



Ein Biergarten mitten in der Stadt



Historie

Die Biergärten entstanden in München im 19. Jahrhundert. Damals war das Brauen nur zwischen 29. September und 23. April - Michaeli und Georgi – erlaubt. Es wurde noch auf offenem Feuer gebraut. Ein Dekret aus dem Jahr 1539 untersagte das Brauen wegen der hohen Brandgefahr im Sommer. Die Brauer mussten somit ihr Bier auf Vorrat herstellen. Das Bier wurde in Bierkellern, meist in der Nähe der Brauereien, gelagert. Da jedoch wegen des hohen Grundwasserspiegels in München keine tiefen Keller gebaut werden konnten, brauchte man schattige und kühle Plätze. In den Wintermonaten wurde Eis zur Kühlung aus den umliegenden Weihern geholt. Um die Temperatur des Lagers wei-

ter zu senken, wurde Kies auf den Boden gestreut und Rosskastanien gepflanzt, die mit ihren großen Blättern im Sommer viel Schatten boten. Seitdem gehört zu jedem echten Biergarten die Kastanie.

Erste Biergartenrevolution

Bald wurde damit begonnen, direkt an den Bierkellern Bier auszuschänken. In den Anfängen brachten die Leute einen großen Krug mit, um das gekaufte Bier mit nach Hause zu nehmen. In den heißen Sommermonaten wurde das Bier jedoch oft bereits direkt vor Ort genossen. Die Brauereien stellten dazu Tische und Bänke unter die Kastanien. Sehr zum Verdruss der Wirte, da die Plätze ein beliebtes Ausflugsziel der Münchner wurden. Die Wirte gingen auf die Barrikaden: „die Brauer sollten die Wirte beliefern und nicht an jedermann ihr Bier verkaufen“ forderten sie.

König Ludwig I.

Um einer Biergarten-Rebellion vorzubeugen, erließ König Ludwig I. eine Biergartenverordnung. Er verfügte, dass die Bierkeller zwar weiterhin den Ausschank betreiben, dort jedoch keine Mahlzeiten servieren durften. Wer also seine Maß Bier im Schatten der Kastanienbäume genießen wollte, musste damals seine Brotzeit selbst mitbringen. Heute ist diese königliche Verordnung

nicht mehr gültig. Im Hofbräuhaus werden auch im Biergarten Speisen serviert.

Eine Oase am Platzl

Unter alten Kastanienbäumen, um-



fasst von den historischen Mauern, befindet sich heute der sommerliche Treffpunkt für alle, die das Biergartenflair in der Stadt erleben wollen. Durch den imposanten Torbogen gelangt man in diese Oase, als tue sich eine andere Welt auf – mitten im Zentrum. Seit 1897 plätschert dort ein Brunnen, der auf seiner Säule den bayerischen Löwen trägt. Fast 500 Gäste finden Platz und können so auch unter freiem Himmel die einmalige Atmosphäre des Hofbräuhauses genießen. Die traditio-



nelle Wirtshausmusik, die täglich aufspielt, verschönert das Biergartenlebnis allemal. Dazu genießt man seine kühle Maß und bayerische Spezialitäten.

Auszeichnung in „Bayerischer Küche“

Zur frischen Maß gehören traditionelle Gerichte. Auf die Herkunft der Zutaten legt die Küche im Hofbräuhaus den größten Wert. Sämtliche Zutaten kommen aus der Region und werden liebevoll ausgewählt. Fünf Küchenmeister und ihre Kollegen achten stets auf Frische und Qualität und kochen nach altüberlieferten Rezepten. Die Auszeichnung in „Bayerischer Küche“ bestätigt das hohe Niveau der Hofbräuhausküche. Das Fleisch wird in aller Früh von vier Metzgermeistern und ihren Gesellen in der hauseigenen Metzgerei zubereitet. Hier wird nicht nur die Frische sondern auch die handwerkliche Qualität geschätzt. So kommen auch die Weißwürste, die täglich in den frühen Morgenstunden gemacht werden, bei den Gästen bestens an. Das Gemüse aus der Region wird frisch angeliefert, die Suppen und Soßen werden selbst angesetzt, die Salate immer frisch zubereitet. So kann das Hofbräuhaus am Platzl eine Qualität anbieten, die man schmeckt. Tagesmenüs gibt es bereits ab 4,80 € bis 6,80 €. Beliebte Biergartenschmankerl sind zum Bei-

spiel auch Obatzter und Raditeller mit Schnittlauchbrot. Schnittlauch hilft gegen Trunkenheit Schnittlauch soll das Verdauungssystem und den Kreislauf stärken. Der Kräuterkundler Leonhart Fuchs empfahl im 16. Jahrhundert Schnittlauch zusammen mit Weihrauch und Essig bei Trunkenheit. Schnittlauch und Rettich sind außerdem reich an Vitaminen. Ein Rettich soll sogar den Tagesbedarf eines Erwachsenen an Vitamin C decken und stark antibakteriell wirken. So nutzten schon die alten Ägypter Rettich gegen Infektionen und später im Mittelalter wur-

den – auch wenn manche nur einen Biergartenaufenthalt lang dauerten. Ein Auszug aus der bayerischen Biergartenverordnung von 1999 unterstreicht, wie wichtig ein Besuch im Biergarten für die Psyche ist: „Biergärten erfüllen wichtige soziale und kommunikative Funktionen, weil sie seit jeher beliebter Treffpunkt breiter Schichten der Bevölkerung sind und ein ungezwungenes, soziale Unterschiede überwindendes Miteinander ermöglichen Die Geselligkeit und das Zusammensein im Freien wirken Vereinsamungser-



den sogar Schlangenbisse mit Rettichschnaps behandelt.

Biergarten wirkt gegen Vereinsamungerscheinungen

Der Besuch im Hofbräuhaus Biergarten ist immer ein Erlebnis. Denn hier treffen sich Menschen aus allen Gesellschaftsschichten und aus aller Herren Länder; Einheimische wie Touristen, Alte und Junge. Was die Biergartenatmosphäre so einzigartig macht, ist, dass jeder jedem zugestimmt und man sich völlig ungezwungen miteinander unterhält. So sind

scheinungen im Alltag entgegen.“

Ergattern Sie selbst ein lauschiges Plätzchen im windgeschützten Biergarten und genießen Sie original altmünchner Atmosphäre im Hofbräuhaus mit traditioneller Wirtshausmusik.

Hofbräuhaus am Platzl
 Platzl 9
 80331 München
 Telefon (0 89)29 01 36 10
 Fax (0 89)22 75 86
 hbteam@hofbraeuhaus.de
www.hofbraeuhaus.de
Öffnungszeiten:
Täglich 09.00 - 23.00 Uhr