



So lässt es sich zünftig feiern: Das Hausrestaurant des BRK-Seniorenwohnens in Bad Füssing war wie ein Oktoberfest-Bierzelt dekoriert. Für die Musik sorgte Luis Alpin.

– Foto: Baumer

Oktoberfest-Woche endet mit Bierzelt-Abend

Zünftiges Fest im BRK-Seniorenwohnen

Bad Füssing. Zwei Schläge brauchte Einrichtungsleiter Gerold Mück-Krell. Dann saß der Zapfhahn im Fass. „O’zapft is!“, rief er laut in den Saal. Sofort gingen die Gläser hoch. Mit dem Bierzelt-Abend erreichte die Oktoberfest-Woche im BRK-Seniorenwohnen Bad Füssing ihren Höhepunkt.

Vor dem Anstich hatte sich Mück-Krell an die neuen Bewohnenden gewandt. Er erklärte ihnen, was es mit dem Anzapfen auf sich hat. Das tat er mit Witz und großen Gesten. So wusste jeder im Saal Bescheid. Danach floss das süffige Oktoberfestbier – aber nicht aus dem angezapften Fass, was manche Bewohner vermuten ließ, dass es sich um eine Attrappe handeln könnte.

Das Hausrestaurant war für den Abend ganz in Blau und Weiß geschmückt; einem Original-Oktoberfestzelt ähnlich. Girlanden spannten sich unter der Decke. Auf den Tischen standen Rautenfähnchen und Steinkrüge. Ein wahrer Himmel der Bayern. Die Küche servierte zweierlei vom Ochsenbackerl mit Kartoffel-Endiviensalat – so lecker, dass viele sich einen Nachschlag gönnten.

Für die Musik sorgte Luis Alpin. Er spielte zünftig auf und die Gäste ließen sich nicht lange bitten. „Die Tanzfläche wurde fast zu klein“, sagt Raffaella Baumer, die den Be-

wohnerservice leitet. Gefeierte wurde bis in den Abend hinein. Aber es wurde nicht nur getanzt, mit einem kleinen Quiz sollten die Bewohner schätzen, wie schwer ein mit Oktoberfestbier gefüllter Maßkrug war und wie schwer ein mit Brezeln gefüllter. Zwei Bewohner landeten dabei fast einen Volltreffer.

Auf den Abend hatte sich das Haus eine ganze Woche lang eingestimmt. Vom 10. bis 16. Oktober kam jeden Tag ein anderes bayerisches Schmankerl auf den Tisch. Zum Auftakt am Samstag gab es Blut- und Leberwurst auf Münchner Sauerkraut mit Bratkartoffeln. Am Sonntag folgte Schweinebraten mit Biersoße, bayerisch Kraut und Kartoffelknödeln. Am Montag standen hausgemachte Fleischpflanzerl auf dem Speiseplan. Der Dienstag gehörte einem deftigen Wiesn-Eintopf mit Rindfleisch und Schmorzwiebeln. Am Mittwoch gab es gebackene Hendlbrust, die vorher in Sauerrahm mariniert war. Pfifferlinge in Sahnesoße mit Serviettenknödeln folgten am Donnerstag. Den süßen Schlussspunkt setzte am Freitag ein frisch karamellisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster.

Die Mittagsmenüs standen auch Gästen von außen offen. Für die neuen Bewohner war es das erste Oktoberfest im Haus. Wie ein Fass angezapft wird, das wissen sie jetzt.

– red