

**Gourmet-Edition: Geschmackschule**

Mehr unter [sz-shop.de/kulinarik](http://sz-shop.de/kulinarik)

SZ Erleben  
**Das Vorteilsprogramm der Süddeutschen Zeitung**

Exklusiv für unsere SZ-Abo

[sz-erleben.de/abo-exklusiv](http://sz-erleben.de/abo-exklusiv)

Süddeutsche Zeitung

## Frei von jeder Doktrin

Das Restaurant Oskar in Schwabing: kleine Karte, schmackhaftes Essen, guter Wein

VON CAROLUS HECHT

Mit dem Niedergang des Huhns als malträtiertester Massenkeks ist auch der einst geschätzte Coq au Vin schier verschwunden. Und plötzlich: Oskar serviert Coq au Riesling (24,50 Euro), gebadet in diesem elegant säuerlichen Saft von Wein und Estragon. Allerdings mit Garganelli, also Nudeln, denen wir gessnsvoll das ganz vorzügliche, aber kärglich verarbeitete Brot vorzogen. Oskar, das ist eine in früheren Tagen unglücklich bewirtschaftete Örtlichkeit am Ende der Bismarckstraße hinter Schwabings monumentalem Oskar-von-Miller-Gymnasium,

Frankreich, Italien, das alpennahe Mitteleuropa prägen Oskars erfreulich kleine Karte. Die Schmackhaftigkeit des einzelnen Tellers ist hier Konzept, nicht eine Linie, keine Doktrin, keine Nation. Meist zwei Tagesgerichte außer der Reihe sind an der Glaswand zur Küche angeschrieben. Die Zwiebelsuppe mit Comté (12,50) versetzt uns mit ihrem Schmelz in Entzücken. Die Bouillabaisse (18) ist gediegener Standard nahe am Klassiker, mit sehr mildem Rindfleisch. Rindstarkart (16,50) mit neckischem Wachtelrei betörte uns mit dem Hauch der Kapern. Die „Kalbsfleischpflanzerl“ kugelten sich mild-würzig beim Püree (11,50); der tumbe, hierorts grassierender Diminutiv „pflanzlerl“ spricht von Ahnungslosigkeit, wo der Begriff wohl herkommt: vom Pfanzelten, dem Pfannkuchen, aus dem Fleischpfanzelten wurde in Bayern das Fleischpfanzel, also ohne zweites „l“, bereits eine Verkleinerungsform; der Volksmund hat dann das zweite l hineingeschmuggelt, und so ein „Pflanzenl“ daraus gemacht; das „r“ schließlich ist eine töricht neckische Nachmalvermiedung, also ein Fleischpfanzel (heißt).

Gediegen der Sommer Salat mit Garnelen (15,50). Nichts zu beanstanden am Roastbeef (15,50). Unserem alpin geschulten Mitesser war der gebratene Kaspresknödel (16), wiewohl ansprechend, zu Recht eine Spur zu trocken. Und der Cidre-Lavendel-Schäumling, kaum wahrnehmbar obenaufliegend, zu verschmökert. Saftiges Entzücken hingegen über das Stück vom Durocschwein (32,50), das, wiewohl nicht eben wohlfeil, seinem schmackhaften Nimbus Ehre machte. Und den Saibling (22) umflort in seiner Zartheit der Duft gerösteter Kapern. Ach ja, und dann noch das Wiener Schnitzel (21,50) – sehr reichlich, nicht wirklich saftig, wie in München kaum jemand zu Wege bringt, und an Würze ohne die Delikatesse, die sonst dieses Haus auszeichnet, vom wässrigen Kartoffel-Gurken-Salat ganz abgesehen.

Neben der umständlichen Crème Brûlée (6,50) empfanden wir das Mango-Sorbet (pro Kugel 3 Euro) als zu teigig, fast wie einen Pudding. Die Schokomousse mit marinierten Beeren (8,50) hielt hingegen wieder den Standard des Hauses.

