

Biometeorologen einig; doch welcher Art diese biochemischen Reaktionen des Organismus sind und durch welche meteorologischen Effekte sie ausgelöst werden, ist bislang noch rätselhaft.

Weshalb beispielsweise, so fragen sich die Experten, führt der berühmte Föhn bei etwa der Hälfte der Bewohner des Alpenvorlandes zu Gemütszuständen, die im Eingeborenen-Idiom „kreuznarrisch“ (aggressiv), „lätschert“ (schlapp) oder „damisch“ (verrückt) heißen?

Manche Wissenschaftler glauben, das absonderliche Föhnverhalten werde durch eine Änderung der Ionisationsverhältnisse der Luft verursacht, andere machen Schwankungen von Sauerstoff-, Radon- oder Ozongehalt in der Atmosphäre verantwortlich, dritte wiederum geben atmosphärischen Längswellen („spherics“) die Schuld.

„Doch keine dieser Theorien konnte sich bis heute durchsetzen“, so Faust. Auch „in physiologischer Hinsicht“ sei man bis heute „über Hypothesen nicht hinausgekommen“.

WIRTSHÄUSER

Halbscharige Typen

Der Münchner Donisl-Prozeß läuft ab wie ein Stück aus dem königlich-bayerischen Amtsgericht. Nach Gaunereien geht es jetzt um Millionenschwindel mit Weißwürsten und Leberkäse.

Im Sitzungssaal B 277 des Landgerichts München I geht es familiär zu. Justizbeamte ratschen mit den Zuschauern, die nach neun Verhandlungstagen längst zu Stammgästen geworden sind: „Schau her, da hint' hobt's an scheena Platz.“

Die Wachtmeister kümmern sich um die Garderobe der Journalisten („Daß eich fei net z'warm weard da herin“), die gerade eintreffende Protokollführerin des Gerichts wird auf die bevorstehende Sitzung eingestimmt: „Griß di, Spatzer!“ und: „Vui Spaß!“

Locker lief auch das Verfahren ab, das erste von rund 30, die noch anstehen, in denen aufgeklärt werden soll, wie in der Münchner Traditionswirtschaft „Donisl“ mit Gästen umgesprungen wurde. Angeklagt war der ehemalige Schankkellner Rudolf Limmer – wegen Raubes, Diebstahls und Hehlerei. Die Richter sahen sich „höchsten Anforderungen“ ausgesetzt (Vorsitzender Ferdinand Müller), weil fast alle Zeugen „aus dem Dunstkreis dieser Schwemme“ stammten und sich „wie eine Phalanx mit Nichtwissen entlastend vor den Angeklagten“ stellten.

Das half dem Limmer Rudi letztlich auch nicht viel. Vorigen Freitag, just zu seinem 41. Geburtstag, verurteilte ihn die Strafkammer zu zwei Jahren Freiheitsstrafe, weil er „in dem Dreckloch“

Donisl-Deutsch

Gschwerl – Pack, Gesindel
gschiaglat – schielend
Noagerl – Rest, Neige
Grattler – Vagabund
Ziager – Taschendieb
Schmier – Polizei



Kellner Limmer, Bierschwemme Donisl*: „Die Schmier is da“

(so Rudis Bruder Hans) nicht immer sauber gearbeitet hat.

Die Beweiswürdigung fiel den Richtern schwer, weil die Zeugen der Staatsanwaltschaft im Gerichtssaal etwa so auftraten, wie sie der Angeklagte als Kunden des „Donisl“ beschrieb: „Ab hoibe elfe is 's Gschwerl daherkumma.“

Da waren der „gschiaglate Willi“ und der „Standesbeamte“, die „Noagerl-Sonja“ und die „fette Ruth“, Stammgäste, die laut Limmer regelmäßig „zu 95 Prozent voll“ gewesen seien, wie auch andere „halbscharige Typen“, „Grattler“, „Raben“ oder „Leberkas-Zuhälter“ (Limmer). Die Ex-Kellnerin Erika („I bin trinkfest bis fünf Maß“) hielt dem Donisl auch noch die Treue, nachdem sie, nach eigenen Angaben, selbst bestohlen worden war – „weil's doch a grüatliche Wirtschaft war“, und: „'s Prinzenpaar is ja aa neiganga.“

Andere Zeugen kamen direkt aus der Untersuchungshaft und gaben sich verschlossen: „Mei, da ist sovui gredt worn, aba nix Genaues woß ma net.“ Der Zeuge Paul, seit fünf Jahren entmündigt und Trinker, wurde aus einer Nervenheilanstalt zwangsvorgeführt. Den obdachlosen Josef, genannt der „einarmige Sepp“, hatte die Kripo zur polizeilichen Vernehmung auf einer Parkbank aufgestöbert. Noch vor Gericht glaubte er, ihn hätte sich Münchens pennerfeindlicher Kreisverwaltungsreferent Peter Gauweiler persönlich geschnappt.

