




Chiemseer
Rosenheimer
Spezialitätenbrauerei

Ihr starker Partner für die Zukunft

Willkommen

Verbunden mit der Heimatregion und fest verankert in Rosenheim am Inn steht Chiemseer für unverfälschten Biergenuss. In der Rosenheimer Spezialitätenbrauerei gebraut, verkörpert unser Chiemseer Hell die Essenz malzaromatischer Köstlichkeit mit feinen Hopfennoten und angenehmer Milde. Ein wahres Geschmackserlebnis bei jedem Schluck, das das bayerische Lebensgefühl widerspiegelt.

Doch das ist noch nicht alles. Unser Braustoff, ein urig-süffiger Genuss, besticht durch kompakten, feinporigen Schaum und goldgelbe Farbe. Mit seinen kräftigen floralen Aromen und mild malzigen Geschmack, ergänzt durch feine Hopfennoten, ist der Braustoff eine wahre Bierspezialität für Kenner. Entdecken Sie mit uns die Liebe zum Detail und die hohe Qualität unseres Stammhauses, nur wenige Meter vom Chiemsee-Ostufer entfernt. Tauchen Sie ein in die Welt des Chiemseer Biergenusses und lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für erstklassige Braukunst überzeugen.

IHR STARKER PARTNER



CHIEMSEER BIERE

Hell



Unser glänzendes, hellgelbes Lagerbier ist ein charaktervolles, typisch bayerisches Helles. Es besticht vor allem durch seinen herrlich feinporigen Schaum. Der Nase eröffnet sich ein lebendiges frisches Geschmacksprofil mit einem klaren malzigen Geruch und einem Hauch frischem Hopfen. Unser Helles hinterlässt im Abgang eine milde Hopfenbittere, klingt rund und angenehm aus.

Stammwürze: 11,5 °P
Alkohol: 4,8 %
Energie pro 100ml: 158 kJ / 38 kcal



Braustoff



Unser Braustoff, ein urig-süffiger Genuss. Charaktervoll verwöhnt er den Bierkenner mit seinem kräftigen Geschmack. Er besticht durch seinen festen feinporigen Schaum und seiner glänzend goldgelben Farbe. Der weiche, leicht süße Geschmack eingebunden mit einer stilvoll balancierenden Bittere hinterlässt ein angenehmes Mundgefühl.

Stammwürze: 12,4 °P
Alkohol: 5,6 %
Energie pro 100ml: 175 kJ / 42 kcal



0,0%



ab Mai 2026



Willy Becher



0,3l | 0,5l

Maßkrug



1,0l

Moldau Seidel



0,3l | 0,5l

Steinkrug



0,5l | 1,0l

UNTERSTÜTZUNG DER GASTRONOMIE

Absatzfördernde und hochwertige Werbemittel



erfolgreich:GASTRO

Unser Beitrag zur Förderung Ihrer Gastronomie



mehr erfahren...

Stern der Gastlichkeit



Das Programm zur dauerhaften Verbesserung Ihrer Qualität basierend auf Mystery Guesting.

Qualität erhöhen

Frequenz steigern

Umsatz maximieren

Die Auszeichnung der erfolgreichen Gastronomie!

www.erfolgreichgastro.de/stern-der-gastlichkeit/

DIE PAULANER BRAUEREI GRUPPE

„Wir bringen Menschen zusammen – für großartige Momente, für alle, gemeinsam.“
So lautet das Selbstverständnis der Paulaner Brauerei Gruppe.

Eine der führenden Brauerei-
gruppen Deutschlands

Vereint regionale Biervielfalt und
jahrhundertealte Brautradition
unter einem Dach



