

PRESSEMITTEILUNG

04. Juli 2019

Ein Volksfest für jeden Geschmack und eine „Genussmeile“ mit großer Geschichte

Eine kulinarisch-historische Erlebnisreise über das Gäubodenvolksfest: Warum die Besitzerin einer Modeboutique auf dem Gäubodenvolksfest schon seit Jahrzehnten Emmentaler verkauft, weshalb es auf Bayerns zweitgrößtem Volksfest keinen Bieranstich gibt und was das Geheimnis des berühmten Straubinger Steckerlfischs ist, der schon Generationen von Volksfestfans begeistert.

Straubing – Auf Bayerns zweitgrößtem Volksfest in Straubing werben in diesem Jahr sieben Festzelte mit klassischen und innovativen Schmankerln und Bierspezialitäten aus sechs Brauereien sowie mehr als 60 süße und salzige, heiße und kalte Imbiss-Optionen entlang der mehrere Kilometer langen „Genussmeile“ um den Appetit der rund 1,4 Millionen Besucher. Neben Volksfest-Klassikern wie Ochse, Hendl und Ente vom Grill, Spanferkel, Schweinshaxen und Spießbraten erfreuten sich in den vergangenen Jahren auch vegane und vegetarische Alternativen wachsender Beliebtheit.

Eines wird beim Gäubodenvolksfest, dessen Geschichte bis ins Jahr 1812 zurückreicht, auch beim Thema Essen groß geschrieben: Tradition und Regionalität. Viele der Essensstände sind seit Jahrzehnten Stammgäste, so wie die Fischbraterei Johann Meier, die erstmals 1937 in Straubing auf dem Festplatz dabei war. Andreas Wolf, der die Braterei heute führt, brutzelt bereits seit fast zwanzig Jahren im August auf dem Festplatz. Gut gewürzt, sauber gesteckt, anschließend gerollt und danach zwanzig Minuten über Buchenholzkohle gegrillt: So sieht die Zubereitung eines originalen Steckerlfischs aus. Das Geheimnis, damit das Essen anschließend Spaß macht: Wolf taucht die Holzstöckchen ins Wasser, damit sich der Fisch anschließend gut löst.

Lachsforellen: „Familien-Steckerlfisch“ Nummer 1

Beliebt sind Forellen und Lachsforellen, weil sich Gräten leicht entfernen lassen. Besonders die Lachsforelle gilt wegen ihrer Größe als optimaler „Familienfisch“. Zum Steckerlfisch gehören traditionell eine große Breze – und eine Maß oder auch eine Radlermaß, sagt Wolf.

Eine weitere Besonderheit ist auf dem Gäubodenvolksfest bis heute erhalten geblieben: Nach den beiden Weltkriegen eröffnete der Straubinger Magistrat bedürftigen Bürgern die Möglichkeit, sich während der Volksfestzeit mit



PRESSEKONTAKT:

Straubinger Ausstellungs- und Veranstaltungs GmbH
Am Hagen 75
94315 Straubing – Deutschland
www.gäubodenvolksfest.de
www.ostbayernschau.de

presse@ausstellungen-gmbh.de
Tel. +49 (0) 9421 8433-0

SR. erleben
Straubinger Ausstellungs- und Veranstaltungs GmbH



einfachen Verkaufsständen etwas dazuzuverdienen. Vier dieser traditionellen Käsestände gibt es bis heute als „liebenswerte und erhaltenswerte Zeugnisse der Volksfestschichte“, wie die Historikerin Dorit-Maria Krenn berichtet.

Straubinger Bürger stehen hinterm Tresen

Bis heute stehen dort keine Profi-Schausteller hinter dem Tresen, sondern Straubinger Bürger mit eigentlich ganz anderen Berufen. Meist packt die gesamte Familie mit an. „Wir fiebern jedes Jahr auf den ersten Tag hin“, sagt Marion Zwickl, eine der Betreiberinnen und eigentlich Inhaberin einer Modeboutique in Straubing.

Ob zum Bier oder zum Wein oder einfach pur: Seit mehr als 50 Jahren ist auch der Käse-Stand der Familie Lehner eine Institution auf dem Straubinger Gäubodenvolksfest. „Für mich ist das Volksfest Käse und eine Breze“, sagt Petra Lehner. Früher schnitt die Familie die bis zu 80 Kilo schweren Schweizer Emmentaler-Laibe von Hand. Heute erledigt das ein vollautomatischer Käseschneider, in den die Familie in den 1970-er Jahren investierte, wie sich Standinhaberin Petra Lehner erinnert. Sie war mit drei Jahren zum ersten Mal beim Volksfest dabei. Bis heute hilft auch die 88-jährige Mutter mit. Auch Mann und Sohn sind im August im Volksfestfieber.

