

HOFBRÄU MÜNCHEN

WWW.HOFBRAEUHAUS.COM
WWW.HB-FESTZELT.DE

Presseinformation Hofbräu Festzelt 2014



Abmessungen Zelt:

- Länge: 85 m
- Breite: 62 m
- Firsthöhe: ca. 13 m
- Krone: 3 m
- Fläche Zelt: ca. 5.210 m²
- Garten: ca. 2.365 m²
- Gesamtfläche Erdgeschoß:
ca. 7.600 m² (=500 m² größer als
ein Fußballfeld)
- Gesamtfläche mit Emporen und
Garten: 13.700 m²
- Gesamtdachfläche: ca. 5.000 m²

Zeltkapazität:

- Sitzplätze innen: 4.500
- Sitzplätze Balkone: 1.518
- Stehbereich: 1.000
- Sitzplätze Garten: 3.022
- Plätze gesamt: 9.992

Tägliche Besucherzahl:	ca. 16.000 Personen
Gästeszahl gesamt in 16 Tagen:	ca. 250.000 Personen
Anzahl Bedienungen 2013:	233
Anzahl Personal gesamt:	ca. 430

Besonderheiten:

Zeltdekoration: 12 Zentner Hopfen

Einziges Oktoberfestzelt mit einem Stehbereich

Großer, rotierender Engel Aloisius in der Zeltmitte

Der Stromverbrauch des Zeltes bei einem Oktoberfest entspricht dem eines durchschnittlichen 4-Personen-Haushaltes in 11 Jahren!

Die Wirtfamilie Steinberg betreibt das Zelt seit 1980.

Musikkapelle:

„Kapelle Alois Altmann und seine Isarspatzen“, insgesamt ca. 34 Musiker/innen

Spielzeit :11:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Besetzung:

6 Trompeten (Sepp, Hanse, Sepp, Stefan, Andreas, Christian),

3 Klarinetten bzw. Saxophone (Josefa, Rainer, Hansi)

Tenorhorn, Posaune (Florian(Sohn von mir), Sepp, Harald, Werner, Markus, Markus)

Tuba- E-Bass (Franz und Alexander)

Schlagzeug Mr. ACDC - Bernhard Löffl,

Keyboard Michael Peisl

Gitarre Xaver Peisl, Sirtl Uli,

Gesang Caro, Ulrike und Ulrike mit Prinz Markus und Uli

Reservemusiker (Stephan, Andy, Norbert, Andi , Maxl uvm.)
Altersdurchschnitt: ca. bei 28 Jahre
Spielzeit je Musiker in 16 Tagen: ca. 180 Stunden
Musikstücke im Angebot: etwa 320

Die Kapelle teilt sich an den Sonn-und Feiertagen in 4 Gruppen auf. Somit können von 11.00 Uhr bis zum Ende um 22.30 Uhr die Gäste immer musikalisch unterhalten werden.

Die einzelnen "Bands" sind ...

- Nachmittag 12 Musiker 45 Minuten Pause ... 12 Musiker auf dem Podium
- und dann gehen die anderen 12 zum Essen.
- Abends zuerst 16 Musiker auf dem Podium ... 8 Musiker Essen --- jeweils ca. 30- 35 Minuten.
- Im Abendprogramm kann sich dann die Combo-Besetzung mit 8 Musikern und Sängern den einzelnen Musikpartien widmen. (Rock usw.) evtl. mit einzelnen Bläsern noch verbessert.

Bis ca. 18.00 Uhr wird schwerpunktmäßig traditionelle Blasmusik im Sinne des Veranstalters - der Stadt München - gespielt. Ab 18.00 Uhr wird das Musikprogramm dann internationaler und rockiger.

Was wird in 16 Tagen konsumiert?

- 743.900 Maß Hofbräu-Bier (entspricht 7.439 HL)
- 87.500 1/2 Hendl
- 4.150 ganze Schweinshax'n
- 6.000 Paar Schweinswürst'l
- 3.000 halbe Enten

Das Oktoberfestbier von Hofbräu München

Braubeginn: im April

Alkoholgehalt: 6,3% Vol.

Stammwürze 13,6-13,9 Gew. %

Kcal/ Liter: 480-510

Charakteristik: weich, malzbetont, körperreich, kräftig, süffig, leichte Hopfenbittere

Farbe: goldgelb, etwas dunkler als Helles

Kulinarisch: Die malzig-süße und vollmundige Art passt ideal zur bayerischen Traditionsküche

Menge Hofbräu Oktoberfestbier 2013 insgesamt: 4.627.800 Liter (46.278 Hektoliter)

Davon 7.439 HL bzw. 16 Prozent auf dem Oktoberfest (entspricht 743.900 Litern Bier)

Verteilung 2013 (46.278 HL)

Fass: 39,2 %

Flasche: 44,6 %

Tank: 16,2 %

Davon Export: 44,8 %

Das „Hofbräu Oktoberfestbier“ ist ab Anfang August im gut sortierten Handel und in Getränkefachmärkten erhältlich (deutschlandweit, vorwiegend Ballungszentren). Den Gastronomen wird es ab Anfang September angeboten. Auch alle unsere Exportländer werden mit dem Oktoberfestbier beliefert, die größte Nachfrage haben wir aus den USA und Italien.

