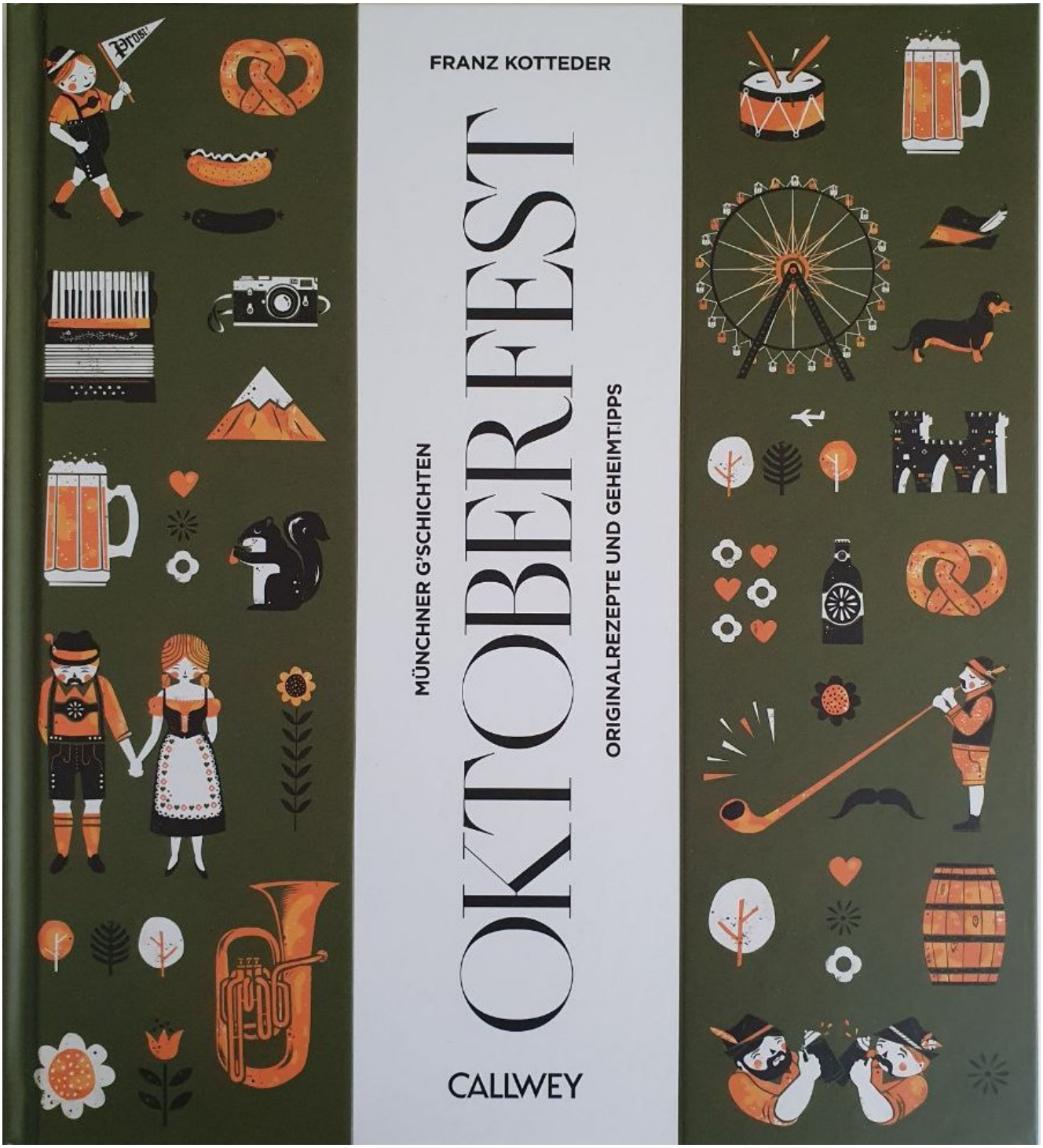
Buchvorstellung: „Münchner G´schichten. Oktoberfest. Originalrezepte und Geheimtipps“



