



Wer kennt noch die Männer von jenem Stammtisch? Bild: mma

# „Im Wirtshaus daham“

**Marianne Moosburgers Wirtshausbauch – wir veröffentlichten bereits einige Ausschnitte – enthält auch viel Wissenswertes.**

**Hahnbach.** (mma) Jedes Wirtshaus hatte früher seinen „Gesellschaftstag“. Theoretisch konnte man also an jedem Wochentag in einem anderen Gasthaus Leute treffen, Geschäfte vereinbaren, das Neueste erfahren und natürlich auch Manches (aus)diskutieren.

War man selber ein Geschäftsmann, war es fast notwendig, dass man reihum „sich sehen“ ließ, wenigstens auf eine Stunde, um „im Geschäft zu bleiben“. Auch wenn es manchmal vielleicht sogar mehr „Pflicht als Vergnügen“ war.

Aber auch der Brauer, der „Bräu“, musste regelmäßig zum „Kundschaftrinken“ zu den von ihm belieferten Gaststätten. Dies freute jedes Mal Wirt und Stammgäste, da ersterer dabei die erforderliche „Zech“ erreichte und der Bräu natürlich auch manches Freibier in der Wirtsstube springen lassen musste.

## Für Fremde wird's schnell teurer

Im Gasthaus wurde auch ein Unterschied gemacht, ob man Stammgast und „Einheimischer“ war oder „a Fremma“. Der Bierpreis orientierte sich ebenso an jenen Kriterien. „Von

di Hahnbacher verlang ich koi Trinkgeld“ rechtfertigte man sich noch bis in unsere Zeit bezüglich der höheren Preise. An den gekennzeichneten Stammtisch durfte man sich auch nicht einfach so dazu setzen. Da musste man nicht selten erst einmal allerhand „Prüfungen“ über sich ergehen lassen.

Den Neuen wurden dann erst nach einer längeren Beobachtung über Tische hinweg Fragen gestellt und auch „richtige“ Reaktionen auf bestimmte Äußerungen erwartet. „Hungerleider, G'schaftlhuber, Neugierige oder Tratscher“ wurden relativ rasch und unnachgiebig aussortiert.

Gerne ging man auch zum Kartenspielen ins Wirtshaus, bevorzugt an den Gesellschaftstagen und auch am Sonntag nach der Kirche. Da konnte es schon vorkommen, dass man bis in den Nachmittag hinein beim Watten, Schafkopfn oder beim Tärock und kleinen Einsätzen die Zeit vergaß und man von Ehefrau oder Kindern abgeholt werden musste.

## Zechen mit den Nachbarn

Manches war aber früher schon recht begrenzt, zum Beispiel der Entfernungsradius der Wirtshausbesucher. Ob es wohl mit den uralten Viertelmeistern zu tun hat, die auch ein Auge darauf hatten, dass man vor allem in „seinem Viertel“ Umsatz

## LESE-TIPP

### Wirtshausgeschichten

**Hahnbach.** (mma) Unsere Autorin Marianne Moosburger ist die Tochter der Wirtleute Anton und Anna Ritter. Sie ist im Gasthof und der Brauerei Ritter in der Hauptstraße 25 in Hahnbach aufgewachsen.

Seit April 2019 ist sie die Heimatpflegerin von Hahnbach. Jahrelang sammelte Marianne Moosburger in der Marktgemeinde alte und neuere Wirtshausgeschichten und ungezählte Fotos. Über 49 verschiedene Wirtschaften aus 23 Orten kann man nun in Orts- und Wirtshausgeschichten und mit unzähligen vielen humorigen Anekdoten nachlesen. Zudem informieren 21 Artikel über viel Wissenswertes und manch Unbe-

kanntes „rund ums Bier“. Die Leser tauchen ein ins Wirtshausleben früher und lesen Interessantes übers Brauen oder das Brauwesen. Auch die Bierprüfer, eine Wirtshausordnung, Raufereien, Eisweinher sowie Bierkeller und so vieles mehr enthält das Buch mit vielen alten und neueren Bildern. Entdecken lässt sich manch schon (fast) Vergessenes, Witziges, Informatives, aber auch Skurriles in und um die Wirtshauskultur „rundum“ Hahnbach.

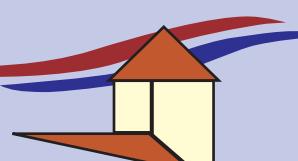
Für 19,90 Euro kann man das über 200 Seiten starke Buch noch vor Weihnachten bei Familie Moosburger in der Vilsstraße 6 in Hahnbach bestellen und erwerben. Weitere Verkaufsstellen werden die noch betriebenen Gasthäuser in der Marktgemeinde sein.



Wissenswertes, Interessantes und ganz viele humorvolle Anekdoten enthält Marianne Moosburgers neues Buch.

Bild: mma

## Ihr Spezialist in Sachen Fleisch- und Wurstwaren



**Metzgerei  
Eschenwecker**  
Genießen mit gutem Gewissen  
Grabenstraße 21  
92249 Vilseck

- Beste Rohstoffe aus eigener Schlachtung und ständig geprüft
- Handwerkliches Können und Wissen, gepaart mit modernster Technik
- Tägliche Produktion nach traditionellen Rezepten
- Täglich wechselnde Mittagsgerichte
- Qualitativ hochwertige Produkte aus unserer Region

**... wünscht Ihnen  
frohe Festtage!**