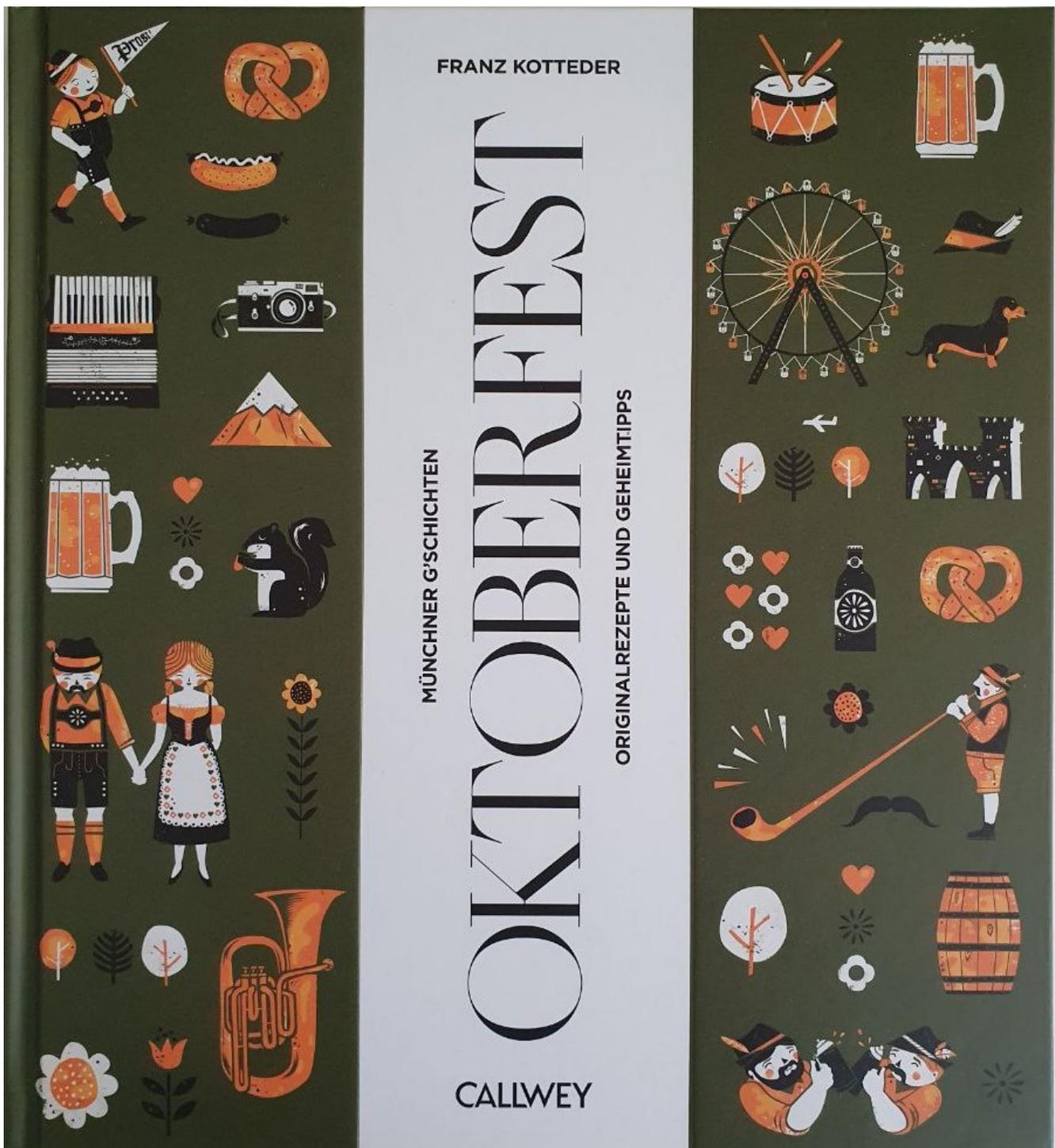


Buchvorstellung: „Münchner G'schichten. Oktoberfest. Originalrezepte und Geheimtipps“



