

# Schafkopf und Schweinsbraten

## Der Haidhauser Klinglwirt feiert am Wochenende seinen ersten Geburtstag – dabei reicht die Geschichte der Gaststätte viel weiter zurück

Alles soll sie machen, nur kein Wirtshaus eröffnen! Das war der Rat ihrer Mutter, der ehemaligen Klinglwirtin von Weidach in der Gemeinde Baiern im Landkreis Ebersberg. Doch weil – wie eine bayerische Redensart sagt – die Singerl immer meinen, gescheiter zu sein als die Hennen, steht Sonja Obermeier jetzt mit hochgekrempelten Ärmeln in Haidhausen am Tresen und wischt die Fläche rund um den Zapfhahn. Dabei hat die 35-jährige Betriebswirtschaftsstudentin und dann als Unternehmensberaterin Firmen in Fragen des Klimaschutzes beraten.

Das hat sie nicht glücklich gemacht: „Bevor ich anderen erklär' wie ma a Geschäft führt, mach' ich's lieber selbst. Und zwar so, wie ich mir das vorstell'!“, sagt Obermeier in gepflegtem Bairisch. Sie ist zierlich, aber resolut. D'Chefin eben.

Vor genau einem Jahr hat sie an der Haidhauser Balanstraße 16 den neuen Klinglwirt eröffnet. In den Räumen, in denen für die BR-Serie „Die Hausmeisterin“ die Szenen im Italiener „Giancarlo“ gedreht wurden. Deshalb sagen alteingesessene Haidhauser auch, sie seien beim „Giancarlo“, wenn sie in Obermeiers Gaststube hocken.



Die Klinglwirtin Sonja Obermeier in der Gaststube. Hier wurden Szenen für die BR-Serie „Die Hausmeisterin“ gedreht. 800

Das bayerische Wirtshaus versteht sich als Nachfolger des Klinglwirts, den Obermeiers Mutter früher in Weidach führte. „Ich hab' mir verschiedene gastronomische Konzepte und Namen überlegt. Aber im Hintertopf hab' ich immer den alten Klinglwirt ghabt“, sagt Obermeier. Ihr Uropa Ja-

kob Kimmair hatte den alten Klinglwirt in Weidach Anfang des 20. Jahrhunderts gegründet – jahrzehntelang spielte sich hier das Dorfleben ab: Hochzeiten, Tauten, Kre messen. Als Sonja Obermeier zehn Jahre alt war, übergab ihre Mutter an ihren Bruder, und der gab schließlich auf.

Der neue Klinglwirt in Haidhausen brummt. Endlich ein bayerisches Wirtshaus, das nicht für Touristen ist, sagen die Anwohner. Fast täglich kommen Schafkopfer, manchmal wird sogar an fünf Tischen gekartelt. „Ich weiß ned, warum andere Wirtshäuser keine Schafkopfer

wollen. Die essen ja auch was“, sagt Obermeier. Überhaupt kommen viele des Essens wegen. Der Klinglwirt ist zwar nicht billig, aber das Fleisch sowie die Wurstwaren kommen in Bio-Qualität von den Herrmannsdorfer Landwirtschaftsräten. Kürzlich hat die Bewegung „Slow Food“ den

Klinglwirt sogar in ihren Restaurantführer aufgenommen. Auch dass die Wirtin Ökostrom bezieht, schätzen die Gäste. „Mir schmeißen auchnix weg“, sagt Obermeier. „Des olde Brot kommt in die Suppn, der Schweinsbraten vom Vortag ins Gröstl.“

So hat es schon ihre Mutter im alten Klinglwirt gehalten. Ein Foto in der Gaststube des neuen Klinglwirts zeigt das einstige Weidacher Wirtshaus. Das Schwarz-Weiß-Bild von Klinglwirt-Gründer Jakob Kimmair hat sogar einen Ehrenplatz: An der Wand gegenüber des Eingangs. Seit 1. Mai steht zudem ein Maibaum in der Gaststube, in der gelegentlich die „Gerner Zipfeklatscher“ musizieren. „Herschatt, 1. Mai, mir brauch' ma ja an Maibaum!“ dachte sich die junge Klinglwirtin nämlich – und gab den Maibaum beim „Pap“ in Auftrag, der wie die „Mam“ im Wirtshaus mithilft.

An diesem Samstag wird am Fuß des Maibaums ab 17 Uhr der erste Geburtstag des Klinglwirts gefeiert. Freilich kommt auch eine Abordnung aus Obermeiers Heimat, 16 Weidacher haben reserviert: „Die wollen schauen, wie der neue Klinglwirt ist“, sagt sie. Schön ist er, was sonst!

BETTINA STUHLWEISSENBURG