

Rocca Riviera Großes Format

Ein Blick in die Weinkarte des Rocca Riviera lässt uns rasch erkennen: Hier wird geklotzt, nicht gekleckert! Der Übersichtsseite mit Champagner und offen ausgeschenkten Tropfen folgen stolze zweieinhalb Seiten Großformate. Über 40 Posten an Magnums und Doppelmagnums bis hin zur Imperial-Flasche für 6000,-€ stehen für eine gut betuchte Klientel bereit. Nicht weniger exklusiv die Innenausstattung. Das durchdesignte Ambiente stellt Anleihen an die 50ies und setzt verspielt und kostspielig um, was aktuell als mondän gelten darf. Vom stylishen Lokus mit Vogelgezwitscher bis hin zur Visitenkarte, im neuen Siemens-Hauptquartier wurde nichts dem Zufall überlassen. Wir nutzen die lauen Temperaturen und nehmen einen der Tische auf der Terrasse ein. Ruhig am Wittelsbacherplatz gelegen, lässt es sich hier herrlich entspannt einer sommerlichen Schampus-Laune frönen. Dazu ordern wir den Octopus mit konfierten Kartoffeln, Oliven und Spinat (12€) sowie das Vitello Tonnato (10€). Beide Vorspeisen sind gekonnt abgeschmeckt und auch über die Portionsgröße lässt sich keinesfalls meckern. Gleiches gilt für das Boeuf Tartare classique (14€), das uns hübsch angerichtet dazu einlädt, den roh gehackten Ochsen nach eigenem Gusto mit Gürkchen, Kapern, Zwiebeln, Wachtelei und Creme Fraiche zu verfeinern. Der sympathische Service hilft uns bei der Weinauswahl zu den Hauptgängen. Auch für den nicht ganz so prall gefüllten Geldbeutel findet sich etwas Ordentliches unter den auf der Karte als „Kleinformat“ ausgewiesenen 0,75L-Flaschen. Ein Gigondas für 59,- € lässt sich denn auch sowohl mit unserem mediterran zubereiteten Kabeljau auf Artischocken-Herzen als auch dem perfekt gebratenen Kalbskotelett vom Limousin-Rind (38€) gut kombinieren. So sind wir danach rundum zufrieden und unser persönliches Resümee zur neuen Edel-Location lautet: Feinschmecker ohne Berührungängste mit einem geschniegelten Münchner Publikum kommen hier voll auf ihre Kosten!

Blitz Hippe Kohlenhydrate

Nach der fulminanten Eröffnung des Blitz-Clubs wundern wir uns nicht, dass ein Tisch im angeschlossenen Restaurant per Online-Reservierung entweder nur vor 19 oder erst wieder ab 21 Uhr zu haben ist. Klar, in dem angesagten mexikanisch-vegetarischen Laden rechnet man wohl jeden Tag mit Doppelbelegung! Schade, dass dann um neun Uhr nicht einmal der halbe Gastraum belegt ist und zwei unserer Favoriten auf der Speisekarte bereits vergriffen sind. Um eine Alternativ-Wahl bemüht, bitten wir ergänzend zu unseren Entradas um eine halbe statt ganze Portion Tortilla-Chips. Doch auch das wird uns verwehrt, derlei Extrawünsche könne man hier generell nicht berücksichtigen. Sei's drum, die knusprig gebackenen Yuca Frita mit Bananenketchup (10€) und der Billionairs Salat mit Palmherzen an einem erfrischenden Minz-Limetten-Dressing (14,50€) blasen unsere anfängliche Enttäuschung im Nu weg. Besonders angetan haben es uns die exotischen und aromatischen Dips, die auch zu den Hauptgängen serviert und individuell erweitert werden können (je 3,50€). Ananassalsa, Pico de Gallo, Bohnenmus und Guacamole sind allesamt köstlich abgeschmeckt und kombinieren fruchtige, scharfe und würzige Komponenten auf überraschende Art. So lassen sich damit auch die etwas fad geratenen Quesadillas mit Soja-chili (16€) wunderbar aufpeppen. Die üppige Portion Sizzlin` Fajitas mit Kartoffeln, Mangold und karamellisierten Zwiebeln (19€) macht locker zwei Personen satt und glücklich. Danach leiden sogar die eingefleischten Vegetarier an unserem Tisch unter einem kleinen Kohlenhydrate-Overload. Den planen wir mit einem Maria Sangrienta-Cóctel (9,50€) hinunterzuspülen. Doch nein, die Kellnerin lehnt ab: „Der ist viel zu scharf, den lassen die meisten Leute wieder zurückgehen!“. Aha, nun gut, aber was nun? Diese Frage kann sie uns leider auch nur mit einem verlegenen Lächeln beantworten. Trotzdem sprechen wir dem Blitz dank seines stylishen Ambientes und des guten Essens wegen gerne eine klare Empfehlung aus. Nächstes Mal kommen wir bei schönem Wetter wieder, wenn man draußen auf den blau gestrichenen Bierbänken am Isarufer sitzen kann. Dann hoffentlich mit einer telefonischen Reservierung um 20 Uhr, ganz ohne Sonderwünsche!

