

# Klassiker

# neu gemacht

Text Katja Jäkel  
Fotos Katharina Pflug



— Bratwürste, Lebkuchen, Schokolade und Glühwein gehören zu Nürnberg wie die Kaiserburg und Albrecht Dürer. Dass die berühmten Leckereien zwar eine lange Geschichte haben, aber alles andere als altbacken sind, zeigen diese Genusshandwerker mit ihren ganz eigenen Kreationen.

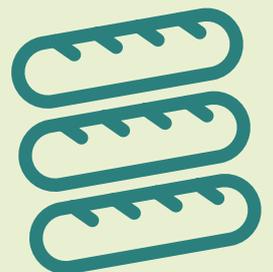


Grillmeister. Und: zweimaliger Bratwurstkönig. „Die Bratwurst ist die Königsdisziplin eines fränkischen Metzgers“, sagt Freyberger. Mit Bruder Sven führt er die Metzgerei in dritter Generation. Die Wurst immer wieder neu zu interpretieren, ist seine Passion. Wobei es hier nicht um die Nürnberger Rostbratwurst geht: „Deren Rezeptur darf nicht verändert werden.“ Sie ist seit 2003 nach europäischem Recht geschützt. Also tobt sich Dirk Freyberger an der fränkischen Schwester aus. Zehn Variationen hat er bereits kreiert – von einer Käsespätzle-Bratwurst bis zur diesjährigen Fußball-EM-Ausgabe, die in Schwarz-Rot-Gold mit schwarzem Sesam, Tomate und Kurkuma „gefärbt“ ist. „Bei uns entscheiden vorab die Kunden. Sie konnten die Käsespätzle, eine Dönerbratwurst

„Cheesy Gonzales“, mit Cheddar und Jalapeño verfeinert, oder eine Halloween-Bratwurst mit Sepia, Bergkäse und Kürbis: „Auch wenn die klassische Fränkische immer noch am besten geht, sind die Leute sehr aufgeschlossen und veranstalten Tastings mit meinen Kreationen“, sagt Dirk Freyberger. Der 40-Jährige ist Metzgermeister, Fleischsommelier und zertifizierter

und eine Pizzabratwurst testen.“ Auf dem Bratwurstgipfel in Pegnitz hat der passionierte Metzgermeister seinen Titel als Bratwurstkönig 2024 verteidigt. Eine vegane Wurst wird es bei ihm nicht geben: „Es geht nichts über eine tolle Bratwurst von glücklichen Tieren aus der leidenschaftlichen Hand eines Vollblut-Metzgers.“

Bratwurst goes Future



# Diese Lebkuchen sorgen für Farbe



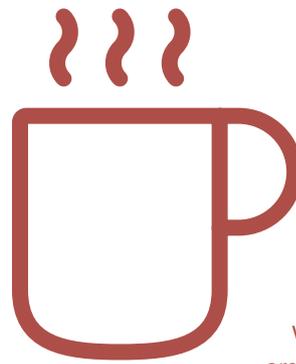
Kann man den Nürnberger Elisenlebkuchen noch verbessern? Die Verpackung auf alle Fälle, fanden Elli und Hannes Prein, Inhaber des Designstudios Ellijot in Nürnberg. 2019 hat das Paar das Start-up „Pfeffer & Frost“ gegründet, um die Lebkuchen-Welt bunter zu machen. „Der Markt ist sehr traditionell. Zu kaufen gibt es Lebkuchen meist in Blechdosen mit Nürnberg-Motiven oder in Plastikbeuteln“, sagt Geschäftsführerin Elli Prein. Genau da setzt „Pfeffer & Frost“ an, mit der nötigen Portion Nachhaltigkeit: Die guten Elisen kommen in kompostierbare Folie aus Zellulose und Maisstärke – und stecken in bunt illustrierten Papierdosen. Der Clou: Jedes Jahr entwirft diese ein Designer – wie der britische Illustrator Ollie Silvester, der die Verpackung mit einem Endlos-Fahrrad und fantasievollen Figuren schmückt. Wichtig ist den Preins, dass sich viele Charaktere darauf wiederfinden, „die unsere bunte Gesellschaft

