

Fress & Sauf

Kross mit Biss

Das „Deli Kitchen“ mit seinen vegetarischen und veganen Gerichten gibt es jetzt zweimal in München. Während im Tagescafé Giesing der Schwerpunkt morgens beim Frühstück sowie nachmittags bei Kaffee mit Kuchen liegt, kann man in Haidhausen bis in den Abend hinein Salziges, Süßes und Saftiges genießen. Wir waren zu acht dort und haben (mit Ausnahme der Cocktails) die Speisekarte rauf und runter getestet.

Vorab zur Klärung: Es handelt sich bei Deli Kitchen NICHT um ein Lokal mit indischen Gerichten. „Deli“, ähnlich ausgesprochen wie „Delhi“, die Hauptstadt Indiens, meint in Übertragung der phonetischen Ähnlichkeit „Delikatesse“ oder „Feinkost“ mit ausgewählten, zum Teil auch exotischen Gerichten. Auf Letzteres verweist das Logo mit dem Äffchen, das sich eine Stielpfanne aufs Haupt setzt, derweil es vergnügt an einem Gemüsestangerl knabbert. Es ernährt sich vorwiegend vegetarisch und vegan – genauso wie das echte Hutäffchen, dessen Name von der auffälligen Haarkrone auf dem Kopf herührt.

Enjoy your meal

Wir waren Ende Mai aus den USA zurückgekehrt. Dort erkundet die Comicfigur „Coco“ (englisch: „George“) die Stadt New York. Von Ted, dem Mann mit dem gelben Hut, aus Afrika mitgenommen, begegnet der Schimpanse der neuen Umgebung mit gesunder Neugier. Sowohl in Kinderbüchern als auch in Zeichentrickfilmen gerät er in brenzlige Situationen, aus denen ihn sein Besitzer regelmäßig befreit: Zusammen erleben sie unvergessliche Abenteuer zu Land, im Wasser und in der Luft – ähnlich dem Pumuckl und Meister Eder.

Back from the USA

„Wie habt ihr die Restaurants in den USA erlebt?“, fragten mich die HN-Kolleg*innen nach der Bestellung. Wir hatten es uns im kleinen Außenbereich auf dem Gehsteig gemütlich gemacht: Die aufheulenden Feuerwehrensirenen galten zum

Glück nicht dem T-Shirt des einen Gasts. „Ich bin kein RAF-Terrorist“, deklarierte er mit Bezug auf den Ausspruch eines CSU-Landesgruppenchefs, der sich dazu verstiegen hat, Klimaaktivist*innen mit einer verbrecherischen Vereinigung gleichzusetzen.

Misstrauen schlug uns in den Vereinigten Staaten einzig bei der Ein- und Ausreise entgegen. Die Immigration Authority hat dort weitreichende Kompetenzen, kann Tourist*innen zurückschicken, Koffer durchwühlen, sowie verbotene oder scheinbar gefährliche Gegenstände konfiszieren (vom Apfel über den Schokoriegel bis zum Kamm mit spitzen Zacken).

Wir waren einen Monat an der Ostküste unterwegs, zum Erstaunen der Einheimischen mit der von ihnen ungeliebten Eisenbahn. Woher diese Animosität rührt, konnten wir nicht ermitteln. Die Züge der AMTRAK kommen pünktlich an, die Schaffner reichen Koffer hoch, das Handy kann an jedem Platz geladen werden. Die Speisewagen sind in Ordnung, die Toilette tadellos. Für die Tickets existieren einheitliche Angebote, die Fahrgastreue werden nicht abgebaut, der Lost-and-Found-Service funktioniert. Die DB könnte neidisch werden; zumal die Bahnhöfe in Washington, New York und Philadelphia als wahre Monumentalbauten konzipiert wurden, ausgekleidet mit Marmor, Messing und Edelhölzern.

Food and Drink

Zurück zum Essen: Ich freute mich auf French Toasts, Donuts, Cookies, Pancakes, Bagels usw. Die Kalorienbomben sättigen den ganzen Tag, selbst die „Müesli“, zubereitet mit Sahne, Knusperflo-



Das Deli Kitchen mit seinen leckeren veganen/vegetarischen Gerichten gibt es jetzt 2x in München. Im Giesinger Tagescafé liegt der Schwerpunkt auf Frühstück und Kaffee + Kuchen. In unserer neuen Cafébar in Haidhausen könnt ihr auch bis in den Abend hinein die neuen köstlichen Flammkuchen genießen mit einem Gläschen Wein oder einem Cocktail dazu.

