



REZEPTE

KRITIK

ARCHIV

SHOP

SERVICE

SUCHE

Ein Teller mit Felix Schneider vom Sosein: Stör, schwarze Zwiebel, gebundener Dashi, Grünkohl, Rauchöl

15. April 2016 von Vijay Sapre — [Kommentar verfassen](#)



© Effilee

Felix Schneider wollte schon in der zehnten Klasse die Schule abbrechen und Koch werden

INTERVIEW: VIJAY SAPRE, FOTOS: ANDREA THODE

Felix Schneider, Stör, schwarze Zwiebel, gebundener Dashi, Grünkohl, Rauchöl, ein, wie ich finde, durchaus typischer Gang für das Sosein. Wie seid ihr darauf gekommen?

Wir haben eine tolle Bezugsquelle für den Zander, einen Anglerverein, und von denen kommt auch der Stör. Wir machen es ganz gern, dass sich ein Produkt selber würzt. Wie die Karotte aus dem Prolog, wo der Karottentrieb oder die Saat das Gericht aromatisch erweitern. Beim Fisch nutzen wir die Innereien, um ihn zu würzen, weil wir ja auch das ganze Tier verwenden wollen. So entsteht die Sauce, diese Brühe aus getrocknetem Fisch und Algen, die wir mit der Leber binden. Dann hatten wir angefangen, ganz viele Zwiebelgewächse zu verzuckern, was man als fermentierten Knoblauch kennt. Das geht auch mit Zwiebeln und Lauch.



Der Stör, so erfahren wir im Sosein, ist ein Aasfresser. Wenn er so auf dem Teller liegt, braucht einen das aber nicht zu besorgen

Und in diesen Umami-Kontext haben die schwarzen Zwiebeln einfach gut reingepasst, das gibt dem Ganzen eine Süße, die super mit dem gebratenen Grünkohl harmoniert. Das sind eben auch Produkte, die momentan gerade verfügbar sind. Dann hatte das Gericht schon diesen Rauchgrundton. Das passt ja auch in die Zeit, weil traditionell wird Fisch und Fleisch ja geräuchert, um es über die Wintermonate zu konservieren. Deshalb haben wir gesagt, wir verstärken den Ton noch einmal mit diesem Rauchöl. Wir haben ein bisschen rumprobiert, denn jedes Holz schmeckt etwas anders. Das Birnenholz hat so einen süßen Touch, der Rauchtton ist auch nicht so penetrant. Damit haben wir es dann gefinisht.



Warum Sosein?

Einmal sagt das So sind wir, Franken, Bayern ... und auf der anderen Seite bedeutet es bei Johann Gottlieb Fichte das Wesen der Dinge, und das, fanden wir, entspricht genau dem, was wir tun.

Das Restaurant gibt es erst seit einem Dreivierteljahr, in der kurzen Zeit habt ihr viel Aufmerksamkeit auf euch gezogen.

Wir waren selber ein bisschen überrascht. Es ist eigentlich hier in der Gegend schwierig, etwas zu machen, das so in die Gourmetrichtung geht, schon gar, wenn man etwas moderner ausgerichtet ist.

Wie seid ihr denn auf das Konzept gekommen?

Ich bin so aufgewachsen. Meine Eltern – ich will jetzt nicht sagen, dass sie Althippies sind, aber sie entstammen der 68er-Generation, die wollten ihre Kinder mit Bioprodukten ernähren, selber Brot backen, Marmeladen kochen, Saft pressen und so weiter, lokal einkaufen, im Reformhaus oder Biomarkt. Mit meiner Oma bin ich schon als Sechsjähriger Pilze und Beeren sammeln gegangen.

Stammst du hier aus der Region?

Ja, aus Nürnberg, beziehungsweise Nürnberg-Fürth.

Hast du immer schon gewusst, dass du kochen willst?

Ich wollte in der zehnten Klasse die Schule abbrechen und sofort Koch werden. Aber meine Eltern haben gesagt, du tust nichts für die Schule und hast trotzdem eine Zwei, also du bleibst jetzt noch die drei Jahre, danach kannst du machen, was du willst. Dann kannst du auch mit vierzig noch studieren, wenn du Bock drauf hast. Da habe ich gedacht, das ist eigentlich ganz vernünftig. Nach der Schule habe ich dann meine Lehre gemacht und war später auf der Burg Wernberg und im Aumer's La Vie. Beides Stationen mit eher klassischer Küche, aber mit modernen Ansätzen. Vor drei Jahren habe ich wieder angefangen, Pilze zu sammeln und Gemüse im Garten anzubauen.

