

Der Elisabethmarkt



SEMPlice ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Ein kulinarischer Schulhof in Schwabing

Viele „Das Leben ist nicht theoretisch, sondern praktisch“ ist eine scheinbar banale Aussage, die mir gefällt. Ich zolle Menschen, die den Slow-Food-Gedanken und die Philosophie von SEMPLICE tagein tagaus praktizieren und in ihrem Beruf verwirklichen, hohen Respekt. Ein konkretes Beispiel dafür ist der junge Mario Tola mit seiner Casa Sarda am Münchner Elisabethmarkt, der allerdings für sich selbst so einen Anspruch gar nicht erst in Worte fassen würde.

Wenn ich gut einkaufen möchte, gehe ich auf den Elisabethmarkt im Stadtteil Schwabing. Diese Münchner Institution liegt zwischen dem Theater der Jugend an der Nordendstraße und zwei Schulgebäuden aus der Gründerzeit an der Arcisstraße, in denen heute das Gisela-Gymnasium und ein Berufsschulzentrum untergebracht sind. Das Marktgelände geht in eine Grünanlage mit Kinderspielplatz und einem schattigen Biergarten über, beides Orte der Ruhe und Beschaulichkeit. Der ockerfarbene Pavillon des Biergartens wurde Ende des 19. Jahrhunderts von einem Arzt und Abstinenzler namens Carl Brendel als „Milchhäusl“ errichtet und sollte der „Eindämmung des Volksgifts Alkohol“ dienen.

Heute findet man sowohl das Volksgift als auch jede Menge guter und frischer Lebensmittel auf und in den Marktständen. Die meisten von ihnen sind in kleinen, quadratischen Häuschen untergebracht, deren Reihen das Herzstück des Markts bilden. Hier gibt es zum Beispiel den Laden der Hopffisterei, die Herrmannsdorfer Landwerkstätten, mehrere Gemüsehändler, das hervorragende Châlet de Fromage und die Biokäse Manufaktur, die Metzgerei Sageder, die nach meinem Gaumen das beste Lammfleisch Münchens führt, den traditionellen Spanier Sancho Panza (Chorizo!!!), und zwei Fischläden, die „Deutsche See“ und den viel kleineren, persönlich geführten Laden von Herrn Willinger. Raten Sie mal, bei welchem von beiden ich bevorzugt einkaufe...

Es gibt auch noch Marktstände für Geflügel und Wild, Tiernahrung, eine weitere Metzgerei sowie mehrere Blumenläden. Das in den letzten Jahren gewachsene gastronomische Angebot besteht aus einer Reihe von Marktständen, von denen es unlängst einige geschafft haben, beim Feinschmecker in die Auswahl der besten Fast-Food-Delikatessläden Deutschlands zu kommen. Der beschauliche Elisabethmarkt ist auch ein Paradies zum Flanieren und Fläzen, besonders im Sommer, wenn man vor und zwischen den Markthäuschen wunderbar in der Sonne sitzen und genießen kann.

Für die älteren Schüler der gegenüberliegenden Schulen bildet der Elisabethmarkt eine Art kulinarischen Schulhof. Den Vogel - im sozialen Sinne schießt in meinen Augen die Casa Sarda ab. Sie ist kein herausgeputzter Feinschmecker-Tempel, sondern eher schlicht und einfach und manchmal sogar ein bisschen chaotisch.

Was soll's, auf die Menschen kommt es an, die diesen Platz so sympathisch machen! In seinem kaum 20 Quadratmeter großen Lädchen bieten Mario und seine Mitarbeiter sardische Spezialitäten an, unter anderem Salsiccia (Würste) nach sardischem Rezept, deren Füllung er selbst zusammenstellt. Ein Schlager in seiner Vitrine ist die hausgemachte Pasta mit und ohne Füllung, in hervorragender Qualität und zu fairen Preisen. Zum Mitnehmen kosten 100 g Pasta 90 Cent. Vor Ort können Sie einen Teller mit diesen herrlichen Handwerksprodukten an einfachen Biertischen mit verschiedenen Sughì (Saucen) für gerade mal 6,50 € genießen.

Die Schüler der gegenüberliegenden Schulen haben bei Mario Sonderpreise! 3,50 € kostet ein Teller Pasta für sie, und auch die wird morgens frisch mit der Nudelmaschine zubereitet. Die aufwendigeren, gefüllten Ravioli und Tortellini bekommen die Jugendlichen für 5 € pro Portion. Mit seinem gewinnenden Lächeln erklärt mir Mario, dass er möchte, dass die Kinder und Jugendlichen auch gut essen sollen und ihm genauso wichtig sind wie die „großen“ Kunden aus Schwabing.

Bei Mario am Elisabethmarkt mischen sich deshalb Jung und Alt – was in der Gastronomie sonst immer seltener vorkommt. Alle an diesem Platz sind mit seiner Pasta glücklich. Semplice.