

IM SCHATTEN DER KASTANIEN

150 JAHRE AUGUSTINER-KELLER MÜNCHEN



INHALT

- 2 *Geschichte*
- 6 *Gartenleben*
- 12 *Feste*
- 18 *Bier*
- 20 *Stammtische*
- 22 *Wirte und Bedienungen*



Blick auf den Augustiner-Keller von Westen, um 1870

VORWORT

Die Begeisterung für Biergärten ist aus dem Münchner Alltag nicht wegzudenken. Sobald der Frühling Einzug hält, werden diese grünen Oasen inmitten der Großstadt zum zweiten Wohnzimmer der Münchner. Sie teilen es gerne auch mit Gästen aus der ganzen Welt. Man versammelt sich im Schatten alter Kastanien zum Ausspannen, geselligen Beisammensein und vor allem, um eine frische, süffige Maß Bier und eine zünftige Brotzeit zu genießen. Seit 200 Jahren sind diese Orte der Bierkultur in München anerkannt. Größter Beliebtheit erfreuen sie sich schon weitaus länger.

Als unser Bier noch im Stadtzentrum in der Neuhauser Straße gebraut wurde, erwarb 1862 Josef Wagner, der damalige Besitzer der Augustiner Brauerei, einen 1808 erbauten Lagerkeller vor den Toren der Stadt. In diesem unterirdischen Lagerkeller an der Arnulfstraße konnte über den Sommer das Bier gut gekühlt aufbewahrt werden. Der Augustiner-Keller war aber auch seit 1812 bereits ein beliebtes Ausflugsziel der Münchner, weil hier von Mai bis September auch frische Maßern direkt aus dem Holzfass angeboten wurden. Aus einer Vorschrift von 1812, dass nur Brot in den Biergärten auf den Sommerkellern verkauft werden darf, war zudem ein Vorteil geworden: Die Gäste konnten ihr Essen selbst mitbringen. Bis heute fördert diese Eigenart die Geselligkeit. Sie drückt die lockere Lebensart in München in besonderer Weise aus.

Zum Lagern des Bieres wurde der Augustiner-Keller schon bald nach dem Umzug der Brauerei in die Landsberger Straße im Jahre 1885 nicht mehr genutzt. Seit 1896 betreiben unsere Wirte den Augustiner-Keller ausschließlich als Gaststätte das ganze Jahr über. Mit 5000 Sitzplätzen im Garten und 600 im Saal zählt er bis heute zu den größten Biergärten Münchens. Als der „schönste Bierkeller der Stadt“ wurde er schon 1842 im Adressbuch aufgeführt. Bis heute hat sich nichts daran geändert, dass im Augustiner-Keller das Bier aus dem Holzfass gezapft wird.

Wir freuen uns und sind stolz darauf, dass dieser Biergarten noch immer der Augustiner Brauerei gehört. Das Jubiläum des 150jährigen Bestehens des Augustiner-Kellers nehmen wir nun zum Anlass, unseren Gästen Ereignisse und Erlebnisse aus diesem wunderbaren Treffpunkt der Münchner in einer kleinen Festschrift vorzustellen.

Wir wünschen fröhliche Stunden in geselliger Runde!



Dr. Martin Leibhard
Geschäftsführer
Augustiner-Bräu Wagner KG

Werner Mayer
Geschäftsführer
Augustiner-Bräu Wagner KG



Bier muss kühl gelagert werden. Künstliche Kühlungen wurden für das Brauwesen erst 1872 entwickelt. Bis dahin behelfen sich die Brauer während der warmen Sommermonate mit der Einlagerung in kühlen Kellern. Seit 1725 legten die Münchner Brauereien Bierlagerkeller in den Hochufern der Isar östlich und westlich der Stadt an. Der Keller von Josef Pschorr gilt als der erste moderne Lagerkeller. In den meisten Fällen waren diese Keller nicht in den Untergrund gegrabene Stollen, sondern unterirdische, gemauerte Gewölbe in etwa acht bis elf Meter Tiefe. Der Kellerbau bedeutete erhebliche technische Anforderungen und wurde Lehrgegenstand der Königlichen Baugewerkschule. Zur Abschattung der Lagerkeller und um ein zu schnelles Abschmelzen der Eisvorräte zu vermeiden, begann man diese Areale mit Kastanien zu bepflanzen. Anfangs wurden diese „Sommerkeller“ am Rande der Stadt als reine Lagerstätte für das in der Innenstadt gebraute Bier genutzt. Um den Kühleffekt zu erhöhen lagerten die Brauer seit 1830 zusätzlich Natureis in diesen Kellern ein. Das Eis wurde von Weihern und dem Nymphenburger Kanal gewonnen.



Carl August Lebschée: Ansicht des Knorrkellers, um 1850

„Von hier führen wir nach einem der bedeutendsten Bierkeller München’s, dem sogenannten Knorr-Keller, (...)Man glaubt ein Bergwerk zu befahren, wenn man, mit Lampen wohl versehen, den Braumeister voran, die unzähligen Stufen hinunter steigt. Eiseskalte Luft schlägt einem entgegen, und da unten sieht man Stückfässer auf einander geschichtet und geht von einem Gewölbe in das andere, immer fort.“

Reise nach Bayern im Jahre 1845, Julius Melchert, S. 99f

„Wer sich unter dem Sommerkeller eines Münchener Bräuers etwa einen Keller vorstellen wollte, wie ihn die übrige Welt auch hat, der läge in einem großen Irrtum. Es sind dies keine von jenen kleinen Grüften, wo die Hausfrau ihre Weinfässchen aufstapelt und ihr Flaschenbier, etwas Kartoffeln nebenher für den Winter und ein paar aromatische Käslaike, sondern vielmehr ungeheure Gewölbe, in die man allenfalls vierspännig einfahren kann, und die auf ihrem Rücken mächtige Gebäude, wie Edelsitze und Schlösser tragen, welche weit rankende Arme ausstrecken, mit Sommerwohnungen für den Eigentümer, kühlen Hallen für die Hundstage und netten, gemalten Zimmerchen für die „Abonnierten“.“

Ludwig Steub, 1841, Thorwaldsen im Knorrbräukeller zu München. In: Münchner Unterhaltungsblatt, Nr.59

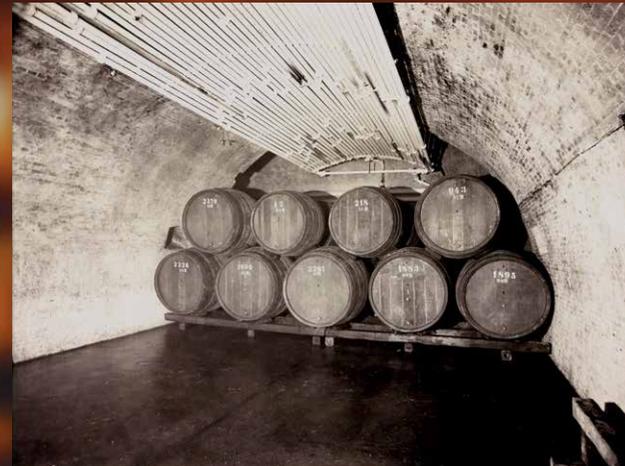


Biertransport zum Bierkeller, um 1820



Der Bierochse, um 1880

Der „Bierochse“ treibt den Göpel an: Er geht angeschirrt im Kreis und befördert so über den Spindelbaum die Fässer nach oben.



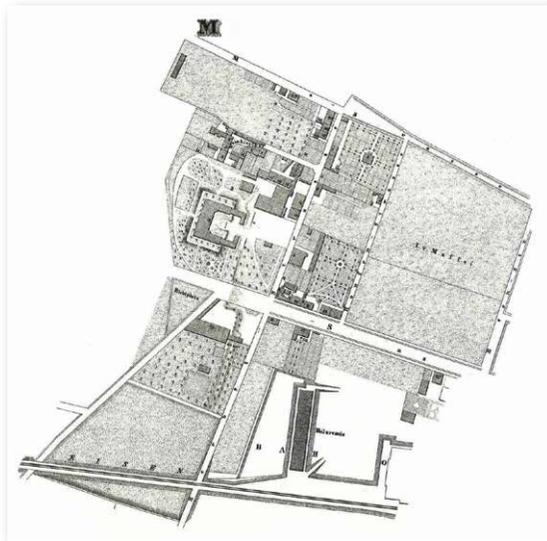
Blick in den Lagerkeller an der Landsberger Straße, 1894

Seit dem Jahr 2000 sind die tonnengewölbten Kelleranlagen mit Rohbacksteinmauern aus dem Jahr 1808 zu Gasträumen umgebaut.

