

ANZEIGE

Uwes Klösterl Neueröffnung an der Bräuhausgasse



Neuer Anstrich außen, elegantes Mobiliar innen: Uwes Klösterl an der Bräuhausgasse hat neu eröffnet.

Fotos: Vroni Macht

Ein Refugium für jedermann

Ein Feierabendbier mit den Kollegen, ein Dinner in Gesellschaft netter Leute, ein Cocktail mit der besten Freundin: In Uwes Klösterl an der Bräuhausgasse geht es urig und gemütlich zu. Bei Uwe und Jeanette Höch kann sich jeder wohlfühlen. Sie sind die neuen Pächter des ehemaligen Percy's, und haben vor einigen Tagen Neueröffnung gefeiert.

Mit dem Namen Uwes Klösterl knüpft das Pächter-Ehepaar an eine jahrzehntelange Tradition an. Schließlich war in den Räumen an der Bräuhausgasse bis in die 1990er Jahre die Gastwirtschaft Zum Klösterl beheimatet. Dieses Erbe soll nun zu neuem Leben erweckt werden.

Jeanette und Uwe Höch haben jahrzehntelange Erfahrungen in ihrer Branche. „Von der Fünf Sterne-Gastronomie bis zur Kantine – wir beide haben alles schon einmal gemacht“, sagt Uwe Höch. In den Landkreis Erding hat es



Strahle bei der Eröffnung: Das Team rund um Uwe und Jeanette Höch (ab 3. v. l.): Die Aushilfen Barbara Weigel und Josephine Graupner, Frank Wiechern vom Leuchtturm in Hamburg, Maximilian Höch und Koch Frank Freudenberg.

die beiden verschlagen, nachdem sie gemeinsam im Arabella Grand Hotel in Frankfurt

am Main gearbeitet hatten. 1990 waren sie an der Eröffnung des Arabella Hotels in

Schwaig beteiligt – und sind im Erdinger Land geblieben. Nach der Geburt von Sohn

Maximilian im Jahr 1994 arbeitete Jeanette Höch einige Jahre beim Erdinger Weißbräu im Besucherzentrum. Später übernahm das Paar gemeinsam das Sempt Sport Pub, das Vereinslokal der Spielvereinigung Altenerding. Von 2008 bis Ende Juli dieses Jahres waren die Höchs Pächter der Berufsschulkantine an der Freisinger Straße. Dort hat Uwe Höch auch als Fachlehrer gearbeitet: Sieben Jahre lang hat der Barmeister am Gastrozentrum junge Nachwuchskräfte unterrichtet. Sohn Maximilian Höch unterstützt neben seinem Studium Koch Frank Freudenberg in der Küche.

Das Klösterl-Team verwöhnt seine Gäste jeden Tag ab 17 Uhr mit Speis und Trank. Lediglich am Montag ist Ruhetag. Im Sommer wollen die Höchs auch wieder Tische und Stühle vor ihr Lokal stellen und eventuell die Öffnungszeiten verlängern.

Vroni Macht

ANZEIGE

Uwes Klösterl Neueröffnung an der Bräuhausgasse

Ganz entspannt genießen

Nach den wochenlangen Renovierungsarbeiten ist an der Bräuhausgasse, im ehemaligen Percy's, ein gemütliches Lokal im Stil einer Schwemme entstanden. In Uwes Klösterl dürfen vor allem die Herzen der Bierfreunde beim Anblick der Fässer höher schlagen, die an der Stirnseite der Bar hinter Glas zu sehen sind. Farblich beleuchtet ein wahrer Blickfang. Hier wird das Bier von Erdinger Weißbräu, Augustiner und – einzigartig in Oberbayern – der Flensburger Brauerei frisch gezapft. Den Gerstensaft gibt's in allen Größen, vom 0,1-Liter-Gläschen über den Piff bis hin zum Humpen.

Urig-gemütlich sind die riesigen Holzfässer, die zu Stehtischen umfunktioniert wurden. Auch am grün beleuchteten Tresen aus Massivholz bekommt man richtig Lust, ein paar Minuten – oder Stunden – länger zu bleiben. Hier lassen sich nicht nur die Cocktails von Barmeister Uwe Höch wunderbar genießen, sondern zum Beispiel auch Berliner



Hingucker: Die Bierfässer im Tresen.

Fotos: Vroni Macht



Fisch-Fans: Uwe Höch und Frank Wiechern (v. l.).



Feine Speisen werden serviert.

Weisse mit Schuss. Rustikaler Charme im Barbereich trifft auf stilvolle Eleganz im Rest des Lokals. Warme Terracotta-Farben und dunkles Mobiliar im Mix mit warmem Licht und urigen Holzmöbeln sorgen für ein unaufdringliches Flair.

Wer einfach nur ein Gläschen Wein nach der Arbeit trinken will ist hier ebenso gern gesehen wie Gäste, die zum Essen kommen. In der Speisekarte sind die preußischen Wurzeln der Pächter deutlich erkennbar. Herzhaft

Spezialitäten wie Matjes und Currywurst treffen bayerische Brotzeiten und exotische Kreationen wie Glasnudelsalat. Einigen Speisen

haben die Pächter gleich ihren eigenen Namen verpasst – Janeddes selbstbegeizter Gravdlachs oder Uwes kraftvolle Fischsuppe zum Beispiel.

Überhaupt dürfen sich Liebhaber von Fisch und Meeresfrüchten besonders freuen. Zur Eröffnung war Frank Wiechern, Eigentümer und Küchenchef des Leuchtturm in Hamburg-Harburg, im Klösterl, um das Team in seine Küchengeheimnisse einzuweißen. So haben die Höchs zum Beispiel der Hamburger

Pannfisch in Senfsoße und das kleine Seemanns Labskaus bestehend aus Bulette, Rollmöpsen, Roter Bete, Gurke und Brot, dazu ein Linié Aquavit und ein frisch gezapftes Flens, nach Bayern gebracht. Ganz entspannt genießen wie in den Kneipen im Norden der Republik. Und wer erst spät nachts bei Uwe und Jeanette vorbei schaut, der bekommt auch noch was zwischen die Zähne: „Zum Essen gibt es bei uns immer was“, sagen die Pächter.

VAM