



KLEINIGKEITEN, die das Herz berühren

anna restaurant, münchen-stachus

Dim Sum heißen die kleinen Gerichte, die seit Neuestem auf der Karte von Küchenchef Christof Lobnig im anna restaurant (Stachus) stehen.

Zusammen mit seinen drei chinesischen Köchen will er mit den „Kleinigkeiten, die das Herz berühren“ (so die Übersetzung) seine Gäste überraschen.

Chinareisende kennen die kleinen, runden Bambuskörbchen, in denen die von Hand gefertigten Teigbeutelchen mit allen erdenklichen Fleischsorten, Meerestieren und -früchten aber auch mit Süßspeisen gefüllt, liegen. Dazu gibt es leckere Soßen zum Dippen, allen voran natürlich Sojasoßen. Je nach Lust und Gusto können gleich mehrere Bambuskörbchen geordert werden, die mitsamt Inhalt ge-



dämpft und übereinander gestapelt, serviert werden. Man schlemmt sich von oben nach unten. Genüsslicher ist es aber, die Körbchen nebeneinander zu stellen, um die Teigtaschen dann „da ein Häppchen, dort ein Häppchen“, typischerweise mit Esstäbchen zu verkosten. Für jeden, der gerne Neues ausprobiert, ist es definitiv ein Genusserlebnis.

Das anna restaurant ist wahrlich ein wunderbar stylisches Plätzchen, inmitten der Münchner Großstadt, um nicht nur eine andere Welt zu schmecken, sondern auch den Tag mit außergewöhnlichen Cocktailkreationen oder einem der 100 verschiedenen Ginsorten ausklingen zu lassen.

TEXT JESSICA BACHMANN
BILDER GEISEL PRIVATHOTELS