

8 | 06

Grenzgänger

Atmosphäre schaffen

Albert Weinzierl
Architekt und Gastgeber



Interview: Katharina Matzig
Fotos: Andrea Altemüller
Gestaltung: www.henkelhiedl.com



Generation 2006
Innovative IT-Lösungen
für neue Meilensteine
in der Planung

Albert Hubert Weinzierl
geboren 1962 in Ingolstadt

1987 Eröffnung „Bar Centrale“ in Ingolstadt
1987-1993 Architekturstudium an der Technischen Universität München
1993-1996 im Architekturbüro „Peschmann & Weinzierl“, München
1996 Gründung von „A. Weinzierl, Architekten“ und „Kull & Weinzierl GmbH & CoKG“

Eigene Projekte in München:

1996 Eröffnung „Buffet Kull“
1998 „Bar Centrale“
1999 „Riva Bar Pizzeria“
2001 „Bar Centrale“ im Haus Hugendubel, temporärer Club „ZKV“, „Hotel Cortiina“
2003 „Brenner“

Jüngste Projekte:

2005 Erweiterung EG Haus Dallmayr
2006 Planung u. Realisierung Dallmayr Cafe, Restaurant und Präsentabteilung



Albert Weinzierl ist Architekt, Bauherr und Geschäftsführer in einem. Innerhalb der vergangenen zehn Jahre eröffnete der 43-jährige Münchner vier Gastronomiebetriebe und ein Hotel. Er hat ein Gespür für die richtigen Orte und die passende Atmosphäre. Darin, so meint er, liege sein Erfolgsrezept. Katharina Matzig traf ihn an einem heißen Julinachmittag in seinem Hotel Cortiina.

Es ist zu warm für den hervorragenden Espresso, zu warm selbst für den schattigen Innenhof hinter der Lobby. Sogar die Hitze gewohnten Italiener und Südamerikaner flüchten ins klimatisierte Hofbräuhaus ganz in der Nähe. Was allerdings sicher nur daran liegt, dass sie das Cortiina nicht kennen. Bescheiden fügt sich seine Fassade in die Ledererstraße in der Münchner Innenstadt. Die Jalousien, die farblich dezent übergehen in den ockerfarbenen Putz, der schmale Schriftzug, die fein profilierte Glaseingangstür: Für all das muss man sich nämlich schon mehr Zeit nehmen als die meisten Münchentouristen haben. Unaufdringlich und leise ist hier die Architektur, so leise, wie auch Albert Weinzierl auftritt. Er ist Architekt und Geschäftsführer des Hauses, ebenso wie der nahen Bar Centrale, der Pizzeria Riva unweit des Marienplatzes und des Brenner in den Maximilianhöfen. Das Handy macht er trotzdem aus.

Katharina Matzig: Sind sie gerne Gastgeber? Oder Gastwirt? Oder Architekt?

Albert Weinzierl: Ich bin Architekt in erster Linie und, ja, ich bin auch gerne Gastgeber. Hinter der Theke allerdings habe ich mich nie gesehen und dort bin ich auch eigentlich nie zu finden. Dass ich heute trotzdem in der Gastwirtschaft zu Hause bin, hat sich tatsächlich eher zufällig ergeben.

KM: Wie denn?

AW: Ich komme aus Ingolstadt und habe dort mit einem italienischen Freund schon vor dem Architekturstudium in München eine kleine Bar aufgemacht, aus der Not heraus – und aus der Sehnsucht, einen guten Espresso zu trinken, auch wenn man nicht in Italien ist. Fast zwanzig Jahre ist das her. Das kleine Geschäftslokal meiner Mutter war gerade frei geworden, und so bastelten wir eine Bar hinein, eigentlich mehr als Treffpunkt für unseren Freundeskreis. Über den Erfolg waren wir dann selbst erstaunt.

KM: Gibt es diese Bar noch?

AW: Aber sicher. Sie heißt übrigens auch Bar Centrale.

KM: ...so wie die ehemalige Konditorei hier ein paar Straßen weiter. Ihr erstes Projekt in München.