Das hat sich immer mehr entwickelt, dann haben wir teilweise diese Produkte im Restaurant mit eingebracht und gesehen, dass es funktioniert, dass man sich damit eine andere Welt erschließen kann. Dann habe ich angefangen, Brot zu Hause mit Sauerteig zu backen. Das ist auch etwas, das man sich erarbeiten muss, es gibt wenige, die das richtig gut machen.

Euer Brot ist allerdings sensationell!

Danke. Das kommt von der hefelastigen kalten Führung. Ist der Teig warm, entwickelt sich mehr Säure, ist er kalt, mehr Hefe. Das macht kein Mensch mehr, weil das viel zu aufwendig ist. Dann hatte ich angefangen, zu fermentieren, mit diesen Zwiebelgewächsen, weil die aus dem Garten übrig waren. Ich habe Fruchtsäfte und Essige selber angesetzt. Alles zur Hälfte privat zu Hause und halb im Restaurant ...



Der Grünkohl wird frisch gezupft und nur kurz angebraten

Wie gelang dann der Schritt zum Sosein?

Ich hatte das Glück, den Jens Brockerhof wiederzutreffen, einen alten Freund, der heute Inhaber vom El Paradiso ist, das ist ein großes gehobenes Cateringunternehmen in Nürnberg. Gemeinsam hatten wir die Idee, ein Gourmetrestaurant zu machen, das auch als Prestigeobjekt für das ganze Unternehmen dient.

Dann haben wir etwa ein Jahr lang nach einem Objekt gesucht. Als das gefunden war, haben wir es innerhalb eines halben Jahres realisiert. Meine Hauptarbeit war die Akquise der Produzenten. Viele kannte ich ja schon. Ich weiß, wenn wir da noch ein bisschen was reinvestieren, dann haben wir ein cooles Netzwerk, das sich ausbreiten kann und weiter wächst.

Wenn ich es richtig gesehen habe, stand auf dem Zettel in der Küche, dass für gestern keine Reservierungen angenommen werden können. Ich habe aber nur zwölf Gäste gezählt.

Richtig. Wir sind regulär nur zu fünft. Zwei im Service und drei in der Küche. Spülen tun wir selber. Wenn wir an einem Tag dreißig Reservierungen haben, müssen wir am Vortag arbeiten. Das funktioniert sonst nicht. Wir brauchen einfach diese Vorbereitung. Allein die Geschichten

mit dem Brot oder so. Wir schaffen es gerade, zwei Laibe zu backen, das reicht für maximal zwölf bis vierzehn Leute. Es ist auch nicht das Ziel, das Restaurant jeden Tag vollzuknallen. Wichtig ist, dass die Gäste, die wir annehmen, alles auch in absoluter Perfektion bekommen. Wir schauen, was ist an Reservierungen da, blocken für den Abend, ich hab dann vielleicht noch zwei Portionen mehr da, aber das war's dann auch.

Nichts für spontan Entschlossene also?

Das Walk-in funktioniert in unserem Konzept eigentlich nicht. Wenn einer reinläuft, würde ich ihn nicht wegschicken, aber er muss dann in den Ablauf des Abends mit einsteigen. Das gab es bis jetzt erst zwei Mal und die Gäste sind bei den ersten fünf kleinen Gerichten so bei drei oder vier mit eingestiegen und waren total happy.

Ist es denn innerhalb der Gruppe vielleicht gar nicht so wichtig, ob ihr Geld verdient?

Mein Ziel ist es schon, wirtschaftlich zu arbeiten. Ich habe keine Lust, in einem Unternehmen zu arbeiten, wo eine dicke rote Zahl am Ende steht. Das zeigt ja auch eine gewisse Verschwendung an. Wir wollen zeigen, dass wir die Dinge wertschätzen. Und diese Wertschätzung geben wir weiter an den Gast. Wenn ich das Ganze für zu wenig Geld bekomme, ist die Wertschätzung nicht vorhanden.

Zwölf Gäste, das ist aber schon die Untergrenze, wo man noch Restaurant dazu sagen kann. Das ist die Größe vom Fäviken.

