



Jetzt kann jedermann den angeblichen Millionärsclub mieten Foto: M. Götzfried

## Das Contenance ist Geschichte

Er wurde als „geheimer Männerclub“ der Superreichen angepriesen, in dem Frauen nicht mehr als 53 Kilogramm wiegen dürfen und nur schmückendes Beiwerk sind: Der „Contenance Club“ in der Lindwurmstraße 122. Doch so exklusiv, wie sich der Club gern geben wollte, war er wohl nie...

Der Geschäftsführer der Contenance GmbH, Walter Dietrich, schrieb nach Informationen unserer Zeitung bereits Ende Februar in einem Brief an die Mieter des Gebäudekomplexes der Lindwurmstraße 122 bis 124: „Es hat niemals einen ‚Contenance Club Munich‘ gegeben und es wird auch keinen geben.“ In den Räumlichkeiten sei immer nur eine Event-Location angedacht gewesen, sagte Dietrich weiter zur Bild-Zeitung. Der angebliche Millionärs-Club habe nur einmal intern und einmal extern geöffnet gehabt.

Dietrich befindet sich im Clinch mit einem Ex-Geschäftspartner: Letzterer soll die Geschichte des Clubs der Superreichen erfunden und auch für das Design des Gewölbes zuständig gewesen sein. Der Mann sei niemals bei ihm angestellt gewesen, so Dietrich in dem Brief. Er sei nur auf Rechnungsbasis für die Firma tätig gewesen.

Dietrich selbst war für unsere Zeitung gestern nicht zu erreichen. Laut Bild soll er Strafanzeige gegen seinen Ex-Kollegen gestellt haben, was die Polizei gestern gegenüber der tz aber nicht bestätigen konnte. Der Ex-Geschäftspartner weist die Vorwürfe laut dem Bericht hingegen von sich.

Der Club ist nun übrigens im Internet unter dem Namen „Bavariagewölbe“ zu finden und wird dort als „Münchens exklusive Location für Events aller Art“ angeboten. Jedermann kann den ganzen Keller – oder auch nur einzelne Räume – nun anmieten. Das größte Gewölbe namens Kaiser Franz-Josef kostet zum Beispiel 1800 Euro für 24 Stunden, die kleinere Zigarren-Lounge 500 Euro.

Der Bachmeier ★ Heute: Leichter Frühlings-Salat mit Ei

# Oh, du schöne Spargelzeit!

## Spargelsalat mit gebackenem Ei

**Zutaten für zwei Personen**  
6 Stangen weißer Spargel  
4 Stangen grüner Spargel  
1 TL Zucker, etwas Zitronensaft

2 Eier (Freilandhaltung)  
4 EL Weißweinessig  
50 g Mehl  
1 Ei  
1 EL flüssige Sahne  
50 g Paniermehl (Semmelbrösel)

2 EL Butterschmalz

1 Radieslerl

2 EL Spargelsud (entsteht beim Kochen des Spargels)  
2 EL Sherryessig (ersatzweise Weißweinessig)  
4 EL Olivenöl  
1 EL Walnussöl (ersatzweise Rapsöl)  
1 Msp. scharfer Senf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Zucker

1 Zweig Estragon  
Schnittkresse zur Garnitur

Mit den Spargelstangen „geht's los, Ich setze eine Topf mit Wasser auf. Während das Wasser zum Kochen kommt, schäle ich die weißen Spargelstangen und kürze eventuelle trockene Enden. Der grüne Spargel muss nicht geschält werden, hier breche ich nur die Enden der Stangen ab. Das kochende Wasser salze ich kräftig und schmecke es mit Zitrone und Zucker ab, bevor ich die Spargelstangen darin bissfest koche und in kaltem Wasser ganz kurz abschrecke, sodass sie noch lauwarm sind.

Ich verühre zwei EL vom Spargelsud mit Sherryessig, Olivenöl, Walnussöl sowie Senf und schmecke mit Salz, Pfeffer und Zucker ab. In diese Vinaigrette lege ich den Spargel ein und lasse ihn ziehen. Den Estragon zupfe ich vom Zweig, hacke ihn grob und gebe ihn ebenfalls zum Spargel.

In einem kleineren Topf lasse ich nun etwa einen halben Liter Wasser mit dem Essig aufkochen. Die Eier schlage ich nacheinander einzeln auf, gebe sie jeweils in eine Tasse und lasse sie aus dieser in das knapp siedende Wasser glei-

ten und drei bis vier Minuten darin ziehen, bevor ich sie mit dem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser hebe und in lauwarmes Salzwasser lege.

Für die Panade vermenge ich das Ei mit der Sahne. Anschließend nehme ich die pochierten Eier aus dem Salzwasser, lasse sie kurz abtropfen, wende sie in Mehl, dann im verührten Ei und lege sie anschließend in das Paniermehl. In einer beschichteten Pfanne habe ich mittlerweile das Butterschmalz erhitzt und brate nun die Eier vorsichtig auf allen Seiten, bis die Panade appetitlich goldgelb ist.

An Guadn  
wünscht Ihr

Hans-Jörg Bachmeier



Scannen Sie den QR-Code ein. Damit können Sie Hans Jörg Bachmeier beim Kochen seiner Rezepte auf youtube sehen.