

Anlage

Sehr geehrter Herr
sehr geehrter Herr
sehr geehrter Herr
sehr geehrte Damen und Herren,

vielleicht haben Sie bereits von unserer Petition gehört.
Ich möchte mich an Sie mit einem Anliegen wenden und hoffe auf Ihre
Unterstützung...

Ich bin eine der 16 Wiesnbedienungen der Entenbraterei Heimer auf dem
Oktoberfest, Seit 17 Jahren gehöre ich zur Familie Heimer...Wir sind mehr
als ein Haufen Kellner die dort Ihr Geld verdienen. Wir sind
leidenschaftlich Teil des Oktoberfestes und Teil unseres Zelts. Dem
angehängten Bild entnehmen Sie 347 Dienstjahre in der Entenbraterei,
unsere Dienstälteste Kollegin hätte 2016 ihr 45 Jahr im Zelt...

*Wir Heimer-Bedienungen und unsere Stammgästen fordern Sie hiermit auf,
Ihr Abstimmungsverhalten kommenden Dienstag den 3. Mai 2016 noch einmal
gründlich zu überdenken. *Mit einem Aus für die Entenbraterei Heimer
entsorgen Sie nämlich nicht nur ein Traditions-Zelt, sondern auch gleich
16 Bedienungs-Originale – mit bis zu 44 Jahren Wiesn-Erfahrung! *Lassen
Sie uns gemeinsam das Besondere erhalten und die Tradition bewahren! *

Anbei übersende ich Ihnen unsere Pressemitteilung, die Stellungnahme
unseres Wirts Ignaz Schmid, sowie auch die Petition mit über 1.000
Unterschriften nach nur 5 Tagen, und viele Stimmen unserer Gäste...
Ein ganz besonderer Kommentar unserer langjährigen Stammgäste, der
Familie Bergmann, spricht uns sehr aus dem Herzen ...

als Neu-Verbinden
Anhang

www.wbca.st/QqixNw <<http://www.wbca.st/QqixNw>>

Herzliche Grüße

::

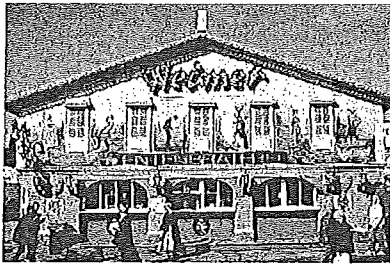


Plant Wiesnchef Josef Schmid (CSU) das Aus für einen weiteren Traditionsbetrieb?

Entenbraterei Heimer rechnet weiterhin mit Teilnahme auf der Wiesn 2016

Bedienungen, Gäste, Wirt und Zeltmannschaft reagieren mit Entsetzen auf Gerüchte in den Medien, dass der Münchner Wirtschaftsausschuss die Bewerbung bereits abgelehnt haben soll

München, 28. April 2016 – Humor wäre es, die Meldung als Zeitungs-Ente zu titulieren. Doch nach Späßen ist den Bedienungen, dem Wirt und der gesamten Zeltmannschaft des Münchner Traditionsbetriebs Entenbraterei



Heimer gerade überhaupt nicht zumute. Denn sie mussten via Medien und Anrufe von Hunderten von besorgten Stammgästen, Partnern und Lieferanten erfahren, dass der Wirtschaftsausschuss der Stadt München unter der Leitung von Wiesnchef Josef Schmid (CSU) angeblich bereits entschieden hat, dass für die

Entenbraterei Heimer nach fast 30 Jahren Schluss auf der Wiesn sein soll. Eine offizielle Bekanntgabe des Entschlusses liegt noch nicht vor, da die nichtöffentliche Stadtratssitzung des Arbeits- und Wirtschaftsausschusses erst am 3.5.2016 stattfindet. Wie derartige Gerüchte vor der Sitzung an Medien und Öffentlichkeit durchsickern konnten oder gezielt gestreut wurden, ist bislang nicht bekannt.