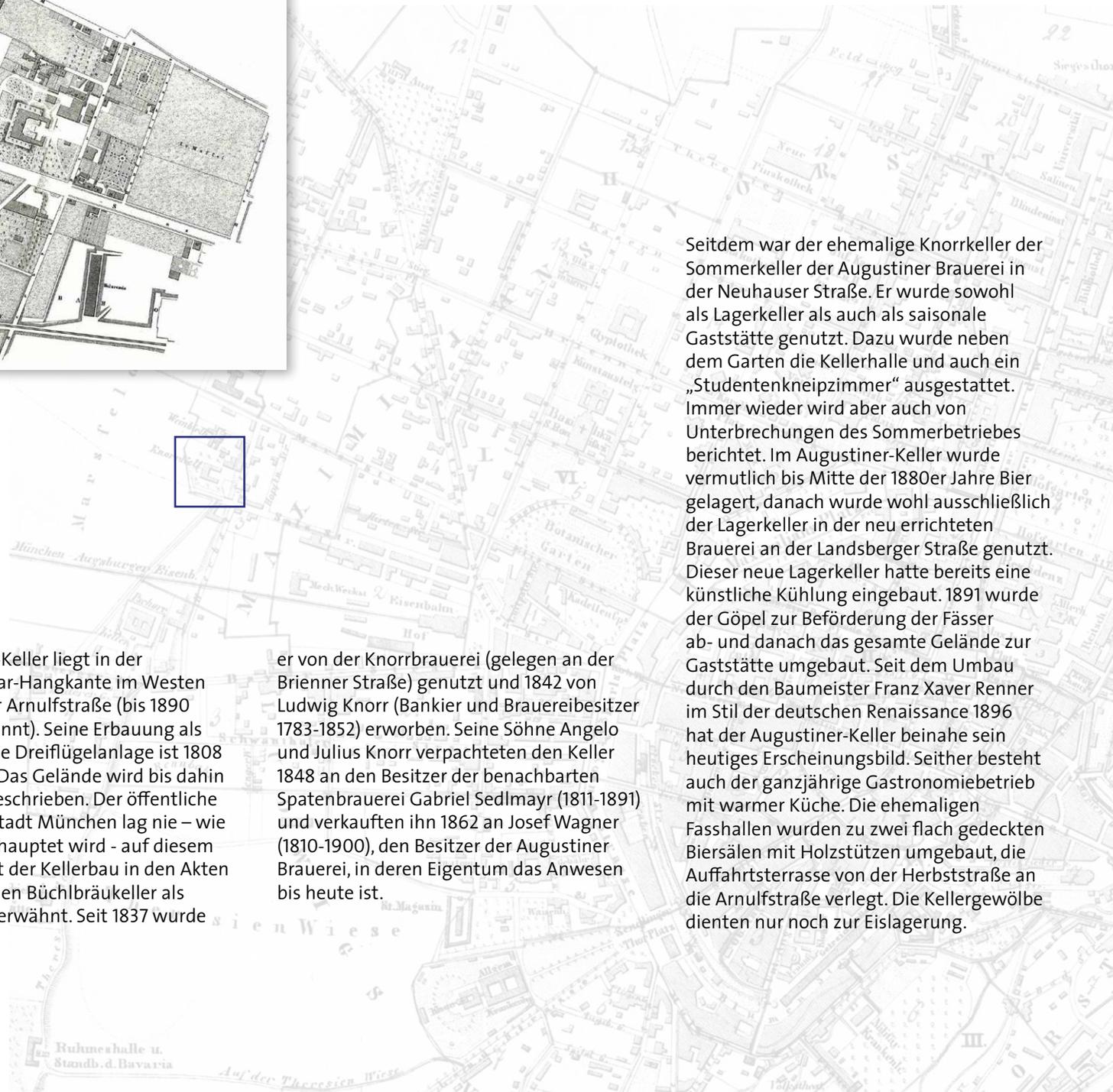
GESCHICHTE



Schon bald wurde hier nicht nur Bier eingelagert, sondern - anfangs noch illegal - auch Bier ausgeschenkt und an Ort und Stelle konsumiert. Der wachsenden Beliebtheit dieser „Märzenbierkeller“ wurde in dem königlichen Erlass vom 4.1.1812 Rechnung getragen. Darin wurde den Brauern endlich erlaubt, auf ihren Sommerkellern selbstgebrautes Bier auszuschenken. Damit war den anhaltenden Klagen der ansässigen Wirte über die Konkurrenz der Brauereien der Boden entzogen. Als Zugeständnis an die Wirte wurde aber festgelegt, dass auf den Sommerkellern außer Brot kein Essen verkauft werden darf. Fortan konnten die Lagerkeller in den Monaten Mai bis September für das Publikum geöffnet werden. Bereits um 1850 waren die Münchner Bierkeller auch in bürgerlichen Kreisen so populär, dass man sie zu den Volksbelustigungsarten zählte.



Gustav Wenng: Plan der Königlichen Haupt- und Residenz-Stadt München, 1850



Seitdem war der ehemalige Knorrkeller der Sommerkeller der Augustiner Brauerei in der Neuhauser Straße. Er wurde sowohl als Lagerkeller als auch als saisonale Gaststätte genutzt. Dazu wurde neben dem Garten die Kellerhalle und auch ein „Studentenkneipzimmer“ ausgestattet. Immer wieder wird aber auch von Unterbrechungen des Sommerbetriebes berichtet. Im Augustiner-Keller wurde vermutlich bis Mitte der 1880er Jahre Bier gelagert, danach wurde wohl ausschließlich der Lagerkeller in der neu errichteten Brauerei an der Landsberger Straße genutzt. Dieser neue Lagerkeller hatte bereits eine künstliche Kühlung eingebaut. 1891 wurde der Göpel zur Beförderung der Fässer ab- und danach das gesamte Gelände zur Gaststätte umgebaut. Seit dem Umbau durch den Baumeister Franz Xaver Renner im Stil der deutschen Renaissance 1896 hat der Augustiner-Keller beinahe sein heutiges Erscheinungsbild. Seither besteht auch der ganzjährige Gastronomiebetrieb mit warmer Küche. Die ehemaligen Fasshallen wurden zu zwei flach gedeckten Biersälen mit Holzstützen umgebaut, die Auffahrtsterrasse von der Herbststraße an die Arnulfstraße verlegt. Die Kellergewölbe dienten nur noch zur Eislagerung.

„Großen Zuspruch finden die Bierkeller, die sich, wie besonders die von Pschorr und Knorr, beide am Marsfeld, wallartig erheben und daher wohl auch Bierfestungen genannt werden. Auf der Abendseite liegen, außer den genannten, noch der Wagnerbräukeller(...) mehrere derselben bieten durch gartenähnliche Anlagen und schattige Baumpflanzungen oder durch angenehme und weite Aussichten einen sehr freundlichen Aufenthalt, wie namentlich der Knorrsche Keller, dessen Abhänge nach dem Untergange der Sonne zu schauen.“

Rudolph und Hermann Marggraf: München mit seinen Kunstschätzen und Merkwürdigkeiten, 1846

Der Augustiner-Keller liegt in der sogenannten Isar-Hangkante im Westen der Stadt an der Arnulfstraße (bis 1890 Salzstraße genannt). Seine Erbauung als charakteristische Dreiflügelanlage ist 1808 nachgewiesen. Das Gelände wird bis dahin als Kiesgrube beschrieben. Der öffentliche Richtplatz der Stadt München lag nie – wie gelegentlich behauptet wird - auf diesem Gelände. 1812 ist der Kellerbau in den Akten unter dem Namen Büchlbräukeller als Bierlagerstätte erwähnt. Seit 1837 wurde

er von der Knorrbrauerei (gelegen an der Briener Straße) genutzt und 1842 von Ludwig Knorr (Bankier und Brauereibesitzer 1783-1852) erworben. Seine Söhne Angelo und Julius Knorr verpachteten den Keller 1848 an den Besitzer der benachbarten Spatenbrauerei Gabriel Sedlmayr (1811-1891) und verkauften ihn 1862 an Josef Wagner (1810-1900), den Besitzer der Augustiner Brauerei, in deren Eigentum das Anwesen bis heute ist.

1931 erfolgte ein Umbau des Kellerhauses: Der Küchenanbau nach Westen, der Vorbau mit Erker zur Arnulfstraße hin sowie ein weiterer Gasträum wurden angelegt, so dass seitdem als Gasträume Bierstüberl, Jagdstüberl, Bierhalle, Festsaal und der Biergarten zur Verfügung stehen. Nach den Zerstörungen durch die Bombenangriffe während des Zweiten Weltkrieges konnte erst im Mai 1947 wieder der Schankbetrieb

im Garten aufgenommen werden. Im September 1947 waren die Gebäude durch den Architekten Hans Fries wieder instandgesetzt. Im Februar 1949 wurde die Saal wieder eröffnet. Seit dem Jahr 2000 sind die tonnengewölbten Kelleranlagen mit Rohbacksteinmauern aus dem Jahr 1808 zu Gasträumen umgebaut.



Max Luber: Der Augustinerkeller, um 1910

„Seit einigen Tagen beunruhigt die Münchner Bevölkerung das Gerücht, der schönste und größte Münchner Biergarten, der Augustiner-Keller an der Arnulfstraße soll an die Deutsche Bundespost verkauft werden. [...] Auf Grund dieser Gerüchte [...] planen einige Münchner Persönlichkeiten einen „Verein zur Erhaltung des Augustiner-Kellers“ ins Leben zu rufen. [...] Die Augustinerbrauerei gab zu den Gerüchten die folgende Stellungnahme ab: „Alle Mutmaßungen im Zusammenhang mit einem etwaigen Verkauf des Augustiner-Kellers durch die Brauerei, gleich an welchen Verkäufer, sind frei erfunden. Solange es eine Augustinerbrauerei gibt, solange wird sie die Garantie dafür übernehmen, dass diese herrliche Bierkeller-Oase des Augustiner-Kellers den Münchnern erhalten bleibt.“

8 Uhr-Blatt, 31. Juli 1962

„Nach dem Tod von Rudolf Wagner wächst die Sorge um den Fortbestand der Augustiner Traditionsgaststätte. Auch im Münchner Rathaus. SPD und CSU forderten den Erhalt des Augustiner-Kellers mit allen Mitteln. Und OB Kiesl beauftragte jetzt das Planungsreferat mit Untersuchungen, ob Denkmal und Baumschutz ausreichen, um den Keller und Biergarten in ihrer Ursprünglichkeit zu erhalten.“

