



GANZ OBEN

cho

Ein bisschen ist es so, als säße man auf einem Hochsitz. Nur dass man in diesem Fall nicht auf Wald und Flur nebst Fuchs und Hase schaut, sondern auf die offene Küche des cho. Letzteres ist ein kleines vietnamesisches Restaurant mit einem ungewöhnlichen Einrichtungskonzept. Der einzige Tisch in der Mini-Gastronomie ist mindestens zwei Meter hoch,

die Stühle eine Kombination aus Leiter und Sitz. Von der Decke „wächst“ ein Lichtspender aus Ästen und großen Glühbirnen. Das Interieur kennt nur zwei Farben: Schwarz und Gold. Seit Dezember ist das cho an der Rossstraße in Düsseldorf-Derendorf ansässig. Betreiber Khanh Nguyen hat bereits vorher Fuß gefasst in der hiesigen Gastronomieszene, leitet er doch mit dem Khanh's Lilly schon seit Jahren ein weiteres Vietnam-Restaurant. Nun möchte er, so erzählt er bei unserem Besuch, das cho etablieren und dann nach 25 Jahren Abstinenz endlich mal wieder in seine Heimat Vietnam reisen.

Glücksrollen aus Reisblättern eröffnen an dem Abend vor der kältesten Nacht des Winters unser Mahl. Die unfrittierten Rollen sind mit Garnelen, Schweinefleisch, aber auch mit Huhn, Mango oder vegetarisch zu haben und kosten pro Portion 3,90 Euro. Kaum teurer sind die Hauptgerichte, deren günstigste mit 6,50 Euro (Reis oder Eiernudeln mit frischem Gemüse) zu Buche schlagen. Auch die deutsche Kartoffel hat überraschenderweise Einzug ge-

halten in die Küche Südostasiens. In „Khoai tay xao cary“ wird sie kombiniert mit Gemüse, einer Kokos-Curry-Sauce und auf speziellen Wunsch auch mit Hühnchen (8,90 Euro, vegetarisch: 7 Euro) gereicht. Wunderbar leicht ist das Mahl, das Huhn dünn geschnitten und absolut zart, das Gemüse bissfest – besser kann es in den Garküchen Hanoi oder Saigons auch nicht munden.

Dem Begleiter ist nach seiner Hauptspeise noch nach einem süßen Mehr. Und so werden wir von unserem Aussichtspunkt Zeugen der Zubereitung einer gebackenen Banane nebst Vanilleeis (3,90 Euro). Die Südfrucht trieft in diesem Fall dankenswerterweise nicht vor Honig und Fett. Sie ist vielmehr in einen leichten Teigmantel gehüllt und schmiegt sich zärtlich an den kühlen Begleiter. Das Glück ist allerdings nur von kurzer Dauer. Dann sind beide im Magen des Begleiters verschwunden.

Alexandra Wehrmann, Foto: Christof Wolff

cho, Rossstr. 1a, Düsseldorf, 0211-20031930; Mo-Fr 11.30-15 & 17-22, So 12-22 Uhr

GESCHMACK IST KÄUFLICH

Winelive

Otmane Khairat und Joachim Fricke sind in der Weinszene keine Unbekannten. Beide arbeiteten früher für Mövenpick: Ersterer als Betriebsleiter der Düsseldorfer Filiale, Letzterer lange Jahre als Chefeinkäufer, bevor er sich mit dem Onlinehandel „Weinspürnase“ selbstständig machte. Mit „Winelive“ haben die beiden nun eine Weinhandlung mit Weinbar und integriertem Bistro eröffnet; ein Konzept, das man eher im schicken Medienhafen verorten würde als in der leicht abenteuerlichen Lage des Oberbilkler Gewerbegebiets Im Liefeld nahe des Eleraner Gurkenlands.

