

Zoe's Restaurant / Von Alois Gudmund



In dem von außen betrachtet eher gesichtslosen Neubaukomplex in Oberföhring ist ein innenarchitektonisch anspruchsvolles Lokal anstanden: Ganz in weiß leuchtet der große Raum in Zoe's Restaurant. Die Küche bietet vor allem chinesische Kost, aber auch südostasiatische und japanische Gerichte.

Foto: Catherina Hess

Das Auge ist nicht nur zum Sehen da. Es kann auch hören, jedenfalls beeinflussen, was das Ohr hört. Kreischt ein Zug vorbei, macht dessen Farbe für das Ohr nämlich einen Unterschied. Laut Studien Münchner Wissenschaftler klingt ein roter Zug für den zuhörenden Menschen lauter als ein lindgrüner. Dass das Auge auch auf andere Sinne, vor allem den Geschmack wirkt, ist den Küchenkulturen der Welt ohnehin kein Geheimnis. Das Auge isst mit, weiß Volkes Mund längst.

So hat es dem Tester der SZ-Kostprobe im Oberföhringer China-Restaurant Nanking vor Jahren eigentlich ganz gut geschmeckt. Nur das Lokal selber fand er, naja, „nicht gerade gemütlich“. Inzwischen würde er die Räume nicht mehr wieder erkennen. Statt des Nachbarschaftschinesen ist nun ZOE'S RESTAURANT eingezogen. Aber vorher haben sich Architekten eines renommierten Münchner Planungsbüros über die Räume hergemacht, und was sie in den außen eher gesichtslosen Neubau-Komplex hineingeplant haben, ist wirklich Futter für das Auge. Ganz in weiß leuchtet der große Raum. Weiß sind die Wände, weiß die Vorhänge, weiß die Gedecke, weiß die Stühle. Es gibt dazu einige lange, blanke Holztafeln mit Bänken, aber auch die sehen gar nicht nach billigem Bierstisch aus, sondern ebenso edel wie die riesigen Blumensträuße in ihren eleganten Vasen, die fast der einzige Schmuck im Weiß des Gastraums sind. Fast, denn da sind noch zwei weitere Elemente, die zeigen, wohin die Küche den Gast leiten will: Eine die ganze Stirnwand bedeckende Fototapete zeigt, vielfach vergrößert, Setzlinge in einem bewässerten Reisfeld. Und von der Decke hängen spektakulär, in strenger, dichter Formation, insgesamt 46 kugelrunde, rote Laternen.

Den fernen Osten also führt die Rauminszenierung vor, modern, urban, stilvoll. Dazu passte das modische Schwarz, in dem die Bedienungen herumhuschten. Sie lächelten dabei viel, grüßten freundlich, vergaßen schon einmal eine Bestellung, entschuldigten sich dafür aber sehr herzlich. Ja, es saß sich durchaus gemütlich hier, was womöglich daran lag, dass sich auch die Wirte in diesem modernen Stil zuhause fühlen. Jedenfalls haben sie die Architekten ihres Lokals laut deren Referenzliste gleich die eigene Wohnung mitplanen lassen.

Auch die Karte gibt sich asiatisch auf die moderne Art und fährt in ihrem Angebot multikulturell die gesamte Westkü-

ste des Pazifiks ab, von Tokio bis nach Singapur. Der Schwerpunkt liegt dabei auf chinesischer Kost, mit südostasiatischen und japanischen Einsprengseln. Natürlich gab es hier Frühlingsrollen, in vielfältiger, immer bildschön anzusehender Form: mal als Kleinröllchen goldbraun auf den Punkt gebraten mit zarter Garnelenfüllung, mal größer mit richtig deftigem Schweinern im Teig, mal kalt mit duftend frischen Kräutern und Gemüsen. Auch die Fleischsalate nach thailän-



discher Art sahen auf den großen, weißen Tellern nicht nur gut aus, das grob gehackte Huhn wie die zarten Rindfleischstreifen zergingen in ihrer so scharfen wie fruchtigen Soße fast auf der Zunge. Das mit Honig süß bestrichene, kross gebratene Fleisch der *spareribs* – aus den Rippen eines sehr kleinen, zarten Schweins – löste sich wunderbar von den Knochen. Die *Pho*, Vietnams Rindsuppe, konnte nicht mithalten: Sie schmeckte enttäuschend wässrig und fad.

Scharf, wie auf der Karte vermerkt,

war auch der gelbe Hähnchencurry nicht, aber dafür von cremig-delikater Raffinesse. Besonders sorgfältig aber kümmerte sich die Küche um Meeresgetier. Die Riesengarnelen, mit Zitronengras gebraten, waren von einer Qualität, wie sie fern der Küste nicht oft zu finden ist. Die Seezungenfilets strotzten vor Saft und Kraft und konnten einer behutsam eingesetzten roten Currysoße locker widerstehen. Der *Loup de Mer* war allerdings zu lange auf dem Grill gelegen und ausgetrocknet. Was bei allen Hauptgerichten faszinierte, war das Gemüse: frisch, knackig, ganz kurz nur angebraten, eine einzige Einladung, doch Vegetarier zu werden. Sogar das Thai-Basilikum hatte der Koch ganz kurz angebacken, um es zu verfeinern.

Das ist, wie es zum Ambiente und der Bogenhausen-nahen Lage passt, keine Billigküche. Vorspeisen kommen auf etwa fünf bis neun Euro, Hauptgerichte kosten zwischen 13,50 und 22,50, ein 0,2-Liter-Glas Weißwein 6,50. Der kommt aus Italien, das Eis zum Nachtisch (7,50) hatte dagegen japanischen Geschmack: nach grünem Tee – ein crosskultureller, überraschend stilvoller Mix.

ZOE'S RESTAURANT, Cosimastraße 133, Telefon: 95 60 30. Internet: [www.zoes-restaurant.de](http://www.zoes-restaurant.de). Geöffnet täglich außer Montag von 12 bis 15 und von 18 bis 23.30 Uhr.