



Suchergebnisse: Gastronom

27. Juli 1866 – Der spätere „Krokodilwirt“ Georg Lang wird geboren

Nürnberg * Georg Lang kommt in der Nähe der Hadermühle als Sohn des Gastwirtschaftspächters Georg Lang und dessen Ehefrau Margarethe, geborene Schwab, zur Welt. Er wächst in einem vom Gastgewerbe geprägten Umfeld auf und schlägt später selbst die Laufbahn eines Wirts und Großgastronomen ein. Seit 1889 betreibt Lang in Nürnberg das Wirtshaus „Krokodil“, dem er seinen überregional bekannten Beinamen „Krokodilwirt“ verdankt. Auf Volksfesten sammelt er Erfahrungen mit der Bewirtung großer Menschenmengen und entwickelt neuartige Unterhaltungs- und Werbekonzepte. 1898 tritt Lang erstmals als Festwirt auf dem Münchner Oktoberfest auf. Mit seiner „1. Bayerischen Riesenhalle“, einer großen Musikkapelle und gemeinschaftlich gesungenen Stimmungsliedern prägt er entscheidend die Entwicklung des modernen Festzelts. Bis heute gilt er als einer der bedeutendsten Wegbereiter der Münchner Bierzeltkultur.

12. Juni 1872 – Die Gewerbeordnung gilt über ein Reichsgesetz auch für Bayern

München * Die Gewerbeordnung für den Norddeutschen Bund wird mit einem Reichsgesetz auch auf Bayern übertragen. Diese allgemeine Gewerbefreiheit ermöglicht es Unterhaltungskünstlern, ihre Darbietungen im ganzen Kaiserreich anzubieten, Singspielgesellschaften zu gründen und Bühnen oder Schauspielbetriebe zu eröffnen. Damit blühen viele Theaterbetriebe, besonders aber deren Mischformen wie Varieté, Revue, Tingeltangel und Singspielhalle auf. Da das Reichsgesetz die Restaurationsbetriebe mit Unterhaltungsdarbietungen zwar wie Theater unter die Gewerbeordnung stellt, schränkt sie deren Tätigkeit jedoch umgehend wieder ein, denn die Betreiber sind weiterhin in erster Linie Gastronomen und keine Theaterdirektoren.

25. September 1881 – Metzgermeister Johann Rössler brät einen ganzen Ochsen

München-Theresienwiese * Der Metzgermeister Johann Rössler kommt mit einem selbst entworfenen Apparat aufs Oktoberfest. In einem Plakat beschreibt er die neue Attraktion: „Auf der Theresienwiese. Seltene Volksbelustigung! Das Braten eines ganzen Ochsen. Sonntag, den 25. September 1881 wird ein ganzer Ochse auf einer eigens dazu construirten 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 ergebenst einladen die Unternehmer J. Rössler & A. Schibanek.“ Die Ochsenbraterei wird in den Polizeiberichten als „Schaustellung“ und nicht als gastronomischer Betrieb geführt.

10. Januar 1889 – Georg Lang übernimmt das Nürnberger „Krokodil“

Nürnberg * Georg Lang übernimmt das Wirtshaus „Krokodil“ in der Weintraubengasse 2. Nach diesem Lokal erhält er seinen bald über Nürnberg hinaus bekannten Beinamen „Krokodilwirt“. Ausgeschenkt wird Bier der Nürnberger Lederer-Brauerei. Lang zeigt bereits hier sein Gespür für wirkungsvolle Unterhaltung und moderne Werbung. Elektrisches Licht, das in Gaststätten noch keineswegs selbstverständlich ist, setzt das Lokal eindrucksvoll in Szene. Eine 25-köpfige Hauskapelle sorgt täglich für musikalische Unterhaltung und lockt zusätzliche Gäste an. Auch das Krokodil wird gezielt als Erkennungszeichen eingesetzt. Der Nürnberger Künstler und Lang-Stammgast Friedrich Wanderer gestaltet das Motiv eines Krokodils, das sich um einen Bierkrug windet. Es wird später zum bekannten Markenzeichen der Lederer-Brauerei. Mit der Verbindung von Gastronomie, Musik, moderner Technik und einprägsamer Werbung entwickelt Lang bereits im „Krokodil“ jenes Erfolgsrezept, das er später auf Volksfesten und ab 1898 auf dem Münchner Oktoberfest in wesentlich größerem Maßstab verwirklicht.

