

Lieblingsorte in der Landeshauptstadt

Vorabdruck Adrienne Braun stellt in ihrem neuen Buch auch den „Goldenen Drachen“ vor, weil er für sie ein Stück Heimat ist.

Man stelle sich vor: Fleischküchle mit Salzkartoffeln oder Rinderlende mit Bohnen. Würde man auf den Tellern gutdeutscher Gaststätten aber das Fleisch weglassen, bliebe eine sehr traurige Angelegenheit übrig. Man bekäme statt Rostbraten nur arme Spätzle mit Zwiebelgarnitur. Und die Maultaschen wären nicht mehr als schlaife Teigklappen.

Die deutsche Esskultur mag es gern groß, klar, entschieden: Hier der saftige Braten, dort die dicken Klöße – und dazu zwei Blumenkohlröschen. Jetzt beginnt die Arbeit, ritsche ratsche, mit viel Tücke das Fleisch zerlegt in kleine Stücke. Nur was sorgsam portioniert, wird in das Mündchen transportiert. Darum darf bei deutschem Essen man das Messer nie vergessen.

In der asiatischen Küche werden die Zutaten dagegen mundgerecht serviert. Würde man bei thailändischen Gerichten das Fleisch weglassen, fiel das gar nicht weiter auf in dem kunterbunten Allerlei, das in curryroter Kokosmilch schwimmt und scharf ist, sehr scharf sogar.

Vor zwanzig Jahren ging man hierzulande gelegentlich zum Chinesen. Bis heute glauben deshalb viele, dass alle Asiaten nichts anderes als knusprig gebratene Ente süßsauer essen würden oder Rind Chop Suey. Eigentlich müssten die Vietnamesen und Thailänder laut protestieren, denn ihre Spezialitäten haben mit Chop Suey so viel zu tun wie Saibling-Filet an Beurre-blanc mit Fish and Chips.

Seit 1990 verköstigen Lehang Do und ihr Mann Trong Think Nguyen im „Goldenen Drachen“ in der Olgastraße ihre Gäste mit gesunden Köstlichkeiten. Hühnerbrustfilet, Schweinefleisch oder Ente mit Gemüse oder Früchten, mit oder ohne Kokosmilch, mit Ingwer oder Koriander – und süßsauer. Das ist, was die Stuttgarter mögen, wobei die Gastleute überzeugt sind, dass die thailändische Küche zwar gut ist, es aber noch eine bessere gibt: die Küche ihrer Heimat Vietnam. Zugegeben, die beiden Gasträume sind nicht gerade schön, aber in jedem Winkel kann man erkennen, dass Lehang Do versucht, das Beste daraus zu machen. Alle zwei Jahre reist das Ehepaar nach Vietnam zur Verwandtschaft, und jedes Mal hat es auf der Rückreise ein Stück Heimat im Gepäck, holzgeschnitzte Figuren oder Bilder.

Stuttgart ist bundesweit führend: Vierzig Prozent der Bewohnerinnen und Bewohner haben Migrationshintergrund. Besonders gut ist die Globalisierung beim Essen gelungen. Selbstverständlich wird heute multikulturell gespeist, Sushi, Döner, Pizza sind zu urdeutschen Gerichten geworden. Aber die thailändische und die vietnamesische Küche sind mehr als eine kulinarische Bereicherung. Denn letztlich kommt hier selbstverständlich auf den Tisch, was Lifestyle-Magazine als neue Trends ausrufen und Hipster meinen, entdeckt zu haben. Vegetarisch? Im „Goldenen Drachen“ ein ganz alter Hut. Vegan? Nicht der Rede wert. Und es wurde schon Tofu serviert, als das hierzulande noch kein Mensch je probiert hatte.

