

Die Paulaner Festhalle



Die Außen- und Innenansicht der Paulaner-Festhalle, früher Winzerer Fähdnl. Fotos: Gerhard Willhalm

Das Paulaner-Festzelt, das frühere Winzerer Fähdnl, bietet 8.263 Gästen Platz. 6.433 Plätze befinden sich in der Festhalle, die anderen 1.830 im Garten. Am 21. Mai 2025 wurde bekannt gegeben, dass die Paulaner-Festhalle ab dem Oktoberfest 2026 von Christine und Lorenz Stiftl geführt wird. Die Entscheidung für das Wirteehepaar fiel aufgrund ihrer jahrzehntelangen Erfahrung als Volks- und Wiesnwirte, die bereits bestehende Zusammenarbeit mit Paulaner, ihre frühere Führung des Spöckmeier und ihr Betrieb der „Schützenlis!“ auf der Oidn Wiesn seit 2022. Von 2004 bis 2018 betrieben Peter und Arabella Pongratz das Zelt, nach ihrer Scheidung führte Arabella Schörghuber ab 2019 die Paulaner-Festhalle alleine.

Peter Pongratz wurde im Jahr 1985 - nach dem Skandal um Richard Süßmeier - Pächter der Traditionsgaststätte Zum Spöckmeier in der Rosenstraße. Er betrieb das Wirtshaus bis 1993. Seit 1990 war er auch Wirt im Paulaner am Nockherberg. Im selben Jahr kam er zudem noch in die Endauswahl um das Armbrustschützenzelt. 2004 konnte Peter Pongratz schließlich die zuvor renovierte Paulaner-Festhalle Winzerer Fähdnl übernehmen. Die Festhalle war hell, freundlich und hatte ein neues, lichtdurchlässiges Zelt Dach.

Die von der Paulaner-Brauerei auf der Theresienwiese betriebenen Festzelte sind untrennbar mit dem Namen der Armbrustschützengilde Winzerer Fähdnl verbunden. Das Winzerer Fähdnl wurde im Jahr 1887 von Altertumsfreunden als Kostümverein zur Ausgestaltung öffentlicher Aufzüge und Feste gegründet. Der Namensgeber Kaspar Winzerer lebte von 1475 bis 1542 und war Kaiserlicher Feldhauptmann und Herzoglicher Pfleger zu Tölz. Im Jahr 1891 führte der Verein das Armbrustschießen ein. Weitere vier Jahre später, anno 1895, marschierte die Armbrust-Schützengilde beim Oktoberfestzug mit und bekam dafür vom Magistrat einen Schießplatz - mit einer Bierburg - auf der Wiesn. Ausgeschenkt wurde Bier vom Thomasbräu, der später mit Paulaner fusionierte. Die Brauherren vom Kapuzinerplatz sicherten sich durch laufende Zuschüsse Stück für Stück die Rechte an der wachsenden Bierburg mit dem dicken Holzgezimmerten Bergfried.

Als das Winzerer Fähdnl im Jahr 1910 zu Löwenbräu wechseln wollte, musste es feststellen, dass sein Name leider bereits der Thomasbrauerei gehörte. Die cleveren Biersieder hatten sich den zugkräftigen Titel eigenmächtig schützen lassen.



Als dann im Jahr 1924 auch noch der Schießplatz des Winzerer Fähdls aus Sicherheitsgründen von der Winzerer-Fähdnl-Bierburg weg verlegt werden musste, schenkte man auch im Kleinen Winzerer Fähdnl das Bier der inzwischen durch Fusion entstandenen Paulaner-Thomas-Brauerei aus. Im Jahr 1964 setzte die Münchner Stadtverwaltung die Umbenennung durch, weil ein Winzerer Fähdnl schließlich genüge. Seither ist das Kleine Winzerer Fähdnl als Armbrustschützenzelt bekannt.

