

Gastro

„Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent, sexy und gesund“ Hugh Johnson



Hochgekocht

Die Welt im Dorf

Ich liebe Vielfalt – auch in kulinarischer Hinsicht. Schlecht bedient sind wir diesbezüglich nicht in Düsseldorf mit unseren Japanern in allen Qualitätsabstufungen, mit Chinesen, Vietnamesen, Koreanern, verschiedenen afrikanischen Länderküchen und Restaurants aus dem gesamten Mittelmeerraum. Aber ich war enttäuscht, als ich gesehen habe, dass der einzige Afghane im Dorf, „Naan & Namak“, die Segel gestrichen hat. Man fühlt sich hier bei fein-würzigem Lammkebab und mit Orangenschalen, Pistazien und Safran aromatisiertem Reis manchmal dem Hindukusch näher als bei dem Zweiminüter in der Tagesschau. Nicht falsch verstehen, aktuelle Berichterstattung ist ein wichtiger Bestandteil für jeden reflektierten Menschen, aber jeder Abend beim Afghanen hat bei mir einen tiefen sinnlichen Eindruck für die Kultur entlang der Seidenstraße hinterlassen. Kulinarische Völkerverständigung kann man das objektiv nennen und deshalb freue ich mich, dass in der Goebenstraße im Restaurant „Die Kurve“ koscher gekocht wird. In diesem Heft finden Sie übrigens auf Seite 30 einen weiteren Artikel zum Thema. Es könnte hier noch mehr feine Länderküchen geben: Russen, Indonesier, Jamaikaner oder Mexikaner – da ist noch viel Luft. Allerdings können die nur überleben, wenn sich das Düsseldorfer Publikum weiter öffnet – wie gesagt, es lohnt sich. Uwe Hasenfuß hat die Rastafaris durch Ital-Food verstanden, nicht durch Gras-Joints.

Netz

Sie erreichen Uwe Hasenfuß online auf: prinz.de/autoren



Otmane Khairat ist eine Hälfte des Betreiber-Duos und ausgewiesener Weinexperte

RESTAURANT
TIPP
des Monats

Crossover

Dionysos am Herd

Fans von Rebensäften sind in der neuen Weinoase am Rand von Oberbilk bestens aufgehoben. Neben besten Tropfen wird auch eine erstklassige, aber nicht abgehobene Küche angeboten.

Küche ★★★★★

Atmosphäre ★★★★★

So richtig zum Wohlfühlen, die Weinbar mit Weinhandel von Otmane Khairat und Joachim Fricke. Hinten sitzt man auf schönem Mobiliar inmitten von prall gefüllten Weinregalen, vorne mit Blick auf die große Terrasse. Neben 450 Flaschen (auch im Verkauf) sind 30 offene Weine zu fairen Preisen im Angebot, darunter auch tolle Süßweine und Sherrys. Für die kompetente Beratung sorgt der stets gut gelaunte Otmane. Küchenchef Marius Rajnic tischt einen mediterran-deutschen Mix auf, der nicht nur perfekt zu den Weinen passt, sondern auch zum Fückschen Alt oder Pilsener Urquell (aus der Fla-

sche). Rajnic, der aus der Sterne-Gastronomie stammt, verarbeitet ausgesuchte frische Produkte relativ schnörkellos mit souveräner Handwerkskunst. So kommt man in den Genuss einer Edelfisch-Trilogie mit Riesling-Schaumsoße oder eines Rinderfilets unter einer aromatischen Kräuterkruste mit Syrah-Soße – beides köstlich! Für Desserts hat Rajnic ebenfalls ein gutes Händchen, seine Passionsfrucht Crème-brûlée ist zum Reinlegen. Die deutschen Spezialitäten basieren auf den Produkten von Kult-Metzger Peter Inhoven, wie beispielsweise die drei herzhaften Bratwürste in den Geschmacksrichtungen pikant, mediterran und Spätburgunder, die zu Bio-Möhrengemüse serviert werden. Da freut man sich schon auf den Sommer, wenn die Grillstation im Outdoor-Bereich das kulinarische Repertoire erweitert.

ari

► Wine Live, Im Liefeld 32, D-Oberbilk, Tel. 72 53 14, Mo-Sa 12-14.30 u. 18-24 Uhr, Weinhandel 11-24 Uhr, HG 8,60-24,50 Euro, winelive.de