

## DIE CHRONIK DES GASTHOFS ZUM BLAUEN BOCK

Im Herzen der Stadt, im Angerviertel gelegen, zählt dieses Haus zu den ältesten Anwesen Münchens. Ein Blick in das Stadtarchiv gibt über seine Geschichte Auskunft. Das Anwesen wird bereits im Jahre 1297 urkundlich als Ebersberger Haus mit Kapelle erwähnt und gehörte damals dem Benediktiner-Kloster Ebersberg.

Während der Pestzeit im Jahre 1515 wurde die Kapelle in eine öffentliche Kirche umgewandelt und dem heiligen Sebastian geweiht. Im Laufe des 17. Jahrhunderts ging das Ebersberger Haus in das Eigentum des Malteser Ordens über, der es im Jahre 1795 an den Metzgermeister Liebl veräußerte.

Während der Säkularisation erwarb die Witwe Magdalena Liebl die Kapelle nebst Sakristei, ausgenommen den darunterliegenden Keller, der schon vorher zum Anwesen Liebl gehörte.

Mit dem Übergang der Anwesen in den weltlichen Besitz wechseln nun die Eigentümer in rascher Folge. Im Jahre 1814 erwarben Max und Therese Huber die Eckhäuser. Zu diesem Zeitpunkt taucht auch zum ersten Mal die Bezeichnung **GASTHAUS ZUM BLAUEN BOCK** - Bierwirtschaft mit Taferngerechthe auf, weshalb

dieses Jahr auch als Gründungsjahr betrachtet wird.

An weiteren Wirtsleuten verzeichnet die Chronik: 1822 Waldhauser, Johann und Berta, 1886 Eisenrieth, Georg und Anna, 1896 Bösele, Johann und Katharina, 1914 Schreiber, Mathias und Rosa.

Von 1814 bis 1914 war das **GASTHAUS ZUM BLAUEN BOCK** in der Hauptsache Einkehr der Landbevölkerung, die in der gegenüberliegenden Schrankenhalle ihre Erzeugnisse zum Absatz brachte.

Dies kommt auch schon in der Grundbuchamtlichen Beschreibung der Grundstücke und Anwesen zum Ausdruck, dieses lautet: Wirtschaftslokalitäten, Stallgebäude und Pferdestallungen angebaut.

Im Jahre 1914 erwarben die außerordentlich strebsamen und tüchtigen Wirtsleute Schreiber den **BLAUEN BOCK**. In der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen gestalteten diese die Anwesen zeitgemäß um und entwickelten den **BLAUEN BOCK** zu einem der angesehensten Gasthöfe der Stadt, der wegen seiner vorzüglichen Küche und der gediegenen Fremdenbeherbergung weit über Bayerns Grenzen hinaus bekannt wurde.

Die Bombenangriffe des 2. Weltkrieges haben auch diesen Betrieb schwer getroffen. Im Jahre 1944 musste derselbe infolge schwerster Sachschäden geschlossen werden. Kurz vorher verstarb die unermüdliche, von ihren Gästen hochgeschätzte Mutter Schreiber; es blieb ihr erspart, die Zerstörung ihres Lebenswerkes mitzerleben.

Durch die Fliegerangriffe wurde leider auch das schöne Spitzdach über dem Eckgebäude, das noch an die ehemalige Kapelle erinnerte, ein Raub der Flammen. Unermüdlich ging Mathias Schreiber gleich nach Beendigung des Krieges an den Wiederaufbau. In den Jahren 1946 bis 1948 wurde ein Teil der Fliegerschäden behoben und der Betrieb wieder eröffnet.

Mit dem Ableben der markanten Wirtspersönlichkeit, die Mathias Schreiber war, ging der Besitz an dessen Tochter Jakobine Ruhland über, deren Aufgabe es war, zusammen mit ihrem Gatten Herr Franz Ruhland, die noch bestehenden Kriegsschäden zu beheben und den "GASTHOF BLAUER BOCK" zu neuer Blüte zu führen.

2002 kaufte die städtische Wohnungsbaugesellschaft GEWOFAG die Liegenschaft von Herrn Ruhland.

Das **RESTAURANT BLAUER BOCK** wurde anschließend 2004 wiedereröffnet und 2006 von Stefan Grosse als Pächter übernommen und platzierte sich in kürzester Zeit als eine führende Adresse Münchens. Aufgrund der vertrauensvollen Zusammenarbeit mit der GEWOFAG betreibt Herr Stefan Grosse als geschäftsführender Gesellschafter seit 2008 das **HOTEL BLAUER BOCK**.

Nach über 14jähriger Pause wurden 2009, 2010, 2011 und 2012 an dem ehrwürdigen Gebäude aufwendige Sanierungs- und Renovierungsarbeiten durchgeführt, um die Tradition des Hauses auch im nächsten Jahrzehnt fortzusetzen.

Im Jubiläumsjahr 2014 wurden weitere 40 Zimmer mit Bädern saniert. Die Einrichtung der neuen Zimmer wird von dem erfolgreichen Einrichter „Rudolf Neumeier“ aus Holzkirchen umgesetzt, der in der Vergangenheit insbesondere für die Gestaltung der Themenhotels im Europapark in Rust verantwortlich zeichnet.

2015 trat die Tochter Julia Grosse nach Lehr- und Wanderjahren (Sedlmayr, München, Jachtclub Lusanne, Käfer, München) als Köchin in den väterlichen Betrieb ein. Es folgte der Abschluss als Hotel - Betriebswirtin FH.

**Seit dieser Zeit unterstützt Julia Grosse in allen Bereichen des Hauses Ihren Vater.**

**Nach dem ersten Lockdown fand die Kontaktaufnahme im August 2020 zu Daniel Kill statt.**

**Srefan Grosse und Daniel Kill kannten sich bereits aus der Zeit als Daniel Kill mit Hans Haas die Tantris Kochschule ins Leben gerufen hat. Daniel Kill verließ das Tantris nach 8 Jahren als rechte Hand von Hans Haas um unter anderem als Küchenchef in New York einen Michelin Stern im „Wallse“ zu verteidigen. Als private Chief zog es ihn jedoch während Corona zurück in die Heimat und wir konnten pünktlich zum zweiten Lockdown zum 1.11.2020 Daniel als neuen Küchenchef für den Blauen Bock gewinnen. Neben den Einflüssen der amerikanischen Küche (lobster pasta angel hair, Bourbon, corn) entstehen jeden Tag alte Klassiker neu interpretiert die jetzt schon seit mehr wie 8 Wochen bei uns angeboten werden. Regionalität und Bewährtes werden trotzdem nicht vergessen. Durch die Coronaauflagen neugestaltete Terasse, haben nach wie vor bis zu 70 Gäste mittags und abends gemütlich Platz. Wir wünschen uns, dass der anhaltende Erfolg vom Juli weitergeht und freuen uns, Ihnen unsere Idee für „Daheimgebliebene“ im August präsentieren zu dürfen.**

**Quelle: Blauer Bock**