Das Wahrzeichen des Paulaner-Festzelts ist jedoch keine Fahne, sondern ein riesiger Masskrug. Heute rotiert der Masskrug auf einem 25 Meter hohen Turm der Festhalle und dreht sich um eine 30 Zentner schwere Achse. Der erste Masskrug schwebte bereits im Jahr 1950 über den Besuchern des Oktoberfestes. Er bestand aus Gummi und war mit Helium gefüllt. Schon im Jahr darauf wurde ein Turm ans Zelt gebaut und ein rotierender Keferloher draufgesetzt. Willi Kreitmair, der damalige Festwirt vom Winzerer Fähdnl gab seinen Gästen gerne eine harte Nuss zum knacken: Wie viele Mass Bier fasst dieser gigantische, aus Aluminiumplatten zusammen geschraubte Bierkrug. Das damals keferlohergraue Riesentrumm mit der aufgeschäumten weißen Bierkappe und dem farbig leuchtenden Paulaner-Emblem war nämlich sechs Meter hoch, hatte drei Meter Durchmesser und demnach - rein theoretisch - Platz für 42.300 Liter. Mehr als zehnmal musste er gefüllt werden, um den Durst der Besucher des Winzerer-Fähdls zu stillen.

Seit der Jubiläumswiesn 2010 ist Paulaner mit einem funkelneuen Festzelt vertreten. Oberstes Gebot für den Umbau war: Die Gäste sollen sich im neuen Winzerer Fähdnl wohlfühlen und - sie sollen es wieder erkennen. Technisch wurde das neue Paulaner-Festzelt das modernste aller Wiesn-Festhallen. Dabei durfte sich jedoch an der Größe der Grundfläche des Zeltes nichts ändern, das mit seiner Spannweite von 37 Metern nun an der Spitze aller Wiesnzelte stand. Die bisher einzigartige Spannweite ermöglichte nun von allen Seiten eine freie Sicht auf die Musik und das Geschehen im Zelt. In den Boxen sitzt man jetzt erhöht und hat dadurch ebenfalls einen Blick auf das ganze Zelt. Die Balkons wurden vergrößert und wirken nun weitläufiger. Optisch wurden vor allem durch die neue Innendekoration sowie die teilweise verglaste Front des Paulaner-Festzelts neue Akzente gesetzt.



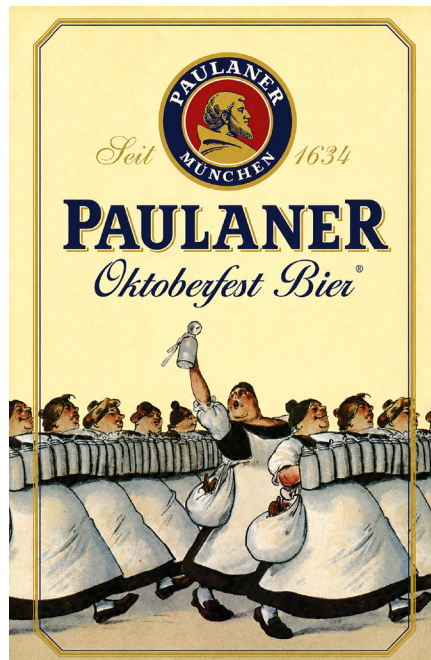
2.400 Liter Bier in der zentralen Bier-Pipeline

Die farbenfrohen, romantischen, urbarischen Szenen aus dem Paulaner Garten, schmückten nun die mehrteiligen Paneele der Zeltwände des Winzerer Fähdnl. Am optischen Grundkonzept hat sich nicht viel verändert: Im Zeltinneren dominieren die Farben Gelb und Schwarz - die Farben der Landeshauptstadt. Die Gesamtanzahl der Plätze blieb mit 8.263 zwar gleich, allerdings standen nach dem Umbau im Zelt 6.433 Plätze - und damit 420 mehr - zur Verfügung. Dafür musste jedoch dieselbe Anzahl im Garten geopfert werden.

Natürlich wurde das Winzerer Fähdnl auch komplett neu bestuhlt. Die neuen, kniescho-nenden Holztische sind zum Teil mit Netzen unter den Tischplatten ausgestattet.

