

So schmeckt München!

2008
2009

DIE 300 BESTEN RESTAURANTS IM TEST

DIE 20 BESTEN NEUEN
Nouvelles Cuisines in München

TOP 7 STERNGEKRÖNT
Sternstunden am Gastro-Himmel

DIE 20 BESTEN TRADITIONELLEN
Bayrische Schmankerl

TOP 5 VEGETARISCH
Ausgezeichnet fleischlos

LICHT AUS, MÜNCHEN AN!
Die besten Bars, Clubs & Discos

SÜSSE SEITEN
Poesie und Milchkaffee

DIE NEUE BMW WELT
Technik und Tafelspitz



WIR TESTEN
ANONYM
UNABHÄNGIG
UND ZAHLEN SELBST





Münchner Melange

Anders als in Wien waren Kaffeehäuser in München nie identitätsstiftend. Und doch setzen manche von ihnen Maßstäbe in Sachen Wiener Lebensart.

Von: Katja Mutschelknaus

In der guten alten Zeit, als der Prinzregent sich noch über den Bart strich und die Bur-schen kess und die Mädln resch waren, gab es in München ein paar veritable Grand Cafés, die jenen in Wien oder Paris in nichts nachstanden. Das Café Luitpold, das Café Odeon und wie sie alle hießen, waren Bühnen des Luxus und der Moden, in Blattgold und Stuck gehüllte Zuckergusspaläste von pompösen Ausmaßen. Der Bombenangriff des Zweiten Weltkriegs zerbröselte diese große Kultur so gründlich zu Schutt und Asche, wie es endgültiger nicht hätte sein können. München hat das Kaffeehausleben seiner Belle Époque nie wieder aufstehen lassen. Ein Grand Café braucht große Räumlichkeiten, und zwar möglichst eine Säulenhalle mit Gewölbe oder Stuck, so wie das Café Central in Wien oder das Caffè San Carlo in Turin, auf dass sich Weit- und Weltläufigkeit wie von selbst entfalten. Die großen Hallen aber – so es sie noch gibt – sind in München dem Biere geweiht.

BEI LUIS TRENKER UND MEINDL AM VIKTUALIEN-MARKT

Und doch ist es nicht unwahrscheinlich, dass eines der wienerischsten Cafés einige hundert Kilometer von der Donaumetropole entfernt am Viktualienmarkt zu finden ist – im ersten Stock eines Sechzigerjahregebäudes, dessen Fassade so griesgrämig auf das Marktgeschehen herunterblickt wie eine alte Jungfer auf das liebste Treiben junger Dinger. Was in einer alten Jungfer Innerstem allerdings so brodelt, das sollte man nicht unterschätzen, und so überrascht es nicht, dass das Café Platzbirsch (Rosenthal 8), das hinter dieser tristen Fassade residiert, ein Hort subtilen erotischen Esprits ist. Man möge das bitte nicht falsch verstehen – das ist platonisch gemeint. Es gibt nun einmal Orte, die kitzeln die Sinne wach, da kommt man auf Ideen und fühlt sich gut, entspannt und glücklich.

Und so ein Ort ist der Platzhirsch. Nicht von ungefähr ist das Café Tomaselli in Salzburg das Lieblingscafé von Tchisi, einem der beiden schweren Jungs, die den Platzhirschen betreiben. Und weil das so ist, schüttelt Tchisi das Fluidum eines echt wienerschen Kaffeehauses mal eben so aus dem Ärmel. Als Tchisi den Platzhirsch vor gut zwei Jahren übernahm, hieß dieser wohnzimmergroße Laden noch Café Rosental und war eine Kränzchenadresse für Damen mit Hütschen und Hund. Tchisi und sein Kompagnon ließen die Einrichtung des Café Rosental weitgehend beim alten, und seither sitzen auf den altrosa beplüschten Stühlen auf dem fuchsroten Teppich mit dem psychedelischen Muster nicht nur Damen mit Hütschen und Hund, sondern auch Herren von der schreibenden Zunft, Mädels vom Fernsehen und späte Fräuleins, die sich für das nachmittägliche Rendezvous mit ihrem Galan den Lippenstift doppelt so dick aufpinseln wie sonst. Eine derart liebenswerte Melange fiderer Großstadtypen findet man sonst nur im Café Bräunerhof zu Wien, wo dem Stammgast Thomas Bernhard manche Idee für seine misanthropischen Dramolette zufiel. Eine solch brisante Gästemischung verlangt nach Zündstoff für Seele und Geist. Die für die Seele nennt man Kuchen, die für den Geist Kaffee, und der kommt im Platzhirsch natürlich auch aus Wien, genauer: vom Meisl. Die Schulmädchen-, „Latte“ heißt „Kaffee verkehrt“ und der Espresso „Kleiner Brauner“. Der Thekenmann mit dem wohlgepflegten Langhaarschopf serviert ihn mit einem Glas Wasser auf einem Tablett. Und dann lässt dieser freundlich zurückhaltende Mensch

den Gast in Ruhe, und zwar selbst dann, wenn dieser zwei, drei Stunden bei dieser einen Tasse Kaffee sitzen bliebe. Um den Charme des Wiener Kaffeehauses ist viel herumgerätselt worden. Der Schriftsteller Alfred Polgar hat sich mal an einer „Theorie des Café Central“ versucht. Seither ist der Begriff „Freiheit“ ein anderer Ausdruck für das tolerante Flair des Wiener Cafés. Nichts muss, alles kann. Der Gast ist keiner Ex- und hoppel-Geschäftigkeit unterworfen. Genau diese Weltanschauung ist im Platzhirsch Stammgast. Man guckt aus den Fenstern hinaus in die Welt, liest die Zeitung und huldigt der holden Würschtigkeit des Augenblicks*.

