

Bräustüberl-Zeitung



Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee



Verantwortliche Herausgeber: Peter Hubert und Christian Döbler
Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee ♦ Tel. 08022-4141 ♦ Fax 08022-3455 ♦ www.braustuberl.de

ERSTAUSGABE

6. DEZEMBER 2003

Diesmal in Ihrer Bräustüberl-Zeitung

Zwischen Dürnbach und Glashütte



G'schichten aus dem Tal - gestern und heute

Von König Max bis zum
Bräustüberl-Steg 2

Der Buzi passt auf...

... und erzählt in
seinem ersten „Brief an
die Zwoahaxaden“ vom
Bräustüberl aus der
Hunde-Perspektive 3

Bräustüberl-Schmankerl für Dahoam

Heute: Böfflamott 3

Rätsel: Wer woab des no?

Unsere Gäste erkennen und erklären
alte bayerische Wörter und Begriffe ... 4



Wie aus eine Quereinsteigerin eine Institution wurde

Jeannine „Schanni“ Mohrenweiser,
dienstälteste Bedienung
im Bräustüberl 4

Angst vorm Dafriern

Oder: Des Kind g'hert taftt - von
Christl Gehrke 3

Impressum 4

Und noch mehr...

Auf, zua, ganz zua Öffnungszeiten im Überblick

Bräustüberl bleibt Bräustüberl - auch, was die Öffnungszeiten angeht: Mit einer Ausnahme: Die lange Ruhezeit im Spätherbst gehört der Vergangenheit an. Eine bis maximal zwei Wochen wollen die neuen Wirte künftig im November noch schließen. Für die übrige Zeit gilt: Auf ist jeden Tag ab 9 Uhr. Zugesperrt wird, wie gehabt, um 23 Uhr. Schließlich wollen die anderen Wirtschaften im Tal auch noch Gäste.

Geschlossen ist außerdem - auch da gibt's keine Änderung - am 24. und am 31. Dezember. Dafür darf im Fasching im Bräustüberl kräftig gefeiert werden. Die Musik spielt dazu am Unsinnigen Donnerstag und am Faschingsdienstag (19. und 24. Februar 2004).

Wiedereröffnung des Tegernseer Bräustüberls am Nikolaustag 2003

Tradition in guten Händen

... und keiner braucht zu fremdeln: Die neuen Wirte kombinieren Bewährtes mit eigenen Ideen

Diesen „Nikolo“ haben sich ausnahmsweis' die Erwachsenen rot im Kalender angestrichen: Am Samstag, 6. Dezember 2003, öffnet das Tegernseer Bräustüberl wieder seine Pforten für die Gäste. Und die werden beruhigt feststellen: Es ist - auch unter der neuen Leitung von Peter Hubert und Christian Döbler - ihr gutes altes, unverwechselbares Bräustüberl geblieben. Der Ort, wo unser g'schmackiges herzogliches Tegernseer Bier gebraut wird, wo es am besten schmeckt und wo man am gemütlichsten sitzt.

Vorbei ist damit die verhasste Flaschbierzeit im Tal, wenn der Großteil der Stammwirtschaften zugesperrt ist, weil die Wirte und ihre Helfer eine Verschnaufpause am Strand von Maspalomas brauchen. Was kann es da für die Daheimgebliebenen Schöneres geben, als im Bräustüberl unter lauter bekannten Gesichtern und einer frischen Halben vor sich über die schönen alten und haarigen neuen Zeiten zu ratschen.

Und wenn man sich im neuen alten Bräustüberl umschauf, hellt



Eine Fassade, zwei Eingänge - hinter jedem lässt sich auf seine eigene Weise Einkehr halten: Klosterkirche und Bräustüberl Tegernsee.

sich auch die Zukunft wieder auf. Nichts ist dran, an den dunklen Gerüchten, die im Tal umgegangen sind: Keine weißen Tischdecken, auch keine weißblau gerauteten, wie Stranitzen aufgestellte Servietten, keine goldgeprägte Restaurant-Speisekarte, keine tantschig aufgemascherlten Servier-Trutscherln.

Alle miteinander können sie aufatmen: Es ist das gute alte, unverwechselbare, anheimelnde Tegernseer Bräustüberl geblieben.

Vertraute Gesichter - und Preise! Soweit sollten die Skeptiker unseren Herzog Max schon kennen. Er trägt nicht umsonst den Familien-

namen „Bayern“ und bewahrt die Tradition des unvergessenen Herzogs Ludwig Wilhelm.