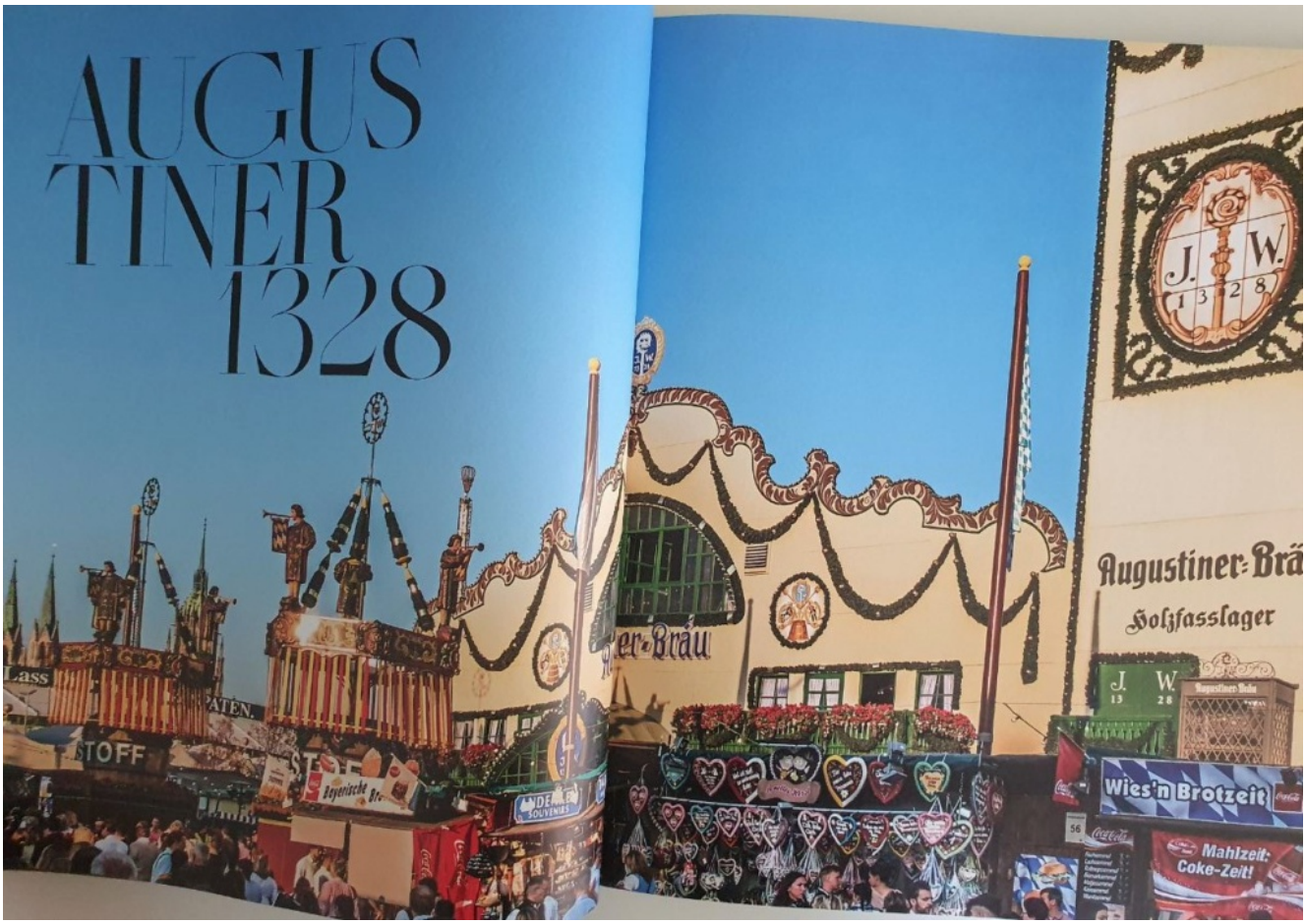
Heute gibt es ein etwas anderes Lesefutter. Wir tauchen ein in jahrhundertealte Kultur, genauer gesagt Bier- und Feierkultur.

Pünktlich zum Herannahen des weltgrößten Bierfestes erschien vor einigen Wochen das Buch über die „Wiesn“ von Franz Kotteder mit Münchner G´schichten, Originalrezepten und Geheimtipps rund ums Oktoberfest.

