

Evelyn Pschak von Rebay

111 Mal
saugquad essen
in München

111

emons:

Vorwort

Im Buch verwendet wurde die männliche Substantivform im Plural als geschlechtsneutrale Formulierung. Immer sind alle Geschlechteridentitäten gemeint.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.e> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten
© der Fotografien: Evelyn Pschak von Rebay, außer:
Ort 103: Frank Stolle, München Tourismus
© Covermotiv: shutterstock.com/Food Impressions;
Nishihama; boyphare; Photoongraphy
Gestaltung: Eva Kraskes, nach einem
Konzept von Lübbeke | Naumann | Thoben
Kartografie: altancicek.design, www.altancicek.de
Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,
© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL
Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck
Printed in Germany 2022
ISBN 978-3-7408-1354-3

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

Aus den rund 5.000 Gaststätten Münchens 111 sauguade Adressen auszusuchen, ist ein lokal-journalistisches Unterfangen im wortwörtlichen Sinne, das zu ikonischen, aber auch unbekannteren Orten führt. Manche sind versteckt, manche mittendrin, einige fleischlastig, andere verarbeiten nichts als Gemüse. Sogar ein veganes Wirtshaus ist dabei, kein Schmarrn! Den Letzteren – Kaiserlichen! – findet man in diesem Buch auch.

Es sind Foodtrucks und Marktstände, Cafés, Bars, Eisdielen, Bäckereien und Imbisse, Biergärten, Wirtshäuser, Feinkostläden, Pizzerien, bewirtete Dachgärten, Fernsehköche und Gourmetrestaurants vertreten. Da die vergangenen Jahre der Pandemie den Lokalen alle Planung erschwerten, sind die Öffnungszeiten ausnahmsweise nicht vermerkt. Einfach um zu vermeiden, dass beispielsweise ein inzwischen wieder eingeführter Mittagstisch nicht angegeben ist. Hier hilft die Internetseite weiter.

In viele Kapitel wurden quer verweisende Adressen geschmuggelt, weil 111 Mal sauguad essen noch immer viel zu eng gefasst ist angesichts all der Küchen dieser Stadt. Auch besternte Restaurants sind dabei – nur eben nicht gar so viele, weil man sich ja denken kann, dass man dort ganz gut isst. Sinn dieses Buches ist es eher, verborgenen Preziosen einen Auftritt zu verschaffen. So findet man das bekannteste Wirtshaus der Welt, das Hofbräuhaus, nicht im Buch. Nicht das mythisch aufgeladene Tantris und auch nicht Charles Schumann – obwohl dessen Bratkartoffeln vermögen, einen mediokren Tag in einen wunderbaren zu verwandeln – und was könnte ein Teller Größeres leisten. Genau derlei »Soul Food« versammelt – so hoffe ich! – auch dieser kulinarische Querschnitt der Stadt. Von der Auster bis zum Sauren Zipferl, vom Nationalgericht Äthiopiens bis zu den Zimtschnecken aus Giesing: 's gibt hoid nix Bessas ois wia was Sauguads!

Ihre Evelyn Pschak von Rebay

23 Café Pini

Das Pini und der Kini

In der Klenzestraße 45 sind gleich zwei Nostalgiesprünge in die Münchner Historie möglich: Im ersten Stock des Hauses führt Andrea Auer eine Pension mit charmant eingerichteten Gasträumen, darunter auch das König-Ludwig-Zimmer mit gülden-filigranen Rocailleornamenten und einem Bildnis des Kini. »In den 60er und 70er Jahren gab es ein Aufflackern des Louis-XV-Stils«, erklärt die Hotelière, »aus dieser Zeit dürften die Möbel sein.« Im Erdgeschoss hat Auers Mann Herbert ein Café eingerichtet. Sein Inventar entstand nur wenig früher, doch bei ihm künden Sputnik-Leuchte, Nierentisch und Cocktailsessel von jenen alpenüberquerenden Jahren, als die Deutschen das Dolce Vita entdeckten. Auch Herbert Auer fuhr Ende der 1960er Jahre mit den Eltern im VW Käfer nach Jesolo und erinnert sich an »Volare« von Dean Martin: »Deswegen läuft bei uns im Café Jazz.«

München gebart sich gern als italienischste Stadt Deutschlands. Der Wirt blickt weiter südwärts, mindestens bis Südtirol, für ihn »das schönere Alpenländische, wo der Kaffee besser schmeckt und das Wetter besser ist«. Im Winter bietet die täglich wechselnde Mittagsküche Deftiges wie Bratkartoffeln mit Südtiroler Speck und Spiegelei, je wärmer es wird, desto südlicher geraten die Rezepte. Aus Apulien kommt die Puccia Salentina, ein mit Caponata, Rucola und Mozzarella Fior di Latte gefülltes Fladenbrot. Überhaupt sind Auers Zutaten ausgesucht: grobkörnige Salame Sopressa Veneta, der kurz gereifte Weichkäse Stracchino aus der Lombardei, die regionale Bio-Salsiccia vom oberbayerischen Packhof, das Rindfleisch fürs Ragù aus der Weidehaltung vom Broslhof am Ammersee.

Inzwischen jobben die Zwillinge der Auers im Café. Die Tochter, angehende Ernährungswissenschaftlerin, in der Küche, der Sohn, ein Architekturstudent, im Service. »Sie führen unsere Interessen weiter«, freut sich Herbert Auer. Eine neue Generation, eine neue Nostalgie, könnte man meinen. Aber Italien, ach. Italien bleibt.



