

Thomas Meßenzehl

# Schlappeseppe, Maulaff und Wurstbendel

Aschaffenburger Kneipengeschichten



Wartberg Verlag

## **Quellenverzeichnis und weiterführende Literatur**

„Das Wirtshaus im Dorf lassen“, Monika Schmittner, Beitrag im „Spessart-Heft“ / Mai 2014.  
„Hopfen und Malz, Gott erhal’s“, Monika Schmittner, Beitrag im „Spessart-Heft“ / Mai 2016.  
„Denkmäler in Bayern – Kreisfreie Stadt Aschaffenburg“, Ina Gutzeit, Hauke Kenzler, Volk Verlag München, 2015.  
„Aschaffenburger Häuserbücher“, Alois Grimm, Geschichts- und Kunstverein Aschaffenburg e. V. 1991-2001.  
„Aschaffenburg im Zweiten Weltkrieg“, Alois Grimm, Geschichts- und Kunstverein Aschaffenburg e.V. 1970. „Aschaffenburg nach dem Zweiten Weltkrieg“, Alois Grimm, Geschichts- und Kunstverein Aschaffenburg e.V. 1973. „Ver-DAMMter Stadtteil“, PrimaSonntag -Zeitung, Aschaffenburg, 10. März 2024. „Gastronomie-Landschaft der Altstadt wird vielfältiger“, 19. April 1979, „Main Echo“. „Club der lebendigen Dichter“, 4. Februar 2006, Simone Weißkopf, „Main Echo“. „Urkunde für rauchfreies Café“, „Main Echo“, 20. November 2005. „Brot und Spiele“ – Kulturmagazin für Aschaffenburg und Umgebung, Aschaffenburg /August 2024. „Aschaffenburg – eine Reise durch die Zeit“, Carsten Pollnick, Heimat- und Geschichtsverein Aschaffenburg. „Im Hopfengarten traf man sich“, Carsten Pollnick, „Main Echo“, 9. Oktober 1992. „Hier pfiff der Tanzlehrer auf den Fingern“, „Main Echo“, 19. August 1960. „Seit vielen Jahrzehnten Treffpunkt vieler Ascheberger – der Hopfengarten“, „Main Echo“, 30. August 1973. „Gastronomie-Reihe“ („Zum Wurstbendel“ / „Heyland-Schwind“ / „Klimperkasten“ / „Engelsburg“ / „Weinstube Kitz“), Peter Schweickard, „Aschaffenburger Zeitung“, 1991. „Wie die <Brizza< zum Social-Media-Hype wurde, „Main Echo“, 30. August 2020. „Aschaffenburg Zwei Null“, Stadtprojekt Tilo Heimberger, 2020. „In den Schlossweinstuben ist Schluss“, „Main Echo“, 5. September 2020. „Richtig >>biergartln<<: So geht’s!“ Iris Exner, „Main Echo“, 14. April 2012. „Schönbusch-Gaststätte: Raub in Gangster-Manier“, „Main Echo“, 22. Juli 2003. „Der Burgherr verlässt seine Festung“, Jürgen Overhoff, „Main Echo“, 10. Februar 2017. „Weil der „Wilde Mann“ zum Winzer wird“, Jürgen Overhoff, „Main Echo“, 10. April 1999. „Fassroller weicht dem Hinkefuß“, Moni Münch, „Main Echo“, 17. September 2011. „Tempel des gambrinischen Opferdienstes“, Zitat von Emil Vorbeck, Pattloch-Verlag, Aschaffenburg 1963. „Weinbau in Aschaffenburg“, „Spessart-Heft“ / Mai 2010. „Ein Gentleman“, Jürgen Overhoff, „Main Echo“, 30. Oktober 2013. „Unendliche Geschichte – endet nach fünf Jahren“, „Main Echo“, 24. März 2000. „Fritz“ – das Magazin, Rainer Glaab/Katja Egermeier, November 2005. „Wirt des Touristenheims wird heute 65 Jahre alt“, „Main Echo“, 15. Februar 1968. „Das waren unsere Wohnzimmer“, Teil 2 der Kult-Disco-Serie, „Prima Sonntag“, 8. Dezember 2024. „Kulinarischer Anspruch auf entspannter Art“, Jens Trierweiler, „Frizz - das Magazin“, Dezember 2022. „40 Jahre Colos-Saal“, Jens Trierweiler, „Frizz - das Magazin“, Februar 2025. „Frauen-Kalender“ Teil 1, Anne Hundhusen, Aschaffenburg, 2022. „Ende einer Tradition: Magda Kitz gestorben“, „Main Echo“, 1998.

