WEINBARS in MÜNCHEN

stylish

Schluss mit kunterbunten Cocktails, dekorativen Fruchtspießen und endlos vielen Zutaten pro Glas, stattdessen Platz für hochwertige biodynamische Weine und Naturweine. Das dachten sich Wolfgang Hingerl und Moritz Meyn und haben so im letzten September ihre Cocktailbar Kopper in der Maxvorstadt still und heimlich in die Bar Mural verwandelt. Alles in allem ging das relativ fix, denn das stylishe Interieur im Industrie-Chic und die namensgebende Wandmalerei durften ebenso bleiben wie der kupferne Tresen und die hohen Tische, an denen man mehr lässig als elegant auf Barhockern sitzt. Wo vorher allerhand Spirituosen im Regal standen, präsentieren sich nun neben Chardonnay und Riesling ausgefallene Seltenheiten, die auf der Karte unter „Rare and Nerdy Things“ gelistet sind. Sie stammen von Mikroproduzenten wie Mas Candí bei Barcelona oder aus kleinen Gemeinden wie Latour-de-France und werden vor allem von Hingerl kuratiert, der leidenschaftlich einschlägige Fachmagazine wälzt und so immer wieder neue Güter entdeckt, die er besucht, um vor Ort Weine zu probieren und auszusuchen. Ist die Bar also nur etwas für Nerds? Ganz klar: Nein. „Zu uns kommen keine Gschaftlhuber, sondern Gäste, die gut drauf sind und Bock auf Wein haben“, beschreibt der 30-Jährige das gemischte Publikum. Und im besten Fall haben sie auch Appetit, denn Marvin Boerger schickt aus der winzigen Küche köstliche ausklamüserte Gerichte, wie man sie aus dem Sterne-Restaurant Mural im MUCA kennt. Die auf Ponzu-Radicchio-Kraut gebettete flambierte Lachsforelle ist geschmacklich mit Nori-Alge anstelle von Salz vollendet und die Spitzkohlroulade an Petersilienwurzelpüree mit getrüffelter Jus hat ein herrlich deftiges Aroma wie fleischlose Speisen selten. Wir haben Lust auf mehr und freuen uns schon darauf, im Innenhof auf der Terrasse die ersten lauen Abende zu genießen.

Bar Mural, Theresienstraße 1, München.
Tel. 089/27373380, www.barmural.com

Champagner-Offensive

Kaum ein Luxus-Lebensmittel wird dermaßen von starken Marken dominiert wie Champagner. Das ist schade, denn in der Champagne gibt es Tausende Weingüter in Familienbesitz, die seit Generationen das machen, was sie am besten können: Böden und Reben pflegen, Weltklasse-Schaumweine produzieren. Ohne Marketingbudget und ohne große Vertriebskraft – und manchmal mit Etiketten, die charmant aus der Zeit gefallen scheinen. Für Nicola Neumann war es ein weiter Weg zum Winzerchampagner: Nach Gesangsausbildung und langen Jahren in der IT, im Versandhandel und letztlich im Weinhandel entdeckte sie ihr Herz für diese Herzblut-Champagner und macht sie seit 2018 in ihrer Champagner-Boutique „Champagne Characters“ im Westend ganz München zugänglich. Die einzelnen Flaschen sind dabei nicht einfach nach Winzern, Preisen oder Stilistik geordnet, sondern nach sieben Charakteren, die von „warmherzig & lebensbejahend“ bis „experimentell & herausfordernd“ reichen. Recht schnell findet jeder seinen einen oder seine zwei Lieblingscharaktere und kann dann auf eine vergleichende Entdeckungsreise gehen. Mehrmals pro Jahr bietet Nicola Neumann thematische Verkostungen im historischen Kellergewölbe an. Sehr viel Charme hat aber der spontane Nachbarschaftstreff in Wohnzimmeratmosphäre, um kompetent kommentiert Neues zu entdecken oder um seine bereits gefundenen Lieblingschampagner ohne Korkgeld zu genießen. Dann zeigt sich, was Nicola Neumann neben der oft fantastischen Produktqualität am meisten für Winzerchampagner eingenommen hat: „Nirgendwo ist die Stimmung so gut wie auf einer Champagnerverkostung!“

Champagne Characters, Alter Messeplatz 6, 80339 München.
Tel. 0177/4900519, www.champagne-characters.com

