



Das Atelier Restaurant  
The Atelier Restaurant

der Schriftsteller, zählte zu den ersten Gästen, als im Oktober 1945 der Spiegelsaal im *Bayerischen Hof* eröffnet wurde, das erste Speiselokal nach dem Krieg in München. Die Münchner Innenstadt glich einer Trümmerlandschaft, doch unter den Schutthäufen des *Bayerischen Hof*s war der prachtvolle Spiegelsaal mit seinem reichen Stuckwerk wie durch ein Wunder unversehrt geblieben. Ein Kellner hat die Wände gestrichen, und Falk Volkhardt installierte eine provisorische Küche unter einem Zelt Dach. Das Restaurant, bald Treffpunkt vieler Künstler und Intellektueller, entwickelte sich zu einem Symbol von Hoffnung und Optimismus. Eine Episode, die zeigt, wie die Volkhardts ihre Rolle als Gastgeber verstanden haben. Was die Restaurants im *Bayerischen Hof* in der Gegenwart auszeichnet, das erklärt Patricia Bröhm, Chefredakteurin der deutschen Ausgabe des *Gault Millau*.

„Kaum irgendwo gibt sich München so weltläufig wie in *Atelier* und *Garden*, die der belgische Kunstsammler und Antiquitätenhändler Axel Vervoordt gestaltete. Volkhardt musste all ihren Charme aufbieten, um den zunächst widerstrebenden Antwerpener von der neuen Aufgabe zu überzeugen. Vervoordt hatte sich zuvor noch nie öffentlich als Innenarchitekt versucht, sondern nur betuchte Privatkunden beraten. Umso freier und kreativer war seine Herangehensweise. Das *Garden* inszenierte er als großzügigen Wintergarten mit beeindruckenden 5,70 Meter Raumhöhe, vielen Glasflächen, fast unverputzt erscheinenden Wänden und eigens kreierten Möbeln. Das kleinere, zeitgemäß puristische *Atelier* gestaltete er intimer, es wirkt mit den Werken des Belgiers Dirk Vander Eecken, darunter eine bemalte mobile Wand, tatsächlich ein wenig wie ein Künstleratelier. Mit seinem kosmopolitischen Design gibt Vervoordt einen Rahmen vor, in dem die Küche glänzen kann.“

Nur zwei Monate nach der Neueröffnung wird das *Atelier* mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, den es seither hält, der *Gault Millau* verleiht 17 Punkte. Mit Gerichten wie der Bretonischen Felsenrotbarbe mit schwarzem Reis, gegrilltem Fenchel und intensiv-würziger Safran-Aioli oder einem intelligent verfeinerten Kalbskopf samt Zunge und Backe zeigt sich die Küche hier kreativ, aromenreich und stets auf der Höhe der Zeit. Dabei stehen ausgesuchte Produkte bester Qualität im Mittel-

*Erich Kästner, the author, was one of the first guests when the Spiegelsaal (mirror hall) in the Bayerischer Hof opened as the first restaurant in Munich after World War II.*

With downtown Munich a landscape of ruins and the *Bayerischer Hof* reduced to a pile of rubble, the splendid Spiegelsaal remained miraculously unscathed. After a waiter repainted the walls and Falk Volkhardt installed a temporary kitchen, the restaurant became a meeting place for many artists and intellectuals, and evolved into a symbol of hope and optimism. This episode showed clearly how well the Volkhardts' understood their role as hosts.

In 2009, Innegrit Volkhardt opened the high-end *Atelier* and the splendid *Garden* restaurants, both of which would become must-go world-class venues. The *Bayerischer Hof*'s other three restaurants include the *Palais Keller* featuring Tyrolean fare, local favorite *Trader Vic's* serving Asian-Polynesian dishes, and the *Blue Spa Lounge & Terrasse* serving up light spa cuisine. Patricia Bröhm, editor in chief of the German edition of the *Gault Millau* restaurant guide, explains

# Erich KÄSTNER

punkt. Ob Lamm vom niederbayerischen Gutshof Polting, ultrafrische Krebse aus Galicien oder Bresse-Taube – das Haus legt viel Wert auf die Pflege intensiver Beziehungen zu engagierten Produzenten. Davon profitiert auch die Küche des *Garden*, das alle Ansprüche erfüllt, die Gäste unterschiedlichster Herkunft an ein Hotelrestaurant stellen. Wer einfach nur gut essen möchte, findet hier Klassiker wie die im Ganzen saftig gebratene Seezunge, ein formvollendetes Wiener Schnitzel oder ein am Knochen gereiftes und perfekt auf den Punkt gebratenes Ribeye aus der *Rôtisserie*. Für geschulte Gaumen eröffnen Gerichte wie eine gebeizte Bernsteinmakrele mit Kohlrabi, Rucola und Buttermilch neue geschmackliche Horizonte.