widerspiegeln“. Aber es geht auch um den besten Inhalt: „Ein Lebkuchen ist ein tolles Produkt. Ein Dauer-Keks, erfunden, um möglichst lange essbar zu sein“, schwärmt die 37-Jährige. Los ging es mit Elisen in Natur und mit Schoko- oder Zuckerguss. Dann entstand der Wunsch, vegane Lebkuchen herzustellen. Mit Roland Postler fand das junge Start-up den Bäckermeister, der die perfekte vegane Variante ohne Ei und Honig und komplett aus Bio-Zutaten entwickelte. „Seit zwei Jahren verkaufen wir nur noch vegane Lebkuchen.“ Und zwar nicht nur im Online-Shop, sondern auch in ausgewählten Concept Stores von Hamburg bis Wien.



Auf die Qualität des Weins kommt es an. Natürlich auch auf die Gewürzmischung – ein Mix auf der Grundlage von Zimt, Anis, Nelke und Kardamom. Gesüßt wird vor allem mit Honig. Letztendlich hilft dann nur noch „probieren, probieren, probieren, bis der Glühwein passt“, sagen Steffen Kausler und Horst Dornberger. Mit im Team ist auch Karin Dornberger. Nur ein paar hundert Meter entfernt von Rauschgoldengeln und Budenzauber am Christkindlesmarkt haben sie vor fast zehn Jahren das „Glühschwein“ eröffnet. Anfangs ein Geheimtipp, gibt es unter den Schirmen an den Tischen, die im Garten des Spielzeugmuseums stehen, oft keinen Platz mehr. Der selbst hergestellte Glühwein ist einer der Gründe, warum es die Leute hierherzieht. Das Weingut Stich in Bürg-

