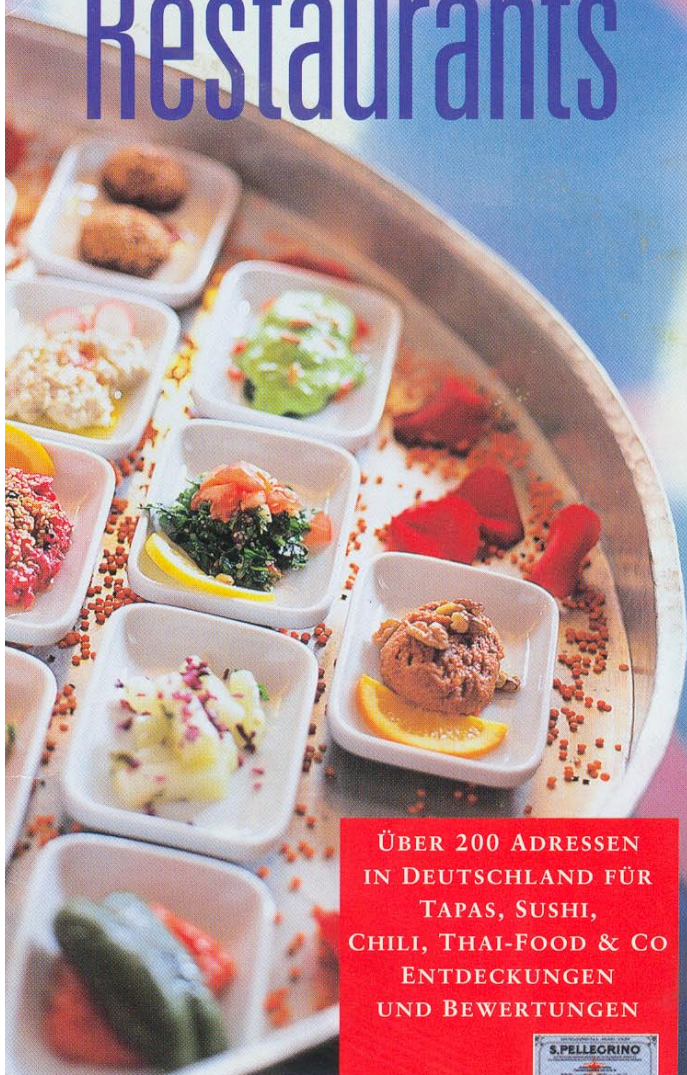


# DER FEINSCHMECKER

REISETIPPS

## Die besten ausländischen Restaurants



ÜBER 200 ADRESSEN  
IN DEUTSCHLAND FÜR  
TAPAS, SUSHI,  
CHILI, THAI-FOOD & CO  
ENTDECKUNGEN  
UND BEWERTUNGEN



Unterstützt von

### KÖLN



Comeback zur Spitze: „Kintaro“

Fax 13 52 56, So und Mo abend  
geschl., Gerichte 22-39 Mark  
AMEX DINERS EURO VISA **F**

Wieder der beste Japaner der  
Stadt – mit einem frischen und  
breiten Angebot auch jenseits  
von Sushi. *Donburi*-Gerichte, der  
Rindfleisch-Klassiker *sukiyaki*,  
aber auch Leckerbissen wie  
Meeresalgen in Essigsauce oder  
die Spießchen mit Hühnerherzen  
bieten Abwechslung zum Trend-  
food. Japan-Bier und Sake in  
kleiner Auswahl.

