



FOTOS: STADT MÜNCHEN

Es wird nicht ganz klar, was das Zebra im Kettenkarussell verloren hat. Der Löwe, nun gut. Der könnte für die Fahrt eine kleine Auszeit vom ewigen Rumsitzen und Brüllen auf dem Löwenbräu-Turm genommen haben. Ein bisschen Spaß muss schließlich sein, gerade auf der Wiesn. Aber das Zebra? Besucht es den Löwen vielleicht, ist das Zebra ein Tourist? Hat sich der Löwe das Zebra gar aufgerissen?

Erstmals steht der Wettbewerb um das Motiv des Oktoberfestplakats allen offen, nicht nur eingeladenen Grafikern und Designern. Und erstmals darf sich auch der künstlerisch unbegabte Münchner beteiligen: indem er bei der Auswahl

München sucht das Superwiesnplakat

Erstmals darf im Internet abgestimmt werden. Doch eine Jury hat das letzte Wort

hilft, per Votum auf www.muenchen.de. 49 Motive stehen im Internet zur Auswahl. 49 Motive, das stellt der gemeine Münchner schnell fest, sind eine ganze Menge. Für das Lieblingsmotiv darf nun zwei Wochen lang abgestimmt werden; die besten 30 kommen in die nächste Runde. Vor die Jury also. Andersherum als bei gängigen TV-Talentshows, bei der erst die Jury entscheidet, und zum Ende hin das Publikum für seinen Favoriten abstimmt. Ganz so volkssentscheidmäßig

wollte es die Stadt bei „München sucht das Superwiesnplakat“ wohl doch nicht haben. Die Jury hat das letzte Wort. Die Abstimmenden im Internet sortieren nur die 19 unpassendsten Plakate aus.

Ob das Zebra es schaffen wird, trotz fehlenden Münchenbezuges? Immerhin grinst es lustig, und eine Brezn hält es auch in der Hand. Was wird sich durchsetzen bei den Abstimmenden? Niedliches Kindchenschema, wie der spongebobeske Masskrug oder das Münchner Kindl

mit Kulleraugen? Grafisch raffiniertes? Das Plakat mit den schönsten Farben? Sehr unterschiedlich sind die Entwürfe, und fast ist es schade, nur einen wählen zu dürfen. Masskrug, Brezn, Riesenrad und Dirndl finden sich beinahe überall. Ein Künstler hat verschiedene bernsteinfarbene Schichten in Wellen übereinander gelegt; soll das vielleicht stilisierten Bierschaum darstellen? Ein Rätselspiel sollte das Motiv wohl eher nicht sein, schließlich muss es auf mehr als

10 000 Plakaten für die Wiesn werben sowie Souvenirs und den offiziellen Masskrug schmücken. Die wenig einfallreichen Plakate – Schrift auf Lebkuchenherz – dürften es wohl schwer haben gegen die raffinierteren; zwei Masskrüge, deren Schaum beim Zutropfen ein Herz bildet zum Beispiel.

Oder ist hier, im Vorentscheid, sowie so nur wichtig, wer Freunde und Familie zum Abstimmen bewegen kann? Nun, sagen wir so: Unter den Onlinewählern werden Plätze im Schottenhamel-Festzelt verlost. Das ist dem wiesnaffinen Münchner durchaus einen Klick wert, vielleicht auch zwei. Ob diese nun ein Zebra treffen oder nicht. **LAURA KAUFMANN**

Ein Tempel zum Teilen

Wer braucht schon ein Hauptgericht, wenn man so viele köstliche Vorspeisen gemeinsam genießen kann? Das feine Baalbek lässt ahnen, warum der Libanon einst als Schweiz des Orients galt

VON MORITZ MAYER-RAHN

Politisch wird darüber gerade wieder heftig gestritten, doch in der Gastronomie ist multikulturelles Miteinander längst allgemein akzeptiert, was zu einer Fülle ausländischer Spezialitätenlokale geführt hat. München ist da keine Ausnahme, wenngleich die einzelnen Länder oder Weltregionen höchst unterschiedlich vertreten sind. Während man praktisch an jeder Ecke einen Italiener, Griechen oder Asiaten findet, ist die Küche des Orients weit weniger präsent. Und weil Orient ein dehnbarer Begriff ist, der einen weiten geografischen Raum umfasst, geht ein wenig unter, dass eine Küche äußerst sparsam vertreten ist: die feine libanesische Küche, die ahnen lässt, warum der kleine Libanon einst als die Schweiz des Orients bezeich-

net wurde und seine Hauptstadt Beirut vielen als das Paris des Nahen Ostens galt. In München lässt sich die Zahl libanesischer Restaurants an den Fingern abzählen.

