

# Heimliche zweite Heimat

Seit zwanzig Jahren behauptet sich der Club privé Maria Passagne in Haidhausen – Inhaber Gerhart Rehm setzt auf Kontinuität und Tradition



## Staubkontrolle mit dem Handschuh

Mariola Pogoda kümmert sich um Sauberkeit im Krankenhaus

Selbst Putzmuffel rafften sich im Frühjahr auf und ziehen mit einer Armada von Besen und Lappen durch ihre vier Wände. Ziel ist eine Grundreinigung in möglichst kurzer Zeit. Mariola Pogoda (Foto: Renate Schmidt) ist diese Haltung fremd, zwölf Jahre ihres Lebens hat sie sich werktags vier bis sechs Stunden um die Sauberkeit in der Tagesklinik und Apotheke im Klinikum Bogenhausen gekümmert. Und zwar mit Liebe und Leidenschaft, wie sie betont. Bevor sie mit dem Putzwagen in die Apotheke zog, musste sie in einen Einmalkittel und Gummistiefel schlüpfen, eine Haube über die Haare stülpen und einen Mundschutz anlegen. „Dort werden ja Medikamente hergestellt“, erläutert die gebürtige Polin die Vorsichtsmaßnahmen. Damals sei sie sehr zufrieden gewesen, „alles war in Ordnung“, resümiert Pogoda.

Nicht ohne Stolz aber erzählt die 48-Jährige, dass sie nun als Assistentin mit den beiden Leiterinnen der Hauswirtschaftsabteilung die Arbeiten der 23 angestellten Reinigungskräfte und circa 100 Mitarbeiter einer Fremdfirma kontrolliert. Montags, mittwochs und freitags geht eine der drei Frauen auf die Stationen und wischt mit Handschuhen oder Lappen über Flächen, Heizungen, Lampen oder Nachtkästchen. Entdecken sie Spuren von Staub oder Dreck, stellen Pogoda und ihre Kolleginnen die jeweilige Mitarbeiterin zur Rede. In der nächsten Woche gibt es eine Nachkontrolle. „Es passiert ab und zu, dass man noch Staub findet, das sind ja auch nur Menschen“, meint die Expertin in Sachen Sauberkeit. Drei Viertel ihres Acht-Stunden-Tages ist Pogoda auf den Fluren des Klinikums unterwegs, schließlich schult sie auch die angestellten Mitarbeiter.

Der Hygieneskandal im Klinikum Bogenhausen habe sich in ihrem Umfeld nicht ausgewirkt, sagt Pogoda: „Das war ja am Sterilbereich.“ Auch Schreibtischarbeit gehört zum Job der Assistentin: Wochen- und Monatspläne müssen erstellt, Saifen, Sterillium, Lappen und an-

Von Barbara Hordych

**Haidhausen** – Wenn man nicht genau wüsste, dass sie da sein müsste, würde man glatt an ihr vorbeilaufen – der dunklen Holztür mit dem Klingelknopf, die Einlass gewährt in die Bar Maria Passagne. Seit zwanzig Jahren behauptet sich der Club privé nahezu unverändert im Zentrum des wuseligen Stadtteils Haidhausen, in der Steinstraße, inmitten von teuer aufgehübschten Altbauten, die in den vergangenen Jahren so repräsentativ saniert wurden.

Die äußere Unscheinbarkeit der winzigen Bar mit ihren gerade mal vierzig Plätzen gehörte allerdings von Anfang an zum Konzept: Inhaber Gerhart Rehm, ein jungenhaft wirkender Mann von 48 Jahren, wollte sich mit seiner in dunklen Rottönen gehaltenen „Ein-Raum-Bar“, schon immer vom Gängigen abgrenzen. Und dazu gehört ein Publikum, das sich vor allem durch Mundpropaganda zu-



## Lokale Größe

Sie sind immer schon da, sie dienen Generationen von Münchnern als Heimstätten der Geselligkeit, ihre Wände atmen Legenden, Anekdoten und jede Menge Geschichten aus: Kneipen, Restaurants, Boazn-Etablissements, zu denen jeder Einheimische etwas erzählen kann.

Heute: Die Bar Maria Passagne – ein Ort mit Wohnzimmerfeeling.