Esszimmer in der BMW Welt Spitzenniveau

Tradition oder Moderne? In Anbetracht der verlockenden Vielfalt an Gängen fällt die Wahl zwischen den beiden Menü-Varianten schwer. Glücklicherweise ist man im dritten Stock der BMW-Welt flexibel: Sowohl wildes Zusammenwürfeln der vom Küchenteam um Bobby Bräuer mit Bedacht vorgegebenen Speisenfolge als auch Sonderwünsche werden undogmatisch angenommen. Wie derzeit in den Sterneküchen des Landes en vogue, verrät die Speisekarte nur die Zutaten, nicht jedoch die Art der Zubereitung - Überraschungseffekt inklusive! So versteckt sich eine Jahrgangssardine zum Sattel vom Weideochsen, der als Carpaccio mit Imperial Kaviar und Eigelb serviert wird, in einem fluffigen Schäumchen, das unsere Geschmacksknospen explodieren lässt. Nach bereits drei starken Amuse-Gueules erfüllt dieser Auftakt höchste Erwartungen, soll im Laufe des Abends aber dank genial abgeschmeckter Aromakompositionen noch getoppt werden. Besonders erfreulich bei alledem: Nicht nur das zeitgenössische Spiel mit den Konsistenzen von Espuma, Cremes und Gelees bis hin zu Biskuits, sondern auch die hohe Kunst der klassischen Saucenzubereitung wird im Esszimmer noch großgeschrieben. So finden wir etwa unsere Felsenrotbarbe mit Fenchel, Rouille und Venusmuscheln auf einem wunderbaren Fischsud mit Kräuternoten. Der passende Wein greift die Aromatik auf und ergänzt sie gekonnt. Eine Tatsache, die sich durch das gesamte Menü professionell hindurchzieht, egal ob hoch dotierte Tropfen oder Neuentdeckungen zur Seite stehen. Dabei erklären die Sommeliers Herkunft, Duft, Geschmack und begründen das Food-Pairing, stets nachvollziehbar im Glas. Auch dem Service gelingt die Gratwanderung zwischen alter Schule und entspanntem Auftritt. Das Schemelchen beim Ablegen der Handtasche flugs untergeschoben, den Stuhl aufmerksam beim Setzen zurechtgerückt – all dies geschieht unangestrengt und mit einer Selbstverständlichkeit, die man seit jeher in einem Zwei-Sterne-Restaurant erwarten darf. So erübrigt sich letztlich die Qual der Wahl zwischen Tradition und Moderne, das Esszimmer vereint beides auf absolutem Spitzenniveau!

