

M Ü N C H E N  
**CITY**



GLOCKENBACH LEHEL NYMPHENBURG INNENSTADT BOGENHAUSEN

# Nutzt Elektrizität. Speichert Abenteuer.

Leasen Sie den neuen Taycan 4 Cross Turismo jetzt zu besonders attraktiven Konditionen. Die Porsche Zentren in München freuen sich auf Sie.

**Taycan 4 Cross Turismo**  
Leasing  
**EUR 899,-**  
monatlich/36 Monate\*

Sonderzahlung: EUR 10.000,-  
Laufleistung: 10.000 km

**Ausstattungsmerkmale:** Exterieurfarbe Weiß, Innenausstattung Teillederausstattung schwarz, 20-Zoll Offroad Design Räder, ParkAssistent inkl. Rückfahrkamera, Komfortsitze vorn (8 Wege, elektrisch), Wärmepumpe u. v. m.

Taycan 4 Cross Turismo · Stromverbrauch (in kWh/100 km): kombiniert 28,1;  
CO<sub>2</sub>-Emissionen (in g/km): kombiniert 0; Energieeffizienzklasse: A+; Stand: 04/2021



\* Ein beispielhaftes, unverbindliches Angebot der Porsche Financial Services GmbH & Co. KG, Porschestraße 1, 74321 Bietigheim-Bissingen. Das Angebot ist begrenzt und gültig bei einem Vertragsabschluss bis 30.12.2021 und Fahrzeugübernahme bis 30.12.2021. Zugleich stellt das Angebot ein repräsentatives Beispiel nach § 6a Abs. 4 PAngV dar. Der Abschluss einer Vollkaskoversicherung wird vorausgesetzt. Zusätzlich anfallende Zulassungskosten i. H. v. EUR 170,- und Überführungskosten i. H. v. EUR 1.590,- sind direkt an das Porsche Zentrum München zu zahlen.

**Porsche Zentrum München**  
SZM Sportwagen Zentrum  
München GmbH  
Schleibingerstraße 8  
81669 München  
Tel. +49 89 48001-911  
[www.porsche-muenchen.de](http://www.porsche-muenchen.de)

**Porsche Zentrum Olympiapark**  
SZM Sportwagen Zentrum  
München GmbH  
Triebstraße 37  
80993 München  
Tel. +49 89 159399-0  
[www.porsche-olympiapark.de](http://www.porsche-olympiapark.de)

**Porsche Zentrum München Süd**  
SZM Sportwagen Zentrum  
München GmbH  
Drygalski-Allee 29  
81477 München  
Tel. +49 89 660087-0  
[www.porsche-muenchen-sued.de](http://www.porsche-muenchen-sued.de)



PORSCHE



## Liebe Leserinnen, liebe Leser,



der Münchner gastronomische Sternenhimmel funkelt und ist momentan ziemlich in Bewegung. Auf den Seiten 6 bis 29 haben wir Ihnen deshalb die neuesten und interessantesten Änderungen zusammengestellt. Ich bin mir sicher, hier ist für jeden Feinschmecker etwas dabei und der Besuch in jedem einzelnen Restaurant ist ein besonderes Erlebnis.

Auch heuer wird das größte Volksfest der Welt, das Münchner Oktoberfest, leider nicht stattfinden. Ersatzweise gibt es den „Sommer in der Stadt“, der schon letztes Jahr ganz gut funktioniert hat. Überall in der Stadt gibt es viel Lebensfreude mit Kulinarik, Kulturevents und zahlreichen Fahrgeschäften. Aus der Not heraus ist ein tolles Sommerprogramm entstanden, das bestimmt auch in den kommenden Jahren stattfinden wird.

Bevor wir es uns also wieder zu Hause gemütlich machen, freuen wir uns auf einen (hoffentlich) wunderschönen Herbst. Nach diesem verregneten Sommer hätten wir diesen, finde ich, verdient.

Ich wünsche Ihnen bei allem was Sie vorhaben viel Spaß und wieder viel Freude mit dieser Ausgabe

herzlichst Ihre

Sabina Würz  
Herausgeberin-Chefredakteurin

Titelmotiv: ©Mara Zemgalieta-stock.adobe.com



MODE SCHMUCK LIFESTYLE GENUSS

Charlotte

CLASSICO



MYTHERESA

TORQUATO

Les Deux  
RESTAURANT & BRASSERIE  
BY KIEFFER



www.schaefflerhof.de

Zwischen Marien- und Odeonsplatz – Shoppen im Herzen von München

6

genießen

## Der gastronomische Sternenhimmel Münchens leuchtet

... und ist derzeit auch  
ganz schön in Bewegung

*Kaisergranat / Bergamotte /  
Bouchot Muschel – eine  
2-Sterne-Kreation von  
Christoph Kunze im  
„Alois“ (Dallmayr)*





Rosenkohl – regional und schlicht. Schlicht? Nicht, wenn es Hauptzutut in einer Mural-Kreation ist.  
©Lenka Li Lilling



München war schon immer Top-Adresse für Gourmets. Vor allem zu verdanken hat die Bayerische Landeshauptstadt dies einem Österreicher. Eckart Witzigmann, der in diesen Tagen 80 Jahre alt geworden ist, ercochte nicht nur für das legendäre Tantris, auf das wir hier gleich noch mal zu sprechen kommen, 1973 den ersten und 1974 den zweiten Stern. Sein eigenes, das 1978 eröffnete Aubergine, wurde 1979 als erstes deutsches und erst drittes außerhalb Frankreichs liegende Restaurant der Welt mit der höchsten Auszeichnung von drei Michelin-Sternen bewertet. Seitdem gab es in München mal mehr, mal weniger Michelin-Sterne. Derzeit sind es 16, wobei das Tantris im Moment nicht gewertet wird, da es sich ja im Umbau befindet und mit ganz neuer Struktur starten wird. Aber nicht nur im Tantris ist einiges in Bewegung gekommen. Neben den Fixsternen, funkelt es spannend.

Fangen wir aber mit den Fixsternen und hier mit den Ein-Sternern an. Restaurants mit einem Michelin-Stern gibt es derzeit sieben. Und sie alle sind sehr individuell: Gourmets können also gerne die Runde machen und werden sich ganz sicher nicht langweilen.

#### **Aquarello – Cucina di Sole**

Das Aquarello ist in dieser Riege das dienstälteste. Der edle Italiener in Bogenhausen und sein Chef Mario Gamba gehören zur Münchner (Gourmet-)Szene schon seit den schillernden 90er Jahren. Gamba machte sich 1994 mit dem Aquarello selbstständig und hält den Michelin-Stern seit 21 Jahren. Gerade erst wurde er vom großen italienischen Restaurantführer Gambero Rosso International als „Chef of the year“ ausgezeichnet. Die Küche des Aquarello wurde oft schon als „beste außerhalb Italiens“ bezeichnet, und Mario Gamba selbst hat im Aquarello schon so viele Prominente begrüßt und privat für sie gekocht, dass er darüber Bücher schreiben könnte. Tut er aber nicht, höchstens Kochbücher. Denn wenn er durchaus auch im „Sehen-und-Gesehen-Werden-Business“ unterwegs ist, seine wahre Leidenschaft

ist seine „Cucina di Sole“, für die ihn seine Gäste in der „nördlichsten Stadt Italiens“ lieben.  
[www.aquarello.com](http://www.aquarello.com)

#### **Sparkling Bistro**

Fünf Jahre musste Jürgen Wolfsgruber mit seinem Sparkling Bistro in der Amalienpassage auf die Auszeichnung mit einem Stern warten. Seine Leistung ist umso beeindruckender, als ihm dies in Personalunion als Koch, Gastgeber und Sommelier gelang. Das ist wirklich wahr! Erst nach ein paar Jahren hatte er sich ein wenig Hilfe für die Küche geholt. Und mit dem ersten Stern in diesem Jahr lässt er sich auch von den ersten Lock-down-Monaten nicht unterkriegen und gibt richtig Gas. Als gleichberechtigten Partner hat er sich Johannes Maria Kneip dazu geholt, der zuvor mit Joshua Leise gemeinsam im Mural (siehe nächstes Restaurant) für die Küche verantwortlich war. Der produktverliebte Küchenchef hat die Zeit der geschlossenen Restaurants ohnehin nicht ungenutzt gelassen – und dabei ist noch nicht einmal der Umbau des gesamten Restaurants – nach zwei Rohrbrüchen im Sommer 2020 – gemeint. Mit dem Schwa- ➔



Industriedesign, das  
Mural im MUCA  
©Markus Bassler



Mural-Team: jung,  
unkompliziert,  
professionell  
©Lenka Li Lilling



binger Bäcker Julius Brantner hat er ein eigenes Brot konzipiert, er produziert seine eigene Schokolade und hat gemeinsam mit seinem neuen Partner ein vegetarisches Menü entwickelt. Für die alkoholfreie Weinbegleitung experimentieren die beiden mit selbst fermentierten Säften, um von der oft dominanten Süße normaler Säfte wegzukommen. Die Gerichte im Sparkling Bistro sind schlicht in ihrer Anrichteweise und komplex im Geschmack. Die Produkte stammen überwiegend aus der Region. Beilagen werden zugunsten des Hauptproduktes lieber einmal weggelassen. Der Geschmack aber steht immer im Vordergrund – ein kleines Genussjuwel mitten in Schwabing. [www.bistro-muenchen.de](http://www.bistro-muenchen.de)

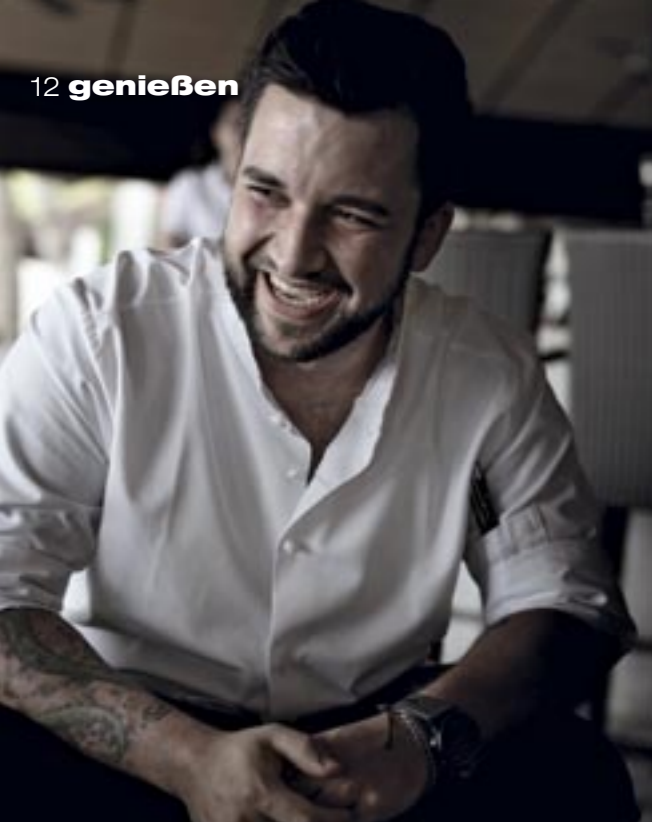
#### **Mural – das hippe Sternerestaurant**

Im Mural ging es schnell mit dem Stern. Herbst 2018 eröffnet, Frühjahr 2020 der erste Stern. Die beiden Küchenchefs: damals Joshua Leise und Johannes Maria Kneipp (jetzt im Sparkling Bistro), beide Anfang 20. Im MUCA (Museum of Urban and Contemporary Art) in der Innenstadt bringt das Mural hippen Großstadtfleur nach

München, „Contemporary Dining“ nennen es die Betreiber. Ohne Tischdecken im Industrie Design serviert das sehr junge kreative Küchenteam um Küchenchef Joshua Leise hier ziemlich große Küche. „Uns ging es von Anfang an darum, jüngeren Gästen die Schwellenangst vor der Gastronomie zu nehmen“, sagt Joshua Leise. „Umso mehr freut es uns, dass unser Publikum inzwischen total vielseitig ist und, egal in welcher Altersstufe und egal wie „gourmeterfahren“, unsere Begeisterung für gutes Essen teilt.“ Besonderen Wert legt Leise mit seiner Crew darauf, aus einfachen, sorgfältig ausgewählten Produkten das Maximale herauszuholen. Dazu arbeiten sie auch mit kleinen, regionalen Produzenten zusammen. Die Kreationen der Küche sind geschmacksintensiv, überraschend und auf hohem handwerklichen Niveau. Bedenkt man, dass Joshua Leise bis zur Eröffnung des Mural in der Küche von Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig gearbeitet hat, ist das nicht verwunderlich, aber dennoch nicht weniger köstlich. Der Trend, nachhaltige (regionale und saisonale Produkte auf ihren Geschmack zu reduzieren und mit allen Nuancen herauszuarbeiten, ist auf diesem







*Dominik Käppeler – Inhaber und Küchenchef und seit 2015 verantwortlich für den Stern im Showroom*

hohem Niveau zwar sehr schmackhaft, allerdings mittlerweile eigentlich fast schon „mainstream“ in der Sternegastronomie. Aber auch das schmälert nicht die Leistung des jungen Teams.

Ganz neu in München ist ein Projekt des Murals, das voraussichtlich im November in Sendling eröffnet wird: das Mural Farmhouse auf einer 1.000 m<sup>2</sup> Dachterrasse, nicht

nur als Quelle für das eigene Gemüse (und mit eigenen Bienen), sondern auch mit zusätzlich angegliedertem Restaurant. [muralrestaurant.de](http://muralrestaurant.de)

### **Showroom – der „kleine“ Stern**

Der Showroom von Dominik Käppeler in der Lilienstraße in der Au ist das kleinste Sternrestaurant Münchens. Eröffnet wurde es von Franziska und Andi Schweiger, damals als Schweiger<sup>2</sup> 2006, drei Jahre später kam der Michelin Stern. Dominik Käppeler, der heutige Inhaber und Küchenchef, stand schon 2015 als Küchenchef am Herd, bevor er und seine Frau Marion das Restaurant mit seinen rund 20 Plätzen übernahmen und zum Showroom umbenannten. Den Stern konnte er nicht nur erhalten, sondern erkochte ihn für den Showroom seitdem jedes Jahr wieder. Die Süddeutsche Zeitung schrieb 2017: „In Dominik Käppelers Showroom werden Gesamtkunstwerke serviert. Der Küchenchef zieht gern die Register zeitgenössischer Kochkunst – und das in allen Aggregatzuständen.“ Und in erstaunlichen Kombinationen, könnte man ergänzen. So lauten denn Speisen im Showroom etwa „Garnele / Erdnuss / Ziegenkäse / Himbeere / Rucola“ oder ein Amuse Bouche „Graupen / Milch / Ei / Lakritze“. Dominik Käppeler schafft es allerdings, auch diese überraschend klingenden Zusammenstellungen zu einem harmonischen Geschmacksbild zu bringen. „Wir lieben das Element der Überraschung und der Forderung in unseren Gerichten. Selbst wenn Ihr Kopf sie limitieren will, wird Sie Ihr eigener Gaumen eines Besseren belehren. Vertrauen Sie uns!“ verspricht das Team. [www.showroom-restaurant.de](http://www.showroom-restaurant.de) ➔

*Sterneküche stapelt auf den Speisekarten gerne tief – wie hier im TIAN: „Zwiebelsuppe“*



Rote Bete im Dessert?  
Perfekte Kombi beim  
Münchner Sterne-Vegetarier



**Tian – der vegetarische Stern**

Das Tian am Viktualienmarkt in den Räumen des Living-hotels am Viktualienmarkt ist das erste vegetarische Sternrestaurant Münchens. Aber auch ohne diese Auszeichnung sticht es aus den bisher bekannten vegetarischen Restaurants durch seine zwar schlichte, aber doch deutlich durchgestylte Eleganz heraus. Mit der Vision, einen Ort für hochwertiges, gesundes vegetarisches Essen zu schaffen, gründete Christian Halper 2011 das erste Tian Restaurant in Wien und setzte damit Maßstäbe. Von Anfang an ist Paul Ivić Küchenchef in Wien und präsentiert eine so fein ausgearbeitete, abwechslungsreiche Karte, dass der Stern in Wien schon bald nach der Eröffnung kommt. Das Tian Restaurant München ist das erste Pendant des Wiener Restaurants. 2014 eröffnet, war es zunächst einfach ein gutes, stylisches, vegetarisches Restaurant. Nachdem aber 2018 Paul Ivić Geschäftsführung und kulinarische Leitung übernahm, wurde das Restaurant nur acht Monate später mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Als Küchenchef vor Ort setzt das Team um Küchenchef Viktor Gerhardinger die Philosophie des Tian perfekt fort: eine außergewöhnliche Küche mit leidenschaftlicher Experimentierfreude. So werden hier beispielsweise nur Produkte und Zutaten auf rein biologischer und nachhaltiger Basis bezogen, bevorzugt vor Ort von lokalen Obst- und Gemüsehändlern. Die Küche verwendet aber auch seltenere, fast vergessene Gemüse-, Obst-, und Getreidesorten mit ihren unverwechselbaren Aromen und wertvollen Nährstoffen.

