

Sterne Koch Bobby Bräuer will mit BMW Gas geben

Das extravagante Restaurant EssZimmer hat in München eröffnet

Käfer & Bräuer wollen an die Spitze

Chauffeur-Service für Gäste

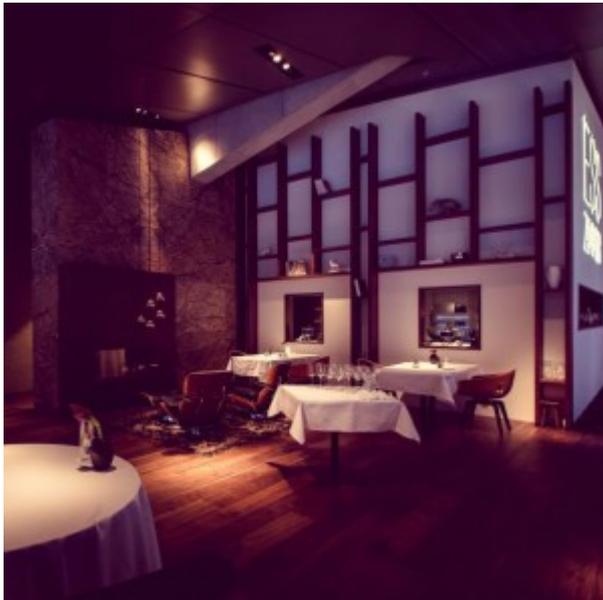
Der kulinarische Motor des gerade eröffneten nagelneuen Gourmet-Restaurants *EssZimmer* im extravaganten BMW-Haus in München, Bobby Bräuer, ist zwar mit besten Referenzen ausgestattet (1 Michelin-Stern, 17 Punkte Gault Millau) könnte aber durch diese Pole Position sein Potential noch weiter entfalten. Sein Talent sollte jedenfalls für noch mehr reichen, wenngleich er jetzt mit der neuen Adresse bei den Gourmet Guides erst wieder beweisen muss, zu welchen Leistungen und Bewertungen er fähig ist. Innerhalb der ungewöhnlichen stahlkalten futuristischen Firmen-Location der BMW-Welt ist das Restaurant auf der dritten Etage zum Schmuckstück geworden, das trotz optischer High-Tech-Raffinesse eine amüsante, entspannte und warme Ausstrahlung hat. Nicht glücklich gewählt wurde der Name *EssZimmer*, da es mit dem *Lorenz Adlon Esszimmer* bereits im Berliner Hotel Adlon ein Spitzenrestaurant mit nahezu gleichem Namen gibt.

Esszimmer hätte zudem fast besser zu Mercedes und deren S-Klasse gepasst, und bei Käfer denkt man auch an das Erfolgsmodell von VW. Vielleicht besinnen sich ja demnächst mehr Autohersteller auf mobile kulinarische Ideen.



Das Restaurant soll der neue Hot Spot für Gourmets in München werden. Bobby Bräuer findet das Ambiente in seinem Restaurant „einfach grandios“. Die rund 50 Plätze sind nicht überdimensioniert und geben Anlass zu der Hoffnung, dass man

küchentechnisch in einem zu bewältigenden seriösen Gourmetbereich bleiben kann. Bobby Bräuers Küche verbindet elegant klassisch Französisches mit Mediterranem und nimmt gerne regionale Themen auf. An seinem Stil wird sich auch im neuen Münchner Restaurant nicht grundlegend etwas ändern, doch wirken dort die Gerichte noch eine Prise raffinierter und lebhafter kombiniert. Aktuell auf der sehr stylischen Karte stehen Langusten mit Spanferkel, Gänseleber mit Rotkraut oder Huchen mit Muskatkürbis und Südtiroler Speck. Zu haben sind insgesamt 13 Gerichte à la carte (12-60 €) sowie Menüs zwischen vier und sieben Gängen (90-160 €). Gäste können durch eine Glasscheibe in die Küche spicken und dürfen sich wundern, wie ruhig und geordnet dort alles zugeht. Gratis-Clou: Chauffeur-Service mit verschiedenen BMW-Modellen, was angesichts der Lage des BMW-Komplexes auch als notwendige Dienstleistung erscheint. Betrieben wird das Gourmet-Restaurant *EssZimmer* von Feinkost Käfer.



