

## Goaßgschau im Weißen Bräuhaus

*Josef Maria Wagner / tivolifoto.com*

Angeregt durch meine Psychologie des Goaßgschaws in der letzten Tivoligeschichte grenze ich nun das Thema örtlich und genussmäßig ein. Hierzu besonders geeignet sind das Schauen im Weissen Bräuhaus des Münchner Tals und die dortigen Bierspezialitäten. Im Weissen, Weißen oder bald nur noch als Schneider Bräuhaus bezeichneten Wirtshaus schätze ich aber auch das Speisenangebot, beteilige mich gerne an Gesprächen, schreibe Eindrücke auf und fotografiere. Hauptsächlich geht es mir jedoch neben der Wirtshausgesellschaft um den Biergenuss. Dabei ist mein Gesichtsausdruck nicht immer gleichförmig. Es gibt viele freundliche Blicke mit mir mittlerweile bekannten Gästen, Kellnerinnen und weiterem Personal. Manchmal neigt mein Blick aber auch dazu, nichts auszudrücken. Dabei befinde ich mich gelegentlich in guter Gesellschaft mit anderen Gästen oder Kellnerinnen, die fleißig, freundlich und einfach nur konzentriert arbeiten. Mit Blicken, Worten und Handlungen werden aber immer persönliche Beziehungen zu den Gästen aufgebaut.

Aus anfänglichen Arbeitsblicken der Kellnerinnen haben sich Blicke, Gesten und Worte der persönlichen Begrüßung entwickelt. Und aus meinen Besuchen ist die Erkenntnis entstanden, dass ich im Weissen Bräuhaus das psychophysische Nullniveau in Form des Goaßgschaws oft erreichen kann. Dabei bin ich nicht allein. Es gibt einige Gäste, die sich ebenfalls nicht rühren, sondern einfach nur schauen, z. B. ein mir vor kurzem gegenüber sitzender Stammgast. Er zeigt einen Ausdruck oder Anblick der Ruhe, der nur gelegentlich von einem mit der Hand über den Vollbart Streichen unterbrochen wird. Als ich meine Beobachtungen in ein Notizbuch eintrage, kommt ein anderer Gast vom Nachbartisch auf mich zu, klopf mir auf die Schulter und bemerkt: „Musst heut no arbatn!“ Ich nicke, und er stellt fest: „Des muss a sei.“ Zufrieden geht er an seinen Platz zurück und versinkt wieder in sein Goaßgschau. Ich kenne ihn vom Sehen und nehme natürlich an, dass er einfach die Wertschätzung meiner Schreibe ausdrücken wollte.

Mein bevorzugtes Getränk zur Erlangung des Goaßgschaws ist das Original Schneider Weisse. Durch Empfehlungen von Stammgästen und wegen des eingebildeten oder tatsächlichen Geschmacksvorteils trinke ich es aber nicht aus Fässern, sondern nur aus Flaschen. Wörtlich wäre dies etwas problematisch. Natürlich wird bei der Flaschenbestellung ein Weißbierglas mitserviert. Die liebevolle und kundige Bestellung bei den meisten Kellnerinnen heißt einfach nur: „A Flaschal.“ Aufwendig bekommt man Flasche und Glas auf zwei Bierdeckeln serviert. Jetzt wird es spannend. Vorbereitung für das Goaßgschau ist die Kulthandlung des Selbsteinschenkens. Dazu nimmt man zunächst das Glas und schüttet die zusammengelaufenen Wasserreste des Spülvorgangs einfach auf den Fußboden, so dass Touristen mit entsetzten Blicken reagieren. Gescheite Kellnerinnen bringen das Glas aber schon mit der Öffnung nach unten. Dann entfällt die demonstrative und schockierende Leerung.

Jetzt erfolgt die Füllung des Weißbierglases aus der Flasche. Dazu muss mit Ruhe und Behutsamkeit vorgegangen werden, sonst wird man mit zuviel Schaum belohnt. Ist die Flasche scheinbar leer, und hat das Bier eine schöne Schaumkrone, dann wird der erste genussvolle Schluck möglich. Etwas später darf man den zusammengelaufenen Rest in der Flasche mit der Hefe nicht vergessen. Vor dem Dazuschicken gibt es vier Methoden: Schütteln, Schwenken, senkrecht zwischen den Händen oder waagrecht auf dem Tisch rollen. Sämtliche Handlungen müssen mit großer Sorgfalt, hohem Fingerspitzengefühl und ohne Hast erfolgen. Nur

dann kommt es zum Hochgenuss des Flascherls oder Originals.