Gelieben sind auch die treuen Mitarbeiter in der Küche, hinter dem Schanktisch und alle Bedienung, die uns so vertraut sind. Keine und keiner braucht also zu

Fortsetzung auf Seite 2

Mit Erfahrung und viel G'spür

Peter Hubert und Christian Döbler wollen „das Bräustüberl Bräustüberl sein lassen“



Ein gutes Gespann: Peter Hubert (r.) und Christian Döbler

Zugegeben, das klassische Wirtschepaar altbayerischer Prägung sind sie nicht. Ganz sicher aber ein gutes Gespann. Davon sind auch SKH Herzog Max in Bayern und die herzogliche Verwaltung überzeugt, die Peter Hubert und Christian Döbler ihr Bräustüberl anvertrauten.

Aus über 140 Bewerbern wurden der Rottacher Hubert und der aus Bad Heilbrunn stammende Döbler ausgewählt. Weil sie das entsprechende Knowhow und die Erfahrung aus allen Bereichen der Gastronomie mitbringen. Vor allem aber, weil beide über das richtige G'spür verfügen, das man braucht, um ein Kleinod wie das Bräustüberl zu schätzen und seinen besonderen Charme auch für die Zukunft zu bewahren.

Fortsetzung auf S. 2

Und die Musik spielt dazu

Sänger und Volksmusikanten sind im Bräustüberl willkommen

Diese Nachricht wird die Freunde echter bayerischer Volksmusik freuen: Wenn Sänger und Volksmusikanten etwas zu Gehör bringen wollen, sind sie im Bräustüberl ab sofort durchaus willkommen. Bei vielstimmigen Chorgesängen seliger Kegelbrüder oder Fußball-Fans soll es aber bei der bisherigen restriktiven Regelung bleiben.



Das Kreuz mit dem Stüberl

Warum das „Bräu-“ eigentlich ein „-stüwi“ ist



Die Anhänger der richtigen bayerischen Ausdrucksweise kommen beim Schreiben des Wortes „Bräustüberl“ in arge Verlegenheit. Das „erl“ am Schluß ist halt so gar nicht nach unserem Sprachgefühl. Es geht schon nahe an das norddeutsche „Stübchen“.

Der Einheimische geht ins Bräustübi, oder sagt „Bräustüwi“ - in der Lautsprache auch „Breistüwi.“ Weil es aber bei uns keinen „Brei“ gibt, sondern höchstens ein Mus, würde das bei allen Ausmätkischen zu erheblichen Verunsicherungen führen.

Darum schreibt man völkerverbindend „Bräustüberl.“ Das verstehen alle und das hat sogar einen historischen Hintergrund. Denn

ursprünglich meinte man damit das „Kleine Stüberl“. Der Name wurde einfach mitgenommen ins Große Bräustüberl, das eigentlich gar kein Stüberl mehr ist, sondern eine ausgewachsene Stube, ähnlich den „Kellern“ Münchner Großbrauereien, die ja auch im Erdgeschoss angesiedelt sind. Die Bedienungen dort heißen immer noch „Kellnerinnen.“

Einen intelligenten Ausweg aus der „...erl“- und „...chen“-Misere haben die sprachlich be- und unterwanderten Tegernseer Gymnasialisten gefunden: Sie gehen ganz einfach „ins“ oder „in den Bräu“. Wenn sie „zum Bräu“ gehen würden, wären sie sprachlich wieder so altpäuerlich wie zu Ludwig Thomas Zeiten.

hs

Tradition in neuen Händen

Fortsetzung von Seite 1

„fremdeln“. Und damit die positiven Anmerkungen ihren krönenden Abschluss finden: Die Preise sind gleich belieben, auf den Cent genau. Unverändert auch die Gasträume, die nur renoviert, aber nicht umgebaut wurden.

Ein neuer Wirt muss aber auch sehen, was er besser machen kann und was der Lauf der Zeit an Neuem erfordert. So wird es jeden Tag ein warmes, bayerisches Essen geben. Etwa ein „Bifflamot“ oder Lingerl sauer mit Knödel.

(H)ort der Kommunikation

Friedlich, bayerisch, zünftig und gemütlich soll es zugehen, in diesem tegernseisch-altpäuerischen Traditionstempel. Ein (H)ort der wahren Kommunikation von Mensch zu Mensch, bei der man sich anschaut und anlacht, ohne Unterschied des Geldbeutels, des Titels, der Herkunft und der Religion. Und es ist keinesfalls ein Schaden, wenn jemand vor oder nach dem Bräustüberl-Besuch die zwanzig Meter weiter geht und die andere „Einkehr“ hält, in der Stille und Schönheit des Gottestempels, wie es auch alter bayerischer Brauch ist.