## **Bildnachweis**

S. 5, 6, 7, 8, 9, 10, 17, 22, 23, 27, 28, 29, 37, 50, 57, 58, 60, 63 Familie Gemeinhardt/Privatbesitz; S. 23, 27, 29, 30, 36, 48, 50, 52, 54, 55, 61, 63, 67 Stadt-Stiftsarchiv Aschaffenburg; Titelseite, 54 Main-Echo; S. 34, 35 Foto- und Bildersammlung Peter Schweickardt; S. 5, 6, 10, 11, 19, 20, 29, 37, 67 Foto- und Bildersammlung Manfred Rothenbücher; S. 74, 75, 76, 78 Fotosammlung Waltraud Kunkel; S. 17–21 Fotosammlung Claus Berninger; S. 16, 30 Sylvia Scholtka; S. 53 Foto\_Alfen; S. 26, 62 Foto-Studio Hesse; S. 42 Hufgard-Porträt Kimmich; S. 13 Biggi Albert; S. 8, 38, 39, 40 Konrad Vogel; S. 47 Theo Schmitz; S. 23 Zeichnung Alois Grimm; S. 65, 66 Michael Schiffmann; alle übrigen aus der Foto- und Bildersammlung Thomas Meßenzahl.

Wir danken allen Lizenzträgern für die freundliche Abdruckgenehmigung. In Fällen, in denen es nicht gelang, Rechtsinhaber an Abbildungen zu ermitteln, bleiben Honoraransprüche gewahrt.

## **Dank**

Den netten und hilfsbereiten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Stadt- und Stiftsarchiv Aschaffenburg möchte ich an dieser Stelle für ihre tüchtige Unterstützung herzlich Danke sagen.

### **1. Auflage 2025**

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Layout und Satz: Christiane Zay, Passau

Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03-9 30 50

[www.wartberg-verlag.de](http://www.wartberg-verlag.de)

ISBN 978-3-8313-3710-1

# Inhalt

Vorwort	4
Wein und Bier	5
Das „Gully“	12
Das Café Krém	15
Der „Brauerei-Ausschank Heylands-Schwind“ und der „Klimperkasten“	17
Die Gaststätte „Wurstbendel“	22
Der „Hopfengarten“	26
Die „Weinstube Kitz“	30
Die „Schlossweinstuben“	33
Der „Schlappeseppel“	36
Das Wirtshaus „Zum Fegerer“	42
Der „Bier Sepp“	46
Die Gaststätte „Zum Ascheberger Maulaff“	49
Die „Engelsburg“	52
Die Weinstube „Zum Windfang“	55
Der „Goldene Karpfen“ und der „Wilde Mann“	57
Die Gastwirtschaft „Zur Mainkette“	61
Der „Schönbusch-Biergarten“	62
Die „Dead End Bar“	65
Die Gaststätte „Zur Biene“	67
Die Häcke „Zum Apfelweinkönig“	71
Die Gaststätte „Zum Touristenheim“	74

# Vorwort

Aschaffenburg, die liebenswerte Stadt am Main, das Tor zum sagenumwobenen Spessart, ist dank ihrer aufgeschlossenen und lebensfrohen Bevölkerung weit über ihre Grenzen hinaus als äußerst gastfreundliche Stadt bekannt. Nichts ist zutreffender als das Motto: „Du kommst als Fremder und gehst als Freund.“ Deshalb darf sich Aschaffenburg wohl zu Recht zu den beliebtesten Orten Bayerns zählen.

