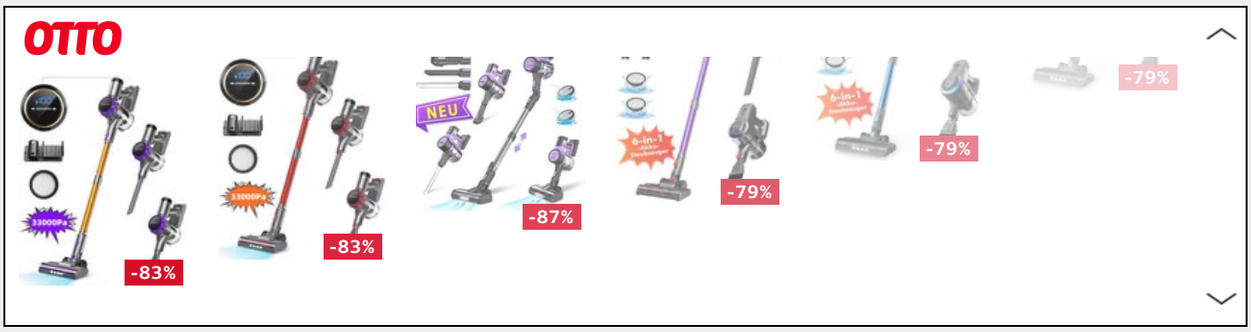


Foto: Jerome Galland / Big Squadra

Big Mamma in München

Wie soll es hier schmecken, bei so viel Geschmacklosigkeit?

Die Edelrestaurantkette Big Mamma eröffnet in München ihre erste Filiale in Deutschland. Sie will das Flair der Trattorien transportieren, sieht aber aus, als hätte Donald Trump ein Spielcasino in Las Vegas eingerichtet.

Von **Sebastian Späth** • 04.06.2022, 15.56 Uhr

Der Effekt ist bekannt: Wenn man lange auf eine grelle Farbe stiert, bleibt auch bei geschlossenen Augen ein nervöses Flimmern. Dieselbe Reaktion stellt sich ein, wenn man die Giorgia Trattoria verlässt, den neuesten Ableger der Restaurantkette Big Mamma – und den ersten in Deutschland.

Der Standort der neuesten Filiale von Big Mamma, deren Restaurants sich wohl am treffendsten als Edelitaliener für die Instagram-Generation bezeichnen lassen, ist mit dem Rosenheimer Platz in München nicht unbedingt repräsentativ für die bayerische Landeshauptstadt, denn die hat wahrlich schönere Ecken.

ANZEIGE

Furnix Schlafsofa CALVANI U Polstercouch in U-Form mit Bettkasten Kissen, 385 x ...

€ 1077.00

Umso größer ist der Kontrast zum Drinnen, besonders an einem regengrauen Abend wie bei der inoffiziellen Eröffnungsparty: schwere Blümchenvorhänge, knallbunte Blumenmuster auf Polstern, Boden und an Wänden, tausendfach multipliziert in den Spiegeln an der Bar und der verspiegelten Decke, sodass man denkt, der japanische Pop-Art-Künstler Takashi Murakami interpretiere hier die Wiesn neu – interkulturelle Missverständnisse einbegriffen. Dazu kitschige Deko und reflektierende Discokugeln, die einen in eine längst verdrängte Italo-Pop-Ära zurückversetzen. Wem der Belag einer Pizza Vier Jahreszeiten schon zu bunt ist, für den dürfte die Inneneinrichtung der Giorgia Trattoria ein Albtraum sein. Fürs Ambiente hat sich im Übrigen, wie bei allen Restaurants der Kette, ein firmeneigenes Inneneinrichtungsteam mit Sitz in London verantwortlich gezeigt.

ANZEIGE

DIGITALE TECHNOLOGIEN IN DER LOGISTIK

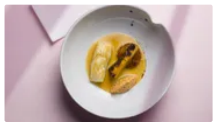
Flexibel und effizient agieren

Große Schubladen oder eine vielfältige Farbauswahl – die Anforderungen an Küchenmöbel haben sich in den letzten Jahren verändert. Wie Hersteller diese Herausforderungen erfolgreich meistern, zeigt die Baumann Group.