Als in Bad Dürkheim geborene Pfälzerin kenne ich diesen Ausnahmezustand, in den eine Stadt in diesen Wochen gerät, sehr gut. In Bad Dürkheim steht nicht nur das weltgrößte Weinfass, sondern es wird auch das Pendant zum Oktoberfest, das weltgrößte Weinfest namens „Wurstmarkt“ gefeiert. Da fühle ich mich kulinarisch mehr zuhause, denn Bier habe ich mir seit

dem Studium irgendwie völlig abgewöhnt, bis auf vielleicht ein Radler im Jahr. Wein ist mehr mein Ding.

Da ich aber total gerne in München bin, die bayerische Kultur (und Küche) sehr mag, finde ich auch die Geschichte des Oktoberfests spannend. Als (Kunst)Historikerin allemal und wenn ich mir diese wahnsinnige Logistik eines solchen Festes vorstelle und die ganzen Geschichten, die sich da verstecken – sei es bei den Schaustellern, den Wirten, den Musikern, von den Gästen ganz zu schweigen – dann gibt es da jede Menge zu erzählen und zu erfahren.



Fun-Fact

Was ich bisher nicht wusste: auf dem Oktoberfest gibt es nicht

nur Bier, sondern auch ein Weinzelt (sehr vernünftig!)! Und ein Kaffeezelt (auch sehr vernünftig!).

Aber schauen wir mal ins Buch.

8
DAS OKTOBERFEST
MÜNCHENS WICHTIGSTER AUSNAHMEZUSTAND 10
DAS FEST DES BIERES 12
LAGEPLAN 16

18
AUGUSTINER
AUGUSTINER FESTZELT 22
FISCHER VRONI 26
AMMER HÜHNER- UND ENTENBRATEREI 30
ZUR BRATWURST 34

38
WIESN-MUSIK
JOSEF MENZL 40

44
LÖWENBRÄU
LÖWENBRÄU-FESTZELT 48
SCHÜTZENFESTZELT 52
HOCHREITERS HAXNBRATEREI 56
KALBSBRATEREI 60

64
TRACHT

66
SPATEN
SCHOTTENHAMEL FESTHALLE 70
OCHSENBRATEREI 74
MARSTALL FESTZELT 78
GLÖCKLE-WIRT 82
WIRTSHAUS IM SCHICHTL 86
GOLDENER HAHN 90
WILDSTUBEN 94

94
FAHRGESCHÄFTE & SCHAUSTELLER
YVONNE HECKL 100

102
HACKER-PSCHORR
HACKER-FESTZELT 106
PSCHORR-BRÄUROSL 110
ENTEN- UND HÜHNERBRATEREI HEIMER 114
ENTEN- UND HÜHNER-BRATEREI POSCHNER 118

122
BUDEN & STANDL

126
HOFBRÄU
HOFBRÄU FESTZELT 130

134
AFTER-WIESN

136
PAULANER
PAULANER FESTZELT 140
ARMBRUSTSCHÜTZENZELT 144
KUFFLERS WEINZELT 148
KÄFER WIESN-SCHÄNKE 152
MÜNCHNER KNÖDELEI 156
MÜNCHNER STUBN FESTZELT 160
HEINZ WURST-UND HÜHNERBRATEREI 164
METZGER STUBN 168

172
KLEINES BAIRISCH-ABC

174
KAFFEEZELTE
CAFÉ KASIERSCHMARRN 178
BODO'S CAFÉZELT & COCKTAILBAR 182
CAFÉ THERES 186
SCHIEBL'S KAFFEEHAFERL 190
WIESN-GUGLHUPF 194

198
ALTERNATIVEN ZUR WIESN

200
OIDE WIESN
FESTZELT TRADITION 204
HERZKASPERL-FESTZELT 208
SCHÜTZENLISL 212

216
WELCHES ZELT FÜR WELCHEN TYP?

220
REZEPTREGISTER

224
IMPRESSUM

Inhalt

Das Buch ist ein richtiger Schmöker, in dem man sich treiben lassen kann. Seiten über die verschiedenen Festzelte und Brauereien wechseln sich ab mit historischen Einblicken, köstlichen Wiesn-Rezepten, Infos über die Wiesn-Musik oder die Fahrgeschäfte und Schausteller, und und und.