Das Logo steht für vegane (Affe mit Grashalm) Delikatessen (Deli).

Bild: Karin Unkrig

Vegetarische Gerichte finden sich eher selten, die Beilagen beschränken sich auf Pommes und Salat. Gemüse, Reis oder Nudeln sind den Italienern oder Asiaten vorbehalten. Bei Getränken mit Milch wird nicht nur nach „Kuh“ oder „Hafer“, sondern auch nach „fett“, „halbfett“ oder „mager“ gefragt. Nach dem Dinner geht in punkto in Kaffee gar nichts mehr: Um 17 Uhr schließen die meisten Coffeeshops, in traditionellen Lokalen steht keine Cimbali. Für einen Espresso muss man eine türkische oder italienische Gaststätte suchen.

Die Rechnung kommt gefühlt fünf Sekunden, nachdem der Gast die letzte Gabel des Hauptgangs in den Mund gesteckt hat. Was ungewohnt scheint (aber als Service gedacht ist), haben wir schätzen gelernt. Man muss die Bedienung nicht nochmals auf sich aufmerksam machen ... Für die Bezahlung kann man sich immer noch Zeit lassen, nachträglich ohne Umstände ein Getränk oder ein Eis ordern.

Schaler Nachgeschmack

Hochgradig irritiert, dass nicht nur beim Imbiss oder der Fast-Food-Kette, sondern auch für das Frühstück in der schnuckligen Bäckerei oder den Abstecher in die Pizzeria vor Ort Einweggeschirr, Einwegbesteck, Einwegbecher und Trinkhalm gereicht werden. Abgesehen davon, dass Synthetiksteller aus stillos gelten, Messer aus Plastik kaum schneiden und die dünnen weißen Löffelstiele leicht brechen, sitzt jeder Gast abschließend vor einem unansehnlichen Müllberg. Abends stehen jeweils riesige Abfallsäcke vor der Tür.

Mehr als der ästhetische Aspekt wiegt der Umweltfaktor. Plastikmüll ist zu einem Riesengeschäft geworden ist, weil es immer noch keine Recyclinglösung gibt. Galt die durch EU-Subventionen finanzierte, aber nie realisierte PET-Aufbereitungs-Anlage in Griechenland 2009 noch als Ausnahme, ist inzwischen klar, dass ausgediente Shampooflaschen, Orangensaftbehälter oder Einkaufstüten – im Gegensatz zu den Erklärungen der Konsumgüterindustrie – immer noch illegal ins Ausland geschmuggelt werden, um unter prekären Bedingungen, zum Beispiel auf den Philippinen, verbrannt, verbuddelt oder eben doch in Gewässer geworfen zu werden. Dahinter stehen Netzwerke mit Mafia-ähnlichen Strukturen, die mit

dem steigenden „Beseitigungsdruck“ der ersten Welt inzwischen so viel Geld verdienen wie mit Waffen-, Drogen- oder Menschenhandel.

Eine Prise Wehmut, verpackt in ...

Früher befand sich an dieser Adresse das Servabo, eine iranisch angehauchte Institution, deren Lässigkeit man in Haidhausen lange nachtrauert hat. Klein, gemütlich, mit vielen Büchern zog sie Anhänger*innen der mediterranen Küche an, die sich abends auf zwei, drei Gläser Rotwein trafen. Die unfassbar guten Pizzen, die umbrischen Spezialitäten oder die sagenhafte Schokoladentarte waren bis über die Grenzen der Landeshauptstadt hinaus bekannt.

... Mehl, Salz, Öl und Wasser

Zumindest die dünnen Flammkuchen können als Reminiszenz an den Vorgänger gesehen werden. Vielleicht auch die wohlklingenden Bezeichnungen. „Blaue Birne“ war bereits ausverkauft, ansonsten standen verschiedenste Flammkuchen zur Auswahl: vom Roten Meer (wunderbare Kombination von Meerrettich, roter Beete, Apfel, Walnüssen, Kresse und Olivenöl) über „Schwammerl Flammerl“ (Dreierlei Pilze, rote Zwiebel, Petersilie, Parmvegan¹, Knoblauchöl und Pinenkerne) bis zu „Südterrain“ (Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, Feta, Basilikum, Pesto, Knoblauchöl).

