

SERIE „ZU TISCH“ TEIL 1 BIRNENQUICHE AN BLUMENTÖPFEN

Wohin zum Mittagessen – ins Café, in die Mensa, in ein schickes Restaurant oder mit der Stulle in den Englischen Garten? Diese Frage stellt sich vielen Studierenden, Verwaltungsangestellten sowie Forscherinnen und Forschern an der LMU fast täglich. Zumal die Auswahl, gerade um das Hauptgebäude herum, riesengroß ist. MUM stellt in einer neuen Serie Lokale vor, die zu testen sich lohnt. Diesmal: Mittagessen unter freiem Himmel.

Apfel-Karotten-Ingwer-Saft (2,50 Euro) auf dem Tresen steht, rattert hinten noch die Küchenpresse. Selbstbewusst wirbt Fräulein Müller auf Flyern mit den „besten Crêpes diesseits der Isar (süß und salzig)“, den „besten, gesündesten und hausgemachtesten Broten in und um München“ sowie den „leckersten Suppen im Voralpenland“. Auf ihren Einsatz als Nachtisch warten winzige Cupcakes in einer Vitrine – zum Beispiel „Sissi“-Törtchen mit Vanille, Marzipan und Rosenwasser oder „Ludwig“ mit Schoko, Preiselbeere und weiß-blauem Hütchen (Stück 1,50 Euro). Der Kaffee kommt aus einer echten Siebträgermaschine, das ist Fräulein Müller wichtig, neben Kuh- gibt's im Kaffee auch Sojamilch (Cappuccino 1,90 Euro). „Wir sind Münchens kleinstes Stehcafé“, sagt Sandrina Müller über den nach ihr benannten Laden. Für größere Mittagsgesellschaften ist das Lädchen nicht gewappnet, aber zu dritt hat man an einem der Tischchen schon Platz. Ansonsten eignen sich die kleinen Speisen und Brotzeiten auch gut, um sie zum Beispiel mit in den Englischen Garten zu nehmen.

Adalbertstraße 21, Tel.: 01 76 / 70 17 71 37. Geöffnet: Montag bis Freitag von 8.00 bis 16.30 Uhr, Samstag bei schönem Wetter.



Mit deutlich mehr Sitzgelegenheiten wartet der – ebenfalls im Retro-look gehaltene – „Gartensalon“ in der Amalienpassage auf. Bevor man es sich draußen auf bunten Stühlen und Bänken bequem macht, bestellt man drinnen an der Theke. Die täglich wechselnde Karte ist von Vegetarischem dominiert, wie „Josis Nudelauflauf mit getrockneten Tomaten“, aber es gibt auch mal ein Hühnercurry oder eine Birnen-Speck-Lauch-Quiche (3,60 Euro). Kurz vor 14.00 Uhr ist manches auf der Karte schon durchgestrichen; nächstes Mal sind wir früher dran. Das Essen wird an ein knappes Dutzend Tischchen und Bänke

serviert, zwischen Kräutern, Stiefmütterchen und Lorbeersträuchern, auf blumenverziertem Porzellan. Die kopfsteingepflasterte Terrasse liegt südwärts, sodass man sich beim Mittagessen nebenbei bräunen kann. Bei allzu penetrantem Sonnenschein wird die Markise ausgefahren. Dazu gibt es unter anderem Mixgetränke mit eigenem Namen – wie den „Kühlenden Valentin“ mit Cranberrysaft, Limette, Minze und Mineralwasser für 3,30 Euro. Auch zum Nachtisch taugt der Gartensalon: Ein hausgemachter französischer Schokoladenkuchen etwa ist mit Rosenblättern verziert; zum Mitnehmen auf den Rückweg zur Uni gibt es essbare Kindheitsereinerungen wie Erdbeer-Brausebälle, Gelee-Tausendfüßler (30 Cent) oder bunte Schaumgummi-Salamander. Ines Stöhr und Susi Pirklbauer betreiben den Gartensalon seit knapp zehn Monaten gemeinsam – mit einem Team von mittlerweile elf Personen. Dabei verdient sich der Gartensalon auch bei schlechtem Wetter seinen Titel: Auf einer Fototapete blüht ein Tulpenfeld.

Türkenstraße 90 / Amalienpassage, Tel.: 089 / 28 77 86 04, www.gartensalon.net. Geöffnet: Dienstag bis Samstag 9.00 bis 19.00 Uhr, Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr, Montag und Feiertag Ruhetag.

