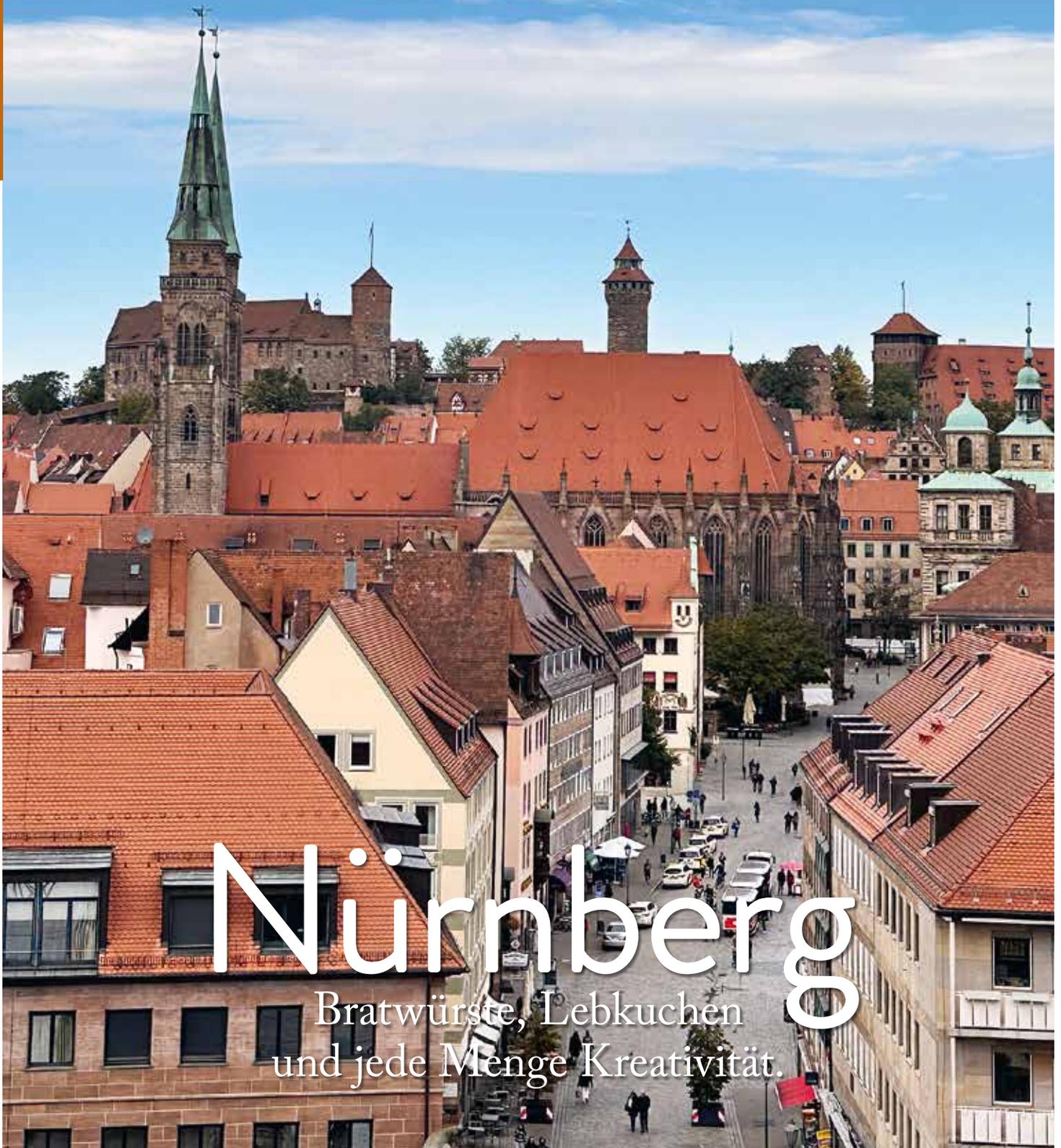


REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen



Nürnberg

Bratwürste, Lebkuchen
und jede Menge Kreativität.

NÜRNBERG

Die fränkische Metropole und Heimat von Albrecht Dürer bietet jede Menge Geschichte vom Mittelalter bis in die jüngste Vergangenheit. Kulinarisch reicht das Spektrum von deftiger Kost – berühmt sind die Bratwürste und Lebkuchen – bis hin zu ausgeklügelter Spitzenküche.



Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 AUF BRATWURST-TOUR

Die berühmte Nürnberger Rostbratwurst gibt es fast buchstäblich an jeder Ecke. Daher eignet sich die Stadt perfekt für einen Degustationsmarathon.



