

17.08.2022 - 09:00 Uhr

Genießen auf höchstem Niveau: Sieben Michelin-prämierte Restaurants laden nach Nürnberg ein



Nürnberg kennt man weltweit für Bratwürste, Elisen-Lebkuchen und die traditionelle, fränkische Küche. Die Auszeichnung von sieben Restaurants mit den prestigeträchtigen Michelin-Sternen in diesem Jahr zeigt, wie groß und vielfältig die gehobene Gastronomie in Nürnberg ist. Neben den fünf bereits bekannten Restaurants, die ihre Sterne behalten, kommen zwei weitere hinzu: Das "etz" von Felix Schneider wurde mit zwei Sternen, und das "Veles" von Vadim Karasev mit einem Stern ausgezeichnet.

Koch Felix Schneider, bekannt aus dem ehemaligen Restaurant "sosein" in Heroldsberg, eröffnete 2021 das "etz" im Gebäude der einstigen Bayerischen Metallwarenfabrik und arbeitet hier mit dem Konzept einer geschlossenen Küche - von der Rohware bis zum fertigen Gericht. Im "Veles", seit 2020 im Szeneviertel Gostenhof zu finden, stehen für Vadim Karasev die Essenz der Natur sowie Aromenwelten im Vordergrund. Beide Restaurants wurden zudem mit einem Grünen Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

Das Sterne-Niveau gehalten haben auch Andree Köthe und Yves Ollech vom "Essigbrätlein". Nach dem ersten Stern 1997 trägt das "Essigbrätlein" im fünfzehnten Jahr in Folge zwei Sterne, seit 2021 als erstes Restaurant in Nürnberg auch einen Grünen Stern. Hier werden keine klassischen Zutaten der Sternegastronomie mehr verwendet, sondern der Fokus auf das Gemüse gelegt. Erneut mit einem Stern ausgezeichnet wurden die "Entenstuben" von Fabian Denninger, das "Koch und Kellner" von Gerald Hoffmann, das "ZweiSinn Meiers|Bistro|Fine Dining" von Stefan Meier sowie das "Waidwerk" von Valentin Rottner.

Wichtig für alle Sterneköche ist das Thema Nachhaltigkeit. Durch das in Nürnberg angesiedelte Knoblauchsland, eines der größten Gemüseanbaugelände Deutschlands, das bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht, sind frische und saisonale Zutaten verfügbar und kurze Transportwege gewährleistet. Im Fokus stehen zudem eine artgerechte Tierhaltung, die Verwertung aller Produktkomponenten sowie die Einsparung von Energie und Abfall.

Weiterführende Links

Alles rund um die Nürnberger Kulinarik sowie eine Übersicht der Sterne-Restaurants findet sich unter:

<https://tourismus.nuernberg.de/geniessen/restaurants/sterne-restaurants/>

Pressekontakt:

Sarah Mörsdorf | PR und Kommunikation | Frauentorgraben 3 | 90443
Nürnberg Telefon: +49 (0) 911 2336 139 | E-Mail:moersdorf@ctz-nuernberg.de

Medieninhalte



Gericht aus dem Sterne-Restaurant "etz" / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/113984 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke unter Beachtung ggf. genannter Nutzungsbedingungen honorarfrei. Veröffentlichung bitte mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100056402/100893560> abgerufen werden.