronist Michael Schwaiger gibt in der Mitte des 16. Jahrhunderts die Zahl der Bier- und Weinschenken mit 200 an. Der Umfang des in Amberg erzeugten Bieres war beträchtlich. So berichtet Michael Schwaiger in seiner Chronik von 1564: „[...] und machen die Bierschenken in einem Jahr [...] 36.000 Eimer Bier, außerhalb der Hausbiere, welche die Bürger, so nicht Bierschenken sind selbst zu ihren Haushalten machen lassen.“ Nach Herbert Stahl (S. 100) entsprach dies ca. 26.900 Hektolitern, der Haustrunk der Amberger noch nicht mitgerechnet. Solche Mengen ließen sich in der Stadt nicht absetzen, deshalb exportierten die Amberger ihr Bier.

KLOSTERBRAUEREIEN IN AMBERG – FRANZISKANER, JESUITEN & PAULANER

Die älteste Klosterbrauerei betrieben die Franziskaner, die sich 1452 in Amberg ansiedelten. Ihr Brauhaus lässt sich 1490

erstmalig schriftlich nachweisen. 1803 ersteigerte der Mehlhändler Thomas Bruckmüller Kloster und Brauhaus. Die Familie Bruckmüller führt die von den Franziskanern begonnene Brautradition bis zum heutigen Tag fort.

Die Jesuiten kamen 1621 als Feldgeistliche im Gefolge des bayerischen Heeres nach Amberg. Sie erhielten 1693 ihrerseits die Braukonzession. Nach der Auflösung ihres Ordens führte ab 1781 der Malteser Ritterorden die Braustätte bis zu seiner Aufhebung im Jahre 1808 fort. Es folgte die Übernahme durch den bayerischen Staat, Versteigerung an das Königliche Studien-seminar und Modernisierung bis 1912. 1993 schloss die Malteserbrauerei für immer ihr Sudhaus. Ihr Bier wird heute von der Brauerei Bischofshof in Regensburg produziert.

Die Paulaner, die 1692 mit dem Bau von Kirche und Kloster in Amberg begonnen hatten, errichteten 1717 ebenfalls eine



„Gruss aus der Amberger Bierbrauerei A.-G.“



Blick in den Bruckmüller-Garten



„Volksgarten der Königlichen Malteserbrauerei“
um 1911



Der 1861 von einem Münchener Künstler ausgestaltete
„Rittersaal“, Vereinslokal der „Malteser-Gesellschaft“
(um 1900)

Brauerei. Eine spätere Berühmtheit, der in der Oberpfalz geborene Frater Barnabas, war hier als Braumeister tätig. Nach ungefähr einem Jahr wurde er ins Kloster Neudeck in der Au bei München berufen und entwickelte dort den bis heute weit- hin bekannten untergärigen Doppelbock, den Salvator. Mit der Aufhebung des Klosters 1803 und dem Verkauf des Brauhauses endete leider die Geschichte der Paulanerbrauerei in Amberg.

DER BIERSTREIK

Als im März 1960 der (schwäbische) Generaldirektor der Maxhütte den Bierkonsum unter den Arbeitern eindämmen wollte, rechnete er wohl nicht mit dem Widerstand der Belegschaft. Zukünftig sollte pro Arbeiter nur noch eine Flasche erlaubt sein, des weiteren wurde der Bierverkauf im Stahlwerk eingestellt. An Stelle des Biers sollten die Hochofenarbeiter während der Brotzeit alkoholfreie Getränke trinken. Binnen weniger Stunden legten 7500 Arbeiter die Arbeit nieder. Nur eine Notbesetzung verhinderte das Erlöschen der Öfen. Harte tagelange Verhandlungen führten schließlich zu einem Kompromiss – ein halber Liter Bier

pro Schicht war nunmehr erlaubt, allerdings sollte das Starkbier durch das leichtere Export- oder Vollbier ersetzt werden.

DAS WEISSE BIER

Die Produktion von weißem Bier war ein Monopol des Landesherrn. Deshalb bedurfte auch die Weißbierproduktion in Amberg einer landesherrlichen Konzession, die Kurfürst Friedrich V. der Amberger Weißbräugesellschaft mit der Ratifizierung der „Weißen Bier- und Bräuordnung“ (Stadtarchiv Amberg Urkunden 2265) am 26. Oktober 1617 verlieh. Bereits im Mai 1617 erwarb die Weißbräugesellschaft ein Grundstück in der Oberen Nabburger Straße, um darauf ein Brauhaus zu errichten.

Das sogenannte „Weiße Brauhaus Amberg“ funktionierte ähnlich einer Aktiengesellschaft der heutigen Zeit mit Teilhabern, Vorsitzenden, Aufsichtsrat und Kontrollgremien. 25 Gulden betrug der Beitrag der 75 Einleger bei der Gründung. Mitte des 17. Jahrhunderts hatte sich die Weißbräugesellschaft zur größten Braustätte Ambergs entwickelt. Jede Woche wurden mehrere Fässer nach Nürnberg und an den Herzog

von Württemberg geschickt. Mehr als die Hälfte der Amberger Hausbesitzer war zu dieser Zeit an der Gesellschaft beteiligt.

