



„Genau jetzt ist die richtige Zeit, dem Thema Fleisch einen neuen, nachhaltigen Rahmen zu geben“

Das St.Ribs in München zelebriert Fleischgenuss in höchster Zubereitungs-kunst und feiert ein fulminantes Opening.

Mit Spareribs als Soulfood. Clueso auf der Bühne und Veronica Ferres, Tom Wlaschiha und Ken Duken als Gäste.

München, 18. September 2023. Auf den Tag genau acht Wochen nachdem das St.Ribs seine Pforten zum ersten Mal eher leise geöffnet hat (und seitdem jeden Tag full house hat), wurde es nun, zur offiziellen Eröffnung, definitiv lauter und sehr lebendig. Max Schlereth und Moritz Haake, die beiden geistigen Väter des St.Ribs, luden zum **Grand Private Opening**, das ganz im Zeichen der Einladung stand: „Grand“ und „Private“ zugleich: großes Spektakel in handverlesener, ausgewählter Runde.

Vor 100 Premieren- und Genussgästen, zu denen Fleischliebhaber, Vegetarier, Veganer, langjährige Weggefährten, Freunde und prominente Persönlichkeiten wie Annemarie und Wayne Carpendale, Heikko Deutschmann, Ken und Marisa Duken, Marie-Jeanette Ferch, Veronica Ferres, US-Generalkonsul Timothy Liston, Stefan Reuter, Anna Schudt, Holger Stromberg und Tom Wlaschiha zählten, stellten die beiden Gastgeber erstmals offiziell ihr „Spareribs als Soulfood“-Konzept vor. Dazu servierten sie butterzarte Rippchen vom Kalb, Schwein und Rind in schönstem Einklang mit veganem Waldpilzstrudel und geröstetem Kichererbsen Hummus bzw. vegetarische Salat- und Gemüsebowls, worüber sich besonders Schauspielerin und Produzentin Veronica Ferres freute, die selbst seit über zwei Jahren Vegetarierin ist und „jetzt Tofu, Hummus und Gemüse sowie in letzter Zeit auch ein wenig Fleisch isst“. Wenn ihre Familie es sich aber wünscht, koche sie aber natürlich auch Fleisch.

Max & Moritz: Der Gastronom hatte die Idee, der Hotelier die Location

Der Münchner Multi-Gastronom Moritz Haake spielte schon länger mit dem Gedanken, den hierzulande kulinarisch sehr stiefmütterlich behandelten Spareribs eine neue Wertigkeit zu geben – mit viel Liebe zum Produkt, eigens entwickelten Rezepturen und in ausgesucht hoher Qualität. Für diesen Ansatz, gerade in der jetzigen Zeit Fleisch eine neue Bühne zu geben und ein Konzept zu realisieren, das mehr beinhalten sollte als „einfach gut essen zu gehen“, sah Living Hotels Inhaber Max Schlereth nicht nur jede Menge Potential und eine echte Marktlücke, sondern hatte mit seinem Hotel Das Viktualienmarkt in der Frauenstraße 4 zudem auch den idealen Platz.

„Gerade weil Fleisch eine besondere Ressource ist und nicht endlos verfügbar ist bzw. sein soll, wollen wir mit dem St.Ribs zeigen, wie Fleischgenuss zeitgemäß, sinnhaft, lecker und nachhaltig geht – seltener aber dafür besser. Ganz nach Manier des Sonntagsbratens“, so Max Schlereth. Denn was beiden in der aktuellen Ernährungsdiskussion und in der gastronomischen Landschaft schlicht fehlte, war das Thema Fleisch als wertvolle Delikatesse, „im Kontext sich selbst etwas zu gönnen, Fleischkonsum wieder zu etwas Besonderem zu machen und das in richtig schönem Ambiente“, ergänzt Moritz Haake.





Darum auch der Name St.Ribs. Mit Spareribs aller Art in klassisch modernen Kreationen und Interpretationen und Fleisch von ausgesuchten Partnern, das in verschiedensten Zubereitungen, eigens entwickelten Rezepturen und Gewürzmischungen auf den Tisch kommt. „Wie aus unserer Idee nun Wirklichkeit geworden ist, fühlt sich extrem gut und zudem auch richtig an. Deshalb war es für uns ein persönliches Anliegen und eine große Freude, unsere St.Ribs-Reise, die ja eben erst begonnen hat, mit diesem für uns sehr besonderen Gästekreis zu teilen.“

Fleischliebhaber oder Vegetarier? Egal! Im St.Ribs steht bewusster Genuss für alle auf der Karte.

Man konnte es am Premierenabend deutlich sehen, hören und spüren: die altbekannten Gegensätze von Entweder-oder passen nicht mehr so recht. Nicht mehr in die Zeit und schon gar nicht hierher. Denn für Max Schlereth und Moritz Haake kann und muss Fleischgenuss gerade jetzt nachhaltig sein.

