

Bayern und München sind weltbekannt für ihre vorzüglichen Biere. Auch hier wird das deutsche Reinheitsgebot selbstverständlich strengstens eingehalten: Bier, Hopfen und Malz - Gott erhalt's. Die meisten Brauereien wurden in Bayern von Mönchen gegründet, um die Fastenzeit „gut zu überstehen“ und zudem eine gute Einnahmequelle zu haben. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts gab es an die 30.000 Brauereien dort! Auch heute gibt es noch um die 650 Brauereien in Bayern - faktisch also jede zweite deutsche und jede sechste aller Brauereien weltweit. Allein Bayerns Brauer produzieren über 23 Millionen Liter pro Jahr und stellen mehr als 40 Sorten her - mit nur vier Zutaten. Alleine rund 6,3 Millionen Liter werden während des zweiwöchigen Oktoberfestes konsumiert, das seit 1810 in München Ende September bis Anfang Oktober stattfindet.

Bayrische Brauereien

Die weltweit älteste Brauerei, das Kloster Weihenstephan, wurde 1040 in Bayern gegründet, als die Mönche von Weihenstephan die Erlaubnis erhielten, den Gerstensaft zu brauen. Sie tun es noch heute. Zu den bekanntesten Brauereien zählen Löwenbräu, Hofbräu, Paulaner, Augustiner und Hacker-Pschorr. Alle führen große Gaststätten oder Bierkeller, wo natürlich ihre Biere aus dem Zapfhahn fließen. Und viele führen auch Besucher durch ihre Brauereien.

Augustiner Großgaststätte

Eine der nettesten Gaststätten in der Stadt, nur wenige Minuten zu Fuß vom Hauptbahnhof entfernt. Das Gasthaus hat zahlreiche unterschiedliche Räume. Das Bier dieser alten Brauerei - gegründet 1294 - ist exzellent (man sagt, es verursache kein Kopfweg) und wird seit 1885 hier gebraut. Das Haus stammt indes aus dem Jahre 1896. Das Essen ist sehr gut, und das Fleisch wird in der eigenen Metzgerei geschlachtet.

Neuhauser Str. 27, Tel. 089 23 18 32 57, Mo-Sa 11-24 Uhr & So 11-22 Uhr. www.augustiner-restaurant.com

Hofbräuhaus

Mitten im Zentrum gelegen, ist das Hofbräuhaus zweifelsohne das bekannteste aller Bierhäuser. Die große Halle scheint immer voll zu sein, aber es findet sich meist ein Platz an einem Tisch. Eine typisch bayrische Combo bläst die klassische Bierhaus-Musi. Und das Hofbräuhaus hat mit „Wie schön ist's im Hofbräuhaus!“ ein eigenes Lied. Hier wird es schwierig, ein Bier unter einem Liter zu bekommen: Die Maß ist das Maß aller Dinge. Das Essen ist ordentlich, nicht unbedingt auf einen Gourmet ausgerichtet, aber deswegen geht man ja auch nicht ins Hofbräuhaus.

Platz 9 (nahe Marienplatz), Tel. 089 29 01 36-100, täglich 11-24 Uhr. www.hofbraeuhaus.de

Löwenbräukeller

Typisch bayrischer Barock, mit ebenfalls einer riesigen Halle mit verschiedenen Ebenen und guten



traditionellen Mahlzeiten. Nicht ganz so rustikal wie im Hofbräuhaus. Nymphenburgerstraße 2 (am Stiglmaierplatz), Tel. 089 998 20 91 85, täglich 11.30-23 Uhr. www.loewenbraeukeller.com

Biersorten:

Helles ist das beliebteste Bier in München. Das Lager-Bier hat eine goldgelbe Farbe und einen Alkoholgehalt von rund 5 Prozent. An heißen Tagen absolut eine Empfehlung.

Pilsner, oft einfach Pils genannt, kommt dem Hellen sehr nahe, wird aber von „wahren“ Münchnern in die Kategorie *Yuppie-Bier* eingestuft

und üblicherweise auch mal in 0,3l-Gläsern serviert. Etwas herber als das Helle.

Dunkles ist durch seine Farbe gekennzeichnet, ist nichtsdestotrotz ein Lager-Bier und wird mit gebranntem Malz gebraut. Es ist etwas süßlicher und hat in der Regel einen Alkoholgehalt von 4,3 Prozent. **Weizenbier**, Weißbier (oder auch das Hefeweizen und das Weizen) hat mit 5 bis 6 Prozent in Bayern schon mehr Alkohol und ist der Klassiker, wenn die Sonne in den Biergarten einlädt. Es wird in den dazu typischen Gläsern serviert.



KRAN & BÜHNE

Das Magazin für Kran- & Arbeitsbühnen-Anwender



Ihr Vorteil:

Um leistungs- und wettbewerbsfähig zu bleiben, benötigt die Industrie hochqualifizierte und ihre Märkte betreffende Informationen. Diesem Verlangen kommt *Kran & Bühne* mit praxisorientierten Artikeln nach. Mit unseren Publikationen helfen wir den Lesern, gerade bei härteren Marktbedingungen, fundierte Entscheidungen zu treffen. Die Artikel werden von einem erfahrenen, international und in Deutschland tätigen Journalistenteam verfasst. *Kran & Bühne* liefert dem Leser Neuigkeiten und Baustellenberichte. Ein wichtiger Bestandteil sind dabei harte Fakten darüber, welche Ausrüstung für welche Einsätze geeignet ist.



