



DANIELA SCHE TAR / FRIEDRICH KÖT HE

## Münchner Schmankerl

FÜR MÜNCHNER KINDL UND ZUGROASTE



CAFÉ RUFFINI /// ORFFSTRASSE 22 – 24 /// 80637 MÜNCHEN ///  
0 89 / 16 11 60 /// WWW.RUFFINI.DE ///

## ERFOLG IM KOLLEKTIV

*Café Ruffini*

52

Dass man mit seinen Fans altern, dabei aber ganz und gar nicht altbacken wirken kann, beweist uns das Café Ruffini seit 1978. In studentenbewegten Jahren traten die acht Gründer-Ruffinis mit dem Konzept des ›Arbeitens ohne Chef‹ und der Idee einer italienischen Cantina auf die Bühne des gutbürgerlichen Stadtteils Neuhausen. Gut 35 Jahre später sind aus den acht 25 geworden, die als Gesellschafter einer GmbH versuchen, alle Dinge im Konsens zu lösen. Sie führen eines der beliebtesten Lokale der Stadt und zusätzlich einen Laden, wegen dessen Kuchen und Torten – gebacken in der hauseigenen Backstube – die Leute von weither anreisen. Natürlich stammen Zutaten, Speisen und Getränke entweder aus Bio-Betrieben oder zumindest aus der Region. Die ursprüngliche Cantina-Idee lebt in selbst importierten Weinen und Olivenölen aus Italien weiter.

Mit dem Ruffini verbinden wir Erinnerungen an viele anregende Diskussionsrunden und Treffen mit Freunden. Am liebsten nahmen wir auf der kleinen Dachterrasse des Restaurants Platz, bestellten ein Glas Wein und retteten im Geiste die Welt. Das Spektrum reichte vom Kampf gegen die Atomkraft über Frauenhäuser bis zur Solidarität mit Kuba. Die servierten Spaghetti schmeckten ehrlich gesagt meist gewöhnlich, aber davor wurde man in der Speisekarte mit dem Hinweis auf Amateurköche ›gewarnt‹. Mit den Jahren wandelten sich Lebensstil und Bedürfnisse: Nach dem Spielplatz kehrte man mit den Kindern zur heißen Schokolade ein, um dort andere Eltern mit ihren Sprösslingen zu treffen. Schließlich entdeckte man die Frühstückskarte und verabredete sich sonntags mit Freunden zu Cappuccino und Müsli. Und mittlerweile – irgendwie haben die Ruffinis kochen gelernt – ist es erste Wahl, wenn man gut speisen will.

Was man nicht darf: mit dem Handy telefonieren. Da wird das Kollektiv ärgerlich. Muss man ja auch nicht.

- Zwischen September und Mai organisiert das Ruffini ein anspruchsvolles Literatur- und Kulturprogramm mit Lesungen, Jazz, Kabarett und Theater.

## LOKALES

hen, zu ruhen, immer noch. Schön eigentlich, immer noch das gleiche Gefühl wie damals – und die Wurst schmeckt auch noch genauso gut.

### Im Kollektiv für Pasta und Frieden

Um ins „Ruffini“ zu gehen gab und gibt es eigentlich immer einen Grund. Damals die Flucht vor den Einheitsspeisekarten aller Achtziger-Jahre-Kneipen und die Bewunderung für die Betriebs-Form als Kollektiv – heute guter Wein, kreative Pasta und natürlich die immer exzellenten Kuchen aus der Backstube. Hier herrscht nach wie vor das Kollektiv (wir haben allerdings nicht nachgefragt, wie viele inzwischen gekommen und gegangen sind) und irgendwie dieselbe gute Atmosphäre wie damals. Der weiße Raum, eine heiter Stimmung, oben die Freiluftplätze mit Selbstbedienung. Wir schwelgen in Erinnerungen über gute Bekannte, die damals hier rundherum wohnten, bei einem guten Viertel Lagreiner (7,80€) und einem einfachen Vernaccia (7,00€). Eine üppige Portion feine Leberpastete (5,30€), eine deftige Tomatensuppe



(4,20€) und ein Teller Vitello tonnato (8,40€) mit zartem Kalbfleisch und gut abgeschmeckter Tunfischsauce, da freut sich doch das mediterrane Herz. Und über die Pasta mit Tomaten, Speck und Käse (8,90€) könnte nicht mal in der tiefsten Toskana jemand meckern. Freundlichst bedient und beraten (schönen Gruß an Bine!) – wir

sind genauso angetan wie damals: Das „Ruffini“ lebt ... und wie!

Abends waren wir dann im „Merhaba“ in der Pariserstraße, einem der ersten türkischen Lokale, gern besucht von den Leuten aus dem „Zentrum für Entwicklung und Frieden“ im Nebenhaus, natürlich auch von vielen Studenten und Menschen aus dem Viertel. Manchmal hatte man Glück und konnte feinste türkische Live-Musik ohne Bauchtanz hören – die dazu gereichten Lammkoteletts waren immer gleich gut. Hier hat sich das Ambiente schon von der linksorientierten Viertelkneipe hin zum Viertel-Speiselokal gewandelt – passt aber auch ... So schmecken die Weinblätter auf dem gemischten Vorspeisenteller (9,20€) wie immer, die feinen Gemüse-, Käse- und Fischcremes



Maja Portmann und Helmut Maier, Gesellschafter und Mitarbeiter der Kollektiv-GmbH, sorgen für die Weine im Ruffini

# Münchner Aus- und Einsteiger

Seit 1978 ist das Ruffini eine Institution in München. Spaß bei der Arbeit, selbstbestimmt erfolgreich Wirtschaften und doch in Harmonie mit Kollegen, Gästen und Kundschaft zu agieren, sind und waren die wichtigsten Gedanken, die Gründer und auch die Betreiber des Ruffini von Anfang bis heute leiteten.

**A**m Anfang stand der schlichte Wunsch, eine etwas andere Kneipe und einen Weinladen zu eröffnen. Wie so oft verklärt sich nach Jahrzehnten, wer nun was und wie zum Start beigesteuert hat. »Acht Gastro-Idealisten und -Idealistinnen« seien es gewesen, die 1978 das Unternehmen aus der Taufe hoben, erinnern sich die heutigen Betreiber des Ruffini in ihrer offiziellen Geschichtsschreibung. Eberhard Spangenberg, der mit seiner Weinhandlung Garibaldi selbst zu den Legenden der Münchner Wein- und Gastrozene zählt und selbst einige Jahre als Koch im Ruffinikollektiv arbeitete, erinnert sich, dass es ursprünglich drei Gründer gewesen seien. Einem der Urväter habe eine Art Kol-

lektiv-Firma vorgeschwebt, an der alle Mitarbeiter basisdemokratisch beteiligt sein sollten.

Der Gründungsgedanke und die Philosophie des Ruffini haben sich bis heute erhalten, auch wenn es nicht mehr ganz so basisdemokratisch zugeht wie beim Start der Firma, die ein alternatives Modell des »Mitarbeiter-geführten-Unternehmens« Realität werden lassen sollte.

In jedem Fall musste es eine andere Kneipe sein, in der sich die Nachfahren der 68er-Generation statt revolutionär und umstürzlerisch eher planvoll und besonnen wiederfinden sollten. Statt lauter Musik und mieser Weine à la Schwarze Mädchentraube, die zuvor die Gastro-Szene der Studenten

in Schwabing und anderswo in München prägte, wollten die Gründer ein musikfreies Lokal, in dem man auch mal in Ruhe eine Zeitung lesen und vor allem auch Besseres und Gesundes essen und trinken konnte. Auf den Geschmack gekommen, war das Genussland Italien für die Gründerväter das Vorbild und prägte künftig das Wein- und Speisenangebot. Dabei ist es bis heute geblieben.

Vielleicht zum wichtigsten Faktor der Firmengeschichte geriet die Suche nach einem geeigneten Lokal. Fündig wurde man im Münchner Stadtteil Neuhausen unweit des Hauptbahnhofs, wo die traditionsreiche Bäckerei und Konditorei Etmayer zur Verpachtung stand. Einzige Bedingungen für die Gründer: Die Bäckerei und Konditorei sollte weiter betrieben werden.

