

Familienwald und Sterneküche

Sabrina Fenzl liebt die Gegensätze. Ganz bewusst hat die Köchin ihr Restaurant deshalb in Markt Indersdorf eröffnet. Dort ist sie aufgewachsen.

Von Jacqueline Lang

Heimat schmeckt für Sabrina Fenzl nach Bohnenkraut. Noch immer wächst die feinblättrige, saftig grüne Pflanze, mit der schon ihre Oma viel gekocht hat, neben Wermut, Salbei, Glücksklee, einer ägyptischen Zwiebel, Malabar-spinat und Brennnesseln im heimischen Garten und wandert von dort auf die Teller von Fenzls Gästen. In ihrem nur ein paar Autominuten entfernten gelegenen Restaurant Mind in Markt Indersdorf serviert sie als Vorspeise nämlich aktuell eine Forelle aus Gröbenzell mit Paprika, japanischem Ingwer – und eben Bohnenkraut.

Ihr Garten, dieses wilde Kleinod voller Obstbäume, Gemüse- und Kräuterbeete, ist für Fenzl eine von vielen Quellen der Inspiration. Derzeit überlegt sie, aus dem Cola-Kraut, das zu ihren Füßen wächst, ihr ganz eigenes Erfrischungsgetränk herzustellen. Wie sie das so erzählt – in schwarzer Röhrenjeans, weißem Shirt, links und rechts im Ohr auffällige Stecker – könnte man fast vergessen, das Fenzl zugleich Chefin und Köchin eines Sternerestaurants ist, nebenbei noch ein Catering-Unternehmen leitet und zudem täglich bis zu 800 Kindergartenkinder bekocht.

„Ich mag es, in Bewegung zu sein“, sagt die 37-Jährige dazu. Und Bewegung, das darf man in ihrem Fall wörtlich, aber auch im übertragenen Sinne verstehen. So kommt es, dass in Fenzls Leben manchmal genau die Momente, in denen sie aufs Gas drückt, die sind, in denen sie für sich das Tempo herausnehmen kann. Vermeintliche Widersprüche, Gegensätze und Kontraste, das mag die Frau mit dem Kurzhaarschnitt und den durchdringenden graublauen Augen, die einen Motorsägenkurs machen will und schnelle Autos liebt, aber auch Stunden mit der Aufzucht von Korallen verbringen kann und sich für ayurvedi-

Ein Kochkurs im Jahr

Die Orte, die sich für die Sterneköchin Sabrina Fenzl nach Zuhause anfühlen, sind zu einem großen Teil Orte, die außer ihr selbst kaum jemand einfach so aufsuchen kann: Es ist zum einen ihr heimischer Garten, wo zwischen Obstbäumen und Pfingstrosen und Brennesselsträuchern Kater Peter herumscharwenzelt und ab und zu das Krähen des Hahns vom Nachbarhof zu hören ist. Einmal im Jahr, wenn Fenzl im Herbst einen Kochkurs anbietet, gibt es für Interessierte dann aber doch die Möglichkeit, diesen, ihren Wald zu besuchen. Unter dem Motto „Forest Flair“ geht es zum Beispiel am 20. September erst dort auf die Suche nach Aromen, später wird daraus dann ein Vier-Gänge-Menü gezaubert. Wer bei Fenzl speisen möchte, findet das Lokal an der Dachauer Straße in Markt Indersdorf.

JALA

sche Medizin interessiert. Und genau deshalb ist für sie die amerikanische Großstadt Miami genauso Heimat wie der beschauliche Markt Indersdorf im Landkreis Dachau. In die USA fährt sie derzeit aber nur, um Urlaub zu machen, ihr Lebensmittelpunkt ist dort, wo sie nach nur wenigen Minuten Getucker von nichts als Natur umgeben ist. Heute bleibt ihr grasgrüner Traktor zwar in der mit Spinnweben verhangenen Scheune im Garten stehen, in ihren Wald geht es trotzdem. Dort laufen bei der Ankunft zwei Rehe ins Dickicht, in der Ferne hämmert ein Specht, Vogelgezwitscher ist zu vernehmen. Wäre dies eine Szene aus einem Heimatfilm, man würde sich spätestens jetzt denken: Da hat jemand ein bisschen zu dick aufgetragen. Gleichzeitig versteht man sofort, warum Fenzl mindestens einmal in der Woche zum Waldbaden herkommt, um Energie zu tanken.