BIO-KASPRESSKNÖDEL

AUF LAUCH-TOMATEN-GEMÜSE MIT BRAUNER BUTTER

FÜR 4 PERSONEN

FÜR DIE KASPRESSKNÖDEL
300 g Bio-Bergkäse
60 g Bio-Zwiebelwürfel
100 g Butter
20 g Bio-Petersilie, gehackt
200 ml Bio-Milch
400 g Bio-Knödelbrotwürfel
250 g Bio-Quark
½ EL Salz
¼ TL Bio-Pfeffer
¼ TL Bio-Muskatnuss, gerieben
¼ TL Bio-Knoblauch, gemahlen
4 Bio-Eier

FÜR DAS LAUCH-TOMATEN-GEMÜSE
12 Bio-Cherrytomaten/Kirschtomaten
150 g Butter
500 g Bio-Lauch, in Streifen geschnitten
50 g Bio-Schnittlauchröllchen zum Garnieren

1 — Ein Drittel des Bergkäses in kleine Würfel schneiden, den Rest reiben. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, bis sie goldgelb sind. Gehackte Petersilie dazugeben und vom Herd nehmen.

2 — Die Milch erwärmen, bis sie fast kocht.

3 — In einer großen Schüssel die Knödelbrotwürfel, geriebenen Käse, Käsewürfel, Quark, die Hälfte der Gewürze und die angeschwitzten Zwiebeln gut vermischen. Die heiße Milch einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Dann die Eier verquirlen und ebenfalls untermengen. Die Masse für 5 Minuten ruhen lassen.

4 — Mit feuchten Händen Knödel formen (8 Stück) und leicht platt drücken. Die Knödel in einer Pfanne in Butter von beiden Seiten goldbraun anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 140° C für ca. 15 Minuten garen.

5 — Für das Gemüse die Cherrytomaten waschen und halbieren. In einem Topf die Butter erhitzen und die Lauchstreifen darin anschwitzen, bis sie weich sind und die Butter leicht nussig duftet. Kurz vor dem Servieren die halbierten Cherrytomaten hinzufügen und mit den restlichen Gewürzen abschmecken.

6 — Das Lauch-Tomaten-Gemüse auf 4 tiefen Teller verteilen, darauf je 2 gebratene Kaspressknödel anrichten und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Guten Appetit!

Die heiße Milch einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht.

162

Kostprobe?

Natürlich gibt es die Wiesn-Klassiker wie „Knusprig gebratenes Bio-Hendl nach Ammers Art“, „Ofenfrischen Krustenbraten“ mit Knödeln, oder „Schweinshaxe“. Aber obwohl Fleisch definitiv dominiert, gibt es auch was für Fischliebhaber und Vegetarier,

zum Beispiel „Hechtenkraut“ (Auflauf mit Hecht, Sauerkraut, Kartoffeln und Sahnesauce), „Obazda“, „Kaspressknödel“ (Knödel aus Quark, Brot und Käse) und „Spinatknödel“.

Auch die Naschkatzen kommen natürlich auf ihre Kosten. Da wäre „Kaiserschmarrn“, „Apfelkücherl“ (mein Favorit in Bayern – ich liiieeebe Apfelkücherl!) oder „Zucchini-Zimt-Guglhupf“.

HOFBRÄU

HOFBRÄU FESTZELT
IN MÜNCHEN STEHT EIN HOFBRÄUZELT

HOFBRÄU FESTZELT
Wirtsbudenstraße
www.hb-festzelt.de

9991 Plätze

Reservierung:
reservierung@hb-festzelt.de

Festwirte:
Silja, Margot und Günter Steinberg

HOFBRÄUKELLER AM WIENER PLATZ
Innere Wiener Straße 19
81667 München
Täglich 11.00 bis 23.00 Uhr
Telefon: 089 4599 250

