

Ferdinand und Francesco

Das Bamberger Haus am Luitpoldpark ist wieder geöffnet: als österreichisches Spezialitätenrestaurant, familiäre Pizzeria und Nachbarschaftsbiergarten

VON FRANZ KOTTEDER

Kann man grundsätzlich bei Ihnen auch heiraten?", fragt eine junge Frau und steckt den Kopf zur Tür herein. „Grundsätzlich schon!“, sagt Sebastian Flaskamp und lacht. Alles andere wäre auch verwunderlich, denn das Bamberger Haus am Luitpoldpark ist seit jeher ein beliebter Ort für Hochzeiten, Geburtstagspartys und Firmenfeiern. Auch deshalb war im November die Aufregung groß, als das 1912 im Stil des fränkischen Barocks errichtete Ausflugslokal von einem Tag auf den anderen dichtmachte. Denn viele Gäste, die für ihre Feste hohe Vorauszahlungen geleistet hatten, bekamen ihr Geld nicht zurück: Die Betreibergesellschaft war insolvent, der Pächter hatte ein halbes Jahr zuvor einen Schlaganfall erlitten.

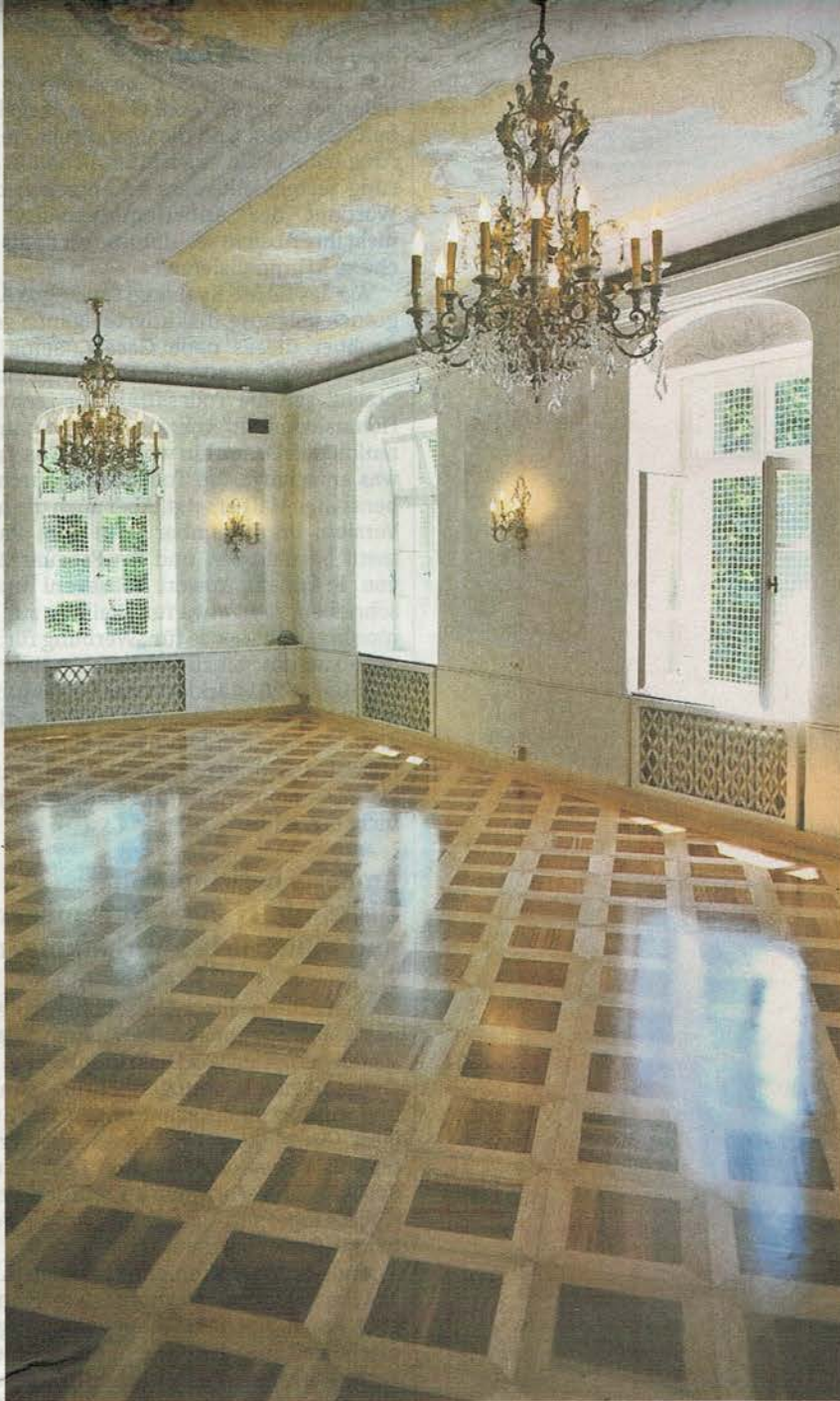
Sechs Monate später hat das Bamberger Haus heimlich, still und leise wieder aufgemacht, nach längeren Umbauarbeiten, mit neuen Pächtern und mit neuer Gastronomie. Zum Ferdinand heißt das gehobene österreichische Restaurant, das den größten Teil des Hauses umfasst. Im Tiefparterre befindet sich eine familienfreundliche Pizzeria mit dem Namen Ciao Francesco. „Irgendwas mit F sollte es schon sein“, sagt Sebastian Flaskamp, „schließlich heißt unser französisches Lokal in Haidhausen ja auch Chez Fritz.“ Flaskamp ist zusammen mit Tom Breiter und Mathias Rösch der neue Pächter des Bamberger Hauses, die Betreibergesellschaft der drei nennt sich „Die Hoflieferanten“ und ist in die Gastronomie eingestiegen mit dem 16-tägigen „Wiesnclub“ hinter der Bavaria als Fortsetzung des Oktoberfests nach Schanckschluss in den Zelten. Später kam dann das Lokal Chez Fritz dazu – und jetzt eben das Bamberger Haus.

