

Die Augustinerbräu-Festhalle



Die Außen- und Innenansicht der Augustinerbräu-Festhalle. Fotos: Gerhard Willhalm

Neben dem Augustiner-Festzelt leiten die Festwirte Manfred und Thomas Vollmer auch das Augustiner Restaurant und die Augustiner Festsäle in der Neuhauser Straße 27 sowie die Augustiner Bräustuben in der Landsberger Straße 19, die 2018 27,6 Millionen Euro Umsatz brachten. Manfred Vollmer ist seit dem Jahr 1988 auf der Theresienwiese vertreten. In seinem Traditionszelt wird das Bier der Augustiner-Brauerei in 200-Liter-Holzfässern, den sogenannten Hirschen ausgeschenkt. Doch dazu später mehr.

Die Augustiner-Festhalle dürfte das einzige Wiesenzelt sein, das in jüngerer Zeit literarisch gewürdigt wurde. Es war der Münchner Liedermacher Konstantin Wecker, der es in seinem Song „Wieder dahoam“ besingt: „Sogar die Wiesn is ma no ned zwider / da nimm i mir jeds Jahr a paar Tag frei / da trifft i hoid die oidn Freinderl wieder / natürlich Augustiner - Schänke Zwei.“

Ins Augustiner-Festzelt passen insgesamt 8.500 Personen. Der Innenbereich bietet 6.000 und der Garten 2.500 Menschen Platz.

Das Augustiner-Zelt hat eine Reihe von außergewöhnlichen Festwirten aufzuweisen. An vorderster Stelle steht hier Georg Lang, ein Großgastronom aus Nürnberg, der bei seinem ersten Wiesenauftritt noch als „Krokodilwirth aus Nürnberg“ auftrat. Das Krokodil stand in Verbindung zur dortigen Ledererbrauerei. Später, als Georg Lang die Münchner-Kindl-Brauerei betrieb, ritt das Münchner Kindl auf dem Krokodil, als Verbindung zwischen Brauerei und Festwirt.

Georg Lang gelang es anno 1898, drei wichtige Zulassungsbedingungen für den Wiesnbezug zu umgehen: Er stammte zum Ersten weder aus München, noch bewirtschaftete er zweitens seinen Wiesnausschank selbst. Und drittens baute er eine Riesenhalle auf fünf Wirtsbudenplätzen alter Größe, die er von fünf Münchner Strohmännern, allesamt stadtbekannte Wirte, ersteigern ließ. Michael Schottenhamel war noch im Jahr 1881 mit dem gleichen Ansinnen vom Magistrat abgewiesen worden. Georg Lang machte es cleverer: Auf die fünf Budenplätze außerhalb des Wirtsbudenringes stellte er seine 1. bayerische Riesenhalle. Obwohl der Bausenat dagegen war, weil dadurch „gemütliche Buden von größeren Etablissements verschlungen“ werden und „ein paar Großbrauereien alle Buden zusammensteigern“ könnten, bekam Lang vom Magistrat lediglich die Auflage, dass er das Festzelt durch einen breiten Publikumsdurchgang zu teilen hätte.



Außerdem gilt Georg Lang als Erfinder der Bierzelt-Stimmung. Er unterhielt als Erster auf dem Oktoberfest eine eigene, dreißigköpfige Festkapelle, die in Tracht auftrat und als „Lang's Original Oberlander“ bekannt wurde. Die Polizeibehörde hatte gegen den Einsatz einer Hauskapelle, die noch dazu vom Festwirt bezahlt wurde, keinerlei Einwände, da dadurch das lästige Sammeln der Musiker mit dem Teller überflüssig wurde.

Im Jahr 1899 führte er den Trinkspruch „Ein Prosit der Gemütlichkeit - Eins, zwei, drei, gsuff!“ ein. Der Autor des Liedes war Bernhard Dietrich aus Chemnitz, der auch Kirchenlieder komponierte. Damit die Gäste die Stimmungslieder mitsingen konnten, verteilte er Texthefte auf den Tischen. Mit Postkarten und Werbeartikeln machte er auf sich aufmerksam. Der Festwirt ließ sogar Steckerl zum Takt schlagen und

dirigieren an die Gäste austeilen. Mittlerweile müssen die Musiker das Lied „Ein Prosit der Gemütlichkeit“ vertragsgemäß vier Mal in der Stunde ertönen lassen. Wenn die 120.000 Wiesn-Gastro-Besucher jeweils nur 0,05 Liter trinken, dann sind das hochgerechnet bei jedem Mal immerhin 600 Liter Bier oder umgerechnet drei Hirschen, die durch die Kehle gejagt werden. Die Musik wird auf der Wiesn also in erster Linie zur Steigerung des Bierumsatzes eingesetzt.

Im Jahr 1903 ließ die Augustiner-Brauerei eine Festhalle für Georg Lang erbauen. Als der von Nürnberg zugereiste Festwirt im Jahr 1904 starb, führte seine Witwe die Augustiner-Festhalle weiter.

Ein weiteres Wirte-Original war Xaver Kugler, über den die „Oktoberfestzeitung“ von 1926 schrieb: „Xaver Kugler ist ein Festwirt im echten Sinne des Wortes, ein Festwirt vom alten Schrot und Korn, der es versteht, seine Gäste durch die alte Münchner Urgemütlichkeit und Urwüchsigkeit, durch ein Schlagerprogramm und seine Kapelle zu erheitern.“ Kugler war zudem Betreiber der Kugler-Alm in Deisenhofen und verantwortlich für die immer noch erhaltene charakteristische Front des Augustinerbräu-Festzeltes mit seiner barockgeschweiften Blendgiebelarchitektur, die 1926 gemeinsam mit dem Turm entstand.

