

»Ein offenes Haus«

»Museum Gastronomie und Kultur, Campestraße 10, Nürnberg, Tel 33 20 11, Mo.–Sa 18–1 Uhr, So 10–14 Uhr

Im »Museum Gastronomie und Kultur« in der Campestraße sind die Renovierungsarbeiten beendet. Von sehenswerten Ergebnissen berichten **Judith Bayer** und **Peter Klein** (Fotos).

Gut zwei Jahre ist es her, da überzeugten Thomas Kollekar und Harald Leichte mit einem ausverkauften Konzert im Gastgremium und Kultur den Verein »Gesellschaft Museum«, Besitzer einer wunderschönen Villa in der Campestraße. Die Vorstellungen der beiden lagten erfolgreich umzusetzen war. Dabei kamen weder die schönen Künstler noch der Restaurantbetrieb zu kurz, immerhin ist das historische Rahmen für Feierschichten jeder Art bestens geeignet. So schön die Räumlichkeiten waren, vor einigen Details musste der Besucher gnädig die Augen verschließen. Robuster Tapetenkleber lag zu Holzvertäfelung und Stückdecke zum Beispiel – ein Überbleibsel aus der Zeit, als hier noch das Finanzamt untergebracht war.

Überzeugt hat das Haus eine bewährte Vergemeinschaftung. Um die Jahrhundertwende ließ der jüdische Bankier Emil Köstler die Villa im Stil eines Renaissancepalastes errichten. Jahre später hinterließ die »Kristallstallnache« ihre Spuren, der Baustoff wird erregert. Ein trautes Kapitel beginnt: Baracken des »Reichsarbeitsdienstes« stehen zwischen Magnolien um im herrlichen Garten. 1945 wird das Anwesen mehrere Jahre als Finanzamt genutzt, bis das Erben der Eigentümer ihnen zurückzuführen. Diese verkaufen es schließlich dem Verein »Gesellschaft Museum«, der sich übernommen hat, Kulturreis

mag, inmitten all der Praxisklämmer man sich mit Blick auf Terrasse und Garten an ordentlich gedeckten Tischen niederlassen.

Als Aperitif ist ein Prosecco mit Lamoneello für fünf Mark ein besonders erfrischender Einstieg. Beim Süßbrot der Karte fällt die kulinarische Richtung auf, der sich die Betreiber verschrieben haben: eine gute Mischung aus fröhlichen, vegetarischen und mediterranean Speisen. Wir nahmen eine Granocoriandorebe zu sechs Mark und das Caracchino von roten Beeren mit Feiksalat und Meerschweinisse zu 11,50 Mark. Bedeutend vornehmiger Substantiv, Barnekantenswert sind ebenso die Saagetti mit frischen Muscheln für 14 Mark. Auch der Lammkuchen mit Kalbsleber, Speckböhnen und Rosmarinkartoffeln zu 25,50 Mark waren vorzüglich.

Der dynamische Kellner empfiehlt für Vegetarier unbedingt die gefüllten Auberginen mit überbackenem Ziegenkäse und Kräutern: tolle Portion für 16,50 Mark. Die Auberginen sind mit verschiedenen Gemüsen schmachtet gefüllt und machen gut satt. Nach den Mehlschnecken aus Fetafisch mit Weichkäse für 7,50 Mark können wir uns zufrieden zurücklehnen und zur vollkommenden Entspannung den obligatorischen Espresso ordern.

Sonntags gibt es nach wie vor ab zehn Uhr das Pastaführer. Mit 10 Mark – alles inklusive – ist man dabei. Außerdem sollen im blauen Saal künftig noch mehr kulturelle Aktivitäten stattfinden: Konzerte, Dichtervorlesungen, Ausstellungen und viele mehr, merkt Thomas Kollekar, immerhin waren so bekannte Künstler wie der Saxofonist Lutz Häfner oder Autoren wie Ruth Kügel, Nicolas Sorbati und Herta Müller zu Gast. Unverändert blieb einzig die Kegelbahn, die »Kegeln« in den über Jahre entstanden ist und fast schon kultig wirkt. Das Modernste daran dürfte wohl die elektronische Anzeige sein. Alles in allem eben ein nostalgisches Charme, dem man sich schwer entziehen kann.

Im Gartenarriviert hat man den alten Flitz vom Boden entfernt und einen fast hundert Jahre alten Parkstempel freigelegt. An der Decke kann man zwischen dem schönen Hermes und die Jagdöttin Diana ausmachen. Natürlich darf – wie übrigens auch im Foyer – ein Kristallleuchter nicht fehlen. Die Wände sind gelb gestrichen und erglänzen sich wunderbar mit der Holzvertäfelung und den aufwendig gearbeiteten braunen Trepp-

