

"Klinglwirt"

Uropas Dorfwirtschaft - jetzt in Haidhausen

Von Claudia Schuh, aktualisiert am 10.10.2011 um 17:59



Darf's noch eine Brotzeitplatte sein? Oder ein Packerl Karten? Der „Klinglwirt“ hält Tradition aufrecht. Foto: Daniel von Loeper

Sonja Obermaier hat den „Klinglwirt“ eröffnet: Nichts kommt aus der Tüte, alles aus der Region - und der gute, alte Eierlikör erfährt eine Renaissance.

Sonja Obermeier, eine zierliche Frau Anfang 30, hat ihren Job als Unternehmensberaterin aufgegeben und ist in die Gastronomie gewechselt. Sie hat nicht irgendeine Bar, irgendein schickes Bistro eröffnet – nein, seit zwei Wochen ist sie Chefin eines bayerischen Wirtshauses, in dem der Gast bei einer Brotzeitplatte schafkopfen kann. „Fünf Packerl Spielkarten liegen bereit“, sagt sie in ihrem weichen Bairisch und schmunzelt.

„Klinglwirt“ – so hieß das Lokal von Sonja Obermeiers Uropa im Landkreis Ebersberg, das er 1905 übernommen hatte. Erst 1988 hat die Familie das Gasthaus aufgegeben. Jetzt hat die 34-Jährige ein eigenes Lokal unter gleichem Namen eröffnet. Schwarzweiß-Aufnahmen vom Uropa, dem Großvater und trinklustigen Burschen mit Bierkrug zieren die rot gestrichenen holzvertäfelten Wände. Und wenn man die Männer betrachtet, wie aus der Zeit gefallen mit ihren lustigen Gesichtern und dem Wirtshaus dahinter, wird einem klar, was Obermaier erschaffen will: Eine Dorfwirtschaft mit modernem Anstrich mitten in München.

Das Lokal liegt im hübschesten Teil der Balanstraße, im Schatten der St. Wolfgangkirche. Auf

den Tisch kommt „konsequent bayerische Küche“: Käspresknödel in Rinderbrühe (5,20 Euro), Brotzeitler mit Fenchelsalami, Speck, Griamschmalz und Bauernbrot (7,90) oder Kasspatzen mit Salat (8,90). Serviert in goldumrandeten Tellern, die es heute eher auf Flohmärkten als in Restaurants zu sehen gibt. Jedes einzelne Gericht schmeckt, als hätte es die Oma gekocht.

Was sich aus einfachen, guten Grundzutaten zaubern lässt, weiß Chefkoch Hansi Eder. Er hat im Münchner Sternelokal Königshof gelernt. Statt Longdrinks und italienischer Aperitifs gibt's Schnäpse und Liköre aus der Gegend: „Der Eierlikör ist ein ganz ein Guter, den müssen Sie unbedingt probieren.“ Dass Obermeiers Weg bislang kein falscher war, zeigt der Erfolg der ersten Wochen. „Mein Plan mit dem Soft-Opening hat nicht funktioniert“, erzählt sie. „Wir wurden überrollt – um halb neun ging uns am ersten Abend das Essen aus.“

Hier wird noch alles selbst gekocht. Weder Knödel noch Rindsbrühe stammen aus der Packung. Weil das Arbeit macht, das Selbstschnippeln und Zubereiten, hält sie die Karte klein. Mittags stehen zwei Gerichte zur Auswahl, abends sieben. Davon ist eines ein Dessert.

Daneben gibt es Kuchen, den bezieht die Wirtin von einer kleinen Konditorei aus der Straße. Ihr Fleisch kommt von Hermannsdorfer, der Fisch von der Seebald-Fischzucht aus dem Ammerland. Ist ein Gericht aus, wird es tags drauf durch ein anderes ausgetauscht. Es gibt keine feste Karte – wie in alten Dorfwirtschaften üblich. Die junge Wirtin hat vom Eröffnungstag aber gelernt: „Wir kaufen inzwischen mehr ein. Nicht dass die Leute kommen und enttäuscht sind, dass alles aus ist.“

Balanstraße 16, täglich 11 – 24 Uhr, klinglwirt.de, Tel.: 85 67 61 99