

„Münchner Hof“: Neue Pläne und Ende einer Ära

STADTLIBEN Durch die Tändlergasse weht der Wind des Wandels. Die Inhaber setzen alles auf die Bettenkarte. Die Hotel-Lobby wird erweitert. Das Gasthaus ist Geschichte.

VON HELMUT WANNER, MZ

REGENSBURG. Mit seinen fünf Meter hohen Wänden und der imposanten gläsernen Decke suchte das Gasthaus Münchner Hof in Regensburg seines gleichen. So ein Naturlicht von oben hat kein anderes Wirtshaus. Die Oberlichte kommt nicht weg, aber die Wirtshaus-Ära endet. Den „Münchner Hof“ wird es so nicht mehr geben, auch wenn er Januar 2016 wieder eröffnet wird. Der letzte Pächter, Pietro Zucarello, sagt nach sechs Jahren mit einer Silvesterparty Arrivederci.

Dann tritt der Münchner Hof in ein Verpuppungsstadium, Ende offen. Das große Gastzimmer wird vorübergehend Frühstücksraum fürs Hotel. Denn die Lounge des 100 Betten-Hotels in der Tändlergasse 9 wird bis Mitte April so umgebaut, dass das Hotel Münchner Hof auch von außen als das imposante Vier-Sterne-Haus rüberkommt, das es ist. Das nennt man Kommunikation mit den Mitteln der Architektur.

Stammtisch mit Gummi Schmaus

Kathrin Fuchshuber hat das studiert. Es sind die Visionen der Kommunikationsdesignerin und Schwester des Besitzers der Graphischen Kunstanstalt Fr. Ant. Niedermayr (seit 1801), die hier 2015 Realität werden. Fuchshuber ist die Tochter von Karin Helmberger, der Hoteliersfrau: „Ein Hotel ohne richtige Lobby – das geht heute gar nicht. Der Hotelgast will eine Lobby. Die Fenster zur Tändlergasse hin werden bis zum Boden gehen, der Innenhof wird entkernt und begrünt. Der Hof bekommt eine Wandelhalle und einen Springbrunnen.“

Wenn der Münchner Hof nicht in der Tändlergasse 9 stehen würde, sondern vorne am Neupfarrplatz, würde man seine Dimensionen schon jetzt wahrnehmen: Der alte Vierkanthof ist riesig. Er besteht aus drei Teilen, die zusammengewachsen sind. Die Immobilie grenzt an das Haus Heuport und ans Zara (ehemals Rothdauscher). Der Münchner Hof ist ein stolzer Hof – und seit 1822 als Wirtshaus eingetragen.

Karin Helmberger hat das Lokal von 1963 bis 1977 und dann ab 1984 wieder geführt. Bei ihr brumte der Laden. Sie weiß: „Wenn hier nur drei Tische voll sind, wirkt das Wirtshaus wie leer. Und das schätzt der Gast nicht.“ Mutter und Tochter haben reagiert. Wenn der Münchner Hof im Januar 2016 unter neuer Führung öffnet, wird es Teil des Hotel-Komplexes sein. Wie das im Einzelnen aussehen wird, hat Kathrin Fuchshuber noch nicht zu



Einziges Lokal mit Naturlicht von oben: Karin Helmberger (rechts) und Kathrin Fuchshuber zeigen die neuen Pläne mit dem Münchner Hof. Foto: altfoto.de

Ende gedacht. Aber eines ist für sie klar: Der Münchner Hof läuft nicht mehr. Sie musste die Konsequenzen ziehen aus dem veränderten Konsumentenverhalten. Sie benennt den Wandel: „Die Küchen werden immer teurer und größer. Man bekocht seine Freunde zu Hause. Wenn man ausgeht, will man hochpreisig essen oder in In-Kneipen gehen wie den Kneitinger oder das HB. Der Trend geht zur leichten, veganen Küche.“

Die Glanzzeiten des Münchner Hofes sind vorbei. Sie lagen in der sprichwörtlichen Fettlebe der Nachkriegszeit. Das Regensburg dieser Jahre und die heutige Welterbestadt sind zwei ganz verschiedene Welten – von den Leuten her, vom Geruch, vom ganzen Stadtgefühl. „Die Geschäftsleute vom Neupfarrplatz wohnten alle rund um den Platz in ihrem Haus, ob es jetzt der Hackl Helmut (Leder Hackl), Schmaus Oskar (Gummi Schmaus), Fischl Walter (Textil-Kaufhaus Fischl), Julius Effenhauser (Radio Effenhauser) oder der Robert Max Neuhaus, Bankdirektor der Thurn und Taxis-Bank waren. Da haben die Leute noch zwei Stunden Mittag gehabt und sind in den Münchner Hof zum Essen.“

