

Vietnam & Thailand

Fräulein-Wunder

Kaymer war auf Reisen gewesen und schwärmte unentwegt von exotischen, afrikanisch-asiatischen Gewürzen. Ein afrikanisches Restaurant ließ sich leider nicht (mehr) finden in unserer Region. Asiatische natürlich schon. Die Wahl fiel schnell: „zum Vietnamesen“ und „zum Thai“. Allerdings erwies sich, dass beide Restaurants in der Hand junger Damen sind. Also bitte: zur Vietnamesin und zur Thai.



— Keine Angst, nicht scharf: Vietnamesisches bringt niemanden ins Schwitzen.



— Do Thien Trang Tran zeigt die Speisekarte mit dem Logo: Fräulein, Hut, Blatt.

Das Fräulein mit dem Blatt

„CoCo Lá“ – der Name wirkt auf den ersten Blick nicht sehr vietnamesisch. Eigentlich aber gehören noch ein paar mehr „diakritische Zeichen“ drüber; dann sieht die Sache schon anders aus: „CöCöLá“. Was sich dahinter verbirgt, deutet das Restaurant-Logo an: Da sieht man eine junge Frau, ein Fräulein (CoCo), einen vietnamesischen Strohhut und Blätter (Lá). Fräulein – ist sie das, die junge Chefin? „Jain“, sagt Do Thien Trang Tran. Sie hätten einfach ein wenig gespielt bei dem Namen und dem Logo. CoCo, das klingt nett, aber ein bisschen zu sehr nach Chanel, so hängten sie das grüne Blatt „Lá“ dran, auch als Signal für Frische. Dafür verzichteten sie auf die komplizierten „Akzente“ über CoCo. Seit einem knappen Jahr gibt es das Restaurant im Essener Justizviertel, als Pionierunternehmen fürs ganze Ruhrgebiet, denn vietnamesische Küche ist hierzulande noch ganz neu.

Frau Tran dagegen, das kann man wohl so sagen, ist alte Duisburgerin. „Als Baby“ kam sie 1979 mit ihren Eltern von Saigon (heute: Ho-Chi-Minh-Stadt) nach Deutschland. Erst ein paar Monate in Unna-Massen, dann gleich Duisburg. Als Diplom-Kauffrau hat Do Thien Trang Tran Berufserfahrung im Einzelhandel gesammelt, auch in leitender Position. Ein Restaurant – das ist etwas Neues. Lag allerdings in der Familie. Auch die Mutter hat viele Jahre in Restaurants gekocht – und wie viele Köche davon geträumt, mal selbstständig zu werden, mit authentischer vietnamesischer Küche. Als die Tochter Lust verspürte, beruflich etwas Neues zu wagen, taten sich beide zusammen. Tochter Tran führt selbstbewusst die Geschäfte; ihre Mutter regiert in der Küche, aus der sie selten herausguckt: „Sie ist etwas schüchtern.“

Die Speisekarte ist kompakt und eher von der nordvietnamesischen Küche geprägt, sagt Tran, deren Eltern aus Hanoi und der zentralen Stadt Da Nang stammen. Typisch: Kurz Gegartes. Viel frisches Gemüse. Die Fischsauce „Nuoc Mam“.



Von
Lieblings
speise ...

... BIS LIEBLINGSSPEISE.

Wir lieben feines Essen. Die zarten Braten, die edlen Fische, die knackigen Gemüse, die eleganten Sösschen, die sündigen Desserts. Und die Gäste lieben uns. Die Verliebten und Verheirateten, die Geschäfts- und Sportsfreunde, die großen und die kleinen Familien. Sie feiern heimlich Verlobung oder silberne Hochzeit, Geschäftsabschluss und Mannschaftsieg oder einfach nur das Leben. Wann setzen Sie sich an unseren gedeckten Tisch?