DAHOAM IN...

SZ-Serie

Nur: Eignet sich diese Idylle wirklich, um ein Fine-Dining-Restaurant zu eröffnen? Fenzl beantwortet das mit einer Gegenfrage: Warum denn nicht? Klar habe es gerade am Anfang – 2023 war das – einige gegeben, die sich, unter anderem in einer Facebookgruppe namens „Indersdorfer samma“, das Maul über sie zerrissen hätten. Und klar habe ihr das kurz zu denken gegeben. Aber es deshalb nicht machen? Das wäre für Fenzl nie infrage gekommen. Sie weiß schließlich ganz genau, was sie will. Noch einen Michelin-Stern zum Beispiel.

Dabei war das mit dem Kochen gar nicht immer Fenzls Leidenschaft. Im Gegenteil: Als ihre sudetendeutsche Oma es der Enkelin beibringen wollte, weil Frauen doch an den Herd gehören, hatte diese darauf so gar keine Lust. Dass sie nach der Schule trotzdem eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau gemacht hat? Eher Zufall. Aber so ist Fenzl eben: Bei allem Hang zur Perfektion mag sie es auch, die Dinge auf sich zukommen zu lassen. Und sie mag die Herausforderung, Teilnahmen an zahlreichen Kochwettbewerben und -shows wie „The Taste“ zeugen davon.

Dass sie mittlerweile eine gewisse Bekanntheit in ihrer Heimatgemeinde und darüber hinaus erlangt hat, bringt Vorteile: Irgendwann stand auf einmal eine ältere Frau vor ihrem Laden, einen ganzen Korb voller riesiger Zitrusfrüchte unter dem Arm. „Buddhas Hand“ aus Schwabhausen – Fenzl war begeistert und kaufte der Frau alle ab. Gerade stehen sie übrigens in Kombination mit Banane und Estragon auf der Karte. Ein anderes Mal kam ein Mann, Krause Glucke im Gepäck. Nun steht ein Einmachglas voll der Wildpilze im rostroten Regal am Eingang von Fenzls

Restaurant, daneben eingelegte Maronen aus Fenzls Wald und Holunderblüten aus ihrem Garten. Mehr Regionalität geht nicht.

Es gab aber auch schon Leute, die einfach bei ihr vor der Wohnungstür standen. Ob sie nicht die ist, die den Stern erkocht hat? Das sind die Momente, in denen das Dorfleben kurz nervt.

Aber auch wenn es sie schon raus in die Welt getrieben hat, in Markt Indersdorf, da fühlt sie sich verbunden, angekommen. Das liegt zum einen an ihrer Familie, die im Betrieb auch mit anpackt. Das liegt aber eben auch an jenen Orten, die sie seit

ihrer Kindheit kennt: ihrem Wald, ihrem Garten. Weit weg von allem Trubel kann sie dort der Kreativität ihren Lauf lassen, sie pflückt und riecht und schmeckt. Die Frau, die, sobald sie an ihrem Arbeitsplatz in ihre blaue Kochjacke schlüpft, auf der weiß gestickt ihr Name steht, konzentriert und ernst wirkt, scheint gelöst an diesen Orten, die ihr nichts abverlangen.

