



„Meine Mamma soll stolz auf mich sein“

Von Susanne Böllert

Das Jammern über Herrschings gastronomische Ödnis hat ein Ende: Zwei neue kulinarische Adressen bereichern die Speise- und Getränkekarte der Seegemeinde: Im ehemaligen Sonrisa und im vormaligen Angelshop in der Bahnhofstraße klappern wieder Tassen und Gläser. Das kleine Café am Rathaus heißt nun Amó Cafébar und wird von Francesco Catalano betrieben. Und wo früher Köder und Haken auslagen, fließen nun edle Tropfen in die Weingläser. Betrieben wird die neue Feierabend-Weinbar vom ehemaligen Postwirt Otmar Walch.

Im Dezember hatte Otmar Walch, der als ehemaliger Postwirt sowie als Betreiber des Sommerspots LieblingsPlatz am Pilsensee vielen Menschen in und um Herrsching ein Begriff ist, seinen „Feierabend“ in der Bahnhofstraße 41 eröffnet. Vorangegangen waren arbeitsreiche Wochen, in denen der 61-Jährige mit Freunden den ehemaligen Angelshop in eine einladende Kneipe mit 40 Sitzplätzen verwandelte.

Einfallsreichtum hat der Wirt, der vor seiner Zeit am Ammersee als Kneipier und in der Hotellerie arbeitete, bei der Innenausstattung bewiesen. So dient ein halbrunder, mit rotem Leder bespannter Empfangstresen, an dem in den 80ern frisch dauergewellte Besucherinnen eines Münchner Schickeria-Friseursalons lehnten, nun als origineller Stammtisch. Im rot (gefliesten) Eck sitzen Rotweinliebhaber an entkernten Fässern, während Walch das grüne Veltliner-Eck als Reminiszenz an die heimatliche Steiermark gestaltet hat – er stammt aus Graz. In den tiefen Fenstern laden Sitzbänke zum Ratschen und Genießen ein. Drei Retro-Kronleuchter werfen warmes Licht auf die Szenerie.

„Das Herz der Bar ist aber der sieben Meter lange Tresen“, sagt Walch, und ihm ist anzusehen, wie wohl er sich dahinter fühlt, während er feine Tropfen aus Österreich, Deutschland und Italien kredenzt. „Mein Geheimtipp ist der ‚Allesverloren‘ aus Südafrika. Er stammt von der autochthonen Sorte Tinta Barocca, sagt der Gastro-Profi, der für seine neue und wohl letzte Unternehmung vor dem Ruhestand auf die Hilfe seiner Lebensgefährtin Martina Wellhausen-Rohr setzt. Walch will die Sommerlocation am Pilsensee natürlich weiterführen – die große Terrasse vor der Feierabend Bar wird in den warmen Monaten zusätzlich bespielt.



Der ehemalige Postwirt Otmar Walch in seiner neuen Weinbar in der Bahnhofstraße. Der Espresso aus der Oldtimer-Maschine kostet einen Euro. Foto: Susanne Böllert.

Ab sofort möchte das Paar Herrschingern und Auswärtigen donnerstags bis sonntags von 16 bis 22 Uhr den Abend verkürzen – beziehungsweise mit kleinen Naschereien die nötige Würze verleihen. Dabei erinnern die mit Humus oder Frischkäse gefüllten Cones stark an Eis-Waffeln. Doch statt Schoko und Vanille verleihen ihnen Toppings aus Tiroler Trüffelkäse, Tuna Tatar, Walnussbrie oder Kaviar den kulinarischen Feinschliff.

Das ist zwar kein vollwertiges Abendessen. Doch wird im „Feierabend“ eher die südeuropäische Idee des kleinen, aber feinen Gaumengenusses gelebt. So kredenzen Otmar und Martina zum ersten Glas Wein eine Tapa. Statt Serrano gibt's natürlich steirischen Vulcano-Schinken („der schmeckt ja auch viel besser“, findet Walch ganz patriotisch), und wer am Abend noch Kaffee verträgt, bekommt den Espresso für einen Euro serviert – ganz so wie in Italien.

Aus Konturwerk, Sonrisa und Fei wird Amó Cafébar

Authentisches Italien – genau dafür will vor allem Francesco Catalano stehen, der nicht einmal halb so alt wie Walch und noch 500 Kilometer weiter südlich geboren ist. In den Abruzzen, um genau zu sein. Am 1. Januar will der Restaurantfachwirt seine „Amó Cafébar“ in der Bahnhofstraße 23 eröffnen. In der Tat hat dieses Ladenlokal bereits eine bewegte Geschichte hinter sich. Mal hieß es „Konturwerk“ und konnte der Corona-Krise nicht standhalten. Mal „Sonrisa“ (spanisch für Lächeln) und brachte weder dem ersten noch dem zweiten Betreiber Glück.

Cristian „Chichan“ Ramírez verstarb vor exakt zwei Jahren völlig überraschend. Der Kolumbianer wurde 36 Jahre alt. Sein Nachfolger Nikolai Holzach musste nach weniger als einem Jahr aus gesundheitlichen Gründen zusperren. Und nun ist es wieder kein Jahr her, dass wir über die Neueröffnung des „Café Fei“ berichteten. Doch auch Mira Hiemer und Michi Gams hielten nur wenige Monate durch. Erst trennten sie sich voneinander, dann vom „Fei“.

„Buona Fortuna“ (Viel Glück) mag man nun also Francesco wünschen, der als jugendliche Aushilfe im Eiscafé seines Onkels die Liebe zur Gastronomie entdeckte und nach seiner Lehre in einem Freiburger Hotel vier Jahre als zweiter Barchef für die Cocktails zuständig war.

Derzeit ist der Italiener weder mit Herrsching vertraut noch die Herrschinger mit ihm, denn noch ist Catalano als stellvertretender Restaurantleiter im Augustinum in Dießen tätig. Anfang Januar aber, kurz nach seinem 29. Geburtstag, will er „mehr café und mehr amore“ in unseren Ort bringen. Und zwar täglich von 9 bis 18.30 Uhr, außer dienstags, da ist Ruhetag, und mittwochs, wenn erst um 13 Uhr aufgeschlossen wird. Wie lange der Gastronom am Wochenende öffnen wird, ist noch nicht entschieden. „Ich muss erst schauen, wie es anläuft. Aber ich habe schon für andere Leute mehr als zwölf Stunden am Tag gearbeitet“, sagt Catalano, „und wenn ich das künftig für mich selbst tu, habe ich keine Probleme damit. Ich stehe für verlässliche Öffnungszeiten.“

Panini, Piadine a la Romagnola – also ein mit Schinken, Käste, Tomaten oder Grillgemüse gefülltes Fladenbrot –, selbstgemachte Kuchen, die Francescos Freundin beisteuert, Tiramisu, vom Chef persönlich hergestellt, sowie verschiedene Croissants soll's zu essen geben. Auch die Getränke sind original italienisch: Espresso, Sprizz, Wein, der Eistee Estathé und für die bambini vor allem echte italienische Schokolade. „Dieses Kakaopulver mag ich nicht“, sagt Francesco und das würde auch la mamma sicher nicht billigen. Und die will der Sohn mit seiner „Amó Cafébar“ überraschen, sobald der Laden läuft: „Meine Mutter soll stolz auf mich sein.“

Category

1. Gemeinde

Date

Page 3

20/12/2025

„Meine Mamma soll stolz auf mich sein“

17/01/2026

Date Created

20/12/2025