MINTROPS LAND HOTEL, BURGALTENDORF
RESTAURANT MUMM
SCHWARZENSTEINWEG 81, 45289 ESSEN
TEL.: 0201/57171-0

MINTROPS STADT HOTEL, MARGARETHENHÖHE
RESTAURANT M
STEILE STRASSE 46, 45149 ESSEN
TEL.: 0201/4386-0

www.mintrops.mm-hotels.de

mmHotels
Landleben oder Stadtleben



Ein bisschen Folklore, ein bisschen Lounge: So gibt sich das „CoCoLá“, Pionier vietnamesischer Küche in Essen.

Frühlingsrollen in „Reispapier“, nicht gebraten und nicht frittiert. Scharf? Eher nein, sagt Frau Tran. Gäste fragen oft danach, und auf Wunsch legt die Mutter in der Küche ohne Murren noch ein bisschen Chili drauf. Aber eigentlich ist gerade die nord- und zentralvietnamesische Küche viel weniger scharf als etwa die thailändische. Wer also beim Gedanken an scharfes Essen ins Schwitzen gerät, ist hier goldrichtig.

Kaymer und Kuhna, unverbesserlich, wollten die maximal vorgegebene Schärfe dennoch austesten. Beim Curry-Gericht, das man sich mit verschiedenem Fleisch,

Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten selbst zusammenstellen kann, wählten beide die „herzhaft-scharfe“ Sauce. Sehr scharf ist auch die tatsächlich nicht, aber: eine wunderbare, ungewöhnliche Kombination aus scharf und süß, wie sie wirklich nicht an jeder Ecke zu bekommen ist. Der Suchtfaktor ist so hoch, dass Kaymer wenige Tage später zurückkam, mit seiner Frau, die sich aber ganz besonders auf das stürzte, was den carnivoren Ehemann kühl gelassen hatte: die ungegarten, auf vielerlei Weise gefüllten Reispapier-Rollen.

Für ein asiatisches Restaurant durchaus bemerkenswert ist die kleine, aber feine

Liste deutscher und französischer Weine. Das lobt Kaymer ganz besonders, während Kuhna dabei bleibt, dass zu solchen Genüssen ein Bier gehört – in diesem Fall ein „Saigon“. Und zum Ausgleich wird er beim nächsten Mal aus der Rubrik „Leicht und lecker“ wählen, zum Beispiel „mit Zitronengras gewürztes Fleisch, begleitet von feinen Reismudeln, Salat, Minze, eingelegtem Gemüse, gehackten Erdnüssen, Frühlingszwiebelöl und Nuoc Mam Dip“. Der Name dieser Fischsauce steht übrigens auf der Speisekarte (auch im Web) mit ganz viel exotischen Schriftzeichen, die wir leider nicht beherrschen. Sieht aber gut aus – gleich viel vietnamesischer!

CoCoLá
Kortumstraße 43/Ecke Zweigertstraße
45130 Essen-Rüttenscheid
Telefon 0201/79989480
www.co-co-la.de

Montag – Freitag: 11:30 – 22:00 Uhr
(wechselnder Mittagstisch zu 6,90 EUR)
Samstag, Sonntag & Feiertag: 17:00 – 22:00 Uhr



Zum Anbeißen: Hühnchenspieß mit Erdnuss-Sauce. Im Töpfchen vermuten wir „Nuoc Mam“. Lecker!

„Nichts für Anfänger“

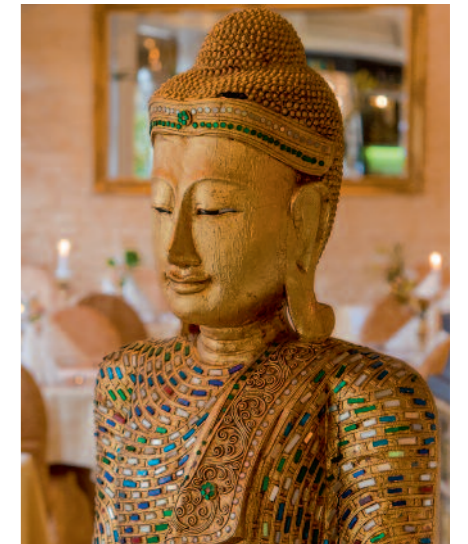
Es war purer Zufall, dass der exotisch inspirierte Kaymer von Bekannten auf das Duisburger „Samui“ hingewiesen wurde. So ist es auch reiner Zufall, dass er mit Kuhna im „Samui“ auf eine verblüffend ähnliche Konstellation stieß wie zuvor im „CoCoLá“: Auch dort ist der Chef eine

