

6,5 Millionen Maß Bier ...
... wurden 2023 getrunken, das würde drei
olympische Wettkampfpools füllen



Oktoberfest

Maß-Arbeit



Kraftakt Hier stemmt Cristin sieben Maßkrüge, macht 16 Kilogramm Glas und Bier

Text: Ornella Rosaria Cosenza Fotos: Angelika Jakob

**Die Wiesn versetzt einen Großteil von Münchens
Bewohnern und Gästen in den Ausnahmezustand.
Was aber bedeutet das Oktoberfest für die Menschen,
die dort arbeiten? Wir begleiteten Wiesn-Kellnerin Cristin
bei ihrer Arbeit im Schottenhamel-Festzelt**

C



Cristins Wohlfühlmenge sind acht Maß Bier. Sie trinkt sie nicht. Sie trägt sie. Sechs Maß stemmt sie vor ihrer Brust, mit der linken Hand greift sie die sechs Henkel. Mit der rechten Hand nimmt sie die siebte Maß, eine achte Maß findet meist noch oben in der Mitte Platz.

Sie tut das Dutzende Male am Tag. Schlängelt sich an angetrunkenen Gästen vorbei, geduldig, ohne je etwas zu verschütten. Es ist eng. Es ist laut. Es ist stickig. Anstrengend?

Cristin jedenfalls merkt man nichts an. Stets hat sie ein Lächeln im Ge-

sicht. „Ich könnte auch mehr Maß tragen, aber das ist dann nicht so toll, wenn es eng wird. Deshalb lauf ich lieber zweimal und bin trotzdem genauso schnell“, sagt sie.

Am frühen Nachmittag dieses beinahe sommerlich warmen Wiesn-Mittwochs Ende September ist es ruhig. Noch. Die Ruhe vor dem Sturm. Schon bald wird sich das Schottenhamel-Festzelt mehr und mehr füllen. Ein ganz normaler Arbeitstag für Cristin und ihre Kollegen und Kolleginnen.

„Man muss das schon mögen, diese Wiesn-Stimmung. Die meisten Gäste

sind total nett. Klar gibt es den einen oder anderen Betrunkenen, der mal einen blöden Spruch bringt, oder so was. Aber da muss man als Bedienung drüberstehen, es einfach weglachen. Oder auch mal mitscherzen. Wenn man sich darüber aufregt, ist es nicht der richtige Job“, sagt Cristin, nachdem sie einer Gruppe junger Studenten die erste Runde Bier serviert hat.

Am Nebentisch haben es sich die nächsten Gäste gemütlich gemacht. Cristin muss also weiter. Sie nimmt die Bestellung auf und flitzt zum Ausschank, wo sie sich, ebenso elegant wie kraftvoll zupackend, weitere acht Maßkrüge abholt, als hätte sie nie etwas anderes in ihrem Leben gemacht.

Ausnahmestandard, auch für den Körper

Eine volle Maß wiegt in etwa 2,3 Kilogramm. Cristin ist 1,63 Meter groß, zierlich und trägt mit acht Maß Bier über 18 Kilo mit sich herum. Auf der Wiesn arbeitet sie 18 Tage am Stück durch. Pausen macht sie in Absprache mit den Kollegen immer wieder zwischendurch, wenn es gerade gut passt.

In einem kleinen Nebenraum für Mitarbeiter bekommt sie Getränke und eine Stärkung, kann durchschnaufen. Zeit, zu fragen: Wie bereitet man sich auf so einen Job eigentlich vor? Training? Cristin lacht. Sie trinkt einen



