

Süddeutsche Zeitung

Kostprobe

(aus der SZ Extra vom 17. April 2025)

Purismus, der schmeckt

Das Eisbach im Lehel setzt auf eine sorgfältige Auswahl, hochwertige Produkte – geschickt kombiniert. Nur ein paar Kohlenhydrate wären nett.

Von Tankred Tunke



Eisbach-Wirt Gerhard Oberberger schneidet Pata-Negra-Schinken.

Es ist schwer geworden, ein eigentümergeführtes Restaurant zu eröffnen. Die Finanzierung ist ohne Investor kaum zu stemmen, und bekannte Preistreiber wie die Kosten für Personal, Lebensmittel und horrenden Mieten lassen sich nur noch sehr begrenzt an die Gäste weitergeben. Marktforscher haben das Downtrading zum Megatrend in der Gastronomie erklärt. Das heißt: Die Gäste veranschlagen dasselbe Budget wie vor der Teuerung, bestellen dafür aber einfacher und seltener, verzichten auf Extras, den Aperitif oder das zweite Bier. Oder sie wandern in die günstigere Systemgastronomie ab.

Grund für Optimismus gibt es trotzdem. Schon die Pandemie hat gezeigt, dass Notlagen auch ein Motor für kreative Konzepte sind. Und heute wie damals lautet das Motto: Möglichst breit aufstellen!

Das Eisbach, das im vergangenen August in einer früheren Apotheke im Lehel, also nahe der Surferwelle eröffnet hat (und das nichts mit dem gleichnamigen, seit Jahren geschlossenen Lokal am Marstallplatz zu tun hat), bringt da gute Ideen mit: Die Küche konzentriert sich auf sorgfältig kuratierte, hochwertige Produkte, die es nicht ohne Weiteres auch anderswo gäbe. Die wechselnde Karte listet wenige schlicht gehaltene, aber besondere Gerichte, dazu gibt es Tagesspecials, Weine von der Weinhandlung Walter & Benjamin sowie nette Drinks.

All das macht Das Eisbach flexibel. Man kann das Lokal als gehobenes Bistro für den Abend begreifen, nur einen Sundowner auf dem Freisitz trinken (es gibt natürlich Austern und Champagner) oder für Kaffee und Kuchen kommen. Oder man nutzt das umfangreiche Frühstücksangebot, nebenbei bemerkt das einzige Segment in der Gastronomie, das gerade nennenswert wächst. Wobei Signature-Produkte wie die sehr gute Charcuterie oder das feine Käseangebot im Eisbach in unterschiedlicher Kombination zu jeder Tageszeit auftauchen, was nur klug ist.



Das Restaurant in der Triftstraße ist in die Räume einer früheren Apotheke eingezogen.

Der moderne, lichte Gastraum wirkt mit seinen Holzmöbeln und petrolfarbenen Polstern nüchtern aufgeräumt und gemütlich zugleich; es gibt einen Restaurantbereich und eine Art Bar-Zone mit hohen Tischen, der die Terrasse vorgelagert ist. Der Service ist herzlich

und schnell, wobei es bei den Hauptgerichten, vorwiegend an Wochenenden, wegen der einfach besetzten Küche zu Wartezeiten kommen kann.

An beiden Abenden zog es sich ein wenig, was wir persönlich aber nicht schlimm fanden, zumal wir ausgiebig Freude an den guten Vorspeisen hatten.

Die Küche im Eisbach ist französisch-japanisch inspiriert, ein Stil, den gerade viele hipper Restaurants für sich reklamieren, der sich hier aber auch dadurch erklärt, dass die Küchenchefin japanischstämmig ist. Doch wem an Qualität, ja Produktfetischismus gelegen ist, muss dafür heute eigentlich nicht mehr Japan und Frankreich bemühen. Uns kommt hier, das ist ein Kompliment, manches eher spanisch vor, etwa der mutmaßlich beste Pata-Negra-Schinken, den man in München kriegen kann (18 Euro), süß und nussig und schmelzig – himmlisch.

Und wer das zugegeben oft große Trara um Jahrgangssardinen noch nie verstanden hat, sollte denen im Eisbach eine Chance geben. Es sind nur fünf kleine Filets mit gepickelten roten Zwiebeln, kroatischem Olivenöl und Kräutern (12 Euro), diese Filets aber zergehen auf der Zunge und geben dabei eine unwiderstehliche Mischung aus Süße, Säure und Umami ab. All das lässt sich auch toll kombinieren, weshalb die hervorragende Burrata nicht nur mit eingelegter Kumquat, Pistazien und Bauernbrot kommt, sondern auch mit Sardelle (15 Euro).



Dumplings mit Ringelbete, Pistazien und Sesamsoße.

