



Süße Verführungen in freundlicher Atmosphäre: Die Eröffnungsparty des Stabi Cafés letzten Dienstag.

Fotos: Martha Schlüter

# Hotspot in der Stabi

*Die Brüder Eisenrieder vom Traditions-Café Münchner Freiheit versorgen jetzt auch die Gäste in der Staatsbibliothek*

Ich habe gehört, in die Staatsbibliothek kommen viele Studenten zum Lernen und die Gänge sind sowas wie ein Laufsteg“, sagt Charly Eisenrieder. „Ich bin mal gespannt, was sich im Café für Szenen abspielen werden!“

Gerade geht es wild zu, die Eröffnungsfeier im „Stabi Café“ für die Angestellten ist gerade zu Ende, die ersten Studenten und Bibliotheksbesucher kommen, um den neuen Hotspot zu bewundern. „Das ist ja das Paradies hier!“, sagt ein blonder Student zu seiner Freundin und starrt grinsend in die Vitrine: Croissants, Käsetaschen, Petit fours, Apfelkuchen, Joghurt-Himbeer-Tor-



Begrüßungsgeschenk: Direktor Rolf Griebel hat Charly (l.) und Max (r.) Eisenrieder ein digitalisiertes Kochbuch von 1470 mitgebracht.

ten, belegte Brezen, Leberkäse-, Camembert- und Wurstsemmeln.

Richtig schön sei das neue Café für die Staatsbibliothek geworden, lobt Generaldirektor Rolf Griebel: „Gar nicht so einfach, den Raum hier nett zu gestalten.“ Die grau abgehangene Decke fällt nicht weiter störend auf, weil jetzt riesige, pastell-bunte Leuchtkrin-

gel von ihr baumeln. Die Bar und der Tresen glänzen rot, drinnen sitzen die Gäste im weiten Raum an kleinen roten Tischen, draußen zwischen schattigen Bäumen. Das Café führen jetzt die Eisenrieders – die Brüder, die auch das Café Münchner Freiheit betreiben, das Café Kunsthalle, das Café am Salvator- und am Rotkreuzplatz. Auch im Forum, am

Nordfriedhof und im Konen tischen die Brüder auf. „Jeder Standort braucht ein neues Konzept“, sagt Charly. „Wir wollen auch hier das Stabi Café sein und nicht das Café Münchner Freiheit.“

## Die Preise sind hier niedriger als etwa in der Theaterstraße

Zum Konzept gehören niedrige Preise. „Klar, dass Studenten nicht so viel Geld haben wie die Leute in der Theaterstraße.“ Gebäck kostet bis 1,30 Euro, eine Kürbiskernsemmel mit Pute 1,80 Euro. Die Kaffees gibt's in klein, mittel und groß; angefangen bei 1,30 bis 2,90 Euro. Frühstück – zum Beispiel das Kleine mit Semmel, Butter, Wurst, Marmelade und einem Minimüsli (2,20) gibt es ebenso wie Quiches (2,40) und Strudel

(2,30); auf der wechselnden Tageskarte sind jeweils ein Gericht für 5,90 Euro (etwa gegrillter Rotbarsch mit Ingwer, Koriander und Wok-Gemüse oder sizilianische Lasagne Bolognese in Tomatensugo) und eins für 3,50 (Chili-con-Carne oder Madras-Currysuppe).

Dass Konditormeister Charly Eisenrieder (40) mal das Café Münchner Freiheit von seinem Papa übernimmt, war für ihn immer schon klar. „Wir und der Drugstore sind die ältesten Lokale Schwabings“, sagt er. „Es hat einfach Tradition – vor 30 Jahren waren wir das Szenecafé.“ Sein zehn Jahre jüngerer Bruder Max ist der Koch, und auch Charlys Frau ist mit im Geschäft – „für meinen Bruder suchen wir noch“, sagt Charly augenzwinkernd.

Laura Kaufmann

Ludwigstraße 16, Mo–Fr 8 bis 22 Uhr, Sa/So 10 bis 18 Uhr, [www.muenchner-freiheit.de](http://www.muenchner-freiheit.de)