

Oktoberfest München

22.9. - 7.10.2018



INDICE

La storia di Monaco di Baviera	Pag. 3
Usi e costumi storici della Baviera	Pag. 6
Oktoberfest tra storia e mito	Pag. 7
Le sei sorelle di Monaco	Pag. 7
I Birrifici	Pag. 7
Quanto dura l'Oktoberfest	Pag. 9
Si paga il biglietto di ingresso?	Pag. 9
La grande Baviera	Pag. 9
Qualche Evento	Pag.10
Le Birre dell'Oktoberfest	Pag.11
I Tendon di dell'Oktoberfest	Pag.14
La Marzen Bier dell'Oktoberfest	Pag.20
La Storia dell'Oktoberfest	Pag.21
I numeri dell'Oktoberfest	Pag.22
Regole e Numeri Utili	Pag.23
Come muoversi a Monaco di Baviera	Pag.24
La vita notturna a Monaco di Baviera	Pag.27
Mappa dell'Oktoberfest	Pag.29
Speciale: Gli stili di Birra Tedeschi	Pag.30
 SPECIALE SICUREZZA	 Pag.32

LA STORIA DI MONACO DI BAVIERA

Nella splendida e storica cornice di Monaco di Baviera, laddove il verde circonda la città con i suoi numerosi parchi e gli edifici storici fanno da guardiani lungo le arterie principali. La ricchezza di Monaco risiede nella cultura, nell'educazione dei suoi abitanti e nella storia millenaria del brassare Birra!



Correva l'anno 1158 quando il 14 giugno Enrico il Leone fonda Monaco di Baviera, su una zona già abitata dai monaci a partire dall'VIII secolo. E così iniziò la fortificazione che durò anni. Solo molti anni dopo e mille difficoltà dovute all'epoca medievale, Monaco venne riconosciuta come "Città" e in breve passò da sede dei vescovi di Freising a residenza della casata dei Wittelsbach.

Monacum, l'antico accampamento diventa capitale del Ducato Bayern-München e, nel 1328, conquista il titolo di città imperiale. Nel 1632, durante la guerra dei Trent'anni, la città viene conquistata da Gustavo II Adolfo di Svezia e, successivamente, ma solamente dal 1705 al 1714, viene annessa al regno degli Asburgo. Seguono anni di grande sviluppo per la città, Monaco di Baviera diventa una delle più grandi città europee e nel 1759 vi viene istituita la prima istituzione accademica della Baviera.

Nel 1806 viene scelta come capitale del nuovo Regno di Baviera, istituito da Napoleone e unico stato della Germania ad avere una Costituzione scritta. Inoltre si instaura il primo Parlamento Bavarese (Landtag) e viene costituita l'Arcidiocesi di Monaco-Freising.

Sotto il regno di Ludwig I e di Maximilian Joseph II, Monaco di Baviera si trasforma in un centro culturale e artistico di notevole importanza e vengono realizzate grandi opere come Ludwigstraße, Königsplatz, ampliamento della Residenz, Alte Pinakothek, Feldherrnhalle, chiesa di St. Ludwig e chiesa di St. Bonifaz. Inoltre si inaugura la prima linea ferroviaria della Germania, l'Università si stabilisce nella capitale, si costruiscono Maximilianstrasse, Maximilianeum, l'attuale sede del Parlamento, e Friedensengel.

CURIOSITA' IN PILLOLE

L'officina di produzione del gas di Monaco fu usata nelle riprese del film del 1971 Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato. Gli esterni della fabbrica sono infatti gli stessi dell'officina.



Dal 1864 inizia il regno di Ludwig II, ricordato soprattutto per la costruzione dei fiabeschi castelli della Baviera di Neuschwanstein, Linderhof e Herrenchiemsee, ma in questi anni Monaco di Baviera conosce anche la fondazione dell'Accademia delle Arti Figurative e del Politecnico e il successo delle prime opere di Richard Wagner. Nel 1871 la Baviera entra a far parte dell'Impero germanico, nel 1882 Monaco di Baviera ospita la prima fiera dell'elettricità della Germania e anche nelle strade e nelle case si introduce l'uso dell'energia elettrica. nelle strade e nelle abitazioni. Alla misteriosa morte di Ludwig II del 1886, succede Otto I. Si realizzano ancora grandi opere come Prinzregentenstraße, Prinzregententheater, Bayerisches Nationalmuseum, gli studi cinematografici di Geiseltal e lo zoo Tierpark Hellabrunn.

Dopo la prima guerra mondiale la città conosce un intenso periodo di cambiamento politico: nel 1918, durante il regno di Ludwig III, viene soppressa la monarchia e proclamata la Repubblica Sovietica di Monaco. Appena un anno dopo i Freikorps rovesciano la Münchner Räterepublik e, nel 1923, il tentativo di colpo di stato nei confronti della

Ma Monaco di Baviera è anche la città natale della Die Weiße Rose, la Rosa Bianca, il movimento di resistenza al Nazismo, il luogo del mancato assassinio a Hitler. Durante la Seconda Guerra Mondiale, la città è stata quasi completamente distrutta dai bombardamenti e liberata dagli alleati: la Baviera entra a far parte della Repubblica Federale Tedesca nel 1946.

[illegible]

USI E COSTUMI STORICI DELLA BAVIERA

La Baviera è una terra antica e ricca di folklore che si respira ancora oggi a centinaia e centinaia di anni dal Medioevo. I Bavaresi hanno usi e tradizioni che rispettano e che emergono soprattutto durante i periodi di feste. Già dalle piccole feste di quartiere, alle più grandi di Germania come l'Oktoberfest, i Bavaresi usano vestirsi con abiti storici tradizionali, in base al periodo e al contesto. Uomini e donne indossano rispettivamente il Tracht e il Dirndl e vengono indetti concorsi e gare a chi rappresenta al meglio la tipicità bavarese. Si dice per esempio che solo chi resiste abbastanza a lungo tenendo sollevato un boccale di birra da litro abbia le carte in regola per partecipare a una vera festa popolare. Per riuscire occorrono forza, resistenza e tanta determinazione nel voler vincere. Il boccale, ovviamente pieno, deve essere impugnato con il braccio ben teso, senza mai posarlo.



Il termine tedesco Tracht proviene dal verbo tragen, ovvero indossare. Originariamente, indicava il costume di una certa classe sociale in una determinata regione, ed in un determinato momento. Oggigiorno, il termine Tracht indica il costume tradizionale di una certa

regione, sulla base di cosa vestiva la gente del posto nel XIX secolo.

Uno degli usi tipici, che tra l'altro si presenta come una prova di abilità è lo **Schuhplattler**, danza immancabile e irrinunciabile in ogni sagra o festa che si rispetti. Un ballo tipico della regione alpina che

nasce nel XIX secolo come danza di corteggiamento. I pretendenti si propongono di impressionare la propria preferita con salti acrobatici e passi arditi. Al ritmo della musica i ballerini battono le mani su cosce, ginocchia e piante dei piedi, quindi battono le mani e pestano i piedi. Durante tutta questa coreografia, le donne girano in cerchio. Alla fine, formate le coppie, queste si concedono un ballo a tempo di valzer.

CURIOSITA' IN PILLOLE

In passato, la qualità del Tracht indicava la ricchezza ovvero lo status sociale di una persona o di una famiglia, a seconda delle decorazioni e perline che questo portava, soprattutto nei vestiti femminili. Altro esempio maschile è dato dal duca di Stiria Giovanni d'Asburgo-Lorena a cui piaceva andare a caccia indossando il Tracht.

Il **Maßkrugstemmen**, come viene chiamata questa abilità da bevitori, è una cosa seria: si tengono persino dei campionati! Almeno tre ogni anno: quello bavarese, quello alpino e persino quello nazionale... E non si pensi che sia cosa per soli uomini! Se la cavano bene anche le donne.

Altra prova di forza e abilità tipica della tradizione bavarese è il **Fingerhakeln**. Si tratta di una sorta di braccio di ferro con le dita, spesso eseguito con l'ausilio di un anello di pelle cui aggrapparsi. La sfida è a chi si dimostra più forte e a chi riesce a trascinare letteralmente l'avversario sul tavolo. Si agganciano le dita medie e poi via a dosare forza e resistenza! Pare che in passato si risolvessero così persino liti e discussioni, una sorta di duello senza spargimento di sangue.

