



Bayerisch auf modern-lässige Art

München. Im Münchner Westend tut sich einiges. Vor allem die bevorstehende Eröffnung des Roomers Hotels wird mit Spannung erwartet. Schräg gegenüber dem Projekt von Micky Rosen, Alex Urseanu und Liran Wizman ist kürzlich das Servus Heidi an den Start gegangen, das nicht von ungefähr die gleichen Väter hat. „Sie haben sich spontan in München verliebt und möchten sich hier mit den richtigen Konzepten noch mehr einbringen“, berichtet Bardia Torabi, der als Geschäftsführer des neuen Wirtshauses sowie als General Manager des Roomers Munich agiert. „Unsere Eigentümer kommen ja nicht nur aus dem Hotelbusiness, sondern betreiben Restaurants – beispielsweise in Amsterdam, Berlin und auf Ibiza“, so Torabi. Als der ehemalige Bergmannshof, ein Lokal der Augustiner Brauerei, zur Disposition stand, lag es nahezu auf der Hand, die gastronomische Kompetenz des Roomers-Teams zu nutzen. Der ungewöhnliche Name Servus Heidi entstand bei einem Brainstorming „an der Theke“ erläutert Küchenchef und Gastronomiedirektor Matthias Stuber, der zuvor stellvertretender Küchendi-

KONZEPT

Das Servus Heidi im Münchner Westend hat sich gleich in den ersten Wochen eine treue Gästeschar erobert. Hinter dem pfiffigen Lokal mit rustikalem Touch stehen die Macher des Roomers Hotels.



Servus-Heidi-Duo: Küchenchef Matthias Stuber (links) und Gastgeber Jakob Portenlänger. Das Interieur ist behaglich und modern zugleich, Holz dominiert.

Servus Heidi

Eröffnet: Mai 2017

Betreiber: Roomers München

Restaurant-/Betriebsleiter: Jakob Portenlänger

Küchenchef: Matthias Stuber

Sitzplätze: 59 innen, 64 außen

Durchschnittsbon: ca. 21 Euro

Mitarbeiter: 12

Kontakt: www.servusheidi.de

rektor im Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten München war. „Erst haben wir alle sehr gelacht – dann fanden wir den verrückten Namen richtig gut.“ Er stehe für Berge, Natur, Ursprünglichkeit und Authentizität. „Luxus kann ja auch bodständig sein“, so Bardia Torabi, „vor allem bezogen auf einen entspannten gemütlichen Rückzug.“ So zeigt sich das Servus Heidi mit Fichtenholz-Vertäfelung, grünen Filz-Schalenstühlen, hochkant auf-

gestellten Fassern als Stehtische sowie einem Mix aus Industrie-Style und bayerischer Tradition. Der Bartresen wurde mit Hunderten 2-Cent-Stücken von Hand veredelt und auch das geblühte Geschirr und das schwarz pulverbeschichtete Besteck wurden extra für die kulinarisch-modernen Heimatgefühle ausgewählt. Es gibt zwei große Stammtische und einen TV-Flatscreen, auf dem natürlich Heidi läuft, sowie Filme mit dem legendä-

ren Monaco Franze. Über die Summe der Investition für das Servus Heidi wollen die Betreiber nicht sprechen – „es wurde allerdings viel Kreativität investiert“, sagen sie. Das kulinarische Konzept ist schlicht, aber gut: „Es sind traditionelle Wirtshausgerichte“, erläutert Matthias Stuber, „aber leichter, moderner interpretiert. Speisen wie bei Mama gekocht, mit hohem Qualitätsanspruch.“ So wird bei den Vorspeisen das Rindertatar à la

minute gewolft, aus dem Ofen kommen warme Kürbissecken mit Pflaumen und Schafkäse und der Spinatknödel wird mit leichter Buttermilchsauce, Bergkäse und Wildkräutersalat kredenzt. Viele Gerichte sind für Vegetarier geeignet, es gibt aber natürlich auch Deftiges mit Fleisch – Wammerl, Schnitzel und Zwiebelrostbraten. Alles originell betitelt und mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis mit Hauptspeisen ab 9 Euro. Die Getränke kommen in allererster Linie aus München und Umgebung, sogar die Spirituosen. Wie witzig kreativ sich Bayerisches präsentieren lässt, zeigt der Servus-Heidi-Cocktail: Der Mix aus Weißwein, Hopfenlimonade, Holunderblüte, Zitronenmelisse und Minze wird im Mini-Milchkännchen serviert – von feschem Personal in engen Jeans.