Aus der Verlegenheit entstanden, ist die Tradition bis heute geblieben und Teil des Charmes und der Einzigartigkeit des Ruffini, das aus den Teilen Café- und Weinhaus, Bäckerei und Konditorei, einem italienischen Weinhaus mit Groß- und Einzelhandel sowie Versand- und Lieferservice ein Ganzes bildet. Das Konzept, sich am Besseren zu orientieren, hat sich ebenfalls bis heute erhalten. Die Backwaren, Torten und Kuchen haben genauso Kultstatus in München wie der Frühstücksservice, der Mittagstisch oder die zahlreichen Veranstaltungen, die das mittlerweile rund 40-köpfige Team des Ruffini in schöner Regelmäßigkeit auf die Beine stellt.

Das Restaurant bietet ein Ganztagesprogramm vom Frühstück über Mittag- und Abendkarte. Für manchen der langjährigen Gäste ist das Ruffini so zum zweiten Wohnzimmer geworden. Die Kundschaft gehört zur intellektuellen Oberschicht. Viele Selbständige und Freiberufler vom Rechtsanwalt über Architekten und Designer bis zu Kunstschaffenden zählen zum Stammpublikum, die dem Ruffini oft über Jahre und Jahrzehnte Treue geschworen haben. »Leer ist das Ruffini so gut wie nie«, meint Helmut Maier, der zusammen mit der Schweizerin Maja Portmann für das Weingeschäft und alle Aktivitäten rund um den Weinausschank verantwortlich zeichnet.

Anders als zu Gründerzeiten, als ganz dem kollektiven Gedanken folgend, alle alles machten, haben sich die verschiedenen Gesellschafter heute auf einzelne Bereiche spezialisiert. Heute diskutieren auch nicht mehr alle Gesellschafter »im Wo-

chentakt« das ganze Unternehmen durch. Die (GmbH)-Gesellschafter-Versammlung gibt's nur (noch) vier mal im Jahr und kümmert sich ums »große Ganze«, wie Maier erklärt. »Die einzelnen Bereiche haben mehr Selbstständigkeit und treffen sich intern alle sechs Wochen um zu diskutieren«, erklären Portmann und Maier die zu früher veränderten Strukturen.

Ob nun Bäckerei, Konditorei, Café oder Restaurant – eine besondere Stellung nimmt der Wein im Unternehmenskonzept ein. Mehr als 100 Weine werden direkt von rund 30 italienischen Weingütern importiert, die von Portmann und Maier auf Weinreisen oder anlässlich regelmäßiger Besuche der Vinality sondiert und ausgewählt werden. Alle Weine gibt's im Ruffini-Laden zu kaufen und außerhalb der Öffnungszeiten des Ladens zum normalen Ladenpreis an der Theke. Von den rund 80 Weinen auf der Karte sind etwa 40 im offenen Ausschank und befriedigen damit so gut wie jeden Geschmack. Das Sortiment gleicht einer Rundreise durch Italiens Weinlandschaften von Südtirol bis zu den Inseln. Einige bekannte Namen, wie etwa Plozner aus dem Friaul, Cantina Tollo aus den Abruzzen,

## Auf einen Blick

### Ruffini

Café, Konditorei, Weinhaus

Adresse: Orffstraße 22-24  
80637 München

Tel. 089/16 11 60, Fax -80

E-Mail: ruffini@ruffini.de

Internet: www.ruffini.de

#### Öffnungszeiten:

Lokal: Dienstag bis Sonntag von 10 bis 24 Uhr

Laden: Dienstag bis Freitag von 8.30 bis 18 Uhr

Samstag: 8.30 bis 17.00 Uhr, So. 10 bis 17 Uhr

Weinsortiment: ca. 110 italienische Weine von rund 30 Erzeugern

Offener Ausschank: Preise ab ca. 3,50 Euro pro Glas, Flasche ab ca. 15 Euro

Speisen: Suppen, Antipasti, Pastagerichte (7,40 bis 11,90 Euro) Hauptgerichte (7,40 bis 16,50 Euro), hausgemachte Kuchen und Desserts, Degustationsmenüs.

Gesellschafter: 26

Mitarbeiter: ca. 40

Besonderheiten: »Kollektiv«-GmbH, regelmäßige Kleinkunst-Veranstaltungen und Ausstellungen mit Künstlern und Kabarettisten, Kulturprogramm



Leer ist das Ruffini kaum anzutreffen. Für viele Gäste bietet es ein zweites Zuhause

Endrizzi aus dem Trentino oder Erbaluna (Weine aus biologischer Erzeugung und auch bei Peter Riegel vertreten) aus dem Piemont finden sich im Sortiment. Gute Beziehungen unterhält das Ruffini zur Weinagentur GES Sorrentino (bsplw. Torrento, Librandi) und einige Weine steuert auch Ex-Ruffini Garibaldi (Bortolomiol) bei. »Unser Sortiment ist weniger von großen Namen oder davon bestimmt, was gerade angesagt ist, als dem, was uns und unsere Kunden überzeugt und schmeckt«, formuliert Maier, wie Weine und Auswahl im Ruffini entstehen. So sind Weine aus Piemont, Apulien, Kalabrien, Friaul oder den Marken oft stärker vertreten als andere Regionen mit weit größerer Weinproduktion. Etliche Weine stammen aus biologischer Erzeugung, doch das ist kein Muss. Entscheidend ist der Geschmack und ob die Lieferanten zum Ruffini passen. Manchmal sind es auch Außenseiter, die eine Chance bekommen: »Wir sind große Verdicchio-Fans und versuchen, diese »unterbewertete« Sorte in München bekannt zu machen.« Das trifft auch für die Weine der Cinque Terre zu, für die sich Maier aus Liebe zur Region stark macht. Deshalb gibt's solche Weine zum Kennenlernen auch in einer »Degubox«, so wie andere Entdeckungen, an denen die Gäste ihre Weinkenntnisse schärfen können. Veranstaltungen und Weinseminare, der Verkauf von 6er- und 12er-Kartons mit 10 Prozent Rabatt, Degustationsmenüs mit Wein und passenden Speisen, ein Weinrundbrief per E-Mail und eine Menge mehr Aktivitäten bilden den Service- und Akquisebereich, den das Ruffini wie jede andere gut geführte und erfolgreiche Weinhandlung anbietet. Die nächsten 33 Jahre können kommen. ■ Hermann Pils

# Meine schönste Verführung.

*Francesco Zonin*



**ZONIN**  
VITICOLTORI DAL 1951

SO ERREICHEN SIE UNS

Abendzeitung, Ausgehen  
80265 München,  
Fax (089) 2377-374,  
Mail: [ausgehen@abendzeitung.de](mailto:ausgehen@abendzeitung.de)

MEIN MÜNCHEN

Hier erzählen Münchner, wo sie gerne ausgehen: Heute ist das die Studienleiterin Birgit (39) mit Sohn Nico (elf Monate). Die beiden haben wir am Bahnhof in Pasing getroffen.

„Essen zelebrieren im Haveli“

„München ist ein großes Dorf ohne große Hektik - und ich hoffe, dass das auch so bleibt. Hier herrscht immer noch die bayerische Gemütlichkeit. Am meisten merke ich das beim Spazierengehen im **Nymphenburger Park**, in Richtung Amalienburgstraße. Da ist es noch wild und naturbelassen. Dort gibt es diese alte Linde, in deren Stamm man sich hineinstellen kann. Ich bekomme da Ehrfurcht vor der Natur und komme mir ganz klein vor.

Essen gehe ich gern ins indische Restaurant **Haveli** in der Menzinger Straße, gleich beim Nymphenburger Park. Da kann man das Essen richtig schön zelebrieren und sich Zeit lassen. Ich bestelle am liebsten „Vegetable Thali“: Da weiß man nie, was genau man bekommt und lässt sich überraschen.

