

Top-Produkte, garniert mit der gewissen persönlichen Note und der richtigen Prise handwerklichem Können – eine Reihe von Köchen darf sich mit der begehrten „Guide Michelin“-Auszeichnung schmücken. Es muss nicht immer Hummer sein, um sich in den Gastro-Olymp zu kochen.

Sterneke^{★★}che in Perfektion

Text Katja Jäkel Fotos Katharina Pflug





Yves Ollech (li.) und Andree Köthe
„Essigbrätlein“



Fabian Denninger
„Entenstuben“

Rote Bete mit Kümmelkaramell und Roquefort-Käse – dieses Gericht kreierte Küchenchef Yves Ollech 1999 im „Essigbrätlein“ am Weinmarkt. Damals eine Revolution in der Haute Cuisine, die nachhaltig: heute ein Klassiker. „Wir haben schon immer das gekocht, was die Region uns bietet“, sagt Andree Köthe (58). Auch wenn das vermeintlich billige Gemüse aus der Region nicht zu den Produkten gehörte, die für Sterneküche standen. Hummer aus den USA, Gänsestopfleber aus Frankreich oder Trüffel aus Italien waren die luxuriösen Zutaten, mit denen die exquisite Küche die Feinschmecker damals umgarnte. Von Hummer und Co. hatte sich das „Essigbrätlein“ Ende der 1990er Jahre verabschiedet und auf Gemüse konzentriert. Aus Köthes „Gewürzküche“ der ersten Jahre entstand mit Yves Ollech seit 1997 im „Essigbrätlein“ die „Gemüseküche“, die das historische Restaurant mit den typischen Nürnberger Butzenscheiben am Weinmarkt berühmt gemacht hat. Jeden Morgen zieht es Köthe

Stefan Meier
„Meiers ZweiSinn“



Felix Schneider
„etz“

auf die Felder rund um Nürnberg, im Winter mit der Stirnlampe auf dem Kopf, um zu sehen, was gerade wächst. Die Vielfalt und die Nähe zum Knoblauchsland begeistern ihn immer noch. „Wir haben alles, was wir brauchen, vor der Haustüre. Das ist in Berlin oder Hamburg ganz anders!“

Den ersten Stern erkochte Inhaber Andree Köthe 1997. Mit Yves Ollech (52) begann eine kulinarische Partnerschaft auf Augenhöhe, für die beide 2007 den zweiten Stern erhielten. Längst pilgern Gäste aus aller Welt ins „Essigbrätlein“, darunter auch Gourmet-Touristen, sagt Köthe. Dass Nürnberg mittlerweile eine solche Dichte an Sterne-Restaurants aufweist, freut ihn. Vor allem, dass die Kollegen so unterschiedlich kochen – von der klassisch französisch-inspirierten Küche bis zu brutal regional. Ist ein dritter Stern ein Ziel? „Es wäre eine besondere Ehre, aber auch eine Last“, sagt Köthe. Denn man müsse ja wirtschaftlich arbeiten, vielleicht die Preise erhöhen. „Aber wenn er kommt, dann würde ich sagen, okay!“ Viel wichtiger sei der persönliche Moment, „wenn du das Gefühl hast, ja, jetzt hast du es, genau so muss es schmecken. Dann ist es egal, wie viele Sterne du hast!“

War Anfang des neuen Jahrtausends Nürnberg als Gourmet-Metropole etwas in der Versenkung verschwunden, ging es seit 2016 Schlag auf Schlag – oder Stern auf Stern. Restaurants gibt es viele, aber nur wenige werden vom berühmten Restaurantführer „Guide Michelin“ geadelt. Damals konnte sich auch Fabian Denninger mit den **„Entenstuben“** in Wöhrd über die Ehre freuen. Ganz wichtig ist dem 41-Jährigen, junge Menschen an die Haute Cuisine heranzuführen, sozusagen die Gäste der Zukunft. Seit einiger Zeit bietet er genau für diese Zielgruppe unter 35 Jahren ein Extra-Menü an, das „Mein erster Stern“ heißt. Als Denninger damals seinen ersten Stern erhielt, rief ihn der „Michelin“-Chefedakteur Ralf Flinkenflügel persönlich an. Der junge Koch machte gerade Mittagsschlaf mit seinem Kind, als seine Freundin ihn weckte. Das sei schon der Wahnsinn gewesen, sagt Denninger rückblickend: „Ich hatte Gänsehaut und war wie erstarrt.“

Die Erstarrung löste sich. Heute, sagt er, ist der zweite Stern ganz klar sein Ziel. Wobei solch eine Auszeichnung auch seine Tücken habe, meint er. Nach vielen Jahren als Küchenchef im „Koch und Kellner“ in Gostenhof machte er sich 2014 selbstständig und übernahm die „Entenstuben“, die bereits in früheren

Jahren besternt waren, von Manfred Bur. „Erst sagen die Gäste immer, Mensch, warum hast du keinen Stern, du kochst so gut. Als ich ihn dann hatte, wurde die Erwartungshaltung größer.“ Die Gäste stehen immer im Vordergrund, sollen zufrieden heimgehen. „Man darf seinen Fokus nicht verlieren“, sagt Denninger.

