

## ÖFFENTLICHE GÄSTLICHKEIT

### *Jenseits von Humtata*

#### *Das ganz normale München*

Von Katja Mutschelknaus

Es gibt mal wieder viel zu feiern in München in diesen Tagen. 200 Jahre Viktualienmarkt, 150 Jahre Weißwurst, 125 Jahre Karl Valentin – ein Jubiläum schöner als das andere, doch das eigentliche Hochfest steht noch aus: Nächstes Jahr feiert München »850 Jahre München«. Das Fremdenverkehrsamt, die Hoteliers, Gastronomen und Wiesn-Wirte und alle, die von den jährlich 96 Millionen Münchenbesuchern profitieren, sind jetzt schon febrig, denn nächstes Jahr wird wohl wieder ein Jahr der touristischen Rekorde werden. München macht sich gern einen Spaß daraus, sich bei jeder Gelegenheit zu feiern. Die Stadt pflegt eine gutgeschmierte Image-Maschinerie, die der Welt den Schein eines festseligen weiß-blauen Volksstammes vor Augen führt. Der Rest der Republik glaubt denn auch, der Münchner Alltag sei die reine Gaudi, wir tranken schon zum Frühstück Prosecco, schuhplattelten uns durchs Jahr und würden den katholischen Festkalender zum Anlass nehmen, so viel Bier wie nur irgend möglich in uns hineinzuschütten.

Das ist nicht aus der Luft gegriffen. In den Bereich der Fama gehört indes der Glaube, wir Münchner fänden alles toll, was unsere Stadt so anstellt. In Wahrheit ist das mit der Münchner Wirklichkeit in etwa so wie mit dem altbairischen Konjunktiv. Der Altbayer pflegte, was

er zu sagen hatte, um fünf Ecken herum zu formulieren, in der Hoffnung, sein Gegenüber könnte ihm höchstens bis zur vierten folgen. So machen das die Münchner heute noch, vor allem die Wiesn-Wirte und Brauerei-Gastronomen in der Altstadt. Diese Malefikanten sind Meister im Legen falscher Fährten. Sie nutzen das einstige Renommee der Altmünchner Bierwirtschaften als Lockmittel, um die Millionen Touristen aus Japan, Saudi-Arabien und den USA mit grauslich entstellter Kost in die Reibach-Falle zu locken.

Wer durch die Münchner Altstadt spaziert – im Tal, in der Fußgängerzone, am Platzl –, gerät dort über die Auswüchse mancher Wirtshausküche ins Haareraufen. Man braucht nur einmal vom *Hofbräuhaus* zum *Augustiner* und vom *Franziskaner* zum *Paulaner im Tal* zu gehen – schon hat man eine Sammlung kulinarischer Abstrusitäten beisammen. Zu deren gelinden Erscheinungsformen zählen warmgehaltene und vor sich hin trocknende Schweinsbraten oder Bratkartoffeln, die schlapp von der Gabel hängen, oder Tellergerichte, die eine g'schnappige Serviermadam ungeniert in der Plastikwarmhaltehaube aufischt. Kürzlich durchlitten habe ich ein »Bierkutschergulasch«, dessen Soße an Dosenravioli gemahnte, einen Tafelspitz, der in Form grobgehauener Pflastersteine geschnitten war, sowie eine mit lauwarmem Wasser gestreckte Nudelsuppenbrühe und einen oxidierenden »Tatar vom Ochs«.

Die Patrons dieser altehrwürdigen Münchner Bierwirthäuser verstehen sich nicht als Wirte, sondern als Geschäftsführer. Sie gehen davon aus, dass ein Herr Yunioshi aus Wakayama oder ein Mister Dexter aus Tallahassee den Unterschied zwischen einem Schweins-Krustenbraten und dessen Großkantinenversion nicht kennen. Im Hofbräuhaus serviert man den Gästen aus der Fremde »pork knuckle« und lässt dazu eine »lady yodeler« auftreten.

