

SZ

Dienstag, 11. Juli 2006

## Bier statt Beats

**Im legendären Parkcafé soll  
ein Wirtshaus eröffnen**

Im Halbdunkel der Eingangshalle bleiben Andreas Bollow, Hermann Weiffenberg und Christian Lehner stehen. Die wenigen Sonnenstrahlen, die durch die verriegelten Fenster in den Saal dringen, verlieren sich auf den schwarz gestrichenen Wänden. „Die Beleuchtung funktioniert nicht mehr“, sagt Bollow. „Der Elektriker hat den Strom abgedreht, damit die Renovierung beginnen kann. Wir haben eine Menge Arbeit vor uns.“ In der Tat. Hier im stillgelegten Parkcafé im Alten Botanischen Garten wollen die drei Herren ein Restaurant eröffnen. Gegen Ende des Jahres soll es schon fertig sein. Noch benötigt man allerdings reichlich Phantasie, um sich vorzustellen, wie sich die düsteren Räume innerhalb so kurzer Zeit in ein belebtes Wirtshaus verwandeln sollen.

Jahrzehntelang beherbergte der Jugendstilbau einen der beliebtesten Klubs der Stadt, und obwohl der letzte Beat bereits im Dezember verklungen ist, ist die Vergangenheit noch immer gegenwärtig. Im schwachen Licht erkennt man die aus Sperrholz gezimmerten Sitzecken und die lang gestreckte Bar. An einer halb geöffneten Trennwand vorbei kann man in den einstigen VIP-Bereich spähen. Dort vergnügte sich einst sogar *Playboy*-Verleger Hugh Hefner mit seinen PR-trächtigen Gespielinnen.



Neuer Wirt im Parkcafé, das gerade umgebaut wird: Christian Lehner. ahead

Doch für den Amüsierbetrieb ist die Zeit abgelaufen. Rund um den Botanischen Garten werden ein Luxushotel der englischen Gruppe Rocco Forte und einige der teuersten Wohnungen der Stadt entstehen. Ein lärmender Nachtclub passt nicht länger in die exquisite Nachbarschaft.

Daher beauftragte die Löwenbräu Gruppe, die das Parkcafé gepachtet hat, Andreas Bollow damit, ein Konzept für die historische Immobilie zu erarbeiten. Keine leichte Aufgabe: Das Gebäude hat eine Fläche von insgesamt etwa 15 000 Quadratmetern und ist durch den jahrzehntelangen Diskobetrieb baufällig geworden. Doch davon ließ sich Bollow nicht abschrecken. „Die Vorgabe war, einen Gastronomiestandort aufzubauen.“ Bollows Wahl fiel auf die Wirte Christian Lehner und Hermann Weiffenbach. „Die beiden haben viel Erfahrung und hatten mit ihren bisherigen Projekten immer großen Erfolg“, lobt Bollow.

Lehner und Weiffenbach sind seit 16 Jahren im Geschäft. Unter anderem führen sie die Kette „Enchilada“, die deutschlandweit Restaurants eröffnet hat. Im Parkcafé wollen die Gastronomen ein modernes Wirtshaus entstehen lassen. „Die Idee ist es, bayerische Tradition im zeitgemäßen Ambiente zu verbinden“, sagt Lehner. „Die Stadtverwaltung hat bereits grünes Licht gegeben. Daher sind wir zuversichtlich, dass wir unseren Zeitplan einhalten und spätestens Ende der Jahres eröffnen können.“

Das Restaurant soll 350 Gästen Platz bieten. Nach den Plänen der neuen Betreiber soll die Ausstattung „Herz und Freundlichkeit“ vermitteln. „Im Hintergrund werden wir jazzige Musik laufen lassen“, sagt Lehner. „Und dazu wollen wir unsere Spezialität servieren: bayerische Tapas. Das sind klein portionierte Schmankerl, wie zum Beispiel Leberkäswürfel.“ Auf der Internetseite [www.parkcafe089.de](http://www.parkcafe089.de) können künftige Gäste ein Gericht vorschlagen. „Falls es der Vorschlag auf die Speisekarte schafft, gibt es ein Jahr lang Essen und Getränke frei“, verspricht Lehner.

Moritz Koch