

Pho, schmeckt das gut

Mehr als Rindsbouillon und Koriander: Die vietnamesische Küche verführt die Schweiz

Daniel Böniger (Text) und
Basil Stücheli (Foto)

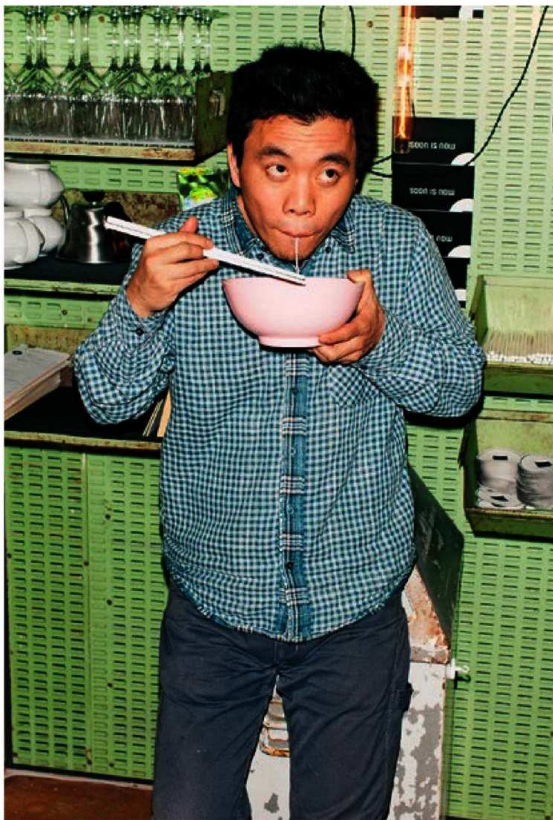
Das Restaurant Coming Soon nahe der Zürcher Langstrasse: Vor den fassadengrossen Fenstern stehen Rennvelos mit farbigen Felgen, drinnen läuft Punkrock in Zimmerlautstärke, an den Tischen wird Nudelsuppe gelöffelt. Diese Zubereitung aus Rindsbouillon, Kräutern, Reisnudeln und dünn geschnittenem Fleisch, Pho genannt, ist das bekannteste Gericht aus der vietnamesischen Küche. Man erlaubt sich hier aber ebenso, weniger authentische Zubereitungen anzubieten. Der grüne Papayasalat etwa kann auch mit Mostbröckli bestellt werden. Als Lieferanten, so erfährt man auf der Website des Betriebs, werden Picobio, Henuerau Kaffee und Intercomestibles genannt; Zulieferer also, die in Zürcher Foodie-Kreisen altbekannte Werte sind. Wen wundert das noch, dass der Kellner selbstbewusst einen Schnauz trägt?

Die vietnamesische Küche ist daran, sich zur absoluten Trendküche zu massen. Was kaum verwundert, ist sie doch exotisch und trotzdem leicht verdaulich, nicht zu scharf und zudem gesund – und ihr kommt entgegen, dass Herr und Frau Schweizer sich inzwischen an Koriander, Fischsauce und Jasminreis gewöhnt haben. Aber wieso hat sich diese Landesküche hierzulande erst jetzt durchgesetzt? Wieso nicht schon vor zehn Jahren wie in den Städten Berlin oder London? Die Voraussetzungen dafür wären da gewesen, schliesslich wanderten zwischen 1975 und 1983 über 8000 Flüchtlinge aus Indochina in die Schweiz ein, darunter viele vietnamesische Boat People.

Vietnamesische Restaurants setzen sich durch

Manh Nguyen war einer von ihnen. Als Kleinkind ist er zusammen mit seiner Familie in die Schweiz gekommen. Der junge Mann ist heute 38 und spricht fließend Schweizerdeutsch: «Damit sich eine Landesküche irgendwo durchsetzt, braucht es auch Tourismus – die Schweizer haben Vietnam erst kurz vor der Jahrtausendwende entdeckt», erklärt er. Anders als viele der Thailänder blieben die immigrierten Vietnamesen oftmals unter sich, hatten keinen Schweizer Partner, der das Startkapital ableufen könnte, um ein kleines Restaurant zu eröffnen.