Warum zetteln die Münchner gegen solchen Schmarren keinen Bierkrieg an? Nun, sie sind auf die Altmünchner Bierwirtschaften nicht angewiesen. Obendrein ist das Phänomen ein psychologisches. Es hat mit der gewissen Hinterfotzigkeit der Münchner Seele zu tun. Dieter Hildebrandt, der in München lebt, sagte kürzlich in einem Interview, München und Bayern seien wie ein Zoo – auch der habe

mit der Wirklichkeit nicht viel gemein. Da ist etwas dran. Ein Zoo hat ein Gehege und ein Zoo hat Besucher, die in dieses Gehege hineinstauen – und ansonsten einen Bogen um die bedauernswerten Wesen hinter den Gitterstäben machen. Die Münchner Traditions-Wirtshäuser sind im Gefolge des Fremdenverkehrs immer mehr zu solchen Gehegen verkümmert, in denen jährlich Abermillionen Touristen abgefüttert werden. Wie um die fünf Ecken, machen vor allem die jungen Münchner einen Bogen um diese Parallelwelten; die einstmal stolzen Brauerei-Wirtschaften erscheinen ihnen als *no-go-areas*.

#### DER VIKTUALIENMARKT ODER KATHOLISCHE DIALEKTIK

Richtig daheim fühlt sich das Münchner Gemüt nur an Orten, wo die Tradition der Zukunft Brücken baut, wo das Gewachsene seinen Charme nicht verrät und sich doch frisch und weltoffen gibt. »Es muss sich was rühren«, sagt man hier; die Dinge sollen nicht stehenbleiben. Aber, bitteschön: bleiben müssen sie im Kern, wie sie sind. Es ist dies eine spezifisch katholische Dialektik, die es fertigbringt, noch das Gegensätzlichste ungeniert miteinander zu verschränken. Daraus resultiert ein Lebensstil gemüthafter Ausgeglichenheit, der auf Außenstehende mitunter nachgerade schamlos selbstzufrieden wirkt.

Der Viktualienmarkt führt dies vor Augen. Es gehört zu den Topoi der Kolportage, dass dort nur Schickis einkauften und ein Apfel so viel koste wie anderswo ein halber Hektar Streuobstwiese. In Wirklichkeit kriegt man hier seine Erdbeeren schon mal für einen und ein Bund Radieserl für einen halben Euro. Und wo sich die Schickis nur immer herumtreiben mögen – wir Münchner wissen das nicht so genau; vielleicht kommen sie nur für die Wiesn aus ihren Nestern, um im Käfer-Zelt mit Prosecco zu duschen; auf dem Viktualienmarkt sieht man sie nicht unbedingt.

Was man sieht, sind Rentner-Frauen mit Geh-Wagerln, die ein Grammelschmalz holen oder »Hühnerkrägen fürs Zamperl«. Man

sieht Hausfrauen, die Kronfleisch und Kälberfüße, Kutteln und Kuh-euter kaufen; die Altmünchner Innereien-Küche hat nach wie vor ihre Liebhaber. Und man sieht haufenweise Anzugträger, die sich mit einem »Ochs in der Semmel« oder zwei Stück »Bio-Weißwürsten« einen gemütlichen Mittag machen. Hinterher kaufen sie Trüffelbutter und Flug-Mangos aus Brasilien und vielleicht noch ein paar Zimtkartoffeln aus Kolumbien. Bis zum Jahre 1834, als die innerdeutschen Zollgrenzen fielen, hat man in München den Fernhandel nahezu ausschließlich mit dem Süden abgewickelt, mit Italien, mit Österreich.

Noch heute empfindet sich der Münchner nicht eigentlich als Deutscher, sondern als Teil der alpin-mediterranen Kultur. Nichts wäre ihm ein größeres Greuel, als nicht gen Süden schweifen zu dürfen. Der ideale Münchner Wochenrhythmus ist in fünf Tage München und zwei Tage Gardasee eingeteilt – bei Schlechtwetter wenigstens Kitzbühel. Und der kulinarische Tageslauf sollte im Idealfall, also immer, das Bier und den Bordeaux Blanc, die Weißwurst und den Loup de mer vereinen. Der Münchner arbeitet feste und wird doch grantig, wenn er nicht ausgiebig Mittag machen kann. Er betrachtet die exotische Fülle des Viktualienmarkts als eine Selbstverständlichkeit; er findet, Austern aus der Bretagne und Miniauberginen aus Thailand stehen ihm einfach zu. Und doch würde er auf der Stelle depressiv werden, wäre all das nicht eingebunden in diese greifbare Diesseitigkeit der Kartoffel- und Gansl-Bauern, die hier ihre Stände betreiben.

