

Kult-Italiener zurück: Il Mulino neu eröffnet

sh. München

Alles neu im Il Mulino: Der beliebte Italiener in der Görresstraße 1 in Schwabing macht heute wieder auf. Bis auf den Namen ist aber nichts beim Alten. Multi-Gastro-
nom Carlo Rieder (u.a. Romans, Speise-
meisterei, Menzingers) hat neuen Schwung in die Räume gebracht: dunkles Holz, beiges Leder und dezente goldene Lampen stehen für den neuen, eleganten Stil des Lokals.

Die ehemals recht kleinen Fenster reichen nun bis zum Boden, die abgehängte Decke ist weg – die Wände sind jetzt einen guten Meter höher. Die Speise-



Carlo Rieder (v. li.) und sein Küchenchef Giuseppe Mancuso (v. re.) F.: Westermann

karte ist klassisch italienisch, korrespondierend dazu die große Weinauswahl. Warme Küche gibt's durchgehend von 11.30 bis 24 Uhr, geöffnet ist täglich von 10.30 bis 1 Uhr.

Ob der Laden wohl genauso gut läuft, wie vor dem Umbau? Bestimmt. Bisher hat Wirt Carlo Rieder jedenfalls alle seine zehn Restaurants zum Erfolg geführt.

La Dolce Vita in Schwabing

Schwabinger, aufgepasst! Für alle, die noch auf der Suche nach ihrem Lieblings-Italiener sind, hier ein Tipp: das „Il Mulino“ in der Görresstraße.

Gestern feierte das Lokal Eröffnung – und den Promis Gefiel die Dolce-Vita-Atmosphäre (dunkles Holz, modern, aber gemütlich, rund 300 Sitzplätze) genauso wie das Essen (Antipasti, Scampi, Lachs, Pizza, Pasta).

Talk-Thema war neben Carlo und Lucia Rieders neuem Gastro-Wurf der „Diamond Prosecco“ aus der Dose mit Werbe-Botschafter Peter Bond (AZ berichtet). Der „Ex“-Glücksrad-Moderator ließ Party-Kollegen wie Otto Retzer, Gloria Gray, Ralph und Sabine Piller kosten. Deren Stüffel-Ergebnis: Schmeckt besser als Paris Hiltons Prosecco aus der Dose. Na, dann – Prost.

ANZEIGE

Auberge Moar Alm

Sachsenkam am Kirchsee

Bienvenue bei

Christine Robert

*Frische französische Küche
Sonnenterrasse mit Alpenblick*

Tel. 08021/5520

www.moar-alm.de



Neuer Vorzeige-Italiener in Schwabing: das „Il Mulino“.



Stolze Gastgeber: Wirt Carlo Rieder und Frau Lucia. Fotos: Kläus Pflmke



Zigarettenpause vorm Lokal: Regisseur Otto Retzer mit Frau Shirley.



Zwischen Scampi und Dosen-Prosecco: Peter Bond.

Schwabinger Melange

Die überschäumende Premiere im „Il Mulino“

Okay, der Adriano Celentano ist nicht ganz echt, aber dafür kommen seine italienischen Schmacht fetzen um so geölter, auch die Vertreter der Münchner Gesellschaft sind vielleicht nicht allererste Wahl, aber dafür sehr begeisterungsfähig. Was braucht man noch für eine überschäumende Restaurant-Eröffnung? Richtig, ein paar geschmeidige Modells müssen durchs Lokal paradien, ausgestattet von der jungen Designerin Ophelia Blaimer, die sich auf „kulturübergreifende“ Romantik-Kleider kapriziert hat. Außerdem macht Ex-Fernsehmoderator Peter Bond („Glücksrad“) professionell Werbung für Dosenprosecco aus Gailing. Zusammengenommen ist das eine hübsche Schwabinger Melange, eine grellbunte und laute Party, bei der um kurz vor 23 Uhr die von verschreckten Anwohnern alarmierte Polizei nach dem Rechten sieht, was ja ein gutes Zeichen für den Erfolg einer Veranstaltung ist.

