

GUSTO 2016

Die aktuelle Bewertung des Gusto :  
7+ von 10 Pfannen!

**sosein.**

Hauptstr. 19, 90562 Heroldsberg, 0911 95699680, [www.sosein-restaurant.de](http://www.sosein-restaurant.de)

Di-Sa Einlass ab 19 Uhr (Menüstart 20 Uhr), So u. Mo RT  
Menüs: 115 €

Das Beste kommt ja bekanntlich sehr oft zum Schluss: mit dem erst im Oktober 2015 eröffneten Restaurant in Heroldsberg bei Nürnberg wurden wir ganz zum Ende der zurückliegenden Testsaison von der spannendsten Neueröffnung des Jahres überrascht. Der sympathische Gastgeber und Küchenchef Felix Schneider hat hier nämlich in demselben historischen Fachwerkhaus, in dem Fabian Feldmann einst das "Gastronomique" betrieben hat, ein ganz großartiges Restaurantkonzept ins Leben gerufen, das einen willkommenen Kontrast zum Gourmet-Mainstream setzt.

Hier geht es mal nicht um elaborierte Perfektion, um moderne Techniken oder um die immer gleichen Edelviktualen, Kombinationen und Stilmittel. Hier geht es um Geschmack. Hier geht es ums Produkt. Um Natur, Jahreszeiten und Authentizität. Auch um Originalität, aber nicht um Explosionen auf dem Teller. Hier ruht alles souverän in sich. Felix Schneider sieht sein Sosein.-Konzept als eine Verneigung vor der Natur und ihren gustatorischen Schätzen.

Der Chef und sein junges, bis in die Haarspitzen motiviertes Team kochen nicht einfach nur - sie vergären, machen ein, rehydrieren, brauen, backen. Sie pflücken, sammeln, bauen an. Die meisten Dinge, die nicht aus eigener Erzeugung stammen, sind von engagierten Produzenten aus der Gegend. Aber trotzdem ist Felix Schneider kein dogmatischer Regionalpapst. Er ist ein zwar heimatverbundener, aber sehr weltoffener Koch mit viel kulinarischem Wissen und Feingespür.

Das einheitliche Menü beginnt für alle Gäste um 20 Uhr - und zwar mit einem mehrteiligen Prolog. In unserem Falle waren dies zum Beispiel intensivfruchtige, fleischige, in Rosenessig rehydrierte Rote Bete-Stücke oder ein Leinsaat-Chip mit nussig-grüner Brokkolicreme mit Bergamotte. Ein sehr schönes Spiel von Süße, Säure, Erdigkeit und ätherischer Kräuterwürze offenbarte ein kleiner Petersilienwurzelalat mit Blattpetersilie und kleiner fränkischer Kiwi nebst einem Sud von der Petersilienwurzel mit Blattpetersilienöl zum Schlürfen.

Das ist ebenso puristisch und unaufgeregt wie die drei kleinen Stücke unterschiedlicher Kartoffelsorten (u. A. Bamberger Hörnla und Augsburg Gold), die nur mit einer Butter mit knuspriger, leicht geräucherter und karamellierter Hanfsaat serviert wurden und einen schmackhaften Direktvergleich völlig unterdiedlicher Kartoffelsorten ermöglichte. Und alleine für das herausragende Brot aus einem über 60 Stunden gereiften Natursauerteig, hergestellt aus dem High-end-Mehl der Adler Mühle in Bahlingen am Kaiserstuhl, das mit seinem fruchtig-hefigen Duft, luftiger, aber saftig-schwerer Krume und einer unvergleichlichen Kruste begeistert, würden wir immer wieder hierher kommen.

Das eigentliche Menü begann mit heimischen bunten Tomaten aus eigenem Anbau und einer Creme auf Basis von gerösteten Sonnenblumenkernen, die mit frischem und fermentiertem Knoblauch angenehm dezent und trotzdem präsent aromatisiert wurde. Verschiedensortige Kräuter und Blüten sorgten für herbale Frische und dezente Säure. Der anschließende, roh servierte, nur ganz leicht temperierte Saibling ist so frisch (wird täglich lebendfrisch aus einem Nachbarort geliefert und noch vor der Starre filetiert), dass er eine beachtliche Textur besitzt. Er wird in drei Tranchen - einmal pur, einmal mit seinem Rogen und einmal mit seiner Leber belegt - auf milchsäurevergoorenen Kürbisstreifen in einer kräftigen Dashibrühe auf Saiblingsfond-Basis serviert, die hier alleine und sehr ausreichend für die Würze sorgt.

Ein besonderes Geschmackserlebnis ist auch das Entenklein-Gröstl aus einer lange gereiften, unglaublich aromatischen Ente mit sehr zarter Fleischstruktur. Es wurde mit Weißkohl in unterschiedlichen Ausführungen liiert: als dünnstreifiger, marinierter Kohlsalat, als milchsäurevergärtes Blatt und als sehr intensive Weißkohlcreme. Walnuss-Joghurt schlug mit seiner laktischen Säure und den nussigen Aromen kongenial den Bogen zwischen dem würzigem Fleisch und den facettenreichen Kohlaromen.

Gemüse spielt hier generell eine übergeordnete Rolle und ihm wird auch bei der Zubereitung sehr viel Aufmerksamkeit und Detailarbeit zuteil. So funktionieren auch rein vegetarische Gänge hervorragend. Wie die Topinambur als im ganzen angeschwitzte Knolle, als geschmeidige Creme, sowie als röstwürzige Knusperbrösel, die mit knackigen Kopfsalatblättern in einer geschmeidigen, säuerlich-fruchtigen Verjus-Sauce angerichtet waren.

Auch beim Hauptgang, einem geschmorten Schäufole und einem Stück vom leicht kross angebratenen, zartschmelzigen Fett eines Wollschweins, die zusammen mit gebratenem Steinpilz und Krauser Glucke sowie einer herzhaften Paste aus fermentierter Gerste, Senf und Zwiebeln auf dem schlicht schönen Serax-Teller lagen, wurde die puristische, auf das Essenzielle reduzierte Linie schon rein optisch deutlich: nichts Zurechtgeschnittes, nichts Ausgestanztes, Getupftes oder Gemaltes – stattdessen fünf schmucklos aneinandergereihte Produkte, die es aber geschmacklich in sich haben.

Extrem originell und überraschend vielschichtig fanden wir das Dessert zum Thema Schwarzer Reis. Tatsächlich im Prinzip nur Reis, aber als Risotto, Eis und Baiser (sowie einer Reismilch als Getränk in der alkoholfreien Begleitung) präsentierte sich das Ganze als ein sehr pointiertes, aber auch facettenreiches Reisdessert. Klasse waren auch die drei verschiedenen Quitten-Sorten und -Zubereitungen, deren säuerliche Frucht von Brioche-Brocken, Butterkaramell und einem Quittensirup mit Süße und geschmeidiger Opulenz eingefangen wurde. Harmonie und Spannung auf einmal.

Unbedingt erwähnenswert sind nicht nur die unkonventionellen Weine (oder auch mal Biere, Sake etc.) in der alkoholischen Getränkebegleitung, sondern vor allem auch die spannenden Essenzen, Säfte, Auszüge, Gebräue der alkoholfreien Variante. Auch hier erkennt man, mit wie viel Individualität, guten Ideen, Sachverstand und Können das Sosein.-Team am Werk ist.