

GASTLICHKEIT IN DER REGION



Im Stephanskeller fühlen sich Gesellschaften bis 250 Personen wohl.

Fotos: Schwarzfischer (1) / -fkn-

Das Herz Weihenstephans erfolgreich reanimiert.

Ein Bleistift hinter dem rechten Ohr und geschäftig umherleidend – das ist Thierry Willems (*Bildleiste Mitte*). Der Belgier, der seit drei Jahren das Bräustüberl Weihenstephan führt, ist studierter Gastronom. Er hat eine sechsjährige Sonderausbildung absolviert, eine Hotelfachschule mit Abitur-Niveau, drei Jahre hat er danach an

bevor er nach Kuwait gehen sollte, hat er dort gekündigt. 20 Jahre lang wirkte er für die Haberl-Gastronomie, auch als geschäftsführender Direktor im Olympiapark, im Michaelgarten, am Flaucher und im Sporthotel Hochbrück, das den Olympia-Schießstand beherbergt. Drei Jahre betreute er danach acht Käfer-Restaurants und 17 Imbisse im Mes-

und kräftig. Viel Geld wurde in die Renovierung gesteckt, und nun ist es, was es immer sein sollte: Ein Aushängeschild für die älteste Brauerei der Welt. Willems weiß, dass er der Universität gegenüber große Verantwortung hat, begreift das Lokal als Stammhaus für die Hochburg der Bierherstellung. Sein Konzept ist so perfekt wie einfach: Quantität und Quali-

dereien. Willems pflegt eine bayerisch-deutsche Küche, die er modern präsentiert. Er begreift Essen gehen zwar als gewissen Luxus, legt aber Wert darauf, dass das Bräustüberl dem normalen Volk zugänglich bleibt, was sich in den moderaten Preisen niederschlägt. Klassische Traditionsgerichte findet der Gast auf der Karte, denn Willems will gerade diese wieder aufleben lassen. Er selbst ist Fan von Innereien, mag aber auch Linsengerichte oder Pichelsteiner Eintopf. Der Chef ist sich nicht zu schade, selbst mit anzupacken, was ihm beim Personal Respekt verschafft. Er steht hinter seinen Mitarbeitern, legt Wert auf ein gutes Betriebsklima sowie einen möglichst persönlichen Geist. Und der lügt aus jeder Ecke hervor. Mit Herzblut und viel Gefühl gehen Willems und auch sein Personal auf die Bedürfnisse der Gäste ein. „Wir sind ein bodenständiges bayerisches Traditionshaus. An Basis-Regeln müssen wir uns halten“, sagt Willems. Seine Entscheidung, das Bräustüberl zu übernehmen, hat er bisher nicht bereut. Der Duft der großen weiten Welt weht ihm um die Nase,



der Universität in Brüssel Hotelmanagement studiert. Eine klassische Kochlehre kann er nicht nachweisen – aber er kann kochen, weil das Teil seiner Ausbildung war. Und das merkt man heute, wenn man die Küche in Weihenstephan mit seinen traditionsreichen Stüberln und vor allem dem riesigen Biergarten im Sommer testet. Willems' Karriere liest sich hervorragend: Mehrere Jahre war er für die Hilton-Kette in Athen, Kairo, Nigeria und München tätig. Kurz

segelände München-Riem. Was hinter Weihenstephan steckt, hat er erst checken müssen. Das hat etwas gedauert. Als er vom Herausgeber eines Gastro-Magazins, der sich sozusagen als Headhunter betätigt, gehört hat, dass das Bräustüberl frei ist, hat er sich das Objekt mindestens zehn Mal angeschaut, ehe er einwilligte, es zu übernehmen. „Das Herz hat gefehlt“, erinnert er sich heute. Doch das schlägt mittlerweile dank Willems wieder gesund

tät müssen stimmen. Stabilität in der Warengüte genießt bei ihm oberste Priorität. Beim Einkauf entscheidet er nicht nach dem günstigsten Preis. Vielmehr wird in Blindverkostungen getestet, was am besten schmeckt. Convenience-Produkte verwendet er so gut wie nicht. Wenn dann werden höchstens zum Beispiel von Metzgereien fertig gefüllt Rouladen bezogen – nach strengen Vorgaben des Bräustüberls. Zulieferer sind kontrollierte bayerische Län-

denn namhafte Hotels, Kongresse, bekannte Firmen und der Flughafen ums Eck spülen ihm internationales Publikum ins Haus. Er schätzt die bayerische Lebensart, Schuhplattln und Goaßlschnoizn. „Bei mir zu Hause (er wohnt im Landkreis Ebersberg) bin ich Mai-

baumspezialist“, lacht er stolz. Die gastronomische Logistik, wenn im 200-Seelendorf plötzlich 3000 Leute auftauchen, ist für ihn kein Problem. An schönen Sommertagen hat er allein in seinem Biergarten in Weihenstephan bis zu 3500 Gäste zu bewirten. -ab-



Der Anstieg zum gemütlichen Bräustüberl lohnt sich.

Geschmorte Lammkeule mit mediterranem Gemüse und Spargel (4 Personen)

1 Lammkeule ohne Knochen circa 1,5 kg, 1 Karotte, 1 Zwiebel, ½ Sellerieknolle, 2 Zucchini, 2 rote Paprika, 500 g Minikartoffeln, 500 g Kirschtomaten, 50 g Öl, 1 Zehe Knoblauch, frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie), 600 g frischer weißer Spargel, Salz & Pfeffer, etwas Zucker, 1 El Senf, 1 Tl Tomatenmark, 0,25 l Rotwein.

Die Lammkeule abwaschen und abtrocknen. Salz, Pfeffer, frischen Thymian, Knoblauch und Senf rundherum einmassieren. Karotte, Zwiebel und Sellerie in Würfel schneiden, Lammkeule in heißem Öl anbraten, das Würfelgemüse zugeben und mit anbraten. Lammkeule herausnehmen.

Tomatenmark zugeben, anrösten und mit Rotwein ablöschen. Lammkeule und den Rosmarinzwig zugeben und zugedeckt im Rohr eineinhalb Stunden schmoren. Ab und zu mit dem Fond übergießen. Zucchini und Paprika waschen, schneiden und in Butterschmalz anbraten, gekochte Minikartoffeln mit anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, die ganzen Kirschtomaten zugeben und mit den frischen Kräutern abschmecken. Spargel schälen, separat in Salzwasser mit etwas Zucker aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Lammkeule herausnehmen, den Fond vom Gemüse trennen und abschmecken. Das Gemüse auf den Teller geben, dazu den Spargel und die in Scheiben geschnittene Lammkeule legen und mit der Soße anrichten. Mit einem Thymianzwig und Rosmarin aus garnieren.