Gastgeber Karl „Carlo“ Rieder hat Grund zum Feiern: Der Gastronom aus dem kleinen Pfalzen bei Bruneck in Südtirol eröffnet mit dem „Mulino“ in der Görresstraße schließlich an diesem Abend sein zehnten Lokal in München. „Mehr geht nun wirklich nicht mehr“, versichert der 45-Jährige. Schon bisher hatte Rieder genug zu tun mit seinen Restaurants wie der Speisemisterei in der Westerholzstraße, dem Menzingers in der Menzingerstraße, La Piazza am Kölner Platz oder dem Lindengarten in der Agnes-Bernauer-Straße, den er im-

merhin seit 1989 betreibt. Aber im Traditions-Italiener „Il Mulino“ starb vor zwei Jahren der Besitzer Giovanni Carraro, 30 Jahre lang Wirt in der Görresstraße und einer derjenigen, die italienische Lebensart in Schwabing heimisch machten. Padrone Carraro hinterließ eine Lücke. Und so kam es, dass Carlo Rieder die Bitte der Hacker-Pschorn-Brauerei erhörte und eine halbe Million Euro in die Hand nahm, um das in die Jahre gekommene Restaurant komplett zu sanieren und mit einem braun-goldenen Design zu versehen. Und wenn man so viel investiert, muss man es krachen lassen, etwa mit Hilfe der alle an Körperlänge überragenden PR-Künstlerin Gloria Gray, die passend zur Einrichtung goldblond glänzt. Auch Regisseur Otto Retzer und Fernsehproduzent Ralph Piller haben ihre Frauen ausgeführt, um die Show zu erleben.

Draußen auf der Terrasse bedienen sich die späten Gäste noch aus Pasta-Töpfen, die Eiskreation zerfließt allmählich, und die Polizisten drehen grinsend wieder ab. Adriano Celentano hat seine Schuldigkeit getan, das Hemd geöffnet bis zum Bauchnabel. Jetzt hofft der Chef auf viel Stammkundschaft, schließlich passen 120 Leute ins Restaurant und noch mal so viele auf die Terrassenplätze. Mit den Szene-Hedonisten allein lässt sich der Laden nicht auf Dauer füllen. Eines verspricht Rieder übrigens auch: Prosecco aus Dosen wird es in seinem Restaurant nicht geben.

chrn



Prosecco macht lustig: Der neue „Il Mulino“-Wirt Carlo Rieder mit Ehefrau Lucia (rechts) und Gloria Gray.

Foto: Brauer Photos

Das Kult-Ristorante im neuen Gewand

Gastronom Carlo Rieder hat das „Il Mulino“ in Schwabing übernommen und will „die Wurzeln bewahren“

In Schwabing hat etwas gefehlt in den letzten Monaten. Das „Il Mulino“ hatte geschlossen. Umbau. Der bekannte Münchner Gastronom Carlo Rieder hatte nach dem Tod des alten Besitzers im vergangenen Sommer das traditionsreiche Kult-Ristorante übernommen. Rieder ist in München kein Unbekannter. Außer dem In-Restaurant „Romans“ gehören ihm das „Laurus“, die „Speisemeisterrei“, das „Correto“, das „Menzingers“, „La Piazza“ und der „Lindengarten“.

Und nun das Il Mulino, das gestern Abend mit einer großen Party und ein bisschen

Prominenz Wiedereröffnung feierte. Und nicht wiederzuerkennen war. Aus dem alten, leicht verstaubten Ambiente ist eine modern designtes Lokal im edlen italienischen Schick entstanden. Der vordere Teil ist als Bar-Café-Bereich gestaltet, im hinteren Bereich befindet sich das Restaurant.

