

Weinhaus Neuner, Weinbar GRAPES im Cortiina, Leo Hillinger Wineshop & Bar

In München: Drei weinaffine Top-Locations auf einen Streich!

Glasweiser Ausschank aus Magnumflaschen vom attraktiven Verkaufswagen, ein exklusiver „Minga“-Wein fürs Großstadtpublikum, „fliegende Gemüsegärten“ als feste Nahrung zum flüssigen Genuss, eine Konzentration auf Spitzenweine aus Deutschland und Österreich... Dass sich in München drei weinaffine Lokale mit vielen tollen Ideen innerhalb einer Woche der Öffentlichkeit präsentieren, kommt wahrlich nicht alle Tage vor. Wir stellen Euch die Weinbar „Grapes“ im Hotel Cortiina, das „neue“ Weinhaus Neuner und „Leo Hillinger Wineshop & Bar“ mit eigenen Meldungen vor, wollen aber auch die dahinter liegende Botschaft klar herausstreichen: Wein liegt im Trend und genießt bei den Gästen hohes Ansehen! Und dieser Satz gilt nicht nur für Weinbars, die ja auch in anderen Teilen Bayerns aus dem Boden sprießen (erinnert sei nur an die „Fahr Away-Weinbar der Winzerfamilie Braun in Volkach, siehe Heft 07/2016), sondern für die gesamte Gastronomie. Wer sich vom langweiligen 08/15-Angebot löst, wer sich als Gastronom umschaute, informiert, vernünftig kalkuliert und den Mut zum offensiven Verkauf von Spitzenweinen – vor allem aus der Region: aus Deutschland und Österreich – hat, der muss nicht mehr fürchten, dass die Flaschen wie Blei im Keller liegen, sondern darf sich auf ein lukratives Weingeschäft freuen.

● Ein Weinhaus als „Gasthaus“

Das Weinhaus Neuner, das älteste Weinhaus Münchens, hat seit August wieder geöffnet und sich jetzt der Öffentlichkeit präsentiert – mit neuem Konzept und unter der kulinarischen Leitung dreier angesehener Gastronomen: Fabrice Kieffer (Maitre) und Johann Rappenglück (Chef de Cuisine), beide geschätzt aus dem Michelin-Stern gekrönten „Les Deux“, sowie Gastgeber und Geschäftsführer Moritz Haake („Burger & Lobster Bank“).

„Wir verstehen uns als Gasthaus im wahrsten Sinne des Wortes. Bei uns ist der Gast zu Hause, wir schaffen eine Atmosphäre, in der er sich wohl fühlt und genießen kann“, so Fabrice Kieffer. „Wir möchten den Münchnern endlich ein Gasthaus geben, in dem bayerische und österreichische Küche auf einem hohen Niveau gelebt und geschätzt werden.“

215 Positionen umfasst der Weinkeller des Maitre – in der Preisregion von 30 Euro die Flasche bis 150 Euro bewusst moderat gestaltet, wie es sich für ein Gasthaus gehört. Lieblingsweine, Geheimtipps und Neuentdeckungen, schwerpunktmäßig von deutschen und österreichischen Winzern, finden sich in der „Wein-Bibel“, wie Fabrice Kieffer die große gebundene Weinkarte bezeichnet.

Auf der Speisekarte stehen ausschließlich Rezepte aus Bayern und Österreich. „Natürlich gibt es Leibgerichte wie das Wiener Schnitzel und den Kai-

ferschmarrn, zubereitet mit ausschließlich regionalen Produkten, mit Fleisch von alten Rassen, die auf heimischen Weiden grasen, mit Fischen aus den Gewässern am Alpenrand, aber auch die ein oder andere Überraschung“, so Johann Rappenglück.

Um ganz unterschiedliche Gäste anzulocken, gibt es im neuen Weinhaus Neuner erstmals eine Schwemme: Stehtische, deren Beleuchtung durch Flaschenglas erfolgt, kleine Sitzmöglichkeiten und herzlicher Service, der dazu einlädt, kleine Schmankerl (rote Schnitzel im Schälchen), ein Glas Wein oder auch ein frisch gezapftes Augustiner zu genießen – mittags, abends oder einfach zwischendurch. Nach den ersten Erfahrungen wird die Schwemme gerade auch von Wirtkollegen gern besucht. Am „Champagner Samstag“ lädt die Schwemme zudem mit absoluten Specialpreisen auf eine Flasche Ruinart Rosé (80 Euro) oder Laurent Perrier Brut (70 Euro) zum Genuss.

In der Stubn sind die „Sonntagsenten“ einer der Renner. Die gibt's nicht als „Halbe“, sondern nur im Ganzen – frisch zubereitet, nicht aufgewärmt aus der Bain-marie! Und der absolute Hit: Die Servicemit-

Clou im neuen Weinhaus Neuner: der Offen-Ausschank mit Magnumflaschen aus dem Verkaufswagen.



Foto: Weinhaus Neuner

Top Service!

Messe HOGA
in Nürnberg
15. – 17.01.2017
Halle 4A, Stand E10

TOP SERVICE GmbH
081 65/94 87 30
www.topservicegmbh.de

arbeiter bieten glasweisen (0,1 l) Ausschank aus Magnumflaschen im Verkaufswagen direkt beim Gast an! Seit Jahren schreiben wir über diesen Hype in Metropolen wie Barcelona. Endlich wird diese Idee mit riesigem Umsatzpotential hierzulande umgesetzt! Und wenn die Gäste hin und weg sind vom Probierschluss: Jeder der Weine aus den Magnumflaschen ist natürlich auch als 0,7 l-Flasche verfügbar! Weitere Infos: www.weinhaus-neuner.de

● GRAPES: Vorfahrt für regionale Weine

Das Erfolgsduo Rudi Kull (Gastronom) und Albert Weinzierl (Architekt) hat wieder zugeschlagen und Schwung in die Münchner Weinszene gebracht: Aus der kleinen Hotelbar im Cortiina ist die spannende Weinbar GRAPES geworden. „Die Weinbranche ist derzeit eine der spannendsten und sprudelt nur so vor Ideen“, schwärmt Rudi Kull. „Im GRAPES lassen wir diese Energie auch in München frei und schaffen eine Plattform für moderne Qualitätsweine.“

Die jungen österreichischen Sommeliers Stefan Grabler (24) und Markus Hirschler (26) moderieren als Betriebsleiter die Entdeckungsreise jedes einzelnen GRAPES Besuchers – gleich ob anspruchsvoller Wein-Scout, gesetzter Gelegenheits-Genießer oder experimentierfreudiger Neueinsteiger. „Für uns ist mo-