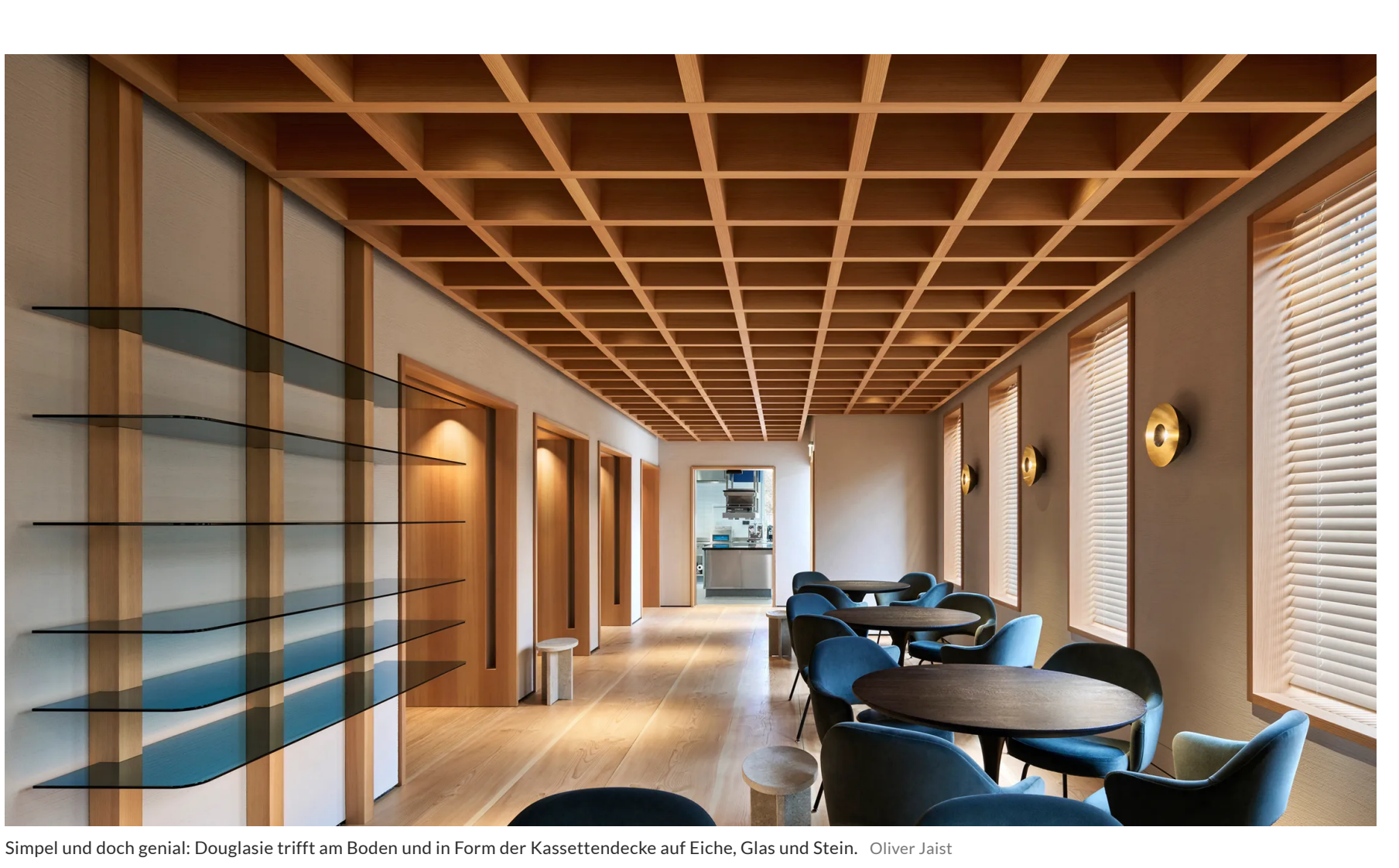
LIFESTYLE

Münchens neueste exquisite Adresse: Sternekoch Jan Hartwig eröffnet sein eigenes Restaurant – mit Innenarchitektur von Holzrausch

Jan Hartwig enthüllt sein erstes eigenes Restaurant. Für das Innenleben des „JAN" holte er das Gestalter-Team Holzrausch mit an Bord.

Von Anna-Lena Reith

26. Oktober 2022



Simpel und doch genial: Douglasie trifft am Boden und in Form der Kassettendecke auf Eiche, Glas und Stein. Oliver Jaist

Am 25. Oktober öffnete das Restaurant „JAN" in München seine Pforten. Die Innenarchitektur stammt von der ortsansässigen Firma Holzrausch.

