

# 600 Wohnungen am Eisbach

Tucherpark: Das sind die Pläne für Filet-Grundstück in Schwabing-Freimann

Raus aus dem Bett und rauf auf die Welle – ein Traum für alle Surfer. Doch auch für alle, die dem anspruchsvollen Sport nichts abgewinnen können, ist eine Wohnung oder ein Arbeitsplatz am Englischen Garten attraktiv. Kein Wunder also, dass viele Münchner schon sehnsüchtig darauf warten, dass der Tucherpark aus seinem Dornröschenschlaf erweckt wird und man dort wieder arbeiten und auch wohnen kann. Die „Vormerk-Liste ist dreimal so lang, wie die Anzahl der Wohnungen, die dort tatsächlich gebaut werden“, berichtet Christian Meister, der bei Hines Immobilien für das Projekt Tucherpark verantwortlich ist. Mario Schüttauf, Manager bei Commerz Real, der anderen Eigentümergesellschaft, geht davon aus, dass

sich auch die „Büroflächen gut vermieten lassen“ werden. „Das Hotelgebäude hat ab kommendem Jahr einen neuen Mieter. Der wird dann auch die Renovierungsarbeiten mitgestalten“, berichtet Schüttauf.

Am Donnerstag bekamen Vertreter von Presse und Stadt sowie interessierte Bürger Einblick in den derzeitigen Planungsstand des Projekts. Die Eigentümer wurden von der Stadt zuvor beauftragt, einen Masterplan für den Tucherpark vorzulegen. Bei der Präsentation meldete sich neben Denkmalschützern auch der Gestalter des Ying-Yang-Brunnens, Otto Wesendonck, zu Wort. Der Brunnen wurde wie die anderen Skulpturen im Park von der ehemaligen Hypovereinsbank (HBV) finanziert und steht auch weiterhin wie das



Der Tucherpark: Auf dem Filetgrundstück sollen neue Wohnungen. Und auch eine dritte Eisbachwelle ist geplant.

HBV-Bürogebäude unter Denkmalschutz. Letzteres wird in erster Linie energetisch saniert und technisch auf den neuesten Stand gebracht. Der Vorsitzende des Bezirksausschusses Schwabing-Freimann, Patric Wolf, spricht von einer „sehr behutsamen und rücksichtnehmenden Planung“ und betont, dass man von politischer Seite aus mehrheitlich eine Weiterentwicklung des Parks wolle: „Was bringt ein Denkmal, wenn es verfällt.“

Im Tucherpark entstehen zwischen den denkmalgeschützten Bürogebäuden des Architekten Sep Ruf nicht nur Wohnungen für Reiche, sondern aufgrund der Münchner Richtlinien für Sozialgerechte Bodennutzung (SoBoN) auch geförderter Wohnraum. Insgesamt ist das Areal mehr als 22

Hektar groß. „Wir bauen nur auf eh schon versiegelten Flächen“, betont Meister. „Die Grünflächen werden wie die Kaltluft-Schneisen bewahrt und die Naherholungs- und Siedlungsfunktion aufrechterhalten.“ Gleichzeitig wird bei den Neubauten die Pavillonstruktur der alten Gebäude aufgegriffen. Deshalb hat man auch bei den Plänen nachgebessert und von der Geschosshöhe einiges weggenommen. „Wir gehen nun mehr in die Fläche“, sagt Meister. „Allerdings ist alles Work in Progress und noch nichts endgültig.“ Jetzt ist es an der Stadt, den Bauplan zu genehmigen. Mit der Renovierung der Altbauten können die Bauherren zum Teil schon beginnen. Geplant ist auch eine dritte Eisbachwelle. **GABRIELE WINTER**



Leserthema: „Nürnberger Bratwurst Glöckl“

ANZEIGE

## Das Nürnberger Bratwurst Glöckl

In der Münchner Innenstadt gibt es leckere Schmankerl – und das seit Jahrhunderten

Im Herzen von München, direkt am Marienplatz, befindet sich ein bayerisches Wirtshaus, das bereits seit 131 Jahren seine Türen für die Gäste öffnet, die hier eine wunderbare Zeit erleben können. Das Nürnberger Bratwurst Glöckl ist, wie der Name schon vermuten lässt, für seine Rostbratwürstel weltbekannt. „Täglich werden sie frisch zubereitet und über einem

Mitten in der Innenstadt kann man sich die besten Rostbratwürstel schmecken lassen.



