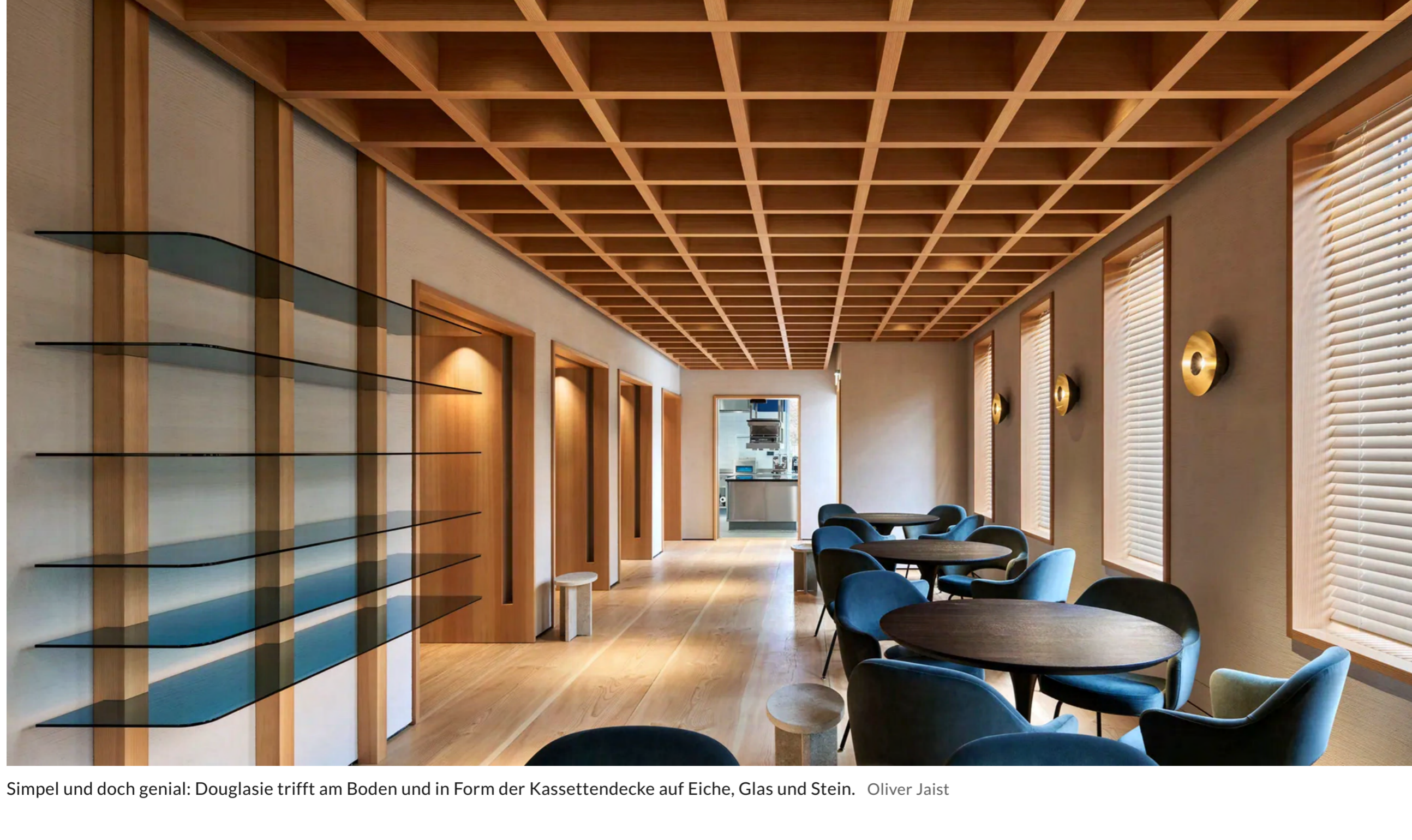


TRAVEL

Drei Michelin-Sterne erkocht Jan Hartwig für sein Restaurant in München – und so schön ist es von innen

Guide Michelin 2023: Drei Michelin-Sterne erkocht Jan Hartwig für sein Restaurant „JAN“ in München. Er gehört derzeit zu den zehn besten Köchinnen Deutschlands.

Von Anna-Lena Reith
5. April 2023



Simpel und doch genial: Douglasie trifft am Boden und in Form der Kassettendecke auf Eiche, Glas und Stein. Oliver Jaist

Am 25. Oktober öffnete das Restaurant „JAN“ in München seine Pforten. Drei Michelin-Sterne holt sich Jan Hartwig knapp sechs Monate später mit seinem herausragenden Können.