Interview mit dem Braumeister Rolf Dummert.

Verraten Sie uns das Rezept für Hofbräu Oktoberfestbier?

Da gibt es nichts zu verraten, weil es kein hundertprozentiges Rezept gibt. Bierbrauen ist nicht mit der Herstellung eines Erfrischungsgetränks zu vergleichen. Die Rohstoffe für s Bier sind nicht standardisiert, sie kommen direkt aus der Natur. Wie beim Wein kann auch die Qualität der Gerste oder des Hopfens je nach Jahrgang unterschiedlich sein. Der Brauer muss das Herstellungsverfahren den Rohstoffen anpassen und Schwankungen ausgleichen. Bier ist eben ein lebendiges Produkt.

Woran orientieren Sie sich dann?

Jede Brauerei hat einen Hausgeschmack, ein sogenanntes Aromaprofil. Es ist die Kunst des Brauers, dass das Ergebnis für den Bierliebhaber immer gleich schmeckt. Der Brauer wahrt sozusagen das Aromaprofil.

Schmeckt das Hofbräu Oktoberfestbier heute noch so wie anno dazumal?

Ganz sicherlich nicht. Die Brauwissenschaft verbessert ständig die Technik z.B. durch die Möglichkeiten schonender Herstellungsverfahren. Dadurch ändert sich auch der Geschmack, er wird weicher, angenehmer. Wahrscheinlich würden die Biere, von den Anfängen des Oktoberfestes, unseren heutigen Erwartungen gar nicht mehr entsprechen.

Kosten Auf- und Abbau Festzelt:

- 1,2 Mio. Euro

- Personal ca. 1,2 Mio Euro

Bis der Vorhang sich hebt haben 55 Männer 48 harte Tage vor sich: aus 350 Tonnen, 20.000 Bauelementen und 1,6 Millionen Einzelteilen entsteht das Hofbräu- Festzelt.

Ablauf Oktoberfest über das Jahr:

März: Reservierungsbeginn

Juli: Start Zeltaufbau

Anfang September: Reservierungsbüro auf der Wiesen

Oktober: Abbau

Wird das Bier noch aus Holzfässern ausgeschenkt?

Nein. Das Traditionsgespann, das von 6 Brauereipferden beim Einzug der Wiesenwirte gezogen wird, zeigt uns nur, wie früher das Bier auf die Theresienwiese gebracht wurde.

Heute wird das Bier aus 70 bzw. 50 Hektoliter Tanks (7.000 / 5.000 Liter) ausgeschenkt. 16 dieser Tanks befinden sich im Hofbräu-Festzelt. An allen 4 Hauptschänken im Zelt 3, weitere 3 in der Gartenschänke und jeweils einer für die Schänken auf den Emporen. Da diese Tanks aufgrund des Drucks nicht bis zum Anschlag gefüllt werden können, befinden sich täglich etwa 780 HL Oktoberfestbier im Festzelt. Die dicken Wände der Tanks mit einer 20 cm dicken Isolierung sorgen dafür, dass selbst bei direkter Sonneneinstrahlung die Temperatur des Bieres nur um 1 Grad pro Tag steigt. Zudem haben die großen Tanks den Vorteil, dass das Bier immer gleich ruhig gezapft werden kann.

Wie kommt das Bier in die Tanks?

Das Oktoberfestgelände darf von 12 Uhr Mittags bis 23.30 Uhr nicht befahren werden. Das gilt für alle Lieferanten, also auch unsere "Biertanker". Pünktlich um 23.30 Uhr fährt der erste Tankwagen die erste Schänke an. Hier werden der Reihe nach alle Tanks mit einer Art Feuerwehrschauch mit hohem Druck befüllt, was ca. 20 Minuten pro Tank dauert. Die

Temperatur des Bieres beträgt beim Befüllen zwischen 1 und 3 Grad. Das Füllvolumen eines von zwei Tanklastwagen von Hofbräu München bemisst 120 HL. Das bedeutet, dass jeder Tankwagen bis zu drei Mal pro Nacht das Oktoberfestgelände anfahren muss, bis alle Schänken wieder mit Bier versorgt sind. Die Betankung eines Tankwagens in der Brauerei dauert etwa eine halbe Stunde. Am Wochenende kann es durchaus sein, dass man den letzten Tankwagen am Vormittag noch auf dem Festgelände antrifft.

Wer macht wann das Zelt sauber?

Für die Reinigung des Festzeltes ist die Fa. Clean Service zuständig. Dieses seit vielen Jahren auf dem Oktoberfest tätige Reinigungsunternehmen betritt jeden Abend mit bis zu 30 Mann ab 22.30 Uhr das Festzelt.

Angefangen wird mit dem Einsammeln unbeschädigter Maßkrüge im gesamten Festzelt und im Biergarten. Sind diese Krüge in Sicherheit, wird mit Dampfstrahlern, riesigen Besen und Kehrmaschinen das Zelt wieder auf Vordermann gebracht. Die Reinigung dauert bis in die frühen Morgenstunden.