

Mutige Neustarts in München

Die Gastronomie hat's derzeit nicht leicht, dennoch gibt es an der Isar kreative Newcomer. Unser Münchener Autor Ulf Sundermann weiß, was sich lohnt

Lockdown, Wiesn-Aus, Gärtnerplatz-Gate rund ums Alkoholverbot: Trotz reichlich Trouble ist die Münchener Gastroszene irgendwie durch den Krisensommer gekommen. Ihre Kreativität hat sich ausgezahlt: Trattorien machen jetzt auch Take-away, Bars wurden zu Bistros, Parkstreifen zu über 400, im Winter beheizbaren Schanigärten.

Einige mutige Neustarts wagten sich in den Herbst, das Investment reicht dabei von klein bis klotzig. Eher zur ersten Kategorie gehört das **Barele** (www.barele.de) von Raffaele Colonna: Mehr Kammerl als Cantina, mit zehn Gästen ist das kuschelige Mini-Lokal schräg hinterm „Hofbräuhaus“ ausgebucht. Zum Glas Wein gibt's eine Handvoll Gerichte aus ebenso vielen Grundzutaten: Burrata, Zucchini, Kirschtomaten waren in den ersten Wochen Dauergäste – wir werden es, wenn zu den grünen

Samtsesselchen noch etwas mehr Abwechslung einzieht.

Mehr davon gibt's im **Supernova** (www.supernova.restaurant) in der Türkenstraße. Im Ex-„Vorstadt-Café“ ist nach Insolvenz, Mieterwechsel und langwierigem Umbau nun Italien Programmchef: Auf die kleinen Marmortische kommen ab acht Uhr früh Cornetti, Salumi und Bananenbrot, später zu guten Cocktails Aquadelle fritte (gebratene Baby-Sardinen) und Paccheri al ragù (neapolitanische Röhrennudeln mit Kalbsugo). Wer die etablierten Schwesterlokale „The Italian Shot“ mag, wird sich auch hier wohl fühlen.

Italien zum Dritten: **Junge Römer** (www.jungeroemer-muenchen.de), dem Namen nach ein Falco-Flashback aus den 80er-Jahren, deren Idealisierung fest zur München-DNA gehört. Dementsprechend gehen über den grünen Marmortresen die Kindheits- und frühen Urlaubserinnerungen

von Daniel und Christopher: hausgemachte Pasta, römische Pizza („Pinsa“), zum Abschluss „un caffè, grazie mille!“ – allerdings nur bis 20 Uhr.

Auch das ewig kommende Westend hat eine neue Tagesadresse: Im urban gestylten **Kulinariat** (www.daskulinariat.de) von Steffi und Josch gibt's samstags gutes Frühstück, unter der Woche zum Mittag kreative Baukastenküche: eine große Schale Pilzbrühe mit Gerstengraupen, als Wahlzusatz Räucherforelle, Schmorfleisch oder wachsweiches Ei. Oder in Salteig gebackene Rote-Bete-Knolle vom Biohof Billesberger mit Sonnenblumencreme, dazu Champignons oder Saibling. Bis 17 Uhr betreiben die jungen Eltern ihr Lokal als Café, danach haben Hund und Nachwuchs Prio.

Wer länger bleiben will, kann das Deli-Team auch exklusiv für Events buchen. Für den nächsten Sommer merken wir uns einen Platz auf der Hofterrasse vor, für Weihnach-

ten das eigens entworfene Kulinariat-Porzellan von Annika Schüler (www.annikaschueler.de) – siehe auch FOODIE 3/20.

Nachmittagstauglich und perfekt gestylt ist die Mini-**Marktpatisserie** von **Lea Zapf** (www.leazapf.de) am Süden des Viktualienmarkts: Ihr Angebot ist klein, nicht ganz günstig, dafür himmlisch gut: Cannelés mit knusprig-brauer Kruste, karamellisierte Käsekuchenriegel und „Schoko-Spaß“-Schnittchen. Highlight sind die etwa golfballgroßen „Luftikus“-Knußperwindbeutel, gefüllt mit Aprikose, Cassis-püree oder Pistaziencreme. Guten Kaffee und ein paar Sitzplätze auf den alten Standl-Auslagen gibt's auch.

Weniger süß geht ebenfalls: „Frisches Bier“, „True Brew Brewing“ und „Bierkiste“ stehen für ein neues Biermuda-Dreieck im Schlachthofviertel. Zum Kreis der ambitionierten Schaumstoff-Adressen gehört auch **Hop Dog** (www.hopdog.eu). Eigentlich wollte Gregor Einar Fransson schon um Ostern rum eröffnen, nun endlich läuft der Laden des fränkisch-schwedischen Slowenen wie geplant: Aus seiner Zeit in Bamberg hat er einige Bierstile mitgebracht, die das Craft-Bier-gewohnte München noch nicht auf dem breiten Schirm hat. Zu Spezial Rauchbier und Gänstaller Keller-Lager vom Fass gibt es ausschließlich Hotdogs, von würzig bis vegan.

Von hier über die Wittelsbacher Brücke ist es nur ein kurzer Weg zum **Gans Woanders** (www.ganswoanders.de). Der Name zeigt die Verwandtschaft zum „Gans am Wasser“-Café im Westpark, sie findet sich auch auf der kleinen Karte wieder: Kuchen, vegetarische Pizza und hausgemachte Rosmarin-Pommes haben wir schon in der „Gans“ am Mollsee gegessen. Nach Untergesing kommt man für das Kulturprogramm und die Atmosphäre: Anstelle eines langsam verfallenden Gemüsestands thront nun ein winkeliges, schwedenrotes Hexenhaus an der Bahnbrücke über der Pilgersheimer Straße. Sein Spitzdach bietet Unterschlupf für Stand-up-Events, Lesungen, Konzerte und Kasperletheater – Gegenprogramm zum Corona-Cocooning der letzten Monate.