OKTOBERFEST TRA STORIA E MITO

Ogni anno, per due settimane, Monaco di Baviera diventa la capitale mondiale della birra con l'Oktoberfest e quest'anno si festeggia l'edizione numero 181. Qualsiasi condizione meteorologica non permetterà mai che l'evento non abbia la sua celebre inaugurazione.

Più di 6 milioni di persone affollano gli enormi stand situati a Theresienwiese (prato di Therese), una grande zona all'aperto nella periferia di Monaco — circa 1 km a sud-ovest della stazione centrale — che da sempre ospita l'Oktoberfest.

I vari stand, ognuno decorato ed allestito in maniera diversa (si consiglia di visitarli tutti per gustarne colori, musica e atmosfera), hanno una capienza enorme — 10.000 posti a sedere solo in quello della Hofbräu — ed appartengono alle principali fabbriche di birra che da secoli hanno la sede a Monaco.

LE SEI “SORELLE” DI MONACO DI BAVIERA

Ogni anno per l'occasione Monaco di Baviera è invasa da milioni di visitatori, desiderosi soltanto di divertirsi a suon di classici boccali tedeschi. Un evento simile sarebbe una vera manna per qualsiasi produttore di birra, che avrebbe la possibilità di garantirsi un giro d'affari non indifferente. Peccato che all'Oktoberfest siano ammessi solo sei birrifici, quelli tradizionalmente legati alla festa: Hofbrau, Paulaner, Augustiner,



Lowenbrau, Spaten e Hacker-Pschorr. Sono loro le “sei sorelle”, le sei birrerie che costituiscono uno dei club più esclusivi del mondo birrario. A loro è concesso vendere birra all'Oktoberfest, tutti gli altri produttori della città possono solo rimanere a guardare, sperando che qualche beer hunter dell'ultima ora si prenda una sosta dalla manifestazione per assaggiare le creazioni dei microbirrifici locali.

Le “Sei Sorelle” di Monaco di Baviera, le storiche birrerie che riforniscono da 2 secoli l'evento più frequentato del mondo, che si ripete ogni anno dal 1810. E quindi, secondo la tradizione nei tendoni della birra è spillata solo l'originale birra di Monaco di Baviera che è caratterizzata da una grande esperienza nella produzione e soprattutto dal rispetto rigoroso del “Reinheitsgebot”, il Decreto di purezza della birra emanato da Guglielmo IV di Baviera nel 1516.

CURIOSITA' IN PILLOLE

Nasce nel 1516 il celeberrimo Reinheitsgebot (l'editto della purezza) che obbliga il birraio ad utilizzare solo acqua, malto d'orzo e luppolo (e lievito, naturalmente). Una curiosità: pochi sanno che in realtà Guglielmo IV di Baviera emanò questo decreto (che doveva essere temporaneo) per impedire, solo per quell'anno, l'impiego del frumento che aveva dovuto patire un raccolto disastroso. Rimasto in vigore fino al 1992.

I BIRRIFICI

Augustiner: La birreria fu fondata nel 1328 ed è il più antico birrificio di Monaco situato inizialmente nel vecchio monastero dei Monaci Agostiniani. La fabbrica è stata trasferita un paio di volte ed



attualmente è in Landberger Straße, dove si trova anche la Bräustüberl, birreria tradizionale che serve cibo bavarese. L'Augustiner vanta anche 2 beergarden, tra i più famosi e frequentati della città, l'Augustinerkeller beergarden e l'Hirschgarten (giardino

dei cervi, per la presenza dei bellissimi animali), e diverse birrerie con cucina nel centro della città. E' l'unico birrificio di Monaco che utilizza botti di legno per la conservazione della birra.

Hacker Pschorr: La birreria fu fondata nel 1417 nel luogo in cui oggi sorge la locanda Altes Hackerhaus



(Sendlinger Straße) e divenne la principale fabbrica di birra di Monaco nel 18° secolo sotto la guida di Joseph Pschorr e Maria Theresia Hacker. Dopo la loro morte, il birrificio fu diviso in Hackerbrau e Pschorrbrau e fu riunificato nel 1970. La birra è venduta nelle tradizionali bottiglie con chiusura a tappo ermetico.

Hofbräu: Guglielmo V fondò la fabbrica nel 1589. Originariamente il birrificio sorgeva dove oggi si trova la famosa Hofbräuhaus, una delle più importanti attrazioni turistiche di Monaco. Il 24 febbraio 1920 Hitler vi tenne uno dei suoi primi comizi enunciando i 25 punti programmatici del Partito dei Lavoratori tedeschi e il 25 aprile 1944 l'aviazione inglese la bombardò distruggendola quasi completamente. Venne riaperta al pubblico solo nel 1958 con una capienza massima di ben 3000 persone. Nel 1897 la fabbrica divenne di proprietà dello stato bavarese e si trasferì a Wiener Platz, dove troviamo uno dei più bei beergarden della città, l'Hofbräukeller. Oggi la produzione è nella periferia di Monaco. Tradizionalmente la birra che produce per l'Oktoberfest è la più alcolica del gruppo con oltre il 6% di alcool. Per chi volesse sperimentare l'atmosfera senza recarsi a Monaco, sapendo fin dall'inizio che non sarà la stessa cosa (!), l'HB ha una filiale a Genova, in via Boccardo 5.



Löwenbräu: Il Birrificio nasce nel 15° secolo. L'azienda, di medie dimensioni, divenne il più grande birrificio di



Monaco nel 19° secolo. La fabbrica è in Nymphenburger Straße e vicino ad essa si trova il popolare Löwenbräukeller beergarden, in Stigl Mayerplatz, fondato nel 1883. Il logo della birra è il famoso leone, che svetta maestoso e festante sopra l'ingresso del tendone Löwenbräu all'Oktoberfest. Con i suoi ruggiti "minacciosi" tiene compagnia ai bevitori in attesa di entrare nello stand.

Paulaner: Questa birra viene prodotta dal 1634 nello storico monastero ed è la più recente sotto il cielo di Monaco. Inizialmente veniva venduta solo in



pubblico e nei giorni festivi. La ricetta della birra, diventata famosissima in tutto il mondo, fu creata dall'ingegno e del gusto di Frate Barnaba, secoli fa. Oggi la produzione si trova al Nockherberg, dove si svolge ogni anno (inizio/metà marzo) la "Salvator-Ausschank", la festa della birra doppio malto. Il momento inaugurale è il cosiddetto "Politiker-Derbleck'n" durante il quale vengono presi in giro i politici. Un altro meraviglioso luogo dove gustare uno o più boccali di Paulaner è la "Seehaus", beergarden sulla riva del Kleinhesseloher, laghetto all'interno del Giardino Inglese, forse il più bel parco cittadino.

Spaten: La Birreria Spaten fu fondata 1397. Oggi la fabbrica si trova in Marsstraße ed è gestita da 200 anni dalla



famiglia Sedlmayr. Il logo del marchio è una vanga per il malto con le iniziali di Gabriel Sedlmayr. La famiglia Sedlmayr possiede anche il birrificio Franziskaner. Un'ottima birreria con cucina che serve questa birra è la "Rechthaler-Hof" in Arnulfstraße, nei pressi della stazione ferroviaria.

Quanto dura l'Oktoberfest?

Da sabato 16 settembre a martedì 3 ottobre 2017. La tradizione vuole che il giorno dell'inaugurazione il sindaco di Monaco alle 12 in punto apra la prima botte di birra del nuovo anno con la celeberrima frase **"O'zapft is!"** ("E' stappata"). La cerimonia si svolge nello stand **Schottenhamel** davanti a migliaia di festanti monacensi, turisti e telecamere delle tv di tutto il mondo

La fermata più comoda della metropolitana per arrivare direttamente all'Oktoberfest è "Theresienwiese" (linee U4 e U5). Come alternativa c'è la fermata "Goetheplatz" (linee U3 e U6).

Si paga un biglietto d'ingresso?

No, perchè l'Oktoberfest è una festa pubblica, aperta a tutti, come una sorta di enorme luna park. Si può fare liberamente un giro nei vari tendoni — con l'eccezione dello stand storico che è a pagamento — e si paga solo se ci si siede ad un tavolo, posti liberi permettendo, per bere e mangiare. Gli stand delle diverse fabbriche di birra sono enormi e possono ospitare migliaia di persone in grandi tavolate di legno.