Das „MilchHäusl“, neben der Tiermedizin der LMU am Englischen Garten gelegen, besteht seit 1896. Zunächst diente es als Geräteschuppen für die angrenzenden Pferdestallungen, war nach dem Zweiten Weltkrieg Ausgabestelle für Milch und Brot an die Schwabinger Bevölkerung, fungierte anschließend bald als Kiosk, bald als Café mit Biergarten. Heute versteht es sich nun als Ausgabestätte für Biogerichte, die man an Tischen, im Stehen oder am benachbarten Spielplatz verzehrt. Die Karte gibt sich bayerisch-biologisch: Für 3,50 Euro verzehrt man etwa ein „Baguette Bavaria“ mit Obatzdem, Tomaten und Zwiebeln oder einen „Fingerhakler“ – drei Rostbratwürstl in der Krustensemmel. Die halbe Schokostreusel-Butter-Krustensemmel zum Nachtisch wurde „Oachkatzlschwoaf“ benannt und schlägt mit 2,20 Euro zu Buche. Zu den Gästen zählen viele Studierende der Tiermedizin, die es zum MilchHäusl wirklich nicht weit haben. Unter dem Mini-Maibaum sitzt es sich wie im Urlaub – auf einem bayerischen Bauernhof. Königinstraße 6, Tel.: 089/ 5 17 29 71 80, www.milchhaeusl.de. Geöffnet: Sommers täglich 10.00 bis 21/22.00 Uhr, winters 10.00 bis 20.00 Uhr. ■ ajb

CHILI-SUSHI UND RIESENPIZZA: PERSÖNLICHE LUNCHTIPPS DER REDAKTION

„Mein Tipp ist die **Bento-Box** an der Leopoldstraße 42. Dort gibt es frische, leckere Sushi – auch ausgefallene Sorten wie ‚Brazilian Maki‘ mit Limetten, Avocado und Chili (6 Stück für 3,40 Euro). Und die Preise sind auch einigermaßen human. Sie haben eine Riesenterrasse mit schönem Holzdielen, auf der man sich fast wie am Strand fühlt, wenn man nur mit dem Rücken zur Leo sitzt und das (Auto-) Rauschen an sich vorüberziehen lässt...“ *Gabriella de Assumpcao, Wissenschaftliche Hilfskraft*

„Zucchini, frisch aus dem Garten und in allen erdenklichen Variationen, bunte Sommer-Salate mit Orangendressing, hausgemachte Muffins mit roten Johannisbeeren und dazu einen Cappuccino mit luftigem Milchschaum – das kann man im **Grenzstein** (Markt am Elisabethplatz, Stand 10) verzehren, wo man an kleinen Tischchen im Schatten großer Kastanienbäume sitzt. Eine Oase der mittäglichen Entspannung und des kulinarischen Glücks, die den kleinen Spaziergang vom Innenstadtcampus zum Elisabethmarkt reichlich belohnt!“ *Dr. Kathrin Bilgeri, Redakteurin für Internationale Kommunikation*

„Was liegt näher, als in die **unilounge** am Geschwister-Scholl-Platz zu gehen? Bei schönem Wetter unter den großen Schirmen das Hauptgebäude mal von außen betrachten, vor sich einen Cappuccino, und an den letzten Italienurlaub denken... Für den großen Hunger empfehle ich eine Lasagne. Ob vegetarisch oder traditionell – beide schmecken gut und kosten nur fünf bzw. 6,80 Euro.“ *Thomas Pinter, Onlineredakteur*

„Mein Tipp: **L'Osteria Pizza & Pasta** an der Leopoldstraße 28, vom Verwaltungsgebäude der LMU in fünf Minuten zu erreichen. Man sollte viel Hunger mitbringen, da die Pizza sonst nicht zu schaffen ist. Es gibt nur eine Größe und deren Durchmesser beträgt circa 36 Zentimeter! Die Pizzen sind zwar sehr dünn, aber es können problemlos zwei Personen davon satt werden.“ *Christoph Olesinski, Grafiker und Fotograf*



Liebe Leserinnen und Leser! Wo gehen Sie in der Mittagspause essen? Das würden wir gerne wissen – und Ihre Empfehlungen in einer der nächsten MUM-Ausgaben preisgeben. Die Redaktion freut sich über Tipps an: LMU, Kommunikation & Presse, Geschwister-Scholl-Platz 1, 80539 München, oder mum@lmu.de.