

LANDFRIEDENSBRUCH

Linke Randalierer vor Gericht

Wegen eines kritischen Vortrags über Burschenschaften gab es im Oktober 2022 Randalie vor dem Eine-Welt-Haus: Rund 30 Anhänger der politischen Linken gingen dabei auf zehn Burschenschaftler los. Vier der Angreifer, Lukas K. (23), Marlin H. (26), Jasper S. (23) und Fabian W. (31), standen gestern wegen Landfriedensbruch vor Gericht. Die Verfahren wurden allerdings wegen Geringfügigkeit eingestellt. Nur Lukas K. bekam acht Monate Gefängnis auf Bewährung und die Auflage, 500 Euro an den Weißen Ring zu zahlen. Er hatte eine Polizistin mit einer Fahnenstange am Kopf verletzt.



FOTO: JANTZ

75-JÄHRIGE VON AUTO ANGEFAHREN

Radlerin in Lebensgefahr

Mit einem schweren Schädel-Hirn-Trauma musste eine Münchnerin am Dienstag in Aubing ins Krankenhaus gebracht werden. Bei der 75-Jährigen besteht noch immer, wie es vonseiten der Polizei heißt, latente Lebensgefahr. Die Frau wurde gegen 17.30 Uhr von einem Auto angefahren und zu Sturz gebracht. Als die Pedelec-Fahrerin auf die Straße fiel, trug sie keinen Helm. Unfassbar: Der Unfallfahrer, ein 79-jähriger Münchner, beging zunächst Fahrerflucht – heute einfach ab. Nach rund 30 Minuten kehrte er dann zu Fuß zurück und stellte sich. Gegen den Mann, dessen Führerschein eingezogen wurde, wird ermittelt.

GROSSE FERIENAKTION

Spaß-Touren für Kinder

Wer sich in den Sommerferien auf eine eintägige Erlebnisreise begeben will, kann am Samstag ab 10 Uhr zuschlagen – dann startet der Kartenverkauf zu dem Angebot der Stadt. Die Reisen sprechen Münchner Kinder und Jugendliche von fünf bis 14 Jahren an. Fahrten nach auswärts erfolgen in Reisebussen. Stadtreisen werden mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zurückgelegt. In diesen Sommerferien gibt es etwa Moorlandschaften, das Naturschauspiel der Partnachklamm und den Olympiasee beim Stand-up-Paddling im Angebot. Das Programm gibt es unter www.muenchen.de/eintaegige-erlebnisreisen, Karten bei München Ticket.

VERGEWALTIGUNGS-PROZESS

Mann wird freigesprochen

Es waren schwere Verdächtigungen: Er soll seine Freundin geschlagen, vergewaltigt und eingesperrt haben – deshalb musste sich ein Mann seit Februar vor dem Landgericht München I verantworten. Am Dienstag wurde er nun von allen Vorwürfen freigesprochen. Das Paar hatte sich über Tinder kennengelernt und eine Beziehung begonnen, in der der Mann den dominanten Part übernahm und sie die Untergebene spielte. Auch eine entsprechende schriftliche Vereinbarung mit pikanten Details kam in dem Prozess zur Sprache. Die angeblichen Gewalttaten hielt das Gericht jedenfalls für nicht nachweisbar.

HOCHWASSER-SCHÄDEN

Wertstoffhöfe nehmen mehr an

Aufgrund der aktuellen Hochwasserlage gilt für die Münchner ab sofort bis Samstag, 15. Juni, eine Kulanz bei der kostenfreien Abgabemenge auf den elf Wertstoffhöfen der Stadt. Sofern ersichtliche Wasserschäden vorliegen, dürfen Bürger ausnahmsweise Sperrmüll und Wertstoffe bis maximal vier Kubikmeter abgeben. Da an den Wertstoffhöfen nur Münchner anliefern dürfen, ist ein gültiger Nachweis über den Wohn- oder Firmensitz vorzulegen (Personalausweis, Reisepass, Gebührenbescheid für die Abfallentsorgung, Meldebescheinigung). Infos sind unter www.muenchen.de/wertstoffhoeftue zu finden.



