

Fress & Sauf

Einmal Schlaraffenland hin und zurück

„DIE afghanische Küche“ gibt es nicht, ihre Speisen vermischen sich aufgrund der Lage an der Seidenstraße mit persischen und indischen Einflüssen. Ähnlichkeiten bestehen zudem mit den Kochkünsten Zentralasiens und der Türkei. Wie sehr sich die 49 Sprachen und über 200 verschiedenen Dialekte in ihren kulinarischen Vorlieben unterscheiden, entzieht sich meiner Kenntnis. Regional ausgewogen ergäbe sich eine Speisekarte mindestens so dick wie ein Buch. Für dessen Lektüre hätte ein Abend im Chopan am Gasteig kaum ausgereicht. Zum Glück hielt das Lokal eine gut sortierte Auswahl bereit: traditionell und authentisch.

Die Gewohnheit, das Essen auf einem Tuch auf dem Boden auszubreiten, wird hier durch tiefe Tische und Stühle abgedefert. Die „Kinderbänkechen“ sind mit Teppichen bezogen (geknapft in den typischen Mustern und kräftigen Rottönen als Grundfarbe), die reich verzierten Kissens können unterschiedlich drapiert werden. An den Wänden und Decken befinden sich aufwändige Holzschnitzereien, von oben schimmert das Licht durch bunte Tücher hindurch. Die dunkle, bei einbrechendem Herbst äußerst gemütliche Einrichtung führt dazu, dass man von außen auf den ersten Blick meint, das Restaurant hätte geschlossen. Von wegen: Es ist derart gut ausgelastet, dass man unbedingt reservieren sollte, sich abends sogar für die frühere oder spätere „Schicht“ (18:30 Uhr oder 20:30 Uhr) entscheiden muss.

Kürbis, Safran ...

Das Netz ist voll des Lobes. Der Wirt winkt ab: „Am besten kommen Sie ohne große Erwartungen. Lassen Sie sich überraschen!“. Bereits die Vorspeise übertraf diese Prognose. Um Halloween herum mit Kürbis nahezu übersättigt, erleben wir eine geschmackliche Offenbarung: Das Borani Kadoo, gekocht nach Großmutter Rezept, umfasste ein sanft geschmortes Kürbisstück in süßlich würziger Tomaten-Safran Sauce auf einem cremigem Quarkbett. Diese Oma scheint eine begnadete Köchin gewesen zu sein. Dafür, dass sie die Zubereitung nicht für sich behalten hat, gibt es unsererseits die Topbe-

wertung. Die zweite Vorspeise (Borani Badjan) glänzte ebenfalls, Dahinter verbarg sich eine gebratene Aubergine in Tomaten-Zwiebel-Sauce auf cremigem Quarkbett. In einem Korb wurde das spezielle Fladenbrot gereicht. Von den Zutaten und dem Geschmack her entsprach es dem indischen Naan-Brot, von der Zubereitung und Verwendung her dem klassischen persischen Fladenbrot, ungesäuert und ausgebacken.

Die Tester*innen entschieden sich anschließend für dreierlei Fleisch und einen vegetarischen Hauptgang. Der Salat-e-Chopan hatte nach dem phänomenalen Auftakt einen schweren Stand. Dennoch, der Ziegenkäse auf marktfrischer Salatvariation mit hausgemachter Vinaigrette wusste zu gefallen. Optisch gleicht er einem griechischen Salat (beim genaueren Hinsehen fehlen allerdings Paprika, Gurken, Zwiebeln und Oliven). Also doch kein Crossover.

Nichts mit „Trick or Treat“

„Nush-e jan!“, wünschten wir uns gegenseitig. „Guten Appetit!“, vermutlich überall in Afghanistan verständlich. Wir wurden nicht enttäuscht: Quabeli Palau ba Goschte Gosala entstammte ebenfalls aus Großmutter Rezeptensammlung. Das sanft geschmorte Kalbfleisch war derart zart, dass es auf der Gabel zerfiel beziehungsweise mit dem stumpfen Ende des Messers zerteilt werden konnte. Zusammen mit braun gebackenem Gewürzreis, Mandeln, Karottenstreifen und Rosinen hat es die Nummer 77 inzwischen zum Nationalgericht geschafft, zu dem der Gast aus einer Reihe von Beilagen wählen kann (Spinat nach afghanischer Art, Auberginen in Tomaten-Zwiebel-Sauce oder Kartoffeln in kräftig gewürzter Sauce). Der Spinat sah etwas erschläft aus. „Konsistenz schleimig, aber sehr schmackhaft“, notierte die Kollegin.

Die Nummer 33, Kababe Morgh ba Qabeli Palau, umfasste gegrilltes Hähnchenfleisch auf braun gebackenem Gewürzreis mit Mandeln, Rosinen und Karottenstreifen. Das Fleisch wurde als knusperig, der Reis als äußerst aromatisch gelobt.

Das Lammgericht Badjan Tschalau ba Goscht, geschmortes Fleisch mit Auberginen in pikanter Joghurtsauce, zubereitet nach traditionell afghanischem Rezept, dazu gebackener Basmatireis, gefiel ebenfalls. Der Rotwein, ein Spätburgunder, passte gut zum Fleisch. Das Glas kostete allerdings stolze 7,50 Euro.

Vier verschiedene Keramiksteller, das hochglanzpolierte Edelstahl-Besteck (Hammerschlag-Relief auf der Vorder- und Rückseite) sowie die rosa Servietten rundeten das Gesamtbild ab. Das ruhige Genießen ließ auf allgemeine Zufriedenheit schließen.

Sour or Sweet?