Viktor  
Gerhardinger



„Als vegetarisches und veganes Restaurant möchten wir unseren Gästen zeigen, wie wunderbar vielfältig und abwechslungsreich diese Art von Küche sein kann“, betont Gerhardinger. „Unser Publikum besteht nur zu einem geringen Teil aus Vegetariern und Veganern. Viele unserer

Gäste setzen sich mit ihrer Ernährung auseinander, bei manch anderen ist etwas Überzeugungsarbeit notwendig, damit sie sich auf einen rein vegetarischen Abend einlassen. Wichtig ist: Bei uns ist jeder willkommen.“ ➔ [www.tian-restaurant.com](http://www.tian-restaurant.com)

Das TIAN zeigt, dass  
„veggie“ auch sehr  
stylisch geht.





**Gabelspiel – ein Paar, ein Traum, eine Idee**

Vielleicht das Ein-Sterne-Restaurant Münchens, das der klassischen französischen Küche, neu und individuell interpretiert, am nächsten kommt – und das ist durchaus als Kompliment gemeint. Die kulinarische Genussschmiede mitten in Giesing (aber mit ruhigem sonnigen Innenhof für Sommerabende) wird von Sabrina und Florian Berger geführt, wobei die Tätigkeitsbeschreibungen der beiden nicht besser wiedergegeben werden können als auf der Homepage des Gabelspiels:

„Sabrina Berger: Inhaberin / Gastgeberin. Funktion: Organisationstalent, Seele des Hauses, Ruhepol, Zahlen-Dompteur, Dekorateurin, Weinbeauftragte, Marketingabteilung  
Florian Berger: Kreativmühle, Innovator, Aromen-Jongleur, Produktfanatiker, Visionär, Österreicher.“



*Florian Berger, Patron und Küchenchef im Gabelspiel – mitten in Giesing. ©Martin Kreuzer*

Und letzteres ist übrigens besonders interessant, da er damit unter den Küchenchefs in München, allerdings auch in der ganzen Welt, in bester Gesellschaft ist. Auch Florian Berger legt Wert auf die Verwendung von Produkten aus nachhaltigem Anbau und artgerechter Haltung. Was nach Bodenständigkeit klingt, wird auf dem Teller zu kleinen Kunstwerken – auf die man sich abseits von luxuriöser Tischausstattung in lockerer ungezwungener Atmosphäre konzentrieren kann und unbedingt einmal sollte. Fragt man Sabrina und Florian Berger, was sie an ihren Gästen am meisten schätzen, ist die Antwort ganz klar: „Sie sind herzlich, immer offen für neue Geschmackserlebnisse und sie waren unglaublich unterstützend während der gesamten Lockdown-Zeit.“ Was sicherlich auch der sehr persönlichen Atmosphäre des Gabelspiels zu verdanken ist. [www.restaurant-gabelspiel.de](http://www.restaurant-gabelspiel.de) ➔

*Essen kann eben auch zur Kunst werden – wie hier im Gabelspiel auf dem Teller UND im Mund.  
©Martin Kreuzer*







Das „Schwarzreiter“ im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski, München. Erst 2019 hell und strahlend renoviert.



Hannes Reckziegel hat für Maike Menzel, die in der Babypause ist, das Sterneres-taurant übernommen.

### Schwarzreiter – Übergabe wegen Babypause

Münchens einzige und Deutschlands jüngste Sternköchin, Meike Menzel, zeichnete bis Ende Januar verantwortlich für das Sterne-Restaurant im Vier-Jahreszeiten Kempinski München. Jetzt ist sie in der Babypause und hat die Leitung an ihren bisherigen Sous-Chef Hannes Reckziegel übergeben. Der 33-Jährige begeistert seit der Wiederöffnung im Juni mit seiner Interpretation der „Young Bavarian Cuisine by Maike Menzel“, für die das Schwarzreiter steht. Die Erhaltung des Michelin-Sterns ist also zu erwarten. Reckziegel kochte zuvor im Orania.Berlin, im Restaurant Tim Raue und im Sra Bua by Tim Raue im Hotel Adlon Kempinski. Hannes Reckziegel schätzt die Münchner Gäste besonders, weil sie „zum einen einen sehr hohen Anspruch mitbringen – der für uns die größte Motivation ist und uns immer zu

Höchstleistungen anspornt. Zum anderen bringen sie uns immer ihre Wertschätzung für ihre Erlebnisse im Schwarzreiter entgegen.“

Im erst 2019 sehr elegant renovierten Speisesaal des Schwarzreiters serviert das Küchenteam um Hannes Reckziegel leichte, frische Gerichte, mal schnörkellos, mal detailverliebt. Immer aber stellt sie bayerische und regionale Produkte in den Mittelpunkt. In jedem Gang finden die Gäste eine Komponente Bayerns wieder – ob als Hauptelement, in der Zubereitungsweise oder in der Beilage. Ohne Stern, aber dennoch auf hohem Niveau, kommen aus derselben Küche übrigens auch unkomplizierte À-la-carte-Gerichte für die Schwarzreiter Tagesbar. [www.schwarzreiter-muenchen.de](http://www.schwarzreiter-muenchen.de) ➔

„Young Bavarian Cuisine“ – immer eine bayerische Komponente in jedem Gericht und trotzdem auf internationalem Gourmet-Niveau.  
©Schwarzreiter





Wunderschön verspielt aber geschmacklich immer genau auf den Punkt – im Les Deux sind nicht nur die Gerichte perfekt ausbalanciert.

©Raphael Lichius/Fotoweitblick



Natalie Leblond und Gregor Goncharov, Küchenchefin und Küchenchef. ©Raphael Lichius/Fotoweitblick

### Les Deux – zwei Sterne mit neuer Doppelspitze

Auch im Les Deux im Schäfflerhof, in dem das Gourmetrestaurant im ersten Stock seit März 2020 mit zwei Michelin-Sternen leuchtet, hat sich in der langen Zeit des Lock-downs etwas getan. Vielleicht weil sich beim Betreiberpaar Fabrice und Katrin Kieffer die gemischte Doppelspitze so bewährt hat, wird die Küche nun auch von einer Doppelspitze (auch hier als „Les Deux“) geleitet. Und auch hier zwar nicht von einem Paar, aber doch der Kombination Küchenchefin und Küchenchef – eine sehr zeitgemäße Führungssituation also. Der 30-jährige Gregor Goncharov steht, nach Stationen im Charles Hotel und dem Restaurant Überfahrt, bereits seit sieben Jahren am Herd des Les Deux, zuvor unter Edip Sigl als Sous-Chef. Natalie Leblond (28) war bis vor Kurzem Sous-Chefin bei Jan Hartwig im Drei-Sterne-Restaurant Atelier des Bayerischen Hofes. ➔





Sterneküche im ersten Stock, Brasserie  
oder auch mal nur ein erfrischender  
Cocktail im Erdgeschoss.  
Les Deux ist ganz wortwörtlich  
Genuss auf zwei Ebenen.  
©Raphael Lichius/Fotoweltblick

Die beiden wissen, dass es natürlich einerseits darum geht, die Gäste zu begeistern, aber auch darum, den zweiten Stern zu halten. Bis zum Erscheinen des Guide – inzwischen jeweils im März – haben sie aber sicherlich Gelegenheit zu zeigen, dass sie die ausgezeichnete Küche des Les Deux nicht nur auf dem selben Niveau halten, sondern auch individuelle Akzente setzen können. Dafür sorgt natürlich auch „das Markenzeichen“ des Hauses, Inhaber und Maître Fabrice Kieffer, der die frischen, kreativen, von der französischen Küche geprägten Gerichte mit seinem unvergleichlichen



Charme und großem Wissen über die passenden Weine ergänzt.

„Les Deux“ steht übrigens eigentlich für das Grundkonzept des Hauses: das Sternerestaurant im Obergeschoss und die Brasserie im Erdgeschoss des modern-eleganten Gebäudes im Schäfflerhof. Die Brasserie hatten Kieffers 2017 mit Hilfe der Architekten Julia Stöckert und Felix Fischer stilvoll renoviert, so dass man hier an den kleinen Tischen und der Bar in einer Atmosphäre von Chic und Luxus den ganzen Tag köstliche Gaumenfreuden genießen kann – vom Lunch bis zum After-

Shopping oder After-Work-Verweilen. Auch für die Küche der Brasserie zeichnen Leblond und Goncharov verantwortlich. Natürlich ist der „Sterne-Druck“ auf die beiden jungen Chefs nicht unerheblich. Aber beide gehen es ruhig an. „Das kulinarische Konzept steht. Unsere persönlichen Handschriften werden wir nach und nach einbringen“, sagt Gregor Goncharov. Die ersten Gästeresonanzen seit der Wiedereröffnung im Juni sind jedenfalls ausgesprochen positiv und zeigen, dass das Vertrauen der Kieffers in die neue, junge Doppelspitze absolut gerechtfertigt ist. ➔

[lesdeux-muc.de](http://lesdeux-muc.de)



## Les Deux

RESTAURANT & BRASSERIE  
BY KIEFFER

Maffeistr. 3 A | Schäfflerhof | 80333 München

RESERVIERUNG:

[info@lesdeux-muc.de](mailto:info@lesdeux-muc.de)

Tel +49 (0)89 710 407 373

RESTAURANT: Mo-Fr ab 18.30 Uhr

BRASSERIE: Mo-Sa warme Küche ab 12.00 Uhr

[lesdeux-muc.de](http://lesdeux-muc.de)



**EssZimmer by Käfer – Zwei Sterne für den einzigen Münchner**

„Das ist der erste Stern, über den sich BMW freut“, hieß es in einer Pressemitteilung von BMW, als das EssZimmer by Käfer unter der Leitung von Bobby Bräuer ein halbes Jahr nach der Eröffnung 2013 den ersten Stern (und gleich 2014 den zweiten) erhielt. Bobby Bräuer selbst ist, nachdem Hans Haas sich Ende 2020 aus dem aktiven Geschäft zurückgezogen hat, der dienstälteste Küchenchef der Sterngastronomie in München. Denn die Sterne für das EssZimmer sind nicht die ersten, die er sich verdient hat. Die Sternenreise begann im Münchner Königshof, ging über das Victorian in Düsseldorf nach Berlin in die Quadriga im Brandenburger Hof, wurde kurz unterbrochen von einer sternlosen Zeit in Kitzbühel im Petit Tiroliä (weil Michelin in Österreich nur Restaurants in Wien und Salzburg bewertet) und führte eben wieder zurück nach München, seiner Geburtsstadt (damit ist er übrigens auch der einzige gebürtige Münchner unter den Sterneköchen).

Zu seiner Küchenphilosophie gefragt, antwortet Bräuer gerne: „Ich bin Koch, kein Philosoph, die Leute sollen meine Küche nicht „verstehen“, es soll ihnen schmecken.“ Das beschreibt allerdings doch nur unzureichend, was sich auf den Tellern im Restaurant unter dem Dach der BMW-Welt abspielt. Er ist ein Meister der Aromenkombination, ohne dabei auf Sensation zu setzen. Bräuer betont jedoch immer: „Ich bin sehr dankbar, dass unsere Gäste uns immer wieder bestätigen, dass sie genau das zu schätzen wissen, was mir so wichtig ist: Dass sie bei uns einen schönen Abend haben, auf hohem Niveau, aber entspannt. Ich finde, das passt auch perfekt zu München. Denn gerade nach einigen Jahren im „Exil“, wie es meine Frau manchmal scherzhaft bezeichnet, weiß ich genau diese lässige Eleganz Münchens zu schätzen.“ ➔

[www.esszimmer-muenchen.de](http://www.esszimmer-muenchen.de)



*Petit Fours –  
fulminanter Menü-  
Abschluss im  
EssZimmer  
©EssZimmer by Käfer*



*Ob Lamm aus Niederbayern  
oder Rotbarbe in der  
Bouillabaisse – das  
EssZimmer steht für  
perfekten Geschmack  
©EssZimmer by Käfer*



*Bobby Bräuer, der Münchner am Münchner  
Sternenhimmel ©Florian Jaeger*





Menü-Begrüßung à la Alois (Fine Dining im Dallmayr): Purple Curry / Sellerie / Pinienkerne



Christoph Kunz – Chef des Alois – Dallmayr Fine Dining



Reminiszenz an den Chinoise Look ©David Maupilé

### Alois Dallmayr Fine Dining – Höchstniveau auch für „Young Gourmets“

Bevor Küchenchef Christoph Kunz die Küchenleitung des „Alois“ übernahm, war er nicht nur Sous-Chef in der Küche seines Vorgängers Diethard Urbansky, sondern hatte schon Erfahrung bei Alain Ducasse in Paris, Joachim Wissler (3 Sterne, Bensberg) und Andreas Caminada (3 Sterne, Fürstenuau (CH)) gesammelt. Er legt größten Wert auf eine Küche, deren Gerichte sich zwar auf höchstem Niveau bewegen, aber doch leicht zugänglich sind. Und diese Zugänglichkeit zeigt sich auch ganz wörtlich in einem einzigartigen Angebot für unter 30-jährige Gäste. Jeden Abend ist ein Tisch für „Young Gourmets“ reserviert. Wer rechtzeitig vorbestellt, hat die Möglichkeit ein Vier-Gang-Menü inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Tafelwasser und Kaffee zu einem sehr attraktiven Festpreis zu buchen.

Die Inneneinrichtung wurde mit der Küchenübernahme von Christoph Kunz neu ausgerichtet. Der junge Küchenchef wollte eine lockere und trotzdem stilvolle Atmosphäre haben (und keine weißen Tischdecken) – das ist gelungen. Mit viel Gefühl für den Raum und Sinn für die Details, integriert sich das moderne Ambiente des Alois' mit Wohlgefühlcharakter in die Räume des Delikatessenhauses. Dabei werden u.a. Elemente aus der Kolonialzeit zitiert (Chinoiserie-Look) und in die heutige Zeit übersetzt. Gleichzeitig schaffen diese Designelemente eine Verbindung zum Ladengeschäft im Erdgeschoss – z. B. den handbemalten Kaffee- und Teevasen aus der Porzellanmanufaktur Nymphenburg. ➔

[www.dallmayr.com/de/delikatessenhaus/restaurant](http://www.dallmayr.com/de/delikatessenhaus/restaurant)



## Viel los am Münchner Sternenhimmel

Bis vor zwei Jahren gehörte auch das Restaurant Königshof (1 Stern) im gleichnamigen Hotel zur festen Sternengruppe Münchens. Und an dieser Stelle des Artikels wären wir vor einem Jahr noch beim vierten „Zwei-Sterne“, dem Werneckhof und Küchenchef Thoru Nakamura angekommen. Und natürlich bei den beiden Höhepunkten der Münchner Sternegastronomie: Der Legende Tantris und dem derzeit einzigen Drei-Sterne-Restaurant, dem Atelier im Bayerischen Hof mit Küchenchef Jan Hartwig. Aber. Aber in den letzten Monaten und ganz aktuell ist in die Szene viel Bewegung gekommen. Manches schon länger angekündigt, wie der Neubau des Königshofs sowie der Abschied und die Neuausrichtung des Tantris. Manches eher überraschend. Prognosen zu Entwicklungen bezüglich der Bewertungen von Michelin wären spekulativ. Die ersten Ergebnisse wird die Veröffentlichung des neuen Guide im März 2021 zeigen. Wir versuchen einmal, Ihnen ein bisschen Orientierung in das Funkeln bringen.

### Tantris – die Legende lebt weiter

Das Tantris eröffnet (voraussichtlich im September) mit zwei Restaurantkonzepten, den Restaurants Tantris und Tantris DNA sowie der Tantris-Bar. Die kulinarische Gesamtleitung hat Matthias Hahn als Executive Chef. Er hat zuvor für Frankreichs Starkoch Alain Ducasse zahlreiche international erfolgreiche Restaurantkonzepte entwickelt. Küchenchef des neuen Tantris wird der 31-jährige Benjamin Chmura. Der gebürtige Kanadier kommt aus dem französischen Drei-Sterne-Restaurant Troisgros, wo er

dreieinhalb Jahre als Chef de Cuisine arbeitete. Chmura ist in Belgien aufgewachsen und hat unter vielen hochkarätigen Küchenchefs auf der ganzen Welt gearbeitet, darunter in Australien, Japan und England.

Das Tantris DNA, ein À-la-carte-Restaurant für mittags und abends übernimmt Viginie Protat. Die 29-Jährige stammt aus Lyon, der Wiege der französischen Kochkunst. Ihre Ausbildung hat sie gemeinsam mit Benjamin Chmura am Institut Paul Bocuse absolviert und anschließend in renommierten Restaurants in Frankreich, Australien und Neuseeland gearbeitet. „DNA“ steht für die DNA des Tantris. Mit Klassikern wie einer Milchlamme, im Ganzen zubereitet in der eigenen Rotisserie, Bresse-Huhn, gegart in der Schweinsblase. Oder Gerichten aus fünf Jahrzehnten Tantris wie dem Kalbsbries Rumohr, die ihrerseits längst Klassiker sind. Natürlich werden sie alle Viginie Protats ganz eigene Handschrift bekommen.

