

Dienstag, 20. März 2018

Presseinformation

Restaurant Zirbelstube – Zeitgemäße Regionalküche mit Tradition und Charakter



Regionale Küche, modern interpretiert – 2011 haben Sebastian Kunkel und Susanne Wagner-Kunkel die „Zirbelstube“ von den Eltern übernommen und formen sie seither behutsam und kreativ nach eigenen kulinarischen Vorstellungen. Die sind von Traditionen ebenso geprägt wie vom gastronomischen Zeitgeist. Eine charakteristische Heimatküche, die regional verwurzelt ist und dennoch weit über den Tellerrand blickt. Das haben auch die großen Restaurantführer 2012 erkannt und die „Zirbelstube“ mehrfach ausgezeichnet.

„Die Philosophie unserer Küche ist eigentlich ganz einfach. Wir kochen frisch, natürlich und regional. Die Gerichte sollen nachvollziehbar sein und dennoch wollen wir die Gäste mit kreativen Ideen überraschen“, erklärt Küchenchef Sebastian Kunkel. Dass er damit die Tradition seiner Familie fortführt und gleichzeitig den kulinarischen Nerv der Zeit trifft, spricht für das Können und das Gespür des jungen Gastronoms. Sein Vater hatte die „Zirbelstube“ 1999 übernommen und sich ein überregionales Renommee erkocht. Schon zu seiner Zeit waren moderne Einflüsse in den Gerichten herzlich willkommen. Sebastian Kunkel wuchs mit diesem Verständnis für die regionale Küche heran und hat diesen Stil während seiner Stationen als Koch, unter anderem im Nürnberger Gasthaus Rottner, im Sheraton in Davos/Schweiz und in Neuseeland, weiter verfeinert und um die Erfahrung anderer Länderküchen erweitert.

„Ich versuche, meine internationale Erfahrung in die Gerichte einfließen zu lassen. Mediterrane oder asiatische Aromen und Zutaten passen überraschend gut zu regionalen, fränkischen Zutaten und Kombinationen“, erläutert Kunkel seinen Küchenstil weiter. „Es geht uns darum, die bestmöglichen Zutaten aus der Gegend mit internationalen Aromen zu kombinieren und in nicht alltägliche Gerichte zu verwandeln.“ Der respektvolle Umgang mit jedem einzelnen Produkt ist dabei selbstverständliche Voraussetzung: Seit 2010 ist die „Zirbelstube“ konsequenterweise auch Mitglied bei „Slow Food e.V.“ Ein modernes Verständnis von Regionalküche, das voll im Trend liegt und Gourmets auch weit außerhalb der Stadtgrenzen Nürnbergs aufhorchen lässt. Der „Gault Millau“ hat die „Zirbelstube“ in seiner aktuellen Ausgabe mit 14 Punkten, der „Feinschmecker“ mit zwei „F“ ausgezeichnet. Zudem trägt das Restaurant seit 2005 kontinuierlich das Qualitätsmerkmal „Bib Gourmand“ des „Guide Michelin“.

Sebastian Kunkel und seine Lebensgefährtin Susanne Wagner-Kunkel haben das denkmalgeschützte Gebäude der „Zirbelstube“ seit 2011 punktuell renoviert und vor allem in der Küche mehr Platz geschaffen. 2017 wurden auch die Hotelzimmer renoviert. Mit Holzbalken und der unverwechselbaren Fachwerk-Optik sorgen sie für eine urgemütliche Stimmung. Das Restaurant besitzt mit seinen 25 Plätzen eine sympathisch-familiäre Atmosphäre, den Service leiten Susanne Wagner-Kunkel und Maria Kunkel kompetent und lässig zugleich. Die regionale Ausrichtung des Restaurants spiegelt sich auch auf der Weinkarte wieder. Susanne Wagner-Kunkel: „Unsere Weinkarte hat etwa 100 Positionen, der größte Teil davon aus Franken. Wir setzen auch hier bewusst auf regionale Erzeuger, weil sie in den meisten Fällen einfach perfekt zu den heimischen

Außerdem haben wir Weine aus Baden-Württemberg, dem Rheingau, Frankreich und Italien im Keller.“ Ein stimmiges Gesamtkonzept, das sich die Gäste zum Beispiel als „Feinschmeckermenü“ schmecken lassen können. Ein 3-Gänge-Menü mit auf die einzelnen Gerichte abgestimmter Weinbegleitung kostet rund 60 Euro, das große 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung bleibt mit rund 90 Euro ebenfalls im für Gourmetküchen höchst sympathischen Bereich. „Wir wollen für unsere Gäste nachvollziehbar bleiben, dabei auf höchst möglichem Niveau kochen. Daher verzichten wir auch gerne auf klassische Gourmetzutaten wie etwa Edelfische aus Frankreich. Die Vielfalt heimischer Produkte lässt uns genügend Spielraum für außergewöhnliche kulinarische Kompositionen“, ergänzt Sebastian Kunkel. Vor allem, wenn man seine Ideen so schmackhaft in die Tat umsetzt wie er.



Familie Kunkel (Sebastian Kunkel, Susanne Wagner-Kunkel, Erhard und Maria Kunkel)



Der Gastraum der "Zirbelstube"

Pressekontakt: factum Presse und Öffentlichkeitsarbeit GmbH

Ramona Dietrich
Leopoldstraße 54
D-80802 München

fon: +49 (0)89 / 8091317 60
E-Mail: dietrich@factum-pr.com
www.factum-pr.com