

MÜNCHNER NÄCHTE



Die ersten Gäste kommen erst heute Abend: das „Vice“ von Innen

VON KERSTIN KOTLAR

Bar, Bistro und Club – alles unter einem Dach vereint das „Vice“. Nach dem gemütlichen Drink oben und einer Kleinigkeit zu Essen geht es auf die Tanzfläche. Heute öffnet die Location in der Kaufinger Straße zum ersten Mal seine Pforten. Der Club im Untergeschoss bereichert das Münchner Nachtleben um 200 schicke Quadratmeter. Eingerichtet wurden diese von Szene-Architekt Dimitris Koubourlis, um kultivierte Partygäste zu empfangen. Denn hier soll es – so lautet der Vorsatz von Betreiber Alexander Hemmer – kein Halligalli, sondern gepflegtes Tanzvergnügen mit exquisiter Cocktailkarte geben. Damit kennt sich der Eventmanager aus, der erst im Juli das Sommerfest des PI mitgestaltete. Zum Debüt, zu dem auch das Münchner Mode-Label „Bavarian Bohème“ seine erste Kollektion präsentiert, legt heute DJane Sandy Duperval RnB und House auf die Plattenteller. Im Stil der Kanadierin – plus eine Prise Elektro – wird das „Vice“ künftig im Münchner Nachtleben vibrieren. Tagsüber wartet im Erdgeschoss das Bistro mit „Coffee to go“ und mediterranen Kreationen auf.

■ VICE, Kaufingerstrasse 9, ab heute, 22 Uhr, Tel. 67 90 40 53, www.vice-muenchen.de

MÜNCHEN KOMPAKT

Morrissey sagt Servus

Morrissey spielt zum Abschluss seiner kleinen Deutschlandtournee heute Abend in der Münchner Tonhalle. Fans hatten bis zuletzt um den Auftritt in München gefürchtet, nachdem der Künstler im Oktober bei einem Konzert zusammengebrochen war.

Bogners Visionen

Trotz erwarteter Kosten von rund drei Milliarden Euro sieht Willy Bogner, Chef der Münchner Olympia-Bewerbung, in der Ausrichtung der Winterspiele 2018 viele Vorteile. „Olympische Spiele sind für jeden Ort eine unbezahlbare Werbung“, sagte er der „Süddeutschen Zeitung“. „Bei uns werden sich die Spiele bestimmen“, so der 67-Jährige.

WELT KOMPAKT

Münchner Redaktionsbüro
Isartorplatz 8, 80331 München
Tel.: 089 / 21 10 32 70; Fax: 089 / 21 10 33 35
E-Mail: muenchen.kompakt@welt.de



Twittern Sie über München mit Ruth Wenger und Uli Scherr
twitter.com/wk_wenger
twitter.com/wk_scherr

Der Mann vom anderen Stern

Vor 30 Jahren bekam Eckart Witzigmann als erster deutscher Koch die Höchstnote vom Guide

VON BETTINA ULLRICH

Am Ende dieses Abends, der in die – ja: Kulturgeschichte eingehen würde, stehen 35 leere Flaschen Champagner „Pol Roger“, allerfeinste Sorte. Im Freudentaumel mehr verspritzt denn getrunken von einem beglückten Eckart Witzigmann und seinem Team. Der Münchner Starkoch hatte da gerade erfahren, dass sein Restaurant „Aubergine“ mit drei Sternen ausgezeichnet worden war. Eine Sensation: Denn die strengen Tester des Guide Michelin, dem wichtigen Gastroführer aus Frankreich, hatten bis dahin keinen deutschen Koch ihrer Höchstnote würdig erachtet. Das war vor 30 Jahren, am 19. November 1979. Einem trübem Montag, auch das noch. Im „Aubergine“ am Maximiliansplatz hatte Witzigmann, der bei Paul Haberlin und Paul Bocuse gelernt hatte, ein 7-Gänge-Menü für 120 Mark auf die Karte gesetzt. Neben Parfait von Périgord-Gänseleber und Fricassé vom bretonischen Hummer gab es Wachtel, Steinbutt, Sorbet aus Passionsfrüchten als Zwischengang und Rehmedallions mit Portweinsauce, Käse und Feigen in Cassis gedünstet. Damit holte der 38-Jährige die Sterne nach München.

