

# Ein großer Teller Nudelsuppe macht immer glücklich

Gesunde Küche: „Ramencado“ hat in der Färberstraße eröffnet — „Café Extrablatt“ zieht an den Lorenzer Platz — Schanzenbräu feiert

VON KATJA JÄKEL

Weizenmehl mit hohem Proteingehalt, Salz, Wasser und „ein paar Geheimzutaten“: Daraus bestehen die selbst gemachten Ramen-Nudeln, die der neuen Lokalität „Ramencado“ in der Färberstraße ihren Namen geben. Dahinter steckt Binh Minh Vu, der den Nürnbergern bestens durch sein immer voll besetztes Restaurant „Codung“ gleich gegenüber bekannt ist.

Ramen also, japanische Nudeln beziehungsweise Nudelsuppe. In Tokio soll es mittlerweile 5000 „Ramen-Bars“ geben, in denen die Japaner ihre Brühe löffeln. Binh Minh Vu hat gleich eine Extra-Maschine aus Japan angeschafft, mit der im Takt die Nudeln frisch hergestellt werden. „Ich war in der ganzen Welt unterwegs, auf Street-food-Märkten in Dubai und in Asien. Ich finde, Nürnberg ist reif für Ramen!“

Zuletzt residierte das „Tom's“ mit italienischer Pasta in den Räumlichkeiten.

Jetzt lacht einem in dem schmalen, mit viel hellem Holz eingerichteten Lokal ein glücklicher Asiate von einem großen Plakat entgegen – vor sich eine Schüssel Nudelsuppe. „Wir bieten gesunde Küche an. Neben den hausgemachten Nudeln und Suppen auch viele Gerichte mit Avocado.“ Zum Beispiel als Pommes, in japanischem Pankomehl frittiert und samt Chili-Mayo-Dip gereicht (4,50 Euro). Salate, wie ein Mix von Algen- und Wildkräutersalat mit Avocado und Sesamdrressing (4,30 Euro), schmecken an einem heißen Sommertag.

Aber zurück zu Ramen: Ab 7,90 kostet solch eine köstliche Nudelsuppe, deren Grundlage aus Hühner- und Sojabohnenbrühe, Schweinefleisch oder Dashi-Brühe besteht. Bis zu acht Stunden kochen die Suppen vor sich hin und entwickeln so ihren vielschichtigen Geschmack. Morcheln schwimmen darin, Mais und Frühlingzwiebeln, ein gekochtes Ei oder geschmortes Schweinefleisch.

Wir wählen nicht nur eine Suppe, sondern auch würzige Ramen-Nudeln, im Wok geschwenkt mit Lachs und Gemüse (9,10 Euro), und ein leckeres, leicht scharfes Avocado-Curry (8,90 Euro). Alkohol gibt es hier übrigens nicht – „wir setzen unseren Fokus ja auf gesunde Küche, da passt ein Bier nicht“, sagt Vu. Dafür sollte

man die selbst gemachten Limonaden und Tees probieren (ab 3 Euro). Oder man bestellt sich seine Suppe telefonisch vor, nimmt sie mit nach Hause – und trinkt dort ein Glas Wein dazu.

Ramencado, Färberstraße 42, Nürnberg, (09 11) 23 48 94 89, Montag bis Samstag, 11 bis 15 und 17 bis 22 Uhr, Sonntag Ruhetag, [www.ramencado.de](http://www.ramencado.de)

Gleich 84 Mal gibt es das „Café Extrablatt“ in Deutschland, vor allem im hohen Norden. Jetzt will die System-Gastronomie-Kette auch den Süden erobern. Und zwar als Erstes Nürnberg. „Ja, wir haben den Mietvertrag unterschrieben, jetzt warten wir auf die Baugenehmigung“, bestätigt der künftige Geschäftsführer Harald Gaenicke, der auch die Celona Gastro GmbH Nürnberg mit der „Bar Celona“ und der „Bar & Finca Celona“ an der Insel Schütt betreibt.