1896 – Georg Lang übernimmt den „Goldenen Hahn“

Nürnberg * Georg Lang erweitert seinen Gastronomiebetrieb und übernimmt zusätzlich zu seinem Wirtshaus „Krokodil“ den „Goldenen Hahn“ in der Königstraße 51. Das zentral gelegene Lokal bietet ihm die Möglichkeit, sein bereits erprobtes Konzept aus Gastronomie, Musik und Unterhaltung in größerem Rahmen fortzuentwickeln. Der ehrgeizige Wirt denkt zunehmend über den traditionellen Gasthausbetrieb hinaus. Er setzt auf große Säle, aufwendige Inszenierungen und ein Programm, das ein breites Publikum anspricht. Damit schafft er eine wichtige Grundlage für seinen späteren Erfolg als Groß- und Festgastronom.

1897 – Georg Langs Festzelt beim Deutschen Bundesschießen



Nürnberg * Beim Deutschen Bundesschießen, das 1897 zahlreiche Besucher nach Nürnberg zieht, betreibt Georg Lang ein großes Festzelt. Dort sammelt er wertvolle Erfahrungen mit der Bewirtung großer Menschenmengen und profiliert sich als ideenreicher Festgastronom. Lang erkennt, dass sich ein hoher Bierumsatz nicht allein durch die Größe eines Ausschanks erzielen lässt. Entscheidend sind auch Musik, Unterhaltung, Werbung und eine wirkungsvolle Inszenierung. Diese Erfahrungen bilden die Grundlage für sein späteres Großzelt auf dem Münchner Oktoberfest.

1898 – Im Oberpollinger müssen zehn Tische entfernt werden

München-Kreuzviertel * In der Folge des Pariser Basarbrands müssen im Oberpollinger zur Freihaltung von Fluchtwegen zehn Tische entfernt werden. Damit verringern sich die Sitzplätze von 300 auf 220, was natürlich den Umsatz und damit das Einkommen der Gastronomie und der auftretenden Künstler erheblich schmälert.

1. August 1898 – Gasthaus und Singspielhalle zum Kaisergarten eröffnet

München-Au * In Münchner Zeitungen geben „Johann Betz und Frau“ die Eröffnung des „Gasthauses & Singspielhalle zum Kaisergarten“ - mit Gastronomie und Fremdenzimmer - bekannt.

September 1898 – Georg Lang macht sich selbst zur Marke

München-Ludwigsvorstadt * Georg Lang wirbt mit ungewöhnlichem Aufwand für seine „1. Bayerische Riesenhalle“. Plakate, Liederhefte, Ansichtskarten, Wertmarken, Medaillen und Bierkrüge zeigen sein Porträt mit dem markanten Schnurrbart. Dadurch werden sowohl die Festhalle als auch ihr Wirt über München hinaus bekannt. Lang verbindet Gastronomie, Unterhaltung und Werbung zu einem einheitlichen Konzept. Er verkauft seinen Gästen nicht nur Bier und Speisen, sondern ein gemeinschaftliches Erlebnis aus Musik, Gesang und Selbstdarstellung. Damit wird der Nürnberger „Krokodilwirt“ zu einem Wegbereiter der modernen Bierzelt- und Veranstaltungswerbung.

September 1898 – Die „1. Bayerische Riesenhalle“ entsteht



München-Ludwigsvorstadt * Auf fünf zusammengelegten Wirtsbudenplätzen errichtet Georg Lang seine „1. Bayerische Riesenhalle“. Das etwa 2.000 Quadratmeter große Festzelt bietet rund 6.000 Gästen Platz und übertrifft die bisherigen Bierhallen auf der Theresienwiese deutlich. Die neue Halle ist auf die Bewirtung großer Menschenmengen und einen hohen Bierumsatz ausgerichtet. Lang überträgt damit seine Erfahrungen als Festgastronom auf das Oktoberfest und setzt einen neuen Maßstab. Weil Bau und Betrieb solcher Großzelte erhebliche finanzielle Mittel erfordern, gewinnen die Brauereien als Geldgeber und Träger der Festhallen zunehmend an Bedeutung.

