# Leichte Häppchen zum Waller auf Magnolienblatt

## In der neuen Lokalität „Bindergass Theke“ interpretierte das „Sosein“-Küchenteam den Roman „Der große Glander“

Einen Dreiklang des Genusses aus Hören, Schmecken und Sehen erlebten die Gäste kürzlich in den erstmals geöffneten Räumlichkeiten „Bindergass Theke“. Felix Schneider, Küchenchef des Sterne-Restaurants „Sosein“ in Heroldsberg, interpretierte Ausschnitte aus dem Roman „Der große Glander“ von Stevan Paul mit einem Fünf-Gang-Menü.

„Fühlt euch wohl wie bei Freunden, so dürft ihr euch auch benehmen“,

SZENE NÜRNBERG

sagt Florian Bailey, Mitbegründer der „Nürnberg Web Week“ und Initiator der Veranstaltung „Sosein meets Glander“. Und das tun die rund 50 Gäste – darunter Stefan Stretz, Inhaber von Schanzenbräu, Petra und Richard Wolny („Studio Wolny“), Frank und Lissy Papendieck sowie Sandra Eckert (Schmuckfirma Escapulario) mit Ehemann Thomas (DJ Ekki Electrico) – auch.

Hingerissen sind alle von der neuen „Bindergass Theke“, in der das Dinner stattfindet. Architekt Florian Bauer und Nina Bressel bauen das Haus in der Bindergasse 22, in dem sich die frühere „Bindergass Apotheke“ befand, seit vier Jahren aus und um. Ab sofort kann man die Räumlichkeiten mit langer Marmor-Theke und Kochinseln für Veranstaltungen auch mieten.

Stevan Paul las aus seinem Roman „Der große Glander“, das Küchenteam vom Sterne-Lokal „Sosein“ kredenzte das passende Menü. Foto: Uwe Spitzmüller/oH

Hinter der Theke zwischen Backöfen und Gasflammen stehen Felix Schneider und seine Küchenmannschaft aus dem „Sosein“ und bereiten die Vorspeisen vor, während die Gäste am Rosé-Sekt nippen und sich angeregt unterhalten. Einige Foodblogger, wie Uwe Spitzmüller („Highfoodality“), sind darunter. Man kennt sich.

Autor, Koch und Blogger Stevan Paul – www.nutriculinary.com – sitzt „etwas nervös, aber euphorisch“ am Ende der Theke. „Das ist keine normale Lesung“, warnt er, bevor er aus seinem Roman „Der große Glander“ *(wir berichteten)* liest. Einige im „Glander“ vorkommende Gerichte interpretiert Felix Schneider heute Abend auf „Sosein“-Art. „Das könnte turbulent werden“, sagt er unter Gelächter.

Es sind leichte Häppchen, die Stevan Paul zwischen den grandiosen Gängen serviert. Wie das „Lachskanapee in veränderter Form“ – Waller, kalt geräuchert, dünn aufgeschnitten und auf einem Magnolien-Blatt angerichtet. „Das Blatt kann man essen, es ist nicht giftig“, sagt Schneider, der vor jedem Gang charmant die Herangehensweise und die Zubereitung erklärt.

Ein Höhepunkt ist der Hauptgang „Gänsekassler, Rübenkonserven, Dill“. Durch das Pökeln, Heißräuchern und Garen entstand aus der Gänsebrust ein zartes Kassler. Die Steckrübe – das „Gemüse des Jahres 2017“ – kommt als milchsauer vergorenes Kraut sowie als Püree auf den Steingut-Teller. Handys werden gezückt, um die Kunstwerke festzuhalten.

Mit einem „Moment im Frühsommer“ endet das Menü: Buttermilcheis mit Zweierlei vom Rhabarber. Oder, wie Stevan Paul sagt: „Mein Roman endet in einem großen Fest“ – das auch in der „Bindergass Theke“ die ganze Nacht dauert. KATJA JÄKEL

Copyright (c) 2017 Verlag Nuernberger Presse, Ausgabe 20/04/2017
April 20, 2017 1:58 pm (GMT -2:00)
Powered by TECNAVIA