

Sendling wird süßer und bunter



Darina und Peter Cernecky in ihrer über und über pastellfarbenen Donuteria.

Fotos: Daniel von Loeper

Darina und Peter Cernecky eröffnen eine Donuteria-Filiale in der Kistlerhofstraße

Franchise, das verbindet die meisten mit den USA, großen Burger- oder Kaffee-Ketten und Massenproduktion. In Sendling hat jetzt die erste Deutschland-Filiale der Donuteria eröffnet. Das Unternehmen betreibt 15 Filialen in der Slowakei und wächst gerade in Europa. Nicht nur die Slowaken sind heiß auf die süßen Ringe. Inzwischen gibt es Läden in Prag, Budapest, Malaga und seit Freitag in München.

Die Donuteria schreibt sich Qualität auf die Fahnen. Dort werden keine aufgebackenen Tiefkühl-Teigringe verkauft, sondern jeden Tag hochwertige Donuts frisch produziert. Der Hefeteig ist vegan und ohne Zucker. Jeder einzelne Donut wird mit der Hand gemacht. Füllungen und Toppings sind keine Standardware. Spezielle belgische und italienische Schokolade wird verwendet. Die Cremes und Füllungen der Früchte-Donuts enthalten einen hohen Anteil an frischem Obst.

Die Rezepte haben die Donuteria-Gründer entwickelt. Sie schulen Filialbetreiber ausgiebig, damit alles so schmeckt, wie es soll. Donuteria-Chef Daniel Hamrák ist extra aus der Slowakei nach München ge-

kommen, um das erste deutsche Betreiber-Paar Darina und Peter Cernecky in die Kunst des Donuts einzuweisen.

Die beiden Münchner sind gebürtige Slowaken und arbeiteten bisher in der Gastronomie der Region. Mit der Donuteria eröffnen sie ihr eigenes gemütliches Café. „Wir sind nicht einfach ein Donut-Laden. Wir möchten ein Treffpunkt sein“, sagt Peter Cernecky. Die Einrichtung ist Weiß, Rosa und Hellblau, samt Spielecke für die Kleinen und einer Schaukel für die Großen. Schon vor der Eröffnung schauten viele Sendlinger neugierig durchs Fenster.

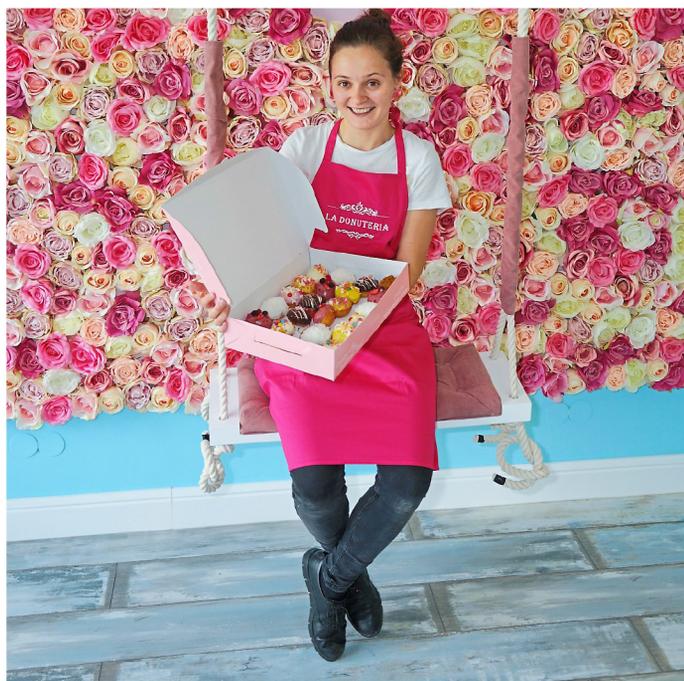
Zu den Donuts (4 bis 5 Euro) kann man gemütlich Kaffee trinken (Cappuccino 3,50 Euro) oder einen Aperitif (Aperol Spritz 7,50 Euro) sowie Bier trinken. Und welchen Donut sollen wir nun als erstes probieren? Peter Cernecky empfiehlt den Boston Cream (4,90 Euro). Überzogen mit glänzender Schokolade, gefüllt mit einer Baileys-Creme, eine gar nicht zu süße Wonne! Der Teig fluffig, außen leicht knusprig, die Füllung nicht zu üppig und die Schokolade sehr fein. Dafür kann man das Mittagessen mal ausfallen lassen!

Ruth Frömmer

Kistlerhofstraße 111, Nähe U-Bahn: Machtlfingerstraße
Mo bis Sa: 10 bis 18 Uhr



Optisch eine Wonne, geschmacklich gar nicht so extrem süß.



Eine Schaukel für die Großen und eine Spielecke für die Kleinen.