

SPAR-TIPP DES TAGES

Konzentrierter Kaffee

Kaffee von „Moin“ – das klingt nach Hamburg. Aber das Start-up (try-moin.de) kommt aus Berlin und verkauft ein Kaffee-Konzentrat, das 30-mal so stark sein soll wie normaler Filterkaffee, und sechsmal so stark wie ein Espresso. Deshalb reicht ein kleiner Schuss aus der Flasche, um sich vermischt mit Milch einen Milchkaffee oder einen Eiskaffee zu mixen. Es gibt jede Menge Sorten des Koffeinsirups, zum Beispiel Caramel Macchiato, Pistazie, Haselnuss Latte oder Erdbeere Schoko. Die Fans klingen begeistert. Alle anderen sollen jetzt mit Rabattaktionen überzeugt werden, bei denen die Flasche 15 statt 20 Euro kostet. Heute günstig: Bei Lidl (lidl.de) gibt's ab heute online und vor Ort über 40 Adventskalender zum Sparpreis. Die Auswahl reicht vom FC-Bayern- (3,99 Euro) bis zum Barbie-Kalender für 19,99 Euro. **JH**



SCHWABING

Skorpion in Not gerettet



Die Feuerwehr wurde am Samstagmittag mit dem Stichwort „Rettung Kleintier“ alarmiert. An der Adresse in Schwabing angekommen, konnte tatsächlich ein kleiner Skorpion von wenigen Zentimetern Größe auf der Türschwelle zur Wohnung einer Familie ausfindig gemacht werden. „Allerdings war weniger die Familie, als vielmehr das kleine Spinnentier in Not“, wie die Feuerwehr gestern berichtete. Der Klebstreifen auf der Türschwelle tat nämlich das, wofür er da war – ungebetene Gäste dingfest machen. Vorsichtig lösten die Einsatzkräfte den Eindringling mit einem stumpfen Messer vom Klebeband und gaben ihn in der Reptilienauffangstation ab. Dort wurde das Viecherl als Europäischer Skorpion identifiziert. Dessen Stiche sind für den Menschen weitgehend harmlos. **FOTO: FEUERWEHR**

A94 BEI PARSDORF

Chaos nach Wohnmobil-Unfall

Verkehrschlamm am Samstagabend gegen 18.20 Uhr auf der A94 in Richtung Passau. An der Anschlussstelle Parsdorf/Markt Schwaben kam eine 68-jährige zunächst von der Fahrbahn ab, verlor dann die Kontrolle über ihr Wohnmobil, streifte die rechte Schutzplanke und danach die rechte Betongleitwand. Die wurde auf die Gegenfahrbahn verschoben. Folge: Der baulich getrennte linke Fahrbahnstreifen musste bis 21 Uhr gesperrt werden. Die Unfallverursacherin aus Prien am Chiemsee blieb zum Glück ebenso unverletzt wie alle anderen Verkehrsteilnehmer auch. Aber der Stau war lang – in beiden Richtungen wegen Absicherungs- und Säuberungsmaßnahmen. Warum die Wohnmobil-Fahrerin vom der Fahrspur abkam, steht noch nicht fest. Im Einsatz waren die Hohenbrunner Autobahnmeisterei und die Verkehrspolizei.

KARUSSELL, SCHMANKERL UND CO.

Hochbetrieb auf der Auer Dult

Das Kettenkarussell auf dem Marienhilfplatz dreht sich wieder – am Samstag ist die Auer Dult gestartet. Auf der herblich-kirchweihdult können Besucher noch bis 27. Oktober stöbern, Schmankerl genießen und Fahrgeschäfte fahren. Zu erleben gibt es unter anderem ein Riesenrad, Kettenkarussell und ein Kasperltheater. Darüber hinaus gibt es allerhand Antiquitäten und Kunsthandwerk. Die Verkaufzeiten sind täglich von 10 bis 19 Uhr, die Fahrgeschäfte sind von 10.30 bis 19 Uhr geöffnet. Am morgigen Dienstag, 22. Oktober, ist Familientag mit ermäßigten Preisen bei den Schaustellerbetrieben. **FOTO: YANNICK THEDENS**



