

LINDAU

Oktoberfest: Tausende Gäste feiern auf den Bänken

LESEDAUER: 12 MIN



Lindauer feiern Oktoberfest



Drei friedliche Tage Oktoberfest mit Tausenden begeisterten Gästen liegen hinter dem Musikverein Lindau-Aeschach-Hoyren. Ob das mit der blumigen Begrüßung an den Absperrbarken zu tun hat, die **Sven Baumeister** mit „Svens kleinster Dahlienschau“ in ein Blumenmeer verwandelt hat? Jedenfalls haben Lindau und die Region zwei rauschende Partynächte und einen gemütlichen Familiensonntag gefeiert, ganz im Sinne eines traditionellen Heimatfestes.

Besonders am Abend der Betriebe wird deutlich, wie viel Tradition und gute alte Zeit in dem Volksfest steckt. Allein, wenn die königlich privilegierten Schützen mit ihrem ersten Schützenmeister, Christoph Strohe, fesch die Szenerie betreten, oder die zünftigen Musikanten der Musikkapelle Unterreitnau samt Fahnenträger den kleinen Festzug anführen, wirkt das wirklich festlich. Festliche Tradition ist es auch, dass in jedem Jahr der Ehrenkrug des Musikvereins Lindau-Aeschach-Hoyren an eine verdiente Persönlichkeit geht: heuer ist dies Manuel Meßmer, der seit 13 Jahren fleißig beim Zeltauf- und -abbau engagiert ist und in diesem Jahr erstmals das Kommando darüber übernommen hat. Karl Meßmer, der Vorsitzende des Musikvereins, ist sichtlich berührt und stolz auf seinen Filius, als er diese Botschaft verkündet. Vor dem Fassanstich, den Bürgermeister Karl Schober bravourös meistert, bittet er Landrat Elmar Stegmann „schau gut zu, dann kann ich dir 2019 den Anzapf-Staffelstab weitergeben.“ Der Landrat lacht dazu übers ganze Gesicht.

Der Herr der Jetons an der Schöpfkelle

Am anderen Ende des Zeltes herrscht derweil in der Wiesn-Küche Hochbetrieb. Wer einen Blick hinter die Kulissen werfen darf, sieht ein Küchenteam, das perfekt zusammenarbeitet und in all den Jahren eine ausgeklügelte Arbeitsweise entwickelt hat. Da kann der Wiesn-Wirt Ralf Hörger zufrieden sein, und das ist er auch, wie er strahlend erklärt: „Ich bin glücklich!“, sagt er. In diesem Jahr hat er einen neuen Helfer: Spielbankdirektor **Niolaus Bartl** ist so angetan von der Wiesn-Küchenleistung, dass der sonstige Herr der Jetons am Abend der Betriebe Teil davon sein wollte und nun mit konzentrierter Mine und behutsamen Bewegungen als Herr an der Schöpfkelle Soße auf den Ochs vom Spieß verteilt. „Die Stimmung im Küchen-Team ist eine Wucht“, sagt Bartl begeistert. Und eine Wucht ist auch das Essen: jeder fertige Teller, der den Küchenbereich verlässt, ist liebevoll hergerichtet – das Essen ist zudem von außergewöhnlicher Qualität, vor allem für so ein großes Fest. Das hat seinen Grund: Die Philosophie des Lindauer Oktoberfestes ist „von uns für die Menschen in der Region“ und da ist der Nachhaltigkeitsgedanke, den sowohl der Musikverein Lindau-Aeschach-Hoyren als auch der Festwirt sich auf die Fahnen geschrieben haben, natürlich von großer Bedeutung. Ebenfalls große Bewunderung haben die Schlepper vom Dienst verdient, die riesige Festbretter durch die Menge tragen.

Sofort nach dem offiziellen Teil übernimmt die Joe-Williams-Band die Bühne und die Stimmung ist blitzartig noch hervorragender als sie es eh schon war. Die einen Gäste stehen auf den Bänken, die anderen rocken die Tanzfläche und all überall sind nur noch strahlende Gesichter zu sehen. Dass draußen der Himmel anscheinend allen Regen runterlässt, den er in den vergangenen Wochen gespart hat, macht den Besucher fast gar nichts aus.

Am Samstagabend bebt das Zelt

Dann ist Samstagabend und durchs Oktoberfestzelt tönt die feierliche Hymne aus „Fluch der Karibik“. Damit starten die „Blaumeisen“ traditionell in die Partynacht. Das Festzelt ist längst wieder picobello – das waren die unermüdlichen Heinzelmännchen vom Musikverein, die, statt nach langer Nacht auszuschlafen, aufgeräumt und neu hergerichtet haben. Schon jetzt steht das Publikum, das zuvor bestens von den temperamentvollen Musikern des Musikvereins Hiltensweiler unterhalten wurde, auf den Bänken. Der Spaß zieht sich bis in den hintersten Winkel des Zeltes durch – bis zur Festküche am gegenüberliegenden Zeltende. Hier stehen Tjark Misselwitz und all die anderen, die in ersten Stunden des zweiten Festtages geschuftet haben, um den Lindauer Schübling-Leberkäs, die halben Hähnchen, den Ochs am Spieß oder die Kässpätzle an die Frau und an den Mann zu bringen. Jetzt sind alle satt und tanzen, und auch das „Küchenpersonal“ performt hinter der Theke fröhlich mit. Antje Böttcher – im normalen Leben Hoteldirektorin des Hotels Helvetia, heute ehrenamtlich für den Musikverein in der Wiesn-Burger-Ausgabe der Festküche – ist absolut fasziniert: „Bis auf zwei Leute sind in der Festküche ausschließlich gastronomische Laien am Werk. Wie logisch, strukturiert, engagiert und liebevoll genau dort alle zusammenarbeiten, verdient höchsten Respekt“, sagt sie.