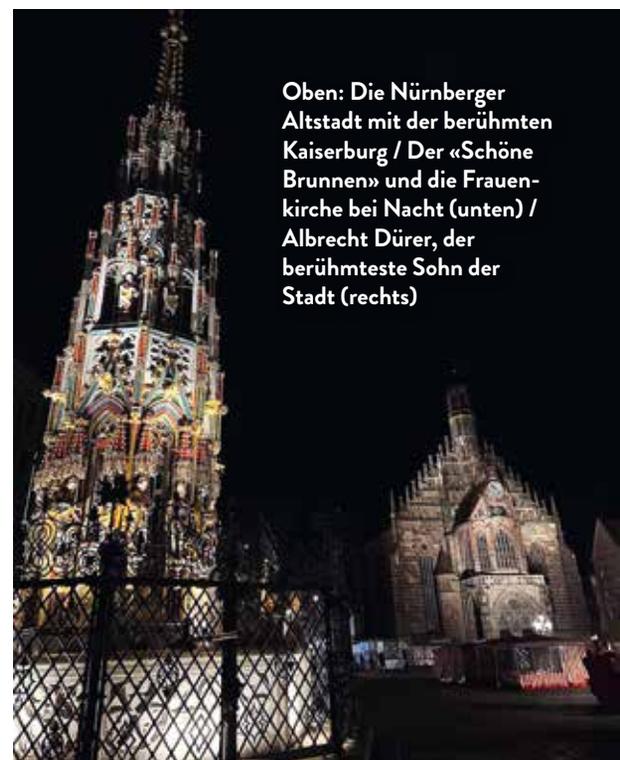
2 SELBER LEBKUCHEN BACKEN

In der Lebkücherei Wicklein am Hauptmarkt kann man seinen eigenen Lebkuchen backen. Achtung: Die Kurse sind sehr schnell ausgebucht.



3 EIN SPIRITUOSEN-SEMINAR IM «GELBEN HAUS»

Nürnberg ist eine wahre Hochburg für Whisky und Gin. Von dieser faszinierenden Vielfalt überzeugt man sich am besten im Rahmen eines abwechslungsreichen Verkostungsseminars im «Gelben Haus».



Oben: Die Nürnberger Altstadt mit der berühmten Kaiserburg / Der «Schöne Brunnen» und die Frauenkirche bei Nacht (unten) / Albrecht Dürer, der berühmteste Sohn der Stadt (rechts)

Bei den Stichworten «Städte-Trip» und «Bayern» denken nicht wenige sofort an München ... aber was ist mit Nürnberg? Die zweitgrösste Stadt des Freistaats scheint immer ein wenig unter dem Radar zu fliegen. Völlig zu Unrecht, denn die fränkische Metropole hat enorm viel zu bieten.

Nürnberg, das ist zuallererst die riesige mittelalterliche Altstadt mit ihren bedeutenden Kirchen, prachtvollen Plätzen und charmanten Gassen, alles umringt von einer imposanten Stadtmauer – und darüber thront auf einem Sandsteinberg die berühmte Kaiserburg. Auf dem Hauptmarkt wird Jahr für Jahr der Christkindlesmarkt eröffnet, der Besucher aus der ganzen Welt anzieht. Und natürlich ist Nürnberg die Stadt Albrecht Dürers; seine ehemalige Wohnstätte, Mal- und Druckwerkstatt lässt sich heute noch besichtigen. Unterhalb des Burgbergs führt ein Netz aus kleinen Gassen vorbei an Fachwerkhäusern, Boutiquen, Cafés, Kneipen und Bars. Das lässt den Besucher schnell einmal vergessen, dass dies

alles gar nicht so alt ist, wie es wirkt, da Nürnberg durch die Bombardements während des Zweiten Weltkriegs stark zerstört wurde und das Stadtbild in mühseliger Arbeit rekonstruiert werden musste. Nürnbergs Vergangenheit und die Rolle während der Zeit des Nationalsozialismus ist ein Kapitel, dem sich die Stadt aktiv stellt, sie übernimmt Verantwortung, etwa mit dem Dokumentationszentrum Reichsparteitagsgelände.

Die kulinarischen Aushängeschilder sind die berühmten Bratwürste, die bis heute in den unzähligen Bratwurstküchen, teilweise mit einer jahrhundertealten Geschichte, regelrecht zelebriert werden – und selbstverständlich historisch nicht weniger bedeutsam: die legendären Elisen-Lebkuchen. Die traditionelle fränkische Küche wärmt mit deftigen Klassikern wie Schäuferle, Sauerbraten und Sauerkraut; immer gerne mit einem kühlen Bier, am besten Rotbier, das bereits seit dem Mittelalter in Nürnberg gebraut wird. Doch auch Freunde der Spitzenküche kommen auf ihre Kosten: Lokale wie das «Essigbrätlein» sind bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und ganz allgemein entwickelt sich seit ein paar Jahren eine äusserst dynamische, junge und innovative Restaurantszene.



