

# **Der Niedergang der Schickeria: Luxus auf dem grünen Teppich**

**Die klassische Münchner Schickeria ist mehr oder weniger tot. Jetzt geben Öko-Schickimickis den Ton an. Statt großer Sause ist "Achtsamkeit" angesagt. Eine Polemik.**

**Georg Etschert**

Ein Samstagvormittag in der Türkenstraße. Eine lange Schlange zieht sich von einer Bäckerei um die Ecke in die Adalbertstraße. Viel wokes Volk, kunstvoll tätowiert, mit Skateboard unterm Arm und wiederverwendbaren Isolierbechern in den Händen, teure Cargofahrräder ("Lorenz und Lena an Bord") parken vor der Glastür mit der Aufschrift "Julius Brantner Brothandwerk". Manchmal hält ein Tesla in zweiter Reihe, dessen Fahrer "nur kurz mal rausspringen" möchte, um ein paar Ökosemmeln fürs Frühstück zu kaufen.

## **Ein Hotspot der Münchner Öko-Schickeria**

Vor zwei Jahren hat der gebürtige Schwarzwälder in einem Eckhaus im Univiertel seine Biobäckerei eröffnet. Mittlerweile ist der Laden ein Hotspot der Münchner Öko-Schickeria. Nur drei bis vier Sorten dunkles Brot gibt es, zwei Sorten Semmeln, pro Sorte wird ein Exemplar zur Ansichtnahme auf dem Tresen präsentiert wie ein sakrales Objekt.

Dafür wird man bei Popmusikgewummere von einer Multikulti-Equipe notorisch geduzt, das Mehl stammt aus einer voralpinen Biomühle, das Wasser "aus dem Mangfalltal" - sprich dem Wasserhahn, weil München sein hervorragendes Trinkwasser bekanntlich aus Mangfall- und Loisachtal bezieht.

**Schon am Nachmittag oder frühen Abend sind die Brot-Stellagen oft leergefegt.** Die Angebotsverknappung nach dem Motto "Verkauf bis zum letzten Brot" ist dem ökologischen Anspruch geschuldet, nichts wegzuworfen, aber funktioniert auch als Marketingtrick, weil Dinge, die rar sind, attraktiver erscheinen.

## **Askese und Minimalismus allerorten**

Die schöne, neue Ökowiedt erinnert manchmal frappierend an die verflossene DDR. Und wenn der Patron unangekündigt seine zugegebenermaßen köstlichen Zimtschnecken offeriert und man zufällig zur Stelle ist, darf man sich fühlen wie im HO-Laden, in dem gerade eine Lieferung Bananen eingetroffen ist.

Doch die saturierte Öko-Bourgeoisie lässt sich's gerne gefallen, schließlich will man nicht in Verdacht kommen, der verpönten "Wachstumsideologie" zu huldigen. Askese und Minimalismus allerorten, freilich auf höchstem Niveau.

Das spiegelt sich auch in der Inneneinrichtung von Brandters Brot-Tempel, der in seiner auffällig-unauffälligen Edelanmutung nur von einem Innenarchitekten entworfen worden sein kann.

## **Die alten Kämpen der Schickeria sind nicht mehr**

In den glorreichen Zeiten als heimlicher Hauptstadt der Bonner Republik war München für seine Schickeria bekannt, der Helmut Dietl in "Kir Royal" ein satirisches Denkmal setzte. Doch die alten Kämpen haben längst das Zeitliche gesegnet wie Rudolf ("Mosi") Moshhammer, Gerd Käfer, Mundschenk der Prominenz, oder August Everding.

Manche von ihnen sind mehr oder weniger desavouiert wie der von Skandalen gebeutelte "Kaiser" Franz Beckenbauer oder der jüngst wieder einmal in wirtschaftliche Schwierigkeiten geratene Alfons Schuhbeck. Allein Uschi Glas (77) schlägt sich wacker und taucht hier und da noch in den Schlagzeilen auf.