Bis vor einiger Zeit noch erfuhren die Besucher unter dem weißblauen Himmel der Kulturstadt, gemessen an der Bevölkerungsdichte, die höchste Kneipendichte des ganzen Freistaates. Doch von den ehemals 365 Kneipen, Cafés, Gasthäusern, Bars und Biergärten im Stadtgebiet, die früher zum Lokalkolorit zählten, sind mittlerweile nicht wenige dem Trend der Zeit zum Opfer gefallen. Traditionslokale drohen von der gastronomischen Landkarte zu verschwinden. Bedauerlicherweise geht damit auch ein Teil unterfränkischer Alltagskultur verloren.

Doch konnten einige „Institutionen der Gastronomie“, darunter so manches „Urgestein“, dem Sturm der Veränderung standhalten. Auch wenn dies zum Teil auf Kosten des althergebrachten Namens und Besitzers ging. Bei anderen angesagten Locations sind gleichsam Wirt und Kneipe längst zum Kult geworden. Allen Unkenrufen zum Trotz wird auch der „Stammtisch“ überleben. Nach wie vor hat das gesellige Miteinander einen großen Stellenwert, so werden Freundschaften



geschlossen und Ideen geboren. Und man trifft Leute, mit denen man sonst nie ein Wort sprechen würde. Bei einer früheren Landtagswahl wurde sogar ein Wahllokal in einer Kneipe eingerichtet, wo die Wählerinnen und Wähler ihre Hunde mitbringen durften.

Im Rahmen dieses Buches kann nur eine kleine Auswahl an Kultlokalen in „Ascheberg“ vorgestellt werden. Vielmehr soll diese kurzweilige Lektüre dem Leser einen kleinen Blick in das reichhaltige, bunte und gemütliche Aschaffenburger Kneipenleben mit seinem vielfältigen Angebot verschaffen.

Wir Gäste sind es, die die charmanten Locations, die unverzichtbaren Eckpfeiler der Kulturgeschichte von einst und heute, im geselligen Miteinander mit Leben erfüllen. Die Wirte haben gemeinsam mit ihren Thekenteams und all ihren Stammgästen, Biertischkumpels, Schafkopfspielern Geschichte um Geschichten geschrieben und somit einen Strauß von Erinnerungen gebunden.

Tauchen Sie ein die Kneipengeschichte(n) von Aschaffenburg. Viel Vergnügen wünscht Ihnen dabei

Thomas Meßenzehl

# Wein und Bier

Rückblickend bis in die Zeit der Karolinger zeigte sich am Untermain eine beträchtliche Ausweitung des Weinbaus. Auch bis ins 14. Jahrhundert ist der Weinbau von größter Bedeutung. Das damalige Weinanbaugebiet erstreckte sich über eine beträchtliche Fläche. Rund um Aschaffenburg wuchsen und gediehen die Rebhügel auf den Gemarkungen: Klosterrain-, Fachrain-, Bischberg, Pfaffenberge, Dämmer Schweiz, Ziegelberg, Godelsberg sowohl dem Bad- und Stiftsberg. Somit erwies sich der Wein bis ins 16. Jahrhundert hinein als das beliebteste Volksgetränk.

Die Häcker bildeten die älteste und zahlreichste aller Zünfte in der Stadt. Jede Stadt, jedes Amt, selbst die Spitäler hatten ihre eigenen Weinkeller. Allein im Schloss Johannisburg



Alt- Ascheberg



Mit dem Drahtesel in die nächste Kneipe



Bavaria-Brauerei mit Bierausschank

**HEY LANDS BIER**

**BIER-BREVIER 4**  
»Das Brauwasser«

Das Brauwasser hat auf die Bierqualität einen wesentlichen Einfluß. Die HEYLAND® Braumeister stellen an das Brauwasser höchste Ansprüche. Für Ihr HEYLAND® BIER fördern wir das Brauwasser aus dem Urgestein des Spessarts in 48 m Tiefe. Quell klar und weich strömt es aus eigenen Tiefbrunnen.  
Eine Kostbarkeit der Natur für  
**Aschaffenburgs großes Bier**

**HEY LANDS BIER**

**BIER-BREVIER 5**  
»Das Sieden«

In den mächtigen Kupferkesseln wird das hochwertige Braumais mit dem weichen, quellklaren Wasser aus eigenen Tiefbrunnen gemischt. In dem achteckigen Sudprozeß wandelt sich die Stärke des Malzkorns in gärfähigen Malzsacker. Die Hopfengaben – ein Kunstgriff der Braumeister – erfolgen am Ende jeden Suds. Im Sudhaus wird so der Grundstein für die hohe Bekömmlichkeit und den bevorzugten Geschmack der HEYLAND® BIÈRE gelegt. Die Würze ist nun bereit für den Gärkeller.