Hinkommen

Nürnberg erreicht man mit dem Zug ab Zürich via München in gut 5 Stunden; ähnlich lange dauert es ab Basel via Karlsruhe. Mit dem Auto ist man ebenfalls so lange unterwegs. Noch schneller geht es mit dem Flugzeug, nämlich nur 50 Minuten ab Zürich mit SWISS.



Übernachten

Das Hotel Victoria (www.hotelvictoria.de) könnte für einen City-Trip nicht besser gelegen sein: direkt gegenüber des Hauptbahnhofs und damit perfekt erschlossen durch Trams und U-Bahn; aber dennoch innerhalb der Altstadt, gleich neben dem Handwerkerhof, sodass alle Sehenswürdigkeiten zu Fuss erreichbar sind.

Diese Reise wurde unterstützt durch die Deutsche Zentrale für Tourismus und Tourismus Nürnberg.



Das «Bratwurstglöcklein» im Handwerkerhof ist eine der berühmtesten Adressen für Bratwürste.

Es geht um die Wurst

In Nürnberg ist die einzigartige Bratwurstkultur von herausragender Bedeutung. Doch auch darüber hinaus bietet die Stadt jede Menge typisch fränkische Köstlichkeiten.

Was wäre Nürnberg ohne seine berühmten Bratwürste? Keine andere Spezialität ist so sehr in das kulturelle Selbstverständnis der Stadt eingeflossen wie diese Köstlichkeit, für welche man seit dem Mittelalter berühmt ist; selbst bei Henkersmahlzeiten soll sie serviert worden sein und auch Goethe schwärmte von den «Bratwurstchen, welche dort so vorzüglich gut gefertigt werden, (...) mit Majoran gewürzt und ein wenig geräuchert». Bereits 1313 legte der Rat der Stadt das Grundrezept fest und definierte Salz, Pfeffer und Majoran als unverzichtbare Gewürze für das Brät aus Schweinefleisch. Sieben bis neun Zentimeter lang und höchstens 25 Gramm schwer ist heute die originale Nürnberger Bratwurst; ein verführerischer Happen, der in zwei Bissen verzehrt und deswegen gerne als «Drei im Weggla» (Brötchen) oder «Sechs mit Kraut» genossen wird. In den Traditionsgasthäusern und den historischen Bratwurstküchen,

welche teilweise auf eine jahrhundertalte Geschichte zurückblicken, werden täglich Tausende davon verzehrt, wie es sich gehört, über der Buchenholzglut knusprig gebraten – und mit einer leichten Rauchnote versehen – und stilecht auf einem Zinnteller mit Sauerkraut oder Kartoffelsalat serviert. Senf dazu? Ist erlaubt, doch richtig authentisch wird es erst mit geriebenem Meerrettich. Ketchup? Sakrileg! Niemals! Die älteste bekannte Bratwurstküche, das «Bratwurstglöcklein» bei der Kirche St. Sebald wurde im 14. Jahrhundert eröffnet und war bis zur Zerstörung 1944 in Betrieb. Heute befindet sich ein paar Meter vom ehemaligen Standort entfernt das «Bratwursthäusle bei St. Sebald», mittlerweile eine Institution mit seiner urgemütlichen hölzernen Gaststube, in deren Mitte das behaglich knisternde Feuer des Buchenholzgrills die Blicke auf sich zieht. Das «Bratwurstglöcklein» wurde



«Sechs mit Kraut» im «Zum Gulden Stern» / Sauerbraten und Rauchbier in den «Trödelstuben» (kl. Bild).



erst 1971 wiedergeboren: Anlässlich des Dürer-Jahres entschloss sich die Stadt, als zusätzliche Attraktion im Waffenhof der Stadtbefestigung ein mittelalterliches «Dorf» zu errichten, wo sich alles um fränkische Spezialitäten wie Bratwürste, Bier, Wein, Lebkuchen und anderes Kunsthandwerk dreht. Wer den Handwerkerhof über die Königsstrasse betritt, steht gleich vor dem «neuen» Bratwurstglöcklein, das so wirkt, als stünde es seit Ewigkeiten hier. Fraglos ist das mehr als touristisch, jedoch schmecken die Bratwürste und das Rotbier dort so hervorragend, dass auch die Nürnberger selbst es sich dort gerne gut gehen lassen. Die offiziell «älteste Bratwurstküche der Welt» befindet sich hingegen in der Lorenzer Altstadt: Im Jahr 1419 wird das Haus «Zum Gulden Stern» erstmals urkundlich erwähnt und wer das über 600 Jahre alte Fachwerkhaus betritt, kann wirklich den Geist einer längst vergangenen Zeit atmen, wurde das Gebäude doch als eines der wenigen von den Zerstörungen des Kriegs weitestgehend verschont. Fachwerk,