Wäre das Oktoberfest ein eigener Staat im Staate, wofür manches spricht, dann wäre das Hofbräuzelt für diese äußerst vergnügliche Nation so etwas wie „das Tor zur Welt“. Denn so viele unterschiedliche Nationalitäten, so viele Touristen gibt es wahrscheinlich in keiner anderen Festhalle hier auf der Theresienwiese. Das hat seinen Grund. Und liegt vor allem am weltweiten Bekanntheitsgrad des Hofbräuhauses, an den nicht einmal BMW, Beckenbauer oder der FC Bayern heranreichen. Das Hofbräuhaus kennt weltweit fast jeder, und deshalb ist es eigentlich nach allen Regeln des Marketings nur mehr als folgerichtig, dass die Fassade des Hofbräuzelts der des Hofbräuhauses am Platzl nachgebildet ist. Man könnte nun vermuten, dass die Wirtefamilie, die das Hofbräuzelt seit mehr als 40 Jahren führt, auch das Münchner Hofbräuhaus betreibt. Aber: gefehlt, wenn auch nicht allzu weit. Denn die Steinbergs sind im normalen Leben nicht die Wirtsleute des Hofbräuhauses, sondern des Hofbräukellers. Und der steht nicht in der Altstadt, sondern am Isarhochufer, nicht weit entfernt vom Maximilianeum, dem Sitz des Bayerischen Landtags.

Die Steinbergs sind schon eine halbe Ewigkeit auf der Wiesn und zählen zum Münchner Gastronomie-Adel. Margot Steinberg ist die Tochter von Friedrich Jahn, dem Gründer der Wienerwald-Kette. Zusammen mit ihrem zehn Jahre älteren Mann Günter hatte sie 1970 das damalige Wienerwald-Zelt mit 400 Plätzen auf der Wiesn übernommen, weitere zehn Jahre später bewarben sie sich für das Hofbräuzelt und bekamen den Zuschlag. Heute führt Tochter Silja hauptsächlich die Geschäfte, die Eltern sind aber immer noch als Wirtepaar mit dabei und jeden Tag im Zelt anzutreffen. Hofbräu, die Brauerei im alleinigen Besitz des Freistaats Bayern, war seit 1949 auf der Wiesn vertreten, damals wurde ihr Bier aber noch in der Schorterhamel-Festhalle ausgeschenkt. Erst drei Jahre später bekam Hofbräu ein eigenes Zelt. Das jetzige, mit dem Hofbräuhaus als Fassade, wurde 2005 eingeweiht und ist das größte auf dem Oktoberfest, mit insgesamt rund 10.000 Plätzen (gut 7000 drinnen, rund 3000 draußen im Biergarten). Eine Besonderheit sind die Stehtische im Innenbereich des Zelts vor dem Musikpodium, dort haben rund 1000 Gäste Platz, und Stehtische gibt es sonst in keinem anderen Zelt. Die Steinbergs aber haben viel erlebt in all den Jahren auf der Wiesn, viele Anekdoten gäbe es zu erzählen. 1981 etwa mussten sie sich Holzfässer aus dem benachbarten Armbrustschützenzelt ausleihen, zu später Stunde war ihnen doch glatt an einer der wichtigsten Schänken das Bier ausgegangen. Ist seitdem nie wieder vorgekommen, schon weil inzwischen keine Fässer mehr angezapft werden, sondern das Bier aus dem Container kommt oder über die Ringleitung direkt in den Zapfhahn fließt.

Draußen herrschte wohl damals schon Halligalli vom Feinsten, unter dem weiten, lichten Zeltdach und den würzig riechenden Hopfenreben aus der Hallertau, die einen wesentlichen Teil der Dekoration ausmachen. Und auch unter der Figur des Dienstmanns Alois Hingerl, des „Münchners im Himmel“ aus der Satire von Ludwig Thoma, der mehr als mannshoch unter der Decke mit der Harfe in der Hand auf seiner Wolke sitzt. Früher fanden die Handwerker, die das Zelt abbauten, dort oben eine Menge BHs und andere Unterwäsche – mittlerweile ist das nicht mehr üblich. Angeblich sollte es Glück bringen, wenn man die Wäsche nach oben wirft und sie dort hängen bleibt, sagen vor allem die angloamerikanischen Gäste. Aber auf der Wiesn kann man Leuten ab einem bestimmten Zeitpunkt ja viel erzählen. Heutzutage hat der Dienstmann eher eine beschützende und wachende Rolle über die Gäste übernommen.

130

Ganz links – Die Hopfenrebe schmückt das ganze Zelt

Links – Den Engel Aloisius in München jeder

Unten – Das größte Festzelt der Wiesn ist das Hofbräu

Ich kann euch sagen, es sieht alles so unfassbar köstlich aus! Da freue ich mich gleich noch mehr auf meinen kleinen Urlaub in Oberbayern im September!