AW: Das stimmt nicht ganz. Bevor wir die Münchener Bar Centrale gründeten, bat mich mein Freund und Geschäftspartner Rudi Kull um Hilfe bei der Konzipierung und Gestaltung des Buffet Kull in der Marienstraße. Er ist übrigens der „echte“ Gastwirt in unserem Team.



Hotel Cortiina. Foto: Fabrice Dellanese



KM: Mit ihm eröffneten sie dann die Bar Centrale?

AW: Ja, ich hatte nach dem Studium mein kleines Architekturbüro hier ganz in der Nähe, und wieder war da diese Sehnsucht nach einem guten Kaffee am Morgen, nach einem angenehmen Ort, an dem die Tassen klappern, wenn Getränke zubereitet werden. Als dann 1998 die alte Konditorei, die übrigens hervorragenden Kuchen machte, schloss, da dachten wir: Hier ist der richtige Platz für so eine kleine Bar. Wir waren fast schon zu spät, denn ein Teil der alten Wandvertäfelungen war bereits „entsorgt“. Die haben wir dann nachträglich wieder ergänzt.

KM: Tatsächlich wirkt das Innere der Bar Centrale ganz „echt“, echt italienisch, echt alt, echt behaglich.

„...und wieder war da diese Sehnsucht nach einem guten Kaffee am Morgen, nach einem angenehmen Ort, an dem die Tassen klappern.“

AW: Das ist auch genau die Atmosphäre, die wir erzeugen wollen. Es gilt nämlich das Gleiche wie beim Klappern des Geschirrs: Die Gäste spüren, ob alles nur Show ist oder Wirklichkeit. Authentizität ist oberstes Gebot. Auch beim Personal achten wir darauf: Den besten Kaffee machen erstaunlicherweise immer noch die Italiener.



Bar Centrale. Foto: A.Weinzierl Architekten



Das Brenner in der Maximilianstraße. Fotos: A.Weinzierl Architekten

KM: Auch in ihrem Café?

AW: Nicht nur, aber vor allem.

KM: Sie haben Architektur studiert und damit konzeptionelles Denken erlernt. Ist ihr ganzheitlicher Ansatz – vom Ort über den Raum zur Innenarchitektur bis zum Personal alles zu planen – die Erklärung für den Erfolg ihrer Bars und Restaurants?

AW: Wenn ich das wüsste. Ich denke allerdings schon, dass mein Versuch, für eine gute Atmosphäre zu sorgen, auch gut fürs Geschäft ist. Das Riva beispielsweise ist in einem 50er-Jahre-Bau. Das Innere war somit für mich in gewissem Maße vorgegeben.

Besonders schwer gemacht hat es uns übrigens das Brenner. Die alte Säulenhalle des Marstalls an der Maximilianstraße hat man damals mit einem gläsernen Neubau überstülpt. Der Projektentwickler sprach mich an, ob wir Restaurantflächen mieten wollten. Wir mussten uns entscheiden, dort ein Restaurant zu planen, als der Bau noch gar nicht stand, dessen Kraft also noch gar nicht spürbar war. Wir waren kurz davor abzulehnen, als ich auf die Baustelle ging, genau zu dem Zeitpunkt, als die historische Säulenhalle freigelegt war. Es wirkte bizarr, aber die Fragmente der alten Konstruktion, die als einziges originales Bauwerk der Residenz erhalten werden mussten, waren so faszinierend, dass wir dann doch zusagten, trotz der Größe und des wirtschaftlichen Risikos. Wir haben 1,2 Millionen Euro investiert.

Man hat damals mit einem gläsernen Neubau überstülpt. Der Projektentwickler sprach mich an, ob wir Restaurantflächen mieten wollten. Wir mussten uns entscheiden, dort ein Restaurant zu planen, als der Bau noch gar nicht stand, dessen Kraft

„Die Gäste spüren, ob alles nur Show ist oder Wirklichkeit.“

KM: Die Rechnung ist aufgegangen, 2004 wurde das Brenner mit der Goldenen Palme des Leaders Club-Award ausgezeichnet, für das innovativste „Gastro-Konzept“. Womit wir wieder bei der Architektur sind, beziehungsweise bei der Innenarchitektur. Denn in erster Linie gestalten sie ja Innenräume.



