



Endlich gute Currywurst (hier leider nicht im Bild) in München. Dem Bergwolf sei Dank

Essen in der Kapsel: Zurückziehen in die Zukunft

Sollte man unter all diesen "Neuen" in München einen hervorheben, dann sicherlich das bereits erwähnte Barysphär. Kaum eröffnet, zog es wie ein schwarzes Loch Szenevolk, Fußballspieler, Familien und allerlei Münchner an, die sich täglich um die besten Plätze balgen mussten. Der Laden platzt an jedem Tag aus allen Nähten. Kommt der Erfolg einfach daher, dass es sonst im Schlachthofviertel recht ruhig geworden ist? Nein, die Ursache scheint tiefer zu liegen, wie wir von Willi Faber, dem Herausgeber des Gastronomie-Reports, erfahren haben. In einem Wettbewerb sammelte er die besten Entwürfe für das Restaurant der Zukunft. Und wenn man ihn fragt, wie diese Zukunft aussehen wird, dann verweist er auf das **Barysphär**, wo die Zukunft schon beinahe Realität geworden ist.

Der entscheidende Faktor dabei ist das Spiel mit den Licht. Wer damit die richtigen Emotionen und Stimmung bei seinem Gästen erzeugt, wird in den kommenden Jahren bessere Chancen haben, sich zu etablieren. Spektakulär ist etwa der Wettbewerbsbeitrag "Orbit". Die Gäste können sich in eine Art Kapsel zurückziehen, in der Licht und Musik individuell einstellbar sind. Andere Entwürfe bringen Einkaufen und Essen zusammen. Tagsüber ist man eine trendige Boutique, abends eine Bar. Und sprachen wir eingangs vom wohl Fühlen, uns lockt der Gedanke sehr, dass es bald ein Wellness-Restaurant mitten in München geben könnte, in dem man erst in die Sauna geht oder sich massieren lässt und anschließend ein köstliches Essen genießt. *DENSE LAPÖCK*

München acht aus