

Münchner sparen beim Ausgehen und feiern dafür zuhause

# Prosecco statt Champagner

Terror, Krieg, Angst vor Rezession: Die Münchner haben keine große Lust zu feiern und fröhlich Geld auszugeben. Die Gastronomie bekommt die Stimmungslage gehörig zu spüren. Seit dem 11. September sind die Umsatzzahlen der Vorjahre in weite Ferne gerückt.

Ludwig Hagn, Präsident des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes und Wirt im Münchner Unionsbräu: „Zum einen sind weniger internationale Gäste da, aber auch den Einheimischen sitzt das Geld nicht mehr so locker. Seit zwei Monaten verzeichnen wir ein rückläufiges Geschäft in allen Sparten der Gastronomie.“

Dabei ist es nicht so, dass die Münchner nicht mehr ausgehen, im Gegenteil. Doch, so Hagn, „der Einzelne gibt spürbar weniger aus.“ Die Gäste bestellen ein preiswerteres Gericht und trinken ein Bier weniger.

Auch die Spitzengastronomie ist nicht verschont. Auf rund zehn Prozent beziffert Reiner Kucklick, Betreiber der vier Tokami-Restaurants, die Umsatzrückgänge die Münchens Top-Restaurants zu verzeichnen haben.

Carl Geisel, Inhaber des Königshofs mit seinem hochdotierten Restaurant, beobachtet einen Trend zum „Feiern mit gebremstem Schaum“. Geisel: „Genießen ist erlaubt, aber eher im klei-



Ludwig Hagn: „Die Gäste sparen“  
Foto: J. Schwarz

nen Kreis.“ Am deutlichsten trifft der „gebremste Schaum“ die Partyservice-Anbieter, hier setzt sich der



Christian Schottenhamel: „Firmen denken ans Budget“

Trend vom Oktoberfest fast nahtlos fort: Große Firmen sagen ihre Feiern ab, oder sie sparen drastisch. „Prosecco



Harald Schultes vermittelt Köche für zuhause

statt Champagner“, so bringt der Catering-Unternehmer Christian Schottenhamel die Tendenz auf den Punkt.

Doch zuhause, im kleinen Kreis und der Familie lassen es sich die Münchner gut gehen. Hochwertige Feinkost ist ein Renner. Josef Riepl, Verkaufsleiter bei Alois Dallmayr. „Die Münchner gönnen sich zuhause etwas. Hochwertiges Fleisch und Fisch sind wieder echte Verkaufrenner, und dazu gehört für viele eine schöne Flasche Wein.“

Und wer es sich leisten kann bucht gleich ab 500 Mark aufwärts noch einen Koch für zuhause dazu. Harald Schultes, Inhaber von „Haralds Kochschule“, der regelmäßig seine Top-Köche an privat vermittelt: „Wir können uns vor Anfragen kaum retten.“ jol