



merlins ♦ angertorstr. 4 ♦ 80469 münchen

merlins

vino e bocconcino

PRESSEINFORMATION - Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

München, August 2011

Interview mit Merlin Lamparth

über Italien, eine Küchenschlacht mit Alfons Schuhbeck, ihr hochprozentiges Hobby und Geburtstags-Leckereien für Thomas Gottschalk...

Frage:

Merlin, wie kamen Sie auf die Idee, Ihre eigene Enothek, bzw. Vinothek in München zu eröffnen?

Antwort Merlin Lamparth:

In den Jahren, die ich in Italien verbrachte, hatte ich eines ganz besonders zu schätzen gelernt: den kleinen Laden bei mir um die Ecke. Ein herzliches, familiäres Miteinander. Die warme und offene Art, mit der ich jeden Tag aufs Neue von Mamma Lucia willkommen geheißen wurde. Wo sie mich mit einem freudigen Lachen und einem temperamentvollen „Ciao Bocconcino - Willkommen mein knuspriges Mädchen“ empfing. Hier traf man sich mit Freunden - und wenn man mal alleine kam, fand man schnell neue. Jeder war hier stets willkommen und man gehörte immer irgendwie dazu. Alle liebten Mamma - und Mamma hatte jeden in ihr Herz geschlossen.

Frage:

Und aus diesen sonnigen Erinnerungen an Ihre Zeit in Italien kam Ihnen dann die Idee, ein ähnliches Konzept in München umzusetzen?

Antwort Merlin Lamparth:

Zurück in München, der - wie man sagt - nördlichsten Stadt Italiens, vermisse ich nichts so sehr, wie meinen kleinen Laden um die Ecke. Einen Ort, an dem ich mich wohl fühle. Der mein zweites Wohnzimmer ist. Von dem ich sage, hier bin ich zuhause unter Freunden.

Frage:

Da entschlossen Sie sich, als „Mamma Merlin“ diesem Vorbild nachzueifern? Sie kommen also aus dem gastronomischen Bereich und haben nur noch nach dem passenden Konzept gesucht, sich selbst zu verwirklichen?

Antwort Merlin Lamparth:

(lacht) Bei Weitem nicht! Ich kam zur Gastro, wie die Jungfrau zum Kinde. Ursprünglich hatte ich Industriekauffrau gelernt. Im Anschluss an die Ausbildung trieb mich aber meine Reiselust und Neugierde hinaus in die Welt - ein Bürojob hätte mich niemals erfüllt - ich brauche den Kontakt mit Menschen, will die Düfte, Gerüche, Geschmäcker und Kulturen fremder Länder kennenlernen. Also bewarb ich mich kurzentschlossen als Flugbegleiterin bei der Deutschen Lufthansa, durchlief sämtliche Eignungstests und ehe ich mich versah, fand ich mich in Shanghai, Hong Kong, New York und all den Großstädten dieser Welt wieder. Doch zuhause habe ich mich bis dahin nirgendwo gefühlt. Bald darauf wurde ich Trainerin und schulte die Kollegen u.a. im Umgang mit First-Class Gästen. Wenn Sie dies als „gastronomische Erfahrungen“ bezeichnen wollen, dann bitte (lacht nochmals herzlich). Im Frühjahr 2009 wurde die „Lufthansa Italia“ gegründet und ich entschied mich, nach Mailand zu wechseln. Eine der grundlegendsten Entscheidungen, die mein zukünftiges Leben maßgeblich beeinflussen sollte - wie sich bald herausstellte.



merlins ♦ angertorstr. 4 ♦ 80469 münchen

merlins

vino e bocconcino

Frage:

Den Sprung von der Flugbegleiterin zur Gastronomin müssen Sie und jetzt aber erklären.

