



Hat sich einen Traum erfüllt: Sabrina Fenzl in ihrem Restaurant Mind in Markt Indersdorf.

## NEUERÖFFNUNG

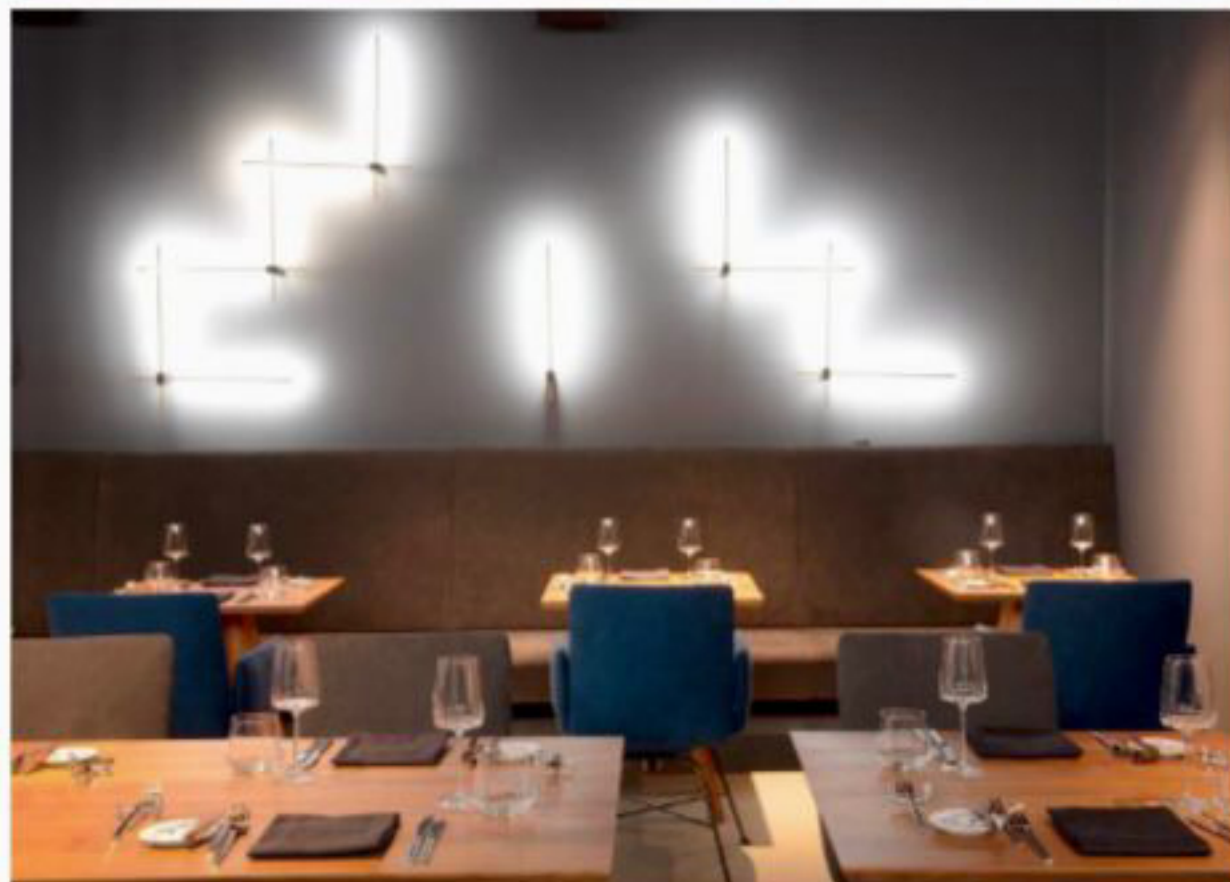
# Sinnesreise auf dem Land

In ihrem Restaurant Mind im oberbayerischen Landkreis Dachau serviert Sabrina Fenzl eine anspruchsvolle Küche. Das funktioniert und kommt an – nicht nur bei den Einheimischen.



Die Küche von Sabrina Fenzl: Stets aromenreich.

Am Tresen: Das Restaurant ist „ein Ort, an dem die Grenzen zwischen Küche und Bar verschwimmen“.



Tafeln im Mind: Ein ausgeklügeltes Licht- und Soundkonzept sorgt für Wohlfühl-Ambiente.

**E**in modernes Fine-Dining-Konzept, das schwebte Sabrina Fenzl vor. Doch als Spielort ihres Restaurants wählte sie nicht etwa eine frequentierte Lage in der Stadt, sondern eine Adresse fernab urbanen Treibens. Ihr im Frühjahr eröffnetes Lokal befindet sich in Markt Indersdorf, rund 35 Kilometer nordwestlich von München im oberbayerischen Landkreis Dachau. „Mir liegen die Gegend und Natur am Herzen“, sagt die gebürtige Indersdorferin. „Ich möchte auch meinen Gästen aus der Umgebung die gehobene Küche näherbringen.“ Mit dem Mind habe sie ihr Herzensprojekt verwirklicht: „Es ist unser Spielplatz und unsere Werkstatt, unser Zuhause“, sagt sie. Ihren Küchenstil beschreibt die 35-Jährige wie folgt: „Die Gerichte werden neu interpretiert, Aromen vereinen sich mit Texturen.“

## Restaurantfachfrau, Barkeeperin und Köchin

In den kernsanierten Räumlichkeiten einer ehemaligen Metzgerei soll das Mind ein „Ort sein, an dem die Grenzen zwischen Küche und Bar verschwimmen“. Der Barbereich mit zwölf Plätzen befindet sich quasi in der Küche. Dahinter liegt das eigentliche Restaurant mit 25 Plätzen. Hier wird an dunklen Holztischen ohne Tischdecken und bequemen Armsesseln mit grauem Bezug getafelt. Ein ausgeklügeltes Licht- und Soundkonzept sorgen für Wohlfühl-Ambiente, eine Tapete mit Dschungelmotiven sowie Schwebstühle vervollständigen das Ensemble. „Die Innenarchitektur

schafft eine besondere Atmosphäre – unser Dining-Konzept soll eine Reise der Sinne ermöglichen“, so die Chefin.

