

München hat den Tiki-Tick

Palmenträume, sonnige Sounds und szenige Kneipen - die Trendsetter der Stadt entdecken das Südseeflair der Fünfziger- und Sechzigerjahre. / Von Jochen Tensch

Diese Geschichte hat drei Eingänge. Der erste wird von einem lächelnden jungen Mann bewacht. Er steht breitbeinig auf den Stufen zur Bar des Kesselhauses. Er trägt ein meergrünes Hawaii-Hemd mit wilden Orchideen drauf, hat eine zwei Finger dicke Zigarre im Mund und eine Blumenkette um den Hals. Er behängt jeden Neuankömmling mit einem Blütengebinde und ruft gut gelaunt: „Aloha!“

Das ist der Regisseur Jochen Hirschfeld, der hier mit hundert Gästen seinen dreißigsten Geburtstag feiert. Sieht aus wie eine Strandparty: Die Männer tragen schreiend bunte Hemden, die Frauen Tops und Blumen im Haar. Während die Gäste an Cocktails saugen, spielt die Band „Vitello Tonnato & The Roaring Zucchini“: Swing, Jive, Boogie - Uralt-Sound, zu dem schon die Eltern der Feiernden in ihrer Jugend schwoffen.

Aber das ist keine der üblichen, ironischen Retro-Motto-Parties. Viele der Blumenketten-Kinder meinen es ernst mit dem Spaß. Sie gehören zu einer kleinen, aber wachsenden Münchner Szene, die sich der Südsee-Nostalgie der Fünfziger- und Sechzigerjahre hingegeben hat.



„Aloha!“ - Gastgeber Jochen Hirschfeld (Foto: Florian Rath)



Blumenmädchen auf der Hirschfeld-Party

„Princess Pupoule Has Plenty Papaya“

Sie hören polynesischen Pop, wiederaufgelegte „Exotica“-Platten von Arthur Lyman, Les Baxter und Martin Denny - tanzbare Rhythmen mit Dschungel-Vogelstimmen unterlegt. Sie richten sich ihre Wohnzimmer mit Rattan, Bambus und Kolonialmöbeln ein. Sie belegen Hula-Kurse, wo sie Tänze mit Titeln wie „Princess Pupoule Has Plenty Papaya“ lernen. Sie gehen in strandhüttenartige Bars und lieben Tikis - phallusförmige, meist hölzerne Götterstatuen aus der Urkultur Polynesiens, die von den Osterinseln bis hinauf nach Hawaii verbreitet sind und in Ethno-Galerien zu Mondpreisen gehandelt werden.



Was sind Tikis? Aus Polynesien in die Partykultur

Massenphänomen Strandsehnsucht

Der Tiki-Tick hat diesen Sommer gute Chancen, die Cuba-Welle zu brechen, die die alten Herren vom Buena Vista Social Club machten. Für ein kommendes Massenphänomen Strandsehnsucht gibt es zumindest textile Beweise: Schon jetzt sind die Kleiderständer der Geschäfte gebogen voll mit Hawaii-Hemden.

Wunsch nach Wärme

„Die Menschen sehnen sich nach Wärme“, erklärt Jochen Hirschfeld den Honolulu-Hype. Seiner Ansicht nach dreht sich das Ganze um Lebensgenuss: Fernweh-Flair, zu erleben bei sonnigen Sounds, kühlen Drinks und Zigarren. Außerdem, meint Hirschfeld, gehe es um ein nostalgisches Stück heile Welt, um paradiesische Unschuld und die Erinnerung an eine Zeit, als Freundschaft und Integrität angeblich noch etwas galten.



Kugelfisch-Lampen, eindrucksvolle Deckenkonstruktionen: Tiki-Tempel „Trader Vic's“ (Foto: Florian Rath)

Die Fünfzigerjahre: GIs brachten die Palmenträume aus dem Südsee-Krieg gegen die Japaner mit. Daraus entstand eine Pop-Kultur, früher noch als der Rock'n'Roll. Musik, Accessoires, Motels und Restaurants - alles musste im Südseestyle sein. Picasso war einer der prominentesten Tiki-Bekenner.

Schluss mit Waikiki

Erst Anfang der Siebzigerjahre war Schluss mit Waikiki, weil das Aloha-Getue als verpönte Weltflucht galt. Die Easy-Listening-Mode Anfang der Neunzigerjahre wiederbelebte die Strandidylle. In Kalifornien boomen Tiki-Zeitschriften, eingefleischte Fans machen sich als „urbane Archäologen“ auf die Suche nach verschollenen Raritäten.

Neuerdings sorgt die nur noch schwer erhältliche Szenebibel „The Book of Tiki“ des bei

Los Angeles lebenden Autors Sven A. Kirsten für Anregungen bei Paradiesvogel-Ästheten.