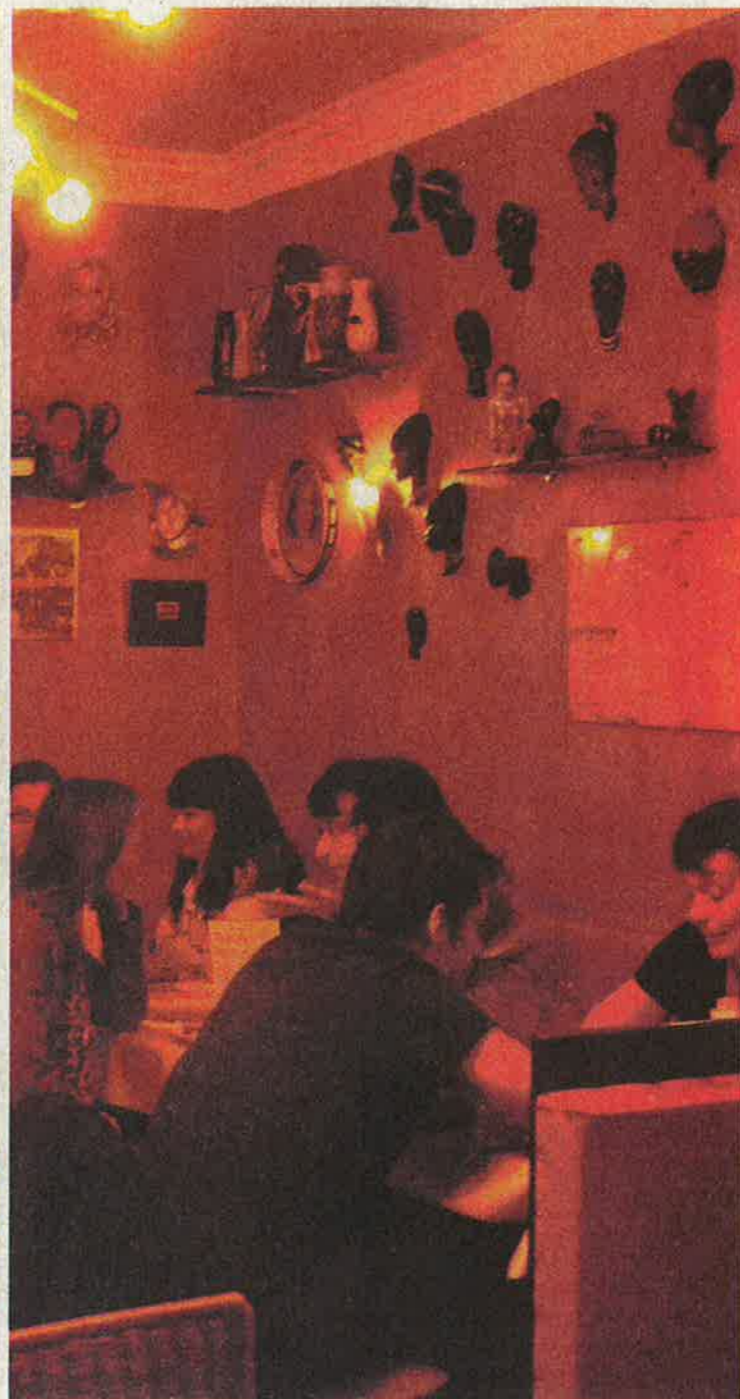
SZ-Serie

sammenfindet, „eben ein wenig initiativ werden muss, um hierher zu finden und meine Bar gezielt ansteuert“.

Das Konzept ging auf: Das liebevoll im Fünfundzigerjahre-Dekor gehaltene Passagne mit seinen Tütenlampen und afrikanisch anmutenden Keramik-Köpfen aus deutschen und österreichischen Manufakturen an den Wänden fand und findet ein altersmäßig gut gemischtes Publikum, das sich nur zu gerne an den kleinen Tischen niederlässt, um in einer Umgebung, die den Charme eines nostalgischen Wohnzimmers ausstrahlt, so etwas angenehm Altmodisches wie eine Unterhaltung zu führen. Dazu passt die Musik, ein von Rehm zusammengestellter Mix aus Jazz und Soul: Er stimuliert das Gespräch, anstatt es zu verhindern.



Inhaber Gerhart Rehm (links Mitte) wollte sich mit seiner in dunklen Rottönen gehaltenen „Ein-Raum-Bar“ schon immer vom Gängigen abgrenzen. Es hat sich nicht viel geändert in zwanzig Jahren. Fotos: Robert Haas



Der ideale Ort also für ein erstes Date, das auch schon mal ein „Blind Date“ sein kann: Schon die Größe des Raums erleichtert das Suchen und Finden, wenn auch nicht gleich der Liebe, so doch zumindest des potenziellen Partners. Mit dem man anschließend auch gerne wieder hierher zurückkehrt, wie die auffällig vielen Paarsitzungen an den Tischen beweisen.