Schon jetzt gilt unsere Brau-Philosophie:  
*Mit Liebe gekaut, in Ruhe gereift*



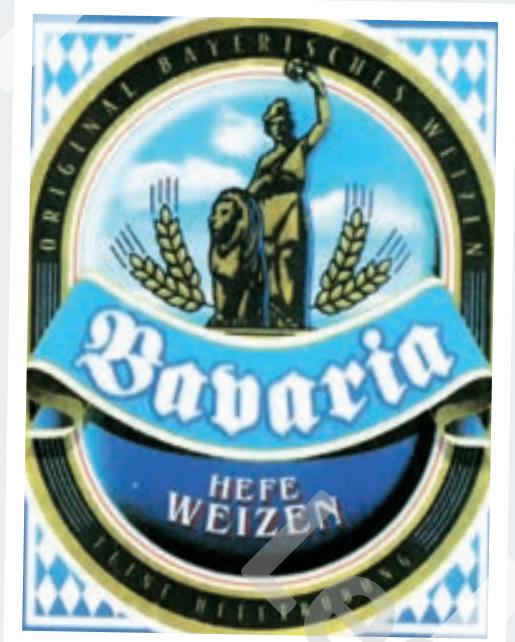
Die BABA mit eigener Werbekarte



Grußkarte aus der Kneipe



Die Brauerei „Zum kalten Loch“ war eine von vielen



Bunte Vielfalt – Bierdeckel ein Eldorado für Sammler



lagerten mehr als einhundert große Weinfässer mit einem Gesamtvolumen von einer Million Liter Wein. Diese riesigen Vorräte dienten nicht nur der kurfürstlichen Hofhaltung. Der Wein galt auch als Zahlungsmittel und bedeutender Exportartikel aus dem Erzstift Mainz und Aschaffenburg.

Heute zeigt sich der Weinberg auf dem zum Main hin abfallenden Hang des Pompejanums als stolzer Repräsentant alter Wein-Kultur. Der „Pompejaner“ erinnert an vergangene Zeiten, als Aschaffenburg noch eine Weinstadt war. Seit 2002 gedeihen auch auf den sonnenverwöhnten Terrassen des Badbergs die Rebstöcke. Diese Weinbergslage fand bereits 1562 Erwähnung und gilt somit als die älteste gewerbliche Weinanlage der gesamten Region.



Selbst im tiefsten Bayern wurde der Rebensaft von allen Ständen konsumiert. Egal ob Bauer, Fischer, Holzfäller oder Handwerker, auch Adel und Geistlichkeit tranken ihn gern. Ein einfacher „Zecherwein“ tat es, auch wenn man von nur wenigen Schoppen einen dummen Kopf bekam. Doch war das „müßige Herumsitzen und Zechen in den Gasthäusern mit all den liederlichen Ausschweifungen“ der Obrigkeit ein Dorn im Auge. Auf die Steuereinahmen durch das der „Gesundheit abträgliche Getränk“ wollte man allerdings auch nicht verzichten.

Selbst in den ersten Jahrzehnten des 17. Jahrhunderts war Aschaffenburg noch ein traditionelles Weinanbaugebiet. Bei Hochzeitsfeiern wurden oftmals bis zu 450 Liter Wein gebechert. Um 1843 gab es im Stadtgebiet immerhin noch 54 bestellte Weingärten.



„Ich trinke...“

Bereits seit Jahrtausenden zählt das Bier als hohes Kulturgut zur Menschheit. In Deutschland waren es die Mönche, welche den schäumenden Gerstensaft um das Jahr 650 n. Chr. entwickelten und in handwerklicher Tradition

herstellten. Die Kunst des Bierbrauens wurde bis in die heutigen Tage von Generation zu Generation weitergegeben. Die Bierbrauer greifen auf altes Wissen zurück und entwickeln daraus stets neue Rezepturen.