ENGEL & VÖLKERS
· Am Tegernsee ·

Von alt bis neu
Von bodenständig bis außergewöhnlich
Von Wohnung bis Haus
Mit uns findet jede Immobilie den passenden Käufer

&

Engel & Völkers · Am Tegernsee ·
Tegernseer Tal Immobilien GmbH
Lizenzpartner der Engel & Völkers Residential GmbH
Seestraße 14 / DE - 83700 Rottach-Egern
Phone +49-(0)8022 - 70 41 80 / Mail tegernsee@engelvoelkers.com

einfach trinken

Gemütlich ist es hier. Aber das ist natürlich Programm, schließlich steht „griabig“ für lauschig, behaglich und angenehm. Weder Chichi noch Schnickschnack findet man in der Weinbar von Bernd Arold (ihm gehört auch das Restaurant Gesellschaftsraum nebenan) und Holger Baier in der Altstadt. Stattdessen mehrere kleine Räume, viel warmes Holz, ein Möbel-Potpourri vom Samtsofa bis hin zum Barhocker, an den Wänden Boxwerk-Poster und in der Ecke das Kruzifix. Unkompliziert und gesellig geht es zu, wohlfühlen fällt da nicht schwer. Vor oder nach dem Theater, der Oper oder nur so mit Freunden auf ein Glas Wein und eine Kleinigkeit zu essen. Die Weinkarte konzentriert sich hauptsächlich auf die verschiedenen Regionen Deutschlands und Österreichs, die meisten Weine darauf sind leicht, jung und frisch und vor allem eines – gut zu trinken. Nicht umsonst lautet das Motto: Einfach trinken. Soll heißen: Nicht viel drüber reden, sondern ruhig mal machen. Deshalb gibt´s die offenen Weine auch in der 0,1-l-Größe – für die Neugierigen. Und da eine gute Unterlage unerlässlich ist, findet man auf der Speisekarte verschiedene Brotzeiten à la Griabig. Von uns besonders zu empfehlen: der Schweinsbratensalat mit Knödelcroûtons, Radieserl und Soß` und das Schmalzbrot mit Schnittlauch. Ganz einfach. Und gut.

Griabig, Bräuhausstraße 8, München. Tel. 089/23239323, www.das-griabig.de

charmant

Ist das Déjà bu? nun eher eine Kneipe oder eine kleine französische Weinbar? Irgendwie beides. Kneipenhaft leger geht es hier am Tresen und an den schlichten Holztischen zu, was aber nicht darüber hinwegtäuschen sollte, dass hier auch versierte Weinkenner voll auf ihre Kosten kommen. Eigentümer Nicolas Gilbertas kuratiert eine stets wechselnde Weinkarte, auf der sich hauptsächlich Geheimtipps von unbekannteren Weingütern unseres Nachbarlandes finden. Die Beratung ist Chefsache und der Mix aus Deutsch, Englisch und Französisch, in dem Nicolas seine Empfehlungen zum Besten gibt, kommt einfach entwaffnend charmant daher. Zum Essen gibt es Kleinigkeiten und einfache Hauptgerichte, die bestens zu den Weinen passen. Besonders empfehlenswert ist die Degustations-Platte mit jeweils vier Käse- und Wurstsorten sowie Aufstrichen von Artischocke bis Aubergine. Oder einer der traditionellen „Parmentier“-Aufläufe, bei denen sich verschiedene Zutaten unter einer Haube aus Kartoffelbrei tummeln. Wer sich nicht für einen Blutwurst-Apfel-Parmentier erwärmen kann, ist vielleicht bei den Varianten mit Gans und Steinpilzen oder Ziegenkäse und Ratatouille gut aufgehoben. Neben dem Déjà bu? im Glockenbachviertel, das es seit 2014 gibt, hat Nicolas jüngst auch eine Dependance nahe der Münchner Freiheit eröffnet.