Die Blütezeit der Weißbräugesellschaft endete im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts. Die Geschmäcker veränderten sich und es wurde zunehmend untergäriges Braunbier getrunken. Durch die Anlage von Bierkellern konnte das Braunbier mittlerweile ebenfalls länger gelagert werden.

Nach dem Ende des Kommunbraurechts 1807 wurde das Sudhaus noch genossenschaftlich von mehreren Brauereien und Wirten genutzt. 1913 kaufte der Bierbrauer Josef Winkler Geschäftsanteile am Kommunbrauhaus, das sich bis heute im Familienbesitz befindet.

AMBERGER BRAUTRADITION BIS HEUTE

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde in Amberg in sechs „bürgerlichen Brauhäusern“, einem Kommunbrauhaus der Hausbrauer und schließlich dem Brauhaus des Kgl. Studienseminars (Malteserbrauerei) Bier produziert. Bei diesen „bürgerlichen Brauhäusern“ handelte es sich

um das „Karl Winkler'sche Brauhaus (Zum Türken)“, das „Aktien-Brauhaus“ (also die alte Weißbräugesellschaft), das „Sebastian Schieferl'sche Brauhaus“, das ehemalige „Paulanerbrauhaus“, das „Josef Diller'sche Brauhaus“ und schließlich das „Michael Liersch'sche Brauhaus“ (Zum Goldenen Anker).

Die Brauereien Bruckmüller, Kummert, Schloderer, Sterk und Winkler sowie die Sudhang-Brauerei verfügen noch heute über eigene Brauhäuser. Ihre Biere können nicht nur in den Amberger Wirtshäusern probiert werden.

Text: Dr. Johannes Laschinger
Abbildungen: Stadtarchiv Amberg



Weißbierprivileg Kurfürst Friedrichs V.
vom 26. Oktober 1617



Bruckmüller

SEIT

1490



Bruckmüller Biere

Ein Schluck Oberpfalz!

Schon seit über 500 Jahren wird in dieser Brauerei Bier hergestellt. Dass seit über 500 Jahren an ein und derselben Stelle gebraut wird, das ist selbst in Bayern eine Seltenheit. Was 1490 als „Prewhaus der Parfusseri“ – der Franziskaner begann, wurde von der Familie Bruckmüller 1803 fortgesetzt. Seit mittlerweile sieben Generationen wird die Brauerei als Familienbetrieb geleitet. So kann also zurecht gesagt werden, dass die Familie Bruckmüller vom Brauen einiges versteht. In den letzten Jahren war man bemüht, neben dem klassischen hellen Vollbier einige Spezialitäten anzubieten, um jeder Geschmacksrichtung gerecht zu werden. Die Bierkenner wissen das Kellerbier, den Knappentrunck,

Superator und insbesondere das Pils 03 zu schätzen. Jede Biersorte vereint zeitgemäßen Lebensstil mit höchster Braukunst und gutes Bier zu brauen ist Kunst, denn für Kenner und Genießer ist gutes Bier so wichtig wie das tägliche Brot. Wer die Brauerei erleben will, kann dies im Rahmen einer Führung mit Xaver Bruckmüller tun.

Tickets unter: <https://shop.bruckmueller.de>

BRAUEREI BRUCKMÜLLER

Vilsstraße 2–7, Amberg
Tel. 09621/4880-0
info@bruckmueller.de
www.bruckmueller.de



HEIMATGENUSS IM BRUCKMÜLLER

HEIMATGENUSS, FAM. ERRAS
Vilsstraße 2, Amberg
Tel. 09621/12248
info@heimatgenuss-amberg.de
www.heimatgenuss-amberg.de



Bereits zu Zeiten der Franziskaner wurden schon Gäste in den Räumen des Klosters bewirtet. Gleich, ob es Bauern waren, die ihre Gaben den Klosterbrüdern überreichen oder ob Handwerker und Kaufleute, die ihre Geschäfte aushandelten – sie alle waren einem gutem Schluck Klosterbier zugetan und genossen die Gastfreundschaft der Franziskaner. Diese langjährige Tradition der Gästebewirtung wird seither beibehalten.

Lassen Sie sich in den Räumlichkeiten des Brauwirtshauses nach alter Tradition verwöhnen, wo noch heute im Kreuzgang die Vergangenheit und die lange Brautradition zu spüren ist. Dort warten neben hausgebrauten Bierspezialitäten typische Ober-

pfälzer Schmankerln der Familie Erras. Zudem werden Sie mit zahlreichen saisonal wechselnden Spezialitäten aus Spargel-, Karpfen-, Lamm- oder Wild-Gerichten kulinarisch verwöhnt. Wie regional üblich erwarten Sie freitags viele frisch zubereitete Fischgerichte. Genießen Sie außerdem hausgemachte Kuchen, Torten und Gebäck aus eigener Konditorei. Als besonderer Tipp gelten hier die großen Windbeutel mit verschiedenen süßen Füllungen.

Wo sonst, wenn nicht im Biergarten, im Schatten der Kastanienbäume, lassen sich Oberpfälzer Schmankerln und leckeres Bier besonders gut genießen?