Mehr zum Thema

Shokudo in Darmstadt: Das ist Deutschlands schönstes Restaurant Von Sebastian Späth

Besuch im Pariser Pop-up-Restaurant von Alain Ducasse: Steinbutt mit Bodensatz Von Ullrich Fichtner, Paris



Sternekoch erleidet Gedächtnisverlust: »Was sind die roten Stangen da?« – »Das ist Rhabarber, Chef«

Von Max Polonyi

Parallel zu den musikalischen Darbietungen dreier schunkelnder Dragqueens aus Paris, die man – so wurde es erzählt – aus irgendeiner TV-Show kennen müsse, sorgte eine Reihe aufgedrehter Influencer für eine Liveschalte in die Instagram-Welt, während sie sich mit der einen freien Hand eifrig am Negroni-Brunnen und den Antipasti bedienten. Über dem Tresen hängen Tausende Spirituosenflaschen, die Bar erinnert an eine Jahrmarktsbude mit all ihren bunt strahlenden Lämpchen und Lichtern. Wäre dazu aus Lautsprechern der kirmestypische Mix aus Schlager und House nach außen gedrungen und hätte man beim Einlass bunte Plastikchips vorweisen müssen, es wäre kein Wunder gewesen.

ANZEIGE

DIGITALISIERUNG IM HOLZBAU

Wenn Handwerk auf Hightech trifft

Volle Auftragsbücher, angespannte Lieferketten, Fachkräfteengpass – Themen, die auch der Familienbetrieb Noltehaus kennt. Doch dank der Investition in neue Technologien blickt das Unternehmen positiv in die Zukunft.

König Ludwig II. von Bayern soll einen ähnlich prunkvollen Stil in den heimischen Gemächern gepflegt haben, mit demselben Mut zu hemmungslosem Kitsch. Beim Konzept habe man sich grob an der Vorstellung orientiert, »eine betagte italienische Filmdiva hat ihren Wohnsitz nach München verlegt und dort ihre Anwesen eins zu eins nachgebaut«, erzählt Tigrane Seydoux, einer der beiden Gründer, der im Inneren des Ladens noch mehr nach schnödem Businesstyp aussieht, als er es ohnehin schon tun würde, was er aber mit seinem ununterbrochenen Redefeuerwerk über seine Liebe zur Küche und Tradition Italiens auszugleichen versucht. Er selbst ist gebürtiger Monegasse, wuchs in Frankreich auf und lebt inzwischen mit der Familie in Spanien, muss man dazu wissen. Entsprechend hat das Big Mamma mit Italien und den dort typischen Trattorien so viel gemein wie ein Spielcasino in Las Vegas mit einer Köpenicker Kleingartenkneipe.

