

# Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

NAHE DER NEUEN MESSE KOCHT KÜCHENCHEF CLAUS RUF  
MIT BEGEISTERUNG UND EXPERIMENTIERFREUDE

## DER RUF DER PHANTASIE IM HOTEL UND RESTAURANT „PRINZREGENT“



Gunther Schnafmann

Ein bayerisches Dorfgasthaus wie es im Buche steht: Dicke hellgelb gefünchte Mauern, kleine Fenster, dahinter ein weitläufiger Biergarten mit alten Kastanien. Von außen wirkt die 350 Jahre alte ehemalige Poststation im Münchner Stadtteil Riem wie eines von vielen Dorfgasthäusern der Region. Hinter der denkmalgeschützten Fassade wurde 2003 alles entkernt und mit viel Liebe zum Detail neu aufgebaut – lauschige Stüberl, rustikale Bar, ein hell Holzgetäfeltes Restaurant. Letzteres hat es in sich: Denn hier darf ein bodenständiger Bayer aufpassen, der sich bereits durch Sterne-Küchen gekocht hat und in der Münchner Szene zum neuen Geheimtipp avanciert: Claus Ruf.

Der 41jährige mag es leicht aber geschmacklich wichtig – ob Kalbsbacken in Olivenöl auf mediterranem Würstling und Polentaravoll oder Rehbock auf Kohlrabi-Morchelgemüse – Rufs Phantasien sind kaum Grenzen gesetzt. Da werden Hirschmedallions in eine kräftige Kakaobohne-Krokant-Kruste verpackt, da überrascht zur entsprechenden Jahreszeit Rapsblütenspinat oder Holländersoppe. Nur eins darf der Gast nach dieser Expedition durch weite heimische Zutatenfelder und

mediterrane Verfeinerungen nicht mehr haben: Hunger. Denn die Portionen sparen nicht an Menge, Wirtshaus bleibt hier Wirtshaus. Und wer trotz ausgefallener Kreationen auch Bayerisches erwartet und will – die alternative "Schmanckerkarte" lässt von den Weißwürsten bis zum Brotzeitbrett nichts aus.

Ruf hat auf seinen Wanderjahren in den jeweils Ein-Sterne-Häusern "Petit Délice" (Hamburg), "Feine Speisen" (Niederbach) und im Passauer "Wilden Mann" kreativen Vielfalt aufgesogen und gewann zuletzt als Chef im Schlosshotel Neufahrn den "Gastro-Oscar" für die beste Erlebnisgastronomie im Münchner Umland.

Für Erlebnisgastronomie ließ sich auch das "Prinzregent" begeistern. Hier traf es sich, dass der junge Direktor Christian Biermann (39) und Restaurant-Manager Karl-Heinz Fichtner ein besonderes Händchen für kulinarische Freuden besitzen. Regelmäßig ausgebucht sind die Degustationsmenü-Tage mit prämierten Olivenöl, dazu kommen immer wieder ausgefallene Event-Ideen wie das Champagner-Menü zusammen mit dem Haus Bouché Père & Fils, Epemay.

Die Bestellung des Eventkalenders lohnt. Ebenso das Übernachten im angeschlossenen Vier-Sterne-Hotel mit 92 Zimmern (inkl. 6 Suiten) und kleiner Wellness-Oase mit zwei Saunen, Dampfbad und Fitnessraum. Christian Biermann und Vater Otto betreiben in München-Bogenhausen zudem ein zweites Vier-Sterne-Haus und Restaurant "Prinzregent". Umweit der "Käfer-Schänke", mit der es Übernachtungs-/Käfer-Menü-Arrangements gibt. Das für konservative Genießer, die bei Käfer wissen, was sie bekommen. Wer ganz neue Erfahrungen machen will, pilgert an den Stadtrand – zu Claus Ruf, Rapsblütenpinat und Brotzeitbrett...

Fotos: Prinzregent

Weitere Informationen:

Hotel und Restaurant Prinzregent  
an der Messe  
Riemer Str. 350  
81829 München  
Tel. 089/94539-0  
Fax: 089/94539-566  
messe@prinzregent.de  
<http://www.prinzregent.de>