

Klein, fein und familiär

Die Spezerei in der Wöhrstraße bietet, was manchmal verloren geht: Ruhe und unaufgeregte Gastlichkeit. Das Konzept kommt an.



Seit einem Jahr betreiben die jungen Wirtsleute Jean Telorack und Michaela, genannt Mia, Wiesinger die kleine, feine Spezerei in der Wöhrstraße. Sie haben sich damit einen Traum erfüllt, denn bereits 2005 sprachen die beiden über ein eigenes, gemeinsames Lokal – da war er 23 und sie 16! Doch Jean studierte, nämlich Biologie. Als er aber realisierte, dass er in den Lernzirkeln vor allem für die Gruppe kochte und weniger lernte, schloss er sein Studium mit dem Vordiplom ab und besann sich eines Besseren: 2005 begann er seine Kochlehre im Schwarzen Bären in Erlangen. Anschließend arbeitete er eineinhalb Jahre im Romantikhôtel Neumühle, schmeckte die gehobene Küche, und stieg ab September 2009 zum Küchenchef im Restaurant Mamas in Nürnberg auf – bis, ja bis er 2011 mit Mia die Spezerei von seinem ehemaligen Lehrbetrieb, der Familie Clever, übernahm. Michaela Wiesinger studiert in Bamberg Wirtschaftswissenschaften, den Bachelor hat sie schon, jetzt ist der Master dran. In der Spezerei ist Mia neben dem Service auch fürs Kaufmännische zuständig. „Gerade für unerfahrene Geschäftsgründer, wie wir es sind, ist ein vernünftiges Controlling wichtig. Ich habe Kalkulationsschemen und Tabellen, damit überprüfe ich laufend, wo wir stehen – denn nur mit Bauchgefühl und Begeisterung macht man sich leicht was vor, gerade wenn's mal nicht so gut läuft. So sehe ich die Wand rechtzeitig, bevor wir dagegenknallen“, lacht Mia und knufft ihren Jean liebevoll in die Seite.

Jahreszeiten bestimmen die Speisekarte

Aber es ist gut gelaufen im ersten Jahr, das Konzept der familiären Gastlichkeit hat sich bewährt. „Wir haben einige Stammgäste von den Clevers übernommen, inzwischen aber auch schon jede Menge eigene gewonnen“, resümiert Michaela. Die Gäste, die mehrmals in der Woche in die gemüt-

liche Gaststube in der Wöhrstraße kommen, schätzen die lockere, ungezwungene Atmosphäre. „Uns ist es wichtig, dass man sich gut unterhalten kann, deshalb verzichten wir auch auf eine Musikbeschallung“, erklärt Jean. „Unseren Gästen gefällt das so und in diesem überschaubaren, kleinen Raum bleibt es dadurch angenehm, auch wenn alle Tische besetzt sind. Und – auch das ist uns wichtig – hier hängt keine Uhr, unsere Gäste sollen sich entspannen, eine Uhr macht immer Druck.“

Natürlich muss bei einem so kleinen Gastraum sehr genau disponiert werden. Deshalb sind Reservierungen, ganz gleich ob mittags oder abends, immer zu empfehlen. Jean Telorack ist auch Jäger. Das bedeutet

vor allem: Hirsch aus Australien oder Hase aus Argentinien, wie sie im Großhandel angeboten werden, kommen ihm nicht in die Röhre oder den Kochtopf. Er experimentiert gerne in der Küche und zaubert aus traditionellen fränkischen Gerichten neue Geschmackserlebnisse. Seine Wildschweinschnitzel oder gar die selbst gewursteten Wildschweinbratwürste sind sehr begehrt, Feinheiten wie Wildschweinfilet finden sich nicht auf der Karte, sondern werden nur persönlich angeboten – denn für mehr als zwei bis drei Portionen Filet reicht ein fränkisches Wildschwein nicht. Doch auch für Vegetarier gibt es neben Salaten feine Sachen: zum Beispiel die Kartoffelroulade, die jetzt im Frühjahr mit

Krachende fränkische Schäufele



Zutaten für vier Personen:

