



Aus *resihuber* wird *La Trattoria*: Das VollCorner Bio-Restaurant ändert sein Konzept

München, 31.01.2020 – Das Bio-Restaurant *resihuber* des Münchner Bio-Filialisten *VollCorner Biomarkt GmbH* kehrt am Donnerstag, den 06. Februar 2020 unter dem Namen *La Trattoria* aus der Winterpause zurück. Treibende Kraft für die neue Namensgebung ist die Veränderung der Speisekarte. Das *La Trattoria*-Team arbeitet weiterhin mit 100 % Bio-Lebensmitteln aus dem *VollCorner Bio*-Netzwerk, serviert seinen Gästen jedoch fortan italienische Küche.

Zwei Jahre nach der Eröffnung des *VollCorner Bio*-Restaurants *resihuber* am gleichnamigen Resi-Huber-Platz in München-Sendling legt das Gastro-Team des Münchner Bio-Filialisten ein neues Konzept vor. Das Team um Restaurantleiter Antonio Danza kehrt am Donnerstag, den 6. Februar 2020 nach dem Motto ‚ein Wiedersehen auf Italienisch‘ aus der Winterpause zurück. Mit der Wiedereröffnung widmet sich das Bio-Restaurant ganz der italienischen Küche. Um die Änderung für die Gäste greifbar zu machen, hat sich das *VollCorner* Gastro-Team zu einer Namensänderung entschlossen: Aus *resihuber* wird *La Trattoria*.

„Unsere *VollCorner* Biomärkte sind Nahversorger, die den Münchnern Bio-Qualität für jeden Tag bieten“, erklärt Willi Pfaff, Geschäftsführer und Inhaber der *VollCorner Biomarkt GmbH*. Mit der Eröffnung des Bio-Restaurants *resihuber* im März 2018 wollten Pfaff und sein Team Bio-Lebensmittel auch in der Münchner Gastronomie voranbringen. „Es gibt kaum Restaurants, die mit Bio-Produkten kochen. Ganz zu schweigen von 100 % Bio – das schaffen die wenigsten“, so Pfaff. „Trotz des erfolgreichen Starts haben wir bald gemerkt, dass wir mit dem *resihuber* nur einen Teil der Münchner angesprochen haben. Uns war klar – wenn wir auch in der Gastronomie mehr Menschen für Bio begeistern wollen, können wir das nur mit einer neuen Speisekarte“, begründet Pfaff die Entscheidung für die Neuausrichtung der Küche.

Für die gleichbleibend hohe Qualität der Speisen sorgt Chefkoch Max Brückel, der seit April 2019 die Küche des *resihuber* verantwortet und das *La Trattoria* Konzept maßgeblich entwickelt hat. „Bei uns im *La Trattoria* finden Gäste die echte italienische Küche: Neben hausgemachten Antipasti und Dolci begeistern wir mit vielfältigen Hauptgängen, die von unserer Liebe zur italienischen Küche erzählen. Von klassischen Pasta-Gerichten, über Pizza aus unserem neuen Steinofen bis hin zu raffinierten Secondi – die Auswahl ist groß“, freut sich Brückel. Als biozertifiziertes Restaurant arbeitet das *La Trattoria* weiterhin ausnahmslos mit Bio-Produkten. Gekocht wird mit Zutaten, die Partnerbetriebe aus dem *VollCorner Bio*-Netzwerk liefern. Getreu der *VollCorner* Philosophie – so nah wie möglich, so fern wie nötig – bevorzugt das Team dabei regionale Zutaten.



2.781 Zeichen. Fotos erhalten Sie auf Anfrage gerne.

Viele Grüße, Andrea Ring, Presse- & Öffentlichkeitsarbeit
VollCorner Biomarkt GmbH, Schwanthalerstr. 111, 80339 München
Tel. 089 2006 237 23, presse@vollcorner.de, www.vollcorner.de

La Trattoria, Ristorante – Pizza – Bar, Resi-Huber-Platz 1, 81371 München
Tel. 089 4520 1670, Fax 089 4520 1679, ciao@la-trattoria.bio, www.la-trattoria.bio

Die **VollCorner Biomarkt GmbH** wurde 1988 u.a. von Willi Pfaff in München gegründet. Heutiger Inhaber und Geschäftsführer ist das Ehepaar Willi Pfaff und Birgit Neumann. Für das Jahr 2019 rechnet VollCorner mit einem Umsatzwachstum von 10 Prozent. Aktuell beschäftigt das Unternehmen rund 480 Mitarbeiter aus über 50 Ländern. Auf einer Gesamtverkaufsfläche von rund 6.000 m² bietet VollCorner in 19 Biomärkten im Stadtgebiet München jeweils bis zu 10.000 verschiedene Bio-Produkte an. Regionale Bio-Fleischtheken finden Kunden in sieben VollCorner Biomärkten. Vier davon betreibt VollCorner selbst, drei werden als Shop-in-Shop von der regionalen Bio-Metzgerei Herrmannsdorfer geführt. Neben den Biomärkten betreibt VollCorner das Bio-Restaurant La Trattoria in Sendling, das Bio-Bistro Cucina in Großhadern und den Bio-Weinhandel Vino in Haidhausen.

Regionale Produkte und internationale Bio-Spezialitäten sind – genau wie Lebensmittel des täglichen Bedarfs – zentrale Elemente der Sortimentspolitik von VollCorner. Seit 2010 arbeitet das Unternehmen eng mit der regionalen Verbraucher- und Erzeugergenossenschaft Tagwerk zusammen. Das VollCorner Bio-Netzwerk basiert darüber hinaus auf handverlesenen regionalen und internationalen Bio-Betrieben und Bio-Manufakturen, deren Lebensmittel über das firmeneigene Zentrallager in Garching bei München gehandelt werden. Hier lagern auch die ausgesuchten Weine, die VollCorner für seine Biomärkte, das Bio-Restaurant La Trattoria und den Bio-Weinhandel Vino direkt bei den Winzern bezieht.

VollCorner unterstützt soziale Einrichtungen und gemeinnützige Organisationen – u.a. den Verein Kultursaat e.V., der den Erhalt, die Verbesserung und Neuzüchtung samenfester Sorten zum Ziel hat. VollCorner arbeitet mit Foodsharing e.V. zusammen, ist Gründungsmitglied des Münchner Ernährungsrats und engagiert sich für das Klimaschutz-Bündnis München muss Handeln.