

Dr. Speck im Einsatz

Das Südtiroler Speckstüberl von Andreas „Specki“ Mayr ist eine Welt für sich. Für seine Stammgäste ist es das zweite Wohnzimmer.



Fotos: Klaus Neuner

In der kleinen Stube mit der verglasten Verkaufstheke im Eingangsbereich duftet es nach geräuchertem Speck und Käseläiben mit Bärlauch. Neben der Kaffeemaschine steht ein frisch gebrühter Cappuccino. Zehn mächtige Seiten Südtiroler Speck hängen dicht an dicht an der Wand, daneben Salami und Rauchwürsten. Frische Vinschgauer und Schüttelbrot liegen auf der Arbeitsfläche darunter. Auf der anderen Seite liegt ein großes Stück Salami neben der Aufschnittmaschine des Verkaufstresens.

Das „Südtiroler Speckstüberl“ an der Zugspitzstraße im Ortsteil Garmisch ist eine feste Institution – seit über 30 Jahren. Die Einrichtung mit einer Mischung aus Blockhaus, Trödel, Imbiss und Fußballkneipe ist kein Zufall. Der mit viel altem Holz verbaute Ausschank gleicht einer urigen Hütte mitten im Ort. Stammtisch und Bartresen füllen den Raum fast vollständig aus. „Eigentlich ist es ein einfacher Holzverschlag, der aber anscheinend auf die Gäste eine gewisse Faszination ausübt“, meint Andreas Mayr und lächelt. Was die Faszination genau ausmacht, das kann er jedoch nicht erklären. „Spaß ist sicherlich ein wichtiges Thema, schließlich haben die meisten in ihrem Leben nicht so viel zum Lachen“, ergänzt Mayr, der von seinen Gästen seit Jahrzehnten nur „Speck“, „Specki“ oder „Dr. Speck“ genannt wird. Darüber hinaus kommt jeder mit jedem in Kontakt, allein schon aufgrund der Enge: „Das Südtiroler Speckstüberl ist auch ein Kontakthof. Sicher liegt es an der Umgebung, an der Gemütlichkeit. Wer einmal kommt, kommt immer wieder. Die meisten, weil sie sich kennen, entspannen und wohlfühlen. Manch einer vielleicht sogar wohler als im eigenen Wohnzimmer.“

Auf rund 20 Quadratmetern drängeln sich von Montag bis Samstag Besucher und Stammgäste von nah und fern. An milden Abenden sitzen Jung und Alt mit Getränken und Brotzeiten auf hölzernen Barhockern an den zu Tischen umfunktionierten alten Fässern.

Die holzvertäfelten Wände des Speckstüberls verziern Jugenderinnerungen und historische Habseligkeiten: Nummernschilder von Gästen aus unterschiedlichen Ländern, Weinflaschen und Schnäpse, alte Skier, Sporttrophäen, vergilbte Fotografien und Bilderritze. Als typischer Sammler würde sich Mayr nicht bezeichnen, dennoch gibt es viele historische Erinnerungen. „Für viele bin ich sicherlich ein Kasperl, eine willkommene Abwechslung ihres Alltags“, sagt der Wirt. Das Stüberl ist aber auch ein Museum, ein besonderer Ort. „Wer sich hier trifft, bleibt hocken und tauscht gemeinsame Erinnerungen und Begebenheiten aus. Das ist fast zwangsläufig der Fall.“

Genauso ungewöhnlich wie die Kuriositäten an Tischen und Wänden ist die Vielfalt der Stammgäste. Ein seltener Mix aus allen Arbeits- und Lebensbereichen trifft sich regelmäßig oder auch zufällig auf ein Brotzeitbrett mit Speck, Wurst und Käse. „Speck aus dem Sarntal ist für viele meiner Gäste seit Jahren ein begehrtes Feiertagsabendschmankerl geworden. Das Fleisch ist frisch geräuchert und stammt von einem kleinen Bauernhof in der Nähe meines ehemaligen Heimatortes“, verrät Mayr. Im Gegensatz zu seinen Stammgästen verirren sich fremde Gäste eher zufällig in die beliebte Speck-Kneipe am unteren Ende der Zugspitzstraße, was wohl am abgelegenen Standort liegt.

„Für viele bin ich sicherlich ein Kasperl.“

auto ortner
Das Autohaus mit dem Lächeln



Ihr VW-Vertragspartner
in Starnberg



SEAT

Ihr Seat-Vertragspartner
in Murnau

Autohaus Anton Ortner GmbH & Co. KG
Weilheimer Str. 18, 82418 Murnau, Tel. 08841/610061
Gautinger Str. 5, 82319 Starnberg, Tel. 08151/650510
www.auto-ortner-murnau.de

Schuhhaus
Berwein

Das Fachgeschäft
für Sport- und Trachtenschuhe
mit Reparaturwerkstätte

Das älteste
Fachgeschäft
am Platze



Original
Werdenfeller
Haferlschuhe
in allen Größen
von 23 bis 50

Damen Trachtenschuhe
von Größe 27 bis 44
Curling- und Filzschaffstiefel
Kinder-Trachtenschuhe

Partenkirchen | Badgasse 14 | Tel. 08821/3035



Der Spitzname „Specki“ liegt nahe, die Gründe für den akademischen Zusatz liegen einige Jahre zurück. Andreas Mayr erinnert sich lächelnd: „Dr. Speck, das ist mein Künstlername, der ist historisch begründet. Als Kneipier über drei Jahrzehnte hatte ich natürlich auch den ein oder anderen ‚Patienten‘. Wem das letzte Bier nicht bekommen ist, den habe ich vorsichtshalber schon mal nach Hause gebraucht.“ Bald entstand der liebevolle Zusatz „Dr.“. Als selbstlose Seele möchte sich der beliebte Kneipier deswegen nicht bezeichnen. Seine Gäste nicht nur zu bewirten, sondern zu bekümmern, das war für ihn immer selbstverständlich.