Was trinkt man zum kalorienreichen Schlemmen? Nichts, was geschmacklich zu sehr ablenkt. Nichts, was viele Promille aufweist. Nichts, was den Durst anheizt oder die Verdauung zusätzlich belastet. Serviert wurden demnach Pfefferminztee mit Kardamom, Mango-Lassi (Urteil: angenehm süß) und Dooch, ein Joghurtgetränk mit frischen Kräutern, Gurke und Zitro-

nensaft, frisch püriert und mit einem Pfefferminzblatt bestückt. Den Abschluss krönte der Kaffee. Heiß, dunkel und stark enttäuschte er nicht.

Leider trübte der biedere Zuckerstreuer den visuellen Gesamteindruck. Kandiszucker in einer Messingschale wäre authentischer gewesen. Neben dem hohen Geräuschpegel, der eine diskrete Dämmung nahelegen würde, bildete dies der einzige Kritikpunkt.

Abrakadabra

Apropos Orient: Meine Freundinnen wünschten sich früher einen Hexenbesen. Nicht nur wegen der damit verbundenen Zauberkräfte, sondern weil man mit diesem Verkehrsmittel weder im Stau steht noch einen Parkplatz suchen muss. Mir wäre ein fliegender Teppich lieber gewesen: Darauf könnte ich mehr drapieren (sogar Mitreisende) und außerdem bequemer sitzen. Es blieb beim Wunschtraum, ebenso wie beim wishful thinking bezüglich Heintzelmännchen, Putzfee oder des fantastischen Meister Proper. Dafür hat sich das mit dem Schlaraffenland bereits mehrfach erfüllt, selbst wenn das Betreffende nicht aus der eigenen Küche stammte. Auf dem Hintergrund des Augeh-Erlebnisses schmeckt selbst ein simpler Burger um Dimensionen besser. Man will gar nicht mehr davon lassen ...

So war es auch im „Chopan“, bis um 20:45 Uhr der freundliche Kellner diskret die Rechnung hinlegte. Einmal strecken, kurz recken, die

zweite Schicht hungriger Gäste wartete bereits. Während sich die einen die eingeschlafenen Beine rieben, reichte es bei denjenigen, deren Magen nicht ganz zusammengedrückt war, noch für ein kleines Dessert: Ferni, eine Safran-Kardamom-Creme mit Mandeln, Rosenschnitzwerk und Schnitzen von Bit-terorange, garniert mit dunkler Bitterschokolade.

unk

Chopan am Gasteig
 Rosenheimer Straße 8
 81669 München
 Tel. 089 441 18 571
 Tel. 0179 780 05 80
 Montag bis Sonntag
 17:00 Uhr bis 23:00 Uhr
 Abholung 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

PS: Die geplante Wiedererhöhung der Mehrwertsteuer in der Gastronomie von 7 Prozent auf 19 Prozent für zubereitete Speisen bedrückt viele Lokalbetreiber*innen. Für finanziell schwache Gastro-Unternehmen oder solche an ungünstiger Lage dürfte sich die Situation zusätzlich verschärfen. Ökonom*innen weisen jedoch darauf hin, dass mehrheitlich gutverdienende Gäste vom reduzierten Mehrwertsteuersatz profitieren haben und der Staat Mehreinnahmen für dringende Investitionen benötigt. Bleibt zu hoffen, dass der „Preissprung“ maßvoll ausfällt und sich insbesondere das Personalproblem, welches unabhängig von dieser Diskussion existiert, nicht weiter zuspizt.



Zu viert erlebt man das Schlaraffenland in seiner Fülle: Kalbfleisch, Lamm, Huhn und vegetarische Gerichte, allesamt zauberhaft gewürzt und liebevoll dekoriert, selbst die Getränke. (Quelle: Fotogalerie der Website <https://chopan-am-gasteig.de/>) „Chopan“ bedeutet „Schafskäse“, verwendet für Teigtaschen, Frikadellen oder den beliebten Hackfleischauflauf – in der Zubereitung weit entfernt von der Einkaufs-/ Essroutine des schnellen Konsums zum Beispiel mit Fertigprodukten.

Anzeigen

Anzeigen

kokolores

Kokolores! Postkarten! Papier!

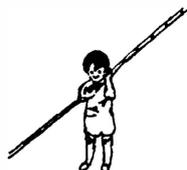
Wörthstraße 8
 81667 München
 Tel. 089/4483251

www.kokolores-muenchen.de

Öffnungszeiten:

Di – Fr 10:00 – 18:30 Uhr
 Sa 10:00 – 16:00 Uhr

GRIECHISCH
 ESSEN UND TRINKEN
KALAMI



Täglich ab 17:00 Uhr
 Kellerstraße 45/Ecke Metzstr.
 (S-Bahn Rosenheimer Platz)
 Telefon (089) 48 72 82

GRENZGÄNGER

Genießt lebt aus der Offenheit der Sinne und des Geistes.

Geist und Sinne fragen nach Substanz.

Substanz und Schein vermengen sich. Notwendig ist die rechte Wahl.

Auswahl gründet im Trennen. Dieses von Jene.

Nach Kriterien. Engagement, Erfahrung, Wissen, Ethos.

Grenzgänger – Wein & Caffè
 Wörthstr. 18
 81667 München
 Tel. 089/48 07 331
www.der-grenzganger.de

Metzgerei Vogl

in Haidhausen hausgemachte Wurst Fleisch erster Qualität

Steinstraße 61, Telefon 48 73 18
 Montag – Freitag 8 – 18 Uhr
 Samstag 7 – 12:30 Uhr

GASTSTÄTTE



Preysingstraße 77
 81667 München
 Mo-Fr 11.30-24.00
 Sa, So 10.00-24.00
 Tel. 089/4470564
 Fax 089/6887452