Die Bräustüberl-Zeitung will mithelfen, die benediktinisch-witelsbacherischen Traditionen zu pflegen, die nicht zuletzt auf gegenseitigem Verstehen gegründet sind. Womit wir wieder beim „Kommunikationszentrum“ unserer Tage wären.

Hans Sollaicher

Wer hat alte Ansichten vom Tegernseer Tal?

Vielleicht sogar Sie? - Dann freuen wir uns, wenn Sie sich bei uns melden, entweder direkt hier im Bräustüberl oder bei einem der Ansprechpartner im Impressum (letzte Seite). Wir würden die historischen Ansichten, egal ob Foto oder Zeichnung, gern in der Bräustüberl-Zeitung zeigen.

Für jedes veröffentlichte Bild gibt's ein Bierzeichen vom Wirt. Ihre Originalbilder erhalten Sie anschließend selbstverständlich zurück.



Zwischen Dürnbach und Glashütte: G'schichten aus dem Tal - gestern und heute

Ein Steg wird kommen

Eine gute Nachricht zum Thema „Steg“ Gemeint ist nicht der „lange“ Steg, der einmal vom Rathaus Tegernsee am Seeufer entlang bis zur Alpbachmündung führen soll. Die Mehrheit der Tegernseerinnen und Tegernseer hat das Vorhaben vorerst auf Eis gelegt. „Für so was hamma jetzt koa Geld“, meinten sie.

Hier geht es um den „Bräustüberl“-Steg der Staatlichen Schifffahrt. Der bisherige Steg ist marod und den zwei neuen Ozeanriesen „Rottach-Egern“ und „Tegernsee“ nicht gewachsen. Im Frühjahr aber soll der neue Steg fertig sein.

Die Bräustüberl-Gäste aus den „Anrainerstaaten“ wird das freuen. Sie können autofrei anreisen und ohne Gefahr für den Führerschein per Schiff wieder am heimatischen Steg aussteigen. Bequemer geht's fast nimmer.

Bewundernswertes Bayern

Heinrich Zschokke, der bekannte Schweizer Schriftsteller, schrieb 1815 an einen Freund: „Die großen alten Hauptstämme der Deutschen sind zersplittert und fast bis auf den Namen erloschen. Nur die Bayern fast allein stehen noch selbständig inmitten der alten Grenzen seit dem Tag der Völkerwanderung, bis zum

heutigen. Keines von Europas Völkern ist älter, keines von den grösseren in seiner Wesenheit unverwandelter. Bewunderungswürdig wie das Glück bleibt die Kraft, womit die Bayern sich behaupten.

Regierungspause



König Max I von Bayern war ein leutseliger, volksnaher Monarch. Von seiner Sommerresidenz Tegernsee aus machte er viele Ausflüge in die Umgebung und pflegte den Diskurs mit den einfachen Menschen, den Bauern, Handwerkern, Holzknechten und Almleuten. Einmal jammerte ihm ein Bauer aus der Gasse bei Gmund vor, wie schwer es

sei, seinen großen Hof mit einer großen Viehherde richtig zu bewirtschaften. Da meinte der König: „Was soll denn nachher ich erst sagen, da ich das ganze riesige Bayernland regieren muss.“

„Wissens was“, erwiderte darauf der Bauer, „Sie könnten's Eahna ja leisten; i taats amal a Zeitlang verpachten.“
hs

Mit Erfahrung und viel G'spür

Fortsetzung von Seite 1

„Wir wollen das Bräustüberl Bräustüberl sein lassen“, antworten die beiden denn auch postwendend auf die Frage nach ihrer persönlichen Vision für ihre neue gastronomische Heimat. Sicher, die neuen Wirte werden eigene Akzente setzen - die aber werden allesamt „bräustüberl-verträglich“ sein.

Für die Gäste da

Klar geregelt ist die Aufgabenverteilung zwischen Peter Hubert und Christian Döbler. Ersterer, seit 1997 als Chef des (auf seine Art ebenfalls legendären) „Moschner“ in Rottach selbstständig, ist der „Mann am Gast“. Mit seinen 35 Lebensjahren, so sehen es die Verpächter, steht Hubert zudem für Kontinuität, sprich: dafür, dass das Bräustüberl nicht in zehn Jahren schon wieder einen neuen Wirt braucht.

Christian Döbler (53) steht ihm als engagierter Mentor zur Seite. Der Süßmeier-Schüler, der seine gastronomische Karriere 1965 auf der Wiesn als Blauspüler im Armbrustschützenzelt begann und später in verantwortlicher Position beim „Spöckmeier“ und im „Forsthaus Wörnbrunn“ wirkte, bringt dafür vier Jahrzehnte Wirte-Erfahrung mit. Weitere wichtige Stationen in Christian Döblers Karriere: der „Straubinger Hof“, der sich unter seiner sechsjährigen Regie den ersten Michelin-Stern für bayerische Küche erkochte, und natürlich das „Weiße Bräuhaus“ in München im Tal, das er gemeinsam mit seiner Frau 15 Jahre lang führte.

