

Die Fischer-Vroni



Die Außen- und Innenansicht der Fischer-Vroni. Fotos: Gerhard Willhalm

Die Wirtsleute der Fischer-Vroni. Hans und Silvia Stadtmüller, betreiben während des Jahres das Gasthaus Jagschloß in der Nymphenburger Straße 162.

Die Fischer-Vroni ist die Drittkleinste der 14 Festhallen auf dem Oktoberfest. Sie hat ein Fassungsvermögen von 3.162 Plätzen im Inneren und rund 700 Plätzen im Garten. Das sind 3.862 Sitzmöglichkeiten für die Gäste. Es wird Augustiner-Bier vom Fass ausgeschenkt. Das Zelt der Fischer-Vroni erkennt man leicht an der Fachwerkfassade mit dem tiefgezogenen Halbwalmdach, dessen First ein Storchennest schmückt. Um das Klischee des malerischen alten Fischerhäuschens abzurunden, zieren die Außenfassade und die Innenräume Fischereigeräte aller Art. So weht von der Hauptfassade ein Fangnetz. Netze, Reusen und andere Fischerei-Utensilien wurden an den Traufen angebracht und schmückten die Fenster und den Eingangsbereich. Von 1907 bis 2011 stand ein alter Fischerkahn neben dem Seiteneingang der Bierbude und lud dadurch zum Treffpunkt am Kahn ein. Neben dem Haupteingang lockt der Duft der Steckerlfische. Die Feuergrube umfasst 15 Meter:

Begonnen hat das alles im Jahr 1904. Seinerzeit ließ Josef Pravida an einem Eckplatz im äußeren Wirtsbudenring - neben der Augustiner-Festburg - ein Fischerhäuschen errichten. Der rührige Inhaber der Gaststätte Zum goldenen Stern in der Waltherstraße, der zugleich Betreiber einer See- und Flussfischhandlung war, hatte die originelle Wirtsbude nach Entwürfen des Kunstmalers Wilhelm Hammerschmidt gestalten lassen. Die romantisch gestaltete Fischbraterei stand zwischen Birken und Weiden und trug am Anfang den Namen „Fischerhütte zum Holländer“. Schon damals vermerkte man wohlwollend: „Für Amateurphotographen bildet das malerische Fischhaus ein gar willkommenes Aufnahmeobjekt und gereicht eine Aufnahme davon jeder Sammlung zur Zierde“.

Doch trotz der holländischen Tracht der Bedienungen wollte den Münchnern der Name nicht so recht gefallen, weshalb Pravida die Schenke im Jahr 1907 in Fischer-Vroni umbtaufte. Angeblich bezog sich der Name Vroni auf eine Bedienung Josef Pravidas, die im Wirtshaus „Zum goldenen Stern“ eine besonders herzliche Atmosphäre verbreitete und damit auch auf dem Münchner Oktoberfest die gute Seele des Fischbrat-Unternehmens verkörperte.



Jedenfalls entsprach die Fischer-Vroni - ähnlich wie Ammers Hühnerbraterei und Rösslers Ochsenbraterei - dem Zeitgeschmack der Oktoberfestbesucher am Ende des 19. und Beginn des 20. Jahrhunderts. Sie konnten - unabhängig von Wetterkapriolen - in überdachten Buden, an Tischen und Stühlen, bei geselliger Unterhaltung verschiedene, vor allem warme Speisen zu sich nehmen. Ähnlich wie bei Rösslers Ochsenbraterei, bei dem das Braten eines Ochsen selbst ein Schauerlebnis war, sollten die Architektur und das Flair der Fischerhütte die Besucher anlocken. Die Wirte wetteiferten in Originalität der Budengestaltung um die Gunst der Besucher.

Dabei zählten die Zubereitung und das Angebot von Fischen - neben Wurst-, Käse- und Backwaren - zum Speisenangebot der ersten Festjahre. Der früheste Nachweis für Fischbratereien tauchte bereits

1818 in den Oktoberfestakten auf, in denen vom Verkauf „gebratener Häring frischer Ernte“ berichtet wurde. In den folgenden Jahrzehnten wurden in den Beschickerlisten immer wieder Bratereien dieser Art aufgeführt. Die meisten Belege über dieses Speisenangebot beruhen jedoch vor allem auf Beschwerdeschreiben, die von benachbarten Standbetreibern an den Magistrat der Stadt München geschickt wurden. Sie beinhalteten hauptsächlich Befürchtungen, dass sie wegen des speziellen Fischgeruchs bei der Zubereitung der Speisen Umsatzeinbußen erleiden würden. Immer wieder tauchten in den Eingaben Forderungen auf, die beinhalteten, diese „stinkende Konkurrenz“ ganz oder zumindest an den Außenrand des Wiesn-Areals zu verbannen. Doch die Einwände waren allesamt ohne Erfolg. Der Bratfisch - über Kohlgut auf einem Rost gegrillt - oder der Backfisch - im heißen Schmalz ausgebacken - blieb auf dem Festplatz.

Der Brathering verschwand am Ende des 19. Jahrhunderts aus dem Speisenangebot. Dafür wurden Fischbratereien und -bäckereien mit verschiedenen Fischarten verzeichnet. Auch Krebsbäckereien boten ihre Waren an. Außerdem unterhielt so mancher Budenbetreiber kombinierte Speisenangebote, wie zum Beispiel eine Fisch- und Kuchelbäckerei. Seit den 1880er-Jahren waren auf dem Oktoberfest jährlich sechs bis acht Fischbrater vertreten. Hauptsächlich wurden einheimische Renken aus dem Starnberger See, Weißfische, Nasen und Brachsen gebraten und danach verkauft.



