

3./29. MÄRZ 2024

**FEIERTAGS-  
AUSGABE**

,20 €

tz.de

REDAKTION 089/53 06-0  
KUNDENSERVICE 089/53 06-222

ÖSTERREICH € 1,70  
56. JAHRGANG • NR. 74/13

0282 MÜNCHEN

Fotos: Gureyev/afp



## Unfall

5 Tote bei  
FlixBus-Drama

SEITE 16



Auf heiligen  
Spuren in  
Andechs & Co.

## Kreuzweg durch Bayern



SEITE 12

Wohneigentum von  
Qualität und Beständ  
seit über 55 Jahren

Entdecken Sie unsere große Auswahl  
an Neubau-Wohnimmobilien im Groß  
München: [www.demos.de](http://www.demos.de)

## Sterne

Ihr Monatshoroskop

SEITE 1

## Raub

Grab-Gauner  
immer dreister

SEITE 6



## Söder

Wird er doch  
noch Kanzler?

SEITE 2



# Kiffer-Regeln



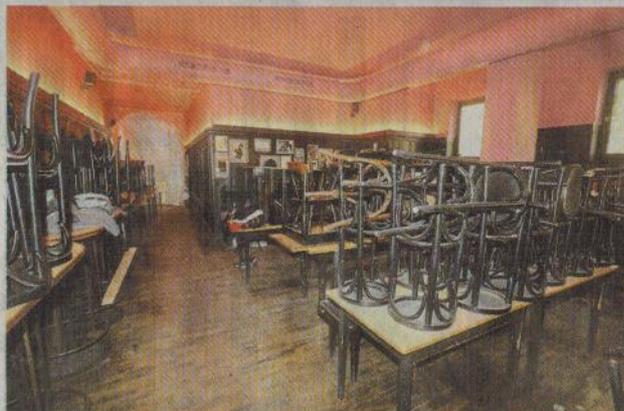
## Was uns ab

# Montag blüht

SEITE 4



Der Alte Simpl an der Türkenstraße strahlt jetzt in sattem Rosa – ansonsten bleibt vieles von dem alten Interieur des Traditionslokals erhalten – inklusive der vielen Schwarz-Weiß-Fotografien.



Sina von Tongelen, die neue Wirtin – früher Lokal Toni. Fotos: ...

# Lebt denn der Alte Simpl noch?

**D**er alte Stuck an den Decken erstrahlt jetzt in neuem Rosa. Darunter stützt sich Wirtin Sina von Tongelen (36) am uralten Treppenab-umgeben von Schwarz-Weiß-Fotografien. Relikte aus der über 120-jährigen Geschichte des Alten Simpl (Türkenstraße 57) – sie bleiben auch zukünftig hängen, nur die frische Farbe rückt sie in ein neues Licht. Alte Ausstattung – moderner Anstrich.

So lässt sich das neue Konzept des Alten Simpls insgesamt ganz gut umschreiben: Denn Sina von Tongelen, die seit gut 15 Jahren in der Münchner Gastro-Szene aktiv ist, will dem Traditionswirtshaus in der Maxvorstadt neues Leben einhauchen – Ende vergangenen Jahres machte es dicht, der damalige Wirt hörte auf. Gleichzeitig plant die neue Chefin die Wurzeln des Lokals wieder stärker zu betonen: „Ein Mix zwischen Moderne und Geschichte“, sagt von Tongelen. Wie das genau aussieht?

Bei der Speisekarte geht es los: Die soll klassisch bayerisch bleiben – jedoch mit ei-

nem modernen Twist. So wird es auch für Vegetarier und Veganer eine vielfältige Auswahl geben, inklusive fleischloser Weißwürste. Gleichzeitig lege man Wert auf Regionalität. Die genaue Karte stehe jedoch noch nicht – auch die Preise nicht. Es solle jedoch für alle bezahlbar bleiben: „Für den bunten Schnitt der Gesellschaft“, wie von Tongelen sagt – vom Rechtsan-

walt und Maurer bis zu den Studenten der nahen Unis. Die Mischung aus modern und traditionell soll auch über das Menü hinausgehen: „Es ist der Plan, den Simpl wieder stärker in der Kunst- und Kulturlandschaft zu verankern“, sagt die neue Wirtin. Ein Rückgriff auf die Historie: Bereits als das Wirtshaus 1903 aufsperrte, traf sich hier die Dichter- und Künstler-

szene – vor allem aus dem Dunstkreis der Satirezeitschrift *Simplicissimus*, der das Lokal auch seinen Namen verdankt. Und auch als die Schauspielerin Toni Netzle († 2021) von 1960 bis 92 das Lokal führte, zog es internationale Stars wie Robert De Niro oder Brigitte Bardot in die Gaststube.