Das bedeutet aber keineswegs, dass Fenzl ihren Job und vor allem diesen Ort, den sie ganz nach ihren Vorstellungen geschaffen hat, nicht auch lieben würde, dass er für sie nicht auch Heimat wäre. Nicht umsonst nennt sie ihr Restaurant ihr



Sabrina Fenzl findet in ihrem Wald und dem Garten Kräuter und Pilze, die sie für die Menüs in ihrem Fine-Dining-Restaurant in Markt Indersdorf verwendet. 2023 eröffnet, erhielt ihr Lokal „Mind“ bereits im Jahr darauf einen Stern des Restaurantführers Guide Michelin. FOTOS: NIELS P. JØRGENSEN



Mammendorfer Firma bietet tiefe Blicke ins Weltall

Das von drei Geschwistern geführte Familienunternehmen Baader Planetarium liefert Sternwarten in alle Welt.

Mammendorf – Die unendlichen Weiten haben Anne Ettmayr, 42, und ihre Brüder Johannes, 40, sowie Tobias Baader, 37, immer schon fasziniert. Mit Zukunftstechnologie sehen die drei Geschwister immer mal wieder in die tiefste Vergangenheit. Beim Blick in den Nachthimmel zeigen sich Sterne und Planeten so, wie sie vor zig Milliarden Jahren ausgesehen haben. Viele dieser Himmelskörper gibt es längst nicht mehr. Denn aus anderen Galaxien ist Licht so lange unterwegs, dass ein Menschenleben im Vergleich wie ein Wimpernschlag wirkt.

Vor dem Firmengebäude parkt eine „Schwalbe“ der Kultmarke Simson

Besucher des Familienunternehmens Baader Planetarium im Mammendorfer Gewerbegebiet erwartet zunächst aber ein Blick in die etwas jüngere Vergangenheit: Vor der Firmenzentrale steht eine dottergelbe „Schwalbe“. Wenn er Zeit hat, dreht Johannes Baader auf dem Siebzigerjahre-Motorroller der Marke Simson gerne eine Runde. Vor allem aber sticht die weiße Kuppel über dem ostdeutschen Kult-Moped ins Auge, die wie ein überdimensionaler Champignon wirkt.

Baader Planetarium stellt Kuppeln für die Weltraumbeobachtung her, rüstet sie mit leistungsfähigen Spiegelteleskopen und Elektronik aus und liefert sie in alle Welt. Auf der Zugspitze gibt es eine solche Anlage, eine andere am kältesten Punkt der Erde. Kunden sind die Nasa ebenso wie die Bundeswehr.

Gegründet wurde die Firma in den Sechzigerjahren in München vom Großvater Claus Baader. Der war eigentlich Modefotograf und arbeitete etwa mit bei der Produktion des Otto-Katalogs, begeisterte sich aber für die Astronomie. Und machte irgendwann das Hobby zum Beruf. Zunächst tüftelte er ein für den Schulunterricht konzipiertes Planetarium aus und liefert Ein-

zelstücke in die USA und in arabische Länder. 1966 gründete er dann Baader Planetarium.

Es war die Zeit, in der die Welt gebannt den Wettlauf zwischen Russland und den USA verfolgte. Die Russen legten vor: Juri Gagarin startete 1961 als erster Mensch ins Weltall. Die Amerikaner konterten 1969 spektakulär mit der ersten bemannten Mondlandung. Das löste auch in Deutschland einen Boom aus rund um Teleskope und Planetarien, ähnlich wie im August 1999 bei der absoluten Sonnenfinsternis über Mitteleuropa. Claus Baaders Sohn Thomas stieg mit seiner Frau Cordelia ins Geschäft ein und entwickelte die ersten Beobachtungskuppeln für Sternwarten. 1990 zogen Firma und Familie in das damals neu ausgewiesene Mammendorfer Gewerbegebiet.