AZ 9.7.1981

„Augustiner-Keller ist unverkäuflich“

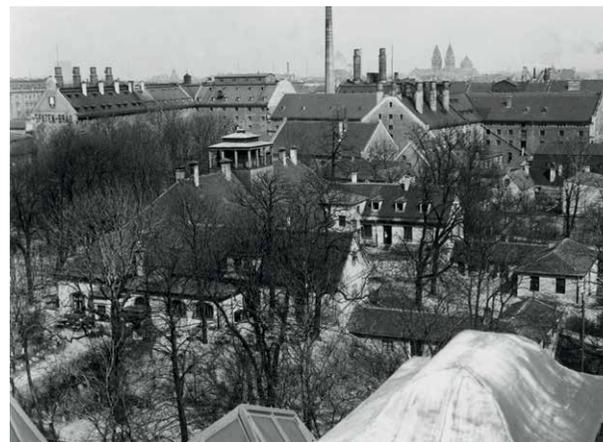
„Zwischen dem Rundfunkhochhaus und dem Augustiner-Keller kann nach einem jahrelangen Tauziehen gebaut werden. Der gewaltige Gebäudekomplex ist letztlich der Preis für die Schonung des größten Biergartens in der Innenstadt. Das Geschäftshaus an der Arnulfstraße soll 8 Stockwerke hoch werden.“

SZ, 21.Mai 1987

Eingang von der Arnulfstraße, 1953



Blick von Süden auf den Augustiner-Keller, 1939

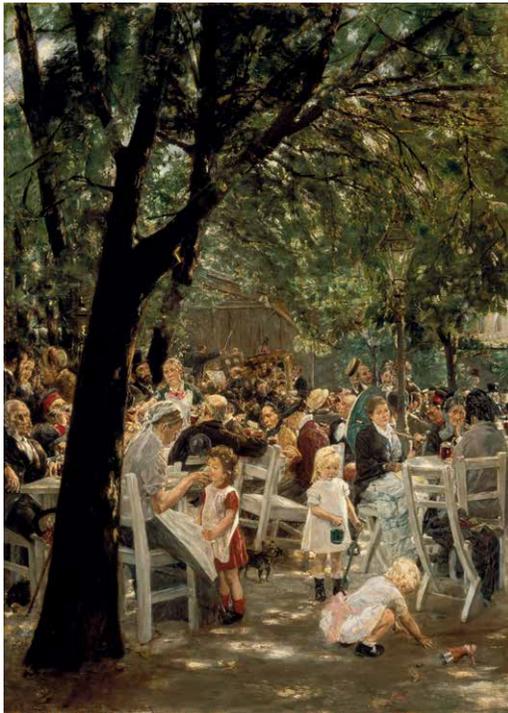


Blick von Süden auf den Augustiner-Keller, 2012





Ferdinand Leeke: Der Augustinerkeller, 1894



Max Liebermann: Münchner Biergarten/Augustinerkeller, 1884

„Diese Burgen stehen in einem weiten Gehöfte, das gar Mannigfaltiges auszuweisen hat. So vor allem die vielen, vielen Ruhebänke für die labedurstigen Gäste, malerisch auf die schönsten Plätze hingestellt, unter das Dach alter Linden oder stolzer Kastanienbäume. Ferner gehört ein kleiner Wald dazu, durch welchen einsame Kiespfade ziehen oder auch die breite Heerstraße für die Bierwagen. Im Gehölze aber finden sich Blumengärtchen, ein paar verliebte Lauben, ein paar geheimnisvolle Eremitagen und endlich auch eine wundervolle Aussicht auf die blauen Züge der fernen Alpen.“

Ludwig Steub, 1841, Thorwaldsen im Knorrbräukeller zu München. In: Münchner Unterhaltungsblatt, Nr.59

Der Garten gliedert sich in die Terrassen, die im Süden und im Westen das Haupthaus umgeben, und den tiefer gelegenen Park. Hier sind auch die üblichen klappbaren Wirtsgartenmöbel mit Tischdecke zu finden, während im Park die langen Biergartengarnituren oder die individuell gestalteten Stammtische aufgestellt sind. Das war nicht immer so. Als wesentliche Veränderung der saisonalen Möblierung des Gartens wurde nach dem Umbau 1896 das „geschlagene Inventar“ ersetzt. Diese aus Brettern gezimmerten und fest in den Boden geschlagenen Holzbänke und -tische wurden gegen Holztische und Bretterstühle, wie sie auch im Innenraum der Gaststätten aufgestellt waren, ausgetauscht. Charakteristisch für den Augustiner-Keller war die weiße Farbe der Möbel. Unten im Park gab es schon um 1910 Klappmöbel. Dazwischen standen offene Bierschänken mit einem Brunnen, um in den Brenten die Krüge spülen zu können. Die Besucher übernahmen das auch lange Zeit selbst bevor sie sich an der Schänke eine frische Maß holten. Bedienungen versorgten nur die Terrassen direkt am Haus.

Zur Geselligkeit gehört nicht nur das gute Essen und Trinken, sondern auch die Sonne, die frische Luft und das angeregte Gespräch. Familien können ungestört den Aufenthalt im Biergarten genießen. Ihre Kinder haben genug Platz im Freien sich zu bewegen: zwischen den Tischen, im großen Park und auf dem Spielplatz. Unterhaltung für Erwachsene plante der Besitzer des Kellers Ludwig Knorr 1843 mit der Errichtung einer offenen Kegelbahn.

Otto Nückel: o.T., um 1930 (Ausschnitt)

GARTENLEBEN



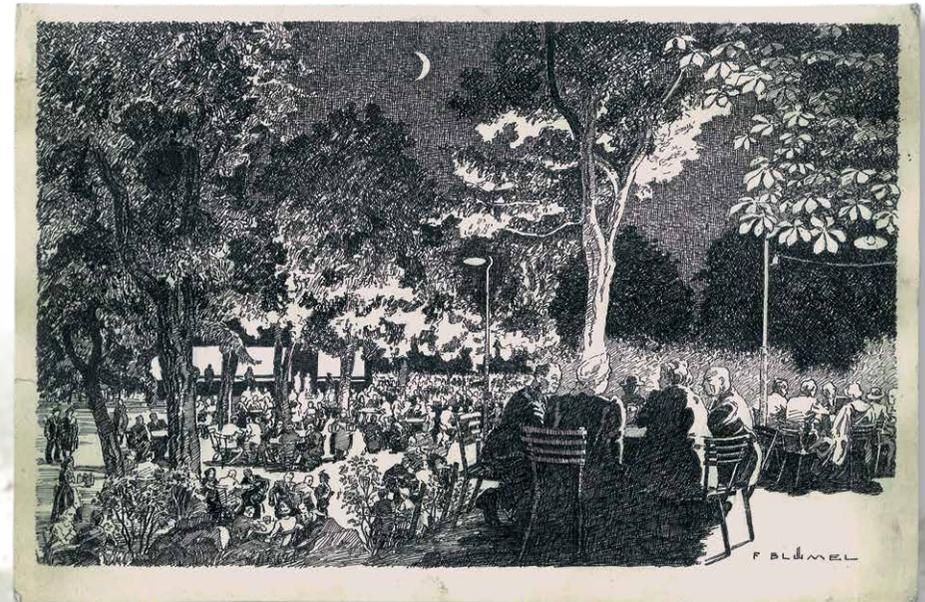


Postkarte „Gruss aus dem Augustiner-Keller, München“, um 1900

Hier spielt sich auch das Spektakel ab, das nur der Biergartenkenner völlig selbstverständlich ausführt: Man breitet die mitgebrachte Tischdecke auf dem Biergartentisch aus und stellt zu den Brotzeitbrettln mit Besteck die Schüsseln mit Wurstsalat und Radieserl, mit Käse und Salzstreuer, dazu den Brotkorb. Einer aus der Tischrunde war inzwischen Bier holen an der Schänke. Dann kommen die Maßkrüge auf den Tisch und eine sehr fröhliche Mahlzeit kann beginnen. Bis heute wurde die Verordnung von 1812, die das Mitbringen von Brotzeit in den bayerischen Biergärten erlaubt, nicht angetastet. Diese Tradition ermöglicht es auch Familien häufiger auswärts zu essen. Für Biergartenbesucher, die zuhause keinen Balkon oder Garten haben, ist es ein besonderes Vergnügen, im Freien – unter den Kastanien – bei einer kühlen Maß Bier gemütliche Stunden zu verbringen.

„Hier werden die lauen Abende verbracht; man erquickt sich am kühlen Trunke, am frugalen Abendimbiß, der in kalter Küche, in Käse und den von dem originellen Geschlechte der „Rettichweiber“ kredenzten Rettichen besteht.“

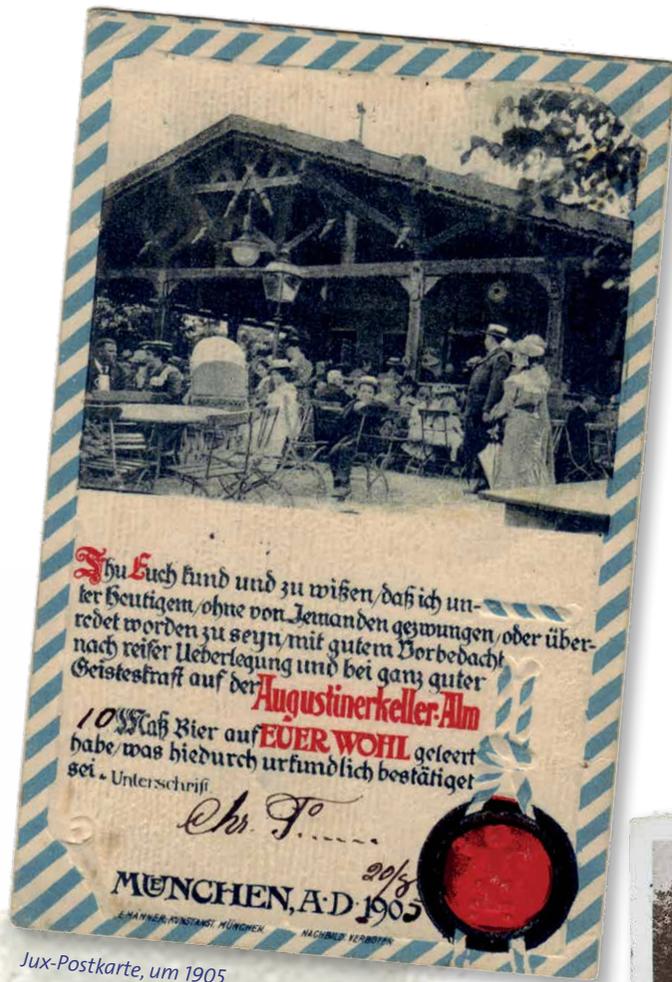
Eduard Fentsch: Bavaria, um 1860



Fritz Blümel: Blick von der Terrasse in den Garten bei Nacht, um 1955

„Beim Kastanienkerzenschimmer können jetzt die Münchner wieder in ihrem geliebten Biergarten sitzen.“