Wir nehmen ja nicht immer nur zwölf Leute an. Das muss man schon dazusagen. Wir haben im Schnitt eine Auslastung von fünfzehn, sechzehn Leuten, am Wochenende mehr. Bei sechzehn Leuten schaffen wir es noch zu fünft, den Service zu machen. Zwei im Service und wir Köche servieren das Essen mit, das funktioniert gut. Wenn es mehr Leute werden, müssen wir auf zwei Räume aufteilen, dann brauchen wir zwei Leute mehr im Service plus einen Spüler in der Küche. Dann muss man schon wieder soundsoviele Tische mehr annehmen, damit sich das rechnet. Und wir wollen ja auch die Erwartungen an dem Abend erfüllen. Gerade bei einem spitzeren Konzept, das auf eine kleinere Zielgruppe abgestimmt ist, wird es kompliziert, wenn ein Gang enttäuschend ist oder sich die Gäste im Service nicht gut aufgehoben fühlen.



Souschef Thomas Prosiegel

Habt ihr denn Leute, die Probleme damit haben?

Wegen des Essens nicht, gar nicht. Wir gehen ja immer an den Tisch und holen uns das Feedback ab, da hatten wir bisher keine einzige ernsthaft negative Kritik. Der Wein, das ist teilweise ein bisschen fordernder.

Das Noma-Buch liegt ja auf dem Fensterbrett, wenn man reinkommt. Welche anderen Köche haben dich denn noch beeinflusst?

Meine Lehrzeit, das war ja die Zeit von Ferran Adrià, was mich natürlich begeistert hat. Ich hab mir die großen Bücher gekauft, diese Wälzer, da merkt man, dass es auch da um eine Regionalküche geht, mit den Spezialitäten, die sie dort haben. Angefangen mit den Tapas, den vielen kleinen Gängen, dann diesem spanischen Sinn für Humor: Das ist ja eine Theateraufführung, ein bisschen zirkusartig. Das fand ich total geil, diese Ideen. Dann Heston Blumenthal mit dem Fat Duck, der so perfekt mit dieser Technik gespielt hat. Parallel haben mich auch Franzosen wie Pascal Barbot interessiert, der diese Produktküche hat und dieses Spontane. Das hat mich total begeistert, weil es so facettenreich ist. Und dann natürlich die nordische Küche, Noma und Fäviken. In letzter Zeit ist Kalifornien ganz stark, Manresa und

Meadows in the Woods.

Diese ganzen Texturgeber, die aus der Molekularküche stammen, benutzt ihr aber gar nicht, oder?

Wir haben Xanthan da, das ist das Einzige. Aber ich wüsste jetzt gar nicht, wo es momentan drin ist. Momentan arbeiten wir komplett texturgeberfrei.

Das passt ja auch nicht zu dem regionalen Gedanken.

Das ist auch ein schwieriges Thema. Wir hatten auch Gäste, die waren im Nobelhart und Schmutzig und kommen dann zu uns und fragen: »Ja, ist das jetzt regional?« Das ist auch eine Interpretationssache. Die Kartoffel ist auch nicht regional, die kommt aus Südamerika. Aber jeder Knödel wird als Regionalküche gefeiert. Die Tomate kommt nicht von hier, die Zucchini, der Kürbis. Aber es wird ja hier angepflanzt. Dann ist es irgendwie auch schon verwurzelt. - Momentan experimentieren wir mit Eiern vom Emu. Das ist ein Straußenvogel, der hier in der Region gezüchtet wird. Damit habe ich mich am Anfang schwergetan. Weil ich gesagt hab, das passt nicht, das ist voll exotisch. Aber vielleicht in fünfzig Jahren überhaupt nicht mehr. Im Osten gibt es schon Emus, die leben wild. Die sind aus einem Wildgehege ausgebrochen.

Vielleicht hat der Franke ja auch ein anderes Verhältnis zur Regionalität. Weil die ja hier nie so wirklich weg war. Es hat ja hier auch immer die kleinen Brauereien und die Wirtschaften gegeben. Was sagt denn die Region dazu, was ihr hier so macht?

Das Dorf Heroldsberg? Man könnte denken, die halten uns für Spinner. Aber neue Ideen benötigen immer Zeit. Und der Mut zu einem solchen Projekt, das ist etwas, das die Menschen gerade in dieser Region durchaus würdigen.

-
- Zum Rezept: [Stör, schwarze Zwiebel, gebundener Dashi, Grünkohl, Rauchöl](#)
 - Diskussion auf [Facebook](#)
 - [Homepage des Restaurants](#)



Fränkisches Wirtshausidyll ohne Bier und Bratwurst

« Ike Jime – die japanische Kunst, einen Fisch zu töten

Kategorie: Interview, Titel

Stichworte: Fisch, Heroldsberg, Interview, Stör

SCHREIBEN SIE EINEN KOMMENTAR

Ihre E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht. Erforderliche Felder sind markiert *

Kommentar