AW: Das stimmt, leider. Deshalb freue ich mich auch über jede Fassade, an die ich Hand anlegen kann, wie etwa beim Hotel Cortina. Hier plane ich übrigens derzeit die Erweiterung des Hotels. Ein Boarding-Haus. Dafür wird das Nachbarhaus bis auf die Tragstruktur zurückgebaut, und ich gestalte die Grundrisse, die 33 Zimmer



Foto: Patrizia Hamm für fantomas.de

und die Fassade. So was macht wirklich Spaß, Ladenbau hingegen interessiert mich nicht so sehr.

KM: Shops also können wir von ihnen nicht erwarten?

AW: Nicht wirklich, auch wenn ich im Dallmayr-Haus zum Beispiel die neue Brot- und Pasta-Abteilung geplant habe. Allerdings war das wohl eher der Test, ob zwischen dem Bauherrn und mir die Chemie stimmt.

„Ich gehe immer zunächst von mir selbst aus: Wo bin ich gerne Gast, wo fühle ich mich wohl?“

KM: Und?

AW: Sie stimmt. Gerade ist dort das Café im Obergeschoss fertig geworden.



Hotel Cortiina. Foto: Fabrice Dellanese

KM: In der Zeitung stand: „160 Sitzplätze hat das Café, das mit seiner noblen Einrichtung aus dunklem Holz, Marmor und Stuck besticht. Der rote Mohair-Velours, mit dem die Bänke gepolstert sind, ist der gleiche Stoff, den die italienische Staatseisenbahn in der ersten Klasse verwendet. Serviert wird auf Nymphenburger Porzellan.“ Sind sie Traditionalist?

AW: Ist das etwas Schlimmes? Aber es stimmt schon. Es geht mir um Dauerhaftigkeit beim Bauen. Auch hier bin ich wohl in erster Linie Architekt. Und ich gehe immer zunächst von mir selbst aus: Wo bin ich gerne Gast, wo fühle ich mich wohl? Und das ist nicht unbedingt da, wo es sehr „modisch“ zugeht. Manchmal bin ich erschrocken, wenn ich durch München gehe und ärgere mich, wenn wieder eine Fassade abgerissen wurde, die wichtig für das Straßenbild war. Wenn ich entwerfe, dann versuche ich schon etwas zu entwickeln, das das „Zeug zum Klassiker“ hat. Kontext und Innovation gehören für mich aber auch dazu.

KM: Das klingt ungewöhnlich für einen Architekten und Besitzer von so genannten „Szenebars“ und einem „Designhotel“.

AW: Weswegen ich diese Begriffe auch möglichst umgehe.

KM: Wohnen sie eigentlich noch in Hotels? Und können sie es noch genießen, auszugehen, in eines ihrer Lokale? Was passiert dann, wenn sie in der Bar Centrale einen Weißwein trinken, dem ein Achtel Grad Kühle fehlt oder wenn sie eine Schramme in der Fußleiste entdecken?

AW: Natürlich gehe ich gerne aus: Ich bin ein ganz entspannter Gast, auch in den eigenen Betrieben. Wenn ich keine sofort zu behebenden Katastrophen entdecke, genieße ich die Atmosphäre und das gute Essen. Und was Hotels angeht: Es gibt so schöne Häuser, bei denen sich die Kollegen clevere Dinge haben einfallen lassen, die mich faszinieren. Ich liebe Hotels, auch wenn es mit meiner Familie mit zwei kleinen Kindern gerade tatsächlich einfacher ist, ins Ferienhaus zu fahren.

„Wenn ich entwerfe, dann versuche ich schon etwas zu entwickeln, das das ‚Zeug zum Klassiker‘ hat.“

KM: Und wie sieht es in ihrer Küche aus? Eher architektonisch oder eher professionell?

AW: Mit meiner selbst entworfenen Küche bin ich mittlerweile das dritte Mal umgezogen. Ich hänge an ihr, auch wenn sie nicht ganz praktisch ist. Meine Profiküchen gehören in die Lokale, zu Hause genieße ich die Trennung von Arbeit und Freizeit.

KM: Vielen Dank für das Gespräch.