Rudi Dix, 29. Mai 1970

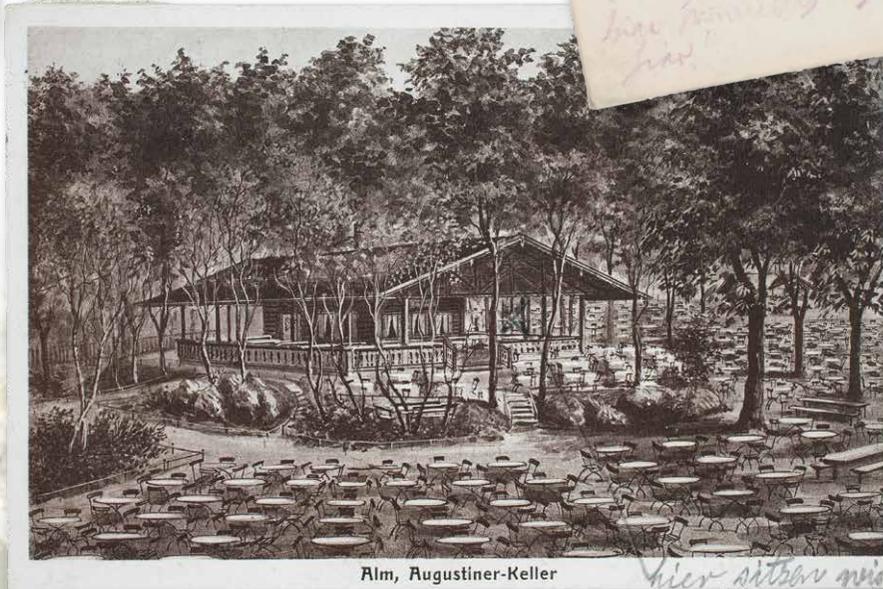


Jux-Postkarte, um 1905

Als Hommage an den Alpenverein ließ der Besitzer der Augustiner Brauerei Josef Wagner (1810-1900) im Westteil des Parks gleichzeitig mit dem Ausbau der Gastronomie 1896 eine gezimmerte „Alm“ aufbauen. Ihre Ausführung mit kunstvollen Verzäpfungen, filigran geschnitzten, geschwungenen Dachpfetten erinnert an die damaligen Wirtsbuden auf dem Oktoberfest. Im Vorraum und im Inneren der „Alm“ fanden je 100 Gäste Platz. Josef Wagner war, wie der frühere Besitzer des Kellers Julius Knorr (1826-1881), begeisterter Alpinist. Julius Knorr ist bis heute als Förderer des Alpenvereins bekannt, weil er 1860 einen wesentlichen Beitrag zum Bau der „Knorrhütte“ auf dem Zugspitzplatt geleistet hatte. Bis heute finden in den Wintermonaten regelmäßig Vorträge des Alpenvereins im Augustiner-Keller statt. Die „Alm“ wurde vermutlich nach dem 2. Weltkrieg nicht wieder aufgebaut.



Postkarte, um 1900



Postkarte, um 1900



Georg Pettendorfer, Im Augustiner-Keller, Garten, um 1930



Vor dem Eingang, um 1938

In dem 8500 qm großen Park rund um die Kellerbauten stehen zwischen den circa 200 mächtigen Bäumen, in erster Linie Rosskastanien, Tische und Stühle für 5000 Gäste. Die Pflanzungen gehen auf die Zeit um 1900 zurück, haben jedoch durch die Zerstörungen im 2. Weltkrieg Reduzierungen erfahren. In den 1950er Jahren wurden diese wieder geschlossen. Die gesamte Anlage steht unter Emsembleschutz. Da noch heute das Kreisverwaltungsreferat vorschreibt, dass ein Biergarten eine von der Gaststätte separate Schänke und einen separaten Speisenverkauf haben sollte, ist es nicht verwunderlich, dass der Garten des Augustiner-Kellers mit fünf Nebengebäuden bebaut ist.

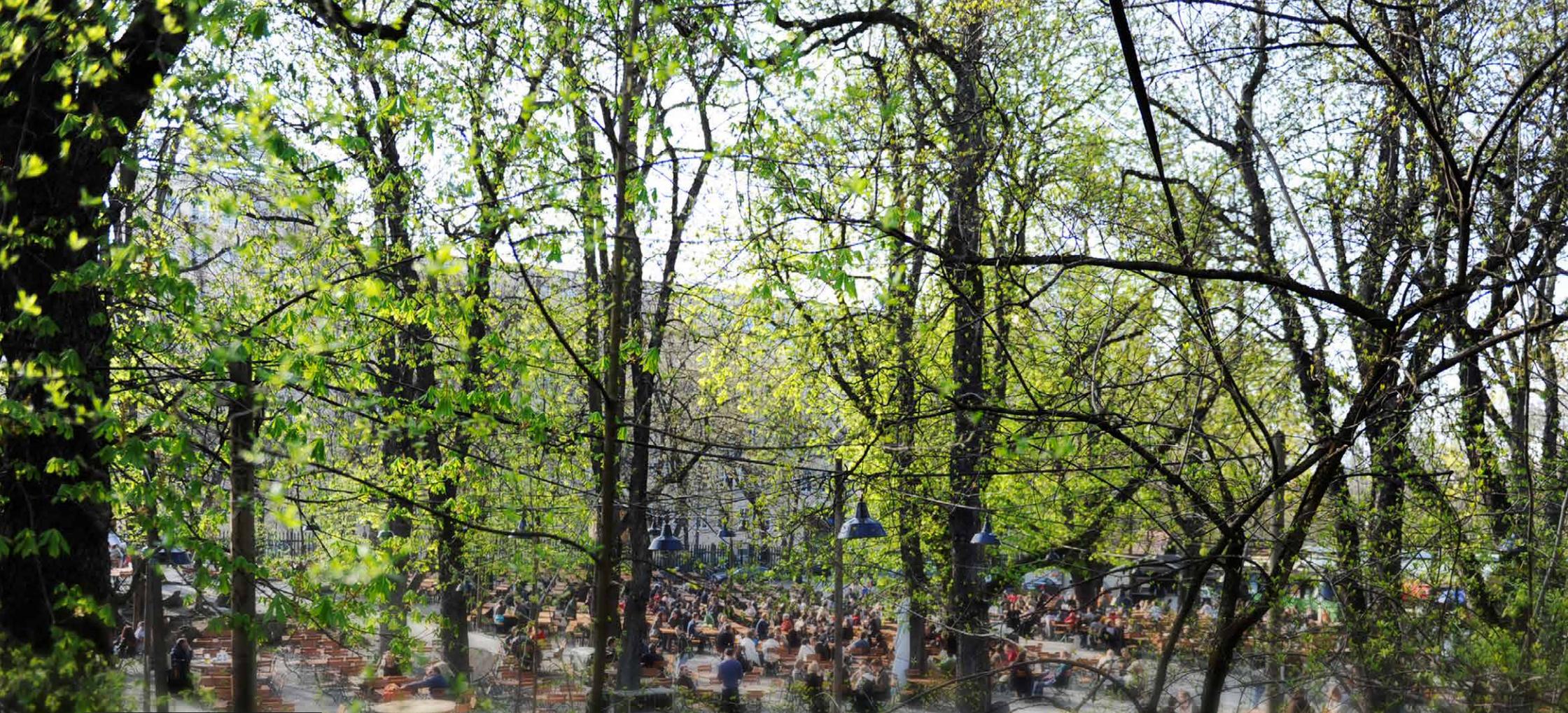


Im Garten, um 1935



Rudi Dix, Im Garten, um 1970

Seit dem Jahr 2011 wird der Garten des Augustiner-Kellers nicht mehr nur im Sommer genutzt. Der Wirt Christian Vogler hat für den Winter drei Eisstockbahnen mit einem Blockhaus zum Aufwärmen bei Speis und Trank aufbauen lassen. Das Bierfass auf dem Ganter neben der Eisbahn bleibt garantiert gut gekühlt.