Das Buch ist in bewährter Callwey-Manier wunderschön gestaltet. Kleine Illustrationen lockern die Seiten auf, die

Fotos zu den Rezepten sind klasse und die Texte des Autors lassen einen eintauchen in den Kosmos des Fests.

Mir macht das Buch einfach Spaß. Es vermittelt auf lockere Art viel Hintergrundwissen, sicherlich nicht nur für „Fachfremde“. Auch treue Wiesn-Gänger dürften hier viel lernen.

WIESN-MUSIK

DIE WIESNHITS

Alle Jahre wieder kommt jemand daher und sagt, er habe soeben den neuen Wiesnhit geschrieben. Seltsamerweise hat das aber noch nie funktioniert; einen Wiesnhit schreibt man offenbar nicht einfach mal so. Ein Wiesnhit entsteht vielmehr im Verlauf des Oktoberfests und ist dann plötzlich da. Voraussetzungen: Man muss ihn gut mitklatschen und mitgrölen können, er darf nicht zu ordinär sein (wie etwa am Ballermann), darf geistig keinesfalls überfordern, kann aber einen gewissen Witz haben. Und manchmal hat auch, wie 2023, ein Schlager eine Chance, der schon 40 Jahre auf dem Buckel hat.

WIE ALLES ANFING

Georg Lang (1866–1904), Wirt der Nürnberger Gaststätte Krokodil, hat das Oktoberfest von Grund auf verändert. 1898 baute er das erste Großzelt für 6.000 Gäste auf die Theresienwiese. Um die Fläche dafür zu bekommen, hatten sich in seinem Auftrag fünf Strohmänner beim Magistrat der Stadt dafür beworben. In seiner neuen „I. Bayerischen Riesenhalle“ spielte eine 30-köpfige Musikkapelle. Lang ließ 50.000 Liederhefte drucken, damit die Bierzeltgäste mitsingen konnten, und angeblich hat er auch das „Prosit der Gemütlichkeit“ höchstpersönlich um den Trinkspruch „Oans, zwoa, drei – gsuffa!“ ergänzt. Das „Prosit“, übrigens verfasst von dem Bremer Journalisten und Komponisten Georg Kaudoth (1863–1927), ist bis heute das meistgespielte Lied auf dem Oktoberfest.

38

WIESN-MUSIK

DAS STAND

Wer alle Festzelt
Oktoberfest lang
eine kompakte Mö
mittleren Wiesnson
Kapellen um elf Uh
die hinauf zu dem
Programm aus Märs
Bayerischen Fernse
Einschaltquoten. Dire
haltsamer. Auch weil
mis die einzelnen Stü
lustig aus, sondern wü
len führen, würden sic

ECHTE BIERMUSIK

Die Krinoline ist nicht nur ein einzigartiges historisches Fahrgeschäft, ein walzerartig schwingendes Karussell für reifere Kinder und Erwachsene, sondern auch einer der wenigen Orte auf dem Oktoberfest, wo tatsächlich noch klassische bayerische Volksmusik gespielt wird. Wobei die Krinolinen-Kapelle bei dieser Behauptung schon energisch protestiert hat: „Wir spielen nicht Volksmusik, wir spielen Biermusik!“ Diese „Biermusik“ ist auch auf einer herrlichen CD festgehalten, die das österreichische Label des „Attwenger“-Musikers HP Falkner zusammen mit dem Postkartenverleger, Badgeman, DJ, Grafiker und Münchner Original sowie gebürtigen Österreicher Hias Schaschko im Jahr 2000 herausgebracht hat (Krinoline Blaskapelle: Biermusik! Fischrecords, Vertrieb Indigo/Hoanzl, live täglich auf der Wiesn, 15–23 Uhr).

Von mir gibt es eine absolute Lese-Empfehlung und euch wünsche ich viel Freude beim Schmökern, Nachkochen – und vielleicht ja auch Feiern!

Alles Liebe,

eure Judith

Franz Kotteder
Oktoberfest – Münchner G´schichten, Originalrezepte und Geheimtipps
Callwey Verlag
ISBN: 978-3-7667-2731-2
Gebunden, 45 Euro