

# Gib mir Fünf!

Corona hat München fest im Griff, die Restaurants und Bars mussten schließen. Einige behelfen sich mit Lieferungen und Abholservices. Aber auch andere Geschäfte und Firmen reagieren mit neuen Konzepten auf die Situation. Wir haben fünf besondere Beispiele.

OSW, LMB

## SO REAGIEREN DIE MÜNCHNER HÄNDLER JETZT



### Bowls für daheim

Das beliebte 55Eleven bietet jetzt auf seiner Website einen eigenen Lieferservice an. So will Betreiber Mitja Lafere nicht nur seine Kunden mit leckerem Essen versorgen, sondern vor allem auch den Laden am Laufen halten. Zwanzig Angestellte arbeiten für ihn und seinen Partner Cossi Medde. „Wir wollen mit dem Lieferservice dafür sorgen, dass sie zumindest ein bisschen Arbeit haben.“ Die Küchen-Crew stellt leckere Bowls, Burger und Sandwiches zusammen, die Bar-Crew steuert Getränke-Packs für die kleine „Party dahoam“ zusammen, wie die Flasche Gin mit sechs Beigetränken für 45 Euro. Frei Haus ab einem Bestellwert von 20 Euro. „Wir sind darauf angewiesen, dass unsere Stammgäste, sofern sie es sich in der aktuellen Lage noch leisten können, ihr Essen bei uns bestellen.“

► 55Eleven, Amalienstraße 55, Bestellungen unter [www.55eleven.wtf](http://www.55eleven.wtf)



### Individueller Einkauf

Der Laden Steinbeißer Leckereien bietet seinen Kunden gleich eine Reihe von Möglichkeiten in dieser schwierigen Zeit an. In Quarantänerfällen liefert er die Ware vor die Haustür. Aber er bietet auch ein „individuelles Einkaufen“ an. „Wir vereinbaren einen Termin mit dem Kunden so dass er alleine mit uns im Geschäft einkaufen kann“, erklärt Inhaber Thomas Hartz. Das Sortiment hat er bereits erweitert, und er bezieht seine Waren hauptsächlich von regionalen Produzenten. Auch individuelle Wünsche werden, wenn möglich, erfüllt. „Wir hoffen, dass insbesondere die Anwohner ihre lokalen Läden mehr unterstützen als bisher, denn wir kaufen bei lokalen Produzenten und Händlern ein. So bleibt die gesamte Wertschöpfung in Bayern“, sagt Thomas Hartz.

► Steinbeißer Leckereien, Steinstraße 25, Bestellungen und Termine unter 0174/3 11 71 48 und [Steinbeisserleckereien@gmx.de](mailto:Steinbeisserleckereien@gmx.de)

# IDEEN gegen die KRISE

### Obst- und Gemüselieferungen

Eigentlich bietet das Unternehmen „frugee“ Obstkörbe für Unternehmen an. Da jedoch viele derzeit vom Homeoffice aus arbeiten, haben Julius Wenzel und sein Team Kapazitäten – und sie wollen helfen. Kurzfristig haben sie einen Obst- und Gemüselieferservice für private Haushalte organisiert. „Wir packen das frische Obst und Gemüse direkt vom Erzeuger unter strengen Hygienevorschriften in unsere Boxen, ohne weitere Berührungen oder Kontakte von Dritten“, erklärt Wenzel. Es gibt jeweils eine Basic-Box mit je 3,5 Kilo Obst oder Gemüse, und eine Familienbox mit je 6,5 Kilo. Eine Obstbox Basic kostet 18,90 Euro und die Family 28,90 Euro, die Gemüseboxen jeweils einen Euro mehr. Sonderwünsche können gegen einen Aufpreis ausgewählt werden.

► frugee, Bestellungen unter [www.frugee.de](http://www.frugee.de) oder unter 089/720 143 42



### Drive-In für Semmeln & Co.

Die Familienbäckerei Rischart bietet ebenfalls zwei Möglichkeiten wie Münchner kontaktlos an frische Backwaren kommen können. Zum einen können Kunden für den eigenen Lieferservice Ware online bestellen. Wer bis 14 Uhr bestellt, bekommt die Lieferung noch am selben Tag. Beliefert werden die folgenden PLZ-Gebiete: 80331, 80333, 80469, 80539 und 82667. Seit vergangenen Samstag gibt es jetzt auch den ersten Bäckerei-Drive-In. An der Ecke Theresienhöhe/Hans-Fischer-Straße können Kunden jetzt Brot, Semmeln und süße Backwaren im Vorbeifahren einkaufen.

