

Haus der Kunst

# Goldene Zeiten im Museum

Laura Kaufmann, 23.02.2011 18:07 Uhr



Die goldene Bar im Haus der Kunst. Foto: Daniel von Loeper

**Im Haus der Kunst ist eine neue Gastronomie eingezogen. Hier sollen Genießer auf ihre Kosten kommen: Von der eigenen Kaffeeröstung bis zu Drinks nach Wunsch ist die Qualität hoch.**

Entlang der hohen Säulen um das Haus der Kunst herum, aus dem Englischen Garten gluckert der Eisbach. Durch das Fenster schimmert die goldene Wand in die kalte Nacht, hinter der langen Bar steht Klaus Rainer und mixt mit selbst geschmiedeten Shakern Drinks nach den Wünschen seiner Gäste.

Wer hierher kommt, weiß, was er gesucht hat: In die goldene Bar läuft man nicht zufällig. Im Sommer vielleicht, „Spaziergänger aus dem Englischen Garten, Eisbachsurfer, Geschäftsmänner und Museumsbesucher sitzen auf der Terrasse“, sagt Klaus Rainer. Das Haus der Kunst wollte wieder ein richtiges Lokal in seinen Räumlichkeiten, mit Öffnungszeiten außerhalb der des Museums, mit einer guten Bar, mit Gastronomen, deren Gesichter man wiedererkennt. Seit Mitte Oktober 2010 begrüßt tagsüber Leonie Rainer die Gäste zum Frühstück, Mittagessen oder Kaffee; der Abend gehört Klaus Rainer, den der eine oder andere noch aus dem Schuhmanns kennen mag.

Das Team um die beiden Gastronomen hat ein wunderschönes Lokal geschaffen, eine Mischung aus Historischem, Selbstgebautem und Designstücken: Ein schlauchartiger Loungebereich führt in den mit goldenen Landkarten verkleideten Raum, die noch aus der Zeit von 1937 stammen. Wer hinsieht, erkennt, dass die Geschichte des Alkohols dargestellt ist: Von deutschen Weinbaugebieten bis zu Schiffen mit Rum aus Kuba. Den Look der Bar hat der Münchner Künstler Florian Süßmayr gestaltet, auch das kritzelige Logo.

„Das ist der Bruch, den wir haben wollten“, sagt Klaus Rainer. „Unser Anspruch an Qualität ist hoch, trotzdem ist es hier liberal und lässig.“ Die Kaffeeröstung ist eine Eigenkreation, der Koch, auch aus dem Schuhmanns, tischt Gerichte aus regionalen Produkten auf, ein Entrecote mit Rosmarinkartoffeln (21,50 Euro) zum Beispiel oder Spinat- Ricotta-Tortellini mit Salbeibutter (10,50). Weil er auch eine Patisserie-Ausbildung hat, backt er Kuchen und Tartes selbst, außerdem gibt's Kleinigkeiten vom Pastrami- Sandwich (9,50) bis zu Hummus mit Brot (4,50).

„Die Klassiker der Cocktails habe ich gar nicht auf der Karte stehen“, sagt Klaus Rainer, „natürlich gibt es die. Und wenn jemand zum Beispiel nach einem Manhattan Dry fragt, können wir gleich nachfragen, wie süß oder sauer der Gast ihn möchte.“ Oder man fragt den Barchef einfach, was in dem kleinen Regal mit mysteriösen Fläschen ist – seine selbst gemischten Tinkturen und Sirups. Das sollte man sich nicht entgehen lassen.

---

Prinzregentenstraße 1, täglich 10 bis 2 Uhr außer Mo. und So.,  
www.goldenebar.de, Tel. 54804777