WIRTSHAUSKONZEPT

Drei Neue am Platzl

Cornelia, Sebastian und Ferdinand Zinner stehen hinter dem Weihenstephaner am Platzl in München. Sie setzen auf entspannte Gastlichkeit und schmackige Küche mit bayerischem Duktus.



Starkes Trio: (v.l.) Ferdinand, Cornelia und Sebastian Zinner.

Alle Fotos: Gina Walker

Der Start des Weihenstephaner am Platzl war echte Herausforderung. Zwei Tage bevor das Oktoberfest begann, wurde das erste Wirtshaus der Staatsbrauerei Weihenstephan in München eröffnet, was spontan eine hohe Auslastung brachte. Für die jungen Wirtsleute Cornelia, Sebastian und Ferdinand Zinner bedeutete das, quasi von Null auf Hundert in den Vollbetrieb zu gehen, denn eine Vorlaufzeit wie sonst etwa mit Soft-Openings, gab es in diesem Fall nicht. „Letztlich war das für uns aber optimal", berichtet Ferdinand Zinner. „Wir hatten gleich am ersten Tag das Haus voll, mit Münchnern und mit Touristen. So konnten wir hier die Abläufe gut trainieren."

Das Weihenstephaner am Platzl entstand in den einstigen Südtiroler Stubn von Alfons Schuhbeck. Lange Zeit standen die Räume dort leer. Das Gebäude, das dem Freistaat gehört, wurde von der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan gepachtet – die unter der Regie des bayerischen Wissenschaftsministeriums steht. So wurde dann auch Wissenschaftsminister Markus Blume die Ehre zuteil, das erste Bierfass im neuen Lokal anzuzapfen. „Die älteste Brauerei der Welt zieht ins neueste Wirtshaus der Stadt", verkündete er stolz.

Die Umbauphase hatte ein Jahr gedauert. „Wir waren anfangs von einer Neugestaltung der bestehenden Gasträume ausgegangen", erklärte Brauereidirektor Josef Schrädler, „daraus wurde dann eine Grundsanierung des Gebäudes." Das Problem war, dass es keine Bestandspläne der Gewerke gegeben hat, dadurch zog sich die Planungsphase in die Länge und das Gebäude musste komplett entkernt werden. Unter der Regie der Architekten Carsten Wergin sowie Andreas Holzapfel und der Firma Neumaier und Klier entstand ein großzügig gestaltetes Wirtshaus. Mit in die Planung eingebunden, insbesondere der Küche, waren von Anfang an auch Cornelia, Sebastian und Ferdinand Zinner, die nach einem „normalen" Bewerbungsprozess den Zuschlag als Wirtsleute für das Weihenstephaner am Platzl bekommen hatten.

> „Wir hatten gleich am ersten Tag das Haus voll."
>
> **FERDINAND ZINNER**

Der gelernte Koch Sebastian (38), verantwortlich für das kulinarische Konzept, bevorzugt einen „unaufgeregt bodenständigen, aber weltoffenen" Stil. Ferdinand (32), Absolvent der Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall, interessierte sich eigentlich für die Hotellerie, war auf einem Kreuzfahrtschiff und wurde dann aber vom Catering-Geschäft des Bruders in den Bann gezogen – heute kümmert er sich im Weihenstephaner um den Servicebereich. Cornelia (36), Ehefrau von Sebastian, ist Brauerin und hat ihre Ausbildung an der TU München in Weihenstephan absolviert. Zusammen führt das Trio mehrere Betriebe: Seit 2016 das Wirtshaus Zinner in Taufkirchen südlich von München, seit 2024 das Weinhäusl am Wiener Platz sowie das Zinner's Catering. „Wenn ein Gastronom, ein Koch und eine Brauerin hier am Platzl übernehmen, dann ist das einfach ein ‚perfect match', schwärmte Minister Blume bei der Eröffnungsfeier Mitte September.