#### La bodega

spanisch  
OT Altstadt-Nord, Friesenstr. 51,  
PLZ 50670, Tel. 0221-257 36 10,  
nur Abendessen, kein Ruhetag,  
Hauptgerichte 16-40 Mark  
AMEX DINERS EC EURO VISA **F**

Neue Anlaufstelle für Tapas-  
Freunde im Friesenviertel. Der  
Andrang kann nicht in erster  
Linie an der Qualität der Tapas  
liegen. Dafür sind frittierte Sar-  
dellen, Wildschweinvurst, Gam-



Neue Tapasstheke: „La bodega“

bas *a la plancha* und *rape* (See-  
teufel) *con salsa verde* doch noch  
ein bisschen zu brav. Aber der  
Service ist stressresistent freund-  
lich und die Preise (auch der spani-  
schen Weine) sind günstig.

#### La Patata

spanisch  
OT Südstadt, Kurfürstenstr. 24,  
PLZ 50678, Tel. 0221-31 69 02,  
nur Abendessen, kein Ruhetag,  
Hauptgerichte 16-40 Mark  
**F**

Ohne Reservierung keine Chance  
auf einen Sitzplatz: An nur fünf  
Tischen drängeln sich die Gäste  
beim Kult-Spanier in der Kölner  
Südstadt – und genießen die fri-  
schen, herzhaften Fischgerichte.

#### Radio Eriwan

russisch  
OT Sülz, Luxemburgerstr. 124,  
PLZ 50939, Tel. 0221-44 99 01,  
Mo geschlossen, Hauptgerichte  
15-28 Mark  
EC **F**



Im Prinzip russisch: „Radio Eriwan“

Im Erdgeschoss des eher häss-  
lichen Uni-Centers kann man  
neuerdings angenehme Überra-  
schungen erleben. Milder Russ-  
land-Kitsch kontrastiert mit einer  
ambitionierten Küche: *Suluguni*  
heißt der gebratene junge Schafs-  
käse auf Granatapfelsauce, eine  
Fisch-*soljanka* mit Lachs, Cre-  
vetten und Stör hat mit dem Ori-  
ginal (zum Glück) nicht mehr  
viel zu tun, und die *pirasmani*,  
marinierte und gebratene Enten-

**EUROPÄISCHE  
FEST-MENÜS  
VON  
KÖLNER KÖCHEN**

Restaurant „Hotelux“  
Kwartier Latäng  
**SASCHA GASPARIAN**

Wer es nicht kennt, wird es nicht vermissen. Doch wer es kennt, der wird es nicht vergessen: Das russische Festmahl, das Sascha Gasparian zubereitet. Früher Koch in Moskau, beschert er nun den Gästen im „Hotelux“ am Rathenauplatz köstliche Aha-Erlebnisse.



**ZUM EMPFANG:**  
2 Scheiben Schwarzbrot  
Butter  
Kaviar

**BORSCHTSCH:**  
500 g Rindfleisch  
1 Bund Wurzelwerk  
250 g rote Rüben  
2 EL Butter  
8 EL Tomatenmark  
1 EL Essig  
1 Zwiebel  
Etwas Mehl  
Durchwachsener Speck  
400 g Kartoffeln  
400 g Weißkohl  
1 Lorbeerblatt  
Pfeffer, Salz  
ein knapp gestrichener  
Teelöffel „Sunelli“  
(russische Gewürzmischung)  
2 Tomaten,  
eine Handvoll  
Trockenpflaumen  
1/8 l saure Sahne  
Dill

**HÜHNERKOTELETT:**  
8 Hühnerfilets  
100 g Butter  
Öl  
3-4 Eier  
4 EL Paniermehl  
4 EL Mehl  
Salz, Pfeffer

**SCHWARZE PFLAUME:**  
1 Beutel getr. Pflaumen  
kleines Päckchen  
gemahlene Mohn  
Honig  
2 Eigelb  
1 Päckchen Tiefkühl-Hefeteig

**ZUM EMPFANG**

Das (nicht zu feuchte) Schwarzbrot (wahlweise Pumpernickel) dünn mit Butter bestreichen, vierteln und je nach aktueller Finanzlage mehr oder weniger mit schwarzem russischen Kaviar belegen. Wenn der Kaviar beim letzten Sektfrühstück ausgegangen sein sollte, sei roter „Forellenkaviar“ z. B. aus Frankreich empfohlen. Diese Variante ist nicht nur farblich attraktiv, sondern oftmals geschmacklich eine gute Alternative. Dazu ein Glas Krimsekt oder einen sehr weichen Wodka (wir empfehlen Sibirkaja).