Würstlbraterei, 1971



Im Garten, um 1970



Befreiungshalle, 2010

„Alles vom Feinsten, das Pissoir beispielsweise soll so schön werden, dass der Wirt Vogler heute schon Angst hat, dass die Mannsbilder drin bleiben und nur noch zum Trinken rausgehen.“

Richard Süßmeier zum Umbau der „Befreiungshalle“ im Biergarten, 2012



Die Feier des 18. October auf dem Knorr-Keller in München, um 1860

„Das Fest im Knorrbräukeller zur Erinnerung an die Schlacht bei Leipzig ist auf den 16. Abends anberaumt (die dreitägige Schlacht hat bekanntlich am 16. Oct. begonnen). Um den Raum der Localität nicht allzu sehr zu beschränken, werden nur 1100 Eintrittskarten à 30 kr. ausgegeben werden.“

Neue Münchner Zeitung, Nr.242, 10. October 1860

„(...) Viele waren zum Feste, welches Herrn Thorwaldsen im Knorrbräukeller gegeben wurde, geladen. Man sollte nicht glauben, dass eine an und für sich trübe, dumpfe und finstere Kellerhalle in wenigen Tagen so herrlich umgeschaffen und umgewandelt werden konnte; sie glich einem Musentempel. Mit herrlichen Tapeten war sie umhängt und mit kriegesischen Insignien geziert, in einer grünen Raumnische war die Büste unseres allgeliebten kunstsinnigen Monarchen zu erblicken. Die Tische standen im Rondell, woran 350 Geladene platzgenommen hatten, sie waren äußerst sinnig gedeckt; beim ersten Anblick schon musste man gewahren, dass das Fest von Künstlern einem Künstlerfürsten gegeben werde. Das Ganze nahm seinen Anfang ohngefähr 6 Uhr abends und dauerte bis spät nach den Mitternachtsstunden. Toaste, frohe Lieder, weit hinaus schallende Musiktöne, ein brillantes Feuerwerk waren abwechselnd die Genüsse der Festlichkeit.“

Münchner Tagblatt, Nr. 199, 21.Juli 1841



Bierkrugdeckel „Knorr-Keller“, um 1850

„Am nächsten Montag [18.Juni 1860] wird im prachtvollen Knorkeller der Jahrestag der Schlacht von Waterloo durch ein großes Gartenfest gefeiert werden. Möge nur das Wetter günstig sein, heute ist aber dazu noch wenig Aussicht vorhanden. Die Garthenwirthe erleiden durch den fortwährenden Regen einen bedeutenden Schaden.“

Landshuter Zeitung, 17.06.1860

„In einem solchen Keller nun, und zwar in einem der schönsten, bereiteten die Münchner Künstler dem großen Thorwaldsen ein Fest. (...) Jetzt ging es mit fröhlichem Drängen in die Bankethalle. Dazu war die unermessliche Hausflur eingerichtet worden, die das Erdgeschoss des Kellergebäudes bildet – eigentlich ein Vorrathshaus für die tausend Fässer, die unser Brauherr nöthig hat, aber jetzt in ihrem Festschmucke konnte sie Niemand mehr dafür erkennen.“

Ludwig Steub 1841

FESTE

Während der Garten im Sommer das Zentrum der Gastlichkeit darstellt, finden über das ganze Jahr verteilt sowohl in der Lagerhalle für die Fässer, die seit 1896 zum Saal umgebaut ist, als auch im unterirdischen Lagerkeller Großveranstaltungen statt. Hierfür ist der Augustiner-Keller, vormals Knorrkeller, schon lange Zeit stadtbekannt.

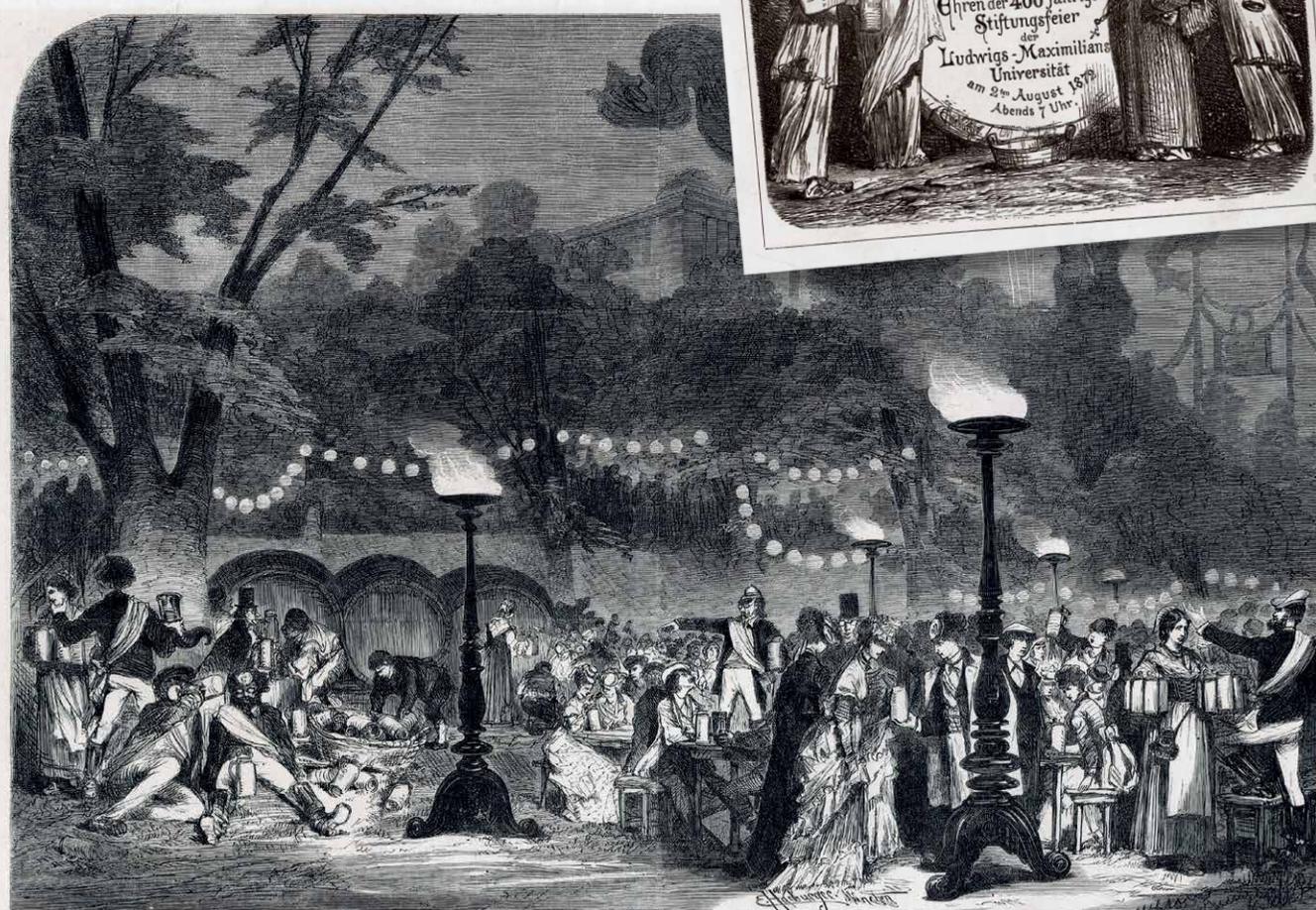
Einladung zum Feste der Stadtgemeinde München auf dem Augustiner-Keller zu Ehren 400-jährigen Stiftungsfeier der LMU, am 2ten August 1872



*Toaste, frohe Lieder,
weit hinaus schallende Musiktöne*



Münchener Künstler auf dem Augustiner-Keller-Fest anlässlich des fünfzigjährigen Jubiläums der Allgemeinen Deutschen Kunstgenossenschaft, 1906

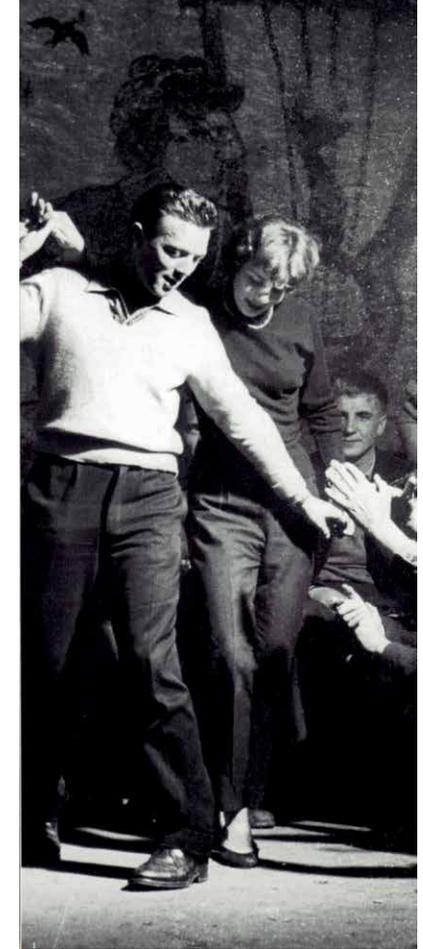


Das 400jährige Jubelfest der münchener Hochschule: Das Kellerfest am 2. August. Originalzeichnung von E. Harburger.

Edmund Harburger: Das 400jährige Jubelfest der Münchener Hochschule. Das Kellerfest am 2. August, um 1872



Fasching im Festsaal, 1950-1970



„Münchener Gesellschaft Narrhalla gratuliert dem Wirt Josef Kraus 1950 zur Wiedereröffnung des Augustiner-Kellers nach dem 2. Weltkrieg und blickt auf viele gelungene Feste zurück.“

20 Jahre im Augustiner-Keller.
Josef und Sophie Kraus, 1950

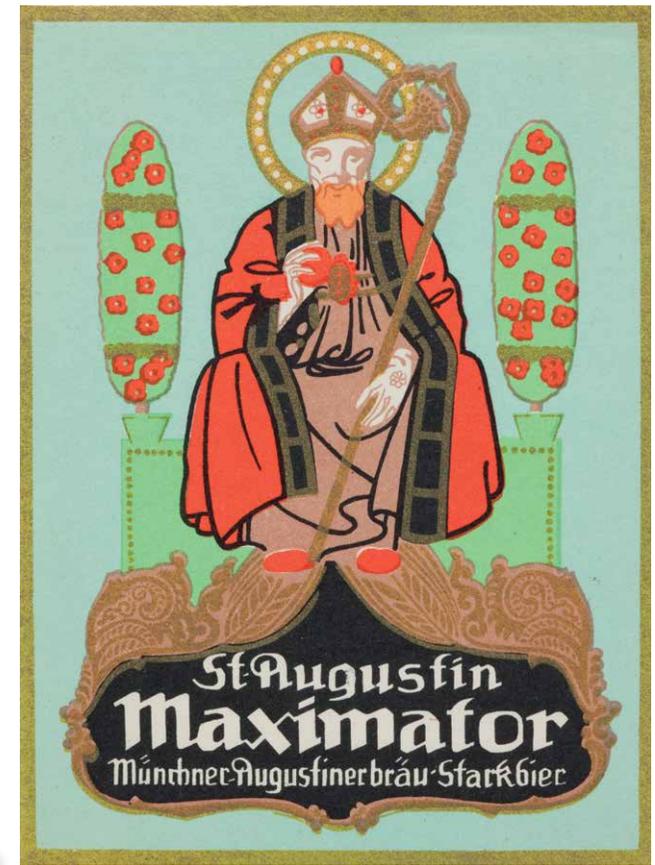
Eine Institution im Wirtschaftswunder-München war der HOT CLUB. Er war von 1953 bis 1964 in den Gewölben des Lagerkellers beheimatet. 1959 trat hier Benny Goodman, der „King of Swing“ auf. Der Gründer beschreibt die Veranstaltungen so: „Es wurde halt gejazzt und getanzt, und natürlich war der Bär los.“ (aus Mirko Hecktor: Mjunik Disco, 2008, Seite 28). Wegen der großen Nachfrage mussten die Mitgliedschaften auf 1000 begrenzt werden.