Oskar, wo man also trefflich speist, versteht sich auch als Bar. Man pflegt hier das Tegernseer Bier, tisch das komplette Sortiment der Schneiderbrauerei auf. Und, wie nur in München, Pilser Urquell vom Fass. Nur: Hopfen ist ein kräftiges Narkotikum, und wer sich als Aperitif ein kleines Pilser



Es gibt ihn noch, den Coq au Vin: im „Oskar“ als Coq au Riesling mit Nudeln. Eine betörende Idee ist auch das Rindstarkart mit neckischem Wachtelrei und einem Hauch Kapern. Marko Huth ist der Chef des Hauses, in dem man sich willkommen und gut beraten fühlt. FOTOS: STEPHAN RUMPF

mit seinem immensen Hopfengehalt gönnt, muss gewärtig sein, dass er vom Wein, in dessen Welt man hier ganz sicher entlassen sollte, wegen der Betäubung der Geschmacksnerven nicht mehr allzu viel

mitbekommt. Schon die Offenen sind, auch wenn schmales Programm, delikatsortiert, überwiegend aus Deutschland, Österreich und Italien. Von dort haben wir einen Verdicchio (0,2 zu 9 Euro) mit diesem

schönen leisen Bitterton aus der vollmundigen Mittellage probiert. Verwunderlich, dass diese phänomenale Sorte aus den Marken, die von zarterer Eleganz bis zu vulminöser Wucht alles können, in Deutsch-

land kaum jemand kennt. Wer will, zecht hier jenseits des Mainstreams. Aber auch der Konvention dient man redlich, etwa mit dem Riesling aus Rheinhessen (9), saftig, von ausgewogener Säure.

Man kann sich über Orangen-Wein und Naturwein austauschen, deren Exemplare es nicht im Glasausschank gibt. Aber vertritt Oskar keine ideologische Absolutheit, man lässt die Stile und Vorlieben nebeneinander gelten. Just dies bei den Gelegenheitsgläsern, wenn Ungewöhnliches präsentiert wird wie der toskanische Gronda (12,50), der in seiner Würze und Eigenart auch als Aperitif durchginge. Außerordentlich in seiner eindringlichen Mineralität das Cuvée aus Riesling und Furmint vom Kalatun in Ungarn. Fürmint ist weithin unbekannt, obwohl ihm die meisten als einen der Grundweine des berühmten Tokajers schon getrunken haben. Hier gibt er sich tief mineralisch, von markanter Würze und Trockenheit. Weniger herausfordernd der Weißburgunder (8) aus Rheinhessen.

Erstaufliegend schick ein Nebbiolo aus dem Piemont (zur Rebe, aus der die Geschmacksriesen Barolo und Barbaresco gekeltert werden). Brav der Merlot (0,1-Glas 5 Euro). Redlich der Pinot Noir aus Baden. Es gilt unbedingt, mit dem Chef und dem Weinheiligen des Hauses zu debattieren, um zu den richtigen Empfehlungen zu kommen. Und so sind die meisten als ein wenig die Glaspreise sind, so moderat erweist sich dann preislich der Griff nach der Flasche, immer in Relation zu Originalität, Qualität und dem, was man in vergleichbaren Lokalisationen hinüberblättern hätte. Wenn Oskar nun auch noch grundsätzlich das originale Fliesen nicht als geschmacksdämpfenden Infiltrat sondern als kräftigen Schluck zum Ende empfähle, was wäre man hier gut aufgehoben.



### RESTAURANT OSKAR

Qualität: ●●●○  
Service: ●●●●  
Ambiente: ●●●●  
Preis/Leistung: ●●●●

Bismarckstraße 21  
Telefon: 089 - 23 75 50 30  
[www.oskar.bar](http://www.oskar.bar)

Öffnungszeiten  
Di, bis Sa 18 bis 0 Uhr  
So, 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
Montag Ruhetag

heute betrieben von fantasiebegabten, gut gelaunten, diskursfreudigen Leuten. Der langgestreckte Raum verlängert sich in einen hübschen, stillen Garten. Man fühlt sich willkommen und gut beraten, ohne das Ranschmelferische, das heute manche Wirtsteile irig für besonders stimmungsfördernd halten.