In Aschaffenburg wurde vor dem 17. Jahrhundert so gut wie kein Bier getrunken. Es gab unzählige Weinschänken, doch Bierbrauereien mit eigenem Ausschank und Äppelwoischenken suchte man vergebens. Erst im Jahre 1597 wird mit Hans Lohn aus Schmalkalden erstmals ein Bierbrauer in der Stadt ansässig. Dem „Bürgerbuch“ zufolge musste der Bierbrauer nach bestandener „Bierprobe“ das heilige Versprechen abgeben,



# »Das 5. Element Bayerns.«



Fast die Hälfte aller Brauereien stammt aus Bayern

sich der „einzig wahren katholischen Religion“ zu verpflichten. Erst dann verlieh man ihm das „Braurecht auf ewige Tage“. Durch die Niederlassung weiterer „Spezialisten“ aus Lüttich und Lemberg erlebte schließlich der Gerstenstaft seinen Durchbruch in die hiesige Untermainregion, ohne jedoch die führende Stellung des Rebensaftes zu gefährden.

Das billige und durstlöschende Getränk erfreute sich zunächst unter den Schiffsleuten, Flößern, Leinreitern und Fischern großer Beliebtheit. So war es nur folgerichtig, dass sich in der Nachbarschaft des Fischerviertels die erste Brauerei, „Zum goldenen Karpfen“, ansiedelte. Aus ihr sollte gleichzeitig das älteste Gasthaus der Stadt hervorgehen. Auch wenn es mit der Qualität des Bieres zunächst nicht zum Besten

bestellt war, tat es dessen Beliebtheit unter den „Kumbeern“ (Männer der Fischerzunft und Schiffsleute) keinerlei Abbruch.

Laut einer Oberkellereirechnung aus dem Jahre 1796 besaßen zwanzig Wirts in Aschaffenburg das Schildrecht. Die Bierbrauer unter ihnen riskierten zum Teil empfindliche Strafen, wenn aus ihren Zapfhähnen schlechtes Bier lief. So wurde bei einigen Löchler-Brauern ein „besonderer Nebengeschmack“ moniert. Um 1800 wurde in Aschaffenburg schlechtes Bier von den zuständigen Behörden konfisziert. Anschließend wurde das verdorbene Gebräu unter reger Beteiligung der Bevölkerung und Trommelwirbel von der Mainbrücke aus in den Fluss geschüttet.

Ein schlechtes Bierjahr war 1862. Die Klagen über „geringhaltige, schlechte der Gesundheit nachteilige Biere“ in der Presse häuften sich. Man beschuldigte die Biersieder der Herstellung von „narkotischen Bieren“ mit allerlei üblichen und schädlichen Wirkungen und gab verschiedene Giftstoffe an, die dem Bier beigesetzt wurden, darunter auch Belladonna.

„Oh, liebe Brauer,  
nehmt's mit dem Bier genauer.

Es wird uns täglich sauer,  
bei dem Getränk und flauer.

Nie geht's mehr auf die Dauer,  
die Nasen färbt es blauer.

Dies' verträgt kein Bauer.  
Es frisst die stärkste Mauer.

Die Mägen packt ein Schauer,  
vor euch ihr Essigbrauer.“

(H. Treuzburg)





Eine von einst 27 Brauereien



Johann Brandmüller, der Zinngießer um 1912. Zum Trinken braucht es Glas und Zinn (-Deckel)



Es dauerte bis ins 19. Jahrhundert, ehe es den Bierbauern gelang, ein klares und frisches Fassbier zu bauen. Ende des Zweiten Weltkriegs sah sich das Brauwesen unter keinem guten Stern. Der Mangel an Malz und das Verbot der US-Militärregierung, Gerste zu verarbeiten, zwang die Brauer, aus den Abfällen von Zuckerrüben eine Fassbrause herzustellen. Daneben gab es Dünnbier mit einer Stamm-

würze von lediglich einem halben Prozent. Erst nach dem Wiederaufbau der Brauereien und der Währungsreform konnte mit dem Brauen des richtigen zwölfprozentigen Bieres begonnen werden. In der Folgezeit nahm die Brauindustrie in Aschaffenburg einen regelrechten Aufschwung. Und der Ausstoß der vorzüglichen Aschaffenburger Spezialbiere wurde vervielfacht.