Die Augustinerbrauerei ließ das städtische Haus aufwendig renovieren

Im Ferdinand, benannt nach dem von 1835 bis 1848 regierenden österreichischen Kaiser Ferdinand I., gibt es klassische Wiener Küche, vom Schnitzel über den Tafelspitz bis hin zum Fiaker-Gulasch und zum Backhendl, alles zu gepflegten Münchner Preisen, also nicht billig. Die Karte mit den Süßspeisen ist noch ausbaufähig, aber darum soll sich künftig ein eigener Konditor kümmern, sagt Flaskamp. Auch sonst ist das Haus runderneuert worden. Die Augustinerbrauerei, die das Bamberger Haus von der Stadt gemietet hat,



Hier kann man nicht nur heiraten: der Festsaal im Bamberger Haus (oben), Pächter Sebastian Flaskamp im Ferdinand



Hier kann man nicht nur heiraten:
der Festsaal im Bamberger Haus (oben), Pächter
Sebastian Flaskamp im Ferdinand.

FOTOS: STEPHAN RUMPF



auch wunderbarlich, denn das Bamberger Haus am Luitpoldpark ist seit jeher ein beliebter Ort für Hochzeiten, Geburtstagspartys und Firmenfeiern. Auch deshalb war im November die Aufregung groß, als das 1912 im Stil des fränkischen Barocks errichtete Ausflugslokal von einem Tag auf den anderen dichtmachte. Denn viele Gäste, die für ihre Feste hohe Vorauszahlungen geleistet hatten, bekamen ihr Geld nicht zurück: Die Betreibergesellschaft war insolvent, der Pächter hatte ein halbes Jahr zuvor einen Schlaganfall erlitten.

Sechs Monate später hat das Bamberger Haus heimlich, still und leise wieder aufgemacht, nach längeren Umbauarbeiten, mit neuen Pächtern und mit neuer Gastronomie. Zum Ferdinand heißt das gehobene österreichische Restaurant, das den größten Teil des Hauses umfasst. Im Tiefparterre befindet sich eine familienfreundliche Pizzeria mit dem Namen Ciao Francesco. „Irgendwas mit F sollte es schon sein“, sagt Sebastian Flaskamp, „schließlich heißt unser französisches Lokal in Haidhausen ja auch Chez Fritz.“ Flaskamp ist zusammen mit Tom Breiter und Mathias Rösch der neue Pächter des Bamberger Hauses, die Betreibergesellschaft der drei nennt sich „Die Hoflieferanten“ und ist in die Gastronomie eingestiegen mit dem 16-tägigen „Wiesnclub“ hinter der Bavaria als Fortsetzung des Oktoberfests nach Schanckschluss in den Zelten. Später kam dann das Lokal Chez Fritz dazu – und jetzt eben das Bamberger Haus.

Die Augustinerbrauerei ließ das städtische Haus aufwendig renovieren

Im Ferdinand, benannt nach dem von 1835 bis 1848 regierenden österreichischen Kaiser Ferdinand I., gibt es klassische Wiener Küche, vom Schnitzel über den Tafelspitz bis hin zum Fiaker-Gulasch und zum Backhendl, alles zu gepflegten Münchner Preisen, also nicht billig. Die Karte mit den Süßspeisen ist noch ausbaufähig, aber darum soll sich künftig ein eigener Konditor kümmern, sagt Flaskamp. Auch sonst ist das Haus runderneuert worden. Die Augustinerbrauerei, die das Bamberger Haus von der Stadt gemietet hat, ließ unter anderem Elektrik und die Bar erneuern, ein Fischgrätparkettboden wurde verlegt. Die Pächter haben schöne alte Möbel und andere Antiquitäten beigeleitet.

Die Pizzeria im Tiefparterre, wo es früher Brasilianisches vom Grill gab, sieht ein bisschen aus wie ein italienisches Strandlokal aus den Siebzigern, mit ihren rotkarrierten Plastiktischdecken und den korbumrankten Chiantiflaschen. 150 Plätze gibt es dort und eine familienfreundliche Speisekarte; die Pizza kostet zwischen 6,90 und 12,50 Euro. Kinder bis zu vier Jahren essen umsonst, bis zwölf Jahre zahlen die Eltern nur die Hälfte für sie.

Der Biergarten mit Selbstbedienungsbereich wird Ende Mai eröffnet, der Kinderspielplatz wurde von der Straßenseite zur Parkseite hinverlegt. Damit kommt man auch den Anwohnern etwas entgegen, zu denen man ein gutes Verhältnis aufbauen will. In der Vergangenheit gab's da ja immer wieder mal Beschwerden. „Wir verstehen uns auch ein bisschen als Stadtteilwirtschaft“, sagt Flaskamp. Eine große Bandbreite also, vom gehobenen Restaurant bis zum Familienlokal. Und heiraten kann man selbstverständlich auch noch.