

Zu Besuch in einem bayerischen Biergarten

Er ist kein klassisches Restaurant, nicht wirklich eine Kneipe und schon gar kein Café: Der bayerische Biergarten ist etwas ganz Eigenes – und er hat seine ganz eigene Gemütlichkeit. Dazu gehören zum Beispiel große, schattige Kastanienbäume, Holztische und -bänke, ein nettes Miteinander und natürlich gutes Bier.

Manuskript

SPRECHER:

Ihr sucht einen Ort deutscher Gemütlichkeit? Wie wäre es damit: ein kühles Bier im Schatten von **Kastanienbäumen** genießen, **Einheimische** und Menschen aus aller Welt treffen – und wenn ihr mögt, könnt ihr euch sogar euer eigenes Essen mitbringen. Wenn nicht, könnt ihr auch was bestellen. Willkommen in einem typisch bayerischen Biergarten!

SILJA STEINBERG (Betreiberin des Hofbräukellers):

Ja, mein Name ist Silja Steinberg. Ich bin die Wirtin vom Hofbräukeller. Wir dürfen diesen wunderschönen Hofbräukeller schon seit 1995 **betreiben**. Und ich zeige euch heute, wie so ein Biergarten funktioniert.

SPRECHER:

Den Hofbräukeller-Biergarten findet ihr mitten **im Herzen der Stadt** München. Er ist mehr als 100 Jahre alt. Typisch sind die Holzbänke und -tische unter riesigen Kastanien – der typische Biergartenbaum. Bei schönem Wetter kommen bis zu 2500 Menschen. Was bringt sie hierher?

MANN 1:

Das ist einfach ein Lebensgefühl, ein Münchnerisches Lebensgefühl.

FRAU 1:

Eine tolle Atmosphäre.

FRAU 2:

Und deutsches Bier schmeckt am besten.

FRAU 1:

Genau!

SPRECHER:

Wundert euch nicht: Meistens gibt es im Biergarten nur Bier von einer Brauerei – dafür aber in verschiedenen Sorten: etwa **Helles, Weißbier** und Biermischgetränke wie **Radler**.

SILJA STEINBERG:

Das Helle ist wunderbar zum Trinken, da ist ... da fehlt gar nichts. Und der eine oder andere Gast macht sich dann hier gerne Radler **eben**, das ist ja halbes Limo, halbes Bier. Oder auch ein saures Radler, das ist jetzt sehr so in den letzten Jahren so 'n **bissl** in den Trend gekommen, das heißt, da ist dann Mineralwasser und Bier.

SPRECHER:

Ihr könnt wählen zwischen: Viertelliter, halbem Liter oder der klassischen bayerischen **Mass** – einem Liter. Aber irgendwann gibt es nur noch die Mass! Warum?

SILJA STEINBERG:

Wenn ab 16 Uhr hier wirklich extrem viel los ist, dann kommt der Gast nicht so oft, dann **staut sich es** nicht so oft am **Ausschank** und an der Kasse.

SPRECHER:

Puh, ein ganzer Liter Bier auf einmal ... Wie kommt das bei den Gästen an? Und wie viel kann man davon trinken?

FRAU 2:

Wenn man Bier mag, ist es eigentlich egal. Dann trinkt man **so oder so** zwei **Halbe** und dann kann man auch 'ne Mass bestellen.

MANN 2:

Wenn Touristen herkommen, wollen alle ein Foto von sich mit einer Mass.

MANN 3:

Es war jetzt die zweite, wahrscheinlich wird es 'ne dritte.

MANN 4:

Nicht so viele: zwei, drei, vielleicht vier. [Es] kommt auf die **Gesellschaft** an.

SPRECHER:

Ob ein Bier oder mehr – es ist **definitiv ratsam**, was zu essen. Typisch sind zum Beispiel Wurstsalat, Obazda, ein Gemisch aus Camembert, Quark und Butter, oder ...

SILJA STEINBERG:

Der Klassiker ist natürlich das **Hendl**. Also, ich sage jetzt mal: Obazda, **Breze** und Hendl, das sind so die Hauptprodukte bei uns, die wir am besten verkaufen.

SPRECHER:

Im **Selbstbedienungsbereich** könnt ihr euch auch euer eigenes Essen mitbringen! Das **zeichnet** die bayerischen Biergärten **aus**. Und was gibt's typischerweise?