Die Gäste sind im Laufe der Jahre ruhiger geworden. Ebenso wie der Wirt. „Irgendwann sagte ich mir, das Leben kann nicht nur aus fröhlichem Kneipendasein, Feiern und Bewirtung bestehen.“ Der Südtiroler beschloss, sein Leben komplett umzukrempeln. „Von einem Tag auf den anderen habe ich auf Alkohol und Zigaretten verzichtet. Über zehn Jahre habe ich keinen Tropfen angerührt, nicht mal beim Essen. Bis dahin war mein Leben mit vielen Zigaretten und wenig Schlaf definitiv nicht gesund.“ Dazu fing er an, intensiv Sport zu treiben. „Das war etwa zu der Zeit, als mein Sohn Manuel zur Welt kam.“ Manuel geht heute zur Wirtschaftsschule und wird bald 18 Jahre alt.

Bis heute treffen sich Vater und Sohn regelmäßig zum Sport und sind gemeinsam in den Bergen oder in der Natur unterwegs. Mayr: „So oft es geht, sitze ich auf meinem Radl oder stehe auf Skiern.“ Meis-

tens ist das in der Mittagszeit der Fall, oder schon am frühen Morgen. „Im Winter sind Manuel und ich oft auch gemeinsam auf der Skipiste unterwegs. Noch besser allerdings gefällt es ihm auf seinen Freeride-

Skiern im freien Gelände oder in Funparks.“

Seine sportlichen Aktivitäten sind wohl ein Grund mit, weswegen Andreas Mayr viele Jahre in der Gastronomie gut verarbeitet hat. Die Mischung aus der geselligen Arbeit und viel Sport passt: Der gebürtige Südtiroler ist top in Form und kerngesund. Für welche Heimat sein Herz schlägt, kann der Garmisch-Partenkirchner heute nicht mehr sagen.

Die Idee für das Speckstüberl entstand in den frühen 1970er Jahren. Schon als 15-Jähriger hatte Mayr die Idee, Südtiroler Spezialitäten aus seiner Heimat Eppan, einem bekannten Ort

in der Nähe von Bozen, nach Bayern zu bringen. „Ursprünglich wollte ich immer nur Wein und Speck verkaufen. Der Steh-Ausschank und die Bewirtung ergaben sich dann irgendwie beiläufig, fast zufällig“, erinnert der Kneipeninhaber.

Insgesamt vier Jahre arbeitete der gelernte Koch nach dem Militär und einigen Jahren in Bozen und Venedig in der Landtagsgaststätte im Maximilianeum, im Hofbräuhaus sowie in einem Münchner Feinkosthandel. Schon von dort aus verkaufte er Wein und Speck. 1982 entdeckte er über einen Kunden den ehemaligen Tante-Emma-Laden im Ortsteil Garmisch, sein heutiges „Speckstüberl“, und startete

drei Jahre später mit der Konzession für Verkauf und Ausschank.

Veränderungen oder hochtrabende Zukunftspläne sind für Andreas Mayr heute kein Thema mehr, „Dr. Speck“ ist mit sich und seinem Leben rundum zufrieden. „Was soll ich ändern? Mir gefällt mein Leben so, wie es ist.“ Zu den wenigen Dingen, die er bislang nicht geschafft hat, gehört die eigene Hochzeit. „Für eine richtige Familie fehlte mir bisher die Zeit. Das Leben eines Gastronomen ist sicher nichts für

eine typische, normale Ehe.“ Vermutlich ist es daher kein Wunder, dass Mayr in seiner Wohnung an der Höllentalstraße eher selten und nur zum Schlafen anzutreffen ist. „Zwei Stunden am Tag bin

„Das Südtiroler Speckstüberl ist auch ein Kontakthof.“

ich auf dem Berg für meine Radltour oder zum Skifahren. Dann bin ich fit und schaffe meine Stunden hinter dem Tresen. Das Speckstüberl, das ist mein Zuhause.“ Wenn er einmal ganz viel Zeit haben sollte, könnte sich der Bergliebhaber auch eine längere Tour durch die Alpen vorstellen. „Oder auch Südamerika, das wär’s.“ ■ sc



ROSENBLATT

wir ziehen Sie an

FAM. BUCHWIESER GARMISCH-PARTENKIRCHEN
Olympiastraße 2 82467 Garmisch-Partenkirchen Telefon 08821.73860 Telefax 08821.78844
www.rosenblatt-gap.de

CAMBIO CLOSED GEORGE GINA & LUCY SET ALLUDE REPEAT LUXURY BASICS AGLINI 0039 ITALY

Das Skigebiet für die ganze Familie.



- 9 Lifтанlagen
 - 8 Kilometer präparierte und beschneite Pisten
 - 90% blaue Pisten
 - Alle Übungslifte befinden sich im Talbereich
 - Komplette beschneite Skitourenroute parallel zur Skipiste über 400 Höhenmeter
- Dienstag & Donnerstag ist Hüttenabend!



KOLBENSATTEL
OBERAMMERGAU



www.kolbensattel.de
und auf facebook