L'Oktoberfest è aperta dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 23.30, sabato, domenica e festivi (3 ottobre) dalle 9 alle 23.30. La birra viene servita fino alle 22.30.

Eccezione: gli stand **"Käfers Wiesnschänke"** e **"Weinzelt"** chiudono all'1 (la birra viene servita fino alle 0.30). Questi stand sono più eleganti e spesso frequentati dai vip.



Dal 2010, in occasione dei 200 anni dell'Oktoberfest, viene allestita un'area amarcord nella zona sud di Theresienwiese gestita dalla Augustiner. Lo stand storico -Oide Wiesn- permette di vivere la festa come nell'Ottocento, con una cura particolare dell'enogastronomia e dell'accompagnamento musicale.

Oltre al tendone è presente un'area dedicata ai bambini con giochi storici. Ingresso: 3 euro, gratuito fino a 14 anni.

Prima di tutto un'informazione tecnica: con boccale di birra si intende 1 bicchiere che contiene 1 Litro di birra e che si chiama **"ein Maß"** (si pronuncia "ain mass"). Il prezzo è intorno a 10/11 Euro.

Ma ricordate che siete in Germania e come ogni paese, anche là ci sono regole e/o buoni usi e tradizioni da rispettare; è buona norma lasciare la mancia al cameriere che vi porta la birra. Se ad esempio la birra da Litro la pagate 9,80 lasciate pure 0,20 di resto. Al 2°litro il cameriere avrà già un trattamento diverso nei vostri confronti.

LA GRANDE BAVIERA

Nella grande spianata di Theresienwiese si erge la monumentale **Ruhmeshalle** con al centro la Bavaria, la statua in bronzo che personifica la Baviera. Questo tempio neoclassico è stato realizzato a metà

dell'Ottocento su volere di Ludwig I per onorare i grandi bavaresi, rappresentati da una serie di busti in marmo. Dall'alto si ammira una bella vista sull'Oktoberfest e si può anche salire all'interno della statua, scrutando la festa e Monaco dagli occhi della Baviera.

QUALCHE EVENTO...

Domenica 24 settembre, ai piedi della statua della Baviera, si svolge il consueto concerto delle bande musicali impegnate nei vari stand. Inizio alle ore 11; in caso di maltempo rinviato al 3 ottobre.

La sfilata con l'ingresso degli osti, che vede la partecipazione di circa 1.000 persone, si svolge sabato 16 settembre 2017 a partire dalle 10.50 lungo questo itinerario: Josephspitalstraße, Sonnenstraße, Schwanthalerstraße, Hermann-Lingg-Straße, Theresienwiese. ***Durata: 1 ora.***

La sfilata dei costumi tradizionali e dei tiratori (Schützen), con la partecipazione di circa 8.000 persone, si svolge domenica 17 settembre a partire dalle 10 lungo questo itinerario che tocca il centro storico e il quartiere della festa: Maximilianstraße, Residenzstraße, Ludwigstraße (fino alla Galeriestraße), Odeonsplatz, Briennerstraße, Amiraplatz, Kardinal-Faulhaber Straße, Promenadeplatz, Pacellistraße, Lenbachplatz, Stachus, Sonnenstraße, Schwanthalerstraße, Paul-Heyse-Straße, Georg-Hirth-Platz, Kaiser-Ludwig-Platz, Theresienwiese. ***Durata: 2 ore.***

ridotti dalle 12 alle 18. L'appuntamento per quest'anno è fissato nei giorni 19 e 26 settembre.

Durante le due settimane dell'Oktoberfest, le birrerie e i locali di Monaco organizzano serate speciali, feste e after party. In particolare nella storica Löwenbräu (Stiglmaierplatz) ogni giovedì, venerdì e sabato dalle 18.30 fino all'alba viene ricreata nella Wiesenzelt l'atmosfera dei tendoni della festa della birra con musica dal vivo, rinomati dj, specialità della cucina bavarese e boccali di birra a volontà.

Durante la "giornata della famiglia", tradizionalmente il martedì, si applicano prezzi

LE BIRRE DELL'OKTOBERFEST

Augustiner: La birreria fu fondata nel 1328 ed è il più antico birrificio di Monaco situato inizialmente nel vecchio monastero dei Monaci Agostiniani. La fabbrica è stata trasferita un paio di volte ed attualmente è in Landberger Straße, dove si trova anche la Bräustüberl, birreria tradizionale che serve cibo bavarese. E' l'unico birrificio di Monaco che utilizza botti di legno per la conservazione della birra.

AUGUSTINER Oktoberfest Bier

Brassata da: *Augustiner-Bräu*

Stile: *Oktoberfest/Märzen*

Provenienza: *Monaco di Baviera (Germania)*



Gradazione alcolica: 6%

Stagione di produzione: *autunno*

Note di Degustazione: *Una birra dal colore giallo paglierino e una schiuma mediamente persistente; possiede un leggero aroma di agrumi e camomilla. Il gusto è lievemente dolce con uno spettro acido. Corpo leggero, trama sottile, carbonatazione vivace.*

Hacker Pschorr: La birreria fu fondata nel 1417 nel luogo in cui oggi sorge la locanda Altes Hackerhaus (Sendlinger Straße) e divenne la principale fabbrica di birra di Monaco nel 18° secolo sotto la guida di Joseph Pschorr e Maria Theresia Hacker. Dopo la loro morte, il birrificio fu diviso in Hackerbrau e Pschorrbrau e fu riunificato nel 1970.

HACKER-PSCHORR Oktoberfest Lager / Oktoberfestbier

Brassata da: *Paulaner Brauerei (Schörghuber)*

Stile: *Oktoberfest/Märzen*



Provenienza: *Monaco di Baviera (Germania)*

Gradazione alcolica: 6%

Stagione di produzione: *Autunno*

Note di Degustazione: *Una birra dal colore intenso, schiuma di media ampiezza. Gli aromi sono dolci di caramello, e un forte componente maltato. Più dolce al naso e tendente all'amaro al primo sorso, con un tocco di luppoli speziati per equilibrare il gusto. Birra dal corpo leggero, leggermente pizzicante in bocca ed un finale secco.*

Hofbräu: Guglielmo V fondò la fabbrica nel 1589. Originariamente il birrificio sorgeva dove oggi si trova la famosa Hofbräuhaus. Oggi la produzione è nella periferia di Monaco. Tradizionalmente la birra che produce per l'Oktoberfest è la più alcolica del gruppo con oltre il 6% di alcool.

HOFBRÄU München Oktoberfestbier

Brassata da: *Staatliches Hofbräuhaus München*



Stile: *Oktoberfest/Märzen*

Provenienza: *Monaco di Baviera (Germania)*

Gradazione alcolica: *6,3%*

Stagione di produzione: *Autunno*

Note di Degustazione: *L'Hofbrau presenta per l'occasione una birra dal color oro e una schiuma molto persistente, facile da bere e con una gradazione alcolica leggermente superiore a quella normalmente prodotta. Birra di media carbonatazione con un medio finale amaro. Sentori di luppolo e cereali.*

Löwenbräu: Il Birrificio nasce nel 15° secolo. L'azienda, di medie dimensioni, divenne il più grande birrificio di Monaco nel 19° secolo. La fabbrica è in Nymphenburger Straße e vicino ad essa si trova il popolare Löwenbräukeller beergarden, in Stiglismayerplatz, fondato nel 1883.

LÖWENBRÄU Oktoberfestbier

Brassata da: *Löwenbräu Munich (InBev)*

Stile: *Oktoberfest/Märzen*

Provenienza: *Monaco di Baviera (Germania)*

Gradazione alcolica: *6,1%*

Stagione di produzione: *Autunno*

Note di Degustazione: *Una lager dal gusto forte; dal colore dorato con schiuma abbastanza persistente, leggermente cremosa al palato con una lievissima e piacevolissima carbonatazione. Il finale non troppo amaro e deciso è la caratteristica che la contraddistingue.*

Paulaner. Questa birra viene prodotta dal 1634 nello storico monastero ed è la più recente sotto il cielo di Monaco. Inizialmente veniva venduta solo in pubblico e nei giorni festivi. La ricetta della birra, diventata famosissima in tutto il mondo, fu creata dall'ingegno e del gusto di Frate Barnaba, secoli fa. Oggi la produzione si trova al Nockherberg, dove si svolge ogni anno (inizio/metà marzo) la "Salvator-Ausschank", la festa della birra doppio malto.