Super ist es außerdem im **Café Kosmos** in der Marsstraße. Abends ist es da brechend voll, aber nachmittags hat es eine ganz spezielle Atmosphäre, die ich liebe. An den Wänden hängen wechselnde Ausstellungen von Künstlern. Ich trinke dort am liebsten Milchkaffee - für Nico gibt es eine warme Milch.“

Foto/Umfrage: Daniel von Loeper

DAS IST AM WOCHENENDE LOS

Gastro

Sonntagsbrunch für 19 Euro, Hotel Restaurant Ritzi, 10.30 - 15.30 Uhr, Maria-Theresia-Straße 2a, [www.hotel-ritzi.de](http://www.hotel-ritzi.de)

Schweinsbraten für 7 Euro, Kreuzberger, Sonntag 11 - 1 Uhr, Westermühlstraße 32, [www.kreuzi.de](http://www.kreuzi.de), ☎ 2020 72 87

„Josef kocht... thailändisch“: Hauptgerichte 11 - 18 Euro, Josef, Klenzestraße 99, Samstag und Sonntag, 18 - 23 Uhr, Reservierung ☎ 0179/41 84 333

Bar

Happy Hour, jeder Cocktail 5 Euro, Feuerberg, Sonntag 22 - 24 Uhr, Voßstraße 15, [www.feuerberg-restaurant.de](http://www.feuerberg-restaurant.de), ☎ 480583 78

Club

„Electric Delicate pres. Felix Kröcher“, Freiheizhalle, Samstag ab 22 Uhr, Rainer-Werner-Fassbinder Platz 1, [www.freiheiz.com](http://www.freiheiz.com)

„Breakbot = Baby! In Love“, Baby!, Samstag ab 23 Uhr, Maximilianplatz 5, [www.babymunich.com](http://www.babymunich.com)

„Live & Direct - HipHop meets Live Music!“, Crux, Samstag ab 23 Uhr, Ledererstr. 3, [www.crux.me](http://www.crux.me)

„Nach 6 Jahren sagen wir Servus - Closing Party“, Drei Türme, Samstag ab 22 Uhr, Friedenstraße 10, [www.dreiturme.de](http://www.dreiturme.de)

Mehr Infos und Fotos: [www.nachtagenten.de](http://www.nachtagenten.de)



Keine Musikberieselung, die das Zeitungslesen stört, wechselnde Kunst statt Deko-Blumengestecke - so liebt die Ruffini-Gemeinschaft ihr Stammlokal.

Fotos: Theresa Högner, ho

# Die Kunst der Reduktion

Das Ruffini ist das Refugium für Menschen, die helles Licht lieber mögen als Kerzenschein. Jetzt feiert das Kollektiv sein 33-jähriges Bestehen in der Freiheizhalle. Ein Stammgast gratuliert

33 Jahre sind eine lange Zeit, normalerweise. Mit 17 ist man jung, mit 50 nicht mehr, aber was heißt das schon? Manches bleibt so wie es immer war, und das ist auch gut so, weil jeder Mensch ein paar Konstanten in seinem Leben braucht. Das Ruffini zum Beispiel, ein Lokal in Neuhausen, das als „Café“ firmiert, viel mehr aber ein Restaurant ist und in Wahrheit ein Raumschiff aus einer anderen Zeit. Das Ruffini ist mein Lieblingslokal, ich gehe jede Woche dorthin, seit 33 Jahren.

Was an diesem Lokal so besonders ist? Nun, anders als die meisten Restaurants und Cafés bezieht das Ruffini sein Flair nicht daraus, was es zu bieten hat, sondern daraus, was es dort nicht gibt.

Es ist die Kunst der Reduktion, die alle Stammgäste lieben und die sie stillschweigend zu einer eingeschworenen Ruffini-Gemeinde verbindet. Es gibt dort: keine Kerzen und Blumengestecke auf den Tischen, keine Hintergrundmusik, kein romantisches Licht, null Kuschküssen mit Asien-Motiven und keinen Salat mit Putenstreifen.

Stattdessen: helle Beleuchtung, bei der man Zeitung oder sogar Bücher lesen kann, keine Musikberieselung, dafür wechselnde Kunstwerke an den Wänden, die nicht weiter stören. So muss das sein.



Liebgewonnene Konstante: das Ruffini in der Orffstraße.

Mit dem Handy telefonieren darf man übrigens nicht, da entwickeln die Ruffinis eine angenehme Intoleranz gegenüber Schwätzern, Wichtigtuern und Porsche-Cayenne-Fahrern. Aber von denen kommen eh nicht so viele, weil es ihre Begleitungen lieber kuschelig mögen.

Nun ist es keineswegs so, dass im Ruffini alles komplett so geblieben wäre, wie es immer war. Nur fast alles. So

stand in den ersten Jahren auf der Speisekarte die Warnung der Speisekarte die Warnung, hier werde von „wohlmeinenden Amateuren“ gekocht. Es schmeckte trotzdem enorm italienisch und irgendwie anders als in allen anderen Lokalen. So wie das Ruffini ganz grundsätzlich als „alternativ“ galt, mit total einfühlsamen Kellnern („probier heut mal die Polenta“) und einer Zettelwand im Eingang, auf der für gemeinsames Gebärmutterarmen und Baum-Uarmen geworben wurde. Das ist eigentlich alles bis heute so. Nur das Essen schmeckt besser.

Ehrlich gesagt haben sich auch die Gäste nicht besonders verändert, was zum Teil daran liegt, dass es immer noch die gleichen sind wie früher. So wie ein Ehepaar, von dem ich jahrelang dachte, des sei taubstumm, weil die beiden immer Zeitung lasen und nie ein Wort wechselten. Sie sahen ungefähr so aus, wie man sich Sartre und Simone de Beauvoir vorstellt, wenn die zusammen im Café saßen, nur ohne Reden. Bis der Mann zum ersten Mal dann doch etwas sagte: „Gib ma amoi de Siddeitsche rüber...“

An Nachmittagen, wenn die Architekten und Designer gerade gegangen sind, wird das



Ein Bild aus Anfangszeiten: Damals trugen Ruffini-Frauen noch henna-gefärbte Haare, Aushänge warben für Baum-Uarmen.

Ruffini überschwemmt von jungen Müttern und ihren Kleinkindern. Sie tragen orangefarbene Pashmina-Schals, die Babys heißen grundsätzlich

Auf die Kuchen warten Kenner frierend in der meterlangen Schlange

lich Philipp, Adrian und Marie-Luise. Früher hatten die Ruffini-Frauen henna-gefärbte Haare und rochen nach Patschuli. Ein Lebensstil, den auch in den achtziger Jahren nicht alle goutierten. Meine Lieblings-Inschrift auf dem Männerklo lautete damals: „O Gott, sie strickt beruflich!“

Bis heute wird das Ruffini von dem berühmten Kollektiv geführt. Das gibt den Gästen seit jeher ein irgendwie gutes antikapitalistisches Grundgefühl. Und man ahnt, dass die phantastischen Croissants

und Lebkuchen aus der selbstverwalteten Bäckerei damit zusammenhängen. Schon deshalb muss das unbedingt immer so bleiben. Auch wenn am Wochenende die Schlange vor dem Laden 20 Meter lang ist, und man im Winter gottserbärmlich schlottert, während man auf den Schokoladenkuchen wartet.

Ja, die Kuchenvitrine und die Sommerterrasse und die Zeitungen und die mit Kreide beschriebene Türe und die Spaghetti mit Artischockenpesto - das sind die unverzichtbaren Zutaten zu unserem Ruffinileben. Meinnetwegen kann es immer so weiter gehen, mindestens noch 33 Jahre lang. Arno Makowsky

Orffstraße 22-24, Di. bis So. 10 - 24 Uhr, [www.ruffini.de](http://www.ruffini.de), ☎ 16 11 60. Das Ruffini feiert sein 33-jähriges diesjährigen Sonntag ab 18 Uhr in der Freiheizhalle, Rainer-Werner-Fassbinder-Platz 1. Der Eintritt ist frei.

