



MÜNCHEN

FOOD

RESTAURANTS

Roecklplatz

Ein Ausbildungsrestaurant mit Stil

Samstag, 24. März 2018

ANZEIGE



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag 17.30-1 Uhr



ADRESSE

Roecklplatz

Isartalstraße 26

80469 München-Isarvorstadt

→ [Anfahrt planen](#)

KONTAKT

kontakt@roecklplatz.de

+49 89 452 171 29

→ www.roecklplatz.de

PREISNIVEAU



M

it großen Schritten eile ich dem Restaurant am namensgebenden *Roecklplatz* entgegen, der Schnee fällt in großen Flocken vom Himmel, und das kurz vor dem Frühlingsanfang!

Schnell noch durch den Gastgarten, der so schön mit Lichterketten beleuchtet ist und im Sommer dafür prädestiniert ist, laue Sommernächte mit gutem Essen und etwas zu viel Wein zu verbringen. Gerade kaum vorstellbar! Doch kaum habe ich die schwere Tür geöffnet tauche ich auch schon in die behagliche Atmosphäre des *Restaurants Roecklplatz* ein.

Das warme Licht verleiht dem, mit offenen Rohren, großen Leuchtbuchstaben und Eisenregalen entlang der hohen Wänden an Industrial Design angelehnten Inneren, eine entspannte Gemütlichkeit. Aber nicht nur daher rührt das augenblickliche

Wohlfühl-Gefühl, wie ich nachher feststelle.

Nein, auch das Konzept dahinter färbt vermutlich auf die ganz eigene angenehm unaufgeregte Atmosphäre ab: Das *Roecklplatz* ist ein Ausbildungsrestaurant – eine Kooperation aus sozialem Engagement und freier Wirtschaft, die bereits mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet wurde.

Junge Menschen aus schwierigen Lebensverhältnissen bekommen hier die Möglichkeit auf eine anspruchsvolle gastronomische Ausbildung. Dabei werden sie in allen Belangen auch sozialpädagogisch begleitet und vom ersten Tag darin gefördert, Verantwortung zu übernehmen, um schlussendlich gehobene und gute Küche anzubieten.

Neben der sozialen ist hier die wirtschaftliche Komponente natürlich nicht zu verachten und da kommt Münchens Szene-Gastronomin Sandra Forster ins Spiel. Seit über 15 Jahren steht sie für innovative und erfolgreiche Konzepte. Auch Adressen wie das *Kismet*, *Charlie* oder *Blitz* beweisen ihr glückliches Händchen in diesem Bereich.

Im *Roecklplatz* werden aktuell zehn Auszubildende fit für's Leben und die feine Küche gemacht – und genau die dürfen wir an diesem Abend testen. Neben bewährten Klassikern bietet die Karte einige vegetarische und vegane Gerichte, sowie ein wechselndes vier Gänge Menü.

Wir folgen der Empfehlung des Services und wählen als Aperitif einen „Cynar Sour“ – ein etwas in Vergessenheit geratener italienischer Likör aus Artischocke. Der erste Eindruck ist für uns ungewohnt bitter, aber mit jedem weiteren Schluck schätzen wir den herb-süße Geschmack mehr.

So erfrischt starten wir mit einer Ziegenkäse Crème Brûlée mit „Apfelsalat“. Diese Vorspeise begeistert uns und ist – um es schon einmal vorwegzunehmen – unser

Highlight des Abends. Unbedingt probieren! Die karamellierte Kruste im Zusammenspiel mit dem Ziegenkäse hat Suchtpotenzial.

Als Hauptspeise wählen wir ein „Wermutrisotto“ mit Garnelen - lecker! Und eine Rinderlende vom Lavagrill, die wie erhofft zartrosa auf der Zunge zergeht und mit der gereichten Schalottensauce punktet.

So zufrieden und satt haben wir eigentlich kaum noch Platz für ein Dessert, aber das Schoko-Pernod-Mousse mit Schwarzteekirschen klingt so vielversprechend, dass wir es uns nicht entgehen lassen können. Gut so, denn damit finden wir nicht nur einen süßen, sondern auch runden Abschluss!



Susanne Fellner
Gastautorin München

S
i
e
m
ö
c