

Kufflers Weinzelt



Die Außen- und Innenansicht des Weinzeltes. Fotos: Gerhard Willhalm

Das Weinzelt ist mit seinen 1.540 Plätzen im Festzelt und 580 Plätzen im Garten - insgesamt 2.080 Plätze - die kleinste der 14 großen Festhallen auf der Wiesn. Geführt wird das Weinzelt von der Familie Kuffler; zu deren Unternehmensgruppe neben dem „Spatenhaus“ gegenüber der Oper noch das „Seehaus“ im Englischen Garten am Kleinhesseloher-See, das „Kuffler Restaurant Anoki“ in der ehemaligen Residenzpost, das zuvor unter dem Namen „Kufflers California Kitchen“ gefloppt war; das „Mangostin Asia Restaurant“ in Thalkirchen und das „Hotel München Palace“ in der Trogerstraße 21 in Haidhausen gehören. Insgesamt lag die Kuffler-Gruppe im Jahr 2018 - mit seinen 43 Betrieben und einem Umsatz von 123,1 Millionen Euro - auf Platz 22 der umsatzstärksten Gaststätten-Betreiber Deutschlands.



Da stellt sich freilich sofort die Frage, was ein Weinzelt auf dem weltweit größten Bierfest zu suchen hat. Doch ein Blick in die bayerische Geschichte zeigt, dass der Wein auch in München, der heutigen Hauptstadt des Bieres, bis zum Ende des 16. Jahrhunderts das dominierende Volksgetränk war. Aktuell ist München mit einem Wein-Pro-Kopf-Konsum von vierzig Litern - darin sind freilich die Säuglinge, die Greise und sogar die Abstinenzler eingerechnet - Spitzenreiter in Deutschlands Großstädten. Der Bundesdurchschnitt liegt bei 27 Litern. Damit dürfte eindeutig belegt sein, dass der Rebensaft uneingeschränkt ein wesentlicher Bestandteil des Münchner Oktoberfestes ist und sogar - zumindest historisch - sein muss.

Im Weinzelt gibt es kein normales Wiesnbier; lediglich Weißbier von Paulaner wird ausgeschenkt - und das auch nur bis 21 Uhr. Danach herrscht - bis ein Uhr nachts - sozusagen Wein- und Sektzwang. Doch das Weinzelt macht seinem Namen alle Ehre, denn dort gibt es eine Auswahl von mehr als 15 Weinen, außerdem verschiedene Sekt- und Champagner-Sorten. Der Weintrinker unterscheidet sich gravierend vom Biertrinker. Hier geht's viel lustiger, lockerer und heiterer zu. Außerdem ist der Frauenanteil im Weinzelt besonders hoch.

Und von wegen Bier war schon immer das Getränk auf der Wiesn: Anno 1810 gab's zum Pferderennen in den Zelten der Traiteurs auf der Sendlinger Anhöhe Speis und Trank, aber was da wirklich ausgeschenkt wurde, weiß auch heute keiner genau. Die Historiker gehen allerdings davon aus, dass im Königszelt Wein kredenzt wurde. Und bei der öffentlichen Ausspeisung am 15. Oktober 1810 flossen aus sieben Fässern vier Hektoliter österreichischer Weißwein.

Einer der bekanntesten ersten Weinwirte auf dem Oktoberfest war Julius Frey, der die „Pfälzer Weinbude“ betrieb. Diese fiel am 27. September 1887 einem schlimmen Feuer zum Opfer: Der Brand wurde durch ein Blumenmädchen ausgelöst, das eine auf dem Tisch stehende Petroleumlampe versehentlich umstieß. In kürzester Zeit stand die Weinbude in Flammen. Der Wirt Julius Frey kam dabei ums Leben. Er hatte versucht, die Geldkassette aus den Flammen zu retten. Weitere 18 Buden und mehrere fliegende Stände

wurden durch die Flammen eingeäschert.

