Züritipp Stadtblog

Reda El Arbi am Samstag den 16. März 2013

# Züri-Gschnätzlets in Angkor Wat

Hervorragend: Züri-Gschnätzlets in Kambodscha.

Mitten in Südostasien stosse ich auf das Gerücht, dass man in Siem Reap, bei Angkor Wat, der berühmtesten Tempelanlage Kambodschas, **Züri-Gschnätzlets essen kann.**Da die Kunde aber von einer in Bangkok lebenden Schaffhauserin kommt, muss das natürlich erst verifiziert werden. **Kann ja jeder behaupten, sein Geschnetzeltes sei ein zürcherisches.**

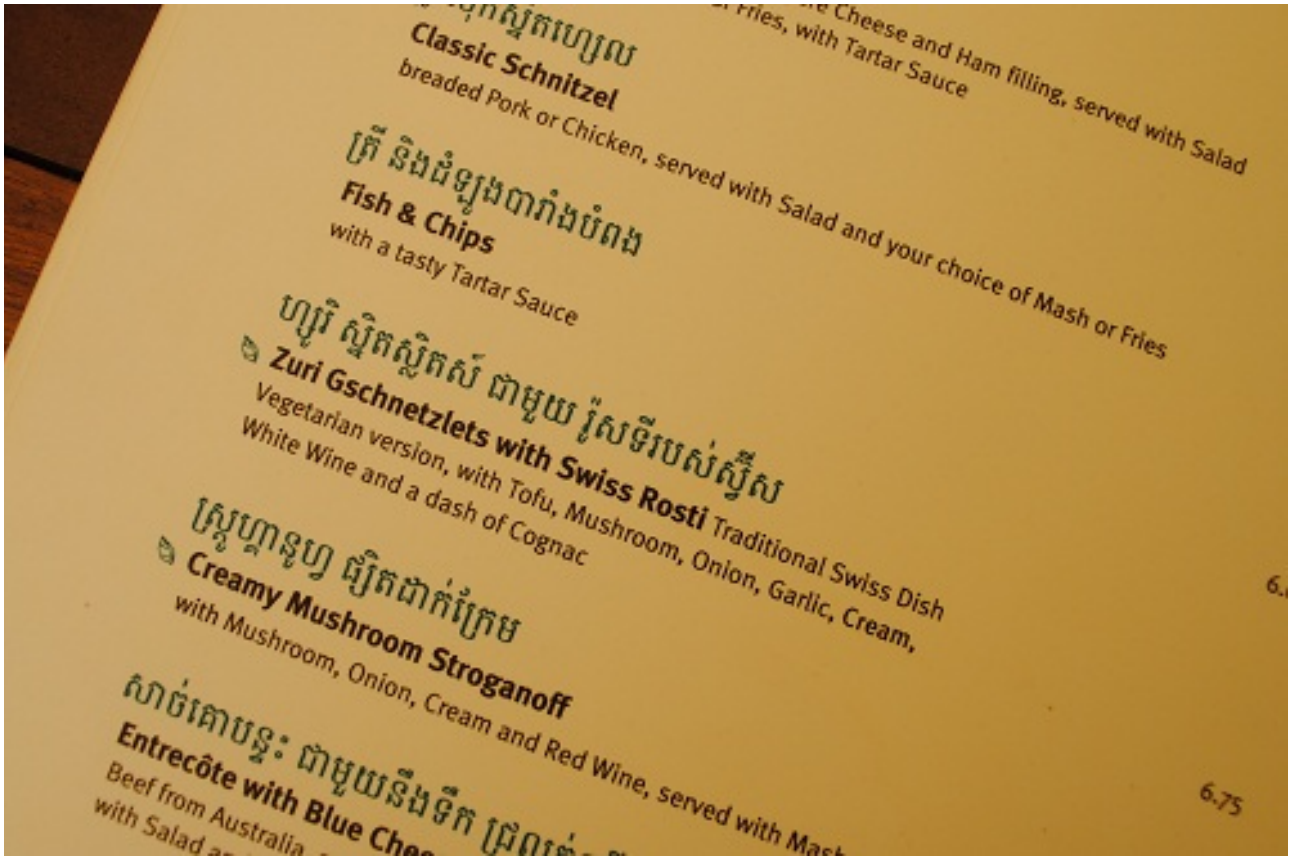
Also, auf nach Siem Reap. Nach zehn Stunden Busfahrt ab Bangkok erreiche ich das kambodschanische Städtchen Siem Reap. Und als Erstes stehe ich vor dem Restaurant Haven (Hafen), das von drei Schweizern, **zwei davon mit St. Galler Migrationshintergrund,** geführt wird. Sie bieten hier Ausbildungen im Gastgewerbe für junge Kambodschaner an, meist ehemalige Strassenkinder, die so eine Chance bekommen, sich eine eigene Existenz aufzubauen.

