

Maria, ihm schmeckt's hier

Erfolgsautor Jan Weiler hat eine Vinoteca in Münsing und ständig Geschichten im Kopf

Glück gehabt, er ist gekommen. Gar nicht so selbstverständlich, Jan Weiler sagt, er sei eigentlich „alltagsuntauglich“, weil er immer den Kopf voll hat mit verschiedenen Geschichten in verschiedenen Stadien. Das verwirrt natürlich, und sagt ihm seine Frau, er soll den Müll rastragen, kauft er zwei Liter Milch. „Das passiert mir ganz oft“.

Jetzt sitzt er in seiner Vinoteca Marcipane in Münsing, die benannt ist nach dem berühmtesten Helden seines berühmtesten Buchs („Maria, ihm schmeckt's nicht“) und die er mit seinem Freund Corbinian Kohn und dessen Vater Christian betreibt. Wobei Corbinian kocht, Christian die Vinoteca eingerichtet hat und Weiler Geld und Namen bereitstellt. Hin und wieder ist und isst er hier, an schönen Abenden allerdings eher nicht, „um den Gästen keine Plätze wegzunehmen“.

Soeben ist ja „Maria, ihm schmeckt's nicht!“ nach seinem 1,7 Millionen Mal verkauften Roman ins Kino gekommen. Die Kritiken sind ambivalent bis gut, der größte Witz im Buch, das gebrochene Deutsch von Schwiegervater Antonio, geht im Film freilich komplett unter. Weiler sagt: „Ich mag den Film sehr“, schließlich hat er mitgeschrieben am Drehbuch. Und Christian Ulmen, der Weiler spielt und zwar einen sehr unbeholfenen Weiler spielt, sei ihm durchaus ähnlich. Ja, er spricht auch im realen Leben kaum Italienisch und ja, er kann echt nicht schwimmen. „Etwas nicht zu können, ist aufregender, als es zu können“, sagt er, und: „Das „Kompensieren von Nichtkönnen erfordert Kreativität“. Acht Jahre hat er in Ambach am Starnberger See gewohnt, dreimal war er im Wasser.



„Manchmal sprech ich stundenlang kein Wort. Ich bin überhaupt gern allein“: Jan Weiler im Marcipane.

„nicht besonders mutig, kein Gefahrensucher“ – im Gegensatz zu seiner halbitalienischen Frau. „Wenn Sie mich in Bolivien aus dem Hubschrauber schmeißen, entführen mich sofort die Kannibalen oder ich verlauf mich. Meine Frau säße nach zehn Minuten mit Einheimischen ums Lagerfeuer“. Dabei hat er 2005, als „Maria, ihm schmeckt's nicht“ schon zwei Jahre bestens lief, seine Stelle als Chefredakteur des SZ-Magazins gekündigt,

was natürlich sehr mutig war. Und dabei absolviert er im Jahr x Lesungen – das ist auch nichts für Angsthasen. Er sagt, „beim Verlassen der Garderobe tritt meine Bühnenfigur in Kraft“, und dann funktioniert er, der Bühnen-Weiler. Und abgesehen vom Nichtschwimmer-Weiler, vom Bühnen-Weiler und vom Italien-Weiler – den wahren Jan Wei-

ler, sagt Weiler, gebe er nicht preis. Der Weiler in den Büchern? Pure Fiktion.

Er hat keinen festen Job, er fährt einen roten Porsche, was sein Traum war, er ist frei, aber: „Ich arbeite immer“. Weil er, wie gesagt, ständig was „vor sich hinwälzt“ im Kopf, und irgendwann, wenn's soweit ist, spuckt er das Zeug in einem Schwall aufs Papier. „Maria“ hat er in zwei Wochen geschrieben, aber vier Tage von diesen zwei Wochen schaute er Gameshows und trank Dosenbier. Für den Folgebänd „Antonio im Wunderland“ brauchte er drei Monate, „Drachensaat“, „eindeutig mein bestes Buch“, reifte zehn Jahre im Kopf und war in vier Monaten geschrieben. Weiler fängt an mit dem ersten Satz und hört mit dem letzten Punkt auf, er stellt nichts

um und ändert wenig, er schreibt quasi druckreif.

Und vor zwei Jahren wurde er also auch noch Wirt; zusammen mit Corbinian Kohn hat er soeben „Das Marcipane Kochbuch“ geschrieben mit Gerichten und Geschichten, in denen unter anderem Wiggerl vorkommt, ein Gast, der immer Bier trinkt, das es in der Vinoteca eigentlich nicht gibt und der nie zahlt. Netterweise darf er immer wieder kommen – und genau das ist es, was man so mag an Jan Weiler: Solang's nicht stört, darf bei ihm jeder bleiben, wie er ist. Und machen, was er macht. „Man muss nicht ständig andere Leute erziehen wollen“, findet er. Da spielt's eigentlich gar keine Rolle, dass Wiggerl eine Kunstfigur ist. **Andrea Kästle**

Wiggerl bekommt in der Vinoteca Bier, das er nie zahlt

DIE VINOTECA MARCIPANE

Mediterrane Küche für Vierundzwanzig

Die Vinoteca Marcipane ist ein kleines, feines Restaurant mit Weinhandlung am Marktplatz von Münsing, wenn man die grüne Wiese am Bach mit Blick auf die Münsinger Kirche so bezeichnen darf. Platz ist hier für 24 Gäste, die bei schönem Wetter auf der dann bunt beleuchteten grünen Wiese speisen. Die Küche ist medi-

terran, es gibt viel Fisch und viele Schmorgerichte, deren Zutaten vorwiegend regional und möglichst Bio-Produkte sind. Küchenchef und Mitinhaber Corbinian Kohn ist Münsinger.

Münsing, Bachstraße 1a,
© 08177- 929687: Mittwoch bis Samstag, 10 bis 22 Uhr, am Dienstag bis 19 Uhr.



Schnickschnack gibt es nicht auf der Karte im Marcipane: Küchenchef Kohn mit einer Forelle.



Das Marcipane: Gemütlich-kühl mit Weinregalen, Theke, Tischen und Lektüre. Fotos: Gregor Feindt