Müssen Stammgäste jetzt Angst haben, dass alles anders wird im Il Mulino? „Nein, ich möchte auf jeden Fall die Wurzeln bewahren“, sagt Rieder, „und den Stammgästen ihre gewohnte Anlaufstelle erhalten. Aber natürlich muss das Konzept an aktuelle Ent-



Carlo und Lucia Rieder servieren Klassiker der italienischen Küche. Zur Eröffnung gibt es ein mediterranes Buffet. Foto: Sigi Jartz

wicklungen und den Zeitgeist angepasst werden.“ Was gelungen ist. Aber Rieder hält auch an Bewährtem fest: Der Küchenchef Giuseppe Mancuso ist geblieben. Und auf der Standardkarte finden sich weiterhin die Klassiker der italienischen Küche. „Dazu kommen dann noch besondere Spezialitäten auf der Tageskarte“, erklärt Rieder. Und die Terrasse, wenn es wärmer wird. Auch daran hat sich nichts verändert.

☛ Claudia Muschiol

☛ Il Mulino, Görresstraße 1, Telefon: 089/52 33 335, Geöffnet täglich von 10.30 bis 1 Uhr. Warme Küche von 11.30 bis 24 Uhr.



Werbung/Promotion

TOMMY HILFIGER

Kauf auf Rechnung Verkaufsbefrei

| **Startseite** | Essen+Trinken | **Freizeit+Fitness** | **Filme+Kinos** | **Art+Culture** | **Umland** | **Tourist** | **Hotels** | **Reiseziele** | **Shopping** | **Autothemen** | **Immobilien** | **Impressum** | **Kontakt** | **Oktoberfest** | **Fasching** | **Biergärten** | **Volksfeste** | **Kindersseite** | **Gesundheit** | **Wahrlich...** | **aktuelle Termine** | **Ihre Werbung auf ganz-muenchen.de** | **Gästebuch** | **Newsletter** | **Suche auf ganz-muenchen** | **Nützliche Seiten: Automarkt** | **Immobilienmarkt** | **Jobbörse** | **Reisebörse** | **Babysitter** | **Tickets kaufen** | **Partnersuche München** | **Wetter**

München restaurant
Restaurants finden mit Bewertungen Gleich die Richtige finden
www.datto.de/restaurants

Hotel München
Hier finden Sie das passende Hotel in München garantiert günstig!
www.hotels.com/muenchen

Restaurant münchen
Bewertete Restaurantadressen in München. Standards und Insider Tipps
www.qype.com/muenchen

Kinderkrippe München
Für Kinder von 0,5 bis 3 Jahre Privat und betriebsunterstützt
www.zuki-kitaerling.de

[Gewinnwale-Anzeigen](#)

[Auf dieser Site werben](#)

Il Mulino - Cucina Bar Caffè Kultitaliener in der Görresstraße eröffnet wieder am 30.03.2007



Wirt Charly Rieder (vorne links) und sein seit 25 Jahren im Il Mulino bewährter Köchencher Giuseppe Mancuso (vorne rechts)

Für mich war es der erste Italiener, den ich in München besuchte, mein Statistik-Professor ludt hier gerne Ende der 70er Jahre seine Erstsemester-Studenten mit zu außeruniversitären Gesprächsrunden.

Schon damals war **Il Mulino** (übersetzt: die Mühle) in der Görresstraße vis à vis des Schwabinger Alten nördlichen Friedhofs Kult, nur nannte man das seinerzeit noch nicht so, er war einfach beliebt, da gut und angenehm, und vor allem, alles kam so richtig lecker auf den Tisch.



Zur Eröffnung kam u.a. Wisswirt Peter Pongratz (re.)

33 Jahre lang hatte das **Il Mulino** einen Wirt, wie man ihn selten findet: sehr italienisch umsorgte er seine Kundschaft, zahlreiche Stammgäste dankten ihm und seiner Mannschaft ihr italienisches Engagement um den Gast mit Treue.

