

UNSERE WIRTE

Ein Wohnzimmer für alle

Freitags schauen wir im Wechsel Wirten und Hobbyköchen über die Schulter. Heute sind wir zu Gast bei Ines Stöhr und Susi Pirklbauer. Die beiden Frauen haben vor kurzem in der Maxvorstadt ihren „Gartensalon“ eröffnet.

VON STEPHANIE EBNER

Arbeitslos. Normalerweise bedeutet der Jobverlust Verzweiflung und Aussichtslosigkeit. Nicht so für Ines Stöhr (36). Als die Controllerin vor zwei Jahren ihre Stelle verlor, steckte sie nicht verzagt den Kopf in den Sand, sondern sagte sich: „Das ist die Gelegenheit, sich selbstständig zu machen.“ Von einem eigenen Lokal hatte die studierte Politologin lange geträumt. Im Sommer diesen Jahres sperrte sie zusammen mit ihrer Partnerin Susi Pirklbauer (35, eine gebürtige Österreicherin) den „Gartensalon“ in der Amalienpassage in der Maxvorstadt auf. Ein gemütliches Tagescafé, mit vielen Pflanzen und etwas Kunst. Englische und österreichische Einflüsse dominieren die Speisekarte.

Fast zwei Jahre hatten die beiden Frauen nach einem geeigneten Objekt gesucht. Dann, als sie gerade in Amsterdam im Urlaub waren, kam der Anruf: Ein Lokal in der Amalienpassage sei zu haben. Schon beim ersten Besuch wusste Ines Stöhr: „Das ist genau das, was wir gesucht haben.“

Im Gartensalon: Das Mobiliar ist bunt zusammengewürfelt

Das Konzept für den Gartensalon entstand aus den Begebenheiten: Das Ladencafé liegt in der ruhigen Amalienpassage. Eine ruhige Oase mitten im hektischen Schwabing. Ein idealer Ort für viele Pflanzen. Mutter Sigrid Stöhr, eine passionierte Gärtnerin, legte das Topfblumenreich an.

Während Ines Stöhr sich als das „Heimchen am Herd“ bezeichnet mit Hang zur englischen Küche („Die hat zu Unrecht einen schlechten Ruf.“), ist Susi Pirklbauer, eine gelernte Kunsttherapeutin, für die Gestaltung des Salons verantwortlich. Weil die bei-



„Die Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen“: Ines Stöhr (links) und Susi Pirklbauer betreiben seit kurzem den Gartensalon.

FOTOS: MARCUS SCHLAF



Über 100 Topfpflanzen stehen auf der Terrasse. Zum Teil haben sie die Gäste mitgebracht.



Einzigartig: Das Mobiliar ist bunt zusammengewürfelt.



Offene Küche: Hinter der bunten Blümchenmauer zaubert Inhaberin Ines Stöhr Quiches, Kuchen und Suppen.

den Frauen die frohe Botschaft in Amsterdam erhielten, haben sie an der Frontseite des Lokals eine große Fototapete aufziehen lassen. Sie zeigt einen Amsterdammer Park im Frühling. Kunterbunt und fröhlich. So herrscht selbst an tristen Herbsttagen im Café Gute-Laune-Atmosphäre.

Das Mobiliar ist zusammengewürfelt und bunt. Die

rosa Plüschsessel stammen vom Flohmarkt, bei einem Beistelltischchen handelt es sich schlicht um eine umgedrehte Holzkiste mit einer Glasplatte obendrauf. Und weil das Geld auszugehen drohte, wurden alte Gartenstühle kurzerhand einfach neu lackiert. Daneben liegt ein Stapel Zeitschriften zum Schmökern. Gemütliche Wohnzimmer-Atmo-

sphäre mitten in Schwabing. Vom Flohmarkt stammt auch das Oma-Geschirr mit Blümchen und Goldrand. „Mittlerweile bringen uns schon die Gäste Teller mit.“ Wohl ein Grund, warum sich so viele Menschen erst wenige Wochen nach der Eröffnung im Gartensalon fast wie zu Hause fühlen, vermutet Ines Stöhr. Nach nur fünf Wochen haben die Gartensa-

lon-Betreiber schon viele Stammgäste.

Ines Stöhr und Susi Pirklbauer wollen in erster Linie, dass sich ihre Gäste im Gartensalon wohlfühlen, dazu gehört die hausgemachte Verkostung. Die Kuchen blickt Ines Stöhr alle selbst in ihrer kleinen Küche. Ebenso wie die Quiches.

Die österreichische Note stammt von Susi Pirklbauers

Familie: Die Tante pflückt den Kräutertee, die Mutter erntet Obst im heimischen Garten für die Marmeladen. Ehrensache, dass es hier überwiegend österreichische Weine und Säfte gibt. Das Konzept kommt an – bei jungen Mamis genauso wie bei den Büroangestellten aus der Umgebung oder den älteren Damen, die sich hier zum Kaffee-Klatsch treffen.

Gartensalon

Türkenstraße 90 (in der Amalienpassage), 80799 München
Telefon: (089) 2 80 07 26.

Öffnungszeiten: Das Ladencafé ist dienstags bis samstags von 9 bis 20 Uhr geöffnet, am Sonntag von 10 bis 17 Uhr. Montag ist Ruhetag.