ANZEIGE

ENERGIEEFFIZIENZ VON GEBÄUDEN

„Ohne Förderung wäre das Projekt nicht möglich gewesen“

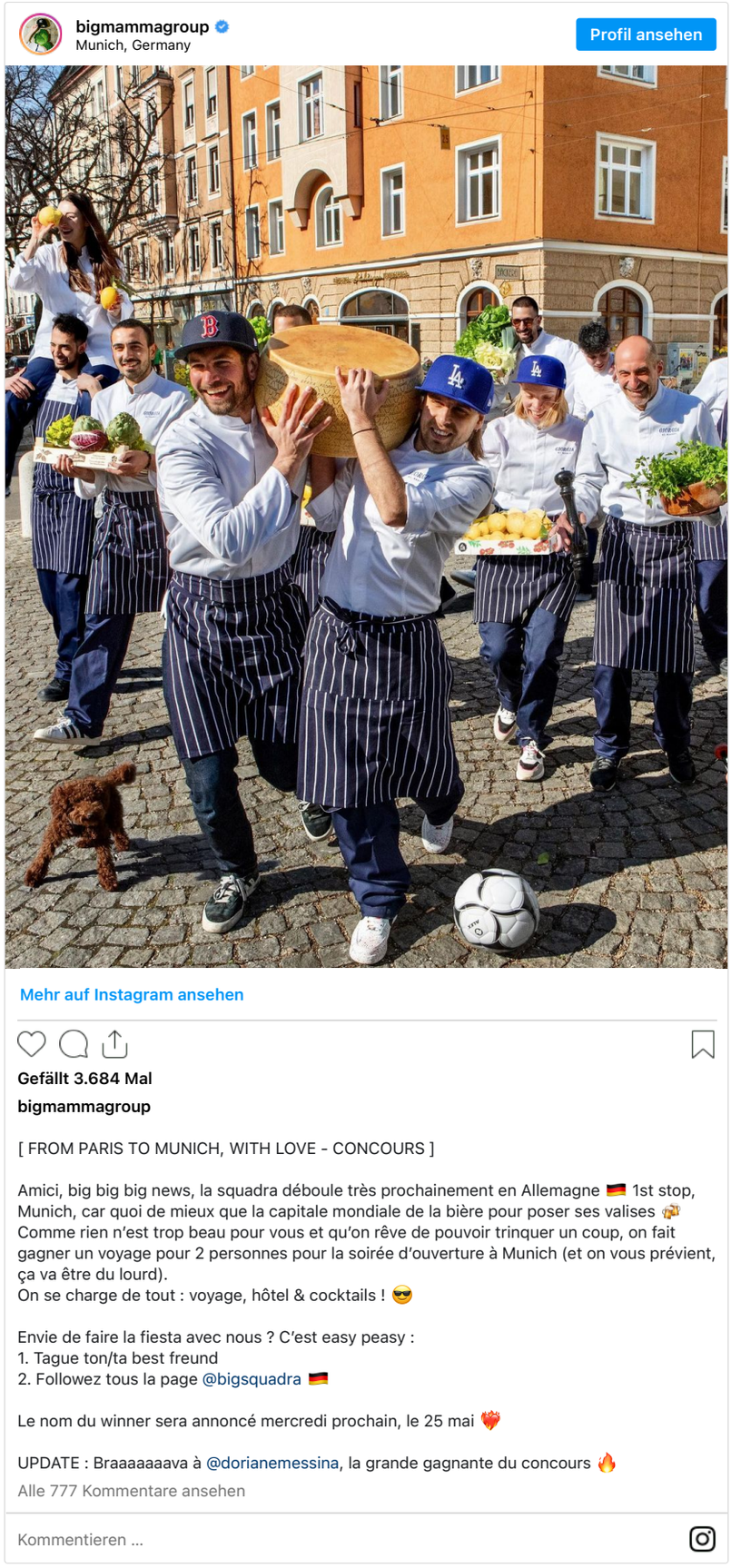
Der Nordteil der alten Lokhalle in Freiburg wird nach höchsten Energieeffizienzkriterien saniert. Vor welchen Herausforderungen die Eigentümer stehen – und wie der Bund die energetische Sanierung fördert.

Fotostrecke

So stellt sich ein Konzern eine Trattoria vor

7 Bilder

Dass sich die seit 2015 rasant wachsende Restaurantkette nach 18 Niederlassungen in Frankreich, Großbritannien und Spanien, auffällig: keine in Italien, dafür aber unter anderem mit dem flächenmäßig größten Restaurant Europas in Paris, nun auch in Deutschland ausbreiten will, ist aus Businesssicht nur folgerichtig: Überprüfungen der Kredit- und EC-Kartenabrechnungen hätten ergeben, dass der Großteil der Kunden aller Lokale europaweit eben aus Deutschland komme, wie einer der Köche freimütig zugibt. Deshalb wolle man bald auch nach Hamburg und Berlin expandieren, was aber eigentlich noch niemand wissen dürfe. Ein Eroberungsfeldzug scheint zu beginnen.