Seit knapp einem Jahr ist eines dazugekommen: das Baalbek an der Karlstraße, benannt nach der Stadt in der Bekaa-Ebene, aus der der Geschäftsführer stammt. Ein Foto des antiken Jupitertempels schmückt die Stirnwand des Lokals, ansonsten ist vom historischen Ambiente der Stadt, die seit dem achten Jahrtausend vor Christus besiedelt ist, in dem Lokal nichts zu spüren. Das liegt möglicherweise auch an der Adresse. Das Baalbek befindet sich in den sogenannten Lenbachtgärten und der protzige Gebäudekomplex, eine der teuersten Wohnlagen Münchens, verströmt eher den Charme einer Zweitwohnsitzklave für reiche Russen. Das Baalbek jedenfalls ist in jenem Edel-Einheitslook gestylt, den man aus vielen ganz unterschiedlichen Lokalen kennt. Das hat auch Vorteile, denn so bleibt man vom anderen Extrem verschont: in einer orientalischen Kitschkulisse zu sitzen.

Aber ganz egal, was sich Designer ausdenken: Das Wichtigste an einem Restaurant wird immer die Küche sein. Und die entfaltet im Baalbek den ganzen Geschmacksreichtum, die ganze Abwechslung und die ganze Raffinesse, die die libanesische Küche zu bieten hat.

Ausnahmsweise soll hier zunächst von den Hauptgerichten die Rede sein: Lahmeh Mischwie, der Lammfleischspieß mit libanesischen Gewürzen (19,50 Euro), ist ein komplexes Geschmackserlebnis, pikant, aber nicht scharf, ohne dass man sagen könnte, welches Gewürz hier nun dominieren würde. Das Fleisch ist überdies herrlich zart. Das in Knoblauch-Zitronensaft gegrillte Stubenküken (Farouj Mischwie, 22,50) geht in eine andere Geschmacksrichtung: würzig, ohne vom Knoblauch erschlagen zu werden. Völlig anders wiederum das Dajai Mehsche (16,00), ein im Ofen gebratenes Hähnchen, gefüllt mit Hackfleisch und Reis, von Nüssen umgeben: mild, ohne fad zu schmecken und so üppig, dass man besser auf den Kellner gehört hätte, der bei der Bestellung bedenkenlich den Kopf geschüttelt und darauf

hingewiesen hatte, das sei aber ein Gericht mit Reis, was im Libanon offenbar bedeutet: macht ordentlich satt. Am Nachbarstisch teilten sich jedenfalls zwei Personen eine Portion.

Und wir hatten zu diesem Zeitpunkt ja schon mit den Vorspeisen zu tun gehabt. Sie sind die eigentliche Hauptsache der libanesischen Küche. Kleine Gerichte, im arabischen Sprachraum Mezze genannt,

die eine unglaubliche Vielfalt bieten. Die Speisekarte des Baalbek bietet insgesamt 24 unterschiedliche kalte und warme Vorspeisen an, dazu kommen noch sechs verschiedene Salate. Den Sinn dieser riesigen Auswahl erklärt der sehr freundliche und aufmerksame Service, als er die Diskussion am Tisch mitbekommt, wer denn nun jetzt welche Vorspeise bestellen möchte. „Bei uns teilt man alles, das ist doch viel schöner.“ In der Kombination verschiedener Kleinigkeiten liegt nicht nur der besondere Reiz dieser Küche, weil alles anders schmeckt, es macht das Essen auch zu einem echten Gemeinschaftserlebnis. Wer sich in der Fülle des Angebots verliert, dem empfiehlt der Kellner gerne eine Kombination, die die kulinarische Bandbreite des



Von einer orientalischen Kitschkulisse bleibt der Gast verschont. Stattdessen gibt es eine unglaubliche Vielfalt auf der Speisekarte. FOTOS: STEPHAN RUMPF

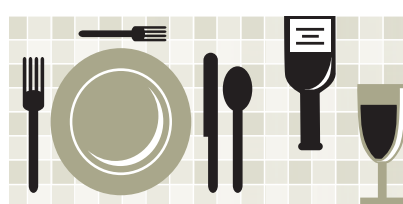


Guten Wein gibt es auch noch, vor allem Sorten, die hierzulande kaum jemand kennen dürfte

