

Genussreise | Leberkäs und Langustinen

An München und seiner Gastronomie scheiden sich die Geister. Während die einen die multikulturelle Vielfalt preisen, vermissen die anderen das authentisch Münchnerische.

Ingeborg Pils, bekennende Münchnerin, wollte wissen, wie genussvoll der kulinarische Spagat zwischen Tradition und Moderne in einer Stadt gelingt, die jährlich über 100 Millionen Touristen empfängt.

REZEPT Obatzda

Zutaten 200 g reifer Camembert, 80 g weiche Butter, ½ fein gewürfelte Zwiebel, Salz, edelsüßes Paprikapulver, ein Schuss helles Bier (etwa 50 ml), Kümmel nach Geschmack.

Camembert, Butter und die Zwiebelwürfelchen mit einer Gabel fein zerdrücken, bis eine streichfähige Masse entstanden ist. Mit Salz und reichlich Paprikapulver würzen, das Bier und zum Schluss den Kümmel untermischen. Hübsch sieht der Obatzda kegelförmig angerichtet aus. Die Käsespezialität schmeckt zu kräftigem Bauernbrot und Brezeln.

REZEPT Laugnbrezeln

Zutaten für 6 Brezeln 250 g Mehl (Typ 550), 20 g Hefe, ½ TL Zucker, 150 ml lauwarmes Wasser, ½ TL Salz, 10 g Butter, 1 TL Natron, ½ EL grobkörniges Salz.

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl geben. Salz und zimmerwarme Butter zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in sechs Teile schneiden. Jedes Teil zu einer etwa 40 Zentimeter langen dünnen Rolle formen, deren Mitte etwas dicker und die Enden dünn sind. Daraus die Laugnbrezeln formen. Mit einem Tuch abdecken und 10 Minuten gehen lassen. 1 Liter Wasser mit Natron zum Kochen bringen, dann auf mittlere Temperatur herunterschalten. Laugnbrezeln einzeln für 30 Sekunden in das Wasser tauchen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Danach die Brezeln unbedingt für 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 225 °C vorheizen, Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Die Brezeln noch heiß mit Wasser bepinseln und grobem Salz bestreuen.



In München hat alles angefangen. Nach Jahrzehnten der biederen Restaurantküchen stieß Eckart Witzigmann 1971 mit seinem Gourmettempel Tantris die Türen auf in eine andere, bessere kulinarische Welt. Heute leuchtet die deutsche Singlehauptstadt „nur“ noch im Glanz von insgesamt sieben Sternen. Ein Alarmzeichen für den Niedergang der Münchner Esskultur? Wohl kaum. Denn in der weißblauen Landeshauptstadt kann man auch heute noch hervorragend, manchmal sogar preiswert genießen. Getreu dem bayerischen Lebensmotto „Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen.“





Foto © Stefan Abmeyer, www.fishinheaven.de



Foto © Felix Sodemann, München

Was Leib und Seele zusammen hält, darüber war man sich in der Vergangenheit nicht nur an den Höfen der Kurfürsten, Herzöge und Könige, an denen exquisit getafelt wurde, einig. Auch in den Straßen und Gässchen zwischen Isartor und Viktualienmarkt, einst die Heimat der Händler, Handwerker, Gastwirte und kleinen Leute, wusste man gutes Essen durchaus zu schätzen. Hier, im ältesten Teil Münchens, wollen wir unsere Genussreise durch die Weltstadt, die im Herzen dennoch ein Millionendorf geblieben ist, beginnen. Doch zuvor ein Blick in die Münchner Seele.

Typisch München Eckart Witzigmann auf dem Viktualienmarkt,

Gaststube vom Andechser am Dom (links).

DER MÜNCHNER UND SEIN WIRTS- HAUS

Der offenkundigste Unterschied zwischen Süd- und Norddeutschland zeigte sich schon früh in der Form der Geselligkeit: Süddeutsch-katholische Wirtshauskultur stand gegen norddeutsch-protestantische Häuslichkeit bei Tee und Kaffee. Das bayerische Wirtshaus war – neben der Kirche – stets Mittelpunkt des Gemeindelebens, der Biertisch ein beliebter Ort für Geschäftsabschlüsse. >



Foto © Felix Sodomann, München

Der Andechser am Dom Beliebter Treffpunkt, ob mit oder ohne Tracht.