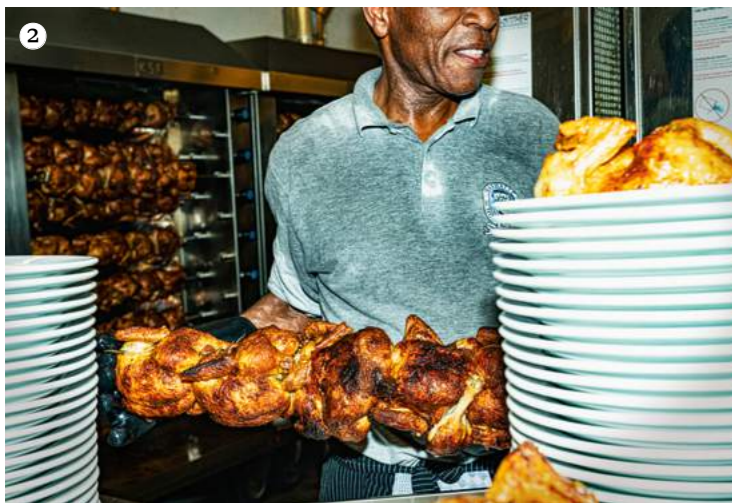
1
Wiesn-Brezn
Gebacken muss sie mindestens 250 Gramm auf die Waage bringen

2
Dirndl, wohin man blickt
Expertinnen sehen für 2024 den Trend, Dirndl und Schürze aus derselben Farbfamilie, etwa in edlem Dunkelblau oder Grün zu tragen

3
Schottenhamel-Zelt
Der Aufbau dauert zehn Wochen, Platz ist für 5.000 Feiernde im Zelt und für 3.000 im Außenbereich

4
Als „Beilage“ zum Bier...
...gibt es zum Beispiel auch „Dreimal Bayern“: Kalbfleischpflanzerl, Leberkäs und Rostbratwürstl





Schluck Apfelschorle und sagt: „Als ich dieses Jahr die ersten Krüge getragen habe, wünschte ich mir kurz, ich hätte vorher doch etwas trainiert. Aber das ist halb so wild, man ist da sehr schnell wieder drin und merkt die Anstrengung nicht mehr.“

Eine Technik zum Tragen der Bierkrüge hat sie sich vor ein paar Jahren, als sie das erste Mal auf der Wiesn bediente, zu eigen gemacht. „Mir wurde das einmal gezeigt. Am Ende entwickelt jeder so seine Technik, die am praktischsten ist.“

Den ganzen Tag auf den Beinen sein, schwer tragen, laut sprechen im schwülen Zelt, das alles sieht bei Cristin und ihren Kollegen so leicht aus, es ist aber körperlich sehr anstrengend und fordernd.

1

Schnapsverkäuferin

Für alle, die es mögen, gibt es in einigen der 38 kleinen und großen Zelte auch Hochprozentiges

2+3

Wiesn-Grillhendl

Knusprige Haut, saftiges Fleisch. Das beliebteste Gericht in den Festzelten des Oktoberfests kostet in Bioqualität um die 20 Euro und wird mit den Fingern gegessen

Die Wiesn-Zeit ist in München dafür bekannt, dass die halbe Stadt krank ist. Klar, da wird im Zelt gebusselt, geschmust, getrunken und gefeiert. Drinnen ist's oft kuschelig warm, fast schon zu heiß, draußen frisch, vor allem abends. Krank werden, das kann da schon mal passieren.

„Was viele Bedienungen schon vor Beginn der Wiesn machen: Sie stärken ihr Immunsystem. Ich habe auch zusätzlich Vitamin C, Eisen und Magnesium genommen. Und wenn es ei-

„Als ich die ersten Krüge getragen habe, wünschte ich mir kurz, ich hätte vorher doch etwas trainiert“

Cristin
Wiesn-Kellnerin

nen mal schlimmer erwischt, hilft nur noch Aspirin oder die Kollegen helfen aus“, sagt Cristin.

Viel Zeit, um zu sitzen, bleibt nicht. Cristin checkt kurz, ob alles parat ist: Blick in den Geldbeutel, das Namensschild-Herzchen zurechtrücken, Notizblock und Stift sind griffbereit. Aufstehen. Weiter geht's.

Hendl, Dinosaurier und Biertürme

Die Stimmung im Zelt ist am frühen Abend feucht-fröhlich, die ersten Gäste tanzen und grölen gut gelaunt auf den Bänken. Es wird voller. Und heißer. Und stickiger.

