

Münchner Notizen



Das „Nektar“ hat mit DJs und Surprice Act sein vierjähriges Bestehen gefeiert. Das Lokal, das von Guido Kellermann, Tom Breiter und Christian Schottenhamel gegründet wurde, ist bekannt für sein Zusammenspiel von Essen, Liegen, Fühlen, Schmecken, Performance, Musik und Design. Nektar's „Essen im Liegen“ ist auch heute noch etwas Besonderes für alle, die mit Freunden oder Geschäftspartnern auf ungewöhnliche Art feiern wollen.

**Gastronomie und Handel** konnten im Hotel Excelsior einen Tag lang Weine und kulinarische Spezialitäten aus der italienischen Region genießen. Auf Initiative von Alessandro Marino (links), Geschäftsführer der Italienischen Handelskammer München, und Giorgio Caleffi (rechts) von der „Ancona Promouve“ gestalteten elf Aussteller aus der Region, die auch „Tor zum Orient“ genannt wird, eine Minimesse. Die Erzeuger und Produzenten brachten Weine, Liköre, Öle, Pasta, Wurstwaren und Dolce aus Italien mit. Verköstigungen und Degustationen ermöglichen



ten den rund 150 Besuchern, bekannte Tropfen wie den Verdichio di Jesi, Esino bianco, Rossi Conero und den Lacrima di Morro d'Alba, aber auch unbekanntere Spezialitäten aus der Region an der Adriaküste zu verkosten.

Das **Caffè Luigi Tambosi** hat die Spielsaison seiner erfolgreichen kulinarischen Theater-Inszenierungen wieder eröffnet: In diesem Jahr ist es eine „Tortellini Oper“, die bei jedem Wetter unter den Arkaden am Münchner Hofgarten über die Bühne geht. Fünf Akte umfasst das Geschehen um Agent Tscharle – passend dazu krenzent die Küche fünf Menügänge mit hausgemachten Tortellini. Gastgeber Andrea und Frank Waldecker starteten diesen Theaterreigen erstmals im Jahr 2003. Seitdem gehören die kulinarischen Inszenierungen fest zu den Höhepunkten im Münchner Veranstaltungskalender.

**Burger King** hat am ehemaligen Kunstpark Ost ein Lokal eröffnet. Das Besondere: Das Fastfood-Restaurant hat am Wochenende rund um die Uhr geöffnet. Damit können alle Partygänger ihren Hunger auch mitten in der Nacht stillen. Die Burger-King-Dependance wurde wie eine Lounge gestaltet und bietet mehr als 40 Gästen Platz.

Bayern

# Schloss Elmau vor dem Neustart

Das Re-Opening des zerstörten Schloss-Hotels soll im Juli 2007 sein / Peter Kienast wurde zum General Manager ernannt

**KLAIS-ELMAU.** Der Bau am Fuße des Wettersteins läuft auf Hochtouren: Am 1. Juli feiert Schloss Elmau seine Wiedergeburt. Im Rahmen eines mehrtägigen Festivals wird sich das „Cultural Hideaway & Luxury Spa“ erstmals mit verändertem Konzept und neuer Ausstattung präsentieren. Seit Dezember ist auch Peter Kienast als General Manager in die Voreröffnungsphase involviert.

Schlossherr Dietmar Müller-Elmau und sein Cousin Christoph Sattler als federführender Architekt haben die Zukunft des denkmalgeschützten Hauses zwei Jahre nach dem Brand völlig neu definiert. „The Schloss Elmau Experience“ steht für die Verwirklichung eines Projektes, das, wie Dietmar Müller-Elmau heute glaubt, in dieser Größenordnung so schnell nicht möglich gewesen wäre. „Der Großbrand – so furchtbar er gewesen ist – war letztlich Anstoß für diese große positive Entwicklung.“ Zur Realisierung waren Investitionen in Höhe von 40 Mio. Euro erforderlich. Etwa 25 bis 28 Mio. kamen von Versicherungen. Den Rest müssen die Eigentümer selbst finanzieren.

Das Schloss erhebt sich, wie Phoenix aus der Asche, komplett entkernt mit 140 Zimmern, Juniorsuiten, Suiten und Appartements, die unabhängig von verschiedenen Kategorien stets unterschiedlich, aber mit höchstem Komfort ausgestattet sind. Besonders Anliegen der Enkel des Gründers Johannes Müller war es, „die Natur ins Haus zu holen“. Dies soll beispielsweise geschehen durch naturbelassene



Exklusives Bad: Das Outdoor-Pool auf dem Dach des Badehaus-Spa

Foto: Hotel

Materialien aus der Region und aus Asien, darunter unbehandelte Holzarten, bruchrauer Solnhofener Naturstein und ausgewählte Textilien.

Kulinarisch laden künftig sechs Restaurants ein, die unter der Regie von Michael Hüskens stehen. Hüskens hatte kurz vor dem Brand in Elmau angeheuert und erhielt noch während der Hotelrenovierung viele Auszeichnungen für seine „Fusion-Küche“ im abseits vom Schloss gelegenen Restaurant Müller Haus. Ebenfalls neue, technisch perfekt ausgestattete Räume

erhält der seit Jahrzehnten legendäre Kulturbereich von Elmau. Hinzu kommen Bibliotheken, Buchhandlungen und Indoor-Shopping.