HOT CLUB im alten Lagerkeller, um 1960

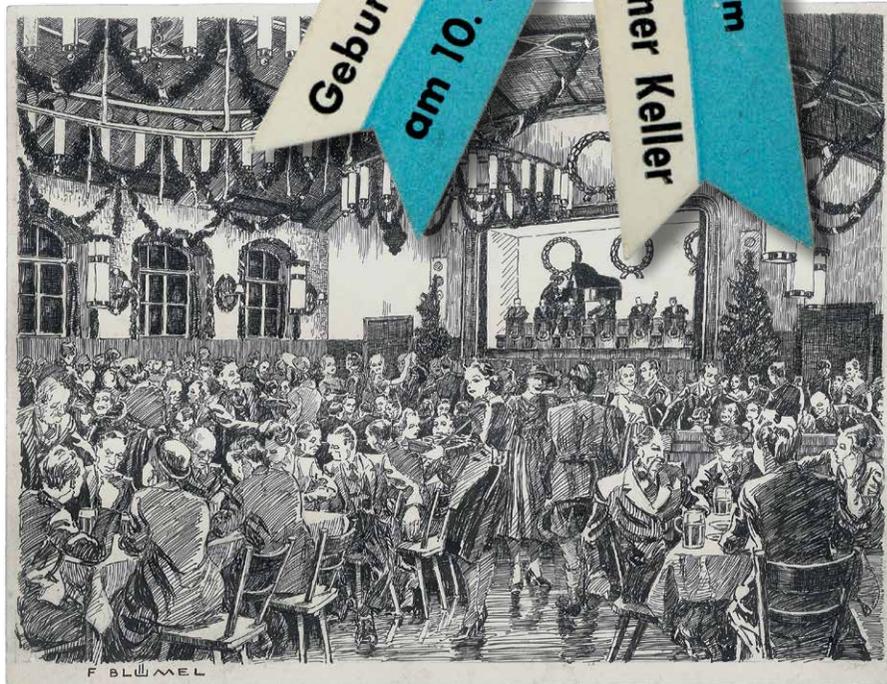




In der Fastenzeit findet das Starkbierfest statt. Es wird seit dem Jahr 2002 durch den Starkbieranstich eröffnet, zu dem die Bedienungen ihre Gäste von den über 100 Stammtischen einladen. Der frühere Wiesnwirt und geniale Redner Richard Süßmeier eröffnet das Fest mit seinem Auftritt in der Verkleidung der legendären Augustiner-Keller-Bedienung „Maria“, die selbst auch immer noch dabei ist.



Flaschen-Etikett, um 1960



Fritz Blümel: Konzert im Festsaal, um 1955



Starkbier-Anstich im Festsaal, 2012



Augustiner-Beerhaus

AUGUSTINER



frische
Wies'n-
Brez'n
340

Augustiner Edelstoff vom Holzfaß 6⁸⁰



„Eine Biersorte habe ich kürzlich in einem Münchner Wirtshaus entdeckt: Diese Sorte riecht nach Feigen und hat einen Abgang wie ein reifer Pfirsich. Sage ich zur Bedienung: Haben sie auch ein Bier, das nach Bier schmeckt? Das braucht man im Augustiner-Keller hier nicht fragen. Beim Augustiner weiß man, was man hat: das Augustiner schmeckt nach Augustiner. Darauf Prost!“

Richard Süßmeier, Gastronom und ehem. Sprecher der Wiesnwirte beim Starkbieranstich im Augustiner-Keller März 2012

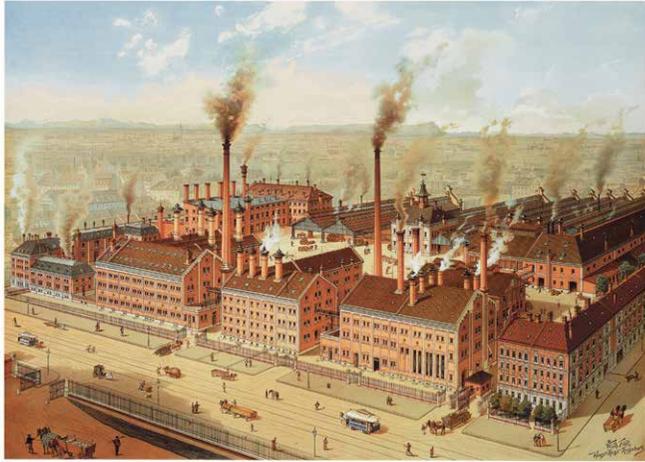
DAS BIER... AUS DEM HOLZFASS

Seit 1862 gibt es im Augustiner-Keller Augustinerbier zu trinken. Seitdem hat sich der Biergeschmack der Münchner verändert. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bevorzugten sie noch das dunklere Bier „Münchner Art“. Im Laufe der Zeit entwickelten sie eine Vorliebe zu immer hellerem Bier. Auf dem Gemälde, das Max Liebermann 1884 vom Augustiner-Keller schuf, ist in den Glaskrügen noch deutlich dunkles Bier zu erkennen. Die Steinkrüge, die seit den 1890er Jahren verwendet wurden, lassen ihren Inhalt leider nicht sehen. Seit 1897 braute Augustiner auch Helles nach Pilsener Art, seit den 1920er Jahren den bis heute so begehrten Edelstoff Hell. In der Starkbierzeit wurde das Fastenbier ausgeschenkt, das wir heute als Maximator kennen und im Mai das Bockbier. Seit 1986 ist das Sortiment durch Weißbier erweitert.

Bis heute werden die Biere in den Schänken des Biergartens und des Restaurants aus dem Holzfass gezapft. Die Augustiner Brauerei schätzt die Qualität des Holzfasses nach wie vor besonders und füllt deshalb in München die meisten Holzfässer ab. Das Bier aus dem Holzfass ist wegen seines geringeren Kohlensäuregehaltes süffiger und bekömmlicher. Die feine Milde und die Frische wissen Bierkenner besonders zu schätzen.

Herstellung und Pflege der Holzfässer sind sehr aufwendig. Das Eichenholz aus dem Schwarzwald muss zwei bis drei Jahre vor der Verarbeitung gelagert werden. Die Arbeitszeit zum Fertigen eines Hirschen, also eines 200-Liter-Fasses, beträgt acht bis zehn Stunden. In München gibt es nur noch eine Fassfabrik. Durch besondere Pflege bleiben die Fässer jahrzehntelang haltbar: nach jeder Leerung werden sie gewaschen, mehrmals im Jahr gewässert und mit einem speziellen Baumharz gepicht.

Der Ausschank aus dem Holzfass trägt zudem maßgeblich zur Atmosphäre im Augustiner-Keller bei. Vor allem im Biergarten, wo jedes neue Holzfass für die Gäste sichtbar auf den sogenannten Gantern angezapft und mit dem Ritual des Glockenläutens gefeiert wird. Die Schankkellner brauchen für ihre Arbeit am Fass besondere Fertigkeiten und setzen dafür auch ihre persönlichen Zapfhähne ein.



 Bierbrauerei zum Augustiner München.

Plakat, um 1895



Abladen der Fässer an der Gartenschänke, 1971



Darauf Prost!

Aber der Braumeister winkt, nimmt einen großen Seidel und füllt ihn aus frischem Faß. Dann reicht er ihn bedeutungsvoll zum Kosten. Darnach greifen und den goldenen Trunk, der wie ein Lavastrom in den Adern rollt, hinunterschlürfen ist – eins. Dann wenn wir mit den Lippen behaglich schnalzen, kommt wie von selbst die Frage: ist denn das Bier? Nein, Nektar ist's, kunstverständlich der saftigen Gerste entnommen. Und das leere Glas muss gefüllt und wieder gefüllt werden. – Ja, ja, es war eine Stunde tief in der Erde, die mir unvergesslich bleiben wird. So viel ist gewiß, wer gutes Bier trinken will, der muß es in Baiern und an Ort und Stelle im Felsenkeller trinken, dann bekommt er einen Begriff, wie Bier aussehen und schmecken soll.“

Julius Melchert, Reise nach Bayern im Jahre 1845, S. 99f

Bierkrug „Augustinerkeller München“, um 1895

Früher waren die „Abonnierten“ nur im Haus eingerichtet. Dort sind sie heute auch noch, aber nur an einzelnen Wochentagen wie der „Montagsstammtisch“. Im Garten dagegen werden die Stammtische nahezu täglich besucht. Das Vorbild dafür war der beliebte Münchner Journalist Sigi Sommer (1914-1996), der jahrzehntelang täglich im Augustiner-Keller Freunde und Bekannte traf. Seit den 1980er Jahren ist es den einzelnen Runden sogar erlaubt, ihren eigenen, individuell gestalteten Tisch aufzustellen. Heute sind rund 100 Stammtische im Augustiner-Keller beheimatet. Wenn sie nicht zum Stammtisch kommen können, rufen die Gäste die Bedienung am Handy an, dass sie ab 17 Uhr den Tisch frei geben kann.