Glanzstück Schweinsbraten mit rescher Kruste, frisch aus dem Ofen.

Zwei Beispiele: Das Gasthaus „Beim Sedlmayr“ in der Westenriederstraße und der „Andechser am Dom“. Der Sedlmayr ist ein eher unauffälliges Wirtshaus, Wohnzimmer und Tafel der Menschen, die rund um den Viktualienmarkt zu Hause sind. Hier schwingt Rudi Färber das Zepter in der Küche. Sie ist wie

FRISCH UND SELBSTGEMACHT – TRADITIONSGERICHTE, DIE AUCH ECKART WITZIGMANN SCHÄTZT



Foto © Felix Sodomann, München

er: ehrlich, zuverlässig, bodenständig. Auf der Karte stehen Traditionsgerichte wie Beinfleisch, Kalbszüngrl in Rahm, Kalbshaxnscheiben im Wurzelsud, Spanferkelbraten und Böfflamott, die bayerische Antwort auf das Boeuf à la mode. „Rudi Färber adelt diese bodenständigen Spezialitäten zu wahren Delikatessen“, schwärmt ein Restaurantführer. Der so hoch Gepriesene hat für die Qualität seiner Küche eine ganz einfache Erklärung: „Bei mir gibt’s keine Tiefkühlkost, bei mir kommt nichts aus der Dose. Hier ist alles frisch und selbstgemacht.“ Kein Wunder, dass sein Freund Eckart Witzigmann öfter mal zum Essen vorbeischaut.

Zu Füßen der Frauenkirche eröffnete Sepp Krätz, Wiesn-Wirt und Liebling der Münchner Medien, 1994 den „Andechser am Dom“, „eine himmlische Wirtschaft mit Andechser Bier, bayerischer Küche und Münchner Gemütlichkeit – a bisserl Tradition und a bisserl modern“. Wer es luftig mag, findet mit viel Glück einen Platz in den beheizten Arkaden. Drinnen genießt man kälberne Fleischpflanzl mit Rucola-Kartoffel-Salat unter den himmlischen Decken-Fresken des Beuys-Schülers Rainer Maria Latzke.

PERLEN DER ALTSTADT

Großherzig, spontan, vielseitig und humorvoll ist das Münchner Original Petra Perle. Seit 2004 ist sie die Wirtin im „Turmstüberl“ des Valentin-Karlstadt-Musäums im Isartor, einer Mischung aus Traditionscafé und Künstlertreff. Hier versorgt sie ihre Gäste nicht nur mit

Glaubt man Chroniken aus dem 19. Jahrhundert, dann verbrachten Münchner Beamte im Durchschnitt täglich vier Stunden in der Wirtschaft. Ins Wirtshaus ging jeder, Bürger und Handwerker, Adliger und Geistlicher. Bis heute herrscht hier die klassenlose Biergesellschaft.

Doch Vorsicht: Als Einzelwesen – also nicht unter Gleichgesinnten am Stammtisch – ist der Münchner eher wortkarg, auch in der Wirtschaft. Das hat nichts da-

ALLES WESENTLICHE WURDE SCHON GESAGT – AUCH IM WIRTSCHAUS

mit zu tun, dass er scheu wäre oder etwas zu verbergen hätte. Er weiß ganz einfach, dass alles Wesentliche schon einmal gesagt wurde und dem nichts hinzuzufügen sei. Weil er obendrein tief in seinem Innersten ganz sicher ist, dass alles – auch

er selbst – gut ist, so wie es ist, kümmert ihn das Anderssein von Fremden in der Regel wenig. Es interessiert ihn einfach nicht. Vor allem Norddeutsche halten diesen Wesenszug fälschlicherweise für Toleranz und Weltoffenheit.