Urbi et orbi – so fühlt der Münchner. Der Schriftsteller Wolfgang Koeppen hat den Viktualienmarkt als »Dom berauscher Katholizität« bezeichnet. Dass der amerikanische Städteforscher Richard Florida ausgerechnet dieser Gegend einen hohen *gay-and-bohemian-index* bescheinigen würde, ist für den Münchner kein Widerspruch. Florida hat herausgefunden, dass eine hohe Dichte an Homosexuellen einer Stadt zu Reichtum und globalen Wettbewerbsvorteilen verhilft.

Der Viktualienmarkt ist Münchens Einfallstor in das Gärtnerplatz- und Glockenbachviertel, wo die schwule Subkultur Münchens mit Rainer Werner Fassbinder und dem Wirtshaus »Deutsche Eiche« ihren Anfang nahm. Heute ist die Gegend ein Biotop bunten Bullerbü-

Flairs, das zunehmend junge Familien mit Kindern für sich entdecken und das sich nicht wesentlich von den sich ironisch idyllisierenden, informellen Stadtvierteln Berlins, Amsterdams oder Wiens unterscheidet, außer dass die Leute hier doch ziemlich gutes Geld verdienen. *Double income, no kids* – das schwule Glockenbachviertel, die Gegend südlich der Frauen- und Blumenstraße, ist nach wie vor ein gefundenes Fressen für Gastronomen. München hat nach Berlin und Köln die drittgrößte *gay community* Deutschlands, und das hat der Gegend rund um den Viktualienmarkt einen qualitativen Schub verpasst. Hier ist nicht die Sterneküche angesagt, sondern das freundliche, liebenswert schräge Lokal. Man lebt international, man hat auf Reisen Maßstäbe entwickelt, und die einzige Regel, die auf dieser Spielwiese des Lifestyle gilt, heißt: Mach was du möchtest, aber mach es gut. In diesem Klima entstanden einige der angenehmsten kulinarischen Adressen der Stadt.

#### IM UMKREIS DES VIKTUALIENMARKTES ODER MÜNCHEN SUCHT DAS SUPERWIRTSHAUS

Der Pschorr fügt sich hier gut drein. Er ist das Wirtshaus, dem es gelingen könnte, die jungen Münchner mit der alten Bierhallen-Tradition zu versöhnen. In kühnem Ideenklau verleibt er sich die Elemente der klassischen Münchner Bierhallen-Architektur ein, interpretiert sie keck und mit Sinn für Qualität. Sämtliches Material, des Mobiliars, der Accessoires, ist von ausgesuchter handwerklicher Güte, und dies so durchdacht, dass man recht eigentlich staunt.

Der Pschorr hat vor zwei Jahren in der ehemaligen Freibank sein Domizil gefunden; sie steht in der Biegung zwischen Frauen- und Blumenstraße und war früher ein Teil der von Karl Muffat entworfenen Schrankenhalle. Seit man die Schranne neu aufgebaut hat, gibt auch die Freibank – frisch herausgeputzt – dem einst ins Nirgendwo fransenden Rand des Viktualienmarktes Halt und Struktur.

Die Münchner Bierhallen-Architektur des 19. Jahrhunderts hat einen Stil hervorgebracht, den man »Deutsche Renaissance« nennt.

Er ist in seiner reinsten Ausprägung noch im Hofbräuhaus zu bestaunen. Zur Deutschen Renaissance gehört eine Dramaturgie der Raumebenen mit Sitzmöglichkeiten nicht nur parterre, sondern auch auf Emporen und Terrassen; es gehören dazu Gewölbe, Pfeiler aus Haustein, Metall-Leuchter in König-Artus-Optik, Wandtäfelungen sowie Lehnenbänke und Holztische von größerer Statur, die das Auf-dem-Tisch-Tanzen vertragen und vor allem das Geschrubbtwerden mit der Wurzelbürste.

Diesen Stil haben Baukünstler wie die Gebrüder Gabriel und Emanuel von Seidl in der Münchner Belle Époque formvollendet. Dabei hatten sie das neue Bürgertum vor Augen, das in der Gründerzeit zu etwas Geld gekommen war und sich fürderhin, wenn auch in Maßen, die Annehmlichkeiten und Vergnügungen der sich anbahnenden Moderne leisten wollte. Man baute die Bierhäuser schlicht und volkshnah, solide und heimelig. Bei aller Zünftigkeits sollte es nicht an Wohnzimmergemütlichkeit fehlen. Schließlich wollte man nicht den Saufbruder, sondern den Bürgermann anlocken. Und der kam dann ja auch zuhauf.

