

MÜNCHEN

MÜNCHNER NÄCHTE



Showyourteeth spielen mit lokalen Acts bei der Outspoken Tour

KEVIN KNITTERSCHEIDT

Wenn Frontmänner und -frauen von Hardcore-Bands ihre Mikrophone in die Hand nehmen, dann geht's meist gleich ans Eingemachte. Da wird nicht lang um den heißen Brei oder gar durch irgendwelche Blumen gesprochen, sondern geradeheraus geschrien – laut, deutlich und ohne Kompromisse. Papier dagegen ist geduldig. Vielleicht ist gerade das der Grund dafür, dass die Betreiber der deutschen Punk- und Hardcore-Szeneplattform „Outspoken.de“ schon 2007, also keine zwei Jahre nach der Gründung, beschlossen haben, ihre Begeisterung für verzerrte Gitarren auch in gedruckter Form auszuleben. Mit Erfolg: Seit der ersten Ausgabe ist das halbjährlich und kostenlos erscheinende „Outspoken Hardcore Magazine“ eine Institution der deutschen Szene. Und als solche natürlich maßgeblich daran beteiligt, neue Talente zu finden und zu fördern. Darum schickt die Outspoken-Crew jetzt ausgewählte Bands auf eine Tour quer durchs Land und bringt sie in jeweils zehn Städten mit lokalen Acts auf die Bühne. Los geht's in München mit bayerischem Support von Bravestar und den Ingolstädtern von Waves Like Walls – Prädikat: ausgesprochen ansprechend!

Outspoken Tour 2015 mit I Am Revenge, Showyourteeth, Bravestar und Waves Like Walls, Backstage (Reitknechtstr. 6), Mittwoch, 1. April, 20 Uhr, 12,20 Euro

Streitschlichter mit Maßkrug niedergestreckt

Ein Besucher des Dachauer Volksfestes 2014 steht ab heute wegen Mordversuchs vor einem Münchner Schwurgericht. Der 24-Jährige hat laut Anklage einen Streitschlichter mit einem Maßkrug niedergeschlagen und dem schon bewusstlosen Opfer mit einem zweiten Krug noch drei Hiebe gegen den Kopf versetzt. Vorangegangen war eine Auseinandersetzung des 24-jährigen Angreifers mit einem Bekannten um ein Handy, in die das spätere Opfer schlichtend eingriff. Der Angeklagte soll aus Wut über die Einmischung zugeschlagen haben. Gegen ihn wird voraussichtlich an vier Tagen verhandelt.

Hundewetter

Biergartenwetter? Nur Hartgesottene dürften sich am Chinesischen Turm im Englischen Garten diese Woche eine Maß gönnen. Denn selbst im Flachland müsse an diesem Dienstag mit schweren Sturmböen bis Windstärke zehn gerechnet werden, sagte Volker Wünsche vom Deutsche Wetterdienst in München am Montag. Und bis Ostern bleibt es ungemütlich: Die Meteorologen sagen viel Regen und Schnee bis in Tallagen vorher. Dazu wird es frisch. Laut Wünsche sinken die Tageshöchsttemperaturen bis Donnerstag auf Werte zwischen zwei und acht Grad. Während bereits am Mittwoch die Schneefallgrenze unter 1000 Meter fallen soll, kann es am Donnerstag bis ins Flachland schneien. Kein Osterhasenklima, sondern echtes Hundewetter.



Tausend und eine Dattel

Amin Bouricha macht Traditionsmarken Konkurrenz – mit tunesischen Pralinen

MARTINA KAUSCH

Da liegt das Objekt der Begierde: Eine trüffelgroße Kugel, nicht perfekt rund, aber schön. Weiße Schokolade umhüllt Walnussstückchen. Erst wenn die helle Schokolade im Mund schmilzt, werden sie freigesetzt. Damit kommt man zum Kern des Vergnügens. Eine nicht allzu weiche Masse aus fein gemahlenden Mandeln und Walnüssen. Leichtes Rosenaroma macht sich am Gaumen bemerkbar. „Ein perfektes Walnuss-Mandel-Bällchen“, sagt Amin Bouricha.

Der 33-jährige Wahlmünchner aus Tunesien hat es sich zum Ziel gesetzt, Raffinesse und Eleganz der tunesischen Patisserie in Europa bekannt zu machen. Von München aus vertreibt er unter dem Label „Layla, Douceurs d'Orient“ orientalische Süßigkeiten. Der Versuch einer Geschmackserweiterung. Denn in der bayerischen Landeshauptstadt haben heimische Traditionsmarken einen starken Stand. Die Pralinen von Elly Seidl finden immer wieder eine überzeugte Anhängerschaft. Auch im Feinkosthaus Dallmayr bilden sich täglich Warteschlangen vor dem Stand der hauseigenen „Pralinen-Manufaktur“. Und die belgischen Chocolatiers sind in der Stadt gut vertreten.

