



4

Veggie-Restaurant mit Bar

Sandra Forster im Blitz

Lateinamerikanische Veggiesküche, süffige Drinks mit frisch gepresstem Zuckerrohrsaft, fröhlich-bunte Skelette an der Wand – im Restaurant Blitz von Sandra Forster auf der Museumsinsel ist manches anders.

Sie zählt zu den innovativsten Gastronominnen: Sandra Forster, die zarte, fast mädchenhafte Wirtin mit der Extraportion Energie, deren Markenzeichen ein weißgoldüberzogener Eckzahn ist. Seit fast einem Vierteljahrhundert überrascht sie die Münchner mit immer neuen Konzepten. Das Blitz im ehemaligen Forum der Technik des Deutschen Museums ist zwischenzeitlich ihr elftes Lokal.

Ungewöhnlich wie ihre Häuser ist auch ihr Lebenslauf. Nach der Schule macht sie sich mit einem Tattoo-Studio selbstständig und arbeitet zunächst als Piercerin. Dann wechselt sie ins Gastrofach und eröffnet mit Freunden ihre erste eigene Bar, Hit the Sky, in der Baaderstraße; weitere Clubs und Restaurants folgen. 2008 gründet sie mit einem etablierten Jugendhelfer und engagierten Gastronomiepartnern das Ausbildungsrestaurant Roecklplatz. Das Gasthaus bietet jungen Menschen mit schwierigen Biografien die Chance zu einer Berufsausbildung. „Wir haben mit diesem Konzept sehr positive Erfahrungen gemacht“, bestätigt Sandra Forster. „Wer dabei bleibt, hat gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt.“ Deshalb bietet sie auch im Blitz jungen Flüchtlingen einen Ausbildungsplatz.

Das Blitz, im Herbst 2017 eröffnet, ist ein vegetarisches Restaurant mit Biergarten, Bar und Club. Es ist keine einfache Location, die Räume standen fast sieben Jahre leer, bis Sandra und ihr Team einen Mietvertrag für zunächst fünf Jahre unterzeichneten. Das Restaurant hat 80 Plätze, der Biergarten auf der Isarterrasse weitere 200. Der Club mit zwei Dancefloors und einer der feinsten

Adresse

Museumsinsel 1 /
via Ludwigsbrücke
80538 München
Telefon: +49 (0)89 380126560
www.blitz.restaurant

Öffnungszeiten

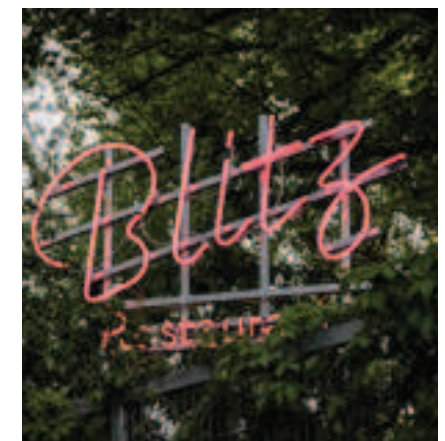
Dienstag bis Samstag 18–1 Uhr

Blitz Club

Telefon: +49 (0)89 380126561
E-Mail: kontakt@blitz.club
www.blitz.club

Öffnungszeiten

Freitag und Samstag ab 23 Uhr



Das vegetarisch-vegane Blitz Restaurant im ehemaligen Kongressaal des Deutschen Museums ist ein beliebter Treffpunkt im Viertel.



Unkonventionell, bunt und fröhlich – das Blitz ist eine gelungene Kombination lateinamerikanischer und bayerischer Lebensfreude.

Soundanlagen ist für 900 Gäste zugelassen. Am Abend wird das Restaurant zur Bar. Jetzt schlägt die Stunde all jener Nachtschwärmer, die südamerikanische Cócteles zu schätzen wissen. Für sie hat Sandra extra eine Zuckerrohrpresse angeschafft. Die milde Süße des frisch gepressten Zuckerrohrsafts rundet die Cocktails harmonisch ab und gibt ihnen eine Extraportion Geschmack.