Wirtshäuser sind Biotope, in denen es sich gut leben lässt – vorausgesetzt, man hat sein Biotop für sich entdeckt. Was in München, trotz aller Unkenrufe, immer noch möglich ist. Wie jedes Biotop ist auch das Wirtshaus abhängig von seiner Umgebung. Deshalb empfehle ich Freunden und Fremden zur Eingewöhnung die Wirtshäuser in der Altstadt zwischen Isartor und Stachus, Viktualienmarkt, Dom (Frauenkirche) und Oper. Diese gastlichen Stätten sind zwar an Touristen gewöhnt, haben in der Regel aber dennoch ihren Charakter nicht verloren.

MÜNCHNER KÜCHENLEXIKON

Auszogne Rundes Schmalzgebäck mit breitem, weichem Rand und hauchdünnem, knusprigem Innenteil, das früher auf dem Land zu Festtagen gebacken wurde. Für die Herstellung wird Hefeteig zu Kugeln geformt, flach gedrückt und mit den Fingern von innen nach außen rund ausgezogen, bis ein dicker Rand entsteht und der Teig in der Mitte durchscheinend dünn ist. Die Auszognen werden anschließend in Butterschmalz schwimmend ausgebacken.

Brezn Unverzichtbarer Bestandteil der bayerischen Brotzeitkultur. Obwohl Brezeln auch außerhalb der weißblauen Grenzen gebacken werden, ist die Brezn ein waschechtes Kind des Südens. Sie soll am 11. Februar 1839 in der Backstube des Münchner Königlichen Kaffeehauses geboren worden sein, als der Bäcker Anton Nepomuk Pfannenbrenner die Brezeln (bis dahin ein süßes Gebäck) statt mit Zuckerwasser mit Natronlauge bestrich.

Brotzeit Früher das zweite Frühstück, heute meist eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag oder ein Abendessen. Zur Brotzeit gehört traditionell ein Bier, das in Bayern als flüssiges Brot und fast schon als Grundnahrungsmittel gilt. Beliebte Bestandteile der Brotzeit sind außerdem Brezn, Radi (aufgeschnittener, gesalzener Rettich), Obatzda, Emmentaler, saurer Presssack und Wurstsalat.

Fleischpflanzel Frikadelle (Bulette), die, wie der Münchner sagt, nicht vom Bäcker, sondern vom Metzger hergestellt wird, also nur so viel Brot wie unbedingt nötig enthält. Der Name leitet sich vom „Fleischpflanzel“ ab, dem in der Pfanne gebratenen Fleisch. Ursprünglich wurde das Fleischpflanzel aus Fleischresten hergestellt, heute vor allem aus gemischtem Hackfleisch, Zwiebel, frischer Petersilie, Ei und Semmelbröseln oder eingeweichem Weißbrot.

Kaisersemmel, Münchner Mundsemmel, Kreuzsemmel, Sternsemmel Früher waren die Semmeln (Brötchen) glatt und aus einem Mehl von geringer Qualität. Bis die Hopfisterei in München Anfang des 19. Jahrhunderts eine Semmel aus besserem Mehl, dem so genannten Mundmehl, einführte. Ursprünglich war diese feine „Mundsemmel“ nur für den königlichen Hof bestimmt. Ihre Herstellung erforderte handwerkliches Geschick und Fingerfertigkeit: Ein rundes Teigstück wurde mehrfach um den Finger gefaltet und zusammengedrückt.

Kronfleisch Ehemals eine berühmte Münchner Spezialität, heute nur noch selten auf den Speisekarten zu finden. Das besonders schmackhafte und preiswerte Kron, das fleischige, grobfaserige Zwerchfell des Rinds, war vor allem bei Leuten „mit kleinem Geldbeutel“ beliebt. Kronfleisch wird mit Wurzelgemüse 15 – 20 Minuten in leicht gesalzenem Wasser weich gekocht und traditionell auf einem Holzteller mit frischem Kren (Meerrettich) und Gewürzgerken serviert.