Kummert

SEIT
1927




**Kummert
Bräu**
AMBERG
SEIT 1927

Als Franz Kummert 1907 die Gaststätte übernahm, schenkte er damals das Bier seines Bruders Georg aus der Brauerei Kummert in Schlicht aus. 20 Jahre später hatten sich die Geschäfte aber so gut entwickelt, dass er eine eigene Brauerei gleich neben der Gaststätte baute. Der Grundstein für eine erfolgreiche Brauereigeschichte war gelegt. Mittlerweile wird das Kummert Bräu in vierter Generation geführt und das Sortiment wurde auf 10 Sorten ober- und untergäriger Biere erweitert. Hinzu kommen saisonale Spezialitäten wie Sommerbier, Weihnachtsbier und der dunkle Doppelbock für die Fastenzeit. Die handwerkliche Braukunst in Einklang mit moderner Technologie und

viel Leidenschaft für Bier schafft die Basis für das hervorragende Qualitätsniveau der Kummert Biere. Natürlich werden nur ausgewählte Rohstoffe eingebracht. Der Qualitätshopfen stammt aus der Hallertau und die Gersten- und Weizenmalze aus der bayrischen Heimat. Der traditionelle Brauvorgang lässt den Bieren noch ausreichend Zeit, um im kühlen Lagerkeller in Ruhe zu reifen und ihren individuellen Charakter voll zu entfalten.

BRAUEREI KUMMERT
Raigeringer Str. 11–15, Amberg
Tel. 09621/13232
info@brauerei-kummert.de
www.brauerei-kummert.de



CASINO WIRTSHAUS

CASINO WIRTSHAUS
Schrannenplatz 8, Amberg
Tel. 09621/22664
grafgastro-mail@t-online.de
www.casino-wirtshaus.de



Grüß Gott im Casino Wirtshaus!
Das Casino Wirtshaus steht auf dem Boden der Tradition. Das Gebäude ist, wie auch das Stadtheater, Teil der ehemaligen Franziskaner-Kirche. Eine lange Geschichte hat auch der Name, welcher auf eine fast 200 Jahre alte Kulturvereinigung Amberg-Bürger zurückzuführen ist. Das Casino Wirtshaus ist ein Wirtshaus in städtischer, Oberpfälzer Kultur, lebendig und mitten im Heute: Treffpunkt der Amberger und der

Fremden zum Trinken und Speisen, zum Reden, Lachen, Streiten und Kartenspielen, für die 18- wie die 80-jährigen. Gutes Essen im Wirtshaus braucht gute Lebensmittel, die Freude mit ihnen zu arbeiten und respektvolle Zuneigung zum Gast. Die Lebensmittel werden von regionalen Herstellern bezogen. Qualität steht im Vordergrund. Die Slow Food-Deutschland e. V. empfiehlt das Casino Wirtshaus seit der ersten Auflage des Genussführers.





SCHLODERER BRÄU

SEIT
1998



Direkt im Herzen der Amberger Altstadt steht seit 1998 das Schloderer Bräu. Vom Marktplatz sind es nur ein paar Schritte in die Rathausstraße und durch den Torbogen. Im Sommer nimmt man hier im Schatten der Kastanie Platz. In dem weitläufigen, denkmalgeschützten Gebäude kann man dem Brauer schon mal auf die Finger schauen, denn als Gast sitzt man direkt am Sudhaus. Nach alter Haus-tradition wird helles und dunkles Bier gebraut, außerdem Weizen und saisonale Biere wie z.B. Bockbier.

Brauereiführung

Lassen Sie sich durch das Sudhaus führen und erfahren Sie, wie ein Brautag im Schloderer abläuft. Probieren Sie dabei gerne die hauseigenen Biere. Als Schmankerl bietet das Schloderer Bräu Ihnen auf Wunsch eine deftige Bratenplatte mit Bier zum Selberzapfen.

Buchbar ab 10 Personen.

SCHLODERER BRÄU
Rathausstr. 4, Amberg
Tel. 09621/420707
kommzu@schlodererbraeu.de
www.schlodererbraeu.de



SCHLODERER BRÄU

SCHLODERER BRÄU
Rathausstr. 4, Amberg
Tel. 09621/420707
kommzu@schlodererbraeu.de
www.schlodererbraeu.de



„Einkehren und verwöhnen lassen“, so könnte man die Erlebnisgastronomie Schloderer Bräu mit einem kurzen Satz umschreiben. Im Herzen der Altstadt Ambergs gelegen ist es ein Kleinod heimischer Lebenskultur. Die Küche bietet traditionelle Gerichte wie Schweinebraten mit Dunkelbiersoße und Schäufelr, aber auch vegetarische und vegane Gerichte sowie eine günstige Tageskarte. Nicht zu vergessen: auch frühstücken ist ab 9 Uhr möglich.

Abwechslung steht hoch im Kurs und frische Zutaten aus der Heimat auf dem Einkaufszettel des Küchenchefs. Und alles frisch zubereitet! Die Räumlichkeiten sind geeignet für alle Gelegenheiten, ob als Paar, Familie oder mit Freunden, zum Betriebsausflug oder als Geschäftsessen. Ebenso können Busgruppen gut versorgt werden. Brauereiführungen und Bierproben sind selbstverständlich auch möglich. Hier findet man für jeden Wunsch den richtigen Platz.





Sterk

SEIT

1723



Der älteste noch bestehende Handwerksbetrieb in Raiering zählt zu den noch verbliebenen traditionsreichen Amberger Brauereien. Am 30. Januar 1723 erhielt der damalige Besitzer der Hofmark Raiering die Braugerechtigkeit und die Konzession zur Errichtung eines Brauhauses in Raiering.