Durch die großen Fensterfronten scheint das *EssZimmer* über der Ausstellungshalle und seinen Automobilen zu schweben. Die Inneneinrichtung bietet einen spannenden Mix der Materialien, Formen und Farben. Verschiedene Hölzer, dunkles Leder, hochflorige Teppiche in warmen Brauntönen und formschöne Steh- und Pendellampen im Retro-Design schaffen die gewünschte

Wohnzimmeratmosphäre, in der der Gast sich wohlfühlen und lange verweilen soll. Ein offener Kamin und Regale mit Kunst- und Dekorationsgegenständen verstärken diesen Eindruck. Im vorderen Bereich des Restaurants befindet sich eine Lounge sowie der Stammtisch – ein großer Holztisch, an dem bis zu zehn Personen Platz finden. Im hinteren Teil mit Blick auf den Olympiapark laden Tische mit halbrunden Lederbänken und Sesseln zum gemütlichen Genuss ein. Edle, ausgesuchte Tischdekoration sowie Besteck, Geschirr und Gläser spiegeln in ihrer Ästhetik den hohen Anspruch der Küche wider. Zwischen den Bereichen des Esszimmers schiebt sich wie ein Würfel der Küchenteil der Pâtisserie in den Raum. Mehrere Fenster an allen Seiten gönnen dem Gast hier einen direkten Blick in das Reich von Bobby Bräuer und seinem Team. Diese Transparenz soll den privaten offenen Charakter des Restaurants verdeutlichen. Ein Esszimmer eben, aber ohne S-Klasse.

Bobby Bräuer



Bobby Bräuer

Bobby Bräuer hat in der klassischen französischen Küche gelernt, große Köche wie sein Lehrherr Otto Koch, Eckart Witzigmann oder Dieter Müller haben seine ersten Jahre geprägt. Der gebürtige Münchner erkochte bereits für das Gourmetrestaurant des Königshofs in München, das *Victorian* in Düsseldorf und das Restaurant *Quadriga* im Brandenburger Hof in Berlin einen Stern und bis zu 17 Punkten im Gault Millau. 2011 für seine Leistungen im *Petit Tirolia* in Kitzbühel vom Gault Millau Österreich als *Koch des Jahres* ausgezeichnet.

Der Chauffeur-Service

Nach dem Essen bietet Ihnen die BMW Welt einen exklusiven Chauffeur-Service für die kostenlose Heimfahrt im Münchner Stadtgebiet an. Dafür stehen BMW 7er, BMW 5er und andere BMW Modelle zur Verfügung. Weitere Fahrten, beispielsweise in den Landkreis oder die Abholung von der Haustür, werden auf Anfrage ermöglicht. Für Gäste, die mit dem eigenen Auto unterwegs sind, sorgt das sogenannte Valet Parking für ein bequemes Ankommen und Abfahren: Sie können direkt vor den BMW Welt Doppelkegel fahren. Dort wird der Wagen in Empfang genommen, geparkt und nach dem Essen wieder vorgefahren. Auf Wunsch können weitere Services wie die Reinigung dazu gebucht werden.



Käfer in der BMW Welt

Im Oktober 2012 hielt Käfer Einzug in die BMW Welt. Für die neue Partnerschaft wurde von Käfer ein Gastronomiekonzept entwickelt, das den unterschiedlichen Besuchergruppen Rechnung tragen soll. Für die Mitarbeiter der BMW Welt über die Abholer ihrer neuen Autos, Münchner Familien, Touristen aus aller Welt bis hin zu anspruchsvollen Gourmets bieten die verschiedenen gastronomischen Konzepte ein vielfältiges Angebot. Die BMW Welt zählt rund 2,5 Millionen Besucher jährlich. Zur Käfer-Gastronomie im BMW-Haus gehören auch noch das Bistro *Coopers* im Erdgeschoss des Gebäudes, das Restaurant *Bavarie* und die Coffee Bar *Bikers Lodge* sowie das Catering für die zahlreichen Veranstaltungen in den Räumlichkeiten der BMW Welt.



*Restaurant EssZimmer, BMW-Welt,
80809 Am Olympiapark 1,
Öffnungszeiten: Dienstag bis
Samstag ab 18.00 Uhr.
Telefon: +49 (0)89 358 9918 –
14.*

Photo Credit: BMW Group