Leberkäs, Fleischkäse, Beamtenripperl Klassiker des bayerischen Metzgerhandwerks mit über 200jähriger Tradition, hergestellt aus fein gecutertem Rind- und Schweinefleisch, Speck, Eis und Gewürzen. Wird traditionell in einer großen Kastenform gebacken und heiß oder kalt gegessen. 2006 wurde die Schutzgemeinschaft „Münchner Leberkäs“ gegründet, die Mindestanforderungen für das bayerische Küchenkulturgut fordert: Handwerkliche Herstellung mit regionalen Rohstoffen und hochwertige Rezeptur mit Rindfleisch ohne Leber.

Milzwurst Wurst aus Münchner Weißwurstbrät und Schweinefleisch mit kirschkerngroßen Einlagerungen von Milz, Bries und Kalbskopffleisch, gewürzt mit Ingwer, Macis, geriebenen Zwiebeln, Petersilie und Zitronen. Die feinere (und teurere) Variante ist die kälberne Briesmilzwurst, die zusätzlich Briesstücke enthält.



Foto © Felix Sodomann, München

Längst kein Geheimtipp mehr Die beste kälberne Briesmilzwurst gibt's bei Ludwig Wallner in der Gaststätte Großmarkthalle.

Milzwurst wird in dickere Scheiben geschnitten und in Brühe gesotten, in Butterschmalz angebräunt oder paniert und gebraten.

Obatzda Biergartenklassiker aus zerdrücktem, reifem Camembert, Butter, Zwiebeln, Paprikapulver, Kümmel und einem Schuss Bier. Der angemachte Käse wird mit Schnittlauchröllchen und Paprikapulver bestreut und oft mit Salzstangen oder kleinen Salzbrezeln garniert. Woher der Name kommt? Im altbayerischen Dialekt bezeichnet „Baz“ alles, was breiig und nicht mehr fest ist.

Presssack Altbayerische Wurstspezialität aus gekochtem Schweinekopffleisch, Schweinebacken, Schwarten und Innereien, die nur noch von wenigen Metzgern traditionell hergestellt wird. Das klein geschnittene Fleisch und die restlichen, durch den Wolf gedrehten Zutaten werden mit Gewürzen und Schweineblut (roter Presssack) oder Brühe (weißer Presssack) in Schweinemägen gefüllt und abgekocht. Die abgekühlte Wurst wurde früher zwischen zwei Holzplatten gepresst, um die Wurststeinlagen gleichmäßig zu verteilen.

Riemische, Remische, Römer Mit Kümmel gewürzte kleine Roggensemmeln (Brötchen), die in mehreren Weckerln aneinander gebacken werden. Die kleinen, früher preiswerteren Gebäckstücke wurden auch „Pfennig-Muckerl“ genannt. Die würzig-säuerlichen Semmeln eignen sich besonders gut zur Brotzeit oder zum Wein. Werden sie ohne Kümmel gebacken, heißen sie Maurer.

Schmankerl Kleine Köstlichkeiten, die man nördlich des Weißwurstäquators als Zwischenmahlzeit bezeichnet. Ursprünglich kommt das Wort Schmankerl aus der bayerischen Dessertküche und bedeutet nicht anderes als das „Ramerl“ von Dampfnudeln, das leicht karamellisiert am Topfboden hängt. Heute gehören dazu auch herzhaftere Gerichte wie Gansjung oder kälberne Briesmilzwurst.

Soß In ganz Bayern liebt man Braten und Schmorgerichte – nicht zuletzt wegen der Soße. Schon Friedrich von Rumohr stellte einst verwundert fest: „In Bayern pflegt man den Löffel, nachdem die Suppe gegessen ward, säuberlich abzuschlecken und neben sich zu legen, weil man besorgt ist, die Sauce der nachfolgenden Speisen einzubüßen.“ Das gilt bis heute.

An Guadn! Guten Appetit!



Foto © Hans Amrein

Münchner Gastlichkeit Der Ratskeller am Marienplatz.

Frisch geröstet Alexander Vits liefert auch die Tantris-Röstung für das Sternrestaurant.

