

Das sagen unsere Spitzenköche

Folgende O-Töne haben die Nürnberger Spitzenköche für Sie zur freien Verwendung zur Verfügung gestellt. Wir bitten Sie, diese nicht in abgewandelter Form zu veröffentlichen - Kürzungen oder die Verwendung einzelner Ausschnitte dürfen Sie gerne vornehmen.



Alexander Herrmann, Spitzenkoch und Unternehmer



Foto: © Alexander Herrmann

„Nürnberg und der mittelfränkische Raum sind deshalb eine Reise wert, weil wir hier eine eigene geschmackliche DNA haben, die sich mit keiner anderen Destination in Deutschland vergleichen lässt. Dabei ist sie ebenso hochwertig wie vielfältig und bietet eine große Bandbreite - von bodenständiger Küche bis hin zu preisgekrönter Hochküche“.

Felix Schneider, Sternekoch und Geschäftsführer im Restaurant etz



Foto: © Christopher Civitillo

„Die Verfügbarkeit dieser einzigartigen kulinarischen Landschaft mit frischen und saisonalen Produkten ist Grundlage für die Variation unserer Menüs - es ist eine essbare Landschaft“.

Bernhard A. Steichele, Wirt, Hotelier, Jäger und Genussmensch



Foto: © Ute Wünsch

„Leben wie Gott in Frankreich war gestern, heute ist es Leben in Franken! Nürnberg ist der zentrale Punkt in Bayern für alles, was mit Genuss, kulinarischer Vielfalt und gutem Geschmack zu tun hat. Wir befinden uns hier in einem Dreieck aus dem Weinanbaugebiet Unterfranken, Oberfranken - mit der höchsten Brauerdichte der Welt - und der Region südlich von uns mit dem Hopfenanbaugebiet in der Hallertau. Hier finden Sie die größte Auswahl an Wurstwaren, Brotsorten und Bieren und davon machen wir auch sehr gerne Gebrauch“.

Johannes Hannweg, Inhaber Jøwåy



Foto: © Florian Trykowski

„Selbst gemacht ist ab einer gewissen Restaurant-Kategorie ein Muss, denn dies ist ein großer Aspekt für das Erlebnis des Gastes. Die Produkte werden von mir bewusst ausgewählt, begutachtet und mit der Hand bearbeitet. Ich habe meine Bauern, Metzger und Fischhändler, denen ich vertraue und den gemeinsamen Lernprozess schätze. Regionalität ist hier bei uns in Franken ein Traum für jeden Gastronom. Vor allem Gemüse, heimischer Fisch, Fleisch und Obst finde ich direkt vor der Haustüre“.

Stefan Rottner, Romantik Hotel Gasthaus Rottner



Foto: © Florian Trykowski

„In Nürnberg fällt mir positiv auf, dass viele hochwertige Restaurants von selbstständigen Köchinnen und Köchen geführt werden und daher eine große Verantwortung für ihre Mitarbeitende und ihren Betrieb tragen. Gerade das zeigt, wie sich Nürnberg kulinarisch entwickelt und welche einzigartige Betriebe sich hier etabliert haben. Ein Besuch in diesen Restaurants ist daher für die Gäste eine Investition in selbstständige und eigenverantwortliche Unternehmen“.

Jens Brockerhof,
Inhaber jb Company
(Entwickler & Betreiber unterschiedlicher gastronomischer Konzepte)



Foto: © jb company

„Unsere Restaurant– und Patisseriekonzepte in der Nürnberger Innenstadt lassen echte kulinarische Handwerkskunst, Design und Architektur zu einem besonderen Gesamterlebnis verschmelzen. Alle unsere Restaurants besitzen eine offene Küche. Der Gast sieht also ganz genau, wie wir arbeiten und welche Produkte wir verarbeiten. Diese Transparenz ist für uns ein MUSS.“

René Stein,
Küchenchef Restaurant Tisane (* Guide Michelin)



Foto: © Thorsten kleine Holthaus

„Unser Chef's Table-Konzept erlaubt es den Gästen, wirklich nah dran zu sein, mitten im Geschehen – es gibt kein "Vor", kein "Hinter" den Kulissen. Open-Kitchen-Konzepte rücken den Fokus nicht nur auf das Essen und Trinken, sondern auch auf eine offene Kommunikation und Interaktion mit dem Gast. Das schafft eine besondere und intime Atmosphäre“.

Sie sind auf der Suche nach Bildern für Ihre
Berichterstattung? In unserer Mediathek
finden Sie eine Auswahl an Fine-Dining-Bildern.

[Zur Mediathek](#)

Die Genussvielfalt
**DINING
AFFAIRS**
aus Nürnbergs Küchen