F.: JANTZ

WELTWEITES RANKING

TUM klettert auf Platz 28

Die Technische Universität München (TUM) hat sich im „QS World University Ranking“ auf Platz 28 verbessert. Damit ist sie in der renommierten Wertung seit einem Jahrzehnt ununterbrochen die beste deutsche Universität und baut ihren Vorsprung weiter aus. In der aktuellen Erhebung des Hochschuldienstleisters Symonds, die unter anderem nach Umfragen im Wissenschaftsbetrieb, Häufigkeit von Zitaten und nach dem Erfolg der Studenten bemessen wird, verbesserte sich die TUM gegenüber 2023 um neun Plätze auf Rang 28. Damit ist die Hochschule zum zehnten Mal in Folge die Nummer eins in Deutschland. Unter den Top 50 ist sie zudem die einzige deutsche Universität.

Bäckereien zeigen Schmankerl in Fußgängerzone

Brot-Zeit in München

Rund 28 Millionen Besucher zieht es pro Jahr in die Fußgängerzone, zum Einkaufen und Flanieren. In diesen Tagen gibt es für alle aber noch richtig gute Leckerbissen zum Probieren: Denn es ist Brot-Zeit in München! Zwischen Stachus und St.-Michaels-Kirche findet der sechste Brotmarkt statt. Verschiedene Handwerksbäckereien präsentieren an Holzständen ihre Spezialitäten. Die tz zeigt, wie gut es dort schmeckt.

„Unsere Spezialität ist das Kerndl pur“, berichtet Pippo Marciante (59), der sich am Stand der Familienbäckerei Reis (www.reis-solln.de) um die Kunden kümmert. „Es wird ohne Mehl und ohne Hefe gemacht, dafür mit Buchweizen sowie Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Sesam und Haferflocken.“ Und Bäcker Oskar Cleemann (20) fügt hinzu: „Wir mahlen unser Getreide in Solln selber. Das Brot ist besonders saftig und hält sich deshalb mehrere Tage gut.“ 650 Gramm kosten 7,50 Euro.

Die lange Teigruhe ist ein besonderes Brot-Merkmal am Stand von Bäckermeister Julius Brantner (www.julius-brantner.de). „Unser Klassiker ist das Brothandwerk 25. Der Bio-Natursauerteig aus Roggenvollkorn ruht 48 Stunden“, sagt Dajana Luzija (28). Und wieso dann die Zahl 25 im Namen des Brotes? „Weil unser Chef am 25. August Geburtstag hat“, lacht die Münchner Verkäuferin. Dass so viele Passanten zum Probieren stehen bleiben, freut auch ihre Kollegin Katharina Haas (26). „Unser Brot ist sehr bekömmlich und bleibt lange frisch.“ 1000 Gramm gibt es für 7,80 Euro.

Noch heute fährt Bäckermeister Ludwig Neuling (63) auf kurzen Strecken sein Bio-Brot mit dem alten Lieferrad aus, das sein Vater schon 1950 benutzt hat. „Für größere Mengen ist natürlich der Lieferwagen im Einsatz“, sagt Neuling mit einem Schmunzeln im Gesicht und einem frischen Laib Niederbayerisches in der Hand. An



Zahlreiche Passanten probieren und kaufen frisches Brot an den Ständen in der Fußgängerzone. SIGI JANTZ



Pippo Marciante (re.) und Oskar Cleemann von der Bäckerei Reis.



Dajana Luzija (li.) und Katharina Haas am Stand von Julius Brantner. SIGI JANTZ



Jasmin Krüger bietet das Quinoaabrot am Traublinger-Stand an.

seinem Stand zeigt Alessandro Prantl, Vertriebsleiter der fünf Neuling-Geschäfte (www.baekerei-neuling.de), noch ein besonderes Trumm: Ein 2,4 Kilo schweres Pain Hulo Olive aus Dinkelmehl und Oliven. „Dieses Brot ist so groß, weil es im Holzofen gebacken wird, da kommen die großen Laibe rein, bei denen man nicht alle drei Minuten schauen muss, ob es fertig ist.“ Es kostet 29 Euro und wird auch in Vierteln verkauft.

