

Mehr als **Bier** und **Knödel**

Erstmals 1901 eröffnete eines der ältesten Wirtshäuser Bayerns. Heute ist das 1993 wiedereröffnete Wirtshaus in der Au mit einer authentischen Küche und jeder Menge eigener Kreationen und Produkte eine Heimstätte für Freunde, Fremde und Nachbarn. Alleinstellungsmerkmal ist das umfassende Angebot an Knödelvariationen. Neben den regelmäßig stattfindenden Knödelkochkursen hat Geschäftsführer Florian Oberndorfer zusammen mit der Süddeutschen Zeitung ein eigenes Knödelkochbuch veröffentlicht. Eine Gästestruktur, die sich von der 80-jährigen Großmutter bis zum Unternehmensberater erstreckt, ist das, was für Florian Oberndorfer ein Wirtshaus ausmacht. Zusätzlich profitiert das Lokal von mehreren umliegenden Hotels, die das Wirtshaus ihren Gästen empfehlen. Das gilt sowohl für das Lokal selbst, als auch für den angeschlossenen Valentinssaal mit seinen alten Deckenmaleisen, hohen Säulen und einer langen Bar.

Eigenes mit Effizienz

Eine Herzensangelegenheit ist für Florian Oberndorfer das Thema Regionalität: „Wir setzen verstärkt auf eigene Produkte aus Bayern. So haben wir eine eigene Limonade, das Bio-Kracherl, einen eigenen Wein und eine eigene Kaffeeröstung, die wir mit einer Münchner Kaffeerösterei entwickelt haben.“

Mit **Liebe** zum Detail und gelebter **Regionalität** serviert das **Münchner Wirtshaus in der Au** bayerische Schmankerl.



Das alles scheint Florian Oberndorfer aber noch nicht genug zu sein. Seit 2002 betreibt er mit der „Münchner Knödelei“ ein eigenes Festzelt auf dem Oktoberfest. Um hier die gleiche Qualität wie im Wirtshaus anzubieten, muss es nicht nur im Service, sondern auch hinter den Kulissen funktionieren. Als zeitsparende Investition hat sich die Besteckpoliermaschine TD 3000 von Thomas Dörr Besteck- und Küchensysteme herausgestellt. „Die Maschine hat uns gerade zu den Stoßzeiten auf dem Oktoberfest viel Arbeit abgenommen“, bestätigt der Wirt. Das Besteck wird im gewaschenen und nassen Zustand in die Maschine eingelegt und anschließend durch ein keimfreies Granulat getrocknet und poliert. Um den EU-Hygienevorschriften gerecht zu werden, sterilisiert eine spezielle UV-Lampe sowohl das Besteck als auch das Granulat.

Mit glänzendem Besteck, handverlesenen Produkten und viel Liebe zum Detail, steht einer neuen Wirtshaus-Saison nichts mehr im Wege. Und für die plant Florian Oberndorfer auch schon wieder einige Neuentwicklungen.

flo

www.wirtshausinderau.de, www.t-ld.com

