



STADT FURTH IM WALD

www.chamer-zeitung.de

Stadt-Einrichtungen Dienstag geschlossen

Furth im Wald. (red) Das Rathaus und die städtischen Betriebe sowie die Touristinformation sind am Faschingsdienstag, 4. März, geschlossen.

Die SPD lädt zum Fischessen

Furth im Wald. (red) Der SPD-Ortsverband Furth im Wald lädt gemeinsam mit der Kreis-SPD zum traditionellen Fischessen am Aschermittwoch, 5. März, um 18 Uhr im Gasthof Postgarten ein. Neben gutem Essen werden die Gäste mit einer Fischrede überrascht.

ANZEIGE

Gasthof Postgarten · Furth im Wald
Sonntag RINDERROULADE
Telefon 09973 / 1350

Politischer Diskurs bei gutem Fisch

Furth im Wald. Am Mittwoch, 5.3., 19 Uhr, CSU-Fischessen mit den Ortsverbänden Sengenbühl und Ränkam in den Gasthof Mühlberger. Es gibt Fischschmankerln aus der Küche von Küchenchefin Bärbel Mühlberger. Neben den CSU-Mitgliedern sind auch sonstige Freunde und Gönner der CSU eingeladen.

In Daberg ist am Sonntag Kinderfasching

Daberg. (red) Am Sonntag, 2. März, findet ab 14 Uhr der traditionelle Kinderfasching des Heimat- und Trachtenvereins „Die Langauer“ mit lustigen Spielen im Gasthaus Weber („Bärmlochener“) in Daberg statt. Auf den Besuch der kleinen Maschkerer mit ihren Eltern und Großeltern freuen sich die Langauer Trachtler.

Die Grabitzer Jagd wird zum 1. April verpachtet

Furth im Wald. (red) Die Jagdgenossenschaft Furth im Wald lädt zur Jahreshauptversammlung mit Jagdpachtvergabe am Donnerstag, 13. März, um 19 Uhr ins Schützenheim Grabitz ein. Tagesordnung: Begrüßung und Bericht des Jagdvorstehers; Berichte des Schriftführers und des Kassiers; Verwendung des Reinertrages aus dem Jagdpacht-schilling; Bericht des Revierpächters über das vergangene Jagdjahr; Beratung und Beschlussfassung über die künftigen Pachtbedingungen und Jagdpachtvergabe; Wünsche und Anträge. Zutritt zu dieser Versammlung haben nur Jagdgenossen der Jagdgenossenschaft Furth im Wald und deren Bevollmächtigte. Die Jagdgenossenschaft Furth im Wald verpachtet zum 1. April den Jagdbogen Furth im Wald-Grabitz (510 Hektar) für die Dauer von neun Jahren. Pachtbedingungen können beim Jagdvorsteher Manfred Berger (Telefon 01515/7682241) erfragt werden. Ausschließlich schriftliche Angebote zur Jagdpachtvergabe können bis zum 12. März beim Jagdvorsteher Manfred Berger, Ösbühl 7a, 93437 Furth im Wald, abgegeben werden.



Fühlen sich nach einem Jahr „kuL“ voll und ganz bestätigt: Tibor Strigac (links) und Benjamin Wanninger verwirklichten in Furth ein völlig neues Konzept.

Genuss mit Wow-Faktor

Vor einem Jahr haben Benjamin Wanninger und Tibor Strigac mit ihrem „Designcafé kuL“ in Furth ein neues, ausgefallenes Gastro-Erlebnis geschaffen. Nun steht die Erweiterung an

Von Thomas Linsmeier

Furth im Wald. Kaffee kann jeder – aber Stil servieren? Auch das haben die Jungs vom „kuL“ drauf – und noch viel mehr. Vor einem Jahr hatten Benjamin Wanninger und Tibor Strigac ihre Idee vom eigenen Designcafé an der Pfarrstraße verwirklicht. Damit brachten sie ein Gastro-Erlebnis in die Grenzstadt, das es so zuvor nicht gab. Denn hier kann man nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch genießen. Es wird nicht nur serviert, sondern inszeniert. Allein die Einrichtung gleicht einer Farbexplosion irgendwo zwischen Andy Warhols Pop-Art und einem Mailänder Designstudio. Doch wie kam es dazu? Was ist die Intention? Und was haben Strigac und Wanninger noch vor?

Fragen, die das Duo am Wochenende bei der Party zum einjährigen Jubiläum immer wieder gehört hat. Der Gedanke, dieses Wagnis einzugehen, sei bereits seit langem im Hinterkopf gewachsen; so richtig konkret wurde er aber durch die Erkrankung seines Vaters, lässt Benjamin Wanninger wissen. Dadurch haben er, ein IT-Berater, und Tibor Strigac, Geschäftsführer einer Tagesbar und ausgebildeter Innenraumgestalter, entschieden, ihren Lebensmittelpunkt von Wien nach Furth im Wald zu verlegen. Das Haus an der Pfarrstraße gehörte Wanningers Vater Ludwig. Dort hätten sich die leeren Räume im Untergeschoss regelrecht angeboten, etwas ganz Neues zu probieren.