Eine Haltung, die die Gäste des Abends unisono teilten: „Essen gehen bedeutet immer etwas Besonderes. Wie ‚ins Kino gehen‘ anders ist als ‚den Fernseher anmachen‘, so Schauspielerin Anna Schudt, die extra aus Düsseldorf angereist ist. „Fleischessen ist Luxus, und so zelebriere ich das heute. Dem Thema Fleisch gibt das luxuriöse Ambiente hier den richtigen Rahmen.“ Ganz ähnlich sieht das Schauspielkollege Ken Duken, der sich wünscht, „dass wir unseren maßlosen Konsum in der Gesellschaft überdenken und wieder bewusster mit Lebensmitteln umgehen“ und Heikko Deutschmann, für den „bewusstes Genießen, ja Genuss überhaupt der Schlüssel ist – ganz gleich ob es Wurzeln hat oder Hufe - denn keiner zerstört, was er schätzt.“ Und auch Tom Wlaschiha, bei „Game of Thrones“ in der Rolle des Jaqen H’ghar einer der Hauptcharakter und gerade als Superheld der Podcast-Serie „Marvel’s Wastelanders“ zu hören, äußerte sich dazu am Opening-Abend: „Fleischzubereitung ist eine jahrtausendealte Kulturleistung, und ein gutes Steak oder Ribs gehören für mich unbedingt auf den Speiseplan, sind aber immer auch etwas Besonderes. Deshalb finde ich das Konzept vom St.Ribs so genial, sich auf Weniges zu beschränken, das dann aber mit höchster Kunst zuzubereiten. Das ist sozusagen die Suche nach dem Besonderen im Einfachen, durch Reduktion den Genuss zum Erlebnis zu machen.“

Kleiner Kreis & großes (Genuss)-Spektakel in drei Akten

Eingeläutet wurde das Opening ganz kosmopolitisch mit Klängen vom spanischen Star DJ Alan Alvarez, ganz münchenerisch mit einer Kir Royal-Champagner-Eisrutsche und den ersten Genussboten: knusprige Spareribs-Cheese Bällchen, Tatar auf geröstetem Ciabatta Brot, Knuspergarnelen am Spieß mit Limettenmayonnaise.





Im zweiten Akt des Abends durften sich die Premierengäste auf die Highlights aus der St.Ribs-Küche freuen, die im Flying Fingerfood-Modus gereicht werden: Prime Beef Short Rib mit Stout Beer Sauce und Süßkartoffeln, St. Louis Cut mit Knusper-Kartoffelstampf sowie Veal Teriyaki Ribs mit Apfel-Blaukrautsalat. Alles eigens entwickelte Spareribs-Kreationen, die vom Oberhaupt der Küche, Dominik Frank und seinem Team so zart zubereitet wurden, dass das Fleisch fast wie von alleine vom Knochen tanzte.

Den Abschluss-Höhepunkt des Openings bildete ein halbstündiges Privatkonzert mit Sänger Clueso, der gemeinsam mit seinen Bandkollegen Tim Neuhaus und Konstantin Doeben via Zug aus Erfurt angereist kam und mit Songs wie „Chicago“, „Achterbahn“ und „Cello“ der ohnehin schon grandiosen Stimmung und dem Abend schlicht die Krone aufgesetzt hat.

Fazit der beiden Gastgeber: „Wir haben uns ein Big Opening für unser erstes St.Ribs-Restaurant gewünscht, aber der Abend hat alle unsere Vorstellungen übertroffen. Was hier stattgefunden hat, das war eine einzige Aneinanderreihung von Highlights: nur lachende Gesichter, tolle Gespräche und neue Freundschaften zwischen langjährigen Weggefährten und neuen Gästen. Dass Annemarie & Wayne Carpendale ihren 10. Hochzeitstag bei uns verbringen. Dass wir Veronica Ferres bei uns begrüßen konnten. Und natürlich das phänomenale Konzert mit Clueso“, so Max Schlereth und Moritz Haake. „Es hat fast drei Jahre gedauert, bis wir unser Konzept und in Dutzenden von Testreihen unsere eigenen Rezepturen für die verschiedenen Ribs-Zuschnitte so entwickelt hatten, dass wir alle überzeugt waren, ‚das ist es‘. Aber es hat genau drei Minuten und einen Namen gebraucht, bis wir wussten, wen wir heute am liebsten bei uns hätten. Dass sich dieser ‚one in a million‘-Wunsch ausgegangen ist, sich unser Opening so smooth in seine Tourdaten eingefügt hat, Clueso hier live gespielt hat und unseren Genusstempel sozusagen offiziell ‚einweicht‘, mehr ging einfach nicht.... und natürlich ist es für uns dazu noch ein ganz persönliches Highlight, dass wir zeigen konnten, dass Spareribs, made à la St.Ribs einfach das tollste Essen der Welt sind.“

Kontakt Medien:

Alexandra Köhnlechner, +49 160 15 48 199 | ak@akoehnlechner.de

Barbara Fleischmann, +49 152 34 02 73 01 | bf@fleischmann-kommunikation.de

