



**Drei Generationen im Geiste des Käses:** Die Familie Grundbacher betreibt einen Bio-Käsehof. FOTO: PRIVAT



**Blühende Verheißung:** Georg Stöckl und seine Familie zwischen den Obstbäumen.



**Lust auf ein Speckbrett mit Rädern?** Der Speck von Familie Ettenhuber darf in Ruhe abhängen.

**IN KÜRZE**

**Streit am Taxi: Mann sticht zu**

Ein Streit zwischen Wiesn-Besuchern ist am Donnerstag gegen 23.25 Uhr derart eskaliert, dass ein 21-jähriger notoperiert werden musste. Ein Mann (ca. 30 bis 35 Jahre alt, 1,75 Meter groß, kurz rasiert, langer Dreitagebart, Lederhose, Janker, weiß-blaues Hemd) stand mit seiner Begleitung an einem Taxi in der Schubertstraße, als es zum Streit mit einer zehnköpfigen Gruppe kam. Plötzlich stach der Taxigast zu und traf einen Hamburger (21). Er ist nicht mehr in Lebensgefahr. Ein Aachener (20) wurde an der Hand verletzt. Der Taxigast und seine Begleitung flohen zu Fuß. Hinweise (auch Foto- und Videoaufnahmen) an die Polizei, Tel. 089/291 00. mm

**Hand unter Tram: Vier Finger ab**

Es war ein grausiger Unfall, der sich am Freitag gegen 1 Uhr an der Tram-Haltestelle Holzkirchner Bahnhof im südlichen Bahnhofsviertel ereignete: Ein Mann aus Duisburg (45) stürzte genau in dem Moment als die Tram anfuhr, und geriet mit der Hand unter die Räder. Vier Finger wurden abgetrennt. Der Mann kam samt Fingern in eine Klinik, die Trambahnfahrerin bemerkte den Unfall zunächst nicht. Zeugen sollen sich bitte telefonisch melden: 089/62 16-33 22. mm

**Bestes vom Bauern**

Beim Markt auf der Ludwigstraße zeigen Erzeuger ihre regionalen Schmankerl

VON CHRISTOPH HACKL UND MARTINA WILLIAMS

Apfelkuchen, Bergkäse und Räucherfisch statt Autos, Busse und Radler: Wo wochentags viel Verkehr ist, kann man an diesem Sonntag in Ruhe Schmankerl genießen! Von 10 bis 17.30 Uhr findet auf dem Odeonsplatz und in der Ludwigstraße nach zwei Jahren Corona-Pause wieder Bayerns größter Bauernmarkt statt. 90 Direktvermarkter aus dem ganzen Freistaat präsentieren ihre selbst erzeugten Produkte. Edelbrände, Körbe und Hopfenkränze genauso wie Honig, Öle, Kräuter und jede Menge weitere frische Lebensmittel. Bestes vom Bauern – unsere Zeitung stellt fünf Schmankerlprofis vor, die am Markt ihre Ware präsentieren. Dazu zeigen wir noch, wo es auf dem Oktoberfest regionales Essen gibt!



**Hochprozentig geht's** am Stand von Familie Liedschreiber zu. FOTO: MARCUS SCHLAF

wird alles selber per Hand gemacht, die ganze Familie steht dahinter“, sagt Chef Christian Waldinger (48). „Die Kirchweihnudeln kommen zum Beispiel wie früher in große Töpfe Butter-schmalz.“ Sämtliche Kuchen (etwa der Zwetschgendatschi), zehn Sorten Brot und Baguettes werden zu Hause in Wolnzach (Kreis Pfaffenhofen) gebacken, die Zutaten stammen vom heimischen Hof und aus der Region. Das schmeckt den Kunden: Die ersten Semmeln verkaufte Waldinger vor 24 Jahren mit seiner Mutter am Grünwälder Bauernmarkt – heute ist er mit seinem Sohn auf über 25 Märkten in und um München und Ingolstadt vertreten (www.hofbaeckerei-waldinger.de). Er freut sich auf den Bauernmarkt am Odeonsplatz: „Die Atmosphäre ist toll und die Leute lieben unser Brot!“