Little Wolf Rauchzeichen

Die Küchen der Welt - oft kennen wir aus den hiesigen Restaurants nur einen faden geschmacklichen Abklatsch dessen, was man vor Ort genießt. So hat das hierzulande übliche Einerlei aus Chickenwings, Spare Ribs und Coleslaw meist auch wenig mit dem Südstaaten-Soulfood gemein, das in Tennessee, Texas oder Mississippi serviert wird. Was genau das eigentlich ist? Diese kulinarische Wissenslücke galt es in München zu schließen. Wolfi Götz samt Frau Corinna und Bruder Matthias haben sich dieser Aufgabe angenommen. Zwar wurde das Angebot in ihrem Smokehouse für den europäischen Gaumen leicht adaptiert, doch im Little Wolf zeigen sie, was das ehemalige Armeleuteessen der schwarzen Bevölkerung drauf hat: Mit satten Aromen, viel Fett und noch mehr Geschmack wirkt es wahrlich seelenheilend! So herrscht auch sichtlich gute Laune bei Gästen und Personal, als wir das kleine Diner an einem Dienstagabend gegen 21 Uhr betreten. Zwei Plätze an der Bar, die sich um die offene Küche zieht, sind noch zu haben. Wir ordern Beef Ribs mit einer köstlichen BBQ-Sauce (24 €) sowie den Schweinebauch an Honig-Senf-Dip (10 €). Im hauseigenen Smoker langzeitgegart, ein Traum für jeden Fleisch-Fetischisten. Die üppigen Portionen sind außen knusprig, innen soft und saftig, das Rind fällt förmlich von den Knochen ab! Dazu gibt es kleine Beilagen (2 - 4 €) wie Cornbread, Pickles oder Beans&Bacon, allesamt selbstgemacht und geschmacklich abseits des Mainstreams. Hausherr Matthias Götz, zuvor Sommelier im Regensburger Sternerestaurant Storstad, weiß sich um die passenden flüssigen Begleiter zu kümmern. Gut so, denn nicht jedes Getränk vermag den intensiv rauchigen und würzigen Aromen im Little Wolf standzuhalten. Die Auswahl reicht vom belgischen Dunkelbier über interessante Weine bis hin zu hochklassigen Bourbons. Aus letzteren wählen wir eine Empfehlung als Digestif. So nippen wir gesättigt und sorgenfrei an unseren Whisky-Gläsern und wippen noch ein bisschen zu Blues und Jukebox-Rock, bevor wir uns verabschieden. Bis bald kleiner Wolf, wir kommen wieder, nicht um Kalorien zu zählen, sondern um uns die Seele streicheln zu lassen!

Sushi Sé Kleinkunstwerke

Ein Sushi-Lokal, in dem die Sojasoße mit einem Pinselchen und dem Hinweis serviert wird, man möge damit jedes einzelne Nigiri nur ganz dezent verfeinern, lässt uns wissen: Hier ist ein Purist am Werk! Kentaro Yamaguchi könnte es wohl nicht ertragen, seine handwerklich geformten und detailverliebten Sushi-Happen in einer salzigen Tunke ertränkt zu sehen. Die kleinen Kunstwerke haben schließlich wenig gemein mit den banalen Reis-Röllchen, die andernorts in Massen als gesundes Fastfood vertrieben werden. Doch der in Tokio ausgebildete Meister seines Fachs will nicht belehren, sondern schulen: In seinem Reich in der Agnesstraße lernen die Gaumen der Gäste, was gute Sushi-Qualität ausmacht. Das Stammpublikum frönt seinem Faible für rohen Fisch und Premium-Sake ohnehin regelmäßig an einem der vier begehrten Plätze an der Bar. Hier darf nur sitzen, wer Nigiri à la carte oder am besten gleich das „Omakase“ (55,- €) bestellt – eine exklusive Auswahl des Chefs, die jeweils tagesfrisch zusammengestellt und Stück für Stück über die Theke gereicht wird. Bei unserem ersten Besuch wird uns jedoch von der meisterlichen Vorauswahl abgeraten. Warum? An der Bar haben sich heute bereits ein paar gut betuchte Sushi-Liebhaber die Bäuche mit Toro, fettem Thunfischbauch, vollgeschlagen und das Kernstück der Selektion sei somit vergriffen. Schade, aber so schlemmen wir uns eben durch den Rest der Karte: Zum Auftakt bestellen wir „Takosu“, Oktopus in japanischer Essigsauce mit Gurke und Seetang (7,50 €), sowie ein Carpaccio vom Loup de Mer (18 €). Beides köstlich und empfehlenswert, doch Kompetenz und Schwerpunkt stellen hier eindeutig die Sushi-Varianten dar. Von Hosomaki (4,50 – 11,50 €) über Uramaki, Nigiri (3 € - 6,50 €) und Sashimi: Sie sind der wahre Grund für einen Abstecher in das unscheinbare, etwas kühl eingerichtete Lokal nahe des Elisabethplatzes. Weil auch der Service herzlich und zuvorkommend ist, ziehen wir ein eindeutiges Resümee: Sushilicious!

