

Großmeister und Schatzkammer

Feinkost Böhme präsentiert sich in neuer Optik, mit Sushi-Bar und Weinparadies

Am Dienstag um 11 Uhr öffnet Feinkost Böhme nach dem Umzug im Kronprinzbau seine Pforten. Der traditionsreiche Feinkosthändler präsentiert sich in neuer Optik, mit Sushi-Bar und großen Ambitionen.

VON JÜRGEN BOCK

Es ist der Vorabend der Eröffnung. Die neuen Besitzer Ariane und Ferdinand Piëch führen eine kleine Gruppe geladener Gäste durch das fast 1400 Quadratmeter große Geschäft. An der Tür hat der Sicherheitsdienst derweil alle Hände voll zu tun: So mancher Passant würde am liebsten gleich zum Einkaufswagen greifen und lässt sich nur ungern verrotten. Es scheint, als ob viele nur auf den Gourmet-Tempel gewartet hätten.

Große Vergleiche, das wird schnell klar, scheut man hier nicht. „Mit Feinkost Böhme sind wir besser aufgestellt als München mit Käfer“, sagt etwa OB Wolfgang Schuster und freut sich, dass die neuen Räume im Kronprinzbau „das i-Tüpfelchen auf die städtische Neuordnung rund um den Kleinen Schlossplatz“ seien. Und auch Piëch betont: „Wir sind viel herumgereist und haben uns Feinkostgeschäfte angeschaut. Es gibt aber gar nicht mehr so viele, und meist sind sie eher alt und auf Tradition ausgerichtet.“

Das soll bei Böhme, bei aller Historie, anders sein. „Wir wollen auch ein junges Publikum ansprechen, ohne dabei abgehoben zu wirken“, sagt Piëch. Dementsprechend hat die Optik des Feinkosthändlers eine Generalüberholung erlebt. Verschwunden ist das traditionelle Orange, Mitarbeiter, Schilder und Etiketten präsentieren sich in neuen, gedämpfteren Farben. Das Sortiment freilich ist gewachsen: „Wir bieten hier 7500 verschiedene Artikel an, darunter 250 Eigenprodukte“, so Piëch. Wichtig ist den Betrei-



Ferdinand Piëch zeigt die neue „Schatzkammer“

Foto: Franziska Kraufmann

bern: „Wir bieten auch Grundnahrungsmittel, die sich preislich in einem völlig normalen Rahmen bewegen.“

Wie bisher gibt es ein Bistro, dazu kommt ein Restaurant. Den sieben Köchen, die auch die Speisen fürs kalte Büfett zubereiten, kann man vom Laden aus durch eine Scheibe über die Schulter schauen. Im hinteren Bereich verbergen sich zwei Höhepunkte: eine Sushi-Bar mit 30 Plätzen, in der Sushi-Großmeister Somchai kleine Kunstwerke aus Fisch zaubert, und die Weinabteilung. Zu ihr gehören nicht nur

600 verschiedene Weine, sondern auch ein begehbarer Humidor. „In dieser Schatzkammer lagern gut 100 Weltklasse-Weine bei 10 bis 12 Grad“, schwärmt Abteilungsleiter und Weinbau-Ingenieur Stefan Heck, „so etwas findet man von Flensburg bis Garmisch nicht noch einmal.“

Dabei soll es zunächst auch bleiben, denn an eine Expansion denkt Piëch trotz mehrerer Anfragen zurzeit noch nicht: „Jetzt machen wir das hier richtig, und dann sehen wir weiter.“ An Vorschusslorbeeren mangelt es jedenfalls nicht.