PAULANER Oktoberfest Bier

Brassata da: *Paulaner Brauerei (Schörghuber)*



Stile: *Oktoberfest/Märzen*

Provenienza: *Monaco di Baviera (Germania)*

Gradazione alcolica: *6%*

Stagione di produzione: *Autunno*

Note di Degustazione: *Una birra di media carbonatazione, piacevole e rinfrescante, semplice da bere; il suo aspetto è di colore giallo intenso con una persistente schiuma bianca. I luppoli si avvertono in*

maniera decisa, e al primo sorso rimane leggermente amarognola. Finale lungo e amaro.

Spaten: La Birreria Spaten fu fondata 1397. Oggi la fabbrica si trova in Marsstraße ed è gestita da 200 anni dalla famiglia Sedlmayr. La famiglia Sedlmayr possiede anche il birrificio Franziskaner.

SPATEN Oktoberfest Ur-Märzen

Brassata da: *Spaten-Franziskaner-Bräu (InBev)*

Stile: *Oktoberfest/Märzen*



Provenienza: *Monaco di Baviera (Germania)*

Gradazione alcolica: *5.9%*

Stagione di produzione: *autunno*

Note di Degustazione: *Birra dal colore leggermente ambrato, schiuma poco persistente, che raggiunge il suo impeccabile gusto equilibrando il sapore del malto tostato con la perfetta quantità di luppolo. In bocca ha un gusto strutturato e un finale amaro come vuole la tradizione.*

I TENDONI DELL'OKTOBERFEST



Hofbräu Festzelt

Birra servita: HB

Capienza totale: 9992 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017): 10,90 euro

Uno degli stand più grandi di tutto l'Oktoberfest. Sicuramente il più in voga soprattutto tra i giovani data l'elevata qualità dell'intrattenimento all'interno. E' il tendone prediletto da Americani, Australiani e Italiani.

Da mezzogiorno sono servite vere e proprie prelibatezze bavaresi ad un prezzo relativamente contenuto.

E' inoltre l'unico stand che, se fatto in maniera educata, consente di bere anche in piedi. Il direttore musicale Alois e i padroni di casa Margot e Gunter Steinberg vi danno il benvenuto in questo pazzo stand!!

Armbrustschützenzelt

Birra servita: Paulaner

Capienza totale: 7430 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017): 10,85 euro

Presente all'Oktoberfest dal 1895. Il suo aspetto ricorda una casa prealpina. Ad oggi in questo tendone si svolgono i campionati tedeschi di tiro con la balestra. Tutte le carni che vengono servite in questo stand provengono da allevamenti controllati dalla proprietà. La musica spazia da quella suonata con strumenti in ottone da banda fino a quella delle live band. nelle

ore più serali. E' questo inoltre un posto con una grande attenzione per sociale. La famiglia proprietaria ospita infatti ogni anno 200 anziani di Monaco di Baviera per una visita gratuita all'Okttoberfest.



Augustiner Festhalle

Birra servita: Augustiner

Capienza totale: 8500 posti a sedere

Prez. 1 litro di birra (2017): 10,70 euro

Molti visitatori sono del parere comune che all'Augustiner Festhalle vi sia la migliore birra e le cameriere più gentili dell'Oktoberfest. Una caratteristica particolare è sicuramente che qui la birra non è spillata tramite autobotti come in tutti gli altri stand ma sgorga da botti di rovere di 200 litri. Per quanto riguarda l'offerta gastronomica, i proprietari fanno in modo che tutti i piatti siano realizzati con prodotti locali di altissima qualità. L'Augustiner Festhalle vista la sua tranquillità risulta essere particolarmente indicato per le famiglie soprattutto nelle ore diurne, visto che la sera in ogni caso anche qui c'è un bel movimento!

Pschorrbräu Festhalle "Braurosl"



Birra servita: Hacker-Pschorr

Capienza totale: 8400 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017): 10,90 euro

Questo stand prende il nome da Rosi Pschorr, la figlia del vecchio proprietario della birreria Pschorr, dotata di un'incantevole bellezza. Trovare la bella Rosi non è un problema: Fuori dall'ingresso principale spicca una sua immagine che la raffigura a cavallo. L'intrattenimento di tutte le 8400 persone all'interno di questo stand è incentrato molto sulla musica. Un'altra particolarità di questo tendone è che ogni prima domenica di Oktoberfest da oltre 30 anni qui vi si raduna la comunità gay di Monaco di Baviera



Fischer-Vroni

Birra servita: Augustiner

Capienza totale: 3780 posti a sedere

Prez. 1 litro di birra (2017): 10,95 euro

Vi sembra di vedere un nido di cicogna sulla sommità di una costruzione? No, non avete bevuto troppo siete semplicemente arrivati davanti al tendone Fischer-Vroni. Una delle caratteristiche di questo stand è che all'interno oltre alle classiche specialità bavaresi, si possono gustare innumerevoli portate a base di pesce come la trota salmonata o i famosi "Stekerlfisch" bavaresi ossia gli sgombri affumicati, il tutto cotto in una gigantesca griglia di ben 15 metri. Tutto questo perchè questo tendone appartiene ad una famiglia, la Vroni, con una tradizione centenaria di grossisti del pesce. Tutte le specialità servite all'interno dello stand possono essere acquistate anche fuori l'entrata ed essere gustate passeggiando tranquillamente in giro per l'Oktoberfest. Un'altra curiosità propria di questo tendone è che l'ultima sera i camerieri servono ai tavoli vestendosi in maniera invertita ossia le donne indossano i tipici pantaloni maschili di pelle mentre gli uomini andranno in giro con il dirndl il tipico vestito femminile bavarese.



Käfers Wiesnschänke

Birra servita: Paulaner

Capienza totale: 2900 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017): 10,90 euro

Presente all'Oktoberfest dal 1971. Originariamente era in grado di ospitare solamente 40 persone a sedere che via via sono aumentate fino ad arrivare alle attuali 2900. Difficilmente le sue dimensioni cresceranno

ancora perchè si andrebbe a rovinare il clima di quello che, più che tendone, viene definito una taverna, essendo costruito interamente in legno massello. Tutto questo non stentiamo a crederlo vista la qualità e la prelibatezza delle portate che vengono offerte in questo stand che viene prediletto soprattutto dai buongustai.

All'interno infatti oltre chiaramente al classico maiale si potranno gustare ottimi piatti di selvaggina come l'anatra arrosto o il cervo. E' inoltre il luogo preferito dalle celebrità ed autorità di Monaco di Baviera che amano intrattenersi all'interno anche fino alle 00:30/01:00.



Löwenbräu Festzelt

Birra servita: Löwenbräu

Capienza totale: 8500 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017): 10,80 euro

Non potrete non distinguere questo meraviglioso stand visto che all'esterno presenta una torre alta ben 37 metri e sulla cui sommità spicca un leone (simbolo della Löwenbräu) di ben 4 metri e mezzo intento a bere un bel litro di birra dal boccale. Grazie alla sua visibilità questa torre è diventata un punto di riferimento famoso per chi si deve riunire agli amici: -"Ci vediamo sotto la torre della Lowenbrau, quella con il leone!"- questa, la frase più

tipica.

Ospiti fissi di questo stand sono i giocatori di una delle locali squadre di calcio il "Monaco 1860", non a caso soprannominati "The Lions". A livello gastronomico questo tendone offre tutto quello che di buono vorreste poter gustare. Degno di nota il Braumeister-Pfandl un piatto per 2 persone che in un'unica portata unisce carni miste di maiale, anatra, vitello e maialino da latte. In ultimo questo stand si contraddistingue per il forte impegno nel rispetto dell'ambiente, in particolare per la gestione e il riutilizzo dell'acqua impiegata.



Ochsenbraterei

Birra servita: Spaten

Capienza totale: 7550 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017): 10,70 Euro

Un enorme bue che gira attorno allo Spiedo è la coreografia che ci indica di essere giunti davanti all'Ochsenbraterei.

