

## Neue Ermittlungen

Staatsanwälte überprüfen Chat-Kontakte des OEZ-Attentäters

Der Anschlag am Olympia-Einkaufszentrum wird nicht zu den Akten gelegt. Die Staatsanwaltschaft München I hat am Mittwoch bestätigt, dass sie „von Amts wegen Ermittlungen zu Art und Umfang“ der Kontakte aufgenommen hat, die der neunfache Münchner Todesschütze David S. zu einem jungen Mann aus dem Bundesstaat New Mexico gehabt haben soll, der im Dezember zwei junge Menschen hispano-amerikanischer Herkunft an der Aztec High School ermordete. „Diese Überprüfungen beinhalten auch Anfragen bei US-amerikanischen Behörden“, sagt Pressesprecherin Anne Leiding. Aufgrund der laufenden Überprüfung könne man keine näheren Angaben machen.

Auslöser seien Medienberichte über Kontakte der beiden Todesschützen auf der Internet-Spieleplattform „Steam“. Dort teilten S. und der Amerikaner William A. Tötungsfantasien und rassistische Hetze. Nur drei Tage nach dem Münchner Anschlag vom 22. Juli 2016 begann A. auf der Wikipedia nachempfundene Internetseite „Encyclopedia Dramatica“ mit einem verherrlichenden Nachruf auf S., in dem er den jungen Mörder nach dessen tödlichen Schüssen auf zumeist junge Menschen mit Migrationshintergrund als „Helden“ verherrlichte, dem man in Deutschland nach einer Machtübernahme durch die AfD ein Denkmal setzen werde.

In dem Fernsehmagazin „Fakt“ sind am Dienstagabend schwere Vorwürfe gegen die deutschen Sicherheitsbehörden erhoben worden. Diese hätten nach dem Münchner Anschlag A. im Visier gehabt, die Informationen jedoch nicht an die US-Ermittler weitergegeben. Ein Jugendlicher

aus dem „Steam“-Umfeld des Münchner Attentäters, der kurz nach dem OEZ-Anschlag verhaftet wurde und bei dem Ermittler Waffen und Chemikalien zur Sprengstoffherstellung fanden, gab nach „Fakt“-Recherchen der deutschen Polizei konkrete Hinweise auf die rassistischen Chatgruppen und bestätigte den Kontakt zu dem US-Amerikaner. Weder die Staatsanwaltschaft München noch die Staatsanwaltschaft Stuttgart hätten diese Erkenntnisse jedoch weitergegeben.

Oberstaatsanwältin Leiding bestreitet Versäumnisse. Sechs Tage nach dem Münchner Anschlag habe die Staatsanwaltschaft ein „Ermittlungersuchen zu den Onlinespiele-Aktivitäten des David S. eingeholt“. Steam habe die angefragten Accounts und Spielernamen, die S. benutzte, mitgeteilt, ebenso Bildinhalte, Online-Verläufe, IP-Adressen und Zahlungsmethoden. Leiding: „Chatprotokolle vor dem 22. Juli 2016 lagen bei Steam nicht mehr vor, da diese innerhalb von zwei Wochen gelöscht werden.“ Ein direkter Kontakt zwischen den Todesschützen sei möglich, aber nicht gesichert. Es hätten keine Anhaltspunkte bestanden, dass ein Chatpartner an der Münchner Tat beteiligt gewesen sei oder eine eigene entsprechende Tat geplant habe. Laut Leiding ist es für Strafverfolger nicht einfach, aus einer Gruppe mit 250 Accounts, von denen viele fiktiv seien, Gefährder frühzeitig herauszufinden.

Die Landtagsabgeordneten Claudia Stamm (fraktionslos) und Katharina Schulte (Grüne) wollen von der Staatsregierung Auskunft zur Verbindung zwischen den Attentätern S. und A. sowie zur Rolle deutscher Ermittler. **MARTIN BERNSTEIN**

## Claus Hipp als Pate

Alice-Bendix-Schule stellt sich gegen Rassismus

„Eine Schule sollte ein Ort sein, an dem keiner den anderen verletzt“, sagt Arif Abdullah Haidary und ist deshalb besonders stolz, dass seine Schule diese Woche ein Siegel verliehen bekommt, welches diese Botschaft unterstreicht: „Schule ohne Rassismus – Schule mit Courage“. Arif Abdullah Haidary kam vor drei Jahren aus Afghanistan nach München und ist seit zwei Jahren Schüler am beruflichen Schulzentrum „Alice-Bendix“ in Schwabing. Der 18-Jährige ist Sprecher der Integrationsklasse und hat sich zusammen mit den anderen Schülern dafür eingesetzt, dass seine Schule ein deutliches Zeichen gegen Rassismus und Diskriminierung setzt.