**UKRAINISCHER BORSCHTSCH**

Das Fleisch in 2 bis 2 1/2 l heißem Wasser zum Kochen ansetzen, zwischendurch abschäumen und auf kleiner Flamme garen. Geputztes Wurzelwerk und vorbereitete rote Rüben in Stäbchen schneiden. Die roten Rüben unter Zugabe von einem Eßlöffel Butter, Tomatenmark, Essig und wenig durchgeseihter Brühe 20 bis 30 Minuten dünsten. Inzwischen das Wurzelwerk und die kleingeschnittene Zwiebel mit wenig Mehl bestäubt in der restlichen Butter goldgelb dünsten. Zusammen mit den großwürfelig geschnittenen Kartoffeln, dem grob gehackten Weißkohl, dem Lorbeerblatt und Pfeffer in einen Topf geben, durchgeseigte Brühe auffüllen und das Gericht fast gar kochen. Zuletzt noch die gedünsteten roten Rüben und das kleingeschnittene Fleisch einlegen, salzen. Speck und Knoblauch, fein gehackt, sowie die in Scheiben geschnittenen Tomaten zufügen. Alles rasch noch einmal zum Kochen bringen und 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Beim Servieren werden zunächst geviertelte Trockenpflaumen und dann die Suppe in den Teller gegeben. Darauf gehört dann ein Klacks saure Sahne und zuletzt wird alles mit dem fein gewiegten Dill bestreut.

**HÜHNERKOTELETT „KOTLETTI PO-KIEWSKI“**

Die Hähnchenfilets mit einer Wodkaflasche flachklopfen. Zwischen zwei Scheiben ein Stück kalte Butter legen. Die aufeinandergelegten Scheiben fest zusammendrücken, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden, danach in verquirltem Ei und dann im Paniermehl, so daß eine wirklich dicke Panade entsteht. Die vier Fleischstücke in heißem Öl 4-5 Min. anbraten und noch einige Minuten in der Bratröhre bei mittlerer Temperatur garen. Dazu empfehlen wir Safranreis: Einige Fäden Safran in etwas angewärmtem Öl auflösen. Mit Öl auffüllen, umrühren und den vorher fertiggegarten Reis darin schwenken oder leicht anbraten.

**SCHWARZE PFLAUME IN HEFETEIG „PIROSCHKI TSCHERNASLIW“**

Einige Pflaumen halbieren, mit ein wenig Honig bestreichen und mit sehr wenig Mohn bestreuen. Aus den Hefeteigplatten ca. 5qcm große Plättchen schneiden. Die Plättchen mit den Pflaumen belegen, über Eck falten und die Kanten mit Eigelb festkleben. Die fertigen Ecken mit Eigelb bestreichen. Bei mittlerer Hitze in den Ofen, bis der Teig aufgeht und eine gold-braune Farbe annimmt.