Salzkruste Catch of the Day

Zitronengras, Lavendel, Mary River oder doch lieber Tandoori? Kleine Salzsäckchen mit einer Auswahl aromatisierter Sorten Fleur de Sal von der Algarve landen zum Hauptgang an unserem Tisch. Der Catch of the Day – heute eine Lachsforelle (24,90 € p.P.) – hat dank Meersalz-Mantel während der Zubereitung volle Saftigkeit bewahrt. Für das geschmackliche Fine Tuning nach eigenem Gusto lässt die Garmethode des Fisches noch Potenzial offen. So streuen wir gespannt in jede Ecke des Tellers ein anderes Salz, um die Vielfalt der Aromenkombinationen zu testen. Bereits zu den beiden sehr guten Vorspeisen, einem Vitello Tonnato (12,90 €) sowie Büffelmozzarella auf Antipastigemüse mit Pesto-Eis (11,90 €), wurde hausgebackenes Brot und dazu schwarzes Salz serviert. Der Name ist hier also Programm und zieht sich durch den gesamten Abend. Neben der personalisierten Prise und dem Einsatz hochwertiger, vornehmlich regionaler Zutaten, wird in der Salzkruste auch das Thema Wein großgeschrieben. Koch Manuel Gros ist gleichzeitig gelernter Sommelier und zeigt ein gutes Händchen bei der Selektion schmackhafter, bezahlbarer Tropfen. Die Auswahl ist umfangreich und wartet mit Klassikern ebenso wie mit Insidertipps auf (Glas ab 3 €). Serviert werden Speis und Trank von einem jungen Team rund um Mitinhaber Marco Totoda, der zuvor den Familienbetrieb Arte in Tavola führte. Gemeinsam bieten Totoda und Gros ein gelungenes Gesamtkonzept, das kontinuierliche Qualität auf gehobenem Niveau bietet, ohne abzuheben. Besonders empfehlenswert auch die günstigen Mittagsmenüs, die bei gutem Wetter an den Tischen im Freien Anklang finden. Im Innern lebt die Atmosphäre von Naturfarben, Holz und gedämpftem Licht, das aus handgeschlagenen marrokanischen Lampen über der Bar schimmert. Je später der Abend, desto mehr darf und soll sich die Location zu einem lebendigen Treffpunkt auf einen Drink verwandeln, einmal im Monat sogar mit Akustik-Livemusik.

Huckebein – Essen & Wein Leger genießen

Leider kein seltenes Phänomen in dieser Stadt, dass es Gastronomen trotz mittelprächtiger Küche und vollkommen überzogener Preise schaffen, sich mit ein wenig Schick und Show in die Bestenlisten der Münchner Herzen zu spielen. Demgegenüber stehen Läden wie das Huckebein, wo mit Sachverstand und Liebe gearbeitet und eine faire Preiskalkulation aufgerufen wird, trotzdem meist noch ein Platz ohne Reservierung zu haben ist. Die Lage inmitten der Amalienpassage mag ein Grund für wenig Laufkundschaft sein. Vielleicht schreckt manch einen auch der noble Vorgänger ab. Wo ehemals mit der Terrine ein Sternelokal residierte, tritt man eben in große Fußstapfen. Doch das Konzept des Huckebein wird seinem Motto „Leger genießen“ ganz und gar gerecht. Jan Rubbenstroth, der zuvor bei Schuhbeck und im Lehel Bar Food Club kochte, bietet hier eine durchweg gute, regional und saisonal geprägte Küche. Dazu werden schöne Weine in einer lässig-entspannten Umgebung serviert. Schon für 35,- € ist das abendliche 3-Gang-Menü zu haben, die 4-Gang-Variante gibt es für 45,- €. Zu den Tagesgerichten findet Sommelier Markus Schaegger stets einen passenden offenen Tropfen (Glas um 6 €) und vermag damit auch fortgeschrittene Trinker zu überraschen. In- und auswendig kennt er seinen über 100 Posten zählenden Weinkeller, der bis hin zu Flaschen im Premium-Segment keine Wünsche offen lässt. So ergänzt sich ein gebackener Kalbskopf, wie im Burgenland mit Erdäpfelsalat und Remouladensauce kombiniert, perfekt mit einem aus der Nosiola-Traube gekelterten Norditaliener. Zur Gazpacho (6,50 €) wird ein Glas Fino-Sherry gereicht und ein Blanc de Noir aus Rheinhessen passt sowohl zum Adlerfisch mit Spargel und Kartoffeln (23,50 €) als auch zum Kalbskotelett auf einem Bett aus Artischocken und Pfifferlingen. Für den feinen, schnellen Genuss stehen wochentags ab 12 Uhr Salate, Suppen und andere Kleinigkeiten ab 9,50 € auf der Karte. Zum Beispiel Aquadelle, kurz in Mehl gewendete und knusprig frittierte Fischlein auf Spinatsalat – köstlich! Mehrfach getestet lautet hier das Resümee: Die Amalienpassage hat einen neuen Stern. Nicht im Guide Michelin, aber im Herzen von Feinschmeckern, die nach ehrlicher Gastronomie ohne Star-Allüren suchen.