AZ-BEWERTUNG: RUFFINI

	Gediegen	Gemütlich	Studentisch
Ambiente	.....	.....●.....	.....
Alter	Jungvolk	Mittelalter	60 plus
Typ	Kaffee	Essen	Trinken Tanzen
Preis	Nobel	Durchschnitt	Schnäppchen

**Transparent - seriös - sofort.** seit 1962

**Öffentliche Pfänderversteigerung**

Im Paulaner am Nockherberg, Hochstraße 77  
Mittwoch, 30.11.2011. Ab 9:30 Uhr, Vorbesichtigung ab 8:30 Uhr  
Alle bisher nicht eingelösten Pfänder bis Nr. 242000  
Versetzt bis 09.05.2011, letzter Einlösetermin, Donnerstag, 24.11.2011  
Versteigerer Richard Kaufmann Weinstr. 8, 82002 Rosenheim  
Vereidigter und öffentlich bestellter Versteigerer

- Gold, Silber, Brillantschmuck, Uhren
- Unterhaltungselektronik, Audio, Video, Hifi, Foto
- Wertgegenstände und Artikel aller Art

**LEIHHÄUSER MAX WALTHER**

Rosenheimer Straße 46 81669 München 089/48 69 93  
Nymphenburger Straße 176 80634 München 089/16 43 82

[www.leihhaus-walther.de](http://www.leihhaus-walther.de)

**Münchens Größter Schmuck-Ankauf**

**ZAHN- & ALTGOLD**

Juwelier G. Mayer GmbH · Karlsstraße 45  
☎ 089/595105

U-Bahn 2 (Station Königsplatz) · Tram 20, 21

**GOLDANKAUF - SUPERPREIS**

wir kaufen Feingold **40,05 €** \* per Gramm

**Wir bezahlen für Altgold**  
750/18k 585/14k 333/8k  
**24,05 € 18,74 € 10,66 €**

\* Preise p. Gramm am 25.11.2011 - kursabhängig

**Ständiger Barankauf** / **Schmuck Diamanten**  
von hochwertigen Uhren (wie Rolex, Cartier, Breitling)

**IHRE FREUNDLICHE ANKAUFSTELLE**

DIE WELT ENTDECKEN **TIERISCH NAH**

[www.tierpark-hellabrunn.de](http://www.tierpark-hellabrunn.de)

**100 JAHRE**

**TIERPARK HELLABRUNN**  
Der Zoo der Stadt München

**Bekanntschaften Herren**

Ich, 33J., 1,85 m groß, gepfl. Äußeres, anhänglich, warmherzig, anständig u. ordentlich habe einen medizinischen Beruf, ... Hobbys: Tanzen, Reisen... wünsche mir eine sehr liebe, nette Frau (keine Emanze) für eine schöne, harmonische Beziehung (kein Abenteuer) mit einem guten Charakter, um die Liebe und das Leben gemeinsam zu genießen. Über Bildzuschriften würde ich mich sehr freuen. Danke!  
☎ KIM30967944Z an den Verlag

**Bekanntschaften allgemein**

Geb. Mann, 50 Jahre, sucht für schöne Stunden Frau/ Paar, keine fin. Interesse und kein bi, beantworte jede Zuschrift  
☎ AZM30966480A an den Verlag

**Seit 50 Jahren:**  
Mit Zorn und Zärtlichkeit an der Seite der Armen  
[www.misereor50.de](http://www.misereor50.de)

Mein Tag



25 Jahre an der Richter-Orgel

Kirchenmusikdirektor Boenstedt gibt in der Markuskirche den Ton an

Eine Tafel am Hauptportal der evangelischen Markuskirche an der Gabelsbergerstraße nennt Karl Richter. Gelbe Blumen erinnern an den Chorleiter und Organisten, der am 15. Februar vor 30 Jahren starb. Richters Vermächtnis ist weit draußen im Weltraum...

Längst hat sich der Kirchenmusiker Boenstedt den Respekt erarbeitet, der von Anfang an nicht selbstverständlich war. Der „kleine Junge, der die Richter-Orgel verwaltete“, wollte er nicht sein. 32 Jahre alt war der protestantische Münsterländer, als er nach Studium und erster Anstellung in Hamburg dem Ruf nach München folgte.

Viele der Sängerinnen und Sänger sind schon seit 15 Jahren dabei. Sie scheuen auch die Herausforderungen nicht, die Boenstedt ihnen immer wieder stellt. Heuer wird es Beethovens „Missa solennis“ sein - als Jubiläumskonzert Ende Oktober. Für die Sängerinnen und Sänger heißt das: proben, proben, proben.

Die Lust am Neuen treibt ihn an. In ein- einhalb Jahren geht der 56-Jährige als Kirchenmusiker in Vorruhestand. Sein Traum: Ein symphonisches Orchester leiten. Öfter in Südfrankreich auftreten. Bis dahin wird man Holger Boenstedt aber noch an vielen Tagen so wie heute an der Orgel sitzen sehen - in der Markuskirche und zu Hause in der kirchlichen Wohnung in Laim.

Polizeihund „Mickey“ stellt Einbrecher

Altstadt - Polizei-Diensthund „Mickey“ hat am Dienstag an der Sonnenstraße einen Einbrecher gestellt. Zeugen hörten gegen 17.40 Uhr, wie dort ein 43-jähriger Obdachloser mit einem Pflasterstein die Fensterscheibe eines Büros einschlug. Ein Diensthundeführer und „Mickey“ rückten an, in Windeseile hatte der Belgische Schäferhund den Einbrecher gefunden und mit einem Schnapper in Richtung seiner Jacke eingeschüchtert. Der Täter hatte eine Geldtasche mit mehreren Hundert Euro bei sich, die er aus einem Büroschrank gestohlen hatte.



Hier hat man seine Ruhe - vor klingelnden Handys und nerviger Barmusik: Das Ruffini ist eine drei Jahrzehnte alte Institution in Neuhausen. Helmut Maier (rechts) ist seit 1990 dabei. Er ist mit einer anderen Gesellschafterin für den Weinimport zuständig in dem „cheffreien Betrieb“.

Das Prinzip Ruffini

Das von 26 Gesellschaftern betriebene Lokal ist mit seiner einzigartigen Atmosphäre ein geglücktes Langzeit-Experiment

Von Gudrun Passarge

Neuhausen - Das Ruffini ist das Ruffini ist das Ruffini. Als wäre die Zeit stehen geblieben. Das Ruffini ist eine Institution im Münchner Westen. Seit 1978 hat sich kaum etwas verändert. Noch immer stehen kleine Trauben von Menschen vor der Tür, auch an einem Donnerstagmorgen kurz vor 10 Uhr, auch in Zeiten, da die geniale Dachterasse noch gar nicht geöffnet hat.

Haare an Kopf und Kinn etwa drei Millimeter lang, gießt gerade mit großem Schwung Tabacosauce über seine Rührer. Einige Frauen mittleren Alters plaudern munter miteinander, ein paar Einzelgänger lesen Zeitung, lösen Kreuzworträtsel oder bearbeiten Papiere. Sie alle schätzen die berühmten Kuchen aus der eigenen Backstube, für die manche weit fahren, und den netten Service, die italienisch angehauchte Küche, vieles aus Bio-Waren gekocht, das außergewöhnlich große Weinangebot - Eigenimporte aus Italien - und das Gefühl, hier unbehelligt zu bleiben, Ruhe zu haben, etwa vor nerviger Barmusik.

„Wir haben unsere Stammgäste, die mit uns alt werden“, erzählt Helmut Maier, der Mann, der die Öffentlichkeitsarbeit macht. Selbständige, Kreative, Architekten, Menschen mit Muße. Sie kennen natürlich auch das Ruffini-Prinzip, wissen im Gegensatz zu vielen jüngeren Gästen, dass sie hier in einem „cheffreien Betrieb“ sitzen. Das Ruffini wird von 26 Gesellschaftern im Alter von 29 bis 65 betrieben, „und jeder der Gesellschafter arbeitet hier“. Viele sind Seiteneinsteiger, die in ihrem früheren Leben nichts mit Gastronomie zu tun hatten. Maier selbst ist so ein Beispiel. Der 52-Jährige hat seine Beamtenlaufbahn aufgegeben, um zunächst Kirchenmaler zu werden und dann, 1990, im Ruffini zu arbeiten. 5000 Euro zahlt ein Gesellschafter als Einlage, dafür darf er mitbestimmen, was im Lokal passiert. Die Ruffinis haben mittlerweile Routine. „Früher haben wir über jeden Punkt und jedes Komma abgestimmt“, sagt Maier. Inzwischen bereiten die einzelnen Ressorts alles vor, jeder hat seine festen Aufgaben. Maier etwa betreut außer dem Weinhandel auch noch die Lesungen, die regelmäßig im Ruffini stattfinden. Und alle drei Monate wird auf der Gesellschafterversammlung entschieden. „Wir streben nicht die maximale Profitorientierung an und achten auf unsere soziale Verantwortung“, auch gegenüber den Angestellten, die das Ruffini beschäftigt. Mittlerweile sind die älteren Gesellschafter in der Überzahl, „viele junge Leute finden es nicht so interessant“. Oder sie gehen, weil es sie reizt, etwas Eigenes aufzubauen. Wie die „Loretta-Bar“ in der Müllerstraße oder das „VolkArt“ gleich um die Ecke, um nur zwei der Beispiele zu nennen.