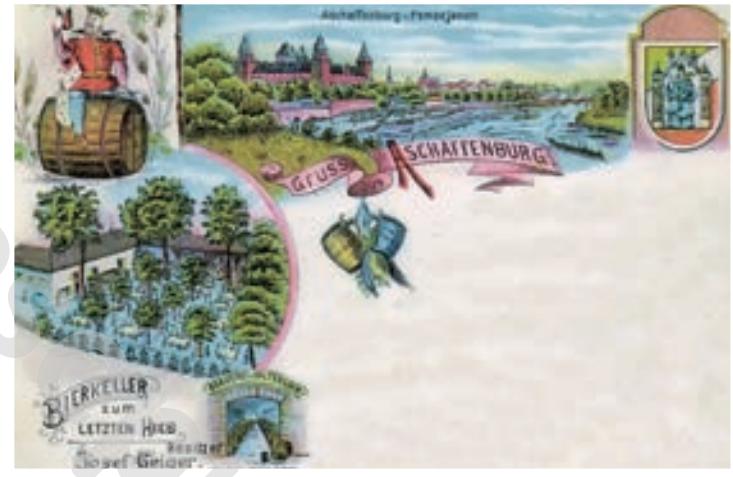
„Hopfen und Malz – Gott erhalt's“: Das Reinheitsgebot von 1516 erweist sich als Mythos. Neben Hopfen, Gerste und Wasser fand (neben der Hefe) zu früheren Zeiten so manch andere Zutat ihren Weg in den Sudkessel. Gewürze und Kräuter dienten zur Verbesserung von Aroma und Geschmack. Aber neben Tollkirsche und dem Samen des Bilsenkrautes („Hexen-



Apfelweinkellerei u Gastwirtschaft zum roten Kopf  
von Jakob Orschle  
Aschaffenburg 9/M



Kartengrüße aus dem  
Bayerischen  
Nizza in alle Welt



kraut“) wurden dem Volksgetränk weitere gif-  
tige Pflanzen beigemengt. Neben der Wirkung  
des Alkohols sahen sich die Zecher bald in ei-  
nen wahren Drogenrausch versetzt, der in nicht  
wenigen Fällen gar zum Tode führte.

Wenn auch der treffliche Frankenwein viele  
Verehrer hat, so bleibt doch die Priorität des  
bayerischen Nationalgetränks bestehen. In  
der Geschichte der Stadt gab es einst sieben-  
undzwanzig Brauereien, eine davon wurde gar  
von den Jesuiten betrieben. Bis um 1900 exis-  
tierten noch zehn. Heute gibt es nur noch drei  
Brauereien, welche Aschaffenburgs Bürger  
und das Umland mit dem allseits geschätzten  
Gerstensaft versorgen. Zu erwähnen ist zum  
einen die „Schwind-Bräu“ aus dem Stadtteil  
Schweinheim. Jene ist als das älteste produ-

zierende Brauhaus von Aschaffenburg übrig  
geblieben. Als „Urgestein“ hat der Traditionsbetrieb bis heute nichts von seiner Selbstständigkeit eingebüßt und blieb vor einer Übernahme durch einen größeren Konzern verschont. Das „Hohe Wart Haus“ braut einzig für seine Gäste. Auch die noch junge Brauerei „Maulaff-Bräu“ aus dem Stadtteil Obernau findet zusehends unter den Biertrinkern ihre begeisterten Anhänger.

Wer an dieser Stelle das beliebte „Schlappe-  
seppel-Bier“ vermisst, dem sei gesagt, dass  
es seit 1999 bei der Eder&Heylands-Brauerei  
in Großostheim gebraut wird. Das „Aschaf-  
fenburger Pompejanus“ wird im Auftrag der  
Hoteliersfamilie Gemeinhardt in Wiesen nach  
Pilsener Art gebraut.