### Sigi Schelling, Jan Hartwig, Thoru Nakamura und der Königshof

Das Tantris wird auch an anderer Stelle noch im Geiste weiterleben. Gerade hat Sigi Schelling, die langjährige Sous-Chefin von Hans Haas, ihr erstes eigenes Restaurant im Schwabinger Werneckhof, Sigi Schelling Werneckhof, eröffnet. Dort wird sie das Erbe von Hans Haas in ganz eigener Interpretation fortsetzen.

[werneckhof-schelling.de](http://werneckhof-schelling.de)



Neuer Chefkoch im Atelier – Anton Gschwendtner.  
©Rafaela Proell



Sigi Schelling in ihrer ersten eigenen Küche.

Im Werneckhof (damals noch „by Geisel“) gehörte bis Sommer 2021 die Küchenleitung noch Thoru Nakamura. Nach der Trennung von der Familie Geisel eröffnete er zunächst ein Pop-up-Restaurant unter dem Namen Salon Rouge in der alten Stadtschreiberei in der Münchner Altstadt. Da diese renoviert werden musste, eröffnete er im Juni ein weiteres Pop-up im Werksviertel 2 – und wird im Herbst wieder ins alte Stadtschreiber-Haus zurückkehren, um unter dem Namen Schreiberei sein eigenes Restaurant zu eröffnen/fortzusetzen.

[tohrunakamura.de](http://tohrunakamura.de)

Der Königshof wird wohl erst 2023 wieder eröffnen und wahrscheinlich zwar ein Restaurant mit hohem Kücheniveau beinhalten, nicht aber unbedingt mit dem Ziel, Sterne zu erlangen.

Die jüngste Entwicklung ist der gerade angekündigte Weggang von Jan Hartwig aus dem Atelier im Bayerischen Hof. Hartwig, der die drei Sterne in Rekordzeit erlangte und seit 2017 hielt, wird noch bis Herbst im

Atelier bleiben und sich dann, laut Presseberichten, eine Auszeit nehmen, mit dem Ziel seine Selbstständigkeit vorzubereiten. Ob sein Nachfolger Anton Gschwendtner, der erst 2020 zwei Sterne für das Stuttgarter Olivo erlangte, die drei Sterne für das Atelier halten wird, stellt sich im März 2022 mit der neuen Ausgabe des Guide heraus.

Insgesamt bleibt der Münchner Sternenhimmel spannend und ein Besuch in jedem der Restaurants, die wir hier vorgestellt haben, ist sowieso immer ein besonderes Erlebnis. Großen Wert möchten wir noch auf eine ganz wichtige Tatsache legen: Selbstverständlich gehören zu Auszeichnungen in dieser Kategorie auch das Service-Team, die RestaurantleiterInnen und Sommeliers und Sommelieren. Ohne sie gibt es kein Gesamt-Genuss-Erlebnis. Vielleicht machen wir daraus einmal ein ganz eigenes Thema. In der Zwischenzeit wünschen wir Ihnen viele genussvolle Momente in den Restaurants unserer Stadt, in denen viele Menschen mit großer Leidenschaft daran arbeiten, Sie als Gäste glücklich zu machen. ■





## Intuitive Exzellenz

Mit der neuen Excellence Line setzt V-ZUG bei Backöfen und Steamern revolutionäre Maßstäbe. Das puristische Design veredelt jedes Kücheninterior und die intuitive Steuerung lässt auch Laien wie die Profis kochen.

Die Küchengeräte der Schweizer Manufaktur V-ZUG vereinen elegantes Design mit innovativen Technikkonzepten. Dabei werden alle Möglichkeiten genutzt, die moderne Digitalsysteme bieten. Die großzügigen Touch-Displays kennen die Liebhaber dieser Luxusmarke von jeher. Neu ist der intuitive schlichte Drehgeber „Circle-Slider“, der die Bedienung der Backöfen und Steamer noch effizienter macht. Schnell sind mit diesem Bedienelement die korrekten Einstellungen für perfekte Kochergebnisse gefunden. Darüber hinaus wurde mit „AutoDoor“ eine erste automatische Tür-



schließung entwickelt, die störende Handgriffe überflüssig macht, und ein puristisches Design zur eleganten Integration in alle bestehenden Küchenwelten ermöglicht. Es reduziert auch den Kraftaufwand beim Zubereiten komplexer Speisefolgen. Mit einer leichten Berührung können die Geräte zur fachmännischen Kontrolle der Garstufe oder am Ende des Prozesses zur schonenden Abkühlung geöffnet werden. Gerade Profis, wie der Münchner 3-Sterne-Koch Jan Hartwig, wissen diese Innovation zu schätzen. „V-ZUG steht für nachhaltige, ressourcenschonende Spitzenqualität

genau wie meine Küche im Bayerischen Hof. Das Streben nach Perfektion, Weiterentwicklung und das Erreichen neuer Dimensionen beim Kochen verbinden uns.“ Gegenüber am Promenadeplatz 11 können Interessierte in die Erlebniswelt ZUGORAMA eintauchen. In diesem aufwändig gestalteten Showroom kann man sich die technischen Möglichkeiten der Geräte von V-ZUG in Ruhe

vorführen lassen und bekommt einen Eindruck, wie die eleganten Fronten mit ihrem Design und Material jedes Kücheninterior wirkungsvoll veredeln. [www.vzug.com](http://www.vzug.com)

**ZUGORAMA München**  
Promenadeplatz 11,  
80333 München

**V-ZUG Europe BV**  
Evolis 102,  
BE-8530 Harelbeke







## Arbeiten mit Resortcharakter

Inspiration, Austausch, Kreativität, Effizienz und Leben in Balance – dies sind die beherrschenden Schlagworte, die nicht zuletzt seit der Pandemie die Planung von Bürowelten neu definieren.

Das Büro der Zukunft sollte Mitarbeiter in der Ausführung all ihrer Tätigkeiten unterstützen – ob es sich um Fokusarbeit, Netzwerken, Teamarbeit, Regeneration oder Lernen handelt. Inspirierende Arbeitswelten und moderne Büroumgebungen helfen dabei, als attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen zu werden und bieten die Möglichkeit, die eigene Unternehmenskultur neu zu erfinden oder zu verändern. Eine Antwort auf diese Anforderungen bietet das neue workresort ISARHOCH im südlichen Münchner Isartal.

Nur 20 Minuten südlich der Münchner Innenstadt gelegen, entsteht in Straßlach in Kürze das ISARHOCH workresort. Nachhaltig und innovativ begeistert es Unternehmen, die sich eine neue Bürowelt schaffen möchten – und dies bei einem Gewerbesteuerhebesatz von nur 250 Prozent.

Auf insgesamt 4.900 m<sup>2</sup> Bruttogrundfläche gibt es viel Raum und Flexibilität für die Umsetzung individueller Bürokonzepte. Mit einer Mindestmietfläche ab 160 m<sup>2</sup> können klassische Schnitte bis hin zu hybriden Smart Offices

realisiert werden. Die naturnahe Lage mit mehr als 2.000 m<sup>2</sup> großzügig gestalteter Freifläche lädt zu kreativen und kommunikativen Outdoor-Meetings und Erholungsphasen an Outdoor-Besprechungstischen und Lounge-Inseln mit Blick auf die umliegenden Felder und den Wald am Isarhochufer ein. Darüber hinaus sind eine Food-Lobby mit gesundem Ernährungsangebot sowie Sport- und Kinderbetreuungsmöglichkeiten für die Mitarbeiter geplant.

Das umfassende Nachhaltigkeitskonzept berücksichtigt ökologische, soziale sowie unternehmensstrategische Belange und liefert die Basis für die angestrebte Zertifizierung nach der DGNB, die u. a. die Ausführung als Effizienzgebäude umfasst.

Ein ausführliches Exposé und nähere Informationen sind in Kürze online unter [www.isarhoch.de](http://www.isarhoch.de) oder direkt bei der SITO A GmbH, dem Projektentwickler des neuen Bauvorhabens, erhältlich.

Tel +49 8151 1875824

Mail [info@sitoa.de](mailto:info@sitoa.de)



# ISARHOCH

WORKRESORT



~

## das neue workresort im münchner süden

Neue Büroflächen – nachhaltig und innovativ

BEI MIETINTERESSE WENDEN  
SIE SICH GERNE AN UNS!

+49 8151 1875824

+49 151 161 501 03

[info@sitoa.de](mailto:info@sitoa.de)

[www.isarhoch.de](http://www.isarhoch.de)

Ein Projekt der SITO A GmbH.

AUSTAUSCH & KONZENTRATION

KREATIVITÄT & REGENERATION

GENUSS & INSPIRATION



# Respected by Gaggenau

Genussveranstaltung im Gaggenau Showroom



© Jens Boesenberg Fotografie



Stefanie Hering



Christian Jürgens



Dr. Fabian Riedel



© Crusta Nova

© Crusta Nova

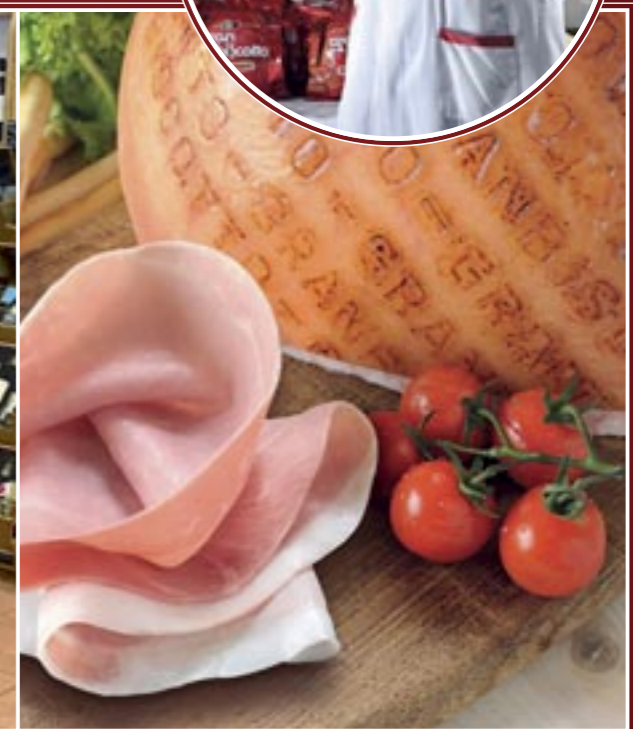
Gaggenau hat es sich zur Aufgabe gemacht, Handwerker, Produzenten und Hersteller zu würdigen, die danach streben, Exzellenz in ihrem Bereich zu schaffen. Das Ziel ist es, stille Heldinnen und Helden ausfindig zu machen. Gaggenau will ihre Geschichten erzählen, ihre Leistungen hervorheben und sie dem globalen Netzwerk von anspruchsvollen Genießern vorstellen. Mit seiner Initiative „Respected by Gaggenau“ unterstützt der Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte außergewöhnliche Persönlichkeiten und Unternehmen aus den Bereichen Kulinarik, Weinkultur und Design und würdigt ihr Engagement für handwerkliche Verfahren und ihren Anspruch an herausragende Qualität. In allen drei Bereichen hat Gaggenau in diesem Jahr erstmals die internationale Auszeichnung vergeben. In der Vorauswahl für „Respected by Gaggenau“ haben 25

Landeskuratoren aus acht europäischen Ländern über 60 Kandidaten nominiert. Einer der Kuratoren für Deutschland ist der Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens vom Restaurant Überfahrt im Althoff Seehotel Überfahrt am Tegernsee.



Informationen und Buchung

Am 11. Oktober 2021, von 18 bis 23 Uhr, präsentiert Christian Jürgens „Respected by Gaggenau“ bei einer Genussveranstaltung im Gaggenau Showroom in München-Bogenhausen. Diesen besonderen Abend inklusive 6-Gänge-Menü gestaltet er gemeinsam mit Stefanie Hering von der Porzellanmanufaktur Hering Berlin und Dr. Fabian Riedel von Crusta Nova, der in Bayern Garnelen züchtet. Die korrespondierenden Weine kommen vom Weingut Eva Fricke im Rheingau. Alle drei gehören zum Kreis der deutschen Nominierten.



powered by



Triester Str. 12 - 81669 München  
 Telefon: 089 / 23547460  
 info@sanmarcobayern.de  
 www.sanmarcobayern.de



# Sommerausklang

Die Stadt verlängert die hellen Tage. In der ganzen Stadt gibt es Open-Air-Events, in denen sich die Münchner Kultur- und Musikszene präsentiert. Hier kann man Energie für die kommenden Monate speichern und noch einmal unter Sternenhimmeln feiern. ➔

*Barfuß im Sand bei cooler Musik. Der Kulturstrand an der Corneliusbrücke ist perfekt für einen Sundowner an der Isar.*  
©Kulturstrand Die Urbanauten



*Im Innenhof des Deutschen Museums lädt der „Science Summer“ dazu ein, Wissenschaft und Technik spielerisch zu erleben.*

*©Deutsches Museum -  
Christiane Neukirch*

Unter dem Namen „Kultursommer an der Isar“ bespielen fünf Kulturbühnen und Gastronomen bis zum Herbst das Westufer der Isar. Die Bühnen und gastronomischen Locations knüpfen dabei an Brettli-Traditionen aus längst vergessenen Tagen an. Zwischen Boschbrücke im Norden und Reichenbachbrücke im Süden interpretieren Gastronomen diese Tradition auf moderne Weise und bieten willkommene Gelegenheiten, direkt am Flussufer Livemusik zu hören, Theateraufführungen zu erleben oder etwas zu essen und zu trinken. Alle Bereiche des Kultursommers an der Isar sind bei gutem Wetter bis zum 9. Oktober täglich geöffnet von 12 bis 24 Uhr. Folgendes ist für alle Besucher kostenlos geplant:

### **Künstlergarten – Nördlich des Turms des Deutschen Museums am Westufer der Isar**

Die Corona-Pandemie hat viele Solokünstler\*innen, Muskschaffende und auch Studenten hart getroffen, da sowohl Auftrittsmöglichkeiten als auch Verdienstmöglichkeiten wegfielen. Der Künstlergarten will ihnen Möglichkeiten geben, wieder auf die Beine zu kommen. Musiker\*innen aus München, DJs, Tontechniker und mehr bekommen hier Auftrittsmöglichkeiten. Gastronomisch gibt es kühle Getränke, Kaffee und Flammkuchen. Kostenlos mit dabei sind schöne Ausblicke auf das Deutsche Museum.

### **Riverside – An der Erhardtstraße gegenüber des Europäischen Patentamts**

Das von der Urban League betriebene Riverside versucht, den sogenannten „Isar-Highway“ mehr für die Münchner\*innen erlebbar zu machen. Es gibt vielfältige Sitzmöglichkeiten mit viel Sonne, zudem kühle Getränke, eine Auswahl an Weinen und auch Speisen. Beim künstlerischen Programm liegt der Schwerpunkt auf elektronischer Musik. Nachwuchstalente und bekannte Münchner DJs legen auf. Nachmittags soll aber auch Platz für Live-Auftritte und Überraschungseinlagen sein.