Daneben war die Bodega ab dem Jahr 1885 ein Besuchermagnet. Allein schon, weil der Betreiber, die Import- und Exportfirma The Continental Bodega Compagny, anno 1890 als erster Wiesnbetrieb einen geschützten Holzbau errichten ließ, der jedem Wetter trotzen konnte und im Laufe der Zeit mehrfach vergrößert wurde. Die Bodega befand sich außerhalb des Wirtsbudenrings. Serviert wurden erlesene spanische und portugiesische Weine. Es gab aber auch warme und kalte Küche sowie Kaffee und Kuchen.

Ende des 19. Jahrhunderts waren es sogar fünf Weinwirte, die eine Zulassung für das Oktoberfest hatten, darunter die Weinhandlung Messerer & Geiger, deren Bude mit ländlichen und mondänen Trinkszenen bemalt war. Auch hier gab es neben Wein und Süßwein auch Kaffee, Tee und Traubenmost.

Ab 1949 stand das „Weinschiff Bucentaurus“ stellvertretend für die Weintradition des Oktoberfestes auf der Wiesn. Die Lokalität war dem kurfürstlichen Prunkschiff aus dem 17. Jahrhundert auf dem Starnberger See nachempfunden. Sein Betreiber war Wilhelm Johné, dessen Stammhaus das Johné's St. Pauli am Platzl, ein Hamburger Nachtlokal, war: Er servierte seinen Gästen neben Kaffee und Kuchen vor allem in- und ausländische Weine, Liköre und andere Spirituosen. Dem „Weinschiff Bucentaurus“ folgte das „Nymphenburg Zelt“. Denn als in Bayern in der eigenen Sektkellerei die ersten Korken knallten, war schnell klar, dass dieser Betrieb unbedingt auf die Wiesn müsse.

1984 übernahm die Familie Kuffler den Weinausschank im „Nymphenburg-Sekt-Festzelt Zum Weinwirt“, wie der Betrieb offiziell hieß. „Aber wer verabredet sich schon in einem Zelt mit solch einem Namen?“, fragte Stephan Kuffler. 1999 kaufte die Familie das Zelt, da die Sektkellerei Nymphenburg von Schloss Wachenheim übernommen worden war. Danach hieß das Zelt einfach „Kufflers Weinzelt“.



Wein war das Volksgetränk

Es gab dieses Nebeneinander von Bier und Wein in München und Altbayern schon immer. Dem Münchner Rat galt im Mittelalter dem Wein - gleich nach dem Salz - die größte Sorge auf wirtschaftlichem Gebiet. Er war eine der Quellen des bürgerlichen Wohlstands sowie der städtischen Finanzkraft. So fanden sich bereits um das Jahr 1300 auf dem Münchner Weinmarkt die Sorten Baiervwein, Welschwein, Neckarwein, Osterwein, Elsässerwein und die teuren Südweine. Auch wenn der Weinanbau für München belegt ist, so war die Stadt an der Isar doch wohl eher ein Verbrauchszentrum und Handelsplatz für den Rebensaft.

Doch bis zur Wende vom 16. zum 17. Jahrhundert war der Wein in unserer Gegend das eigentliche Volksgetränk. Der Ruf Münchens als Weltstadt des Bieres ist dagegen vergleichsweise jung. Er entstand erst mit dem Aufstieg des Münchner Braugewerbes in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Das Bier passte schon deshalb nach München, weil die zur Herstellung notwendigen Zutaten hier auch gedeihen. Als Weinanbaugebiet spielte München im Gegensatz dazu eine eher untergeordnete Rolle.

Der spätere bayerische Geheime Staatskanzler mit dem klangvollen Namen Wiguläus Xaver Alois Freiherr von Kreittmayr spottete anno 1738 in seinen Anmerkungen zum Bayerischen Landrecht über den sauren Wein in Baiern, „wo der Essig, der anderswo mit großer Mühe bereitet werden muss, von selbst wächst“.

