

Duell in der SPD

Vize Roland Fischer tritt gegen Münchens Parteichef Hans-Ulrich Pfaffmann an



Der Amtsinhaber: Hans-Ulrich Pfaffmann (55).



Der Vize und Herausforderer: Roland Fischer (49).

MÜNCHEN Roland Fischer kennen einige Münchner durch seine ungewöhnlichen Wahlplakate: „Hält, was er verspricht“ war 2009 darauf zu lesen – und ein Döbel zu sehen (nicht das Fischer-Original, sondern ein billiges Konkurrenzprodukt). Trotzdem verlor er damals im Münchner Westen gegen den CSU-Mann Hans-Peter Uhl. Jetzt hat er sich einen neuen Kontrahenten gesucht, aus der eigenen Partei: Hans-Ulrich Pfaffmann ist Chef der Münchner SPD. Fischer will ihn beerben.

Am 7. Mai finden die Neuwahlen des Vorstands statt, bislang galten sie als reine Formalität. Jetzt meldet Vize Fischer Ansprüche an.

Der 49-Jährige, der die Internetseite von Oberbürgermeister Christian Ude betreut, hat sich inhaltlich vor allem die Wohnungs- und Mietpolitik auf die Fahnen geschrieben und will in der Partei mit „mehr Dialog“ punkten. Hans-Ulrich Pfaffmann gibt sich gelassen. Eine Kandidatur sei Fischers gutes Recht.

Nächsten Samstag entscheiden die Genossen, wen sie an der Spitze sehen wollen – und wem sie zutrauen, einen OB-Kandidaten für 2014 zu küren.



Einer der buntesten Arbeitsplätze Münchens: Paul Seluga richtet den Gemüsestand bei Feinkost Käfer her.

Foto: Gregor Feindt

Das Superpraktikum

Der Münchner Schüler Paul (14) hat seine zweite Ferienwoche bei Feinkost Käfer verbracht. Sein Tag

MÜNCHEN Am ersten Tag nach den Osterferien gibt's in Schulklassen nur ein Thema: Was hast du gemacht? Manche waren am Badensee, andere im Skatepark. Etwas ganz anderes hat Paul Seluga, Neuntklässler im Moosacher Gymnasium, mit seiner zweiten Ferienwoche angestellt: Der 14-Jährige hat Bayerns Superpraktikum ergattert. Fünf Tage hinter den Kulissen von Feinkost Käfer: So hatten es der Feinkosthändler und die Schüler-Praktikantenbörse ausgeschrieben.

„Es ist eine Chance, einmal in verschiedene Berufe hineinzuschnuppern und selbst praktisch mitzuarbeiten“, sagt Ausbildungsleiterin Miriam Peininger. Die Wahl fiel auf Paul. Die AZ hat ihn besucht.

9 UHR: Paul ist in seine schwarze Hose und das von Käfer geborgte weiße Hemd geschlüpft und hat sich die rote Schürze umgebunden. Auf seinem Gesicht: ein freundliches Lächeln. Wer es nicht weiß, hält ihn für einen der konzernweit 70 Auszubildenden. Am ersten Tag hat er eine eineinhalbstündige Hausführung bekommen. Kühlraum, Keller, Konditorei. „Von außen hätte ich nie gedacht, wie groß das

alles ist“, berichtet er staunend. Er hat erfahren, wie wichtig es ist, zu wissen, wo die Lebensmittel herkommen. Und worauf Kunden Wert legen, die bereit sind, die gehobenen Preise zu bezahlen. Die ersten drei Tage arbeitet Paul in der Obstabteilung mit, die letzten beiden in der Confiterie. Er hat Früchte für Smoothies und Konfitüren zerkleinert und viel über exotische Sorten erfahren.

9.15 UHR: Heute sind die fertigen Salate dran, ein beliebter Mittagstisch für die Kunden aus Bogenhausen. „Eine große Lieferung“, sagt Paul. In ein paar Stunden wird er schon einer Kundin weiterhelfen können, die Fragen zum Salat hat.

