

Parteitag im Theater

SPD setzt sich im Schwere Reiter kulturpolitische Ziele

Münchens SPD will beim Wähler wieder mit Kulturpolitik punkten. Beim Unterbezirksparteitag am Samstag befassten sich mehr als 20 Anträge mit Kulturthemen, und im Leitantrag, der einstimmig verabschiedet wurde, sprach man sich für eine Kulturpolitik aus, die besonders die sozial Benachteiligten in der Stadt berücksichtige. An den großen Neubau- und Sanierungsvorhaben Volkstheater, Stadtmuseum und Gasteig will man festhalten. Eine klare Absage erteilte Stadtrat Klaus-Peter Rupp, Kultursprecher der Rathausfraktion, Vorschlägen der Grünen, die Philharmonie im Gasteig abzureißen und dafür eine neue Musikstadt in der Paketposthalle am Hirschgarten zu errichten. „Das ist für uns kein gangbarer Weg“, sagte er, „wir wollen die großen Institutionen wie bisher in einem Kulturzentrum versammelt haben.“

Kulturreferent Hans-Georg Küppers hatte zuvor einen ungewohnten Auftritt als Parteitagredner. In seiner halbstündigen Grundsatzrede stellte er Kultur als Gegenentwurf zu den herrschenden Marktmechanismen heraus: „Kultur befasst sich mit dem Menschen als Wesen jenseits seiner Eigenschaft als Konsument oder Arbeitskraft, und es geht dabei um Zukunftsgestaltung.“ München, das pro Jahr 200 Millionen Euro für Kultur ausbebe, habe „keinen Grund zur Verzagtheit“. Mit 3,4 Prozent Anteil am Gesamthaushalt könne man keinen wesentlichen Beitrag zur Einsparung leisten. Bei einer wachsenden Stadtgesellschaft sei „Kultur als Grundlage von Demokratie und interkultureller Verständigung“ wichtiger denn je. Investitionen in das kulturelle Erbe, vom Stadtmuseum bis zur Volkshochschule und die Bibliotheken, leisteten auch einen bedeutenden Beitrag zur Stadtentwicklung. Nichts hält Küppers von der sogenannten Leitkultur: „Für uns ist Herkunft kein Defizit“, sagte er unter starkem Applaus der Delegierten. Der Parteitag fand im Theater Schwere Reiter auf dem Gelände des künftigen städtischen Kreativquartiers an der Dachauer Straße statt. In den Anträgen forderten die Delegierten unter anderem mehr Übungsräume und Ateliers sowie Mindesthonorare für Selbstständige im Kulturbereich. **FRANZ KOTTEDE**

Charity-Frühstück im Riesenrad

Mal ausgefallen frühstücken – und zwar für einen guten Zweck. Das war das Motto der Aktion „Frühstück im Riesenrad“ am Sonntagvormittag. Mit von der Partie auf dem Frühlingfest auf der Theresienwiese waren auch Oberbürgermeister Dieter Reiter (SPD) sowie dessen Gattin Petra, die die Patenschaft für das soziale Schulprojekt „Bunte Münchner Kindl“ übernommen



Projekt-Patin Petra Reiter und ihr Mann Dieter wollen Schülern helfen. FOTO: RUMPF

hat. Die Teilnehmer konnten sich für 45 Euro für zwei Personen bei einer Fahrt über den Dächern der Theresienwiese verwöhnen lassen – unter anderem mit Sekt, Kaffee und Tee, Räucherlachs, Ei, Wurst, Käse, Marmeladen, einer Brotauswahl sowie allerlei Süßgebäck. Mit den Einnahmen stattet der Verein bedürftige Kinder mit Schulranzen und -material aus. **SZ**

Junge Frau stürzt auf U-Bahn-Gleis

Weil sie für einen Moment abgelenkt war, ist eine 26-Jährige auf die U-Bahn-Gleise gestürzt und lebensgefährlich verletzt worden. Laut Polizei ging die Münchnerin am Freitagnachmittag die Treppen des U-Bahnhofs Basler Straße hinab, lief schräg in Richtung Gleise und machte einen Schritt ins Leere. Sie stürzte zwischen die Gleise, als gerade ein Zug einfuhr. Die Bahn fuhr über die 26-Jährige hinweg, die Frau bekam einen heftigen Stromschlag, erlitt schwere Verbrennungen und einen Herzstillstand. Sie konnte wiederbelebt werden, ihr Zustand ist kritisch. **TBS**