Doch die hiesige Immobilie, ein ehemaliges griechisches Restaurant, bietet unschätzbare Vorteile: kostenlose Parkplätze direkt vor der Tür und eine große Terrasse mit Holzkohlegrill, die im nasskal-

ten Winter die Vorfreude auf den Sommer weckt. Dazu trägt auch die Küche bei, die eine angenehm überschaubare Auswahl mediterraner Gerichte offeriert und dazu natürlich hervorragende Weine im offenen Ausschank, die äußerst fair bepreist sind. Wir starten vorneweg mit der Tapas-Variation: ein hübsch angerichteter Teller mit Pata-Negra-Schinken, Manzanilla-Oliven, Fuet, Boquerones und Manchegokäse, alles von eins-a-Qualität (9,50 Euro). Die lässt sich hier generell konstatieren, angefangen beim warmen Brot über das wunderbar grasiige Olivenöl, das zum Dippen auf dem Tisch steht, bis hin zu den Hauptgerichten, vom Koch kühn gewürzt: Zum zarten Perlhuhnbrüstchen gibt es einen pikanten Tomaten-Oliven-Risotto plus Pesto-Schaum (14,50 Euro); die Filets vom Loup de Mer werden mit gebratenem Mangold und krossen Rosmarinkartoffeln serviert (16,80 Euro).

Da wir hier so schön an der Quelle sitzen, gehen wir auch nicht, ohne Einkäufe zu tätigen: zwei Fla-



schen Wein sowieso, und das tolle Öl muss auch mit. Klar, dass das Kompetenzteam Khairat/Fricke für Genussmenschen noch einiges mehr auf Lager hat: Wein-Catering und Degustationen mit Spitzenwinzern, Single- und After-Work-Partys sowie weitere Weinevents – passender könnte der Name „Winelive“ kaum sein.

Berit Kriegs, Foto: Christof Wolff

Winelive, Im Liefeld 32, Düsseldorf, 0211-725314; Mo-Sa 11-24 Uhr



DAHMENWAHL

Schalander

„Seit 1980 kein Karnevalstreiben, keine Karnevalsmusik.“ So weist ein Schild im Eingangsbereich nicht ohne Stolz die hausphilosophische Richtung der Betreiber Michael und Raimund Dahmen. Da lässt man

sich als Nicht-Narr doch gerade in gefährlichen Phasen wie der fünften Jahreszeit gerne nieder. Wer das 1980 eröffnete Düsseldorfer Kneipen-Restaurant noch nicht kennt, kann in derart weitläufigen und verschachtelten Räumlichkeiten, reich an urgemütlichen Sitznischen, glatt verloren gehen. Doch schließlich finden wir den Weg in die im Souterrain verwahrte Raucherzone und lassen uns an einem netten Plätzchen zwischen wildem Indoor-Wein und Ficus Benjamina am zünftigen Holztisch nieder. Direkt hinter unserem Fenster beginnt der malerische Hinterhof-Biergarten. Dreizehn Biere frisch vom Fass stehen auf der Karte, damit trägt dieser „Schankraum“ seinen dem Französischen entlehnten Namen zu Recht. Beim freundlichen Service, der uns das erste Urquell bringt, ordern wir einen knackigen wie üppigen gemischten Salat mit Knoblauch-Jogurt-Dressing und knusprigem Baguette (5,80 Euro), Schweinerückensteak „Düsseldorfer Art“ (10,90 Euro) und die „Schalanderpfan-

ne“ (14,50 Euro). Aus den Beilagen wie Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Pommes wählen wir die Bratkartoffeln. Knusprige Sattmacher in reichlicher Menge, die bestens zum Bier munden. Auch wenn die Schalanderpfanne, Schweinefilet-medallions in einer kräftig-aromatischen dunklen Pfeffersöße mit Champignons, auf der Karte den Warnhinweis „scharf!“ verdienstermaßen trug, das Steak in Löwensenfzwiebelkruste hätte in jedem Fall das dreifache Ausrufezeichen verdient. Selbst einer in Düsseldorf mit dem pikanten Scharfmacher Aufgewachsenen trieb's glatt die Tränen in die Augen. Da sind die zahlreichen Versionen traditioneller Bratkartoffel-Spiegelei-Pfannen mit Sicherheit die sanftere Variante, die wir beim nächsten Mal versuchen werden.

Regina Matthes, Foto: Christof Wolff

Schalander, Kölner Landstr. 247, Düsseldorf, 0211-7597057; Mo-Do + So 17-1, Fr/Sa 17-2 Uhr