Gleich bei der „kleinen“ Wiedereröffnungsfeier am 13. April um 18 Uhr soll die-



ses Künstlerische wieder anklingen: Neben einem Konzert der Band Oansno, die klassische Blasmusik mit Balkan-Einflüssen mischt, stellt auch eine Münchner Künstlerin aus – ihre moder-

nen Werke! Das soll sich auch künftig im Wirtshaus etablieren: „Wir wollen Künstlern einen Raum geben“, sagt von Tongelen.

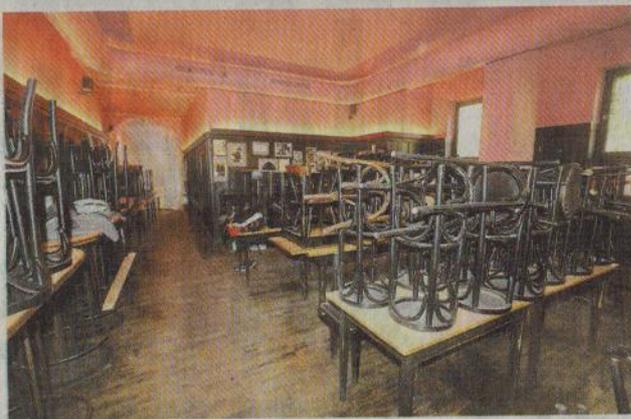
Neben der bohemem Tradition soll es im Lokal auch

bodens werden liegen: mie se um Ess Ein Or nen. S kopf-Tu de gel Kneipe tisten ganz fr Valent der Alt

Übri det die feier st und Bl dem 13 Simpl



Der Alte Simpl an der Türkenstraße strahlt jetzt in sattem Rosa – ansonsten bleibt vieles von dem alten Interieur des Traditionslokals erhalten – inklusive der vielen Schwarz-Weiß-Fotografien.



Sina von Tongelen ist die neue Wirtin (oben) – früher führte das Lokal Toni Netzle (unten).

Fotos: M. Götzfried (3); Archiv

# Lebt denn der Alte Simpl noch?

nem modernen Twist. So wird es auch für Vegetarier und Veganer eine vielfältige Auswahl geben, inklusive fleischloser Weißwürste. Gleichzeitig lege man Wert auf Regionalität. Die genaue Karte stehe jedoch noch nicht – auch die Preise nicht. Es solle jedoch für alle bezahlbar bleiben: „Für den bunten Schnitt der Gesellschaft“, wie von Tongelen sagt – vom Rechtsan-

walt und Maurer bis zu den Studenten der nahen Unis. Die Mischung aus modern und traditionell soll auch über das Menü hinausgehen: „Es ist der Plan, den Simpl wieder stärker in der Kunst- und Kulturlandschaft zu verankern“, sagt die neue Wirtin. Ein Rückgriff auf die Historie: Bereits als das Wirtshaus 1903 aufsperrte, traf sich hier die Dichter- und Künstler-

szene – vor allem aus dem Dunstkreis der Satirezeitschrift *Simplicissimus*, der das Lokal auch seinen Namen verdankt. Und auch als die Schauspielerin Toni Netzle († 2021) von 1960 bis 92 das Lokal führte, zog es internationale Stars wie Robert De Niro oder Brigitte Bardot in die Gaststube.

Gleich bei der „kleinen“ Wiedereröffnungsfeier am 13. April um 18 Uhr soll die-



ses Künstlerische wieder anklingen: Neben einem Konzert der Band Oansno, die klassische Blasmusik mit Balkan-Einflüssen mischt, stellt auch eine Münchner Künstlerin aus – ihre moder-

nen Werke! Das soll sich auch künftig im Wirtshaus etablieren: „Wir wollen Künstlern einen Raum geben“, sagt von Tongelen.

Neben der bohemem Tradition soll es im Lokal auch

bodenständig zugehen: So werden viele Brettspiele ausliegen: „Es soll eine Gastronomie sein, bei der es nicht nur um Essen und Trinken geht.“ Ein Ort, wo sich Gäste begegnen. So soll es häufig Schachkopf-Turniere und Spielabende geben, regelmäßig auch Kneipen-Bingo – mit Kabarettisten oder Komikern. Fast wie ganz früher, als Humorist Karl Valentin hier noch auftrat. Ja, der Alte Simpl lebt also noch!

Übrigens: Am 20. April findet die offizielle Eröffnungsfeier statt – mit Pferdekutsche und Blasmusik. Und schon ab dem 13. April öffnet der Alte Simpl wieder täglich.

JULIAN LIMMER