

TEST DER WOCHE

Asiatischer Genuss am Raschplatz

Wer es asiatisch mag und vielleicht manchmal ein bisschen schärfer, ist am Raschplatz goldrichtig. Im März hat im ehemaligen Spielbank RP 5 das Noosou eröffnet.

VON
CHRISTOPH DANNOWSKI

Ambiente: Eine wechselvolle Geschichte hat diese Immobilie in direkter Nachbarschaft der Programmkinos am Raschplatz hinter sich. Zuletzt versuchte hier das Prachtstück-Team, Fleisch für bis zu 100 Euro pro Teller an den Gast zu bringen. Was sich als (zu) schwierig erwies zwischen Spielbank und Disko. Das Noosou (für noodles & soups) hat den großzügigen Gastraum (140 Plätze) übernommen und trendy auf asiatisch getrimmt – chinesische Schriftzeichen an der Wand, verspielte Leuchten. Ein wenig kühl vielleicht, aber modern. Pfiffig die Holzkästen mit europäischem Besteck und Einwegstäbchen auf den Tischen. Der Blick auf die Betonburgen draußen ist kein Geschenk, dafür liegt das Noosou zentral und darf auf Laufkundschaft hoffen.

Publikum: Dieser Abend (1. Mai) ist ein wirklich warmer und ein Feiertagsabend dazu. Biergärten mögen da ein besseres Geschäft machen als ein Restaurant am Raschplatz, dennoch: Draußen sind drei Tische, drinnen fünf belegt. Eine Familie, zwei Freundinnen, drei Kumpel und fünf Paare. Jüngere Gäste scheinen sich eher ange-



KEIN STANDARD-ASIATE: Duyet Khanh Tran serviert im Noosou am Raschplatz unter anderem raffinierte Nudeln und Suppen.

Foto: Decker

zogen zu fühlen als ältere – wie im Ableger Noosou express in der Niki-Promenade.

Service: Man darf die typisch asiatische Zurückhaltung nicht als Desinteresse interpretieren. Unser Kellner ist flink, freundlich – und ansprechbar. Gern erzählt er auf Nachfrage, dass er aus Malaysia ist und die Kollegen aus Vietnam und Thailand stammen und dass das Essen hier ein Mix und Best-of der asiatischen Küche sei, wenngleich nicht so scharf gewürzt wie dort. „Das würden die Deutschen nicht so mögen“, meint er verschmitzt. Vermutlich auch nicht vertragen. Die Getränke (0,75 Liter Wasser für 4,90 Euro, Rhabarberschorle für 2,90) kommen sofort, die Vorspeisen nach 15, die Hauptspeisen nach 40 Minuten. Nach 70 Minuten sind wir gut bedient. So soll es sein.

Essen und Trinken: Nudeln, Suppen und Sushi – mit diesem Trio verdient das Noosou sein Geld. Die Positionen 1 bis 61 sind Suppen und Currys vorbehalten, von 101 bis 206 ist in der Speisekarte alles Sushi. Nach-

speisen gibt es nicht, wir atmen auf: Die Kalorienbombe hinterher fällt also aus.

Wir halten uns an die warmen Gerichte und beginnen mit einer Kokos-Curry-Suppe (2,90 Euro) und Gyoza (4,20 Euro). Die sechs angebratenen Teigtaschen sind mit Schweinemett gefüllt und werden mit Salat und einem Dip-Schälchen voller Soja-Essig gereicht. Ein Volltreffer, der gut abgeschmeckt ist und Appetit auf mehr macht, aber nicht satt. Die Suppe mit Kokosmilch, Hähnchenfleisch und Bambus entfaltet ihre Schärfe erst hinten im Gaumen und ist ein Hochgenuss. Wir teilen wir uns den Saigon-Nudelsalat (7,90 Euro), eine Kreation aus einem Berg Reismudeln, Salatbett und vietnamesischen Frühlingsrollen. Abgeschmeckt wurde mit Koriander und Erdnüssen, die süße Soja-sauce mit Möhrchenschntzel und ein wenig Chili passt perfekt. Leicht und lecker, unser Zwischengang.

Bei der Wahl der Hauptgerichte helfen Peperoni-Symbole in der Karte. Eine rote Schote

bedeutet „pikant“, zwei heißt „scharf“. Wir entscheiden uns beide für scharf.

Meine Frau ist mit ihrem Green Curry Chicken (7,90 Euro) mehr als zufrieden. Das zarte Hähnchenfleisch erscheint in einer Art XXL-Kaffeetasse und schwimmt in grüner Curry-Kokosmilch mit frischen Auberginen, Bohnen und Bambus. Das ist einfach gut und wieder ein leichtes Vergnügen, das einem nicht den Nachtschlaf raubt.

Ich habe mich für Kantonesische Bratnudeln entschieden, das sind hausgemachte und im Wok geschwenkte Eiernudeln mit Hähnchen und Cashewnüssen. Für 8,50 Euro eine mächtige Portion, die mich an Grenzen bringt. Geschmacklich okay, aber zum ersten Mal an diesem Abend erinnert mich etwas an den Chinesen von nebenan.

Fazit: Wer den Raschplatz als

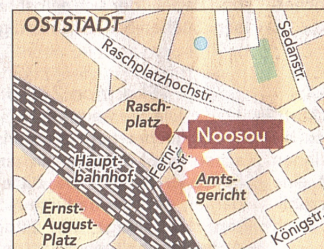
Umgebung akzeptiert, wird im Noosou seine Gaumenfreunden haben. Ein neuer Asiate mit Pfiff, besonders das Preis-Leistungs-Verhältnis ist prima.

Ambiente: ★★★★★
Service: ★★★★★
Essen und Trinken: ★★★★★

MENGE	ARTIKEL/BEZEICHNUNG	SUMME
1x	0,33 Rhabarber	2.90
1x	0,75 Apollini-Selectio	4.90
1x	3 Gyoza	4.20
1x	9 Kokos-Curry-Suppe	2.90
1x	11 Saigon Nudelsalat	7.90
1x	23 Green Curry Chick	7.90
1x	37 Kanton. Bratnudel	8.50
Nettobetrag 19.00%		32.94
Enthaltene MwSt. 19.00%		6.26
Euro:		39.20

Ja		Nein
<input checked="" type="checkbox"/>	Für Kinder geeignet?	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Hunde willkommen?	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Barrierefrei?	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Raucherzimmer?	<input checked="" type="checkbox"/>
Wie bezahlen?		

bar, EC, Kreditkarten (Amex, Eurocard)



Noosou

Raschplatz 5
30161 Hannover
Telefon 0511/228 00 80
Geöffnet täglich ab 12 Uhr, warme Küche bis 23 Uhr.

www.noosou.de