



Pflanzeriparade im neuen Wirtshaus im Tal. Vielleicht werden hier ein bisschen viel Bayern-Klischees bedient, das Essen jedoch ist wirklich gut. FOTO: STEPHAN RUMPF

Die Tradition kehrt zurück

München hat jetzt ein „Tegernseer Tal“ – mit tadelloser Küche

Zum Tegernsee und seinem Tal hat der Münchner ein eher ambivalentes Verhältnis. Es kursiert das böse Wort vom „Lago di Bonzo“, und wer Rottach-Egerns Schaufensterauslagen entlangstreift, erfährt eine Ahnung davon, woher das kommt. Andererseits ist die Gegend, die sich hinter der staurächtigen Ampel von Gmund ausbreitet, ja tatsächlich trotz aller Landhausstil-Verbauung so pittoresk, dass es die Städter an schönen Wochenendtagen in Massen an den See zieht. Die Geldigen, die sich den Wohnzimmerblick auf Wasser und Wallberg leisten können, wissen bekanntlich, wo es schön ist. Und wo die Kaufkraft hoch ist, siedelt gerne auch die hohe und hochpreisige Kulinarik – an Egerns Seeufer gibt es gar drei Michelin-Sterne für ein Restaurant. Das hat München nicht.

KOSTPROBE



Tegernseer Tal

Qualität:
 Service:
 Ambiente:

Tal 8
 Telefon: 089 - 22 26 26
 www.tegernseer-tal8.com

Öffnungszeiten
 täglich von 9.30 Uhr
 So. bis Mi. bis 1 Uhr, Küche bis 24 Uhr,
 Do. bis Sa. bis 3 Uhr, Küche bis 2 Uhr

Dafür hat München das „Tegernseer Tal“. Es liegt, fremdenverkehrstechnisch gesehen, fast noch günstiger als das namensgebende Gewässer, im Dreieck zwischen Marienplatz, Viktualienmarkt und Hofbräuhaus. In dem Haus im Tal wurden schon seit dem Mittelalter Gäste bewirtet. In Münchens erstem ausführlichen Reiseleiterführer zählte Lorenz von Westenrieder 1782 „Herr Schlicker zum weißen Rößel im Thal“ zu den „vornehmsten Weingastgebäusern“. In der ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts warb das Gasthaus Schlicker mit „bekannt vorzügl. Küche“ und „Dampfheizung“. Das Hotel Schlicker besteht, seit 1897 im Besitz der jetzigen Hoteliersfamilie, immer noch. Im Erdgeschoss aber hauste lange die Filiale einer Steakhauskette.

Nun geht es wieder etwas traditioneller zu – auch wenn es beim ersten Anblick gar nicht so aussieht. Denn wer das „Tegernseer Tal“ betritt, drängt sich erst einmal an Zechern vorbei, die an Stehtischen ihr After-Shopping-Bier kippen, während auf Flachbildschirmen über ihnen die Bilder ei-

nes Sportkanals flimmern. Doch ist der Gast erst einmal an der Bar vorbei, sieht es wirklich nach bayerischem Wirtshaus aus – und zwar verstärkt. Unter dem Glasdach, das den einstigen Innenhof deckt, ist viel Holz verbaut, oben nach Art von Bauernhofbalkonen, unten in der dunklen Wandtäfelung. Die schweren Holztische müssen noch etwas Patina annehmen, in die Lehnen der Stühle sind Herzerl geschnitzt, die Kellnerinnen tragen Dirndl, die ebenso freundlichen und professionellen Kellner bisweilen Lederhosen, aus Lautsprechern säuselt, zum Glück sehr leise, die Blasmusik. Vielleicht ist's, wie am Tegernsee, ein bisschen viel Bayern-Klischee, aber es bleibt doch gemütlich. (Aber Achtung, Fußballfans und alle, die keine sind! Wenn der FC-Bayern in der Champions League spielt, tun sich im Gastraum die Wände auf und es erscheinen auch hier Flachbildschirme.) Dem Idiom nach zu urteilen, sind die meisten der Gäste Einheimische.

Die Seiten der Speisekarte sind in alte Bildbände – etwa über Patagonien – geklebt und zeigen zunächst ein Foto des bislang mit Nachtlökalen erfolgreichen Wirtspaares Wahl und drunter einen Menschen, der gar nicht traditionell als „Consultant“ firmiert. Es handelt sich um Peter Kinner, Wirt der Nymphenburger Schlosswirtschaft Schwaige und, so viel zu Michelin, dereinst im längst geschlossenen „Sabitzer“ Münchens jüngster Sternekoch.

Es ist also ein gewisser Anspruch da, und die in der Tat kräftigen Kraftbrühen waren wirklich tadellos, sowohl die darin schwimmenden Grießnockerl wie in einer anderen Version die Champignonnockerl wunderbar locker. Das Gröstl aus Knödeln, Schweinsbraten- und Entenfleischstücken war saft- und kraftvoll und mit frischem Kren und Kräutern bestreut. Tatsächlich arbeitet die Küche mit regionalen Produkten, und das allen Touristenfallen-Befürchtungen zum Trotz meist richtig gut. Sogar der Bison, zum Fleischpflanzerl haschiert, kommt zwar nicht vom Tegernsee, aber immerhin aus Freising. Um die Pfanzerl machte man hier einiges Gewese. Es gibt sie von der Ente, vom Wild, vom Rind, kälbern natürlich und vegetarisch, sie sind stückweise mit oder ohne Beilagen nach Wahl zu bestellen und kamen auf einem japanisch anmutenden Holzregal auf den Tisch. Jenseits allen Brimboriums waren sie saftig, würzig, gut. Zu den Bratkartoffeln freilich konnten wir ganz und gar kein Verhältnis aufbauen: Man hatte sie geradezu chipsartig trockengeröstet.

Aber die Ente, viertelt oder halbert zu haben, ließ sich ihr zartes Fleisch angenehm leicht vom Knochen schaben, die Kartoffelknödel waren klein, aber schön locker. Der Schweinsbraten kam nicht als Scheibe, sondern in drei Teilen von Schulter, Wammerl und Schwarte daher. So war er aber auf der Karte ehrlicherweise angekündigt – und geschmacklich, da auch abends anscheinend frisch aus dem Rohr gekommen, nicht einmal zu beanstanden.

Die Preise sind zwar tegernseegemäß, doch auch für Münchner Innenstadtverhältnisse nicht übertrieben. Für Hauptgerichte ist mit zehn bis zwanzig Euro zu rechnen. Das Bier vom Herzoglichen Brauhaus und der Miesbacher Weißbierbrauerei Hopf wird von 3,75 Euro an für die Halbe ausgeben und ist über jeden Zweifel erhaben. ALOIS GUDMUND