La caratteristica di questo stand è proprio questo simbolo che ricostruito all'esterno non è altro che una riproduzione di ciò che realmente succede dentro! Un gigantesco bue intero di circa 270 kg che rosola lentamente allo spiedo e che garantisce porzioni per almeno 500 affamati visitatori. Una tradizione mai abbandonata in 130 anni che vedeva prima un girarrosto a vapore sostituito poi con uno elettrico che impiega circa 6-7 ore per cuocere l'animale. Un pannello davanti lo spiedo ci indica il nome

dell'animale che sta cuocendo al momento. Tipica dello stand anche la celebre gelatina. Musica tipica bavarese all'ora di pranzo e buon rock la sera completano l'offerta di questo imperdibile tendone.



Schottenhamel Festhalle

Birra servita: Spaten-Franziskaner

Capienza totale: 10000 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017): 10,95 euro

Lo Schottenhamel Festhalle è il più antico e popolare stand di tutto l'Oktoberfest, esso risale infatti al 1867. Proprio qui infatti, il giorno dell'apertura, il sindaco di Monaco di Baviera procede con il tradizionale rito dell'"O'zapft is" ossia l'apertura e spillatura della prima botte. Lo stesso sindaco è ospite del carro della Schottenhamel durante la sfilata inaugurale. Dotato di energia elettrica fin dal 1880, nei primi anni, contribuì all'installazione delle lampade ad arco nientemeno che Albert Einstein. È ritenuto lo stand dei giovani ed è sempre stracolmo, ma l'impatto visivo che offre all'interno vale una lunga fila all'esterno. Da notare che qui le cameriere non indossano il tipico Drindl ma un abito differente, chiamato Servierschürzen.



Schützenfestzelt

Birra servita: Löwenbräu

Capienza totale: 4442 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017): 10,90

Questo stand è situato proprio ai piedi della grande statua della Baviera. Completamente rinnovato nel 2004 ha mantenuto comunque aspetto e clima familiare. Presente all'Oktoberfest già nel 1926 originariamente destinato, viste le ridotte dimensioni, esclusivamente alle tradizionali gare di tiro che ancora oggi vengono svolte al suo interno, sono infatti bene visibili i poligoni appunto di tiro. Nel 1960 venne ampliato e cominciò a proporre anche un'offerta gastronomica per i suoi visitatori. Tra le specialità che potrete gustare in questo tendone sottolineiamo il maialino da latte, gli gnocchi di patate e l'insalata di cavoli. Come dessert la specialità è una sorta di pancake francescano con uvetta e prugne imbevute nel rum.



Weinzelt

Bevande servite: Paulaner Weissbier, Vino

Nympeburg, Champagne Nympeburg e Roederer

Capienza totale: 2500 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra weiss (2016): non pervenuto

Oktoberfest non significa solo birra. Particolarità infatti di questo stand è che oltre alla Paulaner Weiss (servita solo fino alle 21) vengono serviti anche vino, spumante e champagne. Chi pensa che questa sia una novità si sbaglia di grosso, infatti fin dall'origine, quindi 200 anni fa, l'Oktoberfest ospitava produttori di vino che servivano i loro prodotti. Da visitare assolutamente l'interno di questo stabile curato nei minimi dettagli con ricami in legno che vanno a riprodurre i vigneti della Franconia. Dal punto di vista culinario qui si trovano i più prelibati piatti confezionati con l'aiuto dei migliori ristoranti di Monaco. L'atmosfera in questo stand risulta relativamente più intima e familiare, dato anche il minor numero di posti a sedere. Il Weinzelt è uno dei tendoni che chiude più tardi la sera. La festa al suo interno infatti si protrae fino all'1 di notte.



PaulanerBrau (Winzerer Fähndl)

Birra servita: Paulaner

Capienza totale: 10.900 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017):10,95 euro

Benvenuti nello stand più grande dell'intero Oktoberfest che vanta la bellezza di quasi 11000 posti a sedere. Punto di riferimento e simbolo della Festa anche grazie alla sua torre sulla cui sommità spicca un enorme boccale che ruota su se stesso. Questo tendone è famoso per svariati motivi, uno è la cura con la quale è arredato l'interno, un altro è che ogni anno sono ospiti fissi i giocatori del Bayern Monaco, motivo per cui i tavoli all'interno vengono prenotati con larghissimo anticipo. La clientela di questo stand risulta leggermente più adulta e un po' più tranquilla rispetto ad altri tendoni. Completamente ristrutturato nel 2010 oggi è attrezzato con un impianto di spillatura situato al centro dello stand con i conseguenti vantaggi logistici nel servizio.



Hacker Festzelt

Birra servita: Hacker-Pschorr

Capienza totale: 9350 posti a sedere

Prezzo 1 litro di birra (2017):10,90 euro

Uno degli stand più giovani e scatenati, scelto da molti per concludere la giornata di festa grazie anche alla sua vena "Rock". Un soffitto dipinto e colorato che raffigura "Il Cielo di Baviera". Nel 2005 fu il primo ad avere il tetto apribile che consente, se il tempo permette, di godersi davvero il cielo stellato della Baviera.

Con i suoi quasi 9400 posti a sedere lo stand Hacker è uno dei più grandi dell'Oktoberfest, le sue dimensioni infatti sono simili a quelle di un campo da calcio. Per quanto riguarda il cibo, oltre alle classiche prelibatezze bavaresi qui si possono gustare anche parecchi piatti vegetariani, come insalate, formaggio di spaetzle o gnocchi di pane.

LA MARZEN BIER DELL'OKTOBERFEST

Non vi è festa della birra senza la protagonista indiscussa, la regina delle bevande, la nostra musa incantatrice... La BIRRA!

Ogni anno a Monaco di Baviera si ripete la magia e le famose “Sei Sorelle” brassano una Birra Speciale, chiamata Festbier, Oktoberfestbier, o Wiener Märzen. dal sapore e colore unico che presentano e vendono solo ed esclusivamente nel periodo dell'Oktoberfest. Da ricordarsi che sono Birre Stagionali. Questa birra particolare è in stile Märzen, prodotta nei mesi primaverili; In Germania questo stile è spesso caratterizzato da un corpo tra il medio e il robusto, un sapore di malto, e una varietà di colori, solitamente compresi tra il marrone pallido, giallo intenso e il marrone scuro.

Märzen è uno stile di birra, della famiglia delle pale lager, le cui origini risalgono al XVII secolo. È una birra a bassa fermentazione, più forte di una lager comune, e necessita di temperature inferiori a 10 gradi durante il processo di birrificazione.



La Märzen della Paulaner

Il suo nome deriva dal mese di marzo (in tedesco: März) perché era prodotta alla fine della stagione birraria. La legge bavarese del 1539 stabiliva che la produzione di birra era consentita soltanto tra le festività di san Michele, il 29 settembre, e di san Giorgio, il 23 aprile. Durante l'estate la produzione era vietata per il pericolo di incendi e alle caldaie di miscela veniva apposto un sigillo ufficiale. In assenza di refrigerazione artificiale, per evitare che la birra perdesse sapore e tenore alcolico, i mastri birrai bavaresi crearono questa birra più alcolica e luppolata capace di conservarsi per circa sei mesi in modo da resistere ai mesi estivi ed essere consumata in settembre-ottobre. Proprio per questo la Oktoberfestbier, la birra servita ogni anno all'Oktoberfest di Monaco, festa che si tiene a partire da metà settembre, è una märzen.

INFORMAZIONI UTILI

La misura unica che viene servita all'Oktoberfest è **1 litro**, e il boccale viene detto **mass**.

LA STORIA DELL'OKTOBERFEST

La prima celebrazione di quella che oggi è l'Oktoberfest risale al 1810, quando, il 12 ottobre, il principe ereditario Ludwig I (poi divenuto Re Ludwig I), sposò la principessa Teresa di Sassonia-Hildburghausen. Ai festeggiamenti nuziali furono invitati partecipare anche tutti i cittadini di Monaco. Tali festeggiamenti si svolsero in un prato della città che da allora per volere del principe venne appunto rinominato **Theresienwiese** o prato di Teresa.

La festa si concluse con una corsa di cavalli alla presenza della famiglia reale. Dato il successo che questa manifestazione ebbe tra i cittadini si decise di ripetere la celebrazione ogni anno.