Tikis Geheimnis

Das Cover des Buches hat der Münchner Maler Moritz R. gestaltet. Tikis sind sein Lieblings-Motiv und Teil seines Lebensgefühls. „Ich mag die nette Ausgeh-Atmosphäre im Tiki-Stil“, sagt der Künstler, „außerdem fasziniert mich das Geheimnisvolle an der Kunst der primitiven Völker, vermengt mit westlichen Einflüssen.“ Im Atomic-Café hat Moritz R. vor Kurzem die Tikis zu Party-Göttern erhoben: Er verzierte den Schaukasten neben der Tanzfläche mit einer hölzernen Kult-Figur und einem Bambusregal voller Schädel.



Gott Tiki wacht über die „Trader Vic's“-Gäste (Foto: Florian Rath)

20 Schritte hinab in eine andere Welt

Der zweite Eingang dieser Geschichte ist im Hotel Bayerischer Hof. Von der marmornen Empfangshalle aus geht es zwanzig teppichgedämpfte Schritte hinab zu einem hölzernen Portal: das Tor zum Restaurant „Trader Vic's“. Dahinter: eine andere Welt. Die diskret verwinkelten Räume sind mit Bast und dicken Bambusrohren verkleidet. Eindrucksvolle hölzerne Deckenkonstruktionen und liebevoll zusammengetragene Dekorationen wie Tikis, Kugelfisch-Lampen, Reiskörbe und frische Blumen schaffen ein edles, verschwiegenes Ambiente.

Aufwändig verziert serviert

Auf den Karten stehen Cocktails und polynesishe Gerichte, eine Auswahl von Spezialitäten aus dem gesamten asiatischen Raum, die aufwändig verziert serviert werden. Das Restaurant ist Teil einer Legende. 1938 gründete der skurrile Weltenbummler und „Mai Tai“-Cocktail-Erfinder Victor J. „Trader Vic“ Bergeron das erste nach ihm benannte Lokal in San Francisco. Heute gibt es eine Kette mit weltweit 21 Niederlassungen, die Münchner feiert im April 30-jähriges Bestehen.



In der „Aloha“-Bar (Foto: Florian Rath)

Die letzten Tiki-Tempel

Die „Trader Vic's“ sind die letzten großen Tiki-Tempel, die an die Glanzzeit des Südsee-Stils der Fünfzigerjahre erinnern. „Jeder spürt: Das Restaurant lebt“, sagt der Münchner Geschäftsführer Leslie Hew. Die Tiki-Wiederentdeckung überrascht den malaysischen Fachmann nicht sehr. „Die angenehme Atmosphäre hier - die ist schon immer wie Urlaubmachen.“

Der dritte Eingang dieser Geschichte ist in der Corneliusstraße. Auch diese Tür ist holzverkleidet. Die „Aloha“-Bar, eingerichtet im detailreichen Selbstbastel-Charme von Robinson Crusoes Inselhütte: Bambus und Rattan, Tiger- und Leopardenfelle, Tikis, Rumpfässer als Tische, ein original Riesen-Schwertfisch an der Wand.

Damit traf Inhaber Tobias Gietz, dem auch das Restaurant „Last Supper“ gehört, den aktuellen Trend intuitiv. „Wir wollten einfach eine Bar, in der wir uns selber wohl fühlen“, sagt „Aloha“-Teilhaber Sven. Und: „Ganz wichtig: Wir bringen den Rock zurück nach München“. Deshalb die harte bis pazifisch sanfte Soundauswahl. In einer Wurlitzer-Jukebox stecken CDs von den Abgeh-Bands „Hellcopters“ und „Limp Bizkit“ neben Schmachtfetzen von Elvis und Surfgitarrennummern von Dick Dale.

Die Cocktails werden in Totenkopfbechern und für Pärchen-Trinker in Schalen gereicht, in deren Mitte ein kleiner Rum-Vulkan brennt. Wer sich daran nicht die Haare verkokelt, findet vielleicht wirklich das, was „Aloha“ übersetzt bedeutet: Liebe.

Sonne im Gemüt

Diese Geschichte hat drei Ausgänge. Alle führen in die noch kalte Wirklichkeit. Vor einem Ausgang steht Jochen Hirschfeld im Hawaii-Hemd. Er sagt, was plötzlich Trend ist, sei für ihn schon immer normal. In Südamerika ist er aufgewachsen, deshalb habe er die Tiki-Sonne im Gemüt.

Gefühlssache: „Ich ging nach Deutschland. Die Sehnsucht blieb.“



Abgeh-Bands neben Schmachtfetzen: die Jukebox der „Aloha“-Bar (Foto: Florian Rath)