Vom Isartor ist es nur ein Katzensprung zum Viktualienmarkt, Einkaufsparadies für Einheimische und Feinschmecker aus der ganzen Welt. Neben den Edel-Delikatessentempeln „Dallmayr“ und „Käfer“ längst ein Muss für München-Besucher. Zwar gibt es auch hier inzwischen rund ums Jahr Kirschen, Spargel und exotische

**SCHWEINEPRATZEL,
KALBSZÜNGERL UND BRIESMILZ-
WURST**

Früchte, aber auch noch traditionelle Stände mit Gemüse, Obst und Kräutern von Gärtnern und Bauern aus der Region. In den Metzgereien findet man weder Kobe- noch Wagyu-Rind, dafür Schweinepratzel, Kalbszüngerl und Biermilzwurst.

Neben dem Viktualienmarkt und dem kleineren Bruder in Schwabing, dem Elisabethmarkt, gibt es in München inzwischen 42 Wochen- und Bauernmärkte, die über das ganze Stadtgebiet verteilt sind. Geboren aus der Not der Nachkriegsjahre, als die Bevölkerung rasant anwuchs (allein zwischen 1960 und 1970 um 300.000) und die Stadt nach einer Möglichkeit suchte, ihre Bürger mit frischen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu angemessenen Preisen zu versorgen. Im Frühjahr 1989 wurden erstmals am Mariahilfplatz (Au) und am Fritz-Hommel-Weg (Schwabing) reine Selbsterzeuger-, das heißt Bauernmärkte eingerichtet, die sich schnell großer Beliebtheit erfreuten. Im Juni 1996 wurde am Pfanztelplatz in Perlach der erste Biowoche markt eröffnet.

BIOSTADT MÜNCHEN

Immer mehr Münchner schätzen Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft. Zur Jahrtausendwende wurde unweit des Viktualienmarkts der erste Biosupermarkt eröffnet. 2006 beschloss der Münchner Stadtrat das Projekt „Biostadt München“. Die Gastronomie hatte diesen Trend längst erkannt. „Bio ist heute ein Qualitätsbegriff.“ Davon ist Michael Schubaur, engagierter Küchenchef des traditionsreichen „Ratskellers“ am Marien-



Foto © Vits Kaffee GmbH

DIE WEISSWURST – EIN MÜNCHNER HEILIGTUM

Die Weißwurst ist ein waschechtes Münchner Kindl. Geboren am 22. Februar 1857 im Gasthaus „Zum Ewigen Licht“ am Marienplatz avancierte sie schnell zum Liebling der Münchner. Einst durfte die zarte Kreation aus Kalbsbrät, Schweinespeck, Kalbskopffleisch, Schwarten, Zwiebel, Petersilie, Zitronenschale, Macis und Pfeffer das Mittagsläuten nicht erleben. Dank moderner Kühltechnik steht sie heute ihrer Fangemeinde fast rund um die Uhr kulinarisch zur Verfügung.

Kein anderes Lebensmittel im weißblauen Freistaat ist mit so vielen Ritualen belegt wie die feine weiße Wurst. Das beginnt bereits beim Einkauf: Regensburger, Landjäger, Wiener verlangt man paarweise, Weißwürste einzeln. Schon beim Erhitzen zeigt die Zartbesaitete ihre Empfindlichkeit: Sie will nur in heißem Wasser erwärmt und keinesfalls gekocht werden. Auch bei ihren Begleitern ist sie wählerisch: süßer Senf, resche Brezen oder Riemische und ein frisches Münchner Bier – mehr duldet sie nicht

Immer wieder hat es Gastronomen gegeben, die mit dem Münchner Nationalheiligum experimentierten: Weißwurst paniert, frittiert, gegrillt oder zu Salat verwurstet – all dies sträfliche Versuche der kulinarischen „Internationalisierung“

Münchner Schmankerln und selbstgebackenen Kuchen, sondern lässt sie auch teilhaben am so oft zitierten Münchner Lebensgefühl. 79 Stufen einer schmalen Wendeltreppe führen vom Eingang des Valentin-Karlstadt-Musäums hinauf in das „Turmstüberl“. Im gemütlichen Café hat man nicht nur einen einzigartigen Blick auf die Altstadt, hier erfährt und erlebt man hautnah Münchner Tradition und Heimatgefühl, fernab von jeglicher touristischen Folklore. „Das Turmstüberl ist ein magischer Platz“, weiß Petra Perle, „der nicht nur mich inspiriert und positiv beeinflusst. Hier öffnen sich die Herzen der Leute wahnsinnig schnell.“ Seit einiger Zeit sammelt Petra Perle Anekdoten alter Münchner, die den Weg zu ihr ins „Turmstüberl“ finden und von ihrem Leben erzählen.



