

Drinking in München

MANCHEN GILT DAS OKTOBERFEST NOCH IMMER ALS LÄSSIGSTER ORT ZUM ABHÄNGEN, ABER DIE STADT HAT WEITAUS MEHR ZU BIETEN, ALS BLOSS EINMAL IM JAHR AUF DIE GANZ GROSSE PAUKE ZU HAUEN. VIEL POTENZIAL FÜR LUXUS-PROJEKTE, WENIG RAUM FÜR UNKOMMERZIELLES, TEURE PACHTEN UND DIE HÄRTESTE TÜR: IN MÜNCHEN WIRD AN ALLEN FRONTEN STÄRKER SELEKTIERT ALS ANDERSWO.





Frau Li

Zixing Hongs Motto lautet: „Man sollte immer nur das machen, was man gut kann.“ Was er damit meint: Statt die xte Version eines China-Restaurants nach Schema F hinzustellen, beauftragt er lieber einen coolen jungen Designer, der ihm ein stylisches Einrichtungskonzept und eine hippe Corporate Identity nach Maß gezeichnet hat. Das hat schon in seinem ersten Restaurant „Mao“ funktioniert, nun auch bei „Frau Li“ im Westend. Das macht neugierig auf die Speisekarte und das modern interpretierte Crossover durch die Küchen Asiens – vom karamellisierten Schweinebauch über Thai-Curry bis zum koreanischen Kim Chi. Alles garantiert ohne Glutamat, dafür mit vielen Gewürzen. Doch das ist nicht alles: „Frau Li“ traut sich auch an Italo-Klassiker wie Tagliatelle mit Mozzarella ran. Die Büros ringsum wissen die wechselnde Wochenkarte bereits zu schätzen.

**Franziska-Bilek-Weg 1,
80339 München,
www.frauli-muenchen.de**

Die alten Münchner Legenden werden heute in der Maxvorstadt gefeiert. In der von Studenten stark frequentierten Schellingstraße zum Beispiel. Dort residieren seit einigen Monaten die selbst-ernannten Lokalpatrioten von der „Bar 45“, in welcher die Namen von Moshhammer, Obermaier, Monaco Franze und anderer bekannter Münchner mit großen Lettern an die Wand gemalt sind. Dazu passt auch, dass die Getränkeauswahl einen möglichst lokalen Touch hat: Ausgeschenkt wird „Aqua Monaco“, Tegernseer, Gin der Münchner Firma „The Duke“ und die Cocktail-Kreation „Munich Mule“. Tatsächlich haben sich die Produkte dieser lokalen Hersteller inzwischen einen festen Platz auf den Getränkekarten vieler Münchner Hot Spots erobert.

Das passt zu München, welches nach wie vor gerne mit seinem Image als großes Dorf kokettiert. Die Stadt ist sicher nicht der Nabel der Welt, aber sich selbst gut genug. Viele Vertreter der jungen Wirte-Generation würden um keinen Preis den Standort tauschen – da mag München gegenüber der Szene-Blaupause Berlin noch so bräsig daherkommen. Wer sich eine Nische sucht – ob Schicki-Micki oder alternativ – und diese ausfüllen kann, darf auf ein dankbares Publikum zählen. Zwar machen es hohe Pachten und Ablösen sowie eine restriktive Behördenpolitik den Betreibern hier schwer, individuelle Konzepte zu realisieren, doch wenn es erst einmal läuft, ist und bleibt die Stadt wegen ihrer Tendenz zum Hedonismus ein gutes Pflaster für Gastronomie in all ihren Facetten.



Upper Eat Side

Mitte Juli eröffneten Jochen (Jogi) Kreppel und Thomas Strobel ihr Restaurant „Upper Eat Side“ mitten im einstigen Arbeiterviertel Giesing. Gekocht wird jeden Tag frisch, was der Markt hergibt. Eine gedruckte Speisekarte gibt es nicht, das Tagesangebot wird stattdessen auf einer großen Tafel gleich neben der Theke mit Kreide notiert. Jeden Tag stehen mehrere Antipasti, zwei Fleisch-Hauptgänge, ein Tages-Dessert und Käse aus der Naturkäserei zur Auswahl. Die Vorspeisen, welche die Inhaber als „eine Art steirisch angehauchte bayerische Tapas“ beschreiben, kosten alle sechs Euro. Zwischen 18 und 19 Uhr lockt ein „Early Bird“-Menü mit Antipasti und einem gespritzten Muskateller, dem Haus-Aperitif. Auf der Karte steht auch „Crew Pale Ale“ der gleichnamigen jungen Münchner Bier-Manufaktur. Statt Softdrinks gibt es gespritzte Fruchtsäfte.

**Werinherstraße 15, 81541 München,
www.uppereatside.de**

L'ART
DU
CHAMPAGNE

Since 1836



POMMERY