

# Sollner Hof: Böfflamott und Berühmtheiten

**M**ünchner Küche, die man in der Stadt langsam mit der Lupe suchen muss, wird etwas außerhalb musterhaft zelebriert – im „Sollner Hof“. Umso überraschender, dass in dem Bauernhof-Restaurant ausgerechnet ein „Preuße“ den hohen Standard hält. Wann haben Sie das letzte Mal Böfflamott oder Kälberfüße bekommen? Diese Gerichte gehören zu den Selbstverständlichkeiten des liebevoll geführten Hauses, wie auch die simple, aber beliebte Speise Spiegeleier mit Spinat.

Der umsichtige Wirt, der mit seiner randlosen Brille wie ein junger Richard Dreyfuss aussieht, hört auf den unbayerischen Namen Joachim Sickendiek und führt mit seiner Frau Susanne Heigl das Haus bereits in vierter Generation. Der gastronomische Feingeist hat es geschafft, dass die Sollner längst nicht mehr sagen: „Wir gehen zum Heigl“, sondern: „zum Sickendiek.“ Er selbst stammt aus einer Gastronomen-Familie bei Bielefeld, ist Hotelbetriebswirt, Koch, Sommelier und schenkte früher mal neben Ralf Frenzel bei den grandiosen Bordeaux-Proben von Hardy Rodenstock auf Herrenchiemsee mit ein.

Das Holzgetäfelte Lokal mit 160 Plätzen innen, inklusive eines biologisch bedingt stets schrumpfenden Stammtischs sowie 160 Plätzen im Garten, ist täglich rappellvoll. Viele Münchner, auch der smarte Fleischexperte Toni Anzenberger, machen gern einen Umweg, um in der Kachelofen-Gemütlichkeit zu tafeln.



**Die Prominenz speist beim Perfektionisten: Sollner Hof.**

Stارانwalt Steffen Ufer trifft man hier jeden Mittwoch mit Freunden an. Auch für Künstler ist der „Sollner Hof“ das zweite Wohnzimmer. Darunter der Maler Rupprecht Geiger, der das Kunststück fertig brachte, eine rot gefärbte Leinwand für eine sechsstellige Summe an den Mann zu bringen. Im Umfeld

des Restaurants wohnen namhafte Zeitgenossen wie Ex-Bertelsmann-Buchvorstand Frank Wössner, Ex-Daimler-Vorstandsvorsitzender Jürgen Schrempf (hat in seiner Villa einen Marmor-Waschplatz für Hunde), Banknoten-Spezialist Jürgen Nehls, Vegi-Guru Torsten Blüher („Prinz Myshkin“) und „Sugar“-Chefin Uschi Borsche. Der gesamte Strauß-Clan kehrte nach einer FJS-Erinnerungsfeier in der benachbarten Kirche im Lokal ein, das in CSU-Kreisen sehr beliebt ist.

Warum es im „Sollner Hof“ so gut schmeckt, hängt in erster Linie damit zusammen, dass Perfektionist Sickendiek etwa geschälte Belama-Kartoffeln aus Dachau bezieht und das Eis bei Patisseur Widmann in Großhadern kauft, einem Witzigmann-Schüler. Auf der Weinkarte finden sich ein „Bordeaux“ und ein „Saint Emilion“ von Christian Moueix für erstaunliche 6,50 Euro die Flasche; dabei ist Moueix auch Besitzer des Granatenweines „Chateau Petrus“, die Flasche um 2200 Euro. Sie schmecken fast genauso, aber nur fast. *Michael Graeter*

---

Herterichstr. 65, Mo.-Fr. 10 bis 24 Uhr, ☎ 74 98 29 10