SCHWABING

Mann stürzt bei Feier aus Fenster

Die Feier in einem Haus in Schwabing war ausgelassen und feuchtfröhlich – und endete tragisch. Ein 29-jähriger Münchner war nach ersten Polizeierkenntnissen wohl alkoholisiert aus einem Fenster im ersten Obergeschoss gestürzt und hat sich dabei schwer verletzt. Er hatte aus dem geöffneten Fenster Menschen auf der Straße zugewunken und dabei das Gleichgewicht verloren. Das Unglück ereignete sich in der Nacht zu Sonntag gegen 2 Uhr morgens. Mehrere Zeugen alarmierten umgehend den Notruf. Rettungskräfte und Polizei trafen kurze Zeit später am Unfallort ein. Der junge Mann kam in eine Klinik. Fremdverschulden wird ausgeschlossen.

Wir fliegen auf München

Besucher stürmen „Made in Minga“-Messe



Eine lange Menschenmenge bildete sich am Samstag beim Paulaner am Nockherberg. Sie alle hatten Lust auf Neues und Traditionelles, auf heimische Ideen! Denn das gab's auf der „Made in Minga“-Messe: Dort stellten dieses Wochenende 106 Aussteller Kulinarik, Mode, Freizeitartikel und Wohnaccessoires vor. Das Besondere: Die Produkte stammen ausschließlich aus München oder dem Umland. Vor allem Nachhaltigkeit spielt eine große Rolle. Die tz hat sich umgesehen.

Philipp Fuß zum Beispiel: Er macht die Fliege! Seine erste aus Holz hatte er sich für eine Hochzeit selbst gemacht. Sie kam so gut an, dass er zusammen mit Stefan Urbainczyk „Herrfliege“ (herrfliege.de) gründete und 2019 einen Laden (Planegger Straße 1) eröffnete. „Wir fertigen alles in Pasing in Handarbeit

106

Aussteller boten heute ihre Waren und Fertigkeiten in der Messe an. Der gemeinsame Nenner ist die regionale Herstellung rund um München.

selber“, sagt Fuß. Die Fliege kann aus über 30 Holzarten ausgewählt werden. Eine kostet 54 Euro.

Ein paar Standl weiter: Hier zeigt Andrea Waldecker ihre Wiesnhäckerl. Die Karabiner können zur Erkennung an den Masskrug gehängt werden. Aber auch zur Nicht-Wiesnzeit sind sie vielseitig als Schlüsselanhänger oder Halterung einsetzbar. „Ich mache damit meine Tasche am Fahrradkorb fest“, erzählt Waldecker. Die Münchnerin verziert die Häckerl ebenfalls unter www.wiesnhackerl.de mit hochwertigen Stoffen oder Leder.

Um die Gesundheit unserer Haustiere geht es Nadine Fastl. Die Firma Reico Vital



Philipp Fuß (li.) fertigt Fliegen aus Holz. Oben: Matthias Wiegand und sein „Heimatlikör Bayern“. Er ist stolz auf das Regionalsiegel.



Mariele Litzfelders Manufaktur stellt u.a. warme Strickjacken her.



Andrea Waldecker (li.) zeigt ihre Wiesnhäckerl, die auch außerhalb des Oktoberfests praktisch sind. Rechts: Tiertherapeutin Nadine Fastl aus Geltendorf. Sie berät Tierbesitzer zum Thema Nahrungsergänzungsmittel. **YANNICK THEDENS**



Systeme, für die sie als Ansprechpartnerin im Raum München zuständig ist, hat sich auf Tiernahrung spezialisiert. Das Unternehmen

stellt seit 30 Jahren im Allgäu Tiernahrung und -ergänzungsmittel her. Fastl stammt aus Geltendorf und ist Tiertherapeutin. In ihrem Beruf stellt sie immer mehr Unverträglichkeiten bei Tieren fest. „Wir berechnen individuell, was jedes Tier benötigt“, sagt sie. Beratungstermine gibt's unter www.tiervitalkonzept.de.

