

# Poseidon holt das Meer nach München



Marcel Mergen hat sich als kleiner Bub auf eine leere Kiste hinter der Ladentheke gestellt, um drüber schauen zu können.

Foto: Petra Schramek

*Der Fischladen mit Bistro hat umgebaut. Aber sonst bleibt alles so, wie es immer war*

**W**er mittags im Poseidon am Viktualienmarkt einen Tisch ergattert, kann sich glücklich schätzen. Die Münchner haben das Fischgeschäft mit angegeschlossenem Bistro gerade wegen seiner Schlichtheit ins Herz geschlossen. Gefühlt ist der Laden immer gesteckt voll.

Darum waren einige Stammgäste skeptisch, als der Laden für neun Wochen für Renovierungsarbeiten schloss. Die Angst, der schlichte Charme des Poseidon könnte verlorenge-

hen, war groß. „Die Renovierung war dringend notwendig“, sagt der Pächter Marcel Mergen, der den Laden im August von seinem Vater Pierre übernommen hat und nun gemeinsam mit seiner Mutter Gaby führt. Der letzte Umbau ist 22 Jahre her und die Strom- und Wasserleitungen mussten erneuert werden. Da hat sich Mergen entschieden, das Poseidon gleich von Kopf bis Fuß zu renovieren.

Die Firma Neumeier hat sich mit ihrem Team, bestehend aus Architekt, Gastroplaner und Handwerker ein maritimes Konzept überlegt, das die Gäste direkt ans Meer, oder zumindest in eine Art Aquarium versetzt.

Alles, was vorher weiß war,

ist jetzt blau. Die Wände sind blau gestrichen und an der Fischtheke hängen petrolfarbene Fliesen im Fischgrät-Muster. Die Tische und Bänke aus dunklem Holz erinnern an Fischplanen und die Gitter an der Decke an Fischernetze.

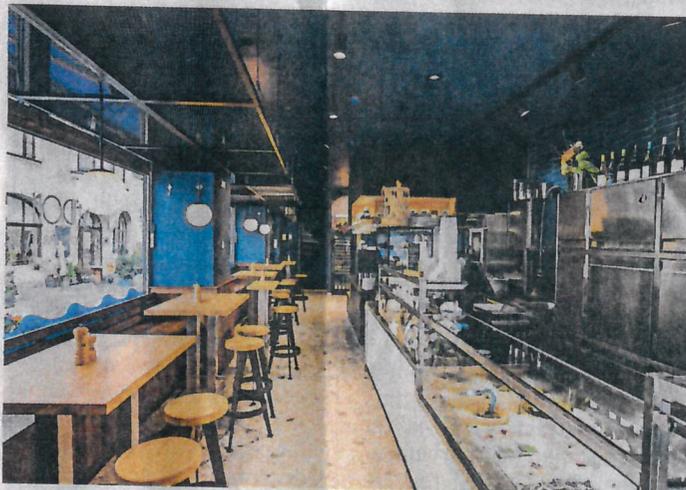
Die Anordnung der Hochtische im Lokal ist geblieben. Etwas mehr als 25 Menschen finden dort Platz. Auch die kleine Küche ist mitten im Lokal geblieben. Und Mergen verspricht: Auch die berühmten Spaghetti mit Meeresfrüchten (15,90 Euro) und die Bouillabaisse (16,90 Euro) schmecken noch genau so wie vorher. Auf Letztere ist das Poseidon besonders stolz und Mergen geht so weit zu sagen: „Bei uns schmeckt sie besser als in der

Normandie!“ Eine Französin hat das Rezept einst mitgebracht und im Laufe der Jahre hat sein Vater Pierre die Bouillabaisse immer weiter verfeinert.

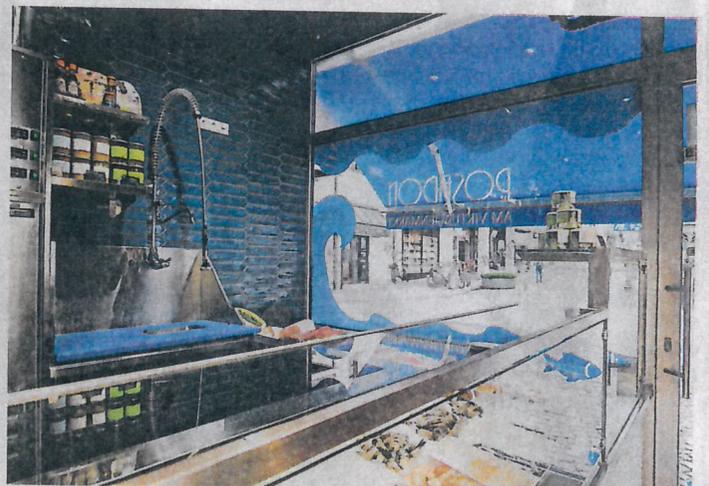
Seit 1984 gibt es das Poseidon. Vorher war an dieser Stelle der Fischhändler Moby Dick. 27 Jahre lang hat Pierre Mergen den Laden geführt. Den Umbau hat er noch begleitet, jetzt möchte er sich zurückziehen. Sein Sohn Marcel ist im Poseidon aufgewachsen und hat schon als Kind mitgeholfen und später eine Kochlehre im Königshof gemacht. Nun blickt er in eine maritime Zukunft am Viktualienmarkt.

Ruth Frömmer

Westenriederstraße 13



Wände und Decke sind blau, die Tische aus Holz. Der graue Steinboden erinnert an Muscheln, die Gitter an der Decke an Fischernetze.



Die Fliesen im Fischgrätmuster hinter der Theke sollen die Kunden in einen Kurzurlaub versetzen.

Fotos (2): Neumeier GmbH & Co. KG