

# Ernst in der Sache, aber originell

Persönlicher Stil mischt sich mit unaufdringlicher Philosophie: Münchner Gastronomen interpretieren Bio-Gastronomie neu

Die neue Generation der Bio-Gastronomie ist meilenweit entfernt vom klischeehaften Naturholz-Interieur und von Körnergerichten mit Blähungs-Garantie. Drei Beispiele aus München.

Das Elegante: Das „Kranz“ im Münchner Glockenbachviertel konzentriert sich auf das Wesentliche: schlichte Eleganz in der Einrichtung und Speisen aus ökologisch angebauten und erzeugten Zutaten, die danach schmecken sollen, was sie sind. Das Publikum ist bunt und mit einer guten Portion Prominenz vermischt. Die Menükarte ist klar strukturiert und abends etwas umfangreicher als mittags. Jeden Tag stehen vier klassische Hauptgerichte darauf, zwei Fisch- und zwei Fleischsorten. Die Beilagen dazu – wie Rosmarin-Kartoffeln oder Blattspinat – wählt der Gast selbst aus. Pasta und Kuchen sind hausgemacht, Mikrowelle und Tiefkühlkost tabu.

## Inspiration im Gemüsegarten

Inhaberin Petra Kranz sagt, sie sei eigentlich Hausfrau und Mutter, stürzte sich aber 2005 mit Haut und Haaren in ihr Gastro-Projekt. Ihr Gemüsegarten hatte sie dazu inspiriert. Die Jungunternehmerin wollte eine unkomplizierte Küche aus guten Produkten servieren. Sie kaufte die Immobilie und ließ das Lokal von den Architekten Azar Shirvani und Robert Ketterer umgestalten. Eröffnet wurde im Juni 2006. Inzwischen beschäftigt sie drei



Müchternes Styling im Münchner „Kranz“: Wer vermutet da, dass die Chefin in der Küche Wert auf Bio-Qualität legt? Foto: Restaurant

Festgestellte, drei Küchenhilfen, zwei Betriebsleiter und jemanden für die PR. Und sie sucht noch engagiertes Personal. „Ich kämpfe mit der Küche“, sagt die Chefin. Was auf den Teller komme, sei ihr manchmal noch zu lieblos angerichtet, zu wenig abwechslungsreich, nicht inspiriert genug. Sie habe es sich leichter vorgestellt, so einen Betrieb zu führen. „Es gehört viel Organisation und Kraft dazu“, sagt Kranz. Was sie sich wünscht, sind flexible und erfahrene Köchinnen und Köche, die Spaß daran haben, mit ökologischen Zutaten zu arbeiten.

Der charmante Winzling: Im „Milchhäusl“ nimmt man das Thema Bio bierernst, aber der Spaß darf nicht

auf der Strecke bleiben. Der Bio-Kiosk bietet im Englischen Garten Snacks vom Frühstück bis zur Brotzeit und ist stolz darauf, nicht einfach „nur“ 100 Prozent bio, sondern fair gehandelte und regionale Produkte anzubieten. Charmant sind die saisonalen Aktionen im Häusl. Momentan stehen vor der Bude drei Vierer-Gondeln der Bayerischen Zugspitzbahn, die als Märchen-, Kuschel-, und Raucher-Kabinen die Gäste vor Kälte schützen. Dazu gibt es Bio-Glühwein oder Bio-Suppen wie Kürbiscremesuppe.

Der Ruhepol im Grünen: Im Hotel und Gasthof Alter Wirt in Grünwald sieht alles frisch und gemütlich aus. Nur zehn Minuten mit dem Auto von

der Münchner Innenstadt entfernt kann man im Grünen hundertprozentige Ökoküche genießen und in Zimmern übernachten, die nach baubiologischen Prinzipien renoviert wurden.

Um die Gäste mit der Küchenphilosophie des Hauses vertraut zu machen, bietet der „Alte Wirt“ Kochkurse für Kinder, Teenager und Erwachsene an. Auf die Teller kommt übrigens nicht nur bayerische Küche, sondern auch Gerichte aus aller Welt haben ihren Platz. Das mag auch am internationalen Team liegen. Die 40 Mitarbeiter kommen aus zehn Nationen. *mia*

- [www.daskranz.de](http://www.daskranz.de)
- [www.milchkraus.de](http://www.milchkraus.de)
- [www.alterwirt.de](http://www.alterwirt.de)