



Ein Logo, das wunderbar zum Ausdruck bringt, worum es geht: Bodenständige Küche, die regionale bäuerliche Landwirtschaft und traditionelle sowie zeitgemäße Lebensmittelhandwerkskunst vereint.



# HeimWerk

## *Der Name ist Programm*

Gleich drei Mal in München und ein Mal in Düsseldorf sind sie zu finden, die HeimWerk Slow Food Restaurants.

Ein Garant für bodenständige Küche mit Bierspezialitäten und Schnitzel in allen Varianten – von Kalb und Schwein über vegetarisch zu vegan. Ganz im Sinne einer ganzheitlichen Wertschätzungs-Philosophie.

Mit erwartungsvoller Spannung betreten wir das HeimWerk Restaurant Im Tal, mitten in der Münchner Altstadt. Als Vegetarierin ich zugegebener Weise auch ein bisschen skeptisch, ob ich wirklich auf meine Kosten kommen werde, denn bekannt sind die Restaurants vor allem für eines: ihre Schnitzel.

Dabei gehört es allerdings zu den Grundsätzen des Unternehmens, dass das Fleisch von Tieren stammt, die artgerecht gehalten werden. Wie alle weiteren Zutaten kommen sie aus der Region und werden frisch verarbeitet. Voraussetzungen, die mich zuversichtlich auch für



**Fleischklassiker neben tollen Varianten aus Champignons, Zucchini, Sellerie, Kartoffeln und Kidneybohnen**

## *Schnitzelvielfalt*

die vegetarische Variante stimmen, als wir vom Eingang zuvorkommend an einen der rustikalen Vollholztisch geführt werden. Das Ambiente mit seinen warmen Rottönen und modern interpretierten Naturmöbeln perfekt, um in geselliger Runde ein unkompliziertes, aber besonderes Essen zu genießen.

Der kleine, aber feine Unterschied zum herkömmlichen bayerischen Wirtshaus wird gleich beim Aufschlagen der Speisekarte klar. Die Karte präsentiert sich mit Brezn, Schnitzel-, Burger- und Salatvariationen, fünf Besonder-

heiten wie Gemüse Eintopf, Kalbs-Fleischpflanzl, Backhendl, Spinatknödel sowie Beiwerk und Kaiserschmarrnspezialitäten klar definiert. Von Haus aus gibt es zwei Portionsgrößen: den Snack und das NorMahl. Neben Pommes frites werden auch welche aus Süßkartoffeln gereicht, die im Gegensatz zu Kartoffeln keine Stärke enthalten und daher zum Gemüse zählen.

Und, da wird mir ganz warm ums Herz, tatsächlich finde ich zahlreiche leckere Gemüseschnitzelversionen, die mir die Auswahl schwer machen, mich frohlocken las-



Der Schokokaiserschmarrn – idealer Abschluss zum Teilen

## *Tradition anders gedacht*

sen, mich aber auch zu der Frage verleiten, warum es die eigentlich nicht öfter gibt, denn sie scheinen doch irgendwie logisch zu sein.

Sellerie, Zucchini und Kräutersaitling lassen sich ganz hervorragend panieren und braten. Ebenso Gemüse-Kartoffelpuffer und – einer meiner Favoriten, da dank der Bohnen mit hohem Eiweißgehalt – das vegane Mais-schnitzel. Ein mit hauseigener Panade fein ausgebackener Mais-Kidneybohnen-Teig mit Limette verfeinert. Alle vegetarischen und veganen Varianten, so werden wir von

Betriebsleiter München Matt Pechhold aufgeklärt, werden in einer eigenen Station zubereitet und gebraten, was am unverfälschten Gemüsegeschmack spürbar ist.

Und auch die Fleischesser sind von der Qualität überzeugt und hochzufrieden. Dazu ein frisch gezapftes Augustiner Hell, Edelstoff und Craftbeer-Spezialitäten aus der Flasche. Für mich einen eigens kreierten Kräuter-Birne-Spritz. Denn auch bei den Cocktails gilt: Das Handwerk macht 's! Vorgefertigtes kommt hier nicht auf den Tisch, alles ist frisch und regional. Danke dafür!