Im Oktober 1894 kam die Brauerei in den Besitz der Familie Sterk. Seit 1988 liegt die Verantwortung für die Brauerei in den Händen von Martin Sterk, der damit die alte Familientradition weiterführt. Seit vier Generationen werden in der Privatbrauerei Bierspezialitäten mit dem höchsten Qualitätsanspruch streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Die Familie Sterk

legt Wert auf die Auswahl hochwertiger Rohstoffe, auf qualitätsschonende Produktionsverfahren und eine ökologisch unbedenkliche Gesamtherstellung und Distribution. Und das kann man schmecken.

Probieren sollte man auch den Sterk Bierbrand: ein reiner und sauberer Bierbrand gebrannt mit Sterkbier von einer kleinen Brennerei aus dem fränkischen Unterzaunsbach!

PRIVATBRAUEREI STERK

Hofmark 2, Amberg
Tel. 09621/22119
info@brauerei-sterk.de
www.brauerei-sterk.de



GRIECHISCHES RESTAURANT SPARTA 300 IM STERK

SPARTA 300, FAM. GKOLIAN
Hofmark 2, Amberg
Tel. 09621/914323
kontakt@sparta300.de
www.sparta300.de



Seit 1723 werden beim Sterk Traditionen und echte Biergartenkultur gelebt. Heute kann man hier griechische Spezialitäten bei Amberger Bier genießen. Eine perfekte Verbindung aus traditioneller Gastfreundschaft und modernem Genuss. Etwas Besonderes, denn normalerweise kennt man das Sterk Bier in Verbindung mit Oberpfälzer Spezialitäten.



Ein Highlight beim Sterk ist auf jeden Fall der Biergarten. Ganz wie man ihn sich vorstellt – urig im Schatten der Bäume, ein kühles Bier an einem heißen Sommertag. Und dazu eben keine bayerische Schweinshaxe oder an Obatzten, sondern Souvlakia, Bifteki oder Gyros und natürlich vieles mehr. Kommen Sie auf eine Halbe vorbei und probieren diese besondere Kombination von Oberpfalz und Griechenland einfach selbst aus.





Winkler

GEGRÜNDET

1617



Seit 1617 wird in dem Sudhaus in der Bierstadt Amberg Bier gebraut, mittlerweile in der vierten Generation unter dem Namen Winkler. Die modern eingerichtete Privatbrauerei ist sich ihrer Wurzeln und der „Alt Amberger Brautradition“ bewusst. Heute werden acht verschiedene Sorten gebraut, ergänzt von saisonalen Spezialitäten und Sondersuden. Die Qualität der Biere ist für die Familie Winkler das Wichtigste. Deswegen werden nur die besten Rohstoffe aus unserer bayerischen Heimat verwendet und den Bieren besonders viel Zeit bei der Reifung und Lagerung gelassen. Regionale Zutaten, handwerkliches Können der Brauer und ausgezeichneter Geschmack – Original aus Amberg.

Führungen & Verkostungen

Tauchen Sie bei einer Erlebnisführung mit Schauspielern ein in die 400 Jahre Brauereigeschichte oder entdecken Sie die Vielfalt der Biere und Anekdoten aus der Bierstadt Amberg bei einer Verkostung mit Biersommelière. Aktuelle Termine und Informationen dazu finden Sie auf der Internetseite der Brauerei.

BRAUEREI WINKLER GMBH & CO. KG

Angelika, Josef und
Maximilian Winkler
Schanzgäßchen 6, Amberg
Tel. 09621/784880
www.brauerei-winkler.de



WINKLER ZOIGLSTUBE

Direkt unterhalb der Brauerei öffnen Johannes und Maximilian Winkler immer am ersten Freitag und Samstag im Monat die Winkler Zoiglstube. Dort kommt das naturbelassene, bernsteinfarbene Winkler Zoigl aus dem Holzfass zum Ausschank, dazu gibt es Oberpfälzer Brotzeiten mit Zutaten von Familienbetrieben aus der Region.

Der Hintergrund: Das Sudhaus der Brauerei Winkler aus dem Jahr 1617 wurde lange Zeit als Kommunbrauhaus genutzt. Der Zoigl aus den Kommunbrauhäusern ist eine Ur-Oberpfälzer Tradition: Sobald fertiges Bier im Keller war, wurde bei den Stuben der sternförmige Zoigl („Zeiger“) rausgehängt. In früheren Zeiten diente dieser Brauerstern so als „Wegweiser zum Bier“. Wenn das Bier ausgetrunken war, wurde ein neuer Sud im Kommunbrauhaus gebraut, der dann wieder ungefähr vier Wochen zur Gärung und Reifung benötigte. Dieser Tradition folgend öffnet die Winkler Zoiglstube auch heute nur am ersten Freitag/Samstag im Monat.