„Wir wissen, dass an jeder Schule Schüler ausgeschlossen werden“, sagt Michael Schneider-Velho, der das Netzwerk „Schule ohne Rassismus“ in Oberbayern koordiniert und hauptberuflich Weiterbildungen für Lehrer am Pädagogischen Institut in

München organisiert. Deutschlandweit gehören dem Netzwerk mehr als 2500 Schulen an, alleine in München sind es 50. Das Siegel ist aus seiner Sicht aber keine Auszeichnung, sondern ein Auftrag an die Schule, in Zukunft alles gegen Rassismus und Diskriminierung zu tun. Der erste Schritt ist eine Art Vertrag, bei dem sich Schüler, Lehrer und Angestellte dazu verpflichten, gegen Rassismus und Diskriminierung vorzugehen. 80 Prozent der Schulfamilie an der Alice-Bendix-Schule haben diese Selbsterklärung bereits unterschrieben. Mehr als notwendig gewesen wären, um das Siegel zu erhalten.

Die Schule bildet Jugendliche für Berufe im Ernährungsbereich aus, etwa zur Diätassistentin oder zur Betriebswirtin für Ernährungsmanagement. Pate des Projekts ist passenderweise Claus Hipp, Geschäftsführer des gleichnamigen Herstellers für Baby-Nahrung. „Bayern war immer ein Land, in das verschiedene Völker eingewandert sind“, sagt Hipp beim Festakt. „Nach dem Krieg kamen viele Flüchtlinge nach Bayern“, erzählt der heute 79-Jährige. Deutschland brauche junge Menschen, die eine Ausbildung absolvieren, davon gäbe es wenig, erklärte der Unternehmer. Junge Menschen – so wie Arif Abdullah Haidary. Er möchte nach der Integrationsklasse eine Ausbildung zum Medientechniker beginnen.

Falls jemand an der Alice-Bendix-Schule diskriminiert würde, könne er oder sie sich an eine Vielzahl von Vertrauenslehrern wenden, sagt der Schüler. Arif Abdullah Haidary hat an seiner Schule aber noch nie Diskriminierung erfahren. „Gott sei Dank“, sagt er. Und das wird wahrscheinlich auch so bleiben. **SOFIE CZILWIK**



Claus Hipp, hier mit Projektleiterin Sarah Hildenbrandt, wird Pate am Alice-Bendix-Schulzentrum. FOTO: ROBERT HAAS



Das Preisgericht lobte den „klaren, ruhigen Baukörper“ mit der Holz- und Glasfassade, der sich gut in den Park einfügt. SIMULATION: DIETRICH UNTERTRIFALLER ARCHITECTEN TZ GMBH

## Flacher, breiter, schneller

Im Olympiapark entsteht für 143 Millionen Euro der neue Sport-Campus der Technischen Universität. In nur vier Jahren soll ein „Gebäudekomplex der Superlative“ errichtet werden

VON ALFRED DÜRR

Es ist das mit Abstand größte aktuelle Bauvorhaben in der unmittelbaren Nachbarschaft der weltberühmten Zeltdach-Architektur des Olympiaparks: Für 143 Millionen Euro entsteht auf dem ZHS-Areal (Zentraler Hochschulsport München) ein moderner Sport-Campus der Technischen Universität. Die bayerische Wissenschaftsministerin Marion Kiechle (CSU) und Uni-Präsident Wolfgang A. Herrmann legten am Mittwoch den Grundstein für einen, wie es hieß, Gebäudekomplex der Superlative. Bis zum 50-jährigen Bestehen des Olympiaparks im Jahr 2022 soll das Projekt fertiggestellt sein.

Das knapp 35 Hektar große Baugebiet liegt im nördlichen Bereich des denkmalgeschützten Ensembles Olympiapark. Während der Olympischen Sommerspiele von 1972 befand sich hier das Pressezentrum. Danach waren in den Bauten die Fakultät für Sport- und Gesundheitswissenschaften der TU sowie der Zentrale Hochschulsport untergebracht. Die Gebäude sind in die Jahre gekommen und weisen teilweise gravierende Mängel in der Konstruktion, bei der Statik und beim Brandschutz auf. Vor zwei Jahren ist der Architekturwettbewerb für den kompletten Neubau des Sport-Campus entschieden worden.