Déjà bu?, Buttermelcherstr. 2a und Clemensstr. 7, München. Tel. 0174/7048807, www.deja-bu.de

Deutschlands Top-Sommelière Paula Bosch veröffentlicht alles Wissenswerte zum Thema in „Wein genießen“, 29,95 €, **www.callwey.de**

großzügig

Fabrice Kieffer ist ein großartiger Gastgeber. Eineinhalb Jahrzehnte lang prägte er die Residenz Heinz Winkler in Aschau, heute fungiert er – vielfach ausgezeichnet – als Maître und Patron des Restaurants „Les Deux“ in München, jüngst mit dem zweiten Michelin-Stern geadelt. Als 2016 das Weinhaus Neuner in der Herzogspitalstraße zu übernehmen war, griff er gemeinsam mit dem Gastronomen Moritz Haake (Burger Lobster Bank) beherzt zu. Seit 1892 ist das denkmalgeschützte Stadthaus ein Weinhaus – das älteste der Stadt. Das Restaurant mit seinen historischen Wandbildern und den aufwendigen Schnitzereien wurde behutsam restauriert und geschmackvoll illuminiert. Das Stüberl wurde mit hellem Holz neu vertäfelt und trägt dezent dessen Duft. Neu hinzu kam die Schwemme im Eingangsbereich mit handgefertigten Hochtischen für ein erstes Glas Wein oder Champagner oder einen schnellen Klassiker wie das Wiener Schnitzel vom Kalb oder das Münchner Hühnerfrikassee mit Trüffel unter der Blätterteighaube.
Geprägt wird das Neuner neben dem Ambiente vor allem von seinen Menschen. Von Gentleman-Gastgeber Lars Vogel und seinem aufmerksamen Serviceteam. Von Küchenchef Benjamin Kunz und dessen ambitionierter und mit 14 Gault-&-Millau-Punkten bewerteten Alpenkulinarik. Wenn man das Menü wählt, was sehr zu empfehlen ist, vor allem bei den ersten Besuchen als kulinarischer Türöffner, dann beginnt dessen Weinbegleitung (großzügig aus Magnumflaschen) häufig mit einer Überraschung: einem Crémant aus dem familieneigenen Elsässer Weingut der Familie Kieffer, der sich vor den großen Gewächsen der Champagne nicht zu verstecken braucht. Fabrice Kieffer versprach einst seinem Vater, einmal eine Weinstube zu besitzen. Mit seiner zweiten Heimat Bayern wollte er sie verschmelzen, etwas größer, urbaner, moderner gestalten. Wie sehr das gelungen ist! Die Stimmung ist gelöst, das Genussniveau beachtlich. Man sieht hier bekannte Gesichter, vor allem aber glückliche.

Weinhaus Neuner, Herzogspitalstraße 8, München. Tel. 089/2603954, www.weinhaus-neuner.de

Käfer
DIE ZEITUNG
GENIESSEN, REISEN & ERLEBEN

Schörghuber Medien GmbH, Schellingstr. 36, 80799 München
Tel.089/2872464-0, info@schoerghuber-medien.de
www.kaefer-die-zeitung.de

Geschäftsführer und verantw. Redaktion & Anzeigen:
Carmen Schörghuber -10, Theresa Wiediger -12
Freie Mitarbeit: Jeanette Bojer, Christian Wurm, Birgit Sanhüter, Frank Schoch, Andreas Kötter, Jürgen Noppel
Grafik: Jana Jacobs

Copyrights 2/2020:

