



## Kunst, Musik und Pizza

### Szeniges Pizza Studio eröffnet Anfang Mai in München - Kreative Fusion und neuer Hotspot in Schwabing

Wenn diese zwei sich zusammentun: Dann kann München was erleben. Der neueste Clou der beiden erfolgreichen Gastronomen und Konzeptentwickler Cihan Anadolglu und Florian Kopp hat einen Namen - Pizza Studio. Es eröffnet Anfang Mai im kultigen Münchner Stadtteil Schwabing und mischt die örtliche Gastronomie-Szene gehörig auf. Pizza, Kunst, Musik, Wein und Drinks sind die Zutaten für den neuen Kulinarik-Treffpunkt. Dabei erhält das beliebte italienische Original einen frischen Touch. Klassiker wie Margherita oder Quattro Formaggi werden unter Verwendung hochwertigster Produkte raffiniert verfeinert und durch wechselnde Eigenkreationen, die Seasons Pizzen, ergänzt. Besonderes Highlight ist die Ho Lee Shit Pizza, belegt mit Miyazaki A5 Wagyu aus Japan, Bitto Storico Käse, Sellerie-Creme, Kaviar, Senfkraut und Thai-Basilikum, mit 79 Euro auch die Exklusivste auf der Karte. Das Konzept des Restaurants spiegelt die Vorlieben beider Gastronomen wider. Bilder lokaler Künstler zieren die Wände und lässige Beats untermalen das kulinarische Erlebnis, jedoch ohne eine laute Club-Atmosphäre zu schaffen. Die großzügige Weinkarte mit knapp 600 Positionen sowie Champagner und Cocktails zeichnen das feine Barangebot aus. Standort ist das derzeitige „nineOfive“ München in der Schwabinger Herzogstraße 29, das Florian Kopp seit fünf Jahren betreibt. Nach der Schließung am 31. März erhält es ein umfassendes Makeover und eröffnet Anfang Mai 2024 mit Kapazitäten für 55 Gäste als Pizza Studio wieder. Eine Besonderheit ist der Chefs Table, der an die separate Cocktail-Bar angrenzt. Er wird nach dem Prinzip „first come, first serve“ vergeben, alle restlichen Tische können reserviert werden. Weitere Informationen finden sich bald unter [pizza-studio.com](http://pizza-studio.com).

Initiatoren des neuen Pizza Studios sind die Gastronomen Cihan Anadolglu und Florian Kopp, die beide für innovative Ideen und frische Konzepte stehen. Cihan erschuf mit seinem Münchner Premium-Imbiss Hans Kebab den ersten durch Chat GPT erstellten Döner sowie den über Deutschland hinaus bekannten „From Istanbul to Tokyo“ Wagyu Kebap, Florian ist unter anderem als Gründer der „nineOfive“-Pizzerien bekannt. „Nachdem Hans Kebab erfolgreich läuft, kam mir die Idee eines meiner Lieblingsprodukte, Pizza, in Kombination mit Kunst, Musik und Drinks auf ein neues Level zu heben und einen Erlebnischarakter zu schaffen. Auf der Suche nach einer geeigneten Location traf ich auf Florian. Wir kannten uns bereits von verschiedenen Events und nach einigem Brainstorming war klar: wir müssen etwas zusammen auf die Beine stellen,“ erklärt Cihan.

Synergien nutzen beide aber nicht nur für die Speise-, sondern auch für die Getränkekarte. „Wir wollen nichts Verrücktes erschaffen,“ sagt Florian. „Puristisch, italienisch und japanisch angehaucht sind alle Drinks und Cocktails. Bestes Handwerk bei den Getränken sowie bei der Pizza.“ So sorgt Cihan, der in der Vergangenheit schon den Cocktail für die Oscar-Verleihung kreieren durfte und vier preisgekrönte Bücher mit seinen besten Rezepturen veröffentlicht hat, für Kreationen, die in Erinnerung bleiben dürften. Florian stellte zusammen mit Sommelier Daniel Kurosh bereits für das „nineOfive“ eine umfangreiche Weinkarte zusammen und greift nun auf seinen großen Weinkeller zurück. Hier befinden sich viele Raritäten der weltweit besten Winzer wie der edle Pinot Noir Rotwein Romanée Conti und eine Auswahl vom Weingut Klaus Peter Keller aus Rheinhessen, der unter anderem das englische Königshaus mit Riesling beliefert.

Das Interior Design ist stilistisch geprägt durch Pop Art. Lokale Künstler sind aufgerufen, ihre Werke vorzustellen, die anschließend von Cihan und Florian persönlich gesichtet und ausgewählt werden. Die Bilder zieren dann für sechs Monate die Einrichtung des Restaurants. „Wir haben uns bewusst dazu entschieden, ein „cooler“ Konzept aufzuziehen, das unsere Vorlieben für gutes Essen, leckere Drinks sowie Musik und Kunst zusammenbringt. Dabei ist es uns aber wichtig, eine ungezwungene, lockere Atmosphäre zu bewahren. Wir wollen keine Galerie und auch keinen Club aus unserem Restaurant machen,“ erklärt Cihan.

München, 19. März 2024

Für weitere Informationen:

Michaela Struck von Wins/Ben Hiltrop  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188  
81379 München  
T +49 (0)89-189478-80  
struckvonwins@strombergerpr.de  
strombergerpr.de

Cihan Anadolglu  
Atelier for Culinary Concepts  
Peter-Ostermayr-Str. 1  
82031 Grünwald  
M +49-170 81335 00  
cihan@cihanadolglu.com