



Fine Dining liegt absolut im Trend, und gerade junge Köche und Köchinnen erobern derzeit mit neuen Ideen und Herangehensweisen immer mehr die Gourmetlandschaften. Allein Nürnberg hat seit diesem Jahr neun Sternerestaurants. Darüber hinaus gibt es viele weitere kulinarische Highlights, die die Stadt zu bieten hat. Die Kampagne Dining Affairs zeigt, was der Geheimtipp für Feinschmecker und die Genussvielfalt aus und in Nürnbergs Küchen zu bieten hat.

### Leadin

Fine Dining liegt absolut im Trend, und gerade junge Köche und Köchinnen erobern derzeit mit neuen Ideen und Herangehensweisen immer mehr die Gourmetlandschaften. Allein Nürnberg hat seit diesem Jahr neun Sternerestaurants. Darüber hinaus gibt es viele weitere kulinarische Highlights, die die Stadt zu bieten hat. Die Kampagne Dining Affairs zeigt, was der Geheimtipp für Feinschmecker und die Genussvielfalt aus und in Nürnbergs Küchen zu bieten hat. Tim Kuchenbecker berichtet.

Es ist ein Geschenk, dass Nürnberg mittlerweile so viele Gourmetrestaurants hat, sagt Fernseh- und Sternekoch Alexander Herrmann.

O-Ton

Er selbst betreibt in Nürnberg das Imperial und das Fränk'ness - gehobene Küche, in der traditionell fränkische Gerichte neu gedacht werden. Hier zeigt sich beispielhaft, dass Fine-Dining bodenständig sein kann. Das etz ist dafür ein weiteres Beispiel. Mit zwei Sternen wird hier auf beeindruckend gezeigt, wie man mit ausschließlich regionalen Produkten auf allerhöchstem Niveau kocht. Sternekoch Felix Schneider.

O-Ton

Würde man beispielsweise Sojasauce nutzen wollen, muss die Küche hier so etwas Ähnliches Schmeckendes also erstmal mit eigenen regionalen Produkten herstellen. Dafür gibt es sogar eine eigene Versuchsküche - hier startet auch für alle Gäste die Fine-Dining-Reise im etz.

O-Ton

Denn Franken hat viel zu bieten und das macht es aus. Es gibt viel Landwirtschaft um Nürnberg herum und damit ein großes Produktportfolio - Fleisch, Fisch, gewöhnliches Obst und Gemüse, bis hin zu fränkischen Pfirsichen und Feigen. Und beispielsweise auch unterschiedliche Gesteine bereichern die Region, was für den Wein besonders gut ist. Das Gourmetrestaurant Waidwerk ist gerade für Wild bekannt und beliebt. Hier geht Sternekoch Valentin Rottner noch selbst Jagen.

O-Ton

Nürnberg - ein wahrer Geheimtipp für Feinschmecker?

O-Ton

Wer übrigens mal ein kulinarisches Highlight der Extraklasse aus dem Glas probieren möchte, der sollte vielleicht einmal einen echten, mehrfach prämierten Nürnberger Whiskey probieren. Auch ein Beispiel dafür, wie vielfältig die Genussvielfalt Nürnbergs ist. Hergestellt wird der von Max Engel und seinem Team, in der Hausbrauerei Altstadtthof.

O-Ton

Neben dem Whiskey gibt es auch Gin. Wer möchte kann den und die Herstellung bei ganz besonderen Führungen erleben. Und genau darum geht es bei Dining Affairs - Fine-Dining als Erlebnis wahrzunehmen.

O-Ton

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... Nürnberg