



Das Hotel-Restaurant Bierhäusle steht für eine lange gastronomische Familientradition in Freiburg-Lehen. Während erste historische Quellen den Beginn dieser Tradition auf das 16. Jahrhundert datieren, lässt sich ab 1842 mit Ignaz & Franz Josef Schwaeier der Beginn einer Bierbrauer- und Gastronomentradition nachweisen. Deren selbstgebrauter Gerstensaft wurde dabei nicht nur im Bierhäusle ausgeschenkt, sondern andere Wirsche in Lehen wurden mittels eines Handkarrens mitversorgt. Wie es sich für Wirsche jener Zeit gehörte, besorgten die Gastwirsche Schwaeier - ab 1881 Schweier geschrieben - den Weinausbau selbst. Der Most wurde in Pfaffenweiler, Ehrenstetten und Bötzingen geholt und reifte im großen Keller in riesigen Fässern von 600 bis 1200 l heran. Daneben wurden auch rund 300 l Schnaps pro Jahr gebrannt.

Durch diese Voraussetzungen wurde das Bierhäusle schon vor der Jahrhundertwende ein beliebtes Ausflugsziel. Bier aus eigener Brauerei, köstlicher Wein, Speisen von der Wirtin zubereitet, Kegelbahn, ein großer Saal und eine Gartenwirtschaft mit schattenspendenden Kastanienbäumen lockten die Gäste. Dies war das Bild bis 1943. Mit einem Schlag zerstörten die Bomben fast 40% der Anlage. Nach einem Scheunenbrand 1948 begann das Bierhäusle sein Aussehen zu verändern. Karl Schweier und sein Sohn Werner mit Frau Lisbeth gaben dem Haus durch 2 Umbauten ein neues Gesicht. Das ehemalige Dorfwirtshaus verwandelte sich zum "Hotel - Restaurant Bierhäusle" dessen gepflegte Gastlichkeit und angenehme Atmosphäre weit über die Region hinaus bekannt wurden.

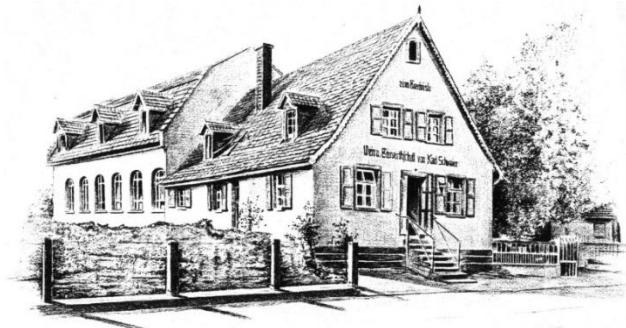
Seit 1992 befindet sich das Bierhäusle unter Leitung von Karl Schweier in der nächsten Gastronomen Generation. Der im Kur- und Sporthotel "Traube" in Tonbach ausgebildete Koch avancierte 1993 zum geprüften Küchenmeister und steht nach langjährigem Auslandsaufenthalt und Weiterbildung in renommierten Häusern der Schweiz (z.B. Seiler Hotels/Zermatt) nun in der heimischen Küche.

Die seit Generationen gewachsene typisch badische Gastfreundlichkeit des Hauses wird seit 1995 um einen schwäbischen Flair bereichert. Karl Schweiers Ehefrau Claudia entstammt ebenfalls einer alteingesessenen Gastronomenfamilie - dem Hotel-Restaurant Donaublick - aus Scheer (bei Sigmaringen) und ist nach Stationen als Hotelfachfrau in Zermatt (Hotel Mont Cervin) , Sonthofen und Vail/USA (Hotel Sonnenalp) , London (Mosimann 's) und dem Kreuzfahrtschiff MS Vistafjord von der schwäbischen Donau an die badische Dreisam in's Bierhäusle gekommen.

Christian Schweier war nach seiner Ausbildung zum Koch im Hotel Engel in Baiersbronn/Obertal bei Franz Keller im Schwarzen Adler in Oberbergen, Romantik Hotel Julen in Zermatt und im Wellnesshotel Bad Horn in Horn am Bodensee tätig. Aktuell ist Christian in Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt in Heidelberg

Sebastian Schweier absolviert zur Zeit im Schwarzen Adler in Oberbergen die Ausbildung zum Koch.

So prägen bester Service in Restaurant und Hotel, gepaart mit erfahrener fachlicher Leitung und einer seit Generationen gewachsenen Gastlichkeit die besondere Atmosphäre des Hauses.



- 1842 Erste schriftliche Erwähnung des Namens Schwaier (damals noch mit ai) und Trinkstube Bierhäusle in Lehen
- 1970 Eröffnung des Hotels mit neuem Restaurant und Küche sowie 8 Komfortzimmer mit Dusche/WC und 8 Standardzimmer mit WC/Dusche auf dem Flur
- 1980 Erweiterung des Hotels um 28 Gästezimmer sowie Personalräume
- 1993 Renovierung der 3 Etage. 7 neue Einzelzimmer mit Dusche/WC  
Die Etage wurde komplett entkernt, die Dachfenster durch Gauben ersetzt.
- 1997 Renovierung der zweiten Etage vorne.  
Die bestehenden Zimmer und Bäder wurden komplett erneuert.  
Überbauung der Dachterrasse
- 2001 Komplettsanierung der WC Anlage im Restaurant
- 2001 bis 2011  
Renovierung der ersten Etage vorne.  
In mehreren Abschnitten wurde die bestehende Privatwohnung in 5 große Doppelzimmer mit neuen Bädern umgestaltet
- 2005 Erste W Lan und Netzwerktechnik wurde verbaut
- 2006 Inbetriebnahme des BHKW und Austausch der Heizungsanlage
- 2006 Sanierung aller Bäder der Zimmern von 1980
- 2007 Restaurant vorne.  
Neue Bodenfliesen und Beleuchtung. Die Wände wurden neu vergipst.
- 2007 Installation der Photovoltaik Anlage auf der Scheune
- 2008 Renovierung von 4 großen Zimmern der 3 Etage (301-304)
- 2009 Neugestaltung des „Stübli“ im Restaurant sowie der Garderobe.
- 2011 Das Ofenzimmer wurde komplett renoviert
- 2012 Renovierung der ersten Etage Zim 101-112  
12 Zimmer wurden komplett neu eingerichtet.
- 2014 Neugestaltung der Zimmer in der 3 Etage. 305-311
- 2015 Renovierung der Lobby/Rezeption
- 2016 Renovierung der 2 Etage. Zimmer 201-212
- 2017 Austausch der Aufzugsanlage
- 2018 Küche, Theke und Frühstücksraum - Komplettumbau  
Erneuerung der Außenanlage
- 2019 Renovierung mehrerer Bäder in den Gästezimmern.
- 2020 Renovierung Treppenhaus .1 bis 3. Etage