10.30 UHR: Noch ist im Laden nicht so viel los. Zeit, sich von einem Käfer-Mitarbeiter etwas über exotische Obstsorten erzählen zu lassen. Woher

eine Frucht kommt und wie man sie isst zum Beispiel.

Paul ist beeindruckt: „Bisher wusste ich gar nicht, wie so eine Passionsfrucht aussieht oder wie man sie isst. Jetzt kann ich sagen: Sie schmeckt sehr lecker.“ Als eine Lieferung mit Abensberger Spargel kommt, freut er sich: „Das finde ich super, aus der Gegend kommt meine Familie ursprünglich her.“

11 UHR: Gemeinsam mit den Kollegen drapiert der Neuntklässler Paprika, Gurken, Karotten und anderes Gemüse. „Es ist wichtig, dass immer alles hübsch aussieht.“ Zwischendurch fegt er mit einem Besen über den Fliesenboden.

12.30 UHR: „Paul, ich geh' zum Essen. Kommst du mit?“, fragt ein Kollege. Mittagspause. Der Schüler verdient in der Schnupperwoche zwar kein Geld, kann in der Käfer-Kantine aber umsonst essen.

13.30 UHR: Die Tische müssen umdekoriert werden, statt auf Ostern stehen die Zeichen auf royaler Hochzeit. Der Laden füllt sich mehr und mehr. Kunden stehen an der Fischtheke oder beim Fleisch, greifen in der Obstabteilung zu. Paul: „Man muss aufpassen, dass man niemandem im Weg rumsteht.“ Wie das geht, hat er schnell raus.

15 UHR: Feierabend. Die Fußsohlen kribbeln. Aber Paul ist glücklich: „Ich weiß zwar noch nicht, was ich nach der Schule machen will, aber der Kontakt mit Kunden macht mir viel Spaß.“ Später will sich Paul mit noch Freunden treffen. Was er Ihnen erzählt? „Kommt auch mal vorbei! Es gibt so exotische Früchte, das glaubt ihr gar nicht.“

Vanessa Assmann

MÜNCHEN/BAYERN kompakt

500 ICE-Reisende bleiben liegen

AUGSBURG Ein liegengeliebener ICE mit über 500 Reisenden hat den Bahnverkehr zwischen Augsburg und Ulm für mehrere Stunden lahmgelegt. Die Passagiere mussten den Zug zwischen Dinkelscherben und Freihalden auf freier Strecke verlassen und in Busse umsteigen.

Grüne wettern gegen Polizei

MÜNCHEN Die bayerischen Grünen machen weiter mobil gegen die Münchner Olympiabewerbung. Am Freitag kritisierten sie Werbeaufkleber auf bayerischen Polizeiautos. „Die Polizei sollte neutral sein, wird aber ungefragt in eine staatliche PR-Aktion eingebunden“, rügte der klimapolitische Sprecher Ludwig Hartmann.

Haftbefehl gegen vierfachen Vater

HIRSCHAU Die Mutter (43) und ihre vier Kinder (8 bis 14) schliefen, als am Wintergarten ihres Hauses in Hirschau (Oberpfalz) nachts ein Feuer ausbrach. Nachbarn alarmierten die Feuerwehr, weckten die Schlafenden. Jetzt erging Haftbefehl wegen fünffachen Mordversuchs gegen den Vater der Kinder. Die Eltern hatten sich vor vier Wochen getrennt, der Mann zog aus. In der Feuernacht wurde er am Haus gesehen.

PRAKTIKA

Wer schon während der Schulzeit Praktika macht, dem fällt die Berufswahl später leichter. Auf der Internetplattform Sprungbrett Bayern (sprungbrett-bayern.de) können Schüler sich über Praktika informieren und Stellen finden. Das besondere am Superpraktikum, wie es jetzt zum ersten Mal angeboten

wurde: Die Betriebe garantieren den Praktikanten eine intensive Betreuung, fachlich und persönlich. Weitere Superpraktika sind jeweils in den Ferien geplant, dann etwa beim Flughafen oder bei Handwerksbetrieben. „Wir wollen den Schülern die Tür für etwas Außergewöhnliches öffnen“, heißt es.



