

## 16 | MÜNCHEN

## MÜNCHNER NÄCHTE



Lässt die Farben tanzen: Der Münchner Maler Maximilian Bernard

VON KERSTIN KOTLAR

Rhythmisierende Farbspiele bringen die Bilder von Maximilian Bernard zum Schwingen. Der Münchner Künstler hat sich von der Naturheilkunde konsequent der Malerei zugewandt. Der Betrachter soll sich in seinen Werken, die geprägt sind von Meditation und Melodie, versenken. In der Ausstellung „Sublaying Melody“ treffen die Münchner Farbklänge nun auf chinesische Kompositionen. Für den abstrakten Künstler Li Lei aus Shanghai ist die Malerei ebenfalls ein meditativer Prozess. Heraus kommen intensiv gefärbte und dynamische Landschaftsstrukturen. So passen die beiden Kreativen bestens zusammen, wie Elmar Zorn, Kurator der Ausstellung in der White Box, findet: „Aus der Tiefe meditativer Recherche strukturiert Maximilian Bernard seine Farbpartituren fortlaufender Muster in schier unerschöpflichen Variationen und Li Lei zieht Schicht für Schicht seiner Farbmelodien an die Oberfläche der Leinwand.“ Ganz im Sinne des Ausstellungstitels unterlegt Yann Kuhlmann die Vernissage heute Abend mit harmonischem Chillout-Sound.

■ *Sublaying Melody, heute, 19 Uhr, White Box, Grafinger St. 6*

## MÜNCHEN KOMPAKT

## Porzellan in Haute Couture

Vivienne Westwood, Christian Lacroix, Elie Saab und weitere Modeschöpfer haben ihnen neue Kleidung verpasst: 16 Porzellan-Figuren nach den Modellen des Barock-Meisters Franz Anton Bustelli (1723-1763) aus der Manufaktur Nymphenburg tragen nun aufgemalte - Haute Couture. 2007 hatte die Manufaktur 16 renommierte Designer gebeten, für Bustellis Commedia dell'Arte-Figuren neue Gewänder zu entwerfen. Das Ergebnis zeigt das Bayerische Nationalmuseum ab morgen in der Ausstellung „Haute Couture in Porzellan“. Die Ausstellung läuft bis 31. Oktober (Di - So von 10 bis 17 Uhr).

## Festival „Rodeo“ war Erfolg

Das neue Münchner Tanz- und Theater Festival „Rodeo“ war ein Erfolg für die Freie Szene. Mehr als 2000 Zuschauer hätten an fünf Tagen die insgesamt 30 Produktionen besucht, teilte die Stadtverwaltung gestern mit. „Mit einer gesteigerten Präsenz in der Stadt und den entstandenen Netzwerken können wir langfristig so auch eine überregionale Strahlkraft der freien Szene Münchens schaffen“, resümiert Kulturreferent Hans-Georg Küppers. Das nächste Festival soll 2012 stattfinden.



## Offene Wünsche

Bei der Vorstellung seines Sparprogramms vor wenigen Tagen hat Oberbürgermeister Christian Ude (SPD) gespottet, er werde derzeit täglich aus den verschiedenen Stadtteilen mit Wünschen „nach irgendwelchen Tunnelprojekten“ konfrontiert. Zum Beispiel dieses: Die Bürgeraktion „Giesing Tunnel Initiative“ (GTI) will eine Einhausung der Tegernseer Landstraße (Foto) und der Chiemgaustraße durchsetzen. Michael Sporrer, Sprecher der GTI: „Über 140 000 Fahrzeuge donnern jeden Tag durch die Tegernseer Landstraße. Ein großes Manko für die Lebensqualität in Giesing und Neuhausen.“ In dieser Woche hatte die Initiative zu einer ersten Bürgerversammlung eingeladen. Den Oberbürgermeister lassen solche Aktivitäten kalt. Für dieses und vergleichbare Tunnelprojekte sei angesichts der allgemeinen Finanzlage in München derzeit kein Geld da. Die Bürgerinitiativen, witzelt Ude, hätten ihre Wunschzettel „mit der Seriosität von Landesbanken“ abgefasst.

## Schweinshaxen für Shanghai

Der Münchner Gerhard Obermayr tischt den Expo-Gästen deutsches Essen auf

VON CHRISTIANE JACKE

Der ganz normale Expo-Wahnsinn beginnt für Gerhard Obermayr jeden Morgen um 8 Uhr. Der Münchner kommt um diese Zeit mit seiner Frau in den deutschen Pavillon auf der Weltausstellung in Shanghai und rechnet jeden Tag aufs Neue mit einer mittleren Katastrophe: Kohlendioxidnotstand, Reibekuchenengpass oder Mangel an frischen Schürzen, weil die Wäsche am Akkreditierungsschalter zurückgehalten wird. Obermayr betreibt das Restaurant im deutschen Pavillon. Inzwischen hat er 18 Jahre Expo-Erfahrung - und die Gelassenheit gepachtet. Anders, sagt er, sei das Großereignis nicht zu überstehen.

