

Vino E Pasta da Enza essen wie bei Mama

Vino E Pasta da Enza, Humboldtstr. 141,
Nürnberg, Tel.: 0911/4 39 86 88, Mo-Fr
8-18 Uhr, Sa 8-14 Uhr.

Herzlichkeit wird groß geschrieben im italienischen Feinkostladen mit angeschlossenem Stehimbiss. Der Umzug in das Gebäude auf der gegenüber liegenden Straßenseite tat dem keinen Abbruch. Das lässt sich unschwer an der familiären Atmosphäre erkennen, die das kleine Feinkostparadies auszeichnet. Im Laden werden italienische Köstlichkeiten von Antipasti über Wurst- und Fleischwaren (Fenchel-Salami 100 g für 1,50 Euro) bis zu Büffelmozzarella und Unmengen verschiedenster Nudelsorten angeboten. Aber das Herzstück ist die Küche. Hier entstehen Pizzen und Nudelgerichte in vegetarischen und fleischigen Variationen. Besonders zu empfehlen sind die kleine Artischocken- und die Peperonipizza (beide 2,50 Euro). Knusprig und nicht zu kross, saftig belegt und mit feinem Käse überbacken, schmeckt es beinahe wie im Italienurlaub. Zur Abrundung gibt es noch einen Espresso (1,20 Euro). Dann heißt es schon »Arrivederci und bis bald«. Und das nehmen wir gerne wörtlich.

Johannes Paluka

Essen: b
Bedienung: a
Einrichtung: b
Schnelligkeit: a

Souptopia »Suppenkaspers« Delight

(Wieder gesehen:
Esskapaden 2002/2003)
Souptopia, Lorenzer Str. 27, Nürnberg,
Tel.: 0911/2 40 66 97,
Mo-Fr 11-22 Uhr, Sa 11-18 Uhr.

Wer Lust auf einen Imbiss verspürt, sollte auch mal eine Suppe löffeln. Während die Passanten am großen Panoramafenster vorbeieilen, ist es im kleinen Lokal ruhig und entspannt. Vom lederbezogenen Hocker aus hat der Gast freien Blick auf ein ausgewähltes Weinsortiment. Wein empfiehlt sich auch zu einer gut gewürzten Fischsuppe (3,50 Euro) aus den ständig wechselnden Tages- und Wochenangeboten. Wer es etwas exotischer möchte, kommt bei der fein pürierten Linsensuppe mit Kokosmilch (2,50 Euro kleine Portion) auf seine Kosten. Leider ist der italienische Salat Capricciosa (zwei Euro) etwas zu kalt und dem Joghurt-Dressing fehlen Salz und der gewisse »Pfiff«. Doch ob man nun Lust auf einen deftigen Pichelsteiner Eintopf oder eine Rote Thai-Curry Suppe mit Huhn hat, die Suppenvariationen können auch bequem per Lieferservice nach Hause oder ins Büro geordert oder aber in Gesellschaft des vorwiegend studentischen Publikums vor Ort verkostet werden.

Johannes Paluka

Essen: b
Bedienung: c
Einrichtung: b
Schnelligkeit: a

Thai Food 1 Fernost auf die Schnelle

Bucher Str. 23, Nürnberg,
Tel.: 0911/3 77 80 09,
Mo-Sa 11-21 Uhr. So 13 - 21:15

Der Imbiss präsentiert sich bodenständig mit ausreichend Sitzgelegenheiten an schlichten Holztischen. Zwar ist das Lokal hell und die Wände sind mit Bildern verziert, doch herrscht trotz großem Fenster zur Bucher Straße eine etwas kühle Atmosphäre. Das einzige optische Highlight bietet sich dem Gast bei einem Blick hinter die Theke zur »Kochstelle«: Große Wokpfannen werden über dem flammenden Herd geschwungen, und man kann die einzelnen Zubereitungsschritte der verschiedenen Thailerichte mitverfolgen. Gebratene Nudeln, Glasnudeln und Reis bilden die Basis für Variationen mit Huhn, Schwein, Ente oder Tintenfisch. Nach kurzer Zeit steht das Sen Jai Pat Gai (Gebratene Nudeln mit Huhn und Gemüse) bereit, um den Wärmetest nach einer 20-minütigen Fahrradfahrt zu bestehen. Zu Hause angekommen ist das Essen dank Alubox noch immer heiß und besteht auch den anschließenden Geschmackstest mit Bravour. Statt der dünnen asiatischen Nudeln werden dicke Bandnudeln verwendet, das Gemüse (unter anderem Sojasprossen und Broccoli) ist noch knackig und pikant gewürzt. Die Portion ist üppig und rechtfertigt den Preis von sieben Euro und einen weiteren Besuch im »Thai Food 1«.

Johannes Paluka

Essen: b
Bedienung: b
Einrichtung: c
Schnelligkeit: a