Ein Markenzeichen: Bisher hat dem Ruffini nur eine Stunde geschlagen - die des Erfolgs. Das liegt nicht zuletzt an der Qualität der Backwaren, der reichhaltigen Getränkeauswahl und dem sehr persönlichen Service.

Das Ruffini-Prinzip ist aufgegangen. Der Laden brummt, auch nach 33 Jahren noch. Die Gruppe ist eingespielt aufeinander. „Selbst bei Hochbetrieb flutscht es.“ Und wie. An einem Sonntagmorgen, wenn alle gleichzeitig ihr Frühstück haben wollen, das sie sich selbst zusammenstellen, sind die Servicekräfte wieselflink unterwegs. Trotzdem nimmt sich die Mitarbeiterin aus der Küche mit der lila Wollmütze noch die Zeit, mit einem jungen Mädchen zu plaudern. Sie weiß, dass sie jetzt ihr Abitur macht und ist neugierig, wie es ihr damit geht. Mutter und Tochter sind den Mitarbeitern offenbar bestens bekannt. Sie bekommen umgehend ihren Kaffee, den Bergtee und die Croissants auf den Tisch gestellt.

An der Bar ist mittlerweile kein Platz mehr frei. Da sitzen Prominente neben Familien und einem Mann im Cord-Sakko, der, als sei er hier am ruhigsten Ort der Welt, nach dem Frühstück ein Buch über Rudolf Steiner liest. Im Café haben sich Familien mit Kleinkindern niedergelassen. Ein Hightech-Kinderwagen, der aussieht, als hätte er mindestens fünf PS, steht mit einer Kette abgeschlossen im Lokal unter dem Handyverbotsschild. Alles eine große Familie, umorgt vom Ruffini-Team. Das auch das Handyverbot sehr ernst nimmt. Kaum versucht ein Gast, unterm Tisch heimlich zu simsen, als schon ein Kellner heranstürzt. „Darf ich Ihnen ein wenig Platz schaffen“, fragt er mit leicht grollendem Unterton. Er stellt die Teller zusammen und nimmt leere mit, zuvor allerdings fügt er belehrend und eher rhetorisch an: „Was kann es Wichtigeres geben als das Frühstück?“ Beschämt packt der Gast sein Handy wieder weg und schaut sich stattdessen die Leute an. Das Ruffini ist das Ruff...

- Publikum: Vom Lehrer bis zum Kreativen, von Familien bis zu mitgealterten Stammgästen.
Ambiente: Kaffeehausatmosphäre, die manche als zweites Wohnzimmer empfinden.
Angebot: Selbstgemachte Kuchen und 99 Weine, die auch im Feinkostgeschäft verkauft werden.

Die Suche nach Heimat

Künstler aus München und London stellen in der Isarvorstadt aus

Isarvorstadt - Als Künstler-Austauschprojekt der „Cell Studios“ in London und des städtischen Atelierhauses Klenze-/Baumstraße zeigen von 12. März bis 3. April unter dem Titel „Home where we belong ...“ 18 Künstler aus München sowie 15 Künstler aus London an vier Orten in der Isarvorstadt ihre Arbeiten. Mit dem von den Münchner Künstlern initiierten Ausstellungsprojekt soll in erster Linie der seit längerem bereits bestehenden künstlerisch-kulturelle Austausch zwischen Londoner und Münchner Künstlern gefördert werden, teilt das Kulturreferat mit. Unter Einbeziehung des jeweiligen Umfelds möchte das Projekt der originären künstlerischen Arbeit eine Plattform geben und auf lokale Infrastrukturen wie Förderungsmöglichkeiten und örtliche Gegebenheiten als „Kulturheimat“ und Quelle künstlerischer Arbeit aufmerksam machen.

Die 33 Künstler gehen mit ihren Arbeiten der Frage nach, wie persönliche Identität und individuelles Zugehörigkeitsgefühl heute mit dem lokal vernetzten Begriff „Heimat“ verbunden sind. So werden Aspekte beleuchtet wie „Was bedeutet Heimat heute? Was heißt es, zu einem Ort oder einer Nation zu gehören? Ist ‚Heimat‘ ein realer oder fiktiver Ort? Wie manifestiert sich ‚Zugehörigkeit‘?“

Das Austausch-Projekt wird voraussichtlich noch dieses Jahr in London mit allen teilnehmenden Münchner Künstlern fortgesetzt. Zur Eröffnung von „Home where we belong ...“ gibt es am Freitag, 11. März, 18 Uhr, im Kunstraum München (Holzstraße 10/Rückgebäude) eine Einführung und einer Zeichenperformance mit Christoph Lammers. Ab 19 Uhr gibt es Eröffnungen in allen Ausstellungsräumen (städtisches Atelierhaus, „Geflitter & Partner“, „Weltraum“, und „Die erste Reihe“). Mehr Informationen: www.atelierhaus-baumstrasse.de. SZ

Bezirksausschuss begrüßt Postbeschluss

Sending - Das Postamt an der Kochelseestraße kann im kommenden Jahr sein 100-jähriges Bestehen feiern. Das ist deshalb für die Sendlinger eine sehr gute Nachricht, weil die Post eigentlich die Geschäftspost-Annahme und das Postfach an diesem Standort hatte schließen wollen. Doch bei der Bürgerversammlung waren vor allem Händler aus der Großmarkthalle auf die Barrikaden gegangen: Sie bräuchten die Post auch im Zeitalter der elektronischen Kommunikation, hätten teilweise Postkosten bis zu 5000 Euro im Monat. Dafür wolle man nicht auch noch seine Mitarbeiter bis zur Filiale am Harras schicken, zumal die an der Kochelseestraße sehr erfahrene, motivierte Personal habe und zudem auch Parkplätze. Wie berichtet, brachte der Appell die Post zum Umdenken. Der Bezirksausschuss Sending nahm diese Nachricht jetzt erfreut zur Kenntnis. re

Parkplätze am Südbad sind jetzt öffentlich

Sending - Der Parkplatz des Südbads an der Valleysstraße wird ins Parkraummanagement einbezogen. Künftig dürfen dort Besucher des Bades mittels Parkscheibe für drei Stunden ihr Auto stehen lassen, aber auch Anlieger mit Wapperl dort zeitlich unbegrenzt parken. Um die Parkmöglichkeiten für Anlieger zu erhöhen, wird der Platz als öffentliche Fläche gewidmet. Bisher galt er als Privatgrund der Stadt. Die Zufahrt wird künftig nur noch von der Westseite her möglich sein. Der Bezirksausschuss Sending nahm dieses Vorhaben des Kreisverwaltungsreferats zur Kenntnis. re

Auf Augenhöhe mit Schwabing

„Kunst in Sendling“ will den Stadtteil thematisch ins Atelierwochenende einbinden

Sending - Der Bezirksausschuss Sendling will mit seinem Budget künftig besser planen können. Deshalb hat das Gremium in diesem Jahr zum ersten Mal die Institutionen oder Vereine, die auch bisher schon Anträge gestellt hatten, um Vorankündigungen gebeten, darunter auch „Kunst in Sendling“. Der Fotograf Christophe Schneider von Kunst in Sendling nutzte gleich die Chance, neue Projekte vorzustellen: So wolle die Künstlergemeinschaft, die seit acht Jahren am Wochenende nach der Wiesn zu einem Rundgang durch die Ateliers des Viertels einlädt, diese Schau der Sendlinger Künstler erstmals unter ein Motto stellen, das in irgendeiner Form mit dem Viertel zu tun hat. Auf die Idee brachte ihn sein eigenes Fotoprojekt „Kids in Sendling“.