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

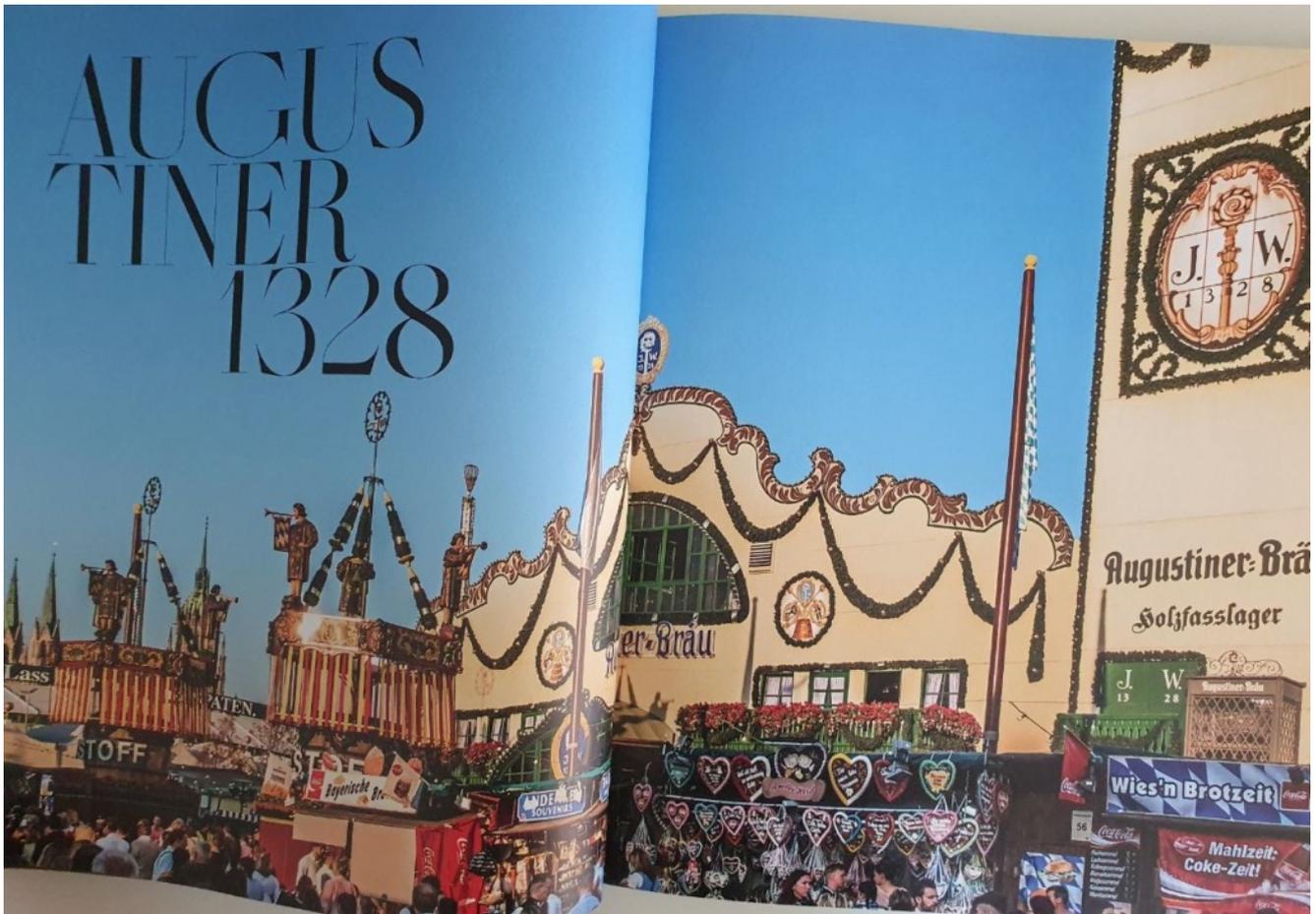
Pünktlich zum Herannahen des weltgrößten Bierfestes erschien vor einigen Wochen das Buch über die „Wiesn“ von Franz Kotteder mit Münchner G'schichten, Originalrezepten und Geheimitips rund ums Oktoberfest.



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.

<p><b>8</b> <b>DAS OKTOBERFEST</b> MÜNCHENS WICHTIGSTER AUSNAHMEZUSTAND 10 DAS FEST DES BIERES 12 LAGEPLAN 16</p> 	<p><b>94</b> <b>FAHRGESCHÄFTE &amp; SCHAUSTELLER</b> YVONNE HECKL 100</p>	<p><b>172</b> <b>KLEINES BAIRISCH-ABC</b></p>
<p><b>18</b> <b>AUGUSTINER</b> AUGUSTINER FESTZELT 22 FISCHER VRONI 26 AMMER HÜHNER- UND ENTENBRATEREI 30 ZUR BRATWURST 34</p>	<p><b>102</b> <b>HACKER- PSCHORR</b> HACKER-FESTZELT 106 PSCHORR-BRÄUROS 110 ENTEN- UND HÜHNERBRATEREI HEIMER 114 ENTEN- UND HÜHNER- BRATEREI POSCHNER 118</p>	<p><b>174</b> <b>KAFFEEZELTE</b> CAFÉ KASIERSTMARRN 178 BODO'S CAFÉZELT &amp; COCKTAILBAR 182 CAFÉ THERES 186 SCHIEBL'S KAFFEEHAFLERL 190 WIESN-GUGLHUPF 194</p>
<p><b>38</b> <b>WIESN-MUSIK</b> JOSEF MENZL 40</p>	<p><b>122</b> <b>BUDEN &amp; STANDL</b></p>	<p><b>198</b> <b>ALTERNATIVEN ZUR WIESN</b></p> 
<p><b>44</b> <b>LÖWENBRÄU</b> LÖWENBRÄU-FESTZELT 48 SCHÜTZENFESTZELT 52 HOCHREITERS HAXNBRATEREI 56 KALBSBRATEREI 60</p>	<p><b>126</b> <b>HOFBRÄU</b> HOFBRÄU FESTZELT 130</p>	
<p><b>64</b> <b>TRACHT</b></p>	<p><b>134</b> <b>AFTER-WIESN</b></p>	
<p><b>66</b> <b>SPATEN</b> SCHOTTENHAMEL FESTHALLE 70 OCHSENBRATEREI 74 MARSTALL FESTZELT 78 GLÖCKLE-WIRT 82 WIRTSHAUS IM SCHICHTL 86 GOLDENER HAHN 90 WILDSTUBEN 94</p>	<p><b>136</b> <b>PAULANER</b> 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</p> 	<p><b>200</b> <b>OIDE WIESN</b> FESTZELT TRADITION 204 HERZKASPERL-FESTZELT 208 SCHÜTZENLISL 212</p>
		<p><b>216</b> <b>WELCHES ZELT FÜR WELCHEN TYP?</b></p>
		<p><b>220</b> <b>REZEPTREGISTER</b></p>
		<p><b>224</b> <b>IMPRESSUM</b></p>

## Inhalt

Das Buch ist ein richtiger Schmöcker, 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.



## 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 Sahneseuce), „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 liiiieebe Apfelkücherl!) oder „Zucchini-Zimt-Guglhupf“.



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.



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