

Endlich gute Bowls von einem Spitzenkoch

**Hai Minh Hoang hat sein
erstes eigenes Lokal
in Frankfurt eröffnet**

Ich mag keine Bowls. Es wird zu viel in einen Topf beziehungsweise in eine Schüssel geworfen, was nicht zusammenpasst und oft wie eine Resteverwertung aussieht. Ich mag auch kein Obst im richtigen Essen mit Fisch oder Fleisch. Und ich will ein Gericht auch nicht aus Müslischalen oder Salatschüsseln essen. Bowls sind hippestes Fastfood für Instagram-Junkies, denen es eigentlich gar nicht um den guten Geschmack geht. Sie befriedigen ihr Gewissen, weil sie glauben, etwas Gesundes zu sich zu nehmen. Dabei haben die meisten Bowls überhaupt keine klar definierte Aussage, sondern mischen nervös zusammen, was nicht unbedingt zusammen gehört. Für jemanden, der lieber drei, höchstens vier Komponenten mit präzisiertem Ausdruck auf dem Teller hat, sind Bowls keine Bereicherung der Esskultur. Bowls sind ein Sammelsurium mit Hyperaktivitätsstörung. Impulsiv, unruhig, unkonzentriert. Kennt man von vielen Kindern, gibt es aber auch in der Gastronomie.



Hai & Giao Nguyen

Es existiert nur ein Lokal, in dem ich Bowls gerne esse, das neue *U Bowl* in Frankfurt. Dort ist ein Koch am Werk, ein erstklassiger Koch, der sein Talent längst bewiesen hat und jetzt etwas ganz anderes macht – aber auch das eben gut. Hai Minh Hoang war bis vor wenigen Monaten noch Küchenchef in der *Frankfurter Botschaft* und hat dort eine ausgezeichnete euroasiatische Küche etabliert, wie sie auf diesem Niveau selten zu erleben ist. Davor arbeitete er als Souschef bei Altmeister Alfred Friedrich in den Frankfurter Sternerrestaurants Lafleur und Tigerpalast. Gemeinsam mit seiner Frau Giao Nguyen hat Hai nun sein eignes kleines und sehr appetitlich und adrett gestaltetes Lokal in der Frankfurter Töngesgasse nahe der Kleinmarkthalle eröffnet. Dort gibt es köstliche Bowls, die man auch nach eigenem Gusto und mit wenigen Komponenten zusammenstellen kann. Die freundlichen Betreiber führen mit Geduld durch das Menü, das nur bei der ersten Bestellung ein wenig verwirrend sein mag.



Egal,
welche
von den
aufgelist
eten
Bowls man
wählt,
sie sind
harmonisc
h bestens
aufeinand
er
abgestimm
t und
schmecken
ausgezeic
hnet. Bei
„Gangnam
Hottest“
erlebt
man ein

schönes Zusammenspiel aus Yakitori-Chicken, Garnelen, Kimchi-Aioli, Gurke, Tomaten, Blaubeeren, Röstzwiebel, Goji-Beeren und Mango. Die U-Special-Bowl zeigt ebenfalls Klasse: Gebratenes Beef, Tobiko-Kaviar, Maracuja-Erdnuss-Sauce, Frühlingslauch, Jalapeño, Karotten-Chutney, Ananas, Kokosnuss-Chips, Quinoa Pops. Man kann sich aber auch aus allen offerierten Einzelteilen seine persönliche Bowl zusammenstellen und könnte schon mit dem guten Sushi-Reis und der intensiven Kabayaki-Sauce glücklich werden. Die Saucen muss man einfach mögen, ob Wasabi-Teriyaki, Yuzu-Kimizu oder Ponzu-Tonkatzu, alle hausgemacht. Ich liebe vor allem die substantiellen Protein-Komponenten: Flambierten Lachs, Yakitori-Hühnchen oder japanischen gegrillten Aal, die man sich ganz einfach mit wenigen Zutaten auch ohne Obst und Toppings bestellen kann. Ab 9,80 ist man dabei, es gibt nur wenige Tische, auch deshalb alles als Take Away.



Das neue
U-Bowl
ist
keines
der
beliebige
n
Betriebe
der
Systemgas
tronomie,
sondern
eine
individue
lle
Adresse
mit
Feeling
für
asiatisch
e Aromen.

Deshalb freut man sich als Gast auch über einen persönlichen Service und gute Weine, unter anderem von den Weingütern Wittmann, Becker und Knipser. Es gibt sogar einen würzigen Grünen Veltliner von Ott, der gut zur Asia-Küche passt. Der überrascht vielleicht, ist aber kein Zufall: Alfred Friedrich, der österreichische Mentor des Deutsch-Vietnamesen Hai, ist für ihn wie ein zweiter Vater. Von ihm hat er viel gelernt, auch das Verständnis für Wein.

Ludwig Fienhold



U Bowl, Frankfurt, Töngesgasse 46, Tel. 069 2100 9185. Täglich von 11.30 – 21 Uhr durchgehend geöffnet, Sonntag geschlossen.

Photocredit: 6 x Barbara Fienhold, 1 x U Bowl