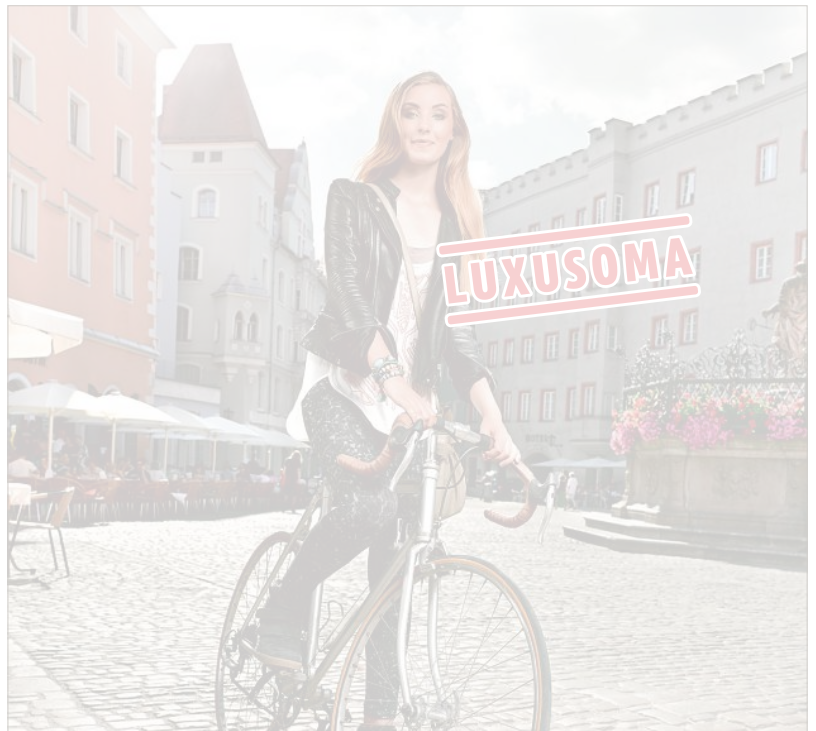
Geborgenheit für traurige Seelen

Karin Helmbergers Vater Hans Wanninger war ein Wirtsmetzger. Für ein gestandenes bayerisches Wirtsehepaar hatten Emma und Hans Wanninger eine ungewöhnliche Vita. Ihre Hochzeitsurkunde wurde 1928 in New York ausgestellt. Emma war Auswanderin, Hans war als Schiffskoch in New York. An ihrem ersten Ausgehtag haben sie sich kennengelernt. So weite Wege geht Amor manchmal.

1932 kehrten die beiden zurück, wurden in Regensburg sesshaft und begründeten die Legende „Münchner Hof“. Die Eltern von Karin Helmberger hatten den Komplex 1937 gekauft. Die Stadt hatte die Häuser im Besitz. Denn unter OB Otto Schottenheim gab es Pläne, eine Autotrasse durch die Altstadt zu schlagen, die gottlob schon bald verworfen wurden. Nach dem

Krieg kam die große Zeit. Jeden Dienstag war Schlachttag. Zwei Schweine, ein halbes Kalb und ein Rinder-Viertel wurden wöchentlich verarbeitet zu Speisen, die heute auf keiner Karte mehr zu finden sind. Herz am Spieß, Hirn mit Ei, Nackerte und Knöchersulz. Das Wirtshaus in der Tändlergasse 9 war nicht bloß eine gastronomische Adresse in den Gelben Seiten. Der

Münchner Hof war der Treffpunkt der Regensburger Gesellschaft, die Hochburg des Faschings und ein Tempel der Stammische und Kartenspieler. Werner A. Widmann, freier Journalist und Schriftsteller, steuerte zum Buch über den Münchner Hof diesen schönen Satz bei. „Im Münchner Hof war so etwas wie Geborgenheit, die gerade traurigen Seelen gut tut.“



Möglich heißt machen:

Wir sorgen dafür, dass Ihr Lebensstandard auch im Alter fit bleibt.

 Sparkasse
Regensburg

FASCHINGSHOCHBURG MÜNCHNER HOF



► **Beim Kehraus** im Münchner Hof traf sich alles, was Rang und Namen hatte, um die letzten Stunden der närrischen Zeit im Kreise Gleichgesinnter zu erleben. Der ausgelassenen Stimmung verdankt auch die Kakaphonie (unser Bild) ihre Gründung. Der einzige mit musikalischer Ausbildung war Franz Roidl (Saxophon). Mit ihm spielten Dieter Gleixner (Posaune, Trommel), Fritz Helmberger (Trompete), Willi Neuking (Posaune), Kurt Peter (Tuba), Helmut Platzer (Trommel), Arthur Schambeck und Heinz Schwerdtfeger (Posaunen).



► **Die Gaststätte** Münchner Hof war eine Hochburg des Faschings (unser Foto zeigt Karin Helmberger, stehend, 1968). Das ging am unsinnigen Donnerstag mit dem Krawattenabschneiden los. Am Faschingssonntag wurde weiter gefeiert. Die Spielmannszüge, die beim Faschingszug mitgemacht hatten, zogen durch das Lokal. Sie bekamen anschließend in der Küche Freibier und eine Brotzeit. Mitten im Fasching 1963 wurde Kathrin Fuchshuber geboren. Leider starb genau zu diesem Zeitpunkt auch Hans Wanninger, der Opa und Wirt.