Was wäre Nürnberg ohne seine berühmten Bratwürste?

knorrige Holzböden, massives Deckengebälk und eine steinerne Feuerstelle, wo die Bratwürste über dem offenen Feuer zubereitet werden, strahlen eine ungemein warme Atmosphäre und rustikale Gemütlichkeit aus, sodass hier die «Sechs mit Kraut» und einem dunklen Bier noch viel besser munden. Aller Grillromantik zum Trotz schmecken die Nürnberger Würste auch in anderer Zubereitung, nämlich als «saure Zipfel», also gegart in einem höchst aromatischen Sud aus Essig, Wein, Zwiebeln, Wurzelgemüse, Wacholder und Gewürzen. Eine gute Adresse dafür ist die alteingesessene Albrecht-Dürer-Stube, wo man sich darüber hinaus auf das vielleicht typischste aller fränkischen Gerichte spezialisiert hat, das legendäre «Schäufele». Wie schnell sind da die gerade so gehypten «Pulled Pork» und «Crispy Pork Belly» vergessen, wenn man stattdessen diese butterzarte, fette, vom Knochen fallende gebackene Schweineschulter mit einer krachend knusprigen Schwarte haben kann? Apropos typisch fränkisch: Jede Aufzählung wäre selbstverständlich unvollständig ohne den ikonischen Sauerbraten, tagelang in einer Mischung aus Essig, Wein, Gewürzen und Gemüse mariniert und anschliessend zart geschmort und mit einer hinreissenden mit Lebkuchen verfeinerten Sauce zu Rotkraut und Knödeln serviert – was für ein Festessen! Ein heisser Tipp dafür sind die «Trödelstuben», nicht nur wegen des heimelig-labyrinthischen Ambientes, sondern auch, weil man sich dazu ein echtes «Schlenkerla», also ein ungemein aromatisches Rauchbier, bestellen kann – fränkischer geht es kaum.

Typisch fränkisches «Schäufele» in der Albrecht-Dürer-Stube.



Der Grill im «Bratwurstglöcklein».



BRATWURSTHÄUSLE

Im Herzen der Altstadt und nicht zu verfehlen.

www.bratwursthaeuslenuernberg.de

BRATWURSTGLÖCKLEIN

Sowohl bei Touristen als auch bei Einheimischen sehr beliebt.

www.die-nuernberger-bratwurst.de

ZUM GULDEN STERN

Nicht weniger als die offiziell älteste Bratwurstküche der Welt.

www.bratwurstkueche.de

ALBRECHT-DÜRER-STUBE

Fränkische Spezialitäten wie «Schäufele» und «saure Zipfel».

www.albrecht-duerer-stube.de

TRÖDELSTUBEN

Grossartige Atmosphäre und Sauerbraten; unbedingt das Rauchbier probieren.

www.restaurant-troedelstuben.de



Bei Wicklein werden die Elisen-Lebkuchen direkt in der Filiale gebacken.

Nürnberger Würze

Die Vergangenheit Nürnbergs als Zentrum des Gewürzhandels wirkt bis heute nach. Das zeigt sich auch in den typischen Spezialitäten.

Ah, Wacholder! Aber da ist noch mehr ... «Was riechen Sie?», fragt Sigi Klein. Pfeffer? Nelke? Piment? «Ja, riechen Sie noch mal!» Diese Würze, sogar Muskatblüte und ... Majoran? In einem Gin? «Das ist die Essenz von Nürnberg», sagt Klein, Barchefin und Spirituosen-Sommelière des «Gelben Hauses». Im Glas duftet der «Nürnberg Gin», die Eigenkreation des Hauses, verführerisch vor sich hin. Dass Nürnberg eine wahre Gin-Hochburg ist, wird gleich zu Beginn der Degustation klar, denn die Auswahl an lokalen Sorten ist wirklich gross und vielfältig: vom «Ayrer`s Spring Single Malt Gin», dessen Grundalkohol zu 100 Prozent aus Malz destilliert wird und der dank Botanicals wie Hopfen, Zitronengras, Zitronen- und Orangenschalen auf eine einzigartige Weise fruchtig-herb schmeckt; über den «Nvremberga Gin» mit seinen zitronigen minzig-ätherisch frischen Noten bis hin zum enorm gehaltvollen Gin der Edelbrennerei Haas, bei dem neben der geballten Wacholder-Aromatik die Kräuter im Vordergrund stehen. Und eben noch der «Nürnberg Gin» mit Albrecht Dürer auf dem Etikett. «Wir wollten einen Gin kreieren, der die typischen Nürnberger Gewürze in sich vereint», so Sigi Klein. Und das ist neben den Lebkuchen-Gewürzen auch der Majoran, welcher in keiner Bratwurst fehlen darf. Nürnberg ist bereits seit dem Mittelalter eine Stadt der Gewürze; als wichtiger Handelsknotenpunkt war man für die Verbreitung der wertvollen Güter, die via Venedig aus dem Orient kamen, unentbehrlich. Das machte nicht nur die Gewürzhändler, die «Pfeffersäcke», unsagbar reich, sondern liess ganz Nürnberg florieren. Somit verwundert es auch nicht, dass Nürnberg für seine Lebkuchen berühmt ist. Ursprünglich eine Fastenspeise, die sich zu einem europaweit begehrten Prestigegebäck mauserte. Das Geheimnis waren auch hier die Gewürze aus dem Orient, welche dank



