

„Feierabend“ hat Feierabend: Jetzt kommen die „Schmetterlinge“

Generationenwechsel in der Gastroszene: Otmar Walch (61) gibt seine „Weinbar Feierabend“ nach nur vier Monate in jüngere Hände. Valerie Leitner und Simon Riedl sind dem Wirt schon länger vor der Nase herumgeflattert. Am Freitag eröffneten die zwei ihr „Papillon“ (Französisch für Schmetterling) in der Bahnhofstraße 41.

Von Susanne Böllert

„Jetzt ist Feierabend!“, schmettert die Berliner Band Großstadtgeflüster. Dass dies auch für den Herrschinger Feierabend gilt, hat das Dorfgeflüster in den vergangenen Tagen bereits geraunt. Wobei kaum jemand mit einem derart frühen Inhaberwechsel gerechnet hätte, wohl nicht einmal Wirt Walch und seine Partnerin Martina Wellhausen-Rohr. Schließlich haben die beiden ihre schnuckelige Weinbar – nach aufwendiger Renovierung des ehemaligen Angelshops – ja erst im Dezember eröffnet. Einen „Lebenstraum“ wollte sich der Steirer Wirt erfüllen, der nach wie vor am „LieblingsPlatz“ am Pilsensee anzutreffen ist, bevor er sich in ein paar Jahren in den Ruhestand verabschieden würde.

Doch dann ging alles viel schneller als geplant. Die Idee, dass Valerie und Simon, vielen Herrschingern als langjährige Kellner des Kiez gut bekannt, irgendwann einmal die Nachfolge antreten würden, ist so schnell Realität geworden, dass es der 28-Jährigen und dem 33-Jährigen noch ein wenig schwindelt. Ihr Intermezzo im Andechser Hof konnten sie dank einmonatiger Kündigungsfrist ruckzuck beenden. Doch, während sich auf dem neuen Logo bereits der namensgebende Schmetterling auf einem Cocktailglas niederlässt, müssen die Herrschingerin und der Weßlinger den plötzlichen Karriereschritt erst noch verdauen. Immerhin haben sich beide, unabhängig voneinander seit dem 18. oder 19. Lebensjahr gewünscht, einmal einen eigenen Laden zu führen.

Anfangs wollen Valerie und Simon den sechstätigen Betrieb im Papillon alleine wuppen. Die Öffnungszeiten sind: Dienstag bis Donnerstag 16 bis 0 Uhr, Freitag 16 bis 1 Uhr, Samstag 13 bis 1 Uhr, Sonntag 13 bis 0 Uhr. An Reisen ist dabei erstmal nicht zu denken. „Aber wer weiß? Wenn’s läuft, greifen wir vielleicht doch bald auf Aushilfen zurück“, sagt Simon und schielt zu Olivia hinüber, Valeries Schwester, die mit einer Handvoll Freunden hilft, den Laden für den Kaltstart morgen um 16 Uhr herauszuputzen.

Maßgeschneiderte Sitzbänke zieren bereits die Terrasse; Stehtische, Stühle und Tische sind bestellt; ein Sonnensegel bei Valeries Vater, einem Segelmacher, beauftragt. „Draußen wird bis 22 Uhr Betrieb sein,

danach wird’s ruhig“, verspricht die Jung-Wirtin, obwohl es kaum Nachbarn gibt rund ums Papillon. „Drinnen bleibt erstmal alles so, wie es ist“, erklärt Simon. „Otmar hat die Bar wirklich in einem außergewöhnlichen und sehr gemütlichen Stil eingerichtet“, sagt der Nachfolger mit Blick auf den langen, von Kronleuchtern erhellten Tresen und dem Stammtisch, einem lederbespannten, ehemaligen Empfangstresen aus einem Münchner Schicki-Micki-Friseur. Einzig, die Sitzgelegenheiten werde man bequemer gestalten.

Den gastronomischen Schwerpunkt definieren die neuen Barkeeper so: „Es wird weiter Wein geben, aber vor allem auch Cocktails, auch alkoholfreie, und Bubbles“, verraten sie ihr Konzept, das durch kleines bar food ergänzt wird. „Wir starten gleich voll durch“, kündigt Simon an. Vollgas-Opening statt dem üblichen Slow Opening also. Angekündigt haben sich für morgen und die Zukunft Jung und Alt, sehr alt sogar. Schließlich wollen die Seniorenheimbewohner des Andechser Hofs „ihre“ Kellner auch in Zukunft nicht missen.

Category

1. Gastronomie

Date
24/11/2026
Date Created
17/04/2026