Die knusprig gebratenen Hendl wandern wie am Fließband über die Theke. Irgendwo schwebt ein Dinosaurier-Luftballon über der ausgelassenen Menge. An einem besonders kreativen Tisch wird ein Turm aus Bierkrügen errichtet.

Mittendrin im ganzen Trubel: Cristin und ihre Kollegen, die von Tisch zu Tisch sprinten. „Warum schaut ihr



denn eigentlich so aus wie Krankenschwestern?“, will ein Gast wissen. Diese Frage hören Cristin und ihre Kolleginnen immer wieder und werden sie heute wahrscheinlich auch nicht zum letzten Mal gehört haben.

Randnotiz: Das Schottenhamel-Festzelt ist seit 1867 beim Oktoberfest dabei und das einzige Zelt auf der Wiesn, in dem die weiblichen Bedienung nicht im traditionellen Dirndl unterwegs sind.

Cristin und ihre Kolleginnen tragen vielmehr das traditionelle Bedienungsgewand, ein schwarzes Shirt und einen schwarzen Rock, darüber eine weiße, traditionelle Servierschürze und ein Häubchen. Schließlich trug man früher in Bayern zum Arbeiten kein Dirndl, das galt als Festtagsgewand und war für den Alltagseinsatz zu wertvoll.

Ein besonderes Festzelt

Das Schottenhamel-Festzelt ist nicht irgendein Wiesn-Zelt. Es ist das Zelt, in dem jedes Jahr um Punkt 12 Uhr am ersten Oktoberfesttag der Wiesn-Anstich durch den Münchener Oberbürgermeister stattfindet. Nachdem der Bürgermeister „O'zapft is! Auf eine friedliche Wiesn!“ verkündet hat, darf in den anderen Zelten mit dem Ausschank begonnen werden.

„Das ist schon immer ein ganz besonderer Moment in dieser ganzen Zeit. Mein Highlight war dieses Jahr außerdem, dass ich beim Einzug der Wiesn-Wirte mitfahren durfte. Ein wunderschönes Erlebnis war das“, erinnert sich Cristin.

Wenn sie den ganzen Tag auf der Wiesn arbeitet, hat sie kaum noch ein anderes Leben. Ihr Leben findet dann ausschließlich zu Füßen der Bavaria

statt, genauer gesagt: im Schottenhamel-Festzelt. „Man hat natürlich einen ganz anderen Lebensrhythmus als alle anderen. Da sieht man Freunde und Familie nicht so häufig. Aber ich werde oft im Zelt besucht, das ist schön“, sagt sie.

Schürzen hat sie mehrere, die werden immer wieder gewaschen und gewechselt. Bis Cristin am Ende eines Arbeitstags ins Bett kommt, wird es schon mal nach Mitternacht.

Hat der letzte Gast das Zelt verlassen, wird aufgeräumt und geputzt. Vor allem werden Fundstücke aufgesammelt. Jacken und Regenschirme werden gern vergessen. „Und natürlich sitzt man immer wieder mit den Kollegen zusammen und trinkt oder isst was, versucht runterzukommen. Das gehört einfach dazu. Man ist so tief in dieser Welt, da funktioniert die Zeit anders.“

Für die zwei Wochen im Jahr nimmt Cristin sich von ihrem Job als Eventmarketing-Managerin bei Bayern Tourismus Marketing Urlaub. Obwohl es anstrengende Tage mit wenig Schlaf sind, freut sie sich darauf. „Ich mag das einfach, es macht mir sehr Spaß, sonst würde ich das nicht tun. Am aller schönsten ist für mich immer der letzte Tag. Da wird es im Team auch schon ein bisschen emotional, wenn man weiß, die Zeit ist jetzt vorbei. Wir verteilen dann an alle Besucher Wunderkerzen. Das ist eine superschöne Atmosphäre im Festzelt.“

Wie isst man Weißwurst richtig?



