

Der raue Charme DER VORSTADT

Mit dem Weissen Bräuhaus Berg am Laim eröffnete die Weißbierbrauerei Schneider den zweiten Standort in München.

Bei drei Standorten kann manchmal schon auch Verwirrung aufkommen. Drei Weisse Bräuhaus besitzt die Kelheimer Weißbierbrauerei Schneider. Das bekannteste davon ist wohl das Großlokal im Tal im Zentrum von München. Hier wurden auch die ersten obergärigen Biere gebraut, bevor die Brauerei 1944 nach Kelheim in ein weiteres Weisses Bräuhaus übersiedelte. Lange vor diesem historischen Einschnitt, und zwar 1912, hatte die Familie Schneider bereits die St. Michaels Brauerei im Münchener Stadtteil Berg am Laim erworben. Gleich nach dem Kauf wurde hier allerdings die Brauerei stillgelegt und die Wirtschaft verpachtet.

Bis vor etwa drei Jahren der langjährige Pächter in den Ruhestand ging und Georg Schneider VI beschloss, die familieneigene Immobilie nach umfangreicher Renovierung selbst zu betreiben. Dazu entstand die Idee, im Zuge der Neuausrichtung auch die St. Michaels Brauerei wiederzubeleben.

Ganz klar, dass der Um- bzw. Neubau des Gasthauses in der Baumkirchner Straße zu einem Großereignis geriet. Schließlich war hier, in der idyllischen Münchener Vorstadt, lange nicht mehr investiert worden. Zudem gingen Georg Schneider und der Bräuhausgastronom und Gastronomie-Geschäftsführer Otmar Mutzenbach – er führt auch das Bräuhaus im Tal – durchaus ambitioniert an das Projekt heran. Tatsächlich ist mit dem Weissen Bräuhaus Berg am Laim ein echter Coup gelungen. Viel attrakti-



Die hier gepflegte Dratzerküche lässt Raum für ausgiebiges Verkosten.



Der traditionelle Teil des Gasthauses, der „Bräugirl“ wird wieder eifrig von Stammgästen genutzt.



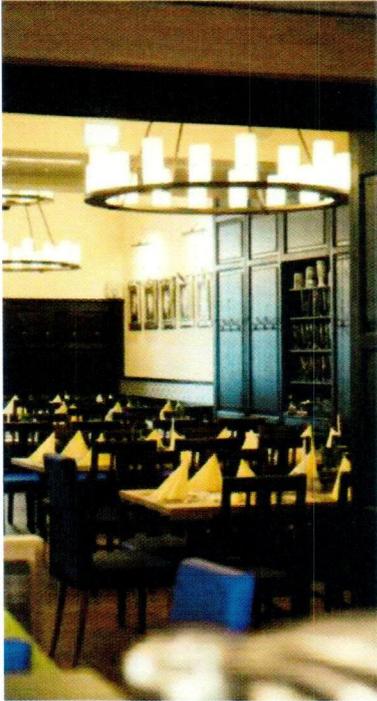
Brauer Georg Schneider VI und Gastronom und Geschäftsführer Otmar Mutzenbach (links).

ver lassen sich Tradition und eine modernes Gastronomiekonzept kaum verbinden.

Das Kernstück des Hauses, also die Gasträume, ist einfach erklärt. Die Planer besannen sich auf die Gemütlichkeit, die kleinere Raumeinheiten beschieren, und teilten das Vorstadtwirtshaus in einzelne Stuben. Wobei der Raum „Bräugirl“ die hauptsächlich genutzte Gaststube ist. Hier saßen schon früher die Stammgäste aus der Umgebung. Entsprechend behutsam wurde hier renoviert. Große Tische, die ihre Tischplatten aus Vollholz unbedeckt zur Schau stellen, ein gemütlich-dunkler Holzboden und im Eck die Lamperie aus Altholz sorgen dafür, dass sich der Renovierungsschock in Grenzen hält.

Doch in diesem Stil geht es weiter, hier wurde intensiv darüber nachgedacht, wie viel an Erneuerung der Charme der Vorstadt verträgt. Wenn die Neuerung mit so viel Fingerspitzengefühl eingeführt wird, offenbar eine ganze Menge. Da stört auch nicht die Ahnengalerie in der Schneiderstubn, die sich mit der Aventinustubn zu einem Veranstaltungsaal oder Tagungsraum verbinden lässt.