Aus dem Tal an den See Nun, sagt Döbler, habe er es eigentlich ruhiger angehen lassen wollen. Der Vorsatz hielt, bis das Angebot

aus Tegernsee kam - und er sich doch wieder „einspannen“ ließ. In ein gutes Gespann für eine ganz besondere Wirtschaft. al

Wir danken

unsern Lieferanten und Partnern beim Umbau:

- | | |
|--|---|
| Metzgerei Schwaiger, Tegernsee | Hitzelberger Bautechnik, Tegernsee (Bauleitung Hochbau) |
| Metzgerei Trettenhann, Tegernsee | Hutschenreuther, Geislingen (Porzellan) |
| Metzgerei Walch, Kreuth | Hypersoft, Berlin (Kassensoftware) |
| Metzgerei Holnburger, Miesbach | Kreissparkasse Miesbach-Tegernsee |
| Metzgerei Müller, Bamberg | Mack, Prassl & Braml, Tegernsee (Versicherungen) |
| Bäckerei Eberwein, Rottach-Egern | MISA (Kupferschmiedarbeiten) |
| Bäckerei Stumböck, Dürnbach | MPS, Miesbach (Gebäudereinigung) |
| Bäckerei Tremmel, Rottach-Egern | Niehoff & Partner, Tegernsee (Steuerberater) |
| Bäckerei Eberl, München | Rheinhold und Mahla, Puchheim (Kühlzellen) |
| Adler Schwarzwälder Wurst- und Schinken-Spezialitäten, München | Firma Rixner, Tegernsee (Elektro-, Schank- und Kältetechnik) |
| Develey Senf und Feinkost, Unterhaching | RLS Lufttechnik Richard Süßmeier, Rottach-Egern (Lüftungstechnik) |
| Molkereivertrieb Miesbach | Firma Seethaler, Tegernsee (Sanitär + Heizung) |
| Schneider Weisse, Kelheim | SPS, München (Spezial-Schanktechnik) |
| Segafredo Kaffee, München | Druckerei Stindl, Rottach-Weißbach |
| Firma Babl, Kreuth (Abbrucharbeiten) | Tahedl, Tegernsee (Malerarbeiten) |
| Bavaria-Getränke, München (Post-Mix-Anlage) | Jörn Utendorffer + Partner, Gilching (Architekt + Baumanagement) |
| Bierbichler, Stephanskirchen-Rosenheim (Tiefkühlspezialitäten) | Wäschekrone, Rohrdorf |
| Büttnerpapierfabrik Gmund | Dr. Weigert, Hamburg (Spülmittel und Dosierung) |
| Coca Cola, München | Firma Wimböck, Reit im Winkl (Lüftungsdecken) |
| D+E Günther, München (Großküchentechnik) | WMF, Geislingen (Schankanlagen, Kaffeemaschinen) |
| Deko und Bett Günther, Rottach-Egern (Innendekoration) | Früchtegroßhandel Wunderlich, Gmund |
| eSpezi, Gmund (Computer-Systeme, Netzwerk, Internet) | |
| Gössl, Salzburg (Trachtenblusen) | |
| Greif, Augsburg (Textile Dienstleistungen) | |

Herzlichen Dank!

Bräustüberl-Schmankerl für Dahoam

Probiern's doch
einmal unser
Böfflamott



Zutaten für 4 Hungrige:

- 1 kg Rinderbraten (Schwanzstück)
- Salz und Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Lorbeerblätter
- einige Wacholderbeeren
- 1/2 l Rotwein
- 100 ml Weinessig
- 1 Bund Suppengrün
- 2 EL Butterschmalz
- 250 g Kalbsknochen
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL scharfer Senf
- 1/8 l Fleischbrühe

Marinierzeit: 2 Tage

Zubereitungszeit: 2,5 Std.

Beilage: Semmelknödel

Zubereitung:

Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer einreiben und in eine große Schüssel legen. Die Zwiebeln und Karotten schälen und würfeln. Mit den zerbröckelten Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren zum Fleisch geben. Rotwein, Essig und so viel Wasser angießen, bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Zugedeckt zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen, dabei mehrmals in der Marinade wenden.

Zum Schmoren das Fleisch aus der Marinade heben und mit Küchenpapier trocken tupfen, die Marinade abseihen. Das geputzte Suppengrün grob hacken.

