

Bruschetta mit Sauerkraut

Neues von der Toskana bis zur
Oberpfalz und Jan Hoffmanns
letzte vegetarische Menüs

Es soll ja Münchnerinnen und Münchner geben, die bereits festgestellt haben, dass es in Italien nicht nur den Gardasee gibt, sondern auch andere schöne Gegenden. Das war jetzt ein bisschen polemisch, klar, denn es dürfte keine andere deutsche Stadt geben, in der es so viele italienische Lokale aller Art gibt wie in München und Umgebung. Mehr als 500 sollen es angeblich sein. Feinkost aus Italien ist noch nicht so gut vertreten, auch wenn mit dem Eataly in der Schrammehalle geradezu ein Einkaufszentrum italienischer Lebensart und Ernährungsweise mitten in der Stadt residiert. Nicht weit entfernt davon hat jetzt

LOKALRUNDE

Was sich in der Gastro tut



Marco Cremone bringt den Münchnern die Toskana nahe.

FOTO: ROBERT HAAS

die **Cremone Factory** aufgemacht, ein Fachgeschäft für Lebensmittel aus der Toskana. Inhaber **Marco Cremone** stammt von einem Landgut in der Nähe von Pisa, das unter anderem biologisches Olivenöl herstellt. Das bekommt man jetzt auch in der Frauenstraße 17, darüber hinaus aber auch verschiedene italienische Craft-Biere, 20 verschiedene Bruschetta-Pasten, biologische Weine aus Pisa vom Weingut Torre a Cenaia, diverse Grappa-Sorten, Pasta sowie Wurst und Fleisch aus der Toskana (*Cremone Factory, Frauenstraße 17, Montag bis Samstag 9-19 Uhr, vor Weihnachten bis 20 Uhr, Telefon 0151-21079253, www.cremonefactory.com*).

Deutlich regionaler ist **Susanne Müller** unterwegs; seit Anfang Oktober hat sie einen eigenen Stand namens **Kraut und Müller** auf dem Viktualienmarkt, zwischen Biergarten und Frauen-/Reichenbachstraße, und nicht so ganz leicht zu finden, da auf der Rückseite der Hauptgasse. Sie hat sich spezialisiert auf fermentiertes und eingelegtes Gemüse sowie eingemachtes Obst. Es gibt dort aber auch Spezialitäten aus der Oberpfalz, zum Beispiel Schwarzgeräuchertes, Zoiglbier und Lebkuchen (*Kraut und Müller, Viktualienmarkt, Abteilung VI.*