

vom „Münchner im Himmel“: Alois Hingerl, die Hauptfigur dieser Geschichte, war zeitlebens Stammgast im Hofbräuhaus. Nach seinem Tod im Himmel angekommen, störte er wegen seiner großen Sehnsucht nach München die überirdische Ruhe empfindlich. Er grantelte solange, bis sich der liebe Gott erbarmte und ihn mit einer Mission für die bayerische Regierung zu einem Ausflug in seine alte Heimat entsandte.

Doch kaum atmete der Engel Aloisius wieder Münchner Luft, vergaß er seinen göttlichen Auftrag und flog schnurstracks ins Hofbräuhaus. Dort fand er endlich seinen Seelenfrieden und genießt seitdem eine Maß Bier um die andere. Die bayerische Staatsregierung jedoch warte bis heute vergeblich auf göttliche Eingebung, so endet die Humoreske.

Erstes Lebensmittelgesetz der Welt stammt aus München

Früher galt Bier in Bayern nicht nur als Getränk, sondern auch als Grundnahrungsmittel, ähnlich dem Brot. Allerdings wurde damals beim Bier-



brauen mit den absonderlichsten Zutaten experimentiert. Manchem schlug nach dem Genuss solchen Gebräus gar das letzte Stündlein. Aus diesem Grund erließ die Obrigkeit im Jahr 1516 eine Brauvorschrift für ganz Bayern:

Das war das erste Lebensmittelgesetz der Welt - und es gilt bis heute. Wir nennen es inzwischen Reinheitsgebot.



Schon zur Jahrhundertwende Besucher aus aller Welt

Trotz der dreieinhalbtausend Sitzplätze hatte das neue Hofbräuhaus nichts vom alten Charme verloren. Um die Jahrhundertwende zählte man hier bereits 5000 Stammgäste. Nicht nur Münchner, auch Reisende aus aller Welt zog es in Scharen hierher. Das Wirtshaus wurde zur Sehenswürdigkeit und zum Treffpunkt von Menschen aller Nationen, jeden Alters und jeder Gesellschaftsschicht.



Das Hofbräuhaus heute

Ob in der Schwemme, im Bräustüberl oder unter schattenspendenden Kastanien im Biergarten, das Hofbräuhaus ist zu jeder Jahreszeit, bei jedem Wetter und zu jeder Tageszeit ein Anziehungspunkt. Bayerische Spezialitäten gibt es von früh bis spät und schon im Morgengrauen wird täglich ein ganz besonderes Münchner Schmankerl frisch produziert. Kenner zieht es wegen dieser Köstlichkeit bereits zum Frühstück ins Hofbräuhaus.

Das Geheimnis der Weißwürste

Morgens um 4.00 Uhr beginnt im Hofbräuhaus die Produktion hausgemachter Weißwürste. Diese Münchner Delikatesse wurde am Faschingsonntag 1857 von einem Metzger in der Nachbarschaft aus der Taufe gehoben und darf auf der Speisekarte des Hofbräuhauses nicht fehlen. Beim Würzen hat jeder Metzger sein eigenes, streng geheimes Rezept. Im Hofbräuhaus scheint es ein besonders schmackhaftes zu sein: würde man alle Weißwürste, die hier in einem Jahr verspeist werden, aneinander reihen, so käme man auf eine Strecke von 20 Kilometern.

Hofbräuhaus: Spezialitäten zum Bier
Dem Liebhaber deftiger, bayerischer

Kost eröffnet sich hier ein wahres Schlaraffenland: Die reschen Krusten von Spanferkel, Schweinebraten und Haxen sind der Stolz des Küchenchefs, der sich seine Anregungen von überlieferten, altbayerischen Rezepten holt. Nicht wegzudenken - die Knödel: Semmelknödel, Leberknödel und natürlich Kartoffelknödel. Allein 160.000 wandern Jahr für Jahr in die Mägen hungriger Gäste. Und jeder einzelne Knödel wird hier noch liebevoll per Hand gemacht. Auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten: Täglich werden verschiedene fleischlose Gerichte angeboten. Der hauseigene Pâtissier rundet mit Apfelstrudel und Bayerisch Creme das kulinarische Bild ab.

Krüge hinter Schloß und Riegel: die Bierkrugtresore

Alteingesessene Gäste genießen im Hofbräuhaus ein ganz besonderes Privileg: das eigene Fach für den Bierkrug im sogenannten Maßkrugtresor.



Wer ein solches ergattern will, muss schon das Glück haben, aus einer Stammgastdynastie einen Schlüssel zu erben. Für Neulinge herrscht hier - im wahrsten Sinn des Wortes - geschlossene Gesellschaft.

Alte Traditionen leben im Hofbräuhaus weiter

Im Hofbräuhaus werden seit jeher Traditionen gepflegt und sogar Rituale aus alten Zeiten wieder zum Leben erweckt. So ist es neuerdings am Stammtisch der Brauch, seine Maß nicht mit barer Münze, sondern wie in den Anfängen des herzoglichen Brauhauses, mit Bierzeichen zu bezahlen. Wer als Stammgast zehn davon kauft, bekommt ein elftes als Treuerabatt.