Draußen kann man die Sonne genießen und dazu ein paar Würste kosten. Foto: Ralf Kruse



Einer der Wirte im Bratwurst Glöckl: Jürgen Morawek. Foto: Marcus Schlaf

menfeier – für all das kann man die Räume buchen. Ein Tipp: Im Innenhof gibt es zudem einen Stehaushank – hier kostet das Bier nur 4,10 Euro. **ANNA WAGNER**

**Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom**  
Frauenplatz 9  
80331 München  
Tel.: 089/29 1945-0  
E-Mail: info@bratwurst-gloeckl.de  
www.bratwurst-gloeckl.de



Buchenholzfeuer gegrillt. Dadurch bekommen sie ihren unvergleichlichen Geschmack“, erzählen die Wirte Jürgen Morawek und Berndt Menckner. Hergestellt werden die Würste in der Traditionsmetzgerei

Schmid und Gassner – nach einem hauseigenem Rezept. Als Beilage kann man sich zwischen frischem Fasssauerkraut mit Speck, geriebenem Meerrettich oder hausgemachten Kartoffelsalat entscheiden.

bratwürstl, Schweinsbraten, Leberkas oder auch gegrillte Ochsenlende beziehungsweise -filet. Auch diese Köstlichkeiten werden auf dem offenen Buchenholzfeuer zubereitet. Vegetarier können sich über die herzhaften Allgäuer Käsespätzle hermachen. Soll es mal etwas Leichteres sein, gibt es auf der Brotzeitkarte einige Schmankerl. Etwa hausgemachter Obazda, Münchner Wurstsalat oder auch ein Brotzeitbrettl stehen hier

### Leckere Schmankerl

Aber natürlich stehen auch noch andere Spezialitäten auf der Karte – etwa Gassner's pikante Ochsen-

**KASSEN MERKL**  
Kassensysteme vom Fachhandel  
Mechthildenstr. 39  
80639 München  
kassenmerkl.de T 089 17 04 88

Danke für 15 Jahre Vertrauen und die gute Zusammenarbeit!

**FRISCHER. NÄHER. SCHNELLER.**  
Wir liefern alles, was die gute Küche braucht.  
Telefon 08025 7003-0  
miesbacher-gastroservice.de  
**Miesbacher GASTROSERVICE**  
NÄHER AM KUNDEN DENKT NICHT

**Rix**  
FLEISCHHANDEL  
Fachhandel für Hotellerie & Gastronomie  
Zenettstraße 2 · 80337 München  
Tel.: 089/77 21 99 oder 089/7670 00 79

**HEIGL**  
Feines aus Kartoffeln  
Heigl Kartoffelveredelungs GmbH  
Amhofener Weg 30  
93326 Abensberg  
Tel. 09443-91510  
Telefax 09443-915151  
E-Mail: heigl@heigl-kartoffel.de

**MÜLLER**  
Bäcker seit 1930

**farnetani**  
Feinkost & Wein seit 1982  
www.farnetani.de

**Gessler**  
MÜNCHENS FRISCHE  
Obst Gemüse Großhandel  
Telefon 089 544 62 00

100 Jahre Weinkompetenz & Partner der Gastronomie  
Saffter Wein, seit 1924 – Qualitätsweine aus Italien, Österreich, Deutschland, Frankreich & Spanien  
**Saffter**  
100 JAHRE MÜNCHEN