

Biergarten: Gemütlichkeit und Tradition



DEUTSCH-TO-GO.DE

In Bayern gibt es die meisten Biergärten – kein Wunder, denn hier sind sie entstanden. Die Geschichte der Biergärten geht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Damals gab es noch keine Kühlschränke, um das Bier zu kühlen und somit länger haltbar zu machen. An den Flussufern grub man deshalb Kellerhöhlen, die zudem mit großen, schattenspendenden Kastanien bepflanzt und mit Kies aufgeschüttet wurden. In diesen Bierkellern konnte man das Bier vor der Sonne schützen und kühl lagern. So war es möglich, Bier auch in den Sommermonaten zu brauen und auszuschenken.

Damit es sich die Gäste unter den Bäumen bequem machen konnten, stellte man einfache Bänke und Tische auf, und schnell wurden diese Biergärten zu beliebten Ausflugszielen.

Da es den damaligen Bierbauern untersagt war, bis auf Brot weitere Speisen anzubieten, durften sich die Ausflügler ihr Essen selbst mitbringen. Bis heute ist es in jedem traditionellen Biergarten erlaubt, die eigene Brotzeit dabeizuhaben. Aber das Bier muss man vor Ort kaufen.

(155 Wörter)

(Ingrid Plank für www.deutsch-to-go.de – in Anlehnung an: Weihenstephaner Bierkultur, https://www.weihenstephaner.de/fileadmin/user_upload/Allgemein/Bierkultur/BierKULTur_2_2018.pdf - Seitenaufruf am 22072018)