Die Ausstattung im Pschorr verhilft dem Holz der Eiche zu einer Renaissance. Der Boden, die Täfelung, Tische, Stühle, Bänke – alles ist aus samtig polierter Eiche. Das Holz ist roh, nicht lackiert; gern greift man es an, es wirkt weich, selbst wenn man unbepolstert sitzt. Draußen, auf der Terrasse und im Wirtsgarten, stehen Tische und Stühle aus Holz und Gusseisen; sie erinnern an Gartenmöbel des Fin de siècle und verbreiten die Sommerstimmung eines Nachmittags im Park. Einzige Accessoires, drinnen wie draußen, sind Kissen in satten Farben, grün, gelb, rot, blau – ein frecher Kontrast zum in sich ruhenden Holz. Auch den Komfort hat man nicht vergessen; die Servietten sind aus Stoff, die Bierfilz aus richtigem Filz. Wer die Lesart des Kunsthistorikers wählte, könnte hier Parallelen zum eben neu bewerteten Biedermeier entdecken: Die Betonung des Einfachen, die schmucklose Schönheit des Holzes, die Liebe zum Handwerklichen sind nicht von der Hand zu weisen. Dieses Haus wird Patina ansetzen. Mit seinen Emporen und Podesten gibt es den Münchnern die Bühne zurück, die sie brauchen, um zu sehen und gesehen zu werden.

In Vor-Pschorr-Zeiten kam man als Münchner ins Schwitzen, wenn sich hochmöglicher Besuch ankündigte. Weltstadtbewohner wissen, wie man Weltdorfbewohnern einen Stachel versetzt, und so sagte vor zwei Jahren der Freund aus Berlin, ich solle ihm, wenn er nach München komme, ein Wirtshaus zeigen, »das nicht von Touristen überfüllt und voller Krimskrams« sei und überdies »einen ordentlichen Schweinsbraten hinkriegt«. »Kannst du haben«, sagte ich. »Wir gehen gleich in drei Wirtshäuser, denn eines allein kriegt das nicht hin.«

Wir Münchner haben uns angewöhnt, uns in multiple Persönlichkeiten zu spalten, wenn wir gute Bayernküche *und* nette Bedienungen *und* ein stimmiges Ambiente haben und dafür in ein Altstadt-Wirtshaus gehen möchten. Beim Franziskaner schmecken die Weißwürste gut, aber nur morgens um zehn, wenn Frau Kimmglei, die kapriziöse Servierkönigin, noch bei Laune ist und einen nicht Ewigkeiten auf ihren Gnadenerweis warten lässt. Im Augustiner gibt's den Edelstoff, das süffigste Münchner Bier; die Architektur ist authentisches Bierhallen-München, der Schweinsbraten hat eine schöne Kruste, aber statt Lampen gibt es hier nur Glühbirnen. Man sitzt im Lichte eines Bahnhofsrestaurants und friert. Im Hofbräuhaus kann man morgens in Ruhe Zeitung lesen und sich an der Parade der Bier-Strizzis erfreuen; bestellt man aber eine Weißwurst, bringt die Bedienung den Senf im Plastikpäckchen.

Der Pschorr darf sich mit dem Logo von Slow Food schmücken. Er verarbeitet Murnau-Werdenfelder Rinder aus ökologischer Haltung zu Sülze, Beinfleisch und saurem Lüngerl. Das Bier wird vom Holzfass ausgeschenkt, es gibt Bio-Säfte und fränkischen Wein. Die Kellner kommen aus Österreich; sie tragen eine gemäßigt folklorisierte Tracht aus Jeanshosen und Wams und waren bis vor kurzem der Stolz ihrer Zunft: flink und zuvorkommend. In letzter Zeit aber nehmen auch sie die Münchner Kellner-Krankheit an und überlassen den Gast einer gängelnden Warterei. Es kann sich dabei nur um ein Missverständnis handeln. Man hat ihnen wohl verklickert, der Münchner habe es gern leger.