Das Obermayrsche Restaurant liegt im Erdgeschoss des deutschen Pavillons. Auf 400 Quadratmetern bieten die Bayern typisch Deutsches an: Bratwürste, Schweinshaxe, Schnitzel, Sauerkraut oder Reibekuchen. Die Speisekarten sind bebildert, das erleichtert die Verständigung. Die meisten Gäste sind Chinesen, und Sauerbraten essen viele zum ersten Mal. Auf die Esskultur der Gäste in Shanghai musste sich Obermayr erst einstellen. „Die Chinesen bestellen immer sehr viel“, erzählt der 50-Jährige, „das gehört sich hier so, es muss immer was übrig bleiben.“ An die deutsche Reihenfolge - Vorspeise, Hauptgericht, Nachtisch - hält sich hier keiner. Suppe, Haxe und Pudding serviert Obermayrs Team immer auf einmal, ganz nach dem Geschmack der Chinesen. „Und dann wird die Kartoffel auch schon mal in die rote Grütze getaucht“, sagt der Hausherr.

Der Renner im Restaurant ist das deutsche Bier. Das Weizen importiert Obermayr aus der Heimat, das Dunkle und das Pils lässt er ei-



Die Expo in Shanghai ist Gerhard Obermayrs (li.) sechste Weltausstellung. Im deutschen Pavillon (o.) tischt er den Gästen Sauerkraut und Haxen auf

gens von einer deutschen Brauerei in China herstellen. Deutsche Spezialitäten um die halbe Welt zu transportieren, ist nicht immer einfach. Zwanzig Tonnen Sauerkraut und fünf Tonnen hat das Restaurant vorab bestellt. Dies wird aber längst nicht reichen. Für die

Nachbestellung muss Obermayr jede Menge Zeit einplanen. Die Fracht kommt auf dem Seeweg aus Deutschland. Das dauert. Der schnelle Transport per Luftfracht sei viel zu teuer, sagt Obermayr. Auf den Kartoffelschnaps müssen die Chinesen noch eine Weile war-

## Die Weltausstellung 2010 in Zahlen

■ Noch bis zum 31. Oktober wird unter dem Titel „Eine bessere Stadt, ein besseres Leben“ auf einer Fläche von **5,28 Quadratkilometern** die Weltausstellung Expo veranstaltet. Es nehmen 242 Aussteller teil. Gastgeber ist die Millionen-Metropole Shanghai. Nach Japan ist China damit das zweite Land in Asien, das die Ausstellung im 21. Jahrhundert ausrichtet.

■ Erwartet wird die bisher größte Expo aller Zeiten, mit **700 Millionen Besuchern**. Nach Hannover kamen vor zehn Jahren einst 18 Millionen. Experten gehen davon aus, dass die Messe Gäste in erster Linie aus China kommen. Es wird nur mit fünf Prozent ausländischen Reisenden gerechnet. Das wären immerhin 3,5 Millionen Menschen, die extra zur Expo nach Shanghai fliegen.

ten. „Der hängt beim Zoll fest.“ Solche Widrigkeiten bringen Obermayr nicht aus der Ruhe. Bürokratischen Expo-Irrsinn kennt er nur allzu gut. 1992 arbeitete er in Sevilla zum ersten Mal auf einer Weltausstellung, damals noch als Angestellter. Inzwischen ist er sein eigener Chef und hat fünf Weltausstellungen hinter sich. Nun kommt Shanghai dazu. Ein Highlight der Expo-Überregulierung erlebte er in Japan 2005. Damals waren die Teller in seinem Restaurant mit Deutschland-Emblem bedruckt: Schwarz-Rot-Gold. Da ein bestimmter Goldton nicht „zugelassen“ war, ließ die Expo-Verwaltung jedes Geschirrtell kontrollieren.

Auch in Shanghai läuft nicht alles reibungslos. „Man muss hier alles akkreditieren“, sagt Obermayr - Mitarbeiter ebenso wie frische Wäsche, die aufs Gelände gebracht wird. Da hakt es schnell mal. Kurzzeitig drohte sogar ein Kohlendioxidnotstand - eine Katastrophe für Biertrinker. Kohlendioxid gilt als Gefahrgut, und die Behörden verzögerten die Lieferung des Nachschubs. „Aber was nützt mir das ganze Bier, wenn ich keine Kohlendioxid habe?“, sagt Obermayr. Kurz bevor es ganz aus war, kam der Nachschub dann doch.

Obermayr ist mit seiner Familie für die sechs Expo-Monate nach China umgesiedelt. Die beiden Söhne - 11 und 13 Jahre alt - gehen in der Zeit in die deutsche Schule in Shanghai. Während der Vater noch über die chinesischen Essgewohnheiten staunt, haben sich die Kinder längst eingelebt. Neben dem EXPO-Restaurant muss Obermayr noch den laufenden Betrieb seiner Catering-Firmen in der Heimat organisieren. Ein echter „Spagat“ sei das. Sein Tag endet immer erst kurz vor Mitternacht. „Das ist das Geschäft“, sagt Obermayr.