



Der Tag in München

Antonio Seidemann ★ Telefon: 089/530 65 26
E-Mail: freizeit@tz.de
Postfach 80282 München

Unser Tipp



Mittlerweile produzieren die Killerpilze ihre Alben ohne große Plattenfirma im Rücken Foto: Ver.

Killerpilze mit neuem Material

Backstage-Halle, Samstag, 20 Uhr: Etwas Geduld müssen die Fans noch haben. Erst im Januar soll das langersehnte neue Album der **Killerpilze** erscheinen. Der Titel steht schon fest: *Zum KP der guten Hoffnung* ist in Eigenregie entstanden und wurde von den Anhängern der dreiköpfigen Band tatkräftig unterstützt. Um die Aufnahmen zu

finanzieren, haben die Killerpilze auf der Crowdfunding-Plattform Startnext nach Geldgebern gesucht. Insgesamt bekamen sie 75 000 Euro zusammen. Einen Vorboten aufs neue Album gab es im Juni mit der Veröffentlichung der *Postkarten EP*. Songs davon sowie neues Material spielen die Killerpilze am Samstag. (Reitknechtstr. 6, 20 €)

Muffathalle, Sonntag, 21 Uhr: Volksmusik trifft avantgardistische Texte. Kein Wunder, dass die Burschen von **Kofelgschroa** mit ihren schrägen Songs beim unorthodoxen Münchner Label Trikont eine Heimat gefunden haben. Das hat mit dem Duo **Attwenger** ein ähnlich originelles Pferd im Stall. Am Sonntag stellen Kofelgschroa ihr Album *Zaun* live vor. (Zellstr. 4, 23 €)



Black Box, Samstag, 14.30 und 16.30 Uhr: Singend und voller Neugierde ziehen **Hänsel und Gretel** durch den Märchenwald der **Brüder Grimm**. Doch nicht alle, die die beiden Helden des Kindertheaterstücks dort treffen, sind freundlich und nett. Das Schauspiel eignet sich für Kinder zwischen vier und zehn. (Gasteig, 9 und 13 €)

Allerheiligen-Hofkirche, Sonntag, 14 Uhr: BR-Moderatorin **Elisabeth Rehm** feiert mit besinnlicher Musik einen altbayerischen Advent. (Residenz, 30–40 €)

Ein Abend mit der Tuba

ANDREAS MARTIN HOFMEIR ALS BR-GAST

Klassik im Keller

Milla, Sonntag, 21 Uhr: Einmal im Monat kommt die Radiosendung *U21*, das junge Format von BR-Klassik, live aus dem Kellerclub. Zu Gast ist diesmal **Andreas Martin Hofmeir**, Tubist von La-BrassBanda, Musikprofessor in Salzburg und nebenberuflicher Kabarettist und Geschichtenerzähler. Er spielt live und erzählt Anekdoten. (Holzstr. 28, 13 €)



Foto: Veranstalter

Im Vorverkauf

Legend of Zelda

Die beste Musik aus der berühmten Videospieldreihe von Nintendo kommt am 20.4.2015



live in Form eines Orchesterkonzerts in die Olympiahalle. Karten zu 46 bis 88 € im Vorverkauf.

F.: Ver.

Mei München...

Geschichten aus der schönsten Stadt der Welt



Aufgeschrieben vom gebürtigen Münchner Florian Kinast.

Der Dorfbäcker von Laim

Dieser Duft, ein Gedicht. Der Geruch von frischem Brot, richtig frischem. So wie es früher immer gerochen hat in jeder ordentlichen Münchner Bäckerei, man hat diese Empfindung mit der Zeit fast schon vergessen, weil es schon eine gefühlte Ewigkeit her ist. Denn mit der Zeit, als die Stadt von Billigbackstuben so übersät wurde wie eine Brezn von zu viel Hagel-salz, da verschwand diese sinnliche Wahrnehmung. Tiefkühlsem-meln riechen eben nicht wirklich – und ein Brot-automat beim Discoun-ter tut das auch nicht.

Bei Hermann Bonert aber riecht's noch wie früher. Oder wie heute noch manchmal auf dem Land. Hermann Bonert sagt: „Ich komm mir auch nicht als Stadtbäcker vor. In dieser herrlichen Umgebung eher wie ein Dorfbäcker.“ Tief im Westen. Mitten in Laim.