Gin-Verkostung mit Sigi Klein im «Gelben Haus».

der Nürnberger Kaufleute plötzlich verfügbar waren. Jede Lebkücherei hütete ihr Rezept wie einen Schatz – auch heute noch. Muskatblüte, Muskatnuss, Koriander, Nelke, Kardamom, Ingwer, Piment, Zimt, Sternanis und Fenchelsaat verwendet man etwa bei Wicklein, doch wer die genaue Zusammensetzung erfahren will, beisst auf Granit, geheim bleibt geheim. In der Hauptfiliale am Nürnberger Hauptmarkt darf man dafür hautnah dabei sein, wie die berühmten Elisen-Lebkuchen gebacken werden oder noch besser: Man legt im Rahmen eines Workshops gleich selbst Hand an.

Etwa zur selben Zeit wie die Lebkuchen entwickelte sich eine andere einzigartige Spezialität, das Nürnberger Rotbier. Um 1305 erliess der Rat der Stadt das sogenannte Gerstengebot und untersagte das Brauen mit anderem Getreide, was damals recht ungewöhnlich war. Dies gilt auch für den Umstand, dass das Rotbier untergärig und mit Hopfen gebraut wurde. Denn im Mittelalter wurde Bier mangels Kühlmöglichkeiten fast ausschliesslich obergärig gebraut. Im Klartext bedeutet das: Die Hefe gärt nur bei niedriger Temperatur und sinkt danach auf den Boden des Gärbottichs. Damit das Bier kühl reifen konnte, wurde eigens ein unterirdisches Netz aus

Felsenkellern angelegt (die «historischen Felsengänge» kann man übrigens besichtigen). War Rotbier jahrhundertlang eine begehrte Delikatesse, geriet es irgendwann in Vergessenheit. Erst 1997 wagte sich die Hausbrauerei Altstadtthof wieder an das Brauen von Rotbier und läutete ein Revival der Spezialität ein. Und wie schmeckt es? Vollmundig, herb, leicht malzig und wunderbar würzig – typisch Nürnberg eben.

GELBES HAUS

Einerseits das Kompetenzzentrum für Gin, Whisky und Spirituosen aller Art, andererseits eine grossartige Bar. www.gelbes-haus.de

WICKLEIN

Im Flagship-Store der bekannten Lebkücherei werden die Elisen-Lebkuchen gleich im Laden gebacken. www.wicklein.de

HAUSBRAUEREI ALTSTADTHOF

Hier entstehen nicht nur Rotbier und andere Bierspezialitäten, sondern auch Whisky und Gin in der Ayres-Destille. www.hausbrauerei-altstadthof.de



Rotbier ist die typische Nürnberger Bierspezialität.



kontiki



NEU:
Kontiki-Direktflug
von Zürich nach
Nordisland

Nordisland im Winter

Erleben Sie Naturwunder und heisse Quellen in Nordisland

Ein Hauch von Arktis, mächtige Krater und ein eindrückliches Geothermalgebiet. So betörend ist eine Winterreise von der Mondlandschaft des Mývatn-Sees bis zu den Fischerdörfern an der Nordküste der Vulkaninsel.



FÜR SIE GETESTET

Im «Bláa Kannan Cafe» in Akureyri lohnt es sich für einen feinen Kuchen und Kaffee einzukehren. Perfekt für eine wärmende Pause!

Gerne beraten wir Sie persönlich

Tel. 056 203 66 88
info@kontiki.ch

www.kontiki.ch/nordisland-im-winter

Alte Häuser, neue Küche

Wenn die historische Fassade täuscht: In Restaurants wie dem «Waidwerk» und dem «Essigbrätlein» wird zeitgenössisch, modern und äusserst kreativ gekocht.

