

Gastro

„Sobald wir unsere Gabeln heben, beziehen wir Position“ Jonathan Safran Foer



Hochgekocht

Männer essen

Vor Kurzem bei den Simpsons: Marge wendet sich mit Grauen von ungesunden Lebensmitteln ab und beschließt, nur noch gesund einzukaufen. Fast Food, Chips, Tiefkühlkost schmeißt sie auf einen Haufen, zündet ihn an – und Homer greint und will nicht glauben, was da passiert. Manche sagen, die Simpsons seien vor allem deswegen so erfolgreich, weil man sich selbst in der Serie wiederfinden kann. Seitdem ich diese Folge gesehen habe, weiß ich, dass da was dran ist. Ich bin Homer Simpson. Ich glaube sogar, dass fast jeder Mann ein Homer Simpson ist, was das Thema Essen angeht: zum Fußball Bier und Chips, zum Football Bier und Burger. Schweinebraten ist männlich, Sommersalat hingegen irgendwie so gar nicht Chuck Norris. Ich habe noch keine Pokerrunde erlebt, bei der Karotten oder Apfel-ecken serviert wurden. Warum eigentlich? Warum enden Männerabende immer mit Sodbrennen am nächsten Morgen? Mit dem This-is-a-man's-world-Essen ist es ein wenig so wie mit dem Rauchen: es ist ungesund, es schmeckt scheußlich und cool war es in den Achtzigern. Mein Vorsatz fürs dräuende Silvester also: Chuck Norris und den Gelbschädel, der bei einem Intelligenz-Test gegen einen Hamster verliert, aus dem Kopf kriegen. Und damit das Sodbrennen aus dem Bauch.

Boris Eckart, 29, leitet das PRINZ-Gastro-Ressort und ist „South Park“-Fan.

Netz

Sie erreichen Boris Eckart online auf: prinz.de/autoren



Ein kleine Design-Perle mit hübschen Details: das Koriander Too

**RESTAURANT
TIPP**
des Monats

Koriander Too

Die Kräuter-Offensive

Der Fotograf und Gastronom **Tan-Loc Nguyen** erfreut München mit einem weiteren Restaurant-Highlight à la Vietnam.

Küche ★★★★★

Atmosphäre ★★★★★

Das ist doch dieselbe graue Farbe wie im Charlie! – Was uns gleich beim ersten Blick auf die in dunklem Lila und eben jenem „Charlie-Grau“ gehaltenen Wände des Restaurants auffiel, findet seine Bestätigung in der Pressemeldung des Koriander Too: Für das neue vietnamesische Lokal in Haidhausen zeichnet unter anderem Tan-Loc Nguyen verantwortlich – ebenso wie für das Koriander in der Schwabinger Nordendstraße und die Küche des Hipster-Treffpunkts Charlie in Untergiesing. Das steigerte unsere Erwartungen, denn in den beiden letzteren Lokalen hat es uns ausgezeichnet geschmeckt. Und wir wurden nicht enttäuscht: Auf einer originell gepolsterten Bank – mal

uni, mal mit Polkadot-Muster – und im freundlichen Licht kleiner Korblampen schwelgten wir in Garnelen im Süßkartoffelmantel, einem Feldsalat mit frischen Vietnam-Kräutern und zartem, fein mariniertem Rinderfilet und schließlich einer herrlich knusprigen und fantastisch mündenden gegrillten Dorade (19 Euro), die mit einem raffinierten Ingwer-Limetten-Sößchen und einer satten Portion Wasserspinat, Sojasprossen und sauer eingelegtem Kohl daherkam. Die Speisen, die an die anderen Tische – sämtlich besetzt, mit jungem, urbanem Volk – getragen wurden, machten Lust auf mehr: Wir kommen garantiert wieder in das liebevoll designte Lokal, denn wir wollen uns unbedingt noch durch das vielfältige Angebot an großen, reichhaltigen Vietnam-Suppen löffeln – genau das Richtige für Leib und Seele in der kalten Jahreszeit. clo

► Koriander Too, Einsteinstr. 113, Haidhausen, Mo-Sa 11.30.14.30 und 18.30-23.30, warme Küche bis 23 Uhr, So Ruhetag, korianderplus.de