

# *Im Blitz-Restaurant schlemmen wie in Südamerika*

19 OKT 2017, 08:59 VON RONJA LOTZ

0 Kommentare

Um nach Lateinamerika zu kommen, steigen [Ayla](#) und ich am Isartor aus. Zugegeben, in diese Ecke verschlägt es uns nicht oft. Doch vor kurzem hat uns Sandra Forster ins Blitz-Restaurant eingeladen, das sich gleich links neben dem neuem Blitz-Club befindet.

## *Das Restaurant: stilvoll bunt*

Jeden Tag – außer montags – hat das Restaurant ab 18 Uhr geöffnet. Nachdem wir den richtigen Eingang (heißer Tipp: gleich hinter der Schiffsschraube) gefunden haben, stehen wir auf einer liebevoll eingerichteten **Terrasse mit Blick auf die Isar**. Biertische, eine Feuerstelle und Lichtergirlanden gliedern den Außenbereich. Der Himmel färbt sich pink während wir dort unsere Aperitifs mit frischen Zuckerrohr-Saft genießen.

Als es frisch wird, gehen wir ins Restaurant, das Platz für 80 Gäste bietet. Drinnen begrüßen uns zahlreiche **bunte Santa Muerte-Bilder** an der Wand. Wie in Mexiko üblich, **feiern fröhliche Skelette** an einer Tischrunde den Día de los Muertos, mit einem rauschendem Fest. Rechts davon stehen renovierte Wirtshaumöbel gemixt mit roten Stühlen des Münchner **Designers Stefan Diez**. Uns gefällt's und wir setzen uns direkt neben die bunte Totentanz-Wand.

# *Die Macher: bekannt sozial*

Bemalt hat die Wand die Restaurant-Inhaberin Sandra Forster mit einer Freundin zusammen. „Also zumindest ausmalen durfte ich selbst“, fügt sie lachend hinzu. Sandra kennt man als **Größe in der Münchner Gastronomie** eh. Nicht nur das Kismet (orientalisch), sondern auch das Charlie (asiatisch) und das Röcklplatz (rustikal) gehören zu ihrem Imperium. Aus Letzterem hat sie auch gleich die soziale Idee für das **Blitz-Restaurant** übernommen. Während im Röckl Jugendliche aus schwierigen Verhältnissen ausgebildet werden, arbeiten hier Flüchtlinge in der Küche, im Service und in der Organisation.

# *Die Küche: pelzfrei vegetarisch*

Wie auch im Kismet kommt im Blitz **nur Vegetarisches und Veganes** auf den Teller (im Charlie und Röcklplatz gibt's auch Fleisch). Zubereitet werden Gerichte, die von der **mexikanisch und lateinamerikanischen Küche** inspiriert sind. „Das hat einfach noch gefehlt in München“, sagt Sandra und meint damit nicht die obligatorischen Nachos, dick überzogen mit Käse.

Probiert haben wir den **Taco mit marinierten Hibiskusblüten auf Sour Cream** und die **Guacamole**, die frisch am Tisch zubereitet wird. Auch die **Yuca Frita** (frittierter Maniok) mit Bananenketchup und Chilizwiebelringen haben sich sehr verlockend angehört. Klassiker wie **Pimentos de Padron** und **Patatas Bravas** fehlen ebenso nicht **auf der Karte**.

---

# *Die Preise: ordentlich, aber man kann gut teilen*

Zugeben die **Preise für die Quesadillas und Sizzlin'**

**Fajitas** (wahlweise aus Mais- oder Weizenmehl) bewegen sich zwischen **14 und 23 Euro**. **Nicht ganz günstig** also, bedenkt man, dass kein Fleisch auf den Tisch kommt. Sandra meint jedoch, diese Gerichte könne man sich auch gut teilen. Und es stimmt. Wir bestellen **Quesadillas mit Maronicreme und geröstetem Kürbis für 18 Euro**. Vier heiße Fladen mit Salat stehen bald vor uns und mit ebenso geteilter Vorspeise werden wir beide mehr als satt.

Und ganz ehrlich, das ist es auch, was man im Blitz-Restaurant machen sollte: möglichst viel von dem leckeren Essen teilen.

## *Unser Fazit: noch ein Geheim-Tipp*

Kugelrund und zufrieden verlassen wir das Restaurant, das anscheinend (trotz Eröffnungshype) immer noch ein **kleiner Geheim-Tipp** in München ist. Wer also im Kismet keinen Platz mehr bekommt, dem legen wir wärmstens das Blitz-Restaurant ans Herz. Zum Tanzen müssen wir aber definitiv ein ander Mal mit leerem Magen kommen, auch wenn wir jetzt viel beschworene **Verbindungsstüre** zum **Club** kennen.

Beitragsbild: Jan Schuenke



**Ronja Lotz**

Aus der Mucbook Chefetage gibt es Kunst und Kultur, aber verständlich!





verständnis!

---

*Tags:* Blitz, essen, Food, Forster, Restaurant

## ÄHNLICHE ARTIKEL



19. März 2018

*Japanisch im  
Westend: das  
bietet das neue  
Restaurant  
Sushi and Meat  
in der  
Ligsalzstraße*



8. August 2016

*Blogbook stellt  
vor: Biancas  
Blog – oder  
„Essen gehen ist  
auch ein  
Hobby“*





14. Februar 2018

*Immer wenn es  
ernst wird:  
Heinrich  
Matters in der  
Maxvorstadt*

*No Comments*

*Post A Comment*

Write your comment here...

Your full name

E-mail address

Website

**SUBMIT**