KAFFEEHAUSATMOSPHERE DELUXE

Wer in unseren Breiten ein Kaffeehaus eröffnet, wird sich, wenn er klug ist und Geschmack hat, immer an der Referenzgröße des Wiener Stils orientieren. Die Leute vom Dallmayr haben sich beim Umbau des ersten Stocks ihres Feinkosthauses nicht lumpen lassen und darin eine lupenreine Wiener Kaffeehausarchitektur etabliert. Sie funktioniert, obwohl es dort begrifflicherweise an geeigneten Säulenfluchten mangelt. Der Schmah liegt darin, dass das Interieur eines Wiener Kaffeehauses so tut, als sei es vollkommen schmucklos, in Wirklichkeit aber etwas sehr Kostbares ist. Dieser Trick ist vonnöten, um den Geist dieser Etablissements in ein entsprechendes Ambiente zu kleiden. Understatement der elegantesten Sorte. Sophistication. Ein Wiener Kaffeehaus muss so ausschauen, als sei es schon seit Hunderten von Jahren auf der Welt; seine Sitzmöbel und

Tische und Fußböden müssen etwas aushalten und dürfen darüber nicht schäbig werden. Patina ja, aber bitte mit Würde. Das klappt aber nur, wenn man mit den Materialien klotzt und nicht kleckert. So oder ähnlich muss das Haus Dallmayr gedacht haben, als es sein neues Café vor eineinhalb Jahren mit Thonetstühlen, Marmortischen, Kristallspiegeln, Samtvelourbänken und einem mannhohen Papagei aus Nymphenburger Porzellan ausstaffierte. Derlei Pracht setzt sich auch in der Livrée des Personals fort und beides trägt wesentlich dazu bei, dass man sich als Gast in diesem Etablissement würdig und recht fühlt. Der Stilkanon dieser Formalia darf nicht aufgebrochen werden. Sie verhindern, dass das informelle Dasein im Kaffeehaus zur formlosen Beliebigkeit degeneriert. Dallmayr hat nach anfänglichem Zögern sein neues gastronomisches Aushängeschild nun auch mit Tageszeitungen ausgestattet. Jetzt ist dieses Café perfekt. Denn ein Kaffeehaus ohne Zeitungen ist ein Ort ohne Seele. Die Zeitungen haben die Institution Kaffeehaus vor 300 Jahren erst zu dem gemacht, was es ist: ein Treffpunkt der bürgerlichen Öffentlichkeit. In den Cafés kam die politische Aufklärung in Schwung, denn hier lagen die ersten Zeitungen Europas aus, und das Bürgertum las darin Dinge, von denen die Obrigkeit nicht wollte, dass sie gelesen würden. Wenn man nun im Dallmayr-Café noch jene Sacherwürstel bestellen könnte, die unten im Feinkosthaus feilgeboten werden und die in Wien in jedem Café auf der Karte stehen, würde man sich als Münchner mit dem Wiener Herzen dort wie im siebten Himmel fühlen.
[Adressen und Öffnungszeiten siehe Serviceeteil.]



Marais

spontane musikalische Einlagen begabter Besucher. Zum Frühstück schmecken weich gekochte Eier aus ökologischer Tierhaltung, hausgemachte Marmeladen (4,40-6,60 Euro) versüßen Brote und Semmeln. Besonders lecker: frisch gepresste Säfte wie Karotte-Ingwer oder Orange-Karotte (4,10 Euro). Die Gäste setzen sich vorwiegend aus Geschäftsleuten, Studenten und Ärzten aus den nahen Unikliniken zusammen. Die Sahnetorte zu 2,50 und das Tiramisu zu 3,80 Euro kosten für jede Berufsgruppe gleich viel.