FEINSCHMECKER Foodie

Impressum

Heft 4/2020, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 4. November 2020
DER FEINSCHMECKER FOODIE erscheint viermal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg. ISSN 0342-2739
TELEFON: 040-27 17-33 80 (Redaktion),
E-MAIL: foodie@der-feinschmecker.de
INTERNET: www.feinschmecker.de
INSTAGRAM: foodiemagazin

CHEFREDAKTEURIN: Deborah Gottlieb
STV. CHEFREDAKTEURIN UND REDAKTIONSLEITUNG FOODIE: Gabriele Heins
LAYOUT: Katharina Holtmann
REISE & GASTRONOMIE: Deborah Gottlieb (Leitung), Sabine Michaelis, Julius Schneider

WEIN, KÜCHE, LEBENSART: Gabriele Heins (Leitung), Ute Abendroth (stv.), Patrick Bauer (stv.), Kersten Wetenkamp (stv.)

REDAKTIONSMANAGEMENT: Bodo Drza (Ltg.), Maren Brunckhorst

TEXTREDAKTION: Karin Szpotz

BILDREDAKTION: Antje Elmenhorst (Leitung), Helgard Below (stv.)

DOKUMENTATION: Birgit Lütke-Glanemann

ASSISTENTIN DER CHEFREDAKTION: Marion Voss

FREIE AUTOREN UND MITARBEITER:

Stefan Elfenein, Theresa Knipschild, Jodie Lehmann, Julianne Reichert, Lara Ronniger, Max Scharnigg, Ulf Sundermann, Gabriele Thal, Antje de Vries, Burkhard Maria Zimmermann

EVENT-MARKETING: Kenny Machaczek

DER FEINSCHMECKER-SHOP: Klaudia Wienecke

VERMARKTUNG: Jahreszeit Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040-27 17-0, www.jalag.de, Nadine Sturmat, Tel. 040-27 17-2338

ANZEIGENSTRUKTUR: Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436

MARKETING CONSULTANT: Alexander Grzegorzewski

VERTRIEB: DPV Vertriebsservice GmbH, Am Sandtorkai 74, 20457 Hamburg, www.dpv-vertriebsservice.de

ABONNEMENT-VERTRIEB UND ABONNENTEN-BETREUUNG: DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Der Feinschmecker Kundenservice, 20080 Hamburg, Tel. 040/21 03 13 71; Fax 040/21 03 13 72; E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de

Der **Jahresabonnementspreis** für 4 Ausgaben beträgt bei Versand innerhalb Deutschlands € 19,80 inkl. MwSt., für die Schweiz sfr 38,00, bei Versand mit Normalpost ins übrige Ausland € 23,20 inkl. Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende: zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 9,90.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

LESER- UND ABOSERVICE: Telefon 040/21 03 13 71

Einzelheftbestellungen: sonderversand@jalag.de, Info-Service: +49 (0)40/27 11 10, Fax +49 (0)40/27 17-11 20

Bitte Heftnummer und Erscheinungsjahr angeben.

Preis pro Heft: € 4,95 (inkl. MwSt.). Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung, Versand in andere Länder:

Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.

SYNDICATION: c/o Stockfood GmbH, München, Tel. 089/74 72 02-90, E-Mail: willkommen@seasons.agency, www.seasons.agency, www.gourmetpictureguide.de

VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT: Deborah Gottlieb

HEAD OF EDITORIAL TEAMS: Dr. Thomas Garms

GESCHÄFTSFÜHRUNG: Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Heiko Gregor, Peter Rensmann

BRAND OWNER/VERLAGSLEITUNG: Julia Limant

GESAMTVERTRIEBSLEITUNG: Jörg-Michael Westerkamp

VICE PRESIDENT SALES: Helma Spicker (verantwortlich für Anzeigen)

LITHO: K+R Medien GmbH, Darmstadt

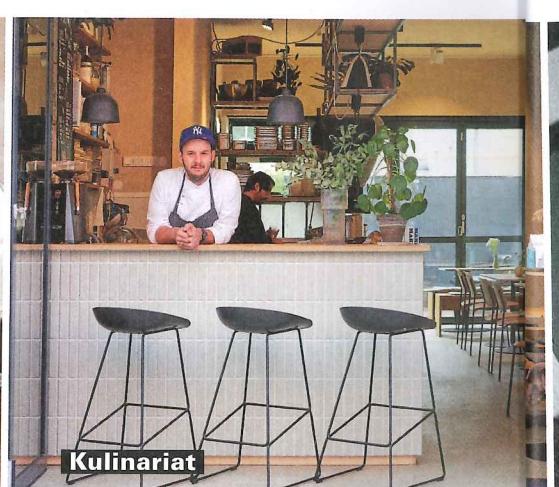
DRUCK: Walstead Kraków Sp. z o.o., ul. Obrońców Modlinia 11, 30-733 Kraków, Poland



EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH:
AW ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN,
COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, HOLIDAY,
LAFER, MERIAN, MERIAN SCOUT, PRINZ,
ROBB REPORT, WEIN GOURMET

Von l. nach r.: Raffaele Colonna und Wildlachttatar aus dem „Barele“. Küchenchef Johannes „Josch“ Höcherl vom „Kulinariat“. „Luftikus“-Windbeutel mit Pistazie aus der Patisserie von Lea Zapf



Fotos: Manuel Nieberle (2), Maximilian Ostermeier (2), Anette Sandner