Sabrina Fenzl ist gelernte Restaurantfachfrau und Barkeeperin, später absolvierte sie eine Ausbildung zur Köchin bei den Geisels Privathotels in München. 2011 gründete sie ihr Unternehmen Avocatering: „Damit habe ich meine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Für mich ist Kochen Hobby und Beruf zugleich, es ist Kunst, es ist mein Leben“, sagt Fenzl. Ihre Catering-Firma mit 25 Mitarbeitern beliefert unter anderem rund zehn Kindergärten um Umkreis von Markt Indersdorf. Bekannt ist Fenzl auch durch Wettbewerbe wie den Koch des Jahres und Kochshows wie The Taste.

Die Nähe zur Natur zieht sich als roter Faden durch ihre Arbeit: Als Inspiration dienen Fenzl die eigene Forstwirtschaft und ihre Reisen um die Welt. „Wir haben großartige Produkte, etwa bayrischen Quinoa, Bisonfleisch, Hochlandrinder, Wachteln, Honig, Bier, heimische Kräuter und Gewächse“, schwärmt sie. Fenzl verwendet für ihre Kreationen auch Heu aus eigenem Anbau, Milch und Milchprodukte stammen von umliegenden Milchbauern. Die Küchenchefin will die Produkte variantenreich in ihre Rezepte und Zubereitungen integrieren, mit Techniken und Aromen der Welt vereinen und neu in Szene setzen: „So sind Shorttribs meine Interpretation der Spareribs. Gemacht vom Duroc, angeordnet auf Kalksteinen aus Marseille, auf denen ich saß, als ich diesem Gericht den letzten Feinschliff gab. Abgerundet mit rauchigem Whiskey, weißer Bohne und leicht säuerlichem Apfel-Kimchi.“

Serviert wird im Mind ausschließlich ein saisonales Menü (8 Gänge 120 Euro + Käse 20 Euro + Weinbegleitung/alkoholfreie Getränkebegleitung 49 Euro), in dem sich Elemente der Molekularküche mit Regionalem vereinen. Aktuell sieht das wie folgt aus: Brot & Zeit (Pork Belly, Bayerische Garenne, Bao Bun), Makrele aus dem Gewürzsud (Fenchel, Mandarine, Lorbeer), Harvest (Kohlrabi, Hagebutte, Getreide), Weiß & Rube (Rote Bete, Sauerrahm, Gurke), Rindvieh „Classics“ in drei Slots (Filet, Leber, Tafelspitz), Kürbis (Mokka, Estragon), Gebrannte Mandel (Traube, Molke, Verjus), Mind around the world. Dazu gibt es eine vegetarische Variante. Highlights wie der Pralinenwagen und ausgewählter Käse von Afineur Waltmann dürfen nicht fehlen. Besonders ist auch die Getränkeauswahl. Gäste können alternativ zur klassischen Weinbegleitung auch selbstgemachte Tonics, Wasserkefir, Tees und Fermentiertes wählen. Wer nur an der Bar sitzen will, kann sich kleine Snacks aus einer Barkarte aussuchen.

## Kochkurse und Events mit Gastköchen

Fenzl und ihr fünfköpfiges Team sind nah dran am Gast: „Wir vier Köche und Köchinnen servieren unsere Gerichte selbst und erläutern das, was uns wichtig ist. Denn die Gerichte erzählen eine Geschichte über die Liebe zum Kochen, die Überschreitung von kulinarischen Grenzen und die Suche nach Perfektion“, so die Küchenchefin.

Wie wirtschaftet es sich auf Land? Und an wen richtet sich Sabrina Fenzl mit ihrem Mind? Zielgruppe sind genussaffine Gäste und Gourmets, viele kommen aus Augsburg oder dem Großraum München: „Auch hier in der Region ist genügend Geld vorhanden, um auszugehen“, so die Chefin. Geworben wird per Social Media, besonders auf Instagram ist das Mind präsent. Zusätzlich werden Küchenpartys veranstaltet, auch mit Gastköchen. Einmal pro Monat gibt es zudem Kochkurse, etwa unter dem Motto „Forest Flair – Expedition in den Wald“ oder „Vegan for life“. Überschaubare Öffnungszeiten helfen der Gastronomin, wirtschaftlich zu arbeiten. Lediglich freitags und samstags ist das Lokal abends von 18 Uhr bis 1 Uhr geöffnet, die Bar zusätzlich am Donnerstag.

Von der Resonanz in den ersten Monaten ist Fenzl angetan. Das Gäste-Feedback sei sehr positiv: „Die Gäste sind begeistert von der ungezwungenen Atmosphäre und dem besonderen Ambiente. Und auch unser freundlicher Service mit den Erklärungen zu den einzelnen Gerichten wird viel gelobt“, erzählt die agile Gastronomin. „Besonders mögen die Gäste auch die spannenden Kombinationen und unsere nicht-alkoholische Begleitung“. Gerade Gäste, die mit dem Auto da sind, wissen Letzteres zu schätzen. *Astrid Filzek-Schwab*