

## LOKALRUNDE

## Gutes aus der Ferne

In Zeiten des wachsenden Nationalismus ist es doch schön, wenn Restaurants gerade das Verbindende in den verschiedenen Länderküchen betonen. Das Lokal **Matiz**, das soeben am Candidplatz in Giesing eröffnet hat, setzt auf mediterrane und orientalische Küche gleichermaßen, was man schon an der Inneneinrichtung erkennt, die mit Stilelementen aus Mittelmeerländern und dem Orient gleichermaßen arbeitet. Wirt **Mustafa Özen**, der bereits das türkische Lokal Dilan in der Herzogstraße und das frühere spanische Restaurant Alhambra im Deutschen Theater hatte, vereint hier sozusagen seine Erfahrungen. Auf der Karte stehen etwa Riesengarnelen auf Safranrisotto, Taboulé, Bifteki oder Crème brûlée (Matiz, Candidplatz 9, Telefon 62 23 06 66).

Zwei Jahre gibt es den Edelasiaten **Matsuhisa** im Luxushotel Mandarin Oriental bereits. Jetzt besucht **Nobuyuki Matsuhisa**, der Gründer der internationalen Kette und Erfinder der japanisch-peruanischen Fusionsküche, zum Geburtstag München. Am 6. und 7. März kommt er für ein siebengängiges Degustationsmenü (Dienstag, 18 Uhr, 195 Euro), ein Lunchmenü (Mittwoch, zwölf Uhr) sowie „Nobu's Food Festival“ (Mittwoch, 18 Uhr), bei dem Chefköche seiner verschiedenen Restaurants zusammen mit ihm kochen (Nähere Informationen nur unter Telefon 29 00 98 18 75).

In der Weinstadt München kriegt man ja alle möglichen Gewächse präsentiert. Wein aus Australien aber ist nicht so alltäglich. Vor allem nicht der von den **Kay Brothers** aus dem McLaren Vale im Süden des Kontinents. Die präsentieren zehn ihrer besten Weine am Sonntag in einer Woche erstmals in München, einschließlich einer Blindverkostung (Bar Garçon, Utzschneiderstraße 4, Sonntag, 11. März, 16-19 Uhr, Eintritt zehn Euro, Anmeldung bis 8. März unter [tasting@eggendorfer.wine](mailto:tasting@eggendorfer.wine) oder Telefon 54 07 60 16). **FRANZ KOTTEDE**



Das neue Lokal Matiz am Candidplatz vereint die mediterrane und orientalische Küche. FOTO: OH