* Am 23. Mai 1984 bei der Schließung durch die Polizei.



Der erste Donisl-Prozeß bekam „allmählich Schmiercharakter“ („Süd-deutsche Zeitung“), denn zu den Hauptanklagepunkten – bandenmäßig organisierter Diebstahl unter Limmers Regie, Beraubung schlafender Gäste nach Anwendung sogenannter K.o.-Tropfen – konnten oder wollten die Zeugen wenig sagen. „Erst wissen Sie gar nichts“, stöhnte Richter Müller, „dann wissen Sie nur kurz was, dann wieder gar nichts.“

Daß Kellner Rudi eine Truppe von 15 bis 20 „Ziagern“ kommandiert haben soll, blieb unbewiesen, auch wenn vereinzelt „gezogen“ wurde und er einmal beim Auftauchen eines Kripo-Fahnders ausgerufen haben soll: „Heit werd net zogn, die Schmier is da!“ Das habe er, so der pfiffige Angeklagte, doch „nur aus Spaß“ gesagt.

Und die ominösen K.o.-Tropfen, zu denen ein rechtsmedizinischer Gutachter lediglich eine theoretische Expertise („möglich und denkbar ist es“) liefern konnte, weil ihm jedwede Materialprobe oder Patientenbeobachtung fehlte, vermochten Limmer nicht zu erschüttern: Wenn er wirklich mal mit einem Fläschchen gesehen wurde, in dem sich laut Anklage ein „Betäubungsmittel unbekannter Konsistenz“ befand, dann war es, will Limmer weismachen, entweder das „Haarausfallmittel eines Kollegen“ oder Tabasco-Pfeffersauce, mit der er „Tiefschläfer und Superschläfer aufgeweckt“ habe.

So blieben am Ende des ersten Donisl-Verfahrens, das sich ausnahm wie ein Stück vom königlich-bayerischen Amtsgericht, von ursprünglich 16 Anklagepunkten nur noch zwei Diebstähle, eine Heh-

lerei und ein Betrug übrig. Doch nach den Gaunereien in der Schwemme und dem Tabasco-Theater ist die Donisl-Affäre noch lange nicht ausgestanden. Es folgen mehr als zwei Dutzend Verfahren gegen Kellner und andere „Ziager“, und vom Dienstag dieser Woche an geht's auch um härtere Sachen: Angeklagt sind der ehemalige Donisl-Geschäftsführer Engelbert Mayrhofer, 54, und die frühere Buffetfrau Margot Gärtner, 46, die sich durch fortgesetzte Untreue zu Lasten der Donisl-Pächterin Paula Baader rund 1,5 Millionen Mark ergaunert haben sollen.

Mit einem simplen Trick: Sie überließen dem eingeweihten Bedienungspersonal Weißwürste und Leberkäs ohne Bonierung oder zum halben „Personaltarif“, diese kassierten bei der Kundschaft jedoch den vollen Speisekarten-Preis, der schließlich wiederum entweder gar nicht oder nur zur Hälfte rückboniert wurde.

Das Angeklagtenpaar zeigte sich weitgehend geständig. Allerdings behaupten beide zu ihrem Schutz, sie seien zu dem Millionenschwindel mit Weißwürsten und Leberkäs von der Donisl-Pächterin angestiftet worden.

Wie auch immer, die ramponierte „Reale Bierwirtschaft zu alten Hauptwache“ am Münchner Marienplatz hat schon wieder einen neuen Pächter: Toni Gartner aus Otterfing will das Donisl im Mai eröffnen und „wieder eine gute, solide Gaststätte“ daraus machen. Das Risiko kennt er: Gartner war eifriger Beobachter im ersten Donisl-Prozeß.

GASTRONOMIE

Falsche Optik

Nationalistische Töne machen noch keine gute Küche: Deutsche und französische Köche kritisierten Stars der eigenen Zunft.

Rund 15 Jahre lang hatte der Lehrling Rseiner Meisterin ungebrochen Reverenz erwiesen: Marianne, so wußte Michel, war am Kochtopf die Größte.

Doch dann schien die alte Harmonie gestört. Die deutsche Gastronomie könne von der „Grande cuisine“ nichts mehr lernen, hieß es. Und das Genießer-Journal „Vif“ behauptete gar: In keinem Land Europas gebe es „so viele Spitzenrestaurants wie in Deutschland“.

