

Nicht nur für Buddhisten

Von Helmut Gote, 11.12.09, 21:01h

Östliche Gelassenheit inmitten der hektischen, grell-beleuchteten westlichen Großstadt: Die Küche des vietnamesischen Restaurants „Cyclo“ zeichnet sich durch ihre dezente Aromatik aus - und durch herrliche Suppen.



Buntes Ambiente im „Cyclo“ in der Kölner Innenstadt. (Bild: Schwarz)

Von anderen asiatischen Küchen wie beispielsweise Indonesien oder China unterscheidet sich die vietnamesische vor allem in zwei wesentlichen Punkten: es werden kaum oder wenn, dann nur sehr wenig Curry und Sojasaucen benutzt. Im Cyclo, wo die sehr entspannten Köche in der offenen Küche gelassen vor sich hin köcheln und braten, wird außerdem nur sehr dezent gesalzen, was im ersten Moment für die Geschmacksgewohnheiten eines Mitteleuropäers eher ungewöhnlich ist.

Trotzdem sollten Sie den reflexhaften Griff zum Salzstreuer vermeiden, und erst einmal die dezente Aromatik der Gerichte schmecken, die sich deswegen etwas langsamer entwickelt, sich aber umso feiner zeigt. Geschmacksverstärker sind hier ebenfalls tabu, ein weiteres Markenzeichen ist dagegen der Einsatz von vielen frischen Kräutern, vor allem thailändisches Basilikum, Minze und gelegentlich Koriander. Dazu kommt noch die klare Nuoc mam, eine klare Fischsauce, die manchmal auch mit Zitronensaft und frischen Chili gewürzt ist sowie die Tamarinden-Sauce, eine dicke, dunkelbraune und leicht süßliche Sauce, mit denen man sein Essen selbst nachwürzen kann.

Super Suppen

Ganz oben auf meiner Favoritenliste im Cyclo stehen die Nudelsuppen: gehen Sie nicht wieder weg, ohne einmal den Vietnam-Klassiker Pho bò gegessen zu haben: eine große dampfende Schüssel mit zarten Rindfleischscheiben, Reis-Bandnudeln und den erwähnten frischen Kräutern in einer hervorragenden klaren Brühe, die traditionell über fünf Stunden gekocht wird und durch Sternanis und Zimt einen unverwechselbaren Charakter bekommt (11 Euro). In der ebenfalls klaren Taschensuppe (kleine Portion 4,90 Euro) schwimmen sehr leckere, mit gehackten Garnelen und Schweinefleisch gefüllten Nudeltaschen neben Frühlingszwiebeln und Korianderblättchen.

Wie immer in asiatischen Restaurants kommen die Vegetarier nicht zu kurz: Vorspeisen wie den verschiedenen Glasnudelsalaten mit Tofu, Sojasprossen, Paprikastreifen, Gurken, viel geröstetem Sesam und Zitronendressing (ab 4.20 Euro), die Sommerrollen aus Reispapier und Gemüsefüllung oder die „Speise der Buddhisten“ auf Duftreis (8.90 Euro) sind immer einen Versuch wert, selbst für Tofu-Zweifler.

Bei diesen Zubereitungen könnte ich selbst fast Vegetarier werden, wenn es eben nicht diese dünn geschnittenen Schweinebauchscheiben gäbe, die vor dem Grillen in Zitronengras, Rum und Knoblauch mariniert werden und prächtig mit Lauch, gehackten Erdnüssen und dünnen Vermicelli-Nudeln (8,90 Euro) harmonieren. Ein vollmundiges Tiger-Bier (3,50 Euro) oder die verschiedenen Hochland-Teesorten machen zusammen mit den ausgesprochen höflich-freundlichen Kellnern das Vergnügen komplett.

Welch ein erholsamer Kontrast: die heitere Atmosphäre östlicher Gelassenheit mit kleinen bunten Aquarien und dicken Buddhas inmitten des hektischen, grell-beleuchteten Weihnachtstrubel der westlichen Großstadt.

Cyclo

Martinstraße 6-8

Köln-Innenstadt

Tel.: 02 21/27 12 088

Öffnungszeiten: Mo bis Do 12 - 15.30 Uhr und ab 17.30 Uhr, Fr/Sa ab 12 Uhr, So ab 14 Uhr.