

Presseinformation Hofbräu Festzelt 2025

www.hb-festzelt.de

Die Wirtfamilie Steinberg betreibt das Zelt seit 1980.
Aktuell (seit 2022) führt Silja Steinberg das operative Geschäft.



Abmessungen Zelt:

- Länge: 85 m
- Breite: 62 m
- Firsthöhe: ca. 13 m
- Krone: 3 m
- Fläche Zelt: ca. 5.210 m²
- Garten: ca. 2.365 m²
- Gesamtfläche Erdgeschoß:
ca. 7.600 m² (=500 m² größer
als ein Fußballfeld)
- Gesamtfläche mit Emporen
und Garten: 13.700 m²
- Ges.-Dachfläche: ca. 5.000 m²
- Bühnengröße: 40 qm

Zeltkapazität:

- Sitzplätze innen: 4.473
- Sitzplätze Balkone: 1.544
- Stehbereich: 940
- Sitzplätze Garten: 3.034
- Plätze gesamt: 9.991
- Zeltausstattung: 7 Boxen, 38 Stehtische, ca. 900 Sitztische

Tägliche Besucherzahl:	ca. 16.000 Personen bis max. 25.000 Besucher
Gästezahl gesamt in 16 Tagen:	ca. 250.000 Personen
Anzahl Bedienungen/Kellner:	280 Personen
Küche:	ca. 50 Mitarbeiter
Wiesn-Büro:	ca. 15 Mitarbeiter
Musiker:	28 Personen
Anzahl Security:	85 bis zu 135 Personen (zu Spitzenzeiten)
Reinigungspersonal:	ca. 40 Personen

Besonderheiten:

Zeltdekoration: 12 Zentner Hopfen
Einziges Oktoberfestzelt mit einem Stehbereich
Großer, rotierender Engel Aloisius in der Zeltmitte

Die Bedienungen sind alle einheitlich mit einem blauen Dirndl und einer blau-weiß karierten Schürze ausgestattet, die aus bayerischer Fertigung stammen.
Die Kellner servieren in Lederhose, Trachtenhemd und Weste.
Jeweils drei Bedienungen bzw. Kellner arbeiten in einem Team „auf einen Geldbeutel“ zusammen und teilen sich 12 Tische.

Zur Sicherheit der Gäste wird das Zelt im Innen- und Außenbereich seit 2016 mit 26 HD- Kameras überwacht.

Kosten Auf- und Abbau Festzelt:

- ca. 2 Mio. Euro

- Personal ca. 2 Mio Euro

Bis der Vorhang sich hebt haben 60 Männer 60 harte Tage vor sich: aus 350 Tonnen, 20.000 Bauelementen und 1,6 Millionen Einzelteilen entsteht das Hofbräu-Festzelt.

Die Krone:

Die Krone befindet sich seit 1989 auf dem Dach des Zeltes, ist dreidimensional gebaut, von allen Seiten sichtbar und feststehend

Gesamthöhe: ca. 3,0 m.

Gewicht: ca. 1.000 Kg

Beleuchtung: ca. 120 m flexible LED-Lichtbänder in sonderangefertigten, farbigen Kabelkanälen sowie in Acrylglas-Applikationen mit einer Gesamtleistungsaufnahme von ca. 1.050 W und 100 mA.

Die Krone steht auf einer Stahlkonstruktion am First des Zeltes, 13 m über dem Gelände.

Montage: Die Krone wird nach dem Zusammenbau auf der Geländeebene mit einem Autokran nach oben gehievt.

Die Maßkrüge:

Etwa 70.000 Maßkrüge bzw. 1,0l-Isar-Seidel sind auf dem Oktoberfest im Einsatz. Davon bleiben nach dem Oktoberfest etwa 20.000 Stück unversehrt übrig. Von den 50.000 fehlenden werden, trotz der hervorragenden Leistung der Security-Mannschaft, etwa 7.500 Stück als Souvenir von den Besuchern mitgenommen, die restlichen 42.500 gehen zu Bruch.