September 1899 – Die Beschränkung auf Münchner Wirte wird aufgehoben

München-Ludwigsvorstadt * In der Ausschreibung zur Versteigerung der Wirtsbudenplätze auf der Theresienwiese entfällt erstmals die Beschränkung auf Münchner Wirte. Damit können sich nun auch auswärtige Gastronomen unmittelbar um einen Standplatz auf dem Oktoberfest bewerben. Von der Neuregelung profitiert besonders der aus Nürnberg stammende „Krokodilwirt“ Georg Lang. Im Vorjahr hat er noch Münchner Wirte als Strohänner einsetzen müssen, um die für seine „1. Bayerische Riesenhalle“ benötigten fünf Budenplätze zu ersteigern. Nun kann er selbst als Bewerber auftreten und sein großes Festzelt offiziell betreiben. Die Öffnung für auswärtige Wirte verändert die Struktur des Oktoberfests. Sie erleichtert erfahrenen Festgastronomen den Zugang zur Theresienwiese und fördert die Entwicklung von kleinen Wirtsbuden hin zu professionell betriebenen Großzelten.

September 1900 – Georg Lang betreibt den Münchner Kindl-Keller

München-Au * Georg Lang übernimmt den Münchner Kindl-Keller an der Rosenheimer Straße. Der 1899 nach Plänen des renommierten Architekten Friedrich von Thiersch umgebaute Saalbau gehört zu den größten Vergnügungs- und Veranstaltungsorten Münchens. In den weitläufigen Räumen und Gartenanlagen können bis zu 11.500 Gäste bewirtet werden. Für Lang ist der Münchner Kindl-Keller eine weitere Bühne für sein großgastronomisches Konzept. Wie auf dem Oktoberfest verbindet er den Ausschank von Bier mit Musik, Unterhaltung und aufwendiger Werbung. Der Betrieb festigt seinen Ruf als einer der bekanntesten Gastwirte der Stadt. Georg Lang betreibt den Münchner-Kindl-Keller bis 1902.

12. Oktober 1904 – Der „Krokodilwirt“ Georg Lang stirbt



München * Georg Lang stirbt nach schwerer Krankheit im Alter von nur 38 Jahren. Bereits während des Oktoberfests kann er seine Festhalle nicht mehr persönlich leiten. Sein früher Tod beendet die außergewöhnliche Laufbahn eines Gastwirts, der sich innerhalb weniger Jahre vom Nürnberger Lokalbetreiber zu einem der bekanntesten Groß- und Festgastronomen Deutschlands entwickelt. Seine Ehefrau Wilhelmine, genannt Mina, führt die Festhalle auf der Theresienwiese zunächst weiter. Auch „Georg Langs Original Oberlander“ treten dort weiterhin auf. Damit bleiben sein Name und das von ihm entwickelte Unterhaltungskonzept über seinen Tod hinaus mit dem Oktoberfest verbunden. Wie lange Wilhelmine „Mina“ Lang den Betrieb persönlich leitet, ist nicht eindeutig überliefert. Noch 1913 ist auf dem Oktoberfest eine „Langbude“ verzeichnet.

1967 – Wirtschaftliche Zwänge und Verlust der kulturellen Rolle

München-Kreuzviertel * Die umfangreichen Bauarbeiten führen zu einer wachsenden Verschuldung des Künstlerhaus-Vereins. Zwar gelingt der Wiederaufbau des kriegszerstörten Gebäudes, doch dessen dauerhafte Finanzierung überfordert den Verein. Das Künstlerhaus wird deshalb an das Hotel Bayerischer Hof verpachtet. Hotelier Falk Volkhardt nutzt das Gebäude in den folgenden Jahrzehnten vor allem für gastronomische und wirtschaftliche Zwecke. Der Künstlerhaus-Verein bleibt zwar Eigentümer, tritt jedoch kaum noch öffentlich in Erscheinung. Das Künstlerhaus verliert seine Bedeutung als kultureller Treffpunkt und gerät für lange Zeit weitgehend aus dem öffentlichen Bewusstsein.

22. September 1984 – Das Weinzelt wird als völlig neues Zelt eröffnet

München-Theresienwiese • Die Gastronomen-Familie Roland und Doris Kuffler übernimmt den Weinausschank im Nymphenburg-Sekt-Zelt ‚Zum Weinwirt‘, wie der Betrieb offiziell heißt. Das Weinzelt wird als völlig neues Zelt eröffnet.