Für den Oktober tüftelte man noch an einem Motto, dem sich möglichst viele anschließen können. Es gehe um die Frage: „Warum wohne ich hier, warum arbeite ich hier?“ Die Künstler müssten natür-

lich nicht alles Ausgestellte dann danach ausrichten. Schneider spricht von etwa drei bis vier von vielleicht zwanzig Werken. Wie in den vergangenen zwei Jahren wolle man auch 2011 wieder einen kleinen Katalog zum Tag des offenen Ateliers herausgeben. Mit dem Katalog habe der Tag für die Besucher an Intensität gewonnen: „Wir haben mit Schwabing gleichgezogen - sind aber nicht genau so schick“, sagt Schneider. Auch einige geführte Touren zu den Stätten der Kunst seien zustande gekommen.

Schneider plant für dieses Jahr eine weitere Aktivität, die aber ohne einen Zuschuss aus dem Bezirksausschuss-Budget auskommen soll. Er will Kurzfilme öffentlich zeigen, die als Probestücke für die Aufnahmeprüfung der Filmhochschule entstehen und die meist außer der Jury keiner zu sehen bekommt. Er habe bei einem dieser jungen Filmprojekte die Beleuchtung übernommen, so sei der Kontakt entstanden, berichtet Schneider.

Rappelvoll sei sein Fotostudio gewesen bei der ersten Präsentation dieser Werke im vergangenen Jahr, rund 40 Gäste hätten nach der Vorführung angeregt mit den Nachwuchs-Regisseuren diskutiert. In diesem Jahr will er die Plattform vergrößern, suche noch nach einem geeigneten Raum.

Diese Aktivität sei ihm möglich, weil die Aufgaben für das Atelierwochenende, das fünf Jahre lang die Künstlerin Ulrike Schüler und seit zwei Jahren er gemeinsam mit dem Computer-Grafiker Chris Plötze organisiert, nun auf mehrere Schultern verteilt würden. Im Oktober boten rund 80 Künstler Einblick in ihre Ateliers, rund 50 könne man in Sendling zum festen Stamm zählen. Zu den Diskussionsrunden jeweils am ersten Freitag im Monat kämen zwischen zehn und 35 Teilnehmer, erklärte Schneider auf die Frage von Ernst Dill (SPD) nach den Entscheidungs-Mechanismen bei Kunst in Sendling. Renate Winkler-Schlang

Advertisement for Dr. med. Sabine Schoppelrey, a nutrition expert. Text includes: 'Seit Januar 2009 bieten wir Ihnen diese ERNÄHRUNGSUMSTELLUNG metabolic balance zur gezielten Gewichtsreduktion und Gewichtserhaltung in unserer Praxis an'. Contact information for the Munich practice is provided.

**RUFFINI**

**Zuviel versprochen?**

Kaffee trinken? Aber gern! Da müssen wir jetzt ein wenig laufen, dann kommen wir zu einer Münchner Institution. Seit mehr als 30 Jahren sind die Betreiber ein Kollektiv in Selbstverwaltung. Kennen Sie nicht? Die Gesellschafter arbeiten selbst im Laden, haben keinen Chef beziehungsweise sind alle Chef. Wussten Sie, dass Balzac beim Schreiben jede halbe Stunde einen Kaffee trank (2,20 €)? Das Ruffini wäre sein Stammlokal gewesen, hier kann man Stunden bleiben, Leute beobachten und fantastische Kuchen essen. Köstlich die Trüffel-Cassis-Torte (3,40 €). Wenn Sie in Ruhe die Zeitung lesen oder ihre Papiere ausbreiten wollen, kommen Sie in den Nachmittagsstunden. Hier sind wir. Hat Charme, nicht? Die großen Fenster, die Marmortische und der einzelne rote Stuhl unter all den braunen. Da merkt man gleich, dass das Ruffini ein Herz für Exzentriker hat. Schauen Sie, jedes Lokal behauptet von sich, es hätte ein gemischtes Publikum. Das Ruffini behauptet gar nichts. Aber sehen Sie sich um: Hier gibt es stillende Mütter und Geschäftsleute, Schulkinder mit ihren Omas und gestylte Kreative, die aussehen, als wären sie gerade aus dem Bett gekrochen. Da ist auch dieser bayerische Schauspieler, gut, den kennen Sie jetzt nicht, Sie sind ja nicht von hier. Nein, bitte schauen Sie nicht so auffällig in seine Richtung. Oje, jetzt hat er uns gesehen. Kommen Sie, wir sagen Hallo und stellen Sie vor. Wie heißen Sie eigentlich? Wir könnten uns eigentlich duzen. Eine große Familie, das hast du jetzt nett gesagt. Komm mit auf die Dachterrasse. Da staunst du, was? Hast du auch so einen Bärenhunger? Wie wär's mit Salat Balsamico (6 €) und Spaghetti mit Parma-

schinken, Spinat und Egerlingen (9,40 €). Oder Kichererbsenmousse, Schafskäse, getrocknete Tomaten und Oliven (6,40 €). Gute Wahl! Eine unaufgeregte, bodenständige Küche ist das, hier kann man mit jedem Essen zufrieden sein. Kein Chichi. War das zuviel versprochen?

Karin Lochner

Neuhausen, Orffstr. 22-24  
 Tel. 16 11 60  
 www.ruffini.de  
 Di-So 10-24 Uhr  
 U1, Tram 12 Neuhausen,  
 Bus 53/133/152 Rotkreuzplatz  
 Keine Kreditkarten, ec-Karte möglich  
 Draußen sitzen  
 Essen und Trinken \*\*\*\*  
 Service \*\*\*  
 Ambiente \*\*\*



aus dem Münchner Gastroführer DelikatEssen

AUSGEHEN IN MÜNCHEN

2012

**DELIKATESSEN**

www.muenchner.de



# GASTRO-GEBÄRDEN

## DIE GEHEIMEN BOTSCHAFTEN IM RESTAURANT

Text: BORIS KOCHAN, Fotos: CHRISTIAN HACKER, DANIEL REITER, BRIGITTE SPORRER



Wenn wir miteinander essen, füreinander kochen und uns für bestimmte Produkte oder Restaurants entscheiden, tauschen wir Botschaften aus: Wir zeigen, wer wir sind (oder sein wollen), was wir von unserem Gegenüber halten und in welcher Gesellschaft wir uns bewegen wollen. Aus Sicht des Wirtes verhält es sich recht ähnlich: Name(nsschild), Service, Speisekarte, Licht, Rituale werden zu Transportern seiner Vorstellung von Gastronomie.

Über das Menü hinaus will er seinen Gästen mit der Wahl und Gestaltung der Mittel etwas sagen. Im Idealfall will er uns seine kulinarische Idee nahebringen, uns teilhaben lassen an seiner Lust und eine stille Übereinkunft treffen, was Respekt und Leidenschaft für Essen und Genuss angeht.

Kaum haben wir einen Fuß über eine Lokalschwelle gesetzt, beginnt eine zeitlich begrenzte Wahlverwandtschaft. Wir werden

Teil eines sich gegenseitig bedingenden Systems. Im besten Fall ergänzen sich die Stimmungen über Tische hinweg, ohne dass es einen tatsächlichen Austausch gibt. Und das hat viel mit dem vorbereiteten Raum und der Disposition der darin agierenden Raumbesitzer zu tun. Je subtiler die Botschaft, umso wichtiger Gäste mit einem Sinn fürs Detail - je besonnener und authentischer die Mittel, umso größer die Chance für den Wirt, auf Gleichgesinnte zu treffen. Denn geheime Botschaften im Restaurant sind wie Mimik - man muss sie lesen können. Nur dem, der hier einen tatsächlichen Blick über den Tellerand wirft, wird sich die Botschaft in ihrem ganzen Spektrum erschließen.

An dieser Stelle muss dem Volk einmal ein bisschen über den Mund gefahren werden: Nicht nur das Auge isst mit. Wenn ein Lokal im Design stecken bleibt, findet Gastronomie nicht statt. Erst ein vernünftig durchdachter und durchfühltter Plan mit entsprechender Interaktion führt zum wahren Ess-Erlebnis.

