

# Wo sich die kleinen Gäste nicht langweilen

Café „Lunchbox“ lockt Familien mit Spielbereich und Kuschelecke — „Schmelztiegel“ feiert 40. Geburtstag

Dieses Café ist von A bis Z auf Kinder eingestellt: Es gibt eine Kuschelecke mit Büchern zum (Vor-)Lesen, eine Tafel-Wand zum Malen mit Kreide, jede Menge Kinderstühle, auf der Karte sowohl einen Babyteller (Banane, Avocado, Käse und Zwieback) als auch einen Kinderteller (Äpfel, Gurken, Karotten, Käse, Zwieback, beide für 4 Euro). Und es gibt sie: „The Box“. Einen drei mal drei Meter großen Spielbereich mit jeder Menge gutem Spielzeug und einer verschließbaren Tür. Hüft hoch ist die Box, außen herum befinden sich Sitzplätze, an denen Mama und Papa ihren Kaffee trinken und dabei die Kleinen im Blick haben.

Und trotzdem: Chefin Laurie Bae Matschoß nennt ihre „Lunchbox“ bewusst nicht „Kinder-Café“. „Klar sollen die Kinder Spaß haben. Aber ich möchte, dass es den Eltern gutgeht und dass sie ihr Vergnügen nicht hin-



Im Café „Lunchbox“ kommen junge Eltern auf ihre Kosten: Während die Kleinen sich in der großzügigen Spiel-Box vergnügen — hier gezeigt von Wirtin Laurie Bae Matschoß mit Sohn Elliott — genießen die Großen Kaffee und Sandwiches.

die Bar von Diana Pensel übernommen und ein wenig renoviert. Geblieben sind die Schwarz-Weiß-Fotografien

Neuigkeiten aus den Weiten der Nürnberger Gastronomie können Sie uns an [gastro@pressenetz.de](mailto:gastro@pressenetz.de) mailen. Alle Infos über Restaurants, Gasthöfe, Clubs, Bars und noch viel mehr finden Sie unter [www.nn.de/gastro](http://www.nn.de/gastro) und [www.facebook.com/AufgetischtNN](http://www.facebook.com/AufgetischtNN)

en von Triest und die wunderbare Fornasetti-Tapete. Die neuen Designer-Sitzgelegenheiten passen hervor-

gend ins Ambiente. Das italienische Angebot hat sich bewährt.

Es gibt also guten Espresso von Hausbrandt (1,90 Euro), Tramezzini (3,20 Euro), Süßes in Form von Cookies und selbst gebackenem Kuchen. Und auch ein kleines, italienisches Frühstück kann man natürlich im „Caffé Centrale Constantine“ genießen.

Caffé Centrale Constantine, Karlstraße 16, Nürnberg. Täglich ab 9 Uhr.

Der „Schmelztiegel“, Nürnbergs ältester Musik- und Partykeller in der Altstadt mit Kultstatus, feiert am

Donnerstag, 16. Juni, seinen 40. Geburtstag. Rechtzeitig zum Jubiläum wurde das denkmalgeschützte Anwesen aus dem 15. Jahrhundert vom Gewölbekeller bis zum Dachboden renoviert, die Einrichtung neu gestaltet und den Erfordernissen der heutigen Zeit angepasst. Verantwortlich hierfür war die Form & Farbe Ehmann GmbH, Nordbayerns führender Handwerksbetrieb für Restaurierung und Kirchenmalerei (unter anderem Opernhaus, Kaiserburg, Schöner Brunnen, Historischer Rathaussaal, Kunstvilla).

Mit zeitgemäßem Design greift der „Schmelztiegel“ den gegenwärtigen Trend der Craftbiere auf und bietet über 50 Biere aus aller Welt sowie Bierspezialitäten aus der eigenen Hausbrauerei.

Mit Live Acts, DJ Tastings (mit Bier-Sommelier und Whisky-Experte) und Partyprogramm wird ab Mittwoch, 15. Juni, die Jubiläumswoche eingeleitet. Das genaue Programm ist kurz vor dem Start der Jubiläumswoche auf [www.schmelztiegel.com](http://www.schmelztiegel.com) zu finden.

Im „Schmelztiegel“ ist übrigens seit kurzem auch die – nach eigenen Angaben – schnellste und innovativste Zapfanlage der Welt in Betrieb, die erstmalig auf dem Fränkischen Bierfest zum Einsatz kam. Hier werden die beiden nebeneinander aufgestellten 0,4-Liter-Spezialgläser innerhalb von nur jeweils drei Sekunden wahlweise mit dem Original Nürnberger Rotbier, dem hellen Lagerbier oder – ganz neu – dem 500 SL Jubiläumsbier (anlässlich des Jubiläums 500 Jahre Reinheitsgebot) mit fünf Flavourhopfen in den Aromen Stachelbeere und Johannisbeere von unten befüllt. *nn*

Schmelztiegel, Bergstraße 21, Nürnberg. Tel. (0911) 203982. Mi. bis Do. 19 bis 2 Uhr, Fr./Sa. 19 bis 4 Uhr



Klein, fein und renoviert — das ist das „Caffé Centrale Constantine“ in der Karlstraße. Fotos: Eduard Weigert

## AUFGETISCHT

ter ihre Kinder zurückstellen müssen“, sagt die Mutter eines fünfjährigen Sohnes. Deshalb gibt es „guten Kaffee“, kostenloses Internet, keine Treppen und verschluckbaren Kleinteile, keine Deko, die kleine Hände herunterreißen – und lecker-gesundes Essen für die ganze Familie.

Die kleine, aber feine Speisekarte umfasst zum Beispiel hausgemachtes Müsli (mit Joghurt und Beeren für 5 Euro), Zimttoast mit Äpfeln (4 Euro), Sandwiches mit Erdnussbutter und Erdbeermarmelade (4 Euro) oder mit Putenbrust, Pesto und Käse (6 Euro). An der Theke gibt es täglich frischgebackenen Kuchen und Cookies. „Es sind alles Mahlzeiten, die man in amerikanischen Schüler-Lunchboxen finden würde“, sagt Laurie, die gebürtige Amerikanerin mit koreanischen Wurzeln.

Die Kuchen kommen mit möglichst wenig Zucker aus, die Sandwiches werden mit Obst und Gemüse serviert. „Ich bin kein ‚health freak‘, aber ich möchte, dass das Essen gesund ist“, sagt die Chefin. Und sie legt Wert auf lokale Lebensmittel: Bier, Kaffee, Fleisch – alles kommt aus der Region.

Geöffnet hat die „Lunchbox“ regelmäßig dienstags bis donnerstags, an den Wochenenden gibt es Sonderaktionen wie Familienbrunch oder eine koreanische Nacht. Außerdem ist die „Lunchbox“ für Familienfeiern und Kindergeburtstage buchbar. Und an schönen Tagen macht man es sich in der neuen Lounge mit Spielbereich im Garten bequem.

ANNIKA PEISSKER

The Lunchbox, Schnieglinger Straße 108, Nürnberg, (0911) 56908125, [www.cafelunchbox.com](http://www.cafelunchbox.com) – geöffnet Dienstag bis Donnerstag 9 bis 18 Uhr – Sonderaktionen werden über die Facebook-Seite des Cafés angekündigt.

Und noch ein hübsches kleines Café haben wir besucht: Das „Caffé Centrale“ in der Karlstraße gleich beim Spielzeugmuseum. Das heißt seit kurzem „Caffé Centrale Constantine“. Hübsch und klein ist es geblieben, aber Konstantinos Koligiotis hat