Aber der Markt ist nicht gesättigt. Auch für nordafrikanische Versuchen ist Bedarf vorhanden. 32,3 Kilogramm Süßwaren konsumierte statistisch jeder Deutsche 2013. Die Tendenz ist laut Bundesverband der deutschen Süßwarenindustrie leicht steigend.

Mit seinen Kreationen will Bouricha nun weitgehend unbekannt Geschmacksrichtungen den Europäern nahebringen. Gewürze, Datteln, Pistazien, Walnüsse geschält, geröstet, gerieben gehören dazu, wie auch Rosenwasser. Und natürlich eine (Firmen-)Geschichte wie aus Tausend und einer Nacht.

Enkelsohn entwickelte sich aber auch die Idee, die Produkte zu verkaufen. 1942 gründeten sie in Sfax ihr Geschäft. Es lief gut. Bis zum Europa-Export vergingen allerdings noch Jahre.

Die Unabhängigkeit Tunesiens 1956 eröffnete vielen Menschen neue Perspektiven – auch den Frauen. „Meine Mutter Lay-

tik und Betriebswirtschaft. Bouricha stieg mit dem Universitätsdiplom bei einer weltweit tätigen Unternehmensberatung ein.

„Ich hatte Freunden und Kommilitonen immer wieder etwas aus Tunesien mitgebracht. Alle waren begeistert und haben nachbestellt.“ 2011 traf die Familie die Entscheidung, in München einen Feinkostvertrieb zu gründen mit dem Namen der Mutter. Im Jahr 2013 startete der Vertrieb der Marke „Layla“ mit zwölf Pralinenarten. Das Münchner „Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski“ war der erste Abnehmer der neuen Spezialitäten, in Handarbeit hergestellt von sechs Mitarbeitern.

Inzwischen hat Bouricha bundesweit Vertriebspartner akquiriert. Aber der Geschäftsführer stellt sich oft selbst noch an den Verkostungsstand im Kaufhaus Oberpollinger in München und schwärmt den Kunden von der süßen Ess-Kultur Nordafrikas vor. „Ähnlich der britischen Tea-Time gibt es die Tradition, sich am späteren Nachmittag zusammenzusetzen und mit Freunden ein Getränk und gute Confiterie zu genießen“ erklärt Bouricha. Die Hauptrolle beim Dessert spielt die Dattel. „Wir verwenden die Sorte ‚Deglet Nour‘, der Geschmack erinnert an Nougat und Karamell.“ Der Name bedeute „Finger des Lichts“, weil durch das bissfeste Fleisch im Sonnenlicht der Stein durchscheint.

Für die Familie Bouricha aber hat die Mandel, die auch das Logo der Firma ziert, die größere Bedeutung: „Im Elternhaus hing die Schaukel meiner Mutter Layla an einem Mandelbaum.“



„Layla“-Geschäftsführer Amin Bouricha mit seinen Kreationen

Bevor Amin Bouricha von der Gründung des Unternehmens berichtet, erzählt er von den Familienfesten seiner Kindheit in der Hafenstadt Sfax. Wie Wochen zuvor im Innenhof des Hauses schon die Zutaten vorbereitet wurden, die Datteln aus den Sahara-Oasen, die Mandeln der benachbarten Kleinbauern, die Pistazien, die Gewürze. Und wie seine Großmutter Wiked über alles wachte. Sie hatte Verarbeitungsprozesse, und die Zutatenliste im Kopf: „Die Rezepte der Confiterie wurden durch Generationen weitergegeben.“

Offenbar hatten Wikeds Rezepte das gewisse Etwas. An Festtagen baten sie die Nachbarn für sie Süßigkeiten zu machen. Eine Ehre. Bei Tochter und

la stammt aus der ersten Generation, die studierte, sie ging nach England und arbeitete dann in Tunesien als Lehrerin“, sagt Bouricha. Die Mutter war ihm ein Vorbild. Er ging nach Heidelberg und lernte dort ein Jahr lang sein heute fast akzentfreies Deutsch. Dann studierte er an der TU München Informa-

„Die Rezepte wurden durch Generationen weitergegeben“

Amin Bouricha