Das Weihenstephaner am Platzl, das sich direkt neben dem Hofbräuhaus befindet, hat insgesamt 190 Sitzplätze in mehreren Stuben. Optisch minimalistisch gestaltet und ohne das vielerorts übliche bayerische Dekor, wurde viel Holz eingesetzt. Drei tragende Säulen in der Gaststube wurden kunstvoll in der Glasmalerei der Klosterbetriebe Stift Schlierbach gefertigt und sind dem heiligen Korbinian gewidmet, dem Patron der über 1000 Jahre alten hinterleuchteten Sprossenfenstern erinnert an einen Gartensaal. Wie traditionelle Bauernstuben mit Kachelofen präsentiert sich das sogenannte Ministerstüberl für kleinere Feiern. Etwas Besonderes sind das Kutscherplatzl direkt am Ausschank – für Bierverkostungen – und der Kuchltisch mit Blick in die Küche, wo der Küchenchef 10 bis 12 Gäste mit einem Chef's Choice-Menü überrascht.

Die Chance, eine der besten Lagen in München zu bekommen, hat für die familiär verbundenen Wirtsleute große Bedeutung. Die Liebe zur Gastronomie bekamen die Brüder quasi in die Wiege gelegt, die Großeltern hatten einst ein Wirtshaus im Bayerischen Wald, heute schätzen die Wirtsleute vor allem, dass sie sich so gut ergänzen. Wobei Ferdinand seinen Bruder Sebastian dafür bewundert, wie er mit „Lebensmitteln in alle Richtungen spielen kann und den schmalen Grat zwischen den Wünschen von Auswärtigen und Heimischen bewältigt". Der Kulinarik-Experte stellte für das Münchner Wirtshaus ein Angebot zusammen, bei dem viel Neues entstand. „Er ist sehr nah dran an dem, was die Menschen aktuell gern mögen."

Quer durch die Bierkarte mit Wirtshaus-Schmankerl

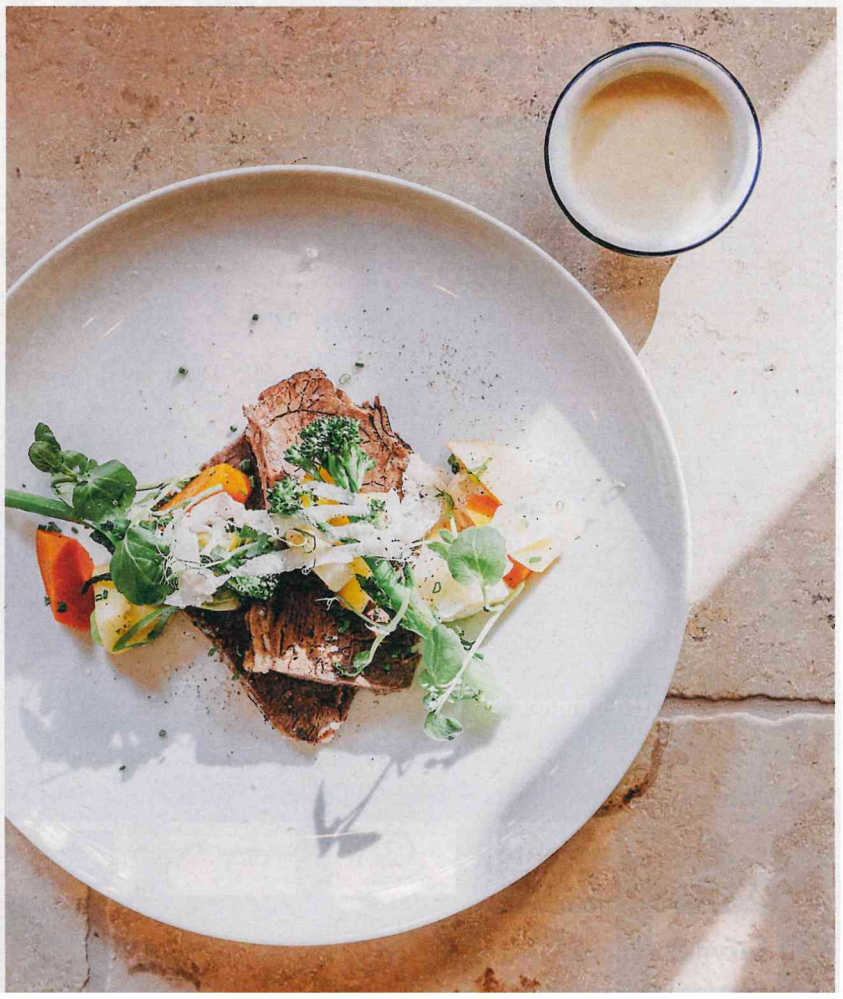
So gibt es zum Beispiel Leberkäs aus Bisonfleisch, Bisongulasch, gebratenen Alpenlachs und eine bunte Habibi-Bowl mit allerlei Salaten und Gemüse, aber auch Schweinebraten und Currywurst. Dazu wird die Vielfalt der Weihenstephaner Biere präsentiert, indem Cornelia Zinner zu jeder Hauptspeise auf der Karte gleich die passende Sorte vorschlägt. Außerdem können die Gäste einen „Streifzug" durch die Bierkarte machen – mit kleinen Wirtshaus-Schmankerl. Und auch in so mancher „Soß" verbirgt sich Bier.