Pioniergeist herrscht am Stand von Obermeister Heinrich Traublinger, dem Chef der Bäcker-Innung (www.traublinger.de). „Wir haben diese Woche ein Quinoa-Brot im Angebot“, berichtet Jasmin Krüger (21). Die Quinoa-Pflanze stammt aus den Anden Südamerikas, die Körner stecken voller Protein und Mineralstoffe. „Es schmeckt leicht nussig und passt gut zur herzhaften Brotzeit“, sagt die Bäckerfachverkäuferin. 750 Gramm kosten 6 Euro. Der Brotmarkt dauert bis 8. Juni, geöffnet ist täglich von 10–18 Uhr.

MARTINA WILLIAMS

> Genuss-Standl bis Freitag

Auf dem mittlerweile sechsten Brotmarkt sind heuer ebenfalls dabei: Bäckerei Brücklmaier (www.bruecklmaier.de), Brotmanufaktur Schmidt (www.bestesbrot.de), Bäckerei Ziegler (www.baekerei-ziegler.de), Dinkelking (www.dinkelking.de), Max Rischart's Backhaus (www.rischart.de), Ludwig Stocker, Hopffisterei (www.hopffisterei.de), Bäckerei Ludwig Riedmair (www.riedmair.de), Privat Bäckerei Wimmer (www.baekerei-wimmer.de), Bäckerei Niemeyer (www.baek-von-peiss.de). Außerdem gibt es noch den Backbus: Hier dürfen Kinder mitbacken und lernen. Der Bus steht bis Freitag, 7. Juni, nahe dem Karlstor. Geeignet für Gruppen bis zu 22 Kinder und zwei Betreuer. Weitere Infos erhalten Sie unter Tel. 089/544161-0

Diese Ausstellung hat sich gebacken

Welche Bedeutung das Lebensmittel hat, kann man derzeit in Dachau sehen

Gebackten bekommt's zur Zeit auch das Bezirksmuseum Dachau: „Das Brot – Wert und Symbolkraft eines Lebensmittels“ heißt die Ausstellung, die noch bis 15. September zu sehen ist.

Mit dabei bei der Ausstellung in der Augsburgsberger Straße 3 ist Nicole Schön, Inhaberin der Bäckerei Denk und Obermeisterin der Bäckerei Dachau. Sie weiß, worauf es bei einem guten Brot ankommt. „Ob ein Produkt qualitativ hochwertig ist, merkt man natürlich am Geschmack – aber auch daran, ob es lange frisch bleibt.“ Wer im Supermarkt ein Niedrig-



Nicole Schön von der Bäckerei Denk zeigt ein Brot-Kreuz. NORBERT HABSCHIED

preis-Brot kauft, werde sich nach ein paar Tagen schwer tun, es noch zu schneiden.

Beim Brot-Genuss gehe der Trend momentan zurück zu den Wurzeln, wie Münchens

einzigster Brot-Sommelier Sebastian Brücklmaier berichtet. Brücklmaier, der zusammen mit seinem Vater die gleichnamige Bäckerei führt, gefällt diese Rückbesinnung auf die Regionalität von Brot. Er betont auch: Im Gegensatz zur industriellen Produktion und dem Vertrieb werde bei der Herstellung vor Ort deutlich weniger Kohlendioxid ausgestoßen. „Alles in allem können wir stolz auf unsere Brotkultur sein“, sagt der Sommelier, dessen Bäckerei selbst eine Sorte aus dem Gründungsjahr 1883 fürs aktuelle Sortiment wiedererweckt hat.

Wer zum Brotkaufen geht, dem rät Expertin Nicole Schön: „Es lohnt sich ein Blick auf die Zutatenliste. Der Verzicht auf Zusatzstoffe wie Emulgatoren, Backmischungen oder Geschmacksverstärker zeugt von hoher Qualität.“ Auch die Lagerung daheim sei wichtig. Nicole Schön: „Am wohlsten fühlt sich das Brot in einem unglasierten Steinguttopf, dort wird die Feuchtigkeit gut reguliert.“ In ihrer Backstube wird die Bäckernacht stattfinden, geplant ist der 21. Juni. Mehr Infos zur Ausstellung: www.dachau.de.

KATHRIN SOCHER

Brot-Zeit in München

Heimische Bäckereien zeigen ihre Schmankerl in Fußgängerzone

Rund 28 Millionen Besucher zieht es pro Jahr in der Fußgängerzone, zum Einkaufen und Flanieren. In diesen Tagen gibt es für alle, die dort unterwegs sind, aber noch richtig gute Leckerbissen zum Probieren: Denn es ist Brot-Zeit in München! Zwischen Stachus und St.-Michaels-Kirche findet nämlich der mittlerweile sechste Brotmarkt statt. Verschiedene Handwerksbäckereien präsentieren an Holzständen ihre Spezialitäten. Unsere Reporterin hat sich vor Ort umgesehen und zeigt, wie gut es dort schmeckt.