Landes abdeckt. Zum Beispiel Hommos Bil Lahmeh mit gebratenem Rinderhackfleisch und Pinienkernen auf Kichererbsen, püriert mit Sesampaste, Joghurt, Zitrone und Olivenöl (8,90) zusammen mit Fattousch (6,90), einem Salat, der aus so vielen Komponenten besteht, dass ihre Aufzählung zu lang geraten würde. Er wird mit geröstetem Fladenbrot serviert. Dazu dann noch Baba Ghanouge (6,90), gegrillte Aubergine, püriert mit Sesampaste, Joghurt, Zitrone und Olivenöl, und Kibbeh Krass (7,90), frittierte Weinschrotteig mit Rinderhack, Zwiebeln und Pinienkernen. Weil die Preise der Vorspeisen zwischen 6,90 und 9,90 Euro liegen, ist klar, was die beste Idee für ein Essen im Baalbek ist: Jeder bestellt sich zwei oder drei Vorspeisen – und dann wird alles geteilt. Danach braucht niemand mehr ein Hauptgericht.

Und noch ein Glanzlicht hat das Baalbek zu bieten: eine Weinkarte mit fast 40 libanesischen Weinen, die hierzulande kaum jemand kennen dürfte. Wo man sie in München beziehen könnte? „Über uns“, sagt der Kellner mit einem feinen Lächeln. Schon die Phönizier, deren Wurzeln im heutigen Syrien und dem Libanon lagen, waren gewiefte Kaufleute.

KOSTPROBE



Restaurant Baalbek

Qualität: ●●●●●●○
Service: ●●●●●●○
Ambiente: ●●●●●○
Preis/Leistung: ●●●●●○

Karlstraße 27
Telefon: 089 - 219 319 08
www.restaurant-baalbek.de

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 11 Uhr bis 23 Uhr,
Samstag und Sonntag 16 Uhr bis 24 Uhr

Ätzende Lauge

42-Jährige bestellt Wasser – und landet auf Intensivstation

War es ein Unfall oder eine vorsätzliche Tat? Und war die 42 Jahre alte Münchner Zahnärztin, die am Mittwoch vergangener Woche in einem indischen Restaurant in Bogenhausen statt Mineralwasser eine ätzende Flüssigkeit getrunken hatte, ein Zufallsopfer – oder war es ein hinterhältiger Anschlag auf sie? Noch sind sehr viele Fragen offen. Die 42-Jährige hatte sich eine Flasche stilles Wasser bestellt, sich ein Glas eingegossen und getrunken. Mit schweren Verätzungen wurde die Zahnärztin ins nahe Klinikum Bogenhausen gebracht, kam für zwei Tage auf die Intensivstation. Die Kriminalpolizei ermittelt wegen Körperverletzung. Ob Fahrlässigkeit oder Vorsatz im Spiel war, das wird nach Angaben eines Polizeisprechers die entscheidende Frage sein.

Bis Mittwoch lag das abschließende Untersuchungsergebnis bei der Polizei noch nicht vor. Was also genau in der Flasche war, die das von Nestlé produzierte Mine-

ralwasser Acqua Panna enthalten sollte, ist offen. Nicht ausgeschlossen ist, dass die ätzende Lauge ein Reinigungsmittel war. Nach Analyse des Landesuntersuchungsamts Erlangen kann mittlerweile aber ausgeschlossen werden, dass die Flüssigkeit auf eine Unregelmäßigkeit in der Produktion zurückzuführen ist. Die Substanz aus der Flasche entspricht nicht den Reinigungsmitteln, die in den Abfüllanlagen des Konzerns verwendet werden. Darüber hat das Kreisverwaltungsreferat am Dienstag den Hersteller nach dessen Angaben informiert. „Chlorhaltige Reinigungsmittel sind in unseren Wasserbetrieben nicht erlaubt“, sagte Gunter Fricke, Leiter Qualitätsmanagement bei Nestlé Deutschland AG. Umso rätselhafter ist, wie die Lauge in die augenscheinlich verschlossene Flasche gelangt war. Voraussichtlich in der kommenden Woche will die Kriminalpolizei das Opfer befragen, danach die Mitarbeiter des Lokals. **MARTIN BERNSTEIN**

