

Liebe Leserin, lieber Leser,



Stern des Südens

wohin geht der Trend? Diese Frage wird uns oft gestellt. Und man sollte meinen, ein Magazin wie DelikatEssen hätte die Antwort. Doch diese fällt zwangsläufig höchst unbefriedigend aus. Es gibt viele Bewegungsrichtungen. Zum Beispiel in Richtung vegan. Das ist aber bei genauer Betrachtung ein Thema, über das viel geredet respektive öffentlichkeitswirksam gestritten wird; jedoch in der Praxis kommt es recht verhalten an. Burger? Da nähern wir uns wohl einer Sättigung. Steak? Beim reinen Fleischgenuss gabelt sich der Weg in Richtung billig und High End. Und beim Snack zwischendurch? Da tut sich dieselbe Schere auf, zwischen SB-Backshop und handgemachten kleinen Delikatessen. Die Gourmetküche? Orientiert sich an Region und Tradition, indem sie Heimatküche neu interpretiert, oder sie lässt sich von Ostasien und seinen Aromen inspirieren – mitunter beides in einem Menü. Apropos Asien, da erleben die Chinesen eine kleine Renaissance, aber haben wir deshalb gleich einen Trend? Sie merken es: Da gibt es wenig Greifbares, aber viel Gefühltes. Eine Tatsache ist aber die große, sich permanent verändernde Vielfalt, die Münchens Gastronomie bietet, um unseren täglich wechselnden Vorlieben und Launen – ja, Launen – entgegenzukommen und uns Gäste mindestens zufriedenzustellen, im besten Fall ein echtes Erlebnis zu

bieten. Denn, wie ein kluger Mensch gesagt hat, die Wirte müssen heute nicht mehr die Hungrigen satt machen, sondern die Satten hungrig.

Diese Vielfalt haben wir versucht einzufangen, um dabei zu sein, beim Hungrigmachen. Über 200 Bars, Cafés und Restaurants sind in der vorliegenden Ausgabe aktuell besprochen. Vom kleinen, feinen Imbiss über die schummrige, stilvolle Bar und das urige Wirtshaus bis zur glanzvollen kulinarischen Oper im Gourmet-Restaurant. Wie stets wurden die besprochenen Lokale von unseren Autoren anonym besucht, die Rechnungen bezahlt und sämtliche Bilder von unserem eigenen Fotografenteam festgehalten.

Viel Vergnügen beim Lesen und Entdecken wünscht für das ganze Team

Ihr Jossi Loibl



AUSWAHL, AUTOREN UND BEWERTUNGEN

Auf Hitlisten und andere schreierische Superlative verzichten wir – ebenso auf Verrisse. Auf eine differenzierte Bewertung legen wir höchsten Wert.

FOTO: CHRISTIAN HACKER

SO WERDEN DIE LOKALE AUSGEWÄHLT

DelikatEssen versteht sich ausdrücklich nicht als Gourmetführer. „Ausgehen in München“ bedeutet für uns viel mehr. Das letztlich einzige Kriterium für die Aufnahme eines Lokals: Interessant muss es sein – weil es neu ist, weil Pächter oder Küchenchef gewechselt haben, weil es umgezogen ist, sein Konzept verändert wurde, oder weil es sich um eine feste Größe handelt. Wenn ein Lokal in dieser Ausgabe nicht (mehr) erwähnt ist, bedeutet das also nicht, dass wir es schwächer finden, sondern dass es der begrenzte Platz nicht mehr erlaubt hat.

SO WIRD GETESTET

Die rund 30 Autorinnen und Autoren von DelikatEssen sind Männer und Frauen von Anfang 20 bis über 60, die ein Faible für die Gastronomie haben, die leidenschaftlich und mit offenen Sinnen ausgehen; in der Mehrzahl handelt es sich um professionelle (Fach-)Autoren und allen Testern ist gemeinsam: Sie besuchen die Lokale anonym und bezahlen ihre Rechnung wie jeder andere Gast auch. Die Besprechungen sind namentlich gezeichnet, so werden individuelle Maßstäbe nachvollziehbar, denn die gibt es natürlich.

SO WIRD BEWERTET

Wichtig: Die Bewertungen gelten nur innerhalb der jeweiligen Rubrik, es werden Luxusrestaurants an Luxusrestaurants gemessen und Kneipen an Kneipen.

In der Kategorie „Essen und Trinken“ bewerten wir die Zusammenstellung der Speise- und Getränkekarte, vor allem aber Qualität, Zubereitung und Präsentation der Speisen. Auch das Preis-Leistungs-Verhältnis fließt in die Wertung ein.

Ein guter Service ist freundlich und flink. Ein besonders guter Service geht individuell auf seine Gäste ein und berät kompetent – Stammpublikum ebenso wie neue Gäste.

Gutes Ambiente: Ist die Einrichtung stimmig, passt sie zu Küche, Öffnungszeiten und den Gästen? Auch Musik spielt eine Rolle.

INFOS

Öffnungszeiten, Kartenzahlung etc. erfragen wir in der Regel telefonisch. Für die Richtigkeit der Angaben können wir trotz aller Sorgfalt keine Gewähr übernehmen. Sie können sich auch im Laufe eines Jahres ändern. Unsere Empfehlung: Vor Besuch eines Ihnen noch nicht bekannten Lokals im Zweifelsfall vorher anrufen.

„Draußen sitzen“ kann bedeuten: drei Tische auf dem Gehweg oder ein großer Biergarten.

„Rollstuhlgerecht“ ist Ermessenssache, oft scheitert es an den Toiletten. Wir folgen hier in der Regel den Angaben der jeweiligen Lokale.

Im Adressteil sind über 700 Lokale mit Adresse und Webseite nach Rubriken aufgelistet. Eine alphabetische Übersicht der besprochenen Lokale finden Sie auf den Seiten 176 und 177. Die Daten geben den aktuellen Stand zum Redaktionsschluss wieder.

	WAS DIE STERNE BEDEUTEN:
*****	perfekt, nicht mehr zu verbessern
****	sehr gut, gehört zu den Besten
***	überdurchschnittlich, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
**	nicht schlecht, etwas mehr Anstrengung täte gut
*	na ja, keine rechte Freude
-	so geht's nicht