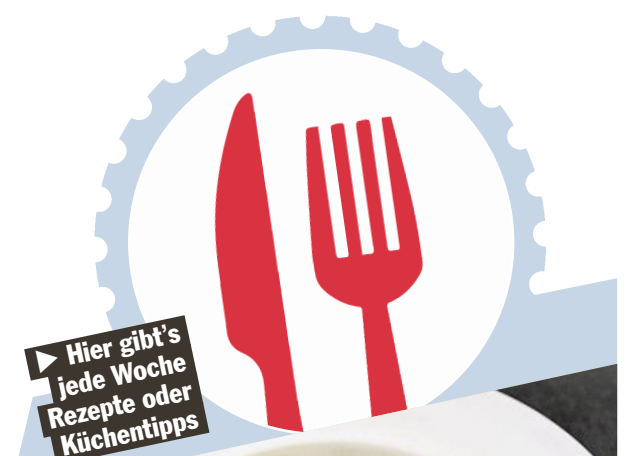


► Rischart, Online-Bestellungen unter [www.rischart.de](http://www.rischart.de), Drive-In Öffnungszeiten Montag – Samstag, 8 bis 16 Uhr

### Italienische Kochkurse online

Unter dem Titel „Italia in casa“ (Italien zu Hause) wollen Lokale wie zunächst das Acetaia, Vecchia Lanterna, Kätzelmacher, Martinelli oder La Galeria Kochkurse anbieten, bei denen die Gäste nach einer zuvor übermittelten Einkaufsliste zu Hause das kochen, was parallel die Küchenchefs in ihren Lokalen zubereiten. Auch Weinseminare sind geplant, bei denen ausgebildete Sommeliers und Winzer online Live-Verkostungen anbieten. Koordiniert wird das Projekt von der Agentur RealStories-PR. Seit Donnerstag gibt es die ersten Kurse. Die aktuellen Termine und Tickets sind auf der Website zu finden. Die Preise gelten für zwei Personen, Wein ist inklusive und wird kontaktlos geliefert. Die frischen Zutaten müssen selbst besorgt werden. Und natürlich braucht man einen PC oder Laptop mit Internetverbindung.

► Kurse und Tickets online unter [www.italiaincasa.de](http://www.italiaincasa.de)



Bärlauch-Gnocchi mit Erbsen und Kopfsalatherz

## Italienischer Klassiker mit Pfiff

Bärlauch passt mit seinem intensiven Aroma bestens zu Kartoffeln. Nicht nur in eine Suppe sondern auch besonders in Gnocchi

### Zutaten für vier Personen

- \* 600g Kartoffeln, mehlig kochend (ca. 500g gegart und durchgedrückt)
- \* 1 Eigelb (Größe M)
- \* 75 g Speisestärke
- \* 75 g Mehl
- \* Salz, Muskat
- \* 1 Bund Bärlauch
- \* 50g Blattspinat
- \* 100 g frische Erbsen (ersatzweise TK)
- \* 1 Schalotte
- \* 30 g Butter
- \* Herz eines Kopfsalat
- \* Salz, Pfeffer, Muskat
- \* Parmesan

Als Erstes schiebe ich die gewaschenen Kartoffeln auf einem Blech in den auf 150 Grad vorgeheizten Ofen. Dort lasse ich sie, je nach Größe, eine bis eineinviertel Stunden garen.

Derweil bereite ich die Bärlauchpaste zu. Dafür mixe ich den Bärlauch mit dem Spinat und etwas Wasser im Mixer fein und lasse ihn in einem Topf kurz aufkochen, bevor ich ihn durch ein feines Sieb passiere. Die Paste lasse ich auf einem Küchentuch abkühlen und etwas trocknen. Die Kartoffeln schäle ich noch heiß und presse sie mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel, gebe Eigelb, Speisestärke, Mehl sowie die Bärlauchpaste dazu, verknete alles und schmecke die Masse mit Salz und Muskat ab.

Den Teig teile ich in sechs bis acht Portionen, die ich zu gut fingerdicken Rollen forme. Ich steche kleine Stücke ab und forme mit Hilfe einer Gabel Gnocchi. Diese gebe ich in reichlich kochendes Salzwasser, reduziere die Hitze und lasse sie ziehen, bis sie oben schwimmen. Ich nehme sie mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser und schreke sie kurz in lauwarmem Wasser ab.

In einer beschichteten Pfanne lasse ich nun die Butter aufschäumen, gebe erst die Erbsen, dann die fein gewürfelte Schalotte dazu und lasse die Schalotte anschwitzen, ohne dass sie Farbe nimmt, bevor ich die Gnocchi dazugebe und mit Salz, Pfeffer und noch etwas Muskat würze. Wenn es mir zu trocken erscheint, gebe ich noch etwas Wasser dazu. Nun befreie ich das Kopfsalatherz vom Strunk, blättere es auf und gebe es locker zu den Gnocchi. Noch einmal kurz durchschwenken und ich kann servieren. Wer mag streut noch etwas Parmesan darüber. An Guadn wünscht Ihr HJB

► Hans Jörg Bachmeier (53) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant Blauer Bock und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.

