



Dolce Vita in der Schranne

Ende November war es so weit: Das italienische Markt- und Gastronomie-Konzept Eataly eröffnet in München seine erste Filiale in Deutschland. Die historische Schrannehalle gleich neben dem Viktualienmarkt war geradezu prädestiniert für das neue Konzept, bei dem die italienische Kulinarik und das Dolce Vita im Mittelpunkt stehen.

von Angelika Frank

Vor gut 10 Jahren wurde die traditionelle Markthalle Schrannehalle in München wieder aufgebaut. Das Gebäude aus dem Jahre 1853 mit seinen markanten gusseisernen Säulen und der lichtdurchfluteten Weite hat seitdem 4 Mieterwechsel hinter sich.

Dieses Mal soll es klappen: mit Eataly und seinem Gourmet-Markt. Die Italiener, die weltweit bereits mit 26 Filialen unterwegs sind, scheinen für die Schrannehalle wie geschaffen. Sie beleben traditionelles Marktgeschehen mit Restaurants, Produktionsstätten und einer Kochschule. Auf 4.600 qm und 3 Ebenen sind neben dem Food-Markt 16 Restaurants, 9 Schauwerkstätten, ein Event-Bereich, eine Kochschule und zwei „didaktische Bereiche“ untergebracht.

Architektonisch wirkt die Halle endlich wieder wie eine Halle: hell, weit, ohne verschachtelte Einbauten, dafür mit den freigehaltenen, wunderschönen Säulen des Industriedenkmal. 10.000 primär italienische Produkte und insgesamt 750 Plätze warten auf viele Besucher.

Bayrische Produkte

Die Aufteilung der großen Fläche war für den Architekten Carlo Piglione eine Herausforderung. Da die Restaurantzeiten und die Verkaufszeiten unterschiedlich sind, musste die Marktfläche von den Restaurants klar getrennt werden. Optisch und logistisch eine Aufgabe, die geschickt gelöst wurde: Im Zentrum der Halle zwischen den beiden Haupteingän-

gen liegt die „Piazza“ mit einer Wein- und Getränke-Bar, einer Trüffel-Degustation und einer Wurst- und Käsebar sowie dem Kassensbereich. Auf der Seite zur Prälat-Zistl-Straße reihen sich Restaurantflächen für Gerichte mit Gemüse, Fleisch, Pasta und Pizza aneinander. Hier fällt der mit goldenem Mosaik verkleidete Pizzaofen besonders auf.

Gegenüber zur Blumenstraße hin liegen die Feinkostabteilungen mit Delikatessen aus ganz Italien und einigen regionalen Herstellern aus Bayern. Denn die Idee hinter Eataly beinhaltet einen kulinarischen Kosmos, der neben den italienischen Produkten auch regionale Produkte miteinbezieht. Obst und Gemüse sind an klassischen Marktständen zu finden, die mit feinen Stoffen veredelt wurden.



Bild oben: Die Sonne und die Fülle Italiens werden inszeniert
Bild rechts oben: Das Thema Olivenöl darf nicht fehlen
Bild rechts: Pizzaofen mit Goldmosaik



Der Ladenbau besteht aus weißen Regalen und Warenträgern. Dazu Nicola Farinetti, Sohn des Gründers und einer der CEOs: „Die Aufmerksamkeit soll den Produkten gelten. Deshalb haben wir uns für eine schlichte Version entschieden. Wichtig ist uns hingegen die Information über die Lebensmittel. Und die ist an jedem Regal gut sichtbar integriert.“

Die gesamte Innenausstattung wurde von der Costa Group aus La Spezia in fünf Monaten gestemmt. Auch ein Kochbuchladen, eine Haushaltswarenabteilung, eine Espresso-Bar und eine chromblitzende Eisdielen befinden sich im Erdgeschoss. Zudem ist eine 200 qm große Fläche des Fahrradherstellers Bianchi integriert. Warum gerade Zweiräder? Das erklärt Luca Baffigo, Managing Director so: „Jeder Eataly hat ein Motto. Das Münchner lautet ‚nachhaltige Mobilität‘. München gehört zu den deutschen Städten mit der höchsten Anzahl von Fahrrädern pro Einwohner. Für uns ist das Fahrrad neben Elektrofahrzeugen das Fortbewegungsmittel der Zukunft.“

Schokoladenbrunnen

Im Untergeschoss ist eine riesige Wein- und Bierabteilung mit einer Bar untergebracht. Auch der Verkaufsfläche des Schokoladenherstellers Venchi wurde hier großräumig Platz gewährt – inklusive zwei riesigen Schokola-

denbrunnen. Im hinteren Bereich erlaubt eine große Glaswand einen Blick in die Schokoladenproduktion. Die Kochschule „La Scuola“ mit Kursen zu italienischen Spezialitäten bietet Platz für 30 Personen.

Zwei Zwischengeschosse à 250 qm erweitern die Fläche, ohne der „Schranne“ den großzügigen Hallencharakter zu nehmen. Im südlichen Obergeschoss fällt der in Rot gehaltene Eventbereich ins Auge. Hier sollen Firmenveranstaltungen, Verkostungen und Lesungen statt-

finden. Für den Dezember ist ein Weihnachtsmarkt geplant.

Zum Nordosten bietet das Restaurant Adriatico des Starkochs Lucio Pompili eine ausgewählte Menükarte. Die hochwertige Ausstattung fällt in der ganzen Halle auf. Der Architekt Carlo Piglione sagt dazu: „Wir wollen hier nicht nur italienische Delikatessen anbieten, sondern auch ein Zeichen für das italienische Design setzen.“ Die massiven Holztische und Hocker im mittleren Restaurantbereich sind aus Zedernholz von Riva 1928, alle Stühle stammen von Kartell, die gesamte LED-Beleuchtung von Artemide. Piglione weist in diesem Zusammenhang auf die „Fonoassorbente“-Lampen hin. Diese Deckenleuchten geben nicht nur Licht, sondern schlucken auch Schall. Parkettfußboden aus Eichenholz ist durchgängig in allen Gastro-Bereichen zu finden. An den Marktständen ist Fliesenboden von Caesar eingebaut.

Nicola Farinetti betont noch einmal die Idee seines Vaters: „Wir verkaufen keine Lebensmittel. Wir verkaufen Geschichten in einer historischen Markthalle Münchens.“ Auch für das nächste Jahr hat sich das Turiner Unternehmen viel vorgenommen. In New York soll ein zweiter Standort im World Trade Center eröffnet werden, außerdem stehen Boston und Moskau auf der Agenda.

Eataly, München

Adresse Schrannehalle, Viktualienmarkt 15, München

Eröffnung 26. November 2015

3 Ebenen Erdgeschoss und Untergeschoss, zwei Zwischengeschosse, insgesamt 4.600 qm

Gastronomieplätze 750

Mitarbeiter 220

Architekt (hausintern) Carlo Piglione und Team

Lampen und Beleuchtung Artemide

Parkettfußboden Brondello Parquet

Steinfußboden Caesar

Stühle Kartell, Driade

Ladenbau Costa Group, La Spezia

Umbauzeit 5 Monate

Investition rd. 7 Mio. Euro

Filialen weltweit 27

Web www.eataly.net/de_de/

redaktion@ehi.org