

Thomas Rosky

111 (Klein)Gartenlokale
in und um München,
die man
kennen muss

111

emons:

Vorwort

München ist berühmt für seine ausgedehnten Biergärten. Weit weniger bekannt sind die kleinen versteckten Gartenlokale, die oftmals echte Geheimtipps sind. Dazu zählen insbesondere Kleingartenlokale, die den Kern des Buches bilden, sie waren die Ausgangsidee. Ein entsprechendes Buch fehlte bislang. Ein Münchner Stadtmagazin schrieb, in Kleingartenlokalen seien Speisen und Getränke 20 bis 30 Prozent günstiger als in normalen Wirtshäusern. Ein Grund mehr, in diesen inflationären Zeiten das Buch zu veröffentlichen.

Da nicht alle Kleingartenanlagen öffentliche Vereinsgaststätten haben, war die angestrebte Zahl 111 weit entfernt. Daher sind auch zahlreiche andere Gartenlokale, in denen sich zu erschwinglichen Preisen gut essen und trinken lässt, vertreten. Empfehlenswerte Kioske und Imbisse mit Sitzplätzen im Freien sind ebenfalls darunter.

Es sind unaufgeregte Orte, an denen man sich vom Alltagsstress erholen kann. Gemeinsam ist vielen ihre beschauliche Größe und eine Einfachheit und Normalität, nach der sich die Menschen im Grunde ihres Herzens sehnen.

Alle im Buch beschriebenen Lokale sind mit dem Rad oder mit den öffentlichen Verkehrsmitteln des MVV zu erreichen. Da München und seine nähere Umgebung größtenteils flach ist und über ein gut ausgebautes Radwegenetz verfügt, ist es bestens geeignet für Radtouren. Neben versteckten Gartenlokalen in der Stadt entdecken Sie mit diesem Buch auch Lokale im Wald, an Seen und Flüssen, die Sie bisher vielleicht noch nicht kannten.

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.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten
© der Fotografien: Thomas Rosky
© Covermotiv: shutterstock.com/stockphoto-graf;
Alexander Rath; anela.k; BK foto
Lektorat: Julia Lorenzer
Gestaltung: Editorial Design & Artdirection, Conny Laue, Bochum,
nach einem Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben
Kartografie: altancicek.design, www.altancicek.de
Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,
© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL
Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck
Printed in Germany 2024
ISBN 978-3-7408-1453-3

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

1 Alles Wurscht

Am Nikolaiplatz

Verglichen mit den Currywursthochburgen nördlich des Weißwurst-äquators ist die Anzahl an klassischen Imbissbuden in München recht überschaubar. Fündig werden kann man zum Beispiel in Altschwabing. Am Nikolaiplatz, der – von Touristen weniger stark frequentiert – zwischen Leopoldstraße und Englischem Garten liegt und nur acht Fußminuten von der Münchner Freiheit entfernt ist, befindet sich das Alles Wurscht. Der Name ist Programm: Es gibt rote, weiße oder vegane Currywurst mit hausgemachter Currysoße, Nürnberger, Bratwurst, pikante Feuerwurst und Käsekrainer. Dazu normale oder Süßkartoffel-Pommes. Die Preise sind günstig wie in jedem klassischen Imbiss. Einige Gäste halten die Currywurst im Alles Wurscht für die beste Münchens, manche vergleichen sie gar mit der Berliner Variante. Vegetarisches gibt es übrigens auch – in Form von Salaten und einer Suppe.

Claudia Ott betreibt den Imbiss am Nikolaiplatz seit 2008. Das kleine Gebäude, ein ehemaliges Handwerkerhaus aus dem Jahr 1830, das vor 2008 als Kiosk funktionierte, hat sie zusammen mit ihrer Familie aufwendig renoviert und mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Zum Imbiss gehört auch ein kleiner, von begrünten Mauern umgebener Innenhof mit einem japanischen Kirschbaum und vielen bunten Möbeln und Lampen. Auch die Sitzplätze vor dem Lokal mit Blick auf den Fischerbrunnen sehen sehr einladend aus. Den Lärm der Leopoldstraße hört man hier überhaupt nicht.

Beim Verlassen des Imbisses fällt der Blick auf die unter Sonnenschirmen sitzenden Menschen im mondän-idyllischen Garten der Seidlvilla, seit 1991 ein öffentliches Bürger- und Kulturzentrum. Zu Beginn der 1970er Jahre wären die Seidlvilla und die Handwerkerhäuser am Nikolaiplatz fast abgerissen worden. Ein Hotel- oder Kaufhauskomplex sollte stattdessen entstehen. Doch die heftigen Proteste der Schwabinger haben diesen historischen Kern Schwabings gerettet.

Adresse Nikolaiplatz 3, 80802 München-Schwabing, Tel. 089/34077443, www.alles-wurscht.com | **MVV** U3, U6, Haltestelle Giselastraße oder Münchner Freiheit; Bus 54, N40, N41, Haltestelle Hohenzollernstraße | **Öffnungszeiten** Di–Fr 11–20 Uhr, Sa 12–21 Uhr, je nach Wetter im Sommer auch bis 22 oder 23 Uhr | **Tipp** Im Museum Mineralogia München in der Theresienstraße 41 kann man Edelsteine, Kristalle und Mineralien bewundern. Auch wertvolle Meteoriten, darunter ein 289 Kilogramm schwerer Eisenmeteorit aus Namibia, sind Teil der öffentlichen Sammlung.