„Wir wollten hier eine Nische füllen“

„Unser Anspruch war immer, nicht einfach nur ein weiteres Lokal zu sein, sondern ein Ort, an dem sich Menschen wohlfühlen, inspirieren lassen und gerne wiederkommen“, sagt Wanninger. Umgesetzt haben sie dies nicht nur mit eher ausgefallenen, qualitativ hochwertigen Speisen und einer für Furth Verhältnisse eher extravaganten, aber dennoch sehr ansprechenden Designsprache.

„Wir waren in vielen Städten, auf Messen und haben viele Elemente gesammelt, die uns gefallen haben“, erklärt Wanninger den Weg zum „kuL“-Design, das in Furth eine Nische ausfüllen sollte. „Vieles haben wir gelernt, manches ausprobiert, einiges wieder verworfen –



Unter anderem soll mit einer nagelneuen Gastro-Küche im „Studio kuL“, in der Koch Michael Roßmann (Mitte) das Angebot erweitert und die Idee weiterentwickelt werden. Fotos: Th. Linsmeier

immer mit dem Ziel, einen Ort zu schaffen, der sich besonders anfühlt“, beschreibt er ihre Vision.

Das Besondere ist: Es gibt nicht nur kulinarischen Genuss, sondern auch Accessoires für Zuhause, eben schöne Dinge und Geschenke – sogar ein wenig für Kinder. So zum Beispiel von FermLiving aus Dänemark oder Ames, einer deutsch-kolumbianischen Firma, bekannt für ihre handgemachten Design-Artikel. Mit dieser Mischung betreten Wanninger und Strigac in Furth Neuland. „Das, was wir als Einrichtung hier verwenden, gibt es bei uns auch zu kaufen.“ Und das soll nun mit der Erweiterung auf das Stockwerk darüber weiter ausgebaut werden.

Was im Stockwerk über dem Café entsteht

Denn dort ist nun auf rund 100 Quadratmetern nicht nur eine große, neue Küche entstanden, sondern auch das „Studio kuL – unser nächstes Kapitel“, wie Wanninger sagt. Neben der Gastküche entsteht derzeit ein Wohlfühlort, der einem designten Wohnzimmer gleicht. Er bietet sich künftig für Firmen- oder Geburtstagsfeiern ebenso an wie als Showroom für

hochwertige Materialien und Einrichtungen, Weinverkostungen oder Live-Kochabende. „Von entspannten Treffen bis zum anspruchsvollen Fine-Dining-Erlebnis mit bis zu 20 Personen ist dies gedacht. Übrigens: Alles, was man im Studio kuL sieht, kann auch gekauft werden.“

Zur Gartenschau gibt's eigenen Wein

Doch nicht nur baulich gehen Wanninger und Strigac einen Schritt weiter, sondern auch kulinarisch. So soll pünktlich zur Landesgartenschau der eigene Wein, der „kuLvée“, auf den Markt kommen. Apropos Gartenschau: Hierfür plane man auch englisch- und tschechischsprachige Speisekarten. Die Kooperation mit lokalen Produzenten wird noch erweitert. So beliefert bereits der „Einberghof“ das „kuL“ mit frischem Gemüse und Eiern. Eine Kooperation besteht nun auch mit der Gärtnerei Mühlbauer, die nach Wunsch des „kuL“ eigene Gemüsesorten anpflanzt. „Wir setzen bewusst auf regionale Lieferanten“, betont Wanninger.

Diese Qualität soll auf der alle zwei Monate wechselnden Speisekarte mit Kreativität kombiniert werden. Dafür haben Wanninger

und Strigac mit Michael Roßmann nun einen Küchenchef mit an Bord geholt. Das gesamte Team umfasst derzeit neben den beiden Betreibern drei Vollzeit- und sechs Teilzeitkräfte.

Was die Speisen betrifft, versucht man, das Außergewöhnliche des Café-Designs auch hier widerzuspiegeln. „Es ist das internationale Flair, das Besondere, was bei uns im Vordergrund steht“, fasst Wanninger zusammen. Aber auch der Hotdog, mit dem beide im Sommer 2023 einen Probetrieb gestartet hatten, soll wieder auf die Speisekarte zurückkehren.

Stammkunden aus Regensburg und Prag

Dieses ausgefallene Gesamtkonzept wissen inzwischen viele zu schätzen – nicht nur in Furth. „Wir haben mittlerweile Stammkunden bis aus Regensburg und Straubing, ebenso aus Pilsen und Prag“, freut sich Tibor Strigac. Bleibt eigentlich nur noch eines zu klären: Warum der Name „kuL“? Zum einen stehe er für „Kulinarik und Lifestyle“, zum anderen soll er Benjamins Vater, Ludwig Wanninger, ehren – denn liest man ihn von rechts, heißt es: „Luk“.