

ANTRAG

An Herrn
Oberbürgermeister
Dominik Krause

Rathaus, Marienplatz 8, 80331 München



02.10.2026

Kulinarische Vielfalt fördern – Altmünchner Gerichte auch bei der Bepunktung berücksichtigen

Das Bewerbungsverfahren für die Zulassung zum Oktoberfest wird so geändert, dass das Anbieten traditioneller Münchner und Bayerischer Gerichte bei der Bepunktung berücksichtigt wird.

Begründung

Das Oktoberfest steht für eine hochwertige kulinarische Tradition. Sowohl in den großen Festzelten als auch in den gastronomischen Mittelbetrieben werden Speisen in hervorragender Qualität angeboten. Leider vereinheitlichen sich in den letzten Jahren die Speisekarten immer mehr und Gerichte, die jahrzehntelang auf der Wiesn angeboten wurden, verschwinden. Darunter leidet die Vielfalt auf dem Oktoberfest und damit mittelfristig auch die Attraktivität. Es ist schade, dass sich in der Mehrzahl der Zelte mittlerweile nur noch fast identische Gerichte auf der Karte befinden und Speisen, für die die einzelnen Zelte früher bekannt waren, nicht mehr angeboten werden. Saures Lüngerl wird außerhalb der Alten Wiesn nur noch in einem Zelt angeboten, Kesselfleisch steht nur noch im Käfer (sic!) und Presssack nur noch in zwei Zelten auf der Speisekarte, während Gerichte wie gefüllte Kalbsbrust, Leber, gebackene Milzwurst und Saumagen nach unseren Recherchen komplett aus dem Angebot verschwunden sind.

Um dieser Entwicklung entgegenzutreten und das Oktoberfest dauerhaft kulinarisch attraktiv zu gestalten, sollen die Vorgaben zur Bewertung und Punktevergabe so geändert werden, dass Zelte, die sich der kulinarischen Tradition verpflichtet fühlen, höhere Punkte bei der Bewertung, zum Beispiel unter der Rubrik „Attraktivität“ erhalten.

Manuel Pretzl (Initiative)
Fraktionsvorsitzender

Dr. Evelyne Menges
stv. Fraktionsvorsitzende

Thomas Schmid
Stadtrat

Matthias Stadler
Stadtrat

Andreas Babor
Stadtrat