

## Historische Gasthäuser (2): Der „Alte Wirt“ in Unterschleißheim

## In der alten Tafernwirtschaft speisen Gäste aus aller Welt

Der Küchenchef kocht bairisch, die Speisekarte gibt es auch auf Japanisch und die Einheimischen feiern hier gerne Hochzeiten

Von Claudia Schmohl

**Unterschleißheim** ■ Große Kübel mit rosa blühenden Oleanderbüschen stehen rund ums Haus, Wandelröschen-Hochstämme flankieren die Haustüre. Wasser plätschert an einem kleinen kugelförmigen Brunnen herab, mächtige alte Kastanien und Linden spenden im Biergarten neben der Pfarrkirche St. Ulrich Schatten. Mitten in einer Stadt mit 26 000 Einwohnern, in der Hochhausbauten aus Glas, Stahl und Beton dominieren, steht ein veritabler „Landgasthof“. Der „Alte Wirt“ in Unterschleißheim ist wirklich alt, sehr alt sogar: Ein Anwesen soll es an der Hauptstraße in unmittelbarer Nähe der St. Ulrichskirche seit 1180 gegeben haben. Das geht aus einer Urkunde hervor, nach der Graf Eckard von Scheyern dem dortigen Benediktinerkloster „einen Hof in Slibesheim und zwei Hufen“ überlassen hat. Dem Kloster gehörte der Gasthof bis zur Säkularisation. Das „Zapfenrecht“, die Erlaubnis, Bier und Wein auszuschleichen, ist seit dem Mitte des 16. Jahrhunderts verbürgt.

So alt der Wirt, so jung die Wirtin: Stefanie Leimböck, heute 43, war mit 24 Bayerns jüngste Gastronomin. Geboren in Brasilien, wo ihr Vater als Bauingenieur arbeitete, kam sie mit acht Jahren mit ihrer Zwillingsschwester nach Unterschleißheim zurück, besuchte das musische Camerlener-Gymnasium in Freising – und geriet gleich nach dem Abitur ins Hotelfach. „Ich wollte immer mit Menschen zu tun haben“, sagt sie. Geleitet hat sie in ersten Häusern in Wallgau und im Grandhotel Sonnenbühl in Garmisch.

„Ich habe einen 16-Stunden-Arbeitstag“, erzählt sie und wirkt dabei so ausgeschlafen wie nach einem langen Urlaub. In der Küche stehen muss die Wirtin allerdings nicht, das erledigt Ehemann Jozef Leimböck. Obwohl von Herkunft Slowene, pflegt er im „Alten Wirt“ mit seiner Brigade die bayerische Küche. Die Lieferanten kommen aus der Region, betont Stefanie Leimböck. Und im Biergarten darf man sich selbstverständlich die Brotzeit mitbringen. International ist allerdings die Speisekarte: „Unsere Gäste kommen aus aller Welt. Für sie haben wir Menükarten sogar auf Japanisch“, erzählt die Wirtin stolz. Die Gäste aus Übersee werden vor allem von den vielen Großfirmen mitgebracht, die sich in und um Unterschleißheim niedergelassen haben.

Ob Bill Gates darunter war – Microsoft hat seine Deutschlandzen-



Der unter Denkmalschutz stehende „Alte Wirt“ ist eine ländliche Oase mitten im modernen Unterschleißheim. Das finden nicht nur Wirtin Stefanie Leimböck mit Ehemann und Küchenchef Jozef.

trale am Ort – darüber schweigt die ChefIn. Viel lieber erzählt sie von dem Familienfeiern in ihrem Haus. „Wir haben bis zu 40 Hochzeiten im Jahr.“ Die Gesellschaften mieten sich gerne den historischen Ballsaal ein, der 1993/94 nach alten Vorbildern restauriert wurde und bis zu 120 Gäste fasst. Von auswärtig anreisende Familienmitglieder logieren gerne in einem der zehn individuell mit alten

Möbel eingerichteten Hotelzimmern ein. Für eine Tauffeier genügt manchmal das heimelige Musikzimmer mit 24 Plätzen. Leimböck verweist auch gerne auf die Stammische, die sich unter der Woche abends im Fischerstüberl treffen.

„Mein Haus steht grundsätzlich auch für die Unterschleißheimer immer offen“, betont die Wirtin. Der Stadtrat und Ortschronist Wolfgang Christoph bestätigt das. Trotz der gehobenen Ausstattung des Restaurants würden die meisten Einheimischen keine Schwelgenlust kennen. Es gebe zwar immer Leute, denen das Bier zu drei Euro zu teuer sei, obwohl sie sich das durchaus leisten könnten, meint er. Die übrigen aber schätzen wie er die bodenständige Küche und vor allem die überaus freundliche Bedienung.