Noch heute spricht man vom Baiervwein als einem „Dreimännerwein“, bei dem zwei Männer den Dritten, der das säurebetonte Getränk zu sich nimmt, festhalten müssen, weil es diesen nach dem Genuss des Weines so schüttelt, dass ihm größeres Leid widerfahren könnte. Auch die Bezeichnung „Strumpfwwein“ bezieht sich auf das Gesöff, das in manchen Jahren so herb ist, dass es alle Löcher zusammenzieht. Aus Kruckenberg nahe Regensburg wird berichtet, dass zur Weinzeit die Kirchenglocken in der Nacht um zwölf Uhr geläutet werden. „Die Leute sollen wach werden und sich umdrehen, damit ihnen der saure Wein nicht die Magenwand durchfrisst.“

Herzog Wilhelm V. ließ um 1590 in der Herzog-Max-Burg Wein anpflanzen, wozu Reben aus Ungarn, Österreich, Italien und Frankreich sowie vom Rhein, vom Neckar und der Tauber beschafft worden waren. Der Wein soll „bey 50 Eimer [= 3.200 Liter] gehabt haben“.

Wie sehr der Wein vor dem 17. Jahrhundert zum gesellschaftlichen Leben gehörte, zeigte die Keller- und Speisenordnung des herzoglichen Hofes zur Zeit Herzog Albrechts V. aus dem Jahr 1575. Darin war genau geregelt, was und wie viel an Getränken den Teilnehmern der herzoglichen Hofstafel und den Hofbediensteten aufgetischt wurde. Aus den Aufzeichnungen geht hervor, dass am Münchner Hof etwa doppelt so viel Wein wie Bier getrunken wurde.

Die Münchner Ratsherren standen dem Herzog wenig nach. Der Rat der Stadt genehmigte sich im Jahr 1625 bei seinem Schwörmahl, nach der Verteidigung, 160 Mass Neckarwein, 105 Mass Traminel, 22½ Mass Leydacher, zehn Mass Rainfal sowie eineinhalb Mass Wermutwein - und merkwürdigerweise achteinhalb Mass Essig. Bewältigt wurde dieses Quantum von 36 Ratsmitgliedern.

Bedeutende Amtshandlungen wurden mit einem Weinumtrunk beschlossen. Vom Bier war dabei nie die Rede. Selbst die Vereidigung der Hebammen und geschworenen Frauen beschloss man in München noch im 17. Jahrhundert mit einer Weinbrotzeit. Auch im privaten Bereich wurde bei vielen Anlässen Wein gereicht. War der Dachstuhl gesetzt, gab es den Hebwein oder Firstwein, wurde ein Gewölbe geschlossen, trank man den Schlusswein. Nach dem förmlichen Eheversprechen gab es den Haftlwein, am Polterabend nach dem Ständchen trank man den Ansingwein. In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts wurde in München der Ansingwein bei den Junggesellen verboten, weil sich „viel Unfug, Rumor, Zank, Hader, ja sogar Entleibung“ dabei ereigneten. Dies und noch vieles andere deutet auf die Wertschätzung und den allgemeinen Gebrauch des Weines zu damaliger Zeit in allen Schichten des Volkes hin.

Bereits in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts begann das Bier langsam den Wein als Volksgetränk zu verdrängen. Die Fremdwine hatten ihren Preis, der einheimische Landwein war in seiner Qualität oft nicht befriedigend. Das Bier dagegen war in seiner Qualität inzwischen verbessert, geschmacklich gleichbleibend und preiswert.

Im Gefolge des neuen pfalz-bayerischen Kurfürsten Carl Theodor kamen im Jahr 1778 über dreitausend Menschen aus der Pfalz. Sie brachten den Pfälzerwein mit. Und mit dem Zuwachs der fränkischen Gebiete Anfang des 19. Jahrhunderts wuchs auch die Zahl der Weinwirtschaften in München wieder an.



Der Brand der Weinbude von Julius Frey, 1887. Das Weinrestaurant Bodega mit der Fassade von Martin Dülfer, Postkarte, um 1893. Bilder KI-bearbeitet