Era nata l'Oktoberfest, ma non come la conosciamo noi, infatti nel corso dei decenni essa ha avuto una grande evoluzione

Nel 1826, durante il regno di re Ludwig I, l'Oktoberfest si è conclusa con un grande spettacolo pirotecnico.

“Questo spettacolo mi ha dato una grande emozione” annunciò Re Ludwig esprimendo il suo apprezzamento “E' la prima volta che ne vedo uno, ed è per questo che non lo dimenticherò mai.”

Il 1835, anno del 25 ° anniversario dell'Oktoberfest che coincideva con le nozze d'argento del monarca ha visto una nuova tradizione aggiungersi ai festeggiamenti.

Una sfilata colossale con 86 carri trainati da cavalli magnificamente addobbati carichi di persone splendidamente vestite ad evidenziare la portata dell'evento.

Esso ha visto anche una gara di tiro con fucilieri e balestrieri.

L'Oktoberfest del 1865 si condusse con scontri di piazza, che hanno richiesto l'intervento delle forze militari per sedare la folla. Dopo questi avvenimenti vennero istituite delle norme per la limitazione del consumo di birra.

Solo pochi anni prima della fine del secolo, Thomas Brewery costruì il primo grande tendone della birra nel Theresienwiese

Seguì a ruota Georg Lang, il proprietario di un birrificio intraprendente, egli oltre alla costruzione dello stand inserì delle simpatiche canzoni eseguite dalla sua Oberland Brass Band per incoraggiare i visitatori a rimanere a cantare dentro lo stand incentivando la permanenza e l'acquisto di birra. Gli altri in brevissimo tempo si attrezzarono tutti con un proprio stand munito di palco per la musica “live”

Il grande tradizionale corteo degli osti e dei birrifici dal centro verso il Theresienwiese venne introdotto nel 1906. Nello stesso anno Carl Gabriel introdusse le prime giostre all'interno della festa.

Fece debuttare il primo roller coaster, soprannominato “*Diavolo Wheels*”.

Attualmente all'Oktoberfest ci sono oltre 250 giostre.

Nel 100° anniversario dell' Oktoberfest nel 1910 vennero aggiunte le attività storiche e le sfilate in costume popolare, che continuano ancora oggi.

L'Oktoberfest ebbe poi un'interruzione nel 1914 a causa della prima guerra mondiale.

Una nuovo stop ci fu poi dal 1939 fino al 1945, l'interruzione più lunga fino ad oggi, a causa del secondo conflitto mondiale.

Il Significato "O'zapft is"

Questa frase con cui ogni anno il sindaco di Monaco di Baviera apre la festa della birra è chiaramente in dialetto bavarese. Tradotto in tedesco sarebbe: "Angezapft ist es" oppure, meglio: "Es ist angezapft". Il verbo "anzapfen" indica il colpo con un martello di legno con cui si apre una botte di birra. Questa frase, a Monaco, è una specie di parola magica che significa: che inizino le feste. **Questa tradizione è stata istituita nel 1950.**

Il sindaco si reca alla festa sul carro della famiglia Schottenhamel durante la sfilata di apertura ed è proprio presso il tendone di questa famiglia che avviene il tradizionale rito inaugurale.

Nel 1984, vista l'enorme affluenza cinque dei sei stand autorizzati dell'Oktoberfest cominciarono a spillare le loro birre da gigantesche autobotti.

Solo l'Augustiner continua a servire la sua birra da fusti tradizionali.

I NUMERI DELL'OKTOBERFEST

Parlare di numeri quando si parla di Oktoberfest diventa un compito importante, così come i numeri stessi che sciorinano via in maniera considerevole tra birre consumate e polli venduti, ecc...

Giusto per dare una panoramica di quello che ogni anno hanno è l'Oktoberfest vediamo assieme qualche dato di statistica a riguardo delle precedenti edizioni (in particolar modo ci riferiremo alla 180° edizione tenuta nel 2013).

- Superficie della Festa: **420.000 m2**
- Visitatori: **6,9 milioni**
- Litri di Birra consumati: **6,9 milioni**
- Buoi consumati: **116**
- Vitelli consumati: **57**
- Polli consumati: **ca. 500.000**
- Pesce consumato: **ca. 25 tonnellate**
- Oggetti smarriti: **950 carte d'identità, 570 portafogli, 480 cellulari, 80 macchine fotografiche, 2 fedi nuziali, 1 apparecchio acustico, e tanto altro ancora.**
- Staff Oktoberfest: **ca. 12.000 (di cui 1.600 camerieri)**

REGOLE E NUMERI UTILI

*Testo estratto dal sito del consolato italiano a Monaco di Baviera —
www.consmonacodibaviera.esteri.it*

Giorni feriali: dalle ore **10:00 alle ore 23:30**

Sabato e festivi: dalle ore **09:00 alle ore 23:30**

Luogo di svolgimento: **Theresienwiese**

INFORMAZIONI UTILI PER I CITTADINI ITALIANI

Indirizzi utili:

Consolato Generale d'Italia — Möhlstrasse 3 — 81675 München

Tel.: 0049 (0) 89 418003-0 (Ufficio Assistenza Sociale

Tel.: 0049 (0) 89 418003-24/27)

Il Consolato è aperto al pubblico dal Lunedì al mercoledì dalle 9.00 alle 12.30, il Venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e il Martedì anche dalle 14.00 alle 17.30.

Il giovedì il Consolato è chiuso al pubblico.

Nei giorni festivi, solo per i casi urgenti, chiamare il telefono di reperibilità della sede: 01728332099.

ATTENZIONE

La birra dell'Oktoberfest ha una gradazione alcolica molto più elevata di quella italiana. Con un solo boccale (Mass) si supera il limite consentito dalla legge ed è pertanto assolutamente vietato guidare un autoveicolo. A partire da una concentrazione alcolica nel fiato pari o superiore a 0,25 mg/l è vietato mettersi alla guida di un veicolo. Per i neo-patentati e persone minori di 22 anni esiste il divieto assoluto di guida in caso di consumo di alcol (tasso alcolico ammissibile = 0).

I trasgressori sono puniti con l'arresto, sequestro dell'autoveicolo, ritiro della patente e pagamento di una elevata cauzione, in attesa del procedimento penale.

Si raccomanda pertanto di privilegiare i mezzi pubblici.

Si fa presente inoltre che la sottrazione dei boccali (Mass) dai luoghi di consumo è considerata come furto e viene perseguita penalmente.

INFO UTILI A LIVELLO SANITARIO

Pronto Soccorso Oktoberfest: Tel. 0049 (0) 89 50 22 22 22

Per visite mediche munirsi della Tessera europea di assicurazione malattia rilasciata dall'ASL competente in Italia (oppure il certificato sostitutivo provvisorio — nuovo modello E111)

Pronto Intervento della Polizia all'Oktoberfest: Tel. 0049 (0) 89 50 03 22 0

Security-Point per le donne

Assistenza alle donne presso il Centro Servizi Theresienwiese (nei pressi del monumento "Bavaria")
Aperto dalle 18.00 all'1.00 Tel: 0049 (0) 89 50222366

Furto o smarrimento del documento di riconoscimento

Rivolgersi al Consolato muniti di due foto tessera e della denuncia di smarrimento o furto (Verlust-/Diebstahlanzeige) effettuata presso un comando di Polizia (Polizeiinspektion).

E' comunque possibile rimpatriare con la sola dichiarazione di denuncia di smarrimento.

Raccomandazioni per gli automobilisti

Le zone centrali di Monaco di Baviera sono a traffico limitato e in esse è vietato l'ingresso ai veicoli con un'elevata emissione di sostanze inquinanti.

Vi è consentito l'accesso soltanto ai veicoli provvisti dell'apposito bollino, che può essere ottenuto in Germania presso gli uffici di immatricolazione, TÜV, Dekra e officine autorizzate, oppure richiesto via Internet.

Occorre presentare la propria carta di circolazione, dalla quale risulti la conformità con le normative europee in materia di emissioni.

Per ulteriori informazioni, si invita a consultare il sito ufficiale dell'Oktoberfest (www.oktoberfest.de), con pagine in tedesco e in inglese, ed il sito della Municipalità di Monaco di Baviera (www.muenchen.de/int/it.html).