Das Fleisch im heißen Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die Kalbsknochen, das Suppengrün, Tomatenmark und Senf dazu geben und anrösten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und 1/2 Liter Marinade angießen. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa zwei Stunden schmoren, dabei das Fleisch gelegentlich wenden.

Den Braten aus der Soße heben und vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. Die Soße durch ein feines Sieb in eine Kasserolle gießen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und portionsweise mit der Soße anrichten.

Der Blick fürs Wesentliche

Almen und Almwirtschaft, Almerrinnen und Almer und immer wieder Tiere: Kühe, Pferde, Schafe. Er habe nicht umhin können, „ein Auge darauf zu werfen“, schreibt der Miesbacher Fotograf Thomas Plettenberg im Vorwort seines soeben erschienenen Bildbandes „Ein Sommer auf der Alm“. Weil die Almwirtschaft eine der ältesten Kulturformen der Menschheitsgeschichte darstellt. Vor allem aber, weil diese Lebensweise eine ungeheure Faszination ausstrahlt.

Thomas Plettenberg, der vor fünf Jahren mit seiner „Kuh-Ausstellung“ am Spitzing Furore machte, hat diese Faszination eingefangen



in 550 Schwarzweiß-Aufnahmen, die gleichermaßen staunen lassen und den Blick fürs Wesentliche schärfen – wie das Leben auf der

Alm selbst. In drei Jahren fotografischer Recherche hat Plettenberg dafür (zunächst an der Seite von Helmut Silbernagl) nicht nur über 60 Almen zwischen Garmisch und Königsee besucht, er hat sich – mit fototechnischer Präzision und liebevollem Blick – auf sie eingelassen. Das Ergebnis: ein dokumentarisches Kunstwerk mit eindrucksvollen Mensch- und Tier-Portraits und zugleich ein eindringliches Plädoyer für die Zukunft des bayerischen Kulturguts Alm.

Das Buch
„Ein Sommer auf der Alm“ von Thomas Plettenberg (Mucca-Verlag, 2003) ist erhältlich im Buchhandel oder über Mayr Miesbach GmbH, Tel. 08025-2940 (ISBN-Nr.: 3-00-011424-6).

Angst vorm Dafriern

Wissenschaftler sogn, dass Kinder in de ersten drei Jahr ihres Lebens geprägt wern. I bin koa Wissenschaftler, aber i woaf gwüß, dass Kinder scho am ersten Tog ihres Lebens entscheidend geprägt wern und des kann i beweisen anhand von meiner Muatta.

Mei Muatta hot oiwei Angst ghabt, dass s' friern miaBat. Ihr Spruch war: „San ma froh, dass ma a warme Stubn ham.“ Sie hot aa einiges do dafür. Wia's d'Kohl grod no auf Bezugsschein gebn hot, is sie mi'm Großvatta ins Hoiz ganga. Sie ham de obagfoina Äst aufklaubt, mi'm Loatawagl hoam gefahrn und zammaghackt. Wann's dann drauß so koid war, dass da Schnee unter de Schuah knirscht

hot, war's bei uns dahoam bacherl-warm; d'Herdplatten hot gliiht, d'Scheitl ham Funken gsprüht und s'Wasser im Grandl hot gsummt.

De Angst, dass s' dafriert, mei Muatta ham s' ihra ois oa Tog oids Kind eibleu und damit hot's leben miaßn. Am 19. Januar 1911 is s' im 1. Stock vom Elektrizitätswerk z'Wiessee auf d' Welt kemma. Saukoid war's, aber des war wurscht, des Kind ghert taftt. Oiso ruadern s' des Wuzerl im offna Schiff, grad oan Tog war's oid, noch Tegernsee ummi zur Tauf. Z' Wiessee hams damois no koa Kirch ghabt, in Tegernsee is 's Taufbeckn gstandn.

Dann ham ses ins koide Wasser eitaucht und im offna Schiff wieder hoamgradert. Vom See bis zum

E-Werk war's no a Fuaßmarsch von a hoibn Stund.

Wer so was überlebt in an koidn, boarischen Winter, in am offna Schiff im Januar, der hot sei Leben lang Angst, dass er dafriert.

Christl Gehrke, Bad Wiessee Dorfschreiberin und Autorin

Zum Weiterlesen
Das Buch „I und der Ludwig“ mit Kindheits Erinnerungen von Christl Gehrke ist im Buchhandel oder direkt bei der Autorin in Bad Wiessee erhältlich. Die Dorfschreiber-Bücher „Von da Liab, von de Leit, fröhers und heit“ (Band 1-6) sind ebenfalls im Buchhandel und über Egon Schaffner, Tel. 089-176956, zu beziehen.

