

Gastronomie-Datenbank auf nordbayern.de**Aufgetischt!**

Adresse:	90441 Nürnberg / Löffelholzstr. 21 (im Innenhof)
Ruhetag:	Mo. und Do. Abend, Fr., Sa. und So. (außer Brunch) nur geschlossene Gesellschaften
Öffnungszeiten:	Mo. bis Do. 11.30 - 14.00 Uhr, Risotteria Di. und Mi. ab 18.00 Uhr
Kontakt:	Telefon: 0911 / 961 55 43 Fax: 0911 / 961 55 59
URL:	www.aufgetischt-online.de
Gastro-Art:	Restaurant
Nationalität:	Italienisch
Angebot:	Loft für Feiern aller Art zu buchen.
Plätze:	Gastraum: bis zu 150 / Außenplätze: 50 im Sommergarten
Sonstiges:	Mittagstisch: Mo. bis Do. 11.30 - 14.00 Uhr / Brunch: 4x im Jahr am Sonntag / Zum Mitnehmen: alle Speisen / Kinderfreundlich: Lage im Innenhof, kein Straßenverkehr / Partyservice: Catering aller Art / Sonstiges: Kochkurse für private und geschäftliche Anlässe

Risotto satt**Kochen und Catering**

Wenn Wasser blubbert, kocht es. Kommt ein Suppenhuhn dazu, kocht die Oma. Doch die, so scheint es, hat längst den Löffel abgegeben. Wenn's heute blubbert, zischt und qualmt, dann kocht der Fernseher. So betrachtet, müsste jeder, der gewohnheitsmäßig Kochshows schaut, kochen können. Kann er aber nicht. Darum gibt's Kochschulen – die praktische Fortsetzung der virtuellen TV-Rührstücke. Dass immer mehr dieser Kochschulen eröffnen, könnte ein neuer Trend sein.

«Aufgetischt!» heißt die neue Kochwerkstatt im Gewerbezentrum Spektrum in Nürnberg-Gibitzenhof. Hier hat Melanie Fickenscher die frühere Domäne der Gastronomin Karin Wittenstein übernommen: Mittags ist der großzügige, attraktive Loft ein Restaurant, abends Kochschule, am Wochenende Festsaal und Party-Raum. Gegenüber befindet sich, hübsch eingegrünt, eine Terrasse, wo vorwiegend die Werk tätigen der umliegenden Firmen ihre Mittagspause genießen.

Der Genuss kostet in Menüform zehn Euro und bietet Suppe, Schnitzel «Wiener Art» mit Kartoffel-Rucola-Salat, Dessert oder Kaffee. Wir probieren Penne mit Spargel, Bärlauch und Salat (6,50 Euro) und Saltimbocca vom Seeteufel mit Risotto und Salat (9,50 Euro). Die Pasta schmeckt lecker nach Frühling, aber geradezu grandios und perfekt der Risotto.

Risotto ist eine Spezialität von Küchenmeister Dirk Wondra. Und weil er das so gut kann, lädt er jeden Dienstag- und Mittwochabend zur Risotteria. Da gibt es, wöchentlich wechselnd, fünf verschiedene Reisgerichte dieser besonderen Art, alle fünf als Menue en miniature für 18 Euro.

Um endlich auf die Kochschule zu kommen: Risotto kann man auch lernen bei Wondra. Doch vor allem möchte der Küchenchef seinen Schülern das wahre, das wirkliche Kochen beibringen, das modisch «Basic Cooking» heißt. Da kommt dann auch das Suppenhuhn auf den Tisch und später die Hühnerbrühe, da wird ein ganzes Spanferkel zerlegt, ein Wolfsbarsch filetiert und zubereitet. Diese Grundkurse über vier oder zwei Abende kosten 300 beziehungsweise 150 Euro, die einzelnen Saisonkurse 75 Euro. Um «Spargel, Erdbeere & Rhabarber» geht es am 4. Mai.

Ein Schwerpunkt von «Aufgetischt!» ist jedoch der Partyservice, der Feste für 500 Gäste stemmen kann mit allem, was zum Feiern dazugehört. So gestaltet das Team die Gartenparty zu Hause

ebenso wie die Hochzeit im Loft. Der eher puristische Saal verwandelt sich dann auf Wunsch in eine riesige rosa Wolke.

Kerstin Möller

21.04.2009

© www.nordbayern.de