

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



Bild: R. FARKAS

Bayerische Papaya

der Planet Gastro ist immer in Bewegung. Hypes kommen und verglühn wie Sternschnuppen – erinnert sich noch jemand an Bubble Tea? –, manches Neue wird zur Mode wie „Better Burger“, wobei hier aktuell nicht klar ist, wo der Weg hingehet, zu Märchenerzählern oder transparentem Handwerk. Längst keine Mode mehr, sondern ein Trend, der sich klar vor vegetarischer Küche und Craft Beer etabliert hat, ist Regionalität. Die Besinnung auf das Gute vor der eigenen Haustür ist wohl unumkehrbar. Es ist Lebensqualität, zu wissen, woher das Fleisch kommt, das man auf dem Teller hat und ob die Tiere artgerecht aufgewachsen sind. Das gehört in der Spitzengastronomie zum guten Ton („Poltinger Lamm“), und es setzt sich auf breiter Front durch. So servieren die Kuffler-Restaurants Fleisch vom Tegyu (Wagyu vom Tegernsee), das Siedefleisch im Donisl stammt von kleinen Chiemgauer Bauernhöfen mit Grünland-Wirtschaft, im Paulaner am Nockherberg kommen Freilandhendl mit echten Muskeln auf den Tisch. Die Liste mit guten Beispielen ließe sich lang fortsetzen und sie wächst ständig. Zudem bedarf es einer weiteren Definition des Begriffs „regional“. Denn in einem Gericht mit Garnelen aus Erding und Papaya aus Rosenheim steckt mehr Region als in einer Weißwurst aus holländischem Kalb und niedersächsischem Speck. Münchner Spitzenköche zeigen mit eigenen Gewächshäusern neue Wege auf und gehen dabei sogar unerwartete Allianzen mit der Polizei ein (Seite 30).

Vom Trend zur alten Liebe: Das Verhältnis der Münchner zur italienischen Küche oder besser ihren „Italienern“ ist ein sehr spezielles, das für Neulinge mit Rätseln behaftet sein kann. Ein paar Lösungsvorschläge finden Sie auf Seite 28. Zweifellos ein Trendsetter ist Jan Hartwig, Münchens höchstbewerteter Koch, der im Interview Rede und Antwort steht (Seite 18) – über persönliche Vorlieben, Höchstleistungen und Entwicklungen in der Spitzenküche.

Über 200 Restaurants, Bars und Clubs haben wir für Sie besucht: spannende Neueröffnungen, Dauerbrenner und Institutionen, die in einen Münchner Gastronomieführer hineingehören. Suchen Sie wie immer nicht nach Verrissen oder dem verbalen Holzhammer. In Delikatessen werden fast ausschließlich Restaurants, Bars und Bistros zum Hingehen besprochen, nicht zum Wegbleiben.

Viel Vergnügen beim Lesen und Schauen, beim Entdecken und Schmecken wünscht für das ganze Team

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 scheidet 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