

Ein Geheimtipp für Schokofans

Die aufwändig gestylte g*bar nennt sich Café-Bar, hat aber einen ganz anderen Hotseller: 36 verschiedene Trink-Schokoladen sind im Angebot

■ AHGZ, 12.3.05 / kg

MÜNCHEN In der neuen g*bar, die kürzlich im Münchner Glockenbachviertel eröffnet wurde, gibt es jetzt taschenweise Glückshormone. „Schokolade satt“ lautet die Devise in der kleinen, aufwändig gestylten Café-Bar von Claus Sadrawetz, die 36 verschiedene Trink-Schokoladen sowie über 40 Teesorten, rund 25 Ice Teas und dazu Kuchen, Snacks und Thai Gerichte zu guten Preisen bietet.

Als Zielgruppe im Visier: die junge Generation, wohlhabend und anspruchsvoll. Während viele heutzutage auf „low“ und „light“ setzen, geht die g*bar bewusst einen anderen Weg: den des totalen, auch kalorienreichen Genusses. Die USP des Lokals, das ab 11 Uhr – ab April schon ab 7 Uhr – geöffnet hat, basiert nämlich auf einem riesigen Trink-Schokoladen-Angebot, mit Produkten des italienischen Unternehmens Eraclea, das auch die Tees und Ice Tees exklusiv mit Gebietschutz liefert.

Das etwa 30 g schwere Portionspackerl der verschiedenen Sorten auf Basis natürlicher Schokolade-Auszüge kostet im Einkauf ca. 1,20 bis 1,30 Euro, was viel ist, vor allem weil Eraclea auf eine große Mindestabnahme besteht. Dennoch rechnet sich der Einsatz der mit Milch aufgeschäumten Drinks im Verkauf zu je 3,80 Euro. Denn obwohl sich der Gast noch immer beim Konsum zurückhält, hat die



Arian Ukaj (r.), einstiger Stipendiat der Kermess-Schule, ist Mitarbeiter von Claus Sadrawetz (l.) in der neuen g*bar in München, in der Nähe des Sendlinger Tors. Foto: Gabler

leckere Offerte der g*bar schon zahlreiche Fans, vielleicht weil es auch neugierig macht, was mit und aus Schokolade alles möglich ist: Merin-gen- und Eierlikör-Schokolade, Makronen-, Bananen- oder Pfefferminz-Schokolade, die von den Azteken bekannte „Coatl“, die Marron glacé und

die weiße Nusschokolade... Kredenz werden die Heißgetränke in einem von Kahla eigens kreierten Becher mit einem länglichen Mini-Porzellantablett, auf dem noch das Glas Wasser und ein Biskuit Platz haben.

Wichtig ist auch der Löffel, weil „richtige Trink-Schokolade eigentlich

zum Löffeln ist.“ Tatsächlich sind die g*bar-Schokodrinks so sämig, dass man das Gefühl hat, eine Creme vor sich zu haben. Und wer nicht genug bekommen kann, für den gibt es noch verschiedene, nicht minder genussvolle Fondues au chocolat. Sadrawetz ist kein Unbekannter in München. Er be-

treibt seit einigen Jahren das „Wirtshaus zum Isartal“ mit Musik-, Kabarett und Erlebnistheater und einer themenorientierten Küche. Von dort aus versorgt der gelernte Hotelbetriebswirt jetzt auch zweimal täglich seine „g*bar“, d.h. die Speisen werden dort zubereitet, um in der Miniküche der Café-Bar aufbereitet werden zu können.

Dafür wurde eine Edelstahl-Küche mit ausgeklügelter Platz- und Energienutzung Maß gefertigt. Auch die Theke auf einem türkischen Marmorsockel mit vergoldeten Inlets zeigt, dass Claus Sadrawetz nicht gespart hat. Teilweise gezwungenermaßen, denn das Gebäude steht unter Denkmalschutz und war extrem heruntergekommen.

Mit ca. 30 Plätzen und im Sommer weiteren im Freien, zeigt sich die g*bar hell, mit großer, fast komplett zu öffnender Glasfront, einem Boden aus grauen, italienischen Marazzi-Fliesen, nobler Bestuhlung aus graubraunem Holz & Leder sowie 18.000 Lichtpunkten im Boden und in der Decke, die per Computer einzeln nach atmosphärischem Wunsch und sogar im Rythmus der dezenten Hintergrundmusik zu steuern sind. Rund 300.000 Euro hat allein die Innenausstattung gekostet. „Ich wollte etwas schaffen, das bleibt“, so Claus Sadrawetz, „und vielleicht einmal sogar zu einer Institution in München wird.“