Titel: Titel: Michael Käfer/Thorsten Jochim; Priesteregg/Guenter Standl; Hasenlampe/KARE Design GmbH
Käfer: Ostertörtchen/Alan Schade
Pink Orange: Rona Tilgner/schöttger photography; Thomas Jirgens Juwelenschmiede/Kosta Potezica (Ohrring); Steinkult/Christiane Bechler Fotodesign (beide); Marjana von Berlepsch/h. neumeister
Bucket List: Marnia via mytheresa/TM STUDIOS; Bolinder/Marcus Kurn; Gucci via mytheresa/ TM STUDIOS; Mansur Gavriel/Andrew Jacobs; Marjana von Berlepsch/Kosta Potezica;
Chalets: ZU KIRCHWIES/chaletresortzukirchwies; Mons Silva/MuehlbacherRupert GAS; Alpzitt/studioWaelder (Schlafzimmer, Stube); San Luis/Stefano Scatà; Wood Ridge/Nikita Kulikov; Priesteregg/Guenter Standl; Hüttenhof/Guenter Standl
Harley: Live Wire/Ben Campbell
Rabbit Reloaded: KARE/KARE Design GmbH
Gartentrends: Karlskrona Lampfabrik/Björn Dahlgren 2014; Fritz Hansen/Packshot-factory Wework; ames/Andres Valbuena
Leichte Brise: Maison Crivelli/TAMOS; Ubuna/Luke Pidgeon 2018; Nazan Schnapp/ Nazan Schnapp; Carner/LLUIS_CANOVAS
Springvibes: Jacquemus via mytheresa/TM STUDIOS; Iris von Arnim/Esther Haase; Maison Michel via mytheresa/TM STUDIOS; /Marco Lambri; bydimitri/LUCA MENEGHEL; Hublot/rs.solutions; Friendly Hunting via Lodenfrey/StyleShoots
Im Galopp: Aigner/Alexis Serasidis & Juergen Krause; Deniro Boot/Ph robertocorvaglia.comunicate; Reitsport Benz/STOIB - Fotoundliebe; Kristin Ohmstede/Vern Breitenbuchervern1.com
Weinbars: Bar Mural/Markus Bassler; Weinhaus Neuner/Maximilian Geuter; Lump, Stein & Küchenmeister/Achim Frank Schmidt; Hoiz/Lister Lares Yaneslisterlares.eu (Gericht)
HIN&WEG: Anantara/Richard Waite (Mann und Kamel); José Avillez/Grupo José Avillez; Vivamayr/MICHAEL_KOENIGSHOFER (alle außer Lobby); Atlantic Terme/ Gerhard Wolkersdorfer

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen. Honorarkosten für Fotos, die uns vom Veranstalter zu Verfügung gestellt werden, hat dieser zu tragen. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Die Urheberrechte für Artikel, Anzeigen, Entwürfe, Fotos sowie die gesamte grafische Gestaltung bleiben beim Verlag und dürfen nur nach ausdrücklicher Genehmigung verwendet werden.

Druck: **Presse-Druck u. Verlags-GmbH, Curt-Frenzel-Str. 2, Augsburg**

Dolce-Vita-Feeling

Das Schlachthofviertel ist einfach eine coole Location. Großmarktfeeling, Geschäftsleute, rote Backsteinhäuser und mittendrin das Monti Monaco, das mit seiner wunderschönen Piazza und seinen authentisch-italienischen Gerichten echtes Dolce-Vita-Feeling nach München transportiert. Ab mittags zaubert die Cucina Antipasti wie Garnelen auf Topinamburcreme und Primi wie Linguine mit Salsiccia und Artischocken, die viele Gäste am liebsten zum Teilen in die Tischmitte stellen. Als Secondi bestellt man Fisch oder Fleisch und hinterher unbedingt köstliche Pasticcini, die man bei uns leider viel zu selten bekommt. Die Weinschätze, wie der Mazzei Philip 2015 oder der Amarone Montresor, sind (mit Ausnahme von zwei Franzosen) alle italienisch und auch in der Vinothek nebenan zu kaufen. Hier kann man sich bei frischen Antipasti wie Salami, Käse oder eingelegtem Gemüse auch nur auf ein Glas an der Bar treffen oder in besonderem Rahmen, nämlich im Herzen des Weinschranks an einer Holztafel, verschiedene Etiketten zu einem eigens zusammengestellten 5-Gänge-Menü verkosten.

Monti Monaco,
Zenettistraße 11,
80337 München.
Tel. 089/76702868,
www.monitmonaco.de

In der Grapes Weinbar treffen sich Münchens Sommeliers nach der Arbeit, Winzergrößen aus ganz Europa und alle, die sich sonst noch für Wein interessieren. Die jungen Gastgeber Markus Hirschler und Stefan Grabler servieren mit Vorliebe Weine aus Deutschland und ihrer Heimat Österreich, ergänzt durch einzelne weit gereiste aus Südafrika, Argentinien oder den USA. Außerdem ihre eigene Cuvée, einen leichten fruchtigen Sommerwein von Andi Rings aus der Pfalz. Eigentlich trinken die beiden Sommeliers selbst am liebsten Riesling, mit der Eigenkreation wollen sie in erster Linie dem Geschmack ihrer Gäste gerecht werden. Und das fällt auch bei der weiteren Auswahl nicht schwer: Allein 50 Sorten gibt es offen, dazu wechselnde Raritäten wie den 2005 Barbaresco Crichët Pajé von Luca Roagna aus dem Piemont glasweise aus der Magnumflasche. So kann man auf gemütlichen Sofas und Lounge-Chairs vor knisterndem Kaminfeuer auf Aromenreise gehen und dazu Käse, Oliven oder Flammkuchen snacken. Auch ein ausgiebiges Dinner können wir hier nur empfehlen, das z. B. mit Saibling an Dill und Rote-Bete-Kren-Dip beginnt, mit konfiertem Eigelb auf Kartoffelpüree und Babyspinat weitergeht und mit Vanilleeis mit Kürbiskernöl von Grablers Oma aus der Südsteiermark endet.