Man findet sie in Nürnberg auf Schritt und Tritt: Alte prächtige Gasthäuser mit einer langen historischen Tradition, Hochburgen des Althergebrachten – sollte man meinen. Denn hinter den altherwürdigen Mauern wird nicht selten moderner und kreativer gekocht, als man auf den ersten Blick vermuten möchte. Ein gutes Beispiel dafür ist das «Waidwerk»: Etwas ausserhalb gelegen, aber dafür um so pittoresker; seit 1812 ist das Gasthaus Rottner in Familienbesitz, heute haben Vater Stefan und Sohn Valentin Rottner das Zepter übernommen. Während Stefan sich um das klassische Gasthaus kümmert, hat Valentin mit dem «Waidwerk» sein eigenes Reich: Zeitgenössische Haute Cuisine gibt es dort und der Name «Waidwerk» verrät denn auch gleich die zweite grosse Leidenschaft des Chefs, nämlich die Jagd. Und das wird bereits zu Beginn des Menüs deutlich. Da gibt es etwa ein pikant gewürztes Rehtatar in einem Knusperröllchen oder geschmortes Wildschwein in einer gebackenen «Praline». Richtig viel Spass macht auch der gleichzeitig zarte als auch knusprige Schweinebauch mit Broccoli und Liebstockel, asiatisch inspiriert, mit Dashi



aufgegossen und herrlich dekadent mit Kaviar gekrönt. Die Taube zum Hauptgang stammt leider nicht aus eigener Jagd, schmeckt aber dank der durchdachten Kombination mit gegrilltem und gepopptem Mais, Zwetschge und Kichererbsen ganz hervorragend. Heimlicher Star ist dann aber ein Gemüsedessert, wo es Kürbis in allen Variationen gibt, als Glace, als Carpaccio, als Crumble, genial gewürzt mit einem Hauch Estragon. Kreative Gemüseküche, das machen Andree Köthe und Yves Ollech in ihrem «Essigbrätlein» nun schon seit über 25 Jahren und zwar mit einer wegweisenden Eigenständigkeit. Tatsächlich ist das «Essigbrätlein» das älteste, seit dem Mittelalter ununterbrochen betriebene Gasthaus der Stadt, ein winziges Lokal in einem historischen Gebäude am Weinmarkt, das nun seine ganz eigene Geschichte schreibt. Bei der puristischen Produktküche des Duos Köthe-Ollech spielen Fleisch und Fisch nur eine Neben-



WAIDWERK

Moderne Haute Cuisine, ergänzt mit Delikatessen aus eigener Jagd.
www.waidwerk-restaurant.de

ESSIGBRÄTLEIN

Legendäres Restaurant mit bemerkenswert eigenständiger Gemüseküche.
www.essigbraetlein.de

Im «Waidwerk» kocht Valentin Rottner klassisch-verspielt, z. B. Taube mit Mais und Zwetschge (kl. Bild).

rolle; im Mittelpunkt stehen Gemüse und Kräuter: Als Snack gibt es einen kleinen zarten Rotkabischkopf, «unsere Bauern haben vor drei Wochen Rotkohl geerntet, und wenn die Wurzel im Boden bleibt, möchte sie einfach weitermachen und treibt wieder aus», erklärt Andree Köthe gleich selbst am Tisch. Das Köpfchen wird kurz sautiert und mit dem Saft fermentierter Himbeere glasiert, mit einem Pulver aus getrockneter fermentierter Himbeere bestäubt – wow ist das vielschichtig, sowohl fruchtig-süßlich als auch herb und sogar fleischig! Fulminant geht es weiter, «Birne mit Kartoffel», sprich in Schnittlauchrahm gegarte Kartoffelstifte mit schönem Biss, darauf im Dampf gegarte «Gute Luise», abgedeckt mit Kartoffelscheiben, die roh mit heißem Essig-Ingwersud übergossen wurden: süffig, herzhaft, knackig und mit perfekt dosierter Säure, die einfach Lust zum Weiteressen macht. Den meisterhaften Einsatz des Elements Säure kennzeichnet auch das Gemüsedessert: Kapuzinerkresse-Glace auf einer Art Milchreis mit Tagetescreme, obendrauf angetrocknete Gurken, aufgegossen mit einem Saft aus grünen Äpfeln, Zitrone und Basilikum und als finale Würze Sellerieöl sowie Grapefruitschale und Eisbegonie – wiederum ein perfektes Gleichgewicht von Süsse, Säure, Cremigkeit und Biss. Da werden selbst passionierte Fleischesser vorübergehend zu Vegetariern!



Das «Essigbrätlein» ist berühmt für Gemüsegerichte wie Kapuzinerkresse-Glace mit Gurke (kl. Bild).



