

# Überblick - Düsseldorf geht aus 2007-2008

deln mit Pfefferkrustensteak in den Mund balanciert (9,80 Euro). Die beiden Deutschen, die sie begleiten, erzählen ihr, dass sie hier regelmäßig mittags essen und dass dieses Gericht, das neben den Teigwaren und dem würzigen Rindfleisch noch mit Sellerie, Karotten, Ingwer, Knoblauch und Sojasauce aufwartet, zu ihren Lieblingspeisen gehört. Sowas wie das MoschMosch, so die Spanierin genüsslich stäbelnd, hätte sie zu Hause auch gern gleich um die Ecke. Auch wir haben seit der Eröffnung im Sommer 2006 häufiger hier gegessen, haben uns durch die leckeren kleinen, klassisch-asiatischen Vorspeisen genascht, die hier für kleines Geld gereicht werden: Edamame (knackig wie beim Japaner), Kim Chi (scharf wie beim Koreaner), Spinat mit Sesamsauce (lecker!) und Miso-suppe gibt's in vergleichsweise großen Portionen für jeweils drei Euro; Gyoza, die japanischen Teigtaschen, Wantans in Suppe und kalte Reispapierfrühlingsrollen in vegetarischen und Fleisch-Varianten für 3,50 bis 4,50 Euro, Hühnchen-Saté für ebenfalls

4,50 Euro. Auch der „kleine“ Thai-Salat ist ganz groß; er vereint stets strotzfrische, farbenfrohe und fein geschnittene Gemüse – Karotten, Gurken, Paprika, Rucola, Spinat, Sprossen, Zuckerbohnen, Minze, Koriander – mit einem aromatischen asiatischen Dressing. Wie auch die anderen Salate (z.B. Glasnudel- und Chinakohlsalat) schlägt diese sättigende Portion mit nur fünf Euro zu Buche; eine große kostet 8 bis 8,50 Euro. Heute sind es die Thai Noodles, die uns die Mittagspause versüßen. Die kommen aus dem Wok mit Karotten, Pilzen, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Limetten, Knoblauch und – dem Küchenchef sein Dank – mit nicht allzu vielen Erdnüssen in die Schüssel, die nun vor mir steht, so dass die schöne milde Schärfe von Ingwer und Knoblauch nicht überdeckt wird. Für 6,80 Euro eine wahrhaft stattliche Portion, die man noch mit Huhn oder Meeresfrüchten anreichern (gegen 1,50/2,50 Euro Aufpreis) und mit den auf dem Tisch bereitstehenden Saucen ganz nach Geschmack nachwürzen und -schär-

fen kann. Gebratene Nudeln gibt es außerdem noch mit Chili-Rinderfilet oder vegetarisch mit Tofu, und auch ein Rotes Thai Curry ist zu haben, natürlich ebenfalls mit Nudeln (6,80-9,80 Euro). Diese machen bekanntlich glücklich, und sind sie wie hier hausgemacht (aus Weizenmehl), noch ein bisschen glücklicher. Und der geneigte Shopping- und Mittagspäusler freut sich darüber, dass die heiß geliebten Teigwaren hier mal nicht italienisch, eingedeutscht oder irgendwie mediterran auf den Tisch kommen, sondern eben gebraten, oder – an kalten Tagen und besonders lecker – in Form von dampfend heißen Nudelsuppen (Ramen). In Japan gelten Ramen als „Quelle von neuer Energie und Jugendlichkeit, sie werden als Grundstein für die hohe Lebenserwartung in Japan angesehen“ – so zumindest steht es auf den kleinen Flyern, die hier überall auf den Tischen herumliegen. Ramen sollen – auch das ist hier zu lesen – schlank und schön machen. Wen wundert's also, dass hier mal wieder jeder Tisch besetzt ist? Schließ-

lich gibt's die Supersuppen in vielen Varianten, abwechslungsreich, mit gesunden Zutaten (die Nudeln stets frisch gemacht aus Weizenmehl; die Suppen mit oder ohne Fleisch, aber immer mit viel Gemüse) und so wunderbaren Namen wie „Morgensonne“, „Glücksgefühle“ oder „Frühlingserwachen“. Schlank und schön? In jedem Fall wärmen sie und machen ziemlich satt; die teuerste heißt „Meeresrauschen“, weil darin Jakobsmuscheln, Garnelen und Sepia schwimmen. Und die ist für normale Mägen kaum zu bewältigen, aber stets frisch und superlecker (6,90-9,80 Euro). Dazu gibt's beinahe alles zu trinken, was der Durst begehrt; Softdrinks, auch Bionade, Bierchen und sogar recht guten Wein. Die schlichte Einrichtung aus hellem Holz mit roten Farbtupfern – Stehtische mit Barhockern im Raucher-, Sitztische im Nichtraucherbereich – wirkt frisch und aufgeräumt. Ergo: Eine tolle neue Alternative für die leichte Mittags- und Shoppingpause; preiswert, frisch, gesund und gut – für uns im Moment die Num-

mer eins für Pausen in der Stadtmitte. Wo sonst gibt's selig machende Nudeln und wohltuende Suppen durchgehend, auch nachmittags um fünf? Eben. – Auch Take-away. *mv*  
[www.moschmosch.com](http://www.moschmosch.com)  
Kö-Galerie, Eingang Grünstraße,  
Fon 5 69 41 66  
täglich 10-23, Küche ab 11 Uhr  
MASTER/VISA/Electronic Cash  
HG 5-10 Euro  
Nichtraucherbereich  
Steinstraße/Königsallee; U70,  
U74, U75, U76, U77, U78, U79  
DIE NEUEN  
SHOPPING PAUSE RANG 8

## MoschMosch

*Nudel(suppe)n asiatisch*

Die Spanierin, die mit uns an dem hohen Tisch und wie wir auf einem Barhocker sitzt, ist begeistert: „Muy rico“, sehr lecker, sagt sie begeistert, als sie mit Stäbchen ihre gebratenen Udon-Nu-