



Der Mensch steht bei dem Waldkirchner Familienunternehmen Garhammer schon seit jeher im Mittelpunkt. Das gilt natürlich auch für das ambitionierte Restaurantteam um Michael Simon Reis.

RESTAURANT JOHANNIS

HOCHKARÄTIGER GENUSS IM *Modehaus Garhammer*

Die Auszeichnung „Store of the Year 2014“, die der Handelsverband Deutschland dem Modehaus Garhammer in der Kategorie Fashion im Januar verliehen hat, krönt die großangelegten Investitionen, die das Waldkirchner Famili-

enunternehmen in den Ausbau seiner exklusiven Garhammer-Shopping-Welten gesteckt hat. Hinter der Auszeichnung steckt eine beachtliche Erfolgsgeschichte, der im September 2013 noch ein weiteres, nicht minder beeindruckendes Kapitel hinzugefügt wurde: die Eröffnung des Fine-Dining-Restaurants Johannis. Präsentieren sich die ersten drei Etagen des im letzten Jahr stark erweiterten Modehauses als Paradies für anspruchsvolle Fashion Victims, dreht sich in der vierten Etage alles rund um den Genuss – grandiose Ausblicke über die sanfte

Hügellandschaft des Bayerischen Waldes von jedem Tisch inklusive. Für das Konzept des eindrucksvollen Restaurant-Newcomers hat sich die Inhabersfamilie Huber gleich zwei international erfahrene Experten mit ins Boot geholt: die Interieur-Experten von Blocher Blocher Partners und Michael Simon Reis. Der sterneerfahrene Küchenchef, der zuletzt im Wiener Gourmettempel Steirereck und im Restaurant „Arzak“ in San Sebastian (aktuell Platz 10 der Welt, 3 Sterne Michelin) am Herd stand, war der Wunschkandi-



Das Ambiente des außergewöhnlichen Restaurant-Newcomers im Modehaus Garhammer spannt einen atmosphärischen Bogen zwischen Kosmo-Flair und der Region.



Regionale Produkte innovativ zubereiten, das ist der Leitgedanke hinter dem Küchenkonzept von Michael Simon Reis, der seine Kunst in den besten Gourmetadressen Europas polieren konnte.

dat der beiden Huber-Brüder, die als Konsequenz ihrer qualitäts- und servicegeprägten Firmenphilosophie ihre internationale Modewelt mit einem Restaurant krönen wollten, das auf höchstem Niveau kosmopolitisches Flair mit Regionalität verbinden soll. Für die Region ein überaus ehrgeiziges Ziel, aber auch ein sehr reizvolles. Das fand auch Michael Simon Reis, der für diese Herausforderung in seine Heimat zurückkehrte und zusammen mit einem wirklich tollen Team den Spagat zwischen den besonderen Anforderungen an ein „Kaufhausrestaurant“ und einer Fine-Dining-Adresse mit Bravour meistert. Was sich zunächst nach Kompromiss anhört, ist keiner. In der offenen Küche werden

knackige Salate, innovative Tagesgerichte, der Mittags-Business-Lunch, Kuchen, Desserts und bayerische Klassiker mit der gleichen Hingabe und aus den besten Produkten der Region zubereitet, wie das innovative Gourmetmenü, das bereits ab 18.00 Uhr serviert wird. Die Anzahl der Gänge bleibt, wie eigentlich alles im Johannis, ganz dem Gusto der Gäste überlassen. Denn Flexibilität und vorbildlicher Service werden bei Garhammer seit jeher großgeschrieben. Diese Grundeinstellung prägt spürbar die warme Atmosphäre im Restaurant Johannis. Das gesamte Team ist mit sichtlicher Freude und Hingabe und nach der eigenen Restaurant- und Küchenphilosophie bei der Sache: „Gut kochen zu

können, bedeutet nicht sofort aufzufallen, sondern lange im Gedächtnis der Menschen zu bleiben.“ Ein Blick in den begehbaren, sehr hochkarätig bestückten Weinschrank zeigt, dass insbesondere die Sommeliers mit großer Passion agieren. ■

Leitung: Michael Simon Reis
Marktplatz 24 (im vierten Stock
des Modehauses Garhammer)
94065 Waldkirchen
Telefon: 0 85 81 / 2 08 20 00
E-Mail: info@restaurant-johannis.de
Internet: www.restaurant-johannis.de
Öffnungszeiten Küche: Montag bis Samstag
11.30 – 23.00 Uhr
Ruhetage: Sonntag und an Feiertagen
Kreditkarten: Mastercard, Visa