

Süddeutsche Zeitung

MÜNCHEN

erleben



4.2009

Das Fest der roten Mützen

Weihnachten früher und heute

Chaostage

Die City und der Adventsstau

Münchner des Jahres

Eine Kickerin und ein Impresario



Glockenbach

pro Person, mit passenden Weinen bei 55 Euro, das „Mongolian Barbeque“ bei 29 Euro, mit den passenden Weinen bei 44 Euro; der Sonntagsbrunch (ab 12.15 Uhr) kostet 42 Euro.

Restaurant Zen im Westin Grand München, Arabellastraße 6, Tel.: 089-79264-8110, www.westin.com/muenchen

Glockenbach

Auch im Szeneviertel Glockenbach gibt es Neues zu entdecken. Am 24. September haben Michael Dietzel und Leo Kertes, die bereits zusammen die „Bar Corso“ betreiben, mit Valentina Schunk und Johannes Sevkert Gözalan das „Glockenbach“ eröffnet – ein Lokal auf zwei Etagen mit je 60 Plätzen. Das untere Stockwerk ist dabei als Café und Bar mit einem Take Away konzipiert, das Obergeschoss hingegen als Restaurant unter der Führung des Küchenchefs Jochen Laaf. Entworfen wurde der Neuling von den Betreibern selbst und

dem Architekturbüro HMW. Besonderer Hingucker ist die imposante, aus einem Stück gefertigte Treppe, die die Etagen miteinander verbindet, aus Eichenholz-Stufen, Chrom und einem weiß lackierten Handlauf. **Die Spezialität:** Frühstück am Wochenende mit steirischem Rührei mit Kürbiskernöl, Bauchspeck und Schalotten, mittags Snacks und kleine Gerichte im Café wie zweierlei Räucherfisch mit süßsaurem Kürbis und Rucola oder Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit jungem Spinat und Parmesan. Abends stehen wechselnde und stets frisch zubereitete Speisen auf der Karte wie Kalbstatar mit mariniertem Fenchel, Orangen-Senf-Eis und Speck-Crostinis oder gratiniertes Zanderfilet mit Walnusskruste, Süßkartoffelpüree und gebratenem Rosenkohl. Tischweise wird übrigens auch ein „Menu surprise“ serviert, auch in der „bösen“ Variante mit ausgefalleneren Kreationen wie Blutwurstravioli und Pressack-Carpaccio. **Das Ambiente:** Der Retro-Charme der Fünfziger wird hier mit modernen Elementen vereint; zum Beispiel werden zweifarbig lackierte Tische mit Rattan-Stühlen und gesteppte Lederbänke mit floral gemusterten Sesseln kombiniert. **Preise:** Tagsüber bis etwa 13 Euro, abends bewegen sich die Hauptgerichte zwischen 20 und 25 Euro.

Restaurant Glockenbach, Müllerstraße 49, Tel.: 089-4524-0622, www.glockenbach.biz

M Belleville

Statt auf Gastronomie setzen Betreiber Stephan Leipert und Küchenchefin Manina Panzer auf „Bistronomie“ und folgen damit einem neuen Trend in Paris. Dort übernehmen zunehmend mehr junge Köchinnen und Köche, die sich ihre Sporen in der Sternegastronomie verdient haben, die kleinen traditionellen Bistros. Dort bereiten sie Speisen ohne unnötiges

Tamtam zu und bringen stattdessen lieber vernünftige Portionen mit frischen Produkten vom Markt auf den Tisch – ein Credo, das nun auch im „M Belleville“ oberstes Gebot ist. **Die Spezialität:** Mit Sicherheit sämtliche Fleischgerichte, wird doch hier ausschließlich Ware der Biohöfe Hermannsdorfer und Kratzer verwendet, zum Beispiel gibt es hier gerollten Kalbskopf, Rinderbacken in Rotweinsauce oder Schweinenuss mit Pfifferlingen. Zudem werden hier nur sogenannte Naturweine aus Frankreich angeboten, die niemals in großen Mengen und nach uralten Keltermethoden produziert werden. **Das Ambiente:** Passend zum Konzept angenehm schlicht und deshalb gemütlich. **Preise:** Das Menü, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert, kostet zwischen 28 und 32 Euro und kann vom Gast individuell zusammengestellt werden. Entscheidet man sich nur für einzelne Gänge, liegen die Vorspeisen bei etwa neun Euro, Hauptgerichte bei etwa 18 Euro und Desserts bei etwa sechs Euro. Die Flasche Wein kostet ab rund 20 Euro aufwärts.

Restaurant M Belleville, Fallmerayerstraße 16, Tel.: 089-3074-7611, www.m-belleville.com

IMPRESSUM

MÜNCHEN erleben

Eine Verlagsbeilage der Süddeutschen Zeitung
am 25. November 2009

Verlag:

Süddeutsche Zeitung GmbH, Habsburger Straße 8,
81677 München, Tel.: 089-2183-0

Verantwortlich im Sinne des Presserechts:

Für die Redaktion: Rudolf Neumaier

Für die layout Seite: Claudia Wessel

Autoren und ständige Mitarbeiter:

André Becker, Karl Feister, Dr. Joachim Kappner, Franz Kottstedt,
Christina Mayer, Michael Rabl, Karin Sörenbichler, Christian Ude

Fotos:

Getty Images, Robert Haas, image, iStockphoto, privat, Stephan Rumpf

Illustrationen:

Dieter Hanitzsch

Konzeption und Realisation:

Lothar Rembold GmbH, Fassingerstraße 138, 81549 München,
Tel.: 089-2183-391, E-Mail: Lothar.Rembold@sueddeutsche.de

Grafik und Produktion:

Indigo Design Group, Georg Berg (Art Direction), Dorfstraße 40a, 85375 Neubahn,
Tel.: 08165-67284, E-Mail: info@indigo-design.de, www.indigo-design.de

Druck:

Burda Druck GmbH, Hauptstraße 130, 77652 Offenburg
Der Verlag übernimmt für unverlangt eingesandene Unterlagen keine Haftung.
Das Papier der Verlagsbeilage München erleben der Süddeutschen Zeitung
wird aus chlorfrei gebleichtem Zellstoff hergestellt.

Anzeigen:

Jürgen Maukner (verantwortlich)

Anzeigenberatung:

Andrea Meissner

Tel.: 089-2183-9541

Fax: 089-2183-8250

Anzeigen-Service-Team:

Tel.: 089-2183-7790 oder -391

E-Mail: muenchen@sueddeutsche.de

