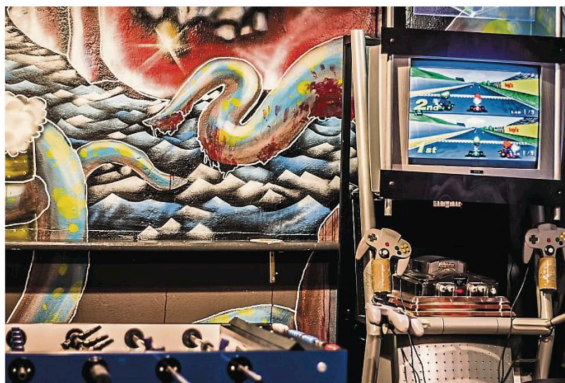


Gib mir Fünf!

Der Schlagabtausch im Bierrauch hat schon was. Deshalb hat die tz diese Woche kräftig an den Kicker-Griffen in München gedreht. Gefunden haben wir fünf Bars – studentische, klassische oder unter der Erde – die die Liebe zu Bier und Fußball vereint.

STM

IN DIESEN LOKALEN GEHT'S SO RICHTIG RUND



Spieleparadies

In der Südstadt im Schlachthofviertel gibt es gemütliche Sofas, einen Kicker (50 Ct. pro Spiel), Dart und Nintendo 64. Ebenso breit gefächert wie die Spieleauswahl ist die Speisekarte: Ziegenkäse vom Grill mit Rucola (9 Euro), Vegan Burger mit Kartoffel-Dippers (11 Euro) oder Rinderburger (11 Euro). Bier kommt in dem Lokal vom Fass wird im Steinkrug serviert (3,60 Euro, Graf Arco 0,5 Liter).

► **Südstadt:**
Thalkirchner Str.29,
80337 München,
Tel. 0171 12 61 176,
Mo-Do:19-1 Uhr, Fr-Sa:
19-4 Uhr, So: geschlossen

KICKER in der KNEIPE



Bar für alle

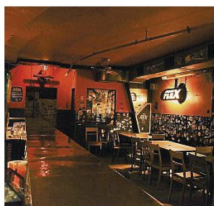
Im Türkenhof sieht man alle Altersklassen und Berufsstände – und natürlich viele Studenten. Gemeinsam spielen können sie an zwei Kicker-Turnierischen im hinteren Teil des Lokals (50 Cent pro Spiel à neun Bälle). Die Renner sind Currywurst (7,60 Euro), Käsespätzle (9,70 Euro) und am Wochenende Schweinsbraten (9,80 Euro). Die Halbe Augustiner kostet genauso viel wie das Spezi: 3,80 Euro. Wer nach dem Kickern noch mehr Fußball braucht, der kann hier auch Bundesliga- und Championsleague-Spiele anschauen. Alles, was auf Sky so läuft.

► **Türkenhof:** Türkenstr. 78, 80769 München, 089/280 02 35
So-Do: 11-1 Uhr, Fr-Sa: 11-2 Uhr

Olympische Turniere

Studenten jeden Alters treffen sich in der Bierstube im Olympiadorf. Berühmt ist der Bürgermontag (Burger ab 5,30 Euro alle zwei Wochen). Standardgerichte wie Currywurst mit Pommes (4,90 Euro) gibt's zu studentischen Preisen. Das Helle kostet 2,80 Euro (0,5 Liter), die Russn-Mass 5,70 Euro. Zwei Kicker stehen in der Bierstube (Ein Spiel kostet 50 Cent) und alle zwei Wochen gibt's ein Turnier (Teilnahme: ein Euro).

► **Die Bierstube:** Helene-Mayer-Ring 9, 80809 München, 089/354 34 76, Sa-Mi: 18.30-1 Uhr, Do & Fr: 18.30-2 Uhr



Großartig unterirdisch

Seit über 25 Jahren gibt es die Keller-Kneipe Flex nahe dem Goetheplatz. Fast genauso alt ist die Ausstattung, was den Charme der Bar ausmacht. Die Halbe Augustiner kostet 3,40 Euro, Astra (0,33 Liter) 3,10 Euro. Wer vom Kickern genug hat, der kann sich auch am Billardtisch oder am Flipperautomaten versuchen. Oder aber man löst seine Wertschulden an der langen Barzeile ein.

► **Flex:** Ringseisstraße 11A, 80337 München, So-Do: 20-1 Uhr, Fr & Sa: 20-3 Uhr, Reservierung@Flex-Muenchen.de



Fotos: Matthias Eder, S. Mercier, Philipp Gülland, Bachmeier, Privat (4)

Gin-Genuss für Sessel-Spieler

Der Couch-Club ist eine gemütliche Gin-Bar mit über 140 Sorten Gin und Kickertisch. Die Happy Hour geht von 19 bis 21 Uhr und ab 24 Uhr. Jeder Cocktail kostet 6,50 Euro (z.B. Tanqueray-Tonic oder Campari Orange/Soda), ein Tegernseer Helles vom Fass liegt bei 3,60 Euro (0,5 Liter). Gin-Tastings gibt's auch.