Gewonnen hatte ein Team aus dem österreichischen Bregenz – die Büros Dietrich Untertrifaller mit Balliana Schubert Landschaftsarchitekten. Das Preisgericht lobte den „klaren, ruhigen Baukörper“ mit seiner Holz- und Glasfassade, der sich als flacher Komplex mit sechs Innenhöfen gut in den Kontext der Architektur und der Landschaft des Olympiaparks einfügt. Von einer zentralen Erschließungsschneise gelangt man zu allen Funktionsbereichen. Dieses Herz der Anlage ist für die Jury der Kommunikationsort, von dem es Einblicke in alle Sporthallen gibt, an dem alle Seminarräume und Hörsäle liegen und im

Westen „in überzeugender Weise Mensa und Bibliothek einen Überblick über das gesamte Gelände ermöglichen“.

Holz ist das dominierende Baumaterial des neuen Sportzentrums. Helmut Dietrich, der geschäftsführende Gesellschafter des Architektenbüros Dietrich Untertrifaller, nannte den Komplex einen in seiner Dimension rekordverdächtigen Holzbau – „und zwar mit allen Qualitäten wie Leichtigkeit, Nachhaltigkeit und Energieeffizienz“. Bauweise und Architektur sind für ihn die logische Antwort auf die sportliche Aufgabenstellung und auf den besonderen Ort im denkmalgeschützten Park.

Die neue bayerische Wissenschaftsministerin und Ärztin Marion Kiechle kennt die ZHS-Anlage aus eigener Erfahrung: „Ich habe hier nicht nur geturnt, sondern auch Vorträge gehalten.“ Die Grundsteinlegung war für sie ein besonders erfreulicher Anlass. Denn nun würden optimale Rah-

menbedingungen für zukunftsweisende Forschung im Bereich der Sport- und Gesundheitswissenschaften geschaffen. In den neuen Sportstätten können sich über 125 000 Studierende und 30 000 Beschäftigte aller Münchner Universitäten und Hochschulen aktiv betätigen. Als Ärztin begrüße sie das breite, sportliche Angebot

Der Neubau soll die wissenschaftliche Forschung weiter vorantreiben

sehr. Aus ihrer langjährigen klinischen Erfahrung wisse sie, wie wichtig Bewegung und körperliche Aktivitäten für das physische und psychische Wohlbefinden sind.

Die hohe Investitionssumme in den Neubau sei gut angelegt, sagte Kiechle. Durch eine moderne Hochschul-Infrastruktur an den mittlerweile vier Standorten der Tech-

nischen Universität München schaffe man optimale Bedingungen für Forschung und Lehre: „Zugleich bauen wir damit weiter an unserer herausragenden bayerischen Wissenschafts-Landschaft.“

Der Neubau im Olympiapark schaffe die besten Chancen, die wissenschaftliche Forschung weiter voranzutreiben „und unsere interdisziplinäre Ausrichtung zu leben“, sagte Ansgar Schwirtz, Dekan der Sport- und Gesundheitswissenschaften. Es gehe auch darum, „dass wir unseren Studierenden zukunftsweisende Berufsfelder durch die Ausbildung erschließen“.

TU-Präsident Wolfgang A. Herrmann beleuchtete bei der Grundsteinlegung die Rolle der Sportwissenschaft. Die in der Folge der Olympischen Spiele eingerichtete Sportausbildung sei an der TU lange Zeit nicht richtig ernst genommen worden und habe eher ein Schattendasein geführt, sagte Herrmann. Doch seit der Strukturreform von 2002 werde dieser Bereich konsequent modernisiert und derzeit in der Fakultät für Sport- und Gesundheitswissenschaften mit den Ernährungswissenschaften und der Medizin verschrankt.

Die Technische Universität München setzt laut Herrmann damit ein deutliches Signal. Bewegung und Ernährung seien die wichtigsten, einander ergänzenden Präventionsfaktoren zum Erhalt der Gesundheit: „Ihre wissenschaftliche Fundierung und Durchdringung sind Aufgaben einer Universität, die hierüber wie keine andere in Deutschland über die zugehörigen Ankerfakultäten verfügt.“

Herrmann lobte die „großzügige Neubau-Investition“ des Freistaats. In den alten Bauten habe Gefahr für Leib und Leben bestanden. Es wird nicht nur ein neues Sportzentrum geben. Mittelfristig muss laut Uni-Präsident die Betreuungrelation Studierende zu Professoren von 200 zu eins „drastisch verbessert“ werden. Weitere Berufungen und ein neues Strukturkonzept sollen dazu beitragen.



