



Viele gehen der Kunst wegen ins Museum, aber ein Kaffee tut es manchmal auch: Blick ins Café der Pinakothek der Moderne.

FOTO: FLORIAN PELJAK

Museumsreif

In der Pinakothek der Moderne wechselt der Pächter des Cafés. Das sorgt für Bewegung auf dem umkämpften Markt für Catering – und dahinter steckt eine Insolvenz in der Familie Schottenhamel

VON FRANZ KOTTEDEK

Die Meldung liest sich recht unspektakulär: Das Café in der Pinakothek der Moderne hat einen neuen Pächter. Die Firma Dahlmann Catering darf sich jetzt „kulinarischer Exklusivpartner“ der Staatsgemäldesammlungen für dieses große Museum der modernen Kunst nennen. Jährlich 400 000 Besucher kommen in das 2002 eröffnete Haus, es ist eines der weltweit größten Museen für Kunst, Grafik, Architektur und Design des 20. und 21. Jahrhunderts. Für Ulrich Dahlmann, den Kleineren neben den Großen Käfer und Dallmayr auf dem umkämpften Münchner Markt für Catering, ist das eine neue Erfolgsmeldung. Hat man doch erst 2014 die Horst Esskultur-Bar im benachbarten Museum Brandhorst übernommen. In der Pinakothek der Moderne kann Dahlmann nun auch den Wintergarten und den Kubus sowie die Rotunde und das Auditorium für Veranstaltungen nutzen.

Möglich wurde die überraschende Übernahme vor allem durch die Insolvenz einer

Firma des vorherigen Pächters. Dieser stammt aus einer in Münchens Gastronomie eigentlich hoch angesehenen Familie: Michael Schottenhamel. Die Schottenhamels sind seit 1867 Wiesnwirte mit einer eigenen Festhalle. Heute haben dort Christian und Michael Florian Schottenhamel das Sagen. Ersterer hat obendrein noch den Biergarten Menterschwaige und den Löwenbräukeller und wird 2018 den Nockherberg übernehmen. Jener Michael Schottenhamel, der jetzt mit dem Museumscafé Schiffbruch erlitt, gehört ebenfalls zur Dynastie; sein Vater ist ein Halbbruder des jetzigen Wiesnwirts Michael Florian, der Namensvetter somit also ein Halbneffe.

Seit 2007 gründete Michael Schottenhamel offenbar eine Firma nach der anderen, deren Adressen auch noch des öfteren wechseln. Allein die Cateringfirma, ursprünglich gegründet von der nach englischem Recht in Birmingham gegründeten Schottenhamel Limited, ändert ihren Namen innerhalb von lediglich sechs Jahren von Schottenhamel Limited & Co. KG erst in Schottenhamel GmbH & Co. KG, später

dann in Speiseagentur GmbH & Co. Fine Food KG, später noch in Speiseagentur GmbH & Co. KG sowie schließlich in Café Moderne GmbH & Co. KG. Parallel dazu gibt es weitere Firmen und Verwaltungsgesellschaften, die ebenfalls mal in der Münchner Augustenstraße, Am Einlaß und später dann in Grünwald ansässig sind. Geschäftsführer ist praktisch immer der heute 51-jährige Michael Schottenhamel.

Es gibt viele Klagen wegen unbezahlter Rechnungen, 19 Mal kommt der Gerichtsvollzieher

Im Jahr 2016 aber ist die Geschichte erst einmal vorbei. Im Mai eröffnet das Amtsgericht das Insolvenzverfahren über die Café Moderne GmbH & Co. KG, die Gesellschaft wird aufgelöst. Im August folgt die Café Mod Betriebs GmbH, das Amtsgericht lehnt die Eröffnung des Insolvenzverfahrens diesmal jedoch „mangels Masse“ ab. Währenddessen laufen zahlreiche Klagen

wegen unbezahlter Rechnungen gegen Schottenhamel, mal geht es um 4000 Euro für gelieferte Getränke, mal auch nur 126,48 Euro aus einer Mahnsache. Insgesamt 19 Mal taucht der Gerichtsvollzieher in den vergangenen zwei Jahren allein an der Münchner Adresse der Schottenhamel & Company KG Am Einlaß 3a auf. Schottenhamel ist schwer zu erreichen, auch für die SZ: Unter der Firmennummer meldet sich nur ein Anrufbeantworter.

Ob die Staatsgemäldesammlungen ähnliche Probleme mit ihrem Pächter hatten, ließ sich am Dienstag nicht in Erfahrung bringen: Sie gaben keine Stellungnahme ab. Der neue Betreiber hingegen freut sich auf die neue Aufgabe. „Daily Pop Up Café“ soll das Café künftig heißen. „Wir sind sehr stolz“, sagt Firmenchef Ulrich Dahlmann, „für ein so hochkarätiges Museum Exklusivpartner zu sein“. Nun wolle man die Museumsbesucher begeistern und auch den Menschen im Kunstareal ein Angebot machen, „das zwar bodenständig ist, aber handwerklich wie kreativ höchsten Ansprüchen genügt“.