Wer das Original nicht als Flasche bestellt, bekommt es aus dem Fass. Dazu meinte jemand aus einer Reisegruppe von Außerbayerischen, dass sie im Norden nur Flaschen hätten. Ich gab ihm Recht, wies aber auf die Missverständlichkeit der Aussage hin. Danach prostete ich mit dem vollen Weißbierglas und blickte in fragende Gesichter, die sich anschließend auch ein Flascherl bestellten. Für Kenner darf angemerkt werden, dass die traditionelle und zusätzliche Flaschengärung beim Weißbier die Kohlensäure feiner bindet und in der Flasche geschmackvolle Hefereste verbleiben.

Schon beim ersten Flascherl kann sich das Goaßgschau einstellen. Man darf sich nur nicht von der Lautstärke in der Schwemme, von den großen Arbeitstugenden und der besonderen Attraktivität der Kellnerinnen oder von Gesprächsangeboten am Tisch stören lassen. Tischnachbarn bemerken es ohnehin und nehmen Rücksicht, wenn sich jemand in Richtung Goaßgschau begeben will. Stellt sich der Erfolg nicht bald ein, dann muss man ein zweites Flascherl bestellen oder zum Affen wechseln. Dieser Weißbierbock wird Aventinus genannt und ist eine ganzjährige Spezialität im Weissen Bräuhaus. Der Aff ist ein Goaßgschau-Beschleuniger und hat zusätzlich den Vorteil, dass man für die rasche Wirkung nicht so bald die Toilette aufsuchen muss. Deshalb wird er auch von manchen Damen und anderen Spezialisten bevorzugt.

Wem der Aff nicht reicht, der muss sich einen Gorilla bestellen. Diese Fachbezeichnung ist aber nur erfahrenen Kellnerinnen bekannt. Es handelt sich dabei um eine Maß vom Aff, die praktisch ein Goaßgschau garantiert. Eine Steigerung ist mit dem Drei-Liter-Glas des Stammtischs der Aventinus-Buam möglich. Außerdem finden sich unter den Schneider Weisse Spezialitäten ein eisgereifter Weizendoppelbock, mit dem man aber nur sehr behutsam umgehen sollte. Er wird in 0,33 Liter-Flaschen und eisgekühlten Gläsern serviert. Den normalen Aff gibt es auch in der 0,3-Liter-Ausführung als Kinderbier aus dem Fass. Der Kinderaff oder Cheeta wird aber bloß wegen der geringen Größe so genannt und ist selbstverständlich nur für Erwachsene.

Kinder lieben Märchen, und ein solches für erwachsene Wirtshausbesucher habe ich mit einem Drachen in der Schwemme des Weissen Bräuhauses erlebt. Beim Platznehmen am leeren und unbeschilderten Tisch bei der Schenke werde ich angefaucht, dass dieser ein Stammtisch sei. Auf meine Erwiderung, fast immer hier zu sitzen, meint die Kellnerin, dass ich hocken bleiben soll, sie aber ein Problem mit den Stammgästen bekommen würde. Ich habe natürlich gewusst, dass der Tisch nur am Dienstag für die Schafkopfer und am Freitag für den Isartaler Stammtisch reserviert wird. Nachdem dann Irmi und Klaus sich wie häufig montags oder donnerstags zu mir gesetzt haben, werden wir von etlichen anderen Kellnerinnen und auch von den Chefs freundlich begrüßt. Das Goaßgschau und die Bedienung des Drachens zeigen daraufhin plötzlich eine hohe Sachlichkeit. Den weiteren Service und das Kassieren übernimmt dann eine Kollegin wegen Schichtwechsels.

Dieses Wirtshausmärchen und der Anblick des gewandelten Drachensschaws sind für uns eine Gaudi gewesen und haben zum unterhaltsamen Gespräch über Kellnerinnen im Allgemeinen und im Schneider Bräuhaus im Besonderen angeregt. Jegliches Goaßgschau musste auf spätere Zeitpunkte verschoben werden. Viel mehr als für ein Goaßgschau eignen sich Biere und Tischgemeinschaften im Schneider Bräuhaus für angeregte und humorvolle Wirtshausunterhaltungen.