

Kultivierte Gastlichkeit am Ufer der Würm

Das Romantik Hotel & Restaurant Insel-Mühle, grünes Idyll und kreatives Gesamtkunstwerk in der Isar-Metropole

Von Ingo Schmidt

Unter- und Obermenzing. Der wohlhabende Doppelstadtteil von München, ist eine der grünen Lungen der Isar-Metropole. Ein historisch gewachsenes Idyll inmitten der bayerischen Landeshauptstadt. Im Jahr 1315 wurde der Ort Obermenzing erstmals urkundlich erwähnt. Erhalten geblieben bis heute ist der unter Ensembleschutz stehende Dorfkern mit der alten St. Georg-Kirche. Eine weitere kulturhistorische Attraktion ist die spätgotische Schlossanlage Blumenberg. Sehens- und erlebenswert die zahlreichen Grünflächen mit dem mäandernden Verlauf der Würm. Das nur 35 Kilometer lange Gewässer fließt in den Starnberger See ab, der bis 1962 offiziell als Würmsee bezeichnet wurde. An seinen Ufern nisten seltene Vögel, sind Biber zu bestaunen, ist ein Stück heile Natur abseits der beschleunigten Urbanität der Millionenstadt sinnlich zu erfahren. Mithin ein rechter Platz für die Flucht aus dem Alltag und ein prädestinierter Ort für kultivierte Gastlichkeit.

Ein Refugium für Genießer und Erholungssuchende ist beispielsweise das Romantik Hotel und Restaurant „Insel-Mühle“ in Untermenzing. Der Name ist gleich zweifach Programm. Romantik pur bestimmt die Szenerie im Gebäude-Ensemble der einstigen Kornmühle am Ufer der Würm, des Mühlbaches und der angrenzenden Fischteiche. Die Mühle stammt aus dem Jahr 1445. Noch bis 1923 wurde Getreide gemahlen und seit 1910 werden auf der Würminsel auch Gäste bewirtet. Gleich nebenan beginnt das Naturschutzgebiet.

Das Patronat des Eric Pölzl

Insel-Mühlen-Wirt ist heute der erfolgreiche Gastronom Eric Pölzl. Seit Anfang Dezember 2009 ist er Pächter der „Insel-Mühle“, die 25 Jahre von der Münchner Gastronomenfamilie Weber geführt und als eine der bevorzugten kulinarischen Ausflugsadressen etabliert worden ist. Mit Eric Pölzl ist eine neuerliche Aufbruchstimmung im historischen Gebäude und auf dem 30.000 qm großen Grundstück mit herrlicher Würm-Terrasse und dem unmittelbar benachbarten Augustiner-Biergarten eingekehrt.

Der gebürtige Grazer versteht die mit vier Sternen klassifizierte „Insel-Mühle“ ganz und gar als „Gesamtkunstwerk“ und möchte nach jüngst erfolgtem Marken-Relaunch die gastliche Adresse als „sinnlichen, natürlichen Ort der Balance“ im Koordinatenfeld von Emotion, Rückzug und Wohlbefinden am Markt positionieren. Seit vierzehn Jahren ist der Steirer in München erfolgreich tätig, mit Referenzen, die den 41-Jährigen mit einer vorzüglichen Expertise als Gastronom auch für Großveranstaltungen und Catering ausweisen: Pölzl war sieben Jahre lang Betriebsleiter bei der „Kuffler GmbH“, leitete sechs Jahre das „Weinzelt“ auf dem Münchner Oktoberfest, baute als Prokurist strategisch die „Arena One GmbH“ auf, die in der Münchner „Allianz-Arena“ sämtliche gastronomischen Outlets betreibt. Zuletzt war der Vollblut-Gastronom als Geschäftsführer der „Wilhelmer Gastronomie“ tätig. Eric Pölzl ist ein

sympathischer Macher und kommunikativer Motivator, der omnipräsent die Gäste-Honneurs macht und anschließend schnell mal rüber in den Biergarten eilt, um dort die Kasse zu betreuen oder Bier zu zapfen. Seine Ideen und Tatendrang wirken ansteckend, die Mitarbeiter sind mit großer Freude bei der Sache. Der frische Wind ist überall im gastronomischen Kleinod der Insel-Mühle spürbar.

