

# Sternekoch in Nürnberg - aus **Liebe** zu seiner Tanja!

Münchner Küchenmeister Waldemar Gollan (32) kocht jetzt in Charly Krestels »Pane & Wein«

VON LEO LOY

**NÜRNBERG** Ein Sternekoch arbeitet jetzt in Nürnberg – der Liebe wegen! Der 32-jährige Küchenmeister Waldemar Gollan machte sich mit einem Michelin-Stern und 17 Gault Millau-Punkten europaweit einen Namen. Der gebürtige Detmolder wurde zum besten „Italiener“ Deutschlands gekürt, er kochte im Hilton Mainz, in Winklers „Residenz“ in Aschau, im „Las Dumas“ in Marbella. Ab 2000 machte Gollan als Küchenchef mit acht Kollegen aus dem Münchner Italo-Restaurant „Acquarello“ einen Treffpunkt der Feinschmecker. Jetzt ist Gollan der absolute Geheimtipp für fränkische Gourmets: Er arbeitet als Gastkoch im Nürnberger Restaurant „Pane & Wein“ in der Bergstraße.

Der überraschende Standortwechsel vom Ein-Sterne-Italiener „Acquarello“ in Münchens Nobel-Vorort Bogenhausen zum gemütlichen 36-Plätze-Altstadtlökal in Nürnbergs Burgviertel war nicht geplant – und ist eine romantische Liebesgeschichte: Gollan war 2006 zum „Show-Cooking“ auf das Kreuzfahrtschiff „MS Europa“ eingeladen. Dort lernte er – während einer Südsee-reise – die Nürnberger Erzieherin Tanja Nagel kennen. Beide verliebten sich, Waldemar Gollan entschloss sich ziemlich schnell, nach Nürnberg, zu seiner Tanja zu ziehen.

Nach einer Zufallsbekanntschaft mit Charly Krestel stand für beide Seiten sofort fest: „Waldemar Gollan kocht in meinem Pane & Wein. Für mich ist das eine tolle Sache!“, schwärmt der Multi-Gastronom (Sudhaus, Hexenhäusla, Palmengarten Wöhrder See).

Innerhalb von nur wenigen Wochen hat sich der „Geheim-

tipp Gollan“ weit herumgesprochen: Italo-Gourmets pilgern in die Bergstraße, um beispielsweise (in dieser Woche) den „Spargelsalat mit Espuma vom Parmaschinken“ zu probieren, das „Paprikamousse mit Meeresfrüchten“ oder das „Kalbscarpaccio mit mariniertem Gemüse“. Auf den Punkt gekocht, mariniert, fein abgeschmeckt ist die „Lasagnette mit Lachsmine und Zitronengrassauce“. Empfehlenswert auch das „Erbsenrisotto mit Karotten-Gambas-Ragout“ oder (als Hauptgericht) die „geschmor-

te Kaninchenkeule auf Kräuter-Graupen-Risotto“. Beim Dessert schmilzt das Buttermilchmousse mit Grand-Marnier-Parfait auf der Zunge nur so dahin. Die außergewöhnliche Speisekarte im Pane & Wein schreibt Meister Waldemar Gollan wöchentlich neu.

Der Küchenmeister, der einst in seiner Heimatstadt im „Lippischen Hof“ ganz bodenständig sein Handwerk lernte, hat nicht nur italienische, sondern auch deutsche Spezialitäten

in seinem Repertoire. Nicht ganz uneigennützig: „Ich esse privat sehr gerne Rinderroulade mit Kloß!“ Was der Sterne-Star ab Juni macht, das steht noch nicht ganz fest. Bis Pfingstsonntag präsentiert er in Nürnberg seine leckere Italo-Küche. „Vielleicht besuche ich dann nochmal eine Kochschu-

le“, sinniert der hoch dekorierte Meister. Andererseits hoffen Nürnbergs Feinschmecker, dass Waldemar Gollan einfach im Pane & Wein bleibt!

Restaurant und Weinschänke  
Pane & Wein, Bergstraße 24-26,  
90403 Nürnberg, ☎0911/ 2377231,  
geöffnet Mo. bis Sa. ab 17 Uhr.



Das „Pane & Wein“ in der Nürnberger Bergstraße ist seit einigen Jahren ein Geheimtipp für Freunde gepflegter italienischer Küche und edler Tropfen. Foto: Haselmann

## FRANKEN KULINARISCH



Waldemar Gollan (links) und „Pane & Wein“-Wirt Charly Krestel stoßen auf ihre gemeinsame Zusammenarbeit an, die mindestens noch bis Pfingsten andauert. Wenn's nach den Gästen geht, auch noch viel länger. Foto: Leo Loy