Antwort Merlin Lamparth:

Wenn das nur so einfach wäre. Manchmal führen banale Umstände zu völlig unerwarteten Entwicklungen... Ich will versuchen, es Ihnen zu erklären. In Italien habe ich mich zum ersten Mal richtig heimisch gefühlt. Die Gerüche und Geschmäcker, die Menschen, Lebensart - alles hat gepasst. So begann ich mich auch schnell für die italienische Küche zu interessieren, sah „Mamma Lucia“ fleißig beim Kochen zu, probierte gemeinsam mit ihr Neues aus und ließ mich zu eigenen Kreationen inspirieren. Besonders für selbst erfundene Pesto Variationen schien ich ein Händchen zu haben. Ich bekochte Freunde und Familie und jeder war hin und weg von meinen kleinen, selbst kreierten Köstlichkeiten. Ich bekam von allen Seiten zu hören, dass mein Essen besser schmecken würde, als alles, was meine Freunde in ihren Lieblingsrestaurants jemals aufgetischt bekamen.

Frage:

Das beflügelt natürlich ungemein. Da dachten Sie sich also - ich probier's einfach mal und mach mich selbständig?

Antwort Merlin Lamparth:

Wissen Sie, man denkt immer, Freunde und Familie, die sagen so etwas aus Höflichkeit. Ich habe es anfangs nicht ernst genommen. Irgendwann hat mich dann aber doch der Ehrgeiz gepackt und ich wollte von unabhängigen Fachleuten wissen, was wirklich hinter meinen Kochkünsten steckt. Also bewarb ich mich für die ZDF Fernsehshow „Küchenschlacht“. Wochen zogen ins Land, ich hatte von der Produktionsfirma nichts gehört und es ehrlich gesagt schon fast vergessen. Eines Tages kam ich morgens um 6 Uhr aus Mexico City nach Hause und fand im Kasten einen Brief mit der Einladung in die Show - am nächsten Tag! Völlig übermüdet rannte ich los, kaufte wie eine Wilde alles, was der Wochenmarkt hergab und am Nachmittag stand mein Menü für die Sendung.

Frage:

Der große Durchbruch?

Antwort Merlin Lamparth:

Ja und nein. Ich hatte ja noch nie ein Fernsehstudio von innen gesehen. Die Kameras, die Scheinwerfer, das Publikum, dass einen erwartungsvoll anschaut und dann stand auf einmal Sternekoch Alfons Schuhbeck neben mir, den ich schon lange für seinen Kochstil mit vielen frischen Gewürzen und heimischen Produkten bewundert habe - mein Herz schlug im Vier-Viertel-Takt. „Bleib ruhig Maderl, i bins nur, der Alfons - z'sammn pack ma des scho“ sagte er zu mir - und da war das Eis getaut. Okay, in der Show bin ich zwar nur Zweite geworden - aber für meine Zukunft sollte es der Hauptgewinn werden.

Frage:

Der Kontakt zu Alfons Schuhbeck blieb also auch nach der Fernsehshow erhalten?

Antwort Merlin Lamparth:

Nicht nur das. Alfons lud mich ein, hin und wieder gemeinsam mit ihm in den Küchen der „Südtiroler Stuben“ zu kochen. Solch eine Gelegenheit bietet sich nicht jedem. Ich konnte bei ihm so viel lernen und mich weiterentwickeln - dafür bin ich ihm unendlich dankbar! Als Alfons mitbekommen hatte, dass ich mich neben dem Kochen auch sehr für Wein interessiere, förderte er mich in meiner Idee, eine Ausbildung zur Sommelière zu machen und bot mir an, mein Wissen durch Mitarbeit in seinem



merlins ♦ angertorstr. 4 ♦ 80469 münchen

Merlins

vino e bocconcino

Weinladen zu vertiefen. Was für ein Angebot! Bald schon konnte ich die Leitung des Weinladens am Platzl übernehmen. Ich schlug ihm vor, das Konzept zu erweitern und gestaltete mehrere Themenabende, bei denen ich speziell abgestimmte kleine Gerichte entwickelte, die nach meinen Rezepten zubereitet und zum Wein passend angeboten wurden. Die Geburtsstunde von *Merlins - vino e bocconcino* sozusagen (schmunzelt).

