



CHRISTIAN BAIER & HEIDI EICHNER

FRÜHSTÜCKEN

in Landshut

EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE STADT



SüdOst Verlag



CHRISTIAN BAIER & HEIDI EICHNER

FRÜHSTÜCKEN *in Landshut*

EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE STADT



SüdOst Verlag

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-95587-760-6

1. Auflage 2020

ISBN 978-3-95587-760-6

Alle Rechte vorbehalten!

© 2020 SüdOst-Verlag in der Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf
www.battenberg-gietl.de

Vorwort



Nach der Beschäftigung mit typisch bayerischen Wirtshäusern haben wir uns in diesem Buch dem Thema Frühstücken angenommen. Man könnte natürlich sagen, dass wir das bereits im Wirtshausbuch getan haben: Weißwürste mit süßem Senf, eine Brezn, dazu ein Weißbier und fertig ist das Frühstück alla Bavarese. Doch so einfach ist das nicht, auch hierzulande hat man gelernt, was es heißt, ausführlich und variantenreich in den Tag zu starten. Wir waren bei unseren Recherchen überrascht, was für unterschiedliche Herangehensweisen die Betreiber der Cafés, Restaurants und Bistros zu diesem Thema gefunden haben. Es gibt alles: das ausführliche Frühstück für Genießer, das kleine Schnelle oder das typisch Italienische. Wer es gerne herhaft mag, kommt genauso auf seine Kosten, wie Liebhaber der süßen Versuchungen. Fleischliebhaber finden ihr Lieblingsfrühstück, aber auch für Veganer gibt es das Richtige. Begeben Sie sich auf eine Entdeckungsreise durch unsere historische Stadt und lassen Sie sich überzeugen, dass Weißwurst, Brezen und Weißbier durchaus ernstzunehmende Konkurrenz bekommen haben.

Christian Baier & Heidi Eichner



Christian Baier



Heidi Eichner



Inhaltsverzeichnis



ALLGEMEINES

- Einleitung 8
- Danke 10
- Christian Baier 12
- Heidi Eichner 14
- Abbildungsverzeichnis 176



FRÜHSTÜCKSLOKALE

(alphabetisch)

- 1 Café 113
- 2 35 Millimeter 20
- 3 Aperitivo 26
- 4 Café Belstner 30
- 5 Blumencafé 36
- 6 Die Brotmacher 40
- 7 Café am Dom – Lebenshilfe 48
- 8 Casa del Oliva 52
- 9 Chocolat 58
- 10 Die Fette Sau 62
- 11 Bäckerei Dreier 68
- 12 Eiscafé Florenz 72
- 13 Freiraum 78
- 14 Café Himmel 82
- 15 Café Kreuzer 90
- 16 Café-Bar Lavazzas 94
- 17 Literaturcafé 100

- 18 Lokalität Berg 104
- 19 Maison de Nicola 110
- 20 Moments Bakery Manufaktur 114
- 21 Café Neon 120
- 22 Nomnom 124
- 23 Eis Panciera 130
- 24 Paolo Café und Weinbar 134
- 25 Residenzcafé 140
- 26 Der Saftladen 144
- 27 Restaurant Stegfellner 150
- 28 Tante Frieda 154
- 29 Torretta 160
- 30 Vincenzo 164
- 31 Wenzl's Hofmarkt 170



INTERVIEWS

- Michael Altinger 24
- Peter Hundhammer 34
- Christine Hartmann 44
- Marco Vogl 56
- Erich Kühnhackl 66
- Rudi Napholtz 76
- Burgl Hecker 86
- Marcus Mittermeier 98
- Olaf Schürmann 108
- Sternette-Styling 118
- Dominik Pöll 128
- Maria Sigl 138
- Wolfgang Stark 148
- Franz Spornraft 158
- Andreas Brenner 168
- Lars Weström 174

Einleitung

Essen ist mit einer Leidenschaft und vielen Emotionen verbunden. Hierzulande kennt man ja den Satz „Morgens wie ein Kaiser usw. ...“ und es gibt hier natürlich Bestätigung im Für und Wider. Manche Menschen starten mit einem üppigen Essen in den Tag, andere eben eher spartanisch. Hier spielt auch die Herkunft oder die persönliche Einstellung der Betreiber eine Rolle. Italienern reicht traditionsgemäß ein Espresso oder ein Cappuccino mit Cornetto am Morgen, andere verspeisen zum Start in den Tag Bratkartoffeln mit





Speck. Wir haben auch Lokale aufgenommen, die keine fest zusammengestellten Frühstücke anbieten. Sie tun dies bewusst, weil sie den Gästen die Möglichkeit bieten wollen, ihr Frühstück selbst zusammenzustellen und das auszuwählen, was sie wollen. Wir haben auch Vertreter der sogenannten Bäckerei-Cafés aufgenommen, also Filialen von Bäckern, die kleine Frühstücksangebote haben. Dies einfach aus dem Grund, weil die Menschen gerne diese Cafés besuchen, und dieser Tatsache wollten wir Rechnung tragen. Nicht mit aufgenommen haben wir Hotels, die meisten bieten Frühstück sowieso nur für ihre Gäste an. Es gab auch Café-Betreiber, die mit ihrem Lokal nicht im Buch vertreten sein wollten, was man natürlich akzeptieren muss, genau wie die Bitte anderer, kein persönliches Foto darin zu veröffentlichen. Wenn Sie also ein Lokal oder von einem Betreiber eines Lokals ein persönliches Foto vermissen, lag das nicht an uns.