Ludwigsvorstadt, Goethestr. 51,
Fon 54 40 43 48
täglich 9-1 Uhr

MVG Beethovenplatz -
Bus 58

Melcher's

„Futtern wie bei Muttern“ steht auf der Karte. Dabei sieht es bei meinen Eltern ganz anders aus. Wir haben keine Hirschgeweihe neben dem Bücherregal, die

lounigen Sessel zu Hause sind nicht so weich, einen kleinen Restaurantbereich vor dunkelrot getünchten Wänden gibt's bei uns auch nicht – geschweige denn eine Bar. In Sachen Pflanzenspektakel und Frühstücksvor-pflegung stellt der Vergleich jedoch das Hinken ein. Leckere Frühstücksvariationen wie „was aus Italien“ (9,30 Euro) mit Klasi-kern vom Stiefel, die Alpenvari-ante „was aus der Schweiz“ (7,90 Euro) oder „was Sportliches“ (8,90 Euro) mit Joghurt und Früchten, Käse, Schinken und dem gesunden weichen Ei lassen schon eher „Home sweet home“-Feeling aufkommen. Für den Mittags- und Abendappetit findet sich auf der Karte eine kleine, aber feine Auswahl an Salaten, Pasta und süßen Nachtischen. Den großen Hunger stillt das Wiener Schnitzel (14,90 Euro) oder das Rindersteak mit Ofenkartoffeln (12,90 Euro). Und – sorry, Ma – die drei Inhaberinnen, die auch selbst bedienen, toppen fast den „Homesevice“.

Gärtnerplatzviertel
Buttermelcherstr. 21,
Fon 24 24 37 05
mo 18-23, di-do & so 11-23,
fr & sa 11-1 Uhr
MVG Baaderstraße -
Bus 52/152/;

Müller & Söhne

Ja, die 70er-Masche, denkt sich der Uneingeweihte und irrt: Dies ist ein Original, mit Geschmack und Verstand modernisiert. Barbara Dahnk hat vor vier Jahren aus der familieneigenen Bäckerei ein kleines Speisecafé gemacht. Einige Elemente wie die futuristisch anmutende Deckenab-hängung oder den Original-Namenszug an der Fassade hat sie belassen und dazu passend eine lange weiße Theke und abgerundete Hängeregale ergänzt. Das Ergebnis: einladend (Licht! Blumen!), aber endlich mal nicht putzig-verspielt. Die Familieneradition verpflichtet: Es gibt köstliche hausgemachte Kuchen und Torten (2,50 Euro), Hausbrand-Kaffee, Frühstück und eine Auswahl oft mediterraner Mittag- und Abendgerichte (z. B. Lasagne Emiliana, 5,20 Euro). Die Chefin bedient auch selbst. Sehr sympathisch.

Westend, Kazmaistr. 28,
Fon 45 23 78 67
mo-fr 9-23 (Küche 12-15 & 18-22), sa
9-18 Uhr, so geschlossen

MVG Schwantalerhöhe -
U 4/5; Bus 53/134;

Platzhirsch

Mit Vergleichen wie „Oma-Café“ oder „Retro-Style“ sollte man die Platzhirsch-Betreiber Christoph Schlundt und Wolf Götz besser nicht konfrontieren. Schließlich hat sich seit der Übernahme des urgemütlichen Cafés direkt am Viktualienmarkt durch das neue Gespann im Jahr 2005 nicht wirklich viel verändert. Seit 1979 residiert das Kleinod mit seinem herrlichen Blick über den Viktualienmarkt nahezu im Urzustand im ersten Stock eines Wohnhauses am Nord-West-Rand des Marktes. Der Charme des traditionellen

Wiener Kaffeehauses soll unbedingt erhalten bleiben“, erklärt Schlundt. Deshalb gibt es auch wie anno dazumal die Kaffeespezialitäten der Wiener Kaffeerösterei Julius Meinel, gem auch klassisch im Kännchen (4 Euro), dazu das reichhaltige Kuchen-sortiment aus der Konditorei Göttler (3 Euro das Stück). Und deshalb sitzen auch heute noch Enkel in Chucks neben Omas in Persianern tagsüber an ihrem angestammten Plätzchen vor der großen Fensterfront – von Retro also keine Spur. In den Abendstunden wechselt, verlängerte Öffnungszeiten machen's möglich, der Kaffeehaus-unpräzise in gepflegten Barbetrieb. Als Hommage an Wien wird dann als Gegenpol zu Julius Meinel-Kaffee Schlumberger Sekt geschlürft, häufig liefern DJs mit Sounds zwischen Luis Trenker-Gedächtnishymnen und Adriano Celentano, Isobell Campbell und Vico Torriani die musikalische Untermalung. Das ist dann aber auch nicht Retro, eher „Futuro“.

www.platzhirschen.de
Stadtmitte, Rosental 8,
Fon 26 45 46
tägl. 13-1, sa & so bis 2 Uhr
MVG Viktualienmarkt -
Bus 52/13/152

Schmalznudel/ Café Frischhut

Dieses Café am Viktualienmarkt darf sich wirklich ein echtes Münchner Original nennen. Im Entree steht oft der junge Herr Frischhut gleich rechterhand und höchstpersönlich und backt pausenlos in heißem Fett die legendären Ausgezogenen – so werden die Schmalznudeln auch genannt. Viele Leute nehmen sie einfach mit heim, wie auch die Stritzel, Krapfen und Rohrnudeln, allesamt hausgemachte He-fegebäckle. So kosten sie 1,40 Euro das Stück, drinnen zahlt man 1,90 Euro. Wählt man die Indoor-Verköstigung, geht es die Treppe hinauf ins solid-biedere Ambiente, oder hinunter in die Räumlichkeit ähnlich einer Zirkelstube. Dazu ein Haferl (3,50 Euro) oder ein Milchkaffee (2,80