

# SEEROSE

---



BIRRERIA E TRATTORIA

---

**Abendzeitung, 7. April 2008**  
**DIE STADT**

## WIE SCHMECKT LITERATUR?

Die alte "Seerose" ist ganz neu – mit unverkünstelter Trattoria-Küche. Hier soll er "in einem Armeleutehaus ein dürftiges Stübchen" bewohnt haben. Aber hier schuf er auch einen Grundstein für seinen späten Reichtum und Ruhm: Thomas Mann lebte von 1899 bis 1902 drei Stockwerke über dem Lokal, das es seit 1901 gibt – und hier beendete er seine "Buddenbrooks", die ihm 1929 den Literatur-Nobelpreis einbrachten. Ein Foto von Mann hängt im Gastraum. Aber auch der Pate blickt grimmig aus schwarzem Holzrahmen: Marlon Brando alias Don Vito im Coppola-Mafia-Film. Daneben lächeln Gina Lollobrigida und Sophia Loren - beleuchtet durch Korblampen, die an bauchige Chianti-Flaschen erinnern. Auf den Holztischen rot-weiße Karo-Decken, darauf weiße Papiersets. Little Italy hat Einzug in Altschwabing gehalten: Aus der legendären "Seerose" am Englischen Garten wurde nach großem Umbau die "Birreria e Trattoria Seerose" – ein Lokal (mit nun recht eigenwilligem Namen), das dem Italo-Part New Yorks alle Ehre machen würde.

Die Chefs sind keine Unbekannten der Gastro-Szene: Markus, Ehefrau Stephanie und Bruder Florian Thatenhorst, die im westlichen Schwabing den "Kaisergarten" und die "Freebird"-Bar haben. "In unserem neuen Lokal leben wir unsere Liebe zu Italien", sagt Stephanie Thatenhorst, die als Architektin am Italo-Flair des Lokals im Haus, Feilitzschstraße 32, mitgewirkt hat: 1898 wurde es erbaut und auch durch den Dichterkreis der "Seerose" um Peter Paul Althaus, Ernst Hoferichter und Freunde legendär. Neben amerikanischen und Italo-Filmstars sind auch italienische Szenerien und Urlaubsbildern der Thatenhorsts an der Wand. Die sorgen in ihrer "Seerose" auch für gute Trattoria-Küche: Hausmannskost, die "casalinga", steht auf der Karte – von der Minestrone (4,50 Euro) über Penne al Ragù (9,50) bis zur Porchetta, feinem gefüllten Spanferkelrollbraten (14,50). Pasta ist selbstgemacht, Fleisch hat Bio-Qualität, Tiefkühlprodukte gibt's nicht – alles wird frisch zubereitet. Das schmeckt man. Gastronomische Sterne sind nicht das Ziel. In diesem mediterranen Wohnzimmer kommen die Klassiker der italienischen Küche solide zubereitet auf den Tisch.

Die Gäste sind bunt gemischt. Mittags zum Businesslunch sitzen viele Anzugsträger an den rot-weißen Tischen, abends alteingesessene Münchner neben jungem Szenepublikum.

Noch ein Tipp: Zur "Aperitif-Stunde" (17.30 bis 19 Uhr) gibt's Parma-Schinken oder Tramezzini gratis zum kulinarischen Auftakt.

SEEROSE – BIRRERIA E TRATTORIA

FEILITZSCHSTRASSE 32 80802 MÜNCHEN TEL +49.89.461 33 14 20 FAX +49.89.461 33 14 21  
MAIL@SEEROSE-TRATTORIA.COM WWW.SEEROSE-TRATTORIA.COM  
SPARKASSE FÜRSTENFELDBRÜCK KONTO 31 03 00 83 BLZ 70 05 30 70

---