Der Gipfel an aufgesetzter Erlebnis-pseudogastronomie sind die überhandnehmenden Coffeeshops, die krampfhaft versuchen, gehetzte deutsche Klein- und Großstädter mit unaussprechlichen, dafür aber namentlich personalisierten Koffein-Abarten sich mondän fühlen zu lassen. Das ohren- und hirnbetäubende „Grande two pop Soymacchiato decaf for Michael“ hallt allüberall durch die Fußgängerzonen - die Bot-

schaft ist nicht geheim, aber eindeutig: Do it the American way of life! Und was liegt nach dem erfolgreichen Import von Fastfood näher als Fastdrinks? Was für eine andere Welt hingegen betritt man mit einem gediegenen Kaffeehaus! Es muss nicht unbedingt die Herrlichkeit ferner Zeiten und Orte sein wie in den Wiener Kaffeehäusern im Stil des 19. Jahrhunderts, wo automatisch und in aller Ruhe, Tischsitte und Wiener Schmah zum kleinen Braunen oder zur Melange mitserviert werden. Aktuelle Beispiele wie Vits Kaffee oder das Ruffini zeigen, wie Kaffeehauskultur zeitgemäß interpretiert werden kann.

So oder so, obwohl der Gast (und sein Magen) schon sprachlich den Hauptbestandteil der Gastronomie ausmacht, er also Mittelpunkt und Basis der Grundkonstruktion ist, bekommen wir immer die Interpretation des Wirtes aufgetischt. Er lässt uns König sein - oder auch nicht.

Interessant wird es, wenn mehrere Wirte wirtschaften. Den Brei verderben müssen sie dabei nicht unbedingt. Und auf keinen Fall, wenn sie es im selbstverwalteten Kollektiv des bereits erwähnten Ruffini tun: Tagsüber Café, abends italienische Cantina und sommers Dachterrasse mit mediterranem Lebensgefühl - nicht zu vergessen der zugehörige Laden mit stadtberühmten Torten und Brot aus eigener Backstube sowie Wein, Grappa und Olivenöl aus eigenem Import. Im Gründungsjahr 1978 noch zu acht, teilen sich heute stolze 25 „Gastro-IdealistInnen“ Tisch, Bar, Verantwortung - und Gast. Neben dem Bemühen um diesen legt man hier großes Augenmerk auf eine gemeinschaftliche Auffassung. Naturgemäß vielgestaltig sind durch dieses polygame Wirtesystem auch die verschiedenen Gastspiele. Wer sich darauf einlässt, z. B. durch eine

Stammgastschaft, wird eingelassen - und bei jedem Besuch selbst ein bisschen Wirt. Der Zauber liegt für alle Beteiligten in der Identifikation: „So macht Arbeit Spaß, und davon profitieren auch die Gäste.“ Oder anders gesagt: Kulturraumformung geglückt.

Werfen wir einen naheliegenden Blick zu unseren italienischen Nachbarn: Was für ein Gefühl, wenn sich der Padrone persönlich zu unserem Tisch begibt und heißblütig erklärt, was er heute empfehlen würde - und damit so viele Südsehnsüchte auf einmal stillt. Gastfreundschaft, Temperament, Leidenschaft, Dolce vita. Überhaupt kann das Aufeinandertreffen verschiedener (kulinarischer) Kulturen einen großen Reiz haben - sofern es gelungen ist.

Ein wunderbares Beispiel dafür ist das Münchner NoMiYa, was auf Japanisch so viel wie „kleine Bar“ oder „Trinklokal“ heißt. Im Herzen von Haidhausen trifft bajuwarische Stammtischkultur auf nipponische Höflichkeit, Künstler auf Schafkopfler, naturtrübes Bier in Steingutkrügen auf Reiswein, Schweinsbraten auf Sushi und Volksmusik auf stumme Nachrichtenbilder aus Tokio. Entstehen und sich durchsetzen konnte diese krude Mischung, weil sie echt ist. Denn auch wenn man es ihm aufgrund seiner urigen Bilderbucherscheinung optisch nicht zutraut, ist der Wirt Ferdl Schuster schon seit den 60er Jahren Japan-Fan; und als er im reifen Alter beschloss, noch mal was anderes zu machen, war die Eröffnung des „bayerischen Japaners“ das konsequente Resultat. Authentizität lässt sich eben nicht herstellen, sie ist einfach da - oder nicht.

Einen nicht weniger wilden und authentischen Mix findet man auch im Atlantik Fisch. Nichts ist schicker, als diesen längst nicht mehr geheimen „Geheimtipp“ zu ken-

nen. Mitten in Münchens Schlachthofviertel, wo sich normalerweise Ochs und Schwein gute Nacht sagen, lässt Wirt Peter Feigl bodenständige Wirtskultur mit Edelfisch und -champagner verschmelzen. Hinter bescheidenen Backsteinmauern und an Stehtischen, auf denen ausschweifende Gelage ihre Spuren hinterlassen haben, sind die Preise genauso satt wie der Gast nach seiner bombastischen Portion Loup de mer. Die Speisekarte ist eine lokalbreite Schiefertafel, die Serviette aus Papier, das Publikum buntgemischt und die Atmosphäre genauso locker wie der Service. Der ist zwar nicht sterneverdächtig, dafür aber authentisch. Charakter statt Design - das ist es, was die Leute lieben.

Inayat Khan, Gründer des Sufi-Ordens, schreibt in seinen „Gedanken des Kochs“: „Wenn man etwas anfertigt oder zubereitet, legt man nicht nur seine Ausstrahlung hinein, sondern es wird auch die Stimme der eigenen Seele in den Gegenstand hineingelegt. So ist es zum Beispiel für einen intuitiven Menschen nicht schwierig, in der Mahlzeit, die ihm vorgesetzt wird, die Gedanken des Kochs zu erkennen. Es geht nicht nur um die Höhe der Entwicklung des Kochs, sondern es ist auch das hineingelegt, was er in eben dem Augenblick denkt. Wenn die Köchin beim Kochen gereizt ist, wenn sie murren, wenn sie seufzt, wenn sie unglücklich und traurig ist, wird einem all dies in der Mahlzeit, die sie zubereitet, vorgesetzt.“

Es geht eben nicht nur um die Speise, es geht um die Gedanken, die hinein- und darum herumgelegt werden.

Boris Kochan ist Geschäftsführer der Kommunikations- und Designagentur Kochan & Partner und Vorsitzender der Typographischen Gesellschaft München (tgm).

aus dem Münchner Gastroführer DelikatEssen

AUSGEHEN IN MÜNCHEN

2012

# DELIKATESSEN

www.muenchner.de





## WO ADORNO NICHT WAR

Das Ruffini, ein erfolgreich geführtes Kollektiv, wird 25.  
Joseph von Westphalen gratuliert der Münchner Traditionskneipe

Erschienen in der Tageszeitung (taz) vom 6./7. Dezember 2003

Im Café Ruffini in München werden keine Handies benutzt, auch nicht mit spitzem Finger flinke SMS-Botschaften getupft. Dafür sitzt immer mal wieder jemand da und schreibt ganz herkömmlich Sätze auf Papier. Gelesen werden wie in jedem anständigen Café jede Menge Zeitungen und ab und zu ein Buch. Einmal, Sternstunde meines Autorentaseins, sah ich zwei lebhaft plaudernde Frauen an einem kleinen runden Marmortisch - und zwischen den Tassen ein Roman von mir! Welche von beiden las ihn? Die atemberaubend schöne oder die nicht ganz so schöne? Hochspannung! Lebensgefahr! Nach endlosem Warten der Augenblick der Wahrheit. Die nicht ganz so schöne zahlte, stand auf, zog den Mantel an - und steckte meinen Roman ein.

Das Ruffini ist 25 geworden. Als ich neulich bei der Geburtstagsfeier ein paar lobende Worte verlor, habe ich auch diese Anekdote zum Besten gegeben. Der Dramaturgie zuliebe machte ich die Schöne noch schöner und die weniger Schöne noch weniger schön. Um mich über meine enttäuschte Männerhoffnung lustig zu machen und mich für meinen Äußerlichkeitswahn zu bestrafen, dichtete ich einen Bauch und dicke Beine an. Das hätte ich nicht tun sollen. Buhs und unmutiges Grollen der Ruffini-Festgesellschaft zeigten mir die Grenzen.