„Die Herzen erhoben,  
die Gläser zur Hand.  
Gefüllt mit edelstem Blute  
der Reben.  
So rufen wir hier im Frankenland:  
Du sollst leben“

# Das „Gully“

„Das Gully ist voll, wir spielen Soul und Funk und Blues, ein Zauber, der uns jedes Mal gefangen nimmt. Du und ich, alle hier gehör'n dazu. Musik, die uns zusammen bringt. Viele Jahre gehen viel zu schnell vorbei. Irgendwie wird es immer weitergeh'n. Es ist so schön wieder hier zu sein. (Mit) Musik, die wir alle versteh'n...“ (Gully-Song)

Beim ersten Halt auf unserer Kneipentour stoßen wir in der Riesengasse 8 auf einen angesagten Szenetreff der Stadt. Längst genießt diese Kneipe „Gully“ unter ihren Gästen Kultstatus, was nicht zuletzt der eigene Song unterstreicht.



Wunderbarer Ort der Begegnung



„Es ist so schön wieder hier zu sein.“

Bevor wir die „best bar in town“ besuchen, ein schneller Blick zurück in die Geschichte des Hauses. 1809 als zweigeschossiges Wohnhaus erbaut, wurde 1851 hier ein „Wirtschaftslokal“ eingerichtet. Als damaliger Eigentümer stellte 1927 die „Bavaria-Brauerei“ einen Antrag zur Überbauung des Hofes. Peter Giegerich übernahm als neuer Wirt die Gastwirtschaft „Perko“, benannt nach dem trinkfesten kleinwüchsigen Clemens Pankert, Hofzwerg des Pfälzer Kurfürsten sowie Hüter des großen Fasses im Heidelberger Schloss. Zerstörungen während des Zweiten Weltkriegs machten 1955 eine Neugestaltung des Lokals notwendig.

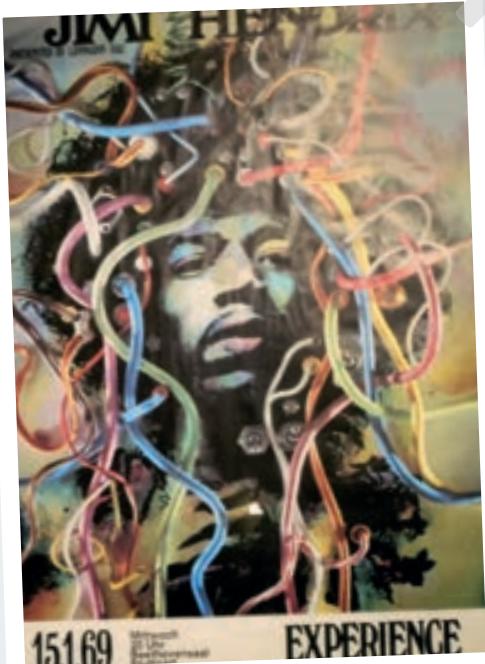
Am 31. Oktober 1975 eröffneten Anette Riegel und Peter Müller die Kneipe „Zur Pinte Gully“. Später wurde daraus das legendäre „Gully“. Es ist seit jeher ein beliebter Treffpunkt, nicht nur für junge Leute. Die heutige Besitzerin „Biggi“ Albert half damals noch als Kneipenhilfe aus. Aus den gedachten drei Wochen wurden am Ende stolze fünfzig Jahre! Biggi übernahm das „Gully“ 1985 als Ge-

schäftsführerin. 1997 stieg Thomas „Tommy“ Sauer als Geschäftspartner ein. Beide kannten sich aus früherer Zeit. Als Fünfzehnjähriger war er wegen seines Alters noch von Biggi aus dem Club geworfen worden. So ändern sich nun einmal die Zeiten!

Musik bringt die Menschen zusammen – vom Sozialhilfeempfänger bis zum Millionär, vom Arbeiter bis Professor, von der Hausfrau bis zum Landtagsabgeordneten. Dies gilt natürlich auch für die Event-Location, das „Gully“. Neben zahlreichen Events mit Live-Bands und Specials dürfen sich die Gäste auch an Themenpartys und einem wechselnden Angebot an Speisen erfreuen. Fußballfans kommen bei Live-Übertragungen via Großbildschirm

auf ihre Kosten. Einmal im Monat begeistern Jazzmusiker das Publikum mit ihren Klängen. Auch für einheimische Bands wird das „Gully“ zur Konzertbühne. Die Aschaffenburger Musikszene verfügt über eine große Bandbreite. Sogar in den benachbarten Großstädten Frankfurt und Darmstadt sieht man deshalb neidisch zu uns nach Bayern hinüber. Nicht weniger als sechshundert Bands und Solo-Interpreten aus nah und fern begeisterten in der Vergangenheit die Stadt mit ihren Konzerten und tun es bis zum heutigen Tag. Hin und wieder finden auch Musikstudenten aus Frankfurt, Köln und Marburg den weiten Weg ins „Gully“ und spielen vor einem zahlreichen und begeisterten Publikum auf.