junge Chefin; die 30-jährige Phimporn Sapsam wurde auf der thailändischen Insel Ko Samui geboren und kam mit fünf Jahren nach Duisburg. In diesem Fall, weil ihr deutscher Papa Heimweh gehabt hatte. Auch bei ihr lag das Gastronomische in der Familie. Sie selbst hat mit 16 zum ersten Mal gekellnert. Das eigene Restaurant hat

sie 2008 eröffnet – und in der Küche vertraute sie dabei ebenfalls auf ihre Mutter und deren lang erprobte Familienrezepte.

Phimporn Sapsam schaut ein wenig mädchenhaft aus, aber diese junge Frau hat ihre berufliche Karriere schon früh sehr energisch und selbstbewusst in die Hand genommen. Den Traum vom eigenen

So leer findet man das „Samui“ nur außerhalb der Öffnungszeiten: Bei den Duisburgern ist das Restaurant sehr beliebt.



— Gastgeberin, Köchin, Servicekraft, Managerin:
Phimporn Sapsam liebt ihren Beruf leidenschaftlich.



Restaurant hatte sie schon lange – und als sich die Gelegenheit ergab, griff sie zu, ließ das BWL-Studium sausen. Und wenn sie jetzt von ihrer Arbeit erzählt, fragt man sich, wo da noch Zeit für Erholung bleibt. In der Tat, sagt sie, sei das Restaurant ihre Leidenschaft. So kommt es, dass sie nicht nur selbst im Service arbeitet, sondern regelmäßig auch in der Küche. So viel hat sie von ihrer Mutter und bei Köchen in Thailand gelernt, dass sie begonnen hat, ihre eigenen Gerichte zu entwickeln. Dass ihr „Samui“ außerdem Catering betreibt, Kochkurse veranstaltet und bei Stadt-Events präsent ist, sei nur der Vollständigkeit halber erwähnt.



Die Karte im „Samui“ ist umfangreich. Dennoch, betont die Chefin: Alle Curries, Dips und Saucen sind selbst gemacht, meist mit Zutaten, die eigens aus Thailand beschafft werden. Gemüse, sagt sie, kaufe sie gern als Bioware, und Glutamat sei absolut tabu. Scharf? Allerdings. Wenn man will. Von einer („pikant“) bis zu drei Chilischoten („sehr scharf“) reicht die normale Skala. Einige wenige Gerichte sind mit fünf Schoten markiert (vier gibt's nicht), als „original Thai-scharf“. So auch das Rindfleisch-Gericht „Nueah Pad Normai“, laut Anmerkung „nichts für Anfänger“.

Und das ist nicht zu viel versprochen: Kuhna hat schon Schärferes gegessen, aber nicht oft. Dass die Küche des „Samui“ auch Sanftes souverän beherrscht, bewies Kaymers „Hühnchen nach Thai-Art, mit gerösteten Cashewnüssen, zerhackten Chillis, Tamarindensauce“. Chili-Stufe zwei. Vorweg durfte die berühmte „Tom Kha“-Kokossuppe nicht fehlen, mit Garnelen in diesem Fall. Lecker! Der schöne Vorspeiseteller bot einen Eindruck von zumeist knusprigen Kleinigkeiten; die dabei vertretenen Garnelenbällchen werden Kuhna allerdings beim nächsten Mal einen



— Ein idealer Platz, um beim nächsten Mal auch den thailändischen Rotwein zu probieren.

genaueren Blick auf die Fisch- und Meeresfrüchte-Abteilung werfen lassen. Außerdem auf der Liste: „Bed Sam Rot“ – das ist Grillente nach Art der Chefin, unter anderem mit thailändischem Rotwein verfeinert, auf den Phimporn Sapsam richtig stolz ist. In dem Fall kann man dann wohl mal auf das Thai-Bier verzichten, denn der thailändische Wein steht auch auf der Getränkekarte.