Oktober 2005 – Die Residenzpost wird an eine Bietergesellschaft verkauft

München-Graggenau * Eine Bietergemeinschaft bestehend aus der Accumulata Immobilien Development und der LBBW-Immobilien, einer Tochter der Landesbank Baden-Württemberg, erwirbt die ehemalige Residenzpost. Die beiden Firmen haben ambitionierte Pläne für das Gebäude und wollen auf dem rund 4.300 Quadratmeter großen Grundstück ein Luxushotel der Extraklasse entstehen lassen, mit 160 bis 190 Zimmer, passend zur exklusiven Lage. 300 bis 390 Millionen Euro soll das Projekt kosten. Im Gebäude können neben den Hotelzimmern und Suiten,



Konferenzräume, ein Ballsaal, ein Wellnessbereich und edle Boutiquen Platz finden. Während die Verhandlungen mit möglichen Investoren geführt werden, beantragen die Eigentümer eine alternative Nutzung. Diese ist ein Mix aus Gastronomie und Geschäften. So findet sich hier die Diskothek „8seasons“, der Feinkosthändler Käfer, das Café L'Opera und andere mehr, darunter auch der Schuhhersteller „Ed. Meier“.

September 2007 – Margot Steinberg kauft die Wienerwald-Namensrechte zurück

München * Margot Steinberg kauft - gemeinsam mit ihrer Schwester - die Namensrechte für die Wienerwald-Gastronomie zurück.

13. März 2014 – Sepp Krätz handelt mit dem Landgericht einen Deal aus

München * Sepp Krätz handelt mit dem Landgericht München einen Deal aus. Vor Gericht gibt der Wiesnwirt Steuerverkürzungen zu. So hat er in seinem Wiesnzelt Hippodrom rund 988.000 Euro und in seinem Innenstadtlokal Andechser am Dom etwa 115.000 € Steuern hinterzogen. Im Gegenzug sichert ihm das Gericht eine Freiheitsstrafe von einem bis maximal zwei Jahren auf Bewährung zu. Der Prozess geht weiter. Für den Erfolgsgastronomen Krätz kann das - durch die Entziehung der Schankkonzession durch das Kreisverwaltungsreferat - dennoch das Aus als Wiesnwirt, für die Genehmigung zum Frühlingsfest und für die Schankkonzession im Andechser am Dom bedeuten.

1. April 2014 – Schanklizenz-Entzug für die Waldwirtschaft wird geprüft

München-Au * Nach einem Bericht der Süddeutschen Zeitung prüft das Landratsamt München, ob dem Wiesnwirt Sepp Krätz auch die Schanklizenz für die Waldwirtschaft in Großhesselohe entzogen werden soll. Damit wäre Krätz' kleines Gastronomie-Imperium endgültig zerschlagen. Nach seiner Verurteilung im Steuerhinterziehungsprozess muss er bereits damit rechnen, dass ihm die Schanklizenz für den Andechser am Dom entzogen wird. Und damit braucht er sich gar nicht mehr um eine Wiesn-Lizenz fürs Hippodrom bewerben.

2020 – Schließung des Tegernseer Kreutzkamm-Kaffeehauses



Tegernsee * Das Kreutzkamm-Kaffeehaus in Tegernsee schließt seine Türen. Die Bachmair-Weissach-Gruppe übernimmt den Standort und führt ihn unter dem Namen „Clubhaus Tegernsee“ mit einem neuen Gastronomiekonzept weiter.

6. April 2022 – Von der Biotopfläche zum Brauereigelände

München-Giesing * Der Stadtrat beschließt, den Flächennutzungsplan von einer Biotopfläche in ein „Sondergebiet Brauerei“ zu ändern. Auf dem Gelände einer ehemaligen Tankstelle kann der Unternehmer Dietrich Sailer nun die Münchner-Kindl-Brauerei errichten. Die Fläche ist bereits versiegelt und wurde zuvor gewerblich als Tankstelle genutzt. Geplant ist eine Brauerei mit einer Jahresproduktion von bis zu 12.000 Hektolitern sowie eine Gastronomie mit 199 Sitzplätzen.