Der Aloisius:

Der Aloisius im Hofbräu-Festzelt besteht aus vier Teilen, der Wolkenbank, dem Rumpf, dem Kopf und den Flügeln. Bei einer Größe (Höhe) von 350 cm wiegt er 150 kg. Das verwendete Material ist ein extrudierter Hartschaum mit Dispersionsanstrich sowie einem zusätzlichen Anstrich mit schwer entflammbarem Brandschutzmittel. Dank eines Motors dreht sich der Aloisius laufend (in 1 Min. 20 Sec.) um seine eigene Achse.

Die Figur des Aloisius im Hofbräu-Festzelt entstand nach der Figur des „Münchner im Himmel“ der Trickfilm-Version von Walter und Traudl Reiner aus dem Jahr 1962.

Die Anzahl der BHs oder Unterwäsche-Teile hat in den letzten Jahren stark abgenommen. Während in der Hochzeit bestimmt 1.000 Unterwäsche-Teile während des Oktoberfestes ihren Weg aus dem Stehbereich vor der Bühne auf den Aloisius fanden, sind es aktuell nicht mehr als 100 Wäschestücke.

Kapelle Alois Altmann und seine Isarspatzen

insgesamt ca. 24 Musiker/innen

Spielzeit :11:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Besetzung: Trompeten, Klarinetten bzw. Saxophone, Tenorhorn, Posaune, Tuba, E-Bass, Schlagzeug, Keyboard, Gitarre, Gesang

Um den optimalen Ton im Hofbräu Festzelt kümmert sich Alois Grob.

Der Altersdurchschnitt liegt bei ca. 33 Jahren.

Die Spielzeit je Musiker in 16 Tagen beträgt etwa 190 Stunden

Musikstücke im Angebot: etwa 340

Die Kapelle teilt sich an den Sonn- und Feiertagen in 4 Gruppen auf. Somit können von 11.00 Uhr bis zum Ende um 22.30 Uhr die Gäste immer musikalisch unterhalten

werden.

Die einzelnen "Bands":

- Nachmittags 12 Musiker 45 Minuten Pause / 12 Musiker auf dem Podium
- Abends 24 Musiker auf dem Podium
- Im Abendprogramm kann sich dann die Combo-Besetzung mit 8 Musikern und Sängern den einzelnen Musikpartien widmen, (Rock usw.), evtl. mit einzelnen Bläsern noch verbessert.

Bis ca. 18.00 Uhr wird schwerpunktmäßig traditionelle Blasmusik im Sinne des Veranstalters - der Stadt München - gespielt. Ab 18.00 Uhr wird das Musikprogramm dann internationaler und rockiger. Das „Prosit der Gemütlichkeit“ wird pro Stunde ca. viermal gespielt. Die Musik darf bis 18:00 Uhr nicht lauter werden als 85 db bzw. nach 18.00 Uhr nicht lauter als 90 db.

Was wird in 16 Tagen konsumiert? (Zahlen 2024)

- 570.200 Maß Hofbräu-Bier (entspricht 5.702 Hl)
- 80.000 halbe Hendl
- 4.500 Portionen Schweinshaxn
- 2.900 Portionen Schweinswürstl (entspricht 11.600 Stück)

Das Oktoberfestbier von Hofbräu München

Braubeginn:	im April
Alkoholgehalt:	ca. 6,3% Vol.
Stammwürze:	ca. 13,6-13,9 Gew. %
Kcal/ Liter:	480-510
Charakteristik:	weich, malzbetont, körperreich, kräftig, süffig, leichte Hopfenbittere
Farbe:	goldgelb, etwas dunkler als Helles
Kulinarisch:	Die malzig-süße und vollmundige Art passt ideal zur bayerischen Traditionsküche

Menge Hofbräu Oktoberfestbier 2024 insgesamt: 5.047.500 Liter (50.475 HL)
Davon 5.702 HL bzw. 11 Prozent auf dem Oktoberfest (entspricht 570.200 l Bier)
Verteilung 2024 (50.475 HL)
Fass: 39,7 %
Flasche: 49,0 %
Tank: 11,3 %
Davon Export: 57,4 %

Das „Hofbräu Oktoberfestbier“ ist ab Anfang August im gut sortierten Handel und in Getränkemarkten erhältlich (deutschlandweit, vorwiegend in Ballungszentren). Den Gastronomen wird es ab Anfang September angeboten. Auch unsere Exportländer werden mit dem Oktoberfestbier beliefert.