## Gefühle im Vakuum

Der Avantgarde-Pop-Star Soap & Skin in der Tonhalle

Nach seiner anrührenden, heiteren, feierlichen Geburtstagsfeier in der Kammeroper suchte Alexander Kluge vor allem ihre Nähe: Anja Plaschg alias Soap & Skin. Beim Abschiedsfinale hielt der 90 Jahre alte gewordene Universalgeist die blaue 32-Jährige fest im Arm, vielleicht hielt er sich auch an ihr fest, so tief bewegt. Das lag auch an ihrem Geburtsort am Klavier, einem Moment des Gefühls, der alles andere Großartige dieser Revue wie ein Vakuum verschluckt hatte.

Aus solchen Momenten für die Ewigkeit reist sich die Karriere von Soap & Skin zusammen. Angefangen als seltsames Wunderkind mit Einflüssen aus der elterlichen

Schweinemast in der Steiermark bis hin zu Komponisten wie Arvo Pärt, über ein mit 17 Jahren begonnenes Kunststudium aufgestiegen zur immer noch schüchternen Pop-Avantgarde-Sensation mit dem Debüt 2009, zuletzt hochverehrte Theater-, Film- und Serien-Komponistin („Dark“) und -Schauspielerin. Und endlich wieder im Konzert, von Tocotronie-Duett („Ich tauche auf“) oder dem erstmalig zuversichtlichen „Heal“ vom Album „From Gas To Solid / You Are My Friend“ so tröstlich wie erschütternd, dass man jemanden zum Festhalten dabei haben sollte. 21R

Soap & Skin, 30. 29. Sep., 20 Uhr, Tonhalle

Sie als Punk-Visionärin zu bezeichnen, käme wohl einer adäquaten Bezeichnung ihres Wesens nahe. Die 1942 in Chicago geborene Künstlerin Pippa Garner wuchs in einer Zeit auf, in der es vor Innovationen sprudelte, vor Neuerfindungen, die viel Geld einbrachten und die Menschen in die sichere Abhängigkeit einer unersättlichen Konsumgesellschaft trieben. Garners teils absurden Erfindungen, parodierten das System des Marketings und der Verschwendung. In ihrer fünf Jahrzehnte langen Karriere kostete sie ein weites künstlerische Spektrum aus – von Zeichnung, Fotografie, Performance bis hin zu Skulptur und Installation. Der Kunstverein München zeigt nun unter dem Titel „Act Like You Know Me“ die erste Einzelausstellung der Künstlerin Pippa Garner in Europa.

Gleich beim Eintreten in die minimalistischen Räumlichkeiten der Ausstellung, wartet auf der rechten Seite ein Fernsehgerät. Zu sehen ist der Auftritt Garners, damals noch unter dem Namen Phillip Garner bekannt, in der „Tonight Show“ von 1982 mit Johnny Carson. Schon damals spielte Garner mit Gender-Klischees und erschien in ihrem berühmten „Half-Suit“, ein bauchfreier Businessanzug, der in Kombination mit ihrem athletischen Körper zu dieser Zeit höchst unkonventionell schien. Zwei Jahre später versorgte sie sich mit Östrogenen, um nicht mehr von einem „Geschlecht belastet zu werden“, wie sie später in Interviews erzählte. Denn Geschlecht war für Garner das Fundament des Konsumismus, der die Produkte unterteilt in: für Frauen, für Männer.