Im selben Atemzug wurde kolportiert, dass die "Poschner's Hühner- und Entenbraterei" wieder auf der Wiesn vertreten sein soll. Dem Traditionsbetrieb, der seit 80 Jahren auf der Wiesn ist, war im vergangenen Jahr vollkommen überraschend die Zulassung entzogen worden (der Betreiber Berni Luff hat Klage beim Verwaltungsgericht gegen diese Entscheidung eingereicht). Der "Goldene Hahn" von Josef Able, dem Bruder von Marstall-Wirt Siegfried Able, bekam damals den Vorzug.

„Seit diese Nachrichten durch die Medien grassieren, steht mein Telefon nicht mehr still“, erzählt Ignaz Schmid, in zweiter Generation Wirt und

Kontakt für die Presse:
Havana Orange GmbH

Heimer / Schmid Ohg:



Betreiber der Heimer Entenbraterei.

„Geschockte Mitarbeiter und wütende Stammgäste können und wollen nicht glauben, was sie gelesen haben. Ich bin überzeugt davon, dass Josef Schmid als Wiesnchef eine Lösung finden wird, dass die Traditionsbetriebe auf der Wiesn nicht aussterben, um den ursprünglichen Charme des größten Volksfestes nicht zu verwässern. Deswegen planen wir auch weiterhin den Aufbau zur Wiesn 2016.“

Wir haben aktuell über 100.000 Euro in die behutsame Renovierung unserer traditionellen Einrichtung investiert und sogar einen Bühnenmaler des Bayerischen Nationaltheaters engagiert, der die historischen Fassadengemälde originalgetreu restauriert hat. Mit dieser nachhaltigen Vorgehensweise erhalten wir ein Stück Münchner Geschichte und schaffen eine Art Heimat für unsere Gäste.“

Schmid fügt hinzu: „Dass für einen weiteren Traditionsbetrieb wie die Entenbraterei Heimer kein Platz auf der Wiesn 2016 sein sollte, ist gerade angesichts des Wegfalls der Oldn Wiesn in 2016 unvorstellbar. Im Interesse der einheimischen und internationalen Gäste wird das Wiesn-Gremium sicherlich eine für alle Seiten zufriedenstellende Lösung finden. Wir sind bereit, gemeinsam mit dem Ausschuss an einer Lösung zu arbeiten – sollte dies überhaupt erforderlich sein.“



Abschließend möchte sich Ignaz Schmid bei seinem Team und Stammgästen bedanken, die gestern eine Unterschriftenkampagne ins Leben gerufen haben, um dem kolportierten Rauswurf zu begegnen: „Ich bin sehr stolz auf mein Team und unsere Gäste, die unsere Entenbraterei als Teil ihrer Familie betrachten und sich für uns einsetzen. Wir genießen nicht nur weltweit den Ruf, die besten Hendl und Enten auf der Wiesn zu braten, sondern auch einer der sympathischsten Zelte auf der Wiesn überhaupt zu sein.“

Heimer Enten- und Hendlbraterei Einer der bekannten Traditionsbetriebe auf dem Münchner Oktoberfest.

Hier wird das ursprüngliche Münchner Brauchtum gepflegt. Was der Münchner hier zu schätzen weiß, ist ein flotter, netter und qualifizierter Service, der den Aufenthalt hier so angenehm wie möglich macht, ohne lautes Geschreie oder „Ballermann“. Besonders für Familien, aber auch alteingesessene Münchner und Geschäftsleute ist dies ein Wiesn-Erlebnis, welches das Münchner Oktoberfest so liebenswert und einzigartig macht.

Die HEIMER-Ente. Ein MUSS für alle Wiesn-Gänger

Seit 50 Jahren ist es die höchste Gaumenfreude – nicht nur auf dem Oktoberfest. Frisch vom Grill mit der einzigartigen, geheimen Gewürzmischung zubereitet, kommt diese braun und



kross gebraten mit hausgemachter Entensoße, Kartoffelknödel, Selleriesalat und/oder Blaukraut dazu. Diese Ente ist mit keiner anderen Grillente zu vergleichen.

Weitere Informationen unter <http://www.heimer-entenbraterei.de/>