# Köln kurios

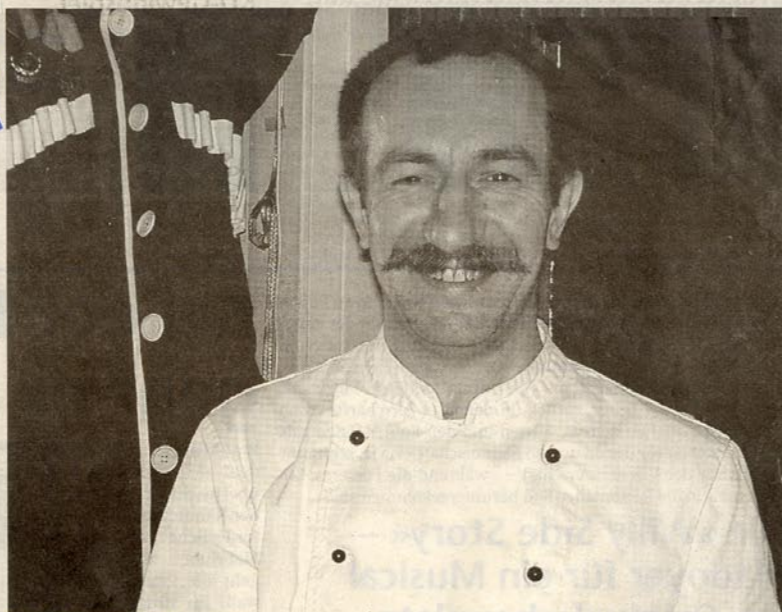
In unserer Serie »Köln kurios« stellen wir ungewöhnliche, besondere und einmalige Geschäfte vor, die auf ihrem Gebiet Meister sind. Läden mit Tradition, Pfiffigkeit und einem Sinn fürs Detail. Heute: Das kaukasische Restaurant Radio Eriwan.

Jeder Abend ist eine Sendung, hat sich das Team von Radio Eriwan vorgenommen.

Das einzige kaukasische Restaurant in der Region tischt exotische Speisen aus einem Land auf, von dem viele noch nicht einmal wissen, wo es eigentlich liegt. Ein kasachstani-sches Menü sieht etwa so aus: Als Vorspeise gibt es Lobio (Bohnenpüree mit Koriander, Basilikum und Knobli) und Kchatschapurie (gefüllte Blätterteigtaschen), danach Piramani (Entenbrust in Portweinsafrausoße mit Äpfeln und Zimt), zum Nachtisch Maria (Nuß-Honig-Kuchen). Zwischendurch trinkt man immer wieder echten, russischen Wodka und kaukasischen Weißwein. Zur typischen Landeskost gehört vor allem frisches Lamm- und Schweinefleisch, Fischsorten wie Forelle und Störr und



Leckere kaukasische Küche.



Chefkoch und Inhaber vom »Radio Eriwan«: Alexander Casparian.

viele scharfe Gewürze. Kaum ein Gericht kommt ohne Koriander, Kardamom und Knoblauch aus. Spezielle Gewürze werden extra importiert, vieles bekommt Chefkoch Casparian in Exotik-Läden. Weil auch das Auge mitisst, haben sich die Betreiber Maria und Alexander Casparian an den Designer Viktor Ostrovski gewandt, der für die landestypische Dekoration mit witzigen Elementen sorgt. Gemein-

**Radio Eriwan**  
Restaurant - Bar

■ Luxemburger Straße 124-126 (Uni-Center) 50939 Köln

■ Tel.: (0221) 44 99 01

■ Linien 18, 19 bis Weißhausstraße



Krauter über alles in Kaukasien. Foto: Feinart

## Kanonenrohr und Sowjet-Kitsch

Das neue, alte „Hotelux“ wieder eröffnet – Kult seit zehn Jahren – Molotow-Cocktails

Köln. Es ist keine Kneipe, es ist kein Club, es ist kein Schicki-Micki-Restaurant: Das „Hotelux“ ist ein Phänomen. Im Juni wurde bekannt, dass das Kult-Sowjetlokal am Rathenauplatz schließt. Jetzt hat das Gesamt-

kunstwerk am Von-Sandt-Platz – einen Steinwurf von der Köln-arena entfernt – seine „sozialistischen“ Pforten wieder geöffnet. Die Einrichtung: Gewohnt proletarisch-rustikal. Nur viel größer, viel schöner. Monate haben