Foto © Arena One



Foto © Arena One

Otto Koch Genuss auf höchstem Niveau.

Meeresfrüchte Auch in der Gourmetküche an der Isar zu Hause.

an, von denen wir zu 100 Prozent überzeugt sind. Wir unterstützen beispielsweise Produzenten aus dem Schwarzwald, die das Obst für ihre Brände noch selbst anbauen, und Winzer, die ihre Trauben nicht spritzen, sondern mit Nutzinsekten arbeiten.“

Dass Qualität in München eine Erfolgsgeschichte ist, hat sicher auch mit der Kaufkraft der Bewohner zu tun, die weit über dem Durchschnitt vieler deutscher Regionen liegt. Und es hat Tradition. Schon 1872 war der Wieswirt Michael Schottenhammel, der auf dem Oktoberfest ein um vier Kreuzer teureres Märzenbier einführte, überzeugt: „Wenn d’Münchner was Richtiges kriagn, dann schaugn’s des Geld net o.“

NACHTRAG

Otto Koch kehrt in seine Heimatstadt zurück. Der Sternekoch eröffnete 1974 in München das legendäre „Le Gourmet“, das er über 20 Jahre führte, bevor er der Landeshauptstadt den Rücken kehrte. Zwei seiner berühmtesten Kreationen sind die „Falsche Prinzregententorte“ (mit Morcheln) und die „Weißwurst von Meeresfrüchten“. Jetzt greift Otto Koch im Gourmet-Drehturm-Restaurant „181“ im Olympiaturm erneut nach den Sternen. Zumindest geografisch liegen ihm die Münchner schon wieder zu Füßen. 🍷

platz, überzeugt. „Wer mit ökologisch erzeugten Lebensmitteln kocht, muss einfach ein wenig umdenken und längerfristig planen. Und er muss wissen, welche Produkte gerade Saison haben.“ Wird in der Bioküche anders gekocht? „Ja“, meint Schubaur, „meine Köche haben jetzt noch mehr Respekt vor den Lebensmitteln.“

Hochwertige Produkte haben ihren Preis. Das wissen auch Peter Schreiber, seit fast 20 Jahren Wirt in der „Königs-

KAUFKRÄFTIGE MÜNCHNER – FÜR QUALITÄT GREIFEN SIE TIEFER IN DEN GELDBEUTEL

quelle“ am Baaderplatz, und seine Gäste, die bereitwillig für ein gutes Essen etwas tiefer in den Geldbeutel greifen. „Von der Kartoffel bis zum Obstbrand bieten wir unseren Gästen nur erstklassige Produkte

LOHNENSWERTE ZIELE IN MÜNCHEN

Die Karte zeigt nur citynahe Ziele

- Hofbräuhaus
- Schubecks Orlando
- Conviva im Blauen Haus
- Hotel Domus
- Stollberg Schokoladen
- Turmstüberl, Greeny's
- Café Vits
- Königsquelle, Hotel Admiral
- Saint Laurent, Metzgerei Vogl
- Ristorante Del Cavaliere
- Fritz Mühlen-Bäckerei
- Les Vapeurs
- Götterspeise
- Kranz
- Aroma Kaffeebar
- Retters, Victorian House Sconery
- Beim Sedlmayr, Sama Sama
- Der Pschorr
- Bistro Cameleon
- La Fiorentina
- Landersdorfer & Innerhofer
- Ratskeller
- Andechser am Dom
- Salt Restaurant
- Taverna del Sud



Karte © cartogis, Berlin

ADRESSEN

Förderer (F) und Mitglieder (M) von Slow Food sind mit einer Schnecke, Tipps des Conviviums München mit dem * gekennzeichnet