LEBERKÄS, KOSCHER

»Wahnsinn. Hier war doch vor kurzem noch tote Hose.« Der Freund spricht vom St.-Jakobs-Platz. Kürzlich erst schlenderten wir dort durch das Ensemble des Jüdischen Zentrums und konnten es nicht glauben: Der Jakobsplatz ist nicht mehr wiederzuerkennen. Vom Viktualienmarkt über den Sebastiansplatz hierher sind es nur ein paar Meter, und doch war der St.-Jakobs-Platz bis vor kurzem vom Münchner Alltagsleben so weit weg wie ein blinder Fleck auf einer Landkarte. Der Platz sah aus, als habe eine große Hand mit einem Radiergummi darüber gewischt: konturlos, ein graues Nichts. Im Mittelalter war dieses Areal ein Anger, später ein Markt- und Kirmesplatz. Dann war Krieg, und der Krieg fegte den Platz weg. Die letzten Kriegslöcher in der Münchner Innenstadt schließen sich erst jetzt.

Man hört die Leute wieder russisch und hebräisch sprechen – die Sprachen der jüdischen Gemeinde Münchens. Der Jakobsplatz ist seit März dieses Jahres das geistliche, kulturelle und soziale Zentrum der Jüdischen Kultusgemeinde; sie ist die zweitgrößte Deutschlands, nach Berlin, und sie hat München mit diesem Zentrum ein Geschenk gemacht. Plötzlich wirkt der Platz wie aus dem Koma erwacht. Es finden Kongresse statt. Die Lokale stellen ihre Tische ins Freie. Schulklassen machen Ausflüge ins Jüdische Museum. Ein Spielplatz wird gebaut, ein Brunnen ist fast fertig. Der Platz wird zum Wohnzimmer der Flaneure. Mitten drin steht die neue Hauptsynagoge, eines der schönsten Gebäude, das man sich denken kann. Ein überzeugendes Beispiel dafür, dass moderne Architektur nicht zwangsläufig hoch hinaus muss, um herausragend zu sein. Die Synagoge ist im buchstäblichen Sinne – berührend. Ihr Sockel ist aus grob behauenen Travertin, einem sonnig leuchtenden Gestein. Die Münchner kommen nicht nur zum Gucken, sie kommen auch zum Fühlen. Kaum einer, der nicht seine Hand auf diese Steine legte, sie betastete, als müsse er sich vergewissern: Das jüdische Leben Münchens ist zurück.

Nun lernen wir koscheren Leberkäse kennen. Neben der Synagoge steht das Gemeindehaus. Dort eröffnete kürzlich das *Fleming's*, ein koscheres Restaurant. Hier wird augenfällig, was sich in jedem Essen

symbolhaft verdichtet: Es ist in seinen Rudimenten ein ritueller Akt. Im *Fleming's* begegnen sich beim Essen zwei Welten. Die Münchner entdecken das jüdische Alltagsleben, Juden aus aller Welt essen bayerisch. Bevor man das *Fleming's* betritt, muss man durch eine Sicherheitsschleuse, aber daran hat man sich schnell gewöhnt. Die Pförtner sind jung, fast entschuldigend fragen sie: »Do you have any weapons?« Ein Blick in die Einkaufsstüte, ein Lächeln, die Panzerplastüre schiebt sich auf. Man nimmt Platz in einer weitläufigen, grazil möblierten Ambiente, das ohne Musik auskommt und in seiner ruhigen Eleganz etwas Meditatives ausstrahlt. Die Kerzen auf den Tischen brennen den ganzen Tag.

Drei *Maschgiachs*, vom Rabbinat bestellte Aufseher, wachen darüber, dass die Küche die Regeln des *Kaschrut* beherzigt – die jüdischen Speisevorschriften. Mit dem Münchner Rabbiner Steven Langnas haben die Leute vom *Fleming's* eine Speisekarte zusammengestellt, die man als neue Münchner Mischung bezeichnen könnte; sie wirkt vertraut, aber nicht dirndlesk. Es gibt israelische und bayerische Spezialitäten; die kulinarische Tradition der Sefardim paart sich mit der Küche der Askenasim: kalberne Weißwürste und Fleischpflanzerl, Humus und Tahina, Bachsaibling und Tscholent, Wurstsalat und Taboulé. Wer noch nie koscher gegessen hat, wird feststellen: die Gerichte wirken ungewohnt präzise. Keine Spielereien, kein Ausschieren von den klassischen Interpretationen. Man hält die Tradition hoch, wie zu den besten Zeiten der bürgerlichen Küche. Das Essen ist mild und bekömmlich. Ungewöhnlich gut ist das Fleisch. Viel trägt dazu bei: die Herkunft aus Frankreich, das Schächten und Ausbluten. Nie zuvor probierte ich Fleisch, das so deutlich zeigte, was es seinem Wesen nach ist: Muskelkraft. Der Tafelspitz vom Ochsen im *Fleming's* hat nicht nur ein kräftiges Aroma. Er schmeckt, wenn man so sagen darf: stramm – und sehr köstlich.