Griechen geben nicht auf

Grundstücktausch oder Klage? Der Streit über eine eigene Schule geht weiter

Nein, von einer Klage will Georgios Vlachopoulos zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht konkret sprechen, auch wenn dies in Stadtratskreisen bereits kontrovers diskutiert wird. Doch er gibt sich kämpferisch. „Die Republik Griechenland hat selbstverständlich das Projekt nicht aufgegeben“, sagt der Rechtsanwalt, der Athen beim Bau der griechischen Schule in Berg am Laim vertritt. Die Stadt München habe mit ihrer Aktion „auf Biegen und Brechen“ verhindert, dass das Gebäude fertig gebaut werden könne, aus Sicht von Vlachopoulos eine Schule, die zu 70 Prozent steht. Derzeit werde auf politischer Ebene versucht, der Stadt ein Tauschobjekt anzubieten. „Entsprechende Bemühungen des Bundes und des Freistaats Bayern wurden im Gespräch mit dem Noch-Außenminister Steinmeier signalisiert“, teilt Vlachopoulos auf Anfrage mit.

Eine solche Initiative ist zumindest bei Stadträten noch nicht angekommen. Die

Kommunalpolitiker erwarten eher, dass nun endlich einmal Ruhe in die Angelegenheit kommt. „Ich verstehe nicht ganz, warum die Verantwortlichen noch immer so viel Energie in das Grundstück stecken statt nach vorne zu schauen“, sagt etwa Ulrike Boesser, kommunalpolitische Sprecherin der SPD-Fraktion. Falls es ein

Bereits 2001 erwarb Athen ein Grundstück von der Stadt – und baute bis heute keine Einrichtung

Tauschobjekt gäbe, könne man sich das sicher anschauen. Eine griechische Schule in München brauche aber nicht zwingend ein eigenes Gebäude, sagt Boesser. Das System der Auslandsschule mit Griechisch als Hauptsprache sei auch bei den in München lebenden Griechen unstritten.

Der Streit zwischen Griechenland und München schwelt nun schon seit mehr als

15 Jahren. 2001 erwarben die Griechen ein Grundstück von der Stadt mit der Maßgabe, dort eine Schule zu errichten. Doch Athen ließ ausgemachte Fristen immer wieder verstreichen, sodass München sich das Areal an der Hachinger-Bach-Straße im Sommer 2016 zurückholte. Das Bildungsreferat will dort nun ein öffentliches Gymnasium bauen, das der Freistaat betreibt.

Das allerdings könnte sich verzögern. Für den Fall, dass der von Vlachopoulos ins Spiel gebrachte Grundstücktausch nicht klappen sollte, erklärt der Rechtsanwalt nämlich schon einmal: „Es steht fest, dass wir erneut vor einem Gerichtsstreit stehen werden.“ Das letzte Wort sei noch nicht gesprochen, erklärt er. Das fürchten auch die Stadträte. Ein Rechtsstreit könnte ein neues Gymnasium in Berg am Laim deutlich verzögern. Denn um dieses zu bauen, muss erst einmal der Rohbau der Griechen weichen. **MELANIE STAUDINGER**

MÜNCHEN IN KÜRZE

Graffiti und Marihuana

In der Münchner U-Bahn hinterließ er mindestens zwölf Mal seine großformatigen Tags. Noch mehr Graffiti sprühte oder malte ein 23 Jahre alter Münchner Schüler an Wände in Eichstätt. 37 Sachbeschädigungen zählte die Polizei dort. Nach umfangreichen polizeilichen Ermittlungen wurde – wie die Polizei jetzt bekannt gab – bereits im Juli ein Durchsuchungsbeschluss vom Amtsgericht München vollzogen. In der Münchner Wohnung konnten verschiedene Beweismittel sichergestellt werden, die nach ihrer kriminalistischen Auswertung den etwa 49 Taten zugeordnet werden konnten. Bei der Durchsuchung einer Räumlichkeit in Eichstätt wurde zudem eine Aufzuchtanlage für Marihuana gefunden. Der Schüler macht aber bisher zu den Vorwürfen keinerlei Angaben. Ein Haftbefehl wurde nicht erlassen. Der Sachschaden beträgt allein in München rund 17 000 Euro. **BM**

