

## Presseclipping

---

Kunde: Jost Hurler Beteiligungs- und Verwaltungs GmbH & Co. KG

Publikation: Münchner Merkur

Ausgabe: 11.07.2016

Seite: S.36

Titel: Küchenkünstler im Schwabinger Tor

Mit dem „La Bohème“ eröffnet das erste Restaurant im neuen  
Quartier an der Leopoldstraße

Auflage / Page Impressions pro Monat: 193.034



TREND MINI-BRAUEREIEN

# Münchens kleine Bier-Revolution

Münchener Bier – das ist nicht nur Augustiner, Paulaner oder Hacker-Pschorr. Bei der „Langen Nacht der Brauereien“ auf dem Gelände des Giesinger Bräu haben sich am Samstag 17 alternative Bierhersteller aus München von ihrer erfrischendsten Seite gezeigt. Die Mini-Brauereien liegen im Trend.

VON MARIAN MEIDEL

17 Uhr, die Sonne brennt hernieder, die Zapfhähne stehen nicht mehr still. Gut 2000 Menschen wollen ihren Durst mit den Kreationen junger, origineller Brauer löschen. Auf den Bannern an den Ständen stehen Namen wie „Hopster“, „Zombrau“ oder „Braukatz“. Am Stand von „Tilmans Biere“ hängt sogar – ganz unpräzise – nur ein handbeschriebenes Schild aus Pappkarton. Frischer, unverbraucher Unternehmergeist liegt in der Luft. Auch die Besucher: Jung und neugierig, von grantelnden Bierdimpfeln keine Spur. Bier geht eben auch anders, wie die Lange Nacht der Brauereien beweist. Hier trifft sich Münchens alternative Brauerszene.

„Seit einigen Jahren gibt es einen regelrechten Boom an kleineren Brauereien“, sagt Simon Rossmann von Giesinger Bräu. Dass diese immer beliebter werden, erklärt er sich vor allem durch Veränderungen im Konsumverhalten der Münchner. „Die Leute haben ein ganz neues Bewusstsein für diese Dinge entwickelt“, so Rossmann. „Sie haben das Bedürfnis, sich mit den Produkten identifizieren zu können.“ Die Menschen wollten wieder wissen, wer hinter dem Bier stecke, das sie trinken. „Wer braut es, wer ist verantwortlich?“ Ein bisschen sei das wie früher, als die Großeltern den Metzger um die Ecke noch persönlich kannten. Direkter eben. Menschlicher. Eine Erfah-



Die jungen Wilden: Munich Brew Mafia (links) und Isarkindl (rechts) sind ganz neu auf dem Markt.

FOTOS: OLIVER BODMER



Rund 2000 Besucher machten sich am Samstag mit Münchens alternativer Bierszene bekannt.

runge, die einem bei den industriellen Bierherstellern verwehrt bleibt. „Man möchte sich mit den Machern unterhalten können“, sagt Rossmann. Auf der Langen Nacht der Brauereien gibt es dazu jede Menge Gelegenheit. Denn gerade für Jungbrauer wie Simon Klur ist es wichtig,

dass die Kunden mit dem Bier auch ein Gesicht verbinden können. Mit dem „Isarkindl“ ist der 26-Jährige seit gerade mal zweieinhalb Monaten auf dem Markt.

„Wir sind nur vier Leute“, verrät Klur. „Zwei Brauer, ein Wirtschaftswissenschaftler und eine Designerin.“ Begonnen



Ein Prosit! Für Simon Rossmann von Giesinger Bräu ist das Brauen eine Herzensangelegenheit.

haben alles mit einem Innovationswettbewerb für Getränke und Lebensmittel an der TU vor eineinhalb Jahren. Klur und seine Mitstreiter nahmen in der Bier-Kategorie teil, kamen sogar ins Finale. „Als wir gemerkt haben, dass unser Name und das Design gut ankommen, haben wir be-

schlossen weiterzumachen – egal wie der Wettbewerb ausgeht.“

Als nächstes stellte das Isarkindl-Team sein Bier verschiedenen Getränkemärkten umsonst zur Verfügung. Mit Fragebögen dazu, um herauszufinden, wie die Eigenkreation den Leuten mundet. „Wir

haben nur gute Resonanzen bekommen. Das war auch der Grund, warum wir gesagt haben: Jetzt probieren wir's mal.“

Jetzt gibt es von Isarkindl nicht nur ein Helles, sondern auch das „Schmankerl“, eine Art Märzenbier. „Daran haben wir richtig lange gearbeitet – bis es genau so war, wie wir es haben wollten.“ Für Münchens Jungbrauer ist Bier eben eine Herzensangelegenheit.