**Auch von den kulinarischen Orten, wo sich zu Zeiten von Baby Schimmerlos "die Prominenz" traf, ist nicht viel übrig geblieben.** Boettner weg, Königshof abgerissen, Aubergine längst Geschichte, Tantris harrt noch der Wiederauferstehung. Der versprengte Rest der klassischen Schickeria aus Adelsrestbeständen, Business, Kultur und Politik trifft sich in der Käfer-Schenke an der Prinzregentenstraße, im Käfer-Zelt auf der Wiesn, so sie denn stattfindet, bei Schumann's, im Trader Vic's im Bayerischen Hof oder im P1, wo man dem Ökokult mit je einer vegetarischen und veganen Pizza Tribut zollt.

## **"Achtsamkeit" als Türöffner**

Die neue Ökoschickeria definiert sich weniger über Promis und Locations als über Netzwerke und Lebensstile. Türöffner für den Eintritt in die Welt der Grünen und Weichen ist "Achtsamkeit". Der Begriff hat das sperrige Unwort der Nachhaltigkeit abgelöst und umfasst auch die sozialen und zwischenmenschlichen Komponenten eines "grünen" Lebensstils. Wer sich zu allseitiger Achtsamkeit bekennt, pflegt aufkommende Konflikte gerne mit der Beschwichtigungsformel "Alles gut" zu kalmieren, die zunehmend an die Stelle der klassischen Entschuldigung getreten ist.

Niemand aus dem Achtsamkeits-Milieu würde es noch in den Sinn kommen, sich von Käfer oder Dallmayr eine Sause auf der Hochalm oder einer Karibikinsel organisieren zu lassen. Schließlich herrscht in München seit Dezember 2019 der vom Stadtrat ausgerufenen "Klimanotstand", weswegen bei Reisen und Events aller Art größtmögliche Zurückhaltung gefordert ist.

Wenn überhaupt, fährt oder fliegt man nur noch einmal im Jahr in den Urlaub und frequentiert idealerweise eine Eco-Lodge wie das schwimmende Via Kudadoo Maldives Private Resort, gebaut aus "ethically sourced timber" und, dank Solaranlage, "100 Prozent Eco-powered". Der CO<sub>2</sub>-"Ausgleich" für den Hin- und Rückflug auf die Malediven über 15.400 km ist pro Person schon für 62 Euro zu haben.

## **Der "Luxus des Einfachen" vor den Toren Münchens**

**Wer Fernreisen aus ökologischen Erwägungen ablehnt, für den bietet das Bio- und Wellnessresort Stanglwirt bei Kitzbühel eine akzeptable Alternative.** Die Liste ökologischer Errungenschaften reicht hier von baubiologischen Details über den eigenen Bio-Bauernhof (100 Hektar!) bis zum mit regionalen Rindenabfällen beschickten Biomasse-Heizkraftwerk und eigener Quelle. Sie ist so umfangreich, dass man sich nicht vorstellen möchte, wie lang das ökologische Sündenregister sein muss, für das man sich mittels Buchung eines Aufenthalts beim Stanglwirt Ablass erhofft.

**Leider ist Kitzbühel in den vergangenen Jahren mehrfach in die Schlagzeilen gekommen,** weil die dortigen Bergbahnen nicht davon ablassen wollten, die Skisaison schon im Oktober auf einer eigens durch grüne Wiesen präparierten Piste einzuläuten. Ökologisch sei man auf der sicheren Seite, argumentiert der Chef, weil man Depotschnee des letzten Winters verwende und die Skifans dann nicht mehr so weit in die Gletscherskigebiete fahren müssten, die einen weitaus größeren ökologischen Fußabdruck besäßen.