COME MUOVERSI A MONACO DI BAVIERA

Monaco di Baviera è una grande città, perciò raggiungerla e spostarsi al suo interno può essere problematico per chi non la conosce bene.

Per fortuna è ben collegata con i mezzi pubblici, sia tra i diversi quartieri, sia tra la città e le località vicine. In ogni caso ci sono alcune cose che è meglio sapere.

Automobile e parcheggi

Chi vuole entrare nel centro di Monaco con l'automobile deve portare con sé molta pazienza, tempo e un sacco di monetine per i parcheggi.

E' difficilissimo trovare un parcheggio gratuito in città e quelli a pagamento hanno tariffe che possono arrivare anche a 5€ l'ora!

Conviene decisamente lasciare l'auto in periferia e raggiungere il centro con i mezzi pubblici: U-Bahn, S-Bahn, tram e autobus.

Di solito si può lasciare l'auto nel parcheggio dell'albergo, il quale però, molto spesso, è soggetto ad una tariffa supplementare rispetto al prezzo della camera; bisogna fare attenzione.

Guidare a Monaco non è affatto semplice: qui la guida è nervosa, ci sono moltissimi cantieri aperti e bisogna rispettare in modo ossequioso i limiti di velocità onde evitare di vedere un improvviso flash... sì, gli autovelox in Germania sono ovunque e sono molto ben mimetizzati!

Metropolitana, tram e autobus

La rete dei trasporti urbani di Monaco si chiama MVG e comprende la U-Bahn, la S-Bahn, i tram e gli autobus.

I biglietti si acquistano nei distributori automatici nelle stazioni della metropolitana e nelle principali pensiline

di tram e bus, nei distributori a bordo degli autobus, negli sportelli MVG delle principali stazioni della metropolitana, dai giornalai e nelle cartolerie che espongono il logo MVG o MVV.

Il modo più agevole e veloce per spostarsi a Monaco di Baviera è senza alcun dubbio la metropolitana, o meglio la rete di U-Bahn (metropolitana sotterranea) e S-Bahn (la metropolitana leggera, in parte sotterranea e in parte di superficie) che si dirama dal centro storico alla periferia ed alle località vicine, in ogni direzione. La metropolitana di Monaco è pulita, veloce ed efficiente.

L'unico problema sono i biglietti, che costano abbastanza: un biglietto singolo per un adulto, valido per un viaggio in una singola zona della città, ad oggi, costa 2,40 €.

Fortunatamente, la società dei trasporti di Monaco, la MVG, propone molte tariffe interessanti per i gruppi, per le famiglie, per chi acquista biglietti giornalieri e per più giorni consecutivi, oltre agli abbonamenti mensili ed annuali.

A piedi

Se le distanze da percorrere non sono eccessive, si possono fare piacevoli passeggiate, soprattutto nel centro storico e nei numerosi parchi cittadini.

Quando si è stanchi, si può chiedere dov'è la più vicina stazione della metropolitana o chiamare un taxi.

Bicicletta

E' molto gradevole spostarsi con la bicicletta attraverso Monaco di Baviera: si può dire che la città sia a misura di ciclista.

Quasi tutte le strade hanno una propria pista ciclabile e in quelle sprovviste si può circolare liberamente sui larghi marciapiedi, ricordandosi che la regola vuole che i pedoni camminino nella parte interna del marciapiede e le biciclette circolino nella zona più vicina alla strada.

Se si è sprovvisti di bicicletta, la si può noleggiare al seguente indirizzo:

Radius Tours Bikes: Arnulfstrasse 3 (in stazione centrale — Hauptbahnhof — di fronte al binario 32)

Tel. 089/55 02 93 74, Fax 089/594714

15 Aprile — 15 Ottobre dalle 9:30 alle 18

3€/h o 14,50 €/giorno

Taxi

Un'altra soluzione è quella di viaggiare in taxi, anche se non molto economica, ma indispensabile se bisogna raggiungere un luogo non servito dai mezzi pubblici, o al di fuori degli orari degli autobus e della metropolitana.

Ed è una soluzione molto comoda.

Bisogna però tener conto del fatto che non tutte le strade di una metropoli così vasta siano note ai tassisti, soprattutto le piccole stradine della periferia, per cui è molto consigliato comunicare al tassista non solo l'indirizzo, ma anche il quartiere in cui si trova. E' una buona idea anche dare un'occhiata alla cartina per capire la distanza e la strada da percorrere.

Nel centro cittadino la regola è, senza alcun problema, di fare cenno ai taxi che passano o di cercare una piazzola di sosta dei taxi.

Se invece è necessario prenotarlo telefonicamente si ha il sovrapprezzo di 1€; bisogna rivolgersi a:

-Taxi-Zentrale (Tel. 089/19410 — 089/19410 — 089/19410 — 089/19410 — 089/21610 — 089/21610 — 089/21610 — 089/21610)

-Isar-Funk(Tel. 089/450540 — 089/450540 — 089/450540 — 089/450540).

La tariffa base in genere è di 2,70€ iniziali, poi il prezzo è di 1,25-1,60€/km.

LA VITA NOTTURNA A MONACO DI BAVIERA

Oltre l'Oktoberfest a Monaco potrete assolutamente trovare un divertimento a 360° per la vostra nightlife. La città offre una vasta selezione di bar e discoteche molto trendy . Monaco ha una selezione di locali molto attiva con luoghi di tendenza ogni giorno della settimana!

Eccone alcuni:

Lunedì: www.zooziez.de,
www.pappasitos.de/Muenchen

Martedì: www.8-seasons.com
www.americanos.de

Mercoledì: www.rilano-no6.com
www.bmw-museum.de

Giovedì: www.cafe-reitschule.de
www.089-bar.de
www.pacha-muenchen.de

Durante il week-end poi non avrete altro che l'imbarazzo della scelta potendo selezionando i locali dall'intera offerta che questa splendida città offre.

Ecco alcuni esempi dei locali più trendy:

PI

Il locale notturno numero uno a Monaco di Baviera. Viene concesso l'accesso solo se si ha l'aspetto giusto, un buon portafogli o gli amici giusti. Assicuratevi di indossare un abbigliamento elegante altrimenti potrebbe risultare difficile l'ingresso. .

Indirizzo: Prinzregentenstrasse 1

Telefono: +49 89 211 11 40

Trasporti Pubblici: Odeonsplatz

Sito Web: www.p1-club.de

Zweistein

Un piccolo ed elegante bar/teatro con una gradevolissima clientela.

In questo locale vengono serviti anche degli ottimi piatti.

Indirizzo: Hans-Sachs-Str. 12

Telefono: +49 89 26 64 54

Trasporti Pubblici: Sendlinger Tor

Klangwelt

Ospita tre differenti club al suo interno su 3.000 mq, ciò lo rende il più grande club in città.

Indirizzo: Landsbergerstrasse 169

Telefono: +49 89 52 38 88 05

Sito Web: www.klangwelt.tv

Parkcafé

Questo è un club di tendenza dove la moderna tecnologia la fa da padrona.

Hanno anche una tranquilla sala attrezzata con divani per coloro che desiderano trascorrere una serata più romantica.

Indirizzo: Sophienstraße 7

Telefono: +49 89 51 61 79 80

Trasporti Pubblici: Königsplatz

Sito Web: www.parkcafe089.de

Optimolwerke

La più popolare zona della nightlife di Monaco di Baviera con più di 14 club, attira nottambuli con un programma musicale che va dal Black&Soul al

latino, dallo swing al popolare fino al rock e ai classici per un pubblico over-30.

Indirizzo: Friedenstr. 10

Telefono: +49 89 49 94 91 70

Trasporti Pubblici: Ostbahnhof

Sito Web: www.optimolwerke.de

Kultfabrik

Ex zona industriale, l'area della Kultfabrik è stata convertita nel 1996, dopo lunghi ed impegnativi lavori di restauro e ammodernamento, in una piccola città del divertimento. Pare sia la più vasta party-zone d'Europa!

E' impossibile annoiarsi qui: su una superficie di 60.000 mq sono dislocati più di 50 locali tra discoteche, club privati, pub, ristoranti, cinema, saloni per concerti, spazi espositivi e studi di registrazione.

Indirizzo: Grafinger Str. 6

Trasporti Pubblici: Ostbahnhof

Sito Web: www.kultfabrik.de

Atomic Café

Proprio nel cuore di Monaco, a cinque minuti di distanza dalla Marienplatz.