Hermann Bonert ist 61, nächstes Jahr hat er sein 20-Jähriges, mit seiner Bäckerei in der Perhamerstraße. Wenn man von der Fürstenrieder kommt, liegt der Laden rechts ganz knapp vor dem Agricolaplatz, jenem stillen Kleinod, dem grünen Herzen Laims, einem der aller-schönsten, weil auch ein-er der allerruhigsten Plätze Münchens. „Das ist so eine wunderbare Oase hier ohne jegliche Hektik“, sagt Bonert, „für mich ist das hier längst Heimat.“

Dabei ist Bonerts eigentliche Heimat ja der Schwarzwald. Ohlsbach, ein kleines Nest in der Nähe des Rheins, 3000 Seelen, hier wurde Bonert groß. Der Vater Metzger, die Mutter Köchin, schon damals hatte Hermann Bonert eine heimliche Liebe zu München entwickelt – es lag an der Tante, die sie hin und wieder in Germering besuchten und von der aus sie dann noch ein Stück weiter in die große Stadt führen. Aber es lag auch am Beckenbauer.

Mitte der Sechzigerjahre kamen die Bayern zu einem Freundschaftskick auf den Dorfplatz von Ohlsbach, tausende Zuschauer waren da, auch der junge Hermann, dem es der Beckenbauer besonders angetan hatte. Nach dem Spiel ging er auf den Platz zu seinem Idol, Beckenbauer hielt inne und legte seine Hand auf die Schulter des kleinen Hermann, der sich so fühlte, als habe ihn gerade der Messias berührt.



Alles selber gebacken: Hermann Bonert hinter seiner Theke

Fotos: Markus Götzfried (2), Michael Westermann (1), dpa (2)

Die Wege führten ihn erst woandershin, nach Offenburg, in die Lehre, drei Jahre lang, in einer Bäckerei, in der das Brot weit über den Rhein hin-über so bekannt war, dass jede Woche sogar aus Frankreich zahlreiche Bestellungen eingingen – und zwar für frisches Ba-guette. Bonert ging nach Hamburg, später nach West-Berlin, mit 30 kam er dann nach München, arbeitete für andere Bä-ckereien, und es dauerte noch zwölf Jahre, bis er dann seinen eigenen Laden hatte. Ab 1995 in der Perhamerstraße.

Als er die alte Bäckerei von seinem Vorgänger übernahm, sagt Bonert, war das Geschäft eher he-

runtergewirtschaftet, und am Anfang, in den ersten ein, zwei Jahren, da wusste er auch nicht, ob er sich lange würde halten können. Die Kunden blieben aus, aber dann kamen sie doch allmählich, weil sich herumsprach, dass hier ein Bäcker ist, der alles selbst backt. Wie heute auch noch mit einem Mehl von einer kleinen Dachauer Mül-lerei seines Vertrauens, auch hier keine Fabrik-ware, nichts Industrielles.

Seine Brezn, seine Semmeln und seine Klassiker, das Alt-Münchner Brot oder das neue Südtiroler Nussbrot, alles feinste Eigenkreationen. So wie auch sein Gebäck, das es gerade noch weiter im Westen gibt, an Bonerts Stand am Pasinger Christkindlmarkt: Butterstollen, Lebkuchen, Zimtsterne und seine Lieblings-platzler, die Vanillekipferl, bei denen Bonert auch den Zucker mit echten Vanil-leschoten selbst herstellt.

Gerade samstags, wenn die Kunden bis raus auf die Perhamerstraße Schlange stehen, sagt er, würde er ein tiefes

Mein München-Platz

Ich liebe das Viertel hier in Laim – man kommt sich gar nicht vor wie in der Großstadt. Am liebsten sitze ich im Sommer bei schönem Wetter bei mir auf der Café-Terrasse in der Bäckerei. Mit einer frischen Butterbrezn von uns.

Mein München-Lokal

Die Aubinger Einkehr, die kann ich nur empfehlen. Ein sehr gemütliches Ambiente, dazu ausgezeichnete bodenständige Traditionsgerichte und kleine Brotzeitschmankerl. Und im Sommer natürlich der wunderschöne Biergarten dort.

Mein Münchner



Franz Beckenbauer – wer sonst? Nicht nur wegen seiner Erfolge als Sportler, sondern weil er mit seiner souveränen Lässigkeit die Münchnerische Art, nicht alles zu ernst zu nehmen, perfekt verkörpert.

Mein München-Gericht

Eine richtig knusprige Ente mit Blaukraut und selbst gemachten Semmelknödeln.

München – und sonst?

Ich könnte, was ich ja auch schon habe, an einigen Orten leben ... Meine Heimat, der Schwarzwald: Da würde ich schon alleine wegen der überraschenden Küche als Alternative zu München hingehen. Aber München ist mir eine Herzensangelegenheit!



Die Außenstelle: Bonert auf dem Pasinger Christkindlmarkt