Eine Bemerkung, die woanders längst als neckisch durchgeht, wird von den Ruffinis und ihren Stammgästen sofort als ungalant erkannt. Ich war gerührt. Das war das Schlagen der alten linken, aufmerksamen Herzen. Wo wird heute noch protestiert, wenn es nach Frauenfeindlichkeit riecht.

Im Herbst 1978 wurde das Café Ruffini gegründet, von linken Eingeweihten mit wohlwollendem Interesse, aber auch mit Sorge beäugt: Ein Kollektiv, kein Chef, jedem gehört ein Teil des Ganzen - würde das Modell überleben oder würde die Revolution auch diese Kinder fressen?

Zur Erinnerung: Zehn Jahre nach 68 sprach man noch nicht von den "Altlinken", die waren damals erst Anfang 30. Es waren also zukünftige Altlinke, die damals neben normal undefinierbaren Gästen gern im Ruffini saßen: noch unergraute freundliche Juristen und Architekten mit Idealen und mehr Zeit als heute - und alternative Studienabbrecher. Alle mit beginnender politischer Skepsis, aber noch immer von kommunistischen italienischen Volksfesten schwärmend - und vor allem von italienischem Essen und italienischem Wein.

Vor einem viertel Jahrhundert wußte man schon, daß Chianti ein toskanischer Rotwein ist, und man sprach ihn auch schon richtig aus, man sagte nicht mehr Tschianti wie noch in den 60er Jahren und auch nicht mehr Sutschini zu den Zucchini. Man wußte schon, was Mozzarella und Basilikum ist. Der heute so beliebte Rucola und der Balsamico waren allerdings damals nördlich der Alpen noch weitgehend unbekannt, zumindest noch nicht in Mode. Das kann sich ein sogenannter junger Mensch von heute, der im Ruffini am späten Nachmittag sein Frühstück beendet und die Tafel mit den Abend-Gerichten studiert, gar nicht mehr vorstellen: daß es mal keinen Rucola auf den Speisekarten gab. Auch der Prosecco war noch kein Allerweltsgefäß.

Es könnte übrigens durchaus sein, daß einige der jungen Langzeit-Frühstückler von heute vor 20 Jahren hier als Kleinkinder herumtapsen und ihre Köpfe an den Tischkanten anstießen, während ihre akademischen Eltern Wohlleben und linksalternative Gesinnung seit Stunden gedanklich in Einklang zu bringen versuchten. Diese Eltern sieht man heute nicht mehr so viel im Ruffini sitzen, sie verdienen das Geld, daß ihre Kinder hier ausgeben. Von wegen Schuldenberg, der den nächsten Generationen überlassen wird.

Knapp 30 Gesellschafter betreiben heute das Ruffini, kochen, backen, bedienen, importieren Wein, organisieren Veranstaltungen. Früher diskutierte das Kollektiv jeden Montag (Ruhetag) stundenlang und hitzig, wie es weitergehen solle, längst läuft der Laden auch ohne solche Diskussionen. Ihr Durchschnittsalter haben die Ruffinis nicht errechnet, jede und jeder, die oder den man fragt, behauptet, nicht zu wissen, wie alt die anderen sind. Die meisten dürften zwischen 40 und 50 sein. Ein paar sind Anfang, Mitte 30. Generationskonflikte gibt es nicht.

Als Gast fühlt man sich im Ruffini auch als Mitfünfziger oder Sechziger noch wohl und freut sich, wenn

man hier seine Mitzwanziger-Kinder trifft, läßt sich von ihnen eine Zigarette schenken, lädt sie auf eine Kürbissuppe ein und unterdrückt, um sich nicht unbeliebt zu machen, eine kulturgeschichtliche Nachhilfestunde und eine kleine Reflexion über das Authentische:

Es war kulinarische Steinzeit, 1978. Natürlich gab es Tausende von Italiener-Kneipen, aber das Ruffini, obwohl nicht von Italienern betrieben, war echter. Beim echten Italiener war es (und ist es zum Teil noch immer) eben nicht echt, sondern folkloristisch. Fototapeten vom Gardasee gibt es im Ruffini nicht, sondern viel weiße Wand, manchmal, wechselnd, mit Kunst behängt. Im Ruffini gab es immer echteren Wein und echteren Cappuccino. Durch das Ruffini wurde München italienischer. Und es wurde berlinerischer. Im alten Westberlin gab es etliche Kneipen mit einem ähnlichen Fluidum: unaufgeregt linksalternativ, unorthodox öko, auf unspeißige Art gemütlich. Ein paar Nudeln und zwei Glas Wein im Ruffini ersparen einem auch heute noch eine Reise in ferne Hauptstadt.

Wer geht ins Ruffini? Die Schickeria oder wer sich dafür hält nicht - auch nicht, wer Schickeria sehen will. Darin unterscheidet sich das ruhige helle Ruffini ganz wesentlich vom hektisch-coolen Schumann's, in dessen Gedränge man Boulevardzeitungsprominenz und Modedichter erspähen kann. Im Ruffini sitzen durchaus auch Verleger, Büchnerpreisträger, Rundfunk- und Zeitungsredakteure und Chefs piekfeiner Platten-Label herum, werden aber nicht weiter bemerkt. Wer kennt sie schon.

Alter und Bedeutung der Gäste spielen keine Rolle. Natürlich kann im Ruffini kein Boris Becker sein, das geht zu weit. Bei meiner erwähnten Lobrede habe ich ein Gesellschaftsspiel vorgeschlagen - nicht weil Prominenz ein Problem des Ruffini wäre, sondern weil die Vorstellung, wer in ein Lokal paßt und wer nicht, etwas über dieses Lokal und seine Integrationskraft aussagt. Dieter Bohlen würde absolut deplaziert wirken. Kein Becker, kein Bohlen. Und auch kein Beckenbauer. Politiker wären ebenfalls fehl am Platz. Uschi Glas auch. Maximilian Schell, der mit wehendem Schal seiner Schwester Maria das vierte Viertel Wein auszureden versucht? Warum nicht. Joop? Nein. Lagerfeld? Ohne Claudia Schiffer, nur für einen Espresso, das dürfte das Ruffini aushalten. Reich-Ranicki, der sich in einer Ecke angeregt mit einer jungen Lyrikerin unterhält? Herzlich willkommen, schräger Alter! Da würde kein Mensch gucken.

Stünde das Ruffini in Frankfurt, würde hier die Neue Frankfurter Schule ein und ausgehen: Gernhardt, Henscheid, Waechter, Poth, Traxler usw. Ein bißchen schade, daß das Ruffini nicht ein paar Jahre älter ist. Oder daß Adorno nicht etwas länger gelebt hat. Dann hätte sich nämlich Adorno bei einem Münchenbesuch hier mit Henze oder Habermas verabredet. Er wäre da gesessen und nicht weiter aufgefallen, nur der eine oder andere Gast hätte gefunden: der paßt gut hier rein, der Adorno. Henze auch, auch mit Künstlerschal. Sie hätten leise über moderne Musik gestritten. Später wäre Joachim Kaiser dazugekommen, man wäre von Kaffee auf Wein umgestiegen und es wäre erstaunlich laut gelacht worden. Mit Habermas hätte Adorno zusammen mit einem Rundfunkredakteur ein etwas überdrehtes Gespräch über 68 und die Folgen geführt und dabei den Satz gesagt: Na, wenn der Geist der Revolte seine späte Manifestation in kollektiv geführten Kaffeehäusern wie diesem erfährt, dann war ja doch nicht alles umsonst. Später wäre dann ein Resümee des Gesprächs in einem Suhrkampfbändchen erschienen und ein paar eingeweihte Schlauberger wüßten noch heute, daß der Anstoß zu einem Paradigmenwechsel der Frankfurter Schule das Frühstücksgespräch im Ruffini war.

Im Gegensatz zu Adorno könnte Thomas Bernhard das Ruffini noch erlebt haben - mir ist fast so, als hätte ich ihn Mitte der 80er Jahre einmal in erstaunlich guten Laune hier sitzen sehen und zu einer erstaunlich gutaussehenden jungen Schriftstellerin sagen hören: sympathischer Ort, da könnt' man direkt seine Galligkeit verlieren.