

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



Es ist angerichtet

es gab eine Zeit, da war München die kulinarische Hauptstadt der Republik. Die Wiege des deutschen Küchenwunders steht seit bald 50 Jahren in Schwabing: das Tantris. Sehnsuchtsort für Gourmets vom ganzen Globus. Im wohl berühmtesten Restaurant der Republik geht eine Ära zu Ende und es stehen große Neuerungen an, die von der gastronomischen Welt Deutschlands, ja Europas interessiert verfolgt werden – auch selbstverständlich von Delikatessen.

Hätten Sie vor ein paar Jahren gedacht, dass „Bayerisch“ wieder in Mode kommt? Also nicht das Bairische, die Mundart, sondern bayerische Gastronomie? Junge, oft weitgereiste Wirte sind in München dabei, das Gasthaus neu zu erfinden. Wir haben sie besucht, um über modernisierte Küche, weiten Horizont und eine neue Gemütlichkeit zu sprechen, dieses typisch bayerische Gefühl, für das es nicht mal ein englisches Wort gibt.

Ein weiterer Trend ist hingegen unter seinem englischen Namen geläufig: „Nose to Tail“ ist das Zauberwort, das, aus den USA kommend, eine ganz alte Sache beschreibt: Das Tier, das man getötet hat, besser töten ließ, auch ganz aufzuessen, also nicht nur die Lende oder das Filet in die Pfanne zu hauen. Das bedeutet natürlich, dass Innereien auf den Teller kommen und man als Neuling ein wenig Mut braucht. Wo dieser belohnt wird, erfahren sie ebenfalls in dieser Ausgabe.

Neugier sollte man schon mitbringen, wenn man sich auf die Suche nach authentischer chinesischer Küche macht. Und wer hartnäckig genug bleibt, kann sie in München erleben, wie wir herausgefunden haben. Und wer weiter mit offenen Augen und offenem Herzen durch unsere Stadt geht, wird immer wieder mit besonderen Eindrücken belohnt. Das gilt speziell für das südliche Bahnhofsviertel, das wir genauer betrachten. Hier hat sich über die Jahrzehnte eine türkisch-arabische Community gebildet, die sich zum weitaus größten Teil nicht abschottet, sondern die Stadt kulturell, insbesondere kulinarisch bereichert.

Der kulinarische Reichtum Münchens ist groß, wandelt sich ständig und will entdeckt werden. Über 200 Restaurants, Bars und Clubs haben wir besucht: interessante Neueröffnungen, Dauerbrenner und Institutionen, die in einem Münchner Gastronomieführer nicht fehlen dürfen.

Viel Vergnügen beim Lesen und Schauen, Entdecken und Schmecken wünscht für das ganze Team aus Autoren, Fotografen, Grafik und Verlag

Jossi Loibl