

**CURT
MAGAZIN**

#202 03-2016





Großartig: Der renommierte Restaurant-Führer „Gusto“ kürte das noch sehr neue Restaurant Sosein zum Newcomer! Küchenchef und aktuelles cover-Model Felix Schneider (Foto unten) hat in einem historischen Fachwerkhaus in Heroldsberg ein großartiges Restaurantkonzept ins Leben gerufen, bei dem es um Geschmack, Natur, Jahreszeiten und Authentizität geht. Felix und sein Team kochen nicht nur, sie vergären, rehydrieren, machen ein, brauen, backen. Sie pflücken, sammeln und bauen selbst an. Und was nicht aus eigener Erzeugung stammt, kommt meist von Produzenten aus der Region.



FOTOS: CRISTOPHER CIVITILLO

SEHR FRÄNKISCH, SEHR ANDERS, SEHR GELOBT: SOSEIN.

KÜCHENCHEF FELIX SCHNEIDER UND CATERER JENS BROCKERHOF, INHABER DES EL PARADISO CATERING, BAUTEN ZWEI JAHRE LANG GANZ LEISE KONTAKTE ZU HEIMISCHEN BAUERN, ZÜCHTERN, WINZERN UND PRODUZENTEN AUF, UM SCHLIESSLICH EIN RESTAURANT MIT EINER VÖLLIG EIGENEN HANDSCHRIFT UND SEHR INDIVIDUELLEN KÜCHE ZU REALISIEREN.

Ihr habt nach zwei Jahren Vorbereitung im Oktober 2015 Euer Restaurant eröffnet. Wie kam es zu dieser Entscheidung?

FELIX: Für Jens Brockerhof (CEO bei El Paradiso) und mich war klar, dass wir hier in der Region ein Restaurant eröffnen wollen. Die Idee war, für meine Küche und meine Ideen einen Raum zu schaffen, in der sie sich auch zur vollen Wirkung entfalten kann.

Man konnte über Euch von „fränkischer DNA“ lesen. Wie familiär seid Ihr?

FELIX: Mit der fränkischen DNA meinte Steven Paul (SZ) wohl eher, dass wir regional verwurzelt sind und der Kern unserer Küche fränkisch ist, aber eben eine zeitgemäße Interpretation. Familiäre Bindungen gibt es da keine, auch wenn sich die Gruppendynamik von Teams manchmal durchaus mit denen von Familien vergleichen ließe.

Euer Standort Heroldsberg wird gerne mal als „fränkische Provinz“ bezeichnet. Ist der Standort Vorteil oder Nachteil?

FELIX: Bis jetzt nur Vorteil. Die Lage ermöglicht kurze Wege zu unseren Produzenten und in die Natur, um zu sammeln. Vom Nürnberger Hauptbahnhof ist es eine recht kurze Reise von nur circa 15 Minuten.

Eure Leidenschaft, Konsequenz und Konzept bekommen jetzt schon national allerbeste Kritiken. Du bist noch sehr jung. Woher kommt die Reife für einen so ganzheitlichen Ansatz?

FELIX: Ich finde 30 gar nicht so jung. Letztendlich ist ein ganzheitlicher Ansatz eine Geisteshaltung, eine politische Haltung. Wir wollen Spitzenprodukte verarbeiten und für unsere Gäste zubereiten, aber ohne die Ausbeutung von Natur, Menschen und Tieren. Und wir sorgen unter anderem mit unserer Unterstützung dafür, dass wir diese Produzenten und Produkte auch noch in 20 Jahren haben.

Als Gast begibt man sich komplett in Eure Hände: Zum 7-Gang-Menü gibt es eine Getränkebegleitung. Der (fränkische) Gast lernt dabei an diesem Abend sehr viel. Ist auch das Euer Auftrag?

FELIX: Ja, er lernt im positiven Sinne. Ich würde es „Erfahrung“ oder „Entdecken“ nennen. Wir pflegen ja einen humorvollen Umgang mit unseren Interpretationen, da lässt sich viel neu entdecken oder man erkennt Dinge aus anderen Perspektiven. Essen stimuliert in einem komplexen Zusammenspiel unsere Sinne und unseren Verstand und ich denke, im besten Falle macht es uns glücklich und wirkt als kulturelles Bindeglied. Gerade auch für nichtfränkische Gäste kann eine stark regional verwurzelte Küche durchaus interessanter sein als ein beliebig austauschbares Angebot internationaler Produkte. Man kann den Ort und die Zeit nochmal ganz anders, ganz emotional erleben. *Wie wichtig sind für Euch der Austausch mit Kollegen und das regionale Netzwerk?*

FELIX: Der Austausch mit unseren Produzenten ist unglaublich bereichernd. Wir lernen unsere Lebensmittel, Pflanzen und Tiere einfach viel besser kennen und verstehen. Das ist eine der großen Triebfedern! Ohne sie wären wir nicht. Wir sind letztendlich nur eine logische Konsequenz aus einem regionalen Angebot von einzigartigen Produkten. *Das aktuelle Menüthema lautet „Brachfeld & Einkehr“. Was folgt?*

FELIX: Das neue Thema geht ab dem 1. April an den Start und wird den Titel „Vom Blühen und Sprießen“ tragen.

SOSEIN.

Hauptstr. 19, 90562 Heroldsberg. sosein-restaurant.de