8A6LniQo

Monaco

Party-Grenzler

Morgens vor einem Club auf der Feierbanane: Bisschen dastehen, vom Tanzen abkühlen, Leute kennen lernen, reden, alles entspannt. Bis ich es spüre: Viel zu nah, viel zu laut, viel zu nass. Kennt man ja, aber man hofft immer, dass es einen in dieser Nacht nicht erwischt. Tja, herzlichen Glückwunsch, leider doch. Ein haubenvoller Mensch hat mich auserkoren, seinen Rausch mit ihm zu teilen. „Eeeeeenschuuuuuuliiiiiguuung“, trieft er in mein Ohr. Pfui Deifi, denk ich. Servus, sag ich. Hilft ja eh ned. „Hast du Ecstaaaaasy?“, fragt er mit halb italienischem und halb alkoholischem Akzent. „Paar Piiiiiillen“. Na du, sag ich, sowas hab ich jetzt direkt ned dabei. „Aaaaaah“, seufzt er. „I bin hiiier wege die Weiiiiiber.“ Aha, sag ich und kratz mich vorsichtshalber am Bart. „I arbeite in Brenner“, säuselt er weiter. „An die Grenze, muss i morgen au wiede arbeite. But I come here today for party!“ Ob der polyglotte Grenzler weiß, dass sein „today“ schon ein paar Stunden vorbei ist? Ich wundere mich jedenfalls nicht mehr über Stau am Brenner.

Christian Pfaffinger

Heute in München

Ob das Radl sicher ist, kann man überprüfen – wie, das zeigen Experten beim Radl-Check. Foto: Kai Remmers

HACKERBRÜCKE

Ist Ihr Radl fit für die Straße?

Radeln ist eine Freude, aber sicher unterwegs sein sollte man schon. Weil aber nicht jeder gleich sieht, wo die kritischen Stellen am Radl sind, gibt es Mittwoch und Donnerstag einen kostenlosen Sicherheitscheck für Fahrräder: Von 14 bis 19 Uhr können Sie Ihr Radl in der Bernhard-Wicki-Straße an der hackerbrücke auf Verkehrstauglichkeit prüfen lassen.

Besonders für alle, die viel fahren, lohnt es sich, Bremsen, Reifendruck und Kette regelmäßig überprüfen zu lassen. Wer darin keine Übung hat oder sich unsicher ist, bekommt beim Münchner Radl-Sicherheitscheck Tipps für die Radinspektion. An Fahrrädern, die kleine Mängel aufweisen, führen erfahrene Radl-Checker vor Ort Reparaturen durch. Zum Service gehören das Nachjustieren von Bremsen und Sattel sowie die Überprüfung von Licht, Reflektoren und Reifendruck. Und falls es weiter fehlt, erfahren sie auch, wo es in Ihrer Nähe eine Werkstatt gibt.

MEIN MÜNCHEN

„Tacos mit Dip im El Gordo Loco“

Hier erzählen Münchner wo sie gerne ausgehen und was sie bewegt. Heute: Student Felipe (20) und Schülerin Saskia (18). Die beiden haben wir beim Karlsplatz getroffen.

Felipe: „Ich bin ziemlich neugierig auf Gestiken und Körpersprache der Leute in der Stadt. Es reizt mich, Verhaltensweisen zu beobachten und zu analysieren. Irgendwie sind wir alle gleich und doch ist jeder einzigartig. Natürlich läßt sich das selbst beim Ausgehen toll beobachten. Ich gehe gern Steak oder Tacos mit Avocado-Dip essen im mexikanischen El Gordo Loco im Lehel.“

Saskia: „Ich mag an München, dass es nicht so übertriebene Hochhäuser gibt. Die Altbauten geben der Stadt mehr Flair und mehr Gemütlichkeit. Besten Eistee trinke ich am liebsten im Santo Loco in der Eisenmannstraße.“

Foto/Umfrage: Daniel von Loeper

THEATRON IM OLYMPIAPARK

Moosach macht Mozart

Zu seinem 25-jährigen Bestehen hat sich der Kulturverein Linie 1 zusammen mit seinem Stadtteilprojekt „Moosach macht Oper“ ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: Mozarts „Die Zauberflöte“ zu inszenieren. Hochkarätige Solisten, ein Chor und ein Kammerorchester verwandeln das Theatron in den Schauplatz der beliebten Märchenoper, bei der Prinz Tamino mit Hilfe seiner Zauberflöte seine Pamina aus den Händen des Hohepriesters Sarastro befreien soll. Regisseurin Kristina Wuss verbindet lokale Elemente mit den märchenhaften Elementen der Zauberoper in dieser einzigen Musiktheatervorstellung des Musiksommers.

Theatron im Olympiapark, heute 19 Uhr, Eintritt frei

Szene aus Mozarts „Zauberflöte“. Foto: Peter Nitsche

IN

TATDENDRANG: Sich nicht von Müdigkeit oder dem Wetter abhalten lassen und trotzdem rausgehen.

OUT

KALTE SCHAUER: Heißt es nicht, dass Sommerregen wenigstens angenehm warm ist?

ZAHL

30 000

Grad Celsius kann die Luft in einem Blitzkanal erreichen.