Auf einem Forum im Kempinski-Hotel Gravenbruch bei Frankfurt versuchten am Montag vergangener Woche Spitzenköche, Hoteliers und Gastro-Kritiker beider Nationen herauszufinden, wie gehaltvoll die Neue deutsche Küche denn bleibe jenseits der Lob-Schaumschlägerei.

Ein „deutsches Küchenwunder“ hatte die „International Herald Tribune“ schon Ende der 70er Jahre registriert, als nach dem Vorbild der „Nouvelle

cuisine“ das Fleisch auch hierzulande rosig, die Gemüse knackig und die Saucen leicht auf den Tisch kamen. Der französische Koch-Papst Paul Bocuse hatte freilich damals die aufkommenden Talente auch schon in ihre Schranken verwiesen: „Die Deutschen sind sehr gut, wenn sie einen Mercedes bauen“, so Bocuse, „die Küche haben sie aber bestimmt nicht erfunden, auch wenn einige mitunter so tun.“

Ein paar Jahre später fand „Vif“ die Zeit reif für eine Retourkutsche. Nachdem die Zahl der Restaurants, die „Vif“-Tester alljährlich auf eine Ehrenliste beförderten, 1984 auf 212 angewachsen war, rühmte das Blatt den großen Aufschwung: Während die französischen Spitzenköche „dünnhäutig in der Routine erstarrt“ seien, habe sich die Gastro-

Wäsche. Oft strotzten die teuren Teller nur so von weißen und schwarzen Trüffeln, Gänseleber oder Langustensoufflé; Lamm beispielsweise sei offenbar oft nicht gut genug: „Es muß schon ein Lamm-Baby sein, das man nicht kauen muß, dafür schmeckt es auch nach nichts.“ Solche Küche könne noch so perfekt sein, es komme trotzdem „nichts herüber“.

Zur wahren Eßkultur gehöre jedoch auch, wie in Frankreich, „die Selbstverständlichkeit einer großen, freudigen und gleichzeitig gelockerten Atmosphäre“, meinte der schwäbische Küchenmeister. Und in so kurzer Zeit lasse sich ohnehin „kein Millionenvolk in Gourmets verwandeln“.

Der Elsässer Haeberlin empfahl den jungen Talenten, statt Gerichte „ohne



Küchenmeister Eiermann, Haeberlin: „Mut zur Urigkeit“

nomie in der Bundesrepublik zur besten Europas gemausert.

Auf dem Gravenbrucher Forum wurde nun manch vermeintlichem Genie mit dem Kochlöffel auf die Finger geklopft.

Die gastrosophischen Wortführer der beiden Länder, Jean-Pierre Haeberlin von der elsässischen „Auberge de l'III“ in Illhäusern und Lothar Eiermann vom schwäbischen Waldhotel Friedrichsruhe, lobten einerseits den „riesigen Sprung nach vorn“ der deutschen Köche. Doch viele junge Küchenmeister, die gern „laute nationalistische Töne“ anschlugen, tischten ihren Gästen, so Eiermann, letztlich doch nur „Reproduktionen“ auf. Und auf den Photos in Gastro-Blättern, spottete er, hätten die jungen Meisterköche mit den großen Vorbildern wie etwa den Brüdern Troisgros und Bocuse „zumindest schon die auf der Brust verschränkten Arme gemein“.

„Typisch deutsch“ werde viel Geld investiert – in Silber, Gläser, edle

Rücksicht auf Jahreszeiten oder Harmonie“ zusammenzustellen, sollten sie besser auf Traditionen zurückgreifen und „ehrliche Genüsse“ bieten.

Damit war offenbar nicht gemeint, was derzeit in manchen Gourmet-Tempeln als „Kartoffelsuppe“ zelebriert wird: Im Teller, weiß von heißer Sahne, finden sich kaum Spuren der vertrauten Knollen, dafür schwarze Trüffelscheiben oder harte Lauchstreifen.

Mut zur Urigkeit sei vielmehr das Gebot der Stunde, glaubt Eiermann, der die Zeit der klassischen „ganzen Braten am Knochen“ wieder nahen sieht.

Den leisteten sich wahre Meister wie etwa der Basler Hans Stucki. Im Restaurant „Bruderholz“ bringe er mit Marinade überbrühte Rötlinge auf den Tisch, die grau aussähen, aber hinreißend schmeckten: „Viele deutsche Jung-Stars“, so Eiermann, „würden das gar nicht wagen – schon von der Optik her.“