Seither sind weitere Lager- und Montagehallen dazugekommen, das Unternehmen expandiert und hat zurzeit 73 Mitarbeiter, aktuell investiert es zwei Millionen Euro in den Standort. Alle Fäden laufen aber weiterhin an der Adresse „Zur Stern-

warte 4“ zusammen. Die Gemeinde war bei der Namensgebung der Straßen offen für die Wünsche der ansiedlungswilligen Betriebe. Aus heutiger Sicht würde mit Blick auf den Nachbarbetrieb, der Käse und andere Milchprodukte vertreibt, auch die Adresse „Zur Milchstraße“ passen, sagt Geschäftsführer Johannes Baader und lacht. Zum Thema Namen gibt es eine weitere Anekdote: Im Gedenken an den 1995 verstorbenen Großvater und als Würdigung seines Einsatzes für die schulische Astronomiebildung wurde ein von Karl Wilhelm Reinmuth entdeckter, im Durchmesser gut zwölf Kilometer großer Asteroid getauft auf den Namen „(5658) Clausbaader“.

Die in Mammendorf produzierten Kuppeln, die sich punktgenau in alle Himmelsrichtungen drehen und öffnen lassen, werden durch leistungsfähige Technik renommierter Hersteller wie der US-Firma Celestron ergänzt. Die Palette der Sternwarten beginnt bei Anlagen im Wert von um die 100 000 Euro, wie jenen der Volkshochschule in Gilching oder der Erzabtei in Sankt Ottilien.

Installiert werden die Kuppeln meist an entlegenen Orten, die mit „stabil klarer Atmosphäre und geringer Lichtverschmutzung“ aufwarten können: extrem hoch oder extrem kalt oder noch besser beides. Auch wenn das höchste Ansprüche ans Material stellt und etwa die Ausdehnung von Metallschienen berücksichtigt sein will. Wie bei der 2,6-Meter-Kuppel für das Observatorium auf der Zugspitze, die 1994 installiert und 2023 ergänzt wurde um eine Variante, die komplett geöffnet werden kann. 2010 wurde im Auftrag der Ludwig-Maximilians-Universität München die bis dato größte Kuppel mit 8,5 Meter Durchmesser mit dem Hubschrauber auf dem Wendelstein aufgesetzt. Auf Spitzbergen steht eine Kuppel. Und auch in der Antarktis müssen Mechanik und Elektronik bei Temperaturen von teils unter minus 80 Grad die Frosttauglichkeit der Mechanik und Elektronik unter Beweis stellen.

Seit 1966 sind mehr als 15 000 Planetarien für Schulen und 600 Sternwarten in allen Größen ausgeliefert worden. Eine spannende Herausforderung für das familiäre



Auf dem Wendelstein steht seit 2010 Baader-Kuppel (links). Tobias Baader (rechtes Bild, von links) ist fürs Marketing zuständig, Anne Ettmayr für die Finanzen und Johannes Baader der Geschäftsführer.

FOTO: BAADER, STEFAN SALGER

SERVICE DIGITAL



Für alle Landkreise um München bieten wir online ein Zusatzangebot, das die Berichterstattung in der gedruckten Zeitung ergänzt. Nutzen Sie den digitalen Service für Informationen, Nachrichten und Hinweise auf wichtige Termine aus Ihrem Landkreis. Scannen Sie den QR-Code mit der Kamera Ihres Smartphones – oder besuchen Sie [sz.de/landkreise](#). Wenn Sie noch keinen Digital-Zugang („SZ Plus“) haben, wenden Sie sich bitte an unseren Leserservice. Die Kolleginnen und Kollegen helfen Ihnen gerne: 089/2183-8000

Ihre SZ-Redaktion

Geschäftsanzeigen



Einrichtungen + Küchenstudio
Weiterempfehlen: Seit 1852



Lindenstraße 6 • 82216 Maisach
Tel. 08141/90412 • [www.mobel-feicht.de](#)

WOHNEN & KÜCHEN

KESER HOME COMPANY

MÖBEL DEIN LEBEN AUF

MAMMENDORF & OLCHING

[www.keser-homecompany.de](#)