„Das schönste Erlebnis war der 70. Geburtstag von Sigi Sommer. Zum ersten Mal hat Musik im Garten gespielt. Da waren alle da, die in München was zu sagen haben. Und überhaupt: Der Stammtisch vom Sigi, das war der Augustiner-Keller. Er war jeden Tag da. Auch wenn es geregnet hat, hab ich wegen ihm zur Arbeit kommen müssen, er saß dann unter dem Schirm und mich hats recht gefroren. Den Stammtisch hatte er nur für sich. Aber er war nie allein.“

Bedienung 1967-2009

„Sigi Sommer nahm mich überallhin mit, ich durfte an seinem Stammtisch im Augustiner-Keller sitzen, wo er unter der Kastanie regelrecht Hof hielt. Schmelings, Schreibers, Scheels, Waldleitners, Ratzinger, Bombas oder die Steilwand-Kitty waren am runden Tisch, unter dem in der kalten Jahreszeit ein kleiner Kohleofen brannte, wohl gelitten und durften aus Sommers Brotzeit-Korb mitnaschen.“

Michael Graeter AZ 20.11.2011



Sigi Sommer auf dem Weg zum Stammtisch, um 1970

„Wenn nichts mehr frei ist, kann ich auch fragen, ob sich ein Fremder mit an einen Stammtisch setzen kann. Wenn die dann miteinander reden, ist es für beide Seiten ein Gewinn.“

Bedienung seit 1986

„Ich hatte einen Millionärsstammtisch, obwohl das bei vielen gar nicht stimmte und einen Zuhältertisch. Die waren's wirklich, aber die waren nicht unangenehm.“

Bedienung 1967-2009

„Einen Stammtisch im Augustinerkeller zu haben ist mit viel Prestige verbunden und es ist Ehrensache, ihn zu behalten, auch wenn immer weniger Freunde kommen“
Bedienung seit 1986

STAMMTISCHE

„Stammtischbrüder kennen sich aus der Arbeit oder schon aus der Schule, ist eher ein Phänomen von älteren Herren, die meisten sind in Rente, kommen auch schon mittags, nur manchmal sind Frauen dabei. Jetzt gibt es auch wieder jüngere Tische, die als Neuerung in Lederhose und Janker an den Stammtisch kommen. Seit 10 Jahren gab es keine Nachfrage mehr nach neuen Stammtischen, erst 2011 sind wieder drei dazugekommen.“

Bedienung seit 1998

Burschi, Buali, Luggi und Wiggerl



Sigi Sommer an seinem Stammtisch, um 1970

„Am Ganterstammtisch, das war eine lustige Sippschaft. An Fasching hat dort der Kapellmeister Helmut Högl für seine Freunde gespielt und da ist dann der Spicker Fredi, ein ganz ein Dicker, ins Grandl bei der Schänke gestiegen, da wo die Krüge gewaschen wurden und dann ist rundum das Wasser ausgelaufen, grad schee wars. Das Wasser ist immer weiter gelaufen, das hat keinen gestört.“

Bedienung 1967-2009

„Vor zehn Jahren war ich gerade nach München gekommen und setzte mich im Augustiner-Keller zu einem Stammtisch „Da Bomber“, einige von ihnen ehemalige 1860er Spieler. Und da habe ich beobachtet wie mein Tischnachbar in einer Stunde 3 Maß getrunken hat. Ich hab ihn dann mal gefragt, wie er das schafft und er meinte, dass er früher noch mehr schaffte. Heute wären es nur noch 12 oder 13 Mass am Abend.“

Gast

„Oft hat ein Stammtisch auch sein eigenes Fass, das dann auf einem Ganter bereit gestellt wird. So hat eine Runde von fünf Herren ein 30-Liter-Fass geleert, das dann allerdings gegen Ende ziemlich schal geworden war, weil sie so lange dazu brauchten. Ausgerechnet der Herr war daran beteiligt, der immer besonderen Wert auf „Bläderle“ im Bier legte.“

Bedienung seit 1998

„Der Heinz vom Metzgerstammtisch, der hat jeden Abend 12 Maß getrunken und dann ist er noch Auto gefahren. Mich hat er mal vom Keller zur Wiesn gefahren, da war ich schon froh, dass ich da war. Das ginge heut gar nicht mehr!“

Bedienung 1967-2009





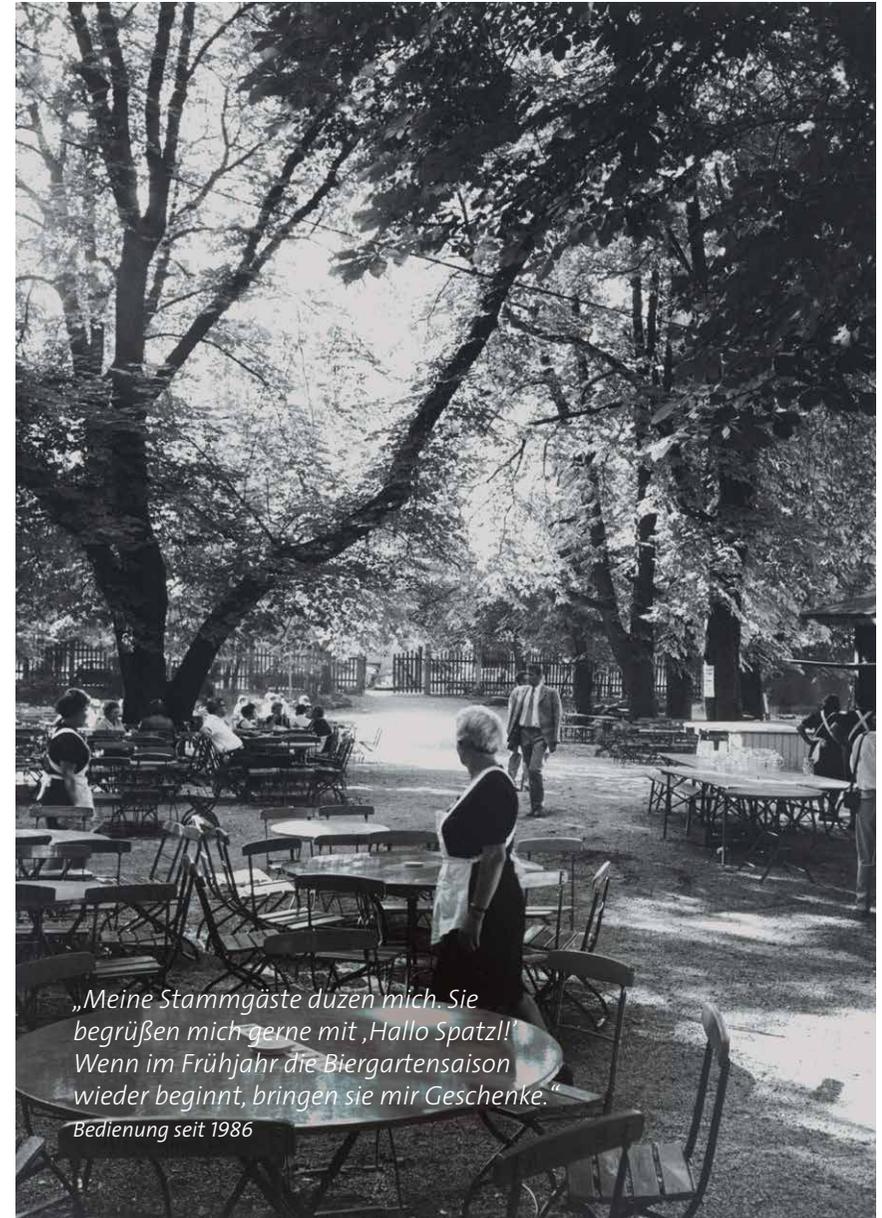
Fritz Blümel: Bedienung am Westeingang, um 1955

„Hallo Spatz!“

„Die meisten Stammtische hat unser Wirt Glöckle zugelassen. Zu seiner Zeit gab es auch die eigenen Gläser für die Stammgäste. Da haben wir dann wie verrückt suchen müssen, dass wir das richtige finden. Die Namen waren in die Willybecher eingraviert.“
Bedienung 1967-2009

„Wir lassen uns schon immer mit asiatischen Gästen fotografieren. Die sind da ganz scharf drauf, weil die doch unsere Dirndl nicht kennen.“
Bedienung seit 1986

Bedienung im Garten, um 1970



An der Gartenschänke, um 1970

„Ich hab eine Gruppe Fremder an einen Stammtisch sitzen lassen, weil er frei war. Sie haben sehr viel gepichelt. Als sie gehen wollten, sind einer Frau fünf Krüge aus der Tüte gefallen! Das war ihr doch sehr peinlich.“

Bedienung seit 1986

„Von einem besonderen Verehrer bekomme ich Stofftiere geschenkt. Einmal brachte er eine Schildkröte und hat mich aufgezogen: für die langsamste Bedienung!“
Bedienung seit 1986



Biermarken „JW“ Augustiner Brauerei, um 1890

„Meine Stammgäste duzen mich. Sie begrüßen mich gerne mit ‚Hallo Spatz!‘ Wenn im Frühjahr die Biergartensaison wieder beginnt, bringen sie mir Geschenke.“
Bedienung seit 1986