Plätze reservieren kann man „beim Zoigl“ übrigens nicht – man setzt sich dazu oder rutscht zusammen. Und weil hier auch keine Ausnahmen gemacht werden, hat sich der Ausspruch geprägt:

*„Beim Zoigl
sind alle Menschen
gleich“.*

BRAUEREI WINKLER ZOIGLSTUBE

Obere Nabburger Str. 9, Amberg
Telefon: 09621 / 78488-0
mail@brauerei-winkler.de



WINKLER BRÄUWIRT

WINKLER BRÄUWIRT
Untere Nabburger Str. 34, Amberg
Tel. 09621/913455
info@winkler-bräuwirt.de
www.winkler-bräuwirt.de

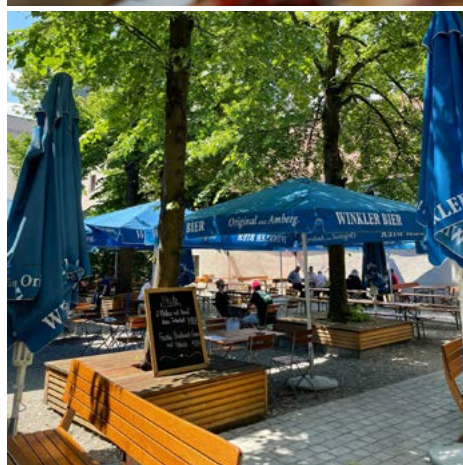


Essen. Trinken. Wohlbefinden.
Mit Herz und Leidenschaft führt das Gastgeber-Team den Winkler BräuWirt, denn die Oberpfälzer Wirtshauskultur liegt ihnen besonders am Herzen. Der Winkler BräuWirt ist Treffpunkt für Jung und Alt – für Freunde und Familie. Bayrische Küche mit modernen Einflüssen, überwiegend aus regionalen Produkten von lokalen Lieferanten. Auf der Karte finden Sie klassische Speisen, aber auch vegetarische und vegane Gerichte.

Der wunderschöne Biergarten liegt im Herzen Ambergs und bietet ein perfektes Platzerl zum Verweilen. Drei Linden spenden an heißen Tagen Schatten und schaffen eine gemütliche Atmosphäre für Brotzeit oder Braten, für eine Mass Winkler Bier aus dem Steinkrug oder ein Glaserl Wein.

Während der Biergartensaison ist auch montags ab 17 Uhr geöffnet und es wird für Sie fangfrischer Fisch aus der Region gegrillt. An den Wochenenden sind immer wieder Musiker zu Gast, die dem Außenbereich einen musikalischen Rahmen geben.

Sie haben einen besonderen Anlass zu feiern? Die Zirbenstube bietet Platz für Ihre Familien- oder Firmenfeier bis zu 30 Personen.



SCHIESSL WIRTSHAUS

SCHIESSL WIRTSHAUS, M. SCHITTKO
Untere Nabburgerstr. 8, Amberg
Tel. 09621/12612
wirtshaus@schiessl-wirtshaus.de
www.schiessl-wirtshaus.de



Im „Schießl“ findet der Gast echte Oberpfälzer Lebensart und Wirtshauskultur. Hier treffen sich seit Jahrhunderten Menschen aus allen sozialen Schichten, gönnen sich süffiges Oberpfälzer Bier und genießen schmackhafte Gerichte der regionalen Küche.

Das Anwesen stammt im Kern aus dem 14. Jahrhundert. Alte Pflastersteine, Gärten, wilder Hopfen an der Altane und die einladenden Gartenmöbel verleihen dem Biergarten im mittelalterlichen Innenhof einen ganz besonderen Zauber. Dort Stunden zu verbringen, ist vom Frühjahr bis zum Herbst ein unvergessliches Erlebnis bei einem frisch gezapften Amberger Bier (Spezialität: Schießl Zoigl).

Am Ende des Innenhofes öffnet sich die Tür zur „Schwemm“. Früher war es für die Amberger die urige Trinkstube des Hauses, heute ist der renovierte Gastraum mit seinem historischen Gewölbe der ideale Raum für Feste, Feiern und geschlossene Veranstaltungen (bis 30 Personen).



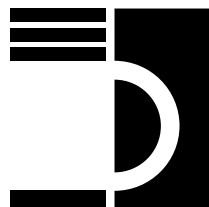


SUDHANG

SEIT
1985



SUDHANG



HAUSBRAUEREI DIENER
HANDWERKLICH GEBRAUT SEIT 1985

Die Geschichte des „Sudhang“ begann mit dem Verschwinden vieler alteingesessener Brauereien in Stadt und Landkreis. 1985 gründeten Wolfgang Schmidt und Arno Diener die Brauerei. Sie wird bis heute, wie so manch andere Hausbrauerei, im Nebenerwerb betrieben. In dem 6hl Sudhaus wird handwerklich mit geringstem Technikeinsatz gebraut. Mancher Kunde schaut an Brautagen über die Schulter oder legt sogar selbst Hand an bevor er dann mit einem der „Six-Packs“ den Heimweg antritt. Die Hausbrauerei Diener hat sich dem Grundsatz verschrieben: Brauen in der Oberpfalz mit Zutaten nur aus der Oberpfalz. Der Hopfen wird zusammen mit dem Museumsgarten in Illschwang angebaut

und in ursprünglicher Form als Doldenhofen verwendet. Das Reinheitsgebot beginnt bereits auf dem Acker. Hopfen und Gerste werden ausschließlich nach ökologischen Gesichtspunkten angebaut. In den öffentlichen Ausschank gelangt das Bier im Zentral am Marktplatz und im Bootshaus.