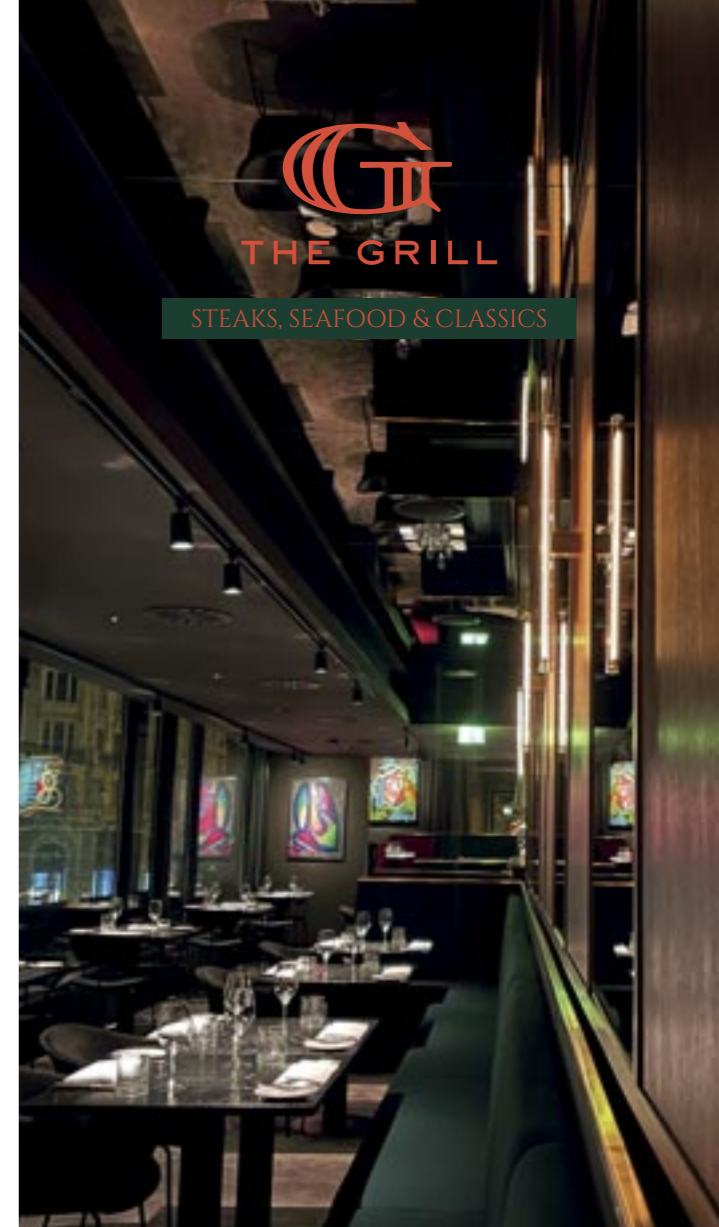
### **Der Isargrieche – Westufer der Isar, gegenüber der Erhardtstraße 10**

Auf einer Erweiterungsfläche des Kulturstrandes findet das gastronomische Angebot von Giorgos Metiokidis und seiner Familie Platz. Neben griechischen Spezial-



THE GRILL

STEAKS, SEAFOOD & CLASSICS



RESTAURANT, BAR & TERRASSE

LENBACHPLATZ 8, 80333 MÜNCHEN  
WWW.THE-GRILL-MUNICH.DE





Livemusik bekommt im „Kultursommer an der Isar“ eine wunderbare Kulisse. Entspannt hört man in Liegestühlen das gesamte Spektrum von Electronic bis moderner Volksmusik. ©Kulturstrand Die Urbanauten

Für Familien mit Kindern findet sich in den fünf Locations entlang der Isar immer ein entspannendes Plätzchen.



täten und einer großen Getränkeauswahl gibt es hier dezente Hintergrundmusik. Geplant sind auch vereinzelte akustische Konzerte.

#### **Kulturstrand – Isarbalkon auf der Corneliusbrücke**

Der Kulturstrand der Urbanauten bietet ein abwechslungsreiches Programm: An drei Wochentagen von Dienstag bis Donnerstag gibt es Livemusik, am Wochenende elektronische Musik. Auch für ein Sportprogramm mit Yoga an den Vormittagen unter der Woche ist gesorgt. Neu hinzu kommt die „Kartoffel-Lok“, ein kleiner musizierender Essensstand auf dem oberen Isarbalkon. Hier gibt es die unterschiedlichsten Kartoffel-Spezialitäten.

#### **Fraunhofer Isarflimmern – Erhardtstraße 4 bis 6 an der Reichenbachbrücke**

Beppi Bachmaier und Martin Jonas, die Betreiber des Fraunhofer Theaters, bieten in ihrem Isarflimmern Sitzmöglichkeiten an Tischen, frisches Bier aus Steinkrügen und jede Menge Live-Kultur. Geplant ist ein abwechslungsreiches Programm aus Musik, Kindertheater und Poesie.

Ist man eher an reiner Klangkultur interessiert, so bietet sich der Innenhof des Stadtmuseums an. Ab dem 25. August gibt sich hier im Rahmenprogramm zur Ausstellung „Nachts. Clubkultur in München“ die Musikszene der Stadt die Klinke in die Hand. Dazu gehören natürlich auch die Stars der modernen Volksmusikszene. ➔





Der „Sommer im Hof“ im Stadtmuseum bietet unterschiedlichsten Musikern der Münchner Szene eine perfekte Bühne.  
©Münchner Stadtmuseum

senschaftlich Interessierte wenden ihre Schritte auf die Insel des Deutschen Museums. Bis Ende September feiert sich diese Institution mit dem „Science Summer“. Täglich ab 12 Uhr laufen im Innenhof des Museums unter freiem Himmel Vorträge, Science-Shows, Konzerte, Workshops und vieles mehr, ganz nach dem Motto des Hauses „Wissen erleben“.

Aber auch an nicht so zentralen Punkten der Stadt kann gefeiert werden. Eine ganz neue Location präsentiert sich auf dem „Sugar Mountain“, in einem ehemaligen Betonwerk nahe der Boshetsrieder Straße. Hier entstand ein temporärer Veranstaltungspark mit Konzerthalle, Sportplätzen und Biergarten, außerdem ist Platz für Open-Air-Veranstaltungen. Dahinter stehen die Macher



Besonders Kinder lädt der „Science Summer“ des Deutschen Museums zu spektakulären Experimenten unter freiem Himmel ein.  
©Deutsches Museum



WENN KULINARIK AUF KUNST TRIFFT – DANN IN DER KUNSTHALLE MÜNCHEN.  
IM THEATINER 8.

[WWW.THEATINER8.COM](http://WWW.THEATINER8.COM)



**THEATINER 8**  
Theatinerstraße 8  
80333 München

Tel.: 089 / 997 428 600

[www.theatiner8.com](http://www.theatiner8.com)  
[info@theatiner8.com](mailto:info@theatiner8.com)

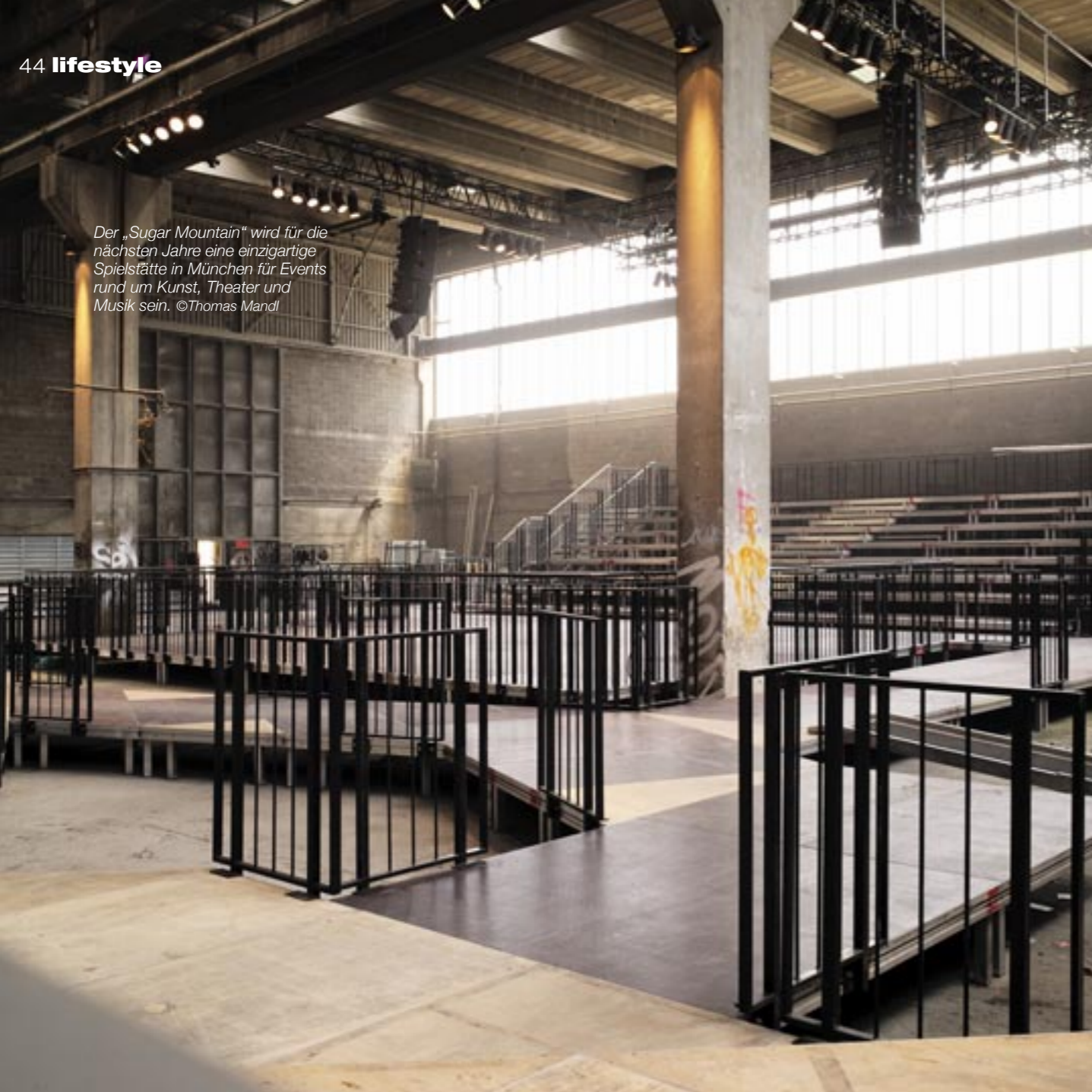
**THEATINER 8**  
Bayerische Kulinarik  
Restaurant  
Café  
Straßenverkauf  
Stehcafé  
Straßencafé  
Kunst & Events

**ÖFFNUNGSZEITEN**  
Restaurant & Café  
Montag bis Sonntag:  
10:00 bis 20:00 Uhr

**Straßenverkauf**  
Montag bis Freitag: 07:30 bis 20:00 Uhr  
Samstag: 09:00 bis 20:00 Uhr



Der „Sugar Mountain“ wird für die nächsten Jahre eine einzigartige Spielstätte in München für Events rund um Kunst, Theater und Musik sein. ©Thomas Mandl



von Lovelace und Utopia, Lissie Kieser, Michi Kern und Gregor Wöltje. Bis 2023 soll die Event-Location bestehen bleiben. Als erster Gast bespielt der „Kollektivgarten 3000“ die Freifläche mit einem täglichen Open-Air-Programm von DJs und Live-Acts. Der Eintritt ist frei. Im Biergarten gibt es nachhaltige Speisen zu moderaten Preisen. Veranstalter ist die neue Genossenschaft „Dreizehn vor zwölf eG“, in der sich 13 Kulturschaffende aus München zusammengeschlossen haben, um die Subkultur zu fördern.

Auf den 2. Oktober sei besonders hingewiesen. Dann finden in den vier Stadtteilen Haidhausen, Lehel, Untergiesing/Au und Sendling parallel Hofflohmärkte statt. Dabei geht es nicht nur darum, das ein oder andere Schnäppchen zu machen. Denn entspannter kann man ein Stadtviertel nicht entdecken und hinter sonst verschlossene Fassaden blicken. In den oft verwunschenen



Hofflohmärkte sind die Gelegenheit, hinter sonst verschlossene Türen eines Stadtviertels zu blicken.  
© München Tourismus, Frank Stolle

Drei Tracht 



Edle Strickaccessoires im Trachtenlook aus 100% Merinowolle extrafein.

In vielen individualisierbaren Farbvarianten erhältlich.

Tel. 08021/50 62 44 • [www.dreitragt.de](http://www.dreitragt.de)





Auch nächstes Jahr wird das farbenfrohe Riesenrad auf dem Königsplatz den Beginn des „Sommers in der Stadt“ signalisieren. © München Tourismus, Frank Stolle

Hinterhöfen gibt es auch immer eine Kleinigkeit zu essen und zu trinken, und so kommt man leicht mit verschiedensten Menschen zu den Fundstücken auf den Tapezertischen ins Gespräch. Ein entspannter Spaziergang in der eigenen Stadt mit einem ersten Spüren des kommenden hoffentlich goldenen Oktobers.

Bei diesem Angebot kann man leicht den Überblick verlieren. Ein Tipp ist die Website [www.kultursommerinderstadt.de](http://www.kultursommerinderstadt.de). Hier findet man den besten Überblick zu

diversen Veranstaltungen in der ganzen Stadt. Durch das gesamte Angebot des „Sommers in der Stadt“ kann man sich auf [www.muenchen.de/freizeit/sommer-in-der-stadt.html](http://www.muenchen.de/freizeit/sommer-in-der-stadt.html) durchklicken, damit man keines der Events verpasst. Denn wir konnten hier nur eine Auswahl der Angebote vorstellen. So klingt der Sommer aus, mit einer spannenden Mischung aus elektronischen Beats und vielseitiger Live-Musik für jeden Geschmack, mit Theater, Performance und Kulinarik an ungewöhnlichen Plätzen, die man so in München noch nie öffentlich bespielt hat. ■

# ELLY & STOFFL

PRIVATKINDERGÄRTEN UND -KRIPPEN



Bilinguale Premium-Kita  
Kneipp-Zertifizierung  
Lange Öffnungszeiten  
Frische Bio-Küche  
Überdurchschnittlicher  
Betreuungsschlüssel  
Vielseitiges Kursprogramm  
Krippe, Kindergarten

## Freunde fürs Leben

WWW.ELLYUNDSTOFFL.DE | +49 (0)89 66 66 33 99 -19

THERESIENHÖHE | LAIM | SCHWABING | BOGENHAUSEN | SOLLN | COSIMAPARK | NYMPHENBURG | HARLACHING



# HOFSTATT – Your shopping date in Munich!

Die HOFSTATT ist eine einzigartige Kombination aus Shopping und Genuss – und liegt perfekt mitten im Herzen der Münchner Innenstadt, in der Sendlinger Straße 10. Flagship-Stores großer Top-labels wie beispielsweise adidas und DEPOT, THOMAS Schuhe, Motel a Mioo und MANGO liegen Tür an Tür mit coolen Designshops und angesagten Fashionbrands. Inmitten der pulsierenden Shopping-Passage laden zudem ruhige Innenhöfe und tolle Gastronomien zum Verweilen ein.

EDEKA van Dungen, der größte Supermarkt im Münchner Innenstadtkern, rundet mit seinem tollen großen Angebot für den täglichen Bedarf den Mix an Shops perfekt ab. Und auch in Sachen Sport hat die HOFSTATT einiges im Angebot. Im UG befinden sich ELBGYM und ein Studio von blackBIKE. Zudem bietet die HOFSTATT für alle







*Im August heißt es zum zweiten Mal „Film ab“ beim Open-Air-Kino im Innenhof der HOFSTATT.*

Frauen eine Laufgruppe an, die immer donnerstags ab 18.30 Uhr in der HOFSTATT startet. Begleitet wird die Gruppe aus tollen Frauen von einer professionellen Trainerin – und das Beste, die Teilnahme ist absolut kostenfrei. Beginner sind jederzeit willkommen und erhalten zum ersten Lauf noch eine tolle Überraschung. Anmeldung zur Runninggroup gerne über das Kontaktformular der Website oder per Nachricht über facebook bzw. Instagram.

Auch in Sachen Networking unter Frauen engagiert sich die HOFSTATT. So findet einmal pro Quartal ein schönes Frühstück für tolle Frauen statt. Die Einladung dazu erfolgt persönlich über die Centermanagerin, Frau Andrea Brandt. Zur Bewerbung für die Teilnahme an den HER-Breakfast-Terminen genügt eine kurze Mail an [info@hofstatt.info](mailto:info@hofstatt.info). Die HOFSTATT freut sich immer über neue und interessante Frauen, die zum Netzwerk dazukommen!

Aber auch in Sachen Events und Aktionen hat die HOFSTATT regelmäßig mega Ereignisse parat. Fast jeden Monat kann man neben den tollen Shops und Gastronomien auch eine Menge erleben. Ab dem 3. August findet schon im zweiten Jahr ein Open-Air-Kino im Innenhof, dem Herz der HOFSTATT, statt. Bis Ende des Monats werden hier 16 Filme gezeigt, die man auch wieder kostenfrei genießen kann. Alle Infos dazu finden sich auf der Website der HOFSTATT unter [www.hofstatt.info](http://www.hofstatt.info). Die Plätze sind heiß begehrt, daher lohnt es sich, schnell zu sein und diese einmalige Atmosphäre an einem Sommerabend im August zu genießen!

Eine spannende Mischung aus Fashion, Food und Lifestyle. Entdecken und genießen – deine Location für den perfekten Shoppingtag in der Münchner Innenstadt! Willkommen in der HOFSTATT – Sendlinger Straße 10.

[www.hofstatt.info](http://www.hofstatt.info)



HOF  
STATT

## OPEN-AIR-KINO IN DER HOFSTATT

03. - 27. AUGUST

Ab dem 3. August startet auch dieses Jahr wieder unser beliebtes OPEN-AIR KINO in der HOFSTATT! Mega Filme, kostenloser Eintritt – also schnell eines der begehrten Tickets sichern!



