

# Kulinarische Schätze

Hier wachsen Zucchini, dort spielen Kinder und nebenan jätet eine ältere Frau Unkraut: Leben im Kleingarten. Der Stadtverband Nürnberger Kleingärtner zählt derzeit rund 50 Vereine mit etwa 6 250 Gärten. Eine Vereinsgaststätte gehört in den meisten Anlagen dazu. Viele sind längst auch über Kleingarten-Grenzen hinaus äußerst beliebt – für Pasta genauso wie für Pat Thai.



## Stammgäste lieben den griechisch-fränkischen Mix

Gute Küche, schöne Kneipe, bekannte Gesichter – so fasst Stammgast Horst Feser das Vereinsheim in der Kleingartenanlage Kieslinghof nahe dem Nordostbahnhof in wenigen Worten zusammen. Das gefällt dem Pächterpaar Thomas Drossos und Kleoniki Panou: „Ich glaube, die Leute mögen uns“, sagt Thomas Drossos. Seit acht Jahren verwöhnen die beiden hier ihre Gäste mit griechischer Küche im kleinen Vereinsheim samt Biergarten. Und nicht nur das: „Bei uns gibt es sonntags auch Schäuferle und Braten“, sagt der 59-Jährige, der für den Service zuständig ist. „Da ist es oft so voll, dass wir ganz schön rennen müssen, weil alle auf einen Schlag kommen.“ Seine Frau Kleoniki (54) steht in der Küche und zaubert neben den Sonntagsbraten auch Currywurst oder Calamari und Horst Fesers Lieblingsgericht: „Aber die Krautwiggala, die sind auch super. Und riesig!“

Drossos bringt über 27 Jahre Erfahrung in der Gastronomie mit. Seine Stammgäste sind ihm aus Schweinau, wo er ein Restaurant führte, bis zum Nordostbahnhof gefolgt. Überhaupt: „Die meisten Gäste kommen eigentlich vor allem von außerhalb.“ Arbeiter, die hier mittagessen oder Nachbarn, die um die Ecke wohnen. Die

Kleingärtner halten in ihrem Vereinsheim ihre monatlichen Sitzungen ab und auch ein Skatclub Namens „Die Maurer“ hat sich hier sein Clublokal eingerichtet. Mit dem Verein klappe es gut, so der gebürtige Grieche, der am Anfang ganz schön kämpfen musste: „Das Lokal stand fast vier Monate leer, die Leute hatten es schon vergessen“, sagt er. Doch das sei ja nun Schnee von gestern.

**Kieslinghof Kleingartenverein,  
Kieslingstraße 33**





## Authentische thailändische Küche kommt an

Willkommen bei Khun Mae: Wer im Biergarten vor dem kleinen Häuschen an der Ostendstraße am Rande der Kleingarten-siedlung steht, vermutet erst einmal nicht, dass hier statt Schaschlick und Schnitzel echte thailändische Küche auf die Holztische kommt. Seit elf Jahren führen der gebürtige Vietnamese Phung The Hung und seine thailändische Partnerin Darunai Wilberg (li.) das Lokal, in dem die Gäste für ein Mittag- oder Abendessen in eine andere Welt eintauchen – zwischen Buddha-Figuren und thailändischer Kunst. Darunai Wilberg kocht authentisch thailändisch, traditionell und immer frisch – das hat sich herumgesprochen.

„Zu uns kommen eigentlich vor allem Gäste aus der Umgebung“, sagt der 63-jährige Phung The Hung mit dem freundlichen Gesicht, der früher einen asiatischen Lebensmittelladen betrieben hat. Dort lernte er auch Darunai kennen – und lieben. „Sie hat bei mir eingekauft“, sagt er und lächelt.

Er konnte durch seinen Laden ein wenig Thailändisch sprechen. Heute kommunizieren sie in „Thai-Deutsch“, sagt die 56-Jährige lachend.

„Khun Mae“ bedeutet so viel wie „Mutter“ und dieses Gefühl, die Wärme und Herzlichkeit, die mit einem guten Essen serviert werden, strahlt das Paar auch aus. Besonders stolz ist die Köchin auf ihren Papaya-Salat „Som Tam“. Den probiert sie auch überall in Thailand, wenn wir dort im Urlaub sind, sagt ihr Mann. „Es ist ein Nationalgericht.“ Aber auch das Pat Thai, gebratene Nudeln mit Gemüse, Fisch oder Fleisch, gehöre zu den am meisten bestellten Gerichten im Khun Mae. Das freundliche Lächeln gibt es gratis dazu.