Brief vom Buzi

Liebe Zwoahaxade,

davon ausgehend, dass mich alle Bräustüberl-Stammgäste und viele Gelegenheitsbesucher kennen, darf ich mich auch zu Wort melden. Als Sachverständiger, quasi. Schließlich sind mein Herr und ich seit undenklichen Zeiten auf dem Bierfilz und an der Wand abgebildet und kennen den Betrieb und die Besucher dieses ehrwürdigen Baues in- und auswendig.

Da kriegt man als kleiner Hund mit wachen Sinnen im Laufe der Jahre allerhand mit.

Sachen könnte ich ihnen erzählen, da täten Sie genau so mit den Ohren schlackern, wie unsereins, wenn die Fliegen recht letz sind.

Ich flagg zwar ganz ruhig unter der Bank am Fenster, wo mein Herr und Beschützer jeden Tag brettlbroat bei seinem Krüagl hockt und tue so, als wäre mir der ganze Betrieb so wurscht wie nur grad was – aber da täuschen Sie sich! Auch wenn ich bloß mit einem halben Auge blinzle, sehe ich mehr als die fernsehgeschädigten Zweibeiner über mir. Meine Ohrwaschel nehmen das kleinste Geräusch auf und können beim größten Lärmpegel genau unterscheiden, wo jemand gerade eine Weißwurst fachgerecht tranchiert und wo nebendran einer seinen Miaschbecka abkratzt, weil er ihm sonst zu rass ist. Bei der punktgenauen Lokalisierung der Ereignisse hilft mit mein phänomenaler Geruchssinn.

Ihr glaubt ja gar nicht, welche Duftkombinationen sich im Bräustüberl zusammenbrauen.

Stellen Sie sich den Mix von Obatztem, Radi, Tropfbier, Brathering und Zwiebelringen in Essig und Öl vor, der sich dann paart mit den Duftwolken einer Busladung voll ehemaliger höherer Töchter und einer verschwitzten Gruppe müder Hatscher, die an einem heißen Tag vom Bahnhof aus über die Neureuth und Kreuzberg den Biertempel erreicht haben.

Ich muss aber zugeben, dass es im Laufe der Jahre besser geworden ist. Man kann jetzt wieder von einem Eck zum anderen schauen und die Wände sind nach einem Jahr nicht mehr so braun wie früher. Pfeifen, „Wetschina“, Zigarren, Stumpen, Zigarillos und „Kiel“ sind aus der Mode gekommen. Dafür ist der Anteil der Zigarettenraucher größer geworden, vor allem bei der jüngeren Weiblichkeit, genussorientiert, wie sie ist...

So kommen alle zu ihrem Sach im Bräustüberl.

Bfiat Eich,

Ever Buzi



Wie aus einer Quereinsteigerin eine Institution wurde:

Nicht typisch, aber b'sonders

Mit über 40 Arbeitsjahren ist Jeannine Mohrenweiser die dienstälteste Bedienung im Bräustüberl – und reich an Erfahrung mit Menschen, Tieren und Modeerscheinungen

Sie glauben, die typische Bräustüberl-Bedienung heißt Fanny, sie ist ein echtes Tegernseer Gwachs und die spätere Berufung wurde ihr schon an der Wiege geweissagt? – Beinah richtig. „Unsere“ Kellnerin heißt Jeannine, wurde in Frankreich geboren, von ihren österreichischen Eltern in Achenkirch großgezogen und ist eigentlich Schneiderin.

Aber dann kam alles anders: Jeannines Mama wurde krank, das Geld knapp – und die junge Frau ging statt nach Wien auf die Modeschule als Bedienung über den Achenpass, um mit ihrem Verdienst zum Familienunterhalt beizutragen. Heute ist Jeannine Mohrenweiser – besser bekannt als „Schanni“ – die dienstälteste Bedienung im Tegernseer Bräustüberl.



Sie mag ihre Gäste und die mögen sie: Jeannine Mohrenweiser, dienstälteste Bräustüberl-Bedienung, startet in die nächste Saison.

jenen denkwürdigen Tag, als sie ihren Dienst in grünen Schuhen antrat: „Da war die Hölle los.“ Noch vehementer traf der Unbill der Stammgäste nur die Kollegin, die – nach damaliger Mode – mit einer aufgetuppten „Farah Diba-Frisur“ erschien. Einhellige Meinung: „Die bringt mir mein Bier nicht.“

Als ihr Sohn Michael auf die Welt kommt, stellt Jeannine Mohrenweiser ihren Dienst um und arbeitet nur noch tageweise. Mit ihren Gästen wächst sie trotzdem weiter zusammen.

Kenntst du mich?