Wem dies zu recht als billige Ausflucht erscheint, kann aus Protest schon vor den Toren Münchens in Georg Schweisfurths elegantem ökologischen Seminarhotel Sonnenhausen Halt machen und dem laut Eigenwerbung "Luxus des Einfachen" frönen, unweit der nahe Glonn beheimateten Herrmannsdorfer Landwerkstätten, die sein Zwillingbruder Karl bewirtschaftet, zusammen mit Sophie, der Enkelin des 2020 verstorbenen Landwerkstätten-Gründers und Öko-Pioniers Karl Ludwig Schweisfurth. Georg war Erfinder der schicken "Basic"-Biosupermärkte, die vor 20 Jahren dem Schrumpelmöhren-Ambiente aus ökologischen Urzeiten den Kampf ansagten und der Münchner Öko-Schickeria den grünen Teppich ausrollten.

**Die trifft sich immer noch gerne im Bio-Tagesbistro in der "Herrmannsdorfer"-Filiale am Viktualienmarkt,** doch scheint die Zeit ein wenig über die Schweisfurths hinweggerollt zu sein, wirkt deren Anspruch, man solle wenig, aber gutes und ökologisch korrekt produziertes Fleisch konsumieren, gegenüber der sprunghaft wachsenden Vegetarier- und Veganer-Fraktion verpöft.

**Alles, nur kein Fleisch, igitt!**

Jedenfalls droht ihnen das Organic-Garden-Projekt des Unternehmers Martin Wild und des Promikochs Holger Stromberg den Rang abzulaufen, zumindest, was den Hipness-Faktor angeht. "Signature"-Produkt ist ein von Stromberg kreierter pflanzlicher Hotdog, erhältlich in der angesagten "Aroma-Bar" im Glockenbachviertel, um die herum man außerhalb von München und andernorts innovative Biofarmen samt "Food-Lab" gruppieren möchte, wo in einem umweltfreundlichen Kreislaufsystem Gemüse, Algen, Fisch und Pilze produziert werden sollen. Alles, nur kein Fleisch, igitt!

**Auf die vegane Schiene setzt auch Thomas Bartu, Gründer und Inhaber der ökologisch zertifizierten Eismanufaktur gleichen Namens,** der vom "Münchner Schuhkönig" auf Eismacher umsattelte und dessen Filiale in der Schwabinger Wilhelmstraße einer der beliebtesten Treffpunkte der Ökoschickeria ist, deren Angehörige den stattlichen Preis von zwei Euro pro ökologisch korrekter und effektiv mittels Spachtel aufgeschlagener Portion anstandslos zu zahlen bereit sind.

Auf der anderen Seite der Isar tummeln sich gutsituierte Ökos gerne in der Gastwirtschaft "Zum Kloster" in der Preysingstraße, die eine Tageszeitung zutreffend als "Münchner Bullerbü" beschrieb. Hier wähnt man sich inmitten der Großstadt wie auf dem Land.

Vorne Alpen, hinten Maximilianstraße, so könnte man, frei nach Kurt Tucholsky, die zwischen den naturfernen Annehmlichkeiten und Freiheiten der Stadt und einer imaginierten Landidylle changierenden Lebensentwürfe der Ökoschickeria charakterisieren.

**Dem offensichtlichen Niedergang der Schickeria von einst zum Trotz versuchen deren letzte Protagonisten, den Anschluss nicht zu verlieren.** Zuletzt eröffnete Michael Käfer in der Schuhmannstraße in Bogenhausen unter dem Namen "Green Beetle" sein erstes

vegetarisch-veganes Restaurant. Das ganze Restaurantkonzept sei auf Nachhaltigkeit ausgerichtet, jedes Detail bis zur Arbeitskleidung des Teams unter die Lupe genommen worden, heißt es. Doch "bei allem Fokus auf Umwelt und Gesundheit" solle das Green Beetle, und da schimmert wieder die gute, alte, hedonistische München-Schickeria durch, "vor allem eines sein: Ein Ort des entspannten Genusses, der Verbundenheit mit Familie und Freunden, eine Bar, in der man isst, trinkt und erlebt."