



Trotz seiner 500 Sitzplätze ist es oft schwer, im »Hirschgarten« ein freies Plätzchen zu finden.



Mittagsandrang auf dem Viktualienmarkt.

Vor der ersten Maß heißt es, sich selbst mit einem Glaskrug zu versorgen.



Im Biergarten gilt: Ja nicht beschweren!



Brotzeit gehört dazu.



»Struppi« gefällt es auch.

● 1487 erließ Herzog Albrecht IV. für die damalige Residenzstadt München eine »Bierordnung«, die noch vor dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516, erlassen durch den Wittelsbacher Herzog Wilhelm V., zur Qualitätsbasis des Münchener Biers wurde. Nach diesem ältesten »Lebensmittelgesetz« der Welt ist Bier nur unter Verwendung von Gerste, Hopfen und Malz zu brauen. Daran werden sich auch in Zukunft die Münchener Brauereien halten, trotz gegenteiliger Bestrebungen in der Europäischen Gemeinschaft.

● Es wird berichtet von einem »sechshundsechzigjährigen Krieg«, weil der Preis für eine Maß um einen halben Kreuzer gestiegen war. Er begann 1844 mit der Demolierung von Brauhäusern und endete 1910 mit der Niederbrennung von Brauereigasthöfen. Heute »grantelt« man zwar gerne über Preise, aber ein »Kriegsgrund« sind sie nicht mehr.

● Damals trank man auch vornehmlich aus »Kießerlochern«, Krügen aus glasiertem Steingut. Das Bier hielt sich darin länger kühl. Heute sind es meist Glaskrüge. Aber die Maß bleibt die Maß (1 Liter).

Was für a Gaudi

Ein frisch gezapftes Bier an einem heißen Tag zu genießen, kann eigentlich nur durch eins übertroffen werden: es in einem Biergarten zu trinken.

► Wohl berühmtestes Eldorado für diese Art, seinen Durst zu löschen, ist München. Auch unsere Autorin ließ es sich nicht nehmen, sich auf einer Holzbank im Schatten der meterhohen Laubbäume zurückzulehnen und Bier zu genießen.

„A Maß Helles, bitte“, so meine Bestellung am Ausschank. Jetzt galt es bloß noch, einen freien Platz zu finden.

Mein Blick schweifte über die vielen Menschen, die sich an diesem Tag hier in einem der zahlreichen Münchener Biergärten eingefunden hatten. Einige Tischreihen entfernt, bandelte gerade ein junger Bursche mit einer blonden Schönheit an. Das Bier schwappte leicht aus dem Glas, als die beiden, verheißungsvolle Blicke austau-

schend, die Gläser aneinanderstießen. Sie waren jedoch nicht die einzigen, die erste Kontakte im Biergarten vertieften. Pärchen gab es viele. Händchenhalten, eine innige Umarmung, gar ein Kuß bekundeten Zugehörigkeit.

Welch ein Genuß

Aber da ... Gerade noch ergatterte ich einen freien Platz auf der langen Holzbank. Jetzt endlich den ersten, wohlverdienten kühlen Schluck Helles. Ach, welch ein Genuß.

Am Nebentisch traf sich die gesamte Familie zur Brotzeit. Bepackt mit Weidenkorb und Tasche, waren schnell etliche Leckereien auf den Tisch gezaubert. Aber hoppla, erst

noch das Tischdeckel auflegen, damit es schöner aussieht. Und schon finden Topf mit noch dampfender Speise, Teller, Messer und Gabeln, Tomaten, Brot, Schinken, Käse und ein Glas Mixed Pickles ihren Platz. Wo sind denn nur bloß wieder die Servietten?! Währenddessen eilen Senior und Junior zum Ausschank, um das Wichtigste zu holen: die Maß Bier – selbstverständlich für jeden eine. Schließlich schmeckt das Essen sonst nur halb so gut. – Wie wahr, wie wahr.

Brotzeit wird mitgebracht

Tja, die Brotzeit darf in die meisten Münchener Biergärten mitgebracht

wenden. Dies geht zurück auf eine Verordnung König Ludwig I. Zur damaligen Zeit hatten sich nämlich etliche Wirte beschwert, weil sie eine Einbuße ihrer Umsätze aufgrund der gutbesuchten Biergärten befürchteten. Und so kam es zu folgendem Erlaß: Jeder Untertan darf seine eigene Brotzeit an ungedeckte Tische mitbringen.

Pflicht ist es aber keine, und verhungern muß deshalb heute noch niemand im Biergarten.

Gutes gibt es allemal: Schweinsbraten, Steckerlfische, Brezen, Schnittlauchbrot und selbstverständlich Obatzda, ein Gemisch aus Butter, Quark, reifem Camembert und Paprikagewürz.

