

Vor gut vierzig Jahren eroberte die asiatische Küche die Schweiz. Gemeint ist nicht das von Mövenpick erfundene Riz Casimir, mit dem dann die Kunstfigur Betty Bossi vor einem halben Jahrhundert eine wohltdosierte Prise Exotik in hiesige Haushalte brachte. Der Boom der Chinarestaurants setzte erst in den achtziger Jahren ein, mit Stäbchen, Glückskeksen, roten Lampions. Verantwortlich dafür waren Chinesen, die nach dem Krieg aus Vietnam geflohen waren.

Bis die vietnamesische Kochkunst selbst hier Fuss fasste, sollte es noch

## CO CHIN CHIN BRASSERIE

Wiesenstrasse 1, 8008 Zürich  
Sonntags geschlossen  
Telefon 044 515 99 77

etwas dauern. Inzwischen hat sich ihre eigenständige Kombination aus Bekömmlichkeit und Raffinement, aus chinesischen und französischen Einflüssen eine Fangemeinde erobert, gerade in Zürich. In Wiedikon gibt es seit einem Vierteljahrhundert das «Petit Saigon», etwas später kam das «Saigon» hinzu, buchstäblich eine Tochterfirma: Gegrün-

det hatte es Sabrina Rhomberg, deren Mutter Nhan Marbacher-Vo die «Saigon»-Wirtin ist.

2016 dann eröffneten Rhomberg und Fabio Gardoni an der Gasometerstrasse das «Co Chin Chin». Und in der ehemaligen Autowerkstatt in Zürich West nahm die vietnamesische Küche hier so richtig Fahrt auf: Das Angebot war von Anfang an ein Renner.

Seit zwei Jahren gibt es einen Ableger im Seefeld: Die «Co Chin Chin Brasserie» – «Cochinchine» nannten die französischen Kolonialherren einst Südvietsnam und Teile Kambodschas – verströmt zwischen petrolfarbenen Wänden einen Hauch von Indochine. Das Interieur ist gestylter als das Original im Kreis 5 mit seinen alten Sprossenfenstern, das einen leicht provisorisch wirkenden Charme verströmt. Beide Lokale sind oft voll, gerade das im Seefeld auch mittags, und folglich nicht leise. Und doch steht die Betriebsamkeit diesen Orten gut an.

Die ausschliesslich vietnamesische Crew um die Chefköchin Lien Nguyen zündet im Seefeld ein eurasisches Feuerwerk zu moderaten Preisen. Die Karte ist eine Wundertüte, das Angebot gerade so gross, dass es noch nicht als ausufernd gelten muss. Als Einstieg bieten sich feine Sommerrollen (Fr. 7.50) an

## TISCH ODER THEKE

# Chin-chin auf den Fernen Osten

*Von Urs Bühler*

oder das köstliche Ga Nuong la Chanh (Fr. 16.50). Das sind Spiessli aus knusprig gebratenem Poulet – wie alles verwendete Fleisch aus der Schweiz stammend – in Kaffirlimettenblättern, die ihren betörenden Duft verströmen.

Als leichtes Sommergericht empfiehlt sich etwa gebratenes Rindfleisch mit Wasserspinat (Fr. 29.50), der inzwischen auch hierzulande angebaut wird. Er ist auch separat (Fr. 14.50) erhältlich, überhaupt sind die Beilagen ein schönes Kapitel für sich. Es reicht vom preisgünstigen Schälchen Jasminreis (Fr. 3.50), der bei vielen Gerichten inbegriffen ist, bis zu knusprigen, aromatischen Süsskartoffel-Frites (Fr. 12.50), die auch einfach so zwischendurch ein Genuss sind. Prima schmeckt hier natürlich auch die Pho (ab Fr. 26.50), dieses in Vietnam traditionell als Frühstück genossene Soul-Food unter den Suppen, das nicht nur gegen den Winterblues hilft.

Die Freude hört bei den Desserts keineswegs auf: Der Cheese-Cake (Fr. 9.50) mit frisch darüber verteiltem Passionsfruchtmark gehört zu den besten der Stadt, der Boden von hinreissender Textur und der cremige Belag mit verführerischem Schmelz. Che Dau (Fr. 8.50) wiederum ist eine Art Milchreis-Variante: Klebreis mit weissen Bohnen,

Erdnüssen und einer Schicht eingedickter Kokosmilch. Oder man bestellt einfach eine wunderschön aufgefächerte Ananas-Spalte mit Chili-Salz (Fr. 8.50).

Dass dieses Lokal so besuchenswert ist, hat aber ebenso mit dem Service zu tun, der gerade auch bei diversen Take-away-Besuchen stets überzeugt hat. Der souveräne deutschstämmige Chef verbindet dabei verblüffende Effizienz mit Gastfreundlichkeit und behält siebenteilige Bestellungen im Kopf, selbst wenn der Laden brummt. Einmal bringt er dem Wartenden ungefragt ein Glas Wasser mit Eis und Zitrone, ein anderes Mal stellt einer der Angestellten mit vietnamesischen Wurzeln an einem Hitzetag Eistee hin, obwohl nur ein paar Häppchen zum Mitnehmen geordert worden sind. Es sind Details, die zählen.

Ja, selbst Take-away macht hier Spass. Während man für einige Minuten wartend in die inspirierende Umgebung eintaucht, kann man natürlich auch an einem der hervorragenden Cocktails nippen – etwa dem vollmundigen «Viet-Negroni» (Fr. 16.–), der seinen Charakter einer Infusion aus Ingwer, Sternanis und Zitronengras verdankt. Auch den haben wir schon zum Mitnehmen bestellt, der Chef gab ungefragt Eiswürfel in einem separaten Becher mit. Chin-chin!