Die Burrata findet sich auch auf dem gemischten Vorspeisenteller (28 Euro/zwei Personen), der wieder ein kleines Fest der Produkte ist – Enten-Rilette auf Röstbrot, Krustentiersüppchen, zwei Salamisorten, Olivenöldip zu gepickeltem Gemüse wie zarte Lauchherzen, Aubergine, Purple-Haze-Karotte und Kohlröschen (Kreuzung aus Rosen- und Grünkohl). Alles ist knapp portioniert, was Genuss und Wertschätzung im Zeitalter der XXL-Portionen aber eher steigert. Ohnehin ist das Gemüse ein Beispiel, wie die Küche hier arbeitet: auch bei den Hauptgerichten eher sparsam inszeniert, aber immer besonders, immer auf den Punkt und voller Aroma.

Unser Vorspeisen-Favorit aber war das Austernconfit, für das zart fleischige, ausgelöste und in Öl gegarte Austern auf herrlich angemachtem Salat lagerten, auf grünem Spargel, Brunnenkresse, Kräuterseitlingen und filigraner Fregola Sarda, eine spätzleähnliche sardische Nudelsorte, die hier mal toll passte (18 Euro). Elegant auch die Schwarzwurzelcreme-Suppe mit Lauchherzen und großzügig portionierter Jakobsmuschel-Einlage (15 Euro). Angenehm schlotzig die Dumplings mit Sesam-Soja-Soße, Ringelbeete und Pistazien.



Austernconfit mit grünem Spargel, Pilzen und Fregola Sarda.

Enttäuscht waren wir nur vom gegrillten Ziegenkäse (18 Euro): Eine fette Scheibe Ziegenrolle, hingeworfen auf sechs Blätter Radicchio und Pflücksalat zu gewürfelter Erdbeere – das wird dem Standard hier nicht gerecht. Die grobe Ziegenrolle muss man zart portionieren und richtig garen, sonst wird sie zum Missverständnis im Salat, cremige bis bröckelige Chèvre chaud funktioniert mit anderen Sorten besser.

Aber lassen wir die Luxusprobleme und kommen zu den Hauptgerichten. Die Karte im Eisbach ist fleisch- und fischlastig, doch kann das ein Vorwurf sein, wenn die Qualität stimmt und die Küche mit Fleisch und Fisch umzugehen weiß?



Rinderlende mit Rotweinjus, Marktgemüse und Karotten-Thymian-Püree.

Rindertataki (auf Marktgemüse, 22 Euro), Rinderlende (mit Gemüse, Rotweinjus und Karotten-Thymian-Püree, 26,50 Euro) und Thunfischsteak (mit Lachskaviar und Asiasalat, 27,50 Euro) hätte man jedenfalls kaum perfekter garen können. Das japanische Curry mit langsam geschmortem Rinderbäckchen auf japanischem Reis (20 Euro) war zart und aromatisch und auf einer Münchner Speisekarte eine Besonderheit. Und die confierte Entenkeule auf Marktgemüse (23 Euro) zeigte, dass das Garen in Öl zu Unrecht in Vergessenheit geraten ist, denn es macht Fleisch zart und geschmacksintensiv und nicht, wie viele fälschlich annehmen, fettig.

Zu erwähnen bleiben der abwechslungsreiche Käseteller (groß: 25 Euro), eine aus der Saison gefallene Erdbeerpavlova (11 Euro) und zwei Wünsche: Ein paar Kohlenhydrate in Form von Beilagen dürften ruhig auf die Karte. Und neben dem Purismus sollte Das Eisbach auch das Experiment pflegen, es lohnt sich (Austernconfit!).

Wir kommen wieder.

Das Eisbach, Triftstraße 6, 80538 München, 089 / 94424752, das-eisbach.de,

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag, 17–23 Uhr, Samstag, 10–23 Uhr, sonn- und feiertags, 10–18 Uhr

Die SZ-Kostprobe

Die Restaurant-Kritik „**Kostprobe**“ der *Süddeutschen Zeitung* hat eine lange Tradition: Seit 1975 erscheint sie wöchentlich im Lokalteil, seit einigen Jahren auch Online. Etwa ein Dutzend kulinarisch bewanderter Redakteurinnen und Redakteure aus sämtlichen Ressorts – von München, Wissen bis zur Politik – schreiben im Wechsel über die **Gastronomie** in der Stadt. Die Auswahl ist unendlich, die bayerische Wirtschaft kommt genauso dran wie das griechische Fischlokal, die amerikanische Fast-Food-Kette, der besondere Bratwurststand oder das mit Sternen dekorierte Gourmetlokal. Das Besondere an der SZ-Kostprobe: Die Autorinnen und Autoren schreiben unter Pseudonym, oft ist dies kulinarisch angehaucht. Sie gehen unerkannt etwa zwei- bis dreimal in das zu testende Lokal, je nachdem wie lange das von der Redaktion vorgegebene Budget reicht. Eiserne Grundregeln: hundert Tage Schonfrist, bis sich die Küche eines neuen Lokals eingearbeitet hat. Und: sich nie bei der Arbeit als Restaurantkritiker erwischen lassen – um unbefangene Speis und Trank, Service und Atmosphäre beschreiben zu können.