

## MÜNCHNER NÄCHTE

---



**Bayerische Gemütlichkeit im renovierten Wirtshaus zur Brez'n**

VON TANJA HAAS

Um erfolgreich zu bleiben, muss man sich immer wieder verändern. Ein Allgemeinplatz, der im Schwabinger Wirtshaus zur Brez'n ernst genommen wird. Seit über 40 Jahren lockt die Brez'n ein wechselndes Publikum von der Leopoldstraße in seine Räume. In den 60er Jahren waren es die Studenten, es folgten Touristen und Münchner aus allen Schichten und Altersgruppen. Das hat natürlich auch in den Räumen seine Spuren hinterlassen. Rund 300 000 Euro, zwei Wochen und hunderte Arbeitsstunden später strahlt die Wirtschaft in neuem Glanz. Details wie Tische und Böden, Bilder und Lampen wurden generalüberholt, fügen sich aber nahtlos in die bestehende Wirtshausgemütlichkeit ein. Auf der Speisekarte hat sich dagegen nicht viel getan.

„Wieso auch etwas verändern was läuft?“, fragt Brezenleiter Goran Reitinger. Das Angebot bleibt klassisch Münchnerisch: Da findet sich die Karottensuppe mit Aperolschaum und Scampi-Spieß neben dem Schweinebraten, genauso wie sich der Ur-Münchner an einem großen Holztisch neben der frisch zugezogenen Studentin wiederfinden kann.

■ *Wirtshaus zur Brez'n, Leopoldstraße 72, Sonntag bis Donnerstag von 10 bis 0.30 Uhr geöffnet, Freitag und Samstag bis 3 Uhr.*

Welt Kompakt,  
15.02.2010