

MÜNCHEN IN KÜRZE

**Auszeichnung für Grassinger**

Maja Grassinger, die Präsidentin des Künstlerhauses, ist für ihre Verdienste um die Vielfalt des kulturellen Lebens mit der Medaille „München leuchtet“ in Gold ausgezeichnet worden. Grassinger, sagte Bürgermeister Josef Schmid (CSU) bei der Ehrung im Rathaus, „ist es gelungen, genügend Spielraum zu schaffen, um mit hochkarätigen kulturellen Veranstaltungen den Auftrag des Künstlerhauses als einem Begegnungsort für alle Künste neu zu definieren“. Maja Grassinger ist seit 2006 Präsidentin des vom Architekten Gabriel von Seidl konzipierten Künstlerhauses. Seit den Sechzigerjahren ist sie dem Haus am Lenbachplatz verbunden, gemeinsam mit ihrem Mann Peter setzte sie sich für die Erhaltung der Bausubstanz sowie für die inhaltliche Konzeption ein. Nach der 2001 vollendeten Sanierung entwickelte sich die Institution erneut zu einem Ort der kulturellen Begegnung. **WG**

**Einbrecher bei Tat erwischt**

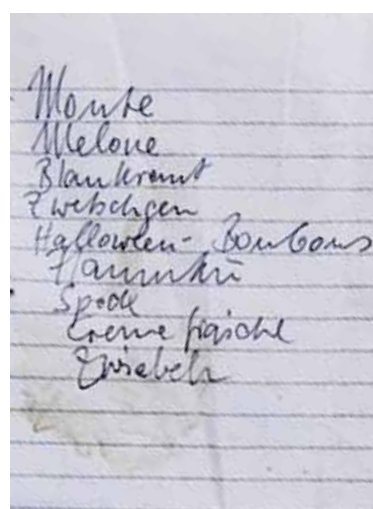
Ein fleißiger Mitarbeiter hat am Donnerstagabend der Polizei geholfen, einen Einbrecher zu fangen. Der Angestellte war um 22.45 Uhr noch in seinem Büro im Tal, als er in dem Gebäude verdächtige Geräusche bemerkte. Er alarmierte die Polizei. Da sich die Inspektion gleich um die Ecke befindet, waren sofort etliche Beamte da. Und ihnen lief der Einbrecher, ein 46 Jahre alter Augsburger, direkt in die Hände. Er hatte Aufbruchswerkzeug und mehrere Hundert Euro bei sich. **WIM**

**SPD kritisiert Denkmal-Posse**

Die Rathaus-SPD spricht von einer „Denkmal-Posse“, sollten die „Geistergleise“ des stillgelegten Olympia-S-Bahnhofs bewahrt werden müssen. Sie fordert die Entfernung der alten Schienen. Ihr erschließe sich nicht, welchen Erhaltungswert diese hätten, und warum die Stadt dafür Geld ausgeben sollte, teilte sie mit. Gebaut zu den Olympischen Spielen 1972 westlich des Olympiaparks war der Bahnhof nur einige Jahre in Betrieb. Die Stadt plant auf dem zwei Kilometer langen und bis zu 140 Meter breiten Gelände eine durchgängige Nord-Süd-Grünverbindung mit Freizeitcharakter. Dabei sollen die Gleise ebenso wie das einstige Empfangsgebäude als Teil des unter Denkmalschutz stehenden Ensembles „Olympiapark“ erhalten bleiben. Für SPD-Fraktionschef Alexander Reissl „ein Treppenwitz“, zumal ein viel älteres Industriegleis offenbar problemlos entfernt werden könne. Das Bahnhofsgebäude reiche völlig aus, um an den einstigen S-Bahnhalt zu erinnern. Gegen die Gleise spreche auch, dass sie eine echte Aufwertung des Areals mit Fuß- und Radweg erschwerten. **ANNA**

