

Die Ochsenbraterei



Die Außen- und Innenansicht der Ochsenbraterei. Fotos: Gerhard Willhalm

Seit dem Tod von Hermann Haberl im Februar 2011 führt Anneliese Haberl die Ochsenbraterei gemeinsam mit ihrer Tochter Antje Schneider. Außerhalb der Wiesen betreibt die Haberl Gastronomie das Restaurant am Chinesischen Turm, die Kugler Alm in Oberhaching, den Taxisgarten in Neuhausen, den Hopfengarten im Westpark, den Michaeli-Garten im Ostpark und das Restaurant samt angeschlossenem Biergarten Zum Flaucher: Umsatz 2024: rund 38 Millionen Euro.

Die Ochsenbraterei gehört der Spatenbrauerei. Sie bietet im Inneren 5.995 Personen Platz, im Garten kommen 1.646 Plätze dazu. Insgesamt also 7.641 Plätze. Es wird Spatenbräubier ausgeschenkt, das zu dem amerikanisch-brasilianisch-belgischen Konsortium Anheuser-Busch Inbev gehört.

Das Zelt mit seiner gelben Wellenfassade, auf der überdimensional große Puppen einen ebenso großen Ochsen grillen, wurde vom Münchner Architekten Rupert Augustin entworfen. Die Festhalle wurde nach 37 Jahren im Jahr 2017 neu überarbeitet und erhielt eine umlaufende Galerie, blieb aber vom Platzangebot gleich.

Die Erfolgsgeschichte der Ochsenbraterei begann auf dem Oktoberfest 1881. Erfunden hatte das Spektakel mit dem Grillen eines ganzen Ochsen, das als seltene Volksbelustigung angepriesen wurde, der Metzger Johann Rössler. Die Konstruktion der Bratvorrichtung hatte sich Rössler selbst ausgedacht, die Ausführung besorgte die renommierte Herdfirma Wamsler. Die Konstruktion hatte in der Mitte einen zwei Zentner schweren Bratspieß, umgeben von einem Gehäuse. Unterm Dach befanden sich zwei eiserne Kamine und ein breites Sieb, durch das Fett auf das Fleisch tropfte. Rösslers Ochsenbraterei entsprach dem Zeitgeschmack der Oktoberfestbesucher am Ende des 19. und Beginn des 20. Jahrhunderts.

Der Text des Werbeplakates lautete: „Auf der Theresienwiese. Seltene Volksbelustigung! Das Braten eines ganzen Ochsen. Sonntag, den 25. September 1881 wird ein ganzer Ochse auf einer eigens dazu konstruierten Maschine am Spiess gebraten. Anfang der Zubereitung Früh 8 Uhr. Beginn des Bratens 9 Uhr. Das Garsein wird auf Abends halb 5 Uhr festgesetzt und wird durch drei Böllerschüsse bekannt gegeben. Preis per Portion 50 Pfg. Entrée 50 Pfg. Von 2 Uhr an Musik-Produktion. Ausschank von gutem, alten Hacker-Bier. Die Maschine steht von Montag, den 26. September an gegen Entrée von 10 Pfg. ausgestellt. Wozu ergebet einladen die Unternehmer J. Rössler & A. Schibaneck.“



Die Abbildung zeigt die Bratstätte unter freiem Himmel, die von zahlreichen Besuchern umringt war sowie den Bratherd, den Anrichtetisch und die Theke. Die Bratvorrichtung bestand aus einem Gehäuse mit fester Rückwand und kaminbestücktem Dach. Die offene Seite gab den Blick frei auf einen ausgenommenen Ochsen, der auf einem Drehspieß über dem Feuer zweier Kohlebecken brät. Von oben trüpfte durch eine Lochleiste Fett auf den Braten. Eine Dampflokomobile, die neben dem Herd aufgestellt war, lieferte die Kraft zum Drehen des Ochsen am Spieß.

Die Wiesen im Jahr 1887 begann mit einem Unglück, indem in der Weinbude von Julius Frey ein Brand ausbrach, der insgesamt 18 Buden in Mitleidenschaft zog. Frey kam bei dem Versuch seine Kasse zu retten selbst ums Leben. Die Erfahrungen dieser Brandkatastrophe veranlassten den Münchner Magistrat daraufhin, die Erweiterung des Rohrnetzes und die Anlage von Feuerlösch-Hydranten auf dem Festplatz zu beschließen. Auch wurden die auf Dampfenergie angewiesenen Betriebe untersagt. Demnach musste der Metzger und Festwirt Johann Rössler die schweren Bratspieße in seiner Ochsenbraterei mit Menschenkraft bewegen lassen.