HERR HIRNBEISS

Zeichnung: Fr. Bilek

„Mei, Spatzl. . .“

NEUES AUS DER MÜNCHNER GASTRO-SZENE

Bayerisch und fränkisch: Bei Ringlers liebt der Chef die Köchin

In München betreiben erstaunlich viele Pärchen gemeinsam ein Lokal – so wie Valerie und Martin Ringler. Die Zusammenarbeit scheint Beziehungen gut zu tun

Der Buchstabe S hat Valerie und Martin Ringler immer Glück gebracht: San Francisco, Sydney, Sankt Moritz – seit fast zwei Jahren ist der Glücksbringer nun die Sendlinger Straße.

In einer alten Metzgerei unweit vom Sendlinger Tor hat das junge Paar Ende 2012 einen Imbiss aufgemacht: das Ringlers. Etwa 55 Quadratmeter groß, zwei Drittel Küche, ein Drittel Gastraum. Für jeden Gastronomen eigentlich eine katastrophale Aufteilung, aber es läuft. Sie kocht, er erledigt das Drumherum. Sechs Tage in der Woche, zwölf Stunden am Tag. Und wenn das kleine Lokal schließt, geht es abends daheim noch weiter.

Buchhaltung, Catering-Aufträge, Einkaufsplanung – das erledigen Valerie und Martin Ringler alles nach Dienstschluss. Eine „Geschäftsbeziehung plus“ könnte man das nennen – oder eine „Liebe mit Erweiterung“, je nachdem, wie man das sehen möchte. Jedenfalls gibt es keine klare Trennung, vom Schreibtisch stolpern die beiden übergangslos ins eng bemessene Privatleben hinein.

Was für viele Beziehungen eine Belastung wäre, scheint bei Gastro-Pärchen kein Problem zu sein. André Bahlo und Pamela Knötzinger von der Pescheria zum Beispiel, deren Beziehung hat jetzt schon die zweite Neueröffnung unbeschadet überstanden.Oder Daniel und Daniela Roch vom Essence in Pasing: Die beiden betreiben schon seit Jahren gemeinsam ein Catering-Unternehmen.

Und so ist es bei den Ringlers eben auch. Den ganzen Tag zusammen, kein Abstand voneinander: „Für uns ist das der Idealzustand“, sagt Martin Ringler.

Kennengelernt haben sich die beiden im „Schiffchen“, einem Düsseldorfer Sterne-Restaurant. Sie machte dort gerade ihre Lehre, fühlte sich als geborene Münchnerin am fremden Niederrhein aber oft ein wenig einsam.

Der Chef versprach ihr deshalb einen echten Bayern als Kollegen. Und immerhin: Für einen Franken hat es letztlich gereicht. Martin Ringler stammt ursprünglich aus der Gegend um Bayreuth. Nach einem halben Jahr wurde aus den beiden ein Paar. Seitdem waren sie eigentlich kaum eine Minute getrennt. Sie bewarben sich im Doppelpack für ein französisches Lokal in San Francisco, zogen nach vier Jahren gemeinsam erst nach Sydney, dann weiter nach Sankt Moritz, drückten in der Hotelfachschule in Hamburg Seite an Seite die Schulbank, bauten das Unternehmen von TV-Koch Holger Stromberg mit auf und machten schließlich gemeinsam den Imbiss in der Sendlinger Straße auf.

In Sydney haben die beiden im Schichtdienst gearbeitet, der eine sehr früh, der andere bis spät in die Nacht. Da haben sie sich kaum gesehen: „Das war neu und anders und schwierig“, sagt Martin Ringler. Da verbringen sie den Tag – auch wenn es im Lokal mal stressig werden kann – doch viel lieber gemeinsam zwischen Ochsenfetzen-Semmel und Perlgraupensalat.

Für das Nötigste ist dort schließlich auch gesorgt: das stets glücksbringende S – S wie Sendlinger Straße.

Florian Zick

Valerie und Martin Ringler vor ihrem Imbiss. Foto: Daniel von Loeper

Ringlers, Sendlinger Straße 45, Telefon: 089-26 55 49

Abendzeitung IMPRESSUM

Abendzeitung München Verlags-GmbH

Herausgeber: Prof. Dr. Martin Balle, Dietrich von Boetticher
Geschäftsführer: Joachim Melzer
Chefredakteur: Michael Schilling
Stellvertretende Chefredakteure: Timo Lokoschat, Thomas Müller
Chefreporterin: Natalie Kettinger
Feuilleton: Volker Isfort
Nachrichten: Verena Lehner

alle zu erreichen unter:
Garmischer Straße 35, 81373 München

Anzeigen- und Vertriebsverwaltung:
Mediengruppe Straubinger Tagblatt/ Landshuter Zeitung
Ludwigsplatz 32, 94315 Straubing
Geschäftsführung dort:
Prof. Dr. Martin Balle

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 64; gültig ab 1. 1. 2014.

Anschrift Verlag und Redaktion:
Garmischer Straße 35, 81373 München

Redaktion:
Tel. 089/2377-199, Fax 089/2377-729,
E-Mail: redaktion@az-muenchen.de

Anzeigen:
Tel. 089/2377-777, Fax 089/2377-208,
E-Mail: anzeigenverkauf@az-muenchen.de

Aboservice:
Tel. 089/2377-111, Fax 089/2377-276,
E-Mail: abo@service-abendzeitung.de

Abo:
Monatlicher Abonnements-Bezugspreis: Trägerzustellung 23,90 € inkl. 7 % MwSt.; Postzustellung 24,90 € inkl. 7 % MwSt.

Druck:
Cl. Attenkofer'sche Buch- und Kunstdruckerei, Aster Weg 41, 94315 Straubing

Bei Störungen durch höhere Gewalt keine Ersatzansprüche. Altpapieranteil bis zu 90 %.