



Presseinfo zum Jubiläum „200 Jahren Biergarten“ in 2012

200 Jahre Biergarten

Warum hat der Biergarten ausgerechnet im Winter sein Jubiläum? Nach einem Aufstand der Wirte erlaubte am **4. Januar 1812 König Max Joseph I.** den Bierbauern, auf ihren Bierkellern selbstgebrautes Bier „in minuto zu verschleifen“ und die Gäste vor Ort mit Bier und Brot zu bedienen. Kurzum: Das Bier durfte nun offiziell dort getrunken werden, wo es gebraut wurde - so war der offizielle Biergarten geboren.

Erste Biergarten-Revolution

Bereits lange Zeit vor Max Joseph I. war es üblich, direkt an den Bierkellern Bier auszuschenken. In den Anfängen brachten die Leute einen großen Krug mit, um das gekaufte Bier mit nach Hause zu nehmen. Besonders in den heißen Sommermonaten wurde das Bier jedoch oft schon direkt vor Ort genossen. Die Brauereien stellten dazu Tische und Bänke unter die Kastanien. Sehr zum Verdruss der Wirte, da die Plätze ein beliebtes Ausflugsziel der Gäste wurden. Die Wirte gingen auf die Barrikaden: „die Brauer sollten die Wirte beliefern und nicht an jedermann ihr Bier verkaufen“ forderten sie.

Die Entstehung der Biergärten

Ab Mitte des 18. Jahrhunderts stieg die Bevölkerung Münchens und damit der Bierkonsum. Es mussten folglich größere Lagermöglichkeiten für Bier erschlossen werden. Die fand man unter dem Isarhochufer, am Gasteig. So grub man riesige Bierkeller ins Gestein. Auf dem Hochufer pflanzten die Brauer zusätzlich blattreiche, große und schnellwachsende Bäume, die Kastanien. Sie sollten verhindern, dass sich der Boden und damit die Decke der Bierkeller erhitzt. Sie dienten neben Eis aus den Weihern und Seen als zusätzliche Kühlung. Auch das Hofbräuhaus profitierte von dieser Entwicklung. Im Zuge der Vergrößerung zum Bierpalast 1897 verlegte man die Bierproduktion und -lagerung auf das Isarhochufer. Der Biergarten ist heute noch da. Im Innenhof und heutigen Wirtsgarten wurde bereits damals das Bier ausgeschenkt. 1897 musste sich auch das Hofbräuhaus vergrößern und Platz für die Gäste aus München und aller Welt machen. Das Bier jedoch wurde ab 1897 im Bierkeller am Isarhochufer gebraut und gelagert.

Der Hofbräuhaus-Innenhof damals

Zuvor, in der Zeit von 1607 bis zum Auszug der Brauerei 1896, lagerte das Hofbräuhaus sein Bier am Platzl und schenkte es dort auch aus. Zunächst kamen nur Angehörige des Hofstaats in den Genuss des „flüssigen Brots“. Doch bald durfte auch das „gemeine Volk“ davon trinken. Das wiederum rief die Wirte auf den Plan. Sie fürchteten unliebsame Konkurrenz und versuchten alles, um zu verhindern, dass ihm auch der Verkauf von Speisen erlaubt wurde. Aber Bier ohne „Grundlage“ war offensichtlich schon damals unvorstellbar. Die Lösung waren fliegende Händler: Brezenmadln, Radiweiber, Frauen, die gebratene Kastanien und Nüsse verkauften. Die Gäste genossen ihr Bier im Innenhof und unterm schützenden Salettl. Den Maßkrug musste sich der Gast selbst „erobern“, reinigen und füllen lassen.

An dieser Tradition hielt das Hofbräuhaus auch fest, als das Gebäude 1897 zum Bierpalast umgebaut wurde und seine heutige Gestalt erhielt. Im idyllischen Innenhof stehen seitdem Kastanien ringsum den steinernen Löwenbrunnen. Um die Jahrhundertwende soll die Maß Bier zwei Pfennig preiswerter gewesen sein, wenn die Besucher sich die Maß an der Schänke selbst holten und sich somit das Bedienungsgeld sparten.

König Ludwig I.

Um einer weiteren Biergarten-Rebellion vorzubeugen, bekräftigte der König mit seinem Dekret, dass die Bierkeller weiterhin den Ausschank betreiben, dort jedoch keine Mahlzeiten servieren durften. Wer also seine Maß Bier im Schatten der Kastanienbäume genießen wollte, musste damals seine Brotzeit selbst mitbringen. Heute ist diese königliche Verordnung nicht mehr gültig.

