

Von Tunis bis Tokio

Oh Orient, ah Asien!

Begleiten Sie uns auf unserer Restaurantreise von Nordafrika in den Fernen Osten – die exotischen Küchen sind eine willkommene Bereicherung unserer kulinarischen Landschaft. Überraschung: Auch im Take Away-Imbiss wird ausgezeichnete Qualität geboten.

- | | |
|--|------------|
| 1 Karawane
<i>Bochum-City</i>
Große Beckstraße 27 | 68 |
| 2 Mediterran
<i>Herne-Sodingen</i>
Kantstraße 27 | 108 |
| 3 Sushi & Delikatessen
<i>Bochum-City</i>
Massenbergstraße 24 | 77 |
| 4 Mongo's
<i>Bochum-City</i>
Massenbergstraße 9 | 73 |
| 5 Sushi & More
<i>Bochum-Wattenscheid</i>
Oststraße 29 | 96 |
| 6 Taj Mahal
<i>Bochum-Bermudadreieck</i>
Kortumstraße 8 | 78 |
| 7 Pattakan-Thai
<i>Bochum-Stiepel</i>
Brockhauser Straße 42 | 89 |
| 8 Maroush
<i>Bochum-City</i>
Herner Straße 36 | 71 |
| 9 Sukhothai
<i>Sprockhövel-Niedersprockhövel</i>
Bochumer Straße 15 | 130 |
| 10 Al Sham
<i>Bochum-Ebrenfeld</i>
Oskar-Hoffmann-Straße 88 | 59 |

ches Jugendstilzitat groß
, und noch jetzt verleiht
niedrigen Raum eine
rende optische Größe.
ie Jahre gekommene
steht in ironischem
ruch zu dem rustikalen
des Lokals. „Ömmes“
in der Ruhrgebietspra-
riel wie „Dickes Ding“,
„Ömmes Hof“ weist
die ländliche Sittlichkeit
end zwischen Herne
hum in der vorindust-
ra. Noch kurioser wird
ze, wenn man weiß,
„Ömmes Hof“ einer der
en Italiener in Herne ist
n von Bochumern gern
wird. Seit 1988 führt
reda den Laden mit
chhaltigen Solidität und
seiner Internetseite
olz auf die Pizza-Con-
zwischen Salerno im
nischen Kampanien und
ffälischen Herne hin.
a-Angebot ist dann auch
ntige Säule der Speise-
Positionen kann man
von der Pizza Marghe-
ro) über die Pizza Tri-
it frischen Tomaten und
n (7,50 Euro) bis zur
cola e Parma (10 Euro).
Pizzen heraushebt: Sie
mit frischem Mozzarella
em italienischen Oli-
nacht.
er die Standardkarte
gt Albino Freda beson-
rt auf die Tagesange-
da liegt ihm wieder-
risch besonders am
bei meinem Testbesuch
her Steinbutt, den er
s empfiehlt. Also lasse
n pranzo, ein kleines
mittagsmenü servieren,
hlich in der Lage ist,
enddurchfluteten Herbst-
goldener zu machen.
standardkarte bestelle
nestrone (4 Euro),
ige Gemüsesuppe, die
mal sättigt und den-
etit auf mehr macht.
hr“ ist ein Teller Tag-
t auf den Punkt gear-
butt, in Knoblauchöl
en Kirschtomaten

und frischem Basilikum (10,90 Euro). So einfach das Gericht, so betörend ist der Duft, der mich zusammen mit einem Viertel des weißen Hausweins (4,50 Euro) sofort nach Südtalien versetzt. Ein klassisches italienisches Dessert vollendet schließlich das frugale Mahl – eine Panna cotta, die ganz allerliebste in Form eines weißen Herzens mit tiefroter Fruchtsauce neben einem Stern aus Orangenfilets samt Sahneklecks angerichtet ist (5,50 Euro). Ich muss mich etwas beeilen, um mit meinem Mittagessen fertig zu werden. Denn ich hatte das Lokal erst kurz nach halb drei betreten, als eigentlich die Mittagstafel schon geschlossen war. Trotzdem wurde mir das Essen noch zubereitet, und Signore Fred unterbrach jedes Mal sein eigenes Mittagessen, um mir meinen Gang zu servieren. Das nenne ich Service. *-kopf*

www.af-ristorante.de

44625 Herne-Süd

Bochumer Straße 211

0 23 23. 4 48 10

Mo–So 12.30–14.30 & 18–23-30 Uhr

Barzahlung

C M

RISTORANTI PLATZ 5

Mediterran

Wo Integration auf der Zunge zergeht

Glaubt man den Statistiken des Regionalverbands Ruhrgebiet (RVR), so leben Abkömmlinge von über 150 Nationen im Ruhrgebiet. Marokkaner mögen da nicht unbedingt die größte Gruppe sein, doch kulinarisch bereichern sie die Gastronomielandschaft der Region durch eine wunderbare, nordafrikanisch-arabisch geprägte Variante der Mittelmeerküche, die zudem auch noch die spanische Urlaubsküche maßgeblich beeinflusst hat. Mit der Tajine, einem Tontopf mit konisch geformtem Deckel, verfügt sie über ein Kochgeschirr, in dem sich jede Art von Fleisch und Gemüse herrlich zart schmoren lässt.

