

hotel | building | design

VIII-2020 | € 8,50

2020 Architektur

international

BRENNER KITCHEN IN SCHWABING

ALBERT WEINZIERL U. RUDI KULL

HOTEL SACKMANN, MURGTAL

CREAPLAN METZLER GMBH, BLAICHACH



FEUER, FLAIR & GEMÜTLICHKEIT

brenner kitchen in Schwabing

Innendesign: Albert Weinzierl u. Rudi Kull

Seit etwa 20 Jahren bereichern der Gastronom und Hotelier Rudi Kull und sein Geschäftspartner und Architekt Albert Weinzierl die Münchener Gastronomie und Hotellerie mit ihrer besonderen Herangehensweise an Gestaltung, Kulinarik und Gastlichkeit. Vor kurzem haben sie erneut ein kulinarisches Konzept etabliert, das den Geschmack der Gäste in Schwabing anspricht: Die hochwertige Trennkostküche trifft auf freestyle Sushi und verbindet sich zu einem in sich stimmigen und ebenso lässigen Ganzen. Am 23. Oktober eröffnete das brenner kitchen in den ehemaligen Räumen des Riva Schwabing. Das neue Restaurant vereint den unverwechselbaren Zeitgeist der Münchner Freiheit mit dem Qualitätsanspruch und der Philosophie des stadtbekanntes brenner auf der Maximilianstraße. Das Service-Team rund

um Betriebsleiterin Merle, Stellvertreter Christian und Küchenchef Tim wird nach höchsten Standards geschult und kümmert sich mit viel Freundlichkeit und dabei ganz unkompliziert um seine Gäste. Zudem kann man die Gerichte auch im eigenen Zuhause genießen, denn das brenner kitchen Schwabing bietet einen schnellen und unkomplizierten Lieferservice an.

STILVOLLES INTERIEUR

Albert Weinzierl setzte bei der Neugestaltung sensibel auf die Grundsubstanz des Riva Schwabing und bringt mit ausgesuchten Lampen von Tobia Scarpa, einem umgestalteten Stuhlklassiker und neuem Farbkonzept einen unverwechselbaren, lässigen und gemütlichen „Kull & Weinzierl-Stil“ in den Raum. Dazu bringen dunkles Holz und der offene Ofen Feuer, Atmosphäre und Gemütlichkeit.

OBJEKT

brenner kitchen
in Schwabing

INNENDESIGN

Albert Weinzierl u. Rudi Kull

AGENTUR

Peter Sechehaye PR,
München

FOTOS

brenner kitchen/Kull/
Weinzierl



VON DER FLAMME GEKÜST

Das kulinarische Konzept fokussiert sich auf eine Trennkostküche vom Grill, ohne Saucen, pur nur mit ausgesuchtem Olivenöl und Zitrone. Frische, hochwertige Grundprodukte werden in der offenen Küche auf einem speziellen Asado Flame Grill von Clay Ovens vor den Augen der Gäste zubereitet. „Signature Gerichte“ aus dem Brenner, wie den gegrillten Gemüsesalat und den Superfoodsalat wird man auf der Karte ebenso finden wie eine neue Kategorie mit frischem Gemüse vom Grill. Das Brenner Kitchen verzichtet auf Pasta und Pizza und freut sich, neue Freestyle Sushi Kreationen sowie vegane Maki Rollen vorstellen zu können. Bei allen Gerichten wird natürlich viel Wert auf Regionalität gelegt und mit vielen Lieferanten und Bauern aus dem Münchner Umland zusammengearbeitet. Freundlich, kompetent und flott kümmern sich die Mitarbeiter um die Gäste. Eine lebendige und unkomplizierte Atmosphäre erwartet den Gast. Eine erlesene Weinkarte mit dem Fokus auf naturnahe Weine rundet das Angebot ab.