*Hausverkauf nach telefonischer Vorbestellung.
Braukurse bis sechs Personen auf Anfrage.*

SUDHANG HAUSBRAUEREI

Arno Diener
Am Südhang 7, Amberg
Tel. 09621/9707956
brauerei@sudhang.de
www.sudhang.de



BOOTSHAUS

BOOTSHAUS AMBERG

Schiffbrückgasse 11, Amberg
Tel. 09621/908020
servus@bootshaus-amberg.de
www.bootshaus-amberg.de

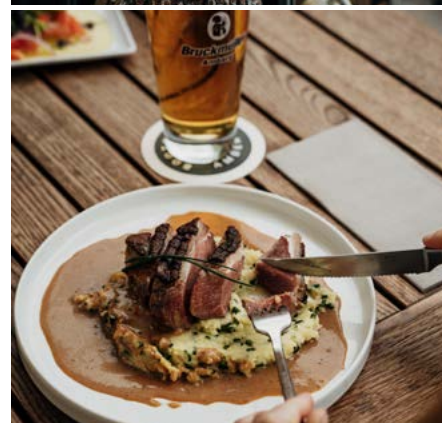


Restaurant und Hotel im Herzen der Stadt.
Ein Zuhause am Fluss.

Das Bootshaus ist die Adresse für gehobene bayerische Küche in der historischen Altstadt von Amberg – direkt am Fluss. Aber nicht nur das, die fünf denkmalgeschützten und bis zu 800 Jahre alten Häuser bieten auch ein wunderschönes Boutique-Hotel – für alle, die etwas Besonderes zum Übernachten suchen, wird der Aufenthalt hier zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Das Restaurant überzeugt mit regionaler Küche und einer vielfältigen Bierauswahl aus der Heimatstadt Amberg. Auf der Getränkekarte stehen neben verschiedenen Bieren der Brauerei Winkler, wie z. B. Zoigl, Helles oder Pils vom Fass, auch Kellerbier, Dunkles Falk, Helles und alkoholfreies Helles der Brauerei Bruckmüller, sowie Spezialbiere in der 2l Bügelflasche der Hausbrauerei Sudhang. Ein besonderes Highlight sind die wechselnden Aktionsbiere verschiedener Brauereien aus Stadt und Region. Passend dazu werden Speisen mit regionalen Zutaten frisch zubereitet und serviert. Die Rezepte und Speisekarten werden stets mit Blick auf die Jahreszeiten sorgfältig zusammengestellt.



Auch die Räumlichkeiten laden zum Verweilen ein – eine deftige Brotzeit in der gemütlichen Gaststube, ein feines Abendessen im Saal im ersten Stock oder tagsüber im Freien ein kühles Getränk auf einer der beiden Terrassen direkt über dem Fluss und dabei die Sonne genießen.

GASTSTÄTTE RUSSWURMHAUS

GASTSTÄTTE RUSSWURMHAUS
FAM. SCHEUERER
Eichenforstgäßchen 14, Amberg
Tel. 09621/21316



Kenner wissen, dass die Amberger Restaurantszene eine Fundgrube ist. Eine echte Perle in dieser Fundgrube ist das Rußwurmhaus, das allein schon durch seine Lage besticht. Direkt an der Vils, auf einem der schönsten Plätze der Amberger Altstadt gelegen, bietet das Haus das richtige Ambiente, um regionale und internationale Schmankerln zu genießen. Ob im holzgetäfelten Gastraum mit Vilsblick oder im romantischen Biergarten mit Blick auf die Basilika St. Martin und das Luftmuseum, es lässt sich genießen im Rußwurmhaus. Die Speisekarte wird den Jahreszeiten entsprechend neu zusammengestellt.

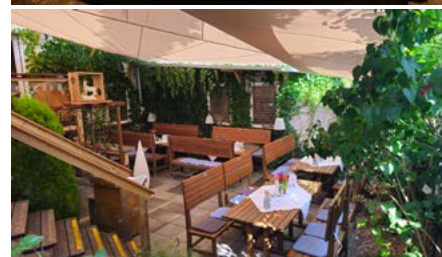
Ein kühles Amberger Bier zu regionalen und saisonalen Schmankerln ist sicher immer eine gute Wahl, aber auch für die Weintrinker hält der Chef des Hauses einen guten Tropfen aus dem reichhaltigen Weinkeller bereit.

*Auf einem der schönsten
Plätze der Altstadt*



ATELIER TEUFELSBÄCK

Atelier Teufelsbäck
Batteriegeasse 1
92224 Amberg
Tel: 09621/4970
info@atelier-teufelsbaeck.de
<https://atelier-teufelsbaeck.de>



Bierkultur, Live-Momente & Herzlichkeit

In der idyllischen Batteriegeasse, nur wenige Schritte vom regen Treiben der Altstadt entfernt, liegt ein wahrer Rückzugsort für Genießer. Das Atelier Teufelsbäck ist weit mehr als eine Bar – es ist ein Ort zum Wohlfühlen, an dem persönlicher und individueller Service noch großgeschrieben wird. Nach dem Motto „Zu Gast bei Freunden“ steht hier die Entschleunigung im Mittelpunkt.

Bierliebhaber kommen voll auf ihre Kosten: Das Teufelsbäck feiert die regionale Braukunst mit einem umfangreichen Angebot der Amberger Brauerei Winkler. Ob ein klassisches Helles, das aromatische Weißbier oder die vielen anderen Spezialitäten – hier wird jedes Glas mit Leidenschaft serviert.