**Vier Autos demoliert**

Eine 17 Jahre alte Fahranfängerin hat beim begleiteten Fahren mit ihrer Mutter auf dem Beifahrersitz in der Pasanerie einen Unfall verursacht und vier Fahrzeuge demoliert. Die Münchnerin hat ihre Führerscheinprüfung bereits bestanden, bis zum 18. Geburtstag darf sie nur mit registrierter Begleitung ein Auto führen. So war die Auszubildende am Donnerstagabend mit ihrer 43 Jahre alten Mutter unterwegs und wollte in der Reinachstraße in eine Parklücke einparken. Dabei verwechselte sie allerdings Gas und Bremse, raste über einen Grünstreifen und stieß gegen einen geparkten VW Golf. Der wurde auf einen Opel geschoben, der wiederum ein vorbeifahrendes Auto schrammte. Die 17-Jährige krachte dann auch noch mit ihrem Pkw gegen einen geparkten Hyundai. Alle Unfallbeteiligten blieben unverletzt. Der Schaden beläuft sich laut Polizei auf über 70 000 Euro. **WIM**



**Inspiration von anderen**

Was macht man mit weggeworfenen Einkaufszetteln? Sammeln und ein leckeres Menü kochen zum Beispiel

VON NADJA SCHLÜTER

**Menü 1**

**Hauptgang: Flammkuchen mit Rotkraut mit Zwetschgen**  
Das Rotkraut in feine Streifen schneiden und mit kochendem Wasser überbrühen. Mit Salz, Zucker, Essig, Pfeffer und kleingeschnittenen Zwetschgen kräftig durchkneten. Etwas Sonnenblumenöl dazugeben. Crème fraîche gleichmäßig auf den Flammkuchenteig streichen und mit Salz und Pfeffer würzen rote Zwiebeln (in Streifen), Speckwürfel und geriebener Bergkäse als Belag bei 230 bis 250 °C Ober-/Unterhitze backen, bis der Boden goldbraun ist (ca. 7-12 Min.). Zum Schluss fein geschnittenes Grün vom Frühlingslauch drüberstreuen.

**Dessert: Monte mit Melonen-Smoothie**  
Melone entkernen, schälen, kleinschneiden und pürieren. Gegebenenfalls mit etwas Zucker abschmecken und in kleine Gläser füllen. Monte auf Desserteller stürzen und neben dem Melonen-Smoothie servieren.

**Bonus**  
Halloween-Bonbons (in unserem Fall: Storck Riesen) am Besten zwischen durch essen...

**Anmerkung der Redaktion**  
Den Listeneintrag „Flammkuchen“ haben wir als „Flammkuchenfertig“ interpretiert

Besonders traurig ist die Vorstellung, dass jemand seinen Einkaufszettel ganz am Anfang des Einkaufs verloren hat. Vorne beim Gemüse vielleicht schon. Oder sogar draußen vor der Tür des Supermarkts. Die meisten Menschen verlieren ihren Einkaufszettel aber wohl erst am Ende, wenn sie mit Tüten und Taschen vollgepackt sind und ihn oben auf die Bananen in der Jutetasche werfen, von wo aus er dann auf dem Heimweg auf die Straße segelt. Es scheint ihr Schicksal zu sein: Einkaufszettel gehen sehr oft verloren, zu oft eigentlich. Wenn man mal ein bisschen drauf achtet, findet man regelmäßig einen, mit Schuhabdrücken auf dem Bürgersteig, zerknittert im abgestellten Einkaufskorb, halb durchgerissen zwischen den S-Bahn-Sitzen. Man schaut drauf und hat einen ganz kurzen, ganz kleinen Einblick in das Leben einer fremden Person. Sieht ihre Handschrift, weiß, dass sie einen herzförmigen Post-It-Block besitzt und dass bei ihr daheim das Spülmittel aus war oder sie irgendwas mit Hack und Lauchzwiebeln kochen wollte. Das ist faszinierend, wie fast immer, wenn man auf etwas stößt, das privat und fremd zugleich ist.

