

MÜNCHEN

MÜNCHNER NÄCHTE



Ein Film über Bienen als Augenöffner: „More than Honey“

BETTINA ULLRICH

Diese Zugereisten sind ganz neu im Viertel, kürzlich nach Schwabing gezogen, allerbeste Lage: Seit ein paar Wochen residieren zwei Bienenvölker im lauschigen Garten der Seidlvilla. Die Initiative „München summt“ hat sie hierher gebracht, so wie sie schon andere Stöcke auf Dächern in der Stadt angesiedelt hat. „Die Biene als Botschafterin für mehr Stadtnatur“, so lautet das Konzept der Initiative, und in Schwabing scheint es aufzugehen: Nachbarn und die Kinder aus der nahen Krippe kommen vorbei, um sich zu erkundigen, was ihre Bienen so treiben. Und immer freitags (15-17 Uhr) lässt sich der Imker über die Schulter schauen. Ein Naturidyll. Aber ein gefährdetes. Zwar nicht im Mikrokosmos des Schwabinger Gärtchens, global aber vielleicht schon: Vom weltweiten Bienensterben erzählt der großartige Dokumentarfilm „More than Honey“ von Markus Imhoof, der die Augen öffnet für die Verflechtungen zwischen Biene und Mensch. Denn so einfach wie in der Rechnung der Ignoranten ist es in der Natur eben nicht: Sterben die Bienen, gibt's halt weniger Honig. Von wegen: Über ein Drittel unserer Nahrung würde mit den Bienen verschwinden. Warum das so ist, das zeigt „More than Honey“. Danach isst man sein Honigbrot mit Genuss und voller Ehrfurcht.

„More than Honey“, Dienstag, 19 Uhr, Seidlvilla (Nikolaipplatz 1b). Eintritt frei

Grillen: Bier für den Mann, Salat für die Frau

Was zu einem Grillfest gehört, darüber gehen die Meinungen von Männern und Frauen in einem Punkt weit auseinander. Nach einer bayernweiten Umfrage des Münchner Instituts für Marktforschung steht für alle Fleisch an erster Stelle. Aber dann ist den Männern Bier mit 25 Prozent deutlich wichtiger als Salate mit 15 Prozent – bei den Frauen ist es gerade umgekehrt. Drei Viertel der Bayern wollen im Sommer grillen. Unterschiede gibt es beim Alter: Bei den Twens grillen 98 Prozent. Bei den Senioren ab 70 Jahren nur noch 34 Prozent.



Mit 17 Jahren verliebte sich Magnus Bauch in seine Frau Parwathi. Kein Wunder: Balinesen und Bayern haben viele Gemeinsamkeiten

Ein Bayer auf Bali

Der Münchner Metzger Magnus Bauch wurstet auch auf der indonesischen Insel

SUSANNE WESS

Bali ist die Insel der Götter. Moosbewachsene Tempel und Frauen, die auf ihren Köpfen hohe Türme mit Opfergaben tragen, prägen das Bild der indonesischen Insel. Dass Bali und Bayern einiges gemeinsam haben, leuchtet erst auf den zweiten Blick ein. Oder nach einem Gespräch mit dem Münchner Magnus Bauch. „Die Menschen auf Bali sind noch sehr stark mit ihrer Religion verbunden, so wie auch hier noch vielfach die Menschen auf dem Land. Und auch die Berge auf Bali sind mindestens ebenso reizvoll wie die bayerischen Voralpen“, erzählt der Traditionsmetzger aus der Thalkirchnerstraße. Und: Bayern essen gern Spanferkel, Balinesen auch. Dort heißt es „Babi guling“.

Nach Bali hat es den damaligen Metzgerlehrling mit 17 Jahren verschlagen. Er sollte seinen Kollegen von der Insel das Wurstens beibringen, eine Metzgerei aufbauen und dann in seine bayerische Heimat zurückkehren. Bauch hat den Balinesen durchaus gezeigt, wie man Le-

berkäs, Weißwürste und Co. macht und zurückgekehrt ist er auch – vier Monate später, mit einer balinesischen Ehefrau an seiner Seite. Das war 1974. Seither lebt das Paar einen bayerisch-balinesischen Traum, der wie eine Märchengeschichte klingt: Bauchs Ehefrau Parwathi stammt aus dem Künstlerstädtchen Ubud, das vor allem für Malerei, Textilkunst sowie traditionelle Holzschnitzereien bekannt ist. Sie hat sich schnell eingelebt in der Heimat ihres Mannes, arbeitet seit vielen Jahren im Betrieb mit, liebt Weißwürste und Wiener und trägt auch gerne mal ein fesches Dirndl.

Magnus Bauch hat ihr zuliebe nach einem balinesischen Originalrezept die „pikante Zwiebelbratwurst mit Knoblauch kreiert“ – auf Bali heißt sie Urutan – und zusammen haben sich die beiden einen ihrer sehnlichsten Wünsche erfüllt: 1993 haben sie im Nordwesten der Insel ein Grundstück gekauft und darauf eine Fünf-Sterne-Hotelanlage errichtet: das Matahari Beach Resort & Spa. 16 Luxus-Bungalows stehen verstreut in einem

tropischen Park, dessen Wege duftende Jasminsträucher und Hibiskusbüsche zieren.

Eingebettet ist die Anlage in das Fischerdorf Pemuteran. „In die Bucht mit ihrem natürlichen



In Bauchs Luxus-Resort auf der Insel gibt es sogar Weißwürste

„Die Berge auf Bali sind so reizvoll wie die bayerischen Voralpen“

Magnus Bauch

Riff kommen gerne Taucher und Schnorchler“, so Bauch. Doch auch an Land gibt es einiges zu entdecken. „Etwa mit dem Fahrrad, das einen in 20 Minuten zu den Tempeln Pura Melanting und Pura Pulaki bringt, oder per pedes, wenn man mit einem ortskundigen Führer den Bali Barat National Park erwandert“, erklärt er voller Stolz und man spürt, wie sehr er sein zweites Zuhause liebt. Drei Monate im Jahr verbringt Bauch hier. Heimweh hat der Bayer nicht, denn seine geliebten Weißwürste, die gibt es auch im Matahari. Die dortigen Metzgerköche hat Bauch alle selbst ausgebildet, einige seiner Mitarbeiter hat er sogar schon zur Fortbildung in Münchner Gastronomiebetriebe geschickt. „Meine Leute machen Weißwürste, die den ‚echten‘ Münchnern in nichts nachstehen – und die kann der Gast auf besonderen Wunsch auch bestellen.“ Und so sitzt man hier beim Frühstück auf Bali in der Sonne, lauscht der traditionellen Gamelan-Musik und isst dazu Weißwurst mit Brez'n – gelungener könnte eine bayerisch-balinesische Mischung nicht sein.