7 BRAUSTANDORTE



Brautradition

3.000
JAHRE BRAUTRADITION



80+
MÄRKTE
WELTWEIT

Vielfältige
Bierkultur



250
BIERLASTER
IM FUHRPARK

RUND
200
BIERSORTEN



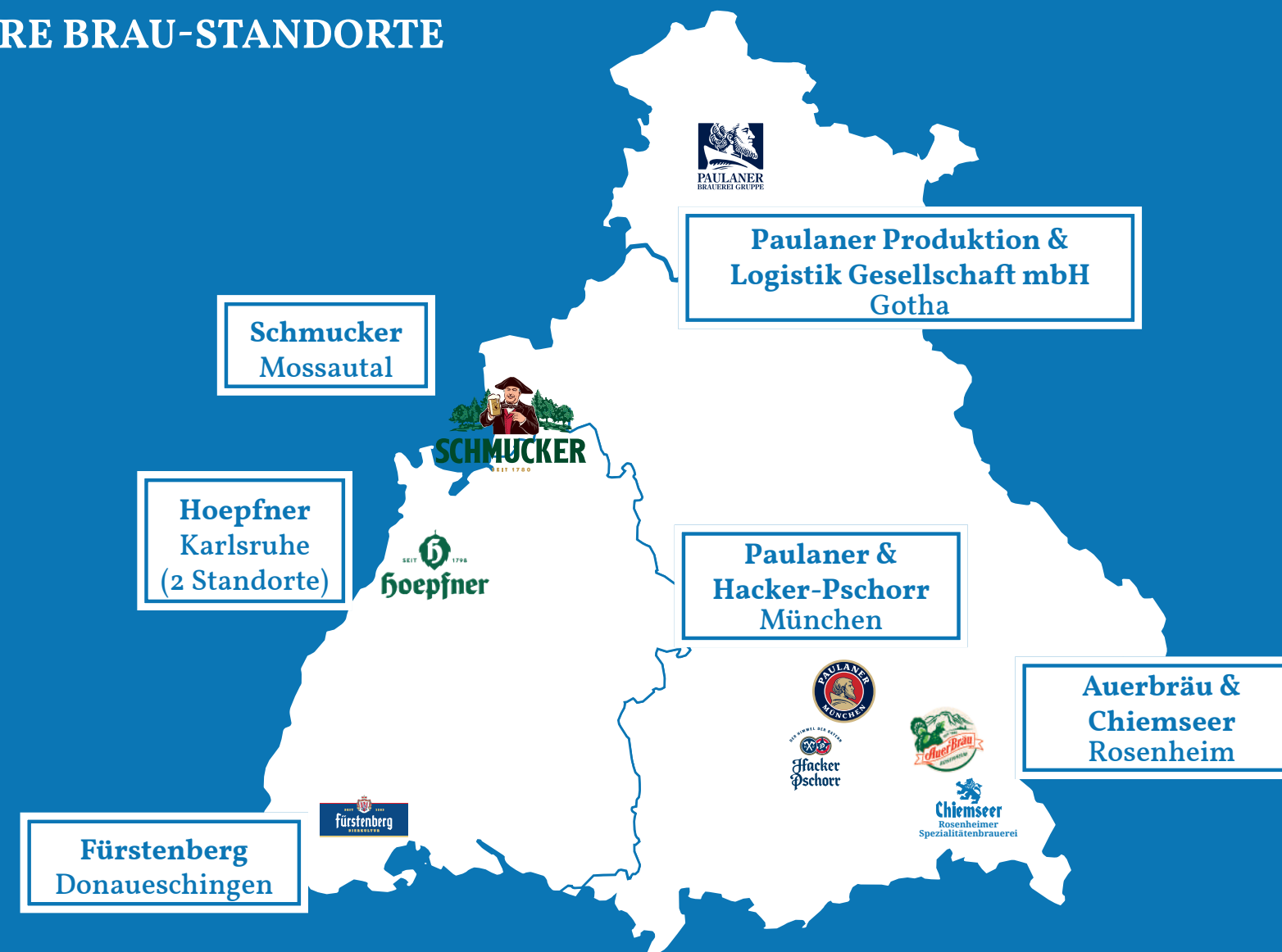
Stärkster Verbund regionaler
Brauereien Deutschlands

Biere höchster
Qualität

Authentische Marken
sind die Basis für
unseren Erfolg

Als Teil der Schörghuber Gruppe ist die Paulaner Brauerei Gruppe eines der vier Geschäftsfelder des Münchner Familienunternehmens, das seit drei Generationen durch verantwortungsvolles Unternehmertum, die sorgsame Pflege seiner Traditionen und Werte und das Streben nach Innovation geprägt wird. Mehr Infos zur Paulaner Brauerei Gruppe unter www.paulaner-gruppe.de

UNSERE BRAU-STANDORTE



EMAS-Umweltzertifizierungen

Jedes Produkt und jede Leistung benötigt Energie und Ressourcen. Wer diese mit Hilfe eines Umweltmanagements intelligent einsetzt, kontrolliert und die Auswirkungen minimiert, trägt aktiv zum Umweltschutz bei. Das Eco-Management and Audit Scheme (EMAS) ist das weltweit anspruchvollste System für nachhaltiges Umweltmanagement. Alle Standorte der Paulaner Brauerei Gruppe sind mit dem EMAS III Zertifikat ausgezeichnet.





Paulaner Brauerei Gruppe Sales & Marketing GmbH · Ohlmüllerstr. 42
81541 München · Telefon: +49 (0) 89 / 48 00 5 - 0 · www.chiemseer-erleben.de
Stand: 2026