# Coole Läden (I): Sonrisa

**Lateinamerika beginnt gleich hinterm Rathaus: Während vor den Fenstern Schneeflocken tanzen, klingen in der kleinsten Kneipe Herrschings Cumbio-und Vallento-Rhythmen aus den Boxen. Das kulinarische Wohnzimmer kombiniert Cocina (Küche) und Cultura, zelebriert Cappuccino und Chilli mit einem Lächeln – und heißt deshalb Sonrisa. „Chichan“ Cristian Ramirez Carrillo schmeißt den Laden, und im Hintergrund rühren die Schwiegereltern Tina und Martin Hirte noch fleißig mit**

Weite Wege müssen Anke, Birgit, Marianna, Flora, Draria, Lucia, Luisa, Tina und Atmane nicht gehen, wenn sie Patacones, Tajades oder Empanados servieren – das Restaurant besitzt nur 16 Plätze, 4 oder 5 davon im Schaufenster. Und bei Konzerten wird’s noch enger, aber Kultur funktioniert – auch hautnah.

Kultur hat in der kleinsten Hütte Platz, das wissen Fernsehgucker von Inas Nacht aus dem „Schellfischposten“ in Hamburg. Gerne hat das Sonrisa Singer-Songwriter wie Samy Danger am 2. Dezember zu Gast, weil die weniger Gage kosten und kaum Platz brauchen, oder das BANDA BALORDA TRIO, das am 9. Dezember melancholische Baladen zum Besten gibt. Oft ist der Eintritt frei, am Ausgang steht ein Spendentopf.

„Chichan“ Ramirez kam vor 4 Jahren nach Herrsching – und das war kein Zufall. Oder doch – eine Tochter des Kinderarztes Martin Hirte hatte sich auf einer Lateinamerikareise in den Studenten der Kommunikationswissenschaft verliebt. Und dann gesellte sich zu den beiden noch ein süßes Baby. Inzwischen ist die deutsch-kolumbianische Familia weiter gewachsen, die Kinder sind nun 4 und 3 Jahre alt. Sie haben, so der stolze Opa Hirte, „die Karibik im Blut“.

Seine gastronomische Karriere hatte „Chichan“ mit einem putzigen Kiosk im Kienbachtal begonnen. Durstige Andechs-Pilger, die schon mal vorglühen wollten oder nach der Berg-Tour einen Absacker brauchten, versorgte er mit flüssiger Nahrung. Dann bahnte sich eine Kooperation mit dem Konturwerk in der Bahnhofstraße an, und so hat das Rathaus einen swingenden Nachbarn bekommen.

Im Sonrisa gibt es als Beilage immer ein Lächeln – das verspricht schon der Name des Lokals

Die Speisekarte ist übersichtlich und authentisch: Chilli sin Carne („ohne Fleisch), Yuca-Eintopf, Fisch und Fleisch für 9,50 Euro in Klein und 12.50 in einer größeren Reis-Bowl. Vorab für Genießer, Waldarbeiter und Hünen Arepas mit Knoblauchsauce (5 Euro), Patacones (Kochbananen-Fladen), Tajades (Kochbananen-Chips), Yuka-Pommes oder Empanadas de queso (mit Käse) für 6 Euro, die Tagesssuppe mit Reis oder für die figurbewusste Dame den Salat des Tages für 6,50 Euro. Gelobt wird auch der Schokokuchen mit Beeren und

Sahne oder die Waffel mit Obst für 4 Euro. Der Cappuccino gilt als lo mejor de la ciudad, und Bierkenner freuen sich über das Unertl-Weißbier. Als Absacker, kurz bevor „Chichan“ Kassensturz macht und die Stühle hochstellt, empfehlen wir den Mojito, den es auch in polizeikonformer Form gibt. Cuba Libre, Caipi und Piña colada sind karibische Grundnahrungsmittel und deshalb auch im Sonrisa auf der Karte.

Am Herd steht der Chef persönlich, und wenn mal ein Rezept verrrutscht war oder eine wichtige Zutat vergessen wurde, dann hat Oma aus Cartagena per Telefon geholfen. Sie betrieb in der kolumbianischen Stadt ein Restaurant für Hafenarbeiter, und „Chichan“ war ihr bester Lehrling.

Nur 16 Plätze bietet das Sonrisa: Den Kulturbetrieb organisiert Schwiegervater Martin Hirte mit

**Category**

1. Gemeinde

**Date**
19/10/2026
**Date Created**

28/11/2023