Eine völlig andere kulinarische Welt empfängt den Gast im *Trader Vic's*. Es zählt nicht nur zu den umsatzstärksten Restaurants der Stadt, sondern weist auch eine besonders hohe Prominentendichte auf. Wer das nicht glaubt, der achte beim Eintreten auf den Tisch gleich rechts am Eingang mit einem ausladenden Korbstuhl, vom Personal nur „Pfauenthron“ genannt. Hier sitzen Stammgäste, wie Mario Adorf und Thomas Gottschalk, und Weltstars, wie Plácido Domingo und Lionel Richie. Falk Volkhardt eröffnete das Lokal mit dem Südsee-Dekor 1971, seine Tochter passte es behutsam den Zeitläufen an – „never change a winning team“. Zu den Klassikern auf der Speisekarte zählen die Peking-Ente, die in zwei wie Museumsstücke ausgestellte chinesischen Steinöfen bei glühender Hitze von bis zu 500 Grad zu knuspriger Köstlichkeit gegart werden. Am gefragtsten aber sind die Barbecue Spare Ribs, von denen pro Jahr rund zehn Tonnen verzehrt werden. Tashim Pehlevan, seit vierzig Jahren in der Küche tätig, hat das Rezept entscheidend verfeinert. Noch beliebter ist nur der an der Bar ausgeschenkte Mai Tai. Das Geheimrezept für das hausgemachte Konzentrat, das mit Rum aufgegossen wird, kennen nur der Küchenchef, sein Stellvertreter und der „gute Geist“ des *Trader Vic's*, Heike Schröder.

Wie stark die Volkhardts und ihre Gastronomie in der Geschichte der Stadt verankert sind, das spürt man am ehesten, wenn man die alte Steintreppe im Palais Montgelas hinabsteigt und einem der Duft von hausgemachten Brezen den Mund wässert. Kreuzrippengewölbe aus dem 14. Jahrhundert erzählen noch heute von einer Zeit, als München eine Hochburg des Salzhandels war und sich am Promenadeplatz eines der größten Salzlager der Stadt befand. Nirgendwo sonst gibt sich das Luxushotel ähnlich volkstümlich wie im *Palais Keller*. Die Gäste sitzen an langen Holztischen und in verschiedenen urigen Stuben gemütlich beisammen, die Damen im Service tragen Dirndl und können Maßkrüge schleppen wie ihre Kolleginnen vom Oktoberfest. Auf der Speisekarte finden sich nicht nur Weißwurst, Schweinsbraten & Co, sondern auch selten gewordene Altmünchner Spezialitäten wie das saure Lüngrl mit geschmälztem Semmelknödel, die Briesmilzwurst oder ein in schäumender Butter gebratenes Kalbsherz mit Rosmarinkartoffeln. Hier erleben nicht nur Hotelgäste aus aller Welt lebendige bayerische Genusskultur, das schmeckt auch den Münchnern, die rund neunzig Prozent der Gäste ausmachen.



**Genuss**  
Kochbrigade im Jahr 1947 (l.). Aus dem *Atelier*: Pulpo mit Kaninchenkeule (u.)

**Pleasure**  
*Kitchen brigade from 1947 (l.). From the Atelier: Octopus with rabbit leg (b.)*



„GOURMETRESTAURANT,  
SPA CUISINE,  
*bayerische Tradition:*  
HIER IST  
ALLES ZU HAUSE.“

what makes the *Bayerischer Hof's* restaurants so special. “There’s hardly any other place in Munich that is so cosmopolitan as *Atelier* and *Garden*, which were designed by the Belgian art and antiques dealer Axel Vervoordt. He made *Garden* into a large-scale winter garden with ceilings 5.70 m high, glass surfaces, seemingly unplastered walls, and custom-designed furniture. He designed the smaller *Atelier* to be more intimate and contemporary. With pieces by Belgian artist Dirk Vander Eecken, it really feels like an artist’s studio. Two months after reopening, *Atelier* received one Michelin star, while *Gault Millau* has given it 17 points. With dishes such as red mullet from Brittany with black rice, grilled fennel and intensely spiced saffron aioli, the kitchen shows that it is creative, contemporary and high quality. Whether it’s lamb from the Polting farm in Lower Bavaria, ultra-fresh crabs from Galicia, the restaurants place an inordinate amount of value on close relations with committed suppliers.

A completely different world awaits guests at *Trader Vic's*. It is especially popular among locals as well as German celebrities such as Mario Adorf and Thomas Gottschalk, and international stars like Plácido Domingo and Lionel Richie. Falk Volkhardt opened the venue with a South Seas-based decor in 1971. Classic fare on the menu includes Peking duck, which is halved and cooked in Chinese stone ovens at a blazing 500°C to perfect crispiness. The most sought-after items are the barbecue spare ribs of which 10 tons are consumed annually. The bar serves delicious rum-infused mai-tais with a secret recipe. Walking down the old stone stairs in the Palais Montgelas, one gets a whiff of home-made, salt-encrusted pretzels. Ribbed



**Himmelblick**  
Auf der Blue-Spa-Terrasse (o.), Taubenbrust auf Zwiebel und jungem Lauch (r.)

**Sky view**  
*Blue Spa terrace (above), dove on onions and delicate leek (right)*

