



Die Würm bei der Inselmühle

BEGRABT MEINE LEBER AN DER BIEGUNG DES FLUSSES

Jeder kennt die Isar, keiner kennt die Würm. Ein Fehler! Denn Münchens kleinerer Fluss hat viel zu bieten: eine reiche Natur- und Kulturgeschichte, jede Menge Lokale - und viele, viele Biersorten

TEXT: MARTIN RASPER

FOTOS: ACHIM KRAUS

Der Trend geht zum Zweitfluss, München ist dabei. Die Meisten allerdings kennen den Zweifluss gar nicht. Dabei ist die Würm interessant, ein kleiner feiner Fluss mit reicher Geschichte. Außerdem – München und die Isar: schwierige Beziehung. Dieser reißende Gebirgsfluss mit seinen Hochwassern – da war es lange nicht die Haupt-Prio, den gemütlich zu finden, so wie es neuerdings Mode ist. Deshalb gibt es an der Isar keine Lokale, wo man, während man isst und trinkt, aufs Wasser schauen und über das Wesen eines Flusses nachsinnen könnte. Die Würm dagegen, aber hallo! Das also ist der Plan: Die Würm zu bereisen – und zu schauen, was sie kulinarisch zu bieten hat.

1. Station: Leutstetten, Schlossgaststätte

Logischer Startpunkt: Leutstetten. Hier verlässt die Würm endgültig den Starnberger See, nachdem sie im Leutstettener Moos den Abschied noch ein

bisschen rausgezögert hat, hier leuchten die Alpen herüber, hier ist Bayern noch Monarchie. Tatsächlich fühlt man sich in der Schlossgaststätte gleich angekommen. Innen ist es sehr heimelig, viel rustikale Deko, gebietsweise hohes Gamschädel-Aufkommen; und mei, wenn zwischen dem Kini und dem Moshammer Rudi auch mal der Haider von der Wand grinst, des derf mer ned so eng sehn. Am besten, man wird hier einfach zum Untertan – nicht zu viel denken, sich versorgt fühlen, und alles ist gut. Bayerisch-österreichisch-saisonal, das ist der Dreiklang von Wirt Hans Sattlegger; im Herbst und Winter gibt's ordentlich Wild und Pilzgerichte, ansonsten Schweinsbraten in Dunkelbiersauce (9,80 €), Ochsenbrust (15,80 €), Kalbspflanzerl (12,80 €). Keine Extravaganzen, aber eine ordentliche Auswahl und eigentlich immer gut, auch preislich angenehm. Das austriakische Element liefert zum Beispiel der Topfen-

Marillen-Strudel, und auch die Weinkarte schaut donauabwärts, mit viel Zweigelt und Grünem Veltliner.

Wer auswärtigen Besuch hat und dem ein leicht erreichbares Stück Bayern vorführen will, ist hier also nicht schlecht bedient. Und wer von Gauting aus hergewandert oder -geradelt ist, sowieso. Diesen Weg durch die Schlucht, das schönste Stück des Würmtals, muss man ohnehin mal gemacht haben. Und so genehmigen wir uns noch eine Halbe vom König Ludwig Dunkel und machen uns auf den Weg.

Exkurs I: Gauting, Pizzeria Carmine

Wer seine Nahrungsaufnahme gern mit soziologischen Studien verbindet, für den heißt es Bingo bei Carmine. Pizzeria und Dorftreff in einem, ein Tante-Emma-Laden ohne Laden. Von außen wirkt das Häuschen wie ein Kiosk, von innen ...