

Unser Franzose im Oberland

Vom „Le Stollberg“ in die „Kochler Stuben“

Von Le Mans über die Kamerspiele zum Kesselberg und in die „Heimatbühne“: Nein, wir sind weder dem Formelzirkus verfallen noch dem Mopedwahnsinn und auch nicht der hehren Schauspielkunst. Wir befinden uns nur auf den Spuren unseres französischen Freundes Laurent Pigault, dem früheren Wirt des „Le Stollberg“ – und die führen uns nun nach fast vier Jahren „Wirtspause“ zum Kochelsee. Nach langem und aufreibendem gerichtlichen Possenspiel zwischen der Gemeinde und dem Vortreiber der „Heimatbühne“ konnte Laurent hier gemeinsam mit Thorsten Konrad Ende letzten Jahres endlich still und leise seine „Kochler Stuben“ eröffnen. Zum Gesamtkomplex der Gaststätte gehören neben dem Restaurant aber auch noch diverse Räume für Feiern,



Gute Küche ...

ein großer Veranstaltungssaal mit Bauernbühne und ein Biergarten. Und die Wirtsleute müssen sich zusätzlich auch noch um die Kantine und den Besucher-Kiosk des Walchensee-Kraftwerks kümmern. Kurz gesagt: Zu wenig Arbeit gibt es sicher nicht ...

Endlich wieder Schweinefuß!

Das gesamte Ensemble ist ein Stil-Konglomerat aus Sixties und Eighties, das jetzt nach und nach renoviert wird. Als erstes wurde das Restaurant, also die „Kochler Stuben“, umgebaut. Entstanden ist ein sehr schöner, schnörkelloser und ansprechender Gastraum, in dem man mit Blick auf umliegende Berge, Spielplatz und Kurpark luftig und hell an großen Fenstern sitzt. Holztische, ledergepolsterte Holzsitzbänke, ein kleiner Tresen für den Getränkeausschank, ein Bücherregal mit antiken Theaterbüchern, klare Linien und keinerlei Pseudo-Bayern-Deko, alles sehr angenehm. Eine automatische Tür führt di-

rekt neben dem Tresen in eine ziemlich große Küche. Hier werkelt nun unser Franzose aus Le Mans an seiner bayrisch-französischen Spitzenküche, unterstützt von Partner (und ebenfalls Koch) Thorsten und dessen äußerst freundlicher Gattin Katja. Der hatte man bei unserem ersten Besuch gerade überraschend nach einem langen Arbeitstag im Touristenamt (praktischerweise schon im Dirndl) ganz pragmatisch und zu ihrer wahren Freude den Service angetragen. Früheren Gästen des „Le Stollberg“ dürfte ja vielleicht noch die schöne Angewohnheit des Maitres in Erinnerung sein, gerne im engen Kontakt mit seinen Gästen zu stehen und in voller Kochmontur „seiner“ Essen selber an den Tisch zu bringen. Ob ihm dafür in Zukunft allerdings noch die Zeit bleibt, ist äußerst fraglich. Keine Fragen offen lässt dagegen die Speisekarte: Da gibt es zu unserer allgemeinen Freude Laurents so lange vermissten Klassiker – von Nieren in Port-

LOKALITÄTEN

Drinks für Individualisten

Cocktails und Wein stehen hoch im Kurs



Ein Fest für Genießer im Zenith: VINESSIO



Kunst und Bar: CHICHI in Bars Monaco

Zurzeit ist wieder „Weinzeit“ – Bereits zum zehnten Mal gastiert die internationale Weinmesse **Vinessio** am 5. und 6. März im **Zenith**. Über 170 Aussteller präsentieren wieder ein gigantisches Angebot an Weinen und Schaumweinen aus allen wichtigen Anbauregionen, Spirituosen und passende Delikatessen. Selbstverständlich warten wieder unterschiedliche Sonderausstellungen auf die Besucher wie „Südliche Weinstraße“, „Niederösterreich“ oder „Steiermark“. Neben einer Vielzahl von Weinen, Secos, Edelbränden und einer

erstklassigen Beratung treffen Genießer auch auf eine Auswahl an internationalen Delikatessen. Zu entdecken gibt es beispielsweise raffinierte Pesto-Kreationen, Käse, Trüffelprodukte, Schokoladen und Pralinen, Mandelgebäck aus Italien, Olivenöl und vieles mehr. Ganz neu in diesem Jahr ist die Whiskeylounge, hier kann man gegen Entgelt besondere Abfüllungen in entspannter Atmosphäre genießen. Die Vinessio Weinmesse richtet sich an alle Wein- und Delikatessenliebhaber sowie an Fachbesucher aus Handel, Gastro-

nomie und Hotellerie. Besucher haben die Möglichkeit die Produkte der Aussteller nicht nur zu verkosten, sondern zu vergleichen und direkt beim Erzeuger einzukaufen. www.weinmesse-muenchen.de +++ Am Freitag, den 4. März dreht sich ab 19.30 Uhr alles um die Nudel beim **Spaghetti Festival** in der **Stadthalle Erding**. In fünf ausgewählten Gängen lernen Italienfans die Gourmetseite der berühmten Teigware kennen. Zwischen den Delikatessen begeistert die Band Silvio dalla Brida und die Sängerin Franca Morgano mit Italo-Hits (p.P. 79 Euro) +++ Bars sind wunderbar: „Es sind Orte für Menschen, die nicht darauf warten, dass ihnen ein bestimmter Platz im Leben zugewiesen wird“, meint István Cocron, Barbesucher, Genießer aus Leidenschaft, Anwalt und Hobbyfotograf. Und weiter: Bars sind auch Lichtpunkte in der nächtlichen Großstadt. Durch ihre Existenz und ihre einzigartige Atmosphäre zeichnen sie das nächtliche Bild einer Stadt. Ob diese attraktiv ist oder nicht, hängt ganz entscheidend auch von ihren Bars und deren Besuchern ab. Und weil Cocron und seine Fotografin Sonja Allgaier diese Leidenschaft für Bars teilen möchten, haben sie all den Individualisten, die in der bayerischen Metropole nach „ihrer“ Bar suchen, ein

Geschenk gemacht. In dem Barguide **Bars Monaco** zeigen sie auf 300 Seiten einen etwas anderen Blick in 48 exklusive Münchner Bars. Ein Kunstbuch, das den Reiz dieser besonderen Orte festhalten möchte und auch als Projekt nicht abgeschlossen ist – Fortsetzung folgt ... www.bars-monaco.de

in münchen VERLOSUNG



BARGUIDES für in-münchen-Leser

Schicken Sie eine E-Mail mit dem Kennwort **Bars Monaco** bis 15. März an verlosung@in-muenchen.de Unter den Einsendern verlosen In-München und der Kastner Verlag drei Exemplare des Barguides.