8A6LniQo

Alles aus den Stadtvierteln – täglich in der AZ und auf az-muenchen.de/stadtviertel

Was für ein Wander-Zirkus

ISARVORSTADT

Seit Jahren sucht der „Wannda Circus" ein festes Zuhause. Ab heute gastiert er im Schlachthof

Von Natalie Mayroth

Manege frei für den Wannda Circus: Ein Artist jongliert mit Feuerfackeln – die Besucher schauen gebannt zu. Foto: Wannda Circus

Vor drei Jahren hat die Gruppe um Daniel Hahn, Jakob Ritzenhoff und Fabian Elbert den „Wannda Circus" gegründet. Seitdem müssen sie sich mit Flächen zur Zwischennutzung zufriedengeben. Diesen Sommer etwa haben sie für eine Woche (noch bis 5. Mai) am alten Schlachthof Quartier gefunden.

„Das Problem ist jedes Jahr dasselbe", sagt Daniel Hahn. Die Suche nach einem festen Zuhause bleibt erfolglos, denn ein eigenes Grundstück können sich die drei Zirkusfreunde nicht leisten. Für private Immobilienunternehmen ist das Spektakel nicht lukrativ genug.

„Viele machen sich erst gar nicht die Mühe, mit uns zu sprechen", sagt Hahn. Aufbau, Abbau und das Bewerben für neue Flächen kosten viel Zeit. „Zum Teil arbeiten wir parallel noch in anderen Jobs. Das ist manchmal schade, aber wir können uns mit dem Zirkus allein nicht finanzieren", sagt er.

Der 25-Jährige investierte sein gesamtes Erspartes vor drei Jahren nicht wie andere junge Männer in einen Kleinwagen. Für ihn musste es ein Zirkuszelt sein. Dazu gekommen sind weitere Kuriositäten wie eine Ponyreitbahn.

Doch bei Wannda sollen im Schlachthof keine Kinder auf Pferderücken reiten: Die Bahn wird kurzerhand zur Artistenbühne umfunktioniert.

Das letzte Mal stand die in Rotbraun lackierte Anlage 1962 auf dem Oktoberfest. Von einer Schaustellerfamilie bei Hannover erstand Daniel sie. Zwei Jahre lang lag sie auf dem Packwagen, in Einzelteile zerlegt. Nun sind die Jungs und Mädels vom Wannda e.V. mit dem Aufbau beschäftigt, um das 3000 Quadratmeter große Gelände für die Zirkuswoche vorzubereiten. Sie verhelfen diesem und anderen Fundstücken wieder zu altem Glanz – und kommen ganz ohne Tiere aus.

Ihre Besucher begeistert das Kollektiv mit einem Manege-Mix aus Straßenkunst, Akrobatik und Techno-Party. Wannda – das sind schimmernde Discokugeln, geschminkte Gesichter und verkleidete Artisten. Gerade bei vielen jungen Leuten sind sie durch ihre bunten Open-Airs bekannt geworden. In diesem Jahr kommt neben dem Nachtflohmarkt, ein veganer Foodbazar, Theateraufführungen, Kabarett und ein brasilianisches Tanzfest hinzu. Weitere Künstler wie die Malerei-Studentin Alina Birkner, oder das Kollektiv Tam Tam, wirken im Programm mit.

Bislang fanden die Veranstaltungen meist vereinzelt im Sommer während der Spielperiode statt. Jetzt gibt es täglich volles Programm.

Der Wannda e.V. umfasst acht Mitglieder, Hahns jüngere Brüder helfen auch mit. Er hat sie mit dem Zirkus-Fieber angesteckt. Julian (22) und Laurin (20) kümmern sich um die Öffentlichkeitsarbeit und organisieren den Food-Bazar.

Der feste Kern: Daniel Hahn, Ritzenhoff (24) und Elbert (25) lernten sich auf der Waldorfschule kennen. Emine Capartas (33) kümmert sich schwerpunktmäßig um die Kostüme und Dekoration, die bei Wannda besonders ins Auge stechen.

Doch insgesamt hat Wannda 80 Helfer, Unterstützer und Mitgestalter – ohne die es den Zirkus so nicht geben würde.

Unterstützung haben sie neben dem „Pathos Transport Theater", für das Daniel als Veranstaltungskaufmann tätig ist, von Johannes Trischler der im Bezirksausschuss Schwabing-Freimann für die SPD arbeitet. Dem 27-Jährigen ist es ein Anliegen, „die Kulturarbeit von jungen Leuten zu fördern, da das in der Stadt München nicht immer so einfach ist".