Nürnberger Christkindlesmarkt

01.12. – 24.12.2023



Hauptförderer



www.christkindlesmarkt.de



Wer einen Platz am Tresen in der offenen Küche von René Stein (rechts unten) ergattert, genießt eine grandios reduzierte Spitzenküche mit Gerichten wie Salatherz mit Anchovierreduktion und Wagyu-Lardo (rechts oben) oder perfekt zubereitetes Black-Angus-Beef (kleines Bild).

Am Chef's Table

16 Plätze, ein steinerner Tresen und eine offene Küche: Ein Essen im «Tisane» ist ein ganz besonderes Erlebnis nach dem Motto «Weniger ist mehr».

Sontan mal reinschauen, ob noch ein Tisch frei ist? Keine Chance! Wer in René Steins guter Stube Platz nehmen will, muss reservieren – und pünktlich erscheinen. Um 18.45 Uhr wird die Tür des «Tisane» geöffnet, 15 Minuten später beginnt das Menü. Das Anfang 2022 im neu errichteten Quartier «Augustinerhof» eröffnete Lokal ist ein «Chef's Table»-Restaurant: Ein Raum, 16 Plätze, viel Sichtbeton, stylische Industrial-Atmosphäre, Hip-Hop aus den Boxen und eine brutalistische Steintheke, die sich um die offene Küche schmiegt. Berührungsängste? Fehlanzeige. Man duzt sich von Beginn an, kommt mit Küche und Gästen ins Gespräch, wie ein gemütlicher Abend unter Freunden. Langeweile kommt da gar nicht erst auf, denn als Gast ist man unmittelbar dabei, wenn direkt vor den eigenen Augen geschwenkt, gebraten, geräuchert, gebacken, gegrillt und angerichtet wird. Was das lediglich vierköpfige Team um René an diesem Abend raushaut, ist von beeindruckendem Purismus und dabei maximal spektakulär im Geschmack: Wie man scheinbar banale Produkte auf ein völlig neues Level hebt, demonstriert der Chef gleich augenzwinkernd beim ersten Snack: «So, hier hätten wir Lauch mit

Lauch und Lauch», und verblüfft mit einem hinreissenden Ensemble aus Lauchherz, frittiertem Lauch, brauner Butter, Crème fraîche und Lauchöl ... und einer Nocke Kaviar zur perfekten Abrundung. Und wenn René Salat serviert, dann nimmt er ein Salatherz, salzt es, mariniert es mit Ajo blanco (eine Art Gazpacho aus geschälten Mandeln und Knoblauch), würzt mit seiner grünen «Hulk»-Sauce (Koriander und Peperoncini) für den Extrakick, ergänzt mit einer Anchovis-Emulsion, ausgelassenem Wagyu-Lardo und Brotcrunch ... welch eine Party im Mund! Doch es kommt noch besser. Die Frage, wie viel Umami sich aus einem Blumenkohl rauskitzeln lässt, beantwortet René mit einer Kombination aus geröstetem Blumenkohlpüree, roh mariniertem Blumenkohl mit Zitronenabrieb und Zitronensaft, den äusseren Blättern des Blumenkohls, einmal blanchiert und einmal frittiert, alles aufgegossen in einer unfassbar dichten Krustentierbisque – eine Wucht! Mut zur Reduziertheit beweist die Küche auch beim Hauptgang: Im Zentrum steht ein behutsam auf dem Big Green Egg gegrillter Black-Angus-Rücken mit einer Reduktion aus geräucherten Zwiebeln und Paprika. Kein kompliziertes Gebilde,

sondern ein fantastisches Produkt als Star. Die dazu gereichten Tellerchen (Gurkensalat mit Dill und Schalotte, grillierte Pimientos, Focaccia mit Knoblauchöl und Kräutern) sind genauso puristisch gehalten und erlauben es dem Gast, seine eigenen Geschmackskombinationen zusammenzustellen. Weniger ist mehr und das gilt auch beim Dessert: Da wird kein kleinteiliges Mosaik mit der Pinzette zusammengebastelt – wieso auch, wenn man stattdessen einfach fluffig-buttrige Buchteln, lauwarm und knusprig glasiert, begleitet von einer Vanille-Kokos-Sauce und Ahornsirup auftischen kann? Spoiler: Pure Wonne und Übersättigung sind garantiert ... aber so sollte das auch sein, wenn man bei Freunden zu Gast ist.

