

Oase in der Gewerbewüste

Erst kommt das Essen, dann die Moral – und dann erst das Büro.
Wie aus der SV-Kantine ein Speisezimmer geworden ist. Von Astrid Becker

Es soll ja Menschen geben, die bei der bloßen Erwähnung des Wortes „Kantine“ die Flucht ergreifen: zum Italiener gegenüber, ins bayerische Wirtshaus nebenan oder in die Sushibar ums Eck. Besonders ausgeprägt war dieses Verhalten bislang bei der Spezies „SZ-Redakteur“ – auch wenn die Ursache dafür noch nicht wissenschaftlich untersucht wurde und die bisherige Kantine in der Münchner Innenstadt einen sehr guten Ruf besaß.

Nun aber ist die SZ nach Steinhausen gezogen. Ob es sich dabei um ein „städtebauliches Wildschweingehege“ handelt, wie es Oberbürgermeister Christian Ude beim Redaktionsabschiedsfest genannt hat, vermag an dieser Stelle noch niemand zu beurteilen. Aber etwas anderes steht bereits fest: Eine Flucht vor der Kantine in Steinhausen ist kaum möglich – denn die Umgebung der Hultschiner Straße, der neuen Adresse der SZ, ist, gelinde gesagt, kulinarisches Brachland. Kein Ristorante weit und breit, keine Bar, keine Wirtschaft, nichts.

Bleibt also nur die Kantine im ersten Stock des neuen Verlagsgebäudes. Die einstigen Flüchter werden sich die Haare raufen und bittere Tränen vergießen. Doch sie seien getröstet: Der Albtraum von bloßer Massenabfertigung und lukullischen Desastern wird hier nicht Wirklichkeit. Im Gegenteil: „Das Essen soll richtig gut schmecken“, sagt der Geschäftsführer der SV-Catering GmbH, Thomas Kisters, der zudem auch Gesellschafter der Firma Reisner & Frank ist. Dieses Unternehmen hat das gastronomische Konzept „Leonar-

di“ für den Süddeutschen Verlag ersonnen und es unter das Motto „Essen neu entdecken“ gestellt. Das heißt: Auf den Tisch kommen ausschließlich frisch gekochte Speisen, keine Saucen aus der Tüte oder mit Geschmacksverstärkern angereicherte Gerichte. Verwendet werden vielmehr nur hochwertige Zutaten. Das fängt bereits beim Olivenöl an: Es stammt aus dem für seine feinen Öle bekannten ligurischen Familienbetrieb Ansaldi. Oder die Pasta, die täglich neben Pizza, Grill- und Wokgerichten vor den Augen der Gäste zubereitet wird: Geliefert wird sie für die fri-

Was hat Steinhausen mit Venedig gemeinsam? Die Harry's-Bar-Toasts der SZ-Cafeteria.

schen Pastagerichte von der Schwabinger Manufaktur „La Pastateca“ oder als Hartweizennudeln vom ligurischen Hersteller Agnesi – ein Betrieb, den es bereits seit 1824 gibt. Fleisch, Wurst, Geflügel, Fisch oder auch Molkereiprodukte stammen ausschließlich aus dem Münchner Umland. Gemüse und Obst werden mehrmals wöchentlich steigenweise aus der Großmarkthalle bezogen. Denn, und das wird schnell klar, es geht um frische, leichte und mediterran angehauchte Küche. Auch die Auswahl der Speisen wurde vergrößert: So gibt es nicht mehr nur eine Suppe, sondern mehrere zur Auswahl. An verschiedenen Buffets stehen diverse warme Gemüse bereit oder auch kalte Vorspei-

sen wie gebratene Zucchini, Balsamico-zwiebeln, diverse Salate oder auch gehobelter Tête de Moine mit Trauben. Und überhaupt: Es gibt eine echte Speisekarte wie in richtigen Restaurants, die täglich neu vom Betriebsleiter Klaus Geimann erstellt wird, der zuvor für den Partyservice von Käfer gearbeitet hat. Etwa acht Hauptgerichte, statt wie bisher drei, werden dort angeboten. Von Schupfnudeln, Rinderschmorsteak, Forellenfilet bis zu frisch gegrilltem Entrecôte reicht die Auswahl. Sämtliche Gerichte haben einen Fixpreis, wer jedoch die Beilagen verändert haben will, zahlt künftig nur mehr nach dem Gesamtgewicht seines zusammengestellten Essens. Ob allerdings die Kapazitäten des neuen SZ-Speisezimmers ausreichen werden, bleibt abzuwarten: 308 Plätze stehen für 1800 Mitarbeiter zur Verfügung, 1200 Essen können zur Mittagszeit ausgegeben werden.

Doch da ist ja auch noch die 104 Plätze fassende Cafèbar im Erdgeschoss, von der man auch auf die bestuhlte Terrasse gelangt. Hier gibt es bis 19 Uhr durchgängig etwas zu essen: Frühstück am Morgen, Toasts à la Harry's Bar in Venedig oder auch Kessel-Currywurst – übrigens eine Kreation des neuen Küchenchefs Christoph Maier. Sogar ein Biergarten auf der Nordseite des Gebäudes soll noch entstehen. Angesichts dieser Perspektiven sei hier eine Prognose gewagt: Mit „Leonardi“ werden selbst eingefleischte Kantinenflüchter eines Besseren belehrt – auch wenn sie die Innenstadt trotzdem vermessen werden. Doch das hat andere Gründe.



Frische Küche mediterraner Art wollen Betriebsleiter Klaus Geimann, SV-Catering-Chef Thomas Kisters und Küchenchef Christoph Maier (oben von rechts) anbieten. Das Konzept wurde mit Klaus Reisner (unten) und dessen Unternehmensberatung Reisner & Frank entwickelt. Fotos: Claus Graubner, Robert Haas (2)