DAS PASSENDE GLÄSCHEN

Die Weinkarte wurde nach Geschmacksrichtungen gestaltet. Nicht Jahrgang oder Preis führen die einzelnen Rubriken an, sondern die Stilistik der

einzelnen Weine. Leicht zu navigieren für die Gäste, übersichtlich in der Darstellung. Merle Stevanato hat bei der Auswahl der einzelnen Positionen einen besonderen Fokus auf naturnahe Weine gelegt.

BESONDERE GASTRO-KONZEPTE

Das neue Brenner Kitchen gehört zum Gastro-Imperium von Rudi Kull und Albert Weinzierl, welche im Jahre 2000 mit dem Buffet Kull in der Marienstrasse 4 angefangen haben. Gegenwärtig gehören das Hotel Cortina sowie die Bar Centrale, die Pizzeria Riva im Tal, das Buffet Kull und der Brenner Operngrill dazu.

In der Münchner Maximilianstraße stehen mit dem Restaurant Brenner Operngrill seit 2003 alle Zeichen auf Genuss. Durch die gelungene Komposition alter Bausubstanz und modernster Stilelemente bietet das Restaurant eine einzigartige Atmosphäre. In der denkmalgeschützten Säulenhalle des Marstalls wird ein inspirierendes Großstadtgefühl vermittelt: schneller, herzlicher Service, die alte Bausubstanz mit zeitlosen Elementen und die einzigartige Dreiteilung des beeindruckenden Raumes schaffen eine Dynamik, die ihresgleichen sucht. Der Brenner Operngrill ist ein Restaurant am Puls der Zeit, das widerspiegelt, was die Münchner lieben:

U.A. BETEILIGTE FIRMAN

Neumeier GmbH & Co. KG
D-83607 Holzkirchen

Röhrl + Keil GmbH
D-94447 Plattling

Scholz & Neumeier GmbH
D-83607 Holzkirchen

VENTURA GmbH
D-82291 Mammendorf





gesundheitsbewusste Trennkost, qualitativ hochwertige Fisch- und Fleischgerichte, dazu ein ausgewähltes Wein-, Cocktail- und Geträn-

keangebot. Der gelungene Mix aus exquisiten Speisen und Getränken sowie den freundlichen, geschulten Mitarbeitern macht das Restaurant zu den führenden Trendlokalen Deutschlands. Hier verbinden sich zwei Kulturen – Norditalien und Süddeutschland, Mailand und München – zu einer in sich stimmigen, urbanen, vibrierenden Mischung. Anfang 2020 wurde die Küche des Restaurants modernisiert, um dem Küchenteam ideale Rahmenbedingungen zu bieten. Entstanden ist ein hoch funktionaler Kochbereich, der viele Arbeitsschritte gleichzeitig erlaubt und für einen reibungslosen Ablauf bei der Zubereitung der Speisen sorgt. Zudem wurden die Sanitärräume des Restaurants erneuert, um auch hier den Gästen ein angenehmen Aufenthalt zu garantieren. Auch der Gastraum wurde an einigen Stellen etwas aufgefrischt. Insgesamt ist das Restaurant brenner Operngrill für die Zukunft gut gerüstet. ■

VENTURA
KABEL . LICHT . SERVICE

VENTURA GmbH // Kabel. Licht. Service
Schillerstr. 4 // D-82291 Mammendorf
Tel.: +49 (0)8145 99 832 00 // Fax: +49 (0)8145 99 832 02
Mobil: +49 (0)179 595 0 747 // 24 Stunden Notdienst
www.ventura-gmbh.de

INTERIOR-PLANUNG UND REALISIERUNG. FÜR HOTELLERIE UND GASTRONOMIE.

www.neumeier.de



NEUMEIER GmbH & Co. KG | SCHOLZ & NEUMEIER GmbH | Raiffeisenstraße 8 | 83607 Holzkirchen



GASTRONOMIETECHNIK IM SPEZIALBAU. VON PROFIS FÜR PROFIS.

www.scholz-neumeier.de



**SCHOLZ &
NEUMEIER**
GASTRONOMIETECHNIK