WIRTE UND BEDIENUNGEN

„Ein Gast wollte mal einen gelben Klappstuhl nach Amerika mitnehmen. Da stand „Augustiner-Keller“ drauf. Unser Wirt Reiter hat das abgelehnt. Dann haben wir alle zusammengeholfen und haben dem Gast den Stuhl über den grünen Zaun gehoben.“

Bedienung 1967-2009



Biermarken „Max Praml Augustinerkeller“, um 1920



„Beim Augustinerbräu wurde unlängst ein Packträger abgefaßt, der gerade den sechsten von einem Maßkrug abgedrehten Deckel einstecken wollte.“

Augsburger Neueste Nachrichten vom 4.9. 1867

Pächter:	
1896 - 1900	Ludwig Blössl
1900 - 1901	Karl Seibold
1901 - 1910	Balthasar Trinkl
1910 - 1912	Sebastian Mißlbeck
1912 - 1930	Max Praml
1930 - 1964	Josef und Sophie Kraus
1964 - 1969	Herr Bücherl
1969 - 1973	Josef und Sophie Kraus
1973 - 1985	Rudi Reiter
1985 - 1993	Hanns-Werner Glöckle
1993 - 2009	Ludwig und Hannelore Högenauer
Seit 2009	Christian und Petra Vogler



Josef Kraus mit seinen Gästen, um 1970



„Die Jugend trinkt viel weniger Bier wie früher. Die trinken bei uns ja auch Cola, Apfelschorle oder Wasser.“

Bedienung 1967-2009



Petra und Christian Vogler beim Starkbieranstich, 2012



Biermarken „Augustiner-Keller H.-W. Glöckle“, um 1990

„Unser Wirt Herr Glöckle hat das Männer-Pissoir im Garten „Befreiungshalle“ genannt. Bei dem vielen Bier, das die Männer trinken, erlebt man dort ja wirklich eine Befreiung. Sie werden lachen, ich bin da noch nie drin gewesen.“

Bedienung 1967-2009



Bierkrug „Josef Kraus München“, um 1935

Abend-Speisen-Karte

Ausgabe um 5 Uhr

Donnerstag den 2. Juli 1904

Suppen

Bouillon 10, mit Ei	20
Brodsuppe 10, mit Ei	20
Nudelsuppe mit Huhn	30
<i>Reisuppe</i>	20
<i>Nudelsuppe p. Huhn 50</i>	

Wildpret

Rehshlegel	40
Rehrücken	40
Hasenbraten	40
<i>Rehzeiger p. Huhn 60</i>	

Lamm

Gebackenes Lamm	40
Eingemachtes Lamm	40

Hammelfleisch

Hammelschlegel	40
Hammelrücken	40
Hammelschäufel	40
Steierisches Hammelfleisch	40
<i>Hammelfleisch brockelt 50</i>	

Ochsenfleisch

*Wiener Rostbraten	40
*Zwiebelfleisch	40
*Rumsteak	50
<i>Wiener Rostbrat. 60</i>	
<i>Rumsteak p. Handlitz 50</i>	

*Beefsteak von Filet	40
* dto. mit Ei	40
*Filetschnitten	40
<i>Filetschnitten mit Zwiebeln 60</i>	

• Braten •

Nierenbraten	40
Brustbraten	40
Schlegelbraten	40
Gratbraten	40
Schweinsbraten	40
Rindsbraten	40
Sauerbraten	40
Ritz- oder Lammsbraten	40

Geflügel

1/6 Gans gebraten	60
1/4 Ente	60
1/2 Brathuhn	60
<i>Gansbraten 60</i>	

*1/2 Wiener Backhuhn	40
1/1 Taube	40
*Pickelsteiner Huhn	40
<i>Vingemacht. Huhn 50</i>	

Kalbfleisch

*Wienerschnitz	40
*Rahmschnitz	40
*Schnitz naturell	40
*Paprikaschnitz	40
*Cotelette gebacken	40
* dto. naturell	40
* Kalbsteak 50, mit Ei	40
*Saueres Kalbfleisch	40
*Eingemachtes Kalbfleisch	40
<i>Kalbsteak gebraten 50</i>	
<i>Wiener Schnitz 50</i>	
<i>Kalbsteak p. Handlitz 50</i>	

*1/2 Kalbshaxe gebraten	40
dto. gedünstet	40
*1/1 Kalbshaxe sauer od. abgebr.	60
dto. gebraten	60
*Kalbskopf abgebräunt	40
* dto. gebacken mit Ei	40
*Kalbszungenl abgebräunt	40
*Hirn sauer oder gebacken	40
*Bries gebacken	40
*Leber sauer, geröstet	40
*Kalbsherz gedünst. od. gesott.	40
<i>Kalbshaxe gebraten 60</i>	
<i>Kalbshaxe sauer 60</i>	
<i>Kalbszungenl p. Ei 60</i>	

<i>Tomaten Rindsbraten 50</i>	
<i>Schweinsgrat p. rote Rüben 50</i>	
<i>Spätzle Kalbsbrust 40</i>	
<i>d. p. Kappsalat 50</i>	

Verschiedene Speisen

Falbsjblegel gedünstet	40
Falbsbrust gedünstet	40
Falbsfricandeau, mit	40
Falbsgrat gedünstet	40
Falbsbäufel	40
Dickelsteinerfleisch	40
Falbsgoullasch	40
Rindsgoullasch	40
Boeuf à la mode mit Rindl	40
<i>Schweinskopf p. Kraut 70</i>	
<i>Chinesenkrone gewollt 70</i>	
<i>Hammelfleisch p. Champ. 70</i>	
<i>Gemischtes Goullasch 70</i>	
<i>Hühnerleber i. Madria 70</i>	
<i>Paprikaschnitz p. Handlitz 50</i>	
<i>Ochsenfleisch abgebräunt 60</i>	
<i>Wiener Braten 60</i>	

Beilagen

Ganze oder geröstete Kartoffel	10
Bandnudeln	10
Maccaroni	10
Spätzl	10
Sauerkraut	10
Grüne Erbsen oder Bohnen	20
Bratkartoffel	15
<i>Neue Kartoffel 10</i>	
<i>Praipfelbeeren 20</i>	

Salate

Kartoffel-Salat	10
Nissel "	10
Kopf "	15
Gemischter "	20
Sellerie "	10
Rote Rüben	15
Spargel	30
Essiggurken in Salzgew.	15
<i>Für Remoulade 20</i>	

Schweinefleisch

Schweinefleisch ges. m. Kraut	40
Kaiserfleisch	40
Schweinsfilet aus Rost	40
Schweinscotelette	40
Schweinschaxel	40
Schweinschäufel	40
<i>Schweinskopf gebrat. 50</i>	

Schweinschlegel	40
Schweinszungenl mit Kraut	60
Geräuchertes	50
Schweinsherz ged. od. gesotten	50
Schweinsnieresauer, geröst.	50
Schinkenhaxe	40
<i>Schweinszungenl gewollt 60</i>	

Ragout

Hasenragout mit Knödl	40
Rehragout "	40
Hammelfragout "	40
Ochsenfleisch "	40
<i>Hasenragout p. Handlitz 50</i>	

Gansragout mit Knödl	40
Schwammerl mit Knödl	40
Kalbslunge 50, mit Knödl	40
Kalbskrös	40
<i>Gansragout p. Handlitz 50</i>	

Eier- und Mehlspeisen

*Gekochte Eier à Stück	10
*Spiegel-Eier	15
*Rühr-Eier	50
*Omelette 50, gefüllt	40
*Rühr-Eier mit Schinken	40

*Pfannkuchen 50, gefüllt	40
*Kaiserschmarrn	50
*Maccaroni mit Schinken	40
*Schinken mit Ei	40
<i>Kaiserschmarrn 50</i>	

Kalte Speisen

Kalte Gans	40
Kaltes Huhn	40
Kalte Ente	40
Kalter Kalbsbraten	60
dto. in Essig und Oel	40
Schinken gekocht	40

Caviarbrod	10
Schinkenbrod	10
Würste in Essig und Oel	30
Ochsenaugensalat	30
Schweinsulz	10
Bismarckhering	10

Die mit Stern bezeichneten Speisen werden erst zubereitet.

IMPRESSUM

Herausgeber
Augustiner-Bräu Wagner KG

Text
Ursula Eymold

Gestaltung
Claudius Schulz

Herstellung
Druckhaus König

© 2012–2022 Augustiner-Bräu Wagner KG



Bildnachweis

Augustiner-Bräu Wagner KG: Umschlag außen und innen,
Seite 2 unten, 4, 5 oben, 6 oben, 7, 8, 9 rechts und links,
11 rechts und Mitte, 13 rechts, 14 links, 15 rechts oben, 18, 19 oben,
20 rechts, 21 links, 22 (3), 23 links und Mitte, 24

Augustiner-Keller München: Seite 11

Klaus-Peter Baaske, München: S. 15 (4) unten rechts, 23 unten

Volker Derlath, München: Seite 16, 17, 20 links, 21 rechts

Archiv Verlag Werner, München: Seite 12 oben

Edith-Haberland-Wagner-Stiftung: Seite 12 unten, 19 rechts, 23 rechts

Münchner Stadtmuseum: Seite 2 oben und Mitte, 9 Mitte, 13 oben und links, 23 oben

Neue Pinakothek, München: Seite 6 unten

Wolfgang Pulfer, München: Rücken

Claudius Schulz, München: Titel, Seite 3, 5, 18

Stadtarchiv München: Seite 5 unten, 10 (4), 11 links, 19 links, 22 rechts

Valentin-Karlstadt-Musäum München: Seite 15

Privatarchiv Dr. Otto Wagner: Seite 14



J. & J.
Augustin
Bräu
gegründet

J. & J.
Augustin
Bräu
gegründet