

Ratskeller München
Peter Wieser
Am Marienplatz 8
80331 München

Tel. 089 / 219989 – 0
Fax. 089 / 219989 – 30
eMail info@ratskeller.com



München, den 23. Juni 2005

PRESSEMITTEILUNG

130 Jahre Ratskeller – eine Münchner Traditionsgaststätte feiert Geburtstag

Den Schweinsbraten gab's von Beginn an und das hat sich bis heute nicht geändert. Der Ratskeller wird 130 Jahre alt, ein Münchner ‚Urgestein‘-Lokal, das in Ausstattung, Speisekarte und auch Publikum für Tradition, Entwicklung und Zeitgeschichte steht. Am 1. August 1874 öffnete er zum ersten Mal seine Tore. Seither werden in seinen Räumen die Gäste mit bayerischen Spezialitäten bewirtet. Heute finden sich auch fränkische und regionale Speisen auf der Karte. Die gesamte Geschichte des Ratskellers schrieb die Autorin Ingeborg Pils gemeinsam mit einem der beiden Ratskellerwirte Toni Winkelhofer anlässlich des Jubiläums in einem Buch nieder.

Im Laufe der Jahrzehnte wechselten die Pächter immer wieder. Beständig wuchs das Restaurant im Rahmen von Umbau- und Erweiterungsmaßnahmen. Seit genau 30 Jahren leitet die Familie Wieser / Winkelhofer den Betrieb. 1200 Gäste finden heute Platz im Münchner Ratskeller. „Im Jahr schenken wir rund 32.000 Liter Frankenwein aus. Beim Bier sind es etwa 220 Hektoliter“, erklärt Peter Wieser, der zweite Wirt des Lokals. „Um das Wohl unserer Gäste kümmern sich insgesamt 178 Mitarbeiter, alle als Vollzeitkräfte.“

Das sind beeindruckende Zahlen, die belegen, dass sich der Ratskeller offensichtlich großer Beliebtheit bei den Münchnern erfreut.

Das liegt sicher an der guten Küche und der gemütlichen Atmosphäre des Restaurants. Küchenmeister Michael Schubaur, ein Schüler des bekannten bayerischen Sternekochs Otto Koch, kreiert mit Können und Phantasie wahre kulinarische Ereignisse in seinen Töpfen. Das Küchenteam arbeitet unermüdlich. Verwendet werden nur frische Zutaten tadelloser Herkunft und Qualität, möglichst aus der Region. „Ich arbeite unter anderem mit Lieferanten, die speziell für den Ratskeller eigene Produkte herstellen“, lüftet Michael Schubaur eines seiner gut gehüteten ‚Küchengeheimnisse‘. „So bekomme ich vom UNSER LAND Metzger Oliver Lutz Spezialanfertigungen wie Spargelbratwürste, Bärlauchkalbswürste oder Champagnerweißwürste, alles aus dem Starnberger Land. Mein Gemüselieferant Franz Kreuzinger aus München baut spezielle Salatmischungen beispielsweise für unseren Asiasalat an.“

Die Küche des Ratskellers ist also eine Kombination aus traditioneller bayerischer und fränkischer Kochkunst gewürzt mit den Ideen der großen internationalen Cuisine. Zu den köstlichen Speisen sind die fränkischen Weinen, unter anderem vom Würzburger Weingut Juliusspital, und das bayerische Löwenbräu oder das Franziskaner Weißbier würdige Getränke auf dem gedeckten Tisch der Gäste.

Die Ausstattung dagegen verpflichtet sich der Historie – was den Ratskeller umso uriger macht. „Besonders stolz sind wir auf die restaurierten Deckengemälde in der ‚Arche Noah‘ und dem ‚Elysium‘.“

Sie wurden vor genau 100 Jahren vom Münchner Kunstmaler Heinrich Schlitt gestaltet“, berichtet Toni Winkelhofer. „Dies sind die einzigen erhaltenen Deckenmalereien von Schlitt.“ Heinrich Schlitt ist in München fast unbekannt geblieben, erfreute sich aber international des Rufes eines bekannten Gnomen- und Fayencen-Malers. Neben dem Hauptgewölbe, bietet der Ratskeller in acht Nebenräumen Plätze für zwölf bis 180 Personen.

Die nächsten Tage stehen ganz im Zeichen des runden Geburtstages. Der Ratskeller feiert zunächst mit seinen Stammgästen am 26. Juni bei einem All-Inclusiv-Abend. Am 27. Juni bereitet Sternekoch Otto Koch gemeinsam mit seinem ehemaligen Schüler Michael Schubaur ein Gourmet-Menü mit acht Gängen für geladene Gäste. Am 28. und 29. Juni zahlen alle Gäste für die Halbe Löwenbräu helles oder die Halbe Franziskaner Weißbier den Jubiläumspreis von nur 1,50 Euro.

Es wird gebührend gefeiert im Ratskeller! Und das muss so sein. Denn schließlich wird auch dieses Fest anschließend in Geschichte des Restaurants eingehen.

Bildunterzeilen

PF184_8485: Schlittmalerei/Arche Noah im Ratskeller

PF184_8435: Sternekoch Otto Koch (links), Küchenmeister des Ratskellers Michael Schubaur (rechts)

PF184_8443: von links nach rechts Michael Schubaur (Küchenmeister Ratskeller), Peter Wieser (Wirt), Anton Winkelhofer (Wirt), Otto Koch (Sternekoch)

PF184_8484: Arche Noah im Ratskeller

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Peter Wieser
Am Marienplatz 8
80331 München

Tel. 089 / 219989 – 0
Fax. 089 / 219989 – 30
eMail info@ratskeller.com