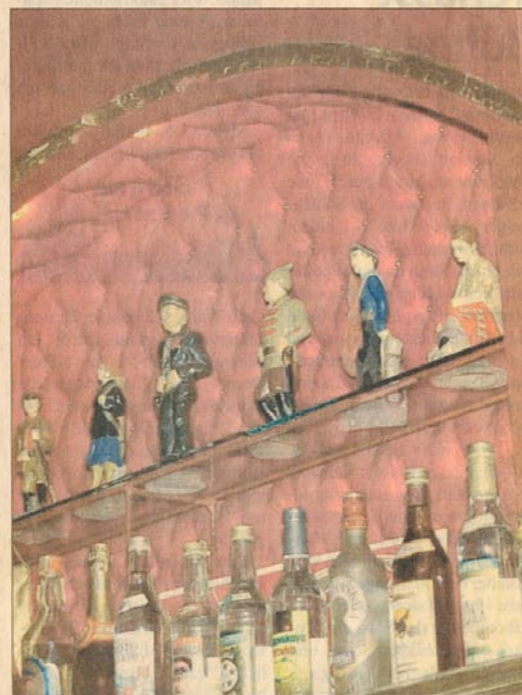
Michael Barg und sein Team mit Liebe zum Detail am neuen, alten „Hotelux“ gewerkelt. „Alles Handarbeit“, schwärmt der selbsternannte Kombiaterleiter. Die Theke ist dem russischen Stummfilmklassiker „Panzer-

kreuzer Potemkin“ nachempfunden, mit Kanonenrohr und 20er-Jahre-Sowjetkitsch. Ein anderer Raum würdigt die russische Filmgeschichte. Irre: Der Verbindungsgang wurde zum Moskauer Metro-Wagon. Ein

Erlebnis auch die Karte. Pute auf Pflaumensoße heißt „Stern des Ostens“, ein Salat „Trommeln der Revolution“. „Molotow-Cocktails“ bestehen aus Wodka, Sekt und Chili-Schote. Auf in den Osten! Anja Katzarzik



„Nastrowje!“ Michael Barg (Mitte) und seine Köche im neuen „Hotelux“.



Kitsch ist beautiful.

(Bilder: Katzarzik)

Karlheinz Wagner: ESSEN UND TRINKEN



Bieten revolutionäre Küche: Alexander Gasparsian (links) und Reinhard Marx. (Bild: Koch)

## Die „Rote Gefahr“ ist höllisch süß

### Treff-Punkt

Wo „Kaviar für Arme“ auf der Karte steht, wo vor scharfen Schnäpsen gewarnt wird, wo die Preise arbeiter- und bauerngerecht sind und die Gäste dem „Bolsche-Vita“ frönen: im „Hotelux“, wo die Preise arbeiter- und bauerngerecht sind und die Gäste dem „Bolsche-Vita“ frönen: im „Hotelux“.

In der früheren Sowjetunion waren die Sitten rau. In den Gemeinschaftsküchen des roten Riesenreichs wurde guter Appetit nicht gewünscht, sondern verordnet: So konnte es dort geschehen, „daß Reste auf dem Teller als Sowjetfeindlichkeit ausgelegt wurden“ – mit den entsprechenden unerfreulichen Folgen für die essenden Dissidenten. Im „Hotelux“ ist man so freundlich, die Kunden vorab zu warnen: Die Speisekarte enthält neben einer ziemlich Auswahl an bolschewistischem Essen auch den dezent-deutlichen Hinweis auf mögliche Konsequenzen bei Nichtgefallen.

Freilich hat hier, in dieser vielleicht letzten Bastion sowjetischen Prunk- und Prachtstrebens, eine Form von Demokratie Einzug gehalten. Mit dem Eintritt in das, was die Inhaber selbst als „Bolsche-Vita“ bezeichnen, hat der Gast die Wahl: Links oder rechts. Links erstreckt sich ein eher düsterer Raum, ganz in Purpur-Plüsch und Gold-Imitat gehalten – dort wird gegessen. Rechts winkt der spröde Charme des sowjetischen Realismus mit Theke und staatsreuer Kunst – hier wird getrunken. Die Frage steht im Raum: Wie hätten Sie's denn gern? „Kotleti Vegetarianskij“ oder „Rote Gefahr“?