Lebensgefährliches Zufallstreffen

Gegen einen 26-jährigen Münchner wird wegen gefährlicher Körperverletzung ermittelt, weil er einem Briten einen Faustschlag ins Gesicht verpasst hat. Die beiden gerieten am Samstagabend zufällig auf der Theresienwiese aneinander. Der 32-Jährige aus London kam laut Polizei vom Frühlingfest, war betrunken, beleidigte den Münchner und umklammerte ihn. Daraufhin schlug der Elektriker zu. Der Londoner ging zu Boden und schlug so hart mit dem Kopf auf, dass er jetzt in Lebensgefahr schwebt. Der Münchner wartete auf die Polizei und wurde festgenommen. **TBS**

VON ANDREAS SCHUBERT

Es gab mal eine Zeit, in der die meisten Deutschen mit der französischen Küche einen Koch aus einer Frischkäsewerbung assoziierten, der fröhlich vor sich brabbelnd Kräuter schnitt, um dann ein enthusiastisches „excellent“ in die deutschen Wohnzimmer der Siebziger- und Achtzigerjahre zu rufen. Das war's dann auch schon.

Mehr wollte man sich gar nicht vorstellen: Beim Gedanken an Froschschenkel oder Schnecken drehte sich dem mit Schnitzel und Schweinshaxen sozialisierten Bundesbürger ganz schnell der Magen um. Echte französische Küche kannten vor allem diejenigen, die es statt an die Strände Mittelitaliens eben in die Provence, ins Loiretal oder in die Bretagne zog. Französische Restaurants waren hierzulande selten – und auch heute noch ist deren Zahl mit etwa drei Dutzend sogar in einer kulinarisch interessierten Stadt wie München



SZ-Serie · Folge 7

im Vergleich zu den „Italienern“ verschwindend gering. Allein schon deshalb ist es erfreulich, wenn irgendwo ein neuer „Franzose“ aufmacht. Zum Beispiel einer wie das Le Berlu an der Wittelsbacherstraße, gleich beim Baldeplatz. Vor ziemlich genau einem Jahr eröffneten Bernard Le Port und Luis-Jose Delgado ihr kleines, aber feines Lokal. Die beiden kennen sich schon seit 1989 aus dem Rue des Halles in Haidhausen, dem ältesten „Franzosen“ der Stadt. Später kochte Delgado unter anderem im Kleinschmitz in der Fraunhoferstraße. Jetzt haben die routinierten Gastronomen ihren Plan von einem gemeinsamen kleinen Restaurant in der Isarvorstadt verwirklicht.

Das Le Berlu ist in den Räumen untergekommen, in denen früher die berühmte Eisdiele Ranfl war. Die beiden Gastronomen, die beide aus Paris stammen, hätten schon vor drei Jahren zugreifen können, als das Objekt leer stand. „Aber von außen sah es so klein aus“, erzählt Bernard Le Port. Letztendlich erwies sich die Räume für die Pläne von Le Port und Delgado aber als perfekt. Ins Innere passen 35 Gäste. Ebenso viele finden auf der Terrasse Platz. Innen- wie Außenbereich sind überschaubar und wirken heimelig. Die Räume stimmen dabei mit ihren goldfarbenen Wänden und den weißen Naturmotivelementen darauf auch bei schlechtem Wetter fröhlich. Alles wirkt luftig leicht und keinesfalls überkandidelt. Kein Wunder, dass viele Nachbarn regelmäßig zum Essen vorbeischauen. Vor allem am Wochenende ist eine Reservierung empfohlen.

Fragt man die beiden Wirte nach dem kulinarischen Rezept des Restaurants, so stapeln sie zunächst einmal tief. Französische Küche mit spanischem Einfluss halt, bekommt man erst zu hören. Aber der

Der Franzose für alle

Bernard Le Port und Luis-Jose Delgado kochen im Le Berlu mediterrane Fusion-Gerichte. Das Niveau der Karte ist gehoben, doch die Preise bleiben vergleichsweise moderat



Bernard Le Port (rechts) und Luis-Jose Delgado kennen sich seit 1989, aus dem Rue des Halles in Haidhausen, dem ältesten Franzosen der Stadt. Nun betreiben sie zusammen das Le Berlu. FOTO: STEPHAN RUMPF

Blick auf die Speisekarte und die Zusammenstellung der einzelnen Gerichte offenbart schnell, dass es bei den meisten Speisen auch Anleihen aus anderen Ländern im Mittelmeerraum gibt. Zwar ist der spanische Einfluss dominant – Delgado, aufgewachsen in Paris, ist der Sohn spanischer Eltern – und macht sich bei Gerichten wie Txogixtu-Rinderleide mit Gemüse-Pilz-Risotto und Rioja-Trüffel-Sauce, gefülltes Perlhuhn mit Sobrasada-de-Mallorca-Gemüse-Reis oder Blutwurst-Terrine mit Apfel-Wasabi-Gelee und Pimientos de Padrón-Coulis bemerkbar. Aber orientalische Gewürze geben dem Ganzen einen zusätzlichen Reiz. „Mediterrane Küche ist mehr als Spanien und Frankreich“, sagt Delgado. „Dazu gehören auch Marokko oder Libanon.“ Fein austariert sind auch die Desserts, sei es eine klassische Tarte au Citron, die mit Basilikum sorbet serviert wird oder gewagter wie Quark-Mousse mit Schwarze-Oliven-Konfitüre und Vanille-Olivenöl.

