

„Endlich sind wir fertig!“

Das Bräustüberl hat für 2,8 Millionen Euro eine hochmoderne Küche bekommen

Von Tobias Grießer

Endlich“ stöhnte Thierry Willems, Wirt des Weihenstephaner Bräustüberls, am Montagabend, als er zusammen mit seiner Frau Karin sowie Brauerei-Direktor Josef Schrädler die neue, erweiterte und vor allem hochmoderne Küche präsentieren konnte. Acht Monate lang diente der Biergarten als Ersatzküche, wo in Containern für die Traditionsgaststätte gekocht wurde. Pünktlich zum Pfingst-Wochenende wurde die Küche am Montag eingeweiht und von kommenden Samstag, 30. Mai, bis Pfingstmontag, 1. Juni, wird zudem die Eröffnung des Biergartens gefeiert.

„Wir haben hier für rund 2,8 Millionen Euro umgebaut und unsere Küche erweitert“, so Thierry Willems. Allein die neuen Geräte hätten eine halbe Million Euro gekostet. Doch der Betrieb lief – bis auf fünf Tage im

September – fast normal weiter. Insgesamt wurden 77.233 Mahlzeiten in den Containern zubereitet. Und das unter erschwerten Bedingungen: „Kaum Anrichteflächen, eine eingeschränkte Anzahl an Küchengeräten und schwierige Küchenabläufe durch die Containerstruktur erschwerten die Arbeit der Köche und des Servicepersonals erheblich. Kalte Temperaturen, eingefrorene Wasserleitungen und viele andere Widrigkeiten taten ihr Übriges“, so der belgische Pächter.

Doch durch den enormen Einsatz seines Teams habe man den Problemen trotzen und die schwierigen Monate meistern können. Willems: „Wir freuen uns über die neue Küche. Endlich ist der Blick wieder frei auf den wunderschönen, gemütlichen Biergarten mit seinen alten Linden.“

Die Container werden schließlich am morgigen Donnerstag abgebaut und weggebracht – und zwei Tage später startet der Biergarten-Betrieb. Als wäre nichts gewesen.



Freuen sich über die neue Küche: Josef Schrädler (v.li.), Thierry Willems, Rita Schrädler und Karin Willems. Foto: ps