



Der Kosmopolit vom »Saray«: Hidir Sönmez

Imam bayildi & andere türkische Spezialitäten!

Das »Saray« in der Rieterstraße

Türken sind mobil: Das »Olive« zog aus Johannis in die Gugelstraße in der Südstadt, das »Saray« aus Gostenhof gen Norden nach Johannis. Der Patron des Lokals ist Hidir Sönmez, ein Mann aus Anatolien, inzwischen ein überzeugter Kosmopolit. Seit 1985 leitet er sein »Saray« (was grob übersetzt »Schloss« bedeutet). Und es ist ein großräumiges, aber gastliches »Schloss« in ruhiger, warmer Atmosphäre bei gedämpftem Licht, ein echter Kontrast zu dem Wohn-Geschäftshausblock, in dem sich dieses Restaurant befindet. Sönmez ist ein idealer Wirt: freundlich, zuvorkommend, souverän. Haben Gäste Platz genommen, serviert er ihnen sogleich frisch zubereiteten Tee aus einem dampfenden türkischen Samowar. Dann die »Saray«-Speisekarte, die ausschließliche türkische Spezialitäten bietet. Zum Beispiel Firin güvec Dana Etinden (12 Euro), das sind gebackene Kalbfleischlendenstücke – aus dem Backofen – mit Auberginen, Tomaten Zucchini, Reis, Bulgur und Weizengrütze, fein gewürzt. Ganz oben auf der Fleischpalette steht Lamm, aus dem Backofen oder gegrillt in vielen Varianten. Dann gibt es ein paar Fischgerichte, Dorade, Meerbarbe, Wolfsbarsch und Riesengarnele. Eigentlich sind vegetarische Gerichte in der türkischen Küche nichts Besonderes, sie sind Teil einer großen alten Küchentradition. Reizvoll nicht nur vom Namen her ist Imambayildi, übersetzt etwa »Der Imam, der in Ohnmacht fiel« – Kräuter-Auberginen mit Tomaten und Zwiebeln (6 Euro). Keine Frage, alles, was im »Saray« auf den Tisch kommt, ist frisch zubereitet und mit Verstand gewürzt. Gar nicht selbstverständlich ist die Güte der schmackhaften türkischen Doluca-Weine, die hier zu 5 Euro pro 0,2-l-Glas gereicht werden, die 0,7-l-Flasche dann nur für 14,50 Euro. Merhaba!

Jochen Schmoldt



Fotos: Jochen Schmoldt

»Saray«, Rieterstr. 29, Nürnberg,
Tel.: 0911/44 99 00, täglich geöffnet ab 17 Uhr



Fotos: Jochen Schmoltdt

Ciabatta, Bruschetta, Espresso & Co. Neu: die »paninoteka« in der Humboldtstraße

Ein paar Jahre lief es zumindest in der Südstadt gut mit italienischen Backwaren: Da gab es die Backstube Libonati im Hummelsteiner Weg. Nur leider trieb es das Betreiberhepaar in sonnigere, heimatlichere Gefilde. Aus war es mit den würzig-knackigen Broten, geknetet aus richtigem Teig. Blieb also, fast flächendeckend für Nürnberg, nur Antoinetta Fenuta mit ihrer Bäckerei in St. Leonhard. Bis jetzt. Ab sofort kann man eine Auswahl ihrer Brote & Brötchen – Ciabattini, Panini, Ciabatta – in der neuen »paninoteka« von Susanne Mancuso kaufen – und das bereits in aller Herrgottsfrühe! Ihr Laden steht in der Humboldtstraße direkt gegenüber dem Restaurant »Südlich«, ist liebevoll eingerichtet und wird ständig verbessert. Denn Signora Mancuso liebt eine gute Atmosphäre und vor allem den Kontakt mit ihren Kunden. Sie bietet alles, was ein italienisches Straßencafé haben muss: die ganze Espresso-Cappuccino-Latte-Palette, dazu frisch angemachte Focaccia, Panini, Bruschetta, Mini-Pizza, Antipasti, Kuchen und, ebenfalls selbst gemacht, ein saftiges Tiramisu. Der Belag der diversen Brötchen ist natürlich rein italienisch mit Rucola, Parmaschinken, Mortadella & Co. Und weil die Inhaberin, die selber leidenschaftlich gern und gut isst, ständig ihr Angebot ausbaut und auch einen Service für Feste & Feiern installieren möchte, darf man sich bei ihr positiv auf Überraschungen gefasst machen.

Jochen Schmoltdt
»paninoteka« in der Humboldtstraße 82, nahe Ecke Voltastraße neben der Humboldt-Apotheke, Nürnberg, Tel.: 0163- 21 220 76, geöffnet werktags von 6–18 Uhr



Brot und Espresso:
Susanne Mancuso

Cappuccinoherzen & Walnussmakronen! Das Backbuch »Kekse, Plätzchen und Gebäckdesserts«

Wer, wenn nicht er: Karl Neef, der Nürnberger Meister in allen Konditor-Feingebäck-Klassen, hat ein neues Backbuch geschrieben. Diesmal zusammen mit seinem Sohn Florian, der nach erfolgreicher Konditormeisterprüfung im elterlichen Betrieb arbeitet. »Kekse, Plätzchen und Gebäckdesserts« werden in diesem klar und verständlich gestalteten Buch zum Nachbacken serviert. Schön, dass hier keine Zutaten-Orgien gefeiert werden, sondern vorrangig Rezepte für Plätzchen-Klassiker wie Zitronentaler, Streuselplätzchen, Walnussmakronen detailliert dargestellt werden. Und den »Cappuccinoherzen« wird niemand widerstehen. Allein schon das Rezept für den »Heidecker Rhabarber-Mürbeteigkuchen« ist das ganze, schön ausgestattete und preiswerte Buch wert! JS
Karl und Florian Neef, »Kekse, Plätzchen und Gebäckdesserts«, Walter Hädecke Verlag 2010, 79 Seiten, 59 Farbfotos von Chris Meier, 14,95 Euro

Konditormeister: Vater & Sohn Neef



Herzlich willkommen bei unseren kulinarischen Veranstaltungen im Dezember!

Jeden Sonntag, 10.00 bis 15.00 Uhr: **Brunch mit vorweihnachtlichen Genüssen**
Brunchpreise: 13 € für Erwachsene, 6,50 € für Kinder, Kinder unter 6 Jahren essen gratis

Bis 23.12. mit Vorbestellung: **Gansmenü für 4 Personen**
Gänseconsommé, 1 ganze Gans mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Bratapfel, Zimtparfait mit Schattenmorellen – alles hausgemacht – , inklusive 1 Flasche Wein - für 72 €

Freitag, 17.12., 18.00 Uhr: **Großgarnelen-Genussabend**
Überraschungen aus der Pfanne und vom Grill – für 28 €

25. und 26.12., 10.00 bis 15.00 Uhr: **Festlicher Weihnachtsbrunch**
22 € für Erwachsene, 11 € für Kinder,
Kinder unter 6 Jahren essen gratis

31.12., 19.00 Uhr: **Großes Silvesterbuffet**
Feinste Spezialitäten aus Feld, Wald, Meer und Stall
(mit Bio-Fleisch) – für 38 €



Café-Restaurant
Literaturhaus Nürnberg
Auf der Kulturmeile in der Altstadt
Luitpoldstraße 6 • 90402 Nürnberg