

Winter essen Seele auf

Wer auf moderne asiatische Küche steht und im Winter etwas Balsam für die durchfrorene kulinarische Seele braucht, ist bei den neuen Vietnamesen goldrichtig. Vor allem wenn man so nett in Empfang genommen wird, wie im **Rice** in der Kohlstraße. „Asian Soul Food“ steht passend unter dem Namen des Lokals. Statt Soul wird erst einmal ein anmutiges Sammelurium musikalischer Perlen aus fünf Jahrzehnten geboten, durchsetzt mit etwas Avantgarde-Piano und Filmmusik. Asia-Kitsch oder -Folklore sucht man hier vergebens, die Lokalität in einem vollständig entkernten ehemaligen Stehaußenschank könnte auch ein kleiner Alternative Club sein. Echte Glühbirnen unterschiedlicher Größe erwärmen mit ihrem antiken Licht den minimalistisch eingerichteten Raum, den Rest besorgt die sympathische Wirtin mit netten Erklärungen zu Speis und Trank. Die kleine Standardkarte eröffnet mit einem Wildkräutersalat (Europagras, Minze, Koriander,

Thaibasilikum) mit Ingwer-Chili-Dressing (6,90 €), als Beigabe wählt man zwischen Entenbrust (9,80 €) oder hausgemachten Fischküchlein (7,80 €). Der als Tagesgericht angebotene Papayasalat mit Karotten, Chili und getrockneten Garnelen

soßen-Dip war hier, bis auf den frischen Koriander, praktisch überflüssig. Natürlich gibt es die berühmten kalten Sommer- oder Glücksrollen aus Reisnudelartig, gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen und Kräutern, vegetarisch auch mit Algentofu

besserverdienendes und gediegenes Publikum, das seine Italiener bereits auswendig kennt und kulinarische Reiselust auf „vietnamesische cuisine“ verspürt – mit Messer und Gabel versteht sich, Stäbchen kommen passend zu den jeweiligen Gerichten. Es empfiehlt sich mittags ein kleines Menü (9 bis 11 €) zu wählen: da wären zum Beispiel

frieden stellen wie das Bo Dau Den, Rindfleisch mit Paprika, Zwiebel, Peperoni und kleinen eingelegten schwarzen Bohnen oder das Nationalgericht Bo Sa Ot, Rindfleisch mit Zitronengras und Chilischoten (um 15 €). Besonders gut schmeckt die Variation mit *morning glory*, südostasiatischem Wasserspinat. Die Empfehlungen des Hauses



bieten auch Fische und Meeresfrüchte: Jakobsmuscheln auf Seegras mit Ananas (10 €), Steinbeißerfilet in Curry (15 €) und Seeteufel mit Zuckerschoten und Thaibasilikum (19 €). Zum Nachtisch kann man zum Beispiel einen Teller mit Drachenfrucht, Mango

und Papaya ordern oder eine Art Kokosmilchsuppe mit Kochbananen genießen (4,90 €). Das ist wahres Seelefutter, vor allem, wenn es draußen saut und schneit. Auffallend ist übrigens, dass in den neueren vietnamesischen Restaurants meist Frauen das Sagen haben. Wie in Asien, auch wenn dort noch öfters der Gockel vor der Türe kräht.

war von der Schärfe her europäisch abgemildert, schmeckte wunderbar frisch und pikant und wurde mit einer in unseren Breiten dazu nicht üblichen, aber in Südostasien beliebten, kross gebratenen Schweinechwarte serviert. Die Hanoisuppe, eine kräftige Fleischbrühe mit Reisbandnudeln, den bereits erwähnten Kräutern (kl. 4,30 €) und Rinderfilet (gr. 8,50 €) ließ für den Liebhaber asiatischer Suppen keine Wünsche offen. Freude herrschte auch bei den superzarten Baby Rips vom Spanferkel in ganz ausgezeichneten Zitronengras-Ingwer-Marinade (7,30 €), der dazugereichte Chicken-Chili-

aus biologischen Anbau (4,30 €). Als Hauptgericht wurden würzig-süß marinierte Hähnchenschenkel mit Wokgemüse und Reis angeboten (11,80 €), ebenfalls überzeugend. Wer jetzt noch kann, holt sich den Glückskick mit Klebereiskugeln, gefüllt mit Mungbohnen in Ingwersirup (4,50 €). Fazit: wer auf der anderen Seite der Fraunhoferstraße wohnt, hat nun eine schöne Alternative zur „Kirschblüte“.