Doch nun zum Wichtigsten in der Augustiner-Festhalle, dem Bier. Der Edelstoff wird an sechs Schänken ausgeschenkt. Jede Augustiner-Schänke leert täglich zwischen 40 und 45 Hirschen. Das macht in 16 Tagen immerhin 864.000 Massen oder 8.640 Hektoliter.



Der Edelstoff kommt aus dem Hirschen

Das Augustiner-Festzelt ist eine letzte Bastion der Fassbier-Trinker. Hier fließt das Oktoberfestbier noch aus den hölzernen Hirschen, wie die 200-Liter-Fässer genannt werden. Die Hirschen sind handgefertigt und variieren deshalb in der Größe. Jedes Fass hat eine Nummer und ist geeicht. Die Augustiner-Brauerei ist die einzige in München, die auf dem Oktoberfest noch Holzfässer verwendet. Die anderen Münchner Brauereien schenken ihr Bier aus Containern aus. Rein logistisch würde es aber gar nicht mehr funktionieren, wenn alle Brauereien noch mit Holzfässern arbeiten würden. Der Nachschub könnte nicht mehr gewährleistet werden.

Die Holzfässer werden nach ihrer Benutzung in die Waschanlage transportiert, dort gebürstet und mit 55 Grad warmen Wasser ausgespritzt. Zwei Mitarbeiter begutachten das Fass penibel von außen und innen. Sie achten vor allem darauf, dass das Pech im Inneren des Fasses nicht beschädigt ist. Wenn die Spuntschraube und der Schrödel eingesetzt sind, wird das Fass befüllt. Nach knapp zwei Minuten sind die über 200 Liter Wiesn-Edelstoff im Fass.

Nun geht es per Lkw zur Holzfasskühlzelle der Augustiner-Festhalle, wo der Hirsch rund zehn Stunden lagern muss, damit es sich beruhigt und gezapft werden kann. Nun rollt und hievt es der Ganterbursche in die Schänke, wo der Schankkellner mit einem gekonnten Schlag den Wechsel ins Fass treibt. Ozapft is! Die Glocke läutet das neue Fass ein. Wenn der Schankkellner den Wechsel geöffnet hat, befüllt er einen Masskrug nach dem anderen. Rund zweieinhalb Sekunden braucht er für die Mass. Ein Wimpernschlag zu lange oder zu kurz macht sich an der Biermenge im Krug bemerkbar. Je mehr sich das Fass leert, desto geringer wird der Druck der Kohlensäure. Anders ist das beim Container-Bier. Dort kommt das Bier immer mit dem gleichen Druck aus der Leitung. Er braucht also schon ein ausgeprägtes Fingerspitzengefühl, der Schankkellner am Holzfass. Die Schankkellner sind echte Spezialisten, die ihren eigenen Kult treiben, die Messinghähne speziell zuschleifen und sie mit einem speziellen Fett einschmieren. Wenn der Hirsch leer ist, beginnt die neue Runde: säubern, befüllen, ruhen, anzapfen und leeren.

Tatsächlich sind der Personalbedarf - und damit die Personalkosten - beim Fassbierbetrieb wesentlich höher als beim Ausschank von Containerbier. Der Schankkellner bleibt, aber der Ganterbursch und die Zulieferkräfte kommen dazu. Bei den herkömmlichen Containern braucht es nur sechs Tankwagen-Fahrten pro Zelt und Tag. Bei den Großcontainern der Paulaner-Hacker-Pschorr-Gruppe reicht eine Lieferung am Tag. Anders ist das bei den Holzfässern. Um die entsprechende Menge Bier in den Holzgefäßen aufs Oktoberfest zu schaffen, sind wesentlich mehr Touren notwendig.

Zur Lagerung und Kühlung der Holzfässer wurde im Jahr 2010 der Turm des Augustiner-Festzeltes wieder errichtet. Von 1926 bis zum Vorkriegsjahr 1938 stand er schon mal auf dem weltgrößten Volksfest. Heute erhebt er sich auf einer Grundfläche von 6 mal 6 Metern 25 Meter in die Höhe und zeigt - als Nebeneffekt - schon von Weitem den Weg zum beliebten Festzelt des Oktoberfestes. Im Jahr 2011 wurde der Turm um weitere fünf Meter auf 30 Meter erhöht. Im ersten Stock befindet sich die Holzfasskühlung. Von dort kommen die 300 Kilogramm schweren Fässer direkt zur Schänke.

Um die Masskrüge so schnell füllen zu können, dass die Gäste nicht warten müssen, brauchen die Schankkellner gut funktionierende Zapfhähne. Nur werden die großen Literwechsel seit Jahrzehnten nicht mehr hergestellt. Das ist der Grund, warum gute Wechsel sehr begehrt sind. Taucht mal einer bei Ebay auf, kann er für bis zu 1.500 Euro weggehen. Oft werden richtig gute Wechsel von Schankkellner zu Schankkellner weitervererbt. Man kennt sich eben untereinander.

Berühmt ist der Wechsel vom Hans Hornauer, der zwei Bohrungen vorgenommen hatte und damit den Durchlauf erhöhen konnte. Außerdem wurden am hinteren Rand zwei kleine Dreiecke heraus gefeilt. Solche Modifikationen probieren viele Schankkellner aus, wobei schon kleinste Details große Auswirkungen auf den Bierfluss haben können - positiv wie negativ. Anscheinend bohrte Hornauer intuitiv genau an der richtigen Stelle und kitzelte so die entscheidenden paar Prozent heraus, die seinen Wechsel gegenüber den meisten anderen überlegen machte.



„Ein Prosit der Gemütlichkeit“, Georg Ritzner, 1899. Augustiner-Festhalle mit Lang's Original Oberlandler Kapelle, um 1910, Postkarten. KI-bearbeitet

