

Fränkisches Pub mit Charme

Einst wurde „Beim Almosmüller“ Getreide gemahlen und Nürnbergs erster Strom produziert. Heute rauscht der Bach unterm Straßenpflaster, dafür fließen oben im Gewölbe frische Biere aus dem Zapfhahn. Monika Götz bringt in ihrem Pub fränkisches Lebensgefühl und feine Whiskys wunderbar zusammen.



Text Heiko Küffner
Fotos Falk Heller

Obwohl das fränkische Pub „Beim Almosmüller“ erst eineinhalb Jahre alt ist, begann seine Geschichte 30 Jahre früher. Damals jobbte Monika Götz als Studentin einige Jahre in einem Irish Pub und entdeckte mit einem jungen Kollegen ihre Liebe zur Gastronomie, zum Whisky und zueinander. Ein halbes Leben später, in dem auch noch zwei Kinder groß geworden sind, eröffnet sie eine eigene Kneipe. Klingt nach Lebenstraum, „hat sich aber einfach so ergeben“, meint Wirtin Monika und lacht.

Mühle und E-Werk

Als Sozialpädagogin wollte sie eigentlich wieder arbeiten, „dann kam uns die Kneipe dazwischen“. Mit „uns“ meint sie ihren Mann Ralph Friedrich, der von Anfang an nebenbei mit hinterm Tresen stand. Mittlerweile hat er seinen Ingenieurberuf an den Nagel gehängt, um mit seiner Frau das Pub

Gewölbe unter Getreideböden:
Der Almosmüller lockt mit
Gemütlichkeit, fränkischen
Bieren und Spezialitäten



— **Mehr Infos** Beim Almosmüller, Mühlgasse 3, 90403 Nürnberg. Geöffnet: Mittwoch und Donnerstag 18:00 bis 23:30 Uhr, Freitag und Samstag 18:00 bis 00:30 Uhr. Ruhetage: Montag, Dienstag und Sonntag. Tel.: 0911 56140303. Mail: beim@almosmueller.de www.almosmueller.de

zu betreiben. Zuvor hatten beide mehr als ein Jahr lang im alten Gemäuer renoviert.

Mindestens 800 Jahre Geschichte stecken in der Almosmühle. Im Mittelalter gehörte sie der Stiftung „Reiches Almosen“, die Essen an Bedürftige und der Mühle den Namen spendete. Sie diente als Getreidemühle und Kornspeicher, Trinkwasserpumpwerk und erstes Nürnberger Elektrizitätswerk. Sigmund Schuckert erzeugte dort 1882 Strom für die erste dauerhafte elektrische Straßenbeleuchtung Deutschlands, drei Bogenlampen in der Kaiserstraße.

Die Augen ihrer Gäste zum Leuchten bringt heute Monika Götz. In dem gemütlichen Pub fühlen sich Gäste von 18 bis 80 wohl. Denn Bamberger Mahrsbräu vom Fass gibt's nicht überall, ebenso die anderen ausgewählten Biere aus der Umgebung oder die „Gluggerla“-Limonaden aus der Fränkischen Schweiz. Brotzeiten kommen vom Nürnberger Metzger Meyer. Dazu serviert die 51-jährige Wirtin Suppen und Eintopfgerichte, aus frischen Zutaten selbst gekocht. „Als fränkisches Pub versuchen wir immer zuerst das auszuprobieren, was es in der Region gibt“, sagt sie.

Whisky-Paradies

Regionalität ist aber kein Dogma, sonst dürfte es beim Almosmüller nur Whisky aus Franken geben. Die Welt des meist schottischen Malzdestillats ist die zweite Spezialität des Pubs, das vor Kurzem Partner-Bar der renommierten „Scotch Malt Whisky Society“ wurde. Die Gäste schätzen die Tastings, auch mit Gin, Grappa und anderen edlen Spirituosen, moderiert von Hobby-Sommeliers und Profis.

In Zukunft soll's monatlich Live-Musik geben. Die Premiere machte Tony Barkham, Monikas und Ralphs damaliger Wirt vom Irish Pub. So wie's aussieht, ist die Geschichte vom Almosmüller und der Almosmühle noch lange nicht zu Ende. ■

Rote-Bete-

Suppe



Das brauchen Sie (für 4 Personen): 1 EL Pflanzenöl, 1 rote Zwiebel (gewürfelt), 1 Knoblauchzehe und 1 Stück (ca. 5 cm) frischen Ingwer (jeweils gehackt),

400 g Kartoffeln und 500 g Rote Bete (jeweils geschält und gewürfelt), 1 l Gemüsebrühe, 150 ml Kokosmilch, 1 TL (je nach Geschmack) Tafelmeerrettich, Salz und Pfeffer. Toppings: 1 Klecks (möglichst dickflüssige) Kokosmilch, (vegane) Joghurt oder (Pflanzen-)Sahne, frische Petersilie oder andere Kräuter, frisch gemahlener Pfeffer. **So geht's:** In einem Topf Zwiebeln im Öl glasig dünsten, Knoblauch und Ingwer zugeben, 1 Minute mitbraten. Kartoffeln zufügen und kurz mitbraten. Rote Bete dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen, alles aufkochen und mit Deckel etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kokosmilch und Meerrettich einrühren. Wer das Gemüse stückig mag, nimmt jetzt ein Drittel davon vor dem Pürieren heraus. Die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse der pürierten Suppe wieder hinzugeben. In Schalen oder Tellern servieren, mit Kokosmilch (oder Joghurt und Sahne), Petersilie und frischem Pfeffer garnieren. Dazu passen Baguette oder Fladenbrot.