

# LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



Fünf Flaschen für ein Halleluja

DelikatEssen wird tatsächlich 20 Jahre alt und hat sich über die Jahre zu einer festen Größe entwickelt, als inhaltlich wie ästhetisch anspruchsvoller Leitfaden für Essen und Trinken in München. Kurzer Blick zurück ins Jahr 1997: Die Toskana-Fraktion um Gerhard Schröder und Joschka Fischer scharrt vor dem Kanzleramt mit den Hufen, die Wiesn-Maß kostet 10,70 D-Mark, und in der ersten Ausgabe von DelikatEssen spricht Rudolph Moshhammer über lukullische Vergnügungen.

20 Jahre und Tausende von Restaurantbesuchen später können wir sagen: Das Rezept von DelikatEssen hat sich bewährt. Eigentlich ist es ganz klassisch: Ein Autor besucht anonym ein Restaurant, isst, trinkt, bezahlt die Rechnung und schreibt darüber. So einfach, so gut, möchte man meinen. Doch gerade im Zeitalter des Internets ist genau das keine Selbstverständlichkeit mehr. Also nochmal: Ein kostenloses, betreutes Probeessen kann nicht die Basis für eine im Sinne des Lesers faire Restaurantbesprechung sein. Und – die Steigerung dieser Unsitte – bezahlte, aber nicht als Reklame kenntlich gemachte Beiträge sind ohnehin ein Fall für die Behörden.

Apropos fair: Grundlage unserer Arbeit müssen Fairness und Respekt sein – dem Gastronomen gegenüber genauso wie dem Leser. Alle Beteiligten, Köche, Kellner, Autoren und andere Gäste sind Menschen, die eine Tagesform haben. Objektivität gibt es nicht, Bestenlisten oder Skalen

mit Zehntelpunkten hinter dem Komma gaukeln diese nur vor.

Über 200 Adressen haben wir wieder im Auftrag unserer Leser besucht: Interessante Neueröffnungen, Dauerbrenner und Institutionen, die in einem Münchner Gastronomieführer nicht fehlen dürfen. Suchen Sie auch in dieser Jubiläumsausgabe nicht nach Verrissen und dem verbalen Holzhammer. In DelikatEssen werden Restaurants, Bars und Bistros zum Hingehen besprochen, nicht zum Draußenbleiben.

Viel Vergnügen beim Lesen und Schauen, beim Entdecken und Schmecken auch in den nächsten 20 Jahren wünscht für das ganze Team

Ihr Jossi Loibl



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

FOTO: BRIGITTE SPORRER

## 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