Das „Café Extrablatt“, das sich an ein jüngeres Publikum wendet, soll am Lorenzer Platz 3a eröffnen. Dafür werden die beiden früheren Läden, „Musik Lorenz“ und „Nähzentrum Runge“, zusammengelegt und von Grund auf saniert. „Mindestens sechs Monate wird es dauern“, schätzt Gaenicke, bis die Gäste im „Café Extrablatt“ frühstücken, Pizza, Pasta und andere kleine Speisen essen oder diverse Cocktails trinken können.

Café Extrablatt, Lorenzer Platz 3a, Nürnberg, [www.cafe-extrablatt.de](http://www.cafe-extrablatt.de)

Der erste „Charity-Dienstag“ in der Burger-Bar „Kuhmuhne“ war ein echter Erfolg: 4817,78 Euro kamen zusammen. Davon profitiert die „Tafel“: Das Geld verwendet die „Tafel“, um die Kühlsysteme im Zentrallager zu erneuern. Der nächste „Charity-Dienstag“ ist der 9. Mai. Dann tun die Gäste beim Burger-Essen erneut Gutes.

Mit dem Tages-Erlös unterstützen Simon Staudigl und Maximilian Kocher das „Mudra Basecamp“, eine neue Abteilung der Mudra (Alternative Jugend- und Drogenhilfe Nürnberg), die sich um jugendliche Flüchtlinge kümmert und neue Therapiearten wie zum Beispiel Klettern und Bouldern anbietet. Lobenswert!



Ramen macht glücklich: In Nürnberg hat nun das „Ramencado“ in der Färberstraße eröffnet. Doch nicht nur die japanische Nudelsuppe, sondern auch Gerichte mit Avocado werden serviert. Foto: Michael Matejka

Kuhmuhne, Weintraubengasse 2, Nürnberg, (09 11) 66 48 97 98, täglich ab 12 Uhr geöffnet, warme Küche gibt es immer bis 22 Uhr, [www.kuhmuhne-nuernberg.de](http://www.kuhmuhne-nuernberg.de)

Neuigkeiten aus den Weiten der Nürnberger Gastronomie können Sie uns an [gastro@pressenetz.de](mailto:gastro@pressenetz.de) mailen. Alle Infos über Restaurants, Gasthöfe, Clubs, Bars und noch viel mehr finden Sie unter [www.nn.de/gastro](http://www.nn.de/gastro) und [www.facebook.com/AufgetischtNN](http://www.facebook.com/AufgetischtNN)

Die Brauerei tanzt: Zum zweiten Mal lädt die Nürnberger „Schanzenbräu“ am morgigen Samstag ab 11 Uhr zum „Brauereifest“ in die Proeslerstraße 3, Nürnberg-Höfen. Klar gibt es allerlei Bier, extra für das

Brauereifest wurde ein neues gebraut: Das Brauereifest-Bier mit einer Stammwürze von 12,5 Prozent, feinerhopft und mit einer goldenen Farbe. Aber es gibt auch Stände mit Nacken-Steaks, Currywurst und Feuerwurst, Burgern und veganen Falafel-Wraps von „Livan“ sowie natürlich Drei im Weggla.

Für die Ohren ist die Jugendkapelle Rednitzhembach zuständig: Statt klassischer Blasmusik steht dann um 11.30 Uhr Rock'n'Roll auf dem Programm. Außerdem tritt ab 18 Uhr die Band „Sheila likes Tequila“ auf.

Inhaber Stefan Stretz braute bereits 2004 im kleinen Kreis seinen ersten Sud im Keller einer Hinterhofwerkstatt in der Bärenschanzstraße. Seit Januar 2016 braut Schanzenbräu in ihrem Neubau in Nürnberg-Höfen zwischen 10 000 und 20 000 Hektoliter

im Jahr. Neben den Hauptsorten Helles, Rotbier und Pils hat Stretz auch wechselnde Spezialbiere im Angebot.

Schanzenbräu, Proeslerstraße 3, Nürnberg, montags bis donnerstags 10 bis 18 Uhr, freitags 10 bis 19 Uhr, [www.schanzenbraeu.de](http://www.schanzenbraeu.de)

Das „Café Dada“, das, wie berichtet, zum 7. Mai schließt, hat einen neuen Pächter gefunden: „Im Juni eröffnet in unseren Räumen ein neues Eltern-Kind-Café – Juhu, wie toll ist das denn?!“, posten die bisherigen Macher auf Facebook. Wer dahintersteckt? Verraten wir euch demnächst hier im Aufgetischt. Heute und am Samstag ist das „Café Dada“, Werderstraße 1, Stadtteil Rennweg, von 9.30 bis 13.30 Uhr ein letztes Mal geöffnet. Also hingehen und Servus sagen!