München 72 Keine Dornen ohne Rose

Viel Wirbel gab es um die Schließung des München 72 in der Kohlstraße. Eine regelrechte Facebook-Hetzjagd wurde auf die Vermieterin losgetreten, die Tom Zufall aus seiner kultigen Cafébar werfen ließ, um das Objekt teuer zu veräußern. Mittlerweile ist der sympathische Wirt in die Holzstraße umgezogen und nennt seine neue Location einen „echten Glücksfall“: Mehr Platz, mehr Laufkundschaft, mehr Abendpublikum. Zu den alten Bekannten, die er von der Isar in die Stadt mitgebracht hat, gesellen sich neue Gesichter aus dem Glockenbachviertel. Ein bunt gemischtes, junges und jung gebliebenes Publikum kommt, um mit bodenständig-günstigen Klassikern wie Schinkennudeln (7,90 €), Schweineschnitzel (10,20 €) oder Burgern (je 9,50 €) eine Grundlage im Magen für das anschließende Partyvorhaben zu schaffen. Hugo, Sprizz und Tegernseer (0,5 l 3,30 €) dominieren die Getränklandschaft. Wer sich abheben will, bestellt eine Astra Knolle, einen der fair kalkulierten offenen Weine (0,2 l ab 4,50 €) oder etwas von der neu hinzugekommenen Gin-Auswahl. Den Wandel vom Image eines Tagescafés hin zur Kneipe hat das München 72 dank neuer Lage und Öffnungszeiten im Nu geschafft. Am Wochenende ist der Laden spätestens ab 21 Uhr bumsvoll und bei schönem Wetter ein Platz im Freien nur mit Glück zu ergattern. Doch auch die Anhänger der ruhigeren Vor- und Nachmittage mit Kaffee, Ovomaltine und süßen Waffeln sollen weiterhin auf ihre Kosten kommen: Samstags und sonntags öffnet Tom die Türen wie gehabt ab 10 Uhr. Zwar wurden nicht alle Elemente des ehemals ganz und gar auf die Olympischen Spiele 1972 ausgelegten Interieurs mit in die Holzstraße umgesiedelt. Doch das sportliche Ambiente mit Sitzmöbeln aus Leder- und Sprungböcken, die aus Turnkästen zusammengeschusterte Bar und das Bonanza-Rad hinter dem Tresen lassen den ehemaligen M72-Spirit weiterleben. Und spätestens am Sonntagabend ist wieder alles ganz beim Alten: Dann fährt die Leinwand vor dem großflächigen Bild des Münchener Oly-Stadions hinab und neue wie langjährige Stammgäste fordern unisono: Licht aus, Tatort an!