Auf Regalen, die sich oben durch das ganze Lokal zogen, standen zahlreiche gefüllte, aber verstaubte Wein und Schnapsflaschen. Es lohnte sich immer einen Tisch zu reservieren, da vor allem im Winter als auch an Sommer-Tagen das Restaurant meist bis auf den letzten Platz belegt war - auch oder gerade wegen der teilweise dort anzutreffenden Promis...



...Otto und Shirley Retzer

Nach dem für alle überraschenden Ableben des Wirtes 2006 übernahm kurzfristig seine 21-jährige Tochter das Lokal, doch im Herbst kam das Ende.

Seit 9. Januar 2007 wurde gewerkelt, das Innerste nach Außen gekehrt, das Il Mulino soll Wlederauferstehung feiern. Denn der bekannte Münchner Gastronom **Carlo Rieder** hat das traditionsreiche Kultristorante „Il Mulino“ übernommen.

Durch umfangreichen Umbaumaßnahmen wurde das Lokal zeitgeisttauglich gemacht, ohne dabei die Wurzeln zu vergessen.



...Entertainerin Gloria Gray

Der gebürtige Südtiroler Carlo Rieder ist in München längst kein Unbekannter mehr, betreibt er doch außer dem 2000 in Nymphenburg eröffneten In Restaurant **Romans** höchst erfolgreich sechs weitere Lokale: **Laurus**, **Speisemeisterel**, **Corretto**, **Menzingers**, **La Piazza** und **Lindengarten**.

Nun also auch das Il Mulino im Görresgarten. „Ich möchte auf jeden Fall die Wurzeln bewahren“, sagt Rieder, „und den Stammgästen ihre gewohnte Anlaufstelle erhalten.“ „Aber natürlich muss das Konzept an aktuelle Entwicklungen und den Zeitgeist angepasst werden“. Genau das ist Carlo Rieder perfekt gelungen.

Es ist eine modern designte Location im edlen italienischen Schlick entstanden. Der vordere Teil ist als **Bar-Café-Bereich** gestaltet, der dazu einlädt, auch mal auf einen Kaffee vorbeizukommen oder am Campari oder anderen feinen Drinks zu nippen.



Show mit Hutkreationen von Aida Hutdesign und Schmuck von Gabriele Späth Schmuckdesign

Die deckenhohen Fenster lassen sich zur nun **ebenerdigen Terrasse** öffnen. Letztere wurde dazu einfach angehoben, nun stehen im Wirtsgarten draussen die Tische unter alten Kastanien auf Holz, dazwischen Kopfstein-gepflasterte Wege.

Durch die Erhöhung des Gastbereichs ist es nun im Winter künftig auch vorbei mit der Parkerei im Garten, was sicherlich niemand von den Gästen vermissen wird.

Überhaupt wirkt das Lokal heute viel geräumiger als vor dem Umbau. Das mag damit zusammenhängen, dass früher mal schicke Zwischendecken entfernt wurden, man endlich auch die Raumhöhe erkennen kann.

Der **Barbereich** wurde der **Raucherbereich** deklariert, während die



Modedesignerin Ophelia Blalmer (Mit.) zeigte Fashion ihres Labels One of a kind

Nichtraucher im größeren, hinteren Teil des umgestalteten Il Mullinos Platz nehmen können.

Hier im hinteren Bereich befindet sich das Restaurant, in dem **Küchenchef Giuseppe Mancuso** auf der **Standardkarte** die **Klassiker der Italienischen Küche auf höchstem Niveau** anbietet.

Sie werden mit wechselnden kreativen Highlights der **Tageskarte** verbunden.



Müßerschlau beim Opening Abend am 28.03.2007

Der neue Küchenchef ist übrigens auch der alte: Im April feiert Bepino oder Pepino, wie ihn die Gäste nennen, sein **25 jähriges Jubiläum in der Küche des Il Mulino**.

Das Il Mulino ist täglich von 10.30 Uhr bis 1 Uhr geöffnet.

Warme Küche gibt es von 11.30-24 Uhr.

