

Mützels Message

Womit die Gastro punkten kann

Warum haben wir Nachwuchsprobleme? Keine andere Branche hat so viel zu bieten:

Diversität kennenlernen: Ich kann Menschen, Kulturen und Länder entdecken; regional oder weltweit agieren.

Alles ist möglich: Als Schülerin im In- oder Ausland mein erstes Geld verdienen, eine Ausbildung starten, als Quereinsteiger ein Startup gründen. Ich kann meine Werte leben und mich weiterentwickeln.

Flexibel & not boring at all: Ich suche das Konzept, das mir gefällt, wähle die Arbeitszeiten, die zu meiner Lebensphase passen, finde sinnvolle Aufgaben mit Perspektiven.

Viel System & Kreativität: Die Gastronomie bietet klare Strukturen mit flachen Hierarchien und Transparenz. Disziplin und Leidenschaft gehören zum Erfolg.

Soziale Verbundenheit: Wo sonst treffe ich so viele, so unterschiedliche Menschen an einem Ort? Was ist schöner als das sofortige Feedback und die Anerkennung meiner Leistung? Wir bringen gute Laune, Freude und Genuss in unsere Städte.

Wertschätzung & faire Entlohnung: Wir sind auf dem richtigen Weg. Mein Wunsch: respektvolleres Miteinander. Adios rauer Umgangston.

ANNETTE MÜTZEL,
BRAND EXPERT
WWW.FOODSERVICE
SOLUTIONS.DE



1

FOTO: UNIVO / NILEENMARIE SCHALDACH



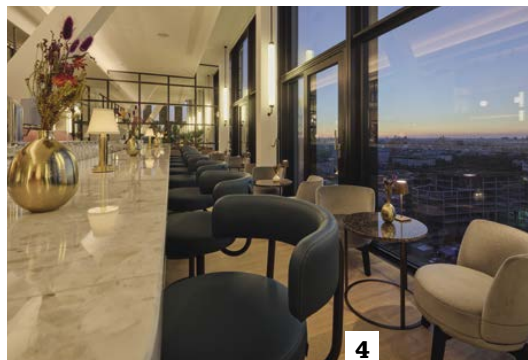
2

FOTO: PR / BOTANISTA CAFE CLUB



3

FOTO: JULU KAFFEEBAR



4

FOTO: SOEHNLEARCHITECTUREFOTOGRAF



5

FOTO: COLIN STEWART

Isar-Innovationen

Bei unseren fünf Neuen aus München ist für jeden Geschmack was dabei: japanisch, flexitarisch, australisch und ... zünftisch.

1 Den Moment ohne die Sorgen des Lebens zu leben – so ungefähr lässt sich der japanische Begriff „Ukiyo“ übersetzen. Genussmomente dieser Art bietet das gleichnamige Restaurant in der Rumfordstraße 6 seinen Gästen seit Herbst 2021: Im Zentrum des Konzepts von Isabelle und Jean-Pierre Tran („Bi-Béo“, „Jacci Asian Kitchen“) stehen Sushi-Kreationen sowie ein japanischer Brunch am Wochenende. Die Räume gestaltete, wie bereits bei den vorherigen Projekten, Stella Maria Mo von Mo Interiors, Hamburg.

www.ukiyogermany.com

2 Der „Botanista Café Club“ von Susanne Wiegand bringt mit seinen Hängesesseln, Schaukeln, Blumendekors und Makramees Urlaubsfeeling in die Pestalozzistraße 20, passend dazu liegt der Fokus der Speisen auf leichten, gesunden Gerichten, die sich mit vegetarischen, veganen oder flexitarischen (!) Protein-Toppings verfeinern lassen. Möglichst zuckerfrei lautet zudem das Motto, darauf achtet man selbst bei den Drinks: Die hausgemachten Spritz-Kreationen sind ebenso ohne Zucker wie die Gin Tonics und der Munich Mule, bei denen selbstgemachte Filler zum Einsatz kommen.

www.botanista-muc.de

3 Auf gerade einmal 10 Quadratmetern haben die Brüder Timo und Jannis Pohl das vermutlich kleinste Café Münchens umgesetzt. Ihre „Julu kaffeebar“ in den Arkaden des ältesten Hochhauses der Stadt (Baujahr 1928) bietet süße Leckereien wie Croissants oder herzhafte Snacks wie Pastrami-Sandwich, Barchetta mit scharfer Salami oder Lachs-Bagel, dazu Kaffee und Tee, Smoothies, Softdrinks oder auch Bier von Augustiner und Giesinger Bräu. Ihren Anspruch an Nachhaltigkeit und Qualität setzen sie mit vielen lokalen Partnern, u.a. der Rösterei „coffeemamas“, um. Dort wird der eigene Kaffee geröstet, der auch als House-Blend verkauft wird.

www.julukaffeebar.com

4 Das Werksviertel wächst und wächst. Im Herbst 2021 eröffnete im Hochhaus Werk 4 die australische Hotelkette Adina hier ihr erstes Münchner Outlet und mit ihm das Restaurant „Fitzroy“. Küchenchef Florian Stall (zuvor im „Westin Grand“ und im „Louis“) kocht „Mod Oz“ („Modern Australian Cuisine“) mit europäischen und asiatischen Einflüssen, z. B. Rock Lobster mit Wasabi-Mayonnaise, gegrillten Oktopus mit Topinambur und Macadamia oder Angus-Rinderfilet mit Okraschote. Optisches Extra: Aus dem Restaurant in der 14. Etage (Außenlounge in der 15.) blicken die Gäste bei guter Sicht bis in die Alpen.

www.fitzroy-munich.de

5 Bruce Lee? Fast: „BrewsLi“! So hat Benjamin Saller sein Craftbeer-Konzept mit integrierter Brauerei in der Taubensstraße 2 getauft. Eröffnen wollte er eigentlich schon 2020, einmal mehr machte auch hier Corona einen temporären Strich durch die Rechnung. Jetzt aber fließen aus den elf Hähnen Erzeugnisse aus eigener Produktion vom Hellen übers Brown Ale bis zu IPA-Variationen, dazu kommen Gastbiere sowie kleine Snacks wie Quiches oder Treberbrot mit Obazda.

www.brewsli.de

Gastro-Adressen 57

April 2022
EURO 7,50 · D13971
www.fizzz.de

MEININGER - SINCE 1903

GASTRO.CULTURE.NOW!
fizzz®

#04

**GESMASHT,
BLENDED, VEGAN**
Zeit für neue Burger

**FRISCHE
APERITIFS**

Mit Leichtigkeit Umsatz machen

**OSTERHASEN
AUFGEPASST!**
Eierlikör ist Kult

*Keine 30 und schon
Multi-Bar-Betreiber:
DUSTIN FRANKE
und sein Weg an die Spitze
der Berliner Szene.*

**DREAM
BIG**