

Der Chef
kocht selbst

Claus-Christian Waltner

Das berufliche Leben von Claus-Christian Waltner stand und steht unter einem besonders guten Stern: Bereits als 28-Jähriger konnte der Spitzenkoch im August 2003 in der „Allgäu-Metropole“ Kempten sein Restaurant-Café Haubenschloß eröffnen. Gelernt hat er in der „Sonnenalp“ im Oberallgäuer Ofterschwang und bei verschiedenen Sterneköchen des In- und Auslands.



Claus-Christian Waltner findet: „Qualität ist geil“. Seine Gäste finden das auch

Foto: H.J. Ballauff

Waltner setzt auf „kompromisslose Frischeküche für Feinschmecker und Gäste, die hinter dem Label ‚Qualität ist geil‘ statt ‚Geiz ist geil‘ stehen“. Um diesem hohen Anspruch genügen zu können, bezieht Waltner Fleisch und Geflügel ausschließlich von einheimischen Bio-Bauern. Die Speisekarte richtet sich primär nach dem Rhythmus der Jahreszeiten.

Im Haubenschloßgarten hat Claus-Christian Waltner im vergangenen Sommer zusätzlich „Kemptens Weinjause“ eröffnet. Dort werden an den Sommerabenden die Weinfreunde mit schmackhaften Brotzeiten sowie offenen Weinen aus Deutschland und Südtirol bewirtet. Das Haubenschloß hat Waltner als familienfreundliches Feinschmeckerrestaurant ohne Schnick-

Trendlokal mit Bio-Küche

Aus Gründen der Qualität: Das Restaurant Kranz setzt voll auf ökologisch erzeugte Lebensmittel

MÜNCHEN. „Jedes Lebensmittel hat seinen eigenen Geschmack. Wir lassen ihm diesen.“ Nach dieser Prämisse führt Petra Kranz ihr neues Restaurant Kranz im szenigen Glockenbachviertel. Fleisch und Fisch werden naturbelassen zubereitet. Zudem stammen alle verwendeten Lebensmittel und die meisten Weine aus kontrolliert biologischem Anbau. Biolimonade in Geschmacksrichtungen wie „Holunder Chili“ ist ebenfalls im Angebot. Nicht aus ideologischen Gründen. „Sondern weil die Qualität schlichtweg besser ist“, sagt Kranz.

Das Konzept ist schlicht und stimmig: Der Gast soll einfaches Essen von höchster Güte serviert bekommen. Und „einfach“ heißt ungekünstelt und an dem orientiert, was die Jahreszeit zu bieten hat. Alles wird frisch zubereitet. Es gibt keine Mikrowelle in der Küche und auch kein Tiefkühl-Gemüse. Alles, was im „Kranz“ auf den Tisch kommt, soll nach dem schmecken, was es ist. „Es geht um das Einzigartige, das Typische eines Gemüses, Fisches oder Obstes. Es soll unterstrichen und nicht überdeckt werden“, betont die Chefin.

Von den Nudeln bis zum kleinen Keks, der zum Kaffee gereicht wird: Hier wird alles selbst hergestellt. Täglich kommen Bäckerinnen ins Haus, um frische Kuchen zu backen. Die Menükarte ist klar strukturiert und abends etwas umfangreicher als mittags. Jeden Tag stehen vier klassische Hauptgerichte auf der Karte, zwei Fisch- und zwei Fleischsorten. Die Beilagen wählt sich der Gast extra, etwa Bratkartoffeln, Polenta oder Romanesco. Vegetarier können hausgemachte Pasta oder Risotto auswählen.



Verwendet nur Bioware: Koch Domenik Huter

Foto: Astrid Filzek-Schwab

Puristisch ist die Gestaltung des Lokals. Der Raum ist hoch und hell, zudem auf einer Seite mit einem Korbgeflecht verkleidet. Die Theke ist niedrig gehalten, um die klare Form des Raumes nicht zu brechen. Der Steinfußboden hat einen sandig-hellen Naturton. Kupfer zieht sich als besonderer Akzent durch das ganze Lokal: Es taucht an Tischbeinen, den eigens für das „Kranz“ entworfenen Lampen, den Handwaschbecken im Keller und sogar an den Kappen der schlichten Salzstreuer auf.

Verantwortlich für das Design ist das Architektenteam um Azar Shirvani und Robert Ketterer, das unter anderem bei der Gestaltung des Münchner Designhotels Cortina und des Restaurants Brenner und Kull mitwirkte.

Das Lokal hat 80 Sitzplätze, auf der Terrasse finden weitere 20 Gäste Platz. Neun Mitarbeiter, zwei Betriebsleiter und drei Köche kümmern sich um das Wohl der Gäste. Nach 23 Uhr wird das „Kranz“ zur Cocktailbar mit wechselnden DJs. *Astrid Filzek-Schwab*



Ana Maria Dias Pires, Gastgeberin des neuen „Club do Vinho“ in der Westermühlstraße 39, veranstaltet am Samstag, 18. November, ab 18 Uhr ein Weinfest. Sie möchte damit alle ansprechen, die portugiesischen Wein näher kennen lernen möchten – ganz besonders auch Kollegen aus der Gastronomie. Im Mittelpunkt der kostenfreien Degustation stehen „Alandra“-Weine aus dem Südwesten Portugals. Für klassisch musikalische Unterhaltung sorgen zwei Geigenvirtuosen.

Das Corbin Feng Shui Hotel in Freising wurde zum „Sightsleeping“-Hotel gekürt. Die Auswahl für die neue Marke der Bayern Tourismus Marketing GmbH traf eine siebenköpfige Jury aus Kunst- und Designfachleuten und Tourismusexperten. Laut Martin Spantig, Produktmanager der Sightsleeping-Hotels, werden nur Hotels gekürt, die eindeutig dem Etikett „Schlafen für Augenmenschen“ entsprechen. Die neue Marke geht im Januar 2007 an den Start. Sie zählt bisher zwölf Häuser, die sich durch optisch besondere Ausstattung, aber auch durch kulturelle Angebote hervorheben. (Seite 9)

Mit einer witzigen Aktion machte das München Marriott Hotel auf sein neues Hotelbett „Revive“ aufmerksam. Unter dem Motto