



Oide Wiesn: Bieranstich mit Prominenz im Schützenisl-Zelt

Beitrag

Der Volksfestgastronom Lorenz Stiftl und die künstlerische Leiterin und Wirtshausmusikexpertin, Traudi Siferlinger, beehren das Volkssänger-Publikum im neuen Schützenisl-Zelt auf dem 187. Oktoberfest. Die bayerische Schauspielerin Monika Gruber sticht das erste Fass an.

„A Musi, a Gsangl und a Gaudi dazua“, so lautet das Motto im Volkssängerzelt Schützenisl auf der Oidn Wiesn.

„Für das Kulturprogramm musste eine Koryphäe her, die die Volkssänger-Tradition genau kennt und selbst lebt. Wir wussten gleich, das kann nur Traudi Siferlinger sein, die man lang schon aus der Sendung Wirtshausmusikanten kennt.“ schwärmt Lorenz Stiftl. Und sie setzt noch einen drauf: *„Singa is unser Freud“*, sagt sie und bringt das Publikum im Zelt zusammen mit vielen Volksängern und Volkssängerinnen jeden Tag zum begeisterten Mitsingen. Die BR-Moderatorin steht wie keine zweite für authentische bayrische Volksmusik mit dem gewissen Extra – das stellt sie seit 17 Jahren in der von ihr musikalisch gestalteten BR-Sendung „Wirtshausmusikanten“ unter Beweis. Den frischen Wind, den sie mit dieser Sendung in die Volksmusik gebracht hat, kann man jetzt auch in der Schützenisl® spüren. Hier garantiert sie nicht nur für eine handverlesene Mischung aus frechen Volkssängern, gschnappigen Gstanzl-Größen und schmissiger Blasmusik, sie steht auch jeden Tag selber auf der Bühne. Wenn sie mit leichter Hand das ganze Zelt und alle Generationen zum Mitsingen bringt, kann jede Besucherin, jeder Besucher selber ein bisserl zum Volkssänger werden.

„TRAU-DI SINGA!“ – OFFENE BÜHNE FÜR ALLE!

Gesangssolisten und Gesangsgruppen haben die Möglichkeit auf der Bühne im Volkssängerzelt Schützenisl® ihr Bestes zu geben. Jeweils Samstagnachmittag: 24.09.22 um 15.00 Uhr 01.10.22 um 15.00 Uhr.

OZAPFT IS“ MIT MONIKA GRUBER – ein Schlag weniger als der OB

Beim Anzapfen zeigt die Kabarettistin ihre Schlagkraft. Mit nur zwei Schlägen sticht sie gekonnt das Holzfass von Augustiner mit Oktoberfestbier an. Musikalisch angefeuert wird sie dabei von den

Dellnhauser Musikanten, die sie im Anschluss mit tosendem Beifall dirigiert. Weiter geht's mit „Volkssänger den ganzen Tag bis auf dNocht“, wie Werdenfoisawoifahrts Musi, Tanngrindler Musikanten, Erdäpfekraut, Soizweger Zwoagsang und den Abschluss des ersten Abends krönen die sechs Musikanten von „Bast Scho“ mit ihren lustigen Einlagen. Morgens, mittags abends heißt's: Traditionell lustig dahoam; A Musi, a Gsangl und a Gaudi dazua; Lustig und kreuzfidel – hoam gema net so schnell.

Wiesnschmankerl sind zu 100 % regional mit „Bayerisches Bio-Siegel“ oder „Geprüfte Qualität Bayern“.

Küchendirektor Jim Reutemann und Starkoch Andreas Geitl haben Menüs kreiert, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen! Da ist auch für Vegetarier und Veganer was Gutes dabei. Bio-Bayern-Gerichte, Fairtrade-Produkte und Fisch aus Bio-Zucht gehören genauso auf die Menükarte, wie Bio-Bayern Käse, Bio-Backwaren und Bio-zertifizierte Weine. Ebenfalls stolz ist Wirtsfamilie Stiftl auf ihre EU-zertifizierte Metzgerei, die in aller Früh Wurstwaren ganz frisch für die Wiesnbesucher bereitstellt. Das Fleisch dafür, mit Siegel „geprüfte Qualität Bayern“ und „Bio aus Bayern“, beziehen sie ausschließlich aus der Region, wie auch altbayerisches Rind aus der heimischen Zucht. Dazu wird Augustiner Oktoberfestbier vom Holzfass und Weißbier von Hacker Pschorr im klimaneutralen Festzeltbetrieb mit einem Ausgleich für den regionalen Naturschutz ausgeschenkt.

Lorenz Stiftl, der auch Wirt der Münchner Traditionsgaststätte Hackerhaus und des Wirtshauses Zum Stiftl am Marienplatz München ist, sorgt trotz hitziger Debatten über das Oktoberfest für eine ausgleichende Stimmung: *„Leben und leben lassen, das ist echte bayerische Tradition und das aufrichtige Mitaneinander ist in der heutigen Welt noch mehr gefragt als je. Gäste wollen sich sicher fühlen und bekommen mit authentischen Angeboten für Kultur und Speisen wieder Vertrauen. Ich blicke mit meiner Familie und Gästen jetzt weiter in die Zukunft und wir freuen uns, dass wir wieder ein Miteinander auf dem Oktoberfest leben dürfen. Das macht München für die Welt aus.“*

Informationsübersicht:

- **ÖFFNUNGSZEITEN:**
 - Bierausschank täglich (17.09. ab 12.00 Uhr): 10:00 Uhr bis 21:30 Uhr.
 - Das Zelt schließt um 22:30 Uhr.
 - Das Gelände der Oide Wiesn schließt um 23:00 Uhr.
- **ORT:** Das Zelt befindet sich auf der Oide Wiesn. Zugang über U-Bahn Poccistraße.
- **FÜR GÄSTE MIT HANDICAP:** Behinderten WC gut zu erreichen, Speise- und Getränkekarte in Brailleschrift, durch halbe Bänke, kann bei Bedarf schnell gehandelt und weitere Plätze zugewiesen werden.
- **RESERVIERUNG:** +49 89 3509666-16 oder www.stiftl-oktoberfest.de. Der Eintritt auf die Oide Wiesn kostet 4 €, diese Einlassbänder werden mit den Marken erworben.
- **GETRÄNKEPREISE:**
 - Augustiner Oktoberfestbier vom Fass 1,0 l – 12,90 Euro.
 - Weißbier von Hacker-Pschorr 0,5 l – 6,80 Euro, Mineralwasser 0,5 l – 4,75 Euro.
- **SITZPLÄTZE:** Innen 1384 – Außen, Biergarten 400
- **INTERNET:** www.stiftl-oktoberfest.de

Text: BB MEDIA CONSULT – **Fotos:** ÓSTIFTL, Jan Saurer







Francesca D'emanuele
KONDITORIN



Hochzeitstorten



Rohrdorferstr. 4 1/2
83101 Achenmühle
Telefon: 08032 / 1602
Mobil: 0155 - 10498366

Webseite: www.francescademanuele.de
Mail: mail@francescademanuele.de

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Monika Gruber
2. Oide Wiesn
3. Oktoberfest
4. Traudi Siferlinger