Grapes Weinbar, Ledererstraße 8, München. Tel. 089/242249504, www.grapes-weinbar.de

Fränkisch locker

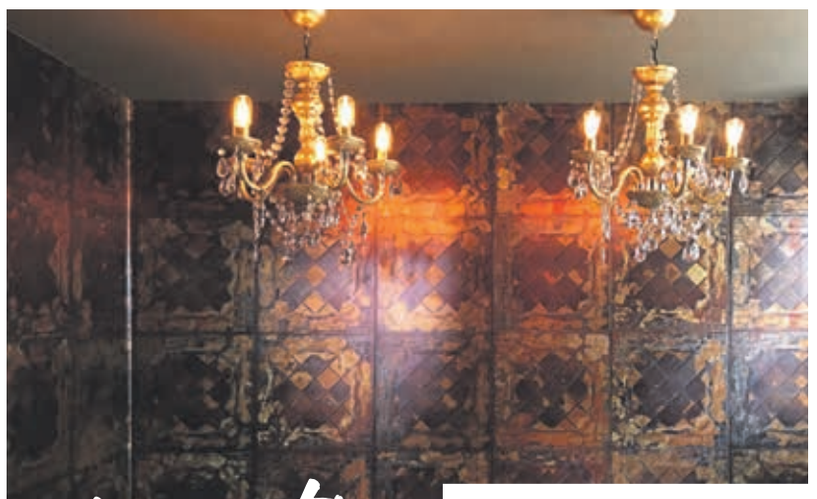
Schon der Name macht neugierig. Mit etwas Nachhilfe in fränkischer Weinkunde wird seine Bedeutung jedoch schnell klar: Denn bei Lump, Stein und Küchenmeister handelt es sich um Weinberge, und zwar nicht um irgendwelche, sondern um beste fränkische Lagen. Und um fränkischen Wein geht es hier im ehemaligen Alten Hof in der Münchner Innenstadt. Wirt Stephan Holzheu und sein Team haben das über tausend Jahre alte Gebäude vor eineinhalb Jahren mit Lässigkeit und innovativem Konzept zu neuem Leben erweckt. „Easy Drinking“ nennt der gelernte Koch das, was in seinem „Showroom Frankens“ seither geboten wird. Im Erdgeschoss zwei Bars, in denen man sich täglich ab 15 Uhr Brotzeiten und ein Glasl Wein bestellen kann, im ersten Stock eine moderne, weitläufige Brasserie mit bayerischen Speisen und großem Weinangebot. Fast 70 fränkische Winzer stehen auf der Karte, vom unbekannten Newcomer bis zu großen Namen, vom Silvaner bis zum Müller-Thurgau, vom Spätburgunder bis zur Domina. Dazu gibt´s z. B. geräucherte fränkische Bratwurst, Schäufele-Ragout, Spinatspätzle oder ein Vesperbrettl, alles soweit wie möglich regional produziert und eingekauft. Wer in entspannter Atmosphäre einfach gut trinken und essen möchte, ist hier genau richtig.

Lump, Stein & Küchenmeister –
Die Weinbar im Alten Hof, Alter Hof 3,
München. Tel. 089/70950086,
www.lump-die-weinbar.de