Steckerlfische vom Holzkohlengrill

Nachdem der Münchner Fischgroßhändler Karl Winter im Jahr 1949 die Konzession für das Oktoberfest erhalten hatte, kaufte er Josef Pravida - aus naheliegenden Gründen - den Namen Fischer-Vroni um 20.000 DMark ab. Das originale und originelle Festzelt war im Zweiten Weltkrieg leider abgebrannt.

Karl Winter hatte im Jahr 1914 die Firma Fisch Winter KG gegründet. Der Fischgroßhändler verkaufte Seefische, Feinfische, Süßwasserfische, Räucherfische, Salzheringe und Marinaden. Er belieferte seine Kundschaft mit dem Handkarren und eröffnete gleichzeitig - gemeinsam mit seiner Frau Philippine - die Sendlinger Fischhalle in Untersending, an der Alram-/ Ecke Aberlestraße.

Seine Steckerlfische vom Grill fanden reißenden Absatz. Dennoch suchte Karl Winter fieberhaft nach einer Alternative zu den bislang angebotenen, relativ grätenreichen Salz- und Süßwasserfischen. Und er entdeckte dabei die Makrele als ideales Grillmedium. Sie war perfekt, da sie fettig genug war, um beim Grillen nicht auszutrocknen. Außerdem nahm sie schön die Farbe und den Rauchgeschmack der Holzkohle an. Die Makrele ist inzwischen zum Inbegriff des Steckerlfisches geworden, auch wenn heute Zander, Saibling, Forelle oder Loup de mer aufgespießt und wie vor über einhundert Jahren über dem Bodenfeuer aus Buchenholz gegart werden. Auch hier konnte der Gast - ähnlich wie bei den Ochsen-, Hühner- oder Massenbratereien - die Zubereitung seiner Mahlzeit beobachten und sich so ganz langsam auf den kulinarischen Genuss einstellen.

In Winters erstem Wiesn-Zelt fanden lediglich 250 Personen Platz. Es war ein einfaches Zelt, die Bänke und Tische standen auf dem Grasboden. Später erwarb er ein Zelt, das 2.162 Menschen fasste. Weitere 700 Personen fanden im Garten Platz.

Im Unterschied zur Architekturgeschichte anderer Bewirtungsbetriebe auf dem Oktoberfest-Festplatz hat sich der Charakter der Fischer-Vroni - mit Fachwerk, Storchennest, Fischerkahn und der Birke vor dem Haupteingang - nicht sehr verändert. Obwohl die Fischer-Vroni inzwischen in einem Großzelt untergebracht ist, ist noch viel von der vielgepriesenen Idylle des Fischerhäuschens geblieben.

Karl Winter starb im Jahr 1958. Nun wurde seine Witwe Philippine Wiesnwirtin, danach deren inzwischen verheirateten Töchter Eva Stadtmüller (Jahrgang 1935) und Anita Schmid (Jahrgang 1932). Die beiden teilten sich die Aufgaben auf dem Oktoberfest perfekt auf. Eva kümmerte sich um die Verwaltungsangelegenheiten, Anita stand in der Küche und überwachte jeden Teller, dass er sauber und vor allem ordentlich portioniert aus der Küche ging. Die zwei Schwestern starben im Jahr 2003 innerhalb von zehn Monaten.

Evas Sohn Hans Stadtmüller ist seither der Wirt der Fischer-Vroni, die nicht nur auf der Wiesn, sondern auch auf den Auer Dulten, im Augustiner-Keller, im Rosengarten, in der Hirschau im Englischen Garten und auf anderen Volksfesten vertreten ist.

Im Jahr 1998 musste das Fischer-Vroni-Zelt aus Sicherheitsgründen auf einen anderen Platz umziehen. Zum Ausgleich erhielt sie rund 700 Plätze mehr: Aktuell finden im Inneren 3.162 und im Garten 700 Besucher Platz. Damit ist die Fischer-Vroni nach der Käfer-Schänke und dem Weinzelt die drittkleinste Wiesn-Festhalle.

Der zweite Montag war seit dem Ende des 19. Jahrhunderts als Maurer Montag gefürchtet. Denn an diesem Montag wurde gerauft, was das Zeug hielt. Erstaunlicherweise registrierte die Polizei an diesem Tag allerdings sehr wenig Körperverletzungsdelikte. Das lag daran, dass die Handwerker ihre Raufereien als Privatsache ansahen und die Polizei als Störenfried, nicht als Freund und Helfer empfanden. Zum Glück sind diese Prügeleien aus der Mode gekommen.

Seit 1993 wird am zweiten Wiesn-Montag, am „Prosecco-Montag“, in der Fischer-Vroni gebusselt. Ins Leben rief den Event Wolfgang Rachel, der Inhaber der Prosecco-Bar in der Theklastraße. Er reservierte im ersten Jahr vier Tische für seine schwulen Stammgäste. „Damals war das was ganz Außergewöhnliches, dass man sich so öffentlich als homosexuell gezeigt hat“, sagt Thomas Dér alias „Baby Bubble“. Der Travestiekünstler übernahm im Jahr 2002 die Organisation des Prosecco-Montags, nachdem Rachel verstorben war. Nun ist die Fischer Vroni am zweiten Wiesn-Montag schon mittags wegen Überfüllung geschlossen.



Der Bewirtungsbetrieb Fischer-Vroni im Jahr 1905. Kellnerin in der Fischer-Vroni im Holländischen Kostüm, 1926. Bilder mit KI bearbeitet