Schließlich gehörten die St. Ulrichskirche und „Alter Wirt“ schon seit Jahrhunderten zum alten Ortskern. „Nach Taufen, Eheschließungen oder bei einer Leich“ braucht man schließlich einen Ort, wo man noch gemeinsam etwas essen kann“, erklärt Christoph die bekannte Symbiose von Gottes- und Wirtshaus. Dort sei dann früher schon tüchtig aufgetischt worden: Voressen wie Lün-

gerl oder andere Innereien, zweierlei Braten mit Knödel, Kraut und Würsteln, anschließend gebackene Kücheln, dazu flossen jede Menge Bier und Schnaps.

Die Geschichte der Pfarrkirche lässt sich sogar noch weiter zurückverfolgen wie die der Tavernenwirtschaft, bis in die erste Hälfte des achten Jahrhunderts. Ein Feuer nach einem Blitzschlag in der Nacht des 9. Juni 1511 legte den

Dachstuhl in Schutt und Asche. Vier Monate lang mussten die Gottesdienste im „Pettinger-Saal“ im Alten Wirt, in dem sonst fleißig Theater gespielt wurde, abgehalten werden.

Mathias Pettinger hatte 1920 die Wirtstochter Maria Schuster geheiratet, deren Vater, der beliebte Bürgermeister Peter Schuster, ihr in diesem Jahr das Anwesen übergeben hatte. Noch im selben Jahr stand auch der Rote Hahn auf dem Wirtshaus. Die „Weißen Garden“, die sich seit Monaten in dem Saal eingenistet hatten, legten den Brand wohl nicht absichtlich, so Ortschronist Christoph. „Ihnen ist das Feuer vermutlich aus Versehen entkommen.“ Er weiß auch von einem Vorfall aus den 30-er Jahren, als die Nazis vom nahen Oberschleißheim im „Alten Wirt“ verkohnten. Ihnen war das Kreuzifix in der Gaststube ein Dorn im Auge und sie verlangten seine Entfernung. „Der Herrgott bleibt da“, trat ihnen Pettinger mutig entgegen. Und so geschah es dann.

Noch einmal war der „Alte Wirt“ Schauplatz zeitgeschichtlicher Ereignisse. Als am 29. April 1945 die amerikanischen Truppen Unterschleißheim erreichten, war die 18-jährige Wirtstochter Crescentia Pettinger, Kosename Senta, gerade dabei, Kartoffelknödel für die zwölf einquartierten Soldaten und fünf Nachrichtenhelferinnen zu drehen. Als von der Straße Gefechtslärm hereindrang, suchten alle Schutz im Keller, wo sie schließlich von bewaffneten Amerikanern aufgespürt wurden. Senta Glas, wie sie nach ihrer Erschließung hieß, erinnert sich heute: „Sie hatten unser Münchner Bier als Freibier entdeckt und belieferten kastenweise auch die Straße.“ Das Telefon klingelte, der Kommandant des Fliegerhorsts war in der Leitung und wollte einen amerikanischen Offizier sprechen. Als Senta Glas erwiderte, sie könne kein Wort Englisch, herrschte dieser die junge Frau an: „Sie tragen die Verantwortung für eine kampflöse Übergabe Oberschleißheims. Denken Sie an die vielen Soldaten und Zivilisten.“ Sie brauche auch nur zu sagen: „One officer telephone.“ Zunächst erntete sie mit diesen Worten bei den Amerikanern damit nur Gelächter, doch als sie etwas von Kommandant und Schleißheim stammelte, begriff ein Offizier offenbar die Lage. In einem zehnminütigen, auf Englisch geführten Gespräch wurde die kampflöse Übergabe Oberschleißheims vereinbart. Die 18-jährige Wirtstochter hat mitgeholfen, Blutvergießen zu verhindern.

## Anfahrt und Öffnungszeiten

**Anfahrt:** Von München kommen über die Ingolstädter Landstraße (B 13), bei der Shell-Tankstelle links in den Münchner Ring über die Le Crés-Brücke, gleich danach rechts in die Hauptstraße bis zur Kirche St. Ulrich. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln drei Gehminuten vom S-Bahnhof Unterschleißheim (S 1).

**Adresse und Telefon:** Landgasthof / Hotel Alter Wirt, Hauptstraße 36, 85716 Unterschleißheim, Telefon 089/3707 340, E-Mail: info@alterwirt-ush.de. Internetadresse: www.alterwirt-ush.de.

**Öffnungszeiten:** Täglich von 7 bis 24 Uhr, warme Küche von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und von 17.30 Uhr bis 22 Uhr.

**Anmeldung:** Wer zum Essen, für eine Tagung oder eine Feier reservieren oder einen Gutschein verschenken möchte, der findet auf der Homepage entsprechende Formulare.

**Küche:** Gehoben bayerisch. Die Preise liegen bei Hauptgerichten zwischen 8,60 Euro für ein Schweinefleischbraten und 14,10 Euro für einen Grillteller. Auf der Standard-gibt es auch eine Saisonkarte, beispielsweise zur Spargelzeit



Die „Real Taferne“ um 1920. In der Mitte Senta Glas mit Bedienung und Mutter. Fotos (3): Baumgart; Bilderbuch Unterschleißheim