Bon Valeur Im besten Alter

Man sieht es ihm überhaupt nicht an, dem charmanten kleinen Café in der Sonnenstraße, dass es schon in die Jahre gekommen ist. Und auch das Konzept, unter dem Motto „Du bist was Du isst“ hausgemachte, gesunde Speisen aus ökologisch sinnvoll produzierten Zutaten zu servieren, könnte moderner nicht sein. Über zwölf Jahre hat das Bon Valeur auf dem Buckel und der ein oder andere Stammgast zählt bereits mehr Tage am Tresen, als das älteste Mitglied der sympathischen Crew hinter selbigem vorzuweisen hat. Seit vielen Jahren mit dabei und hineingewachsen in die Familie sind auch Caro Brée und Faid Yousuf, die die Leitung des Tagesbistros kürzlich übernommen haben. Was sich jetzt ändern soll? Nichts! Warum auch, die hausgemachten Salate, Suppen und Sandwiches, Kuchen, Säfte und Lassis schmecken wunderbar und dank des Variantenreichtums wird es auch denjenigen Besuchern nicht langweilig, die mehrmals pro Woche vorbeikommen. In der Vitrine finden sich so einfallsreiche Leckereien wie Belugalinsensalat mit Fenchel, Karotten und Kräuterdip, saftige Tofu-Grünkernbratlinge oder Glasnudeln mit Paprika, Sesam, Shitakepilzen und Minzjoghurt (je um 8,- €). Sämtliche Speisen sind kreativ gewürzt und abgeschmeckt, so dass sich selbst hartnäckige Veggie-Verweigerer davon überzeugen lassen. Zudem stehen je ein reichhaltiger Eintopf (6,50 €) und ein weiteres warmes Gericht mit Fleisch (12,50 €) auf der täglich wechselnden Karte. Das schmeckt nicht nur der Bio-Fraktion, Studenten und Freigeistern, sondern auch den Anzugträgern der umliegenden Büros. Hier sind allesamt herzlich willkommen und sitzen ganz selbstverständlich und entspannt an den würfelartigen Holztischchen nebeneinander. Und sobald das Wetter mitspielt, werden die Plätze im Freien belagert, von wo aus man das großstädtische Treiben auf der Sonnenstraße und der gegenüberliegenden Tankstelle beobachten kann. Bleibt ein einfaches Fazit: Bon Valeur – Bon Local!

Unter Deck Entspannt abtauchen

Das Café Platzhirsch am Oberanger musste weichen, war der Versuch, einen würdigen Nachfolger für die beliebte Bar gleichen Namens am Viktualienmarkt zu schaffen, doch sang- und klanglos gescheitert. Die ehemals steril wirkende Location hat jetzt Tobias Lintz übernommen, der auch das Holy Home in der Reichenbachstraße schmeißt. Mit dem Unter Deck ist es ihm gelungen, ein gemütliches, abgerocktes Flair zu erzeugen und damit all denjenigen, die sich in seiner Bar am Gärtnerplatz wohlfühlen, eine weitere Heimat für späte Stunden zu beschermen. Viel Liebe und Mühe steckt denn auch in seinem schummrig-skurrielen Schiffsbauch. Über eine Tonne Kieferplanken wurde eigenhändig abgeflammt und an den Wänden angebracht. Die lange Bar aus dunklem Holz, Sofas und gedämpftes Licht tun ihr Übriges dazu, dass sich ein alternatives Publikum wohlfühlt. Im hinteren Bereich der Location flimmern in antik wirkenden Bilderrahmen Videosequenzen der Künstlerin Betty Mü. Hier lässt sie maritime Themen ebenso wie Düsteres, Absurditäten und die Welt des Mikrokosmos aufleben. Während manch einer dem schaurig-schönen Treiben der Piraten, Haifische, Meereswogen, Totgeglaubten und Krabber frönt, schwingen die aktiveren Besucher des Abends direkt daneben das Tanzbein. Ein einheitlicher Musikstil wird hier nicht verfolgt. Von rockigen Tönen über Elektro bis hin zu Old School Hip-Hop, die üblichen Verdächtigen hinter dem DJ-Pult legen einfach auf, „worauf sie gerade Bock haben“. Auch sonst geht es hier locker zu – vor wie hinter der Bar. Die Mehrheit zupft ein Augustiner (3,20 €) oder gönnt sich in feucht-fröhlicher Runde ein Stamperl (2,50 €). Andere haben bereits die Spezialität des Hauses für sich entdeckt - das „Eisbömbchen“ (3,20 €), wie es die Betreiber liebevoll nennen: Ein auf unter minus 20 Grad Celsius schockgefrostetes, bauchiges Bierkrügerl, das mit Budweiser vom Fass gefüllt wird, süffig schmeckt und lange frisch bleibt. Sicher auch ein heißer Getränketipp für die Sommersaison, wenn die Terrasse auf dem Oberdeck öffnet!

