

Die Süddeutsche Zeitung schreibt:

Auf einen Chili-Mango-Caipirinha zwischen Tolstoi und Flaubert: In die Bar "The Potting Shed" geht man, um sich bei exotischen Cocktailkreationen zu unterhalten.

Im *Potting Shed* scheint es, als hätten die Besitzer einfach gemischt, was ihnen gefällt. Schlichte Holzmöbel, alte Weinregale und Deckenleuchter, die Kuchenvitrine im Ikea-Stil und einen riesigen Wandspiegel, um wahlweise sich selbst oder den Tischnachbarn zu beobachten.

Das passt zwar nicht unbedingt zusammen, aber es wirkt authentisch. Und so stören weder weiß-graue Fliesen aus den siebziger Jahren, noch das leise Mainstream-Gedudel von Robbie Williams im Hintergrund. Die Bar ist eben ein bisschen von allem - Irish-Pub, [Cocktailbar](#) und irgendwie auch schickes Weinlokal.

Denn in die Occamstraße kommt man nicht, um wilde Partynächte zu feiern oder das berühmte "sehen und gesehen werden" zu zelebrieren, sondern einfach zum Unterhalten. Und um die exotische Getränkeauswahl zu probieren.

Vom britischen Understatement der Einrichtung ist da nichts mehr zu finden. Statt einer normalen Karte gibt es die "Barbel" mit vergoldeten Buchstaben. Dahinter verbergen sich sechs Seiten Cocktailkreationen und fünfzehn internationale Weine (0,2 Liter zwischen 4,50 [Euro](#) und 9 Euro). Das entspricht vielleicht nicht biblischen Ausmaßen, ist aber in der Hauptstadt des Bieres durchaus bemerkenswert.

Die Idee, ausgesuchte Weine und Cocktails mit Burgern zu kombinieren, kam den Besitzern Michael Rentsch und Gregor Naehring in London. Dort sammelten beide erste Gastro-Erfahrungen. Neben klassischen [Drinks](#) (Sprizz für 5 Euro, Bier ab 3 Euro) servieren sie deshalb im *Potting Shed* beliebte Mix-Getränke der englischen Bar-Szene.

Dazu zählen zum Beispiel Chili-[Mango](#)-Caipirinha, Wasabi Macadamia Martini oder Dessertmartinis, die tatsächlich nach Crème Brûlée oder Apfelstrudel schmecken. Günstig ist das nicht: Cocktailpreise um neun Euro erklären, dass Studenten eher selten zu Gast sind. Dagegen schätzt vor allem das Publikum zwischen 30 und 50 Jahren die entspannte Atmosphäre der Bar.

Auf gemütliches Hinlummeln in Sofas muss man an den hohen Tischen und Barhockern im *Potting Shed* überwiegend verzichten. Einzig in der hinteren Ecke verwandelt sich die Bar in eine Art Kaminzimmer. Um ein niedriges Tischchen gruppieren sich Hocker mit Tierfellen und ein weißes Sofa. Das Bücherregal mit [Leo Tolstoi](#), Gustave Flaubert und Jules Verne macht das englische Landhaus-Klischee perfekt. Bei den Gästen findet die angebotene geistige Kost allerdings selten Zuspruch, ganz im Gegensatz zur kulinarischen.

In einer kleinen Küche kreiert Michael Rentsch Tapas und Burger. Letztere sind nach Ländern benannt und sollen geschmacklich einmal um die Welt führen. Das klingt wie diverse McDonalds-Werbeaktionen, aber die Burger im *Potting Shed* sind um Klassen besser als die Fast-Food-Variante: egal ob thailändisch mit Curry, Kokos und Mango oder typisch bayerisch (mit Bratwurst, Sauerkraut, Bautzner Senf und Spiegelei).

Grundsätzlich werden nur ökologisch erzeugte Produkte verwendet und extravagante Spielereien wie der Bio-Cachaca aus dem Holzfass stolz auf der Theke präsentiert. Dieses Spezialitätenbewusstsein kommt beim Münchner Publikum nach wie vor an und lässt die üppigen Preise (Burger ab 10,90 Euro) verschmerzen. Immerhin wird so dafür gesorgt, dass die Bar bereits zur Happy Hour (17-20 [Uhr](#)) gut gefüllt ist.

Auf Drinks und Burger muss man auch dann nicht lange warten. Sparsam dekoriert, fast ohne Fruchtstückchen und Eisschirmchen, kommen Forest Caipiroska (Absolut Kurant, Limone, Erdbeer-, Himbeer- und Schwarzbeersaft, Zucker, Chambord) und Montgomery Martini (Grasovka Bison Vodka, Honig-Likör, Ananassaft, Ingwer, Honig) auf den Tisch.

Optisch mag das enttäuschen, der Geschmack aber überzeugt. Und als dann aus den Boxen die *Beatles* mit "A Hard Day's Night" tönen, passt sogar das "Cheers" von Gregor Naehring irgendwie dazu.