**Khun Mae,  
Kleingartenkolonie Tullnau,  
Ostendstraße 63**





## Italienisches Dolce Vita wie im Urlaub

Gabriele Tucci hat bereits als kleiner Junge in der Gaststätte am Marienberg in die Töpfe geguckt. „Mein Onkel Gregorio hat das Lokal über 30 Jahre geführt, vor zehn Jahren habe ich dann übernommen“, sagt der heute 43-Jährige. Die Gaststätte liegt lauschig am Rande der Kleingartenkolonie Kurt Ahles. Die meisten Gäste, darunter viele Spaziergänger, Radfahrer oder Jogger, nehmen aber den Weg durch das kleine Tor, das vom Marienbergpark direkt auf die schattige Terrasse führt. Mit dem Kleingartenverein habe man eigentlich wenig zu tun, „die meisten Gäste kommen von außerhalb“, sagt Tucci, der von der Ruhe hier schwärmt. Und davon, dass Eltern es genießen, die Kinder hier laufen lassen zu können, während sie einen Cappuccino oder ein Glas Wein genießen. „Es ist einfach entspannt, man fühlt sich wie im Urlaub.“

Tuccis Familie stammt, wie der Name es vermuten lässt, aus Italien, besser gesagt aus Apulien. Und die Gäste kommen wegen der saisonal ausgelegten, italienischen Küche – Pasta mit Kürbis oder Pfifferlingen, Spaghetti mit Meeresfrüch-



ten und Pizza, aber auch Schnitzel gehört zu den gefragten Gerichten. Sonntags wird es dagegen fränkisch, dann stehen verschiedene Bratengerichte auf der Karte.

„Ich wollte immer schon Koch werden“, sagt Tucci, der im Ristorante Da Claudio in Nürnberg gelernt hat. Dass er schließlich die Gaststätte am Marienberg übernommen hat, war, „weil ich es wollte, nicht, weil ich es musste.“ Die Gäste seien super, die meisten kenne er mit Namen, sagt der Koch, der im Service von seiner Frau Sandra unterstützt wird. Nur der Winter sei schwierig: „Da ist es an manchen Abenden auch mal ein bisschen einsam.“

**Gaststätte am Marienberg,  
Kleingartenverein Kurt Ahles,  
Braillestraße 35**

## **Finca-Flair mit Tapas und Paella**

Wie gut, dass Ingolf Nünchert, Erster Vorstand des Kleingartenvereins Fuchsloch in Eberhardshof, Zeitung liest. Denn ohne den Artikel über Kira Wieland und Carlos García und ihren Cateringservice Garcia Paellas würde die Vereinsgaststätte im Fuchsloch vielleicht noch leer stehen. Ein weiteres Glück war für den Kleingartenverein, dass Kira und Carlos ihre ursprüngliche Idee, ein Restaurant am Westfriedhof zu übernehmen, begraben mussten. „Ingolf hat uns kontaktiert und gefragt, ob wir Interesse an der Vereinsgaststätte hätten“, erzählt Kira Wieland. Schon beim ersten Besuch war klar: „Das ist es!“ Ein Stück Spanien zwischen Gärtchen und Hochhäusern mitten in Eberhardshof.

Die 34-jährige Apothekerin ist im spanischen Alicante aufgewachsen, ihr Mann (47) stammt aus demselben Ort. Carlos, studierter Philologe, hat sich bereits mit dem Cateringservice samt Onlineshop Garcia Paellas einen Namen gemacht, jetzt wollte das Paar seine Paellas und Tapas auch in einem kleinen Restaurant anbieten. In Windeseile suchten sie passende Wandfarben und

Fliesen heraus, strichen das Vereinsheim neu und orderten schickes, neues Mobiliar mit spanischem Flair.

Seit Ende September duftet es nun aus dem Fuchsloch nach Knoblauch und Kräutern, nach gebratenem Fisch und Fleisch. Bei der Eröffnung für die Pächterinnen und Pächter der Kleingärten wurde die Finca förmlich überrannt. „Alle waren begeistert“, sagt Kira und strahlt. Doch nicht nur die Kleingärtner sollen sich in der gemütlichen Finca wohlfühlen, jeder Gast ist in diesem kleinen Stück Spanien willkommen.

---

**La Finca von Garcia Paellas,  
Kleingartenverein Fuchsloch,  
Nicolaistraße 18**