Höhepunkte werden die Wellness-Einrichtungen sein: Mit drei verschiedenen konzipierten Spas will Schloss Elmau – nicht nur bundesweit – neue Maßstäbe setzen. So wird das bestehende noch intakte Spa künftig als „Family Spa“ den im Schloss grundsätzlich gern gesehenen Kindern und ihren Eltern vorbehalten sein. Dies ist ein Novum in der Wellness-Hotellerie,

die oft keine Möglichkeit sieht, die Ansprüche von Familien mit denen von ruhebedürftigen Gästen zu vereinen. „Wir sind kein Kinderhotel, aber wir wollen noch kinderfreundlicher sein“, betont Dietmar Müller-Elmau, der mit seinen „Edutainment“-Programmen für Kids schon zuvor viel Erfolg hatte. Dazu gibt es zwei weitere Spas: ein neben dem Schloss stehendes „Badehaus-Spa“ für sehr anspruchsvolle mit einem extra Bereich für Damen sowie das „Natur Spa“ im Tal des Ferchenbachs. (Seite 6) Karin Gabler

Bayern

## Treffpunkt Braugasthof

Neue „Post“-Pächter gehen mit geänderten Konzept an den Start

**TEISENDORF.** Frischer Wind ist im Braugasthof Alte Post in Teisendorf eingezogen. Das Gasthaus soll künftig Treffpunkt für Teisendorfer und Gäste sowie für Stammtischler, Firmen, Veranstalter und Vereine sein. Dies betonen die Privatbrauerei Wienerer als Eigentümer und ihre neuen Pächter Hans und Annemarie Reiter.

Im alten und im neuen Poststall gibt es gut 600 Plätze, weitere 200 Sitzgelegenheiten sind im Poststall. Dazu kommen noch Gaststube, Biergarten, Nebenzimmer und ein kleines Sitzungszimmer. „Wir wollen, dass wir den Einheimischen in der Vielfalt der Veranstaltungsmöglichkeiten eine Heimat geben“, so Hans Reiter bei der Eröffnung. Auch eigene Veranstaltungen

zählen zum neuen Konzept. Unter anderem wird es am 30. September zum Ende des Brau-Jahres ein „Brau-Silvester“ sowie Ende Oktober eine Hochzeitsmesse geben. Für die Jugend sind alkoholfreie Discos geplant. Für die Erwachsenen und Junggebliebenen soll es zu einer Wiederbelebung der gemütlichen Tanzabende kommen.

Viel Lob für die neuen gastronomischen Leistungen gab es von Wienerer-Geschäftsführer Ernst Riedner, von Bürgermeister Franz Schießl, von Landrat Georg Grabner und von den zahlreichen weiteren Ehrengästen, die sich von den gelungenen Baumaßnahmen und von der Post-Küche überzeugen konnten.

Information: Tel. (08666) 92971



Prominenter Eröffnungsgast: Bürgermeister Franz Schießl (Mitte) mit Hans und Annemarie Reiter

Foto: Anton Hötzelspberger

Bayern

## Startklar für die Ski-WM

**GARMISCH-PARTENKIRCHEN.** Die BHG-Kreisstelle Garmisch-Partenkirchen konzentriert sich auf die alpine Ski-WM 2011. Im vergangenen Dezember hat der Verband eine Veranstaltungsreihe gestartet, um den Ort optimal auf das Sportereignis vorzubereiten. Am Dienstag, 22. Mai, findet ein weiteres Treffen statt. Auf dem Plan stehen Themen wie die Finanzierungsmöglichkeiten zur Unterstützung von Gastronomen und Hotelbetrieben. Zudem ist ein Workshop zu den Förderprogrammen angesetzt.

Info: Tel. (08821) 3590 oder bhg.ga-pa@vr-web.de

Bayern

## Die Wiesn-Maß wird teurer

**MÜNCHEN.** Der höhere Bierpreis der Brauereien wird sich auch auf die Bierpreise auf der Wiesn 2007 auswirken. Waren im vergangenen Jahr noch zwischen 6,95 und 7,50 Euro für die Maß zu zahlen, liegt der Oktoberfest-Bierpreis in diesem Jahr zwischen 7,30 und 7,90 Euro. Das ist eine Erhöhung von durchschnittlich 5,57 Prozent. Am günstigsten ist das Wiesnbier in den kleineren Gastronomiebetrieben wie den Hühner- und Entenbratereien, die teuerste Maß gibt es in den beliebten großen Festzelten, also im Hacker-, Löwenbräu-, Schottenhamel- und Schützen-Zelt sowie im Hippodrom und in der Käferschänke – mit 7,90 Euro.

Bayern

## Kochjacken für den guten Zweck

**FÜRTH.** Pünktlich zum 1. Mai ist die diesjährige Berggartensaison im NH-Hotel Forsthaus Fürth eröffnet worden. „Die Eröffnung der Open-Air-Saison in diesem Jahr war ein wahnwinniger Erfolg. Sogar Petrus war uns gut gesonnen“, berichtet Marco Bensen, General Manager des NH Forsthaus Fürth/Nürnberg. Mehr als 700 Gäste bedienten sich laut Bensen am „All you can eat“-Grillbuffet.



Soziales Engagement: Marco Bensen, Ursula Pfeifer (Lobby für Kinder), Harry Wijnvoord

Foto: Hotel

Highlight des Tages war sicherlich die Versteigerung von zehn Kochjacken, auf den sich verschiedene Stars mit ihren Autogrammen verewigt hatten: zum Beispiel die Rodlerin Sylke Otto, Hans Meyer vom FC Nürnberg, die gesamte Mannschaft von Greuther Fürth, Klaus Augenthaler, das Eishockeyteam der Adler Mannheim, der holländische Moderator Harry Wijnvoord und einige mehr. Bei der Versteigerung kam die stolze Summe von 950 Euro zusammen. Dieser Erlös geht an „Lobby für Kinder e.V.“.