Christophe Trichard stimmt sich gerne auf seine Gäste ein. Dem Gastronom widerstrebt es, Menüvorgaben zu machen, lieber entwickelt er mit dem Gast gemeinsam individuelle Kombinationen aus seinen internationalen, auch asiatisch ausgerichteten Speisen. Die kreative Karte seines Restaurants Trichards im Lehel konzipiert er je nach Saison und Marktlage. Überzeugen Oktopus und Erdbeeren, dann werden diese in der Küche aufs Feinste zu einer Liaison gebracht. Den französischen Klassikern bleibt er treu, das ist er auch seinen Stammgästen schuldig: Austern aus der Bretagne, Bouillabaisse mit Rouille und Crème brûlée dürfen nicht fehlen, dazu gesellen sich aber auch fabelhaftes Thunfisch-Tatar mit Wasabischaum, gebratene Gambas auf Hummer-Sauerkraut und bayerisches Rinderfilet vom heißen Stein. In der Ausführung unterstützt ihn Nicola Rotondella, während Trichard persönlich seine Gäste begrüßt, berät und sich auch als vorzüglicher Sommelier erweist. Die Herkunft der Weine ist frankreichlastiger als die Speisenauswahl, alle auf ausgewählten Gütern produziert und zu unserer Freude viele davon offen serviert und somit eine Einladung, sich in dem ebenso schlichten wie schönen Gastraum mit seinen hohen, weiß getünchten Decken mit einem Glas Wein und einem Leckerbissen aus der Aperitifkarte niederzulassen.

Trichards, Reitmorstraße 21, München. Tel. 089/54843526. www.trichards.de

Der eine mit mineralischem Geruch, schwefeligem Aroma und salzigem Abgang, der andere bräunlich-trüb und geschmacklich an Most erinnernd: Ja, die Weine im Hoiz Bistro sind teilweise freaky. Oder haben Sie schon einmal einen Ex Vero II (der Schwefelige) oder einen Kalkspitz (der Mostige) getrunken? Chef Basti Hartwig navigiert uns durch neue und klassische Etiketten, erklärt den Geschmack und hilft, das Passende zu finden. Bei der originellen Speisekarte, die auf den mittleren Seiten alter Bücher klebt, gelingt uns das auch alleine – Räucherforelle, Lamm und Perlgraupenrisotto sind schließlich bekannt. Spannend werden sie durch die Zugabe von Fichtentriebemulsion, Saubirne oder Apfelquitte und Sumach-Fond. Kulinarische Spielereien, die nicht verwundern, wenn man weiß, dass Hartwig in diesen Räumen von 2014 bis 2018 das Fine-Dining-Lokal Kleinschmecker geleitet hat. Das erklärt auch den Schriftzug auf den Weingläsern, die ebenso von damals geblieben sind wie die Holztische, an denen nun Wirtshausstühle im Shabby Chic stehen. Im coolen Kontrast dazu wurden Kronleuchter aufgehängt und die graue Wand mit schwarz-weißen Druckerzeugnissen und scheinbar rostigen Fliesen tapeziert.



Hoiz Weinbistro,
Sebastiansplatz 3,
München.
Tel. 089/26949120,
www.hoiz.wine

Rein elektrisch. Schwimmt trotzdem gegen den Strom.

Der neue Audi e-tron Sportback* bei Ihrer Audi München GmbH.

Ikonisches Design, gepaart mit einem wegweisenden Antrieb. Das ist der neue Audi e-tron Sportback*. Erleben Sie den Fahrspaß eines Stromers, ohne auf die stilsichere Ästhetik eines Coupés zu verzichten. Und freuen Sie sich auf fortschrittliche Assistenz- und Entertainmentsysteme, die mehr Komfort in Ihren Alltag bringen. Entdecken Sie jetzt den ersten rein elektrischen Sportback von Audi in einem unserer Häuser.

* Stromverbrauch des Audi e-tron Sportback in kWh/100 km: kombiniert 23,9–20,6; CO_2-Emissionen in g/km: 0
Angaben zu den Kraftstoffverbräuchen und CO_2-Emissionen sowie CO_2-Effizienzklassen bei Spannbreiten in Abhängigkeit vom verwendeten Reifen-/Rädersatz.

Wir freuen uns auf Sie.

Audi Zentrum München Albrechtstraße

Audi München GmbH
Albrechtstraße 16
80636 München
Tel.: 089/12696165

www.muenchen.audi

Audi Zentrum München Hochstraße

Audi München GmbH
Hochstraße 15
81669 München
Tel.: 089/48001826

Audi München Starnberg

Audi München GmbH
Münchner Straße 25–27
82319 Starnberg
Tel.: 08151/2728912

MAHAG Trudering

MAHAG Automobilhandel
und Service GmbH & Co. oHG
Wasserburger Landstraße 5–11
81825 München
Tel.: 089/42000291