Insgesamt fühlte sich Kuhna lebhaft an seinen einzigen Blitzbesuch in Bangkok erinnert, als er beim großen Thai-Buffet irgendwann bedauernd feststellen musste, dass selbst er satt war. Auch im „Samui“ gibt es noch sehr viel zu entdecken; zum Glück ist es nicht so weit nach Duisburg. Kaymer wurde übrigens auch dort gleich zum Wiederholungstäter. Nun haben seine Frau und er zwei neue Lieblingsrestaurants.

Samui

Kuhlenwall 54 · 47051 Duisburg
Telefon 0203 - 48 38 6 28
www.samui-duisburg.de

So. - Fr.: 12:00 - 15:00 Uhr und 18:00 - 22:00 Uhr
Samstag: 18:00 - 23:00 Uhr

P.S.: Dass ein afrikanisches Restaurant nicht gefunden werden konnte, ist wirklich betrüblich. Es hat mal eins in Essen gegeben, bis der ghanaische Chef und Koch aus gesundheitlichen Gründen aufgeben musste. Bei ihm hatte man erleben können, wie lecker afrikanische Küche sein kann, westafrikanische in diesem Fall. Wäre schön, wenn sich irgendwo im Revier noch einmal Gelegenheit fände, diese Bekanntheit zu erneuern!



K.u.K. Restauranttipps

Andreas Kaymer (li.) und Martin Kuhna, beide dem guten Essen innig zugetan, suchen Restaurants aus, die wir Ihnen empfehlen können. Und wenn es geht, nehmen sie gemeinsam, K.u.K., Kostproben von der Karte; die Geschmäcker sind verschieden, und zwei schmecken mehr als einer. Sogar, wenn Kaymer diätetisch dem maßlosen Kollegen Kuhna ein schlechtes Gewissen macht. Lesertipps, welche Restaurants noch vorgestellt werden sollten – nur zu. K.u.K. freuen sich.

RUHR REVUE VINO THEK

Auf die Zukunft! *Dreissigacker* *Weissburgunder QbA*

Jochen Dreissigacker ist einer der jungen Vorzeigewinzer, die den deutschen Wein international auf eine neue Ebene hieven. Getrieben von der Leidenschaft, aus seinen klimatischen Bedingungen und Lagen das authentischste Ergebnis hervorzubringen, wurden seine Weine schnell zum Geheimtipp. In Rheinhessen, im beschaulichen Bechtheim, schafft er durch konsequente Renaturierung der Böden, Ertragsreduktion und einen rein bio-organischen An- und Ausbau charakterstarke Weine, die Deutschlands Sommeliers begeistern.

Jochen Dreissigacker zählt zu den führenden Biodynamikern der Weinregion. Seine Burgunderweine sind bereits in der Gutsweinqualität herausragend. Exklusiv für die Ruhr Revue haben wir hier den Weissburgunder ausgesucht. Ein wunderbarer Anklang von Weinbergpfirsich, reifen Aprikosen und Äpfeln am Gaumen begleitet die gut eingefassten mineralischen Noten. Durch Handlese in mehreren Schritten wird dieser Weissburgunder ausschließlich aus vollreifem Traubenmaterial gewonnen, welches ihm seine ausgeprägte florale Note gibt.

Wir sind begeistert! Immer wieder von Neuem ...

**Preis 59,40 €
pro 6-er Kiste**

**Sonderpreis
für die Leser der
RUHR REVUE:
49,50 €
pro 6-er Kiste**

*Die Preise verstehen sich brutto ab
Weinhandel, Änderungen vorbehalten,
nur solange der Vorrat reicht.*

erhältlich bei

DERWEINHANDEL
Bürgerehren von 1867

Hohenzollernstr. 40 · D-45128 Essen
Telefon 0201-720036 · info@derweinhandel.de
www.derweinhandel.de