„Unsere Spezialität ist das Kerndl pur“, berichtet Pippo Marciante (59), der sich am Standl der Familienbäckerei Reis (www.reis-solln.de) um die Kunden kümmert. „Es wird ohne Mehl und ohne Hefe gemacht, dafür mit Buchweizen sowie Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Sesam und Haferflocken.“ Und Bäcker Oskar Cleemann (20) fügt hinzu: „Wir mahlen unser Getreide in Sollen selber. Das Brot ist besonders saftig und hält sich deshalb mehrere Tage gut.“ 650 Gramm kosten 7,50 Euro.

Die lange Teigruhe ist ein besonderes Brot-Merkmal am Standl von Bäckermeister Julius Brantner (www.julius-brantner.de). „Unser Klassiker ist das Brothandwerk 25. Der Bio-Natursauerteig aus Roggenvollkorn ruht 48 Stunden“, erklärt Dajana Luzija (28). Und wieso taucht dann die Zahl 25 im Namen des Brotes auf? „Weil unser Chef am 25. August Geburtstag hat“, sagt die Münchner Verkäuferin. Dass so viele Pas-



Der Bäcker Ludwig Neulinger mit einem Laib Niederbayerisches auf dem alten Lieferradl seines Vaters.

santen zum Probieren stehen bleiben, freut auch ihre Kollegin Katharina Haas (26). „Unser Brot ist sehr bekömmlich und bleibt lange frisch.“ 1000 Gramm gibt es für 7,80 Euro.

Noch heute fährt Bäckermeister Ludwig Neulinger (63) auf kurzen Strecken sein Bio-Brot mit dem alten Lieferradl aus, das sein Vater schon 1950 benutzt hat. „Für größere Mengen ist natürlich der Lieferwagen im Einsatz“, sagt Neulinger mit einem Schmunzeln im Gesicht und einem frischen Laib Niederbayerisches in der Hand. An seinem Standl zeigt Alessan-

dro Prantl, der Verkaufsleiter der fünf Neulinger-Geschäfte (www.baeckerei-neulinger.de), noch ein besonderes Trumm: Ein 2,4 Kilo schweres Pain Hulo Olive, es besteht aus Dinkelmehl und, wie der Name schon andeutet, aus Oliven. „Dieses Brot ist so groß, weil es im Holzofen gebacken wird, da kommen die großen Laibe rein, bei denen man nicht alle drei Minuten schauen muss, ob es fertig ist.“ Das 2,4-Kilo-Stück kostet 29 Euro und wird auch in Vierteln verkauft.

Pioniergeist herrscht am Standl von Obermeister Hein-

rich Traublinger, dem Chef der Bäcker-Innung (www.traublinger.de). „Wir haben diese Woche ein Quinoa-Brot im Angebot“, berichtet Jasmin Krüger (21). Die Quinoa-Pflanze stammt aus den Anden Südamerikas, schon die Inkas haben sie gegessen, die Körner stecken voller Protein und Mineralstoffe. „Es schmeckt leicht nussig und passt gut zur herzhaften Brotzeit“, sagt die Bäckereifachverkäuferin. 750 Gramm kosten 6 Euro.

Der Brotmarkt dauert bis 8. Juni, geöffnet ist täglich von 10 bis 18 Uhr. MARTINA WILLIAMS



Zahlreiche Passanten probieren und kaufen frisches Brot an den Standln in der Fußgängerzone.



Am Standl von Julius Brantner gibt's feines Brot.



Jasmin Krüger (Traublinger) und das Quinoabrot.

Genuss-Standl bis Freitag

Auf dem mittlerweile sechsten Brotmarkt sind heuer ebenfalls dabei: Bäckerei Brücklmaier (www.bruecklmaier.de), Brotmanufaktur Schmidt (www.bestesbrot.de), Bäckerei Ziegler (www.baeckerei-ziegler.de), Dinkelking (www.dinkelking.de), Max Rischart's Backhaus (www.rischart.de), Ludwig Stocker, Hopfisterei (www.hopfisterei.de), Bäckerei Ludwig Riedmair (www.riedmair.de), Privat Bäckerei Wimmer (www.baeckerei-wimmer.de), Bäckerei Niemeyer (www.baeck-von-peiss.de).