Mit dem Umbau und der Modernisierung des Winzerer Fähdnl-Bierzeltes wurde gleichzeitig mit den Fundamenten eine unterirdische, 300 Meter lange Bierleitung gelegt. Diese verläuft in einem großen Quadrat gut einen Meter unter dem Zeltboden. Wenn die Leitung gefüllt ist, befinden sich insgesamt 2.400 Liter Bier darin. Es besteht permanent ein Druck von 1,5 Bar in der Leitung. Die Fließgeschwindigkeit des Paulaner-Wiesnbiers ist allerdings minimal - damit kein Schaum entsteht.

Es gibt nur eine einzige Einfüllstelle, die sich an der nordöstlichen Ecke des Rohrquadrats befindet. Hier werden, direkt neben der Küche, drei große Tanks auf einem Stahlgestell platziert. Von dort fließt das Bier in die Leitung, an die alle elf Schänken im Paulaner-Festzeltl angeschlossen sind. So gibt es eine zentrale Bierversorgung. Das ist der entscheidende Unterschied zur Art und Weise, wie die Schänken in den Wiesn-Festzelten seit Jahrzehnten versorgt werden und wie es bisher auch im Winzerer Fähdnl der Fall war. Da hatte jede der bis dahin sechs Schänken ihren eigenen kleinen Tank. Jeder musste einzeln gefüllt werden, was bis zu fünf Stunden dauern konnte. Die neuen Behälter für die Zentralversorgung fassen 28.000 Liter; lassen sich aber trotzdem in nur einer Stunde auffüllen.



Der Weg des Bieres ist eine Wissenschaft für sich. Er beginnt in der Paulaner Brauerei, wo es bei minus ein Grad in Tankwagen gefüllt wird. Mit etwa null Grad kommt es am Winzerer Fähdnl an und wird in die drei Riesentanks gefüllt. Dort kann der Gerstensaft noch zwei oder drei Grad wärmer werden, bevor er in die unterirdische Leitung fließt. Die Rohre für den Bier-Durchfluss haben einen Durchmesser von 10 Zentimeter; die wiederum von einer 20 Zentimeter dicken Dämmung umschlossen sind. Die letzten vier bis sechs Meter zur Schänke kommt noch ein zusätzlicher Durchlaufkühler hinzu. Er sichert die optimale Biertemperatur an den Zapfstellen, wo das Bier schließlich mit etwa 3 Grad Celsius gezapft wird. Damit bekommt der Gast seine Mass Bier mit einer anständigen Temperatur von sechs bis sieben Grad auf den Tisch. Bis zu 15 Mass pro Minute fließen aus jedem der elf Zapfhähne. Pro Mass hat der Schankkellner also vier Sekunden Zeit.

Der Hintergrund für diese Innovation ist das Lieferzeitfenster, das aus Sicherheitsgründen immer enger wird. Und damit die Gäste nicht plötzlich vor leeren Masskrügen sitzen, mussten sich die Techniker etwas einfallen lassen - eben eine neue, zentrale Bierversorgung. Das spart Lieferzeit und vereinfacht die Logistik erheblich.

Paulaner verkaufte diese technische Veränderung stolz als Revolution: „Unsere Bierleitung ist einzigartig auf der ganzen Welt!“ und weiter: „Das funktioniert dann wie ein Wasserhahn: Aufdrehen und aus der Leitung strömt Bier.“ Die Bier-Ringleitung hat sich gleich in der ersten Saison so bewährt, dass die zur Paulaner-Familie gehörenden Festzelte von Pschorr und Hacker auch mit dieser technischen Innovation ausgestattet wurden: Im Jahr 2011 die Festhalle Pschorr Bräurosl und im Jahr 2012 das Hacker-Festzelt. Der sich auf dem Turm drehende Krug wurde 2011 neu gestaltet. Der graue Keferloher wurde durch einen Glaskrug ersetzt. Im Jahr 2018 wurde das Winzerer-Fähdnl sang- und klanglos in Paulaner-Festzelt umbenannt.



Festburg Winzerer Fähdnl, um 1897 und die Armbrustschützengilde Winzerer Fähdnl, 1895. Bilder wurden mit KI bearbeitet