BISTRO BAVAROIS

Wie jeder Residenzstädter ist auch der Münchner ein Snob. In Adelskreisen soll ja gerade die Salzkartoffel ein Comeback feiern. In München hat die Hausmannskost seit je eine Hausmacht; Fleischpflanzerl und Tellersulz gehören zum Alltag. Allerdings war ihr Zustand nicht zu allen Zeiten ein idealtypischer. Wie im übrigen Deutschland lag die bürgerliche Küche der Henriette Davidis auch in Bayern viele Jahrzehnte in Trümmern. Dass man sie justament wieder ausgräbt, liegt weniger an einer Nostalgie-Sehnsucht als an der Selbstverständlichkeit des guten Produkts.

Mit bestem Fleisch zubereitet, ist auch das Fleischpflanzerl eine Delikatesse – so simpel ist das recht eigentlich mit der neuen, alten Liebe zur Hausmannskost. Das *Bistro ÖQ* liegt nur ein paar Schritte vom Pschorr entfernt, schräg gegenüber. Es ist ein Lichtstrahl für jede Mittagspause, ein fröhlicher Ort. Wenn es schnell gehen muss, zeigt sich, ob den Leuten das gute Essen zur Gewohnheit geworden oder immer noch ein Luxus ist. Im *ÖQ* gibt es eine Garküche, Stehtische und zwei gewitzte Köche, die ihre so einfachen wie guten Speisen mit einer Prise Bubencharme würzen. Eins, zwei, drei zaubern sie österreichisch-bayerische Klassiker auf die Teller: flaumige Fleischpflanzerl oder Tellerfleisch mit Wurzelgemüse oder Apfelstrudel, blättrig knuspernd. Dazu trinkt man ein Achterl Veltliner und einen Espresso – und ab geht's ins Büro.

Oder man schaut noch schnell nebenan im *Café Frischhut* vorbei und nimmt eine Schmalznudel mit. Man hat sich dort auf dieses Gebäck spezialisiert, und was die Bäcker da vor den Augen der Gäste aus dem Ausbackfett ziehen, ist ein filigranes Knusperwerk. Man sollte mit Superlativen haushalten, und doch: Ein solch duftiges Schmalzgebäck wird einem so schnell nicht woanders kredenzt.

Und dann ist da noch das *Retter's*. Seit es dieses Restaurant gibt und in seiner Nachbarschaft eine Kaffeerösterei und ein englisches Tea-House, hat sich der Grauschleier über der Frauenstraße verzogen. Das *Retter's* besteht aus einem Restaurant und einer Weinhandlung. Neuerdings träumen manche den Traum vom modernen Gasthaus; sie

sind hier richtig. Das Stadtgasthaus der Zukunft hat nichts mehr mit Auerbachs Keller, aber viel mit einem Pariser Bistro zu tun. Wie dieses empfängt es den Gast in einer entspannt eleganten Atmosphäre. Deko und Speisen kommen ohne Schwulst aus. Der Gastraum des *Retter's* war ehemals eine historische Weinstube, betulich und konservativ. Von dieser blieb allein die schöne, schlichte Zirbenholztäfelung übrig. Das Alte und Neue vertragen sich bestens; man sitzt unverkittet. Ähnlich wie in einem Bistro werden die wechselnden Tagesgerichte frisch und schlank zubereitet und mit Weinen aus deutschen Lagen kombiniert. Hierher kommen Leute, die sich an Innereien erfreuen oder einem Gansjung, an Nierchen und Rindsrouladen, und die es gern haben, wenn die klassischen Gerichte den einen oder anderen reizvollen Dreh erhalten.