Das betont auch Simon Rossmann von Giesinger Bräu: „Hier gibt es keine Konkurrenzgedanken oder Geldgier.“ Wichtig sei nur, dass man gemeinsam ein gutes Bier mache. So könne man sich zum Beispiel problemlos an andere Kollegen wenden, wenn einem mal der Hopfen ausgehe. In der Brauerszene herrsche ein familiäres Klima.

Auch mit den großen Brauereien will Rossmann sich nicht anlegen. Er glaubt an friedliche Koexistenz. „Wir sehen uns nicht als Konkurrenten, sondern als Bereicherung.“ Aktuell habe Giesinger Bräu einen Marktanteil von 0,7 Prozent in München. „Das große Ziel sind 1,1 Prozent. Mehr wollen wir gar nicht.“ Trotzdem: Beachtlich für ein Unternehmen, das seinen Anfang in einer Doppelgarage in Untergiesing genommen hat. „Damals operierten wir noch im 30-Liter-Maßstab.“ Von 2006 bis Ende 2014 brauten die Giesinger in ihrer Garage, danach kam der Umzug auf das Gelände an der Martin-Luther-Straße, wo die Biermanufaktur nun ihren Sitz hat. Dabei haben Rossmann und seine Mitstreiter natürlich auch ihre Produktivität gesteigert. „Mittlerweile können wir innerhalb von einem Jahr gute 10 000 Hektoliter herstellen.“ An die industriellen Großbrauer reiche das allerdings noch immer nicht ran. „Nur als Beispiel: Was wir im Jahr machen, macht Paulaner in 13 Stunden.“

Was Münchens alternative Brauerszene betrifft, ist er sich sicher: „Da wird in Zukunft noch viel kommen.“

AKTUELLES IN KÜRZE

Verein „Villa Flora“ wird 100 Jahre alt

Auf eine lange Geschichte blickt der Kleingartenverein Süd-West 82 „Villa Flora“ an der Tübinger Straße 19 zurück. Er gehört zu den traditionsreichsten Vereinen dieser Art in Bayern. Heuer wird er 100 Jahre alt. Seit 1916 verschönern und bereichern die Gärten des Vereins nicht nur das Stadtbild, sondern leisten auch einen wertvollen Beitrag zum ökologischen Gleichgewicht, zum Natur- und Artenschutz. Zudem tragen sie zu einem besseren Stadtklima bei. In dieser Woche steht eine bunte, mehrtägige 100-Jahr-Feier an. Das Festprogramm startet am Donnerstag, 14. Juli, um 19 Uhr mit einem Schafkopfturnier im Festzelt (Einlass ab 18 Uhr). Am Freitag, 15. Juli, sind dort von 19 Uhr an Tanz und Unterhaltung angesagt. Am Samstag, 16. Juli, geht es um 11 Uhr mit einem Weißwurstfrühstücken los. Um 17 Uhr beginnt der Festabend. Am Sonntag, 17. Juli, wird um 10.30 Uhr eine Feldmesse gefeiert. Danach schließt sich ein gemütliches Beisammensein im Festzelt an. bw

Das kleine Rätsel:

Wann wurde Beachvolleyball zum ersten Mal olympische Disziplin?

- I. 1972
- II. 1996
- III. 2004

Räuber reißt Seniorin Goldkette vom Hals

Ein unbekannter Mann hat einer Seniorin im Hausgang vor ihrer Wohnung eine Kette vom Hals gerissen – der Räuber entkam unerkannt. Nach Angaben der Polizei war die 75-Jährige am Freitagabend gegen 17.15 Uhr nach dem Einkaufen zu ihrer Wohnung an der Dachauer Straße (Gern) gekommen. Beim Aufsperrn sprach sie plötzlich von hinten ein Mann an. Als sie sich umdrehte, riss dieser ihr sofort die Goldkette samt einem Medaillon vom Hals und rannte aus dem Haus. Ein Teil der gerissenen Kette blieb am Hals der Frau hängen. Diese blieb aber unverletzt. sf

Vorleser für neues Schuljahr gesucht

Die Lesefüchse suchen für das neue Schuljahr Ehrenamtliche, die Kindern ab Ende September einmal in der Woche eine Stunde lang etwas vorlesen. Die nächste Informationsveranstaltung dazu findet am 14. Juli ab 17.30 Uhr an der Senioren-Volkshochschule an der Lindwurmstraße 127 statt. Der gemeinnützige Verein sucht vor allem für die Stadtteile Pasing, Neuhausen, Altperlach, Neuperlach, Giesing und Isarvorstadt neue Vorleser. Interessierte können sich telefonisch unter 089/72 01 61 41 oder per Mail unter info@lesefuechse.org anmelden. weg

Auflösung:

Richtig ist Antwort II.: Bei den Olympischen Sommerspielen 1996 in Atlanta wurden zum ersten Mal Turniere im Beachvolleyball für Frauen und Männer ausgetragen.

