

ROECKL

LEARNING BY COOKING

Text > Nada Carls

In München weiß man sich zu benehmen und chic zu feiern. Generell ist Bayerns Haupt- und Vorzeigestadt für eine innige Beziehung zur Nobelgastronomie bekannt. Catering bei Käfer, Party im P1, Reservierung im Rossini, und alle München Klischees sind erfüllt. Glücklicherweise kann diesem Image ein gastronomisches Konzept fernab jeglicher Oberflächlichkeit und hohlem Geltungsdrang entgegengesetzt werden. Das Roeckl ist ein Ausbildungsrestaurant für Jugendliche, die auf der Wunschliste des gemeinen Arbeitgebers nicht unbedingt oben stehen. Es ist inspiriert von Jamie Olivers Pionierprojekt „Fifteen“, einem von Problemkids betriebenen Restaurant, in dem sich jeder einzelne unersetzlich und verantwortlich fühlt. Nach London, Melbourne, Cornwall und Amsterdam eröffnet Oliver 2009 inzwischen die fünfte „Fifteen“ Filiale in Leeds. Und weil gute Dinge gerne adaptiert und modifiziert werden sollen, nehme man die Idee, entscheide sich gegen die Übersetzung des Namens in „Fünfzehn“ und benenne es nach dem nahe gelegenen Roecklplatz. Eine anspruchsvolle Speisekarte, 80 Sitzplätze und zwölf Ausbildungsplätze für junge Köche und Restaurantfachkräfte kann das Roeckl-Team vorweisen. Michi Kern und Sandra Forster (die Münchner Gastro-Profis betrieben u.a. das vegane Club-Restaurant „Zerwirk“, „Café King“), der Koch Markus Frankl („Schnelle Liebe“) und die Sozialpädagogin Angela Bauer haben es geschafft, ein soziales Projekt zu initiieren, das nichts mit dem verpieftten Siebzigerjahre-Image der soziokulturellen Begegnungsstätte für Jugendliche zu tun hat. Im Gegenteil, der angeheuerte Designer Nitzan Cohen, der mehrere Jahre für Designer Konstantin Grcic arbeitete, hat einen stilvollen Raum geschaffen, in dem man sich gerne gut bekochen lässt. Da braucht es kein prominentes Zugpferd, um sich für soziales Engagement à la carte motivieren zu lassen.



In Munich, people know how to behave and spend a chic night out. Bavaria's capital and leading city is generally known for its profound love of a high-end night out. Catering by Käfer, parties at P1, reservations at Rossini, and you've experienced all the Munich clichés. Fortunately, a gastronomic concept that is far from any kind of superficiality and not in need of empty recognition can now counter this image. Roeckl is a restaurant-school for youth who aren't necessarily on top of your usual employer's wish list. It is inspired by Jamie Oliver's pioneering "Fifteen" project, a restaurant run by problem kids where each one feels irreplaceable and responsible. After London, Melbourne, Cornwall and Amsterdam, Oliver will open the fifth Fifteen in Leeds in 2009. And because it's a good idea to adapt and modify good things, one takes the idea, decides against a German translation of the name and instead calls it Roeckl after Roecklplatz, a nearby square. The Roeckl team can boast an ambitious menu, 80 seats and 12 training positions for young cooks and restaurant personnel. Michi Kern and Sandra Forster (Munich gastronomy experts who ran vegan club-restaurant Zerwirk, as well as Café King, and Pasha), cook Markus Frankl (from the restaurant Schnelle Liebe) and social worker Angela Bauer have succeeded in initiating a social project which has nothing to do with the dusty seventies image of social-cultural meeting places for youth. On the contrary, designer Nitzan Cohen, who worked for Konstantin Grcic for several years, created a stylish space where you can enjoy having excellent cooking done for you. You don't need a prominent crowd-puller to motivate you to get socially involved à la carte.

Roeckl
Isartalstr. 26
80469 München

www.roeckl-restaurant.de