**Speck mit frischer Bergluft**

Einen wahren Genuss-Gipfel finden Sie am Standl von Petra und Sepp Ettenhuber (52): Ihr Speck reift auf einer Höhe von 1408 Metern in frischer Bergluft! Am Oberen Sudelfeld liegt die Speck-Alm der Ettenhubers (www.speckalm.de) mit uriger Gaststube samt Kamin. Dazu gibt es einen Speckkeller mit einem Reiferaum, in dem der Speck in Ruhe abhängen darf. „Der geräucherte Speck ist nach drei Monaten fertig, der luftgetrocknete reift neun Monate lang“, erklärt Sepp Ettenhuber. „Das Fleisch wird vier Wochen in eine Gewürzmischung nach streng gehütetem Familienrezept eingelegt, bevor es mit heimischem Buchenholz kalt geräuchert wird.“ Stolz ist er auch auf seine besonderen



**Der Bauernmarkt auf der Ludwigstraße** hier auf einem Archivfoto aus dem Jahr 2019. FOTO: OLIVER BODMER

Schmankerl wie Bier- und Whiskyspeck und das magerre Kräuterfilet. „Das hab ich am Sonntag alles dabei.“ Den Bergspeck gibt's für 2,65 pro 100 Gramm, den Bierspeck für 2,98 Euro pro 100 Gramm (auch online).

**Käse vom Bio-Hof**

Jeden Tag werden hier die Käseläibe von Hand gedreht

und mit Salzlake eingeschiert, damit sie extra gut schmecken: Ob Heublumen, Bergkäse, Camembert oder Josefi-Kas – mit Herzblut macht Familie Grundbacher seit 2007 auf ihrem Bio-Hof Obermooser nahe des Irnschenbergs ihren Käse (www.obermooser-biokaese.de). „Wichtig für einen guten Kas ist die Milch“, sagt

Sepp Grundbacher jun. (34), der Vater Sepp bei der Herstellung hilft. Die Milch stammt ausschließlich von den eigenen Kühen. „Die Tiere sind im Sommer auf der Weide, haben frisches Gras. Im Winter gibt's einen Winterauslauf und Heu von der Weide.“ Ist der Käse in der Form, reift er zwischen drei Wochen und fünf Monaten. Sechs Sorten hat Grundbacher am Sonntag am Markt dabei. 100 Gramm kosten zwischen 2 und 2,70 Euro.

**Äpfel & Säfte: Frische Vitaminbomben**

Jakob Fischer, Rote Sternrenette, Boskop und Topaz – so heißen die Schätze von Georg Stöckl (66). Für die allergiker-verträglichen Äpfel hat er mit seiner Familie seit 1996 über 1500 Obstbaum-Hochstämme im Landkreis Kelheim gepflanzt. „Wir beernten die

Hochstämme und bewirtschaften die Streuobstwiesen, darunter zwei bis vier Flächen mithilfe von Weidegänsen und seit heuer auch von Schafen“, sagt der Bio-Bauer. „Nebenbei halten wir noch Legehennen auf unserem Hof in Rohr in der Hallertau.“ Aus dem größten Teil der eigenen Äpfel, Birnen und Quitten stellt er mit Hydropressen Apfelsaft und Mischsäfte her. Auch Dörrobst und Walnüsse gehören zum Angebot. Am Sonntag können sich die Münchner die Schmankerl gönnen: Die Äpfel kosten je nach Sorte drei bis vier Euro pro Kilo. Ein 0,2-l-Glas frisch gepressten Apfelsaft gibt es für 1,50 Euro.