Noch im März 2021 erkochte Jan Hartwig für das bekannte Restaurant „Atelier" im Hotel „Bayerischer Hof" erneut die drei Sterne des Guide Michelin. Seit 2017 durfte sich eines der besten Hotels in München mit einem Michelin-besternten Restaurant schmücken. Doch die Sehnsucht nach dem eigenen Nest ließ Hartwig auch nach all dieser Zeit nicht los. Sein im Februar eröffnetes Pop-up-Restaurant in der Porzellanmanufaktur, die in einem herrschaftlichen Gebäude am Schloss Nymphenburg residiert, war bereits ein großer Erfolg – und sollte doch nur ein Vorgeschmack sein. Denn nun eröffnete Jan Hartwig in der Luisenstraße, nahe dem Münchner Königsplatz, sein eigenes Restaurant, das ganz puristisch den Namen „JAN" trägt und Platz für insgesamt 40 Gäste bietet. Für die neue Innenarchitektur der Bestandsimmobilie holte er sich ein Münchner Team an Bord, das sich darauf versteht, Design und Handwerk gekonnt zu verbinden.

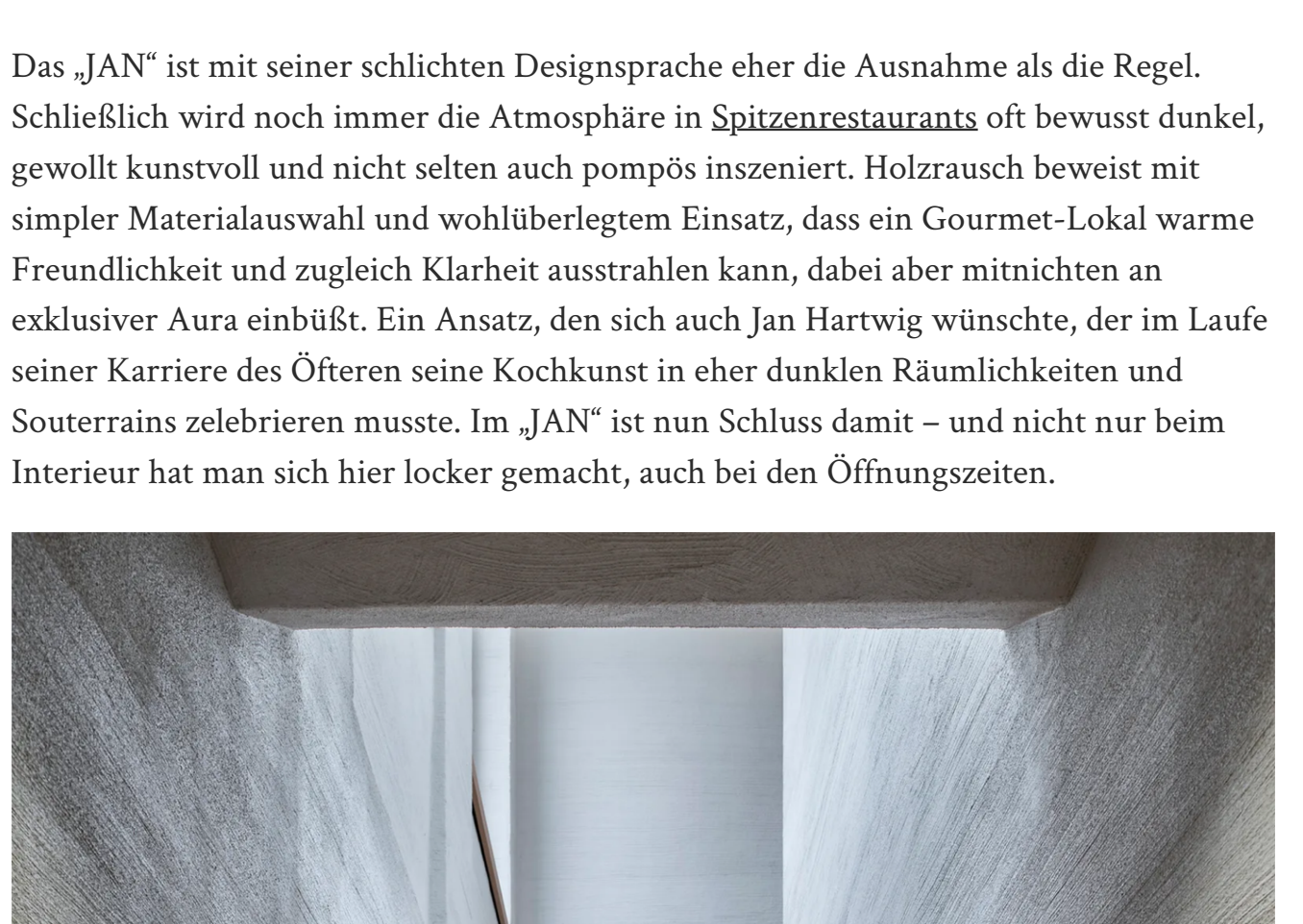
Jan Hartwig eröffnet sein eigenes Restaurant „JAN" in München. Zuvor erkochte er für das „Atelier" im Hotel „Bayerischer Hof" drei Sterne. Pieter D'Hoop