Was für Körper und Seele ist Matthias Wiegands „Heimatlikör Bayern“, den er heute in Forstinning gegründet hat. Der Likör besteht aus 17 Biokräutern und Gewürzen, wie Enzian, Liebstöckel oder

Kümmel. Wiegand ist vor allem auf das Regionalsiegel stolz, denn sein Likör ist der einzige in Bayern, der dieses Siegel trägt. Die Idee kam durch die Verbundenheit zu den Bauern. „Jeder Bauer hat meistens einen eigenen Kräuterechnips gehabt. Wir haben die Rezepte gesammelt und das beste zusammengesetzt.“ Der Likör ist in Forstinning (Niederried 6a) oder unter bayerischerlikoer.de erhältlich.

Wenn's jetzt kalt wird in Bayern, ist man bei Mariele Litzfelders richtig. Sie leitet die Manufaktur „Litzfelders“

(Gutenbergstraße 16 in Anzing) in dritter Generation. „Mein Opa hat mit Handschuhen und Mützen angefangen.“ Nach dem Krieg stieg er auf Skippullover um und später auf Strickjacken. Vor allem Walkjacken seien laut Litzfelders wieder im Kommen. „Walk hat eine natürliche Funktionsfaser, die über Jahre hinweg Bestand hat.“ Für die Strickjacken verwendet die junge Unternehmerin nur Merino- und Schurwolle. Produziert wird in Deutschland. Wie es sich fürs Gütesiegel „Made in Minga“ gehört. **MARIE-THERES WANDINGER**



Zahlreiche Münchner kamen zur „Minga“-Messe.

Bayer will „Koch des Jahres“ werden

Herzog-Bar-Küchenchef Alexander Högner (31) tritt heute in Bonn zum Finale an

Der Münchner Alexander Högner (31) tritt heute in Bonn an, um den Titel „Koch des Jahres“ für sich und sein Team zu holen. Wir sprachen mit dem Küchenchef der „Herzog-Bar“ in München.

Rund 400 Köche haben Sie bereits hinter sich gelassen, jetzt kämpfen Sie um den Titel „Koch des Jahres“. Sind Sie aufgeregt?

Ich bin eher der Ruhepol und bringe mein Umfeld dazu, sich zu entspannen.

Wie kann man sich die Vorbereitung auf das Wettkochen vorstellen?

Nachdem wir uns das Ticket für das Finale in Bonn gesichert hatten, bin ich erst mal zum Baumarkt gefahren. Ich habe zig Plastikboxen mit Schubladen gekauft und diese beschriftet. Darin ist unser gesamtes Equipment verstaut. Messer, Silikonformen, Lineal, Putzmittel, Pfaster... Mit meinem Boxensystem weiß ich, wo sich was befindet. Jeder Griff muss sitzen.

Wie läuft der Wettbewerb ab?

Diesmal steht für uns Köche eine lebende Legende im Mittelpunkt: Dieter Müller (78)

hat wie Jahrhundertkoch Eckart Witzmann die deutsche Kochlandschaft geprägt. Seit 2011 ist er Präsident des „Koch des Jahres“-Wettbewerbs. Das heißt, alle drei Gerichte, die wir in den fünf Stunden kochen, drehen sich um seine Gerichte, die wir zum Teil neu interpretieren. Bei der Vorspeise sowie beim Dessert hatten wir freie Hand, was wir kochen. Der spannendere Teil ist die Hauptspeise. Die konnten wir nicht vorbereiten.

Wieso?

Wir bekommen erst am Vorabend des Wettbewerbs eine

so genannte Black Box überreicht. Wir haben dann eine Nacht Zeit, um uns zu überlegen, was wir aus den Zutaten machen.

Wie schätzen Sie die Konkurrenz ein?

Da mache ich mich nicht verrückt und lasse mich nicht einschüchtern. Es ist wichtig, Ruhe zu bewahren und sich auf sich zu konzentrieren. Einfach loskochen, lautet unsere Devise. Dafür haben wir uns schließlich monatelang vorbereitet. Und dann kommt es auf Platz- und Zeitmanagement an.

INTERVIEW: STEPHANIE EBNER



Alexander Högner will heute gewinnen. **JING HARTMANN**