

Zirbelstube unter neuer Führung

Susanne Wagner und Sebastian Kunkel stecken 400.000 Euro in das Nürnberger Restaurant / Regionale Küche

NÜRNBERG. Generationenwechsel im Restaurant-Hotel Zirbelstube: 1999 übernahmen Maria und Erhard Kunkel den kleinen, aber feinen Betrieb im Nürnberger Vorort Worzeldorf. Ab sofort haben nun Sohn Sebastian und seine Partnerin Susanne Wagner das Sagen. Ihren Einstieg verbanden sie mit umfangreichen Umbau- und Renovierungsarbeiten.

„Die Küche war einfach nicht mehr zeitgemäß“, erläutert Sebastian Kunkel, der nach Stationen in den Küchen von Rottners Romantik-Hotel in Nürnberg, dem Tigerpalast in Frankfurt sowie Australien und Neuseeland vergangenes Jahr ins Fränkische zurückgekehrt ist. Auf nicht viel mehr als zehn Quadratmetern haben Vater, Sohn und ein dritter Koch dort bis vor kurzem ihre exklusiven Menüs aus regionalen und saisonalen Zutaten kreiert. Nun ist die Küche nicht nur auf dem neuesten Stand was Technik und

Ausstattung angeht, sondern bietet den Köchen endlich auch genügend Bewegungsfreiheit. Dafür ließen die Kunkels zwei ihrer acht Gästezimmer wegfallen. „Aber diese beiden Räume im Erdgeschoss, direkt neben der alten

Küche, haben wir ohnehin immer nur mit schlechtem Gewissen vermieten können“, sagt Susanne Wagner.

Ebenfalls neu ist neben den – nun barrierefreien – Toiletten die Rezeption des seit 1990 bestehenden Betriebs.



Starkes Team, auch privat: Die beiden Geschäftsführer Susanne Wagner und Sebastian Kunkel

Foto: Armin Leberzammer

„Endlich haben wir auch einen richtigen Empfang“, freut sich Sebastian Kunkel. Auch in die beiden Räume des Restaurants wurde investiert. Das mit zwölf Plätzen kleinere Gewölbe bekam nicht nur einen frischen Anstrich, sondern auch einheitliche, zum Charakter des 150 Jahre alten, denkmalgeschützten Gemäuers passende Möbel. In der 25 Gäste fassenden Zirbelstube gab es dagegen außer einer neugestalteten Theke wenig zu tun. Sie ist mit ihren holzvertäfelten Wänden bereits ein echter Hingucker.

Gekostet haben die zehnwöchigen Umbauten laut Sebastian Kunkel 400.000 Euro. Geld, das er und Susanne Wagner außer in Öfen, Stein und Holz, auch in einen frischen Auftritt gesteckt haben. Das neue Logo der Zirbelstube ziert nicht nur Geschirr, Theke und Rezeption, sondern auch die Arbeitskleidung des Teams.

Armin Leberzammer