Mit dem Restaurant Mediterra in Herne-Sodingen hat das marokkanische Ehepaar Azeddine und Ismahane Lobah geradezu ein Paradebeispiel für eine neue Metropolenküche im Ruhrgebiet geschaffen. Die Lobahs sind Wirtsleute, wie sie seit jeher für die Region typisch sind: herzlich, offen, sprachgewandt. Nur einen Steinwurf von der Akademie Mont Cenis entfernt, einem nachhaltigen architektonischen Symbol für den Strukturwandel der Region, haben sie 2008 ein Lokal übernommen, das eine ruhrgebietstypische Geschichte aufweist. Einst war es eine Bergmannskneipe, dann jahrelang ein Grieche, dann stand es jahrelang leer. Eine schöne Kneipe ist das Mediterran nach wie vor. Im gemütlichen Thekenraum lässt sich prima das Feierabend-Bier trinken (und ein Zigarettchen rauchen) – auch ohne groß dabei zu essen.

Wie prächtig die Integration klappen kann, zeigt die Speisekarte. Einträchtig steht da eine schöne Parade deutscher Schnitzelgerichte neben marokkanischen Spezialitäten und spanischen Tapas. Angst vor Schweinefleisch haben die Lobahs nicht. Immer wieder gut ist die Lamm-Tajine mit Backpflaumen (ca. 13 Euro), löffelweiches Fleisch aus der Schulter in einer süßlich fruchtigen Sauce. Aber auch die Tapas (2 bis 5 Euro pro Portion) sind eine Wucht: Datteln im Speckmantel, deftige Merguez oder Gambas vom Grill kommen als ordentliche Portion auf den Tisch. Und die marokkanischen Weinempfehlungen wie der rote Guerrouane von Les Celliers de Meknès haben durchaus südfranzösisches Format.

Auf Bestellung geht man im Mediterran auch ans Eingemachte. Seit letztem Jahr ist das Lokal Fördermitglied der Genießer-Vereinigung Slow Food, und das Menü, das die Lobahs einmal für die Mitglieder im Mittleren Ruhrgebiet zubereiteten (28 Euro pro Person), war Orient pur. Zum Entree gab es

neben der wunderbaren hausgemachten Aioli die marokkanische Spezialität Arganöl zum Dippen. „Harira“, eine Suppe aus Kichererbsen und frisch passierten Tomaten, fein abgeschmeckt mit Koriandergrün und marokkanischen Gewürzen und Zitrone, sowie „Kebda Mel'fouf“, ein Spieß von Lammleber im Specknetzmantel, bildeten mit einem Glas heißen „Atai“, Tee aus marokkanischer frischer Pfefferminze, die Vorspeisen. Der Hauptgang war ein klassisches „Cous Cous à la marocain“, sieben frische Gemüsevariationen (Zucchini, Aubergine, Weiß- und Spitzkohl, Kohlrabi, Möhren, Kürbis, grüne milde Peperoni) auf im Wasserdampf gegartem Cous Cous mit Lamm, Hähnchenbrustfilet und gegrillter Dorade. Den süßen Abschluss machte „Baghrir“, ein dicker süßer Kuchenfladen aus Crêpe-Teig mit Honig-Orangenwasser-Dattel-Mandel-Füllung. Das ist das Schöne am Ruhrgebiet. Man kann die Welt erfahren, ohne die Region zu verlassen. *-kopf*

www.mediterran-herne.de

44627 Herne-Sodingen

Kantstraße 27

0 23 23. 14 68 06

Di–Sa ab 17 Uhr

Ruhetage: Sonntag und Montag

Oktober–März auch

So ab 17 Uhr

Barzahlung

C G R

VON TUNIS BIS TOKIO PLATZ 2

Monschänke von Wanne-Eickel

Wanner Wonnen

„Deutschlands großes Volkstheater“ steht in großen Lettern am Mondpalast in Wanne-Eickel. Keine Frage, wenn es um mundartliches Boulevardtheater geht, gehört es zweifelsfrei zu den ersten Adressen im Revier. Heute ist spielfrei und so bleibt auch das angegliederte Restaurant leider nahezu leer. Schade eigentlich, denn im gemütlichen

