

Weltoffene Münchner Wirtshauskultur

Am Ende der Hildeboldstraße ist die Hügellandschaft des Olympiaparks zu sehen – das Gebiet, das einmal Oberwiesenfeld hieß und den ersten internationalen Münchner Flughafen enthielt. An der Ecke Winzerstraße liegt ein ganz besonderes Gasthaus, das diesen alten Flurnamen am Leben hält. Und was die Wirtsfa-

milie Rupp im Hofbräu am Oberwiesenfeld auf den Tisch bringt, passt zu diesem großen Namen. Es ist nämlich eine liebevoll gepflegte Hommage an die bodenständige und wohlschmeckende Münchner Wirtshauskultur.

■ Familientradition mit frischen Schmankerln

Seit 1965 führt die Familie Rupp in dem vor rund zwei Jahren rundum geschmackvoll renovierten Lokal das Regiment, Wirt Martin Rupp ist hier aufgewachsen und führt die Tradition seiner Eltern fort. Die besteht zu einem Gutteil darin, die beliebtesten Schmankerl der Münchner und der bayerischen Küche so originalgetreu wie möglich und so zeitgemäß wie nötig zuzubereiten. Hier gibt es noch saures Lüngerl, geröstete Nieren oder Wellfleisch.



Der Gastraum des Hofbräu Oberwiesenfeld ist einladend und gemütlich gestaltet. Foto: HU

Und das in Portionen, die satt machen und nicht die Welt kosten.

Spätzle und Kartoffelsalat kommen frisch zubereitet aus der Küche. Von fertig vorproduziertem Packerlessen aus der Plastiktüte, das nur noch kurz erwärmt wird, hält Martin Rupp rein gar nichts. Er setzt dagegen auf auf frische Produkte, auf Regionalität und den Respekt vor guten Lebensmitteln. Von Montag mit Freitag bietet das Hofbräu am Oberwiesenfeld besonders preisgünstige Mittagsgesichte für 7,80 und 8,90 Euro an – eine gute Möglichkeit für geschmackvolle kleine Fluchten aus dem Arbeitsalltag. Der Erhalt

kulinarischer Traditionen, wie er in der Hildeboldstraße 23 praktiziert wird, hat sich längst in München herumgesprochen.

Das Gasthaus, das schon in der zweiten Hälfte der 1920er Jahre eröffnet wurde, zieht per Mund-zu-Mund-Propaganda viele Gäste an, die wieder einmal so richtig nach Lust und Laune die klassischen Münchner Schmankerl genießen wollen. Häufig kommen sie auf dem Weg zu einer Veranstaltung auf dem Olympiagelände im Hofbräu Oberwiesenfeld vorbei. Viele Stammgäste halten dem Gasthaus schon seit Jahren die Treue. Sie genießen neben dem guten Essen und

dem frischen Bier besonders die offene, entspannte Atmosphäre. Martin Rupp und seine Frau Susanna möchten, dass sich Menschen aus allen Gesellschaftsschichten und unterschiedlichster Herkunft bei ihnen wohl fühlen. „Im Mittelpunkt steht bei uns immer der Gast“, lautet ihre Devise.

■ Gemütlich und musikalisch

Ob nur mal schnell auf ein Feierabendbier, zum ausführlichen Sonntagsessen oder zu einem Fest mit Freunden, Familie oder Kollegen (auch im Nebenzimmer mit 40 Plätzen): Im Hofbräu am Oberwiesenfeld sollen sich alle wohlfühlen. Dafür sorgt neben dem Wirtepaar das freundliche, fast schon zur Familie zählende Bedienungs- und Küchenteam.

Stammtisch-Besucher haben das Traditionslokal mit der schönen Terrasse mit 60 Plätzen ebenfalls längst für sich entdeckt. Eine rechte Freude auch für die übrigen Gäste ist der immer am dritten Montag im Monat stattfindende Treff der Wirtshausmusikanten, die im Hofbräu am Oberwiesenfeld munter und in stets wechselnder Besetzung aufspielen. RUDI HUBER

Infos & Kontakt

Hofbräu am Oberwiesenfeld
Hildeboldstraße 23
80797 München
Telefon 089/303286
www.oberwiesenfeld.de



Ein echtes Münchner Wirtshaus mit der dazu passenden Küche: das Hofbräu Oberwiesenfeld in Schwabing.

Foto: HU