## Ein kleiner grauer Lebensretter

Herzilfe Nürnberg unterstützte Kauf einer Herz-Lungen-Maschine fürs Klinikum

Im Notfall schnell helfen können: Das ermöglicht eine neue Herz-Lungen-Maschine in der Kardiologie am Klinikum Nürnberg. Die Nürnberger Herzilfe unterstützte den Kauf des 60000 Euro teuren Geräts mit einer Spende von 20000 Euro.

Recht unscheinbar ist das kleine grau-blaue Gerät, das auf der Intensivstation des Südklinikums seine Dienste leistet. Oberarzt Stefan John von der Kardiologie erklärt beim Presetermin das Prinzip: „Die Maschine erhält etwa nach einem Herzinfarkt das Leben des Patienten, ist transportabel und gleichzeitig ein künstliches Herz sowie eine künstliche Lunge.“

Das neue Gerät hat schon seine Dienste geleistet – etwa bei einem Notfall vor einigen Tagen. Ein 52-jähriger Mann brach daheim in seiner Wohnung in Fischbach bei einer Herzattacke leblos zusammen. Der alarmierte Notarzt versuchte lange, das Herz des dreifachen Vaters wieder zum Schlagen zu bringen. Schnell wurde die Herz-Lungen-Maschine zum Patienten gebracht, der dann ins Klinikum kam.

Es war ein dramatischer Einsatz, bei dem die Nürnberger Ärzte dankbar für das neue Gerät waren. „Das ist Highlevel-Medizin“, betont auch Prof. Achim Jockwig, der Vorstandsvorsitzende des Klinikums. Im näheren Umfeld arbeiten keine Kliniken mit so einem Gerät. Ein Drittel der Kaufsumme hat die Nürnberger Herz-



Prof. Achim Jockwig (Vorstand Klinikum), Martin Burkert (Herzilfe), Prof. Matthias Pauschinger und Prof. Stefan John sind froh über das neue Gerät. F.: Ralf Rödel

hilfe übernommen, die seit Jahren das Klinikum unterstützt. Martin Burkert, SPD-Bundestagsabgeordneter und Vorsitzender der Herzilfe, sagt: „Unser Ziel ist es, hier die Todesrate zu senken. Wenn das Klinikum gewisse Dinge nicht finanzieren kann, helfen wir mit.“ Bereits mit einem Jahresbeitrag von 15 Euro können Mitglieder der Herzilfe unterstützen – die Helfer sind auch dankbar für Spen-

den und Erbschaften. Mit dem Geld organisiert die Herzilfe Fortbildungen fürs medizinische Personal oder unterstützt den Kauf neuer Spezialgeräte. Schon jetzt hat sich die Herz-Lungen-Maschine bewährt: Dank des Geräts schlug das Herz des 52-jährigen Patienten wieder – er hat die schwere Herzattacke überlebt. *sme*

[www.herzilfe-nuernberg.de](http://www.herzilfe-nuernberg.de)

## Zwei Frauen innerhalb einer Stunde belästigt

Zwei noch unbekannte Täter griffen unabhängig voneinander am frühen Morgen an — Zeugen gesucht

Das Fachkommissariat der Kripo Nürnberg bearbeitet zwei Sexualstraf-taten, die sich am 1. Mai innerhalb einer Stunde im Stadtgebiet ereignet haben: Zwei Männer haben zwei junge Frauen bedrängt und sexuell belästigt.

So griff am Dienstag gegen 4.30 Uhr ein unbekannter Mann eine junge Frau am Weinmarkt an. Er drückte

sie gegen eine Haustür und fasste sie im weiteren Verlauf mehrfach unsittlich am gesamten Körper an. Erst als die Frau um Hilfe rief, unterließ der Täter sein Handeln und flüchtete. Die Frau blieb unverletzt.

Der Englisch sprechende Täter soll etwa 30 Jahre alt, zwischen 1,80 und 1,90 Meter groß und schlank sein. Er trug eine beige Hose und eine schwarz-dunkelblaue Jacke.