Deaktivieren Sie Drittanbieter-Inhalte im Privacy-Center

Zur Datenschutzerklärung

Mit dem Ruf, die nördlichste Stadt Italiens zu sein, fiel die Wahl für die ideale Teststadt natürlich auf München. Dazu kommt der Kultstatus des Vorgängerladens am selben Standort, der Weißenburger Straße 2, des Bella Italia. Auch ein Italiener, den viele Münchner aus ihrer Jugendzeit kennen und als Restaurant beschreiben, in dem man günstig Pizza und Pasta essen konnte. Eher mit Kneipencharakter, worüber aber die familiäre Atmosphäre hinwegtröstete.

Umso trauriger kann man es finden, dass er nun auch dem Ableger einer Kette weichen musste und dass sich damit auch in der Gastro eine Entwicklung fortsetzt, die man vom Einkaufen kennt: dass alles überall gleich aussieht, egal ob New York, London, Madrid oder in der Fußgängerzone von Mannheim.

ANZEIGE

INVESTITION IN NEUE TECHNOLIGIEN

So steigert ein Handwerksbetrieb seine Flexibilität

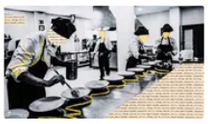
Kurzfristige Projekte musste der Familienbetrieb Noltehaus in der Vergangenheit oft ablehnen. Der Grund: volle Auftragsbücher. Eine neue Anlage hilft nun dabei, Arbeitsschritte zu optimieren & Mitarbeitende zu entlasten.

Big-Mamma-Befürworter bezeichnen deren Konzept wohlwollend als System-Gastro mit Stil, also Klasse für die Masse, doch so niedrigwertig versteht Gründer Seydoux seinen Laden nicht. Schließlich werde der Pastateig jeden Morgen hausgemacht, im Untergeschoss des Giorgia. Dazu verzichte man gänzlich auf Tiefkühltruhe und Mikrowelle, um gar nicht anders zu können, als alle Gerichte täglich frisch zuzubereiten und immer frisch dafür einzukaufen. Die Big Mamma Group beziehe, behauptet er, ihre Ware von kleinen Produzenten und Familienbetrieben in Italien und habe hierfür ihre eigenen Logistikzentren in Neapel und Mailand aufgebaut.

Mehr zum Thema

Auch dank der Pandemie: Deutschland hat so viele Michelin-Sterne-Restaurants wie noch nie

S+ **Guide Michelin: Wenn der Stern erlischt** Von Hannes Finkbeiner



S+ **Legendäres Sternerestaurant Tantris eröffnet neu: Und, schmeckt's?** Von Hannes Finkbeiner

Und dann ist da noch das Küchenteam, was ja die eigentlichen Chefs seien, es umfasst allein in München 28 Köche und Zuarbeiter, was ziemlich viel ist für diesen kleinen Laden.

95 Prozent der Belegschaft seien Italiener, auch im gesamten Konzern sei die Mehrheit des Personals italienischer Herkunft. Fürs Giorgia wurde die Hälfte von ihnen aus anderen Restaurants der Kette herbeigeschafft.

Im Grunde ist es nichts anderes als hemmungslose kulturelle Aneignung. Für den Gründer aber ein Qualitätsversprechen, er wirbt damit aktiv. Denn wer könnte die italienische Kultur besser transportieren als gecastete Italiener?

ANZEIGE

KFW-FÖRDERUNG

Wachstum durch Investitionen

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, ist der Wandel hin zu einer klimaneutralen und digitalen Wirtschaft ein wichtiger Schritt. Mittelständler, die in die Transformation investieren, können von Förderangeboten profitieren.

Die entscheidende Frage aber ist: Wie soll es hier bei so viel Geschmacklosigkeit schmecken? Davon können sich Gäste ab diesem Freitag überzeugen. Nur so viel: Die Speisekarte habe man an regionale Produkte angepasst, es gibt unter anderem eine Art Ceviche vom lokalen Saibling. Außerdem gibt es eine separate Mittagskarte mit kleineren Menüs – extra für die Deutschen. Denn eins hat man schon verstanden: Hierzulande spart man am liebsten beim Essen. S

