

### **Musteraufgabe 4**

*Gemeinsam mit dem Auswärtigen Amt unterhält die Frankfurter Societäts-Medien GmbH die englischsprachige Website [www.young-germany.de](http://www.young-germany.de), auf der junge Menschen aus aller Welt Interessantes und Wissenswertes über den Alltag in Deutschland, Sitten und Gebräuche erfahren.*

*Sie machen bei der oben genannten Medien-Gruppe ein Praktikum. Der für diese Website zuständige Redakteur hat Sie damit beauftragt, einen englischsprachigen Artikel über Biergärten in Deutschland unter der Rubrik „Life in Germany“ zu verfassen.*

*Stellen Sie auf der Basis des folgenden Zeitungsartikels die historischen Anfänge der Münchner Biergärten dar und erklären Sie, was das Besondere an diesen Biergärten ist.*

*Ihr Text soll etwa 250 Wörter umfassen.*

Biergarten wird 200 Jahre alt

#### Die Brotzeit des Menschen ist unantastbar

Mitten im Winter 1812 erlaubte König Max I. Joseph Münchens Brauern, direkt an ihren Lagerkellern einen Ausschank zu eröffnen – und begründete so das bayerische Nationalgut Biergarten. Manche Rechte aus dieser Zeit sind bis heute gültig.

5 Nicht-Bayern schauen oft ganz schön verdutzt drein, wenn sie im Biergarten das Treiben auf den Nachbartischen beobachten. Da kommen doch tatsächlich Einheimische mit Picknick-Körben, holen sich eine Maß Bier und packen dann gemütlich auf ihrer eigenen Tischdecke ihr mitgebrachtes Essen aus. Käse, Wurst, Butter, Salat, Brot, Essiggurken – es fehlt an nichts. Und das, obwohl man am Stand nebenan eben diese Speisen doch auch kaufen könnte. Das Personal schaut gelassen zu. Was in vielen Gastronomiebetrieben undenkbar  
10 wäre und zum sofortigen Rauswurf führen würde, ist in Münchens Biergärten alltäglich: Hier dürfen Gäste das Essen mitbringen, lediglich die Getränke müssen sie dort kaufen. Dieses sogenannte Brotzeitrecht hat eine lange Tradition. Es ist so alt wie der Biergarten selbst. Und der feiert kommende Woche Geburtstag. 200 Jahre wird er alt.

Ganz glücklich ist dieses Datum nicht gewählt, so mitten in der kalten Jahreszeit, wenn in  
15 den Biergärten die Schenken geschlossen und die Bier-Garnituren eingewintert sind. Aber es ist schriftlich verbürgt. Warum jedoch der bayerische König Max I. Joseph genau am 4. Januar 1812 durch ein allerhöchstes Reskript erlaubte, dass Brauereien ihr Bier direkt am Ort der Herstellung ausschenken dürfen, wird wohl sein Geheimnis bleiben. Vorläufer der Biergärten hatte es ohnehin zuvor schon gegeben, der König machte aus dem Gewohnheitsrecht  
20 lediglich ein offizielles.

Wer nach den Ursprüngen des Biergartens sucht, muss weit zurückgehen in die Vergangenheit, bis ins 16. Jahrhundert. Die bayerische Brauordnung von 1539 nämlich legte fest, dass

das Bierbrauen nur zwischen dem 29. September, dem Tag des Heiligen Michael, und dem 23. April, dem Tag von Sankt Georg, erlaubt war. Im Sommer war es zu gefährlich. Beim Brauen werden die Kessel stark erhitzt, die Brandgefahr wäre zu hoch gewesen. Das Verbot jedoch stellte die Brauereien vor große Herausforderungen, sie brauchten für die Sommermonate einen Biervorrat. Kältemaschinen waren ja noch nicht erfunden, weshalb es auch bis ins 18. Jahrhundert hinein immer wieder Klagen über die schlechte Qualität des Münchner Bieres gab.

Die Brauereien legten Bierkeller an, doch auch das war in der Stadt nicht einfach, weil der Grundwasserspiegel relativ hoch ist. Möglich waren diese Lager nur dort, wo sie in natürliche Anhöhen gegraben werden konnten. [...] Obwohl die Keller acht bis zwölf Meter tief in der Erde lagen und dicke Gewölbe sie nach oben abschirmten, war es trotzdem noch zu warm. Die Brauer pflanzten Kastanien darüber, ihre großen Blätter spendeten ausreichend Schatten. Die Keller blieben kühl, das Bier frisch.

Diese Orte zogen viele Ausflügler aus der Stadt an. Findige Brauer begannen, ihr Bier gleich dort zu verkaufen. Umliegende Wirte wiederum beschwerten sich über diese unerwartete Konkurrenz. So wurde der Bierausschank in den 1790er Jahren wieder verboten, abgegeben werden durften nur noch Fässer, und zwar direkt an die Wirte. Doch daran hielt sich kaum jemand. Der Streit drohte zu eskalieren. 1812 dann legalisierte der König mit seinem Erlass die wild entstandenen Biergärten. Dadurch wurde erstmals erlaubt, außerhalb von Gaststättenräumen Bier auszuschenken. Als Zugeständnis an die Nachbargastronomen aber blieb der Verkauf von Speisen untersagt, die Münchner mussten die Zutaten für ihre Brotzeit selbst mitbringen.

Das Brotzeitrecht hat sich bis heute gehalten und ist nach Angaben des Kreisverwaltungsreferats (KVR) eines der Hauptmerkmale der geschätzt 110 Biergärten in der Landeshauptstadt. [...]

Das Münchner Tourismusamt hat das kommende Jahr unter das Motto „200 Jahre Biergarten“ gestellt und gemeinsam mit dem Tourismusverband München-Oberbayern ein ganzjähriges Programm entwickelt. [...]

Richtig gefeiert werden kann aber wohl erst in ein paar Monaten, wenn die Temperaturen wieder steigen.

(601 Wörter)

Quelle: Melanie Staudinger, „Die Brotzeit des Menschen ist unantastbar“, in: *Süddeutsche Zeitung*, 30.12.2011

Erwartungshorizont:

*Students' work is to be assessed both in terms of content and language according to the respective rating scales.*

Students are expected to write an article, with a suitable headline, for a website. They should use topic specific vocabulary as exemplified in the content points below and bear in mind that the potential addressees are young people from all over the world who might not be familiar with German customs.

the history of beer gardens:

- origins date back as far as 1539
- beer brewing was allowed only between September 29<sup>th</sup> and April 23<sup>d</sup>, as it was too dangerous in summer
- so people needed to store beer for the summer
- to keep the beer cool and fresh, brewers dug cellars and planted chestnut trees on top
- these places attracted many day-trippers, so clever brewers started selling their beer at the places where they stored it, which led to complaints by innkeepers
- January 4<sup>th</sup> 1812: King Max I. Joseph of Bavaria legalized those "beer gardens"
- as he prohibited the sale of food, patrons had to bring their own

what is so special about beer gardens in Munich:

- even today people are allowed to take their food to beer gardens and do so, something that would not be tolerated in any other sort of restaurant
- the only things patrons have to buy in the beer garden are their beverages
- this has been a tradition for 200 years now