E' uno dei più bei luoghi della città, un ambiente accogliente e unico dove si può trovare tutto:

un live club, una discoteca e un cocktail bar.

L'offerta musicale è composta da pop, indie, electro, alternative dance e underground. Ci sono due o tre concerti a settimana.

Indirizzo: Neuturmstraße 5

Telefono: +49 89 22 83 054

Orari di Apertura: Nei giorni feriali l'ingresso è libero 11:00 (fatta eccezione per i concerti).

Trasporti Pubblici: Marienplatz

Sito Web: www.atomic.de

Kilians Irish Pub

Persone provenienti da tutto il mondo si riuniscono al Kilians per godere della sua raffinata selezione di cibi e bevande.

La musica dal vivo è la loro specialità, sette giorni su sette, con ingresso libero.

Durante la settimana la maggior parte di esse sono band irlandesi mentre nei fine settimana si alterna rock & roll e rhythm & blues.

Indirizzo: Frauenplatz 11

Telefono: +49 89 24 21 98 99

Sito Web: www.kiliansirishpub.com

In ultimo, per i più viziosi, ricordiamo che in Germania la prostituzione è legalizzata, di conseguenza, informandovi bene non avrete problemi a trovare bordelli, case chiuse, club privè e locali per coppie.

MAPPA DELL'OKTOBERFEST



SPECIALE: Stili di Birra Tedeschi

A livello mondiale, la **Lager** è in assoluto la tipologia di birra più diffusa e consumata. Queste birre a bassa fermentazione sono le classiche “birre chiare” che si possono ordinare nei bar di qualsiasi continente, anche bisogna dire che ne esistono ottime varietà ambrate e scure. In questa guida potrete scoprire come vengono prodotte le Lager, la loro storia e le loro peculiarità.

La birra Lager

La birra Lager è frutto della **bassa fermentazione**, un procedimento che si svolge a temperature ridotte (10°C circa) a differenza dell'alta fermentazione, che invece contraddistingue altre tipologie di birra come ad esempio le Ale e le birre belghe (prodotte tra 15 e 25°C). A seconda del tipo di fermentazione, alta o bassa, si utilizzano diverse tipologie di lievito.

Per lungo tempo, le uniche birre ad essere prodotte furono quelle ad alta fermentazione (Ale), ovvero all'incirca a temperatura ambiente. Tuttavia queste birre potevano andare a male a causa di sbalzi termici o di eccessivo calore, quindi si iniziò a conservarle in luoghi freddi come, ad esempio, le caverne di montagna.

Ed ecco che venne “scoperto” lo **stile Lager a bassa fermentazione**: il nome di queste birre deriva proprio dal termine *lagerung* che, in tedesco, significa “magazzinaggio”, “stoccaggio”.

Storia e origine della birra Lager

Ma come andarono esattamente le cose? Semplice, con il passare del tempo avvenne un naturale processo di selezione che determinò la scomparsa dei lieviti che necessitavano di temperature elevate (*Saccharomyces cerevisiae*), che lasciarono dunque il posto ad altri organismi in grado di prosperare anche al freddo (*Saccharomyces pastorianus*).

Secondo gli studiosi, i lieviti responsabili della bassa fermentazione vennero “scoperti” solo in epoca medievale, anche se fu solamente a partire dal XIX secolo che le birre Lager ebbero una vera e propria fase di boom.

Per capire la portata di questo fenomeno, basta citare l'esempio relativo alla zona della Boemia, nella quale nel 1860 erano presenti 281 fabbriche di birra Ale e 135 di birra Lager. Solo dieci anni più tardi, le fabbriche di birra Lager erano diventate ben 831, mentre quelle di Ale si erano ridotte al misero numero di... 18!

Agli albori della loro storia e per lungo tempo le Lager furono principalmente di colore scuro, ma quando poi vennero raffinate le tecniche industriali le birre chiare vennero prodotte in quantità sempre maggiori sino alla loro diffusione attuale.

Produzione e caratteristiche della birra Lager

Oltre all'orzo maltato, ingrediente fondamentale della birra Lager (così come della maggior parte delle birre), per la produzione di queste bevande si possono impiegare in aggiunta anche altri cereali non maltati come ad esempio grano, mais, avena, ma anche segale, orzo o riso.

Si tratta di 'aggiunte' che — nonostante talvolta siano indicatrici solo della necessità da parte del produttore di risparmiare sulle materie prime — vengono effettuate per migliorare le caratteristiche della birra ad esempio in termini di sapori, profumi o persistenza della schiuma.

La stragrande maggioranza delle birre Lager oggi prodotte a livello mondiale, come dicevamo, è chiara, e riconducibile principalmente agli stili

- **Pilsner**
- **Dortmunder**

Il loro sapore in genere non è particolarmente marcato, sono piuttosto beverine ed è importante che queste birre vengano consumate molto fredde (intorno ai 4-6°C).

Si tratta comunque di una semplificazione, poiché la produzione di Lager è oggi talmente variegata da offrire al consumatore una vasta gamma di birre con sapori, gusti e gradazioni alcoliche molto diversi tra loro. Il grado alcolico è in genere compreso tra 3.5° e 6.5°.

Tipologie di birra Lager

Le tipologie di birra Lager chiare sono caratterizzate da un tipico sapore amarognolo dovuto alla presenza di buone quantità di luppolo. Le loro tonalità possono andare dal giallo paglierino al giallo dorato, con una ampia serie di sfumature intermedie.

Le ottime birre Lager chiare tedesche vengono in particolare definite come "Hell", e gli esempi più importanti sono rappresentati da

- *Hacker-Pschorr Münchner Helles*
- *Augustiner Bräu Lagerbier Hell*
- *Löwenbräu Original*
- *Spaten Premium Lager*
- *Weißenstephaner Original*
- *Hofbräu München Original*

solo per citarne alcuni.

Dotate di una personalità più accentuata sono invece le Lager scure, dette anche "Dunkel", il cui colore può variare dall'ambrato al marrone-rossastro scuro. Tra di esse troviamo ad esempio le birre tedesche

- *Hacker-Pschorr Münchner Dunkel*
- *Erdinger Dunkel*
- *Spaten München Dunkel*
- *Löwenbräu Dunkel*

- *Augustiner Dunkel*

Ancor più scure, praticamente di colore nero, sono infine le cosiddette “Schwarzbier”. Queste birre sono simili in aspetto alle Stout (un esempio classico di questa tipologia è la Guinness irlandese) e sono caratterizzate da un sapore intenso e pieno che richiama al caffè, alla liquirizia o al cioccolato.

Per produrre le Schwarzbier si utilizzano malti ad elevato grado di tostatura; non facili da trovare in Italia, in Germania (soprattutto in Turingia e in Sassonia) sono piuttosto diffuse e tra le più celebri vi sono la birra

- *Sternburg Schwarzbier*
- *Märkischer Landmann*

“MISURE SICUREZZA UFFICIALI OKTOBERFEST 2016”

In linea di principio, **quest'anno non è consentito entrare alla Wiesn con zaini o borse di grandi** dimensioni. Lasciate a casa tutto ciò che non vi serve per festeggiare. **Chi si presenta senza borse o zaini accede più velocemente alla Wiesn.**

È possibile portare con sé borse e zaini che non superino il volume massimo di 3 litri e le dimensioni di 20 cm x 15 cm x 10 cm.

Le borse, anche le più piccole, non possono assolutamente contenere: bombolette spray con contenuto nocivo, sostanze corrosive o coloranti o oggetti che possano essere utilizzati come armi da taglio, da punta o armi bianche.

È inoltre vietato portare bottiglie di vetro.

Per i bambini piccoli è consigliabile l'uso del passeggino alla Wiesn. In generale le carrozzine di grandi dimensioni non sono vietate, ma vengono sottoposte al controllo del personale di sicurezza.

Le carrozzine non sono ammesse il sabato e il 3 ottobre, Giorno dell'unità tedesca (Tag der Deutschen Einheit), per l'intera giornata e nei restanti giorni a partire dalle 18.

Gli animali non sono ammessi alla Wiesn.

Utilizzate tutti gli ingressi alla Wiesn disposti lungo tutto il perimetro della festa.