28-Jähriger stirbt an Drogen

Mindestens 64 Menschen sind im vergangenen Jahr in Stadt und Landkreis München Opfer ihrer Drogensucht geworden. Jetzt ist erneut ein junger Mann an den Folgen seines Rauschgiftkonsums gestorben. Er ist der erste Drogentote in diesem noch jungen Jahr. Der 28-Jährige wurde am Dienstag vergangener Woche von einem Bekannten in seiner Wohnung in Waldtrudering leblos aufgefunden. Der sofort alarmierte Notarzt konnte nur noch den Tod des Mannes feststellen. Die Kriminalpolizei geht von einer Überdosis aus. Hinweise auf eine Fremdeinwirkung ergaben sich bislang nicht. Die Staatsanwaltschaft München I ordnete eine Obduktion an. Ein in diesem Zusammenhang durchgeführter Drogenschnelltest verlief positiv. **BM**

Börse für Wohnungstausch

Die Stadt will eine Börse einrichten, um den Wohnungstausch von Senioren und Familien zu fördern. Vertreter des Sozialreferats und der städtischen Wohnungsbaugesellschaften hätten erste Ideen dazu entwickelt, nun werde an der Umsetzung gearbeitet. Auch private Vermieter sollten nach Möglichkeit mit einbezogen werden. Dies teilt das Planungsreferat als Antwort auf eine Stadtratsanfrage mit. Die Räte der ehemaligen Fraktion Bürgerliche Mitte hatten bemängelt, dass dieser Lösungsansatz zur Wohnungsknappheit bislang ins Leere gelaufen sei. In mehreren Anträgen hatte etwa der Seniorenbeirat seit Herbst 2014 bei der Stadt für das Konzept einer Tauschbörse geworben. Wie viele Umzüge bei den städtischen Wohnungsbaugesellschaften Gefowag und GWG bisher durch Wohnungstausch von Senioren und Familien zustande gekommen sind, dazu macht das Planungsreferat keine Angaben. Es gebe keine spezielle Erfassung nach dem Kriterium „Senioren“. **HOB**

Frist bei Nebenkosten

Mieter müssen spätestens zwölf Monate nach Ende des Abrechnungszeitraums ihre Heizkosten- bzw. Betriebskostenabrechnung erhalten haben, ansonsten müssen sie keine Nachzahlung leisten. Darauf weist Volker Rastätter hin, Geschäftsführer des Münchner Mietervereins. Lag die Abrechnung für 2015 nicht spätestens Silvester 2016 mittags im Mieterbriefkasten, kann der Vermieter keine Forderungen mehr ableiten. Verspätet sei eine Abrechnung auch dann, wenn sie erst ab dem Nachmittag des 31. Dezember in den Mieterbriefkasten geworfen wurde. „Nachzahlungen für 2014 können jetzt in 2017 nicht mehr geltend gemacht werden“, sagt Rastätter. „Guthaben müssen aber noch ausbezahlt werden.“ **SZ**

Unfall eines Rettungswagens

Zum dritten Mal binnen weniger Tage ist in München ein Rettungswagen mit einem Auto zusammengestoßen. Ein 21-jähriger Rettungsassistent war am Dienstag gegen 11.30 Uhr mit Blaulicht und Martinshorn auf der Garmischer Straße zu einem Rettungseinsatz unterwegs. An der Hansastraße übersah offenbar ein 25-Jähriger den Rettungswagen, der sich durch die Kreuzung tastete. Der Aufprall war so heftig, dass der VW über die Kreuzung geschleudert wurde und erst auf dem gegenüberliegenden Gehweg zum Stehen kam. Der Rettungstransporter schleuderte gegen ein weiteres Auto. Hinweise zum Unfall an Telefon 089/6216-3322. **BM**

Frau fährt gegen Leitplanke

Sie entschied sich ein bisschen spät, wohin sie eigentlich wollte, und kippte am Ende mit ihrem Auto um, mitten im Richard-Strauss-Tunnel. Am Dienstag gegen 19 Uhr fuhr eine 30-jährige Münchnerin mit ihrem VW Golf in Richtung Berg am Laim. Sie ordnete sich dabei auf dem rechten der drei Fahrstreifen ein. Dabei handelt es sich um den Abbiegestreifen zur A 94 Richtung Passau. Schließlich folgte sie laut Polizei aber dann doch nicht dem Fahrstreifen nach rechts, sondern fuhr geradeaus weiter. Dabei touchierte sie die Leitplanke und eine Warnbake. Der Pkw wurde ausgehebelt und überschlug sich. Bei dem Unfall wurde ein weiteres Auto angefahren. **BM**