Wer sich fürs Essen entscheidet, gerät in Gefahr, dem unvermuteten Charme des Bolschewismus zu erliegen. Die Bedienung trägt Rote Sterne als Ohrschmuck, und aus der Speisekarte grüßt freundlich die „5. Kolonne“. Kyrillische Parolen grüßen von den Wänden. Die Preise reichen von arbeiter- und bauerngerecht bis an die untere Dekadenzgrenze – arm wird hier aber niemand.

Schon das Vorspeisenangebot macht deutlich, welche Ziele sich die Küche gesetzt hat: Das reicht von der Volksspeisung (ein Teller Borschtsch für 9,20 Mark) bis zur puren Völlerei (ein Kaviar-Gedeck für knapp 30 Mark). Zu empfehlen ist der „Kaviar für Arme“: Er wird serviert in einem weißen Kitsch-Schwan, dessen Kopf zwei Röschen zieren – die Mischung aus Auberginen, Tomaten, Paprika und Knoblauch schmeckt eigenartig und gut und vor allem nicht nach Kaviar.

Verziert sind alle Speisen mit einem roten Stern (geschnitzt aus

Roter Bete), damit man selbst dann nicht vergißt, daß hier der ehemalige Klassenfeind serviert, wenn man als Hauptgericht so normale Dinge wie „Goldbarschilet“ („Po Monastirskij“) bestellt. Eindeutiger ist der Gruß aus dem Krenl bei dem Gericht „Stern des Ostens“ – dahinter verbirgt sich ein Gericht aus „gewürfelten Filetspezten vom Rind in Aprikosensauce“: Klingt gut, ist gut und kostet 22,80 Mark. Über Geflügel- und weitere Fischgerichte offeriert die Karte hier das bereits erwähnte „Vegetarier-Kotelett“ (10,80 Mark) und Merkwürdigkeiten wie „Südkirgisische Nudeln“, die der Koch als „robust und sehr scharf“ bezeichnet. Also Vorsicht!

Nach oder auch statt dem Essen empfiehlt sich ein längerer Blick in die breite Auswahl an „Sowjet-Cocktails“, die natürlich samt und sonders auf Wodka-Basis gedeihen. Die Mixer sind so freundlich, die Zutaten zu den Getränken auf der Liste aufzuführen und ihren Brau-Werken statt Tarn-regelrechte Warmnamen zu geben. Die „Rote Gefahr“ etwa ist ein höllisch süßes und teuflisch wirksames Getränk, das bei Frauen bei ausreichendem Konsum folgende (nachgewiesene) Wirkung hervorruft: „Ich bin die rote Gefahr“, sagen die Damen anschließend gerne und vor allem immer wieder.

Die Abkürzung „KGB“ steht hier für „Keiner geht breiter“, und das sollte man wörtlich nehmen. Es gibt Getränke, die ausschließlich auf die Wirkung setzen, die das Zusammenschütten mehrerer Wodkasorten beim Gast erzielen. Andere Cocktails schmücken sich und ihren Geschmack durch eine scharfe Pepperoni – dazu empfiehlt es sich unbedingt ein anderes, harmloses Getränk zum Nachspülen zu bestellen. Andernfalls ist der Abend früh zu Ende.

Wer eher der Bier-Fraktion angehört, der bekommt hier allerlei Erfreuliches vom Faß (sogar alkoholfreies Bier) und sollte vielleicht lediglich, nur so zum Testen, einen Pfeffer-Wodka ordern. Danach weiß man, was man getan hat und kann mitreden, wenn andere von „scharfen Schnäpsen“ reden.

„Hotelux“, Rathenauplatz 21, ☎ 02 21/24 11 36, geöffnet jeden Tag ab 18 Uhr. Am Wochenende empfiehlt sich unbedingt eine Tischreservierung.