Einfach diesen QR-Code scannen, um unser „Lehr“-Video anzusehen



Zum Abschluss laufen dann die Kellner und Kellnerinnen außerdem eine kleine Kellner-Parade, ähnlich wie bei einer Polonaise, durchs Zelt und stoßen mit den Fest-Besuchern an.

Sägespäne gegen Häufchen

Natürlich gibt es auch unglamouröse Situationen, mit denen man als Wiesn-Bedienung umgehen muss. Der Klassiker: Erbrochenes. „Da sind wir für alles gerüstet. Ein altbewährter Trick, den wir anwenden: Sägespäne auf das Häufchen. Das zieht die Feuchtigkeit und nimmt den Geruch weg. Dann muss man es nur noch wegkehren.“ Auch das gehört zum Arbeitsalltag im Wiesn-Zelt!

Heute kamen die Sägespäne noch nicht zum Einsatz. Immerhin. Dafür ist Cristin mit ziemlich flottem Schritt in der durstigen Menschenmenge unterwegs. Apropos Schritt: Irgendwann hat Cristin aufgehört zu zählen, wie viele Schritte sie an einem Tag macht. „Am ersten Tag waren es schon irgendwas mit 28.000.“

Das Business mit dem Bier

Damit die Gäste an ihr Bier und das Essen kommen, müssen alle Wiesn-Bedienungen die „Ware“ bei den Wirten erst erwerben. Eine Maß kostet für den Gast ungefähr 14 Euro. Cristin und ihre Kollegen kaufen die Maß für etwas weniger ein. Die Differenz liegt bei etwa einem Euro. Der Hauptverdienst der Wiesn-Bedienungen setzt sich aus dieser Umsatzbeteiligung und dem Trinkgeld zusammen. Einen Stundenlohn gibt es nicht.

Wer sind denn die spendabelsten Gäste, wollen wir wissen. „Die Amerikaner sind immer total großzügig. Ich glaube, für die ist das so besonders, dass sie da sind. Sie geben gern mehr Trinkgeld als andere“, sagt Cristin.

Wie viel Trinkgeld man bekomme, hänge von verschiedenen Faktoren ab: in welchem Bereich man bedient und ob gutes oder schlechtes Wetter ist zum Beispiel. Der Verdienst von Wiesn-Bedienungen variiert, er liegt zwischen 5.000 und 16.000 Euro. Also ein durchaus lukrativer Job!

- 1 Charivari**
Die silberne Schmuckkette vor der Lederhose umfasst Wildtierzähne, Edelsteine, Dachsbärte, Hornstücke
- 2 Treibstoff...**
...für die Tänzer auf den Bierbänken. Wenn sie aber auf die Tische steigen, gibt es Ärger



Vollgas bis zum Schluss

Draußen geht die Sonne unter und taucht die Theresienwiese in Blau- und Violetttöne. Drinnen beginnt für Cristin nun das anstrengende Abendgeschäft. Die Gäste wollen eine schöne Zeit, gutes Essen und kühles Bier.

Cristin erwischt man jetzt kaum noch. Zu viel zu tun! Keine Zeit mehr, um zu quatschen. Mit ihrem Kollegen tauscht sie Blicke, man nickt sich kurz zu. Bestellung aufnehmen, servieren, abräumen. Immer wieder von vorne. Alles ist geregelt, sie sind ein eingespieltes Team. Nur so kann es funktionieren.

Trotz Wiesn-Wahnsinn und fortgeschrittener Stunde behält Cristin den Überblick. Sie wird das weiterhin tun, bis zum letzten Tag. Bis sie das letzte Bier serviert und sich mit einer Wunderkerze in der Hand ein bisschen wehmütig, aber gleichzeitig auch erleichtert bis zur nächsten Wiesn-Saison verabschiedet. ■