[www.hofstatt.info/open-air-kino-2021](http://www.hofstatt.info/open-air-kino-2021)

Sendlinger Straße 10  
[www.hofstatt.info](http://www.hofstatt.info)





# Nachhaltige Schweden- Mode am Viktualienmarkt

Seit Ende Mai dieses Jahres verstärkt ein farbenfroher Konzeptladen das Modeangebot in der Münchener Innenstadt: Die schwedische Designerin Gudrun Sjödén hat es aus Schwabing in die Reichenbachstraße 3, in die Nähe des Viktualienmarktes gezogen.



Schwedisches Shopping-  
Vergnügen auf 350 m<sup>2</sup>



Jedes Jahr auf dem  
Tollwood-Sommerfestival:  
Gudrun's Verkaufsstand

Auf einer luftigen Verkaufsfläche über zwei Ebenen finden Fans nachhaltiger Mode eine große Auswahl: fröhlich gemusterte Kleider, bequeme Hosen, klassische Basics zum Kombinieren sowie bunte Accessoires und ein umfangreiches Zuhause-Sortiment – alles möglichst fair produziert und aus hochwertigen Naturmaterialien wie Öko-Baumwolle, Leinen oder Hanf gearbeitet. Auch die Einrichtung spiegelt Gudrun Sjödén's „grüne Seele“ wider: umweltfreundliche Farben und speziell ausgesuchte Pflanzen sorgen für ein rundum wohliges Gefühl. Eine Ausstellungsfläche bietet zudem Platz für verschiedenste Exponate. Aktuell ist dort ein Teil der farbenprächtigen „Colourful Universe“-Ausstellung zu sehen, die faszinierende Einblicke in Gudrun's Schaffen gewährt und bereits im American Swedish Institute in Minneapolis, USA, gezeigt wurde.

## Jubiläum: 45 Jahre Gudrun Sjödén

Neben Natur und Nachhaltigkeit wird bei Gudrun Sjödén auch ein besonderer Kundenservice großgeschrieben. „Unsere Kundinnen lieben es, durch die Kollektionen zu stöbern und sich von uns individuell beraten zu lassen“, sagt Ladenleiterin Nataliya Kappeler. „Viele Damen kommen schon seit Jahren zu uns, weil sie sich bei uns einfach gut aufgehoben fühlen. Und natürlich freuen wir uns immer riesig, wenn wir sie mit unserer Mode glücklich machen können – das ist für uns wie ein Fest. Übrigens, zu feiern gibt es bei uns noch etwas: Die Marke Gudrun Sjödén wird in diesem Herbst 45 Jahre“, so Kappeler. „Allzu viel darf ich natürlich noch verraten. Aber es wird eine kleine Jubiläumskollektion und die eine oder andere Überraschung geben. Es lohnt sich also auf jeden Fall, vorbeizuschauen!“

## Gudrun Sjödén Konzeptladen München

Reichenbachstraße 3 / Nähe Viktualienmarkt,

80469 München, [www.gudrunsjoden.com](http://www.gudrunsjoden.com)

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 10 - 19 Uhr, Sa 10 - 18 Uhr



54  
medical

# Wundermittel Retinol

Retinol gilt als die neue Anti-Aging-Wunderwaffe. Wir verraten Ihnen, was dieses besondere Vitamin-A-Derivat wirklich kann, wie es wirkt, für welchen Hauttyp sich dieser Powerwirkstoff am besten eignet und worauf bei der Anwendung zu achten ist. Lesen Sie auch, was eine Hautspezialistin dazu sagt.





Lange wurde Hyaluronsäure als Mittel der Wahl für strahlende, faltenfreie Haut beworben. Nun scheint Retinol als Inhaltsstoff in Cremes und Seren der neue Hype zu sein. Wirkt es tatsächlich besser als Hyaluronsäure? Inwiefern unterscheiden sich die beiden Inhaltsstoffe beziehungsweise kann man sie überhaupt direkt vergleichen? Nein, das kann man nicht, sagen die Experten.



*Retinol ist ein wahres Allroundtalent: Es mindert Falten, Hautunreinheiten und sorgt für einen ebenmäßigen Teint. Aber nicht jeder Hauttyp verträgt es.*

© WavebreakMediaMicro/stock.adobe.com

### **Unterschiedliche Effekte von Retinol und Hyaluronsäure**

„Retinol und Hyaluronsäure haben zwei völlig unterschiedliche Effekte in der Haut“, erklärt die Hautspezialistin Dr. med. Nicole Schramm ([www.praxis-haut-haare-hormone.de](http://www.praxis-haut-haare-hormone.de)). „Hyaluronsäure ist ja ein natürlicher Bestandteil der Haut, der Feuchtigkeit bindet und Elasti-

zität gibt. Wenn wir älter werden, verliert die Haut immer mehr Hyaluronsäure, zugleich wird weniger aufgebaut. Wird die Hyaluronsäure wieder zugeführt, d. h. unter die Haut gespritzt, gewinnt diese ihre Spannkraft und ihr Volumen sofort zurück. Retinol hat andere Effekte, unter anderem normalisiert es die homogene Pigmentverteilung in der Haut, zum Beispiel bei Pigmentierungsstörungen



*Die Boosting Neck & Décolleté Cream strafft mit einem Wirkstoffcocktail aus pflanzlichem Kollagen, Vitamin C und E, Aloe-vera-Extrakten und Retinol das Gewebe, beugt Linien und Fältchen vor und schützt vor vorzeitiger Hautalterung.*

**Doctor Duve medical skin care**  
50 ml ca. 75 €



*Das Retinol Night Serum enthält Retinol, Grapefruit-Öl und Algenextrakt. Feine Fältchen werden gezielt reduziert, die Kollagenproduktion angekurbelt, die Haut gewinnt an Festigkeit und Elastizität.*

**The Organic Pharmacy**  
30 ml ca. 39 €



nach einer Schwangerschaft oder wenn die Haut mit zunehmendem Alter fleckiger wird“, erklärt die Grünwalder Hautexpertin.

### **Retinol – ein wichtiges Element für die Hautgesundheit**

„Retinol kann aber noch mehr. Es hilft, den Verhornungsgrad der Oberhaut zu regulieren – was zu einem schöneren Hautbild führt. In der Unterhaut wirkt sich Retinol günstig auf die Talgdrüsenproduktion aus, da es sich dabei um ein Vitamin-A-Säure-Derivat handelt“, so Dr. Schramm. Das heißt es sorgt dafür, dass nicht zu viel

Talg und zu viele Unterlagerungen gebildet werden, die zu Unreinheiten und Entzündungen führen. Vitamin A spielt bekanntermaßen eine wichtige Rolle beim Aufbau der Hautstruktur. Außerdem regt Retinol die Kollagenproduktion an und sorgt somit in den unteren Hautschichten für ein stabiles „Gerüst“ – und damit für eine geringere Faltentiefe.

Retinol ist ein durch Studien belegtes wichtiges Element für die Hautgesundheit, für die Ebenmäßigkeit und damit für das gesamte Erscheinungsbild. Die Dermatologin empfiehlt Retinol – je nach Indikation in unterschiedlicher

*Die AGELESS total repair crème eignet sich gut als Einsteigerprodukt. Sie enthält Hyaluronsäure, eine Mischung aus eingekapseltem Retinol (soll bei empfindlicher Haut zu weniger Irritationen führen) und Glykolsäure sowie Lakritz, das Pigmentierungen mindert und einen unebenen Hautton verbessert.*

**IMAGE Skincare**  
56,7 ml, ca. 82 €  
Nur bei Dermatologen  
und in Kosmetik-  
instituten erhältlich.



*Die Daily Power Defense ist ein echtes Allroundtalent. Sie unterstützt den natürlichen DNA-Reparaturprozess der Haut, steigert die Produktion von Kollagen und Hyaluronsäure, mindert die Zeichen der Hautalterung verbessert die Hautbarrierefunktion.*

**Zein Obagi**  
50 ml ca. 178 €  
Ausschließlich erhältlich in Arztpraxen,  
z. B. bei Dr. med. Nicole Schramm  
[www.praxis-haut-haare-hormone.de](http://www.praxis-haut-haare-hormone.de)



Darreichung und Konzentration – für Regenerationseffekte ab Anfang 30, zur Behandlung einer Akne auch schon bei Jugendlichen.

### **Was es bei der Anwendung zu beachten gilt**

Bei der Anwendung von Retinol-Produkten ist eine kompetente Beratung unerlässlich, denn Retinol ist nicht für jede Haut geeignet, Schwangere dürfen es gar nicht verwenden. Außerdem sollten „Einsteiger“ zunächst mit Produkten starten, die eine geringere Konzentration enthalten und die Cremes oder Seren auch nicht täglich auftragen. Bei Auftreten von Hautreaktionen (z. B. Rötungen, Trockenheit, Schuppen, Abschälen, Brennen, Stechen) empfiehlt es sich, den Abstand von zum Beispiel dreimal pro Woche auf zweimal pro Woche zu verringern. Ein Tipp: Zunächst ein paar Mal das Produkt in der Armbeuge testen.

**Ganz wichtig:** Sonnenschutz ist ein Muss bei der Anwendung von Retinol-Produkten, da es die Haut lichtdurchlässiger macht!

### **Intensiv-Programme mit medizinischen Produkten**

Wer eine intensive Retinol-Therapie mit Langzeiteffekt machen möchte, der sollte sich in einem medizinischen Kosmetikinstitut behandeln lassen, am besten, wenn dieses noch einer Arztpraxis angegliedert ist. Neben der fachlichen Beratung werden dort ausschließlich hochwirksame medizinische Produkte verwendet, die nicht frei verkäuflich sind. ➔

*Die Retinal & Peptides Repair Night Creme enthält 0,05 Prozent eingekapseltes Retinaldehyd, das bei sensibler Haut besser verträglich sein soll. Angereichert mit Peptiden, Antioxidantien und Aufhellern stärkt die Creme die Immunität und den Regenerationsprozess der Haut, Arganöl und Cranberrysamen-Öl spenden Feuchtigkeit.*

**Allies of Skin**  
50 ml ca. 119 €





Neben der individuellen Einschätzung der Haut erfolgt unter anderem eine genaue Aufklärung darüber, welche Nebeneffekte anfangs auftreten können und was in welchem Fall zu tun ist. Intensivprogramme, die hauptsächlich in Herbst und Winter angeboten werden, können durchaus zu Rötungen, Schuppungen, Kribbeln auf der Haut führen. „Dadurch, dass das Retinol den Verhor-

*Sonnenschutz ist ein Muss: Sunscreen+Powder (SPF 40) ist ideal für unterwegs. Der leichte Puder deckt langfristig und sorgt für einen perfekt mattierte Teint, in 3 Farbnuancen erhältlich.*

**Zein Obagi**

ca. 84 €

Ausschließlich erhältlich in Arztpraxen, z. B. bei Dr. med.

Nicole Schramm

[www.praxis-haut-haare-hormone.de](http://www.praxis-haut-haare-hormone.de)



*Midnight Courage, ein Nacht-Öl mit Retinol und hochwirksamen Pflanzenextrakten wie Bakuchiol, Bio-Hagebutten- und Baobab-Öl. Hilft, Fältchen zu mindern und den Hautton auszugleichen. Kann auch in die Feuchtigkeitspflege gemischt werden.*

psa

15 ml, ca. 43 €



nungsgrad der Oberhaut normalisiert, verfeinert es zugleich das Hautbild und macht die Haut lichtdurchlässiger – nicht dünn, wie manchmal zu lesen ist. Die Oberhaut, und in gewissem Grad auch die Unterhaut, werden ja sogar kompakter“, erklärt die Hautspezialistin. Die höherprozentigen Retinol-Präparate sollten daher immer abends aufgetragen werden. Aber selbst die leichte Variante, die z. B. nur 0,25 Prozent Retinol enthält, würde man im Sommer nicht jeden Abend verwenden, sondern nur vorsichtig zwei- bis dreimal in der Woche. „Aber trotzdem gibt es einen Effekt!“, so Dr.

Schramm. Wichtig ist, dass das Retinol genau dahin kommt, wo es hin soll.

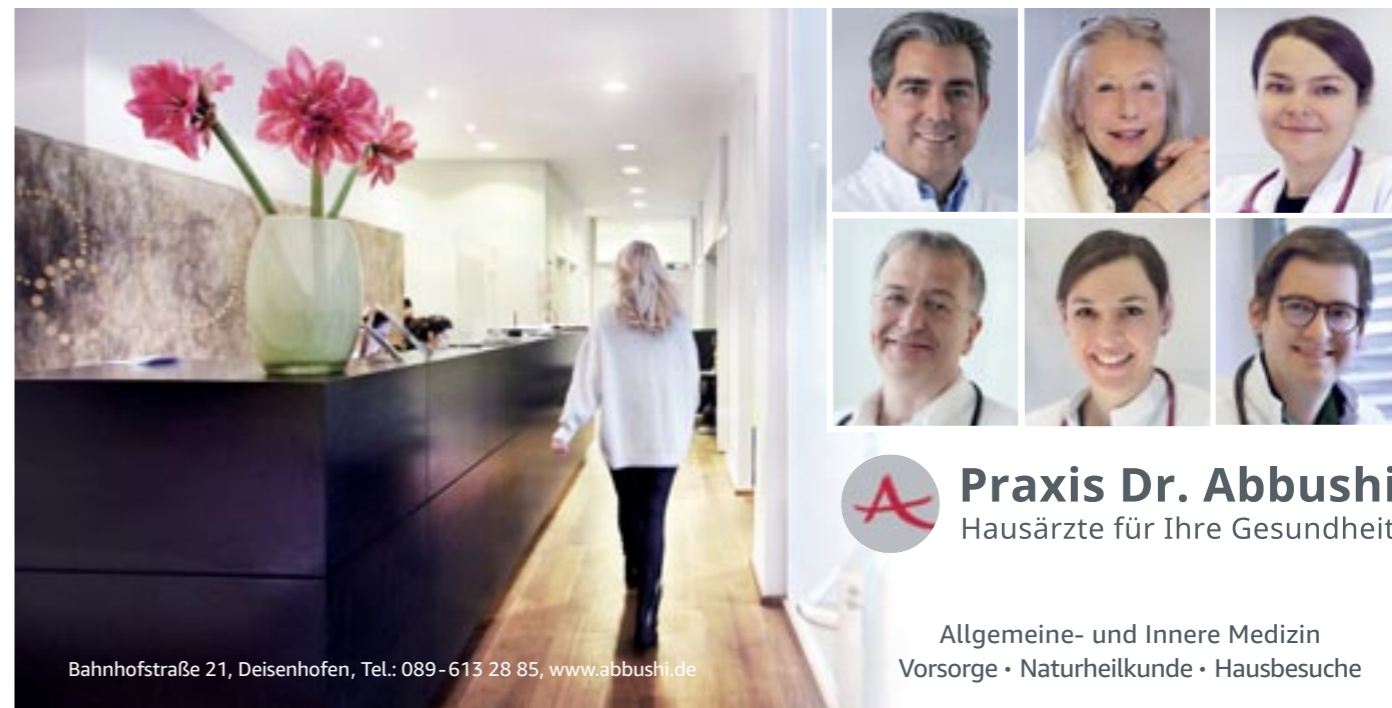
### Ärztliche Beratung

„Wenn eine Patientin zu uns ins Institut kommt, schaue ich mir ihre Haut zuerst selbst an, gebe dann meine Empfehlung zur Wahl der Retinol-Präparate ab und unsere Kosmetikerin bespricht dann en Detail, wie die Produkte nach der Grundbehandlung zu Hause anzuwenden sind“, erläutert Dr.



Dr. med. Nicole Schramm  
©Dimitri Davies

Schramm. „Die medizinischen Retinol-Produkte haben das Ziel, die Haut in ihrem Stoffwechsel zu aktivieren, so dass sie sich selbst reguliert. Der Effekt muss in der Tiefe erzielt werden. Manchmal sagen unsere Patientinnen anfangs: ‚Die Produkte reichen mir nicht aus, da sieht man ja kaum etwas.‘ Das ist aber nur vorübergehend, denn der Stoffwechsel muss ja quasi erst angekurbelt werden.“



**Praxis Dr. Abbushi**  
Hausärzte für Ihre Gesundheit

Allgemeine- und Innere Medizin  
Vorsorge • Naturheilkunde • Hausbesuche

Bahnhofstraße 21, Deisenhofen, Tel.: 089-613 28 85, [www.abbushi.de](http://www.abbushi.de)





# WERTSCHÄTZUNG

- bei RIEDEL mehr als nur eine Zahl



Als Eigentümer kennen Sie den materiellen und ideellen Wert Ihrer Immobilie. Damit auch Interessenten diese Werte erkennen können, ist es von großer Bedeutung, die besondere Qualität Ihrer Liegenschaft hervorzuheben. Seit Jahrzehnten ist RIEDEL bekannt für eine äußerst sorgfältige, hochwertige und ansprechende Objektpräsentation für den Verkauf Ihrer Immobilie.

