

IDEEN & KONZEPTE

Schreiberei wird kulinarisches Ensemble



Die Schreiberei soll Gourmetrestaurant und Brasserie werden. Dafür zusammengetan haben sich (von links nach rechts) Marc Uebelherr, Thomas Radmer, Tohru Nakamura, Felix Radmer und Ute Vogt /

Foto: Helena Heilig

Thomas und Felix Radmer, Inhaber eines Familien-Immobilien-Unternehmens, Unternehmerin Inge Vogt, Gastronomieexperte Marc Uebelherr und der international prämierte Küchenchef Tohru Nakamura gründen gemeinsam ein kulinarisches Ensemble in der ehemaligen Stadtschreiberei in München.

Nachdem sich Nakamura im Popup-Gourmetrestaurant Salon rouge durch die anhaltende Pandemie und die damit einhergehenden Herausforderungen immer wieder neu erfinden musste, gibt es nun zumindest Gewissheit hinsichtlich der dauerhaften kulinarischen Heimat des Küchenchefs. Felix Radmer, dessen Familie die Hauseigentümer und Vermieter der Stadtschreiberei in der Münchner Altstadt sind, resümiert: „Ich bin begeistert, wie Tohru Nakamura und sein Team mit den Widrigkeiten umgegangen sind.“ Der Salon rouge war nach wenigen Wochen für die komplette Zeit des geplanten Popups bis Ende März 2021 ausgebucht. Nach dem Lockdown im November 2020 waren der Umai Streetfood Market, das Silvester-Angebot Soiree rouge und auch die to-Go-Menüs bon weekend, die kreativen Antworten auf sich wöchentlich verändernde Rahmenbedingungen durch Corona. „Wir werden unsere Zusammenarbeit nicht nur intensivieren, sondern planen unsere Zukunft langfristig zusammen“, so Felix Radmer weiter.

Aktuell haben die Renovierungs- und Umbauarbeiten im ältesten Bürgerhaus Münchens bereits begonnen und sollen bis Herbst dieses Jahres abgeschlossen sein. Neben der wichtigen Erhaltung der historischen Werte des denkmalgeschützten Hauses sollen auch moderne Elemente ihren Platz finden. Dies wird sich auch im Namen widerspiegeln: Aus der

ehemaligen Stadtschreiberei wird die Schreiberei mit dem Gourmetrestaurant im ersten Obergeschoss und einer Brasserie im Erdgeschoss mit eigener Küche im Innenhof-Garten. Um die Visionen der neuen Schreiberei zu realisieren und die Anforderungen der aktuellen Zeit zu bewältigen, werden die Kräfte gebündelt. So wollen Tohru Nakamura, Marc Uebelherr, Inge Vogt, Thomas Radmer und sein Sohn Felix Radmer Hand in Hand einen einzigartigen Ort im Herzen Münchens schaffen. Radmer zur Zusammenkunft: ?Ich kenne Marc Uebelherr durch Inge Vogt und hatte mit ihnen die Vision aus der Schreiberei etwas ganz Besonderes entstehen zu lassen. Nach dem Erfolg mit Tohru Nakamura hatten wir die Idee, zwei Konzepte unter einem Dach zu vereinen und beide zusammen zu bringen. So haben sich alle kennengelernt und wir haben beschlossen, unser Vorhaben als Team umzusetzen.?

Das Fine-Dining-Restaurant soll im Oktober eröffnen, die Brasserie Anfang 2022 fertiggestellt sein. ?Ich freue mich sehr darüber, dass wir ein starkes Team mit wertvollen Kompetenzen vereinen können. So wollen wir einen kulinarischen Kosmos der Begegnungen erschaffen, der ein Münchner Lieblingsort werden soll?, erklärt Nakamura. Uebelherr und Nakamura werden gemeinsam Gastgeber in der Schreiberei sein: ?Wir harmonisieren und ergänzen uns sehr gut, sodass die Vorfreude auf die Zusammenarbeit von Tag zu Tag größer wird. Wir möchten unsere Persönlichkeit und unsere Werte mit einbringen, sodass unsere Gäste unsere Kulinarik genießen, dabei innehalten und länger verweilen wollen, um auch immer wieder Neues in unserer Schreiberei zu entdecken?, so Uebelherr.

Bis die Schreiberei fertiggestellt ist und die ersten Gäste empfangen werden können, planen Nakamura und sein Team ein Popup-Restaurant im Münchner Osten. ?Für die Übergangszeit im Sommer dürfen wir ein Teil des spannenden, neu wachsenden Werksviertels sein. Wir sind wahnsinnig dankbar, dass wir dort in einer schönen Location über den Dächern Münchens für unsere Gäste kochen dürfen?, so Nakamura. Der geplante Start des Salon rouge im Werksviertel ist Mitte Mai 2021.