Sonstiges: Bei schönem Wetter schöne Gartenoase mit 30 Sitzplätzen und 100 Topfpflanzen.

Besonderheiten: Sogenannte Fachabteilungen. D.h. Künstler mieten sich ein Fach, das sie selbst mit ihren Werken bestücken. Die Kunst gibt es im Laden zu kaufen.



Eine Oase: der Gartensalon.

Marmelade im Herbst

Auch wenn jetzt schon die Blätter von den Bäumen fallen, gibt es noch einige Obstsorten, die sich hervorragend zum Einkochen eignen. Die Herbst-Klassiker sind Zwetschgen und Quitten.

Das Einkochen von Mus, Marmelade und Gelee ist eine typisch deutsche Tradition. Trotz Cornflakes, Müsli und Schokoladenaufstrich sind sie nach wie vor fester Bestandteil des deutschen Frühstücks.

Die Quitte ist zu Unrecht fast völlig in Vergessenheit geraten: Sie hat nicht nur einen fein herben Geschmack. Die Quitte ist auch eine Frucht mit großer Heilkraft. Sie verstärkt die Verdauung, hilft gegen Erkältungen und lindert Entzündungen der Haut.

Die Zwetschge ist die Wunderwaffe in Sachen Verdauung. Spätzwetschgen sollen den ersten Frost abbekommen, denn der schließt die Zellgewebe auf und macht die Früchte noch süßer. Zwetschgen enthalten reichlich Eisen, Kupfer und Zink, ein fantastisches Kalium-Natrium-Verhältnis und eine ideale kno-



Klassiker im Glas: Einkochte Marmeladen gehören hierzu-lande auf den Frühstückstisch.

chenstärkende Verbindung von Kalzium und Phosphor.

Gartensalon-Tipps

■ **Geschmack:** Im Herbst kocht Ines Stöhr bevorzugt Apfel- oder Birnengelee. Ihr Tipp: „In das Apfelgelee mische ich sehr gerne Rosmarinnadeln und Calvados.“ Sie serviert das Gelee zu einer Käseplatte, aber auch aufs Frühstücksbrot ist es sehr lecker. Das Birnengelee schmeckt toll, wenn man einen Zweig Zitronenthymian mit ins Glas

steckt. „Mal etwas anderes als immer nur Zimt“, sagt Ines Stöhr.

■ **Trick:** Nach dem Einfüllen der noch flüssigen Marmelade und dem Zuschrauben unbedingt das Glas für ein paar Minuten auf den Kopf stellen, damit auch wirklich alles sterilisiert ist. Außerdem verteilen sich so die Rosmarinnadeln gleichmäßig im Glas.

Wer sich nicht selbst die Mühe des Einkochens machen will, kann im Gartensalon verschiedene Geschmäcker käuflich erwerben. 56

So bäckt man im Gartensalon

Johannisbeer-Marzipan-Tarte

Zutaten: 100 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten, 70 g Zucker, ½ Tl Zimt (nach Belieben), 200 g Mehl, gesiebt, 2 Ei gemahlene Mandeln, 1 Ei. Für die Füllung: 3 Eier, 200 g Quark (Magerstufe), 100 g Crème fraîche, 80 g Zucker, 100 g Marzipanrohmasse gerieben, 200 g TK-Johannisbeeren, 1 Handvoll Mandelblättchen

Zubereitung: Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und mit der Hand gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben. Nach dem Kühlen den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in einer gebutterten und gemehlten Tarteform auslegen. Für eine Stunde ins Eisfach. Auf diese Weise sinkt der Rand beim Backen nicht nach unten. In der Zwischenzeit Eier, Quark, Crème fraîche, Zucker und die geriebene Marzipanrohmasse in einer Schüssel verrühren. Füllung auf den gefrorenen Mürbeteig gießen, die Johannisbeeren schön gleichmäßig auf der Füllung verteilen und zum Schluss noch die Mandelblättchen darüberstreuen. Die Tarte bei 175 Grad auf der untersten Schiene 35 Minuten im Ofen backen.

Speck-Apfel-Lauch-Quiche

Zutaten: Einen Fertig-Blätterteig aus dem Kühlregal (in eine gebutterte und gemehlte Quiche- oder Tarteform auslegen), 2 Stangen Lauch, in feine Ringe geschnitten, 1-2 Ei Öl, 100 - 125 g Speckwürfel, 1 Apfel, geschält, geviertelt, Kerngehäuse entfernt und in feine Spalten geschnitten, eine Handvoll Gruyere oder Bergkäse gerieben, 3 Eier, 260 g Sahne, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Den Lauch in etwas Öl glasig dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht zu viel Salz, da der Speck schon recht salzig ist. Den Speck in einer kleinen Pfanne ausbraten. Nach dem Braten auf einem Küchenkrepp auslegen, um das überschüssige Fett loszuwerden. Die Apfelspalten in derselben Pfanne mit etwas Zucker leicht karamellisieren lassen. Den gedünsteten Lauch auf dem Blätterteig auslegen. Darauf die Speckwürfel gleichmäßig verteilen. Die Apfelspalten darauf auslegen und mit Käse bestreuen. Eier und Sahne in einem Gefäß verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die E-Sahne-Mischung auf der Quiche verteilen und für 35 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.