Von der Bewertung, der Exposéerstellung, dem Marketing bis hin zu der erfolgreichen Vermittlung stehen Ihnen für jeden Schritt Experten von RIEDEL zur Seite. Persönlich, individuell und wertschätzend - kleine Unterschiede mit großer Wirkung.

Wir freuen uns darauf, Sie von diesem Mehrwert zu überzeugen.

Nymphenburg Tizianstraße 50  
089 15 94 55 - 0  
ny@riedel-immobilien.de

Bogenhausen Prinzregentenstraße 70  
089 15 94 55 - 40  
bo@riedel-immobilien.de

Schwabing Hohenzollernstraße 21  
089 15 94 55 - 30  
sw@riedel-immobilien.de

Gräfelfing Bahnhofstraße 77  
089 15 94 55 - 20  
gr@riedel-immobilien.de

Werte leben.

[riedel-immobilien.de](http://riedel-immobilien.de)





München – Bogenhausen  
 Erstbezug: Penthouse-Maisonette über ca. 314 m<sup>2</sup> mit Roofgarden  
 Bj. 2006, mod. 2021, Wfl. ca. 314 m<sup>2</sup>, Nfl. ca. 432 m<sup>2</sup>, 6 Zimmer  
 4 Bäder, Sauna, 2 Stellplätze, EA-V 82 kWh/m<sup>2</sup>, EEK: C, Gas,  
 € 6.080.000 zzgl. 2,38 % inkl. MwSt. Provision aus dem Kaufpreis  
 Büro Schwabing 089 15 94 55 - 30

München – Schwabing  
 Exklusive Terrassen-Wohnung mit Apartment und Designer-Interior  
 Bj. 2012, Wfl. ca. 228 m<sup>2</sup>, Nfl. ca. 302 m<sup>2</sup>, 5 Zimmer + Hobbyraum,  
 3 Stellplätze, EA-V 72 kWh/m<sup>2</sup>, EEK: B, Gas,  
 € 3.270.000 zzgl. 2,98 % inkl. MwSt. Provision aus dem Kaufpreis  
 Büro Schwabing 089 15 94 55 - 30

München – Gern  
 Design-Highlight: Stylish 4-Zimmer-Wohnung mit Souterrain  
 Bj. 2010, mod. 2020, Wfl. ca. 197 m<sup>2</sup>, Nfl. ca. 205 m<sup>2</sup>, 4 Zimmer,  
 1 Stellplatz, EA-V 76 kWh/m<sup>2</sup>, EEK:C, Fernwärme,  
 € 3.050.000 zzgl. 2,98 % inkl. MwSt. Provision aus dem Kaufpreis  
 Büro Nymphenburg 089 15 94 55 - 0

München – Bogenhausen / Oberföhring  
 Dachterrassen-Maisonette mit grandiosem Blick ins Grüne  
 Bj. 1973, Wfl. ca. 227 m<sup>2</sup>, Nfl. ca. 295 m<sup>2</sup>, 4 Zimmer,  
 2 Terrassen, 1 Stellplatz, EA-V 156 kWh/m<sup>2</sup>, EEK:E, Öl,  
 € 2.425.000 zzgl. 2,98 % inkl. MwSt. Provision aus dem Kaufpreis  
 Büro Bogenhausen 089 15 94 55 - 40



# Das Leben der Boheme

Interior war in den letzten Jahren vor allem reduziert und minimalistisch. Dem setzt der Boho-Style mit seinen Einflüssen aus der Hippiezeit der 70er Jahre, Ethno- und Orientalelementen wieder mehr Wärme und Leichtigkeit entgegen. ➔





Ein Paravent mit großzügigen floralen Prints ist ein perfekter Raumteiler, um ein Zimmer geschickt zu gliedern. ©BohoLiving

Es wird Zeit, nach harten Monaten wieder die Sehnsucht nach Unbeschwertheit zu entdecken. Da bietet sich das Lebensgefühl einer Zeit an, die in der Neugier nach fremden Kulturen und der liebevollen Reise zu sich selbst das Wesentliche darin sah, die Welt ein wenig besser zu machen. Der „Summer of Love“, der sich Ende der 60er Jahre von San Francisco aus über den Globus verbreitete, kreierte auch einen eigenen phantasievollen Stil in

Mode und Einrichtung. Natürliche Materialien und auffallende Farben, die junge Reisende in Nordafrika oder Asien kennenlernten, bestimmen in dieser Stilrichtung Wohnelemente und -objekte, die als aktueller Trend in der Inneneinrichtung ihre Renaissance erleben. Alles wird wieder leichter, lebendiger und lockert so manches puristische Industrial- oder Skandidesign der vergangenen Dekade auf. Der Freiheit der Boheme gemäß, aus der



Hell und romantisch ist dieses feminine Schlafzimmer mit pastelligen Naturtönen und kuscheligen Heimtextilien. ©Rebel Walls





Der Boho-Style schafft leichte und gemütliche Wohlfühlräume für die ganze Familie. ©norsu interiors

der Begriff Boho abgeleitet ist, gibt es hier keine strikten Vorgaben. Nur Inspirationen mit ein paar ausgesuchten Teilen, den künstlerischen und freien Geist durch fremde Länder wandern zu lassen.

So gehört zu Boho einfach ein farbenfroher, auffällig gemusterter Teppich. Da kommen selbst persische oder marokkanische Stücke wieder zu Ehren, die moderne Designer neu interpretieren. Meist werden sie in bestimmten Verfahren künstlich gealtert, um die alten Elemente dieses etwas aus der Mode gekommene Wohnaccessoires dezenter in reduzierte Wohnwelten zu integrieren. Dieser Used-Look passt so auch perfekt in die immer noch aktuellen Vintage-Welten zeitgemäßer Lebensräume. Die entsprechenden Möbel in Naturholz bilden in einfachen Farben wie Weiß oder Creme die Basis für das bunte Spiel der Streifen, Rauten oder Blumenmuster der Boho-Elemente wie Kelim- und Sabra-Kissen in kräftigem Türkis, Blau oder Rottönen. Von diesen kräftigen Kontrasten lebt diese Einrichtungswelt – und je bunter Stoffe kombiniert werden, desto lebendiger ist der Effekt eines Basars in den eignen vier Wänden. Ein Pouf aus Leder oder Strohseilen vervollkommen diesen orientalischen Look perfekt.

Oder man nimmt als stimmungsvolle Elemente großzügige Körbe, in denen man zum Beispiel Zeitschriften oder Spielzeug stilvoll und praktisch lagern



# Architektur oder Revolution?

START ROHBAU!



Ein ikonischer Entwurf von Ben van Berkel. Ein revolutionäres Wohnkonzept, das Räume maximiert und individueller nutzt als je zuvor. Mitten in München-Schwabing. Apartments, Flats, Gallery Lofts und Sharing-Flächen. Very urban living.



Beratung und für den Käufer provisionsfreier Verkauf  
vanb@bauwerk.de | +49 (89) 89 67 49 63  
www.van-b-home.de



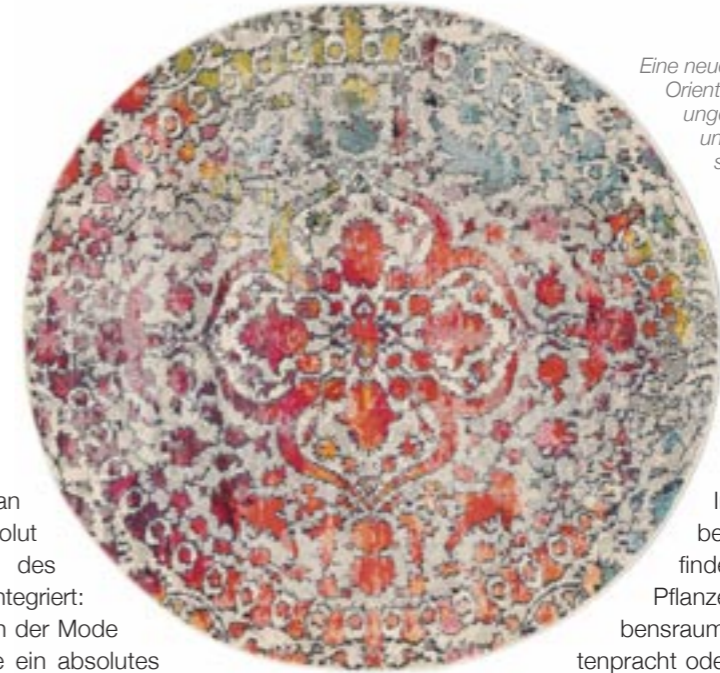


Mit farnefrohen Kissen in orientalischer Anmutung fñhlt man sich wie in einem exotischen Salon in Marokko. Nordafrika war in den 60ties einer der bevorzugten Fluchtpunkte für Aussteiger und Lebenskñnstler. ©H.O.C.K.





Naturmaterialien wie Bast sorgen bei den angesagten Leuchtkörpern des Boho-Style für ein sanftes Licht.  
©MADE.COM



Eine neue Generation von Orientteppichen mit ungewöhnlichen Formen und Vintage-Mustern sind ein zentrales Gestaltungselement dieses Trends.  
©RUG VISTA

kann. Dann hat man auch gleich das absolut wichtigste Material des Boho in sein Interior integriert: Bast, der nicht nur in der Mode als Hut oder Tasche ein absolutes Must-have für die nächste Saison ist. Die Leichtigkeit dieses Naturmaterials eignet sich perfekt für auf- fallende Hängelampen über einer gemütlichen Sitzlandschaft oder einem rustikalem Esstisch. Dieses Geflecht korrespondiert dann auch mit einem Deko- stück, das im Boho unerlässlich ist: Die „geknüpften Schleier“, unter dem Begriff Makramee bekannt, sind der Wandschmuck für den Boheme-Look schlechthin. Wie grafische Bilder schmücken die großzügig geknüpften Objekte auch farblich auffällig gestaltete Flächen, denn das gedeckte Naturkolorit, das hier eingesetzt wird, lässt sich ideal kombinieren und verleiht der Einrichtung eine wunderbare Leichtigkeit.

In dieser bunten, lebensfrohen Umgebung finden ebenso exotische Pflanzen einen idealen Lebensraum. Ob mit reicher Blütenpracht oder großblättrigem Grün kann man seinen Wohnraum in einen wunderbaren Indoor-Garten verwandeln. Gerade Kakteen mit ihren individuellen, manchmal skurrilen Formen und satten Grün schaffen auf Regalen oder Beistelltischen die gewünschte extravagante Boheme-Atmosphäre. Mit dieser Lebendigkeit, den geschickt gesetzten farblichen Kontrasten der Stoffe und etwas verlebt erscheinenden Möbel und Objekten holt man sich die Erinnerungen an Reisen in exotische Länder zurück oder träumt sich nach Monaten in Klausur in die bunte Welt, die uns wieder erwartet. Wo sich bestimmt auf einem Basar noch das ein oder andere Stück finden lässt, mit dem sich der Boho-Stil zu Hause noch perfektionieren lässt. ■



Direkt am Schlosspark Possenhofen  
Nur ein Steinwurf vom Starnberger Seeufer



# AM PARADIES

EINE ELEGANTE VILLA

4 Eigentumswohnungen mit einer Wohnfläche  
von ca. 167 qm bis ca. 239 qm

Objekt & Showroom:  
Kurt-Stieler-Straße 8  
D-82343 Pöcking  
Öffnungszeiten | Besichtigung nach Vereinbarung

Beratung & provisionsfreier Verkauf:  
HEIDINGER IMMOBILIEN  
Jürgen Heidinger, Dipl.-Sachverständiger  
T +49 (0)8157 900888 | [info@heidinger-immobilien.de](mailto:info@heidinger-immobilien.de)

DIE KUNST DER SCHÖNEN ORTE

[www.am-paradies.com](http://www.am-paradies.com)




78  
reisen

# Der Weinherbst an der Donau

Genuss mit Kultur in der Wachau

*Blick von der Burgruine Dürnstein. Auf der  
anderen Donauseite liegt rechts Rossatz. Eine  
Fähre verbindet regelmäßig die beiden Ufer.  
©Österreich Werbung/Andreas Tischler*





Von Herodot als Sonnentrotzer tituliert – weil sie sich von Westen nach Osten schlängelt, geht vom zweitlängsten Fluss Europas seit jeher eine besondere Magie aus. Von ihrer Quelle im Schwarzwald bis zum Schwarzen Meer erzählt sie flüsternd vom rauschenden Aufstieg und tiefen Fall vergangener Monarchien. Einen der bezauberndsten Abschnitte der Donau entdeckt man zwischen den Städtchen Melk und Krems, die Wachau: Eine 34 Kilometer lange, romantische Flusslandschaft mit herrlichen Weinterrassen, Festungen und geschichtsträchtigen Klöstern. MünchenCITY gibt Tipps für das UNESCO-Weltkulturerbe. ➔

*300 Meter hoch über der Donau wacht die Burgruine Aggstein über die Wachau. Ihre bewegte Vergangenheit reicht bis ins 12. Jahrhundert zurück. Heute wird die noch teilweise erhaltene Burg gerne für Hochzeiten und andere Veranstaltungen genutzt.*  
©Österreich Werbung/Popp-Hackner



In den Herbstmonaten schillert die Wachau in den prächtigsten Farben und lädt zu Wanderungen durch Weinberge ein, hinauf zu aussichtsreichen Plätzen, sagenhaften Schlössern und geschichtsträchtigen Ruinen. So vielfältig wie die Landschaft gestaltet sich auch der Weinherbst. In der Buschenschenke und im Heurigen erlebt man authentisches Brauchtum mit königlichen Gaumenschmeichlern. An der schönen blauen Donau wird der neue Jahrgang bis weit in den November hinein gebührend gefeiert.

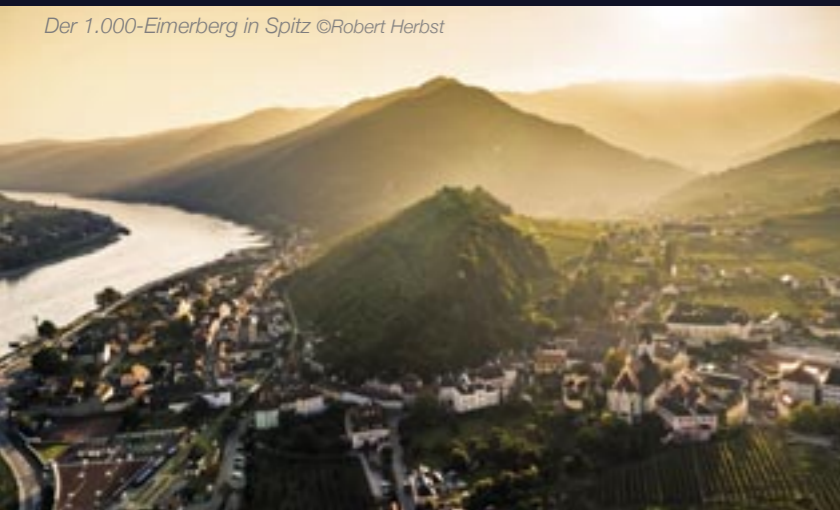
### *In vino veritas*

Die einzigartige Flusslandschaft, die typischen Terrassenweingärten und die feinfruchtigen Weine machen die Wachau zu einem echten Juwel. Hier sind die Lös- und Sandböden sowie das außergewöhnliche Klima im Donautal mit seinen sonnigen Hängen ideal zum Weinanbau. Die Römer brachten vor 2.000 Jahren Weinstöcke mit und seitdem wurde diese hohe Kunst immer



Ried Frauenweingärten in Rossatz ©Robert Herbst

Der 1.000-Eimerberg in Spitz ©Robert Herbst



Ried Achleiten in Weißenkirchen ©Robert Herbst





Steinfedergras ©Gamerith



**Die Prädikate der Wachau** unterscheiden die Weine nicht so sehr qualitativ, sondern eher über den Alkoholgehalt. Wer es leichter mag, greift zu Steinfeder® oder Federspiel®, wer die Opulenz liebt, dem sind die Smaragd®-Weine empfohlen. Diese stammen überwiegend aus den besten Rieden der Wachau. Kellerberg, Schütt, Achleiten, Singerriedl gehören zu den besten Weißweinlagen der Welt.

Namensgeber für das Federspiel ist der Falke.  
©Gamerith



Smaragd-Eidechse ©Wolfgang-stock.adobe.com

weiter perfektioniert. Das Zusammenspiel aus den kühlen Winden des Waldviertler Hochlandes und der temperaturregulierenden Donau bringt würzige Weine voller Eleganz hervor. Hochprämiertes findet man heutzutage überall, dank der traditionsreichen „Rieden“ – so heißen die Lagen in der Wachau. In aller Welt bekannt ist natürlich der Riesling und der Grüne Veltliner, Kenner schätzen auch den Neuburger und Gelben Muskateller.

