



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Ficha de identificação

Windhuk

Nome do estabelecimento: Windhuk

Nome oficial da empresa: Restaurante Windhuk LTDA

Endereço: Alameda dos Arapanés, 1400 – Moema – São Paulo

Telefone: (11) 5044-2040 e 5044-6463

Página na internet: <http://www.windhuk.com.br>

Tipo de empresa: Sociedade Limitada

Data de constituição: 09/01/1979

Início de atividade: 09/01/1979

CNPJ: 50.288.125/0001-37

Horário de funcionamento: Segundas a Sábados das 17h às 01h. Domingos das 11h às 01h

Data de fundação: 1948

Proprietários/sócios: Francisco Krieger, Nilva Luckmann Krieger e Valfrido Krieger

Ramo de atividade: Restaurantes, churrascarias, pizzarias, cantinas e pensões de alimentação.

Setor/Quadra/Lote: 041.178.0081-7

Ocupa imóvel tombado? Não

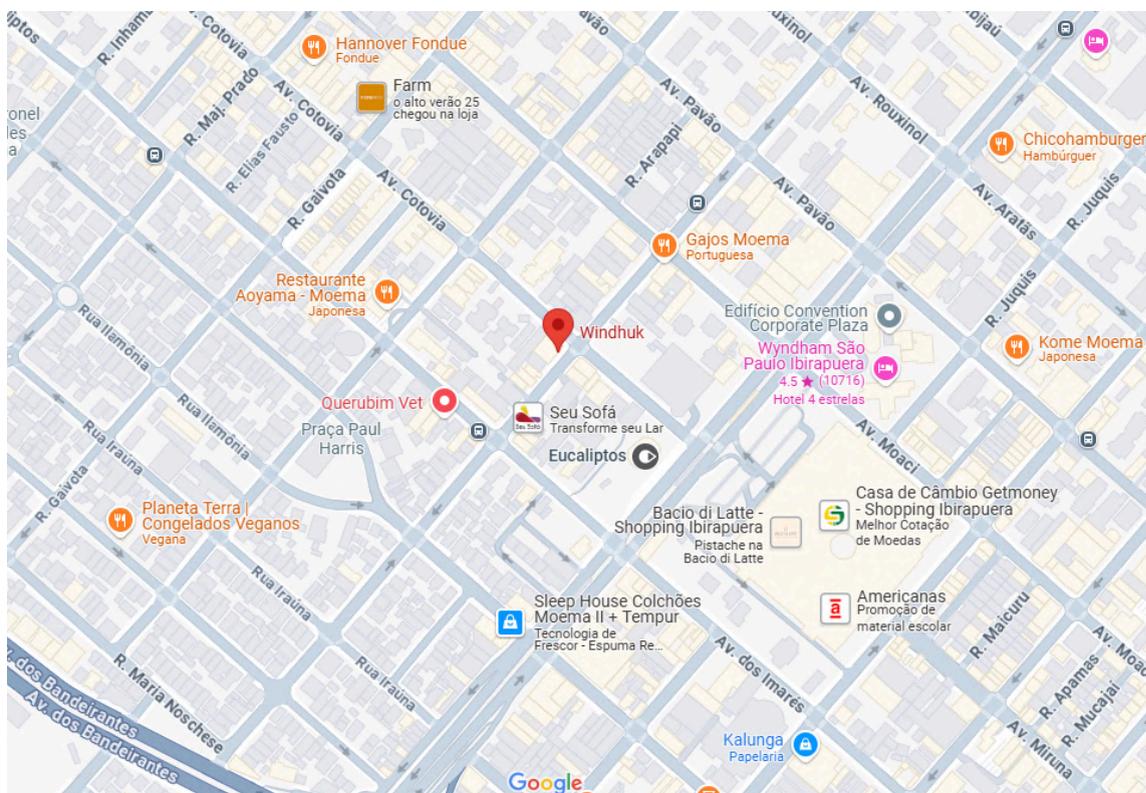
Conserva instalações/ambiência de época? Sim

É referência local? Sim

É referência na cidade? Não



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Localização do **Restaurante Windhuk**. Fonte: Google Maps, 2025. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.



Fachada do **Restaurante Windhuk**. Fonte: Google Street View, fevereiro de 2024. Acesso em: jan. de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Dados históricos:

Na Alameda dos Arapanés, 1400, em Moema, encontra-se um dos mais tradicionais restaurantes alemães da cidade, o Windhuk. Serve uma cozinha clássica em ambiente que remete a um chalé alpino, repleto de fotos da Alemanha, de antigos frequentadores e imagens do transatlântico de mesmo nome.