Aber das Beste ist: Die Zutaten sind frisch. Man muss sich nicht einbilden, dass die Köche der hoch gelobten Stuttgarter Restaurants die Spaghetti nero al Sepia selbst einfärben oder der Küchenchef die Fleischküchle von Meisterhand formt. Sogar für Gourmettempel gibt es ein ausgetüfteltes Sortiment an Convenience-Produkten. Je dringlicher Gesundheitsapostel



Wo's der Autorin besonders gefällt: das Haus der Katholischen Kirche, das Römerkastell, die Eselsmühle (im Uhrzeigersinn). Fotos: Stollberg

mahnen, sich frisch zu ernähren, desto mehr Convenience und Tiefkühlkost scheinen die Restaurants sogar auf den Tisch zu bringen. Aufreißen, aufwärmen, aufessen.

Im „Goldenen Drachen“ kann man sich mit eigenen Augen überzeugen, dass frisch und für jeden Gast einzeln gekocht wird. Trotzdem geht es deutlich schneller als in anderen Restaurants. Und gerade weil man die heiß dampfenden Reinsnudeln mit Ei, Gemüse und Tofu so verlässlich flink serviert bekommt, kann man in seiner knappen Mittagspause ganz in Ruhe speisen, entspannt und friedlich wie es der goldene Buddha ist, der mit göttlicher Gelassenheit und dickem Bäuchlein auf der Theke sitzt.

Wenn die Gäste mal wieder im Vorraum Schlange stehen, wenn das Telefon ständig klingelt und die Bestellungen im Sekundentakt eingehen, dann spürt man, dass die beste buddhistische Gelassenheit nicht vor Stresssymptomen schützt. Dann zischt es in den Woks und jagen die Messer über die Bretchen. Trong Think Nguyen und Lehang Do bleiben trotzdem freundlich in ihrer leisen, zurückhaltenden Art. Aufdringlichkeit und Lautstärke scheinen ihnen ganz und gar fremd zu sein.

Große, kräftige Menschen sitzen wie Riesen auf den schlanken Stühlen und fangen wegen der Schärfe der Gerichte an zu schwitzen. Manche bemühen sich sogar,

mit Stäbchen zu essen, so verlockend und verführerisch ist diese fremde, exotische Welt, die doch längst zum Stuttgarter Alltag gehört, ganz selbstverständlich und sympathisch. Natürlich auch, weil es schmeckt. Ganz im Sinne einer alten vietnamesischen Weisheit, die besagt: Das Leben ist zu kurz, um schlechte Suppen zu essen.



Lieblingsorte Stuttgart
Adrienne Braun/Martin Stollberg (Fotos), Emons Verlag Köln, 184 Seiten, 19,95 Euro

Die Hessin übt gern Schwäbisch

Lesung Adrienne Braun hat bei Wittwer „Lieblingsorte Stuttgart“ vorgestellt, in dem sie den neuen Geist der Stadt ergründet.

Stuttgart, davon ist Adrienne Braun überzeugt, hat nichts mehr mit der Stadt der neunziger Jahre zu tun. In ihrem neuen Buch wollte die Journalistin und Kolumnistin Bilanz ziehen, was das heutige Stuttgart ausmacht. Am Donnerstagabend wurde „Lieblingsorte Stuttgart“ im Buchhaus Wittwer vorgestellt. Im Gespräch mit Tim Schleider, der das StZ/StN-Kulturressort leitet, erklärte Adrienne Braun, dass in der Stadt „ein neuer Geist weht“ – was man an der Verkehrspolitik, aber auch an Einrichtungen wie dem Jungen Ensemble Stuttgart ablesen könne.

Stuttgart ist „sympathisch widersprüchlich“, meint die Autorin, zu deren Lieblingsorten die Karlshöhe gehört, die „zutiefst demokratisch“ sei, oder die Uhlandshöhe. Das Porschemuseum fände sie ohne Autos allerdings noch schöner.

