

# Ehre der Goafß

Ein Getränke-Oldie, der früher die Krönung feuchtfröhlicher Feiernächte war, erlebt gerade eine Renaissance: die Mass aus Bier, Cola und Kirschklikör

Die weibliche Ziege wird in Südbayern Goafß genannt, wobei auch der Plural d'Goafß eine Erwähnung wert ist. Es gibt hierzulande Tiere mit höherem Ansehen als die Goafß, den Löwen etwa und das Ross. Umso bemerkenswerter, dass ein hiesiges Kultgetränk ausgerechnet den Namen Goafßmass trägt. Manche sagen auch Goafß oder Goafßmass zu dem aus Bier, Cola und Kirschklikör zusammengemischten Gebäu. Biathlon-Star Laura Dahlmeier erteilt verdutzten Interviewern gerne Bairisch-Nachhilfe, indem sie ihnen lachend erklärt, was eine Goafßmass ist. Der Straubinger Festwirt Hubert Reisinger wollte da nicht zurückstehen. Vor Kurzem hat er angekündigt, er wolle auf dem Gäubodenfest künftig auch Goafßmass ausschenken. Er erregte damit vor allem bei jenen Konsumenten Aufsehen, die das Getränk aus ihrer Jugendzeit kennen.

In den Siebziger- und Achtzigerjahren erfreute sich die Goafßmass bei der feierwütigen Disco-Klientel, bei Kreisklassen-Fußballern sowie an Dorfstammtischen größter Beliebtheit. Im kulinarischen Ranking jener Zeit stand sie trotz ihrer trüben Konsistenz auf einer Ebene mit Schmankeklern wie Leberkas und Aufschnitt. Zugleich war sie immun gegen sämtliche Anfechtungen der Hochkultur. Die schlechte Seinshaftigkeit der Goafßmass kommt recht gut in einem Youtube-Filmchen zum Ausdruck, in dem ein Reibeisenrocker namens „Da Bobbe“ ihre Süffigkeit und ihre Schädelbumsigkeit besingt: „Wo is mei Goafßmass ... wo, wo, wo! A Dunkels und a Cola und obmdraf no zwoa, drei Stamplerl

Kirschklikör... prooost, prooost, prooost!“ Hie und da wird sie sogar noch in München feilgeboten, etwa in der Gaststätte Baadereck in der Isarvorstadt. Trotzdem sind die Goafßmass-Biotopie zuletzt immer kleiner geworden, sie geriet mit dem Aufkommen der Alcopops und der modernen Biermischgetränke aus der Mode. Der Sangesbruder Thomas Mayer alias Vogelmayer aus Mitterfels überredete deshalb den Festwirt Reisinger, die Renaissance der Goafßmass in die Wege zu leiten.

Den Äußerungen Mayers ist ein Anflug von Midlife-Crisis zu entnehmen, jedenfalls plagt ihn eine starke Sehnsucht nach seiner Jugendzeit, die wohl auch vom Genuss von Goafßmass geprägt war. „In der Disco hat's immer Goafßmass geben“, erinnert sich Mayer, „das war für uns ein Kultgetränk. Es sollte unbedingt auf dem Gäubodenfest ausgeschenkt werden.“

## Goafßmassn waren auch ein prima Medium für die Rituale von Saufrunden

Reisinger war schnell überzeugt, der Wirt ist ja bekannt für seinen Reformeifer. An Straubinger Stammtischen wird gerne erzählt, wie er einst auf dem Höhepunkt von BSE- und Rinderkrise kundgab, dann setzte er eben Krokodilfleisch auf die Speisekarte. Gegen derlei Innovationen wirkt die Goafßmass-Offensive geradezu bieder. Trotzdem fielen die Reaktionen in Straubing zwiespältig aus, wie eine Umfrage des Senders Donau TV belegt. Mehrere Befrag-

te lehnten die Goafßmass als Volksfestgetränk rundweg ab. „Des hamma früher als junge Leit gmacht, aber am Volksfest ghört a Hopfenmass her und sonst nix anders“, pulverte ein älterer Herr. Reisinger hielt dagegen: „Ein Volksfest unterliegt dem Wandel der Zeit. Wenn wir so kochen täten wie vor 20 Jahren, dann täten wir an den Leu-

ten vorbeikochen.“ Der Ausschank von Goafßmassn ist jedoch aufwendig. Unter anderem braucht der Wirt im Festzelt vier Personen mehr zum Einschenken.

