



HÜHNER- UND ENTENBRATEREI AMMER: WIESN, WIE I DES MOG!

München, September 2016. Seit über 130 Jahre bewirbt die Ammer Hühner- und Entenbraterei Gäste auf dem Oktoberfest. Damit ist das Münchener Familienunternehmen die erste Hühnerbraterei der Welt und gilt zugleich als eines der traditionsreichsten Wiesn-Festzelte. In gemütlicher Atmosphäre empfängt Josef Schmidbauer, Wiesn-Wirt in 5. Generation, und Geschäftsführerin Claudia Trott die Gäste. „Die allermeisten Gäste kommen Jahr für Jahr wieder“, weiß Schmidbauer. „München ist die ‚Weltstadt mit Herz‘ und genau das haben wir uns gemeinsam mit unseren Mitarbeitern zum Vorbild genommen.“

Die Tradition der Familie spiegelt sich vielfach im Oktoberfest-Zelt wider – ob an den mächtigen Lüstern aus den 20er Jahren des vergangenen Jahrhunderts oder an den verzierten Rundbögen und der feinen Tischwäsche. Diese gelebte Geschichte des Ammer vermittelt der Veranstalter Universum Oktoberfest auch Teilnehmern der **historischen Wiesn-Führungen**.

Kulinarische Vielfalt wird großgeschrieben. Wie eh und je setzt das Ammer auf erstklassige Produkte und besten Service. Dazu gehören auch knusprig-saftige Bio-Hendl, hausgemachte Schmankerl und Augustiner Bier aus dem Holzfass. Die Qualität schmecken die Gäste. Denn mehr als **50 Prozent der Produkte sind Bio**. Auch **vegetarische und vegane Gerichte** hält die Speisekarte bereit – wie beispielsweise Ammers Bio-Brotzeitschmankerl mit verschiedenen leckeren veganen Bio-Aufstrichen und veganem Bio-Weckerl.

Josef Schmidbauer setzt vor allem auf **Produkte aus der Region**. Damit gilt das Ammer als Vorreiter auf dem Oktoberfest in Sachen Qualitäts-Wiesn. „Ein genussreiches Essen und Trinken gehört zu einem vollkommenen Oktoberfesttag. Wir wissen von unseren Gästen, wie sehr sie sich auf die Wiesn-Schmankerl freuen: Denn all diese Köstlichkeiten gibt es in dieser Art und Fülle nur einmal im Jahr zur

Mehr als eine Kuriosität ist Ammers **Hendl-Sprechstunde**: Bereits 1999 bot die Hühner- und Entenbraterei Ammer zum ersten Mal Bio-Hendl an. Da viele Gäste des Ammers mehr über die Bio-Hendl erfahren wollen von Herkunft bis Aufzucht sowie Unterschieden zur konventionellen Aufzucht hat Wiesn-Wirt Josef Schmidbauer kurzerhand vor ein paar Jahren die Hendl-Sprechstunde eingeführt. Von Montag bis Freitag (außer am Feiertag) von 14 bis 14.30 Uhr steht der Wiesn-Wirt persönlich Gästen im Straßenverkauf Rede und Antwort zum Federvieh.

Zu dem kulinarischen kommt der musikalische Genuss: „Ja, was gibts denn heit auf d’Nacht? Heit gibts a Rehragout, a Rehragout auf d’Nacht“: Im Ammer steht zwar kein Rehragout auf der Speisekarte, aber dafür ist der Musikklassiker fester Bestandteil des Programms: Der bekannte **Wirtshausmusiker Josef Zapf** spielt täglich von 11.30 Uhr bis 17.00 Uhr mit wechselnden Musikanten echte traditionelle Wirtshausmusik. Typisch Wirtshausmusik – Die Künstler passen immer spontan ihre Liederauswahl der Stimmung an. Zu den Musikerkollegen von Josef Zapf zählen im neuen Programm beispielsweise Heinz Stoiber von der Stoiber Musi aus dem bayerischen Wald und die jungen Hopfaschnaps Musikanten aus der Holledau. Nach der Wirtshausmusik erobert am Abend **erstmals die Band Funkronized** rund um Bandleader Philip von Quast die Bühne mit aktuellen Wiesn-Hits.

Soziales Engagement ist dem Ammer wichtig: So fördert das Münchner Familienunternehmen seit acht Jahren die **Regenbogen e.V.**, eine Einrichtung für psychisch kranke Menschen. Hier schneiden die Patienten das Bio-Gemüse, das später auf den Tellern der Ammer-Gäste angerichtet wird.

Teilen mit:

Facebook