



## CARRY ON THE FLAME

funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



### Der Biergarten - typisch bayerisch



Ein typischer Biergarten, Bild: Rita E,  
<https://pixabay.com/de/photos/biergarten-st%C3%BChle-tische-sommer-2456011/>, Pixaby licence

Bier auszuschänken war lange Zeit nur Gastwirtschaften mit einer entsprechenden Erlaubnis (Krugrecht) gestattet. Die Brauer durften das selbst nicht tun – ohne passende Betriebserlaubnis. Erst ab 1799 wurde es zugelassen, dass der Ausschank direkt am Bierkeller stattfand. Das damals üblich untergärige Bier konnte nur in den kalten Monaten hergestellt werden und musste danach kühl gelagert werden. Dazu wurden Bierkeller angelegt, deren Erdoberfläche zur zusätzlichen Kühlung mit Bäumen (oft Kastanien) bepflanzt war.

Außerdem wurde im Winter Eis eingelagert. Ohne diese Keller hätte man das Bier im Sommer nicht lagern können. Kastanien wählte man deswegen als Bepflanzung, da sie als Flachwurzler die Deckengewölbe der Keller nicht schädigten.

Der typische Biergarten hat schattenspendende Bäume, einfache Tische und Bänke und man darf (zumindest in den traditionellen bayerischen Biergärten) seine Speisen selbst mitbringen. Hintergrund ist, dass die immer beliebter werdenden Biergärten den Wirten der Gasthäuser Kunden abwarben. 1812 erreichten die Gasthauswirte deshalb bei König Maximilian I ein Verbot der Ausgabe von Speisen in Biergärten, das über ein einfaches Brot hinausging.



Auch im Schönbusch gibt es einen Biergarten.