Novitäten und Altbewährtes

Der Gastgeber aus Passion hat erst einmal die IT-Infrastruktur und das Yield-Management des Hauses komplett neu gestaltet, die Mitarbeiterinnen wieder in Dirndl gesteckt, sämtliche Bäder mit hochwertigem Interieur neu ausgestattet und kostenloses W-LAN und Gratis-Sky-TV für die Gäste ermöglicht. Das freilich soll erst der Anfang des Aufbruchs sein. Gerade im Entstehen ist ein neuer Konferenzraum für 50 Personen. Der historische Gewölbekeller wird in absehbarer Zeit ein nobles Steakhouse mit erlesenen Fleischqualitäten beherbergen. Weitere konkrete Visionen des nimmermüden Eric Pözl: „Private Deluxe Catering“ und die „Insel-Mühle mobil“. Bereits etabliert sind der „Weihnachtsmarkt im Biergarten“, die nachgefragten Offerten für Hochzeiten und Bankette. Und natürlich die Romantik-Wochenenden, die sich so großer Beliebtheit bei den Gästen der Romantik Hotels erfreuen.

37 moderne Landhauszimmer und Suiten sind im historischen Mühlengebäude untergebracht. Hell sind die gediegenen Holzmöbel, uralt die imposanten Eichenbalkendecken. Der Blick von den Zimmern geht direkt ins Grüne. Eine hin- und mitreißende Ambiance. Vor allem im Sommer, wenn auf Höhe des kleinen Mühlenschusses Erlesenes aus Küche und Keller aufgetragen wird. Der Gast schaut in den mit alten Bäumen gesäumten Garten, vernimmt das leise Plätschern der Bachläufe und erfreut sich allenthalben am herzlichen Service der insgesamt 37 Mitarbeiter.

Tobias Drasch - Küchenchef der Insel-Mühle

Immer schon war die „Insel-Mühle“ für ihre bodenständig-verfeinerte Kulinarik in Genießer-Kreisen bekannt. Küchenchef Tobias Drasch arbeitet seit drei Jahren im Romantik Hotel. Zunächst als Sous-Chef, seit Anfang 2010 als Chef de Cuisine. Der 31-Jährige ist ein „Münchener Kind“ mit Stationen im „Peterhof“, im Restaurant Leopold“, im Restaurant „Schmock“. Prägend war für den Chef der siebenköpfigen weißen Brigade die Zeit im „Lenbach“, als dort noch Ali Güngörmüs groß aufkochte. Auslandsaufenthalte führten den Vater einer zweijährigen Tochter nach Göteborg und Helsinki. Tobias Drasch ist ein Verfechter der authentischen regionalen Jahreszeitenküche auf Basis erstklassiger Viktualien. Österreichische Schmankerln wie der Klassiker „Wiener Schnitzel“ sind ebenso zu finden wie fein-kreative Kompositionen, die Drasch mit sicherer Handschrift zubereitet. Kredenz werden sie à la carte und in Menüfolgen im urigen „Würmstüberl“, im „Kaminzimmer“, im „Orlando“, im Insel-Mühlen-Restaurant und sommers auf der Würm-Terrasse und im „Garten-Stadl“. Was dann vom aufmerksamen Service unter Leitung von Walter Spath an die fein eingedeckten Tische kommt, lockt längst weit gereiste Connaissseure auf die „Würm-Insel“.

Das Menü auf der Würm-Terrasse

Zu unserem sommerlichen Menü. Zum Auftakt mundete „Weißer Thunfisch auf gegrillter Wassermelone und Szechuan Pfeffer“. Köstlich das dann gereichte

„Kalbsbries mit Pfifferlingsrisotto“. Es folgten perfekt auf den Punkt gegarte „Lachsforelle mit gebratenem Spargel“ und mediterran gewürzte „Lammkeule an Parmesanpüree und Rosmarinjus“. Tobias Drasch feines Händchen für Köstlichkeiten aus der „Austria-Küche“ demonstrierte er höchst eindrucksvoll mit „Kleinem Kaiserschmarrn und karamellisierter Aprikose“. Einfach himmlisch gut! Die Weinkarte der „Insel-Mühle“ hält mit dem Niveau der Küche Schritt, ist in der Beschränkung auf europäische Kreszenzen sinnvoll strukturiert. Bei den Weißen überzeugt sie mit guter Riesling-Auswahl und hält für den Rotwein-Fex Raritäten bereit. Wem nach so viel Genuss nach einem Absacker gelüstet, ist in der gemütlichen „Mühlen-Bar“ bestens aufgehoben. Die Whisky-Karte ist mit Erlesenem gefüllt und wer mag, schaut über eine im Boden eingefasste Glasfläche auf den darunter verlaufenden Mühlenschuss.



Romantik Hotel & Restaurant Insel-Mühle

Von-Kahr-Straße 87

D-80999 München

Tel.: + 49 0 89 / 810-10

Fax: + 49 0 89 / 812 05 71

E-Mail: willkommen@inselmuehle-muenchen.com

Internet: www.inselmuehle-muenchen.com

Inhaber: Eric Pölzl

Küchenchef: Tobias Drasch

Restaurantleitung: Walther Spath

Service: Sehr gut

Wein: Gut

Ambiente: Romantischer Landhausstil