Frühlingsrollen mit Garnelen und eine ganz ausgezeichnete Nudelschale mit Kräutern, Gurke, Sprossen und gegrilltem Rindfleisch in Wildbetelblätter oder eine vietnamesische Blattgemüsesuppe Canh Cai (ähnlich Pak Choi) mit Garnelen und Ingwerstreifen, danach ein Reistopf mit Hühnchen und Garnelen. Alles ist knackig auf den Punkt gegart und schmeckt wunderbar nach den frischen Ingredienzien. Abends wurde mit Canh Chua Tom eine vietnamesische Variante der berühmten süßsauerer thailändischen Suppe mit Garnelen, Ananas, Tomaten und Tamarinde probiert und konnte ebenso zu-

und Papaya ordern oder eine Art Kokosmilchsuppe mit Kochbananen genießen (4,90 €). Das ist wahres Seelefutter, vor allem, wenn es draußen saut und schneit. Auffallend ist übrigens, dass in den neueren vietnamesischen Restaurants meist Frauen das Sagen haben. Wie in Asien, auch wenn dort noch öfters der Gockel vor der Türe kräht.

Rainer Germann

Rice, Kohlstraße 2, Tel. 0176/62 43 62 39, Mo-Fr: 11.30 - 14.30 / 18.00 - 1.00 Uhr, Sa, So: 19.00 - 1.00 Uhr
Anh-Thu, Kurfürstenstraße 31, Mo-Do: 11.30 - 14.30, täglich 18.00 - 23.30 Uhr

KALAMI
BESTE GRIECHISCHE KÜCHE
Beste Preise
Haidhauser Flair
- bekannt seit 1987
Kellerstr. 45/Ecke Metzstr.
Rosenheimer Platz
Tägl. von 17⁰⁰ - 1⁰⁰
☎ 48 72 82

Café im Hinterhof

Sedanstraße 29
Haidhausen
Tägl. 8.00 - 20.00 Uhr
So 9.00 - 20.00 Uhr
Tel. 089/448 99 64

LOKALITÄTEN

Nach drei Jahren mit unzähligen Partys für knapp 1 Million Besucher, so die Betreiber, schließt der **M-Park** am 23. Januar mit einer großen Closing-Party. Danach rollen die Bagger an, um das Areal fit fürs nächste Jahrzehnt zu machen +++ Eine feste Lokalität hat der **Club2** nicht mehr, seit er die Räumlichkeiten des ehemaligen Jazzclubs Unterfahrt verlassen musste, aber er ist eine Veranstaltungsinstitution: „10 Jahre Club2“ wird ausgiebig mit Johnny Amore, Relle Büst, DJ Afrodermitis & Booty Collins und der Liveband Das weiße Pferd am 16. Januar ab 21 Uhr im Neuen Haus in den Kammerspielen gefeiert +++ Das kommt vor allem gut, wenn es draußen richtig schön kalt ist: im **Nektar Grill** (Foto) werden von Küchenchef Kai Große „Fine Dining Grill“-Spezialitäten wie Wagyu-, Hohenloher- und Charolaisrind und Milchkalb sowie Fisch und Krustentiere in einem extra dafür gestylten Raum angeboten. Das Besondere daran – man kann hier



sitzen +++ Grill- und Barbeque-Liebhaber kommen auch im neuen Restaurant **66 Grill & Dine** im Arabella Sheraton Hotel München mit Showküche voll auf ihre Kosten. Hier werden die verschiedensten Grillgerichte aus aller Welt aufs Feuer gelegt, unter anderem kann man am 23. Januar bei Profikoch Dietmar Heiß lernen, wie man Fisch und Meeresfrüchte zubereitet. Der Veranstalter **Erlebniskochen und Weinschmecken** bietet außerdem Weinskurse an, zum Beispiel am 15.1. ein Basisseminar oder „Käse und Wein“ (22.1.) oder „Schokolade und Wein“ (23.1.).

Anmeldung unter www.erlebniskochen.de +++ Beim Seminar „WeinSchokoladeGewürze“ in der **Toskana Weinhandlung** sind am 14. Januar noch ein paar Plätze frei (www.toskana-weinhandlung.de) +++ Es wird langsam narisch in der Stadt, der Fasching ist kurz in diesem Jahr: am 16.1. starten die berühmten „Weißen Feste“ in der **Max Emanuel Brauerei**, für musikalische Unterhaltung sorgt unter anderem Chuck Herrmann +++ Das **Deutsche Theater** in Fröttmanning verleiht am 22.1. bei der „Narhalla Soirée“ den Karl-Valentin-Orden an Fr. Dr. Mari Furtwängler vor versammelter hochdekorierter Narrenschaft und dem Prinzenpaar Edwin I. & Natascha II. +++ Tags darauf dann das 2. Weiße Fest in der Max Emanuel und die „Grand Ballroom Night“ im Deutschen Theater +++ Und noch eine Meldung aus der Elektro-Clublandschaft: Das **Harry Klein** wurde in den drei Szeneweitschriften *de:bug*, *Groove* und *Rave-line* zu den absoluten Topclubs gewählt.