



FOTO: ANDREAS REITER

GIORGIO CHERUBINI / Osteria der Katzlmacher



FOTO: INGOLF HATZ 2020

SUNNY und FLORIAN RANDLKOFLER / Alois Dallmayr

MIT TEAMGEIST UND QUALITÄT IM KAMPF GEGEN DIE KRISE

Corona trifft auch die gehobene Münchner Gastronomie hart. Ein Stimmungsbild zwischen Unsicherheit und Zuversicht.

TEXT: SUSANNE WESS

Shutdown Mitte März, dann stufenweise Wiedereröffnung ab dem 18. Mai 2020. Ein schweres Jahr für Münchens Gastronomen, die nach Angaben des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes seit Beginn der Coronakrise Umsatzeinbußen von rund 80 Prozent beklagen. Doch während einfachere italienische Restaurants und bürgerliche Gaststätten mit Abhol- und Lieferserviceangeboten zumindest einen Teil der Einbußen wettmachen konnten, war diese Maßnahme für die gehobene Gastronomie mit ihren ausgefeilten Speisenkreationen nur bedingt geeignet. Erste Spitzenlokale wie etwa das Restaurant Werneckhof mit Zwei-Sterne-Koch Tohru Nakamura oder der außergewöhnliche Gesellschaftsraum mussten schließen, weitere Insolvenzen sind zu befürchten. Aber trotz allen Bangens um Einnahmen, Mitarbeiter und verunsicherte Gäste stellt sich die Münchner Spitzengastronomie der Situation mit einer bewundernswerten Portion an Gelassenheit und Kampfgeist.

Die „Osteria der Katzlmacher“ von Giorgio Cherubini liegt direkt gegenüber dem Hofbräuhaus, ganz in der Nähe des Fünf-Sterne-Hotels Mandarin Oriental. Touristen mit gehobenem Anspruch und Geschäftsleute machten einen guten Teil der Klientel aus – doch die fallen nun naturgemäß fast komplett weg.

TREUE STAMMGÄSTE

Trotz dieses Umstands strahlt der Patron einen Optimismus aus, der ansteckend ist. „Wir haben Glück, dass wir innen auf

200 Quadratmetern die Gäste gut mit Abstand platzieren können. Und dank der neuen kleinen Terrasse haben wir nun auch draußen einen schönen Blickfang.“ Cherubini ist voll des Lobes für das KVR und die anderen Behörden, die, so der Wirt, schnell und unbürokratisch Genehmigungen erteilt und Hilfestellung geleistet haben – auch beim Kurzarbeitergeld, das er für die gesamte Mannschaft beantragt hat. Entlassen musste er keinen seiner langjährigen Mitarbeiter, und dafür ist er dankbar. Durch die Zeit der verordneten Schließung kam er mit einer kleinen Auswahl an Mittagsgerichten zum Abholen sowie Online-Videokochkursen, die er unter dem Motto „Italia in Casa“ gemeinsam mit anderen gehobenen Ristoranti angeboten hat. „Eine schöne Idee, um bei den Gästen in Erinnerung zu bleiben und auch gemeinsam in schweren Zeiten Spaß zu haben.“

Ähnlich sieht es auch Michele Perego, Geschäftsführer des Ristorante Acetaia in Nymphenburg. „Wichtig war es, Präsenz zu zeigen – ob per Kochkurs oder mit kleinen Aktionen.“ So bot etwa Küchenchef Giorgio Maetzke seine Spezialität „Schafskäse-ravioli mit Aceto Balsamico Tradizionale“ zum Fertigmachen für zuhause an. 120 Portionen haben sie in einem Schwung verkauft. Die Stammgäste – die allesamt nach dem Wiedereinstieg zurückgekehrt sind – schwärmen noch heute davon. Auch dem Acetaia haben die zusätzlichen Tische entlang der kleinen Allee gut getan; das Geschäft lief dadurch im Sommer auf Normalniveau. Dem Herbst sieht Perego mit gemischten Gefühlen