Das ist Fusionsküche auf gehobenem Niveau, die dabei aber nicht nach den Sternen greifen will, sondern auch Menschen überzeugen soll, die nicht gleich ein kleines Vermögen ausgeben wollen. Ein vergleich-

bare Liaison der spanischen und französischen Kulinarik findet sich in München bisher nicht. Auch der Name Berlu ist übrigens ein Fusionsprodukt aus den Anfangs-

Zehn Kandidaten

An die 5000 Gaststätten zählt München, noch nie gab es hier so viele Spielarten der Kulinarik wie heute, und noch nie hatte München so viele Sternelokale. Die Gastronomie hat gewaltig zugelegt in den vergangenen zehn Jahren, die Gäste sind anspruchsvoller geworden, sie gehen öfter als früher. Um sie zu locken, brauchen Gaststättenbetreiber oft ungewöhnliche Ideen. Die besten neuen gastronomischen Konzepte aus den vergangenen zwei Jahren zeichnen die *Süddeutsche Zeitung* und das Fachgeschäft Kustermann am Viktualienmarkt mit dem SZ-Gourmet-Award aus. Über den Gewinner entscheidet eine fünfköpfige Jury unter dem Vorsitz von Bobby Bräuer, Sternekoch im Esszimmer der BMW-Welt und Sieger des Gourmet-Awards 2014. Die zehn Kandidaten werden in einer Serie vorgestellt. **SZ**

Spiel mit dem Feuer

Bei den „Firetagen“ auf der Theresienwiese präsentiert die Welt der Sicherheit, was sie so hat und kann



Die Saat ist ausgebracht: Mehr als ein Kind dürfte nun davon träumen, Feuerwehrmann zu werden. FOTO: RUMPF



silben der Vornamen der Wirte. Die aktuelle Karte ist gerade erst frisch aufgelegt. Etwa alle sechs Wochen soll die Karte wechseln, haben sich die Wirte zumindest vorgenommen. Delgado achtet dabei darauf, mit saisonalen Produkten zu kochen. Ein Abend im Le Berlu ist dabei noch relativ erschwinglich. Billig wäre hier das falsche Wort, aber bei dem gebotenen Niveau und den fairen Preisen auf der Weinkarte kommt das Le Berlu im Vergleich zu anderen Restaurants mit ähnlichem Anspruch gut weg.

Froschschenkel und Schnecken gibt es übrigens nicht immer im Le Berlu. Dennoch stehen sie als französische Klassiker ab und an auf der Karte. „Die Münchner sind aufgeschlossen“, weiß Le Port aus langjähriger Erfahrung. Er muss es wissen als einer derjenigen Pioniere, die den Münchnern Frankreichs Genüsse nahegebracht haben.

Le Berlu, Wittelsbacherstraße 16, Telefon: 74 74 77 50; Öffnungszeiten: Mo - Sa, 18.30 bis 24 Uhr. Mo - Fr auch 11.30 bis 14.30 Uhr. Sonntag Ruhetag. www.leberlu.de
In der nächsten Folge am Mittwoch: das Restaurant Cantine Cantona

Parkplatznot beim Radlertreff

Neues Festival lockt viele Besucher in den Olympiapark

Allein vom Zuschauen schwirrt einem schon der Kopf, wenn Nico Scholze und seine drei Mitstreiter mit ihren Mountainbikes Anlauf nehmen, an der Sprungschanze abheben und wild durch die Luft wirbeln. Wenn dann aber noch der Moderator ständig neue Fachbegriffe wie „toller Three-Sixty Backflip“ oder „grandioser Table-Top“ ins Mikro ruft, dreht sich nahezu alles um einen herum. Gleich dreimal sind die Profi-Mountainbiker von der „MTB Show-Crew“ am Samstag im Olympiapark aufgetreten. Und dabei so wild durch die Luft gewirbelt, dass einem der Vier bei der Landung sogar die rechte Kurbel abbricht. „Ist mir auch schon mal passiert“, ruft ein Besucher über die Absperrung. „Kannste einschicken beim Hersteller.“

Es ist ein buntes Publikum, dass sich da trifft am Samstag und Sonntag beim neuen Radsportfestival „Sattel-Fest“. Mountainbiker kurbeln auf einem abgesperrten Parcours quer durch den Olympiapark, andere wiederum versuchen, mit einem Mountainbike eine bis zu 30 Prozent steile Bergstrecke zu meistern. Unterhaltsam geht es auch zu beim „Bet & Wet-Contest“: Dabei führt ein schwimmender Steg vom Ufer aus hinein in den Olympiasee. Das Ziel ist es, sich mit einem Fahrrad möglichst weit auf dem Steg zu halten. Die meisten allerdings, die sich bei recht kühlen Temperaturen der Herausforderung stellen, halten sich nur wenige Sekunden auf dem wackligen Steg. Dann tauchen sie – unter großem Gelächter des Publikums – meist kopfüber und samt dem Fahrrad ein in das trübe Wasser des Olympiasees.

