

IM DOMBERGINNENHOF

Ein „Speisewagen“ für jeden Bedarf

FREISING (djd) · Noch mindestens bis ins Jahr 2023 wird gewerkt auf dem Freisinger Domberg! Die größten Arbeiten haben dabei ja noch nicht mal begonnen! 2024 wird der Domberg dann in komplett neuem Glanz erstrahlen, wenn das Fest zur 1300-Jahr-Feier der Ankunft Korbinians in Freising gefeiert wird.

Die Anwesenheit der zahlreichen Handwerker auf dem Lehrberg, aber auch eine Umfrage in der Bevölkerung, was denn dort so fehlt, hat das Kardinal Döpfner-Haus entschlossen handeln lassen: Ein „Food-Trailer“ steht neuerdings unter Bischof Otto, besser gesagt: Ein „Speisewagen“, wie ihn Elmar Hobelsberger, Geschäftsführer des Tafungsbetriebs im Döpfner-Haus nennt. Allein von der Optik her ist den Verantwortlichen eines sicher gelungen: „Wir möchten den Domberg ein wenig entstauben“, so Hobelsberger. Der Wagen ist stylisch gestaltet, liegen laden zum Chillen ein, ein Loungebereich ebenso, und die Möblierung ist mit Holzpaletten ebenso simpel wie modern gehalten: „Da-

mit schaffen wir auch eine Verbindung zu den umfangreichen Bauarbeiten auf dem Domberg“, erklärt Serviceleiterin Claudia Müller. Die Handwerker, vor allem aber die Besucher des Dombergs, also des größten Aushängeschildes der Stadt Freising, sind die Zielgruppe, die sich schon in den ersten Wochen über das neue Angebot freut: „Die Anzahl der Menschen, die an Führungen teilnimmt, den Dom zur Messe besucht oder einfach die Aussicht genießt, ist erstaunlich“, sagt Hobelsberger und beißt genüsslich in seine Dombergspeitzen. Diese beiden Bratwürste wurden von der Freisinger Metzgerei Stuhlinger eigens für den „Speisewagen“ kreiert, die umschließende Semmel kommt von der Bäckerei Schröppl aus Hallbergmoos.

Das Obst und Gemüse liefern Biobauern aus der Umgebung: „Regionale Unternehmen einzubringen und dabei besonders auf Ökologie und Nachhaltigkeit zu achten, ist Teil des Konzepts“, klärt Claudia Müller auf. Sie hat sich für einen Salat entschieden, den sie - ganz modern - im Glas

serviert bekam. Hier gibt es den ganzen Tag zu essen und zu trinken: Vom Kaffee und Gebäck ab 7.30 Uhr morgens über Snacks,

Deftiges und wechselnde Mittagsgerichte bis zur entspannenden Halben Bier, dem Eis am Nachmittag, dem Glas Wein oder

sogar dem Cocktail „Kukki“, der komplett mit Flasche aus dem Eistisch kommt und ebenso pfiffig aussieht wie schmeckt.



Elmar Hobelsberger schwört auf die Dombergspeitzen, doch auch der Fetzen- und der Teufelsburger sind Kreationen, die exklusiv im „Speisewagen“ erhältlich sind. Den hat sich Serviceleiterin Claudia Müller für nächstes Mal notiert, heute schmeckt ihr ein Salat modern im Glas angereichert. Im Hintergrund wird geschillt. Foto: Wagner