Überhaupt die Bistros: Still und leise dringen die Franzosen in das Hoheitsgebiet der Münchner Giuseppe-Wirte ein. In kleinen, verwünschten Ecken kocht man immer häufiger à la Provence. Ein bisschen sind die Münchner ragazzi daran schuld: Die Mädels hier haben ihr raunendes »Buona sera« mit Blick in den Busen satt. Hingegen die Franzosen! Sie becircen uns wie schüchterne Jungs. Jean-Marc Ferrara zum Beispiel, Geschäftsführer des Bistros *Caméléon*, weiß, was die Münchnerdamen gern hören: »Münschen ist ein wensch, wie soll isch sagen – comme Paris?« Mais oui, Jean-Marc! – Jean-Marc darf so etwas sagen; sein Lokal ist entzückend.

Die Schranne spielt ihm dabei in die Hände. Will man ehrlich sein, kann man die München-Besucher vor der Schranne nur warnen: Sie ist der parishiltonhafteste Event-Schuppen im Dunstkreis des Weißwurst-Äquators. Als Veranstaltungsort kann man diese Talmi-Abzocke vergessen. Nach außen gelingt dem Bau jedoch Großartiges: Mit seiner Gusseisen-Glas-Konstruktion verhilft er dem angrenzenden Sebastiansplatz zu neuer Geschlossenheit. Der Platz kann jetzt wieder seine Aufgabe erfüllen und wie eine Spange den Jakobsplatz mit dem Viktualienmarkt verbinden. Jetzt erst wird in aller Schönheit ersichtlich, dass dessen Granitsteine einen klassischen *broad way* pflastern, der sich zu einer Piazzetta weitet. Mit seinen denkmalgeschützten Bürgerhäusern, den Laternen und dem Lindenbaum vor dem Stadtmuse-

um wirkt die Szenerie wie aus einer Vedute. Man hört die Vögel zwitschern, und auf der Bank unter der Linde sitzen die Alten vom Seniorenzentrum. Es schlägt hier, wenn man so will, tatsächlich das Herz Münchens, und das *Caméléon* ist seine Herzklappe, ein Schrittmacher des guten Lebens. Es ist das kleine Bistro ums Eck, in warmem Zimt und Crème gehalten, mit einer schlanken Bar und Platz zum Draußensitzen. Die Sonnenschirme leuchten rivierabunt; man sitzt wie am Meer.

»Es war die richtige Zeit, der richtige Platz«, sagt Ina Campana. Sie und ihr Mann haben das *Caméléon* vor zwei Jahren eröffnet. Ina ist Münchenerin, ihr Mann Rémi kommt aus Paris. Schon als Kind sei er mit seinem Opa durch die Brasserien gezogen, erzählt Ina, das habe ihn geprägt. Als die beiden beschlossen, ihr Leben in der freien Wirtschaft zu beenden und Gastronomen zu werden, war klar, wie der Ort ihrer Träume aussehen würde: »Er sollte einen Wohlgefühlstil haben.« Und sich dem Tag anpassen – wie ein Chamäleon.

Die Qualität der Speisen ist von jener Verlässlichkeit, die guten Stil ausmacht. Nie würde sich die Küche gehenlassen. Vom Morgen bis zum Nachmittag ist das *Caméléon* ein Bistro; man frühstückt pain au chocolat und trinkt »un latte« – soviel Reminiszenz an Münchens Italianità darf sein. Der Rest ist durch und durch französisch: die Menütafel mit den Tagesgerichten, die Getränke, die Speisen. Es gibt schöne offene Weine und Bouteillen der ganz großen Lagen.

Jean-Marc hat Koch gelernt, danach arbeitete er in besten Häusern der Schweiz. Ina und Rémi fanden, er solle das *Caméléon* repräsentieren, und er macht seine Sache gut, mit Esprit. Die drei Köche, Renaud, Laurent und Ludovic, sind um die zwanzig; sie haben Freude am kulinarischen Spiel und kommen doch ohne all die Sperenzchen aus, die manch hippes Lokal so verkrampft wirken lassen. Die Mittags-Quiche gerät ihnen fein, und selbst einem Croque Monsieur verpassen sie mit Gruyère eine gewisse Klasse. Abends, wenn das Bistro sich in ein Restaurant wandelt, speist man Lamm mit Lavendel oder ein Carpaccio de St. Jacques.