Angefangen hat Garners Historie 1966 als Combat Artist der US-Armee im Vietnamkrieg, den sie in Form von Skizzen, Illustrationen und Malereien dokumentierte. Nach ihrer Rückkehr plante sie zu nächst Automobildesignerin zu werden und nahm ihr Studium am Art Center an der Fakultät für Transportation Design wieder auf. Dort gerierte sie sich vermehrt als Künstlerin mit experimenteller Haltung und wurde bei Vorstellern ihres Werkes „Kar-Mann“ schließlich der Fakultät verwiesen. Das zu der Zeit progressive

## Wo Form voll endet

Der Kunstverein zeigt erstmals in Europa das umfassende Werk der Konzeptkünstlerin Pippa Garner



Provokant: Der Kar-Mann von Pippa Garner. FOTO: PIPPA GARNER, STARS GALLERY

Werk zeigt die vordere Karosserie eines Autos, das mit der unteren Hälfte eines nackten Mannes samt Penis und Skrotum verschmilzt. Dessens zur Seite gestrecktes Bein erinnert an einen urinierenden Hund.

„Kar-Mann“ ist wie so viele ihrer Kunstobjekte verschollen, erhalten geblieben sind Fotos, die von Garner inszeniert und abgeblendet wurden. Diese sind nun als Teil der Ausstellung einzusehen, zusammen mit

modischen Inszenierungen Garners wie einem Rock aus Krawatten, Tagebucheinträgen oder ihre als Kunstwerk erhobene ironischen Sex-Annoncen in Zeitungen. Ihre Arbeiten wurden in Zeitschriften wie *Equipe*, *Vogue* oder *Playboy* veröffentlicht. Zudem sind in der Ausstellung Eindrücke der zahlreichen T-Shirts zu finden, die Garner mit kontroversen Slogans verzierte. Auch hier übte sie mit ironischen Sprüchen wie „Senior Slut“ oder „I've Lost the Will to Die!“ Kritik an der Logomanie der frühen 2000er Jahre. Um der zyklischen Überproduktion der materiellen Welt entgegenzuwirken, „nutzt sie recycelte und gefundene Materialien, seien es alte Fahrradteile oder gebrauchte T-Shirts“, sagt Kuratorin Fiona Alison Duncan. Seit 2018 kenne sie Pippa Garner nun und habe beschlossen, eine Biografie über sie zu schreiben. So entdeckte sie das Fotoarchiv der Künstlerin. „Eines von Pippas aktuellen T-Shirts mit der Aufschrift ‚Stolz, ein Esoterik Enigma zu sein‘ ist wohl die beste Art, sie zu beschreiben“, sagt Duncan. SOFIA PAVLU

Act Like You Know Me, bis zum 13. November, Kunstverein, Galeriestraße 4

**Kinder lieben starke Eltern!**

Wir danken für den kontinuierlichen Erfolg.

Nachwuchs unterwegs? Nichts leichter als Vater, Mutter, Kleinkind sein? Erziehen kann man lernen. Von Anfang an.

Fabi stärkt Eltern. In Beziehung und Erziehung. Wir sind da. Für die Familien unserer Stadt.

Fabi - Paritätische Familienbildungsstätte München e.V.  
Für mehr Leben. Mit Ihren Kindern.  
Telefon 089/39 84 80-40  
Infos unter: [www.fabi-muenchen.de](http://www.fabi-muenchen.de)

**Veranstaltungen**

**THE CHINA SOUL** 14.11.2022 ZENITH  
TICKETS: LIVENATION.DE, TICKETMASTER.DE, EVENTIMMAGAZIN.DE, MUEHNCHENTICKET.DE

**VOLBEAT** 25.11. + 26.11.22 OLYMPIAHALLE  
TICKETS: LIVENATION.DE

**PLACEBO** 26.10.2022 OLYMPIAHALLE  
TICKETS: LIVENATION.DE

**MELODY GARDOT** 14. NOVEMBER 2022 ISARPHILHARMONIE  
TICKETS: LIVENATION.DE

Die schönsten Geschenke kommen von Herzen – und aus dem SZ Shop.

Lassen Sie sich inspirieren unter [sz-shop.de](http://sz-shop.de)