Nun, ich war hier, um die Echtheit des Zürcher Geschnetzelten zu überprüfen. Zuerst nehme ich zwei der Verantwortlichen unter die Lupe. **Sie würden also auch im Chreis 4 als waschechte Zürcher Hipster durchgehen:** Nerdbrillen, Tattoos und modisches Understatement plus Umhängetasche. So weit, so gut.

Nun, ich setze mich hin, und da erscheint, wie aus heiterem Himmel, eine kambodschanische Serviceangestellte, bringt mir die Karte, erkundigt sich nach meinem Getränkewunsch und erfüllt ihn sogleich. **Schnell, freundlich, zurückhaltend.** Ich bin beeindruckt.

Ich bestelle mein Geschnetzeltes mit Rösti und erwarte nicht allzu viel. Einige Minuten später erscheint mein Gericht. Und es sieht schon ungeheuer lecker aus. Der Chef entschuldigt sich, **weil die Rösti nicht ganz rund ist.** Naja, ich hätts nicht gemerkt, wenn ers nicht erwähnt hätte.

Danach ist von mir nichts mehr zu hören, bis der Teller leer ist. Es ist das beste Zürcher Geschnetzelte, das ich seit Jahren gegessen habe. Ehrlich. Die Rösti ist aussen knusprig und innen saftig, die Sauce ist reich, ohne mastig zu sein, genau richtig in der Würze.



So schreibt man Züri-Gschnätzlets auf Khmer.

Vielleicht, um vor Augen zu führen, wie gut es wirklich war: Ich bin kein Vegetarier, ich verabscheue normalerweise Tofu-Gerichte.**Mein Zürcher Geschnetzeltes war aber mit Tofu zubereitet** (man kann es natürlich auch mit Fleisch bestellen), und es war mir total egal. Selbst Kalbsgeschnetzeltes hätte den Geschmack nicht noch besser machen können. Fazit: Ein Züri-Gschnätzlets, das mich sogar Tofu vergessen lässt, ist mehr als erstklassig. Da könnte noch manche Zürcher Beiz was lernen.

Apropos «was lernen»: Das kambodschanische Serviceteam, alles Jungs und Mädchen mit schwierigem Hintergrund, haben erstklassige Arbeit geleistet. Wirklich hervorragend. So gut, dass ich mir überlege, ein soziales Hilfswerk auf die Beine zu stellen, welches es Zürcher Serviceangestellten ermöglicht, **nach Kambodscha zu gehen und im Haven ein Training zu absolvieren.**

Fünf von möglichen fünf Sternen von mir für diese wirklich spezielle kulinarische Erfahrung. Ach ja: Das Menü mit Getränk und gutem Kaffee zum Abschluss: 10 Franken (11 Dollar), was auch in Kambodscha ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ist.

*Hier gibts mehr zum Restaurant und dem Projekt Haven*

Kein Schweizer an den Pfannen: Die kambodschanische Küchencrew macht alles. Und das extrem gut.