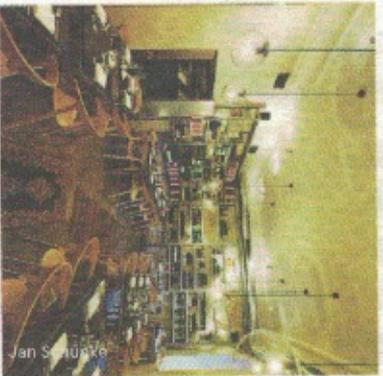
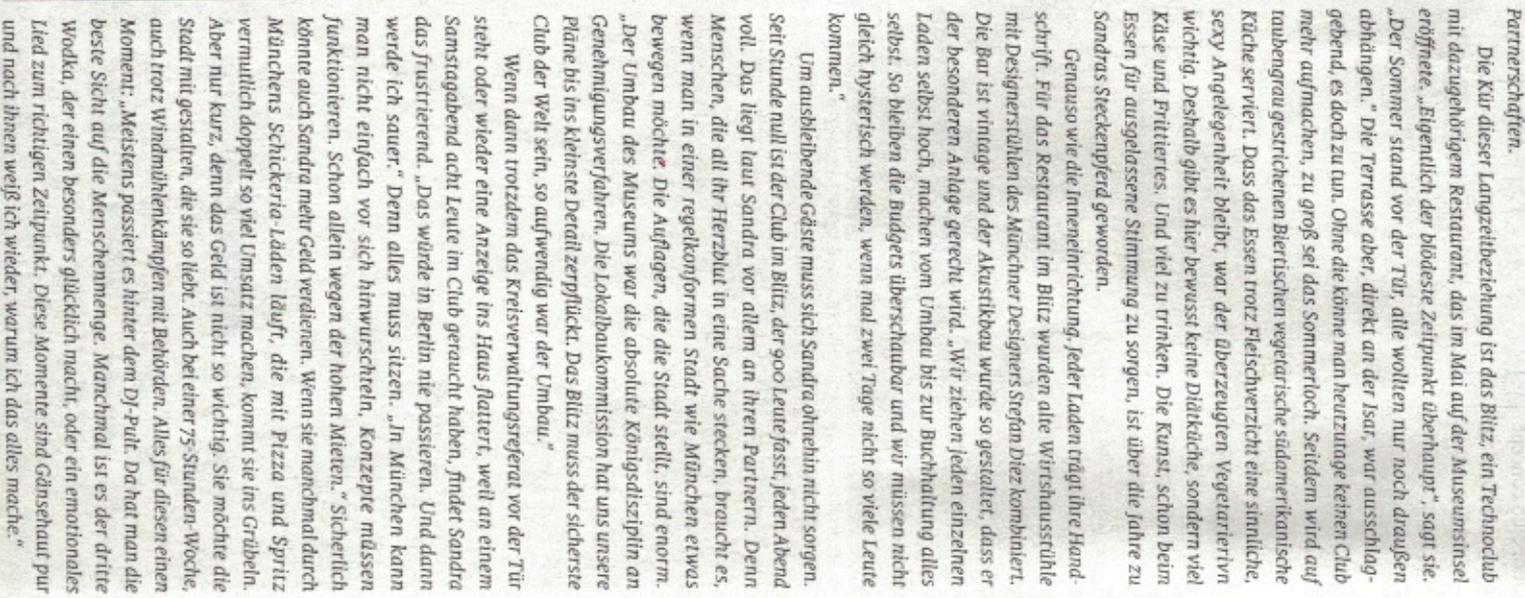


Partnerschaften.
Die Kur dieser Langzeitbeziehung ist das Blitz, ein Technoclub mit dazugehörigem Restaurant, das im Mai auf der Museumsinsel eröffnete. „Eigentlich der blüheste Zeitpunkt überhaupt“, sagt sie. „Der Sommer stand vor der Tür, alle wollten nur noch draußen abhängen.“ Die Terrasse aber, direkt an der Isar, war ausschlaggebend, es doch zu tun. Ohne die könne man heutzutage keinen Club mehr aufmachen, zu groß sei das Sommerloch. Seitdem wird auf taubengrau gestrichenen Bierischen vegetarische südamerikanische Küche serviert. Dass das Essen trotz Fleischverzicht eine sinnliche, sexy Angelegenheit bleibt, war der überzeugte Vegetarier/in wichtig. Deshalb gibt es hier bewusst keine Diätküche, sondern viel Käse und Fritiertes. Und viel zu trinken. Die Kunst, schon beim Essen für ausgelassene Stimmung zu sorgen, ist über die Jahre zu Sandras Steckenpferd geworden.