Das Gesicht des neuen Lokals ist Jakob Portenlänger, ein echter Münchner und ein Gastgeber, dem die Liebe für das Metier mit in die Wiege gelegt wurde. Der Sohn der Familie Portenlänger, die in Grünwald das renommierte Bio-Hotel und Restaurant Alter Wirt betreibt, wird nach der Eröffnung des Roomers Hotels einerseits das Cost Controlling verantworten und zudem das nur abends geöffnete Servus Heidi leiten. Der 27-jährige gelernte Koch, der zudem in Luzern Hotel-Management studierte, ist in dem neuen Wirtshaus ein echter Hingucker: mit Gamsbart-Hut und Lederhose. „Die Aufgabe ist für mich sehr spannend“, sagt Jakob Portenlänger, „einerseits kann ich Gelerntes einbringen, andererseits Neues hinzulernen. Das sind wichtige Schritte – auch für das Zurück-Nach-Hause, eines Tages, in den elterlichen Betrieb.“



Freie Mitarbeiterin
Karin Gabler
redaktion@ahgz.de

Michelin kauft Parker-Anteile

Clermont-Ferrand. Der französische Reifenhersteller und Restaurantguide-Verleger Michelin beteiligt sich zu 40 Prozent am Magazin The Wine Advocate sowie am Internetportal RobertParker.com des gleichnamigen Weinkritikers. Das haben die beteiligten Unternehmen bekannt gegeben. Vor allem bei Events rund um Essen und Wein solle die Zusammenarbeit zum Tragen kommen. „Die Partnerschaft ermöglicht es uns und unseren Kunden, von Synergieeffekten zu profitieren“, so Alexandre Taisne, CEO Food & Travel Business bei Michelin. Zunächst seien entsprechende Aktivitäten in Asien und Nordamerika geplant, anschließend werde das Engagement auf Europa ausgeweitet. *hz*

Deliveroo bringt's ins Grüne

Berlin. An warmen Tagen sind Picknicks im Park beliebt. Das hat auch der Lieferdienst Deliveroo festgestellt und will hieraus ein neues Geschäftsfeld machen. Dazu hat er deutschlandweit mehr als 50 Picknick-Spots lokalisiert. Sie befinden sich in den fünf großen Metropolen Berlin, Hamburg, München, Frankfurt und Köln. Mittels Deliveroo-App liefert der Dienstleister die gewünschten Speisen samt Besteck dorthin. „Wir beobachten schon seit längerer Zeit, dass unsere Kunden sich Essen nicht nur nach Hause oder ins Büro, sondern auch an andere, ungewöhnliche Orte liefern lassen“, so Marketingchefin Valentina Slaviero. „Wir können eine unkomplizierte Lieferung für alle Picknick-Spots gewährleisten“ – und

auch für die Kuriere sei das Prozedere problemlos. Deliveroo mit Hauptsitz in London wurde 2013 gegründet. Das Unternehmen verfügt nach eigenen Angaben über 20.000 Restaurantpartner und 30.000 Fahrer weltweit. Hauptkonkurrent ist hierzulande die deutsche Gründung Foodora. *rk*



Picknick: Deliveroo liefert die Speisen.

Top-Locations nominiert

Hannover. Bereits zum achten Mal vergibt die Fylo Deutschland GmbH mit Sitz in Hannover den Location Award an herausragende Veranstaltungsorte in Deutschland. Nun stehen die Nominierten fest. In der Kategorie der „Hotel-Eventlocations“ sind es das Grand Elysée Hamburg, das Hotel Franziskushöhe in Lohr am Main und die zwei Welcome-Hotels in Bamberg. Estrel Congress Center Berlin, Media Docks (Lübeck) und World Conference Center Bonn heißen die Nominierten in der Kategorie „Messe- und Kongresszentren“. Bei den „Eventlocations mit Erlebnischarakter“ konnten sich die Alte Försterei in Berlin, München Hoch5 und der Nürburgring platzieren. „Kultur-Locations für Events“ im Finale der Besten sind das Deut-

sche Fußballmuseum in Dortmund, das Mercedes-Benz Museum in Stuttgart und das Unesco-Welterbe Zollverein in Essen. Als „Außergewöhnliche Messe-Locations“ haben die Kameha Suite Frankfurt, der Spreespeicher in Berlin und The Square am Frankfurter Flughafen gute Titelchancen. Die Preisgala findet am 9. Oktober in der Eventhalle Fredenhausen in Offenbach statt. Gewinner 2016 waren das Gewandhaus Dresden, Autograph Collection (Hotel-Eventlocations), die Station Berlin (Tagungs- und Kongress-Locations), das Kraftwerk Rottweil (Eventlocations mit Erlebnischarakter), The Aircraft at Burghof (Newcomer), Prinzen Stadt (Konzept). Ein Sonderpreis ging an Klaus Peter Kofler. *ai*