## Küchenkünstler im Schwabinger Tor

Mit dem „La Bohème“ eröffnet das erste Restaurant im neuen Quartier an der Leopoldstraße



Verhängnisvolle Raserei: 45 000 Euro Schaden und zwei leicht Verletzte sind die Bilanz eines Unfalls in Laim. FOTO: POLIZEI

### War es ein Rennen?

Zwei Verletzte bei Verkehrsunfall in Laim

Bei einem Verkehrsunfall in Laim sind am Freitagabend zwei Personen leicht verletzt worden – Augenzeugen zufolge ging dem Unfall womöglich ein illegales Straßenrennen voraus.

Gegen 22 Uhr fuhr nach Angaben der Polizei ein 24-jähriger Mechaniker aus München mit seinem 3er BMW auf der Fürstenrieder Straße stadtauswärts, als er an der Kreuzung zur Ammerseestraße an der roten Ampel anhalten musste. Kaum schaltete diese auf Grün, beschleunigte er laut Polizei stark. Mit deutlich überhöhter Geschwindigkeit wechselte er vom linken Fahrstreifen über den mittleren zum rechten Fahrstreifen, da vor ihm ein anderes Auto fuhr und seine Fahrspur blockierte. Dabei touchierte er den Renault ei-

nes Schweizers, der auf der Mittelspur fuhr und rampte anschließend auch noch einen Golf, der am rechten Straßenrand geparkt war.

Dadurch verlor der 24-Jährige die Kontrolle über sein Fahrzeug, kam mit seinem BMW von der Fahrbahn ab und kollidierte mit einem Baum. Durch den Unfall wurden der Mechaniker und sein Beifahrer, ein 20-jähriger Azubi, leicht verletzt. Laut Polizei entstand ein Gesamtschaden von geschätzt 45 000 Euro.

Illegale Straßenrennen sind aktuell ein großes Thema. Wie berichtet, wird im Bundesrat derzeit über eine Verschärfung entsprechender Strafen diskutiert. Raser müssen mit Bußgeldern von bis zu 2000 Euro rechnen, mitunter mit Freiheitsstrafen. man

Im Neubauquartier Schwabinger Tor an der Leopoldstraße hat mit dem „La Bohème“ das erste Restaurant des Immobilien-Großprojekts geöffnet. Heuer noch vom Chaos einer der größten innerstädtischen Baustellen Deutschlands umgeben, lockt „La Bohème“ mit französisch-deutscher Haute Cuisine und kunstaffiner Innenarchitektur. Mit 90 Sitzplätzen auf 350 Quadratmetern Fläche besticht das Lokal durch Braukessel-inspirierte Tischchordelle, freche Schriftzüge an den Wänden und eine großflächige Sonnenterrasse. Die Speisekarte reicht von Beef Tatar bis zu gebackenen Austern.

„Worauf es ankommt, ist, diesen Balanceakt zu schaffen zwischen einem günstigen Mittagstisch und gehobenen Menüs am Abend“, verrät Geschäftsführer Michael Urban. Im „La Bohème“ können die Menüs auch mal sieben Gänge umfassen. „Vollgas-Gastronomie“ nennt er sein Konzept. Neben Livemusik und Kunstaktionen hat Urban für seine Gäste auch regelmäßige Zaubershowen geplant. „Zwischen den Gängen kommen die Künstler an den Tisch und man erlebt Zauberei aus nächster Nähe. Von Karten über Münzen bis hin zu ausgefeilteren Kunststücken – alles direkt vor den Augen, ohne doppelten Boden.“ Dafür



Französische Spitzenkost und Sprüche an der Wand: Im „La Bohème“ versucht Geschäftsführer Michael Urban (re.), mit Steffen Warlich vom Immobilienunternehmen Jost Hurler) den Spagat zwischen Haute Cuisine abends und günstigen Mittagsmenüs. Das Restaurant (links ein Blick in die Küche) ist der erste Gastronomiebetrieb im Quartier Schwabinger Tor, das derzeit an der Leopoldstraße entsteht. BODMER (2)

hat Urban eine ganz persönliche Vorliebe. „Ich habe früher selbst in Restaurants gearbeitet“, verrät er.

Und warum „La Bohème“, der französische Begriff für oft antibürgerliche Künstler-Subkulturen? Mit Bohémiens ver-

binde er im positiven Sinne verrückte Leute, sagt der 27-Jährige. Leute, die gutes Essen mögen, die die Gastronomie als ihr kulinarisches Wohnzimmer sehen. „Die Bohème entsteht nur durch Gemeinschaft, durch das Austausch

von Ideen, durch gemühtliches Beisammensein.“ Das Restaurant hat täglich von 9.30 Uhr bis Mitternacht geöffnet. Weitere Informationen zu Speisen und Preisen im Internet unter [www.boheme-schwabing.de](http://www.boheme-schwabing.de). man