Alle kommen sie hierher, die Bankiers, Bürodamen, Museumsleute, Flaneure. Und auch die Kinder. Nett sind die drei Pferde-

schwanz-Mädchen, die hier nach der Schule essen. Eben kommen sie wieder herein, ihre Frisuren wippen, sie haben Hunger. In diesem Moment schießt mir plötzlich Gert von Paczensky durch den Kopf. Er, der Doyen des deutschen Gourmet-Journalismus, hat 1976 ein Brevier herausgebracht, »Feinschmeckers Beschwerdebuch«. Wer darin liest, bekommt das Gruseln. Paczensky schreibt über Dosenchampignons und Mehlsößen und biedere Wirtsleute, die nur drei Gerichte kennen; Eisbein ist eines davon. Es muss eine grässliche Zeit gewesen sein, damals vor 30 Jahren, als ich selbst ein Kind war. Ich bin mit den Kampfschriften von Paczensky und seinen Kombattanten Wolf Uecker und Wolfram Siebeck aufgewachsen. Ihre Wut hat mir gefallen; Gourmetkritik war ihnen nie Geheimwissenschaft, nie l'art pour l'art, sondern immer erfüllt von der Liebe zum guten Leben, das eben immer auch gutes Essen bedeutet.

Wenn man nun sieht, wie diese Pferdeschwanz-Mädchen ihre Schulranzen auf die Bänke des *Caméléon* werfen und eine Orangina und Perlhühnchen bestellen, dann glaube ich, brauchen wir uns keine allzu schlimmen Sorgen mehr zu machen. Es wird schon werden, mit den Deutschen und dem Savoir-vivre.

#### ADRESSEN

##### **Caméléon, Bistro & Restaurant**

Sebastiansplatz 3

80331 München

Telefon: 0 89 / 26 94 91 20

Montag bis Samstag 10 bis 24 Uhr

[www.cameleon-bistro.de](http://www.cameleon-bistro.de)

Fröhliches Bistro mit klassischer französischer Bürgerküche – modern und kreativ interpretiert. Ein sympathischer Treffpunkt. Günstig und nett.

**Bistro ÖQ**

Frauenstraße 6

80469 München

Telefon: 0 89 / 26 35 25

Montag bis Freitag 11.30 bis 16 Uhr

Samstag 11.30 bis 15 Uhr

(Ladengeschäft Montag bis Freitag 9 bis 18.30 Uhr, Samstag 8 bis 16 Uhr)

[www.herrmannsdorfer.de](http://www.herrmannsdorfer.de)

Unkompliziertes Tagesbistro mit verlässlich guter Küche. Es gehört zum Ladengeschäft der Herrmannsdorfer Landwerkstätten und verarbeitet ausschließlich ökologische Produkte.

**Café Frischhut (vulgo: Die Schmalznudel)**

Prälat-Zistl-Straße 8

80331 München

Montag bis Samstag 7 bis 18 Uhr

Das Café der Münchner. Eine Legende und Institution. Wer einmal hier die Schmalznudel aß, schmeißt die Kalorientabelle in den Müll.

**Der Pschorr**

Viktualienmarkt 15

80331 München

Telefon: 0 89 / 51 81 85 00

Täglich 10 bis 0.30 Uhr

[www.der-pschorr.de](http://www.der-pschorr.de)

So sieht ein Münchner Wirtshaus nach der Frischzellenkur aus. Trotz stangeneisgekühlten Bieres tagen hier keine Dimpfl-Bruderschaften. Slowfood-Küche; schöne Lage.

**Fleming's Restaurant**

St.-Jakobs-Platz 18 (im Jüdischen Gemeindezentrum)

80331 München

Telefon: 0 89 / 20 24 00-3 33

Täglich 11 bis 23 Uhr

[www.flemings-events.com](http://www.flemings-events.com)

Koscheres Restaurant und internationaler Treffpunkt; weiträumig und elegant. Der Küchenstil ist israelisch-mediterran, österreichisch und bayerisch. Sehr gutes Fleisch, interessante Weine.

**Retter's Feinschmecker und Weinschmecker**

Frauenstraße 10

80469 München

Telefon: 0 89 / 23 23 79 23

Dienstag bis Samstag 11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 23 Uhr

Sonntag, Montag und Feiertag geschlossen

[www.retters.de](http://www.retters.de)

Schöner Blick auf den Viktualienmarkt. Feine Bistroküche, gute Interpretationen süddeutscher Hausmannsklassiker. Eine Fundgrube für Weinliebhaber (Schwerpunkt Deutschland).