

SZ Extra

Von Johanna N. Hummel

Nun also die Baguette. Seit Ende November gehört das Stangenbrot zum immateriellen Weltkulturerbe, und Pariser Wirte brachten sich sofort in Stellung: Jetzt müsse auch den Bistros diese Ehre zukommen. Schon 2011, als die Wiener Kaffeehäuser den Titel erhielten, schauten die Wirte neidisch nach Österreich, denn was für Kaffeehäuser recht sei, sei für Bistros mehr als billig. Nirgendwo sonst würden gesellschaftliche Schranken so radikal aufgehoben wie in einem Bistro, in dem Manager und Arbeiter zusammen am Tresen stehen und reden.

Angesichts der vielen Bistros, die es allein in Bayern gibt, könnte man an dieser These zweifeln. Eines der ältesten Bistros in München ist das Käfer Bistro im ehrwürdigen Feinkostladen in der Prinzregentenstraße, und es war schon immer eine edle Variante der Pariser Kneipen. Man gelangt zu ihm über den Laden, mit dem es aufgesperrt wird, dann kann man frühstücken. Der Abend ist Veranstaltungen vorbehalten. Wie es sich für ein Bistro gehört,

Gehobene Schlichtheit

Das Käfer Bistro ist eine Münchner Institution – und wird seinem Anspruch meistens auch gerecht



Bistro à la Käfer: Für Veganer gibt es den Greenforce-Burger aus Erbsenproteinen (oben). Im lang gestreckten Wintergarten (links) genießt man Landhausatmosphäre. Und die Desserts kommen vor allem aus der Kuchentheke des Ladens.

FOTOS: ROBERT HAAS



KÄFER BISTRO

Qualität: ●●●●○
Service: ●●●●○
Ambiente: ●●●●○
Preis/Leistung: ●●●●○

Prinzregentenstraße 73
Telefon: 089 - 4168 261
www.feinkost-kaefer.de/bistro

Öffnungszeiten
Mo. bis Fr. 8 - 19 Uhr, Sa. 8 - 16 Uhr, Frühstück bis 11.30 Uhr, Kleine Abendkarte von 17.30 bis 18.30 Uhr, Sonn- und Feiertag geschlossen

steht am Eingang ein Bartresen, der eher schlichte Gastraum ist mit Holz und bunten Stühlen in Blau, Weiß und Rot bestückt. Der angrenzende langgestreckte Wintergarten (im Sommer gibt es auch eine Terrasse) hüllt in Landhausatmosphäre ein, mit Beige- und Brauntönen, einer durchgehenden Bank mit vielen Kissen und wollweißen Decken über den Rückenlehnen der Stühle.

Die Trüffelgerichte auf der Karte passen dazu, es gab Wintertrüffel satt. Ob die Tagliolini, schön mit Biss und umgeben von samtigem Pecorino-Trüffel-Schaum oder der knusprige Flammkuchen, bedeckt mit Trüffelsalami, Trüffelpecorino und Trüffelcrème: Über alles hatte der Koch üppig frische Trüffel gehobelt. Köstlich (19,95 und 18,95). Vom Bistro à la Parisienne jedenfalls spürt man wenig, und die Kellner – es bedienten vor allem Kellner – erinnerten eher an jene in Wiener Kaffeehäusern. Kenntnisreich und wortgewandt waren sie. Einmal schaute einer beim Abräumen auf das noch gut gefüllte Brotkörbchen. „Wollen Sie das Brot nicht mitnehmen?“, fragte er, „wir müssen es wegwerfen.“ Und einmal, als eine Feier im Wintergarten vorbereitet wurde, war alle

Liebenswürdigkeit wie weggewischt. Statt der Standardkarte bekamen wir eine winzige Karte mit vor allem kalten Gerichten, die normal gegen Abend aufliegt. Sie gelte heute schon ab 17 Uhr, hieß es. Unser Hinweis, es sei noch nicht 17 Uhr und niemand habe bei der Reservierung gewarnt, half nicht. Nein, hieß es. Erst nach sehr langem Bitten wurde uns Schnellgebratenes aus der Pfanne zugestanden.

Immer steht eine recht ansprechende Bouillabaisse auf dem Herd, die Brühe mit feinem Safrangeschmack, zubereitet nach Käfer-Art ohne Muscheln und Krustentiere, aber mit reichlich Gemüse und vielen edlen Fischen. Die hatten sich jedoch lange im Sud aufgehhalten, was ihnen nicht so ganz bekommen war (24,95). Der geräucherte Lachs, bestäubt mit geriebenem Meerrettich, mit einem perfekten Kartoffelrösti und einer würzigen Senf-Dill-Sauce, wurde schon vor 25 Jahren als

Highlight angepriesen. Er ist es noch immer (21,95).

Veganer haben es im Bistro nicht leicht, neben einem Salat wird ihnen nur ein Greenforce-Burger aus Erbsenproteinen geboten, ein angenehm schmeckendes Patty im Sesambrötchen, umhüllt von Mangochutney, Avocadoschnitzen und Tomaten. Er war eine feine Sache (23,95). Fast perfekt war der Wagyu-Beeburger, der Burger saftig, der Speck kross, die Tomate süß, allein der Appenzeller Käse war kalt geworden (24,95). Dazu gab es Süßkartoffel-Pommes oder French Fries, beide wunderbar knusprig. Aufgetragen wurden sie mit Mayo- und Ketchup-Gläschen vom Konzern Heinz, was uns gewundert hat. Warum serviert Käfer nicht seinen eigenen Ketchup, der ja im Laden steht? Beim Clubsandwich schlampfte die Küche. Auf kühlem Toast waren Ei, Tomate, Rindsfilet in einem Berg von sprödem Ru-

cola abgetaucht, Speck ließ sich kaum entdecken, die Trüffelmayonnaise fehlte (21,95). Das Wiener Schnitzel versöhnte, das zarte Kalbfleisch in schön welliger Panade kam mit feinsäuerlichem Kartoffel-Gurkensalat auf den Tisch (24,95). Wie es sich für ein Bistro gehört, kann man die Weine offen oder in Flaschen bestellen, manche werden mit dem Käfer-Label vermarktet, zusammen mit Weingütern wie dem renommierten Jurtschitsch im österreichischen Kamptal. Sein Grüner Veltliner schmeckte jedoch erstaunlich matt. Schlank und elegant war der Chardonnay, aromatisch und für ein Bistro recht üppig, waren Riesling, Lugana oder der rote Nebbiolo Occhetti (0,1 Liter 3,90 bis 6,90).

Nun ist es naheliegend, dass Käfer auf Synergieeffekte zwischen Bistro und Laden setzt, nicht nur bei den Weinen, sondern zum Beispiel auch mit der Vorspeise „Feinkost-Träger für zwei Personen“. Sie

hätte locker für drei gereicht, sei ser, randvoll gefüllt mit feinen von der Ladentheke wie Scampi und milde Flusskrebse mit Melone oder dünnes asiatisches Rindfleisch Schärfe (19,95). So wird Appetit auf eine Einkaufsrunde.

Auch die Desserts kommen aus den, vor allem von der Kuchentheke Stück Millefeuilles mit einer Crème Patissière, die oberste Bläschicht goldgelb karamellisiert, Gedicht, ebenso die gewaltige Mürbteigkuchen, bedeckt mit feine und gerösteten Macadam (5,50 und 5,90). Allerdings, eine hat das Marketingmodell: Wir v wohlgesättigt, dass wir nichts mehr kaufen wollten.

Alle Kostproben finden Sie unter [ma/kostprobe](#)