Sie weiß, wer seine Virginia nach dem Essen will und wer dazu, und freut sich, wenn Gäste nach längerer Abwesenheit mit einem „Kenntst du mich?“ wieder vor ihr stehen.

Und das ist sie gern. Auch wenn es am Anfang, anno 1962, recht holperig war. Ihre erste Saison im Bräustüberl hat Jeannine Mohrenweiser nämlich gar nicht gefallen. Nur der Überredungskunst zweier Kolleginnen und der Tatsache, dass auf die Schnelle nichts anderes zu finden war, ist zu verdanken, dass sie nicht nur blieb, sondern auch gleich Hausbedienung wurde.

Bier und Gläser, eisgekühlt
Für Jeannine Mohrenweiser ein Glücksfall. Schließlich gehörte sie so zum harten Kern der Belegschaft, der auch im Winter für die Gäste da war, mit denen man dann ins Kleine Bräustüberl umzog. Dass einem zwischen November und Februar im bitter kalten Sudhaus, wo die Hausbedienungen den Abwasch erledigten, regelmäßig die Biergläser einfroren ...ja mei. Allemal

besser als – wie die meisten Berufskollegen – stempeln zu gehen.

Zu den Vorteilen, die eine Hausbedienung genoss, gehörten außerdem geregelte Arbeitszeiten, auch wenn die mit „von 7 Uhr morgens bis 3 Uhr früh“ aus heutiger Sicht durchaus stramm anmuten. Zum Ausgleich gab's 1 1/2 bis zwei freie Tage pro Woche.

Da wurde dann die Garderobe auf Vordermann gebracht – eine von den Bedienungen und Gästen gleichermaßen geschätzte einheitliche Tracht aus Fischerbluse, Berchtesgadener Jackerl und gestreiftem Rock –, und geschaut, ob das Schuhwerk noch eine weitere Woche durchhält.

Strenge Gäste

Modische Eskapaden stießen auf wenig Begeisterung. Jeannine Mohrenweiser erinnert sich an

Sonderfall vierbeinige Gäste

Jeannine Mohrenweiser hatte eine Zeitlang ein gespaltenes Verhältnis zu den vierbeinigen Gästen unter den Tischen. Nachdem sie unmittelbar vorher von einem Hund gezwickt worden war (die Verletzung wurde vom Wirt umgehend mit Enzian desinfiziert), machte sie in den nächsten Stunden einen großen Bogen um einen Vierertisch, unter dem sich dunkle Tierhaare bewegten: „Jedes Mal, wenn ich den Gästen eine Maß gebracht hab', hab' ich obacht gegeben, dass ich nirgendwo draufsteig.“ Heute weiß sie, dass sie bei einem Fehltritt höchstens ein empörtes „Aua!“ zu hören bekommen hätte. Denn was sich da unterm Tisch bewegte, waren – wie sich beim Gehen herausstellte – nur die zotteligen, aber zahnlosen Fellstiefel der Gäste.

Auch wenn ihr dabei hin und wieder recht deutlich wird, wie die Zeit vergeht: Aus dem schlaksigen Gymnasiasten von nebenan ist ein Zahnarzt geworden und der Stift von damals stellt ihr plötzlich Frau und drei Kinder vor. „Dann“, sagt Jeannine Mohrenweiser, „weiß ich auch, warum er eine Zeitlang nicht so oft da war.“ Wiederkommen, so hat sie die Erfahrung gelehrt, tun sie aber fast alle.

Flucht ins Freie

Darunter auch viele Prominente. Am liebsten habe sie Lilo Pulver

Ein Auszug aus der Bräustüberl-Speisekarte

Mehr als Gerstensaft

Suppen

Pfannkuchensuppe
Leberknödelsuppe

Aus der Wurstküche

2 Stück Weisswürst' vom Metzger Walch aus Kreuth
1 Paar Schweinswürstl mit Sauerkraut
2 Original Tegernseer Bierwürst vom Rost mit Kartoffelsalat

Brotzeiten

Bauernpressack sauer mit Essig, Öl und roten Zwiebeln
Kalter Braten (Bierbrat'l) garniert, mit frisch geriebenem Kren
Bräustüberl Kräutertopfenbrot (Frischkäse-Quark)
Hausgemachtes Griebenschmalz mit Radieserl
Frisches Schnittlauch-Bauernbrot mit Bierradl oder Radieserl
Hausgemachte Bratensülze mit Kartoffeln
Roastbeef, rosa gebraten mit Sc. Remoulade
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ mit Kartoffeln
Frisch geräuchertes Saiblingsfilet aus der Herzoglichen Schlossfischerei mit Sahnekren und Kartoffelsalat
Warmer Leberkäs vom Metzger Schwaiger aus Tegernsee
Kalbslünge'l sauer mit Semmelknödel
Kassler Ripperl vom Rost mit Kartoffelsalat
Grillfleisch mit Kartoffelsalat