Auch kulturell ist das Atelier Teufelsbäck ein Highlight: In den Sommermonaten verwandelt sich der stimmungsvoll beleuchtete Biergarten für 10 Konzerte in eine Bühne für ‚Teufelsbäck LIVE‘. Regionale und internationale Musiker sowie Comedians sorgen für unvergessliche Abende. Umgeben von moderner Kunst und historischem Flair lässt es sich hier bei einem kühlen Winkler-Bier und einem abwechslungsreichem, frisch zubereiteten Speisenangebot wunderbar vom Alltag abschalten.

Geöffnet hat das Atelier Teufelsbäck von Montag bis Samstag ab 16 Uhr, warme Küche gibt es bis 21 Uhr.

SECHS-HALBE-WEG

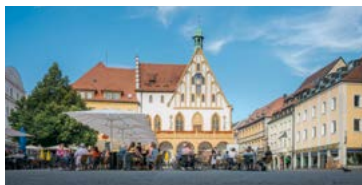
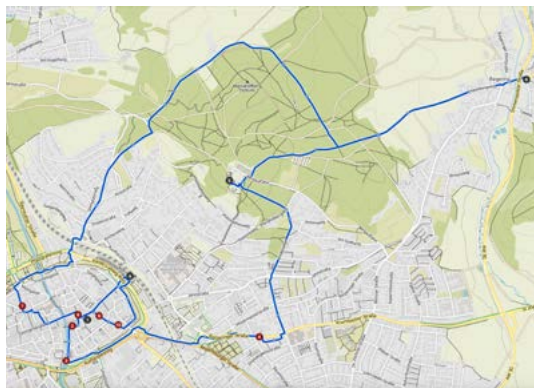
Die Amberger Bierstadt-Runde



Auf dieser Tour dreht sich alles um die historischen Gebäude und das Amberger Bier. Auch ein paar Höhenmeter überwindet man, deshalb darf sich diese Runde zu Recht Stadtwanderung nennen. Man startet am Amberger Bahnhof und spaziert von dort direkt ins Zentrum. Am wundervollen Marktplatz findet man nicht nur das beeindruckende Rathaus und die Basilika St. Martin, sondern kann auch direkt mit der Verkostung der ersten Biere im **Schloderer Bräu** loslegen. Mit Blick auf die Stadtbrille geht es an der Vils entlang weiter. Nach einem erneuten Stopp im **Bootshaus** (für ein Glas SUDHANG Bier), geht es weiter durch das imposante Bauwerk und nach links in den Stadtgraben. Wer mag kann sich am Münzprägeautomaten bei der Stadtbrille selbst eine Erinnerungsmünze aus Amberg prägen. Der Weg führt weiter entlang der Stadtmauer bis zum Nabburger Tor. Von dort wandert man stadtauswärts entlang der Regensburger Straße in die Raigeringer Straße. Der Weg führt vorbei am **Kummert Bräu**.

Das Bier der Brauerei kann am Rückweg im Casino-Wirtshaus getestet werden. Wer mag, kann aber auch im Getränkemarkt Sudhaus-Quelle direkt bei der Brauerei ein Kummert Bier erwerben. Weiter geht 's hinauf zur Wallfahrtskirche Maria Hilf, wo sich auf jeden Fall ein kurzer Stopp lohnt. Der Ausblick von Berg auf die Stadt ist wunderschön. Auf dem Mariahilfberg findet jedes Jahr um den 2. Juli das bekannte Bergfest statt. Über den Berg durch den Wald geht es zur nächste Station – die **Brauerei Stark** in Raiering. Eine Pause hat man sich jetzt auf jeden Fall verdient. Der Weg führt von Raiering ein kurzes Stück zurück in den Wald, dort folgt man dem Pfad um den Mariahilfberg zurück in die Altstadt von Amberg. Über das **Heimatgenuss im Bruckmüller**, das **Casino-Wirtheus**, das **Schießl Wirtshaus** und den **Winkler Bräuwirt** wandert man zurück zum Startpunkt beim Amberger Bahnhof.

Die Route inkl. Karte findet man unter: komoot.com/de-de/tour/678776526?ref=wtd



FESTE UND FEIERN RUND UM'S AMBERGER BIER



BIERFEST

Seit 2016 veranstalten die Amberger Brauereien zusammen mit dem Kulturamt der Stadt Amberg das Bierfest auf der Bleichwiese beim ACC. Ende April haben die Besucher jedes Jahr die Möglichkeit, Amberger Biere zu probieren und die Brauer persönlich zu treffen. Für das leibliche Wohl und die richtige Stimmung ist ebenfalls gesorgt.



BERGFEST AM MARIAHILFBERG

Was den besonderen Reiz dieses Festes ausmacht, kann man gar nicht richtig beschreiben, man muss es einfach selbst erleben! Alljährlich pilgern um den 2. Juli Tausende von Menschen aus nah und fern zum Mariahilfberg. Viele gehen erst zur Predigt und feiern danach bei Bier und Bratwürstel, Käse und Spitzl, Radi und Kraut das Amberger Bergfest. Wenn die Patres dann um 22 Uhr das Licht ausdrehen, heißt es langsam Schluss zu machen und wieder zurückzuwandern.