Außerdem gibt es noch den Backbus: Hier dürfen Kinder mit backen und lernen. Der Bus steht bis Freitag, 7. Juni, nahe dem Karlstor. Geeignet für Gruppen bis zu 22 Kinder und zwei Betreuer. Weitere Infos erhalten Sie unter Tel. 089/544161-0

IN KÜRZE

Rentner fällt auf Schockanruf rein

In Obergiesing ist ein über 80-jähriger auf Telefonbetrüger hereingefallen und hat sein Ersparnis verloren. Laut Polizei erhielt der Mann am Montag um 19.30 Uhr einen Schockanruf. Der Rentner glaubte die Geschichte, dass seine Tochter einen tödlichen Unfall verursacht habe und nur mit einer Kautions von dem Gefängnis befreit werden könne. Die Betrüger, die sich als Polizisten ausgaben, forderten 50000 Euro. Mit Erfolg: Der Mann übergab kurz darauf 7000 Euro Bargeld und Gold im Wert von 38000 Euro an einen Unbekannten. Wem etwas im Bereich Schliersee- oder St.-Martin-Straße aufgefallen ist: Hinweise unter 089/29100. nah

LUFTQUALITÄT MÜNCHEN

Das Bayerische Landesamt für Umwelt meldete gestern um 16 Uhr folgende Werte (Mikrogramm pro Kubikmeter; Feinstaub PM10: gleitender 24-Stunden-Mittelwert; Stickstoffdioxid: höchster 1-Stunden-Mittelwert im Zeitraum 0 bis 16 Uhr, gesetzlicher Stunden-Grenzwert 200 µg/m³).

Messstelle	NO ₂	Feinstaub
Johanneskirchen	15	13
Landshuter Allee	63	15
Stachus	44	21

■ sehr gut ■ gut ■ befriedigend
■ ausreichend ■ schlecht ■ sehr schlecht

07. & 08. Juni 2024 am Schlachthof MÜNCHNER WINZERFRÜHLING

Die Weinmesse von Rindchen's Weinkontor

Gültig in allen 3 Münchner Kontoren

UNSERE RABATTREISEN!

Diese und viele weitere Angebote erwarten Sie zu sensationellen Preisen.

 <p>30% sparen</p>	 <p>30% sparen</p>	 <p>25% sparen</p>	 <p>50% sparen</p>	 <p>40% sparen</p>
<p>Italien • Apulien 2022 »Sandra« Primitivo Salento Mabis</p> <p>6,95 € statt 9,95 € 0,75 L • 1 L 9,27 € 13,5 % vol • Art.-Nr. 1021500122</p>	<p>Frankreich • Rhône 2023 »Saveurs du Temps« Costières des Nîmes Rosé Vignerons Propriétés Associés</p> <p>6,30 € statt 8,95 € 0,75 L • 1 L 8,40 € 13,0 % vol • Art.-Nr. 2000400623</p>	<p>Italien • Lombardei 2023 »Garda Fe« Garda Bianco Feliciano</p> <p>8,95 € statt 11,95 € 0,75 L • 1 L 11,93 € 13,0 % vol • Art.-Nr. 1006401223</p>	<p>Frankreich • Languedoc 2021 »Riva« Cabernet & Merlot Haut-Blanville</p> <p>6,95 € statt 13,90 € 0,75 L • 1 L 9,27 € 14,0 % vol • Art.-Nr. 2009702021</p>	<p>Deutschland • Pfalz 2022 »Klundert-Stück« Weißer Burgunder Sven Klundert</p> <p>6,50 € statt 10,80 € 0,75 L • 1 L 8,67 € 12,5 % vol • Art.-Nr. 7015601822</p>



Alle Infos unter: rindchen.de/winzerfruehling

WEINMESSE AM SCHLACHTHOF
WANN: Fr. 07. Juni 2024 • 12-19 Uhr • Sa. 08. Juni 2024 • 11-18 Uhr
WO: Kontor am Schlachthof • Zenettistr. 11 • 80337 München