Noch im März 2021 erkochte Jan Hartwig für das bekannte Restaurant „Atelier“ im Hotel „Bayerischer Hof“ erneut die drei Sterne des Guide Michelin. Seit 2017 durfte sich eines der besten Hotels in München mit einem **Michelin**-besten Restaurant schmücken. Doch die Sehnsucht nach dem eigenen Nest ließ Hartwig auch nach all dieser Zeit nicht los. Sein im Februar eröffnetes Pop-up-Restaurant in der Porzellanmanufaktur, die in einem herrschaftlichen Gebäude am Schloss **Nymphenburg** residiert, war bereits ein großer Erfolg – und sollte doch nur ein Vorgeschmack sein. Denn Jan Hartwig eröffnete in der Luisenstraße, nahe dem Münchner Königsplatz, sein eigenes Restaurant, das ganz puristisch den Namen „JAN“ trägt und Platz für insgesamt 40 Gäste bietet. Knapp sechs Monate später werden Hartwig für sein Handwerk, seine Technik und seinen „Wagemut“ drei Sterne verliehen. Für die neue Innenarchitektur der Bestandsimmobilie holte er sich ein Münchner Team an Bord, das sich darauf versteht, Design und Handwerk gekonnt zu verbinden.



Jan Hartwig eröffnet sein eigenes Restaurant „JAN“ in München. Zuvor erkochte er für das „Atelier“ im Hotel „Bayerischer Hof“ drei Sterne. Pieter D'Hoop

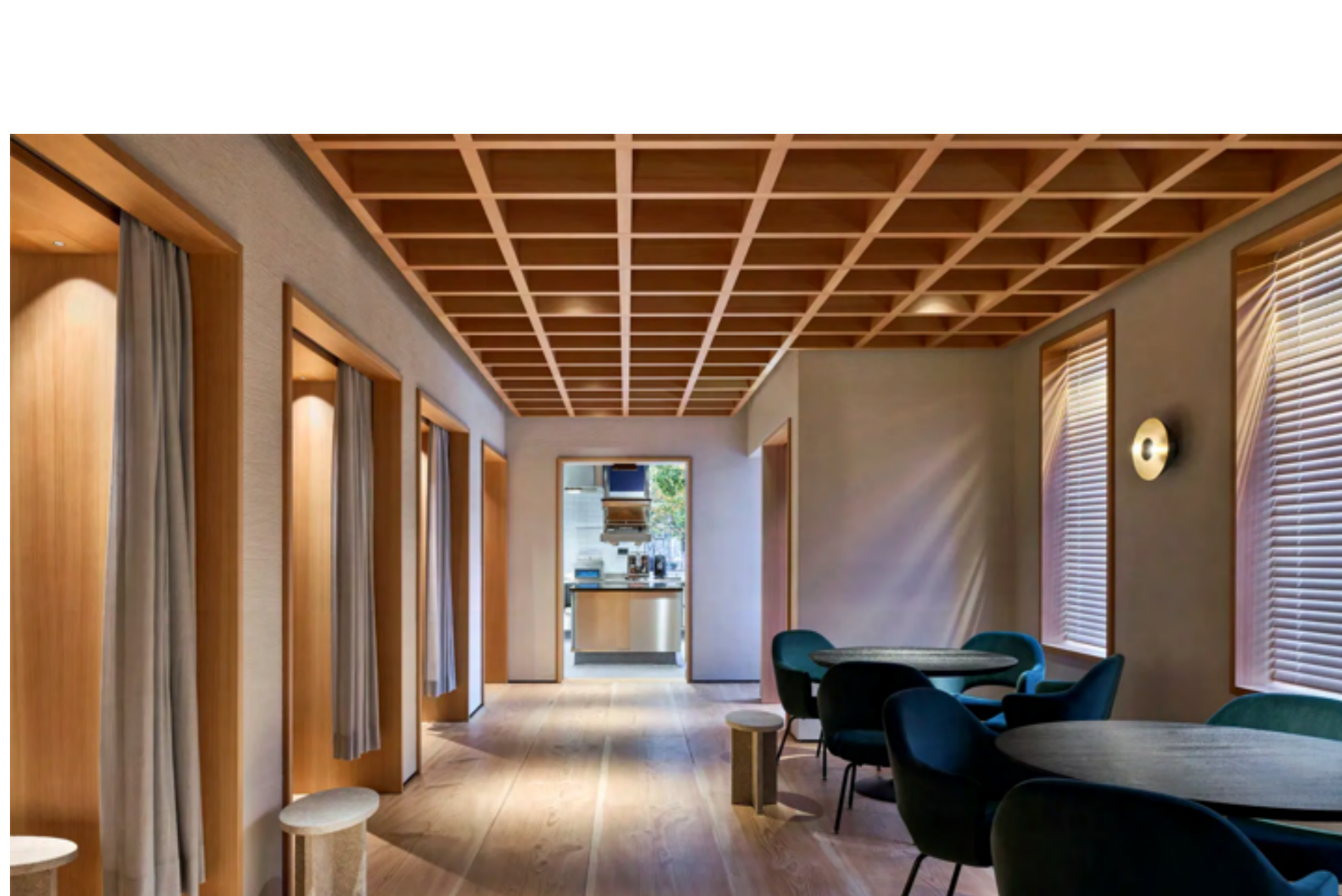


Das Tor zum Genuss: Ein hungriger Blick ins hell erleuchtete „JAN“ in der Luisenstraße. Oliver Jaist

