

interview



WIRTSCHAFTS- WUNDER

An ihrem Arbeitsplatz gibt es immer fantastisches Essen, dazu leckere Cocktails und gute Musik – Sandra Forster über die schönen und die Schattenseiten des Nachtlebens

Es gibt zwei Merkmale, die auf den ersten Blick eigentlich besser zu einem imposanten Türsteher passen würden als zu dieser zierlichen Person. Die rauchige Heiserkeit in Sandra Forsters Stimme und ihr versilberter Zahn, der bei jedem Lächeln funkelt. Still wirkt sie ein bisschen wie eine Elfe. Alles an ihr ist zart, schmal und fein. Einmal in Bewegung, ist klar, was die kleine Frau zur Größe in Münchens Gastronomieszene macht: ihre Energie und ihre Entschlossenheit. Mit der hat sie sich schon als 18-Jährige mit einem eigenen Piercingstudio selbstständig gemacht und führt heute nach diversen legendären Lokalen wie dem "Hit the Sky" und dem "Café King" eine Bar, einen Club und zwei Restaurants in München.

ELLE City: Wie sind Sie eigentlich Gastronomin geworden?

Sandra Forster: Ich hatte eine Idee von einem Laden, die ich ausprobieren wollte. Und Freunde, die sich in der Gastronomie auskannten. Ohne deren Kontakte und Know-how hätte ich das nie machen können.

ELLE City: Derzeit mischen Sie im Ausbildungsrestaurant "Roedckplatz", im Club "Kong" und im vietnamesischen Restaurant "Charlie" mit, das seit diesem Winter um eine Samstagsbar im Keller reicher ist. Was kommt als nächstes?

S.F.: Ich möchte wahnsinnig gern wieder ein vegetarisches Restau-

rant eröffnen. Das ist mir eine Herzensangelegenheit, weil ich selbst Vegetarierin bin.

ELLE City: Mit dem "Zerwirk" hatten Sie schon mal ein veganes Restaurant.

S.F.: Das erste in Deutschland.

ELLE City: Woran ist das eigentlich gescheitert?

S.F.: Das Restaurant lief gut. Aber wir hatten das ganze Haus gepachtet, das dem Freistaat Bayern gehört. Und bekamen eine Nutzungsuntersagung nach der anderen. Wir konnten den Club nicht mehr betreiben, die Konzerte nicht mehr machen, und so ist uns der Inhalt weggebrochen. Das Konzept war nicht mehr schlüssig.

ELLE City: Aber etwas ist geblieben. Ein veganes Kochbuch mit den Rezepten aus dem "Zerwirk" ...

S.F.: Leider ist es erst erschienen, als es das Restaurant schon nicht mehr gab.

ELLE City: Was mögen Sie an Ihrem Beruf besonders?

S.F.: Dass ich ständig etwas Neues machen kann. Inzwischen hatte ich schon eine ganz schöne Bandbreite an Lokalen. Vom kleinen Café über einen Club und eine Bar bis zum Speiserestaurant. Dabei kann man auch noch alle möglichen Nationalitäten ausprobieren.

ELLE City: Warum arbeiten Sie mit so vielen Partnern zusammen?

S.F.: Klar, gibt es auch mal Diskussionen, aber ich finde es immer

Sandra Forster still sitzend
– ein seltenes Bild.
Meistens ist die Gastronomin in Bewegung