

(Erschienen in der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung, Ausgabe 2008/25, Seite 21)

Bayern

## Eine Gaudi der Geschicklichkeit

Gastronomie und Hotellerie feiern mit der Stadt München gemeinsam das 850-jährige Stadtjubiläum

Autor: Karin Gabler (AHGZ-Mitarbeiterin)



Für einen Profi kein Problem: Mit Weißbier, Bier und Kaffee überwindet Stefan Schober vom Buon Gusto-Team jedes Hindernis Foto: Karin Gabler

**MÜNCHEN.** In München herrscht seit dem 14. Juni Ausnahmezustand. Und das hat historische Ursachen: Die Stadt erhielt vor 850 Jahren durch Kaiser Barbarossa das „Münz- und Marktrecht“ und feiert dieses Jubiläum den ganzen Sommer lang (siehe Kasten).

Highlight nach dem offiziellen Festakt in der Philharmonie am Gasteig bildete das zweitägige, an verschiedenen Plätzen inszenierte

Stadtgründungsfest, das bei sonnigem Wetter gut 700.000 Besucher anlockte. Zu einem der Publikumsmagneten neben Flößerpräsentation, Opernszenen sowie mittelalterlichem Stadtleben und Trachten-Darbietung wurde die „Gastro-Olympiade“. Sechs jeweils dreiköpfige Teams nahmen daran teil: vom Restaurant Buon Gusto, Hotel Deutsche Eiche, Wirtshaus Der Pschorr, vom Ratskeller München sowie aus den Hotels Bayerischer Hof und Kempinski Vier Jahreszeiten.

„Wir wollten uns den Münchnern auf sympathische Weise präsentieren“, so Conrad Mayer, Vorsitzender der BHG-Kreisstelle München-Oberbayern und Mitinitiator der Veranstaltung. Dies gelang, auch durch die perfekte Organisation von Dietmar Holzapfel, Chef des Hotels Deutsche Eiche, und Susanne Droux, Geschäftsführerin des BHG-Berufsbildungsausschusses.

Starkes Engagement

Unterhaltsam moderiert von Moni Littel, Radio Arabella, verfolgten zahlreiche Festbesucher, wie sich Kellner und Köche mit sportlichem Kampfgeist in Disziplinen wie Pfannentennis, Cocktail-Curling, Bierfass-Rollen und Kellnerlauf behaupteten. Die „Goldenen Kochmützen“ gingen schließlich an das Pschorr-Team Cesidia, Aron und Oliver, auf den zweiten Platz kam die Mannschaft vom Ratskeller, Dritter wurde die Crew des Hotels Bayerischer Hof. Das umfangreiche offizielle Festprogramm der Stadt, das bis September unter dem Motto „Brücken bauen“ steht, hat viele Unternehmer in Gastronomie und Hotellerie auch zu ganz eigenen Beiträgen veranlasst. So schenkte das Platzl Hotel der Familie Inselkammer in seinem Wirtshaus Aying ein Jubiläumsbier aus, das der Bräu von Aying Franz Inselkammer zum Stadtjubiläum herstellen ließ.

Die 23 Münchner Innenstadtwirte blätterten eifrig in alten Kochbüchern, um ihren Gästen eine Woche lang historische Münchner Gerichte wie „saure Kutteln“ und „altdeutschen Wildeintopf“ kredenzen zu können. Und sogar kulturelle Initiativen gab es bei den Gastronomen. So gingen Josef Sattler und Dietmar Holzapfel, die Inhaber des Hotels Deutsche Eiche, auf die Suche nach einstigen Münchner Stadtbächen und machten sie in einer interessanten Karte wieder „sichtbar“.

Bis zum Ausklang der Feierlichkeiten im September finden noch zahlreiche weitere Aktivitäten statt. Ein Großeinsatz für die Gastronomie steht vor allem am 19. und 20. Juli mit dem Altstadtringfest auf dem Programm, wenn in einer erstmals komplett autofreien Zone über sieben Kilometer hinweg – an zehn thematisch verschiedenen Stationen – rund um die Uhr gefeiert wird. Karin Gabler

Erschienen in der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung, Ausgabe **2008/25**, Seite 21