So faszinierend, dass der Komiker Wigald Boning sogar ein ganzes Buch aus gefundenen Einkaufszetteln gebastelt hat. Ein Einkaufszettel verrät also viel über einen Menschen und wird von ihm trotzdem in den allermeisten Fällen ziemlich achtlos behandelt. Niemand weint ihm nach, wenn er ihn verliert. Der Zettel hat ja ausgesiedet. Er wird nie wieder gebraucht. Außer, man belebt ihn wieder. Außer,

man sammelt alte Einkaufszettel und gibt sie einem Koch. Das haben wir gemacht. Wir haben in München alte Zettel von der Straße geklaubt und haben Thomas Messerer, Koch im Hotel „Die Halde“ in der Nähe von Freiburg, gebeten, daraus Gerichte zu kreieren. Die Regeln: Alles, was auf dem Zettel steht, muss vorkommen. Alles, was man ohnehin im Haushalt hat (zum Beispiel Gewürze oder Öl) darf auch verwendet werden.



Koch Thomas Messerer  
FOTO: JURI GOTTSCHALL

Von der Idee war Thomas Messerer gleich begeistert. „Ich schaue auch gerne in Einkaufskörbe und versuche zu erraten, was die Menschen kochen wollen“, sagt er. Der Koch-Tag findet in einer ganz normalen Münchner WG-Küche statt. Luxusequipment gibt es hier nicht.

Wenn man Thomas Messerer zuschaut, merkt man sehr schnell: Einem kochenden Koch sollte man nicht im Weg stehen. Das Tempo, die Sicherheit, alle Bewegungen so, als hätte er hier schon tausend Mal

gekocht. Er hat Spaß beim Erfinden der neuen Gerichte. Das verwundert nicht, ist ja auch Teil seines Jobs. Und Einkaufszettel sind da gar keine so schlechte Inspirationsquelle, stellt sich schnell heraus.

Die Gerichte hat Thomas Messerer sich am Vorabend spontan vorm Computer ausgedacht. Wenn auf einem Zettel was von „Sojasauce“ und „Chinakohl“ steht, ist gleich klar, dass das Gericht insgesamt eher asiatisch gefärbt sein wird. Ansonsten stehen auf dem Zettel meist Sachen drauf, die der ursprünglichen Käufer sicher gar nicht in ein und demselben Gericht verwenden wollte – unser Koch muss sie jetzt aber irgendwie kombinieren.

Das kann perfekt passen, wie etwa beim Rotkraut mit Zwetschgen, der extrem gut schmeckt. „Da wäre ich gar nicht draufgekommen, wenn die beiden Sachen nicht zufällig zusammen auf der Liste gestanden hätten“, sagt Thomas Messerer. Es kann aber auch weniger gut sein: Die Kombination aus Monte und Melone ist leider nicht die allerbeste. Aber das Ganze ist ja auch ein Experiment. Am Ende sind aus zwei Zetteln zwei Menüs entstanden, ein Mal mit zwei und ein Mal mit drei Gängen. Die sind so gut, dass man ideenlos Hungerigen nur empfehlen kann, sich auch mal von dem inspirieren zu lassen, was Fremde so im Kopf hatten. Und nebenbei macht man so auch noch etwas Neues aus etwas Verlorenem. Das kann ja nie falsch sein.

Dieser Text stammt von jetzt, der jungen Webseite der SZ. Unter [www.jetzt.de](http://www.jetzt.de) finden Sie täglich junge Themen aus den Bereichen Gesellschaft, Leben, Uni, Pop- und Netzkultur.

**Menü 2**

**Vorspeise: Eisbergsalat mit Sojagurken**

100 ml Sojasauce, 50 g Essig, 50 g Zucker, eine kleingeschnittene Chilischoote aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und die geschälten, geschnittenen Gurken dazugeben. Salat in feine Streifen schneiden, mit den Gurken vermischen, Öl dazugeben.