4 Schäufele à 600 g
4 Zwiebeln
4 Gelbe Rüben
1 Stange Lauch
½ Knolle Sellerie
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
Kümmel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Das Gemüse wird geputzt, geschält und in walnussgroße Stücke geschnitten. Zusammen mit den Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in einen Bräter geben. Tipp: Will man die Soße dunkler haben, gibt man die Zwiebelschalen mit in den Bräter. Die Schwarte der Schäufele einschneiden und rundum kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben. Anschließend setzt man die gewürzten Schäufele auf das Gemüsebett und gießt mit Wasser bis 2 cm unter die Schwarte auf. Die Schwarte darf keinesfalls mit Flüssigkeit bedeckt sein, da sie sonst nicht mehr kross wird! Das Ganze bei 160 °C Umluft (170 °C Ober-Unterhitze) für circa drei Stunden im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene garen. Vor dem Anrichten für circa zehn Minuten grillen, d.h. man erhöht die Temperatur auf 240 bis 260 °C und wartet, bis die Schwarte hoch kommt und knusprig kross wird. Jetzt sind die Schäufele fertig und können serviert werden. Guten Appetit und lassen Sie es krachen!



Michaela Wiesinger, Lehrling
Johann und Jean Telorack
(von links nach rechts)

Bärlauch gefüllt wird. Der Bärlauch ist selbstverständlich vom Chef persönlich gesammelt und wird entweder gleich frisch verarbeitet oder als Pesto für spätere Benutzung eingemacht.

Nach dem Bärlauch ist der Spargel dran – und zwischendurch soll natürlich die Blütezeit von Holunder und Scheinakazie genutzt werden, dann gibt es gebackene Akazienblüten und Hollerküchle. Jeans Augen leuchten, wenn er von den zukünftigen Genüssen erzählt. Auf den Spargel folgen die Pfifferlinge – die allerdings sind nicht selbst gesammelt, dazu gibt es rund um Erlangen einfach zu wenige. „Aber Steinpilze schafft der Vater ganz gut ran und wenn wir zusammen in die Pilze gehen, dann wird da schon auch ein Wettsammeln draus, ich mit der Mutter gegen Jean und den Vater“, lacht Mia. Wunderbar für die Gäste, denn die dürfen sich dann auf gemischte Pilzpfanne mit Mehlspatzen freuen.

Familiär geerdet

Die Familien beider Wirtsleute sind in Falkendorf und Niederdorf beheimatet. Dort ziehen Jean und Mia in ihrem Garten auch Kräuter und Gemüse für ihr Restaurant. Aus Falkendorfer Fischweihern stammen die Karpfen, Zander und Barsche, die in der Spezerei serviert werden. Ein Grundsatz von Mia und Jean ist es, Wild, Fisch und Pilze

immer nur in der jeweiligen Saison anzubieten – dann aber frisch und immer wieder neu und ungewöhnlich zubereitet.

Familiär geht es in der Spezerei zu und das ist kein Wunder – helfen doch die Eltern kräftig mit. Der eine Papa ist Serviettenfaltmeister, sucht – wie schon erwähnt – Pilze und gibt Tipps, wo welcher Obstbaum erntereif ist. Der andere macht die Elektrik und brät zur Bergkirchweih die Bratwürste. Die eine Mutter kümmert sich um die Blumen und die Wäsche, die andere näht Tischdecken und Stuhlkissen – und

wenn Not am Mann ist, greifen alle auch zum Spülschwamm. Im Service arbeiten abwechselnd vier Mädels und die Chefin, in der Küche werden Jean und der Lehrling Johann von vier Helfern unterstützt. Der Lehrling ist übrigens im Juli fertig, zum Herbst sucht Jean Telorack einen neuen Azubi für seine Küche.

Bleibt eigentlich noch eine Frage: Woher stammt der exotische Name Telorack? Vom Großvater. Der war Elsässer und als er 1943 in Falkendorf die Oma heiratete, musste der französische Name eingedeutscht werden.



Hat seine Bestimmung gefunden: Jean Telorack, der nach dem Vordiplom seines Biologiestudiums 2005 eine Kochlehre begann

Öffnungszeiten

Di bis Sa von 17.30 bis 24 Uhr,
So/Feiertage von 11 bis 20.30 Uhr,

Mo Ruhetag; geschlossene Gesellschaften auf Anfrage