Adresse Klenzestraße 45, 80469 München, Tel. 089/55274103 | **ÖPNV** U1, U2, U7, Haltestelle Fraunhoferstraße | www.cafepini.de | **Tipp** Das Bed and Breakfast von Andrea Auer ist eine wirklich charmante Adresse im Gärtnerplatzviertel (www.pensiongaertnerplatz.de).

37 — Gans Woanders

Knusper, knusper, knäuschen: Pizza im Hexenhaus

Wie aus einem Kinderbuch gepurzelt steht es da: windschief gezimmert, spitze Giebel, eine Terrasse in den Baumkronen, treppauf und treppab geht es zu versteckten Nischen und Balkonen. Das Häuschen ist so charmant wie der Kontrast zum Standort frappierend: Über die Eisenbahnbrücke direkt dahinter rattern Waggon, drum herum gibt es nichts als Verkehrsgetümmel und Häuserschluchten. Doch von Tristesse keine Spur. Das Gans Woanders besitzt genug Seele für einen ganzen Straßenzug.

Eine Kleinkunstbühne im Innenhof. Kein Konsumzwang. Für derlei ist das auf Hochkultur gebürstete München eigentlich nicht bekannt. Doch ein Brüdergespann lotet die Möglichkeiten der Stadt neu aus: Daniel Hahn manövrierte den Ammersee-Ausflugsdampfer »MS Utting« auf eine Eisenbahnbrücke an der Großmarkthalle und eröffnete dort eine Eventlocation. Sein Bruder Julian entwickelte unter anderem das Freiluftcafé Gans am Wasser samt kirgisischer Jurte im Westpark.

Im Hexenhäuschen erklärt Mitbetreiber Philipp Behringer derweil, wie der italienische Holzofen mit Ziegeln aus dem alten Schlachthof eingemauert wurde. Und dass es Pizza auch in veganen Varianten gibt, mit Ofengemüse, Champignons, Pinienkernen und Cashewkäse, den eine Mitarbeiterin entwickelte. Hausgemacht ist auch die fruchtig süße Kürbiscrème, die auf der Pizza Stagionale perfekt mit Südtiroler Speck und Parmesansplittern harmoniert. Oder die Rosmarin-Pommes vom befreundeten Biobauern, dessen Äcker bei Freising liegen.

Als die Nachbarschaft vor dem Plan warnte, das Café rot zu streichen – ist das fußballerisch tiefblaue Giesing doch fest in Löwen-Hand –, konnten Passanten über die Farbwahl abstimmen. Der Rotton sei dann dunkler geworden als vom Architekten vorgesehen, nickt Behringer. Die Stadt, in der man lebt, selbst mitzugestalten muss keine Utopie bleiben, so die Botschaft. Es geschieht. Genau hier und Gans Woanders.



Adresse Pilgersheimer Straße 13, 81543 München, Tel. 089/24597785 | ÖPNV U1, U2, U7, Haltestelle Kolumbusplatz | www.ganswoanders.de

63 — MaiLing

Grüß Gott und Sawasdee!

»Sag a mal schön grüß Gott, Mai-Ling«, beginnt ein bitterböser Sketch des bayerischen Kabarettisten Gerhard Polt aus den 1970er Jahren. Der Asia-Laden MaiLing am Rande des Viktualienmarkts könnte durchaus nach den sarkastischen Hieben Polts auf einen deutschen Spießbürger und dessen tumb-fragwürdigen Umgang mit seiner südostasiatischen Angetrauten benannt sein – genau weiß man's nicht mehr, immerhin gibt es den Mini-Markt seit rund 30 Jahren.

Das ist aber auch gar nicht so wichtig, denn hier arbeitet sowieso nicht Mai-Ling, sondern Lim Steffan. Die Malaysierin verkauft mit Witz und Rat alles, was man fürs ostasiatische Kochen braucht. Allerhand Pülverchen, Pasten und Palmzuckersorten sind in den Regalen zu finden, auf dem Boden stehen große Reissäcke dicht an dicht. Über allem lächelt ein betagter Asiate mit zotteligem Bärtchen: »Wer kein freundliches Gesicht hat, darf kein Geschäft eröffnen«, ist auf dem Plakat zu lesen – Lim Steffan hält sich an diese Vorgabe und kümmert sich rührend um ihre Klientel.

Die Ladenbesitzerin steht unter dem Bastdach der Theke, eingrahmt von roten Lampions, und stellt gerade eigenes Sambal Oelek her. Bekannt ist sie fürs hausgemachte frische Kimchi mit fermentiertem Chinakohl: »Das reist bis nach Bayreuth und Süditalien«, freut sie sich. Ihre treue Stammkundschaft holt sich auch Steffans To-go-Gerichte. Die gedämpften Gyōza etwa, köstliche, mit Hackfleisch und Gemüse gefüllte Teigtaschen. Oder die scharfe Garnelen-Wan-Tan-Suppe, randvoll mit frischem Koriandergrün.

Selbst Mangostin-Patron Joseph Peter lässt sich hier für sein Thal-kirchener Restaurant inspirieren, erzählt ein an die Kasse geklebter Zeitungsartikel. Ein weiteres Foto zeigt Lim Steffan im Arm von Eckart Witzigmann. »Meine liebe Mailing ist einfach die Beste«, schrieb der Jahrhundertkoch dazu. Was könnte man dem Lob aus solch berufenem Munde noch hinzufügen? Nun, vielleicht ausnahmsweise mal kein »Grüß Gott«.

Adresse Westenriederstraße 6, 80331 München, Tel 089/294011 | **ÖPNV** alle S-Bahnen, Haltestelle Marienplatz oder Isartor; U3, U6, Haltestelle Marienplatz | **Tipp** Lim Steffan bereitet die Speisen ausschließlich »to go« und auch nicht täglich zu. Man muss also vorbestellen – aber es lohnt sich!

