

Brombeer-Eistee in der Rechten, heiße Schokolade mit Milcheis und Schokoperlen in der Linken: Wirt Claus Sadrawetz vor seiner neuen Café-Bar.



Nur eine von 40 Trinkschokoladen (à 3,80 Euro): Bananenschoko mit Meringen. Fotos: Christine Strub



Ein Traum für Fans süßer Köstlichkeiten: Schokoladen-Fondue.

Vielfalt statt Einfach - die

neue süße Versuchung

Der Kaffeetrend ist gebrochen - Schokolade liegt voll im Trend

Heiße Waldbeercreme oder ein Tässchen fein duftende Nusspralinen-Schokolade? Einmal „Segreto di Casanova“ mit heißer weißer Schokolade, Vanilleeis und Karamell oder doch lieber ein üppiges Schokoladen-Fondue mit Kokosnuss, Eierlikörcreme, Makronen...

Schoko-Fans haben in der neuen Café-Bar „g*“ (sprich: dschi star) die Qual der Wahl

- zwischen 40 Trinkschokoladen, elf Fondue-Kreationen, rund zehn schokoladigen Eis-Desserts und so manchen süßen Schoko-Träumen mehr. Ob Jung, ob Alt, ob Student oder Yuppi: Im „g*“ (Thalkirchner Str. 11) werden zwar auch 56 Sorten Tees, Kaffee, Cocktails, Bier und Wein serviert, doch der absolute Renner heißt hier, ganz klar: Schokolade - in allen Formen und Varianten.

„Der Kaffeetrend ist gebrochen, der Markt ist gesättigt. Die ersten Coffeeshops, die unsere Stadt überfluten, machen schon zu“, sagt Wirt Claus Sadrawetz, der ständig an neuen Rezepturen bastelt: „Gerade tüfteln wir an einem Oster-Schoko-Fondue.“ Sadra-

wetz selbst ist ein erklärter Fan süßer Köstlichkeiten: „Schokolade tut ja bekanntlich auch gut. Unter anderem sorgt sie für Glückshormone und gegen Stress.“ Um ihn herum wird genickt - bei Nougatcreme und Schokoeis.

An der kunstvoll mit wei-

ßen Stoffbahnen gestalteten Decke der schicken Café-Bar, an Wänden und im Boden sorgen 18 000 computergesteuerte Leuchtdioden für nicht weniger als 256 Farbvarianten: Sie präsentieren das sonst in Braun-Orange gehaltene „g*“ in immer neuem effektvollen

Licht. „Vielfalt statt Einfach“, so lautet das Motto von Claus Sadrawetz, der in der Bruder-mühlstraße einen weiteren Gastronomiebetrieb (seit zehn Jahren) führt: Das „Wirtshaus Zum Isartal“ mit Theaterbühne, asiatisch dekoriertem „Münchner Biergarten“ und Thai-Spezialitäten. Mit diesen wird täglich auch die Mini-Küche des „g*“ versorgt, dessen große Fensterfront sich bei sonnigen Temperaturen ruck-zuck aufklappen lässt.

Im Sommer werden dann Schoko-Fondue und Co. im Freien serviert - hin und wieder auch bei Kinoprogramm. Ein Film darf ohne Frage nicht fehlen: „Chocolat“ mit Juliette Binoche und Johnny Depp. **Annette Baronikians**

AZ-Verlosung

Gratis genießen - gleich doppelt gut

Ohne Frage: In der „g*“-Bar kann man in Schokolade schwelgen. Für vier Schoko-Fans gibt es den süßen Genuss gratis. Wirt Claus Sadrawetz lädt je zwei Gewinner plus Be-

gleitung zu Thai-Food und anschließendem Schoko-Schlemmen nach Lust und Laune ein. Schicken Sie einfach bis 24. 3. eine Postkarte: AZ, 80265 München, Kennwort: Schokolade.