Bis auf die Fassade hat sich an der Kultkneipe nichts verändert. Zum Style des „Gully“ gehört an der umlagerten Theke auch Selbstbedienung dazu. Künstler und Acts kommen nach ihren Auftritten im „Colos-Saal“ gerne in die gemütliche klassische Kneipe im Herzen der Stadt, um hier ihre After-Shows zu feiern.



Jimi lässt grüßen – ein Poster der Rocklegende zierte das Innere des „Gully“

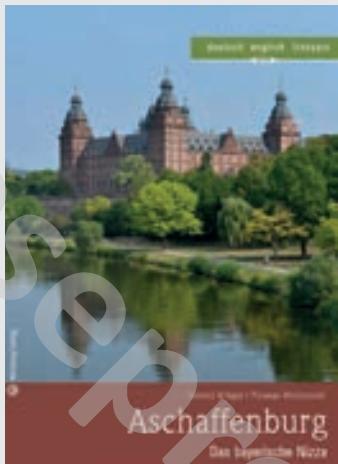


„Biggi“ im Gully

# Weitere Bücher über Ihre Stadt



Thomas Meßenzehl  
**Als die Määkuh rief**  
Geschichten und Anekdoten aus Aschaffenburg  
80 S., Hardcover, S/w-Bilder  
ISBN 978-3-8313-3567-1



Torsten Krüger/Thomas Meßenzehl  
**Aschaffenburg Farbbildband**  
deutsch/english/français  
64 S., Hardcover,  
zahlr. Farbbilder  
ISBN 978-3-8313-2765-2



Thomas Meßenzehl  
**Dunkle Geschichten aus Aschaffenburg**  
schön & schaurig  
80 S., Hardcover, S/w-Bilder  
ISBN 978-3-8313-3261-8

**Wartberg-Verlag GmbH**

Im Wiesental 1 | 34281 Gudensberg

[www.wartberg-verlag.de](http://www.wartberg-verlag.de)

Bücher für Deutschlands Städte und Regionen

Tel. 0 56 03-93 05 0

Fax 0 56 03-93 05 28



Aschaffenburg, das Tor zum Spessart, ist über die Stadtgrenzen hinaus für seine Gastlichkeit bekannt. Bis vor einiger Zeit noch fand man hier die höchste Kneipendichte des ganzen bayerischen Freistaates.

Von den ehemals 365 Kneipen, Cafés, Gasthäusern, Bars und Biergärten im Stadtgebiet sind mittlerweile nicht wenige von der gastronomischen Landkarte verschwunden, womit bedauerlicherweise auch ein Teil unterfränkischer Alltagskultur verlorenging.

Doch konnte auch so manches „Urgestein“ allen Widrigkeiten trotzen, wenn auch zum Teil mit neuem Wirt und Besitzer. Bei einigen der angesagten Locations sind gleichsam Wirt und Kneipe längst zu Kult geworden.

Die Wirte haben gemeinsam mit ihren Thekenteams und all ihren Stammgästen, Biertischkumpels und Schafkopfspielern Geschichte und Geschichten geschrieben, von denen der Aschaffenburger Autor Thomas Meßenzahl in diesem Band etliche erzählt.



Thomas Meßenzahl (Jg. 1960) stammt aus der unmittelbaren Umgebung von Aschaffenburg und ist seiner Heimat bis heute treu geblieben. Hier arbeitet er seit vielen Jahren als Stadt- und Schlossführer. Er hat bereits etliche Bücher über Aschaffenburg veröffentlicht.

ISBN 978-3-8313-3710-1

9 783831 337101

€ 16,90 (D)



Wartberg Verlag