

SCHANKKELLNER AUF DER WIESN

# Kunstvolles Wechselspiel

In den meisten Zelten auf dem Oktoberfest lagert das Bier in Stahltanks und strömt durch Leitungen in die Schänken. Nicht so im Augustinerzelt. Dort ist das Anzapfen und Einschenken noch Handwerk und uralte Tradition. Unser Reporter macht den Selbstversuch.

VON JOHANNES HEININGER

Sechs Schänken, 270 Holzfässer, 54 000 Liter Bier – ein Tag im Augustinerzelt auf der Wiesn. Während in fast allen anderen Zelten das Bier aus Stahltanks durch Leitungen an die Zapfhähne gepresst wird, passiert das Zapfen und Einschenken im Zelt von Manfred und Thomas Vollmer noch von Hand. Wie findet das Bier den Weg vom Lager in die durstigen Kehlen der Gäste? Und was macht die Arbeit eines Schankkellners aus? Unter den wachsamen Augen von Jürgen Zirch (53), seit 25 Jahren Schankkellner im Augustinerzelt,



**Goldgelber Saft aus goldglänzendem Hahn:** Reporter Johannes Heiningen zapft seine erste Wiesn-Mass.

FOTOS: MARCUS SCHLAF

haben wir uns gut verstanden. Und wenn ich einmal aufhöre, wird ihn mein Sohn bekommen.“

Zirch wird unruhig: „Bloß nicht fallen lassen“, sagt er streng und gibt seinen heiligen Gral tatsächlich in fremde Hände. Mit einem massiven Holzschlegel soll ihn der Reporter gleich in das Fass hämmern – so wie der OB am ersten Wiesn-Tag.

Doch davor gibt es noch viel zu tun. Denn zunächst muss das Fass erst einmal in die Schänke gebracht werden. Zirch öffnet eine Holztür im hinteren Bereich, auf Knopfdruck fährt ein Rolltor hoch. Dahinter kommt der Schatz des Festzelts zum Vorschein. Rund 45 Holzfässer lagern dort bei zwei Grad plus. „Das ist wichtig“, sagt Zirch. Denn bei derselben Temperatur wurde das Bier abgefüllt, die selbe Temperatur hat auch der Wechsel, den Zirch über Nacht in einem

**Das Einschenken ist eine Wissenschaft**

FORTSETZUNG >

kellner im Augustinerzelt, durfte Reporter Johannes Heininger selbst ran.

## Zapfhähne werden wie ein Schatz gehütet

„Eigentlich gebe ich den nie aus der Hand“, sagt Jürgen Zirch und dreht den golden glänzenden Wechsel, so wird der Zapfhahn auch genannt, in seinen mächtigen Händen. „Aber jetzt mache ich eine Ausnahme.“ Jürgen Zirch zapft mit einem legendären Hahn an. Er wurde ihm von Schankellner-Legende Hans Hornauer vererbt. Der war ein rauer Geselle und bei vielen Kollegen unbeliebt, weil er sich für den besten Schankellner auf der Wiesn hielt. Die Geschwindigkeit, mit der er ein 200-Liter-Fass leerte, gab ihm allerdings recht. Das Geheimnis liegt in der Beschaffenheit seines magischen Wechsels. Den hatte er mit Kerben und Löchern präpariert. Nach seinem Tod 2007 seien der Witwe Angebote von bis zu 1500 Euro gemacht worden. Doch Zirch hat ihn bekommen. Warum? „Ich habe mit ihm mal sauber gestritten und fast gerauft. Das hat ihm gefallen. Danach



**Erst die Arbeit:** Aus dem Lager werden die Fässer in die Schänke gerollt. Ein Fass wiegt etwa 300 Kilogramm.



**Der Moment der Wahrheit:** Wie der Oberbürgermeister braucht der Reporter zwei Schläge: Ozapft ist!



**Schankellner Jürgen Zirch** hilft beim Aufstellen der Hirschen. So werden die 200-Liter-Fässer genannt.



**Der erste Schluck:** Nach dem Anzapfen landet in den ersten Masskrügen viel Schaum – es schmeckt trotzdem.

Kühlschrank lagert. Jeder Temperaturunterschied würde das Anzapfen und das Einschenken erschweren. „Das ist eine Wissenschaft“, sagt Zirch.

Dann kommt der Ganterbursche zum Einsatz. Er legt die Fässer um und röllt sie ins Zelt. Rund 300 Kilogramm wiegt ein Holzfass. Die 200-Liter-Fässer tragen den Namen Hirschen. Zirch erklärt: „Früher hat man festgelegt, dass ein kapitaler Hirsch an die 300 Kilo wiegt, deshalb der Name.“ Das Aufstellen: ein wahrer Kraftakt.

Gleich wird es ernst: Zirch gibt letzte Tipps. Im Hintergrund schauen die Bedienungen mit einer Mischung aus Ungeduld und Vorfreude zu. Der Reporter holt aus, zwei Schläge, drin! Den Wechsel im Uhrzeigersinn auf Vier-Uhr-Stellung drehen, das Bier fließt. Doch die Euphorie ist schnell gebremst. Die ersten Massen schäumen über. Am Holzboden bilden sich Pfützen. „Bei mir würde es so was nicht geben, der Boden ist immer staubtrocken“, sagt Zirch. Dann schmunzelt er und sagt: „Ich kann den Kellnern nur Tipps geben, das Gefühl fürs Zapfen müssen sie selber bekommen.“ Schankellner – ein kunstvolles Wechselspiel.