Etwas gehobener und geradliniger im Stil präsentiert sich die St. Michaelstüb. Dieser Restaurantbereich sollte ursprünglich ein Wintergarten werden und gewährt auch nach wie vor schöne Ausblicke in den herrlichen Gastgarten. Zusätzlich schaut man von hier aus auf die neue Hausbrauerei, die derzeit gerade gebaut wird. Ab dem nächsten Jahr sollen hier, im wiederbeleb-



Blick in die Schneiderstube mit der Ahnengalerie.

ten Michaelsbräu mit seinem 10-hl-Sudwerk, untergärige Bierspezialitäten produziert werden.

Die Hardware macht also schon einmal ganz schön was her. Der komplette Umbau inklusive modernster Lüftungs- und Heizungstechnik sowie der neuen Küche – im Prinzip wurde das Haus entkernt und im Inneren

wieder neu aufgebaut – dauerte lediglich 14 Monate. Am diesjährigen Rosenmontag konnte die Wiedereröffnung gefeiert werden.

Beratend begleitet wurde das Projekt von Koll Gastro Konzept. Zu den Serviceleistungen von Koll gehören unter anderem gemeinsame Ideenfindung, Info-Touren bzw. Betriebsbesichtigungen im Rahmen der Konzeptfindung, Gesamtkostenschätzung, Hilfestellung bei der Auswahl der Professionisten, Beratung bei der Materialauswahl oder die Imaginierung des Konzeptes. So können sich Auftraggeber schon früh ein exaktes Bild von ihrem künftigen Gastronomie- oder Hotelbetrieb machen.

Neue Wege für Bayern geht Geschäftsführer Otmar Mutzenbach beim kulinarischen Konzept. Zum einen pflegt er hier die traditionelle bayerische Küche, vor allem eine erweiterte Kronfleischküche. Kronfleisch ist in Österreich und Bayern ursprünglich die Milz, in München umfasst der Begriff sämtliche Innereien von Nierndln über Leber bis hin zum Hirn. Diese heute nur noch selten servierten Spezialitäten gehen so gut, dass Otmar Mutzenbach gemeinsam mit Gattin Katja ein opulentes Kochbuch zum Thema schrieb, in dem Georg Schneider VI auch profes-

sionelle Bierempfehlungen zu den Gerichten gibt. „Das Buch verkauft sich gut“, freut sich Mutzenbach, „man merkt, die Leute wollen wieder das Traditionelle.“

Das erhalten sie auch im Weissen Bräuhaus Berg am Laim. Allerdings nicht mehr in den üppigen Portionen von früher. Um den Gästen die Gelegenheit zum ausgiebigen Verkosten zu geben, gibt es die Spezialitäten des Hauses als so genannte Dratzerl, kleine Einheiten, von denen man auch mehrere verschiedene genießen kann. Dazu pflegt das Küchenteam eine saisonale Küche mit starkem regionalen Bezug. Dass Klassiker wie Schweinsbraten, Schnitzel oder Rindsbraten vertreten sind, versteht sich hier von selbst.

Auch über die hier servierten Biere muss man nur wenige Worte verlieren. Schneider Weisse ist ein Begriff, dessen Bedeutung weit über Bayern hinausgeht. Interessant auch die Essens-Produktion. Im Weissen Bräuhaus wird im Cook & Chill-Verfahren gekocht. Die Speisen werden zubereitet und sofort im Chiller gekühlt. Die Lagerung erfolgt in gekühlten Laden direkt im Herdblock. Was für Herdlieferanten Lohberger eine gewaltige technische Herausforderung bedeutete.



Weisses Bräuhaus Berg am Laim: Seit mehr als 100 Jahren im Besitz der Familie Schneider und zum ersten Mal im Eigenbetrieb.

Aber Herausforderungen liebt auch Vollblutgastronom Otmar Mutzenbach. Derzeit genießt er täglich den Charme der Vorstadt im Osten von München, während sich Co-Geschäftsführer Eduard Fichtner vorwiegend ums innerstädtische Weisse Bräuhaus im Tal kümmert.

-hal-