**Hauptgang: Asiatische Krautwickel mit Gemüsemikado**

Für das Gemüsemikado Karotten und Sellerie in Stifte und Blumenkohl in Röschen schneiden, alles für ca. 1 Min. blanchieren, abschrecken. Für die Füllung restliches Gemüse klein schneiden, in Öl (und Ingwer, wenn vorhanden) anbraten, mit Essig und Sojasauce ablöschen und mit Zucker abschmecken. Chinakohl entblättern und ca. 1 Min. blanchieren, abschrecken Blätter auf einem Küchentuch ausbreiten, auf jedes Blatt ca. 1,5 EL der Füllung geben und einrollen. In einer feuerfesten Schale bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Das Gemüsemikado anbraten, mit Salz und Sojasauce abschmecken, Frühlingslauch schneiden und dazugeben, Krautwickel auf dem Gemüsemikado-Bett anrichten.

**Dessert: karamellierte Bananen**  
Bananen längs zerschneiden. Ca. 50 g Zucker mit 20 g Wasser aufkochen, bis er karamellisiert, und das Karamell über die Bananen gießen.

www.citroen.de

# MEHR FUN IN FUNKTION.

## HAPPY :DEAL

AB MTL. 179,00 €\*

0 € ANZAHLUNG  
+ 0 % ZINSEN  
= 100 % HAPPY

**INKLUSIVE:**

- AUDIO-SYSTEM INKL. BLUETOOTH®-FREISPRECHEINRICHTUNG
- EINPARKHILFE HINTEN
- LICHT- UND REGENSENSOR
- KLIMAAANLAGE
- AUSSENSPIEGEL ELEKTRISCH ANKLAPPBAR UND BEHEIZBAR

**CITROËN BERLINGO**  
VTi 95 SELECTION

**LE CARACTÈRE**

\*CITROËN empfiehlt TOTAL. \*Bei dem Kilometer-Leasingangebot für Privatkunden der Banque PSA Finance S.A. Niederlassung Deutschland, Geschäftsbereich CITROËN BANK, Siemensstraße 10, 63263 Neu-Isenburg, entspricht die Summe der Sonderzahlung, der Leasingraten und des kalkulierten Restwertes dem Barpreis für den CITROËN BERLINGO MULTISPACE VTi 95 SELECTION (72 kW) mit 0,-€ Sonderzahlung, bei 10.000 km/Jahr Laufleistung und 48 Monaten Laufzeit, zzgl. Zulassung, gültig bis zum 31.03.2016. Widerrufsrecht gemäß § 495 BGB. Abb. zeigt evtl. Sonderausstattung/höherwertige Ausstattung.

**Kraftstoffverbrauch innerorts 8,2 l/100 km, außerorts 5,3 l/100 km, kombiniert 6,4 l/100 km, CO2-Emissionen kombiniert 148 g/km. Nach vorgeschriebenem Messverfahren in der gegenwärtig geltenden Fassung. Effizienzklasse: C.**

(H) - CITROËN NIEDERLASSUNG MÜNCHEN  
Frankfurter Ring 193 · 80807 München · Telefon 0 89/3 23 03-0  
Firmensitz: PEUGEOT CITROËN RETAIL DEUTSCHLAND GmbH  
Edmund-Rumpler-Straße 4, 51149 Köln  
www.citroen-muenchen.de

(H) - CITROËN NIEDERLASSUNG MÜNCHEN  
Wasserburger Landstr. 56 · 60 · 81825 München · Telefon 0 89/9 58 99 40-0  
Firmensitz: PEUGEOT CITROËN RETAIL DEUTSCHLAND GmbH  
Edmund-Rumpler-Straße 4, 51149 Köln  
www.citroen-muenchen.de

(H) - Autohaus Roman Gerg GmbH  
Straßacker 11 · 82418 Murnau  
Telefon 0 88 41/31 32 · Fax 0 88 41/81 69  
www.autohaus-gerg.de

(H) - Autohaus Rauscher GmbH  
Siemensstraße 13 · 85221 Dachau  
Tel. 0 81 31/3 18 88-36 · Fax 0 81 31/3 18 88 88  
www.citroen-haendler.de/rauscher-dachau

(H) - Autohaus Erich Weinberger GmbH  
Eiselfinger Straße 5 · 83512 Wasserburg  
Telefon 0 80 71/92 22-0 · Fax 0 80 71/92 22-2 97  
www.citroen-haendler.de/weinberger-wasserburg/