Wirklich angekommen sei man in einer Stadt aber letztlich erst, wenn man in der Sprache zu Hause sei, meinte die gebürtige Hessin. Deshalb hat sie ein Kapitel dem Schwäbischen gewidmet und führte ihrem amüsierten Publikum vor, wie sie regelmäßig übt, „Fernsäh“ zu sagen oder „I han beim Bäcker n Däng troffa.“ StZ



Stuttgart-Expertin Braun mit Tim Schleider im Buchhaus Wittwer. Foto: Lichtgut/Piechowski

Hermann für Straßenausbau

Verkehr Der Verkehrsminister macht sich für eine Verbreiterung der Nord-Süd-Straße stark.

Nachdem insbesondere die Stuttgarter Grünen jahrelang politischen Widerstand gegen einen Ausbau der Nord-Süd-Straße zwischen Vaihingen und Möhringen geleistet haben, ist nun der grüne Landesverkehrsminister Winfried Hermann davon überzeugt, dass ein Ausbau des Autobahnzubringers sinnvoll sei. „Die Schwierigkeiten auf der Nord-Süd-Straße wurden schon länger an mich herangetragen und sind mir bekannt“, erklärte Hermann am Donnerstag. Nach seiner Einschätzung könnte ohne zu große Verzögerung insbesondere eine Entlastung im Kreuzungsbereich Nord-Süd- und Vaihinger Straße durchgeführt werden.

„Eine Ausweitung in diesem Bereich halte ich für möglich, damit Blockadeverkehr vermieden wird und die Kfz-Ströme besser abfließen können“, betonte er. Hierbei müsse auch die Zu- und Abfahrt mitbedacht werden, um dem Problem des Rückstaus auf die A 8 zu begegnen.

Die ursprünglich als Umgehungsstraße für Möhringen und Vaihingen konzipierte Route hatte sich in den vergangenen Jahren auch wegen des zunehmenden Verkehrs ins Gewerbegebiet rund um die Vaihinger Industriestraße als Nadelöhr entpuppt. CDU, FDP und Freie Wähler im Gemeinderat plädieren schon länger für einen Ausbau. Die Grünen im Rat dagegen hatten eine Aufweitung der Straße vor den letzten Etatberatungen noch abgelehnt.

Minister Hermann plädierte zugleich für ein Verkehrliches Gesamtkonzept im Bereich Vaihingen/Möhringen und warnt vor der Hoffnung, man könne die Verkehrsprobleme in diesen Stadtbezirken und auf den Fildern allein mit Maßnahmen für die Straße lösen. Dazu brauche es auch den ÖPNV und die Schiene. bra

ENGPASS AUF DEN FILDERN



Bad Cannstatt

Mann stürzt bei Abfahrt der Bahn

Ein Mann, der am Dienstagabend vergeblich versucht haben soll, in eine bereits abfahrtsbereite S-Bahn zu steigen, stürzte in Bad Cannstatt auf dem Bahnsteig und erlitt Verletzungen. Laut Bundespolizei soll der 51-jährige vergeblich versucht haben, die geschlossenen Zugtüren zu öffnen. Als die S-Bahn der Linie 1 in Richtung Kirchheim losfuhr, geriet der Mann ins Torkeln, prallte gegen die Bahn und stürzte. Ein Passant zog ihn aus der Gefahrenzone. Das Gleis war bis gegen 23.11 Uhr gesperrt. ceb

Special Shopping

19.11.2016

zum Tag der offenen Tür bei WALTER KNOLL

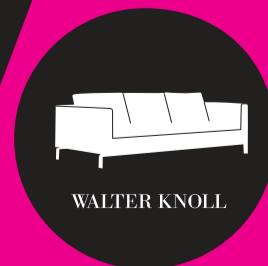
Mit Spezialangeboten auf WALTER KNOLL Produkte / nur am 19.11.16



WALTER KNOLL

architäre

barbara benz einrichten



WALTER KNOLL

Special Shopping

19.11.2016

Im Rahmen des Tag der offenen Tür bei WALTER KNOLL erhalten Sie im Designmöbel-Outlet bei Kauf eines Walter Knoll Produktes nochmal einen Sonderrabatt. Nur am 19.11.2016!

designmöbel outlet by architäre