FOTO: HUW PRICHARD



MICHELE PEREGO / Acetaia

FOTO: FEINKOSTKÄFER



ALESSANDRO BORIONI / Käfer-Schänke

entgegen. Drinnen, im kleinen historischen Lokal, dürfen sie derzeit aufgrund der Abstandsregelung nur 20 Plätze vergeben, „und wenn es plötzlich anfängt zu regnen und sich die Menschen in den Innenbereich flüchten wollen, wird es kritisch“. Besorgte Gäste sagen daher bei zweifelhaftem Wetterbericht oftmals kurzfristig ab. Das macht die Planung bei Einkauf und Personaleinsatz schwierig. Um hier wieder mehr Sicherheit zu erzeugen, wird das Acetaia ebenso wie alle anderen befragten Gastronomen zertifizierte Lüftungskonzepte einsetzen und dies den Gästen auch aktiv kommunizieren.

SOLIDARISCH DURCH DIE KRISE

Den Menschen die Angst nehmen – darum geht es auch Patrick Fischbacher, Inhaber des mediterranen Restaurants „Pure Wine & Food“ in Schwabing. „Wir bringen keine Corona-Stopp-schilder im Eingangsbereich an, denn eine Platzierung der Gäste am Tisch gehört ohnehin seit jeher zu unserem Konzept.“

Fischbacher hatte trotz der erzwungenen Schließung Glück: Der Vermieter kam ihm bei der Miete entgegen, im Restaurant arbeiten neben ihm und seiner Frau nur noch fünf weitere Mitarbeiter – die Fixkosten sind also überschaubar. Als das Restaurant geschlossen war, hat er Weinpakete geschnürt und per UPS an seine Stammgäste geschickt. Heimservice kam für ihn zu keinem Zeitpunkt in Frage. Dafür seien die aufwendigen Kreationen seiner Küchenmannschaft nicht geeignet. Auch Andreas Schlapa, Inhaber des Vinaiolo in Haidhausen, würde im schlimmsten Fall eines erneuten Shutdowns keine Speisen zur Abholung mehr anbieten, „Unsere Gerichte leben von der Präsentation, und unser schönes Kaufladenambiente ist ein Teil davon“, so Schlapa, dem es gelungen ist, mit eigenen Deko-Ideen und der Hilfe seines langjährigen Schreiners das Vintage-Flair des Lokals in den Schanigarten zu übertragen. „Die 28 Plätze haben uns sehr geholfen. Die Menschen lieben es, draußen zu sitzen“, so Schlapa, der gegebenenfalls auch

Das Paulaner Bräuhaus ist mehr als nur ein Wirtshaus: Hier wird gebraut!



Erfrischend bayrisch!

München

Kapuzinerplatz 5, 80337 München, T. 089 544 611-0, info@paulaner-brauhaus.de, www.paulaner-brauhaus.de



FOTO: HUW PRICHARD

ANDREAS SCHLAPA / Vinaiole



FOTO: PURE WINE & FOOD

CLAUDIA DE LUCA FISCHBACHER UND PATRICK FISCHBACHER / Pure Wine & Food

Heizpilze einsetzen würde, um für seine Gäste das Terrassenfeeling auch in der kühlen Jahreszeit noch aufrechtzuhalten. „Denn die Angst der Menschen vor Aerosolen im Innenbereich ist doch groß“, stellt er fest, „vor allem in der Generation 50plus.“