URSULA SEEBÖCK-FORSTER (Präsidentin des Biergartenvereins):

Also, man bringt Radi, also der große weiße **Rettich**, oder **Radieserl** mit, ne? Die haben wir ja jetzt hier mitgebracht, die Radieserl. Und dann haben wir eine Regensburger, diese Wurst. Die ist also auch ein ganz typisches Biergartenessen. Gar nicht fehlen darf natürlich eine Brezen dazu.

SPRECHER:

Ursula Seeböck-Forster ist Präsidentin eines Vereins, der sich extra gegründet hat, um die Biergärten zu **bewahren**. Denn die, findet sie, sind in München **unverzichtbar**.

URSULA SEEBÖCK-FORSTER:

Das ist eigentlich dieser soziale Aspekt. Sie können sich das Essen mitbringen, das kostet bei weitem nicht so viel, als wenn Sie in irgendein Restaurant gehen mit der ganzen Familie. Das kann man sich in einer Großstadt wie München, eine teure Großstadt, fast nicht mehr leisten.

SPRECHER:

Ewig könnt ihr leider nicht im Biergarten bleiben, irgendwann geht auch hier der Tag zu Ende.

SILJA STEINBERG:

Wir haben geöffnet bis 23 Uhr, [da] soll der Biergarten leer sein, und das heißt, wir fangen dann an, wir **bimmeln** dann für **die letzte Runde** so um Viertel nach zehn, damit die Leute auch noch ausreichend Zeit haben, ihr Getränk auszutrinken.

SPRECHER:

Übrigens: Ein bayerisches Gericht hat vor 30 Jahren **verfügt**, die Biergärten sollen schon um 21:30 Uhr schließen – doch dagegen haben die Bayern so lange protestiert, bis alles wieder **rückgängig gemacht** wurde. Was haltet ihr vom bayrischen Biergarten? Wart ihr schon mal dort oder würdet gern mal hin?

Glossar

Kastanienbaum, -bäume (m.) – ein Laubbaum

einheimisch – so, dass jemand/etwas aus dem eigenen Land/Ort kommt

etwas betreiben – hier: einen Laden (z. B. ein Restaurant oder ein Café) führen

im Herzen der Stadt – umgangssprachlich für: in der Stadtmitte

Helles (n.) – hier: eine Biersorte in Bayern, die nicht sehr bitter ist und eine helle Farbe hat

Weißbier, -e (n.) – eine Biersorte, das vor allem aus Weizen hergestellt wird

Radler, - (n./m.) – ein Mischgetränk aus Bier und Limonade

eben – hier: tatsächlich

bissl – süddeutsch/österreichisch: bisschen

Mass, - (f.) – ein großes Glas mit einem Liter Bier

sich stauen; es staut sich – ein bildet sich ein Stau; hier: sehr viele Menschen stehen in einer Schlage und wollen etwas bekommen

Ausschank, -schänke (m.) – der Ort, an dem die Gäste ihr Getränk bekommen

so oder so – in jedem Fall; sowieso

Halbe, - (f.) – ein halber Liter Bier

Gesellschaft (f., hier nur Singular) – eine Person oder mehrere Personen, mit denen man Zeit zusammen verbringt (meist in der Freizeit)

definitiv – hier: auf jeden Fall

ratsam – empfehlenswert

Hendl, - (n.) – bairisch/österreichisch: das gebratene Hähnchen

Breze, -n (f.) – bairisch/österreichisch für: die Brezel; ein salziges Gebäck

Selbstbedienungsbereich, -e (m.) – hier: ein Ort im Biergarten, an dem die Kellnerinnen und Kellner die Gäste nicht am Tisch bedienen

etwas auszeichnen – hier: das Besondere an etwas sein

Rettich, -e (m.) – ein scharf schmeckendes Wurzelgemüse

Radieserl, - (n.) – bairisch/österreichisch für: das Radieschen; ein kleines, rotes, scharf schmeckendes Wurzelgemüse

etwas bewahren – etwas pflegen und schützen, damit es auch in Zukunft weiterexistiert

unverzichtbar – so, dass etwas unbedingt da sein muss

bimmeln – umgangssprachlich für: klingeln

die letzte Runde – hier: die letzte Möglichkeit, ein Getränk zu bestellen, bevor eine Kneipe o. Ä. schließt

etwas verfügen – etwas anordnen; sagen, wie etwas gemacht werden soll

etwas rückgängig machen – etwas zurücknehmen; etwas wieder so machen, wie es vorher war

Autorinnen: Anja Koch, Arwen Dammann