Genauso wie die Inneneinrichtung, jeder Laden trägt ihre Handschrift. Für das Restaurant im Blitz wurden alle Wirtschaftsstühle mit Designersesseln des Münchner Designers Stefan Diez kombiniert. Die Bar ist vintage und der Akustikbau wurde so gestaltet, dass er der besonderen Anlage gerecht wird. „Wir ziehen jeden einzelnen Laden selbst hoch, machen vom Umbau bis zur Buchhaltung alles selbst. So bleiben die Budgets überschaubar und wir müssen nicht gleich hysterisch werden, wenn mal zwei Tage nicht so viele Leute kommen.“

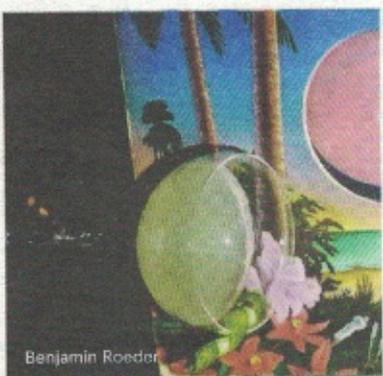
Um ausbleibende Gäste muss sich Sandra ohnehin nicht sorgen. Seit Stunde null ist der Club im Blitz, der 900 Leute fasst, jeden Abend voll. Das liegt laut Sandra vor allem an ihren Partnern. Denn Menschen, die all ihr Herzblut in eine Sache stecken, braucht es, wenn man in einer regelkonformen Stadt wie München etwas bewegen möchte. Die Aufgaben, die die Stadt stellt, sind enorm. „Der Umbau des Museums war die absolute Königsdisziplin an Genehmigungsverfahren. Die Lokalkommission hat uns unsere Pläne bis ins kleinste Detail zerpfückt. Das Blitz muss der sicherste Club der Welt sein, so aufwendig war der Umbau.“

Wenn dann trotzdem das Kreisverwaltungsreferat vor der Tür steht oder wieder eine Anzeige ins Haus flattert, weil an einem Samstagabend acht Leute im Club geraucht haben, findet Sandra das frustrierend. „Das würde in Berlin nie passieren. Und dann werde ich sauer.“ Denn alles muss sitzen. „In München kann man nicht einfach vor sich hinwurscheln, Konzepte müssen funktionieren. Schon allein wegen der hohen Mieten.“ Sicherlich könnte auch Sandra mehr Geld verdienen. Wenn sie manchmal durch Münchens Schickeria-Läden läuft, die mit Pizza und Spritz vernünftig doppelt so viel Umsatz machen, kommt sie ins Gröheln. Aber nur kurz, denn das Geld ist nicht so wichtig. Sie möchte die Stadt mit gestalten, die sie so liebt. Auch bei einer 75-Stunden-Woche, auch trotz Windmühlenskampfen mit Behörden. Alles für diesen einen Moment. „Meistens passiert es hinter dem DJ-Pult. Da hat man die beste Sicht auf die Menschenmenge. Manchmal ist es der dritte Wodka, der einen besonders glücklich macht, oder ein emotionales Lied zum richtigen Zeitpunkt. Diese Momente sind Gänsehaut pur und nach ihnen weiß ich wieder, warum ich das alles mache.“



ROECKLPLATZ
Social Engagement + Zeitgeisty Comfort

Here, Sandra combines trendy gastronomy with social engagement. Trainees coming from difficult backgrounds have their say in the kitchen, serving classic dishes like organic pork roasts in rosemary juice alongside Mediterranean-style dishes. Vegan options are also available.
Hier verbindet Sandra Szenegastronomie mit sozialem Anspruch. Azubis aus schwierigen Verhältnissen haben in der Küche das Sagen und servieren in moderner Wirthehausatmosphäre Klassiker wie Schweinebraten vom Biofleisch in Rosmarinjus sowie mediterran angehauchte Gerichte. Vegane Optionen gibt es natürlich auch.
→ roecklplatz.de



CHARLIE
Spring Rolls + Happy Tunes

The opening of Charlie in 2011 marked Giesing's transformation to the city's new in-district. Since Sandra began serving up simple Vietnamese dishes and happy tunes (there's a club below it), hordes of guests have been venturing south of the Au to sample pho soups and spring rolls.
Die Eröffnung des Charlie 2011 markiert Giesings Transformation zum neuen In-Wertel der Stadt. Seitdem Forster hier einfache vietnamesische Gerichte zu happy Tunes (unten ist ein Club) serviert, kommen viele Gäste in die Gegend südlich der Au, um eine der Pho-Suppen oder Glückrollen zu probieren.
→ charlie