GESTÄRKTES WIR-GEFÜHL

Sehr gezielte Nachfragen per Telefon erreichen hier auch Alessandro Borioni, Sommelier in der Käfer-Schänke in Bogenhausen. Borioni kann seine Gäste jedoch dank eines ausgefeilten Schutz- und Hygienekonzepts beruhigen. „Durch die Stuben in der Schänke haben wir hier ohnehin eine natürliche Trennung. Plexiglasscheiben und das Fiebermessgerät im Eingangsbereich sorgen für mehr Sicherheit. Zwar traf die Krise das Gesamtunternehmen Käfer ebenfalls hart, doch durch die vielen unterschiedlichen Bereiche von Delikatessgeschäft über Online-Handel und Catering konnten in der restaurantfreien Zeit die Mitarbeiter großenteils anderweitig eingesetzt werden. Zwar galt auch hier Kurzarbeit, die jedoch auf ein Lohnniveau von 80 Prozent aufgestockt wurde. Auch Florian Randlkofer, Geschäftsführer bei Dallmayr, handhabte dies so, und auch er setzte Servicekräfte aus dem Zwei-Sterne-Restaurant Alois oder dem „Bar & Grill“ im Laden ein. Er sieht ebenso wie Borioni die positiven Nebeneffekte dieser Umschichtung. „Man lernte, sich anzupassen und mit der schwierigen Situation umzugehen. Das Wir-Gefühl im gesamten Team wurde gestärkt.“ Auch das Verhältnis zu den Gästen wurde enger. Vor allem nach der Wiedereröffnung, seit die großen Speise- und Weinkarten von den Tischen verschwunden sind, bekam der Service ein ganz neues Gewicht. Kompetente Beratung, vor allem bei den Weinen, ist mehr gefragt als eine Online-Karte oder ein QR-Code – da sind sich alle einig. So wie sie auch sicher sind, dass man nicht mit Dumpingpreisen oder einer schnelleren Abfertigung der Gäste durch die Krise kommt. „Nur mit Solidarität können wir diese Zeit bewältigen“, so Giorgio Cherubini.

„Wir müssen noch besser sein als vorher. Qualität ist oberstes Gebot“, findet auch Patrick Fischbacher. Da stimmen ebenfalls alle zu. Denn schließlich sitzen Wirte,

Mitarbeiter und Gäste alle in einem Boot. Und da hilft es oft am meisten, sich gegenseitig etwas Gutes zu tun. So wie etwa Zwei-Sterne-Koch Bobby Bräuer, der während der Schließung die Käfer-Mitarbeiter in der Kantine bekochte, oder Giorgio Cherubini, der im Herbst Themenabende mit Weinbegleitung anbieten wird, um ein positives Signal zu setzen. Für die Münchner Gastronomen kann es nur ein Motto geben: „Gemeinsam schaffen wir das.“ Denn die Wirte brauchen ihre Gäste und die Gäste brauchen ihre Wirte. Damit Ausgehen nicht zum Ausnahmezustand wird.

ADRESSEN

Osteria der Katzmacher

Altstadt
Bräuhausstr. 6
Tel. 33 33 60
www.der-katzmacher.com
Mo-Fr 12-15 & 18.30-1 Uhr
Sa 18.30-1 Uhr

Acetaia

Neuhausen
Nymphenburger Str. 215
Tel. 13 92 90 77
www.acetaia.de
So-Fr 12-14 & ab 18.30 Uhr
Sa ab 18.30 Uhr

Pure Wine & Food

Maxvorstadt
Neureutherstr. 15
Tel. 39 99 36
www.pure-wine-food.de
Di-So 18-1 Uhr

Vinaiole

Haidhausen
Steinstr. 42
Tel. 48 95 03 56
www.vinaiole.de
So-Fr 12-14 & ab 18 Uhr
Sa ab 18 Uhr

Restaurant Käfer-Schänke

Bogenhausen
Prinzregentenstr. 73
Tel. 41 68 247
www.feinkost-kaefer.de
Mo-Sa 12-24 Uhr

Restaurant Alois im Dallmayr

Altstadt
Dienerstr. 14-15
Tel. 2 13 51 00
www.dallmayr.com
Mi ab 18.30 Uhr
Do-Sa 12-15 & ab 18.30 Uhr