ESSEN & TRINKEN

Wirtshäuser

- 01 Hofbräuhaus**
Am Platzl 9, 80331 München, Tel 089. 290 13 60, www.hofbrauhaus.de
- 17 Beim Sedlmayr***
Westenriederstr. 14, 80331 München, Tel 089. 22 62 19
- 18 Der Pschorr (F)***
Viktualienmarkt 15, 80331 München, Tel 089. 5 18 18 500, www.derpschorr.de
- 23 Andechser am Dom**
Weinstr. 7a, 80333 München, Tel 089. 29 84 81, www.andechser-am-dom.de
- Augustiner Bräustuben**
Landsberger Str. 19, 80339 München, Tel 089. 50 70 47, www.braeustuben.de
- Gaststätte Großmarkthalle*** mit Metzgerei
Kochelseestr. 13, 81371 München, Tel 089. 76 45 31, www.gaststaette-grossmarkthalle.de
- Schlossschänke Blütenburg**
Seldweg 15, 81247 München, Tel 089. 811 98 08, www.schlossschaenke-blutenburg.de



Foto © Königsquelle

Zum Alten Wirt von Obermenzing
Dorfstr. 39, 81247 München, Tel 089. 811 15 90, www.alterwirt-obermenzing.de

Bürgerlich bis edel

- 02 Schuhbecks Orlando**
Am Platzl 4, 80331 München, Tel 089.23 23 87 18-0, www.schuhbeck.de
- 03 Conviva im Blauen Haus***
Hildegardstr. 1, 80539 München, Tel 089. 23 33 69 77, www.conviva-muenchen.de
- 08 Königsquelle (Foto links)**
Baaderplatz 2, 80469 München, Tel 089. 22 00 71
- 16 Retters Fein- & Weinschmecker (Foto rechts)**
Frauenstr. 10, 80469 München, Tel 089. 23 23 79 22, www.retters.de
- 21 Landersdorfer & Innerhofer**
Hackenstr. 6, 80331 München, Tel 089. 26 01 86 37, www.landersdorferundinnerhofer.de



Foto © Felix Sodemann, München

22 Ratskeller
Marienplatz 8, 80331 München, Tel 089. 21 99 89-0, www.ratskeller.com

24 Salt Restaurant
Rundfunkplatz 4, 80335 München, Tel 089. 89 08 36 95, www.saltrestaurant.de

Broeding
Schulstr. 9, 80634 München, Tel 089. 16 42 38, www.broeding.de

Die Blaue Donau
Elisabethstr. 12, 80796 München, Tel 089. 27 27 22 01, www.die-blaue-donau.de

Freisinger Hof*
Oberföhringer Str. 189, 81925 München, Tel 089. 95 23 02, www.freisinger-hof.de

Tantris
Johann-Fichte-Str. 7, 80805 München, Tel 089. 36 19 59-0, www.tantris.de



Foto © H. Gebhardt, Tourismusamt München

181 – Werkstatt der Sinne Drehrestaurant im Olympiaturm
Spiridon-Louis-Ring 7, 80809 München,
Tel 089. 30 66 85 85, www.drehrestaurant.de

Alles Bio

06 Greeny's
Tal 42, 80331 München, Tel 089. 242 24 73,
www.greenysfood.com

14 Kranz*
Hans-Sachs-Str. 12, 80469 München,
Tel 089. 21 66 82 50, www.daskranz.de

Asam-Schlössl (F) 
Maria-Einsiedel-Str. 45, 81379 München,
Tel 089. 723 63 73

MBelleville
Fallmerayerstr. 16, 80796 München,
Tel 089. 30 74 76 11, www.mbelleville.de