#### MünchenCITY-Tipp:

Je nach Gusto genießt man die Weine in drei Varianten mit klingendem Namen. Fein wie das Steinfedergras, das an den Weinbergen des Donautals wächst, schmeckt die mit maximal 11,5 Prozent Alkohol leichteste, fruchtige Variante namens Steinfeder®. Der trockene, nuancenreiche Federspiel® – in Anlehnung an die Falkenjagd – gilt als charaktervoller Speisebegleiter und die Bezeichnung Smaragd® erhalten nur die wertvollsten Kreationen der Wachauer Winzer. Genau wie die ansässige schillernde Smaragdeidechse haben diese Trauben extra lange in der Sonne gebadet – höchste Traubenreife und eine natürliche Konzentration erheben dieses Prädikat zur Weltklasse. ➔



## Ein kleines Stück vom Glück

Hoch über der Donau inmitten des Farbenmeers der Weinreben zu sitzen und einen Heurigen zu trinken, ist immer wieder ein Highlight. Einerseits wird so der junge Wein des aktuellen (des heurigen) Jahrganges benannt und andererseits die Gaststätte selbst, in dem dieser Wein ausgeschenkt wird. Am Festtag des Heiligen Martin, dem 11. November, wird die letzte Lese als Heuriger zum ersten Mal serviert. Ob im lauschigen, überwachsenen Innenhof oder nahe am Weinberg – in einem Buschenschank ist die Atmosphäre stets urig, das Ambiente schlicht und die angebotene Jause einfach und köstlich. Dazu gehören: gekochtes Geselchtes, Bauernspeck, Verhackertes, Kümmelbraten, Surbraten, verschiedene Käsesorten und im Brotkorb die Wachauer Laberl, ein typisches Gebäck aus der Region. In der von Wien und Böhmen beeinflussten Küche stehen Spezialitäten wie Traisentaler Hofkas, Waldviertler Karpfen, Marillenknödel im Topfenteig oder Mohnnudeln auf der Karte. Unverzichtbar nach solchen Kalorienbomben folgt der regionale Schnaps, allen voran der aus der Marille.



©Niederösterreich-Werbung/Robert Herbst

©Donau Niederösterreich/Steve Haider



©Österreich-Werbung/Nina Baumgartner thecreatingclick.com



©Österreich-Werbung/1000things



### MünchenCITY-Tipp:

„Ausgesteckt is“, das heißt, der „Buschen“, ein Bündel aus Zweigen, zeigt an, welches Weingut beziehungsweise welcher Buschenschank gerade geöffnet ist. Buschenschanken dürfen nur kalte Speisen servieren, Heurige haben das ganze Jahr über geöffnet und verwöhnen Gäste auch mit warmen Speisen. Die Wachauer Marille ist ebenfalls berühmt – in Form von Marmelade, Konfitüre, Röster, Edelbrand oder Marillenknödel. Die Kerne gelten geröstet als Delikatesse und sind als Mitbringsel beliebt. ➔



## Zu Land, zu Wasser und in der Luft

Der Welterbesteig Wachau zieht sich 180 Kilometer nördlich und südlich der glitzernden Donau wie ein Band zwischen den 14 Gemeinden des UNESCO-Weltkulturerbes der Wachau. Durch Weingärten hindurch und vorbei an goldenen Weinreben führt der Weg mit himmlischen Einkehrmöglichkeiten. Den Blick kann man dabei vom Aussichtsbankerl frei ins Donautal schweifen lassen, mit seinem endlosen Wechselspiel aus Wald und Fluss

und Burg. Eine Etappe des Welterbesteigs führt vorbei an der Ruine Dürnstein. Hier wurde der englische König Richard I. Löwenherz im Auftrag des Babenbergers Leopold V. ein Jahr gefangen gehalten.

Das Lösegeld Richards ermöglichte zahlreiche wichtige Baumaßnahmen wie die Gründung von Wiener Neustadt, außerdem die Schaffung der Wiener Münzstätte. →



©Niederösterreich-Werbung/Robert Herbst



So mancher Radfahrer hat schon bedauert, dass die Wachau nur etwa 35 Kilometer misst. Im Bild sieht man den Weg durch die Riede Achleiten und Klaus bei Weißenkirchen.

©Österreich-Werbung/  
Martin Steinthaler TineFoto

Die Kuenringerburg Dürnstein war, wie auch der Ort Dürnstein (rechts), ein Schauplatz der Geschichte. Hier wurde etwa der Kreuzzugheimkehrer Richard Löwenherz ein Jahr gefangen gehalten. Der Sage nach soll der Sänger Blondel ihn mittels eines dem König bekannten Liedes gefunden haben (Bild unten).

Am 11. November 1805 erlitten hier die napoleonischen Truppen ihre einzige Niederlage im Dritten Koalitionskrieg, der dann wenig später bei Austerlitz endgültig für Napoleon entschieden wurde.



©BSonne

Der auffällig weiß-blau gestrichene Turm der Stiftskirche Dürnstein erstrahlt so erst seit den 1980er Jahren. Bei Restaurierungsarbeiten stieß man auf Reste dieser ursprünglichen Farbgebung. Heute ist der Turm das Wahrzeichen der Wachau.  
©Michael Liebert Photography





Die abwechslungsreiche Strecke über den Vogelbergsteig zur geschichtsträchtigen Burgruine Dürnstein zählt zu den schönsten Wanderstrecken der Wachau. Der Wanderweg ist nicht nur sehr abwechslungsreich, sondern auch teilweise ausgesetzt und erfordert eine gewisse Trittsicherheit. Dafür wird man mit tollen Ausblicken und einer traumhaften Landschaft belohnt.

©serkat Photography-stock.adobe.com



**MünchenCITY-Tipp:**

Für viele Touren, wie beispielsweise auf den Jauerling – mit 960 Meter der höchste Berg an der Donau – kann man einen Gepäcktransport organisieren. Wer beim Klettern die Aussicht genießen möchte, erlebt auf dem Vogelbergsteig Adrenalinschübe vor Donauromantik. Ein stetiger Fährbetrieb über die Donau garantiert sanfte Überfahrten mit den Rollfähren, auch mit dem Fahrrad im Gepäck. Eine Fahrradtour auf dem beliebten Donauradweg vereint das Freiheitsgefühl vom Radeln mit genussvollen Pausen in urigen Heurigen, stilvollen Landgasthäusern oder in ausgezeichneten Restaurants. ➔



©Österreich-Werbung/Peter Burgstaller



**Besondere Weine - Besondere Formate**

bei **SENTI VINI**  
WEINE AUS ITALIEN

Am Werbering 4 | 85551 Kirchheim bei München



*Le Fornaci*® **LUGANA DOC**

**TOMMASI**  
Viticoltori dal 1902



## Comics und Kulturgeschichte

Das barocke Stift Melk wird seit seiner Gründung 1089 von Benediktinermönchen bewirtschaftet. Bei Rundgängen und Führungen taucht man im Marmorsaal, in der Stiftsbibliothek oder im Kaisergang in die bewegte Vergangenheit ein. Vom Verbindungsbalkon zwischen Marmorsaal und Bibliothek schlängelt sich die Donau majestätisch zu Füßen der Besucher – ein unvergesslicher Anblick für Jung und Alt. Draußen im Park streift

man auf dem meditativen Benediktusweg oder stärkt sich ganz irdisch im dazugehörigen Café oder Restaurant. Als Meisterwerk des Hochbarocks gilt die Stiftskirche, die ohne Führung besichtigt werden kann.

Auch in der Burgruine Aggstein (Bild Seite 80) begibt man sich auf eine unterhaltsame Spurensuche in die Vergangenheit für die ganze Familie. ➔



©Donau Niederösterreich/www.extremfotos.com

Die Gartenanlage von Stift Melk gehört zu den bedeutendsten gartenarchitektonischen Anlagen Österreichs und steht als solches explizit unter Denkmalschutz.

Das Deckenfresko des Presbyterium von Johann Michael Rottmayr ist nur ein Beispiel für die prachtvolle Ausstattung des Stifts.

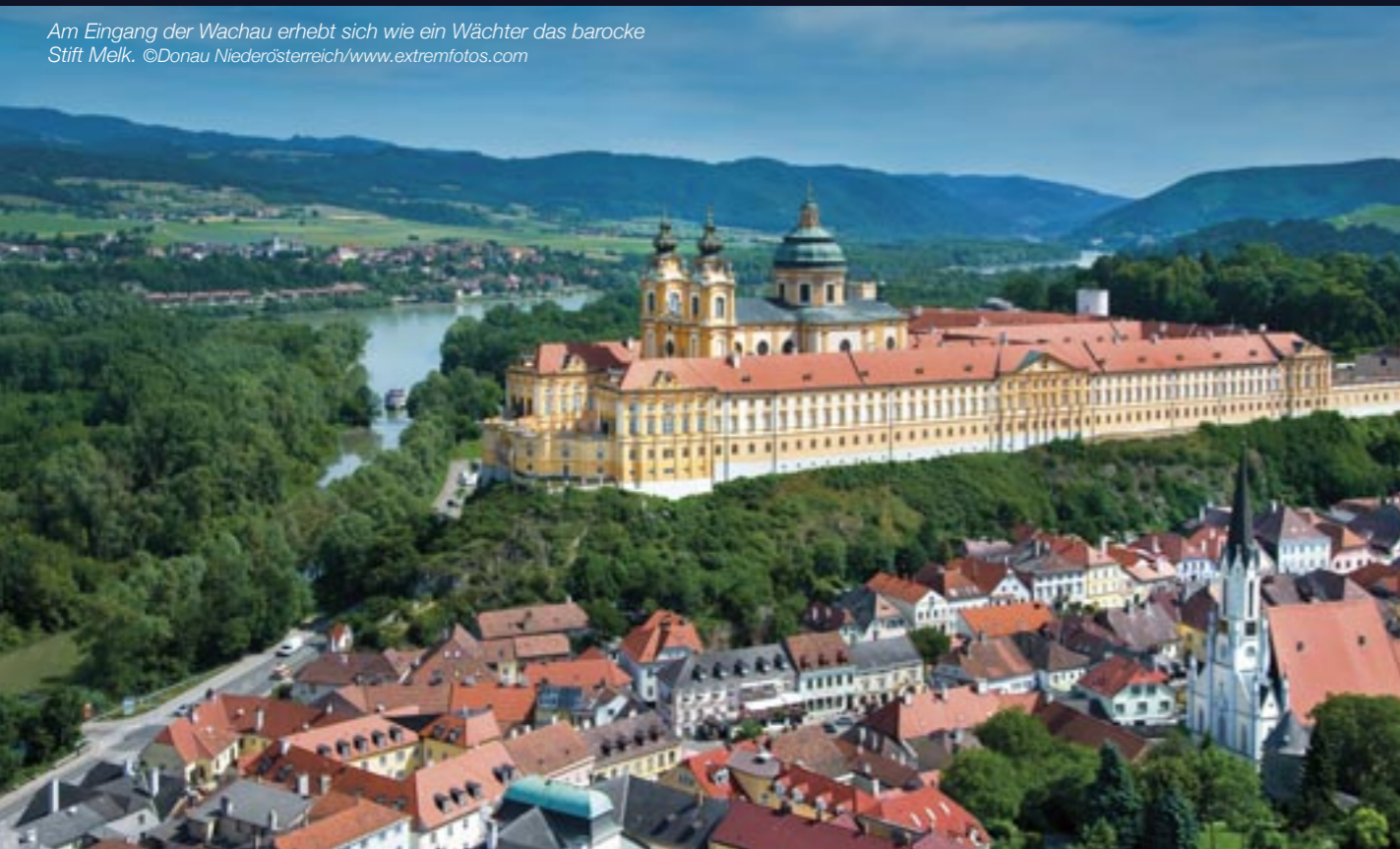
©Ubaei1

Im Bild unten sehen wir die Wendeltreppe zwischen Bibliothek und Kirche.

©Horvath Botond-stock.adobe.com



Am Eingang der Wachau erhebt sich wie ein Wächter das barocke Stift Melk. ©Donau Niederösterreich/www.extremfotos.com







Ein Muss für die Freunde schwarzen Humors ist das Karikaturmuseum in Krems.  
©Karikaturmuseum Krems/  
Christian Redtenbacher

**MünchenCITY-Tipp:**

Zeitgenössische Inspiration finden Kulturgebeisterter im Karikaturmuseum Krems, nur wenige Minuten zu Fuß von der Schiffsanlegestelle Krems/Stein entfernt. Zwischen dem historischen Stadtkern von Krems und der mittelalterlichen Altstadt von Stein entdeckt man ein modernes Stück Zeitgeschichte in Österreichs einzigem Museum für Karikatur, Bildsatire, Comic und Cartoons.

Ein Einheimischer würde vielleicht schmunzelnd hinzufügen: „Wer glaubt, die Wachau für die Bastion einer älteren Radfahrgeneration halten zu können, die nicht viel mehr im Sinn hat als das Donauufer hinauf- und hinunterzufahren und sich abends etliche Viertel



©Gerhard Haderer/Landessammlungen NÖ

Heurigen zu Gemüte zu führen, wäre a „Fetznshedel“ (Dummkopf) oder a „Frischfangda“ (Neuling). Und der, der es gar fertigbrächte, an den kulinarischen und sonstigen Köstlichkeiten der Wachau unachtsam vorbeizuradeln, wäre keinesfalls a „Feinschbitz“ (Gourmet) und sollte mal zum „Klopfal-dokta“ (Psychiater) gehen.“ Soweit ein Streiflicht auf das Wohlklingende wie gnadenlos Entlarvende des österreichischen Zungenschlags.

Die Wachau gilt auf jeden Fall als Geheimtipp, als eines der bezauberndsten Flusstäler Europas, als international renommierte Weinregion und als bevorzugter Treffpunkt für Genießer. ■



**DIE HOCHKÖNIGIN**  
SOULFUL Moments in einzigartiger Panoramalage

- Infinity Pool & Whirlpool mit traumhaftem Blick
- Terrasse mit #meerblick
- Tägliches Aktivprogramm: Yoga, geführte Wanderungen, ...
- 2000 m² Wellnessbereich NATURE SPA auf 2 Stockwerken mit Adults Only Bereich
- FUN ARENA auf 600 m² und FAMILY SPA mit Indoor Pool und Saunen
- Kulinarisches Verwöhnprogramm mit Feinschmeckermenüs
- Neu renovierte Zimmer
- Und vieles mehr

Hier empfängt Sie eine edle und charmante Königin mit dem wilden und frechen Herzen einer jungen Prinzessin. Perfekt für den kleinen Ausbruch aus dem Alltag.





Wandern auf die sanfte Tour

# Welterbesteig Wachau

Genusswanderer entdecken in der Wachau eine der wohl schönsten Weitwander-Routen Österreichs: 180 Kilometer führt der Weitwanderweg Welterbesteig Wachau an 14 Etappen entlang durch die Flusslandschaft mit zahlreichen kulturellen und kulinarischen Hotspots und urigen Heurigen.



Blick auf Spitz. ©Robert Herbst

Wer besonders entspannt unterwegs sein will, der bucht eines der Wanderpackages mit Gepäcktransport und Jause. Das Gepäck braucht man dann nicht selbst tragen: Es wird automatisch und wie von Zauberhand zur nächsten Unterkunft gebracht. Durch malerische Winzerdörfer und schmucke Renaissancestädte, durch schattige Hohlwege und sonnendurchflutete Weinrieden, zu prachtvollen Kulturdenkmälern, stets mit Blick auf das

harmonisch gewundene Flusstal – der Welterbesteig Wachau legt seinen Besuchern die schönsten Plätze des Donautals sanft zu Füßen.

### First Class mit Gepäcktransport

Belohnt werden Wanderer nicht nur mit traumhaften Ausblicken und kulturellen Sehenswürdigkeiten am Wegesrand, sondern auch mit einer paradiesischen Dichte



Das UNESCO-Welterbe Stift Melk. ©Lachlan Blair



©Andreas Hofer

an herrlichen Labstationen. Am Ende des Wandertages bezieht man direkt beim Winzer Quartier oder wählt aus dem umfangreichen Angebot an Privatzimmern, Ferienwohnungen und Top-Hotels der Wachau. In ungefähr einer Woche lässt sich jeweils das Süd- und Nordufer erwandern. Auf drei Fähren kann man vom Nord- zum Südufer wechseln. Wer noch mehr Ausdauer und Zeit hat, kann als Draufgabe noch die Jauerling-Runde anhängen. Zum Kraft tanken eignet sich der nah gelegene Jakobsweg zwischen den Stiften Göttweig und Melk. Inspirationen zum First-Class-Service für das Wandern mit praktischem Gepäcktransport gibt es auf [www.donau.com/urlaubspauschalen](http://www.donau.com/urlaubspauschalen)

### Das Beste aus Natur und Kultur

Als eine der ältesten Kulturlandschaften Österreichs erlangte die Wachau 1994 das Europäische Naturschutzdiplom. Im Dezember 2000 wurde die Wachau als einzige Region an der Donau in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbe aufgenommen und 2008 vom National Geographic Traveler Magazin zur „Best Historic Destination in the World“ gekürt. Neben Burgen und Schlössern, die entlang des Welterbesteiges thronen, erwarten den Wanderer viele kulturelle Sehenswürdigkeiten.

