

SOMMERROLLEN

Das Asiaway in Oerlikon hat umgestellt und setzt nun auch bekömmliche vietnamesische Gerichte auf die Karte.

Von Daniel Böniger

Frittierte, fetttriende Frühlingsrollen aus China kennt in Zürich inzwischen jeder. Doch vietnamesische Sommerrollen sind in unseren Breitengraden wohl eher unbekannt: Zwar besteht deren Hülle ebenfalls aus Reispapier, doch wird dieses nur angefeuchtet und zusammengerollt; sprich das Päckli - gefüllt mit Crevetten, Salat, Reismudeln und Minze - bleibt roh. Eine auffallend leichte Vorspeise, auch wenn sie mit viel Hoisin-Sauce genossen wird.

Serviert werden die beschriebenen Sommerrollen seit kurzem im Asiaway in Oerlikon. Seit rund einem Jahr gibt es die Kombination von Restaurant und Spezialitätenladen; vor kurzem entschlossen sich die Betreiber, das Speiselokal um zwölf auf insgesamt 42 Plätze zu erweitern - und neben thailändischen und chinesischen auch vietnamesische Gerichte auf die Karte zu nehmen: «Obwohl wir ursprünglich chinesische Wurzeln haben, sind meine Geschwister und ich in Vietnam geboren», sagt Restaurantleiterin Xuan Huynh. «Zu Hause essen wir vietnamesische Spezialitäten.»

LEICHT: EIN FRÜHSTÜCK ZUM ZMITTAG

Einen Versuch Wert ist die Nudelsuppe, Pho Bo genannt: Neben Reismudeln schwimmen in einer auffallend mild gewürzten Brühe auch Frühlingszwiebeln und hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, das roh dazugegeben wird - unser Schweizer Weihnachtsgarret Fondue chinoise lässt grüssen. Auf einem zweiten Teller werden dem Gast als Suppeneinlage gefährlich scharfe Birdseye-Chilis gereicht, dazu wiederum rohe Sojasprossen, Thaibasilikum und ein grosszügiger Schnitz Limette. Auch hier fällt auf, wie bekömmlich das Gericht daherkommt. Die Leichtigkeit dürfte damit zu tun haben, dass das Gericht in Vietnam häufig auch als Frühstück genossen wird.

Die vietnamesische Küche entspricht mit den vielen roh verwendeten und damit gesunden Zutaten dem Zeitgeist. Eigentlich ist es geradezu erstaunlich, dass in Zürich bis jetzt noch auffallend wenige Speiselokale dieser asiatischen Kochtradition verpflichtet sind.

[Text vom 08.01.2009]

LESER-RATING



BISHERIGE BEWERTUNGEN

- durban** am 12.01.2009 **★★★★★**
simply fabulous
- sanzinia** am 18.12.2008 **★★★★★**
Asiatisches wird hier herrlich zubereitet
- otistarda** am 26.11.2008 **★★★★★**
Freundliche Gastgeber, gutes Essen, rauchfrei. Empfehlenswert!
- robih** am 12.09.2008 **★★★★★**
Bedienung freundlich. Essen gut und frisch. Preise durchschnittlich
- eviolet** am 13.03.2008 **★★★★★**
Super fein, frisch & dazu noch günstig! Danke!

[» Dieses Lokal bewerten](#)

RESTAURANT, TAKE-AWAY

Asiaway

Schwamendingenstr. 10
8050 Zürich



T: 044 310 80 08

Web: www.asiaway.ch

Leser-Rating: ★★★★★

[Lokal bewerten und gewinnen »](#)



Diese zwei (!) Gerichte haben wir probiert.

PROFIL

Küche

Asiatisch, Vegetarisch

Ambiente

Einfach, ungezwungen

Preise

günstig

Garten/Boulevard

Nicht erwähnenswert

Rollstuhlgängig

Ja

Nichtraucher

Rauchfrei

Plätze

42

Parkplätze

Öffentliche Parkgarage im Haus (Flora Parking)

Kreditkarten

Ja

Essen nach 23 Uhr

Nein

Öffnungszeiten

Mo-Fr 11-14 u. 17.30-22 Uhr, Sa 11-22 Uhr, So geschlossen.