Das Tor zum Genuss: Ein hungriger Blick ins hell erleuchtete „JAN" in der Luisenstraße. Oliver Jaist

Hereinspaziert! Beim Restaurant „JAN" in München verfolgte Holzrausch einen genial simplen Ansatz

Die Gründer von Holzrausch, Sven Petzold und Tobias Petri, nehmen vom Interiordesign bis zur Innenausbau-Planung (sowie individueller Küchenplanung) alles in die Hand. Dafür braucht man natürlich Helfer. Gemeinsam mit ihrem Team und den jeweiligen Bauherr:innen und Architekt:innen realisieren sie seit der Gründung 1998 Konzepte für durchdachte, individuelle Einbauten, die dann von 50 Mitarbeiter:innen in der Werkstatt in Forstern östlich von München produziert werden. So verhält es sich auch beim Restaurant „JAN": Das Münchner Holzrausch-Team übersetzte die Wünsche von Gourmetkoch Jan Hartwig für sein erstes eigenes Restaurant elegant in – nun ja, Holz.

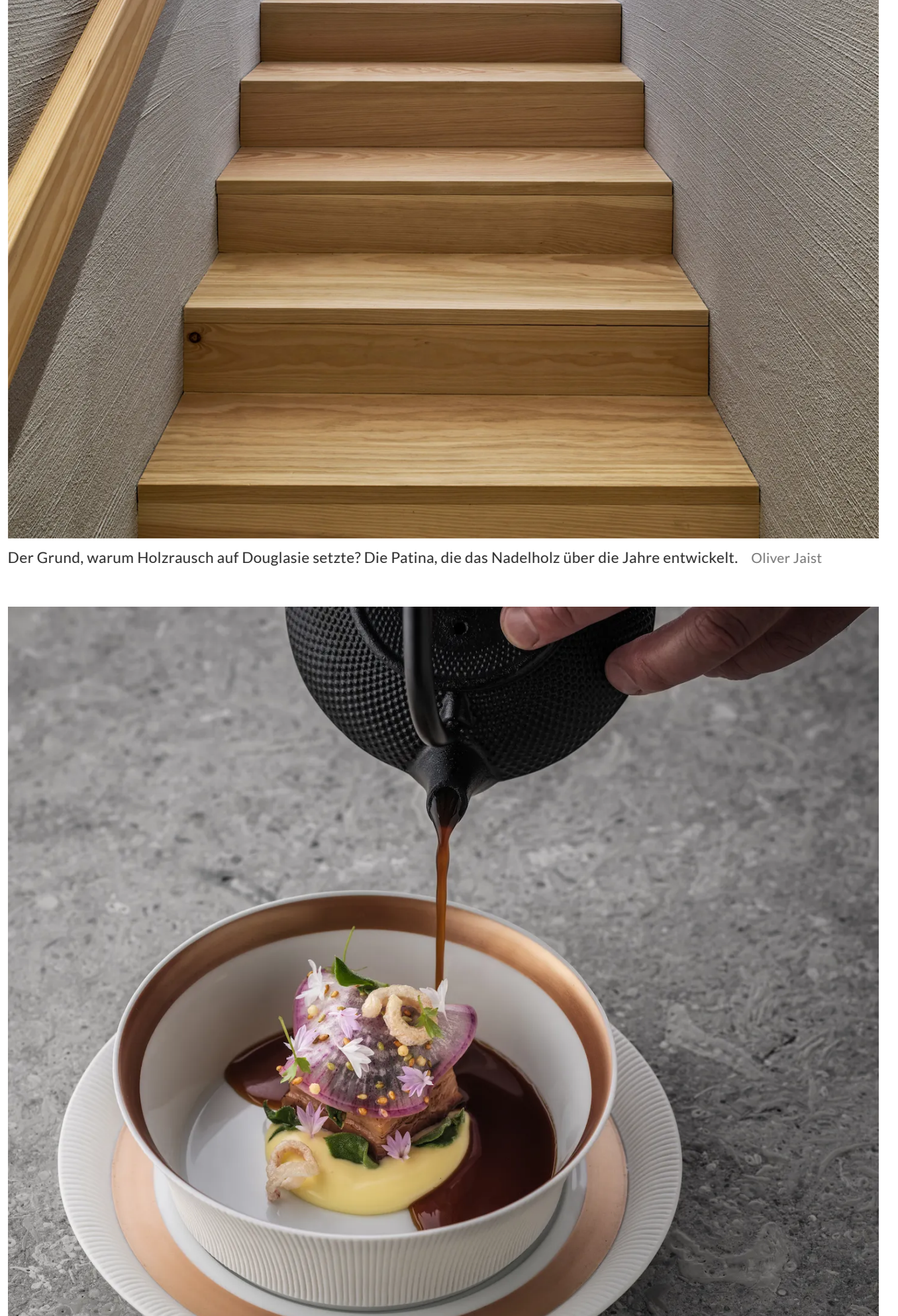
Das „JAN" sollte sich von anderen Sternerestaurants abheben, ohne Abstriche bei Exklusivität und Raffinesse zu machen. Genau deshalb beschränkte sich Holzrausch auf ausgewählte, hochwertige Materialien und streute liebevolle Details dazwischen. So setzte man bei der Wandgestaltung auf strukturierten Kalkputz und ergänzte ihn mit Douglasie – als Boden, als auch bei den Laibungsrahmen an den Fenstern und Türen des Speiseraums. „Wir wollten eine Art Kulisse, eine zweite Haut schaffen, um eine unerwartete Raumstruktur zu erreichen", erklärt Sven Petzold. Das Herzstück des Lokals entdeckt man, wenn man einen Blick nach oben wirft: Die minimalistische Kassettendecke lässt für einen Moment vergessen, dass man nicht im Theater sitzt, sondern gleich ein Gourmet-Menü serviert bekommt. Runde Esstische aus gekohlter Eiche kontrastieren im Interior mit Glasdetails (wie dem offenen Regal in sanftem Blau, das sich in den Stühlen wiederfindet).