► **Couch-Club:** Klenzestr. 89, 80469 München, 089/12 55 57 78, Di-Do: 19-1 Uhr, Fr-Sa: 19-3 Uhr, So & Mo: geschlossen

Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps

Geschmortes Paprikahendl

Einfach und schnell gekocht

Einfach gut, so ist auch mein Paprikahendl. Es ist problemlos zuzubereiten, denn ein paar Minuten hin oder her bei der Schmorzeit machen nichts aus. Und die Sauce entsteht wie von selbst. Wichtig ist, dass Sie Keulen vom Freilandhuhn verwenden und möglichst fleischige Paprikaschoten.

Zutaten für zwei Personen

- * 2 rote Paprikaschoten
- * 2 festkochende Kartoffeln
- * 4 Champignons
- * 4 kleine Zwiebeln
- * 2 Keulen vom Freilandhuhn
- * Salz/Pfeffer aus der Mühle
- * Mehl zum Bestäuben
- * 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- * 50 g Butter
- * 2 EL Olivenöl
- * 1 Knoblauchzehe
- * 1 TL Tomatenmark
- * 100 ml Weißwein
- * 200 ml Hühnerbrühe
- * 1 Kräutersäufchen (Thymian, Rosmarin, Petersilie, Lorbeerblatt)
- * Rosmarin und Basilikum zum Garnieren

Los geht's mit dem Gemüse: Ich halbiere die Paprikaschoten längs, entkerne sie und schneide sie in Streifen. Die Kartoffeln wasche und schäle ich, bevor ich sie in Viertel schneide. Die Pilze reibe ich gegebenenfalls mit Küchenpapier ab und entferne den Stiel. Die Zwiebeln werden nur geschält. Jetzt kommt das Fleisch dran: Ich zerteile die Keulen am Gelenk in je zwei Stücke, wasche sie und tupfe sie trocken, bevor ich sie mit Salz und Pfeffer würze, leicht mit Mehl sowie Paprikapulver bestreue. In einem Schmortopf erhitze ich Butter und Olivenöl und brate die Keulen sorgfältig und geduldig rundherum an.

Wenn sie Farbe angenommen haben, gebe ich die Paprikastreifen, die Kartoffeln sowie den Knoblauch dazu und brate alles an, erst dann gebe ich das Tomatenmark dazu und lasse es ebenfalls anrösten – aber nur ganz leicht, sonst schmeckt es bitter. Nun lösche ich mit Wein und Brühe ab, gebe das gewaschene und trocken geschüttelte Kräutersäufchen dazu und lasse bei mittlerer Hitze und bei geschlossenem Deckel etwa 40 Minuten schmoren. Zum Anrichten verteile ich Fleisch, Gemüse und Sauce auf Teller und garniere mit Rosmarin und Basilikum. An Guad!

► **Hans Jürg Bachmeier (52) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant Blauer Bock und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.**



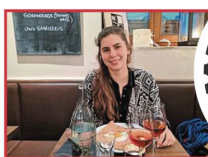
ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

► Crêperie Bernard & Bernard

Wenn es um Crêpes geht, bin ich heikel. Das liegt nicht nur daran, dass mir als halbe Französin die Liebe zu den dünnen Pfannkuchen in die Wiege gelegt wurde, sondern auch, weil ich ein paar Jahre lang in so einem französischen Restaurant gekellnert habe. Vor dem Besuch der Crêperie Bernard & Bernard in Haidhausen hatte ich also gemischte Gefühle. Doch schon die typisch französische Bistro-Atmosphäre und ein Blick in die Speisekarte lassen mich aufatmen: Es gibt Kir (0,15 Liter 4,50 Euro) – ein Aperitif aus Weißwein und Crème de Cassis, der ursprünglich aus der Bourgogne kommt.

Satt machen die Galettes (Buchweizenpfannkuchen), die herzhafte gefüllt sind. Meine Wahl fällt auf eine Galette mit Ei, Käse und Schinken (8,70 Euro), die wie in der Bretagne schmeckt. Der Kellner – ein im Streifenshirt getarnter Spanier – spricht fließend Französisch und sorgt für gute



tz-Reporterin Stéphanie Mercier in der Crêperie

Schicken Sie uns Fotos
Schreiben Sie uns einige Zeilen über Ihr Lieblingslokal an essenund-trinken@tz.de

Stimmung. Das Dessert ist die Krönung: Crêpe mit Nutella (6,80 Euro).

► **Innere Wiener Straße 32, 81667 München, Tel. 089/480 11 73, So bis Fr: 18 Uhr bis 0 Uhr, Sa 18.30 bis 0.30 Uhr**