JOST HURLER

GRUPPE

**PRESSEMITTEILUNG**





**Ein eigenes Wirtshaus für das Schwabinger Tor**

## Das „Schwabinger Tor Bräu“ verbindet Münchner Wirtshauskultur mit der Idee eines Quartiers, das auf Teilen und Miteinander setzt

**München, 15.10.2026 –** Frisch gebraut, frisch gezapft: Vergangenen Donnerstag hat das Schwabinger Tor Bräu in der Leopoldstr. 174 in München eröffnet. Damit schafft das neue Wirtshaus einen Anlaufpunkt für alle, die in der Nähe wohnen, arbeiten oder zu Gast sind, und führt gleichzeitig den Sharing-Gedanken des Quartiers am gemeinsamen Tisch weiter.

**Warum ein Wirtshaus perfekt zum Schwabinger Tor passt**

Das Münchner Viertel Schwabinger Tor wurde von der Jost Hurler Gruppe mit dem Ziel entwickelt, Wohnen, Arbeiten, Gastronomie und Kultur zu verbinden und Begegnungen zwischen Menschen unterschiedlichster Hintergründe zu fördern. Sharing gehört von Beginn an zum Konzept: bei Mobilität (Carsharing) und Arbeitsplätzen (Coworking Spaces) etwa, ebenso wie beim Austausch innerhalb des Quartiers, z.B. über die eigene App. Mit dem Schwabinger Tor Bräu bekommt dieser Gedanke nun einen weiteren Ort: Im bayerischen Wirtshaus kommen Menschen traditionell zusammen – beim Feierabendbier, zum Stammtisch oder bei einem gemeinsamen Essen.



„Ein Quartier lebt davon, dass es sich weiterentwickelt und immer wieder neue Orte für Begegnung schafft. Das Schwabinger Tor Bräu ist für uns deshalb eine sehr stimmige Ergänzung. Mit dem ‚Andaz München‘ als Betreiber wissen wir es in besten gastgeberischen und kulinarischen Händen. Gleichzeitig trägt es ganz bewusst den Namen des Schwabinger Tors: Es soll zu einem festen Treffpunkt in unserem Quartier werden“, so Dr. Maximilian Gutsche als Geschäftsführer der Jost Hurler Gruppe.

**Das Brauen kehrt nach Schwabing zurück**

Dabei trifft die Quartiersidee auf ein Stück Schwabinger Geschichte: 107 Jahre nach dem Ende des „Schwabinger Bräu“ als letzte lokale Brauerei wird in der Leopoldstraße wieder Bier gebraut. Unter der Leitung von Braumeister Valentin Schöttke entstehen in neun Gär- und Lagertanks die beiden Klassiker Schwabinger Gold (Helles) und Schwabinger Blau-Weiße (Weizenbier) sowie wechselnde saisonale Spezialitäten wie Pale Ale, Red Ale oder Märzen. Allen gemeinsam ist der Bezug zum Standort, den jede Sorte bereits im Namen trägt. Doch nicht nur die Namen zeichnen die Biere aus: Im Schwabinger Tor Bräu kommt ausschließlich frisches Bier ins Glas. Es wird weder filtriert noch pasteurisiert, kommt ohne Konservierungsstoffe aus und wird nach dem Brauen bis zum Ausschank durchgehend gekühlt. Die Brauerei ist auf eine jährliche Produktionsmenge von bis zu 100.000 Litern ausgelegt.

**Mehr als ein frisch gezapftes Bier**

Das Wirtshaus bietet 84 Plätze sowie bei schönem Wetter weitere 128 auf der Terrasse und ist dienstags bis samstags von 16 Uhr bis 23:30 Uhr geöffnet. Auf der Karte stehen bayerische Wirtshausklassiker wie Brotzeiten, Bratwürste, Spinatknödel, Kalbsschaufelbraten und Dampfnudel. Dabei setzt das Team um Wirtshauswirt und Biersommelier Johannes Egger und Küchenchef Filippo Zuccagnoli auf nachhaltige Beziehungen zu den lokalen Produzenten und auf bio-zertifizierte Produkte.

Erlebnis und Know-how stehen im Schwabinger Tor Bräu ebenso im Mittelpunkt wie der Genuss: Brauereiführungen, Verkostungen und ein regelmäßiger Stammtisch mit dem Braumeister geben erweiterte Einblicke in die Braukunst. Die Biere werden auch im The Lonely Broccoli, der Lounge Bar und in der M’Uniqo Rooftopbar des Andaz München ausgeschenkt. Wer auf den Geschmack gekommen ist, kann sie sogar mit nach Hause nehmen: in der Kaffeebar Bicicletta sind sie täglich von 8 bis 17 Uhr in Flaschen abgefüllt erhältlich.

**Schwabinger Tor Bräu auf einen Blick**

- Eröffnung: 08.10.2026
- Adresse: Leopoldstraße 174, 80804 München
- Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 16:00 bis 23:30 Uhr
- Biere: Schwabinger Gold, Schwabinger Zwickel, Schwabinger Blau-Weisse sowie wechselnde Saisonbiere
- Küche: Bayerische Wirtshausküche mit eigener Handschrift, regionalen Produkten und Gerichten mit Bezug zum hausgebrauten Bier
- Reservierung und weitere Infos: www.schwabingertorbraeu.de
- Instagram: @schwabingertorbraeu

---

***Über das Schwabinger Tor***

*Mit dem Schwabinger Tor wurde entlang der Leopoldstraße in München-Schwabing auf gut einem halben Kilometer ein Stadtquartier geschaffen, das künftigen Lebens- und Arbeitsweisen schon heute Raum gibt. Mit insgesamt neun Gebäuden ist ein neuer Ort zum Wohnen, Arbeiten, Erleben und Einkaufen entstanden. Das Schwabinger Tor, ein bestandseigenes Projekt der Jost Hurler Unternehmensgruppe, folgt der Idee des Sharings und damit der Vision eines urbanen Lebensgefühls. Das Motto „Talente. Teilen. Toleranz.“ spiegelt sich in konkreten Angeboten wider wie Co-Working, einer Sharing-App für die Mieter:innen oder gezielter Kunstförderung. Mehr unter www.schwabinger-tor.de.*

JOST HURLER

GRUPPE

***Über die Jost Hurler Gruppe***

*Die Jost Hurler Beteiligungs und Verwaltungs GmbH & Co. KG entwickelt, vermietet und finanziert bestandseigene Immobilienobjekte in Deutschland und Österreich. Wichtige Standorte befinden sich in Bayern, Nordrhein-Westfalen, Berlin und Thüringen. Sitz der Jost Hurler Beteiligungs und Verwaltungs GmbH & Co. KG ist München. Mehr unter www.jost-hurler.de.*

---

**Pressekontakt:**


Jost Hurler Beteiligungs und Verwaltungs GmbH & Co. KG

Steffen Warlich
Leopoldstr. 184, 80804 München
Tel.: +49 (0)89 / 36 09 09 61
E-Mail: warlich@jost-hurler.de
www.jost-hurler.de

Urban Things PR

Bettina Breuninger
Franz-Joseph-Str. 28, 80801 München
Tel: +49 176 3638 4732
E-Mail: b.breuninger@urban-things-pr.de
www.urban-things-pr.de