

Agnes Neun

Labskaus per Zufall

Florian Zick, 11.02.2014 17:20 Uhr



Seit 40 Jahren optisch unverändert: Das Agnes Neun in Schwabing. Foto: Sigi Müller

Grünkohl, Knipp und Friesisches Himmerreich: Geplant war das nie. Trotzdem wurde aus dem Agnes Neun eine norddeutsche Kneipe.

Manchmal weiß man schon mit dem ersten Gast, was das für ein Abend wird. An diesem Dienstag, geht die Tür zum Agnes Neun auf, ein älterer Herr mit akkurat zurückgestrichenem Haar tritt über die Schwelle und sagt: „Heute habt ihr Pech gehabt, heute bin ich da“ – es wird ein fantastischer Abend werden.

Der Mann mit dem schlurfigen Schritt und dem schnodderigen Mundwerk setzt sich erst einmal an die Bar und bestellt ein großes Warsteiner. Vermutlich gehört er zur letzten der drei Gruppe von Gästen: Ins Agnes Neun gehen zum einen nämlich Leute aus dem Viertel, zum anderen Anhänger norddeutscher Küche und schließlich solche, die dort schon immer hingegangen sind. Und die nehmen meistens an der Bar Platz.

Das Agnes Neun gibt es mittlerweile seit 40 Jahren in München. 1974 hat es als Kiezkneipe aufgemacht und ist irgendwann zum norddeutschen Spezialitätenrestaurant geworden. „Wo der Norden im Süden vor Anker geht“, so umschreiben Karin und Harald Drews ihr Lokal. Wann genau dieser Nord-Schwenk passiert ist, kann indes heute niemand mehr so genau sagen. Irgendwann Anfang der Achtziger muss es gewesen sein, als ein Koch in dem Lokal Labskaus einführte.

Das Labskaus ist geblieben (12,50 Euro), dazu gibt es norddeutsche Klassiker wie Bremer Knipp oder Friesisches Himmelreich – und natürlich Grünkohl mit

Kohlwurst (13,90 Euro). Zudem ist das Spirituosenregal mit Küstennebel und Kutterschluck gut sortiert (2,60-3,30 Euro). Das Warsteiner kostet im kleinen Glas 2,20 Euro und wird immer nachgefüllt, solange kein Bierdeckel das Glas bedeckt.

Mit dem Bier hat ohnehin einst alles angefangen. Als Student hatte Harald Drews seine Stammkneipe eigentlich in der Leopoldstraße. Doch als gegenüber von einem Kumpel dieses Warsteiner-Lokal aufmachte, gingen sie immer dorthin. Drews war dort erst Stammgast, dann Mitarbeiter – seit vier Jahren führt er das Agnes Neun nun zusammen mit seiner Frau.

Die beiden haben sich übrigens im Agnes Neun kennengelernt – und später dann geheiratet. Wie es sich für Wirte einer norddeutschen Kneipe gehört: auf der Nordseeinsel Pellworm. In einem Leuchtturm.

Agnesstraße 9, täglich von 17 Uhr an, www.agnes-neun.de, Tel.: 271 19 95