



Promenade wird polyglott: Ins Geisterlokal zieht „Geisha“ ein

Das Pegasus an der Promenade erwacht zu neuem Leben und heißt bald Luma. Unten zieht eine panasiatische Sushi-Bar ein. Und der Name verspricht Außergewöhnliches: Geisha heißt das neue vietnamesische Restaurant, das noch im September eröffnen will.

Von Susanne Böllert

Eine panasiatische Sushi-Bar beendet in den nächsten Wochen den peinlichen Leerstand, der schon viel zu lange auf der Pole-Position der Herrschinger Promenade herrschte. Ein vietnamesisches Gastro-Ehepaar aus München eröffnet im Parterre des Pegasus-Hotels sein fünftes „Geisha“-Lokal. Das Hotel mit 21 Zimmern und neuem Namen (Luma) geht sogar schon kommende Woche in Betrieb.

Einer der größten Schandfleck in der Herrschinger Gastro- und Hotelszene an einem der prominentesten und schönsten Flecken des Ortes wird in diesen Tagen endlich weggewischt. Im Wortsinne. Denn Thuha „Hani“ Nguyen, ihr Mann Anh Tuan Hong und ihre vietnamesischen Helfer arbeiten auf Hochdruck, um in wenigen Wochen (geplant ist noch im September) die ersten Gäste mit asiatischer Fusion-Küche, Sushi-Leckerbissen und coolen Cock- sowie Mocktails zu bewirten.

Dafür wird derzeit nicht nur fleißig mit Putzlappen und Besen hantiert und wie wild in der Küche gewerkelt. Auch die Wände sind bereits in elegantem Dunkelgrau gestrichen, der Bartresen ist erneuert, der Sushi-Tresen ebenfalls so gut wie einsatzbereit. Das vorhandene Mobiliar wird dagegen erst später ergänzt, beziehungsweise ersetzt. Denn Hani möchte so schnell wie möglich eröffnen, um noch die letzten Herrschinger Summer Vibes mitzunehmen und die Außengastronomie, die bis zu 80 Plätze fasst, zu bespielen.

Die Vollblut-Gastronomin, die in München bereits das Geisha am Gärtnerplatz, den Geisha Garden in Nymphenburg, das Magari by Geisha im Werksviertel sowie einen neuen Laden in Dachau führt, steht in Herrsching vor ihrer neuesten Errungenschaft in der Sonne und strahlt. Just in dem Moment legt der Schaufelraddampfer am Steg an. In Zukunft hat die HERRSCHING dann potenzielle Geisha-Gäste an Bord.

Eine Sushi-Bar am See zu führen, das war schon immer ein großer Traum von Thuha Nguyen. Also hat die Vietnamesin, als man ihr Hotel und Restaurant am Ammersee anbot – beide befinden sich nicht nur in Toplage direkt am Dampfersteg, sondern auch im Besitz der Münchner Haus am Markt OHG –, nach kurzem Überlegen zugegriffen. Die aufgerufene Pacht und die benötigte Kautions sind freilich ausgesprochen hoch. So

hoch, dass sich jahrelang kein Mieter fand, der sich diese Unternehmung zutraute. Nguyen und Hong haben es nun doch gewagt und warten nur noch auf die beantragte Konzession.

Die 21 Hotelzimmer des neuen Luma-Hotels, die auf den einschlägigen Booking-Seiten derzeit noch unter Pegasus-Hotel zu finden sind, kann sie dagegen bereits ab nächster Woche vermieten, verrät Nguyen gegenüber herrsching.online, das über einen vielversprechenden Instagram-Post gestolpert und so auf die anstehende Neueröffnung aufmerksam geworden war.



Unternehmerin Thuha Hani Nguyen und der vorläufige Betriebsleiter des Hotels mit angegliederter Geisha-Bar, John Kroos. Foto: Böllert

„Ich kann mir noch nicht wirklich vorstellen, wie in diesen Räumlichkeiten bis Ende September ein Restaurant aufmachen soll, so wie es hier noch aussieht“, erklärt John Kroos. Aber die Asiaten sind superschnell und auf einmal steht alles“, ergänzt Kroos, der das Magari by Geisha im Werksviertel leitet und auch in Herrsching kommissarisch als Betriebsleiter fungieren wird. Die Restaurant-Eröffnung in Dachau sei schließlich ähnlich schnell über die Bühne gegangen.

Also könnten sich die Ammersee-Anrainer schon einmal auf das europäische Frühstück mit Pancakes, Eierspeisen, frisch gepressten Säften und Bowles freuen, das am Wochenende sicherlich zum Brunch bis 15 Uhr ausgeweitet werde, sagt Kroos. Japan-Fans hingegen werden schon bald das Geisha-Sushi kosten können. Das panasiatische Speisenangebot im Geisha Herrsching werde sich generell nach dem richten, was auch im Magari auf der Karte stehe, sagt Kroos. Neben Thunfisch Tataki, Gyozas, Hakaos, Miso- oder Tom Yam Suppe, Rotem Curry oder Udon Seafood Kimchi sei vor allem die gegrillte Ente sehr zu empfehlen. Und die speziellen Cocktail-Mixes wie Hannis Mai Thai natürlich.

„Das Küchen- und Service-Team inklusive Sushi-Meister und Barkeeper steht schon bereit“, berichtet Kroos. „Das Design des Ladens wird sich aber im Laufe der Monate sicher noch verfeinern. Uns ist es wichtig, so schnell wie möglich zu eröffnen, auch wenn dann noch nicht jedes Bild oder LED-Schild hängt.“ Der Blick auf den See durch die große Glasfassade des Restaurants wird hingegen ab Eröffnung ein Highlight bei jedem Geisha-Essen sein – egal, zu welcher Jahres- oder Tageszeit. Geplant ist an sieben Tagen in der Woche bis 23 Uhr zu öffnen. Für Herrschinger Verhältnisse ein Novum.

Category

1. Aufmacher

Date

08/09/2026

Date Created

07/09/2026