Sauna Schweiß

Fast ein Jahr lang haben Ole und Till Wierk in Eigenregie an ihrem Club herumgeschraubt, bevor es im März 2012 losgehen konnte. Die Mühe hat sich gelohnt! Aus der ehemaligen Bank-Filiale in der Marsstraße haben die Brüder eine echte Perle geschaffen: Boden, Wände, Lampen, die Raucher-Terrasse zum Hinterhof mit Kicker und selbst die Toiletten samt Waschbecken sind aus zerlegten Europaletten zusammengeschnitten. Das Barblatt war in seinem früheren Leben eine Schiffsplanke, die Papa Wierk eigens für seine Söhne von Bremerhaven nach München geschippert hat. Schön klebrig vom Killepitsch ist es bereits, als wir gegen Mitternacht eintreffen. Der Kräuterlikör aus Düsseldorf hat sich hier zum Publikumsliebling gemausert und ist wie alle Schnäpse für günstige 2 Euro zu haben. Donnerstags ist „Damensauna“, da geht der ein oder andere Drink für die Mädels schon mal aufs Haus und DJ Betty Blitzkrieg heizt mit Partyhits der 70er bis 90er Jahre ein. Für Anhänger der Clubszene rund um den Stachus mit internationalen DJ-Bookings ein No-Go! Wer nicht auf Charts steht, sollte mittwochs vorbeischaun. Dann kramt Ole zur „California Sauna“ in seinem Vinylfundus der 70er und 80er und wartet mit fast vergessenen Highlights auf. Auch am Wochenende sitzt der ehemalige Musikproduzent am DJ-Pult und beschallt die schwitzende, dicht gedrängte Meute mit „unberechenbarem Musikwahnwitz“. Angefeuert wird hier nicht mit Aufgüssen - die Saunakübel dienen nur als Sektkühler - sondern via Mikrofon und durch Läuten einer originalen Schiffsglocke. Wem es dabei zu heiß wird, flüchtet sich auf die Toiletten, wo TV-Werbung aus den 80ern über die Bildschirme flimmert. Zumindest all diejenigen, die Frau Lange und den kleinen Michael, die Punica-Oase und Hot Wheels noch aus ihrer Jugend kennen, werden sich in diesen Lokus verlieben! Wir zumindest sind es über beide Ohren und beantworten die Frage, was man vom neuen Club hinter dem Hauptbahnhof zu erwarten hat, mit: „Every time a good time!“

Zum Dürnbräu Fast alles beim Alten

Samstagabend, halb 9, wir ergattern noch ein Plätzchen ganz hinten im Eck neben zwei Australierinnen. Dank einer Empfehlung haben sie den Weg in das kleine Seitengässchen im Tal gefunden, wohin es sonst vorrangig Einheimische verschlägt. Während die beiden mit der Handhabe des Zinndeckels auf ihren Bierkrügen kämpfen, inspizieren wir die Speisekarte. Ergänzend zu den bayerischen Klassikern werden als „Schmankerl des Tages“ würzige Wirsingwickel mit Kartoffelpüree (13,80€) und als Novum zarte Steaks vom Weideochsen zu 220 - 500g angeboten. Wir entscheiden uns für den Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce (11,90€) sowie den Tafelspitz (18,50€). Ersterer überschreitet kaum die Ausmaße eines Seniorentellers. Brav zugeteilt ein Stück Krusterl, das in Größe und Konsistenz einem Krabbenchip ähnelt. Umso üppiger fällt der Tafelspitz aus, schön angerichtet in einer Suppenterrine. Die Fleischqualität ist ordentlich, doch leider enttäuscht von der allzu lasche Kren und die lieblose Mehlschwitze, in der das Beilagem Gemüse schwimmt. Sichtlich entzückt hingegen die beiden Touristinnen ob ihrer knusprig-glänzenden Schweinshax'n (13,90€), die sogleich eifrig von allen Seiten fotografiert wird. Gegen 22 Uhr lichtet sich der Gastraum. Das hiesige Publikum, etwas älter und gediegener als in den umliegenden Wirtshäusern, pflegt früh zu essen. Nur ein paar Stammgäste sitzen noch gemütlich beisammen, die sympathische Bedienung plaudert jetzt ganz entspannt mit uns. Seit über 12 Jahren arbeitet sie hier, viel verändert hat sich trotz der kürzlichen Renovierung und des Besitzerwechsels nicht. Mehr Licht, eine hellere Wandfarbe und modernere Toiletten haben sie bekommen. Die altbackenen, champannerfarbenen Tischdecken sind einem edlen Rot gewichen. Zuletzt legt sie uns noch das lauschige Garterl im Hinterhof ans Herz. Dank der netten Atmosphäre des Lokals nehmen wir diese Empfehlung gerne wahr und planen, dem Schweinsbraten im Sommer eine zweite Chance einzuräumen.