

## Pressemitteilung

**Trattoria & Bar MARTA eröffnet am Schwabinger Tor München**

### **Italienisches Lebensgefühl in Monaco di Baviera**

**München, den 24. Juni 2019 – Mit der Eröffnung der MARTA haben sich die stadtbekanntesten Gastronomen Daniel Peitzner und Fabio Spagna (The Italian Shot) einen Herzenswunsch erfüllt und eine Neo-Trattoria eröffnet. Der Schwerpunkt: Ehrliche, italienische Küche mit den besten Zutaten – einfach, naturbelassen, frisch und alles handgemacht.**

#### **Der Gastgeber**

Halbitaliener Fabio Spagna möchte im Restaurant den Gästen „sein“ Italien möglichst authentisch nahebringen. Mit diesem Konzept will MARTA den Zeitgeist der Münchner, aber auch des internationalen Publikums treffen.

„Italien verbinde ich mit vielen schönen Erinnerungen: Ausflüge mit der ganzen Familie, mediterranes Essen und dieses unbeschreibliche, entspannte Lebensgefühl. Mit der Rückkehr zum Authentischen wollen wir unseren Gästen wieder den reinen Geschmack und den Wunsch nach Entschleunigung und Besinnung, auf das was wirklich zählt im Leben: Gutes Essen, Freunde und Familie, näherbringen.“ schwärmt Spagna.

#### **Die italienische Küche**

MARTA ist eine modern interpretierte Trattoria und bietet alles, wofür die mediterrane Küche zurzeit gefeiert wird: Traditionell zubereitet mit hochwertigen Produkten aber ohne Gedöns und Chichi, sondern frisch und authentisch. Wie auch bei guten Freunden zu Hause werden die Gäste in der MARTA miteinbezogen – im Barbereich findet man eine große Vitrine in der täglich frisch zubereitete Affettati und Antipasti präsentiert werden.

Ein Besuch in der MARTA ist wie eine Entdeckungsreise durch die verschiedenen Regionen Italiens. Auf der Karte stehen Klassiker wie beispielsweise handgemachte Pasta, aber auch Speisen von denen der Gast wahrscheinlich noch nichts gehört hat, dazu frische neapolitanische Pizza.

Die Lieferanten sind mit größter Sorgfalt ausgewählt und kommen aus dem Süden Italiens, vorwiegend aus Kalabrien. MARTA bleibt dem Konzept „Essen wie bei italienischen Freunden zu Hause“ treu und hat auch bei der Zubereitung keine Geheimnisse vor dem Gast. Vom Restaurant aus kann man den Köchen bei der Zubereitung der handgemachten Pasta über die Schulter schauen, oder seine eigene Pizza im Ofen beim Fertigbacken beobachten.

Die kleine aber feine Auswahl an klassischen und modern interpretierten Desserts kommt ganz ohne Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen aus und rundet das italienische Menü ab.

## Pressemitteilung

### Die Bar

Der zwölf Meter lange Bartresen aus Marmor ist das Epizentrum der MARTA und der ideale Ort für ein Gläschen Wein oder den ein oder anderen italienischen Drink – auch hier zeigt sich bei der Durchsicht der Getränkekarte, dass MARTA kompromisslos auf Authentizität setzt.

Betreiber und Weinkenner Daniel Peitzner wusste durch seine langjährige nationale und internationale Erfahrung als Gastronom sofort, welche Highlights unbedingt auf die Getränkekarte gehören: “Besonders bei den Weinen setzen wir auf einzigartige Winzerinnen und Winzer aus Deutschland und Italien, die den Charakter unserer traditionellen, italienischen Küche perfekt unterstreichen.“

### Architektur & Design

Bei der Raumgestaltung besticht MARTA durch ein stilvolles Ambiente mit ungezwungenem, italienischem Flair. Die imposante Raumhöhe verlangte nach einem modernen Interior-Konzept, welches von dem renommierten Innenarchitekturbüro „Newman Zieglmeier“ aus London umgesetzt wurde.