Als er 1996 zum ersten Mal in seine alte Heimat zurückging, sei dort sein Interesse an der vietnamesischen Küche erwacht: «Mir



Zu Besuch im Coming Soon: Manh Nguyen mit Pho, der klassischen Rindsuppe mit Nudeln und Kräutern

Bánh Xèo Crêpes

Zutaten Crêpes:

100 g Mehl, 100 g Reismehl, 1 TL Kurkuma, 1 TL Salz, 2,5 dl Kokosmilch, 1,5 dl Mineralwasser mit Kohlen-säure, 1 Bund Zwiebeln, in feinen Ringen, Erdnussöl, 12 Riesencrevetten (ca. 600 g), längs halbiert, 250 g Sojasprossen, 1 TL Salz, einige Kopfsalatblätter, je 1 Bund Koriander, Thai-Basilikum und Shiso

Zutaten Nuoc-Mam-Sauce:

4 EL Fischsauce, 4 Limetten, nur Saft, 4 EL Zucker, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 2 rote Chili, fein gehackt

Zubereitung: Mehl und alle Zutaten bis zu und mit Mineralwasser verrühren. Bundzwiebeln darunter röhren. Crevetten mit den Sojasprossen portionenweise kurz in wenig heissem Öl anbraten, herausnehmen, salzen, im Ofen warm stellen. ½ Teig in die Pfanne geben, 1 EL Sojasprossen darauf geben. Zugedeckt ca. 1 Min. backen. Crêpe zusammenklappen, zugedeckt ca. 1 Min. fertig backen, warm stellen. Mit restlichem Teig gleich verfahren. Für die Nuoc-Mam-Sauce alle Zutaten mischen. Crêpes mit Crevetten, Salat, Kräutern und der Sauce servieren.

kam das Essen, das dort häufig auf der Strasse angeboten wird, sofort vertraut vor.» Dabei hatte seine Mutter ihren Kochstil den Schweizer Gepflogenheiten angepasst: Statt Pakhoi habe sie beim Rührbraten im Wok Krautstiel verwendet, statt Wasserspinat kam Brunnenkresse in die Suppe.

In Zürich gehören vietnamesische Restaurants inzwischen zum Stadtbild. Von den vielen Lokalen empfiehlt Manh etwa den unscheinbaren Familienbetrieb Pho 50 an der Zypressenstrasse im Kreis 3, wo man familiär und günstig isst. Oder das Visthal an der Kanonengasse im Kreis 4, das gerade renoviert und ab 1. Januar wieder offen sein wird: «Ich mag dort Bun Bo Hue, eine Rindsuppe mit Zitronengras.»

Sandwich mit asiatischen und europäischen Zutaten

Nachdem Manh Nguyen im Sommer 2014 das erste Zürcher Street-food-Festival besucht hatte, beschloss er mit seinem Schwager Marco Zaugg und dem gemeinsamen Freund Christian Studer, beide als Köche und Foodtoptografen tätig, dort ebenfalls mit einem Stand präsent zu sein – mit vietnamesischer Kost, versteht sich. Das Motto lautete: «Mach nur etwas auf Mal, mach es gut, mach es preiswert.» Die Spezialität Banh Mi entsprach dieser Vorgabe perfekt: eine Art Sandwich, mit verschiedenen asiatischen und westlichen Zutaten gefüllt. Gebrilltes Schweine- oder Rindfleisch, eingelegtes Gemüse und Leberpaté gesellen sich zu Kräutern wie Koriander, Zitronengras und Minze, zu eingelegtem Gemüse und Chili. Es ist kein Zufall, dass dafür französisches Baguette verwendet wird: Die Besitzer haben es während der Kolonialzeit eingeführt.

Manh Nguyen und seine Kumpels konzentrieren sich nun vor allem auf besagtes Banh Mi, das frisch und herzhafte schmeckt. Und wer weiss, vielleicht gibt es bald schon vietnamesische Crêpes (siehe Rezept) an ihrem Stand. Der steht unter anderem im EWZ-Unterwerk Selnau in Zürich, wo regelmässig an Donnerstagsabenden ein Foodmarket durchgeführt wird – initiiert von den drei Jungs. Noch ein Ort, wo sich das trendige Zürich trifft und Speisen aus aller Welt kostet.

Nächste Daten Food Market: 28. Januar und 11. Februar 2016. www.food-market.ch
Ab März 2016 gibt's die Banh Mi regelmässig an der Hardstrasse 205 vor dem Club Exil in Zürich. www.banhmikitzen