

Fränkische Küche mit Pfiff

Marek Nitsche hat das Restaurant „Rosmarin“ in Erlangen zu einer herausragenden Adresse für Feinschmecker gemacht. Dabei setzt der 33-Jährige streng auf Frisches aus der Region

ERLANGEN Bevor der Fisch auf den Tisch kommt, „muss er sich im Aischgrund wohlfühlt haben“, lacht Küchenchef Marek Nitsche. Und das meint er ernst – auch bei seinen anderen Lebensmitteln: Die Kräuter stammen aus dem Knoblauchsland, das Fleisch ist ebenso wie das Gemüse aus der Region. „Das ist nicht immer leicht“, gibt Nitsche zu. „Aber wir haben hier in unse-

Obwohl der Küchenmeister noch so jung ist – seine beruflichen Stationen lesen sich wie das „Who is who“ der Spitzenküche: Er lernte vor 15 Jahren im Fürther Hotel Forsthaus, wechselte dann ins Drei-Sterne-Haus „Sonnora“ in Dreis (bei Trier) zu Meisterkoch Helmut Thielges. Dann studierte in den „Schweizer Stuben“ in Wertheim die Feinschmecker-Küche, wurde die

FRANKEN KULINARISCH

rer Gegend so hervorragende Grundnahrungsmittel!“ Seit nunmehr drei Jahren bekoht der 33-Jährige Feinschmecker aus Erlangen und Umgebung in seinem kleinen Restaurant „Rosmarin“ im Erlanger Hotel „Bayerischer Hof“ – ein gemütlicher Ort für eine „fränkisch-mediterrane Spezialitäten-Küche“, wie Nitsche seinen Stil selbst beschreibt. Da wird der Waller vor dem Braten mit aromatischem Schinken umwickelt, das Spanferkel duftet nach feinem Frühlingsgemüse und seine Klöße sind einfach so, wie sie in der hiesigen Küche sein sollen.

rechte Hand des berühmten Heinz Winkler in Aschau, stand im Gourmet-Restaurant „Tristán“ auf Mallorca am Herd und übernahm dann in Nürnberg zunächst das Restaurant „Vivere“ am Germanischen Nationalmuseum, später das Nürnberger Restaurant „Proun“ am Neuen Museum, um schließlich nach Erlangen zu wechseln.

Schnell entdeckten ihn die Gourmet-Tester von „gusto“, verliehen ihm fünf von zehn Pfannen. Demnächst werden die anderen Gastronomie-Kritiker sicher nachziehen.

Einen Schwerpunkt legt Nitsche auf kulinarische Events.



Das „Rosmarin“-Team: Küchenchef Marek Nitsche, Jungkoch Felix Oeder, Nitsches Vize Maximilian Wiegner und Azubi Yannick Herrmann (v. li.).

Präsentiert regionale Frische-Küche: Meisterkoch Marek Nitsche (r.) mit seinem Vize Maximilian Wiegner im „Rosmarin“. Fotos: G. Loy

So veranstaltet er am 25. März einen „grünen Abend“ mit einem viergängigen Kräuter-Menü, das die „Knoblauchländer Kräuterhexe“ Tanja Dworschak charmant kommentieren wird. Am Karfreitag (22. April) wird ein Fisch-Menü serviert – unter anderem mit einem „Tatar von der heimischen Forelle“ sowie einem „To-

matenschaumsüppchen mit Bärlauchpesto“. „Mamma Mia“ heißt es dann am Muttertag, dem 8. Mai – mit Kalbshälfte und Spargel aus Franken. Am 27. Mai liest der Nürnberger Krimi-Autor Jan Beirßen aus seinem Roman „Das Phantom im Opernhaus“. Dazu stellt Nitsche ein spannendes Vier-Gang-Menü zusammen. Leo Loy

Restaurant „Rosmarin“ im Hotel Bayerischer Hof, Schuhstraße 31, Erlangen, ☎ 09131/7850, geöffnet täglich von 12-14.30 und 18-22 Uhr, Internet: www.bayerischerhof-erlangen.de

REZEPT

Dieser Waller ist der Knaller!

Fränkischer Waller im Lardomantel mit gebratenen Bamberger Hörnchen, Zuckerschoten und Balsamico-Linsen – ein Rezept von Küchenchef Marek Nitsche

Zutaten für 4 Personen:
650 Gramm Wallerfilet in vier Tranchen à 160 Gramm, 9 Scheiben

Zubereitung:

Die Wallerfilets salzen und jeweils in 2 dünne Scheiben Lardo wickeln, mit Öl in einer heißen Pfanne anbraten. Thymian und Rosmarin beifügen und im Ofen bei etwa 180 bis 200 Grad einige Minuten fertig garen. Die Kartoffeln putzen, mit Schale in 5 mm dicke Scheiben schneiden und goldbraun

sieren lassen, darin 200 g gekochte Rode-



AN GUUD

Manfred Schmie
Nürnberg mit Kar

Tipp vom Rinderba

Wenn Ma Schmie ders gu allem typisch fr essen will, nimm Zeit für einen A die Wein-Ortsch dersacker am N zeit etwa eine S „Die Gaststätte ist mein liebste: kal“, verrät der Notar, den rege „kulinarisches! plagt“, seit er e Notariat in Mü: nommen hat.

Schmied bes historische Wi mindestens ei Monat. Er best den hausgema ten mit Bratka (6,80 Euro) od richt aus Oma:

KULINA

☉ **Bier-Pa**
STAFFELSTEIN
plant Bad Sta
Fest: Zehn Br
feiern sich mi
Sogar ein Bie

☉ **Bordea**
NÜRNBERG W
teuer? Diese
schen Edeltr
Seminar-The
und Infos üb

☉ **Neue**
EBERMANNST
zentrale Frä
net: www.fr
Broschüre ü
Aufgeführt:
Forchheim,

DIE KR

Tanja Dwo
land-Kräut

Anis: C als Ge

Anis h
wiss
Nam
animum“. I
Heilpflanz
stammt, v
der Antik
In der N
wird Anis
des Mitte
Darmbes
setzt. Auc
katarrh s
bei Bläh
gen und l