



Der neue Anbau bei Birkle's Tröpfle an der Weißenhorn Schulstraße hat den rustikalen Charme einer Berghütte. Brenner Georg Birkle und Konditormeisterin Lisa Boncol wollen, dass sich ihre Gäste dort wohlfühlen.

Fotos: Alexander Kaya

Café mit Schuss

Gastronomie Georg Birkle und Lisa Boncol servieren in der Weißenhorn Brennerie künftig auch Kaffee und Kuchen. Die Verknüpfung von Schnaps und Süßem liegt für die beiden nahe

VON JENS NOLL

Weißenhorn Im Kamin knistert das Feuer, im Hintergrund erklingt Volksmusik, von einem Kissen in einer Ecke des Raumes blickt das Konterfei von König Ludwig II. in die Runde. Während der neue Anbau bei Birkle's Tröpfle in Weißenhorn von außen unscheinbar wirkt, versprüht er im Innern den urigen Charme einer Berghütte.

In dem mit Holzdecke, Holzboden und rustikalen Holzmöbeln ausgestatteten Raum sollen nicht nur Gäste Platz nehmen, die eine Kostprobe der hochprozentigen Kreationen von Brenner Georg Birkle nehmen wollen. Kaffee und Kuchen werden der Inhaber und seine Partnerin Lisa Boncol dort künftig ebenfalls servieren. Am Sonntag, 11. März, ist das kleine Café erstmals von 11 bis 17.30 Uhr geöffnet.

Schnaps und Süßes – wie passt das zusammen? Für Freunde von köstlichem Gebäck, das Alkohol enthält, ist diese Verbindung keinesfalls fremd. Und für Birkle und Boncol

lag sie auf der Hand. Denn er verkauft in seiner Brennerie an der Schulstraße schon seit längerem Naschwerk, das sie, die gelernte Konditormeisterin, selbst herstellt. Einige ihrer Pralinen verfeinert sie auch mit Birkle's Spirituosen. Umgekehrt sind in ihrem Laden La Pralina in Unterroth auch Produkte aus der Weißenhorn Brennerie erhältlich.

Hinzu kam die Idee eines Anbaus, die Birkles Vater Georg schon lange

gehegt hatte. Bei der Umsetzung hat er kräftig mitgeholfen. „Uns war es wichtig, etwas Uriges zu machen“, sagt Birkle junior. Die Leute sollen sich wohlfühlen, wenn sie auf einen Kaffee und ein Stück Torte – natürlich auch selbst gemacht von Lisa Boncol – vorbeischaun. Oder an einem Schau-Brennen teilnehmen. Oder zu einem der Kaffeenachmittage mit Akkordeonmusik kommen, die Birke und Boncol künftig an Donnerstagen veranstalten wollen.

Neben dem Brennen und dem Geschäft in Unterroth ist der Cafébetrieb für Birkle und Boncol ein Nebenzweig. Sie sind selbst gespannt, wie es sich entwickelt. „Wir setzen auch auf einen Mitnahmeeffekt“, sagt Birkle. Will heißen: Auch wer mit Schnaps und anderen alkoholischen Getränken eigentlich nichts am Hut hat, könnte Birkle's Tröpfle wegen des neuen Angebots aufsuchen. Und wer dem hochprozentigen Genuss nicht abgeneigt ist, wird bei einer Tasse Kaffee womöglich aufmerksam auf das weitere Angebot im Laden.

Die Konditormeisterin freut sich besonders darüber, im Herzen von Weißenhorn tätig zu werden. „In Unterroth hast du keine Laufkundschaft“, sagt sie mit einem Schmunzeln. Kuchen gebe es auch zum Mitnehmen, fügt sie hinzu. „Auf Vorbestellung gibt es auch Frühstück“, ergänzt Georg Birkle. Im Sinne der Familienfreundlichkeit will er in den Räumen auch noch eine Spielecke einrichten.

Der normale Café-Betrieb in Berghütten-Atmosphäre richtet sich nach den normalen Öffnungszeiten. Darüber hinaus denkt der Brenner aber noch an weitere Nutzungsmöglichkeiten: „Man kann den Raum auch mieten für kleine Feiern“, sagt er. 45 Sitzplätze stünden zur Verfügung.

Außen soll der Anbau im Übrigen nicht so unverputzt bleiben. Eine passende Fassade werde bald noch angebracht, sagt Birkle. Passende Kleidung erwarten er und seine Partnerin auch von den Gästen zur Eröffnung am Sonntag: „Lederhosen und Tracht sind Pflicht.“



Der Anbau rechts neben dem Laden erhält noch eine passende Fassade.