Dank des technischen Helfers lassen sich die Scheiben hauchdünn schneiden, gewürzt werden sie anschließend mit Szechuan-Pfeffer. Alle drei Stunden liefert eine Bäckerei aus der Region frische Riesenbrezen und Semmeln. Allgäuer und Illertaler Emmentaler, würziger Bergkäse, Bärlauchkäse und auch selbstgemachter Obazda gehören zum Sortiment.

Traditionelles und Innovatives auf den Speisekarten

Dass Tradition und Innovation in Straubing hervorragend zusammengehen, beweisen die Menüs in den sieben Festzelten mit ihren rund 27.000 Plätzen: Dort finden sich in diesem Jahr neben Volksfest-Klassikern wie einem „reschen Krustenbraten vom Wammerl mit Reiberknödel und Sauerkraut“, und der klassischen „Schweinschax'n mit Knödel und Kraut“ auch zahlreiche vegetarische Alternativen: „Frische Waldschwammerl in Kräuterrahm“ stehen genauso auf der Karte wie ein trendiger Salat aus „Superfoods“ mit Spinat, Mangold, Rucola, Pinienkernen, Gojibeeren und Limetten-Kurkuma-Dressing, ein Fitness-Salat mit Ananas und Shrimps und ein „Getrüffelter Erdäpfelrischkäse“. Auch für Fleischfreunde gibt es viel Innovatives zu entdecken: vom Ochsenburger bis hin zur Bayerischen Genuss-Tapas-Variation unter anderem mit mariniertem Kalbstafelspitz und Beef-Tatar. Auch Edles und Exklusives steht an den elf Festtagen zur Wahl — wie eine „Feinste marmorierte Lende vom Ox an kräftiger Rotweinsauce mit Paprika-Zucchini-Gemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin“.

Neben Klassikern wie Schoko-Früchten, Crêpes oder gebrannten Mandeln bieten auch die Festzelte heuer wieder eine Reihe an süßen Köstlichkeiten wie Kaiserschmarrn, Apfelstrudel oder Zwetschgendatschi. Auch hier lässt sich die große Geschichte der Stadt und des Fests „erschmecken“ — mit der Agnes-Bernauer-Mousse, eine Mocca-Crème mit Mandel-Nuss Baiser, die an die große Tochter Straubings erinnert.



PRESSEKONTAKT:

Straubinger Ausstellungs- und Veranstaltungs GmbH
Am Hagen 75
94315 Straubing – Deutschland
www.gäubodenvolksfest.de
www.ostbayernschau.de

presse@ausstellungen-gmbh.de
Tel. +49 (0) 9421 8433-0

SR. erleben
Straubinger Ausstellungs- und Veranstaltungs GmbH



Eine eigene Währung zum Gäubodenvolksfest

Wenn in Straubing Volksfest ist, hat die Stadt eine eigene Währung: Biermarkerl. Jedes der sieben Festzelte hat seine eigene Version der Bier-Gutscheine, die etwa so groß sind wie Fünf-Euro-Banknoten und in den Zelten gegen Flüssiges eingetauscht werden. Die Straubinger und ihre Wirte sind überzeugt, dass auch die Digitalisierung, Kreditkarten und Co. der Tradition nichts anhaben können. Bei den Einheimischen sind die Biermarkerl beliebtes Geschenk und begehrtes Mitbringsel.

Dass es bis heute keinen offiziellen Bieranstich („Ozapft is“) wie auf dem Münchner Oktoberfest gibt, geht auf den früheren Straubinger Oberbürgermeister Otto Höchtl zurück. Er verzichtete in den 1950er-Jahren aus Respekt vor den Münchnern darauf, diese zu kopieren. Dabei ist es bis heute geblieben. Dem Bierkonsum auf dem Fest tut das allerdings keinen Abbruch: Rund 800.000 Maß wurden allein 2018 getrunken.

Alle Informationen rund um das Gäubodenvolksfest und die Ostbayernschau im Internet unter www.gäubodenvolksfest.de oder www.ostbayernschau.de.



Fotos: Fotowerbung Bernhard

Hinweis für die Redaktion:
Weitere Presstexte und attraktive Fotos in Druckqualität finden Sie im Internet unter www.ausstellungen-gmbh.de im Bereich [Info & Service](#).



PRESSEKONTAKT:

Straubinger Ausstellungs- und Veranstaltungs GmbH
Am Hagen 75
94315 Straubing – Deutschland
www.gäubodenvolksfest.de
www.ostbayernschau.de

presse@ausstellungen-gmbh.de
Tel. +49 (0) 9421 8433-0

SR. erleben
Straubinger Ausstellungs- und Veranstaltungs GmbH