An meinem Tisch währenddessen war der Baum gebrochen, und die Unterhaltung hatte ihren Lauf genommen. Ein älterer Mann kokettierte damit, ein Preuß' zu sein, ohne aber eine sichtliche Schockwelle auszulösen. Obwohl in Bayern sehr auf die Wahrung der Donau-Grenze Wert gelegt wird, gilt wohl in keiner Stadt so sehr das Motto »Leben und leben lassen«. Und erst recht in Münchens bekannten Biergärten.

Hier sind alle gleich. Hier trifft jeder auf jeden. Hier kann man Mensch sein. Ob jung oder alt, ob klein oder groß, ob Mensch oder Tier (Das Zappelperl ist selbstverständlich immer dabei, auch beim Verzehr der Würst!), schnell entsteht Kontakt. Kein Wunder, daß Biergärten so beliebt sind und oftmals kaum ein Platz zu finden ist.

Brauereien: Es gibt sechs Großbrauereien in München: Paulaner, Spaten, Löwenbräu, Hacker-Pschorr, Hofbräuhaus und Augustiner, die auch Münchens älteste Brauerei ist (die Augustiner-Mönche brauten bereits 1328 Bier). Zusammen beschäftigen sie 3 270 Mitarbeiter und realisieren einen Gesamtumsatz von über 1,3 Milliarden Mark. Man braut pro Jahr rund 5,5 Millionen Hektoliter Bier.

Bier und -verbrauch: In Bayern beträgt der Bierverbrauch je Einwohner rund 200 l jährlich. Diese Menge dürfte auch für die Münchener gelten. Getrunken wird in der Regel ein Helles, Dunkles oder Weißbier, aber ebenso Radler (halb Helles, halb Limonade) oder Ruß (halb Weißbier, halb Limonade).

Biergärten: In München gibt es derzeit 36 Großbiergärten (mit je über 400 Plätzen) und weit über 700 Freischankflächen (vom kleineren Biergarten bis hin zum Straßen-

Sei es im großen Hirschgarten mit 500 Sitzplätzen, wo nicht allein die Hirsche auf der eingezäunten Weide auf die Balz gehen oder im bekanntesten Biergarten im englischen Garten oder im Parkcafé oder auf dem Viktualienmarkt oder ...

Selbst Schwabings Kneipenhinterhöfe nutzen jeden kleinsten Fleck. Vielleicht ist aber eher der Residenz-Park nach Ihrem Geschmack? Wo auch immer, die Gaudi fehlt nie.

Für Stimmung ist gesorgt

Und nicht allein durch die anregende Unterhaltung mit den Tischnachbarn. Musikanten sorgen für beschwingte Background-Atmosphäre. Nun ja, gleich auf den Tischen muß deshalb nicht getanzt werden. Das ist doch mehr etwas für die Wies'n (das Oktoberfest). Schade nur, daß der Spaß in der Regel um zehn Uhr abends zu Ende ist. Bei einigen Biergärten auch erst um elfe (elf) oder zwölf (zwölf). Dann heißt es: Alles wieder einpacken und sich am besten gleich für den nächsten Tag am selben Ort verabreden. Es geht halt nichts über eine Maß, schön kühl, im Schatten der meterhohen Laubbäume zu trinken. Flüssig Gold. »Hopfen und Malz, Gott erhalt's« – so fügt ich hinzu, »aber auch die Biergärten«.

Brigitte Miller

Café). Zusammengerechnet findet man in München über 150 000 Biergarten-Plätze. In der Regel sind die Biergärten an eine einzige Brauerei vertraglich mit einer festgelegten Mindestabnahme von Bier pro Jahr gebunden. Spielt das Wetter nicht mit und die Besucher bleiben aus, landet das Bier oftmals im Gully, weil man es einfach nicht verkaufen kann.

Bier-Jahreszeiten: In München lebt man die »Bier-Jahreszeiten«. Das Jahr beginnt mit der Starkbierzeit. Diese Biere weisen einen Stammwürzgehalt auf, der nicht unter 18 % liegen darf, und hatten ihre Geburtsstätte in den Klöstern, die, um die lange Fastenzeit zu überstehen, extrem stark brauten.

Im Mai folgt schon der Maibock und im Sommer schließt sich die Biergarten-Zeit an. Steht der Herbst vor der Tür, ist Zeit für die Wies'n. Und ist diese dann auch vorbei, gibt es zur Weihnachtszeit einen neuen Lichtblick, den Festbock, der in Geschenkkartons in alle Welt verschickt wird.

Der Kanzler lädt zum Mixen ein.



Fürst Bismarck

Der wahre Klare.