



http://www.tz-online.de/de/freizeit/nightlife/artikel_41663.html

28.8.2008 - 21:56 Uhr

München zieht's an den Strand

Nektar Beach: Raus aus dem Keller!

1 | 25.06.08 | Nightlife

München - Eigentlich ist das Nektar in der Preysingstraße eine ziemlich angesagte Location, die nur ein Problem hat: Das Szene-Lokal liegt 20 Meter unter der Erde in einem Kellergewölbe.



Foto: Sigi Jantz


Die Sitzmöbel haben die Chefs Tom Breiter und Guido Kellermann (erste Liege vorne) extra für die Location anfertigen lassen.

Das ist im Sommer gastromäßig tödlich. Weshalb sich die Wirte Tom Breiter, Christian Schottenhamel und Guido Kellermann bereits letztes Jahr entschlossen hatten, „on Location“ zu gehen, raus aus dem Keller, an die frische Luft. 2007 waren's zunächst die Arkaden des Maximilianeums, später die Terrasse des Pacha-Clubs, auf der die Nektar-Gäste das ambitionierte Essen vom Küchenchef Murri Keljmeni im Liegen serviert bekamen. Wegen des verregneten Sommers und ständiger Nachbarschaftsbeschwerden wurde das Engagement allerdings vorzeitig beendet.

Nun haben die Nektar-Wirte ihren eigenen Spielplatz auf 110 Tonnen feinstem Sand aus dem fränkischen Ansbach geschaffen, der sich unter den nackten Füßen allerdings eher nach Karibik anfühlt. Direkt an der Isar auf der Praterinsel, „mit eigens für uns angefertigten ergonomischen Sunbeds und Sonnenliegen“, schwärmt Guido Kellermann. Dazu WLAN für die Computer-Freaks, ein Restaurantbereich und eine gut sortierte Bar. Dort werden die Signature Cocktails gemixt, auf die Kellermann besonders stolz ist: „Die heißen so, weil's die nur bei uns gibt, zum Beispiel den Passion Fruit Sour, das ist wie eine eigene Unterschrift.“

Weniger bunt, sondern etwas langweilig entweder in Schwarz oder Weiß gekleidet sind

die Gäste, die sich betont cool geben, Sonnenbrille im Haar, Sakko über die Schulter gehängt, darunter auch hin und wieder Promis aus der Soap- und Privat-TV-Welt. Sehen und gesehen werden, und irgendwie könnte das deshalb auch ein P1-Sandkasten sein.

Kochen darf das Nektar zwar nicht am Stadtstrand, dafür fehlt dem Wurzelkeller auf der Praterinsel die Küchenlizenz. Stattdessen steht der Chef Murri mit seinem Team verschwitzt am eigens für den Strand angefertigten XXL-Edelstahlgrill, röstet Hummer, Gemüse und edles Rindfleisch mit viel Salat für die Gäste, die zuvor vom schrillen Host Ivan van Boyz auf die Plätze geleitet werden. Keine fixen Menüs wie sonst im Nektar üblich, sondern schlemmen à la carte. Als Beilage servieren wechselnde DJs chillige Sounds. Und wenn's dann doch mal wieder regnet, geht's flugs hinauf ins Stammhaus. Nektar Beach, Praterinsel, täglich von 11 bis 2 Uhr, Reservierung bei größerer Personenzahl unter  **089/45 91 13 11** oder unter reservierung@nektar.de

Thomas Oßwald

Quelle: tz

tz online