

0

f 0

FACEBOOK

0

TWITTER

g+ 0

GOOGLE+

✉

FEEDBACK

Gemütliche Straßenkneipen in München

Die Agnes Neun: Ein Nordlicht in München

Aktualisiert: 13.03.2015 - 17:00



Eine Kiezkeipe in Schwabing: das Agnes Neun, benannt nach der Straße.
© Westermann

München - Zweiter Teil der tz-Serie über gemütliche Straßenkneipen in München: Heute stellen wir die Kiezkeipe Agnes Neun in Schwabing vor, die ihre Kundschaft mit nordischen Spezialitäten verwöhnt.

Der hausgemachte Slogan ist Programm für dieses einmalige Lokal im Herzen von West-Schwabing, das im vergangenen Jahr 40. Jubiläum gefeiert hat. Pünktlich um 5 Uhr zum Feierabend-Schluck wird aufgemacht. Das ist leicht an dem schwarz-weißen Leuchtturm, links neben dem Eingang, auszumachen. Dieser signalisiert: Kiek mol wedder in (auf Hochdeutsch: Komm mal wieder rein).

Agnes Neun

Die Kiezkeipe

Agnes Neun mit nordischen Spezialitäten befindet sich im Westen Schwabings, in der Agnesstraße 9. Sie ist täglich ab 17 Uhr zum Feierabend-Bierchen geöffnet.

Reservierungen werden unter der Telefonnummer 089/ 271 19 95 erbeten.

Denn in der Agnesstraße 9 wird jeder Gast, ob Bayer, Münchner, Rheinländer oder von sonst woher mit einem kräftigen Moin begrüßt. Das ist die Begrüßungsformel aller Nordlichter von morgens bis spät in die Nacht. Doch wer meint, die Wirtsfamilie Karin und Harry Drews habe im Norden ihre Wurzeln, liegt weit daneben. Karin ist eine waschechte Münchnerin und Harrys Herz schlägt von Geburt an für Schalke. Beide teilen jedoch die Leidenschaft für den rauen Norden von Irland bis nach Pellworm. Und da fängt ihre Geschichte an: Karin, die über hundert Leuchttürme in allen Größen, Formaten und Farben gesammelt hat, heiratete auf der Insel Pellworm ihren Harry. Der Beginn, dem Norden im Süden ein Zuhause zu geben.

Die Agnes Neun ist ein Kiezlokal. Hier trifft sich die Nachbarschaft – Drehbuchautoren, Lektoren, Geschäftsleute und Hausbewohner – am dunklen Holztresen bei einem frisch gezapften Augustiner (die Halbe für 3,40 Euro). Gastronomisch außergewöhnlich und empfehlenswert: das Speisenangebot, natürlich mit nordischen Schmankerln. Zu empfehlen ist das Grünkohl-Gericht (13,50 Euro) mit Hannoveraner Bregenwurst, Pinkel, Kassler und Schweinebauch. Wunderbar ist auch das Labskaus (12,50 Euro), diese undefinierbare Kombination aus Kartoffelbrei, Pökelfleisch, Spiegelei, Rollmops und Rote Beete. Der Hamburger Old Commercial Room, Hochburg für diese Spezialität, würde vielleicht neidisch werden. Nicht fehlen auf der Karte darf natürlich der zarte Sylter Matjes von Gosch auf Schwarzbrot (6,40 Euro).

Bei soviel deftiger Kost ist für Nordlicht-Fans ein Kurzer zur Verdauung Pflicht. Dafür stehen dann Schnäpse mit Namen wie Friesengeist, Küstennebel, Kutterschluck, Wellenbrecher und Wattenläuper zur Auswahl. Den weiblichen Stammgästen empfehlen die Wirtsleute ihre neue Kreation: den Sanddorn-Sprizz. Eine Mischung aus Prosecco, Limette und Likör aus Sanddorn, der Zitrone des Nordens. Die Agnes Neun ist mit ihren zahlreichen Stammtischen ein Kleinod. Wer zum Essen kommen will, muss allerdings frühzeitig reservieren. Hier wird noch Gasthastradition und Welterhaltung groß geschrieben. Schön zu wissen, dass Sohn Stefan (22) die Küche schmeißt und die Agnes Neun mit der Patina vierzigjähriger Bodenständigkeit weiterhin Mittelpunkt der Nachbarschaft bleibt.