Café 113



Café 113



ESPRESSO-INDEX

Espresso: 2,20 €

Cappuccino: 3,10 €

Frühstück:

5,60 – 9,10 €

Liane Erhart hat sich mit dem kleinen Café einen langersehnten Traum erfüllt. In materialisierter Form gibt es selbigen nun seit sechs Jahren in der Stadt und vielen Landshutern kommt es vor, als ob es das Café bereits viel länger gäbe. Das liegt einerseits an der gediegenen, etwas barock wirkenden weißen Einrichtung, andererseits an den hervorragenden Kuchen und Torten, welche die gelernte Konditorin jeden Tag selbst macht, bis zu 15 Stück sind es manchmal. Wegen der Liebe zog die geborene Stuttgarterin über München nach Landshut und hat die Verwirklichung ihres Traumes nie bereut. Als sie

endlich nach 2-jähriger Suche ihr Lokal gefunden hatte, stand ihr erst einmal harte Arbeit bevor: In den Räumen befand sich eine typische „Boazn“, mit all ihren Begleiterscheinungen. Aber es hat sich gelohnt, jetzt ist alles in Weiß gehalten, nur vom großen Lüster baumelt ein kleines, rotes Herz. Es gibt einen Damen-Stammtisch Landshuter

UNSER TIPP

Das Frühstück für zwei Personen ist gigantisch. Der restliche Tag ist gesichert und wenn, dann meldet sich der Hunger sicher erst spät am Abend. Aber auch wer nur einen Kaffee möchte, ist hier bestens aufgehoben, die angebotenen Kaffeespezialitäten der Firma Schärf aus Neusiedl am See in Österreich schmecken sehr gut und es gibt im 113 auch einen speziellen „Landshuter-Kaffee“, ein Espresso mit flüssiger Sahne – auf der Terrasse inmitten der Dächer der historischen Stadt ein Genuss.

Inhaber

Liane Erhart

Kontakt

Ländgasse 113
84028 Landshut
08 71 / 97 49 57 76
info@cafe113.de
www.cafe113.de

Öffnungszeiten

Mo, Mi–Sa 9.30–18.00 Uhr
So und Feiertage
13.00–18.00 Uhr
Sonderöffnungen für
besondere Feiern möglich

Frühstückszeiten

9.30–12.00 Uhr
Sonntag kein Frühstück

Ruhetag

Dienstag



Räumlichkeiten

Hauptraum: 24 Plätze

Kleiner Raum: 18 Plätze

Terrasse: 32 Plätze

Brot

Vollkorn- und Kaisersemmeln,

Brezen, Buttercroissant,

Focaccia, Fitnesssemmeln

Bäcker

Resch + Frisch

Sonstige Speisen

Kuchen und Torten

(selbstgemacht), im Winter

Tagessuppe, im Sommer

Salate, Flammkuchen,

Focaccia

Sonstiges

Eis, Pralinen von der Chocolat

Manufaktur in Landshut



Metzgerinnen und auch verschiedene Herren gehen gerne hierher zum Frühstücken oder Kuchen-Essen. Letztere und verschiedene Torten sind die Leidenschaft der Chef, auch während unseres Gesprächs klingelt immer wieder eine Uhr, um an fertige Köstlichkeiten zu erinnern. Die KundInnen werden sich darüber freuen.

FAZIT

Die von der Chef selbst gemachten Torten und Kuchen sind ein Gedicht und wer gerne in einem barock angehauchten Ambiente sitzt, wird sich

Das günstigste Frühstück

„Das kleine Süße“

(1 ofenfrisches Croissant mit Butter und Marmelade)



5,60 €

Das teuerste Frühstück

„Wellness-Frühstück“

(2 Vollkornsemeln mit Honig, Butter, Käse, Tomaten und Gurkenscheiben, Kräuterfrischkäse, kleiner Obstsalat, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft)

9,10 €





BESONDERHEITEN

Alle Kuchen und Torten werden von der Chefin selbst gemacht, sie achtet auf natürliche Zutaten und verwendet dabei weniger Zucker

hier sehr wohl fühlen. Das Café hat etwas Heimeliges, man kann sich in Ruhe unterhalten und auf der Terrasse sitzt man im Sommer angenehm kühl, abseits des Trubels der Stadt. Die Torten sind nicht üppig süß und im Winter gibt es dann wieder die beliebte Haustorte nach Sacherart, auf die die Stammkunden dann immer schon sehnlichstig warten, genauso wie auf den Schmandkuchen, von dem die Chefin immer etwas auf Vorrat haben muss.

..... 

LIEBLINGSFRÜHSTÜCK

Liane Erhart frühstückt am liebsten ein Croissant, mit oder ohne Marmelade, und dazu einen Milchkaffee.





ES IST FASZINIEREND, IMMER WIEDER ETWAS NEUES ÜBER SEINE STADT ZU ERFAHREN.

Manche Menschen lieben es üppig, anderen reicht eine Tasse Kaffee, es gibt die Marmeladen-Liebhaber und die Verfechter der Wurst: Die Rede ist vom Frühstück. Die Vielfalt der angebotenen Varianten ist genauso groß wie die Vorlieben der morgendlichen Lokalbesucher, und ja, so ein Frühstück kann sich dann auch mal bis in den Mittag ziehen.

Jeder kann hier sein Lieblingslokal und -frühstück finden, ob nun mitten in der historischen Altstadt, in geschichtsträchtigen Gebäuden oder in kleinen, versteckten Cafés in den Gassen.

Prominente Menschen, die in den unterschiedlichsten Verbindungen zur Stadt stehen, verraten ihr bevorzugtes Frühstückslokal und mit welchem Frühstück sie gerne in den Tag starten.

Beginnen Sie Ihre Frühstücksreise durch Landshut!