### Informationen, Beratung und Buchung

Zur bequemen Tourenplanung empfiehlt sich die Wachau-Nibelungengau-Kremstal-App. Genaue Routenbeschreibungen und die GPS-Tracks stehen zum Download auf [www.welterbesteig.at](http://www.welterbesteig.at) kostenlos zur Verfügung. Alle Informationen sowie die Wanderkarte Wachau sind erhältlich bei:

### Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH

Schlossgasse 3, A-3620 Spitz

Tel. +43(0)2713/300 60-60, [urlaub@donau.com](mailto:urlaub@donau.com)

[www.wachau.at](http://www.wachau.at)



Wachauer Heurigenjause ©Martina Steberhandl





Lobby



Gourmetrestaurant Dichter

## Wiedereröffnung des Parkhotels Egerner Höfe **Echter Genuss und leiser Luxus am Tegernsee**

Seit der Neueröffnung im August 2021 erwartet Gäste im Parkhotel Egerner Höfe ein komplett neues Luxushotel, dessen Architektur für fließende Übergänge zwischen innen und außen sorgt und dessen Interior mit naturbelassenen Materialien auf zeitgenössisches Design setzt. Hier findet auch das neue Gourmetrestaurant Dichter unter der Leitung von Thomas Kellermann seinen Platz und lässt Feinschmecker-Herzen höher schlagen. Große Fensterfronten, die sich zum hoteleigenen Park hin öffnen und den Blick auf den Wallberg freigeben, machen den regionalen Fokus mit allen Sinnen erlebbar. Der neue Mangfall Spa sorgt mit seinem 20-Meter langen Pool mit Möglichkeit nach draußen zu schwimmen, vier Saunen sowie einer Eis Lounge für Entspannung pur.

Nur fünf Gehminuten vom glitzernden Tegernsee und seiner Seepromenade und trotzdem meilenweit von der Hektik des Alltags entfernt, entdecken Gäste ein neues Refugium der Zurückgezogenheit und der Ruhe. Das exklusive 5-Sterne-Superior Parkhotel Egerner Höfe verzaubert mit einem ganz besonderen leisen Luxus in einer entspannten, unaufgeregten Atmosphäre.

### **Digital und nachhaltig in die Zukunft**

Von heimischem Holz bis zu digitalem Check-in: Das Parkhotel Egerner Höfe setzt bei seinem Umbau auf nachhaltiges Design und ein innovatives Buchungssystem. „Wir orientieren uns damit an den Bedürfnissen unserer Gäste. Gerade zu Corona-Zeiten ist es ein gro-



Hoteldirektor  
Pierre Laurent Schäfer

ßer Vorteil, wenn Gäste digital einchecken und auf ihr Zimmer gelangen können. Selbstverständlich stehen unsere Mitarbeiter weiterhin jederzeit zur Verfügung“, erklärt der Hoteldirektor des 5-Sterne Superior Hotels Pierre Laurent Schäfer.

### **Luxus im Einklang mit der Natur**

Mindestens genauso wichtig wie das Erlebnis der Gäste ist der ressourcenschonende Betrieb für das Parkhotel Egerner Höfe. Dieser beginnt bei der Verwendung nachhaltiger Materialien wie Holz aus heimischem Anbau, Wärmerückgewinnung bis hin zur Zimmertemperierung über eine Wandheizung. Das verwendete Wasser stammt dabei aus dem eigenen Tiefenbrunnen des Parkhotels und wird ständig wieder zurückgeführt.

### **Parkhotel Egerner Höfe**

83700 Rottach-Egern, Aribostraße 19-26  
Tel. 08022/666-500, [reservierung@egerner-hoefe.de](mailto:reservierung@egerner-hoefe.de)  
[www.egerner-hoefe.de](http://www.egerner-hoefe.de)





# Auszeit vom Alltag

Das Seehof Nature Retreat – ein Sehnsuchtsort der Ruhe, des geistigen Rückzugs und des persönlichen Freiraums. Ein Urlaubs-Cocoon, exklusiv für Erwachsene ab 14 Jahre.

Sie sehnen sich nach einer wohltuenden Auszeit in Zweisamkeit? Sie möchten genussvolle und erholsame Stunden verbringen und sich verwöhnen lassen, einfach mal nur mit Ihrem Partner, Ihrer besten Freundin oder Ihrer Mutter? Sie wollten schon lange einmal ganz alleine verreisen und endlich Zeit für sich haben? Dann freuen Sie sich auf eine wertvolle Zeit im Seehof!

Das Seehof Nature Retreat ist speziell auf die Bedürfnisse erholungssuchender Erwachsener ausgerichtet. Den Besitzern ist es ein großes Anliegen, den Gästen eine Auszeit zu bieten, die das Abschalten, Durchatmen und Energie tanken zum lang ersehnten Erlebnis werden lässt und anhaltende Eindrücke hinterlässt.

[www.seehof.it](http://www.seehof.it)







Das 5-Sterne-Design-Domizil Dolomitengolf Suites wurde luxuriös erweitert

## Golf & Gourmet-Genuss – und ein neues „Spa-radies“

Die Hamacher Hotels & Resorts in Osttirol trotzen der Krise und bieten im Sommer 2021 mehr Komfort denn je: Unweit von Lienz in Osttirol, in absolut ruhiger Lage auf der sonnenverwöhnten Alpen-Südseite, sind Golfer (aber auch Nichtgolfer) schon seit Jahren von dem 5-Sterne-Designhotel begeistert, das nicht nur ideal für Golfer ist, sondern auch für unzählige weitere Aktivitäten. Ab sofort verwöhnt das Domizil unmittelbar an Tirols größter Golfanlage (36 Loch) mit noch mehr Luxus.

### Neue Spa-Suiten und Wellness-Wonnen

Über den Winter wurde das Suiten-Hotel in Rekordtempo mit einem eleganten Neubau erweitert: In den Obergeschossen des Neubaus begeistern 29 elegante Suiten mit hochwertigen Eichenholzböden, die mit angenehmer Bodenkühlung für heiße Sommertage ausgestattet sind. Absolute Highlights sind die Penthouse-Wellness-Suiten mit großzügigen Dach-

terrassen und exklusivem Blick auf die imposanten Gipfel der Lienzer Dolomiten. Das Erdgeschoss steht im Zeichen von Wellness und Fitness.



### Mit zwei Hauben gekrönt

Gourmets finden in der Genuss-Welt des Dolomitengolf Suites bekanntlich schon seit Jahren ihr Paradies: Die bereits „einstellige“ Kulinarik von Haubenkoch Lukas Gröfler (2 Hauben vom Gault & Millau) gewinnt dazu – mit erweiterter Patisserie, vergrößertem Restaurant und eleganten Wein-Kühlschränken als Eye-Catcher. Zudem lädt die neue Piano-Bar in Lounge-Atmosphäre zu Stimmungsstunden ein ...

**Tipp:** Ab Weihnachten 2021 lockt das Dolomitengolf Suites das erste Mal auch im Winter mit attraktiven Arrangements für Wellness-Fans und Gourmets!

[www.dolomitengolf-suites.com](http://www.dolomitengolf-suites.com)

  
**DOLOMITENGOLF**  
SUITES  
★★★★★

*Hamacher*  
HOTELS & RESORTS

## 5 STERNE, 2 HAUBEN & 36 LÖCHER

Ob Sommer oder Winter – das elegante Domizil empfängt Sie mit seinem neuen Spa-Bereich, mit Hallenbad, Fitness-Center & großem Behandlungsbereich sowie mit eleganten Suiten.



### Golf Total – 4 Nächte

4 Nächte (Sonntag bis Donnerstag) inkl. Gourmet-HP mit Genießer-Frühstücksbuffet & 4-Gang-Wahlmenü im Haubenrestaurant und unbegrenzte Greenfees für den hauseigenen 36-Loch-Meisterschaftsplatz

ab € 662 pro Person

### Saisonabschlusswoche 24. bis 31. Okt 2021

7 Nächte inkl. Gourmet-Halbpension, freie 9-Loch Golfkunden, 40 Euro Wellness-Gutschein pro Person, Weindegustation mit einem österreichischen Winzer, Abschlussabend mit Gala-Menü u.v.m.

ab € 763 pro Person

Informationen & Buchung: [www.dolomitengolf-suites.com](http://www.dolomitengolf-suites.com)

Hamacher Hotel- und Beteiligungs GmbH · Am Golfplatz 2 · 9906 Lavant, Austria · Telefon +43 4852 61122-500





# Historisch und modern

Die Höhepunkte Westeuropas entdecken  
mit der WORLD VOYAGER  
vom 3. bis 17. Mai 2022

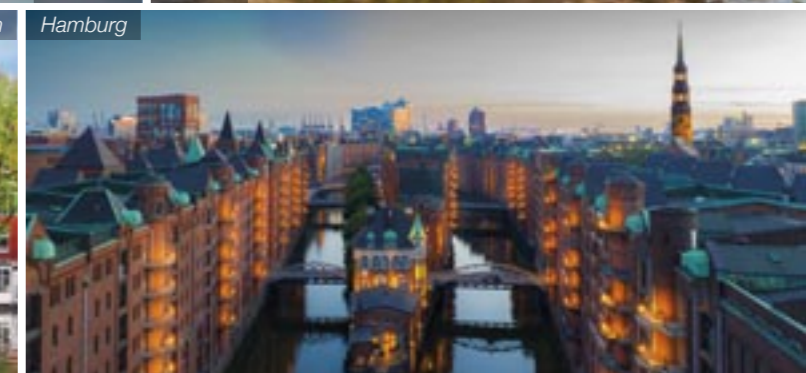


Schmecken Sie das Salz in der Luft? Spüren Sie den Wind in Ihren Haaren? Dann stehen Sie gedanklich bereits mit einem Fuß auf der WORLD VOYAGER.



Bei Ihrer Reise entlang der westeuropäischen Küste stehen Abwechslung und ein paar echte Kreuzfahrt-Highlights im Vordergrund. In Lissabon und Porto kommen Sie vorbei an malerischen Fischerdörfern und einem der berühmtesten Weinanbaugebiete der Welt, Douro. Hier wartet bereits eine Portweinkostung auf Sie. Von den satten grünen Hügeln Portugals geht es dann weiter in „die Stadt aus Glas“, A Coruña in Spanien. Hier haben Sie die Möglichkeit, den berühmten Wallfahrtsort

Santiago de Compostela zu besichtigen. Täglich erreichen Pilger aus aller Welt die imposante Kathedrale. Von der Hauptstadt der Region Kantabrien, Santander, geht es zur Klosterinsel Le Mont-Saint-Michel. Hier bildet die befestigte Abtei im normannischen Baustil das Herz und ist eine der Hauptattraktionen der 30-Seelen-Gemeinde. Im Anschluss empfängt Sie die Normandie mit ihren Genüssen. Bordeaux und die Weinregion Médoc sind heute Ziel Ihres Ausfluges. Im malerischen Hafenstädtchen







Honfleur können Sie die Aussicht auf pittoreske, schmale sechs Stockwerk hohe Häuser und einen Rest der historischen Befestigungsanlage genießen. Über den Ärmelkanal geht die Reise nach London. Wir folgen der Themse entlang den berühmten Hochhäusern der Stadt, wie dem von den Londonern liebevoll, nach einer Essigurke benannten „Gherkin“ oder dem „Shard“, einem Glasriesen, der an eine funkelnde Scherbe erinnert.

Wenn sie auf der anderen Seite schon das Riesenrad „London Eye“ entdecken können, öffnet sich über Ihnen die Tower Bridge und erlaubt Ihnen von Ihrer Veranda-Kabine einen exklusiven Blick aus seltener Perspektive. Am Abend bietet sich dann die Möglichkeit, Land und Leute in den besten Pubs der Stadt kennenzulernen. Für die kleine Abwechslung nach der imposanten Metropole sorgt Brügge, eine Stadt, die mit ihren historischen Gebäuden und dem mittelalterlichen Stadtbild besticht.

In Amsterdam und Rotterdam winken Sie von Deck aus den vielen Fahrradfahrern zu und erfreuen sich der einmaligen Architektur der beiden Kosmopoliten. Lernen Sie Amsterdam näher kennen und genießen Sie das authentische Dorf Edam, das weltweit für seinen Käse bekannt ist. Dann stechen Sie auch schon das letzte Mal in See. Lehnen Sie sich zurück, bis die Hälse der Kräne am Horizont auftauchen. In Hamburg werden Sie mit einem „Moin, Moin“ zurück in Deutschland begrüßt!

■

Weitere Informationen und Buchung bei:  
**ReiseCenter Solln**  
 81477 München,  
 Herterichstraße 101  
[kreuzfahrt.muenchensued.de](http://kreuzfahrt.muenchensued.de)

## MünchenCITY-Leser Sonderpreis

bei Buchung bis 31.10.2021  
 600 Euro Ermäßigung  
 + 100 Euro Bordguthaben







Als erstes blicken wir unserem Gegenüber in die **Augen** – und jetzt, wo wir alle Maske tragen, stehen diese mehr denn je im Fokus. Doch bei den einen wirken die Augen müde, andere leiden unter ihren Tränensäcken oder Schlupflidern, und wieder andere sind unglücklich über zunehmende Fältchen. Wir haben Beauty-Experten befragt, welche Möglichkeiten es gibt, unsere Augen zum Strahlen zu bringen.

©Elenathewise-stock.adobe.com



**Botanische Badezimmer**

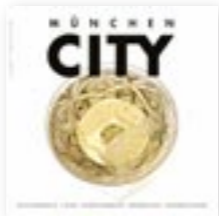
Holen Sie sich die Natur in ihre ganz persönliche Wohlfühloase. Mit floralen Prints, üppigen Pflanzen und exotischen Materialien holen sie sich das perfekte Urlaubsfeeling in ihr Bad.

©Delight FULL

**Die nächste Ausgabe erscheint im November 2021**

**Impressum**

**Verlag** MünchenSüd Verlag GmbH, Bavariafilmplatz 3, 82031 Grünwald, **Telefon: 089/666271-16** redaktion@muenchensued.de, www.muenchensued.de **Geschäftsführer** Sabina Würz, Rudolf F. Würz **Chefredaktion** Sabina Würz **Redaktion** Anja Zahn **Art Direktion** Ruben Kabalo **Anzeigenleitung** Anja Zahn **Autoren** Stephanie Bräuer, Wolfgang Kehl, Tina Lindner, Nina Meggle, Angela Müller, **Lektorat** Angela Müller



**Hinweis:** Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos keine Gewähr. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Onlinemagazine und Internet sowie Vervielfältigungen jeder Art nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verlags. Die redaktionell werbenden Unternehmen tragen alleine die Verantwortung für den Inhalt und die rechtliche Zulässigkeit der für sie hergestellten Text- u. Bildunterlagen. Redaktionell werbende Unternehmen stellen den Verlag im Rahmen seines Auftritts von allen Ansprüchen Dritter und von eventuell entstehenden Kosten für Rechtsvertretung frei.



**Bezugsquellen in München**

- Feinkost Spina - Il Mercatino di Michele - San Marco Bayern - Senti Vini -





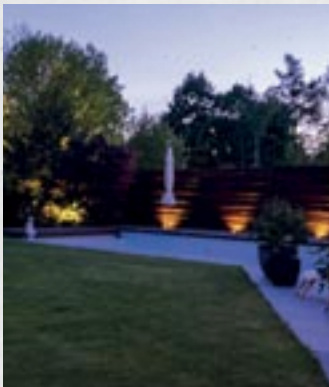
## Einmalige Villa auf großem Grund in der Bestlage von Grünwald.

Sichtbeton als prägendes, modernes Stilelement. Polierte Betonböden, die das Licht in den überwiegend offen gestalteten Räumen reflektieren. Die verdoppelte Deckenhöhe im Entrée betont das großzügige Raumgefühl und die außergewöhnlichen Proportionen der extravaganen Architektur schaffen eine helle und luftige Atmosphäre.

Erleben Sie diese einzigartige Architektur persönlich und machen Sie diese Villa zu Ihrem individuellen Wohnraum.

- Objekt-ID: A 1792
- Wohnfläche: ca. 410 m<sup>2</sup>
- Nutzfläche: ca. 332 m<sup>2</sup>
- Grundstück: ca. 1.620 m<sup>2</sup>
- Zimmer: 7
- Bäder: 3
- Energiedaten: Verbrauch, 115,0 kWh, Gas, Bj. Anlagentechnik 2004, Energieeffizienzklasse D

**Kaufpreis: € 8.400.000,00**



# STROBL

IMMOBILIEN SEIT 1925

T. 089.641 88 10 . [immobilien-strobl.de](https://www.immobilien-strobl.de)

Dieses Kaufangebot ist provisionspflichtig, Kaufpreis zzgl. 2,38% Käuferprovision inkl. 19% MwSt.

