

ESSEN UND EINKAUFEN. TAGESBARS



Zerwirk Deli

MANUFACTUM BROT&BUTTER Verführerischer Duft

Schier endlos die Karawane von Neugierigen, die nach dem Umzug des Manufactum Warenhauses von den Fünf Höfen durchs neue, größere Domizil in der Diererstraße zog! Eine neue Attraktion des Hauses liegt gleich hinter dem Eingang und verströmt den verführerischen Duft der vor Ort produzierenden Steinofenbäckerei: Der Brot&Butter-Laden ist ein neuer kulinarischer Treffpunkt im Stadtzentrum. Direkt an der offenen Theke oder an hohen Bar-tischen sitzend kann man durch ein Fenster zur Backstube die Entstehung des qualitativ einmaligen und tatsächlich auch nach drei, vier Tagen noch geschmackvollen Sauerteigbrots mitverfolgen (Kilolaib 4 €). Verlockend das Angebot an Molkereiprodukten. Es gibt verschiedene Rohmilchkäsesorten (z. B. Camembert de Normandie, mind. 21 Tage gereift, 100 g 2,30 €; nussig-säuerlicher Ziegenkäse Crottin de Chavignol, Stück 3,10 €). Auch der Text auf der schwarzen Tafel weckt Verlan-

gen – und zwar nach den wechselnden, handverlesenen kleinen Tagesmahlzeiten sowie Getränken und Kaffeespezialitäten von ausgesuchter Qualität. Einmal kosteten wir den sehr feinen Linseneintopf mit Schinken und Brot (5,80 €), dazu eine naturtrübe, französische Zitronenlimonade (0,33 l 2,90 €) sowie zwei Stückchen Quiche mit Schinken, knackigem Salat und Brot (6,80 €) und, weil so gesund und gut, frisch gepressten Bioorangensaft (0,2 l 4 €). Ein andermal tendierten wir erst zur appetitlich präsentierten Kartoffel-Fenchel-Rohkost (5,80 €), waren aber auch vom authentisch italienischen Gusto der Gnocchi in Salbeibutter hellauf begeistert (6,80 €). Zuverlässiger Service kündigte artig teils bis zu zehnmündige Wartezeiten an, brachte später subito den guten Espresso (2,30 €) und Cappuccino (2,80 €). Beim Abschied von all der Biofrische, mit welcher man zu gerne die heimische Vorratskammer füllte, und zu der natürlich auch eine breite Auswahl an haltbaren Lebensmitteln wie Nudeln, Eingelegetem und

Gewürzen gehört, nahmen wir zum Trost noch ein französisches Baguette mit (3 €), das diesen Namen wirklich verdient, außerdem einen perfekt gereiften Brie de Meaux (171 g 3,42 €). Wie heißt es doch so passend in der Manufactum-Welt? Der Feind des Guten ist nicht das Bessere, sondern das Banale – q. e. d.

Marion Bader

Zentrum, Diererstr. 12
☎ 23 54 82 50
www.manufactum.de
Mo-Fr 9.30-19 Uhr, Sa 9.30-18 Uhr,
So Ruhetag
S-Bahn, U3/6, Bus 52/131 Marienplatz
& Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken: +++
Service: +++
Atmosphäre: +++