Wissenschaftsministerin Marion Kiechle (mit TU-Präsident Wolfgang A. Herrmann, links) hat früher selbst beim Zentralen Hochschulsport geturnt. FOTO: ROBERT HAAS

## Eigenwillig ohne Pose

Im Capri schwingen mediterrane Einflüsse und Tugenden mit. Beim Wein achtet der Wirt auf ein schmales, aber doch delikates Angebot

Fürchtet Euch nicht: Capri ist nicht Italien. Warum eröffnet man in einer derart italienerassanten Stadtregion wie der um den Schwabinger Kurfürstenplatz ein Lokal dieses doch sehr programmatischen Namens, das kulinarisch als ein weit interessanterer Ort gedacht ist, als es das ixte einschlägige Restaurant sein könnte? Das mag des Wirts Geheimnis bleiben.

Natürlich schwingen hier an der Ecke Nordend-/Bauer-Straße mediterrane Einflüsse und Tugenden mit. Die vorbildlich kleine, vierzehntägig wechselnde Karte dieses etwas düsteren Etablissements zwischen gediegenem Bistro und abendlicher Cocktailounge erlaubt sich weit darüber hinaus einige Eigenwilligkeit ohne billige Fusion-Pose. Und fünf Tische auf dem geräumigen Trottoir fügen sich anheimelnd in die Schwabinger Übung, draußen zu sitzen, was hierorts als Gemütszustand weit über jahreszeitliche Vorlieben hinaus gelten kann.

Wir haben noch nie eine derart hinreißende Rahmsuppe aus frischen (!) Erbsen kosten dürfen, deren Rezept man gerne für den Privatgebrauch erkundete. Die Rinderconsommé mit Kräuternocken und Brühsejullienne rangierte nicht allzu weit dahinter, allerdings zu nockenreich und brühsejullienne. Die würzigen Crespelle – wir sind ja im Capri, Heimatverbundene könnten von Maultaschen reden – hatten dann genug Flüssiges zum Schwimmen. Zu viel Salz freilich in der sonst angenehmen runden Spargelcremesuppe. Eine sehr delikate, keineswegs zu exotisch intonierte Vorspeise: der gegrillte Oktopus auf Glasnudel-Zuckerschoten. Nur die Vinaigrette mit Granatapfel zu der prächtigen bretonischen Artischocke erschien dem Vecher leicht zu sauer.

So manches Vorgericht mundet bestens als Hauptspeise und umgekehrt,

über halbe Portionen lässt man sich reden. So wurde die Fregula Sarda, diese ganz spezielle Sorte sardischer Knopfnudeln, zum Hauptgang und für Nichtkenner dieser Pastavariante etwas irreführend als „Risotto“ tituliert. Gegrillter Zander mit Basmatireis, beides tadello. Ein andermal allerdings kam zum gebratenen Filet das Artischockengemüse aus dem Glas, ein schwer erträglicher Kunstfehler – wenn auch der einzige. Allzumal zur Frühjahrszeit, da ganz Süditalien von fri-

schen Artischocken überquillt. Die eingeweckten Artischocken – und mögen sie für sich noch so schmackhaft sein – begegnen uns irritierenderweise auch noch im sonst meist knackigen, manchmal im Wartestand etwas ermüdeten Kräutersalat, in dem sich frische, fein zu Blättern geschnitten, neben den Granatapfelkernen besonders gut gemacht hätten.

Entzückt hat uns die Rinderroulade mit Blaukraut und Rotweinschalotten. Die Vollkorn-Schwammerl-Knödel hätte es

dazu so geschmackstüppig gar nicht gebraucht. Das Rindersteak ein gewaltiges Stück, vorbildlich medium, und wieder die herrlichen Rotweinschalotten. Warum nur aber, so fragt man sich, glaubt in München kein Wirt, kein Koch, dass das Backhuhn unbedingt am Knochengestütz zubereiten ist, da doch das Gebein dem Geflügel gewisse Saftigkeit garantiert? Auch im Capri servierte man es respektabel, aber wie überall ohne Knochen, was den wahren Liebhabern dieses Gerichts

das Verzehrvergnügen schmälert. Suppen und Vorspeisen begleitet man mit 7 bis 12,50 Euro, Hauptgerichte von 9 bis 22 Euro.

