All die kulinarischen Wiesnschmankerl

Bier und Leckereien seit 1810

„A Maß, a Steckerlfisch und gebrannte Mandeln damit ist der Besuch der Wiesn für einen Münchner erst erfolgreich. Aber das ist nur ein Bruchteil dessen, was es auf dem größten Volksfest der Welt an kulinarischen Genüssen zu entdecken gibt. Gutes Essen und Trinken sind seit der ersten Stunde unzertrennlich mit der Wiesn verbunden.

Im Jahr 1810 zur Hochzeit von Therese von Sachsen-Hildburghausen und dem Kronprinz Ludwig von Bayern gab es laut Stadtregister 40.638 Einwohner in München. Anlässlich der Feierlichkeiten wurden die Stadtbürger auf den öffentlichen Plätzen und in den Gaststätten der Stadt kostenlos verköstigt. Was dabei verspeist wurde? 32.065 Laib Semmeln, 3.992 Pfund Käse, 80 Zentner Schaffleisch, und 20.300 Paar g´selchte Würste.

Die Verköstigung auf dem Festplatz erfolgte damals aus Buden, und kleinen überdachten Verschlägen. Trotz dieser Umstände war die Hochzeit ein solcher Erfolg, dass man beschloss das „Octoberfeste“ jährlich zu feiern.

1815 war es dann da - das erste Bier! Ein dünnes Gebräu mit dem Namen „Münchner Hells“. Heute ist das Wiesn-Bier ein geschütztes Warenzeichen. Seit 1872 wird das tiefgoldene Märzen extra für die Wiesn gebraut. Das heutige Oktoberfestbier ist schwach gehopft und deshalb trotz der höheren Stammwürze besonders süffig.

Als kulinarisches Highlight wurde 1879 das erste Eis – das gefrorene von Sarcletti angepriesen. 1881 folgte die nächste große Sensation: die erste Lokomotive. Aber nein, kein Zug, sondern die Dampfmaschine. Sie trieb die Erfindung von Johann Rössler an, einen zentnerschweren Drehspieß für die leckeren Ochsen. Noch heute drehen sich die Ochsen am Spieß und schmecken zum Beispiel als Ochsenfetzensemmel vorzüglich.

Ab dem Jahr 1887 brachten die Besucher die eigenen Hühner mit zum Oktoberfest. In der weltweit ersten Hühnerbraterei Ammer konnte man nämlich sein eigenes Hendl zum Braten abgegeben. Als Garant, den ureigenen Vogel zurück zu bekommen, wurden die Hendl mit Marken gekennzeichnet. Waren die Hendl fertig, wurde die Nummer ausgerufen. Heute werden die Hendl am Spiess goldgelb gebraten und sind traditionell mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Petersilie gefüllt. Ebenfalls am Spieß steckt der Steckerlfisch.

Eine bayerische Makrele, die auf einer 15m langen Glut im Freien gegrillt wird. Zu sehen ist das vor dem Festzelt der Fischer Vroni. Eine Köstlichkeit und ein absolutes Muss für jeden Besucher.

Kulinarisch bietet die Wiesn also eine Vielzahl an Möglichkeiten: Bodo´s Kaffeezelt, die Münchner Knödelei oder der Glöckle Wirt um nur einige weitere zu nennen.

Wenn Ihnen jetzt das Wasser im Munde zusammen läuft und Sie mehr wissen wollen über das schönste Volksfest der Welt, dann schauen Sie doch einfach vorbei: zu jeder vollen Stunde von 12.00 Uhr bis 18.00 Uhr bieten wir vom **Universum Oktoberfest** öffentliche Führungen für Kurzentschlossene an (ohne Voranmeldung, Dauer ca. 1 Stunde, Preis 17,50 EUR).

Universum Oktoberfest®
Führungen & Andenken

UNIVERSUM OKTOBERFEST
Georg P. Huber
Veranstaltungsagentur GmbH

Rumfordstr. 5
80469 München

Telefon: +49 (0)89 – 23 23 90 0
Fax: +49 (0)89 – 23 23 90 70
Email: info@wiesnfuehrung.de

www.wiesnfuehrung.de