

Quán 99: Authentic Vietnamese Cuisine



Das Restaurant in den Abendstunden

Zu meinem heutigen 63. Geburtstag habe ich einmal außer Haus gegessen. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Die Restaurantbesuche haben in den letzten Jahren wirklich drastisch abgenommen. Zum einen koche ich gern und Sie verlassen sich auf mich mit den neuesten Genusskreationen. Zum anderen war der Geldbeutel in den letzten Jahren meistens leer und es hat nicht zu einem üppigen Essen in einem Restaurant gereicht. Das Geld ging eben für die übrigen, eher lebensnotwendigen Lebenshaltungskosten weg, wie für Strom, Wasser, Telekommunikation und natürlich Lebensmittel.

Nun habe ich mir für heute zu meinem 63. Geburtstag aber

vorgenommen, in einem guten, vietnamesischen Restaurant essen zu gehen. Zur Feier und Abrundung des Tages. Denn es haben sich im letzten Jahr einige Änderungen ergeben, so dass ich heute mit ganz anderen Vorzeichen essen gegangen bin.

Zum einen habe ich vor 2 1/2 Monaten mein Auto verkauft. Und bin nun seit 45 Jahren das erste Mal ohne Auto unterwegs. Ich bin mit dem Fahrrad zum Restaurant gefahren. Der Verkauf meines Autos, das ich wahrlich nicht mehr brauchte und das ich vielleicht 10 Mal im Jahr genutzt habe, hat mir nun folgendes beschert: Ich habe genügend Geld für bisher zu teure Dinge zur Verfügung, kann mir einiges leisten und habe daher heute auch im Restaurant gegessen. Bei über 1.200 € im Jahr, die mich mein Auto an Steuer, Versicherung, TÜV, Reparatur und Benzin gekostet hat, ist das ja auch kein Wunder. Dieses Geld finanziert nun genughtuend andere Projekte. Und nebenbei ist der Verkauf des Autos auch mein Beitrag zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit, denn ich gehe zu Fuß, fahre Fahrrad, nutze den ÖPV oder miete mir notfalls ein Auto per Carsharing. Das ist also die erste Änderung, die ich ins neue Lebensjahr mitgenommen habe.

Zum anderen bin ich jetzt in einem Alter, in dem man die 3. Zähne trägt. Bisher war ich noch sehr unansehnlich und nicht vorzeigbar, weil mir eine Menge maroder Zähne, die ausgefallen waren, im Gebiss fehlten. Jetzt bin ich guter Dinge und vorzeigbar, da ich zumindest einmal provisorische 3. Zähne trage. Die endgültigen 3. Zähne liegen schon beim Zahnarzt bereit. Schon aus diesem Grund war der Restaurantbesuch durchaus machbar.



QUÁN 99

AUTHENTIC VIETNAMESE CUISINE

EILBEKER WEG 199
22089 HAMBURG

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo.:	Ruhetag
Di. - Fr.:	12:00 - 16:00 17:30 - 22:00
Sa.:	12:00 - 24:00
So. & Feiertage :	13:00 - 22:00

Die Speisekarte

Die Lesebrille, die ich jetzt auch zum Alter passend trage, habe ich zwar schon ein paar Jahre. Aber ich war damit noch nicht essen. Und habe sie getragen bzw. musste sie tragen, um

die Speisekarte zu studieren und mir ein Gericht auszusuchen.


Das sind so die einschneidendsten Ereignisse bei meiner Person, die sich für das neue Lebensjahr geändert haben und die mir im Restaurant beim Essen einfielen.

Eines natürlich auch noch. Mein Smartphone. Ich saß heute wirklich wie der waschechte Foodblogger am Tisch im Restaurant, studierte die Speisekarte, fotografierte sie, aß meine Suppe, fotografierte sie vorher, und aß dann mein Hauptgericht, eine Nudelbowl, und fotografierte sie vorher ebenfalls. Noch dazu kamen jeweils ein Foto vom alkoholfreien Bier, von der Deckkarte der Speisekarte und zum besseren Verständnis und Auffinden für Sie das Restaurant von außen.

Haben Sie übrigens schon einmal Paare beim Besuch eines Restaurants beobachtet? Sie verhalten sich wie auch der allgefällige Spaziergänger oder Fussgänger, der Ihnen auf dem Gehweg entgegen kommt. Kopf tief geneigt und ins Smartphone vertieft, auf dem er nur herumdaddelt, sonst aber nichts wahrnimmt. Man kann immer nur froh sein, wenn diese Personen einen noch wahrnehmen und nicht einfach umrennen. Und so waren heute auch die beobachteten Paare im Restaurant. Eine neue „Kommunikationskultur“ beim Essen und in Restaurants entsteht. Anstelle sich zu unterhalten und den Abend und das Essen zu genießen, versinkt jeder für sich allein in sein Smartphone und daddelt darauf herum. WhatsApp, YouTube und Konsorten sind eben immer wichtiger als das Gegenüber.