Aber auch Freundinnenrunden wie jene Mittdreißigerinnen, die sich regelmäßig zu ihrem Jour fix zusammenfinden, fühlen sich hier zu Hause. An diesem Abend haben sie sich zu sechst auf den roten Lederpolstern um einen Vierertisch

zusammengedrängt. Sie folgen gebannt der Erzählung einer schmalgesichtigen Blondine mit dunkel umschatteten Augen, die anscheinend etwas Dramatisches zu berichten hat. Inne hält sie nur, als die Bedienung leise mit dem Essen – lauter asiatische Gerichte von Suppe bis Sushi – an den Tisch herantritt. Als bei einer anderen in der Runde das Handy klingelt, wirft diese nur einen ungeduldigen Blick auf das Display – und versenkt den Störer kurzerhand in ihrer Handtasche. Offensichtlich werden hier wichtigere Dinge verhandelt. . .

Derweil steht Rehm wie nahezu jeden Abend mit dem Barkeeper hinter der The-

ke. Von diesem Platz aus hat der in der Schwabinger Türkenstraße aufgewachsene Inhaber, der in Frankreich noch während des Studiums über einen Job bei Freunden eher zufällig sein Händchen für die Gastronomie entdeckte, intmer ein Auge auf die Leuchtanzeige. Die blinkt dezent, wenn draußen wieder jemand klingelt. Unter der Woche sind das in der Regel Haidhäuser, am Wochenende kommen Gäste aus der ganzen Stadt, die dann auch mal mit Stehplätzen in der dritten Reihe vorlieb nehmen müssen.

Unliebsame Gäste erkennt Rehm auf Anhieb – solche, die zu betrunken sind oder in zu großen, lärmenden Scharen

auftreten. „Das geht halt hier nicht, das würde den ganzen Raum sprengen“, sagt er leise, aber entschieden, während er mit einer großzügigen Geste sein kleines Reich umfasst. Wer drinnen ist, liebt es eben intim. Und überlegt sich mitunter genau, an wen er die Adresse weitergibt.

Lauter geht es inzwischen aber am Tisch von besagter Sechserrunde zu: Ob nun das Beisammensein mit den Freundinnen, die Cocktails oder die heimelige Atmosphäre des Quasi-Wohnzimmers ihre Wirkung getan haben. In das Gelächter, das von hier aus in den Raum aufsteigt, kann sogar die am Anfang des Abends so ernste Blondine mit einem leisen Kichern einstimmen.

Auch wenn hier mittlerweile gelegentlich sogar die Kinder der ersten Stammgäste anzutreffen sind und alles auf eine ungebrochene Tradition im Maria Passagne hinweist – Rehm hat am Verhalten seiner Gäste seit der Finanzkrise und der Einführung des Rauchverbots so manche Veränderung ausgemacht: Unter der Woche kommen die Leute früher, essen mehr, trinken weniger – und gehen früher. Spätestens um Mitternacht, auch wenn bis eins geöffnet ist.

„Niemand trinkt mehr unter der Woche fünf Cocktails und taucht am nächsten Morgen noch halb betrunken im Büro auf – dafür sind alle viel zu besorgt um ihren Arbeitsplatz“, sagt Rehm. Und lässt noch Reste des Sozialpädagogik-Studenten errahnen, der er einmal war. So sehr wie er den Kontakt zu seinen Gästen schätzt, so froh ist er jedoch, nicht in dem Stadtteil zu leben, in dem er arbeitet. Mit seiner Frau und den beiden Kindern wohnt er in Schwabing. „Ich muss nicht gleich morgens beim Bäcker den letzten Gast vom Abend vorher wiedertreffen“, sagt Rehm schmunzelnd.

Kann er sich an einem so traditionsreichen Ort überhaupt Veränderungen vorstellen? Wenn er von der Stadt die Erlaubnis bekäme, ein paar Stühle und Tische vor die Bar zu stellen, würde er auch ein Tagesgeschäft ins Auge fassen, sagt Rehm. Und dafür in Kauf nehmen, auch von außen sichtbarer zu sein.

Maria Passagne: Steinstraße 42, Tel. 48 61 67, Montag - Samstag 19 bis 1 Uhr.

**Publikum:** Querbeet – aber alle eint die Vorliebe für ein gutes Gespräch.

**Ambiente:** Fifties-Look, natürlich mit originalen Flohmarkt-Fundstücken.

**Angebot:** Cocktails und kleine warme Küche mit asiatischen Leckerbissen.