TISANE

Ein kulinarisches Feuerwerk im intimen Rahmen: Ein Abend bei René Stein hält lange nach!

www.restaurant-tisane.de

Einkaufen

Gelegenheiten, sich in Nürnberg mit köstlichen Mitbringseln einzudecken, gibt es viele. Hier eine kleine Auswahl:

WICKLEIN

Im Flagship-Store der bekannten Lebküchnelei werden die Elisen-Lebkuchen gleich im Laden gebacken. Dazu gibts Kaffee, heisse Schokolade und Tee. In Lebkuchen-Workshops kann man gleich selber Hand anlegen.

www.wicklein.de

WITTE

Seit 1935 eine der besten Adressen für Lebkuchen.

www.lebkuchen-nuernberg.de

WURZELSEPP

Grosse Auswahl an Gewürzen, Kräutern, Tee, Essig und Öl.

www.wurzelsepp.de

BROT SCHWARZ

Gut sortierter Feinkostladen mit verschiedensten regionalen Brotspezialitäten sowie feinsten Wurstwaren.

www.brot-schwarz.de

YOURBAR

Exzellente Auswahl an hochwertigsten Spirituosen, Champagnern, Weinen, Bieren und Barzubehör.

www.yourbar.de



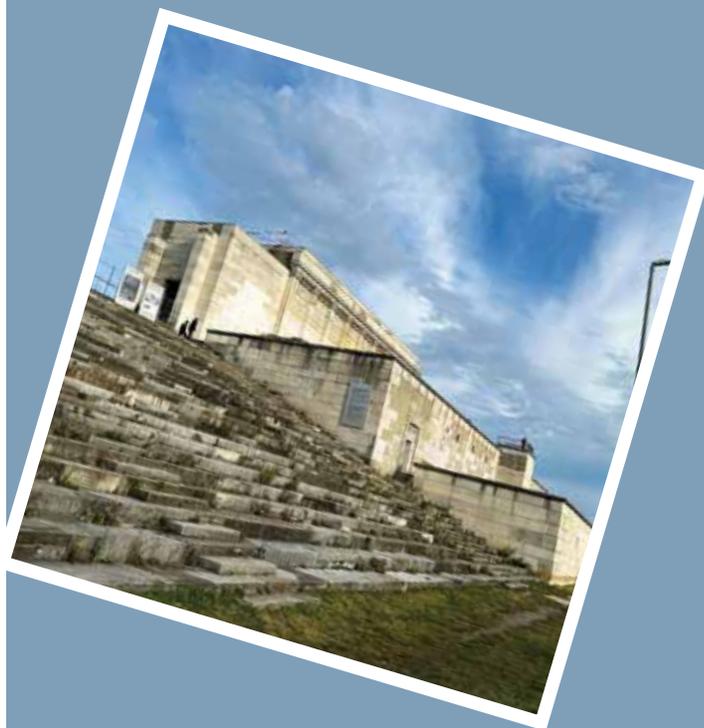
Unser Reiseditor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen feinen kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

Vom Erinnern und Vergessen

Es kommt einer Zeitreise gleich. Eintauchen in die Nürnberger Altstadt, vom imposanten Hauptmarkt mit der Frauenkirche, einem Meisterwerk der Gotik, dem prachtvoll verspielten «Schönen Brunnen» bis hin zum Fusse der Burggrafen- und Kaiserburg mit der mächtigen Wehrmauer, unzähligen Türmen und formvollendeten Fachwerkhäusern: Wie ein Spaziergang durch das Mittelalter, als wandele man durch das Jahr 1500, als Nürnberg auf dem Höhepunkt seiner Macht stand, Reichsstadt, Metropole und wohlhabendes Handelszentrum. Doch vieles an dieser Schönheit ist in Wahrheit schöner Schein. Denn tatsächlich wurden die Stadt und vor allem die historische Altstadt durch die Alliierten während des Zweiten Weltkriegs beinahe dem Erdboden gleichgemacht. Erst nach langwierigen Diskussionen und einem Architekturwettbewerb wurde der Entschluss gefasst, einen Grossteil des alten Nürnbergs zu rekonstruieren. Diesem behutsamen Wiederaufbau hat die heutige Attraktivität der Stadt natürlich enorm viel zu verdanken, obwohl dabei wirklich schnell vergessen geht, dass viele Gebäude so gesehen nicht wirklich alt sind. Ob man da noch von Zeitzeugen einer bewegten Vergangenheit sprechen kann? Gänzlich echt sind jedoch die Relikte einer anderen Epoche: Die Überbleibsel des gigantischen Reichsparteitagsgeländes lassen sich auch heute noch besichtigen. Mit dem dazugehörigen Dokumentationszentrum stellt sich Nürnberg so auf vorbildliche Weise seiner Vergangenheit und übernimmt Verantwortung. Damit man nicht so schnell vergisst.

Ein Schnappschuss

Die Zeppelintribüne auf dem ehemaligen Reichsparteitagsgelände ist heute noch begehbar.



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
viele mehr!



**3 Ausgaben
CHF 20.-**



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen