

# PETS' MEWS

Das „MewsPaper“ für Instagrams Haustiere, Plüschtiere und deren Menschen

## Macht euch bereit für die #PlushieFashionWeek2020



Wir freuen uns sehr, Sara [@zarina\\_azib](#) als offizielle „Plushie Fashion Week 2020 - Modekorrespondentin“ ankündigen zu dürfen. Seid gespannt auf ihre „Outfit des Tages“-Auswahl!



Es ist immer viel los, wenn sich die Designer und Models auf die [#TravelsWithMyCatWalk](#) Shows vorbereiten, die überall in der Plüschie Welt stattfinden werden.

Wir befinden uns bereits im 4. Jahr und jedes Mal werden die Shows größer und großartiger.

Jeder kann an den Shows teilnehmen: Plüschies, Nicht-Plüschies, menschliche Katzen und Hunde, menschliche Haustiere allgemein, wirklich jeder.

Vielleicht möchtet ihr einige eurer neuesten Outfits präsentieren. Zeigt sie uns, egal ob selbst kreiert oder von euch inspiriert, ob gekauft, oder upcycled (veredelt) oder recycled (wiederverwertet). Oder du nimmst einfach so wie du bist teil - auch das wäre mehr als wunderbar!

Genießt die Teilnahme oder den Blick aus der ersten Reihe. Macht mit oder folgt uns unter dem Hashtag [#PlushieFashionWeek2020](#) oder [#TravelsWithMyCatWalk](#)

Wir sehen uns!

Alles Liebe, Topsy xxx

Lest die Zeitung jetzt auf [Deutsch](#) dank unserer [@ausruheulen](#).



Благодаря Дочке [@doyka\\_and\\_hedge](#), газету Pets' Mews теперь можно читать на [Pets' Mews!](#)



# Ein Prosit auf den Biergarten!

von [@themolepack](#)

Einige von euch kennen vielleicht deutsche/bayerische Biergärten. Und vielleicht ist manch einer von euch sogar schon ein, zwei oder mehrmals dort gewesen. Aber wisst ihr auch, wo die Tradition der bayerischen Biergärten ihren Ursprung hat, und dass Bayern diese Tradition sehr bewusst pflegt?

Also, setzt euch gemütlich hin und erfahrt etwas über die Geschichte der bayerischen Biergärten!

Die Tradition der klassischen deutschen Biergärten geht zurück auf das 16. Jahrhundert, als es noch keine Kühlschränke gab, kaum Eiskeller oder andere Möglichkeiten, Lebensmittel kühl zu halten. Bier benötigt niedrige Temperaturen, um zu gären und für die Lagerung (es verkommt bei höheren Temperaturen).

Aufgrund der besonderen Lagerungsbedürfnisse wurde Bier nur im Zeitraum von Ende September bis Ende April gebraut. Es gab sogar Gesetze, welche die Bierproduktion beschrieben. Aber dies ist eine andere Geschichte 😊.

Im 19. Jahrhundert begannen einige der größeren Bierbrauereien in München tiefe Bierkeller entlang der Isar-Ufer zu bauen. Diese Keller wurden mit Eis gefüllt, das im Winter aus den Seen und kleineren Flüssen „geerntet“ wurde. Die Bierfässer wurden in diesen Kellern gelagert und von da an gab es gekühltes Bier sogar im Sommer. Doch wie kommt man nun vom Keller in den Garten? Schritt 1: Um die Durchschnittstemperatur im Keller

konstant zu halten, packte man Kies auf die Kellerdächer und pflanzte Kastanienbäume, die aufgrund ihrer großen Blätter als Sonnenschutz dienen sollten. Damals brachten die Kunden ihre eigenen Bierkrüge in die Brauerei, um darin ihr Bier mit nach Hause zu nehmen. Doch gerade im Sommer tranken die Leute ihr Bier lieber sofort an Ort und Stelle. Also stellten die Brauereien Stühle und Tische unter die Kastanienbäume, so dass sich die Leute setzen und ihr Bier, sowie andere Erfrischungen und auch Essen genießen konnten. Das war Schritt 2. Dieses Geschäftsmodell war sehr erfolgreich. Die kleineren Brauereien aber verloren ihre Kunden (nicht jede Brauerei konnte einen Biergarten unterhalten) und so baten sie Maximilian I. Joseph, der damals König von Bayern war, ein weiteres Dekret zu verhängen.

Das Ergebnis: Die Brauereien durften ihre öffentlichen Theken in den Biergärten behalten, ABER der Verkauf von Essen war nun nicht mehr gestattet. Die Kunden mussten ihr eigenes Essen mitbringen.

Und selbst heutzutage ist es in traditionellen Biergärten erlaubt, eigenes Essen mitzubringen, während Getränke gekauft werden müssen. In der heutigen Zeit verfügen die meisten Biergärten über einen traditionellen Bereich mit Selbstbedienung für den Getränkekauf (auch nicht-alkoholisch) und über einen Service-Bereich. Es mag natürlich Unterschiede zwischen den Biergärten geben hinsichtlich des Mitbringens von Essen. Wenn ihr die Möglichkeit habt, einen Biergarten zu besuchen, fragt am besten vorher nach. Diese und einige andere Informationen findet ihr auch auf folgender Webseite [www.biergartenfreunde.de](http://www.biergartenfreunde.de), sowie einen Überblick über alle Biergärten in Deutschland.



Hauptfoto: The Mole Pack in einem Biergarten  
Collage: Oben links & unten rechts - traditionelle Biergartensnacks - Bretzeln & Wurstsalat. Oben rechts und unten links = ein traditionelles Gasthaus mit Biergarten und Kastanienbäumen.



## Kartoffel Kioske

von @spybatmissions

Wusstet ihr, dass es Kartoffel-Kioske gibt? SpyBat fand diesen einen während eines Ausfluges mit der Familie seines Assistenten in der Region Dalarna in Schweden.

Es ist eine kleine Hütte an der Straße nahe einer Farm. Und die Bio-Kartoffeln (sowie anderes Gemüse), stammen genau von dort. Es ist immer geöffnet; man geht rein; nimmt, was man kaufen möchte und hinterlässt entweder Bargeld oder bezahlt mit „Swish“ übers Handy. Total angenehm!

Die Familie von SpyBats Assistenten hält hier jedes Mal an, wenn sie vorbeifährt. Das passiert im Sommer einige Male. Und diese Kartoffeln sind die besten, die SpyBat je gegessen hat!



## Good Mews

All jene von euch, die in der nördlichen Hemisphäre leben, werden kürzlich eine kleine Hitzewelle erlebt haben.

Und da hatte sich der arme alte Moosey @theintrepidpenguin gefragt, wo sich denn wohl alle versteckt hielten. Doch zum Glück wurde er fündig. Es stellte sich heraus, dass die Pinguine alle im Tiefkühler saßen (oben links und rechts).

Und sie waren nicht die Einzigen. Eddy @eddytbear (unten links) hatte eine Packung mit Battenberg Kuchen und Cidre zur Hand/Pfote, als er in den Kühlschrank eilte. Und auch ich beschloss, dort zu campen. Das war sehr gemütlich, auch, weil es Frühstück im Bett gab.