Mit Nachhaltigkeit punkten

Einer, dessen Ziel es ist, dass aus Worten zu 100 Prozent Taten werden, und dies immer wieder auf die Spitze treibt, ist Felix Schneider. Nicht erst mit seinem jüngsten Coup, dem **„etz“**. Der 1985 geborene Nürnberger hat bereits mehrere Sterne mit seinen Kreationen ergattert: Zunächst im mittlerweile geschlossenen „Aumer's La Vie“, dann im „sosein“ in Heroldsberg, wo er in Rekordzeit nach dem ersten, gleich noch den zweiten Stern erhielt. „Beim ersten Stern für das ‚sosein‘ haben wir erst einmal in der Küche getanzt und geschrien“, erinnert sich Schneider. 2016 war das, 2019 folgte der zweite. Und 2021 mitten in der Pandemie die überraschende Schließung des Gourmet-Restaurants. Man wolle sich sortieren, neu aufstellen, war damals zu hören.

Schneider und sein Team suchten nach einer neuen Wirkungsstätte und fanden sie als Pop-up in der „Bindergasstheke“. 2022 folgte erneut der Umzug: Das „etz“ hat in der Wiesentalstraße in St. Johannis nun große Räume und eine noch größere Küche für sein Restaurant. Im März 2019 holte sich Schneider seine Michelin-Auszeichnungen zurück: Mit zwei Sternen und einem grünen Stern für Nachhaltigkeit darf sich das „etz“ schmücken. Er kocht mit Zutaten, die auch vor Ort entstehen: Egal, ob Miso oder Sojasoße, Butter oder Käse: In den großen Produktionsräumen wird getrocknet und eingezuckert, gesäuert und vor allem fermentiert – die große Leidenschaft von Felix Schneider. „Wir sammeln das ganze Jahr über für den Winter“, sagt er und zeigt auf lange Regale, in denen hunderte Einweckgläser stehen.

Die Top-Qualität der Produkte ist auch für Stefan Meier die Voraussetzung für seine „unkonventionelle französische Küche auf Sternenniveau“, wie er seine Leidenschaft umschreibt. An Ostern 2016 eröffnete er sein zweigeteiltes **„Meiers ZweiSinn“** in St. Jobst, bestehend aus einem Bistro und einem Fine-Dining-Restaurant. Nur acht Monate später adelte der „Guide Michelin“ das „ZweiSinn“: „Wir haben mit einem Stern nicht gerechnet, aber er war

Vadim Karasev
„Veles“



Valentin Rottner
„Waidwerk“



Gerald Hoffmann
„Koch und Kellner“

immer mein Ziel“, sagt Meier. Durch die Pandemie ist der 38-Jährige mit seinem zweiteiligen Konzept „einigermaßen gut“ gekommen: „Das Bistro ist immer voll, auch hier kochen wir auf höchstem Niveau.“ Und der Gast kann überdies sagen, er habe bei einem Sternekoch gegessen. Wenn auch nicht das Sternemenü. Meiers Gerichte sind aromenstark, international geprägt und kreativ umgesetzt. „Wir wollen bei jedem Menü noch eine Schippe drauflegen, der Anspruch an uns selbst ist groß“, sagt er. Der Stern sei für ihn nur ein Segen – eine Herausforderung, es noch besser zu machen.

Begehrter Ritterschlag

Diese Herausforderung teilen sich in Nürnberg mittlerweile eine Reihe von jungen Köchen: „Nürnberg und die Region entwickeln sich gerade zu einem kulinarischen Hotspot“, ließ die Sterne-Bibel „Guide Michelin“ 2019 verlauten. Neben Felix Schneiders zweitem Stern für das „sosein“ erhielten auch das „Waidwerk“ von Valentin Rottner, der „Schwarze Adler“ mit René Stein (heute „Tisane“ im Augustinerhof und Anwärter auf den Stern 2023) sowie Gerald Hoffmann und das „Koch und Kellner“ in Gostenhof mit einem Stern den begehrten kulinarischen Ritterschlag.