**Brot & Kuchen wie zu Omas Zeiten**

Backen wie zu Omas Zeiten – das ist das Motto in der Hofbaeckerei Waldinger. „Bei uns

**Ausgezeichneter Schnaps**

Goldene Auszeichnungen haben Anna-Maria und Andreas Liedschreiber schon einige eingeholte – als Edelbrand-Sommeliers: Seit 20 Jahren stellen sie am Hof in ihrer Brennerei am Tegernsee Schnaps und Liköre her (liedschreiber.com). „Bei uns wird nichts künstlich aromatisiert, keine Farbstoffe zugesetzt, nicht gezuckert. Nur was die Frucht hergibt, ist in den Flaschen drin“, sagt der 55-jährige. Die vollreifen Früchte sind handverlesen, nach der Ernte dauert es mindestens drei Jahre, bis ein Edelbrand fertig ist. Dann gibt's Aprikosen- oder Quittenbrand, Vogelbeere, Williams oder Wildkirsche. Goldprämiierten Boskop-Äpfel-Brand (0,5 Liter kosten 32 Euro) z.B. gibt's am Sonntag am Markt.

**Luftqualität in 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 von 0 bis 16 Uhr, gesetzlicher Stunden-Grenzwert 200 µg/m³).

Messstelle	NO <sub>2</sub>	Feinstaub
Johanneskirchen	43	14
Landsluter Allee	84	19
Stachus	45	19

sehr gut    gut    befriedigend  
 ausreichend    schlecht    sehr schlecht

**MÜNCHNER KONZERTDIREKTION HÖRTNAGEL**

**Dienstag, 18. Oktober 2022**  
20 Uhr, Prinzregententheater  
**Quatuor Modigliani**  
Streichquartette von Beethoven und Schubert

**Sonntag, 6. November 2022**  
20 Uhr, Herkulesaal  
**West-Eastern Divan Ensemble**  
Michael Barenboim Violine & Leitung  
Werke von Schubert, Boulez und Brahms

**Samstag, 12. November 2022**  
20 Uhr, Herkulesaal  
**Maurizio Pollini**  
Beethoven Sonaten Nr. 28 A-Dur op. 101 und Nr. 29 B-Dur op. 106 „Hammerklavier“

**Mittwoch, 16. November 2022**  
20 Uhr, Prinzregententheater  
**Pavel Haas Quartet**  
Streichquartette von Schubert und Dvořák

**Sonntag, 20. November 2022**  
20 Uhr, Prinzregententheater  
**Anna Vinnitskaya** Klavier  
Werke von Franck, Skrjabin, Chopin und Ravel

**Freitag, 2. Dezember 2022**  
20 Uhr, Herkulesaal  
**Quatuor Ébène & Antoine Tamestit**  
Mozart Streichquintette Nr. 3 & Nr. 4

**Mittwoch, 7. Dezember 2022**  
20 Uhr, Allerheiligen-Hofkirche  
**Jean Rondeau** Cembalo  
Bach „Goldberg-Variationen“ BWV 988

**Sonntag, 11. Dezember 2022**  
20 Uhr, Prinzregententheater  
**Víkingur Ólafsson** Klavier  
Werke von Mozart, Haydn, Cimarosa u. a.

Tel. 089/98 29 28-0 (Mo.-Fr. 9-15.30 Uhr)  
konzert@hoertnagel.de | hoertnagel.de  
sowie bei München Ticket & VVK-Stellen

Weitere Informationen zur Saison 2022/23:

DI 25.10.2022, 20 Uhr, Isarphilharmonie  
**Saison-Eröffnung 2022/23**  
Tschechische Philharmonie  
Vikíngur Ólafsson, Klavier  
Semyon Bychkov, Leitung  
Schumann Klavierkonzert a-moll  
Schochakowitsch Symphonie Nr. 11 „Das Jahr 1905“

