

in Großräumen denkbar gewesen wäre – in seiner vorherigen Position in Hannover gerade mal Oberarzt und nicht Lehrstuhlinhaber war.

Das ist ein Weg, den Karl-Walter Jauch weitergehen will: „Unsere Leute müssen klinisch wie in der Forschung exzellent sein“, sagt er. „Und sie brauchen soziale Kompetenz: Es muss nicht unbedingt alles

vom Chef entschieden werden, viel besser ist es, wenn der erfahrenste Fachmann sagt, wo es lang geht.“ Oder die Fachfrau: Gerade mal drei von mehr als 40 Lehrstühlen sind weiblich besetzt, das würde der neue Chef gerne ändern – weiß aber, dass die Willensbekundung, Frauen bevorzugt berufen zu wollen, alleine nichts nützt: „Bei den Studienanfängern sind noch 70

kompetenznetzwerk oder in einer Praxis behandelt wird – solange er am Ende nur gesund wird. Die Gesundheit des Patienten, das ist das Anliegen eines jeden Mediziners, auch des Mediziners Karl-Walter Jauch, der jetzt den Operationskittel gegen den Anzug eintauscht und die Gummi-Pantoffeln gegen die Halbschuhe – er hört ja deshalb nicht auf, Arzt zu sein.

## chnern ihre Heimat erklären

haben sie bereits digital als 3D-Modelle konstruiert. Derzeit entsteht eine App über die Geschichte des Ersten Weltkriegs, der Kriegsbeginn jährt sich 2014 zum 100. Mal. Anfragen kommen inzwischen aus dem In- und Ausland.

Im vergangenen Jahr seien sie zudem immer wieder gefragt worden, ob sie nicht Kurse über die Münchner Stadtgeschichte geben wollten, unter anderem von Elfi Zuber, sagt Klaus Reichold. Und so gründeten sie das Bavaricum, als Projekt der Historiker.

Jetzt suchen sie weitere Mitstreiter, sie möchten aus der Akademie ebenfalls ein Netzwerk machen, und auch den journalistischen Ansatz wollen sie beibehalten: Sie wollen mit externen Experten zusammenarbeiten und Türen öffnen: in Grüfte, auch Dachstühle, in Hinterzimmer, zu Orten, die sonst verschlossen sind.

An diesem Donnerstag, 16. Mai, beginnt der erste Kurs des Bavaricum. Die einzelnen Kursstunden werfen Schlaglichter auf die Münchner Geschichte, weniger auf einzelne Ereignisse als auf die Kultur vergangener Epochen, auf das Leben und Feiern in Barock und Rokoko oder auf die Geburtsstunde der Münchner Museen. Ebenso greifen sie Randgeschichten auf wie den ausgestopften Elefanten „Soliman“ in der Kunst- und Wunderkammer Herzog Albrechts V. von Bayern oder den vermeintlichen Freitod einer 17-Jährigen, die sich 1785 nach der Lektüre von Goethes „Leiden des jungen Werther“ vom Nordturm der Frauenkirche gestürzt haben soll.

Es sind Anekdoten, wie sie Reichold auch gerne über die eigene Familie erzählt. Sein Urgroßvater sei ein Münchner Bierkutscher gewesen und beim Rosstränken in der Isar ertrunken, sagt er. Im Erdgeschoss seines Hauses hingegen steht eine Biedermeier-Kommode, die einmal dem Urgroßonkel von Thomas Endl gehörte, einem Pfarrer aus Sulzemoos im Landkreis Dachau. Diesem Pfarrer habe der später berühmte Räuber Mathias Kneißl als Junge einmal Geld aus dem Opferstock gestohlen: Und der Pfarrer Endl aus Sulzemoos habe Kneißl daraufhin zum ersten Mal in dessen Leben hinter Gitter gebracht.

Am Ende der Münchner Heimatkunde wird eine kleine Prüfung stehen, „weil die Leute gerne Prüfungen schreiben“, glaubt Klaus Reichold. Wer sie besteht, erhält das „Kleine Monacensium“, eine Mischung aus Urkunde und Teilnahmebestätigung. Durchfallen soll niemand. JAKOB WETZEL

# Der Tegernsee im Tal

## Treff der Gastroszene bei der Eröffnung des neuen Bräuhauses

München – Statt Lounge-Musik gibt es Live-Gebläse. Statt Zierschal und Sakko wie im Kulturbetrieb oder Anzug und Kleid wie in der Filmbranche ziehen die Damen und Herren selbstverständlich Tracht an. Und statt eines dünnen kleinen Proseccogläschens zur Begrüßung wird dem Gast am Dienstagabend gleich mal ein gut eingeschenkter Schnitt in die Hand gedrückt. Wer den ablehnt, muss damit leben, mit einem spöttischen Kommentar des Kellners in das neue Lokal im Tal 8 entlassen zu werden. Eine Veranstaltung der Münchner Gastro-Szene läuft eben ein wenig anders ab als die sonst üblichen Events der hiesigen Society.

### SZENARIO

Die 300 Gäste sind zu einem sehr großen Teil mit Biergläsern bestückt und begutachten das neue „Tegernseer Tal“ mit seinen hellen Holzmöbeln, dem Glasdach im vorderen Bereich, und dem einladend ausladenden hinteren Gastraum. Manfred Nerlinger, massiger Medaillengewinner im Gewichtheben, sagt: „Das Konzept, alles vom Tegernsee zu importieren, leuch-

tet mir ein.“ Der Wirt des Bräuhauses, Constantin Wahl, bezieht von dort seine Getränke und Speisen. Warum? „Ja, da gibt's nichts Schlechtes“, sagt Nerlinger, „sonst würden doch da nicht so viele Gspickte wohnen.“

Eine Gemeinsamkeit haben Gastrotreffen mit anderen Gesellschaftsereignissen allerdings schon: Man lobt einander gegenseitig, dass sich die frischen Holzbalken biegen. Die Wirte überbieten sich am Dienstag vor anerkennenden Worten. Franz Rauch vom P1 lobt fleißig die Einrichtung, ebenso wie Martin Kolonko vom Café Forum.

Die Münchner Gastrowelt ist klein. Kolonko nennt Paulaner-Chef Andreas Steinfatt „den Andi“. Und einer der vielen Männerdialoge im Gedränge zwischen den Tischen läuft so: „Hey, wieder solo?“, „Ja, woher weißt du das, ist erst seit zwei Wochen?“ „Hat sich rumgesprochen.“

Ob Caterer Ulrich Dahlmann oder Koch Mario Gamba, man preist das Konzept des neuen Ladens und seine vorzügliche Lage. Hermann Zimmerer vom Wirtshaus Zum Straubinger ist sich mit den Branchenkollegen einig und sagt: „Da kann gar nichts schiefgehen.“ Was auch immer das bedeutet. PHILIPP CRONE



„Da kann nichts schiefgehen“ – die Wirte Constantin Wahl mit Frau Mary-Ann und Peter Kinner (v. l.)

FOTO: HANNES MAGERSTAEDT/GETTY