Ablauf Oktoberfest über das Jahr:

März:	Reservierungsbeginn
Juli:	Start Zeltaufbau
Anfang September:	Reservierungsbüro auf der Wiesen
Oktober:	Abbau

Wie viele Toiletten gibt es?

Insgesamt stehen für die Ladies 67 WC-Kabinen zur Verfügung. Bei den Gentlemen sind es 26 Einzelurinale, 60 Meter Urinalrinne und 20 WC-Kabinen sowie ein barrierefreies WC.

Wird das Bier noch aus Holzfässern ausgeschenkt?

Nein. Das Traditionsgespann, das von sechs Brauereipferden beim Einzug der Wiesnwirte gezogen wird, zeigt uns nur, wie früher das Bier auf die Theresienwiese gebracht wurde. Heute wird das Bier aus 70 bzw. 50 Hektoliter Tanks (7.000 / 5.000 Liter) ausgeschenkt. 13 dieser Tanks befinden sich im Hofbräu-Festzelt. An Schänke eins und Empore Ost 3 Tanks mit 70 hl und 50 hl, an Schänke zwei 1 Tank mit 70 hl und 2 Tanks mit 50 hl, an Schänke drei 3 Tanks mit 70 hl, die Empore West wird von Schänke 2 und 3 versorgt, im Garten 3 Tanks a 70 hl und in Schänke vier 1 Tank mit 70 hl. Das macht eine Gesamtkapazität von 830 hl. Da diese Tanks aufgrund des Drucks nicht bis zum Anschlag gefüllt werden können, befinden sich täglich etwa 780 HL Oktoberfestbier im Festzelt. Die dicken Wände der Tanks mit einer 20 cm dicken Isolierung sorgen dafür, dass selbst bei direkter Sonneneinstrahlung die Temperatur des Bieres nur um 1 Grad pro Tag steigt. Zudem haben die großen Tanks den Vorteil, dass das Bier immer gleich ruhig gezapft werden kann.

Wie kommt das Bier in die Tanks?

Das Oktoberfestgelände darf von 09 Uhr vormittags bis 0:00 Uhr nicht befahren werden. Das gilt für alle Lieferanten, also auch unsere "Biertanker". Pünktlich um 0:00 Uhr fährt der erste Tankwagen die erste Schänke an. Hier werden der Reihe nach alle Tanks mit einer Art Feuerwehrschauch mit hohem Druck befüllt, was ca. 20 Minuten pro Tank dauert. Die Temperatur des Bieres beträgt beim Befüllen zwischen 1 und 3 Grad. Ein Tankwagen mit einer Füllmenge von bis zu 270 HL fährt jede Nacht das Bier von der Brauerei auf die Wiesen, damit am nächsten Morgen wieder alle Tanks gefüllt sind.

Interview mit dem Braumeister Rolf Dummert.

Verraten Sie uns das Rezept für Hofbräu Oktoberfestbier?

Da gibt es nichts zu verraten, weil es kein hundertprozentiges Rezept gibt. Bierbrauen ist nicht mit der Herstellung eines Erfrischungsgetränks zu vergleichen. Die Rohstoffe für's Bier sind nicht standardisiert, sie kommen direkt aus der Natur. Wie beim Wein kann auch die Qualität der Gerste oder des Hopfens je nach Jahrgang unterschiedlich sein. Der Brauer muss das Herstellungsverfahren den Rohstoffen anpassen und Schwankungen ausgleichen. Bier ist eben ein lebendiges Produkt.

Woran orientieren Sie sich dann?

Jede Brauerei hat einen Hausgeschmack, ein sogenanntes Aromaprofil. Es ist die Kunst des Brauers, dass das Ergebnis für den Bierliebhaber immer gleich schmeckt. Der Brauer wahrt sozusagen das Aromaprofil.

Schmeckt das Hofbräu Oktoberfestbier heute noch so wie anno dazumal?

Ganz sicher nicht. Die Brauwissenschaft verbessert ständig die Technik z.B. durch die Möglichkeiten schonender Herstellungsverfahren. Dadurch ändert sich auch der Geschmack, er wird weicher, angenehmer. Wahrscheinlich würden die Biere von den Anfängen des Oktoberfestes unseren heutigen Erwartungen gar nicht mehr entsprechen.