

Portrait Michael Nagel - Gasthaus Nagel, Bad Berka

Kennen Sie Orte, wo Sie sich sofort willkommen fühlen? Wo Sie denken, zur Familie zu gehören, obwohl sie das erste Mal da sind? Wenn Ja, sind Sie ein Glückspilz. Wenn Sie der Gedanke an dieses Gefühl begeistert, besuchen Sie das Gasthaus Nagel in Bad Berka. Hier berät Sie Küchenchef Michael Nagel gerne bei der Auswahl zwischen klassisch-regional bis hin zu modernen Speisenkreationen. Letztere spielen mit ungewohnt zusammen gestellten Zutaten, deren Aromen sensationell harmonisch den Gaumen schmeicheln. Am schönsten wird es, wenn Sie dieses Erlebnis zu zweit, mit Familie oder Freunden genießen. Und mit ausreichend Zeit. Die angenehm familiäre Atmosphäre und die frisch gekochten Gerichte tragen zum Wohlfühlen bei.

Wenn Liebe auf Können trifft, ist Geschmack wie Musik

Michael Nagel weiß, wenn er seinen Produkten zuhört, sagen sie ihm, was sie wollen. Dann schmeckt er nach Gehör ab und erhält den besten Geschmack. So wie Musiker mit Tönen komponieren, macht er es mit Aromen. Damit es schmeckt „wie bei Mutti“ oder „überzeugend neu“. Diesen Anspruch lebt er mit seiner Frau Adina seit mehr als 15 Jahren im Familienrestaurant. Für beide ist es ein Ort der Gast- und Herzlichkeit, wo Service und Qualität Hand in Hand gehen.

Legen Sie Wert darauf, dass klassische Gerichte, wie zum Beispiel Wiener Schnitzel oder Roulade mit Klößen schmecken, wie sie schmecken müssen? Für Michael Nagel ist es eine Berufsehre, diese Gerichte zu kochen, wie sie in der von ihm geschätzten „Duch“-Kochfibel stehen. Damit sie echt bleiben, unverfälscht. Anders, wenn er frei kocht - da darf Kalbsfilet auf Riesengarnele oder Rhabarber auf Mango treffen. Ohne Kompromisse wählt er die Zutaten aus: frisch, saisonal, in bester Qualität. Die Gerichte zubereitet er zu, wenn der Gast bestellt. So macht ihm Kochen Spaß. Nur so kann er seinen Gästen zeigen, warum es sich lohnt, Essen zu gehen. Sie begeistern, Slow Food - was für gesunde Ernährung und bewusstes Genießen regionaler Lebensmittel steht - schätzen und lieben zu lernen.

Spürsinn für Unbekanntes: Sein Buchweizen-Taler von herzhaft bis süß

Mehr als eine echte Herausforderung: Die Weimarer Land-Spezialitätenkiste für die „Weimarer Land Mahlzeit“ erforderte von Michael Nagel viel Neugier. Weil er ein neues Gericht, was es so noch nicht gibt, anbieten will. Deshalb Buchweizen: Geröstet, gegart, geschrotet, gebraten - bis er seinen Buchweizen-Taler servierte. Klingt einfacher als es ist. Doch das Experimentieren hat sich gelohnt: Mit seinem vegetarischen Buchweizen-Taler entfacht er eine unerwartete Geschmackserfahrung, die sogar treue Fleischgenießer überzeugt. Noch besser: Für ihn ist es kein festes Gericht, sondern lässt alles offen. Bietet jeden Tag neue Variationen - ob mit saisonalem Gemüse, Fleisch oder als Dessert - oder nach den Wünschen seiner Gäste. Dazu glutenfrei - für viele Gäste ein Muss, das er mit definitiv begeistertem Geschmack jederzeit erfüllen kann.

Sein Magnet für Stammgäste: konsequent beste Qualität und Vielfalt

Ins Gasthaus Nagel kommen selten "Familien Zufall" herein, auch wenn Bad Berka ein Kur- und Kleinstadt mit über 7.500 Einwohnern ist. Dieses Wissen ist seit Gründung des Familienbetriebs im Jahr 1992 der Ansporn, auf Stammgäste und auf Empfehlungen zu setzen. Wie jeder weiß, erfordert das viel Leidenschaft, noch mehr Arbeit und vor allem Vielfalt. Für Michael Nagel ist das die Triebfeder, die ihn motiviert. Ihm beim Kochen für seine Gäste glücklich macht. Unbeschreiblich, wie er mit der Methode des Sous-vide Garens eine Rehkeule mit ganz wenig Gewürzen zu einer butterweichen, überwältigenden Geschmacksexplosion verwandelt. Und ganz ehrlich, reicht es Ihnen jetzt noch, nur darüber zu lesen?