Hereinspaziert! Beim Restaurant „JAN“ in München verfolgte Holzrausch einen genial simplen Ansatz

Die Gründer von **Holzrausch**, Sven Petzold und Tobias Petri, nehmen vom **Interiordesign** bis zur Innenausbau-Planung (sowie individueller Küchenplanung) alles in die Hand. Dafür braucht man natürlich Helfer. Gemeinsam mit ihrem Team und den jeweiligen Bauherr:innen und Architekt:innen realisieren sie seit der Gründung 1998 Konzepte für durchdachte, individuelle Einbauten, die dann von 50 Mitarbeiter:innen in der Werkstatt in Forstern östlich von München produziert werden. So verhält es sich auch beim Restaurant „JAN“: Das Münchner Holzrausch-Team übersetzte die Wünsche von Gourmetkoch Jan Hartwig für sein erstes eigenes Restaurant elegant in – nun ja, Holz.

Das „JAN“ sollte sich von anderen Sternerestaurants abheben, ohne Abstriche bei Exklusivität und Raffinesse zu machen. Genau deshalb beschränkte sich Holzrausch auf ausgewählte, hochwertige Materialien und streute liebevolle Details dazwischen. So setzte man bei der Wandgestaltung auf strukturierten Kalkputz und ergänzte ihn mit **Douglasie** – als Boden, als auch bei den Laibungsrahmen an den Fenstern und Türen des Speiseraums. „Wir wollten eine Art Kulisse, eine zweite Haut schaffen, um eine unerwartete Raumstruktur zu erreichen“, erklärt Sven Petzold. Das Herzstück des Lokals entdeckt man, wenn man einen Blick nach oben wirft: Die minimalistische Kassettendecke lässt für einen Moment vergessen, dass man nicht im **Theater** sitzt, sondern gleich ein Gourmet-Menü serviert bekommt. Runde Esstische aus gekohlter Eiche kontrastieren im Interior mit Glasdetails (wie dem offenen Regal in sanftem Blau, das sich in den Stühlen wiederfindet).



Genial simpel: Douglasie trifft auf Eichen-, Glas- und Steinelemente. Oliver Jaist

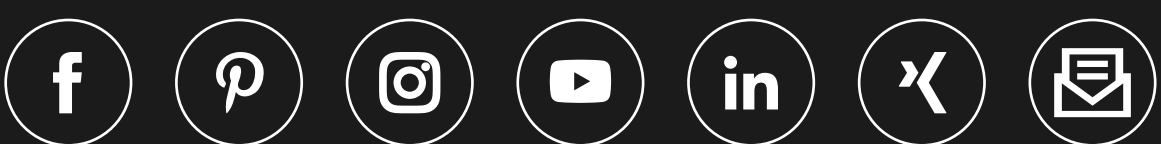
Mit Konventionen brechen: Die Innenarchitektur des Restaurants ist freundlich schlicht statt überinszeniert

Das „JAN“ ist mit seiner schlichten Designsprache eher die Ausnahme als die Regel. Schließlich wird noch immer die Atmosphäre in **Spitzenrestaurants** oft bewusst dunkel, gewollt kunstvoll und nicht selten auch pompös inszeniert. Holzrausch beweist mit simpler Materialauswahl und wohlüberlegtem Einsatz, dass ein Gourmet-Lokal warme Freundlichkeit und zugleich Klarheit ausstrahlen kann, dabei aber mitnichten an exklusiver Aura einbüßt. Ein Ansatz, den sich auch Jan Hartwig wünschte, der im Laufe seiner Karriere des Öfteren seine Kochkunst in eher dunklen Räumlichkeiten und Souterrains zelebrieren musste. Im „JAN“ ist nun Schluss damit – und nicht nur beim Interieur hat man sich hier locker gemacht, auch bei den Öffnungszeiten.



Der Grund, warum Holzrausch auf Douglasie setzte? Die Patina, die das Nadelholz über die Jahre entwickelt. Oliver Jaist

AD



Mehr von AD

- Architektur
- Design
- Interior
- How-to
- Lifestyle
- Travel

Condé Nast Germany

- Condé Nast Germany
- VOGUE
- GQ
- GLAMOUR
- CNX

EXKLUSIV
IM AD PRÄMIEN-DEAL



Limitiert & handsigniert

AD Jahresabonnement plus ein Kunstdruck von Charlotte Keates

Zum Angebot