Genial simpel: Douglasie trifft auf Eichen-, Glas- und Steinelemente. Oliver Jaist

Mit Konventionen brechen: Die Innenarchitektur des Restaurants ist freundlich schlicht statt überinszeniert

Das „JAN" ist mit seiner schlichten Designsprache eher die Ausnahme als die Regel. Schließlich wird noch immer die Atmosphäre in Spitzenrestaurants oft bewusst dunkel, gewollt kunstvoll und nicht selten auch pompös inszeniert. Holzrausch beweist mit simpler Materialauswahl und wohlüberlegtem Einsatz, dass ein Gourmet-Lokal warme Freundlichkeit und zugleich Klarheit ausstrahlen kann, dabei aber mitnichten an exklusiver Aura einbüßt. Ein Ansatz, den sich auch Jan Hartwig wünschte, der im Laufe seiner Karriere des Öfteren seine Kochkunst in eher dunklen Räumlichkeiten und Souterrains zelebrieren musste. Im „JAN" ist nun Schluss damit – und nicht nur beim Interieur hat man sich hier locker gemacht, auch bei den Öffnungszeiten.



Der Grund, warum Holzrausch auf Douglasie setzte? Die Patina, die das Nadelholz über die Jahre entwickelt. Oliver Jaist

Die Menüs und Signature Dishes von Jan Hartwig lassen sich im „JAN" künftig auch mittags genießen. Pieter D'Hoop

Zum entspannten Mittagslunch und exquisiten Abenddinner: Das erwartet Sie im „JAN"-Restaurant im Münchener Museumsquartier

Das „JAN" serviert von Mittwoch bis Freitag nämlich auch mittags Lunch; von Dienstag bis Freitag gibt es das Abendprogramm. Am Samstag, Sonntag und Montag kann das Restaurant nach Absprache ganz exklusiv gebucht werden. Auch einen Private Dining Room gibt es. Das Abendmenü beläuft sich auf 295 Euro (ohne Getränke) und kann durch einzelne „Signature Dishes" ergänzt werden. Der Mittagslunch liegt bei 195 Euro. Die Weinempfehlungen stammen von Sommelier Jochen Benz. Fehlen eigentlich nur noch die Sterne – in diesem Setting dürften sie zum Greifen nah sein!

Auch einen Raum für Private Dining kann man im „JAN" reservieren. Oliver Jaist

Condé Nast 2022 Germany