



MÜNCHEN

LIVING

LIEBLINGSORTE

Münchner Lieblingsorte

von Gastroqueen Sandra Forster

Dienstag, 10. April 2018



Seit ich in München lebe, hat Sandra Forster meine Beziehung zu dieser Stadt mitgeprägt. Zunächst ohne, dass ich der erfolgreichen Gastronomin persönlich begegnet wäre, oder den Bezug meiner Lieblings-Weggeh-Orte zu ihrem Namen hätte herstellen können. Zu Studentenzeiten interessiert man sich schließlich deutlich mehr für Partytauglichkeit der Bars und Clubs, als für deren Inhaber.

Für ersteres Kriterium gab mein twentysomething-jähriges Ich beispielsweise dem *Café King* eine glatte Eins. Als der in einer ehemaligen Tankstelle beheimatete, sympathische Mix aus Tagesbar und Nachtclub 2010 seine Türen schließen musste, um Platz für einen luxuriösen Wohnkomplex zu machen, herrschte tiefe Trauer in meinem gesamten Freundeskreis.

Großes Aufatmen dann, als einige Zeit später das *Kong* als würdiger Nachfolger auftrat! Auch dieses ist mittlerweile wieder geschlossen, dafür bestimmt Sandra Forster heute über ihre aktuellen Lokalitäten **Charlie**, **Kismet**, **Roecklplatz** und **Blitz** die Münchner Gastro- und Club-Szene mit.

„Wobei der Party- und Club-Faktor immer mehr in den Hintergrund rückt und das Thema Essen zum Fokus wird. Das ist ganz einfach mit dem eigenen Älterwerden begründet“, schmunzelt sie, als ich sie für dieses Interview im *Charlie* treffe.

Ihren Einstieg nicht nur in die Gastro-Welt, sondern generell in die berufliche Selbstständigkeit nahm die sympathische Münchnerin mit dem blitzenden, silbernen Eckzahn bereits extrem früh. Noch zu Abi-Zeiten gründete sie mit gerade 18 Jahren ihr eigenes Tattoo- und Piercing-Studio.

„Darüber haben sich dann viele Kontakte in die Bar- und Kneipenszene ergeben. Und mit ihnen entstand der Wunsch, eine Bar zu eröffnen, wie es sie so in München noch nicht gab. Mit einem ganz eigenen Konzept“, erzählt Forster. Gesagt, getan. 2010 eröffnete sie die Bar *Hit the Sky* und der Laden wurde zum Erfolg.

Ab da kam rund alle zwei Jahre eine neue Location zu *Sandra Forsters* Portfolio hinzu. Andere – wie *King*, *Kong*, oder *Zerwirk* – schlossen ihre Türen wieder. Aber keinesfalls, weil es an Gästen gemangelt hätte. Vielmehr aufgrund von äußeren Umständen wie temporären Mietverhältnissen und lautstärkeempfindlichen Anwohnern. Aber der Wandel gehört schließlich zum Konzept.

Ebenfalls zu Forsters Konzept gehört, dass sie sich für die Eröffnung jeder Location ein Team aus zusätzlichen Partnern an Bord holt. Ihr ganz persönliches Steckpferd ist die inhaltliche und gestalterische Ausrichtung des jeweiligen Restaurants oder der betreffenden Bar.

Verständlicherweise konzipiert sie diese so, dass immer automatisch auch zu ihren eigenen Münchner Lieblingsorten werden. Diese, aber auch einige mehr, hat sie uns hier verraten...

Charlie. Wo heute vietnamesischer Hot-Pot serviert wird, gab es früher kroatische Kost. Bier und Schnaps stehen selbstverständlich wie eh und je auf der Karte. Die Wirtshaussmöbel der ehemaligen „Boazn“ wurden kurzerhand bunt gestrichen. Und in der Kellerbar darf am Samstag der Boden heiß getanzt werden. Allerdings nur von denen, die dafür an einer der berühmtesten „Türen“ Münchens vorbeikommen.

Roeklplatz. Dieses Restaurant nimmt einen besonderen Platz in Sandra Forsters Portfolio ein. Von Anfang an wurde hier Jugendlichen aus schwierigen sozialen Verhältnissen die Chance auf eine Berufsausbildung gegeben, ihre Förderung steht im Zentrum des Konzepts. Gemütlichkeit und Geschmack kommen aber auch

nicht zu kurz!

Kismet. Das Szenerestaurant mit Bar besticht, wie so viele der Forsterschen Adressen, vor allem aufgrund seiner einzigartigen Atmosphäre. In der ehemaligen Backstube direkt gegenüber der Löwengrube werden ausschließlich vegetarische Speisen nach orientalischer Art gereicht.

Blitz. Das Dreierlei aus Restaurant mit lateinamerikanischer Küche, Bar und Club vereint diverse „Spezialitäten“ Sandra Forsters. Erstens: Soziales Engagement. Die Crew bildet junge Geflüchtete zu Eventmanagern und Gastro-Fachkräften aus. Zweitens: Spannende vegetarische und vegane Küche, die beweist, dass es kein Fleisch braucht, um glücklich zu sein. Drittens: Ein frisches Interior-Konzept, u.a. mit Möbeln vom Münchner Designer Stefan Diez.

Emiko. Klar, am meisten Zeit verbringt die Gastronomin in ihren eigenen Läden. Ins Schärmen gerät sie jedoch auch, wenn sie vom *Emiko* am Viktualienmarkt spricht. „Preislich nichts für alle Tage, aber das Lieblingsrestaurant von meinem Mann und mir für besondere Anlässe. Tolle asiatische und vegetarische Küche!“, so das Lob der überzeugten Vegetarierin.

Schwittenberg. Der Concept-Store ist Sandra Forsters Lieblingsladen für Münchner Shoppingtouren. Besonders schätze sie hier die ausgefallene Auswahl an sowohl Erwachsenen-, als auch Kindermode.

Königsquelle. „Für mich als Vegetarierin vielleicht eine etwas überraschende Lieblingsadresse“, lacht Forster, als sie das unter anderem für seine Schnitzel beliebte Restaurant aufzählt. „Aber die Küche ist wirklich gut und obendrein wohnen wir direkt nebenan – das heißt, das Babyfon hat Empfang...“, folgt dann die finale Erklärung der jungen Mutter.

Isar. Auch wenn sie vom liebsten Fluss aller Münchner spricht, leuchten ihre

Augen und der Eckzahn blitzt beim Lächeln hervor. „Meine Läden, mein ganzes Leben in München – alles ist irgendwie „isarrelated“. Die Isar bedeutet für mich zu jeder Jahreszeit enorme Lebensqualität, täglich drehe ich hier mit Hund und Kind Spazierstunden und auch meine Arbeitswege führen mich stets an ihrem Ufer entlang.“

Viktualienmarkt. Auch dieser sei ein Fixpunkt in ihrem Wegenetz. „Mindestens einmal pro Tag laufe ich hier vorbei und freue mich jedes Mal wieder an diesem schönsten aller München-Klischees!“ Viele Standbesitzer kenne sie seit Jahren persönlich und vor allem das Angebot der vielen Gemüsehändler lande regelmäßig im heimischen Kochtopf.

Müllersches Volksbad. Das historische Hallenbad sei sozusagen ein Lieblingsort-tobe, erklärt mir Sandra Forster. Seit Ewigkeiten stehe ein Besuch hier auf ihrer Liste an Dingen, die sie unbedingt selbst als alteingesessene Münchnerin in der eigenen Stadt noch ausprobieren müsse.



Lisa Quarg
Co-Herausgeberin & Chefredakteurin