4 Alter Wirt Eching

Im Landkreis Freising

Wer in Eching den Alten Wirt sucht und nach einem historischen Wirtshaus Ausschau hält, wird erst einmal vorbeilaufen. Man muss schon genauer hinschauen, denn das Gasthaus ist heute in einem modernen Gebäude untergebracht, im sogenannten »Ladenzentrum Alter Wirt«. Die einst älteste Gaststätte Echings, die bereits im 17. Jahrhundert in einer Steuerbeschreibung erwähnt wird, wurde 1968 abgerissen und es entstand ein gleichnamiges Ladenzentrum, in welchem die Gaststätte integriert ist.

Neben dem behaglichen Stüberl, das mit dekorativen Holzbalken ausgekleidet ist und in dem gut 40 Personen Platz finden, spielt der Biergarten die Hauptrolle. Der Garten ist von außen kaum einsehbar, verborgen hinter Hecken und Sträuchern und zwischen Häusern liegend. Es gibt etwa 200 Plätze, dennoch wirkt er klein und beschaulich. Im Sommer sitzt man hier – im Herzen Eching – unter dem Blätterdach hoher Kastanien- und Ahornbäume angenehm schattig.

An der Schänke steht Reinhard Sagermann (»Sage«), ein Echinger Kultwirt, der das Lokal Ende 2017 übernommen hat. Das Bier stammt vom Augustiner und von der Schlossbrauerei Au, sogar Goaß- und Laterndlmaß sind im Angebot. Die Tafeln an Schänke und Küche zeigen gut sichtbar die preiswerten bayerischen Speisen. Die Frau hinter der Theke empfiehlt den Rollbraten mit Knödeln und Speckkrautsalat, der zu Recht beliebt ist. Von den Gästen überaus geschätzt werden auch das Brotzeitbrettl, die Spareribs und der Steckerlfisch, den es nur freitags gibt. Der Garten ist ein angesagter Treffpunkt der Einheimischen. Münchner, die sich einmal hierhin verirrt haben, empfinden das Lokal als Geheimtipp.

Ein Besuch lässt sich mit einem Tag an einem der Badeseen rund um Eching verknüpfen. Mit dem Rad fährt man vom Alten Wirt ein Stück auf der Oberen Hauptstraße und dann auf dem ruhigen Klostertweg in fünf Minuten direkt bis zum größten, dem Hollerner See.



Adresse Danziger Straße 2, 85386 Eching, Tel. 089/3191837, www.alterwirt-eching.de | **MVV** S1, Haltestelle Eching | **Öffnungszeiten** Biergarten: Mai–Okt. täglich ab 15 Uhr (bei Sonne und warmem Wetter); Stüberl: Mo–Fr 17–24 Uhr; keine Kartenzahlung | **Tipp** Von Eching aus ist Freising mit der S1 in zwölf Minuten erreichbar. Der Freisinger Dom mit seiner Hallenkrypta aus dem 12. Jahrhundert ist eine der sehenswertesten Kirchen Bayerns.

88 — Waldschwaigstüberl

Geliebte Hausmannskost

In der Nähe des Waldschwaigsees im Nordwesten von München liegt dieses renovierte kleine Waldgasthaus, das schon seit den 1970er Jahren in Betrieb ist. Seit 2007 wird es in dritter Generation von Petra Zahn geleitet, unterstützt von ihrer Mutter und ein paar Mitarbeitern. Das herrlich altmodische, sehr gemütliche Stüberl mit Wintergarten ist an diesem Sommertag verwaist. Alle sitzen an Bier- oder Gartentischen auf der von hohen Nadel- und Laubbäumen umgebenen, saftig grünen Wiese oder an der Hauswand. Auf dem Waldschwaigweg galoppieren langsam ein paar Pferde vorbei. Der Duft der Bäume und die Ruhe hier am Waldrand tun gut. Unter den Besuchern sind viele Stammgäste aus der näheren Umgebung und aus München, die nicht nur die solide Hausmannskost, sondern auch die familiäre Atmosphäre schätzen. Manche haben das versteckt liegende Lokal eher zufällig entdeckt, meist beim Besuch des nahen Waldschwaigsees.

Die handgeschriebene Speisekarte passt auf eine Seite und wechselt täglich. Das Lieblingsessen aller sei der Schweinebraten, den es nur sonntags ab 12 Uhr oder auf Vorbestellung gibt, sagt die Wirtin. Gekocht werde stets mit regionalen Produkten und ohne Glutamat. Neben dem Schweinebraten mit den leckeren Knödeln loben Gäste unter anderem das Cordon bleu, die Rindsrouladen sowie den hausgemachten Kartoffelsalat. Zudem werden mehrere Fischgerichte angeboten, zum Beispiel Matjes mit Bratkartoffeln oder Fischbrötchen mit Zwiebeln. Alles zu recht günstigen Preisen.

Seit Corona ist das heimelige Gasthaus leider nur noch an drei Tagen in der Woche geöffnet. Ein Besuch des Waldschwaigstüberls lässt sich gut mit einer Radtour verknüpfen. So könnte man zum Beispiel von Pasing, Obermenzing oder Allach aus den Radweg an der Würm entlang nehmen und auf die Silberstraße und später zum Waldschwaigweg abbiegen. Es ist eine wenig befahrene Strecke – ideal für eine entspannte Radtour.

Adresse Waldschwaigweg 4, 85757 Karlsfeld, Tel. 08131/81031 | **MVV** Gaststätte mit öffentlichen Verkehrsmitteln schwer zu erreichen, nächster S-Bahnhof Karlsfeld 3,5 Kilometer entfernt, besser mit dem Fahrrad | **Öffnungszeiten** ganzjährig Mi 10–20 Uhr, Fr 10–21 Uhr, So 10–21 Uhr, Nov.–Mai Mi, Fr und So nur bis 19 Uhr; keine Kartenzahlung | **Tipp** Im zwei Kilometer entfernten Beerengarten Rothschaige kann man Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren selbst pflücken (www.beeren-garten.de).