Eine Oase mitten in der Stadt

Umgeben von historischen Mauern finden fast 450 Gäste unter freiem Himmel Platz und können so auch die einmalige Atmosphäre des Biergartens in der Innenstadt erleben. Genaugenommen ist der ehemals königliche Hofbräuhaus-Biergarten, der 1897 für die Münchner umgebaut wurde, ein Wirtsgarten. Hier werden die Gäste nämlich mit den köstlichen und hausgemachten Schmankerln bedient. Da lohnt es sich nicht, selbst sein Essen mitzubringen. Und über die Lage hier am Platzl brauchen wir gar nicht lange reden: wenn man in der Innenstadt was zu erledigen hat, lässt sich im Anschluss der Biergarten ganz bequem zu Fuß erreichen. Und wenn man unter den schattigen Kastanien hockt, ein, zwei Maß trinkt, einen Obazdn isst und dazu eine ofenfrische Breze von den feschen Breznmadln bekommt, lässt sich das Leben schon aushalten. Anlässlich des 200.

Jubiläums hat das Hofbräuhaus eine Bierzeichen-Edition mit dem Biergarten für 2012 prägen lassen.

Bierzeichen – Edition 2012 – 200 Jahre Biergarten

Die Bierzeichen erinnern an die längst vergangenen Zeiten, als nur Hofangehörige ihr tägliches Bier-Quantum gegen eigens geprägte Münzen erhielten. Als Anerkennung für

ihre treuesten Gäste ließen die Hofbräuhaus-Wirte Michael und Wolfgang Sperger die Bierzeichen-Tradition 2004 wieder aufleben. Seitdem ist es am Stammtisch der Brauch, seine Maß nicht in barer Münze, sondern wie in den Anfängen mit Bierzeichen zu bezahlen. Wer als Stammgast zehn davon kauft, bekommt ein elftes als Treuerabatt.

Der Biergarten soll gegen Vereinsamungserscheinungen wirken

Der Besuch im Biergarten ist immer ein Erlebnis. Denn hier treffen sich Menschen aus allen Gesellschaftsschichten; Einheimische wie Touristen, Alte und Junge. Was die Biergartenatmosphäre so einzigartig macht, ist, dass Jeder Jedem zugestimmt und man sich völlig ungezwungen miteinander unterhält. So sind schon viele Freundschaften entstanden – auch wenn manche nur einen Biergartenaufenthalt lang dauerten.

Ein Auszug aus der **bayerischen Biergartenverordnung von 1999** unterstreicht, wie wichtig ein Besuch im Biergarten für die Psyche ist:

„Biergärten erfüllen wichtige soziale und kommunikative Funktionen, weil sie seit jeher beliebter Treffpunkt breiter Schichten der Bevölkerung sind und ein ungezwungenes, soziale Unterschiede überwindendes Miteinander ermöglichen. Die Geselligkeit und das Zusammensein im Freien wirken Vereinsamungserscheinungen im Alltag entgegen.“

Wie aus Bierfilz Bierdeckel wurden

Im 19. Jahrhundert tranken die reicheren Leute das Bier aus Krügen mit Deckeln meist aus Zinn. Einfachere Leute benutzten Krüge ohne Deckel. Die Untersetzer waren damals aus Filz. Sie sollten das Kondenswasser, das sich außen am Krug bildete, aufsaugen. Trank man Bier im Freien, dann legte man diese Filze auf den Krug, damit kein Ungeziefer und kein Laub ins Bier fielen. Somit entstand der Name Bierdeckel. In den feuchten Bierfilzen vermehrten sich jedoch Bakterien. Die unhygienischen Mehrwegfilze wurden durch eine Erfindung um die Jahrhundertwende ersetzt:

Hofbräuhaus, Platzl 9, 80331 München presse@hofbraeuhaus.de

Der **Dresdner Robert Spath erhielt 1892 das Patent** 68499 für sein Verfahren zur Herstellung von Fasergussuntersetzern. Schnell setzten sich die saugfähigen Pappscheiben gegenüber den Filz-Untersetzern durch. Heute dienen sie nicht nur zum Drauf- oder Drunterlegen, sondern auch als Notizzettel für Bedienung und Gast, zum Basteln, für Kartenhäuser oder als Sammlerobjekt. Besonders beliebt sind Bierdeckel der Stammtische aus dem Hofbräuhaus.

Die Geschichten zum Biergarten und vielen anderen Themen rund ums Bier und bayerische Traditionen, hören Sie hier im preisgekrönten [Hofbräuhaus-Podcast](#).

Gerne können Sie die den Podcast für redaktionelle Zwecke kostenfrei verwenden. Bitte geben Sie das Hofbräuhaus als Quelle an und senden Sie uns ein Belegexemplar.

Hochauflösende Fotos und Infos können Sie direkt hier herunterladen:

<http://www.hofbraeuhaus.de/de/presse/pressebilder.php?site=3>

<http://www.hofbraeuhaus.de/de/presse/presstexte.html>

Hofbräuhaus, Platzl 9, 80331 München