Ursprünglich war der mit Crème fraîche belegte Teig ein bäuerliches Essen, mit dem am Backtag getestet wurde, ob der dörfliche Backofen heiß genug war, bevor die Brote für die kommende Woche hineingeschoben wurden. Die Tarte Flambee, wie sie im Elsass genannt wird, erfreut sich bis heute anhaltender Beliebtheit. Unter anderem weil man sie – mit Ausnahme der randlosen Stücke – unkompliziert von Hand essen kann.

Geschnippelt, gezapft, gebrüht

Für die fein gewürzte Spinat-Quiche mit Feta, Kirschtomaten, Mozarella Pinienkernen musste jedoch wieder zum Besteck gegriffen werden. „Zusammen mit einem Salat an formidabilem Dressing ein feines Abendessen zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis“, notierte mein Mann. Right he is! Für 9,50 Euro bekommt man in New York knapp einen Beilagensalat ...

Fortsetzung auf Seite 4

Anzeigen

Anzeigen

notenpunkt

Klassik • Jazz • Unterhaltung

Der Laden für Musikalien

Beratung *con spirito*
Beschaffung *prestissimo*
Atmosphäre *adagio*

Lothringer Straße 5
81667 München
Tel: 089 / 447 15 53
Fax: 089 / 489 13 91
www.notenpunkt.de
notenpunkt@artinform.de

KÄS-MÜLLER

Wörthstraße 51

- ausgewählte Käsesorten
- hausgemachte Salate
- erlesene Weine

Mo – Fr 7:30 – 18:30 Uhr
Sa 7:30 – 13 Uhr
Telefon: 48 44 47

Haidhauser Buchladen

Weißburger Straße 29
81667 München
Telefon +49 (0)89 / 448 07 74
Fax +49 (0)89 / 480 25 82
info@haidhauserbuchladen.de

Mo – Fr: 9 – 19 Uhr
Sa: 9 – 16 Uhr

www.haidhauserbuchladen.de

Ganzheitliche Beratungskompetenz rund um Ihre IMMOBILIE

Ihr zuverlässiger Ansprechpartner für den Immobilienverkauf mit umfangreichem Service.

Fritz N. Osterried - Dipl. Sachverständiger (DIA)
Inhaber geführtes Immobilien-Fachbüro seit 1984
am gleichen Standort in Haidhausen am Landtag!

Moderner Makler alter Schule

35 über **35** JAHRE ERFAHRUNG

089 / 419 482-0 info@immobilien-osterried.de

Fortsetzung von Seite 3

Das Müsli wird im Deli Kitchen auch abends aufgetischt, wie es sich in der Schweiz gehört. Die Zutaten füllte die Küche erst kurz vor dem Verzehr schichtenweise in eine Schale, sodass der Gast selbst entscheiden kann, ob er die Mischung aus gekeimtem Bio-Getreide, Kosjoghurt, frischen Früchten, Mandeln und Agavensirup einzeln kostet oder verrührt.

über die Theke reichen, Kuchen aus der Vitrine geben und einkassieren. Sie tat dies freundlich und engagiert, kannte die Karte und konnte zu jedem Gericht Auskunft geben. So pries sie die Gnocchi auf Salat als Premiere an, die nach dem Erfolg in der Schwesterlokal neu in Haidhausen aufgetragen wird. Trotz anfänglicher Skepsis überzeugte diese Komposition mehrfach: hinsichtlich Menge, Zubereitung, Geschmack und Präsentation. Die zusammen mit dem Salbei leicht angebratenen Kartoffelteilg-Klöße ver-

Freß & Sauf

gehend biologisch abbaubar. Die Gäste werden auf der Website zusätzlich zum Thema Müllvermeidung informiert. Davon könnte sich die amerikanische Gastronomie eine Scheibe abschneiden ...

Kuchen oder Brownies vom Vortag werden nicht nur deklariert, sondern auch mit einem Abschlag von 50 oder 60 % bedacht. Mir schmeckte der Rüblikuchen von gestern derart gut, dass ich gleich noch ein Stück kaufte, für den nächsten Tag. Es wurde kurz nach Mitternacht angeschnitten ...

Diskretion und Desinfektion

Der Kuchen erfüllt selbst nach drei Tagen noch alle Qualitätskriterien: Davon, dass Professionalität und Lebensmittelhygiene hochgehalten werden, zeugen neben dem preisgekrönten „Grifu Limu Gin“ die ausführlichen Anweisungen für das Personal, die man beim Warten vor dem zum stillen Örtchen studieren kann.