Abonnieren Sie jetzt einfach & bequem!

Per Fax: (07 61) 88 66 814

oder per Post: Kran & Bühne | Sundgaullee 15 | D-79114 Freiburg

Tel. (07 61) 89 78 66-0 | Fax (07 61) 88 66 814 | E-Mail: info@Vertikal.net | www.Vertikal.net

Ja, ich abonniere *Kran & Bühne* für ein Jahr (8 Ausgaben) für 26,- Euro (inkl. 7% MwSt.) frei Haus (bzw. 39,- Euro für Abonnenten außerhalb Deutschlands).

» Ich wünsche folgende Zahlungsweise:

Bargeldlos per Bankeinzug (nur in Deutschland)

gegen Rechnung

» Name/Vorname:

» IBAN:

» Firma:
Umsatzsteuernummer (nur bei Firmen)

» BIC:

» Straße/Postfach:

» Geldinstitut:

» Postleitzahl/Ort:

» Firma:

» Land:

» Postleitzahl/Ort:

» Tel.:

Hiermit bestätige ich, dass die Abbuchung des jährlichen Abo-Betrages von 26,- Euro für o.g. Firma/Anschrift vorgenommen werden kann.

» Fax:

» E-Mail-Adresse:

» 2. Unterschrift des Abonnenten:

» 1. Unterschrift des Abonnenten:

Widerrufsgarantie: Das Abonnement kann jederzeit und ohne Angabe eines Grundes widerrufen werden. Die Kosten für nicht zugestellte Ausgaben werden zurückerstattet.

Bavaria and Munich in particular is famous the world over for its superb beer. Bavarians rigidly observe the Reinheitsgebot purity law of 1516 that states that only four ingredients may be used, barley, hops, yeast and water. Most breweries were founded by monks as a way to find a replacement for food during Lent and to make money. There are still around 650 breweries in Bavaria, representing more than five percent of the world's breweries - and half of all the breweries in Germany. They produce over 23.3 million litres a year and make over 40 different types. Around 6.3 million litres are consumed during the two-week Oktoberfest, held (nearly) every year since 1810.

Bavarian Breweries

The world's oldest brewery was established in Bavaria in 1040 when the monks of the Weihenstephan monastery near Freising were granted a licence to brew beer by the city's bishop. They are still brewing beer today. The best known of the Munich Breweries are Löwenbräu, Hofbräu, Paulaner, Augustiner, Spaten and Hacker-Pschorr. All of them have large beer halls, houses or kellers where their wares can be sampled. Many of the breweries are also open for tours. The three beer halls below include two of the most famous in Munich. All three accept credit cards!

Augustiner Großgaststätte

One of the nicest in town, a ten-minute walk from the main station. With many different rooms it is large. The beer from this old brewery, founded in 1294, is

excellent and was brewed on this site until 1885. The current building dates from 1896. The food here is very good, with the meat coming from its own butchers' shop. *Neuhäuser Str. 27, Tel 089 23 18 32 57, Monday- Saturday 11:00-24:00. Sunday 11:00-22:00. www.augustiner-restaurant.com*

Hofbräuhaus

Located right in the centre of town the Hofbräuhaus is probably the most famous beer hall in Munich, if not the world. The huge hall always appears full but you can always find a place to squeeze into. A typical Bavarian band is invariably playing typical Umpah type music, which usually leads to mass singing. The Hofbräuhaus even has its own song, "wie schon ist's im Hofbräuhaus!". You will find it tough to get a glass or stein smaller than a litre here. The food is OK, not exactly gourmet, but



then that is not why you go to the Hofbräuhaus! A popular last stop for the powered access fraternity after dinner.

Platzl 9, near the Marienplatz. Tel 089 290 13 60, open daily 11:00-24:00. www.hofbraeuhaus.de

Löwenbräukeller

Very Bavarian Baroque, another large hall, with several levels and reasonable traditional food. The beer, Löwenbräu, is of course world famous. A less rustic atmosphere than the Hofbräuhaus.

Nymphenburgstraße 2, 089 998 20 91 85, open daily 11:30-23:00. www.loewenbraeukeller.com

Beer types

Helles is the most popular beer in Munich and also one of its most recent, having been introduced in 1895. It is a lager type beer described as being "translucent gold" in colour. With a strength of around 5% it is best drunk when the weather is hot.

Pilsner or rather Pils, roughly the same colour as Helles, but

considered by serious Münchener as a bit of a "yuppy" beer, it usually comes in a smaller 30cl glass complete with a little doily. More bitter than Helles, it also takes forever to pour.

Dunkles the dark beer, but still a lager style beer. Brewed with a burnt malt it has a slightly sweet taste and is lower in alcohol at around 4.3%.

Wheat Beer or "Hefeweizen" is a Bavarian classic for the beer garden. It is one of the stronger beers with an alcohol content of 5-6% and is typically served in long glasses.

The drinking song:

If you are going to get the most out of your evening you might try and learn the Bavarian drinking song.

"Ein Prosit, ein Prosit, ein Prosit der Gemütlichkeit, ein Prosit, ein Prosit, ein Prosit der Gemütlichkeit... oans, zwoa, gsuffa!"

Roughly translated. "A toast, a toast, that cosy feeling... A toast, a toast, good vibes, one, two, chug it down!"

