

GANYMED AM KÖNIGSHOF

Der Sommelier.

Ein seltener und ehrenvoller Beruf

SCHATZ, BRINGST DU NOCH EIN
SCHWEIN MIT?

Wie ein richtiger Einkauf aussieht

PROSECCO IM ZWITSCHERSTÜBCHEN

Theatergastronomie in München

180 LOKALE UND CLUBS IM TEST

FOR OUR FOREIGN VISITORS:
BRIEF NOTES IN ENGLISH

Where to eat, drink and dance in Munich

DelikatEssen

AUSGEHEN IN MÜNCHEN

2003/2004



COMERCIAL. BAR-ENOTECA

Die neue Idee

Erst zogen sie aus und gründeten eine eigene Bar. Dann zogen sie weiter und gründeten eine eigene Tagesbar. Die Rede ist von zwei ehemaligen Barmännern von Charles Schumann, die sich mit ihrem Tabacco bereits eine ausgezeichnete Bar erarbeitet haben. Doch warum das Tagesbargeschäft in den glamourösen Fünf Höfen allein dem ehemaligen Chef überlassen?

Comercial heißt ihr neuer Laden und ist nicht nur (Tages-)Bar, sondern auch Enoteca, also Weinbar. Aus der Not einer schnellen Entscheidung geboren, wirkt das jüngste Banker- und Rechtsanwält-Hang-Out auf den Eintretenden einen Monat nach Eröffnung noch etwas unfertig. Eigentlich sollte hier ein anderes Konzept verwirklicht werden, das aber nicht zustande kam. So musste man in nur sechs Wochen eine neue Idee umsetzen: Rohe Decken treffen nun auf eine verspiegelte Bar, es gibt weinfarbene, dezent großblumige Tapeten und Tische mit Sitzgelegenheiten aus Holz und Stahl. Ungemütlich wirkt das alles nicht, schön ist der Kontrast aus modernem Interieur und dem Ausblick auf alte Fassaden in der Salvatorstraße. Allerdings wird die „Sitzbank“ an der Wand, die in Wirklichkeit eine Holzstange ist, nach einiger Zeit etwas unkommod, so dass wir den Schinken-Käse-Toast (2,50 €) und den Platto „Italia“ (5,50 €) doch lieber im Stehen zu uns nehmen. Das Essen wird uns von einem höflich-zurückhaltenden Kellner serviert, es ist hübsch arran-

giert, besticht aber nicht gerade durch herausragende Qualität bei den Zutaten. Das Brot ist recht trocken, dafür genießen wir den empfohlenen offenen Tempranillo (Viña Gabriel, 0,1 l 2,50 €). Durch zwei gegenüberliegende Eingangstüren entsteht in dem schlauchartigen Lokal leicht Durchzug. Das verstärkt eine Atmosphäre, die eher zu flüchtigem Verweilen als zu langen Abenden einlädt. Um so mutiger, dass man auch die Konkurrenz der Bars in der Nachbarschaft nicht fürchtet: An Wochentagen bleibt das Comercial jetzt bis Mitternacht geöffnet, an Wochenenden möchte man Veranstaltungen wie z. B. Weindegustationen anbieten. Wir sind gespannt, wie sich das kleine Drop-In entwickeln wird.

Andreas Schulz-Moll
Trained with the famous barkeeper Charles Schumann, the two owners are courageous enough to open a bar and enoteca in one. The interior is very modern and perhaps not yet resolved in every detail. The bar food is not outstanding. The drinks are perfect.

Zentrum, Theatinerstraße 18
☎ 20 70 02 66
Mo-Fr 9-24 Uhr, Sa 9-20 Uhr,
So 12-20 Uhr