Mit viel Sorgfalt wurden die Produktlieferanten ausgewählt. „Wir legen großen Wert auf Regionalität", betont Ferdinand Zinner. Viel Ware kommt aus Österreich, das Bison ist vom Dachauer Land, der Kaffee und die Schnäpse sind aus Unterhaching, Whisky vom Schliersee und das Eis stammt von einer der beliebtesten Gelaterien in München-Schwabing. Oft bestehen die Partnerschaften schon lange, wobei für das Wirtshaus am Platzl neue Zulieferer hinzukamen. „Ich denke, wir haben hier eine gute Symbiose auf der Speisenkarte geschaffen", sagt Ferdinand Zinner. Probleme bei der Führung von drei Betrieben gleichzeitig sehen die Drei nicht: „Einer von uns ist immer am Platzl – und wir haben ein tolles Team, auf das wir uns verlassen können." Wobei die Mitarbeitenden – insgesamt zählt die Zinner-Crew 68 Kollegen – zwischen den Standorten künftig auch mal tauschen werden.

Das Platzl in München ist Anziehungspunkt für Münchner und Touristen aller Generationen – mit dem Hofbräuhaus und dem Hard Rock Café, dem Ayinger am Platzl und dem Ornella Italian Kitchen bietet das Areal einen spannenden gastronomischen Mix. Eine gute Voraussetzung auch für das Weihenstephaner, zum Begegnungsort eines breiten Gästemixes zu werden. *Karin Gabler*



Lauschig: Am Kuchltisch können sich bis zu zwölf Gäste vom Küchenchef überraschen lassen.



Angerichtet: Serviert wird traditionelle und moderne Kulinarik.

Weihenstephaner am Platzl

ERÖFFNET: September 2026
BETREIBER: Weihenstephaner am Platzl GmbH
GESCHÄFTSLEITUNG: Ferdinand und Sebastian Zinner
KÜCHENCHEF: Nico Lange
RESTAURANTLEITUNG: Marco Trobisch, Sabrina Löffler
BIERPFLEGE: Cornelia Zinner
KONZEPT: modernes Münchner Wirtshaus
PREISE (HAUPTGERICHTE): 16 bis 32 Euro
SITZPLÄTZE: 190 innen, 64 außen
BON/UMSATZ: k. A.
MITARBEITER: rund 20 Festangestellte
ÖFFNUNGSZEITEN: täglich 11.30 bis 24 Uhr
KONTAKT: www.weihenstephaneramplatzl.de