Aber: Von Jahr zu Jahr werden die leeren Flächen Münchens immer weniger. Obwohl das Kulturreferat München Wannda wohlgesonnen scheint, haben sie das Grundstück an der Schwere-Reiter-Straße nicht noch ein weiteres Mal für den Sommer zugesprochen bekommen.

Die Stadt plane dort eine Flüchtlingsunterbringung, hieß es. Seit drei Jahren kennt der Zirkus dieses Spiel. Im letzten Jahr war er ganz aus der Innenstadt verschwunden – er kam für einen Monat in Fröttmaning unter. Jetzt geht's zurück ins Zentrum, was mit dem Viehhof gelungen ist.

Auf eine Zusage für eine Fortführung im Sommer warten die Zirkus-Leute noch. . .

Die „Wannda-Kulturwoche im Viehhof" findet bis 5. Mai statt. Der Eintritt kostet 3 bis 18 Euro.

DEIN VIERTEL, UNSERE WELT!

Was ist los in Ihrem Viertel?
az-muenchen.de/stadtviertel

ALTSTADT

Fast-Food-Flaggschiff an der Maximeile: Hier regiert Münchens Ober-Burger-Meister

Von Daniel Gahn

GAZTRO
Mittag in München

Cosmogrill: Das früher so geächtete Fast-Food ist voll en vogue. Burger und Co. werden immer beliebter, überall schießen neue Restaurants wie Pommes aus der Fritteuse. Der ganze Hype fing schon viel früher an: Vor neun Jahren eröffnete das Cosmogrill in der Maximilianstraße und ist seither das Flaggschiff in Sachen Burger-Kultur.

Die offizielle Adresse des Ladens lautet: Maximilianstraße 10. Dabei liegt das Cosmo geografisch und ohne jeden Zweifel in der Falkenturmstraße. „Am Anfang war die Adresse ein Fluch, da waren die Gäste ein wenig skeptisch wegen der Lage", lässt Geschäftsführer Christoph Kiening die ersten Jahre Revue passieren. Von Skepsis ist heute nichts mehr zu spüren. Der Cosmogrill ist mit seinen Burgern zu einer Institution geworden. Innen wirkt der Laden mit seinem klaren und hellen Interieur wie ein modernes Museum.

Vor ein paar Jahren kam einmal eine Abordnung von McDonald's, um sich das Konzept der kleinen Burgerbraterei anzusehen, sagt Kiening. Im Gegensatz zu den Burgern unter dem goldenen „M" setzt das Cosmogrill auf Bioprodukte. „Don't panic, it's organic" lautet das Motto, das, so Kiening, „aus einer kreativen Wolke aus Wein" entstand.

Das Geheimnis für den perfekten Burger ist einfach: gutes Brot und gutes Fleisch. Das Biofleisch im Cosmo wird standardmäßig medium gebraten. Die klassischen Burger, wie etwa der Double Cheeseburger für 8,30 Euro, werden mit einer raffinierten Estragon-Mayo, Tomaten-Relish, Salat und Zwiebeln serviert.

Neben den Fleischvarianten wartet man hier – ganz Maximeile – mit Deluxe-Interpretationen mit schwarzem Trüffel (15,50 Euro) oder japanischem Wagyu-Rind (29,50 Euro) auf. Der Ziegenkäseburger kostet 7,80 Euro.

Burger werfen immer eine zentrale Frage auf: Wie esse ich das Ding, ohne hinterher auszusehen wie ein verschmierter Clown? Antwort: mit Besteck. Auch Kiening isst seine Burger mit Messer und Gabel. „Aber nur dann, wenn mich jemand sieht", sagt er lachend. Isst man mit den Händen, geht immer etwas daneben. Das ist aber Teil des Genussprinzips.

Maximilianstraße 10, Telefon ☎ 890 59 696, Mo. bis Mi. 12-0 Uhr Do 12-3 Uhr, Fr/Sa 12-6 Uhr, So 15-21 Uhr

AZ-Bewertung: Cosmogrill

Ambiente	Gediegen	Gemütlich	Studentisch
Alter	Junge Leute	Mittelalter	60plus
Typ	Kaffee	Essen	Trinken	Tanzen
Preis	Nobel	Durchschnitt	Schnäppchen

Burger machen Laune. F: v. Loeper