Goafßmassn waren früher nicht nur die Krönung feuchtfröhlicher Feiernächte (Goafßmass-Timel), sie waren auch ein prima Medium für die Rituale von Saufrun-

den. Der Vorletzte, der aus einer am Tisch kreisenden Goafßmass trinkt, muss nach altem Brauch die nächste Mass bezahlen. Diese Art von Saufterror befördert die Konsumenten ohne Umweg ins Delirium. Wer auf diese Weise rauschig, deppert und schädelbumsig wird, setzt alsbald ein Goafßschau auf, das heißt, er stiert blöd und betrunken vor sich hin. Dass die Goafßmass Jugendliche zum Rausch und damit zum Goafßschau verleitet, glauben Reisinger und Mayer nicht. „Die ganz Jungen wollen ja gar keine Goafßmass“, sagte Reisinger im TV-Interview. Er betrachtet sie eher als Nostalgiegetränk für ältere Leute. Strittig ist überdies die berausende Wirkung einer Goafß. Der Alkoholgehalt liege weit unter dem eines richtigen Festbiers, argumentieren die Befürworter.

## Die Zubereitung der Goafß folgt nach regionalen Eigenarten

Trägt also die Goafßmass ihren Namen deshalb, weil sie eher weiblich sanft daherkommt? Diese Frage schreit nach einer etymologischen Aufklärung. Andrea Schamberger-Hirt von der Wörterbuchkommission der Bayerischen Akademie der Wissenschaften weiß, dass die Jesuiten in München bereits im 18. Jahrhundert eine leichtere, süßere Variante des Bockbiers brauten, sie wurde „Gais“ genannt. Das bestätigt auch ein Blick in Schmellers altes Wörterbuch, wo unter dem Stichwort „Gais“ geschrieben steht: „Im Gegensatz des un-

ter dem Namen Bock bekannten Doppelbieres eine schwächere und süßere Art desselben. In München stand die von den Jesuiten ... gebraute Gais in gutem Ruf.“

Die „Geiß“ ist demnach ein volksetymologisches Pendant zum „Bock“, wobei der „Bock“ und das „Bockbier“ nicht vom männlichen Tier herkommen, sondern vom „Einbecker Bier“, benannt nach der niedersächsischen Stadt Einbeck. Bockbier ist ein Starkbier, weshalb es laut Schamberger-Hirt nahe liegt, ein weniger starkes Bier Geiß zu nennen. „Vermutlich geht die Goafßmass nicht unmittelbar auf dieses schwächere Bier des 18./19. Jahrhunderts zurück“, sagt sie, doch die Bedeutungsübertragung lief wohl ähnlich ab.

Die Zubereitung der Goafß erfolgt nach regionalen Eigenarten, so ist es auch bei den Hybriden Laternenmass, Schneemass und Rüscherl. Peter Hobmaier, Chef der „Griabigen Sankt Veiter Buam“ weiß die Nuancen zwischen der oberbayerischen und der niederbayerischen Goafßmass exakt zu benennen. Die Oberbayerische enthält 0,5 Liter dunkles Bier, 0,5 Liter Cola, ein Stamplerl Kirschklikör und ein Stamplerl Weinbrand. In der Niederbayerischen, auch Gaggerle genannt, schwimmen dagegen zwei rohe Eier. „Da braucht man starke Nerven“, sagt Hobmaier. „Du musst Dir nämlich vorstellen, du schluckst beim Trinken der Goafßmass plötzlich Eiweiß und Dotter. Wenn das schlazige Ei in den Rachen flutscht, oh, das ist ein greisleriges Moment. Das fühlt sich an, wie wenn Du einen riesigen Lungenharing verschluckst.“

HANS KRATZER



In der Gaststätte Baadereck im Münchner Stadtteil Isarvorstadt wird die Goafßmass ausgeschenkt – samt der kleinen Variante Geißlein.

FOTO: STEPHAN RUMPF