Kollegen für kurze Zeit: Die Auszubildenden Philipp Hinkofer (l.) und Quentin Slowik (r.) mit ihrem Chef Bernhard Hoenig und Paul Seluga.

– Anzeige –

8 Jahre asian cuisine Jasmin

Entdecke mich!



Gut versteckt in der Lindwurmstraße: Das Restaurant „Jasmin“ muss erst einmal gefunden werden – aber dann will man nicht mehr weg.

Das „Jasmin“ in der Lindwurmstraße bietet Köstlichkeiten aus Vietnam

Man kennt das von manchen Begegnungen. Auf den ersten Blick scheint der Mensch unscheinbar, aber auf den zweiten offenbart sich ein wunderbarer Charakter. Ganz ähnlich geht es dem vietnamesischen Restaurant „Jasmin“.

Wenige Minuten von der U-Bahn-Haltestelle Poccistraße gelegen, könnte man das Lokal mitten in der Lindwurmstraßen-Häuserreihe leicht übersehen. Was für ein Fehler! Gleich nachdem der Gast das „Jasmin“ betritt, wird er von der Pink/Grünen-Farbenpracht und der geschmackvollen asiatischen Deko eingeworfen. Der Familienbetrieb legt Wert auf Stil; das schätzen die Besucher, die seit acht Jahren das reichhaltige und authentische Essen im „Jasmin“ genießen. Dieses Urteil geben auch die hervorragenden Bewertungen auf der Internet-Plattform Qype wieder. Die günstigen Preise decken

sich mit der Philosophie des Hauses: Lieber häufiger kommen, als nur einmal im Monat. Langweilig wird Ihnen bei der abwechslungsreichen Speisekarte garantiert nie. Zusätzlich zum Mittagsangebot gibt es jede Woche zwei unterschiedliche Mittagsmenüs und Köstliches aus dem Wok schon für 5,30 bis 7,90 Euro – gerade Recht für eine entspannte Mittagspause.

Abends stellt das „Jasmin“ sein Essensangebot um, und

serviert preiswerte vietnamesische Spezialitäten. Selbstverständlich können Sie das Lokal für Firmen- oder Geburtstagsfeiern ab 30 Personen mieten. Aber auch Catering ist im „Jasmin“ möglich. Lindwurmstraße 167, Öffnungszeiten: Montag - Freitag 11-15 und 18-23 Uhr, Samstag, Sonntag, Feiertage: nur abends 18-22.30 Uhr, am Muttertag (8. Mai), bereits ab 11 Uhr geöffnet Info: www.jasmin-asia-cuisine.de, © 76 77 57 12



Eine schmackhaft-scharfe Spezialität im „Jasmin“: Ente mit frischem Wokgemüse in Hoisin-Sauce und Cashewnüssen.

Jasmin asian cuisine

Öffnungszeiten:
Mo.–Fr. 11–15 Uhr und 18–22.30 Uhr
Sa./So. 18–22.30 Uhr

Lindwurmstr. 167 • 80337 München • Tel. 0 89/76 77 57 12

www.jasmin-asia-cuisine.de

HAMBERGER
Der Großmarkt für Gastronomie & Handel

Weiterhin viel Erfolg und alles Gute!

81671 München • Friedenstr. 16 • Tel. 089/41306-0 • www.hamberger-cc.de

SCHNEIDER
Weisse
G. Schneider & Sohn

HTB
Herzogliches Brauhaus Tegernsee

SCHNEIDER
München

Wir sind Ihr kompetenter Partner für Gewerbe- und Großküchenplanung, Großküchengeräte, Porzellan, Glas, Besteck, Küchen- und Barzubehör.

- Verkaufsraum mit riesigem Sortiment
- Lieferservice
- Beratung, Planung und Betreuung

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Gerne beraten Sie auch unsere Außendienstmitarbeiter vor Ort.

Flößergasse 4
81369 München
Telefon 089 747 13 00
www.schneider-gastronomie.de

vinobili
GÜNTHER & DEL TORO

Guldeinstr. 39,
D-80339 München,
Tel. 089 / 20 20 65 48

Öffnungszeiten:
Fr. 16:30 - 19:00 Uhr
Sa. 10:30 - 13:00 Uhr