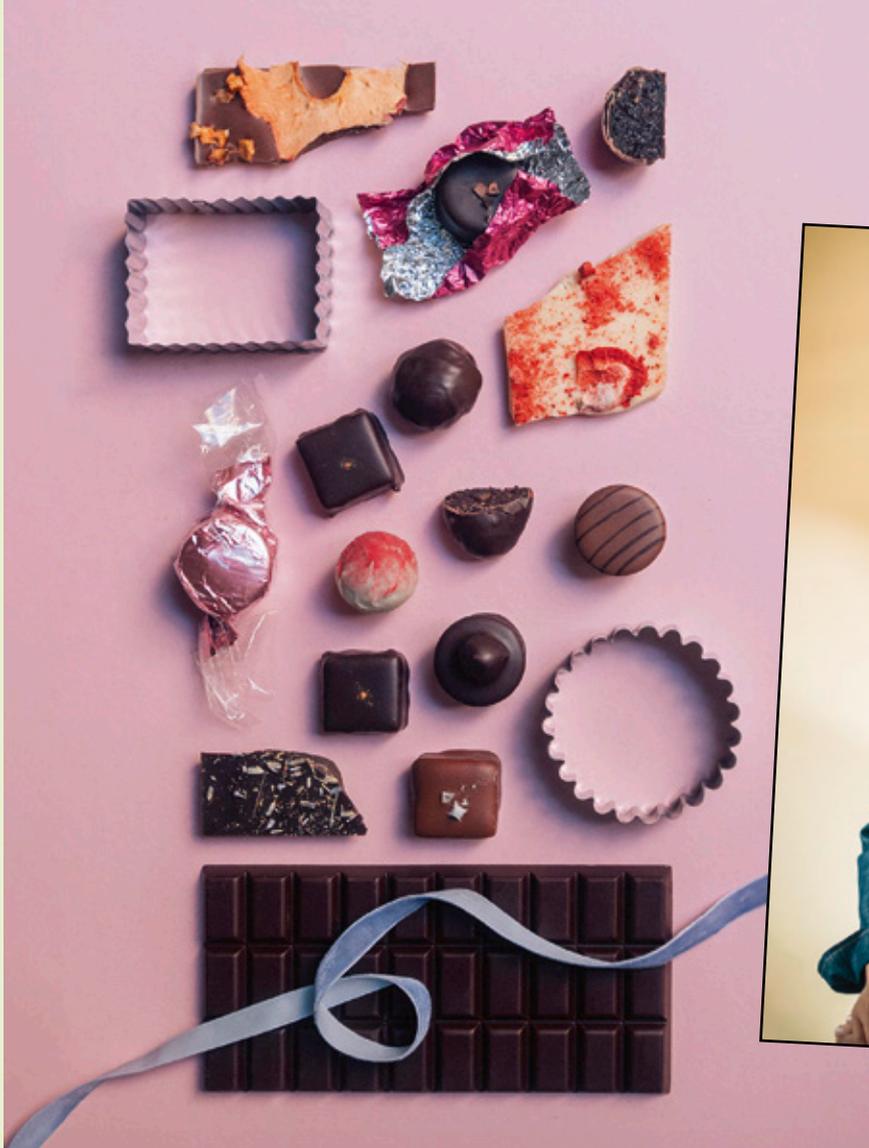
## Der weiße Glühwein ist der Renner



stadt produziert eigens für das „Glühschwein“ eine Weißwein-, Rotwein- und erstmals in diesem Jahr eine Rosé-Cuvée. „Wir nehmen für den Weißen andere Gewürze als für den Roten oder den Rosé“, so Dornberger. Angefangen haben sie im „Glühschwein“ mit dem gängigen roten Glühwein, aber der weiße habe sich schnell etabliert. „Ich würde sagen, er wird am meisten bestellt. Aber das könnte sich mit dem Rosé ändern.“ Bereits im Oktober öffnet das „Glühschwein“ seine Pforten, ist beliebter Treffpunkt vieler Einheimischer, auch, „weil auf dem Christkindlesmarkt so viele Touristen sind“, sagt Steffen Kausler. Aber nicht nur, weil der Glühwein schmeckt, strömen die Gäste: „Hier bekommen sie alles an einem Ort: Getränke, selbst gemachte Speisen und einen Tisch, an dem sie gemütlich länger stehen können.“



# Gib mir die Kugel, Dürer!



„Schokolade ist mein Leben und das Leben meine Schokolade!“, sagt Thomas Dornauer. Seine Liebessorte: Vollmilch mit gerösteten piemonteser Haselnüssen. Und mit der patentierten „Dürer-Kugel“ hat der Chocolatier der Stadt, ihrer Historie und ihrem berühmtesten Sohn ein kulinarisches Denkmal gesetzt: Die kugelförmige Praline vereint verschiedene Gewürze und Marzipan mit Schokolade, verfeinert mit Rum. „Ich verkaufe nur, was mir selbst auch schmeckt“, sagt Dornauer. Mit seiner Frau Bettina hat er ein Schokoladen-Imperium aufgebaut. Anfänglich haben die beiden 2016 mit „Dornauers Chocolaterie“ in Mögeldorf, dann kam ein Laden in Eckental hinzu, im September 2024 hat das Ehepaar seinen vierten Laden in der Fürther Straße 188 mit eigenem Café eröffnet. Nebenbei haben sie das kleine

Häuschen im Handwerkerhof saniert und ausgebaut: Dort kann man nicht nur Schokoladen und Lebkuchen kaufen, sondern verschiedene Leckereien gleich im neuen Café im Wehrgang der Stadtmauer verputzen. Auch einen Raum für Tastings und Seminare gibt es in dem kleinen Fachwerkhäuschen. Denn die Dornauers können viel über ihre Passion Schokolade erzählen. Größten Wert legen sie auf Nachhaltigkeit und faire Produktion. Nur gute Kakaobohnen und hochwertige Grand-Cru-Schokolade kommen in einer der rund 30 handgeschöpften Sorten – wie die Rosenschokolade oder solche mit Pistazien. Und mit seinen immer neuen Kreationen trifft der gelernte Bäckermeister genau den richtigen Nerv.

