



Markus und Ilonka Steinberger vom Marktblick in Glonn sind Wirte aus Leidenschaft, das kann Svenja Zeller bestätigen. Sie hat jemand ganz Besonderen in dem Lokal kennengelernt.

FOTOS: CHRISTIAN ENDT



VON KORBINIAN EISENBERGER

Dem Mann mit der Baskenmütze fehlt nur noch die Staffelei. Wie ein französischer Kunstmaler steht er vor seinem neuen Werk. Oder besser: in seinem neuen Werk. Ein neuer Raum, wo 40 Leute Platz haben. Markus Steinberger fährt mit dem Daumen über eine Tischkante. „Alles Naturreiche“, sagt er. Seine Hände lassen erahnen, dass er doch kein Kunstmaler ist.

Andere Wirte machen ihre Läden dicht, die Steinbergers bauen aus. Der Marktblick in Glonn hat zu seinem Hauptraum einen Nebenraum bekommen, der für sich ein kleines Kunstwerk ist: Handgeschnittene Tuffsteine an den Wänden, unbehandelte Holzmöbel und speziell behandelte Bergbilder. Der Maler verwendet Kuhmist als Farbe, wobei den Gästen hier entgegen kommt, dass die Kunstwerke geschmacksneutral sind. Nichts hier ist gewöhnlich, so wie im Marktblick selten etwas gewöhnlich war.

„Wie wichtig der Wirt im Ort ist, merkst du erst, wenn er weg ist.“

Seit 2007 betreiben Markus und Ilonka Steinberger den Marktblick in Glonn. Hier wird nicht nur gegessen und getrunken, oft wurde auch gesungen und humorisiert. Gerhard Polt war schon da, der Söllner Hans, Sarah Lesch, Harry G., Roger Reless oder Wally und Ami Warning. Dann die Corona-Zeit. Wie für fast alle bayerischen Wirtschaften waren die vergangenen zwei Jahre auch für die Steinbergers und ihre Mitarbeiter die kompliziertesten. Der Niedergang der Wirtshauskultur in Bayern hat wegen Corona nochmal ordentlich Fahrt aufgenommen. Insofern ist es schon bemerkenswert, dass ein Wirt nun unter seiner Baskenmütze hervorsticht und erklärt, dass er jetzt erst recht investiert.

Die Steinbergers haben aber nicht nur ihr eigenes Lokal ausgebaut, sondern sogar noch ein zweites dazugekauft: Ihr eigenes Stammlokal, wo sie jeden Sonntag diern. Dieses Wirtshaus samt Biergarten liegt unweit von Glonn, im kleinen Brucker Ortsteil Taglaching. Weil die Betreiber nun aus Altersgründen aufhören, wäre es ansonsten wohl vorbei gewesen mit der Dorfwirtschaft. Und weil Markus Steinberger nicht nur gerne serviert, sondern auch gerne gastiert, übernahm er die Wirtschaft samt Biergarten.

In Taglaching wird derzeit die Küche erneuert, die Biertische sind noch zusammengeklappt. Im Glonner Marktblick hin-

gegen sitzen die Menschen wie immer an Tischen und lassen sich ihren Kaffee schmecken, und eine Runde grauhaariger Männer ihr Bier. Markus und Ilonka Steinberger sitzen zum Erzählen nebenan im neuen „Salettl“, wo sie einen tonnenschweren Felsbrocken mit einer Kranmaschine hineinfahren haben lassen. Den Felsbrocken hat der Moosacher Bildhauer Hubert Maier so geformt, dass er im neuen Raum des Marktblicks als Waschbecken dient. Warum machen sie das alles? „Die Wirtschaften, die kleinen echten, die werden ja immer weniger“, sagt Markus Steinberger. Er vermisse zunehmend Orte, wo

Leute miteinander reden und sich dabei in die Augen schauen. „Die Leute verschwinden in ihren sozialen Netzwerken und sprechen immer seltener direkt miteinander“, sagt der 45-Jährige. „Wie wichtig der Wirt im Ort ist, merkst du erst, wenn er weg ist.“ Gerade in einem Dorf wie Taglaching, da gebe das Wirtshaus dem Ort eine Seele. Man kennt sich – und manchmal lernt man beim Wirt auch jemanden neu kennen.

