



FEINE BLÜTE AUS FERNOST

Kais Kostproben: Restaurant Rose

Stefan-Meier-Straße 34 | 79104 Freiburg | Tel.: 0761/2852618

❖ **Kochwerk:** Laotisch-thailändisch ❖ **Service:** Rührig ❖ **Euro-Bedarf:** Für den kleinen Geldbeutel ❖ **Summa summarum:** Frisch vom Wok lecker auf den Teller. Vier rote Schoten!*

KRITIK IN KÜRZE:



* 1 Schote: ranzig, 2 Schoten: durchwachsen, 3 Schoten: engagiert, 4 Schoten: frisch & fein, 5 Schoten: tadellos, 6 Schoten: formidabel

Unschuldig oder zu Recht – im Gefängnis zu sitzen, ist wenig erbaulich. Und selten lecker. Doppeltes Pech, wenn man im Nord-Ostflügel der Freiburger Justizvollzugsanstalt einsitzt, liegt dieser doch an der Kreuzung Stefan-Meier- und Tennenbacher-Straße. Genau an dieser Stelle, nur einen Steinwurf vom im Volksmund „Café Fünfeck“ genannten Knast entfernt, treibt eine feine Rose aus Laos ihre kulinarischen Blüten. In einem ehemaligen Blumengeschäft kocht Somphon Schippers Spezialitäten aus ihrer südostasiatischen Heimat und manchmal, wenn der Wind aus Norden weht, können die leckeren Düfte aus Fernost auch hinter schwedischen Gardinen erschnuppert werden.

Reinen Herzens verlagern wir uns lieber ins Restaurant-Innere. Platz gibt es auch hier wenig, sechs kleine Tische, kein einziger ist belegt. Es ist bitterkalt, Freiburg versinkt im Schnee, und die Rose scheint wenig gedämmt. Egal, bleibt die Jacke eben an. Uns wird auch sofort warm ums Herz, so freundlich werden wir von Frau Schippers empfangen. „Nehmen Sie etwas Scharfes, dann ist Ihnen nicht mehr kalt.“ Weisheiten aus Fernost, das Leben kann so



Foto: © Kai Hockenjos

einfach sein. Zuerst ordern wir eine Portion frittierte „Wan-Tans“ mit süß-sauerer Soße (4,40 Euro) und „Nem Dip“, zwei rohe Frühlingsrollen mit Gemüse und Hühnerfleisch (3,50 Euro), dazu ein Viertel Gutedel (2,50) und ein thailändisches „Singha“-Bier (2,50 Euro). Die fleischgefüllten Teigtaschen sind kein bisschen fetttriefend, sondern angenehm knusprig. Besser schmecken uns die rohen Frühlingsrollen, sehr frisch und belebend mit pikanten Kaffir-Blättern. Noch legen wir Mantel und Jacket nicht ab, das ändert sich allerdings beim knackig servierten Hauptgang. Die „gedünsteten Glasnudeln mit Erdnuss-Sauce, Gemüse und

Rindfleisch“ (6,00 Euro) kommen zusätzlich mit Reis und scharfem Pep daher. Geröstete Chilischoten beim „gebackenen Hähnchenfilet im Sesammantel mit Cashewnüssen“ (6,50 Euro) bringen angenehme Schärfe, die dazu gereichte „Chaeo Mack Phao“-Soße aus elf Zutaten ist ein aromatischer Blumenstrauß asiatischer Kochkunst. Toll, dazu günstig und keine Fertigware! Ein Umzug nach Freiburg Sing-Sing planen wir dennoch nicht – wir kommen freiwillig wieder.

Kai Hockenjos