Über **Speisen und Getränke** werden wir dieser Tage noch detaillierter berichten, der Presse wurde das Lokal vorgestellt, als noch die Bauarbeiter zu Gange waren, die **sehr liebevoll und informativ gehaltene Speisekarte** verspricht jedenfalls gute Küche von Antipasti (Vorspeisen) über Insalate (Salate), Minestre (Suppen), Pasta (Nudelgerichte), Pizze (Pizzas) hin zu Pesce (Fischgerichte), Carni (Fleischgerichte) hin zu Dessert und Formaggi (Käse).



Neu und aus Dosen: Diamond Prosecco

Ein besonderes Lob verdienen übrigens die Toiletten: neben der Bar hat man ebenerdig ein Behinderten WC platziert, die übrigen Gäste zieht es bei Bedarf abwärts ins Untergeschoß, wo es bei Männlein und Weiblein sanitäre Anlagen vom Feinsten zu besichtigen gilt. Sehr schön gelungen sind dabei die Handwaschbecken, wo über einen besonderen Wasserhahn das Wasser weich über die Hände sich ergießt.



Jetzt mit hohen Decken viel geräumiger

Parkplätze wird man in der Umgebung allerdings schwerlich finden, die Anwohner selbst sind schon froh, wenn mal was frei wird. Umso schöner, dass das Il Mulino nur rund 100 m entfernt von einem der U-Bahnausgänge Josephsplatz liegt. Im **Netz** fanden wir noch folgenden sehr praktischen Tip: *"Wenn du abends zwischen viertel nach sechs und halb sieben kommst, dann findest du manchmal noch einen, weil sie bei der Südhausbau dann zu arbeiten aufhören."* Die Firmenzentrale der **Ottmann GmbH & Co. Südhausbau KG** liegt vis à vis in der Görresstraße 2.

Am **Abend des 28.3.2007** feierte man die **Eröffnung** mit einem **exklusiven VIP-Event**. Stammgäste, Prominente und Presse durften das Il Mulino bei gewohnt exzellenter Cucina Italiana und dem neuen Kultgetränk Diamond Prosecco einweihen.

Dazu gab es Showacts vom Feinsten:

Die diplomierte **Modedesignerin Ophelia Blalmer**, Shooting Star der jungen Münchner Modeszene, wird ihre Haute Couture Kollektion femininer Prachtkleider zeigen. Ihr **Label One of a kind** ist bekannt für einen individuellen **Touch von Mystik und eigenwilliger Schönheit**.



besonderes Lob gilt den sanitären Anlagen

Gabriele Späth Schmuckdesign wird **ungewöhnliche Stücke** zeigen, die unter Aspekten der Weisheit in Geometrie, Farben, Symbolen und Mythen sowie der Magie von Edelsteinen gefertigt sind. Sie entwirft individuell veränderbaren Schmuck und verwendet mit Vorliebe antike Steine, die ihre eigene Kraft und Geschichte einbringen.

Alida Hutdesign präsentierte **extravagante Kopfbedeckungen**. Facettenreich und kreativ entwirft **Modistenmeisterin Janina Alida Buchböck** die passende Kopfbedeckung für jede Gelegenheit. Bei der Anfertigung ihrer Modelle betont sie die künstlerische Seite Ihres traditionellen Handwerks und verbindet Praktisches mit Mode, Schmückendes mit Sinn.

Special Models bei der Mode Präsentation waren u.a **münchen.tv Moderatorin Natalie Kaschuge** und **Viva Moderatorin Maren Klump**.

Ein Adriano-Celentano-Double sorgte anschließend für die stilgerechte muskallsche Untermauerung.

Am 29.03. (Donnerstag) lädt der neue Wirt auch viele der bisherigen Stammgäste zum gegenseitigen Kennenlernen ein, ab dem 30.3.2007 steht dann das Il Mulino allen Liebhabern der italienischen Lebensart offen.

Martin Schmitz

weiter zu Il Mulino - das Essen