Svenja Zeller etwa hat so ein Erlebnis gehabt. Sie sitzt an diesem Märztag draußen in der Sonne, während ihr Baby im Kinderwagen schläft. Jener junge Mensch, der

wohl kaum auf dieser Welt wäre, gäbe es nicht den Marktblick und seinen Wirt. Svenja Zeller erzählt von einem Abend mit Folgen: Viereinhalb Jahre ist es her, da betrat sie mit Studienkolleginnen zufällig den Ort Glonn – und wer zufällig nach Glonn kommt, der landet zwangsläufig irgendwann im Marktblick. So auch Svenja Zeller. Sie war damals 21 und recht guter Laune. Und die Laune der Tischgesellschaft wurde nicht schlechter, je länger der Abend dauerte. Dem Wirt Markus Steinberger fiel die fröhliche Studentin nicht gerade negativ auf, weswegen er um zwei Uhr morgens einen Speil im Ort ante-



Wirtshaussterben?

Corona-Krise? Die Steinbergers haben ihr Lokal ausgebaut und obendrein ein zweites gehaucht. Im Taglachinger Wirtshaus werden künftig Hubert Schöb (links) und Richard Menesdorfer kochen, zapfen und servieren.

FOTOS: CHRISTIAN ENDT

## Die Kunst des Wirts

Die Pandemie hat das Gasthaussterben in Bayern forciert. Dennoch bauen die Steinbergers ihr Lokal aus und kaufen ein zweites. Sogar ihre Kinder gehen in die Gastro. Was treibt diese Familie an?

lefonierte und ihm erklärte: „Tom, hier ist die Frau deines Lebens. Wenn Du jetzt nicht kommst, machst du einen schweren Fehler.“ Der Angerufene folgte der Empfehlung des Wirts, stellte aber seinerseits eine Bedingung: Die Frau seines Lebens müsse ihn zwingend mit einem Bierglas in der Hand empfangen.

Svenja Zeller, die damals noch einen anderen Nachnamen hatte, kam dem Wunsch des Neuankommings nach. Zwei Jahre später heirateten Tom und Svenja – die jetzt die gemeinsame Tochter im Kinderwagen durch Glonn schiebt. Nora ist zweieinhalb Monate alt, aber wie ihre Eltern schon Stammgast im Marktblick.

„Ich hätte nie gedacht, dass meine Kinder in die Gastro gehen.“

In Taglaching müssen solche Geschichten erst wieder passieren. Nicht die Steinbergers werden dort kochen, zapfen und servieren, sondern zwei neue Pächter: Richard Menesdorfer, 32, Koch, und Hubert Schöb, 61, Gastronom. Zuletzt arbeiteten beide in einem Gasthaus in München-Haidhausen. Nun erfüllen sie sich mit dem ersten eigenen Lokal „einen Lebensraum“, sagt Schöb. Sie wollen die Wirtschaft samt Biergarten Bio-zertifizieren lassen, auf regionale und saisonale Kost. „Vom Stil, wie man es von Mama oder Oma kennt“, sagt der künftige Koch. Schön angerichtet, aber nicht vornehm, „wir machen keine Schokogitter“. Dafür Bio-Rindsroulade in Schalotten-Rotweinsauce mit Spätzle und Salat. Oder Bärlauch-Nudeln in einer leichten Parmesansauce mit sonnengetrockneten Tomaten. Um zu starten, suchen Schöb und Menesdorfer noch Personal.

Es ist nicht einfacher geworden in der Gastrobranche, klar. Doch Markus Steinberger steht hinter seinem Tresen, als wäre er damit verwachsen. Für die Kinder, sagt er, sei das nicht immer einfach gewesen. Wenn im Lokal viel los war, „dann springst du vom Esstisch auf und bist weg“, sagt er. „Unserer Kinder haben mit drei Jahren die Telefonnummer vom Marktblick wählen können.“ Sein Ältester ist heute 18, Josef heißt er. Und Tochter Katharina wird auch bald erwachsen. „Ich hätte nie gedacht, dass meine Kinder in die Gastro gehen“, sagt Steinberger. Doch beide taten es. Beide haben bereits eine Ausbildung begonnen.

Die Tür vom Salettl geht auf – und der sechsjährige Bonifaz kommt herein. Der Zweitjüngste sowie der vierjährige Benedikt als Allerjüngster haben ihre Berufswahl noch nicht getroffen. Vielleicht werden auch sie Wirte. Vielleicht aber auch etwas ganz anderes, zum Beispiel Kunstmalerei.