Maxlrain ist eine untadelige Bierquelle, aber der man sich hier bedient. Beim Wein achtet der Wirt auf ein schmales, aber doch delikates, man möchte fast sagen repräsentatives Angebot: Beim Riesling aus Rheinhessen, dem Weinviertler Gemischten Satz, dem Sauvignon von der Loire, selbst beim portugiesischen Vinho Verde beweist sich Bemühen um sortentypische Qualität, aber nicht zu säurebetont, nicht zu aromatisch, um einen respektablen Mittelwert zumeist. Ähnliches lässt sich zum spanischen Tempranillo, dem apulischen Primitivo und dem Cuveé aus Syrah und Grenache Carignan aus dem Languedoc sagen. Wer – etwas modisch – Blanc de Noir schätzt, ist mit dem knackigen aus einem moselländischen Spätburgunder recht gut bedient. All das zu den münchener üblichen Apothekenpreisen.

Es kann vorkommen, dass diese eigentlich angenehme Lokalität schmal besetzt ist; und siehe, gerade wenn wenig los ist und die Aufmerksamkeit der Bedienten nicht sehr beansprucht wird, muss man diese manchmal geradezu energisch einfordern. Gerade wenn Zeit wäre, reicht es selten zum Nachschicken des Flaschenweins, dies in einem Haus, dessen launiger und distinguiert Wirt offenbar bei einem Gutteil des Publikums schon von anderen Örtlichkeiten her legendären Ruf als warmerherziger und professioneller Gastgeber genießt.

Und dass es nach Küchenschluss (je gemäß der Nachfrage) gerade noch zu ein paar Nüsschen reicht, ist doch arg asketisch. So gesehen täte auf Capri ein bisschen mehr Italien gut. **CAROLUS HECHT**

## Chili-Zimt-Likör

Drinks müssen nicht nur schmecken, sondern auch unterhaltsam sein

Einfach nur zusammenpassende Zutaten verrühren, um einen Drink anzubieten? Das ist ungefähr so, als würde man in einem der Tausenden Burger-Läden Münchens einfach eine Scheibe Fleisch zwischen zwei Semmelhälften schieben. Das reicht heute hinten und vorne nicht mehr.

Gut zu sehen ist das am derzeit laufenden Cocktail-Wettbewerb „Made in GSA“ des Fachmagazins Mixology. Die Teilnehmer entwerfen Drinks, die nicht nur schmecken, sondern auch unterhalten. Patrick Metzger, Dozent der Münchner Barschule, ist einer der elf Finalisten und erzählt mit seinem Drink die Geschichte der

### SZENE-KOLUMNE

Neuen und Alten Welt. Basierend auf dem Drink „Vieux carré“, benannt nach einem Viertel in New Orleans, hat der 47-Jährige unter anderem einen Chili-Zimt-Likör (Zutaten aus der Neuen Welt), Grappa (Alte Welt) und einen Bonpland Rum Suave, der beides vereint. Es ist ein Rum (Neue Welt), der in deutschen Weinfassern gelagert wurde und mit Mosel-Weintrauben verfeinert wurde (Alte Welt). Das dann mit einer angeschnittenen Orange ein Teil des vorgekühlten Glasrandes befeuchtet wird, um diesen mit Vanille-Chili-Salz zu garnieren, ist sicher ganz im Sinne des Forschers und Entdeckers Aimé Bonpland, dem Rum-Namensgeber.

Wenn die modernen Drinkologen so weitermachen, ist allerdings bald alles trinkbare in einem Cocktailglas kombiniert und sie müssen wirklich zu Expeditionen in die Bonpland aufbrechen, um wieder neue Zutaten zu entdecken. **PHILIPP CRONE**

### KOSTPROBE



### Capri

Qualität: ●●●●●●○○○  
Service: ●●●●●●○○○  
Ambiente: ●●●●●○○○  
Preis/Leistung: ●●●●●○○○

Bauerstraße 2, 80796 München  
Telefon: 089 - 15 88 68 87  
www.capri-muenchen.com

Öffnungszeiten  
Montag bis Samstag 18.00 bis 1.00 Uhr,  
Sonntag Ruhetag



Die kleine, vierzehntägig wechselnde Karte im Schwabinger Restaurant Capri erlaubt sich einige Eigenwilligkeiten. FOTO: LUKAS BARTH