SO 23.10.2022, 11 Uhr, Prinzregententheater  
**Renaud Capuçon**  
Kammerorchester des Symphonieorchesters des Bayerischen Rundfunks  
Radoslaw Szulc, Künstlerische Leitung  
Mozart Violinkonzert Nr. 1  
Joseph Bologne, Chevalier de Saint-George Violinkonzert Nr. 9  
Haydn Symphonie Nr. 44 „Trauer“

SO 6.11.2022, 11 Uhr, Prinzregententheater  
**Opern auf Bayrisch**  
mit Gerd Anthonoff, Conny Glogger & Michael Lerchenberg

20.11.22 / 21.2. / 5.3.23  
Prinzregententheater  
**München**  
Weltstadt mit Herz in Sand gemalt

Peter I. Tschaiakowsky  
**DER NUSSKNACKER**  
EIN WEIHNACHTS MÄRCHEN  
International Festival Ballet  
SPECIAL GUESTS  
Monsieur Schneider  
Rissolo & Alletta  
Zani van Lu  
KristallLady  
Ivan Luzan, Regie  
21.-27.12.2022  
4.-8.1.2023  
PRINZREGENTENTHEATER

DO 24.11.22, 20 Uhr  
Prinzregententheater  
**Daniel Hope & Friends**  
„Irish Roots“

SO 6.11.22, 20 Uhr, Prinzregententheater  
**Jüdisches Neujahrskonzert 5783**  
Jewish Chamber Orchestra Munich  
mit den Kantoren  
Avraham Kirshenbaum (Israel)  
Tzudik Greenwald (Israel)  
Daniel Grossmann, Leitung

27.12.22-04.01.23 19.30 Uhr, Cuvillies-Theater  
Wolfgang Amadeus Mozart  
**Die Hochzeit des Figaro**  
im Cuvillies-Theater  
Kammeroper München  
Johanna Soller Musikalische Leitung  
Alexander Krampe Arrangement  
Maximilian Berling Regie

26./27. Dezember 2022 15 & 19 Uhr, Isarphilharmonie  
Miroslav Nemeč & Udo Wachtveitl  
**Eine Weihnachtsgeschichte**  
Ein Bühnenmärchen mit Musik nach Charles Dickens  
Münchener Kammerorchester  
Libor Sima Komposition · Martin Mühleis Regie

SO 30.10.22, 15.30 Uhr  
Prinzregententheater  
**Ude & Friends**  
„Die Geburts-tagsausgabe“ mit Christian Ude, Willy Astor, Wolfgang Krebs, Christin Henkel und den nouWell cousins

MO 28.11.22, 20 Uhr  
Prinzregententheater  
**Sissi Perlinger**  
„Die Perlingerin – worum es wirklich geht“  
Finale ihrer Bühnenkarriere:  
Sissi Perlingers letzter Auftritt

FR 28.10.22  
20 Uhr  
Prinzregententheater  
**Power Percussion**  
Around the World

**Magic!**  
Zauber der Illusion  
30.12.22 - 03.01.23  
Prinzregententheater  
Das neue Programm mit den Magiern und Zauberklünstlern  
Ed Alonzo, Magic Unlimited, Wall Clown, Victor Moiseev sowie Sos & Victoria Petrosyan

DI 27.12.22, 20 Uhr  
Herkulesaal  
**The Queens Of SOUL**  
With songs by  
Aretha Franklin  
Etta James  
Gladys Knight  
Tina Turner  
The Supremes  
Diana Ross  
Whitney Houston  
Beyoncé  
Amy Winehouse  
and more

2.-4.12.22, 20 Uhr  
Isarphilharmonie  
**FOREVER Broadway**  
Die große Musical-Gala  
Ensemble des Budapester Musical- und Operntheatres sowie die Musical-Stars Dorothea Baumann & Filippo Strocchi

FR 18.11.22, 20 Uhr  
Prinzregententheater  
**RESPECT**  
A TRIBUTE TO ARETHA FRANKLIN