Den nächsten Tiefschlag musste das Erlebnis-Gastronomie-Etablissement im Jahr 1892 einstecken. Weil keine Toiletten vorhanden waren, durfte Johann Rössler zum Ochsen kein Bier mehr ausschenken. Und ein Ochse ohne Bier - das geht in München bis heute nicht. Konsequenterweise erteilte ihm der Magistrat im Jahr 1893 keine Lizenz, es sei denn, er würde eine den Vorschriften entsprechende Bierbude bauen. Doch dafür fehlte Rössler einfach das Geld.

1897 bat der Münchner Magistrat Johann Rössler die Wiederaufnahme seiner Gastro-Attraktion. Es war der Wunsch vieler Münchner, dass die Ochsenbraterei ihre Dienste auf der Festwiese wieder anbot. Ein Jahr später war dann die Ochsenbraterei wieder präsent.

In der Zeit, die Rössler dem Oktoberfest ferngeblieben war, hatte sich das Erscheinungsbild des Festareals entscheidend verändert. Es wurde nun dominiert von den Bierburgen, die mit aufwändiger Architektur und Dekoration um die Aufmerksamkeit der Festbesucher warben und diesen in ihren Riesenhallen einen bequemen und ebenso witterungsgeschützten Platz boten. Die Ochsenbraterei musste, um ihre Konkurrenzfähigkeit zu erhalten und ihrem Wirt einen kalkulierbaren Verdienst zu gewährleisten, gleichziehen.

Nur ausgesuchte Ochsen dürfen auf die Wiesn

In Rösslers „Antrag auf Wiesenbezug“ von 1897 gab er zu bedenken, „dass Ochsenbraten nicht mehr wie früher von 1881 - 1891 ausgeführt werden kann, da es der Neuzeit nicht mehr entsprechend wäre. Ich sehe mich dahin veranlaßt, wie ich es in mehreren Städten Europas schon öfters gethan, eine eigene Halle von 20 m Br. und 40 m Lg. in architektonischem Stile gehalten, bauen muß und die Dekoration in historischer Form durch einen fachkundigen Künstler bewerkstelligen lasse.“ So präsentierte sich die Ochsenbraterei auf dem Oktoberfest 1898 mit einem basilikalen Hallenbau in Fachwerkmanner, in welchem die Gäste bei Bier und Musik das Garwerden des Bratens erwarten konnten.

Neben Rösslers Markenzeichen - einem Ochsenkopf - kündigte das Plakat mit drei weiteren Abbildungen erneute Sensationen des Unternehmers an. Neben dem schon bekannten Braten eines ganzen Ochsen hatte Rössler seinen riesigen Bratapparat anno 1898 so umbauen lassen, dass er seinem Publikum zusätzlich ein sogenanntes Potpourri-Braten und Massenbraten präsentieren konnte.

„Das Ochsenbraten findet abwechselnd mit Massen- und Potpourri-Braten jeden Tag statt. Massenbraten bestehend in 500 Gansen, 250 Hühnern, welche auf einmal gebraten werden. Potpourribraten, zwei Schweine, 20 Spanferkel, Hühner, Gänse, Enten u. Ochsenbraten auf einer eigens hiezu konstruierten Maschine, Ochse im Gewichte von 7 Zentner.“

Das war 1898, und drei Jahre darauf wurde bereits der 200. Ochse mit 28.300 Mass Märzenbier hinuntergespült. Und so ging es weiter. Im Jahr 1921 waren es schon 13 Stück, 1979 bereits 36 Ochsen. Der Rekord wurde im Jahr 2017 mit 127 Ochsen vom Grill erreicht.

Johann Rössler starb im Jahr 1926. Seine Witwe übernahm daraufhin die Geschäfte der Ochsenbraterei und betrieb diese bis 1958. Ihr folgte im Jahr 1959 Rudolf Mrkva, der zuvor das Kleine Winzerer-Fähndl-Festzelt, das heutige Armbrustschützenzelt, auf der Wiesn führte. Mrkva übernahm auch die Tradition, auf der neben dem Bratapparat platzierten Tafel das Gewicht und den Namen des jeweils gerade schmorenden Ochsen zu vermerken.

Seit dem Jahr 1980 gehört das Zelt der Ochsenbraterei der Spaten-Franziskaner-Brauerei. Im gleichen Jahr übernahmen auch Hermann und Anneliese Haberl das Festzelt als Wiesnwirte.

