



Text Markus Jäkel **Fotos** Mile Cindrić

Einfach lecker

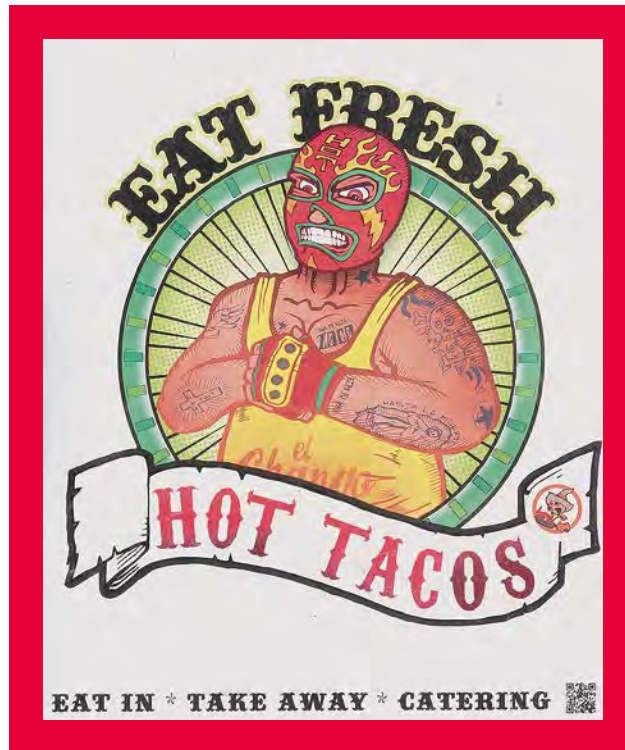
Kulinarische Geschäftsideen, die ankommen

Für den einen ist es ein Job wie jeder andere. Für andere ist es ein Lebenstraum: das eigene Restaurant, die eigene Bar, das eigene Café. Hier darf und soll der Gast König sein. Oder eine Königin. Und sich kulinarisch nach allen Regeln der Kunst verwöhnen lassen. Von ausgefallenen Ideen und Kreationen, die hier auf den Teller oder in die Tasse kommen. Lecker essen und trinken als Geschäftsidee, ambitioniert und mit der unverwechselbaren Note verpackt – das Auge isst mit.

Und Nürnberg is(s)t längst mehr als Bratwurst und Lebkuchen, die den kulinarischen Ruf der Stadt immer noch in die Welt tragen. Wie in anderen modernen Großstädten ist die Welt auch hier bereits zu Gast. Die Auswahl an Restaurants mit internationaler Küche ist so groß wie es sich für eine multikulturelle Stadt dieser Größe gehört – ob ägyptisch, ceylonesisch oder vietnamesisch. Und auch „Sterne“-technisch schlagen zwei Restaurants mit der begehrten Michelin-Auszeichnung zu Buche. Für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel ist demnach das Passende geboten.

Darüber hinaus hat sich eine lebendige und kreative Szene von jungen Gastronomen etabliert. Die zum Teil auch alt Bekanntes wie Kaffee und Kuchen mit frischen Ideen neu auf-tischen. Sie sorgen für Abwechslung in der Nürnberger Gastro-Szene. Sowohl kulinarisch als auch fürs Auge – ein kleiner Streifzug.





Heiß, heißer, Hot Tacos: Die kleinen, mexikanischen Fastfood-Fladen sind absolut heiß begehrt. So sehr, dass Inhaber Daniel Gernlein (im Bild) bereits mit drei „Hot Taco“-Läden am Start ist: in der Brunnengasse und am Webersplatz, die Restaurant-Zentrale liegt an der Fürther Straße. Kakteen und Sombreros an der Decke sorgen für Mexiko-Feeling. Das kulinarische Konzept hatte der Quereinsteiger vor sieben Jahren nach einer Lateinamerikareise im Gepäck. In selbst gebackene Mais-Tortillas packt er frische Zutaten aus dem Knoblauchsland und der Region. Verfeinert wird das mit Saucen und Marinaden Marke Eigenkreation. Schnell, leicht und unkompliziert zu genießen, entweder gefaltet als Taco oder gerollt als Burrito.

www.hottacos.de



Schwarz oder mit Milch? Diese Frage reichte früher. Heute wird Kaffeegenuss zelebriert. Zumindest in der „Rösttrommel“. Dort rösten Stefan Schwarz (zweiter v. re.) und Michael Heyder (kl. Foto unten) preisverdächtige Kaffeemischungen – ob nussig, schokoladig oder würzig. Eine mobile Kaffeebar stand am Anfang als Geschäftsidee. Die unterschiedlichsten Sorten können sich Kaffeeliebhaber seit 2010 im Stammladen in der Äußeren Laufer Gasse erst schmecken lassen und dann kaufen. Und „Der Feinschmecker“ rät in seinem Café-Guide 2014 ausdrücklich dazu. In der Dependance „Auf AEG“ bietet das Team seit 2013 auch die „Kaffeeschule Nürnberg“ mit Röstseminaren und Kaffeeverkostungen an. www.roesttrommel.de





Burger und Fritten mal edel: Unter dem Motto „Premium Junkfood“ verfeinern Boris Hagel und Tom Kretschmer (v. li.) klassische Imbissbuden-Kost. Wer das für einen Widerspruch hält, dürfte noch nie in ihrer „Auguste“ in Burger, Currywurst und Pommes gebissen haben. Nur beste Zutaten aus der Region kommen zwischen die Brötchenscheiben – natürlich ohne Geschmacksverstärker, und bis auf Ketchup und Mayonnaise ist alles selbst kreiert. „Bio, regional und fair“ geht es in dem Restaurant in der Augustenstraße zu. So fair, dass um den scheinbaren Widerspruch komplett zu machen, auch vegane Burger auf den Tisch kommen: mit Seitan (Weizengluten) oder Avocado. www.premium-junkfood.de





Aber bitte mit Sahne: Im Café Wohlleben ist das nicht unbedingt die Devise. „New York Cheese Cake“ oder „Mango-Yoghurt-Torte mit geröstetem Sesam“ sind bereits pur ein Genuss. Mit ihren selbstgemachten Kuchenkreationen haben sich Alexander Hildebrandt (Foto unten: erster v. re.) und Friedel Hentrich (Mitte) ins Herz einer treuen Fangemeinde gebacken. Das kleine, nostalgisch eingerichtete Café in der Löbleinstraße ist längst die beste Werbung für ihr Catering-Unternehmen „keepers & cooks – Rebellion der Sinne“. Neben originellen Kuchen gibt's beim Sonntagsbrunch geschmortes Roast-Beef oder niedrig-gegartes Hähnchenbrust und selbstgemachtes Pesto. Auch da ist das Café meist proppenvoll.

