

# Landkreis Nord

MITTWOCH, 21. OKTOBER 2015

## FELDKIRCHEN

### Lastwagen blockiert Autobahn-Ausfahrt

Am Dienstagmorgen ist es am Autobahnkreuz München Ost bei Vaterstetten zu einem Unfall mit einem Lastwagen gekommen. Wie die Polizei mitteilt, wollte der 44-jährige Kraftfahrer gegen 9 Uhr von der A 94 auf die A 99 Richtung Salzburg wechseln. Dabei fuhr er vermutlich zu schnell in die Abfahrt hi-



nein, sodass sein Lkw ins Schleudern geriet und zur Seite umkippte. Seine Ladung mit tonnenschwerem Schrotthaustahl verteilte sich dabei auf der Fahrbahn. Der Kraftfahrer verletzte sich nur leicht. Den entstandenen Schaden bezifferte die Polizei mit rund 115 000 Euro. Für die Bergung der Ladung und des Lkw musste die Abfahrt für mehrere Stunden komplett gesperrt werden. Autofahrer wurden zur nächsten Ausfahrt weitergeleitet. Es kam zu leichten Verkehrsbehinderungen. pk/f.: Gaulke

## GARCHING

### 18 000 Euro Strafe für Lkw-Firma

Bei der Kontrolle eines türkischen Sattelzugs am Montag auf der A 9 bei Garching, hat Polizei festgestellt, dass der 52-jährige Fahrer die Lenkzeiten deutlich überschritten hatte. Im Laufe der vergangenen Woche waren das täglich gleich mehrere Stunden, heißt es im Pressebericht. Insgesamt summierte sich das Bußgeld für den Fahrer auf 6000 € Euro und für seinen Chef auf 18 000 Euro. Dem Fahrer wurde eine achtstündige Zwangspause verordnet. pk

## Merkur.de

Rund um die Uhr aktuelle Nachrichten aus dem Landkreis München.

## IHRE REDAKTION

Münchner Straße 10  
82008 Unterhaching  
Telefon: (089) 66 50 87-0  
lk-nord@merkur.de

## SEBASTIAN HOFFMANN BETREIBT IN ISMANING EIN GUERRILLA-RESTAURANT

# Dinieren im Geheimen

Sebastian Hoffmann bekoht wildfremde Gäste – doch nicht im Restaurant. Stattdessen lädt der Ismaninger jeden Monat zwölf Unbekannte zu einem „Supper Club“ ein und serviert aufwändige Menüs. Ein Besuch im Guerilla-Restaurant.

VON PATRIK STÄBLER

Ismaning – Zack, zack, zack. Im Akkord saust das Messer aufs Schneidebrett und zerteilt die Hähnchenbrust, die verführerisch duftet. Die Fleischscheiben lupft Hoffmann behände auf einen Spinatberg, obendrauf kommt ein fruchtiges Chutney, daneben geröstete Quittenspalten. Wie am Fließband drapiert der 34-jährige dasselbe Gericht auf drei Teller, die seine Frau im nächs-

### Eher weiblich, eher jung und arg nervös

ten Moment abräumt. Schon geht's mit drei neuen Tellern von vorne los – schließlich warten zwölf hungrige Gäste.

Die Szene erinnert an ein schickes Restaurant – nur dass Hoffmann in einer winzigen Küche steht, kaum größer als eine Besenkammer. Es könnte auch ein Abendessen mit guten Freunden sein – nur dass der gebürtige Chemnitzer bis vor zwei Stunden keinen seiner Gäste gekannt hat; und sie sich untereinander auch nicht. Dabei sitzt das hungrige Dutzend in seinem Wohnzimmer, trinkt Wein, futtert sich durch vier exotische Gänge und plaudert angeregt – „so wie's sein soll“,



Ein Essen unter Fremden: Beim Supper Club von Sebastian Hoffmann lernen sich die Gäste erst im Laufe des Abends kennen – bei exquisitem Essen und reichlich Rotwein. FOTOS: PATRIK STÄBLER



„Gourmandpunkt“: Profikoch Sebastian Hoffmann kocht in seiner winzigen Küche Menüs.



Nach dem Dessert mischen Sebastian Hoffmann und seine Frau Jana sich unter die Gäste.

sagt der Gastgeber.

„Supper Club“ nennt sich die Veranstaltung – ein Trend, der auf Kuba entstanden ist und auch in Deutschland populärer wird. Die Idee: Ambitionierte (Hobby-)Köche laden Fremde zum Essen ein und kochen für sie aufwändige Menüs. „Ich habe davon in der Zeitung gelesen“, erzählt Hoffmann, groß und schlank, im

Gesicht ein Sechstagebart und fast immer ein Grinsen. „Mir war klar: Das machst du auch!“

Ein Samstagabend in Ismaning. Die vergangenen Male hat Hoffmann in fremden Wohnungen gekocht; diesmal lädt er zu sich nach Hause ein. Es klingelt an der Tür, die Gäste betreten zaghaft das Wohnzimmer. Sie sind eher jung, eher weiblich, eher gut situiert

### Populärer Trend

Der Ursprung der Underground Restaurants soll im sozialistischen Kuba liegen. Dort kochen Familien seit Jahrzehnten für ausländische Besucher, die fernab von Touri-Lokalen die wahre Landesküche kennenlernen wollen. In US-Großstädten, London oder Paris gibt es mittlerweile Hunderte solcher Guerilla-Restaurants. Laut Stiftung Warentest lag die Zahl der Supper Clubs in Deutschland vor einem Jahr bei etwa 60, gut die Hälfte davon in Berlin. Offiziell laden die Betreiber gute Freunde zum Essen ein, weshalb sie kein Gewerbe anmelden. Im Münchner Raum gibt es außer den Abendessen bei Sebastian Hoffmann (www.gourmandpunkt.de) nur wenige Supper Clubs. Am bekanntesten sind Kirsten Sar und Sabine Pohlmann vom „Secret Supperclub“ in Inning am Ammersee. ps

– und arg nervös. Hier etwas Small Talk, dort ein schüchternes Nippen am Aperitif. Erst, als alle sitzen, ergreift Hoffmann das Wort. Der gelernte Koch hat lange in der Spitzengastronomie gearbeitet – „bis ich von 16-Stunden-Tagen genug hatte“. Inzwischen ist er bei einem Caterer gelandet, was bedeutet: geregelte Arbeitszeiten – aber Abstriche bei

der Qualität. „Im Supper Club koche ich so, wie ich es will, und mache keine Kompromisse“, erzählt er den Gästen. „Ich will wissen, wo die Lebensmittel herkommen, und ich will Qualität. Das kannst du in der Gastronomie gar nicht machen, weil das keiner bezahlen würde. Doch hier soll Geld keine Rolle spielen.“

So lautet eine von zwei Re-

geln: Am Ende des Abends steckt jeder Gast so viele Euro in ein Marmeladenglas, wie ihm das Essen Wert war. Im Gegensatz zu anderen Supper Clubs nennt Hoffmann keinen Preis – auch, um rechtliche Fallstricke zu umgehen. Denn Guerilla-Restaurants wie seines sind nicht behördlich genehmigt und bewegen sich in einer juristischen Grauzone.

Die zweite Regel lautet: Jeder bringt eine Flasche Wein mit. Der Rest wird dem Zufall überlassen – genauso wie die Auswahl der Gäste. Hunderte Bewerber melden sich Monat für Monat auf seiner Webseite, sagt Hoffmann, der sich im Internet „Gourmandpunkt“ nennt – ein Fingerzeig, dass er seinen Supper Club auch als „Protest gegen die Gastro-Szene“ verstehen will.

Doch zurück ins Hoffmann'sche Wohnzimmer, wo sich die Stimmung nach dem ersten Gang – Kabeljau auf Steckrüben und Birnen – gelockert hat. Quer über den Tisch wird diskutiert, erzählt, gelacht und getrunken. Nur kurz kehrt Ruhe ein, wenn Jana Hoffman ein neues Gericht aufischt: erst eine Kürbissuppe, dann die Hähnchenbrust und zum Abschluss ein Beeren-Tiramisu mit Rosenwasser. Trotz vorgerückter Stunde denken die Gäste nicht ans Aufbrechen. „Es ist unglaublich spannend, was da für Lebensgeschichten auf den Tisch kommen“, sagt Hoffmann.

Als Konkurrenz zu klassischen Restaurants sieht er sich übrigens nicht – „eher als Denkanstoß“. Vielleicht komme der eine oder andere ja ins Grübeln, warum solche Supper Clubs so beliebt sind, sagt Hoffmann. „Ich bin nämlich überzeugt, dass in der Gastro-Szene einiges falsch läuft.“

## Sozialarbeiterin will nicht an Grundschule Neuokeferloh zurück

Nach dem Eklat um Arbeitsblätter mit vulgären Ausdrücken wird die Stelle neu ausgeschrieben – KJR hält an Christine Findeisen fest

Grasbrunn – Nun steht fest: Schulsozialarbeiterin Christine Findeisen wird nicht an die Grundschule Neuokeferloh zurückkehren. Bei einer Projektwoche zum Thema Jugendgesprache hatten Arbeitsblätter einen Eklat ausgelöst: Einige Eltern hatten scharfe Kritik an teilweise vulgären Ausdrücken geübt, die Schulsozialarbeit wurde daraufhin ausgesetzt.

Die Jugendsozialarbeit des Kreisjugendringes (KJR) in der Grundschule wird aber fortgesetzt, informiert Melanie Riegler, die KJR-Bereichsleiterin. Christine Findeisen sei weiter-

hin krankgeschrieben und werde nach ihrer Genesung eine andere Aufgabe beim KJR übernehmen. Statt der bisherigen Ganztagsstelle sollen zwei Halbtagsstellen geschaffen werden, für eine Sozialarbeiterin und einen Sozialarbeiter, so Bürgermeister Klaus Korneder (SPD). Wann die seit Juni vakante Stelle wieder besetzt sein wird, ist unklar, denn der Bewerbermarkt ist angesichts der Nachfrage nahezu leergefegt.

Die Grundschule Neuokeferloh hatte im Juni eine Projektwoche „Multi-Kulti“ mit verschiedenen Themen veranstal-

tete. Eines davon war „Die Jugendsprache am Schulhof“. Die dabei verteilten Arbeitsblätter der Schulsozialarbeiterin Christine Findeisen führten zu Elternkritik (wir berichteten). Andrea Pelters übernahm als Schulleiterin die Verantwortung, auch wenn ihr „der Inhalt der Blätter vorab nicht bekannt“ gewesen sei. Sie sei umso mehr erstaunt gewesen, als sie und ihre Kollegen im Vorfeld der Projektwoche die Schulsozialarbeiterin mehrmals auf die Sensibilität des Themas hingewiesen hätten. „Wir haben an der Schule eine

gut funktionierende Vertrauenskultur“, betont Pelters.

Eine Einschätzung, die Melanie Riegler nur bedingt teilt. Sie vermutet Missverständnisse: „Mal arbeitet man mehr zusammen, mal weniger“, sagt sie. „Wenn es besser abgestimmt gewesen wäre, wäre das nicht passiert.“ Der KJR jedenfalls setzt die Zusammenarbeit mit Findeisen fort: Sie habe die Option gehabt, an die Schule zurückzukehren, habe sich „aber selbst entschieden“, dies nicht zu tun, informiert Riegler.

Nicole Zeh, Hauptamtsleiterin im Neuokeferloher Rathaus

und für die Schule zuständig, stellt in Abwesenheit von Bürgermeister Korneder fest, dass die nunmehr gefundene Lösung aus Sicht der Gemeinde gut sei. „Es ist sicher nicht schlecht, wenn keine alten Wunden aufgerissen werden“, zuzumal aufgrund von Findeisens krankheitsbedingter Abwesenheit eine Aufarbeitung „nie stattfinden“ habe können.

Ähnlich sieht es Schulleiterin Pelters, die auch namens des Lehrerkollegiums feststellt: „Wir respektieren nicht nur ihre Entscheidung, sondern sehen auch die Chance für einen

unbeschwerten Neuanfang.“

Für Korneder hat die Halbtagsstellenlösung den Vorteil, dass „zwei Geschlechter bei der Schulsozialarbeit eingesetzt werden können.“ Stefan Witthauer vom KJR bemerkte in der Sitzung: Erst wenn überhaupt jemand gefunden worden sei, könne über eine Ganztags- oder zwei Halbtagsstellen entschieden werden. Iris Habermann (SPD) mahnte an, dass die Schulsozialarbeit nicht zu oft die Turnhalle belegen sollte, dies gehe sonst zu Lasten der TSV-Jugendarbeit. FRANZ KÖPPL

**INTERSPORT**  
KIPFELSBERGER

WIR FEIERN

SIE SPAREN

**Jubiläum**

vom Do, 22.10. - Sa, 7.11.15

KIPFELSBERGER  
85  
JAHRE

START:  
Do, 22.10.  
um 9 Uhr

www.kipfelsberger.de

GRAFING Marktplatz 4 | MARKT SCHWABEN Marktplatz 11 | HEIMSTETTEN Gangsteig 15 | EBERSBERG Altstadtpassage 6

**20-50%**  
auf ALLES

gültig auf reguläre Artikel

in allen Filialen

Unsere speziellen Öffnungszeiten  
in allen Filialen:

Do, 22.10.15 9 – 20 Uhr  
Fr, 23.10.15 9 – 20 Uhr  
Sa, 24.10.15 9 – 18 Uhr