CONFISERIE MASER-LUKSCH Schnittchen mit Krönchen

Entgegen landläufiger Auffassung ist die Kaffee- und Kuchen-Stunde der Frauen keine altbackene Schrulle, sondern zierlichste Galanterie. Die Dame von Welt schätzt diese umso mehr, je emanzipierter sie ist. Da sie ihren Wert kennt, findet sie es nur natürlich, ihn hin und wieder zu hätscheln. Hart arbeitende Frauen wissen, dass eine kleine Sünde, ein süßes Kompliment zur rechten Zeit probate Mittel sind, dem Alltag zu trotzen. Zu diesen Sünden zählt auch das Törtchen. Ein elegantes Törtchen vermag selbst dem trübsten Mittwoch ein Glitzern aufzusetzen. Niemand weiß das so gut wie die Franzosen und Schweizer, die es in der Kunst der Törtchenherstellung zu filigraner Meisterschaft gebracht haben. In Luthers Deutschland hingegen herrscht nach wie vor die Auffassung, je klobiger ein Tortenstück sei, desto deutlicher führe es dessen Sündhaftigkeit vor Augen. Kuchenstücke sehen hierzulande meist wie Klumpfüße aus und rechtfertigen die Zuschreibung „Kalorienbombe“. Der Münchner Konditormeister Ralf Mäser-Luksch macht da nicht mit. Seine Confiserie ist eine Revolte gegen den deutschen Tortenbombast. In seinem Ladencafé erhebt er die Pâtisserie in den Rang der Künste: Bepuderzuckerte Guglhupfe glitzern unterm Glassturz, Schnittchen in Crème und Apricot tragen Krönchen aus Blattgold. Dazwischen funkelt es tuttifrutti-bunt, umrahmt vom Glanz dunkler Kuvertüre. Mäser-Luksch zieht das ganze Register der Konditorenkunst, anfertigt

Pralinen, Kekse, Kuchen und Torten. Seine Ingwer- und Lavendelhonigtörtchen sind von raffiniertem Charme, das Prosecco-Himbeer-Törtchen gibt sich fluffig, der Lemonpie duftet wie ein Zitruskuchen (2,80 €; Törtchen 3,50 bis 3,90 €). Man sollte diese Preziosen auf schönstem Porzellan servieren. Steht ein solches daheim nicht zur Verfügung, bestellt man die beste Freundin einfach in die Theatinerstraße, nimmt mit ihr an einem Tisch in der Sonne Platz, nippt am Cappuccino (2,60 €) – und schießt den Gedanken an Kalorien in den Orbit.

Katja Mutschelknaus

Zentrum, Theatinerstr. 32
☎ 24 29 25 97
Mo-Sa 10-19, So 13-18 Uhr
U 3/4/5/6, Bus 100 Odeonsplatz
Keine Kreditkarten
○ Draußen sitzen

Essen und Trinken: +++
Service: +++
Atmosphäre: +++

ZERWIRK DELI

Oder ein heißes Wasser

Jüngster Ableger des Zerwirk ist das Deli im Tiefparterre. Weil im Restaurant im zweiten Stock neben veganer Küche der komplette Betrieb ökologisch korrekt geregelt ist, lag der Gedanke nahe, die dazu nötigen Zutaten und Hilfsmittel auch zum Verkauf anzubieten. So ist das Deli ein kleiner Markt, wo man Bio-Land-Obst und -Gemüse, selbstgemachte Chutneys und Marmeladen aus regionalen Zutaten, ökologische Kosmetik von Weleda und Dr. Hauschka, Ökoputzmittel, hochwertige Schokolade, Tees, Säfte und frisches Vollwertbrot bekommt. Zudem eine schöne Auswahl an Biowein, außerdem Literatur des Blumenbar Verlags und die Lifestylehefte von POP bis Wallpaper. An raffiniert-schlichten Einrichtungsideen fehlte es den Zerwirk-Wirten noch nie: Im Restaurant sorgen seit Eröffnung die ineinander gestellten schwarz-weißen Monoblockstühle für Aufsehen. Im Deli sitzt man zum Essen an halbhohen Regalen. Die allerdings lassen leider wenig Beinfreiheit. Die Theke bietet ein üppiges Salatbuffet (Portion 3,50 €; halbe Portion 2 €), Suppen sowie Pflanzlerl von Lauch bis Tofu (2,50 €). Für das Menü (8,50 €) darf man Hunger mitbringen, denn auf eine große Schale Suppe (z. B. ein indisches Dhal) folgt ein randvoller Teller Salat mit Couscous, Hirse oder Quinoa.