



*Architektur,
Design
und Kulinarik
in Bestform*

Das großzügige foyér des Hilton Munich Airport
ein Glanzstück des Architekten Helmut Jahn

Dine & fly

Das Mountain Hub am Munich Airport – ein neuer Stern am Flughafenhimmel

Die Erkenntnis, dass das Auge mitisst, entspringt nicht nur einer alten Volksweisheit. Auch in der Spitzengastronomie gilt dieser alte Wahlspruch. Denn Ambiente schafft Atmosphäre und wer anspruchsvolle Küche sucht, sucht in der Regel auch einen ansprechenden Rahmen.

Ein ganz besonderes Highlight auf diesem Feld liefert das Mountain Hub Gourmet Restaurant in den Räumen des Hilton Munich Airport. Schon das gigantisch-großzügige Foyer lässt das Genießerherz höherschlagen.

In einem der Flughafen-Umgebung anverwandelten Empfangsbereich fühlt sich der Gast beim Eintreten durch die Drehtür zunächst wie in einem Flugzeug-Hangar. Ein mächtiges, filigran gegliedertes Glasdach schwebt haushoch über der Zugangskulisse und lässt die Augen unweigerlich in die Höhe schweifen. „Helmut Jahn was here!“ – so könnte draußen vor dem Eingangportal in hell erleuchteten roten Lettern stehen.

Unverkennbar monumental, in seiner Transparenz an Jahns Sony Center in Berlin erinnernd und architektonisch ganz und gar klassische Moderne, ragt die Hotellobby himmelhoch empor. Nur wenige Sternerestaurants – das ist sicher – bieten so ein spektakuläres Entrée ...

Gipfelglück im Mountain Hub

Kulinarische Bergtour

Sechs Monate nach der Wiedereröffnung überzeugt der 34-jährige Küchenchef Stefan Barnhusen die Jury des Guide Michelin mit seiner modernen internationalen Küche und erkocht sich einen der begehrten Sterne. Damit dürfte das Mountain Hub das erste Sternrestaurant an einem europäischen Flughafen sein.

Wohlfühlambiente: Warme Farben, edle Stoffe



Architektonisch eingestimmt, erklimmen wir leichtfüßig und erwartungsvoll unser kleines Paradies für die nächsten drei Stunden. Eines wird sofort klar: Im Mountain Hub Gourmet ist alles auf den Gast ausgerichtet. Auf sein Wohlbefinden, auf seine Wünsche und vor allem auf seine Gaumenfreuden. Los geht's mit einem Aperitif – und wie bei einem Spitzenrestaurant dieser Kategorie nicht anders zu erwarten – mit einem Champagner, einem edlen Ayala Brut Majeur aus dem Traditionshaus Bollinger.

Das Besondere ist nicht allein der prickelnd-perlende Begrüßungstrunk selbst, tief in Erinnerung bleiben auch die parallel dazu in hauseigenen Töpferwaren gereichten Amuse-gueuls. Spektakuläre Genusserebnisse zur Anregung des Appetits und als Eröffnungsgala für das nun folgende 6-Gänge-Menü.

Bergzauber in sechs Etappen

Im ersten Basislager am Einstieg erwartet uns ein Saibling mit Meerrettich in Kräuteremulsion. Wie in dieser Form nur in Oberbayern anzutreffen, verknüpft diese raffinierte Vorspeise auf virtuose Weise Alpenvorland mit tüppiger Seefauna. Faszinierende Aromen, die sich an den Gaumen schmiegen wie Bergkräuter

an einen Sonnenhang. Auf den Saibling folgt die Renke. Eingebettet in ein köstliches Ambiente aus Kaviar, Apfel und Sauerrahm. Appetitlich serviert in einer ebenfalls sonderangefertigten Glasschale.

Der vollmundigen Würze nachsinnierend genießen wir den ersten Wein aus der perfekt abgestimmten Weinbegleitung, einen Neumeister-Welschriesling aus der Steiermark. Goldgelbe Tropfen, die beide Fischkreationen auf sanfte Weise zum Schweben bringen.