O navio de turismo luxuoso Windhuk, do alemão “O Canto do Vento”, foi lançado em 1936, e partia do “porto de Hamburgo (Alemanha) até a África do Sul, depois seguindo viagem até Moçambique”¹⁰⁴. Em setembro de 1939, na sua 13ª viagem, o navio viu-se incapaz de retornar da África do Sul à Alemanha por conta da eclosão da Segunda Guerra Mundial, ancorando-se no porto de Santos em 7 de dezembro de 1939, pois o Brasil permanecia neutro diante do conflito.

Porém, “como era de praxe em tempos de guerra, o navio ficou retido”, e gradativamente “os marinheiros foram autorizados a se mudarem para pensões e casas da baixada santista”¹⁰⁵. Em janeiro de 1942, quando o país declarou guerra contra a Alemanha, toda a tripulação foi presa e conduzida para campos de concentração no interior de São Paulo e lá ficaram até o fim da guerra em 1945¹⁰⁶.

Os ex-tripulantes do navio Wolfgang Gramberer e Rolf Stephan fundaram, em 1948, na cidade de São Paulo, um bar com o mesmo nome da embarcação para reunir os amigos e não deixar que a história do período em que viveram nos campos de concentração do Brasil fosse esquecida¹⁰⁷.

Stephan, que ficou preso em Guaratinguetá, cidade localizada no Vale do Paraíba paulista, diria que, como os ex-tripulantes tinham experiência na cozinha quando trabalhavam na embarcação, decidiram permanecer no país trabalhando com o que já conheciam.

O bar passaria a outros proprietários até que Valfrido Krieger (natural de Santa Catarina) ingressou no bar como funcionário em 1964 e apenas nove meses depois adquiriu o estabelecimento. Ampliou as instalações e a estrutura, e converteu o bar para restaurante alemão, cultivando suas tradições e a culinária, assim prosseguindo até os dias atuais.

¹⁰⁴

<https://www.megacurioso.com.br/artes-cultura/115308-a-tripulacao-do-windhuk-e-os-campos-de-concentracao-brasil-eiros.htm>.

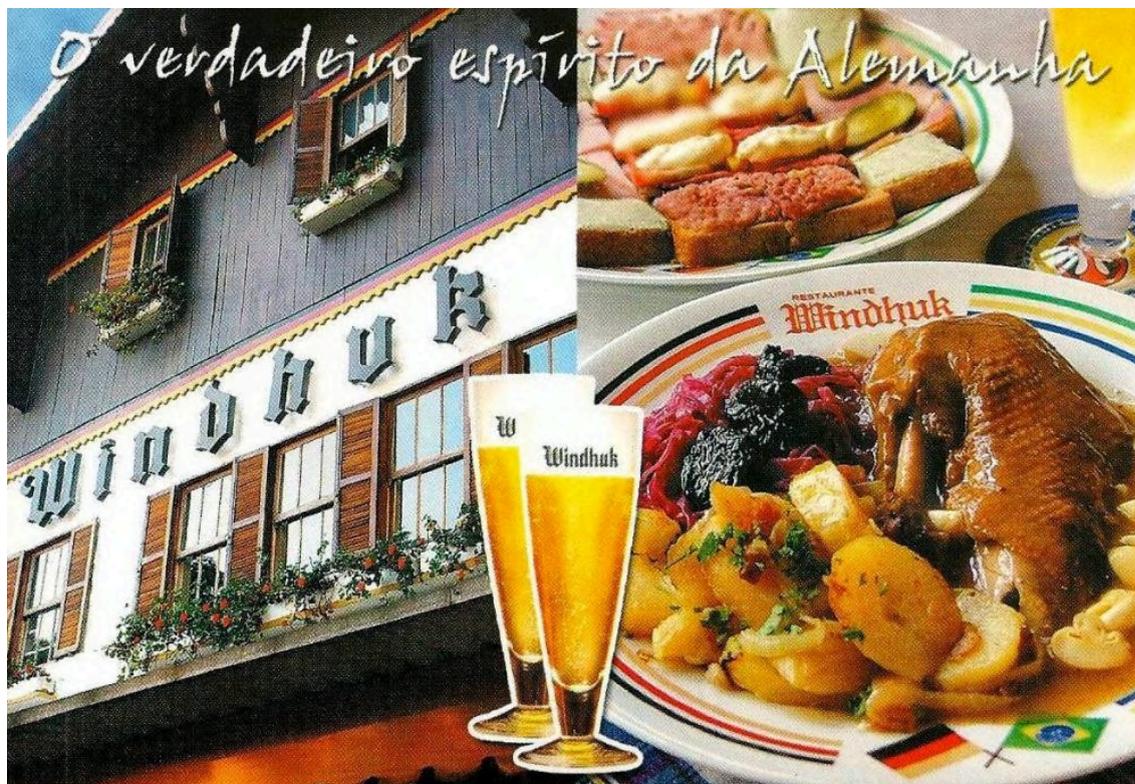
¹⁰⁵ Idem.