Tänzer im Mittelgang

Da müssen Cristin und ihre Kolleginnen und Kollegen scharfe Haken schlagen

✓ Checklist Wiesn

- 1 **Korrekte Aussprache der Maß?**
Mass mit kurzem a wie in Fass
- 2 **Wie isst man Hendl?**
Mit den Fingern, deshalb auch das Reinigungstuch
- 3 **Gehe ich auf „die Wiesen“, „auf die Wiese“ oder „zur Wiese“?**
Alles falsch! Man geht „auf d'Wiesn“
- 4 **Tanzen**
Ist auf den Bänken okay, auf den Tischen aber nicht
- 5 **Ohne Sitzplatz kein Bier**
Also am besten mit Freunden einen Tisch reservieren

Kulinarische Streifzüge im Bayerischen Wald

Eine Reise durch das LandGenuss-Land



Endlich einer, der schmeckt!

Ein paar Jahre später stehen die beiden in der Küche des ehemaligen Wirtshauses „Ulschmied“ in Tiefenbach im Umland von Cham und fordern mit Gesgu, ihrem Start-up, sowohl Fleischesser als auch asiatische Tofu-Produzenten heraus. „Endlich mal einer, der wirklich schmeckt“, behaupten sie voll Selbstbewusstsein.



Wissen, wo's herkommt

Ungefähr zehn Kilometer nachdem der Chamb Tschechien verlassen hat, mäandert der Nebenfluss des Regen im beschaulichen Bayerwald-Dorf Arnschwang am „Brunner Hof“ vorbei. Über die Schaumkrone des LandGenuss-Bieres hinweg kann man beobachten, wie er träge am Biergarten entlangfließt.

Als guter Wirt weiß Andreas Brunner, was in seinem Betrieb läuft. Neben seinem Wellnesshotel liegt ihm besonders sein Restaurant am Herzen, da kocht sein Sohn Florian anspruchsvolle LandGenuss-Menüs. Stark: Sämtliche Lieferanten stammen aus der Region.



Team Tofu

Nicht nur Fleisch steht mitunter in der Kritik, auch beim Tofu im China-Restaurant oder aus dem Asia-Markt herrscht manchmal Unsicherheit: Sind Pestizidrückstände drin? Welche Chemikalien halten den Bohnenquark zusammen? Andrea und Werner Heibl zweifelten zudem am Geschmack. „Das muss doch besser gehen“, befanden die beiden Flexitarier und beschlossen, auf ihrer Suche nach einer gesunden und leckeren Fleischalternative zu experimentieren. Fertig war das Tofu-Team!

Die verrückte Eismacherin

Darf es eine Nachspeise sein? Mit ihrer Milch hält Lena-Maria Fischer eine im ganzen Landkreis Cham legendäre Eisproduktion am Laufen. Die Eissorten benennt sie nach den Spenderinnen der Milch: Wem nach Schoko-Pistazie gelüftet, kauft einen Becher „Galante Gabi“, die „Rasante Rita“ schmeckt nach Himbeere, die „Blonde Berta“ steht für Vanille. Viele Gastronomiebetriebe in der Region zählen zu ihrer Kundschaft.

In der Ruhe liegt die Kraft

„Zeit haben, sich hinsetzen, was Vernünftiges essen, das ist für mich Genuss“, sagt Ernst Hunger bescheiden, Chef vom „Gasthaus am Ödenturm“ in Cham-münster.

Und was, bitte, ist vernünftiges Essen, Herr Hunger? „Frisch, saisonal, regional und leicht. Ohne viel Chichi“, sagt er, während er Cordon bleu vorbereitet. „Natürlich haben wir die Klassiker auf der Karte, aber eben auch viele ungewöhnliche Kreationen wie etwa Oktopus mit Fenchel und Aprikose.“

Sonnenuntergang über dem Regental

Ohne Zeit kein Genuss, da hat Ernst Hunger recht. Auf der Terrasse vom „Ödenturm“ kommt der Blick über die Landschaft des Bayerischen Waldes ins Spiel. Der Abend ist mild, das Regental zeigt sich in unaufgeregter Schönheit. Glühend geht die Sonne unter, langsam senkt sich die Nacht über das Tal.