Für das Gastro-Konzept ist Sandra zuständig. „Ich erschaffe gerne neue Welten und Räume und fülle sie mit Inhalten. Mir macht es einfach Spaß, einen Laden einzurichten.“ Wie in den anderen Lokalen gibt es im Blitz kein teures Inventar, sondern bunt zusammengewürfelte, teilweise gebrauchte Möbel. Die Wände bemalt sie mit Unterstützung von Freunden selbst. Eyecatcher ist ein fast 30 Meter langes buntes Wandbild an der Längsseite hinter der Bar, entworfen von einer Tattoo-Künstlerin. Es zeigt fröhliche Skelette, die ausgelassen feiern. Eine Hommage an die Calaveras, Skelette aus Pappmaché oder Zucker, mit denen in Mexiko am Tag der Toten in Straßen und Geschäften Alltagsszenen nachgestellt werden.

Mexikanisch geprägt ist auch die Speisekarte im Blitz: Tacos mit marinierten Hibiskusblüten, frisch gebackene Tortillachips mit hausgemachten Dips, gefüllte Tortillas mit Soja-Chili und karamellisierten Zwiebeln. Dazu Spezialitäten aus anderen lateinamerikanischen Ländern in vegetarischer Version wie Quinoa-ceviche, Pulled Kräuterseitling mit Mole oder Yuca Frita mit Bananenketchup. Im Sommer werden auch im Biergarten nur Gemüse auf den Grill gelegt. „Ich habe kein Sendungsbewusstsein“, erklärt Sandra, „ich will einfach kein Geld mehr mit Fleisch verdienen.“

Das Deutsche Museum

Auf der Museumsinsel steht das größte Technikmuseum der Welt mit Exponaten aus 53 Fachgebieten, unter anderem Chemie, Physik, Starkstromtechnik, Land- und Straßenverkehr, Schifffahrt, Luftfahrt und Musikinstrumente. Gegründet 1903 zählt es zu den ältesten Museen dieser Art. Das Deutsche Museum zieht jährlich über 1,5 Millionen Besucher aus aller Welt an.



Quinoa ceviche

Für 4 Portionen

1,8 l kräftige Gemüsebrühe |
1 kg helle Quinoakörner |
1 Bund Minze | 1 Handvoll gemischte Babysalatblätter

Für die Pico de Gallo (Würzsauce):

1 Zwiebel | 3 rote Chilischoten |
1 Bund Koriander | 10 bunte Kirschtomaten | Zitronensaft

Für die Tigermilch*: 1 Knoblauchzehe | 3 Biozitrone, Schalenabrieb und Saft | 1 TL Habanerosalz | 2 TL heller Muscovado (Rohrohrzucker)

Für die Garnitur: Nüsse und Mandeln | Limettenspalten

- Die Brühe in einen Topf geben und die Quinoakörner hinzufügen. Bei starker Hitze aufkochen lassen, die Hitze etwas reduzieren und den Topf mit einem Deckel schließen.
- Nach einigen Minuten die Hitze auf ein Minimum reduzieren, damit der Quinoa nur noch schwach köchelt. Nach etwa 15 Minuten sind die Körner gar, sie sehen glasig aus. Den Topf vom Herd nehmen und den Quinoa offen auskühlen lassen.
- Für die Würzsauce die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Chilischoten waschen und fein schneiden, nach Geschmack die Körner entfernen. Den Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Tomaten waschen und halbieren, den Strunk jeweils entfernen.
- Tomaten und Zwiebeln mit Chili und Koriander vermengen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Minze mit der Würzsauce vermengen. Den Babysalat waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen.
- Für die Tigermilch die Knoblauchzehe schälen und mit Zitronenabrieb und -saft, Habanerosalz und Muscovado pürieren und durch ein Sieb streichen.
- Zum Servieren den Quinoa mit der Pico de Gallo und den Salatblättern auf einem Teller anrichten. Die Tigermilch getrennt in einem Glasgefäß reichen. Den Salat mit Nüssen, Mandeln und Limettenspalten garnieren.

* Tigermilch, auch *Leche de tigre*, ist die peruanische Bezeichnung für die Zitrusmarinade in einer Ceviche, die im Allgemeinen Fisch und/oder Meeresfrüchte enthält. Die Zitrusmarinade wird üblicherweise aus Limettensaft, Zwiebelwürfeln, Salz und Pfeffer hergestellt.