BRAUEREIEN & GASTRONOMIE IN DER BIERSTADT AMBERG

- 1 Brauerei Bruckmüller
+ Heimatgenuss
- 2 Brauerei Kummert
- 3 Schloderer Bräu
- 4 Brauerei Sterk + Spartazoo
- 5 Brauerei Winkler
- 6 Zoiglstube Winkler

- 7 Winkler Bräuwirt
- 8 Schießl-Wirtshaus
- 9 Sudhang Bräu
- 10 Bootshaus
- 11 Rußwurmhaus
- 12 Casino-Wirtshaus
- 13 Teufelsbäck



BIER AUS DEM LANDKREIS

BRAUEREIEN IM

AMBERG-SULZBACHER LAND

Das kleinste Hopfenanbaugebiet der Welt, hochwertige Braugersten und -weizen von den Jurahochflächen und frisches, klares Wasser aus eigenen Hausbrunnen: Bier aus dem Amberg-Sulzbacher Land ist ein besonderer Genuss. Wie in der Bierstadt Amberg gibt es auch im Landkreis Amberg-Sulzbach noch viele mittelständische, unabhängige Brauereien, die das Brauen als Handwerkskunst pflegen und sich dem besonderen Genuss verpflichten.



BRAUEREI PÜRNER

Hauptstr. 3, 92268 Etzelwang
Tel. 09663/1209
bier@brauerei-puerner.de
www.felsenkeller-etzelwang.de



BRAUEREIGASTHOF SPERBER BRÄU

Rosenberger Str. 14, 92237 Sulzbach-Rosenberg
Tel. 09661/87090
info@sperber-braeu.de
www.sperber-braeu.de



SCHLOSSBRAUEREI HIRSCHAU

Mühlstr. 6, 92242 Hirschau
Tel. 09622/2212
info@schlossbrauerei-hirschau.de
www.schlossbrauerei-hirschau.de



BRAUEREI HELDRICH

Sulzbacher Straße 3, 92265 Edelsfeld
Tel. 09665/441
info@heldrich-bier.de



BRAUWIRTSCHAUS ZUM FUCHSBECK

Hagtor 1, 92237 Sulzbach-Rosenberg
Tel. 09661/4518
info@fuchsbeck.de
www.fuchsbeck.de



GASTHOF-ZOIGLBRUEREI ERLHOF

Laurentiustr. 9, 92289 Ursensollen-Erlheim
Tel. 09628/273
info@erlhof-erlheim.de
www.erlhof-erlheim.de



DER HOPFENGARTEN IN ILLSCHWANG

Kleinstes Hopfenanbaugebiet der Welt



Auch im Amberg-Sulzbacher Land wurde früher Hopfen angebaut. Davon zeugen Reste der Hopfengärten in Schmidmühlen und das kleinste Hopfenanbaugebiet der Welt in Illschwang. Bei einem kleinen Dorfrundgang mit Bierprobe von echtem Illschwanger Bier kann man mehr darüber erfahren.

Kontakt:
Gemeinde Illschwang

KIRWA – IMMATERIELLES KULTURERBE

Hier wird Brauchtum gelebt!

Nicht wegzudenken ist der Gerstensaft auch auf unseren Kirwan, die 2023 im Bayerischen Landesverzeichnis des Immateriellen Kulturerbes im Register „Gutes Praxisbeispiel“ aufgenommen wurden.

Mehr unter:
www.kulturerbe-kirwa.de



IMPRESSUM

Herausgeber: Stadt Amberg, Amt für Tourismusförderung, Auflage 02/2026
Hallplatz 2, 92224 Amberg, Tel. 09621/101239, tourismus@amberg.de | www.tourismus.amberg.de
Konzept & Gestaltung: Büro Wilhelm. Design- & Digitalagentur | www.buero-wilhelm.de
Druck: Frischmann Druck und Medien GmbH
Texte: Regina Wolfahr, Heike Kober, Brauereien und Gastronomen, Dr. Johannes Laschinger
Fotos: Franz Hüttner, Regina Wolfahr, Sperber Bräu, Clemens Zahn, Feig Fotodesign, Manfred Wilhelm/Büro Wilhelm, Fotografie Dietmar Denger, Stadtarchiv Amberg, Fam. Erras, Atelier Teufelsbäck, Michael Golinski, Winkler Bräuwirt, Stefanie Rösl, Daniela Hottner, Erwin Scheuerer, Marcus Rebmann, Petra Kellner, Brauerei Pürner, Gasthof Erlhof, Schlossbrauerei Hirschau, Corina Rumpler, Heike Kober, Miriam Koch, Mike Radowsky, Thilo Hierstetter, Bernd Müller, Brauerei Heldrich, Familie Gkoulian, Reiner Volkert

Die Angaben wurden sorgfältig erhoben und bearbeitet. Änderungen und Irrtum vorbehalten. Dieser Prospekt dient lediglich der Absatzförderung und Ihrer Information. Aus unzutreffenden Angaben oder nichterfüllten Leistungszusagen des jeweiligen Leistungsträgers kann keine Schadensersatzpflicht gegenüber der Stadt Amberg geltend gemacht werden.



Mehr Informationen und Tipps für Ihren Aufenthalt in Amberg erhalten Sie unter **tourismus.amberg.de** oder direkt vor Ort in der Tourist Information am Hallplatz 2 in Amberg.