Andere wiederum nutzen die Gelegenheit und schauen an den Ständen von Fahrrad-, Bekleidungs- und Zubehörhändlern vorbei, informieren sich über Radreisen in aller Welt oder neue Elektrobikes. Simone Gierfeld zum Beispiel hat sich gerade eine neue Radhose gekauft. „Die war hier günstig zu bekommen“, sagt die 34-Jährige und hat gleich noch einen Verbesserungsvorschlag für die Veranstalter, sollten die das Sattel-Fest im kommenden Jahr wieder veranstalten. „Für ein Radsport-Festival stehen hier eindeutig zu wenige Fahrradstände zur Verfügung.“ Tatsächlich sind sämtliche Laternenmasten und Baumstämme rund um das Veranstaltungsgelände mit Fahrrädern aller Art zugesparkt. „Das ließe sich im nächsten Jahr verbessern“, sagt Gierfeld. **MARCO VÖLCKEIN**



Jede Menge Mitmach-Aktionen: Beim „Sattel-Fest“ im Olympiapark gab es viel zum Ausprobieren. FOTO: STEPHAN RUMPF

Tipps für Flüchtlingshelfer

Wie kann man Flüchtlingen helfen, die in die Nachbarschaft ziehen? Was sind Asyllothesken? Kann ein Asylsuchender einfach zum Arzt gehen? Wo findet man Ansprechpartner, wenn man sich engagieren möchte? Das sind einige Fragen, die sich derzeit wohl viele hilfsbereite Menschen in München stellen. Um Ehrenamtlichen, Helferkreisen und Kirchengemeinde eine Orientierung zu bieten, hat das Erzbischöfliche Ordinariat München und der Diözesan-Caritasverband München eine hilfreiche Informationsbroschüre herausgebracht. Die erste Ausgabe ist bereits vor zwei Jahren erschienen, 25 000 Stück hat die Caritas seitdem verteilt. Doch nun hat sie die Broschüre vollständig überarbeitet, aktualisiert und ergänzt. Denn nicht nur die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Asylpolitik ändern sich laufend, in der vergangenen Zeit sind auch viele neue Hilfsangebote entstanden.

Die Broschüre vermittelt Helfern einen guten Überblick über den Ablauf des Asylverfahrens, rät aber auch, sich bei Rechtsfragen an professionelle Beratungsstellen oder Juristen zu wenden. Erklärt wird in dem Heft zudem, welche sozialen Leistungen Flüchtlinge erhalten, dass schwangere Asylsuchende Anspruch auf bestimmte Leistungen wie einen Gutschein für Kleidung haben, und wie Flüchtlinge ein Bankkonto eröffnen können. Darüber hinaus kann man anhand von konkreten Beispielen auch erfahren, welche Möglichkeiten es gibt, sich zu engagieren, von Patenschaften über Sprachkurse bis hin zu Freizeitaktivitäten und dem Projekt der Asyllothesken, bei dem Büchereien spezifische Angebote wie Wörterbücher oder Bücher in verschiedenen Muttersprachen zur Verfügung stellen.

Die neu überarbeitete Broschüre „Flüchtlinge und Asylbewerber begleiten und unterstützen“ kann man bei der Caritas München bestellen oder sich im Internet herunterladen unter www.caritas-naham-nachsten.de. **INRA**

Kinder können von dem Spektakel kaum genug bekommen

im roten Notarzt-Hubschrauber. „Das kommt drauf an, ob wir einen Patienten hinten auf der Trage mitnehmen“. Im Mini-Airport flitzen in kleinen Feuerwehrautos Kinder umher: „Ich will nochmal eine Runde fahren“, bettelt ein Kind.

Richtig heiß wird den Besuchern in der Nähe eines grauen Containers. Hier sind Feuerwehrmänner im fast echten Einsatz. Sie rennen in den Container – der Boden hat 200 Grad Celsius. Wasserdampf zieht aus den Ritzen, ein Brand wird simuliert. Nachdem sie das Feuer löschen konnten, stürmen sie mit ihren Gasmasken heraus, ein Mann schreit: „Hände kühlen!“ Handschuhe fliegen. Eine Frau mit Kinderwagen in erster Reihe ergreift die Flucht: „Mir wird das zu heiß hier“. **SARAH BEHAM**