Gleichzeitig ließ sich Fabio Spagna beim Design vom Wohnzimmer seiner italienischen Großmutter inspirieren. Für die Inszenierung des Raumes wurden Stühle, Barhocker & Lampen mit hochwertigen Stoffen bezogen und tragen die Handschrift von „Seven Elohim“. Der gemütliche Eichendielenboden, die mit Samtstoffen bezogenen Sitzbänke, riesige Parmesanräder in den Regalen, die buntgemusterten Stühle und die freie Sicht auf den Pizzaofen verpassen der Location eine Feel-Good-Stimmung gepaart mit italienischer Lässigkeit.

Überdimensionale Leuchten und verkleidete Wände strahlen einen Hauch von Luxus aus und spielen mit den Dimensionen. Die prominente Marmorbar rundet das Raumkonzept ab. In der MARTA verbringt man in entspannt lockerer Atmosphäre einen Abend mit Freunden, treffen sich Paare zum Dinner oder geht die ganze Family zum lunchen.

Im Sommer lädt vor allem die weitläufige Terrasse mit Olivenbäumen und Zypressen zum Entspannen ein. Hier kann ein Aperitivo geordert, italienisches Flair inhaliert, frisches, authentisches Essen genossen sowie ein lauer Sommerabend mit Freunden verplaudert und die Hektik des Alltags hinter sich gelassen werden.

Das Marta lädt interessierte Journalisten am Mittwoch den 03.07.2019 zu Snacks & Aperitivo ein. Die Gastronomen Daniel Peitzner & Fabio Spagna erklären das Konzept und stehen für Fragen bereit.  
Uhrzeit: 17:00 – 19:00 Uhr  
Ort: Schwabinger Tor Leopoldstraße 156

## Pressemitteilung

### Schwabinger Tor

Mit dem Schwabinger Tor an der Leopoldstraße in München-Schwabing wird ein neues Stadtquartier geschaffen, welches zukünftigen Lebens- und Arbeitsweisen schon heute Raum gibt. Mit den insgesamt neun Gebäuden entwickelt sich ein neuer Ort zum Wohnen, Arbeiten, Erleben und Einkaufen. Das Schwabinger Tor, ein bestandseigenes Projekt der Jost Hurler Unternehmensgruppe und eines der größten innerstädtischen Bauprojekte Deutschlands, folgt der Idee des Sharings als Vision eines urbanen Lebensgefühls. Das Motto „Talente. Teilen. Toleranz.“ spiegelt sich in konkreten Angeboten wider wie Car Sharing, Co Working, einer Sharing-App für die Mieter oder gezielter Startup- und Kunstförderung. Mehr unter <http://schwabinger-tor.de>

### Über die Jost Hurler Gruppe

Die Jost Hurler Beteiligungs und Verwaltungs GmbH & Co. KG entwickelt, vermietet und finanziert bestandseigene Immobilienobjekte in Deutschland und Österreich. Wichtige Standorte befinden sich in Bayern, Nordrhein-Westfalen, Berlin und Thüringen. In Zukunft wird der Bereich der Projektentwicklung in Metropolregionen eine tragende Rolle für das Unternehmen spielen. Sitz der Jost Hurler Beteiligungs und Verwaltungs GmbH & Co. KG ist München. Mehr unter <http://www.jost-hurler.de/> und [www.schwabinger-tor.de](http://www.schwabinger-tor.de)

### Jost Hurler Gruppe - Pressekontakt:

Jost Hurler Beteiligungs und  
Verwaltungsgesellschaft GmbH & Co. KG  
Steffen Warlich  
Leopoldstr. 184  
D-80804 München  
Tel.: +49 (0)89 / 36 09 09 61  
Fax: +49 (0)89 / 36 09 09 861  
E-Mail: [warlich@jost-hurler.de](mailto:warlich@jost-hurler.de)  
Internet: [www.jost-hurler.de](http://www.jost-hurler.de)

ALTHALLER communication GbR  
Jacqueline Althaller  
Elisabethstraße 13  
D-80796 München  
Tel: +49 (0) 89 38 66 52 61  
Fax: +49 (0) 89 38 66 52 75  
E-Mail: [info@althallercommunication.de](mailto:info@althallercommunication.de)  
Internet: [www.althallercommunication.de](http://www.althallercommunication.de)