Mitdiskutieren bei SPIEGEL Debatte

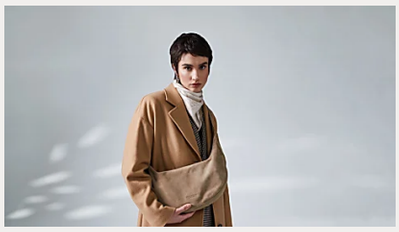
Feedback

Outbrain

ANZEIGE

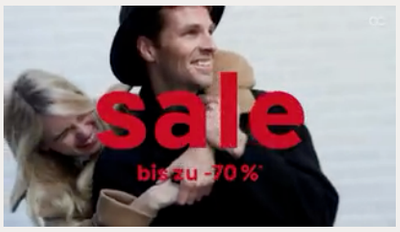
Seidensticker
Strick-Styles für Damen

ANZEIGE



BREUNINGER.COM
New Arrivals bei Breuninger – Entdecke die Neuheiten der Saison

ANZEIGE



OUTLETCITY METZINGEN
Sale in der Outletcity Metzingen

ANZEIGE

genuss-heute.de
Wir haben 5 Olivenöle getestet. Das ist der überraschende Gewinner

ANZEIGE

Höffner
Entdecken Sie neue Trends für Ihr Zuhause

ANZEIGE

STERNGLAS
Von dieser Sonderedition existieren nur 1.999 Exemplare

Aktuell in diesem Ressort

Tipps für den Serienabend: Knallende Korken beim Champagner? Wie stillos!

Wein spielt in einigen Serien der großen Streamingdienste eine bedeutende Rolle. Richtig umgegangen wird damit jedoch nur selten. Mit diesem Fachwissen glänzen Sie vor Freunden und Familie und entlarven die Patzer.

Nervennahrung

Zwischen den Jahren gibt es Spaghetti Ubriachi

Nach dem vielen fetten und guten Essen der Feiertage steht man plötzlich da und fragt sich: Und was gibt es heute? Die Antwort ist ein ebenso einfaches wie raffiniert-köstliches Pastagericht.

Nomos aus Glashütte

Uhren für etwas zu kluge Lehrer und Bundespräsidenten

Kein Ort steht so sehr für die deutsche Uhrenindustrie wie Glashütte. Im Osterzgebirge entstehen Uhren, die weltweit geschätzt werden. Eine junge Marke sticht dabei heraus.

Haute Couture

Mode für eine neue Welt

Mehr lesen über

Gastronomie | München | Leben | Stil - Kochen | Italien | Deutschland

Kostenlose Online-Spiele

mehr Spiele

nts-ıder | Kreuzworträt-sel | Solitär | Sudoku | Mahjong | Bubble-Shooter | Jackpot | Snake

Serviceangebote von SPIEGEL-Partnern

Gutscheine

ANZEIGE

Asambeauty Gutscheine

Flaconi Gutscheine

NA-KD Gutscheine

H&M Gutscheine

Top Gutscheine | Alle Shops

Auto

Bußgeldrechner
Firmenwagenrechner

Job

Brutto-Netto-Rechner
Jobsuche
Kurzarbeitergeld-Rechner
Studienfächer erklärt

Finanzen

Gehaltsvergleich
Immobilienbewertung
Versicherungen
Währungsrechner

Freizeit

Bücher bestellen
Eurojackpot
Ferientermine
GlücksSpirale
Gutscheine
LOTTO 6aus49
Seniorenportal
Spiele
Streaming Guide
Das tägliche Quiz

Alle Magazine des SPIEGEL

R SPIEGEL | SPIEGEL CHRONIK | SPIEGEL EDITION | SPIEGEL GESCHICHTE | SPIEGEL WISSEN | SPIEGEL :

SPIEGEL Gruppe

Abo | Abo kündigen | Shop | manager magazin | Harvard Business manager | buchreport | Werbung | Jobs | MANUFAKTUR | SPIEGEL Akademie | SPIEGEL Ed

Impressum | Datenschutz | Nutzungsbedingungen | Teilnahmebedingungen | Cookies & Tracking | Newsletter | Kontakt | Hilfe
Text- & Nutzungsrechte

Facebook | Instagram | Wo Sie uns noch folgen können