Dining Affairs – Die Genussvielfalt in Nürnbergs Küchen

Sie kennen sicher die Nürnberger Lebkuchen und die Nürnberger Rostbratwürste – doch wussten Sie, dass Nürnberg mit derzeit acht Michelin-Restaurants und 15 von Gault & Millau ausgezeichneten Lokalen eine bemerkenswerte Dichte an Fine-Dining-Restaurants aufweist? Nürnberg zählt somit zu den Geheimtipps in der Feinschmecker-Szene und begeistert nationale wie internationale Besucherinnen und Besucher. Lassen auch Sie sich von der außergewöhnlichen Qualität überzeugen. Im Fokus stehen die kulinarische Vielfalt und Einzigartigkeit – welche wir durch die eigens für Nürnberg definierten Themen „Beschaffung & Herstellung", „Atmosphäre & Erlebnis“ und „Tradition & Innovation“ ausgearbeitet haben.

Beschaffung & Herstellung

Die Spitzenköche wählen sorgfältig die frischesten Zutaten aus, die meist aus dem direkten Umfeld stammen, wie zum Beispiel dem nahegelegenen Knoblauchsland. Das Knoblauchsland, eines der größten Gemüseanbaugebiete Deutschlands, liefert frisches Gemüse und Kräuter direkt vor die Türen der Restaurants. Was täglich gebraucht wird, wird von den Gastronomen oft selbst gesät und angepflanzt – Neues wird geschaffen. Die enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzierenden und landwirtschaftlichen Betrieben ist von entscheidender Bedeutung. Mit Fleisch wird sorgsam umgegangen und die Tiere werden möglichst vollwertig verwendet. Sternekoch und Jäger Valentin Rottner setzt dies in seinem Restaurant „Waidwerk“ persönlich um.

Die saisonale Verfügbarkeit der Produkte beeinflusst nicht nur die Küchenkreationen, sondern schlägt sich auch in den sich ständig wechselnden Menüs nieder - und bietet den Gästen Erfahrung im Einklang mit den Jahreszeiten. Die Umsetzung dieser Philosophie im Restaurant etz wurde durch die Auszeichnung des Guide Michelin mit zwei Sternen und dem grünen Stern unterstrichen. Die Integration lokaler Produkte in die kulinarischen Verfahren ist ein zentraler Bestandteil der gastronomischen Philosophie des Restaurants und trägt zur Vielfalt und Einzigartigkeit der Gerichte bei. Die Gäste schätzen die Frische und den unvergleichlichen Geschmack, der durch die Verwendung regionaler Produkte entsteht.

Atmosphäre & Erlebnis

In Nürnbergs gehobener Gastronomie liegt der Fokus nicht allein auf exquisiten Speisen, sondern auch auf dem Erlebnis rund um das Essen. Viele Restaurants setzen auf offene Küchen, die Einblicke in die Zubereitung der Speisen ermöglichen. Ein besonderes Highlight ist das Sternerestaurant Tisane, in dem die Gäste dazu eingeladen werden, an der Theke Platz zu nehmen und das Kochen aus nächster Nähe zu erleben. Diese Transparenz schafft eine besondere Atmosphäre und fördert den direkten Austausch zwischen Küche und Gast.

Koch René Stein legt dabei großen Wert auf Geselligkeit und Miteinander. Die Möglichkeit, das Kochen aus nächster Nähe zu erleben, macht das Essen zu einem unvergesslichen Erlebnis.
Zusätzlich zu den offenen Küchen bieten einige Restaurants besondere Veranstaltungen, wie Themenabende, Kochkurse oder Weinverkostungen an, um den Gästen eine einzigartige Erfahrung zu bieten.

Tradition & Innovation

Nürnbergs kulinarische Identität ist tief verwurzelt mit traditionellen Gerichten, wie den weltberühmten Nürnberger Rostbratwürsten und den Nürnberger Lebkuchen. Diese Spezialitäten sind weltweit bekannt und symbolisieren den einzigartigen Geschmack der Region. Doch die gastronomische Landschaft der Stadt bietet weit mehr. Im Bereich der gehobenen Küche entfaltet Nürnberg eine beeindruckende Vielfalt an kulinarischen Genüssen - traditionelle Gerichte werden in ihrer Authentizität bewahrt und gleichzeitig mit neuen Impulsen bereichert. Ein herausragendes Beispiel dafür ist das Restaurant Fränk'ness von Alexander Herrmann: hier trifft traditionelle fränkische Küche auf innovative Kochtechniken.
In Nürnberg werden klassische fränkische Gerichte mit höchster Sorgfalt und Raffinesse zubereitet, wobei die regionalen Zutaten den unvergleichlichen Geschmack der Speisen prägen. Die Tradition der fränkischen Küche wird aufrechterhalten und gepflegt – und gleichzeitig durch die Expertise und Leidenschaft der Köche auf ein neues Niveau gehoben.
Die erstklassige Qualität und unvergleichliche Genussvielfalt, die die Nürnberger Küche bietet, machen sie zu einem herausragenden Ziel in der Fine-Dining-Szene.