Käse

Miesbacher sauer
mit roten Zwiebeln
Obazda vom Frischkäse
mit roten Zwiebeln

Zum Kaffe gibt's

Hausgemachter Apfelschmarrn

mögen, erinnert sich Jeannine Mohrenweiser, weil die so nett war und so schallend lachen können. Zu den VIPs, die ihr spontan einfallen, gehören auch Willi Bogner, Gunter Sachs, Martin Lauer, Thomas Gottschalk und Rainer Holbe. Der seinerzeit so beliebte Fernsehmoderator habe, um seinen geliebten Miesbacher in Ruhe verzehren zu können, regelmäßig vor die Tür ins Freie flüchten müssen, so wild seien die Autogrammjäger hinter ihm her gewesen.

Bedienung mit Bodyguard

„Wild“ für die Bedienungen sind dagegen seit jeher die Faschings-tage, wo ein umsichtiger Wirt seinen Kellnerinnen schon einmal einen Bodyguard zur Seite stellt, der ihnen im Gewühl und nicht selten über Scherben den Weg zu den Durstigen bahnt. Soviel zwischenmenschliche Kontakte sind dann sogar der „Schanni“ zuviel, der sonst das Verhältnis zu ihren Gästen über alles geht. Sie mag sie alle, sogar die Grantigen („Die sind

ja eigentlich arm dran“) und die Preußen, die am liebsten mit starkem Akzent Obatzdn bestellen.

Immer wieder dienstags

Und deshalb bleibt sie auch noch ein bisschen in „ihrem“ Bräustüberl, auch wenn sie sich altersmäßig langsam aufs Rententeil zurückziehen könnte. Einen Tag pro Woche will sie bleiben, „so lange ich g'sund bin.“

Wenn Sie Jeannine Mohrenweiser kennen lernen wollen, dann können Sie das immer dienstags von 9 bis 14.30 Uhr.

Annette Lehmeier

Wer woß des no?

Bräustüberl-Gäste erkennen und erklären alte bayerische Wörter und Begriffe

Heute wollen wir von Ihnen wissen:

Wer oder was ist ein „Gloiffe“?

Für Ihre Antworten (Namen und Adresse nicht vergessen) finden Sie unten einen Lösungscoupon. Den ausgefüllten und heraus getrennten Abschnitt (oder einen anderen Zettel mit den entsprechenden Angaben!) werfen Sie in den Zettelkasten neben der Schänke.

Abgabeschluss ist Samstag, 31. Januar 2004. Bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los. Die Ziehung findet am Samstag, 7. Februar 2004, öffentlich im Bräustüberl statt. Auf den Gewinner oder die Gewinnerin wartet ein Gutschein für eine Bräustüberl-Brotzeit für zwei Personen inklusive zwei Maß Bier.

Wir wünschen viel Glück!

Meine Lösung für das aktuelle Bräustüberl-Rätsel lautet:

Ein Gloiffe ist

Name und Adresse

.....

Telefon, evtl. Email

Wenn Sie die Bräustüberl-Zeitung nicht beschädigen wollen, können Sie Ihre Lösung sowie Ihre persönlichen Daten auch auf jedes andere Stück Papier schreiben. Die Lösung anschließend bitte in den Kasten neben der Schänke werfen.

Der Gewinner wird von uns benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

IMPRESSUM

Herausgeber: Bräustüberl Tegernsee - Peter Hubert und Christian Döbler
Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee
www.braustuberl.de

Konzeption und Text:
Lehmeier-Sollacher
Annette Lehmeier (al) + Hans Sollacher (hs)
Ebersberg/Rottach-Egern
www.rede-und-text.de

Grafische Gestaltung: H2DESIGN, München
www.h2design.de

Druck: Druckerei Stindl, Rottach-Weissach
www.stindl-druck.de

BSZ1203/10

Bräustüberl-Zeitung

Die nächste Ausgabe erscheint
Anfang März 2004.

Schloßplatz 1, 83684 Tegernsee
Tel. 08022-4141 ♦ Fax 08022-3455
www.braustuberl.de

Abonnieren Sie uns!
Sie können die Bräustüberl-Zeitung auch abonnieren! Hinterlassen Sie dafür einfach Namen und Adresse bei Ihrer Bedienung oder im Internet unter www.braustuberl.de. Wir schicken Ihnen dann vierteljährlich die aktuelle Ausgabe zum Selbstkostenpreis von drei Euro (inkl. Porto und Verpackung) druckfrisch nach Hause.