Fleisch, und zwar möglichst von selbst erlegten Tieren auf den Teller zu zaubern, hat sich Valentin Rottner (34) mit seinem 2018 eröffneten „**Waidwerk**“ in Großreuth auf die Fahne geschrieben. Das Gourmet-Restaurant ist der jüngste Zuwachs im elterlichen „Gasthaus Rottner“, das Vater Stefan führt. Schon 1969 bis 1970 prangte ein Stern über dem „Rottner“, unter Valentins Großvater. Stefan Rottner konnte die Auszeichnung dann für die Jahre 1998 bis 2003 zurückholen. Valentin ging zunächst hinaus in die weite Welt, stand bereits in erstklassigen Restaurants am Herd. Und kam trotzdem zurück nach Nürnberg. Der Wald liegt dem passionierten Jäger am Herzen, die Natur, die hervorragenden Produkte aus der Region rund um Nürnberg. Diese Wald- und Wiesenaromen kombiniert er mit internationalen Elementen. Sein Vater, sagt Valentin Rottner, habe ihn geprägt. Dessen Umgang mit den Produkten, sein Fokus auf regionale Zutaten, die er saisonal verwendet. Möglichst biozertifiziert sollen die Zutaten zudem sein. 2019 kam dann der begehrte Anruf: „Wir hatten schon gar nicht mehr an den Michelin gedacht“, erzählt Valentin Rottner. Obwohl immer in den Wochen vor der Vergabe eif-

rig spekuliert wird, wer wohl einen Stern abräumt. Oder zwei. Sowohl unter den Köchen als auch unter den Gästen.

Vierter im Sternetaumel 2019 war Gerald Hoffmann (35), damals seit fünf Jahren Küchenchef im „**Koch und Kellner**“ von Frank Mackert. 22 Jahre gab es das Lokal mitten in Gostenhof am Jamnitzerplatz schon. Ja, man habe neue Gäste hinzugewonnen, sagt Hoffmann, den sein Chef als „perfektionistisch“ beschreibt. Gerald Hoffmann hat ein Bild im Kopf, wie der angerichtete Teller aussehen soll. „Wenn er nicht so wird, mache ich mich noch mal dran. Bis er passt.“ Gelernt hat er im „Schwarzen Adler“ in Kraftshof, es folgten Jobs auch in der Sternegastronomie. Zuletzt war er Küchenchef im „Palazzo Alexander Herrmann“ in Nürnberg. Vieles, was die Saison hergibt, stammt beispielsweise aus dem Garten seiner Eltern in Schwanstetten, das Gemüse aus dem Knoblauchsland. Auch Einflüsse seiner Reisen, so Gerald Hoffmann, inspirieren ihn: „Essen muss schmecken und Kochen darf nicht zu verkopft sein.“

Vadim Karasev (36) ist mit seinem „**Veles**“ in Gostenhof der jüngste Neuzugang in der Sterneköche-Riege: Er hatte wenige Tage vor dem ersten Lockdown im Oktober 2020 sein Restaurant eröffnet und in Rekordzeit nach nur acht Monaten die begehrte Auszeichnung erhalten. Einen Stern für die Kochkunst, einen grünen für „Gastronomie und Nachhaltigkeit“ – mit dem sich auch das „Essigbrätlein“ und das „Etz“ schmücken dürfen. Nachhaltigkeit bedeutet für Vadim Karasev, der das „Veles“ mit einem fünfköpfigen Team führt, die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte kleiner Erzeuger, Respekt vor der Natur und der Tierwelt sowie der Fokus auf wenige Komponenten. Dass sie den grünen Stern für die Nachhaltigkeit bekommen, wusste das Team. Dass da noch ein roter dazukommt, das „hat uns schon sehr überrascht“. Als „Lebensauszeichnung“ versteht das Team die Würdigung deshalb auch – und gibt sich weiterhin total entspannt. Die Küche im „Veles“ ist offen, die Köche servieren das Menü auch selbst, erklären, welche Kunstwerke da auf dem Teller liegen. Lockere Atmosphäre statt verkopftem Schweigen ist dem jungen Team wichtig. Karasev verzichtet auf Luxusprodukte, die einzelne Zutat fasziniert ihn und das, was er aus ihr an Geschmack und Aroma herausholen kann. „Veles“ ist übrigens der Gott der Fruchtbarkeit und Beschützer des Viehs und der Ernte – passt! ★