Italien & Frankreich

09 Saint Laurent
Steinstr. 63, 81667 München, Tel 089. 47 08 40 00


10 Ristorante Dal Cavaliere (M)* 
Weißenburger Str. 3, 81667 München,
Tel 089. 48 83 88

12 Les Vapeurs*
Regerplatz 3, 81541 München, Tel 089. 44 44 99 40,
www.lesvapeurs.de

19 Bistro Cameleon
Sebastiansplatz 3, 80331 München,
Tel 089. 26 94 91 20, www.cameleon-restaurant.de

20 La Fiorentina
Goethestr. 41, 80336 München, Tel 089. 53 41 85

25 Taverna del Sud
Widenmayerstr. 52, 80538 München,
Tel 089. 24 29 21 99

Trattoria da Paolo (F)* 
Schmied-Kochel-Str. 6, 80371 München,
Tel 089. 72 94 98 83, www.trattoriadapaolo.de

Vini e Panini
Nordendstr. 45, 80801 München, Tel 089. 272 17 43,
www.viniepanini.com

Kaffee & Kuchen

06 Turmstüberl im Valentin-Karlstadt-Musäum
Tal 50, 80331 München, Tel 089. 29 37 62,
www.petra-perle.de

07 Vits Café und Rösterei
Rumfordstr. 49, 80469 München, Tel 089. 23 70 98 21,
www.vitsderkaffee.de

13 Götterspeise – Chocolaterie & Café*
Jahnstr. 30, 80469 München, Tel 089. 23 88 73 74,
www.goetterspeise-muenchen.de

15 Aroma Kaffeebar
Pestalozzistr. 24, 80469 München,
Tel 089. 26 94 92 49, www.aromakaffeebar.com

Weihnachtlich Münchner Christkindl- und Kripperlmarkt vom 27.11. bis zum 24.12.2009 rund um den Marienplatz.


16 Victorian House Sconery*
Frauenstr. 14, 80469 München, Tel. 089. 25 54 69 47,
www.victorianhouse.de

Café Ruffini*
Orffstr. 22-24, 80637 München, Tel 089. 16 11 60,
www.ruffini.de

EINKAUFEN

Backwaren

11 Fritz Mühlen-Bäckerei
Rablstr. 38, 81669 München, Tel 089. 48 28 76,
www.fritz-muehlenbaeckerei.de

Bio-Bäckerei Hopfisterei* 
Filialen in ganz München (siehe Website)
www.hopfisterei.de


Bäckerei Neulinger*
Volkartstr. 11, 80634 München, Tel. 13 95 99 44

Kaffee & Pralinen

05 Stolberg Schokoladen
Ledererstr. 10, 80331 München, Tel 089.24 20 56 90,
www.stolberg-muenchen.de

17 Sama Sama
Westenriederstr. 21, 80331 München,
Tel 089. 29 16 33 79, www.sama-sama.de

BecksCocoa Kakaospezialitäten* (F) 
Kazmaistr. 24, 80339 München,
Tel 089. 500 80 78-0, www.beckscocoa.com

Del Mocca – Private Kaffemanufaktur (F)* 
Gmunder Str. 37a, 81379 München,
Tel 089. 375 89 26, www.delmocca.de

Wurst & Fleisch

09 Metzgerei Ignaz Vogl*
Steinstr. 61, 81667 München, Tel 089. 48 73 18,
www.metzgerei-ignaz-vogl.de

Herrmannsdorfer Landwerkstätten (F) 
Filialen in und um München (siehe Website)
www.herrmannsdorfer.de

Metzgerei Jais
Bajuwarenstr. 22, 81825 München, Tel 089. 42 19 00,
www.metzgerei-jais.de

Metzgerei Moser*
Schulstr. 46, 80634 München, Tel 089. 13 48 93

Metzgerei und Gasthof Obermaier
Truderinger Str. 306, 81825 München,
Tel 089. 42 49 43


WEITERE EMPFEHLUNGEN DES CONVIVIVMS

www.slowfood.de/muenchen

HOTELS

08 Hotel Admiral
Kohlstr. 9, 80469 München, Tel 089. 21 63 50,
www.hotel-admiral.de

Hotel Domus
Sankt-Anna-Str. 31, 80538 München,
Tel 089. 21 77 73-0, www.domus-hotel.de

Hotel Prinzregent am Friedensengel (F) 
Ismaninger Str. 42, 81675 München,
Tel 089. 41 60 50, www.prinzregent.de