Das Highlight der Chefs

Noch am Rätseln und am Abwägen, folgt auch schon der dritte Gang. Und wie wir erst später erfahren nicht nur der Favorit des Küchenchefs, sondern auch des Hoteldirektors Markus Hussler, der begeistert von der Forelle mit Kalbskopf, Lauch und Feldsalat schwärmt. Ohne Zweifel auch für mich die Krönung der drei Fischgänge.

Nicht nur, weil ich frischen Fisch besonders zu schätzen weiß, sondern auch, weil Fischküche hier auf einmalige Art und Weise zelebriert wird. Hohe Kunst auf geschmackvoll angerichteten Tellern, auch hier gekonnt begleitet von einem Mönchshof Silvaner vom fränkischen Weingut Bickel & Stumpf.



Der Stern des Münchner Nordens

Wer sich in der Szene der Spitzengastronomie auskennt, der weiß, wie schwierig es ist, einen der begehrten Michelin-Sterne zu ergattern. Dem Küchenchef Stefan Barnhusen ist das gelungen.

Kurz vor unserem Besuch wurde dem Mountain Hub Gourmet der erste Stern verliehen. Die Michelin-Tester waren der Meinung, hier passt alles zusammen: Kulinarische Finesse, Produktauswahl, Service und Ambiente. Barnhusens Team hat überzeugt und gehört nun zur kleinen, aber feinen Champions League der Spitzenrestaurants in Deutschland. Unter den 18 ausgezeichneten Häusern im Großraum München ist das Mountain Hub das bisher einzige Sternrestaurant im Münchner Norden.





Wenn man auf oberbayerischen Bergwanderungen die Seehöhe der letzten Bergseen verlässt, ist es Zeit für die flugfähige Tierwelt. Dass Stefan Barnhusen sich hier für die Taube entschieden hat, wirkt zwar auf den ersten Blick nicht oberbayerisch-alpin, aber in jedem Fall einer auch an französischen Vorbildern geschulten Kochkunst angemessen.

Herzhaft kombiniert mit Macademia-Nüssen, Wirsing und Curry sowie vinologisch hochwertig begleitet durch einen Chateau Grand Village aus dem Bordelais spürt der Gast die Nähe des Gipfels. Nicht nur was den Geschmack und den Gaumengenuß anbetrifft, sondern auch was den Sättigungsgrad angeht.

Wer ins Mountain Hub Gourmet kommt, sollte jedoch keinesfalls vor dem Abschluss-Gipfel Halt machen. Nach der Taube und nach einem wirklich starken Kalamansi mit Shiso und Blutorange wartet das abgerundete Menü mit einem perfekt passenden, erfrischenden Dessert auf.

Stefan Barnhusen hat sich hier für eine Kombination aus Tiramisu, Passionsfrucht mit Himbeere und Granatapfel-Vanille entschieden. „Richtig so!“ möchte man ihm zurufen. Starkes Finale eines echten kulinarischen Gipfelsturms!

Am Ende sitzen wir noch einen Moment zusammen und lassen das Menü geistig erneut an uns vorüberziehen. Die Gedanken fließen, unterstützt durch einen mit fermentierten Schwarz-Tee angesetzten Ingwer-Champagner-Cocktail und einen abschließenden Grappa.

Wir kommen wieder

Unser Resümée: Die Chance, Stefan Barnhusen bei seinen außergewöhnlichen Kochkünsten zu begleiten, sollte jeder nutzen, der das Außergewöhnliche schätzt. Die Anbindung an das Hilton Airport Munich ist ideal.

Ein Sternrestaurant in Flughafennähe – wo gibt's das schon. Uns haben Menü, Service und Ambiente voll und ganz überzeugt. Wir kommen wieder! Ihnen am Nachbartisch zu begegnen, würde uns sehr freuen.