Hermann Haberl konnte auf ein erfolgreiches Wirteleben zurückschauen. Er brachte es vom Bauchladenverkäufer mit Fischsemmeln auf der Wiesn bis zum Wiesn-Wirt im Zelt der Spatenbrauerei. Dazwischen lag der Aufbau eines Gastro-Imperiums in und um München. Als Wirte im Schützenzelt hatte das Wirteehepaar schon früh ein Auge auf die Ochsenbraterei geworfen. Nur ein Jahr später bekamen sie - nach dem frühen Tod von Rudolf Mrkva - den Zuschlag für das neue Brauereizelt, in dem es nun kein Paulanerbier, sondern Spatenbier gab. Damit verbunden war der Neubau der Festhalle.

Hermann Haberl führte als erster die Musik am Nachmittag ein - gegen den Widerstand seiner Kollegen. Der Erfolg gab ihm jedoch Recht, die anderen Wirte ahmten seine Idee umgehend nach.

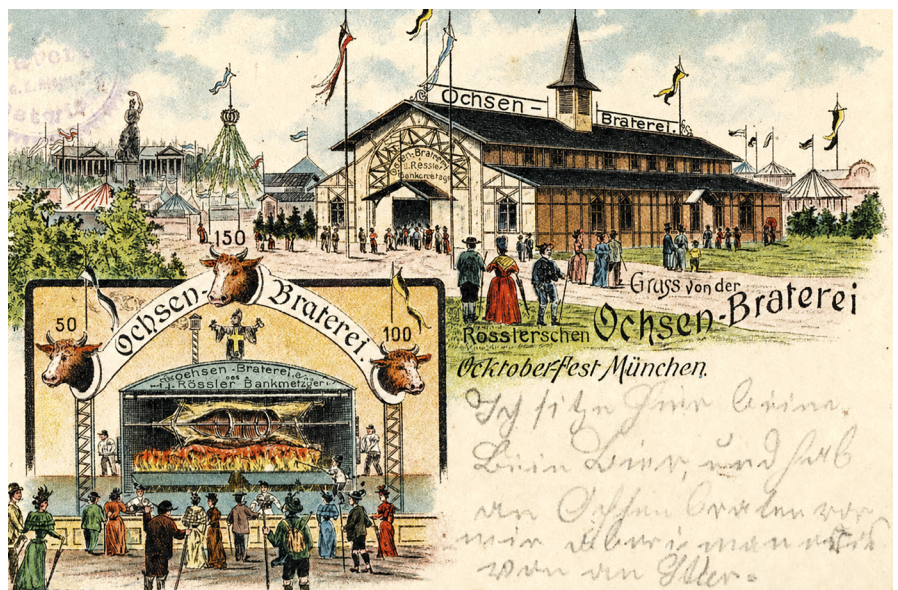
Zu Beginn hatten die Haberls das Ochsenfleisch noch aus Frankreich importiert. Seit Anfang der 1990er-Jahre kommen die eigens für die Wiesn gemästeten Ochsen aus dem Städtischen Gut Karlshof bei Ismaning. Dort wachsen sie in Ruhe und ohne Stress auf, was sich natürlich auf die Qualität des Fleisches auswirkt. Damit war Hermann Haberl - nach Aussage des Alt-Oberbürgermeisters Christian Ude - der Einzige, „der mit städtischen Ochsen etwas anfangen kann“.

Nach einem Jahr haben die Ochsen ein Lebendgewicht von 650 bis 670 Kilogramm. Ein Großteil der Tiere wird drei Wochen vor Beginn des Oktoberfestes in Waldkraiburg geschlachtet. Das Fleisch reift danach in einer Münchner Metzgerei heran. Nur die Schauochsen bleiben bis kurz vorm Oktoberfest am Leben. Bei ihnen handelt es sich um besonders schöne, aber relativ leichte Ochsen, die zuvor ausgesucht werden. Nur sie dürfen als Ganzes auf den Spieß. Ältere Tiere sind anfälliger für BSE, weshalb das Rückenmark entfernt werden muss. Das würde auf dem Grill nicht gut aussehen. Der ausgenommene Ochse kommt dann immerhin noch auf ein Schlachtgewicht von 360 bis 400 Kilogramm.

Über die Namensgebung der Ochsen entscheidet der Küchenchef. Traditionell heißt der erste Ochse immer Max, wie der Metzger. Der letzte Ochse erhält den Namen des Küchenchefs, derzeit also Raimund. Bis vor Kurzem hieß er Richard. Jeder der Ochsen wird von der Musikkapelle namentlich begrüßt: „Ein Tusch für'n Seppi!“



Plakat der Ochsen-Braterei, 1900



Ochsenbraterei, Postkarte, 1898. Bilder mit KI bearbeitet