Eine Stunde später, gegen 5.30 Uhr, verfolgte ein unbekannter Mann in der Pirnaer Straße (Klingenhof) eine junge Frau. Plötzlich packte er sie am Arm, hielt sie fest und berührte sie dann unsittlich. Danach flüchtete der Mann. Eine Beschreibung des Täters liegt nicht vor.

In beiden Fällen bittet die Kriminalpolizei unter der Telefonnummer (09 11) 21 12-33 33 um Hinweise. *nn*

## Veganes Schlaraffenland

Erstes großes Food Festival am ersten Juni-Wochenende

VON KATJA JÄKEL

Veganismus für alle: Anfang Juni findet auf dem Jakobsplatz das erste „V18 Vegan Food Festival“ statt. Damit wollen die Initiatoren Melanie Jessen und Erkan Günaltay den veganen Lebensstil mehr in den gesellschaftlichen Mittelpunkt stellen. Und das ohne erhobenen Zeigefinger. Sondern unter anderem mit einem großen Freiluft-Brunch, für den wir fünfmal zwei Karten verlosen.

Wie so oft, entstehen die besten Ideen spontan. Melanie Jessen, seit zweieinhalb Jahren Veganerin, traf zufällig auf den bis dato Nichtveganer Erkan Günaltay. Und stellte ihm eine einfache Frage: „Würdest du vier Wochen lang vegan leben, wenn ich dir 1000 Euro zahle?“ Der 35-Jährige wollte nicht das Geld, aber fand die Idee spannend, mal sein Leben umzukrempeln und etwas Neues auszuprobieren.

Schnell steckte Melanie Jessen den Nürnberger mit ihrer Vision an: den Veganismus in die Mitte der Gesellschaft zu bringen. Vorurteilsfrei und ohne Stigma. Ein veganes Food Festival war die logische Folge, das mitten in Nürnberg stattfinden sollte. Mit ein paar Info-Ständen, aber vor allem mit viel gutem Essen. Um zu zeigen, dass man sehr wohl schmackhaft – und gesund – vegan kochen und leben kann.

„Wir waren echt überrascht, als wir von der Stadt die Zusage für unser Festival auf dem Jakobsplatz bekamen“, sagt Erkan Günaltay. Jetzt hieß es loslegen. „Über 56 Prozent der Deutschen wollen vermehrt auf den Verzehr tierischer Produkte verzichten“, sagt Melanie Jessen (27). Und die wollen die beiden am Wochenende des 2. und 3. Juni mit ihrem „V18

Vegan Food Festival“ abholen. Über 40 Aussteller, wie die Nürnberger „Livan“, „Veganel“, „Sojahaus Setia“, „Suppdwupp“ oder „Bambooh“, sorgen an ihren Ständen für vegane Kulinarik, darüber hinaus ist ein Bühnenprogramm mit Vorträgen, „Live Cooking“ und morgendlichem Yoga geplant. Höhepunkt des Festivals aber ist der „größte Vegan-Brunch Deutschlands“, der den Jakobsplatz am Sonntag zwischen 10 und 12 Uhr in ein rein pflanzliches Schlaraffenland verwandeln will.

Wer verlosen fünfmal zwei Tickets für den Brunch. Wer gewinnen möchte, schickt eine Postkarte mit dem Stichwort Brunch und Adresse an die Nürnberger Nachrichten, Lokalredaktion, Marienstraße 9-11, 90327 Nürnberg. Einsendeschluss ist Freitag, 11. Mai. Online spielen Sie unter [www.nordbayern.de/spiele](http://www.nordbayern.de/spiele) mit. Wer das Festival unterstützen möchte, kann dies unter [www.startnext.com/v18](http://www.startnext.com/v18) tun. Dort gibt es auch die Karten (25 Euro) für den Brunch.

V18 Vegan Food Festival am Samstag, 2. Juni, 12 bis 23 Uhr, Sonntag, 3. Juni, 10 bis 21 Uhr. [www.v-18.de](http://www.v-18.de)



Erkan Günaltay und Melanie Jessen veranstalten das erste „V18 Vegan Food Festival“. F.: Stefan Hippel