Frage:

Sie arbeiten als First-Class Flugbegleiterin, schlossen die Ausbildung zur staatlichen Sommelière mit Auszeichnung ab, verfeinern mit Hilfe von Star-Koch Alfons Schuhbeck Ihre Küchen-Kenntnisse und eröffnen nun demnächst ihre eigene kleine Enothek - ein ganz schön straffes Pensum für eine Mitte 20 Jährige. Wie schaffen Sie das alles?

Antwort Merlin Lamparth:

Das frage ich mich auch manchmal. Besonders in den letzten Wochen, jetzt vor der Eröffnung, wusste ich manchmal nicht, wo mir der Kopf steht. Aber ich bin ein Workaholic. Ich packe die Dinge gerne an, die vor mir liegen und führe sie erfolgreich zu Ende. Zudem habe ich das Glück, von vielen lieben Freunden umgeben zu sein, die mir immer hilfreich mit Rat und Tat zur Seite stehen. Das größte Glück ist jedoch, dass mein Freund Robert zu 200 Prozent hinter mir und meinem eingeschlagenen Weg steht und mich in allen Belangen unterstützt. Ihn wird man oft zusammen mit mir im *Merlins* sehen - aber nur hinter der Theke - die Küche ist mein Hoheitsgebiet. Wir haben uns da auf eine für beide Seiten befriedigende Lösung geeinigt: ich koche und er isst (lacht laut).

Frage:

Rückblickend betrachtet - was war ihr bislang schönstes Erlebnis seit Ihrem Entschluss, sich mit *Merlins* selbst verwirklichen zu wollen?

Antwort Merlin Lamparth:

Eines Tages rief mich Alfons Schuhbeck an und fragte, ob ich nicht Lust hätte, gemeinsam mit ihm und seinem Team nach New York zu fliegen um dort das Essen zum 60. Geburtstag von Thomas Gottschalk zu kochen. Ich dachte, ich träume! Was für ein aufregendes Wochenende. Einige Monate danach traf ich Thomas zufällig in München wieder - er kam sofort auf mich zu, erinnerte sich noch immer an mich, nahm mich in den Arm und bedankte sich nochmals für das gelungene Fest, dass wir ihm und seinen Freunden ausgerichtet hatten. Das hat mich tief beeindruckt.



merlins ♦ angertorstr. 4 ♦ 80469 münchen

Merlins

vino e bocconcino

Frage:

Abschließend - worin will sich *Merlins* von anderen Cafés und Restaurants unterscheiden?

Antwort Merlin Lamparth:

Ich stehe selbst jeden Tag in der Küche. Jeder Wein auf der Karte wird von mir persönlich ausgewählt. *Merlins* ist nicht nur irgend ein Schild an der Tür - es ist mein Name, mein Anspruch an Frische und Qualität. Ein Ort, der mit viel Herzblut konzipiert, eingerichtet und geführt wird. Die Enothek an sich ist ein einfacher, kleiner Laden. Auf der Karte findet man nur das, was auf dem Markt frisch angeboten wird und am allerwichtigsten: was uns selbst schmeckt! Regionale Produkte. Kein großer Schnickschnack. Kleine, gute, hausgemachte Köstlichkeiten - die in Italien weit verbreiteten "Bocconcino" eben. Selbstgemachte kleine Leckerbissen fern ab von „Pizza Funghi und Spaghetti Carbonara“. Dazu ein Glas Wein - alles zu einem fairen Preis - Ich möchte euch allen mit *Merlins* ein zweites Wohnzimmer im Herzen des Münchner Glockenbachviertels bieten. Bei *Merlins* ist jeder herzliche willkommen. Mein Team und ich geben unser Bestes, um dieses kleine Stückchen italienisches Lebensgefühl hierher zu bringen. Denn: Italiens Herz schlägt in München!

Pressekontakt:

Dominik Burger - d.burger@municmediahouse.com - 0151-1258 0319