So wie er sich ein paar Jahre zuvor daran gemacht hatte, die Esskultur in Deutschland zu revolutionieren. Von München aus, im 1971 eröffneten „Tantris“. Das von außen und vor allem innen spektakuläre Restaurant mit orangerothem Ambiente, in einer unspektakulären Gegend Schwabings gelegen, gehört dem Münchner Bauunternehmer Fritz Eichbauer. Mit dem knapp 30-jährigen Familienvater Witzigmann begann hier das, was der Gastrokritiker Wolfram Siebeck später als die „Stunde Null“ der modernen Küche in Deutschland bezeichnete. „Vor dem Tantris war nichts Vergleichbares.“ Nach zwei Jahren gab es den ersten Stern. „Wir haben nie von Sternen geträumt, sondern von einem vollen Haus“, sagte Eichbauer der Witzigmann-Biographin Eva Gesine Baur.

Doch so recht anbeißen wollten die Münchner am Anfang nicht. Zu wenig durchgekocht sei das knackige Gemüse, zu roh das auf den Punkt gegarte Fisch und Fleisch, hieß es. Das Kochgenie Witzigmann – ehrfürchtig als Hamlet oder Karajan am Herd bezeichnet – musste Entwicklungshilfe leisten. Mit Erfolg. „München ist eine der gastronomischen Hauptstädte Europas“, frohlockte damals ein französischer Kritiker.



Zwei Tage nach dem Sternenregen: Witzigmann im November 1979 in seiner „Aubergine“



Der Meister lässt sich von den besten Köchen Deutschlands feiern: Witzigmann (Mitte) an seinem 60. Geburtstag, rechts neben ihm H

Doch dann geriet der kometenhafte Aufsteiger Witzigmann auf die falsche Umlaufbahn. 1993 wurde er mit Kokain erwischt, verlor die Konzession für das „Aubergine“, mit dem er sich 1978 selbstständig gemacht und die Sterne all die Jahre gehalten hatte.

Und heute? Gibt es kein 3-Sterne-Lokal mehr in München. Angeblich, erzählt man sich, plant Witzigmann ein Comeback am Chiemsee. Noch immer ist der 68-Jährige ab und zu in München, schlendert über seinen geliebten Viktualienmarkt oder sitzt in der Sonne, vor einem französischen Bistro am Isartor. Und eigentlich kann er es sich ja auch gut gehen lassen. Vom Gault Millau wurde er zum „Koch des Jahrhunderts“ gekrönt, wie soll man da noch auftrumpfen. Überhaupt: Jahrhundert. Das scheint in etwa das richtige Zeitmaß für einen wie ihn zu sein. Denn Sterne, das weiß jeder Himmelsgucker, leuchten locker zehn Milliarden Jahre lang, bevor sie verglühen.

Talentschmiede Tantris

Die einstigen Schüler von Eckart Witzigmann gehen

Sie liest sich wie das Who-is-Who der aktuellen Sterneköche in Deutschland – die Liste all der Witzigmann-Schüler. Mag der Meister selbst nur noch selten am Herd stehen, räumen sie nun bei den alljährlich vergebenen Sternen des Restaurantführers Guide Michelin oder den Punkten des Gault Millau ab. In vielen Fällen begann die Karriere der Spitzenköche im legendären Schwabinger „Tantris“. Der Gourmettempel in der Johann-Fichte-Straße ist damit eine der renommiertesten und ältesten kulinarischen Eliteschmieden Deutschlands.

Prominentestes Beispiel aus der Absolventengarde des Eckart Witzigmann: **Alfons Schuhbeck** der „König vom Platzl“. Dank gut geölter PR-Maschinerie in eigener Sache hat sich der Starkoch (1Stern, 17 Punkte), längst deutschlandweit einen Namen als Tausendsassa gemacht – im Fernsehen („Lanz kocht“), als Buchautor, Ladeninhaber (Eis, Gewürze, Currywurst) und Betreiber der letzten Dinner-

show Münchens. Und ja, ein ausgezeichnetes Restaurant hat er auch, „Schuhbecks in den Südtiroler Stuben“. Das verfeinerte Handwerk lernte der 60-jährige Schuhbeck in Witzigmanns „Aubergine“. Mit dem acht Jahre älteren Witzigmann ist er noch immer gut befreundet.

Einer der ersten Witzigmann-Schüler aus Tantris-Zeiten ist **Karl Ederer**, der seinem Meister auch ins „Aubergine“ folgte. Danach machte er sich mit dem „Glockenbach“ selbstständig und einen Namen



Kulinarische Edelschmiede: Das „Tantris“ mit der berühmten Innenarchitektur aus den 70ern