Prinz Muenchen schreibt:

Pflanzen, Terracotta-Töpfe, alte Gemälde und ein loderndes (TV-)Kaminfeuer - diesen Ambiente-Mix haben Micha und Gregor in London kennen- und lieben gelernt. Auf der Karte: Weine, Barfood und Cocktails. Bei Letzteren beeindruckt die große Auswahl an Martini-Cocktails. Jeden Donnerstag gibt's Livemusik, alle Stilrichtungen erlaubt.

Das Curt Magazin schreibt:

Klein, aber... fein ist the Potting Shed. Mitten in Schwabing.

33 Sitzplätze machen die neu eröffnete Bar The Potting Shed zu einer kleinen aber feinen Einkehr. Mitten in Schwabing, unweit des Sündenpfuhls Feilitzschstraße, kann man hier alles Übel der Welt hinter sich lassen. Barmeister Gregor arbeitet ausschließlich mit Markenspiritousen und Fair Trade Produkten, wie z.B. Pimm's No.1 oder Tanqueray Ten Gin. Die Rezepte für seine abgefahrenen Drinkkreationen hat er direkt aus London mitgebracht. Unbedingt probieren: Forest Caipiroska.

Für die richtige Unterlage wird auch gesorgt, vom German Burger mit Bratwurst und Sauerkraut bis zum mehrgängigen Edelmeneu, die Küche hat's drauf. Donnerstags gibt's dazu noch Live-Mucke. Bloß Töpferuntensilien haben wir keine da entdeckt ... Egal, töpfeln ist eh saulangweilig.

THE POTTING SHED // HAIMHAUSER STRASSE// OCCAMSTR. 11 // TEL:

089/340 77 284 //

WWW.THEPOTTINGSHED.DE

ganz-münchen.de schreibt:

Gemütlich, sympatisch, lecker - auf diesen Nenner lässt sich diese neue Location unweit der Münchner Freiheit bringen.

Wer in der behaglichen Lounge-Ecke ungestört in der Mini-Bibliothek schmökern oder Schach spielen will, kommt hier ebenso auf seine Kosten wie der plauderfreudige Gast, der sich an der Bar einen der gepflegten Cocktails von **Barmeister Gregor Naehring** mixen lässt.

Und an den netten Tischchen des **The Potting Shed** mit Sicht auf die Haimhauser Straße genießt man in Ruhe einen der leckeren Burger oder sonstige Köstlichkeiten, während unterm Tresen ein kleiner Bildschirm ein wohliges Kaminfeuerchen zum besten gibt.

Am Fensterbrett und an der Bar recken sich frische Kräuter in Töpfen und Schalen - „The Potting Shed“ heißt ja soviel wie „Töpferhütte“.

Und das würzige Grün wandert schon mal in die kreativen Mixes, denn Gregor Naehring hat nicht nur die großen Klassiker, sondern auch witzige Neuheiten in petto.

Die Einrichtung gefällt mit einer gekonnten Mischung aus modernen Möbeln und heimeligen Details vom klassisch-impressionistischen Gemälde über einen riesigen Wandspiegel im barocken Goldrahmen bis zum wuchtigen antiken Ledersessel mit wolligem Schaffell-Überwurf, der das Zeug zum Lieblingsplatz hat.

Hingucker ist das schicke Designer-Barregal, in dem verführerisch Spirituosen und Gläser aufgereiht sind. Bei schönem Wetter lässt man es sich auf der Freischankfläche vor dem schönen Altbau gut gehen.

Jeden Donnerstag lädt die Location zu gut besuchten Live-Auftritten regionaler Bands. „Bei uns trifft sich Alt und Jung“, freut sich Betreiber **Michael Rentsch**.

Die Küche legt großen Wert auf Qualitätsprodukte. **Überwiegend** werden **Fairtrade-Waren** verwendet.

Auf der **Speisekarte** stehen hier insbesondere appetitliche Burger-Kreationen (8,90 - 11,90). Vom German Burger mit Bratwurst, Sauerkraut, Senf und Spiegelei bis zum New Zealand Burger mit Rindfleisch, Roter Bete, Ananas und Edamer ist hier alles geboten.

Highlight ist der Special Burger - denn der ist mit Bulleit Bourbon Whisky flambiert. Von 12 bis 15 Uhr sind alle Burger 20% günstiger zu haben. Auch frisch zubereitete Suppen und Salate sind im Sortiment.

Außerdem gibt es **täglich wechselnde Mittagsgerichte**.

Die **Getränkerte** bietet neben einer schönen Auswahl an Cocktails und Longdrinks auch ein feines Weinsortiment von Australien bis Frankreich, auch deutschen Weine von „Ursprung“ werden angeboten.

Besonders erfreulich: alle Weine können glasweise bestellt werden (0,2 l ab 4,50) . Kaffee, Tee und Schokolade sind fair gehandelt und stammen aus Bio-Anbau. Ganz neu gibt es jetzt auch viele frisch gepresste Säfte.

Und täglich von 17 bis 20 h ist Happy Hour.