Seit dem Spiegelkabinett in der Trattoria Giorgia sind wir auf alles gefasst. Während man in den USA häufig Unisex-Einrichtungen antrifft, konkret Räume mit Toilettenstanz, Waschbecken und Spiegel, müssen die Damen hier erst einen Vorraum mit Pissoirs passieren, um zu den Kabinen zu gelangen. Beide Türen, Eingang und Kabine, sind abschließbar. Sollte es ein Herr mal eilig gehabt haben, hustet frau kurz, blickt taktvoll zu Boden und schleicht geräuschlos vorbei, gleich einem Makaken im tropischen Urwald. Womit wir wieder in Südasiens wären und – beim Ausblick auf den nächsten Lokalbesuch: Am 3. Juli erkundet die Redaktion die ayurvedische südindische Kochkunst im Kerala am Prinzregentenplatz 23, Gäste sind wie immer herzlich willkommen.

unk

Deli Kitchen, Cafébar Haidhausen, Pariser Straße 15, 81667 München
Tel. 089 693 29 802

Di – Do von 11 – 22 Uhr
Fr + Sa von 11 – 23 Uhr
So vor 11 – 17 Uhr
Montag geschlossen

1 pflanzliche Variante des Parmesans



Maria-Theresia-Straße 4: Der alte Baumbestand ist für den Neubau gefällt worden. Für neun teilweise sehr große Bäume sind acht kleine Bäume nachgepflanzt worden (unteres Foto). Es wird lange dauern, bis sie die ökologisch wertvolle Qualität ihrer gefüllten Vorgänger erfüllen. Der Unterausschuss Planung fordert zumindest ein zahlenmäßiges Gleichziehen bei der Nachpflanzung.



Ansprechend gestaltete Aushänge zu den hausgemachten Speisen und gekonnt gemixten Cocktails, Bild: Karin Unkrig

Etwas allzu niedrig fand man die Flasche des Giesinger Radlers. Das Haderner Bier indes fiel angenehm süffig aus. Das Spezi erwies sich als idealer Durstlöcher, gleich der hausgemachten Limonade mit Hibiskus und Ingwer. Das Café macht mit hochwertigen Produkten der DINZLER-Rösterei seinem Namen alle Ehre. Für den perfekten Espresso oder den milden Cappuccino müssen alle Parameter exakt aufeinander abgestimmt sein. Hierfür sorgt eine Hightech-Maschine.

mischten sich von der Konsistenz her nicht sofort mit der Salatsauce, harmonisierten geschmacklich mit dem Parmesan, den gerösteten Haselnüssen und dem Limetten-Sesam-Dressing. Farblich verlieh der Salat dem Ganzen eine bunte Note. Wer nicht gerne einen halbvollen Teller zurückgehen lässt, dürfte mit dieser Portion zufrieden sein. Das Äffchen hätte wahrscheinlich noch den Teller ausgeschleckt :-).

Oder bestell dein Lieblingsgericht nach Hause

Positiv bleibt zu vermerken, dass beide Lokale, das Tagescafé wie die Cafébar, an das Mehrwegsystem vital.org angeschlossen sind. Die Verpackungen sind weit-

Komm zu uns

Die Bedienung hatte einiges zu leisten: begrüßen, Bestellungen aufnehmen, Getränke mixen, Vor-/Nachspeisen auftragen, Take away

Anzeigen

Anzeigen

dtp jutta stolte
Tegernseer Landstr. 10 82024 Taufkirchen
j.stolte@dtp-stolte.de Tel. 089 201 48 88

café glanz Kunst & Kultur Existenzsicherung Kurse
für frauen Veranstaltungen Beratung
Wohnen Gruppen Gesundheit Vielfalt für frauen
alleinerziehende Frauen Coaching Inklusion
Erlholung Eltern & Kinder
Treffen Workshops offenes Kinderzimmer Erziehungsfragen
Bildung Sedanstraße 37 Unterstützung Vorträge

siaf e.v. für frauen
Tel. 4580250
info@siaf.de
Aktuelles www.siaf.de

ÖKOESSEL
sozial-regional-ökologisch

Der solidarische Mitgliederladen in Haidhausen.
Bio für alle!

→ Gesunde und nachhaltige Produkte nahezu zum Einkaufspreis
→ Mitgliedschaften für jeden Einkommensbereich
→ Alles für den täglichen Bedarf - davon vieles auch unverpackt

Mo., Di., Do. & Fr.: 10-19 Uhr, Sa.: 10-14 Uhr, Mi. geschlossen
Breisacher Straße 12 www.oekoessel.de