¹⁰⁶ <https://www.baressp.com.br/restaurantes/alemaes/restaurante-windhuk>.

¹⁰⁷ <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc0812200223.htm>.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Anúncio do restaurante disponibilizado na página de Facebook. Acesso em: janeiro de 2025.

As entradas são marcadas pelos canapés, uma especialidade da casa, com linguiça Blumenau (moderadamente temperada e levemente defumada) e outros de queijos e frios. Outra entrada famosa é o Steak Tartar, bolo de carne crua, servido com ovo e finalizado com a mistura dos temperos à mesa.

Os pratos da casa vão dos conhecidos *Eisbein* com Chucrute (que pode ser cozido assim como as batatas ou frito com batatas *sauté*) e *Páprika Schnitzel* (filé suíno ou bovino com molho de páprica, servido com *knödel* – bolinhos de pão e batatas), até os menos conhecidos Pato Hamburguês ao molho madeira, servido com batata *sauté* e um repolho roxo e acompanhamentos feitos com maçã, ameixa e cravo, e a Truta à Windhuk, servida com molho de manteiga, alcaparras e amêndoas e acompanhada de batatas cozidas.

De sobremesa há o *Apfelstrudel* com chantilly (folhado de maçã), conhecido doce muito consumido em países que fizeram parte do Império Austro-Húngaro, como Alemanha, Croácia, Hungria e outros. Estes pratos representam várias regiões da Alemanha e suas tradições culinárias e são servidos por garçons, em sua maioria, antigos de casa, assim como os funcionários da cozinha.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Com mais de 50 anos de tradição, o restaurante Windhuk, todo decorado com objetos originais do navio, fotos e notícias, ocupa um majestoso chalé em estilo alpino em Moema. Todos os anos, no dia 7 de dezembro, os tripulantes remanescentes do Windhuk se reencontram no restaurante para comemorar a chegada ao Brasil e relembrar a aventura¹⁰⁸.

Sobre as instalações e a ambiência:



Ambiente interno do restaurante com janelas viradas para o interior da quadra. Fonte: Google Imagens. Acesso em: janeiro de 2025.

¹⁰⁸ Cf. Parte do texto extraído do estudo original do historiador Cláudio Tsuyoshi Suenaga – Mestre em História pela Universidade Estadual Paulista – Unesp). Fonte: <<https://memoriasantista.com.br/a-saga-do-windhuk-e-seus-tripulantes-em-santos/>>. Acesso: janeiro de 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Ambiente interno do restaurante onde pode-se ver os recortes de jornais que contam a história do navio Windhuk.
Fonte: Google Imagens. Acesso em: janeiro de 2025.

Com lotação de 280 lugares, o restaurante insere-se no interior de uma casa de estilo alpino, remetendo à arquitetura alemã. Sua decoração também faz jus à tradição germânica, com os panos com desenhos em xadrez, cadeiras trabalhadas em carpintaria e luminárias antigas. Em suas paredes, há um pequeno museu que remete a história do restaurante desde a embarcação Windhuk, com a lista original de seus tripulantes, até os dias atuais do restaurante.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Fontes e bibliografia:

CERTIDÃO expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em janeiro de 2025.

Restaurante Windhuk. BaresSP. São Paulo, s.d. Disponível em: <<https://www.baressp.com.br/restaurantes/alemaes/restaurante-windhuk>>. Acesso em janeiro de 2025.

Restaurante Windhuk. O Prazer do Comer bem. S.l., s.d. Disponível em: <<http://www.oprazerdecomerbem.com.br/maisinformacoes/276>>. Acesso em janeiro de 2025;

RIBEIRO, Carlos. **Restaurante Windhuk – Cozinha clássica alemã e uma história que se confunde com a imigração alemã para São Paulo.** Olhar Turístico. S.l., maio 2013. Disponível em: <<https://www.olharturistico.com.br/restaurante-windhuk-cozinha-classica-alema-e-uma-historia-que-se-confunde-com-a-imigracao-alema-para-sao-paulo/>>. Acesso em: jan. 2023.

SUENAGA, Cláudio Tsuyoshi. **A saga do Windhuk e seus tripulantes em Santos.** Blog Memória Santista. 15 ago. 2018, s.l. Disponível em: <<https://memoriasantista.com.br/a-saga-do-windhuk-e-seus-tripulantes-em-santos/>>. Acesso em: jan. 2025.

Ex-tripulantes montaram bar em São Paulo. Folha de São Paulo. São Paulo, 08 dez. de 2002. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/brasil/fc0812200223.htm>>. Acesso em: jan. 2023

Elaborado por: **Paulo José Coutinho**, estagiário de Arquitetura e Urbanismo, em janeiro de 2025.

Revisão por: **Marcelo Leite**, Arquiteto e Urbanista, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, janeiro de 2025.