

Restaurantkritik: Gó c Phô Street Food

Neuer Vietnamese in Frankfurt startet gut

Wenn man das bezaubernde Lächeln von Phuong Anh Pham sieht, dann weiß man, was der Gastronomie am meisten fehlt: Lächeln. Die junge Frankfurterin mit vietnamesischen Wurzeln (im Bild rechts) führt ihr Lokal gemeinsam mit den Eltern und hat einen guten Start hinbekommen. Die Lage neben dem Dominikanerkloster in dem höchstens bei alten Frankfurtern bekannten Schärfengässchen, ist zwar zentral, erfordert aber doch ein wenig Pfadfindergeist. Die wechselnden Vorgänger des Lokals waren nicht besonders erfolgreich, doch das Gó c Phô ist vom ersten Tag an gut besucht, auch von auffällig vielen Asiaten.



Kleine Familienbetriebe genießen einen Sympathiebonus. Wenn aber eine gerade einmal 23 Jahre alte studierte Betriebswirtin ein Lokal führt, so ist dies schon etwas Besonderes. Vater und Mutter arbeiten in der Küche, die Tochter zeigt gemeinsam mit anderen aparten Mitarbeiterinnen wie man einen freundlichen Service führt. Das mag mitunter noch nicht professionell erscheinen, wer aber so herzlich arbeitet, dem sieht man kleine Fehler gerne nach.

Die Karte ist klar gegliedert und versucht erst gar nicht durch eine falsche Vielseitigkeit zu blenden. Die vietnamesischen Sommerrollen sind den Frühlingsrollen vorzuziehen, weil sie mehr Frische, Substanz und Aromen bieten. Doch hier schmecken beide Varianten. Die fingerdünnen Frühlingsrollen *Tom Stick* mit Garnelen, Mungobohnen, Frühlingszwiebeln und Nuoc Mam Sauce, der klassischen Fischsauce, sind ein leckerer Einstieg. Bei den Garnelen im Süßkartoffelteig darf man sich an Kartoffelpuffer erinnern, wobei der Kartoffelmantel zum Glück nicht zu dick ausfällt. Die Süßkartoffel war durch das Frittieren indes leider nicht mehr als solche wahrzunehmen, was das Gericht aber keineswegs abwertet. Für Freunde würzigen Rauch-Aromas ist Bun Cha Ha Noi richtig: Marinierte Frikadellen aus Schweinefleisch mit

gegrillten Schweinebauchstreifen und



An jedem Tisch steht ein Würz-Repertoire, darunter auch eine interessante Hoisin Sauce in der Flasche, wobei sie Geschmacksverstärker enthält. Ein Highlight ist die hausgemachte Sauce aus Speck, Garnelen, Zitronengras und Chili – sie macht sogar aus banalem Reis eine Delikatesse.

Pho (Faa gesprochen) steht für die traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche, die hier auch probiert werden sollte. Man könnte den Namen Góc Phô aber auch mit Stadt-Eck übersetzen. Interpretationen lässt auch der Stil des Lokals zu. Die Küche im neuen Góc Phô ist leicht rustikal und so gestrickt, dass sie Anfänger nicht erschreckt und Kenner nicht abschreckt. Das Lokal selbst sieht sich als einen Vertreter von Street Food.

Neben hausgemachten Limonaden und vietnamesischem Bier gibt es derzeit nur zwei Weine, diese aber immerhin von August Kessler aus dem Rheingau – Riesling und Rosé gehen gut mit der asiatischen Küche. Das einfache und ruhige Ambiente und die etwas triste Umgebung könnten all jene abschrecken, die Glamour suchen. Vielleicht ist das auch gut so.

Ludwig Fienhold



*Góc Phô, Frankfurt, Schärfengässchen
6, Tel. (069) 29723639.*

*Geöffnet: Mo 17 bis 22 Uhr, Di-Do 11 bis 22 Uhr, Fr-Sa 11 bis
23 Uhr, So 12 bis 22 Uhr. Preise: Vorspeisen 3,50 – 4,90 €,
Hauptgerichte 7,50 – 14,90 €.*