Es gibt aber noch einige andere Gegebenheiten, die sich in meinem Umfeld ergeben haben, aber diese sind nicht so von der freundlichsten Sorte. Mein Bruder kämpft seit Jahren mehr erfolgreich gegen eine Krebserkrankung. Und meine Mutter ist mit 94 Jahren und fortschreitender Demenz seit einem Jahr im Pflegeheim. Die Reihen der Verwandtschaft dünne sich eben sichtlich aus, irgendwann bin auch ich an der Reihe. Und dann sind nur noch wenige Söhne und Töchter von meinem Bruder und mir übrig.

Suppen

10. **SÚP MIẾN GÀ** Hähnchen Suppe - Chicken Soup
glasnudelsuppe mit hähnchen, lauchzwiebeln, champignon, sojasprossen und karotten
glass noodles soup with chicken, onions, mushroom, soy sprouts and carrot 4,5
11. **SÚP SỮA DỪA** kokos Suppe - Coconut Soup
kokosnusssuppe mit champignon, tomaten, karotten, zucchini und kräutern, dazu:
coconut soup with mushroom, tomatos, carrots, zucchini, herbs and:
- A. Hähnchen / *chicken* 4,5
 - C. Garnelen / *shrimps* 5,5
 - D. Tofu  4,5
12. **SÚP TÔM CHUA** Garnelen Suppe - Shrimps Soup
süß-sauer-suppe mit garnelen
sweet-sour-soup with shrimps 6
13. **SÚP WAN-TAN** Wan-Tan Suppe - Wan Tan Soup
wan-tan suppe mit champignons, pakchoi, zucchini, frühlingzwiebeln
wan tan soup with mushrooms, pak choi, zucchini, onionns 5,5

Suppe Nr. 11

Jetzt jedoch zum kulinarischen Teil des Restaurantbesuchs, ich habe ein asiatisches Restaurant gewählt, das auf dem Dulsberg in Hamburg liegt. Der Dulsberg gehört zum Bezirk Wandsbek. Man sagt zwar auf dem Dulsberg, weil eben ein Berg. Aber im flachen Land in Hamburg sind das vielleicht 10–20 Höhenmeter, die diesen Berg ausmachen. Also nichts weltbewegendes.



Hauptgericht Nr. 26

Das Restaurant bietet authentische vietnamesische Küche. Ich kenne die vietnamesische Küche nicht sehr gut und ließ mich gern überraschen. Zuvor habe ich den Kellner, ein Vietnameser, noch gefragt, was denn der Name des Restaurants bedeute. Quán 99. Er sagte mir, das Wort „Quán“ sei vietnamesisch und bedeute einfach „Restaurant“. Somit lautet der Name der Gaststätte „Restaurant 99 – Authentische vietnamesische Küche“.

Als erstes gab es einmal ein alkoholfreies Bier, Marke Becks.



Das leckere, alkoholfreie Bier

Als zweites entschied ich mich als Vorspeise dann für die Kokosmilch-Suppe (Nr. 11) und wählte als eine der Zutaten Garnelen aus. Davon befanden sich auch zwei sehr große davon in der Suppe. Die Suppe schmeckte lecker nach Kokosmilch. Hatte einen leichten Chilitouch. Und vermutlich war auch eine leichte Zitronen-/Limettennote darin. Also insgesamt wirklich sehr gut.



Die Suppe

Als Hauptgericht wählte ich dann die Nudelbowl mit gegrilltem Schweinefleisch (Nr. 26). Die Nudelbowl bestand aus feinen, schmackhaften Reisnudeln. Dazu Sojabohnensprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Salat. Und als Hauptzutat gab es dann das erwähnte gegrillte Schweinefleisch in einer feinen, dünnen Brühe. Letztere hatte wie die Suppe auch einen kräftig scharfen Nachgeschmack nach Chili. Und auch eine leichte Zitronen-/Limettennote vermeinte ich zu schmecken. Der Hauptbestandteil der Brühe war vermutlich eine feine Gemüse- oder auch Hühnerbrühe. Das Schweinefleisch mit der Brühe gab man nach und nach über die Zutaten in der Bowl und aß dies dann alles zusammen.



Die Nudelbowl



Das Schweinefleisch in Brühe

Meines Wissens essen Vietnamesen nicht mit Stäbchen wie Chinesen oder Japaner. Das Land war zu lange kolonialisiert, meines Wissens von den Franzosen, worauf auch der französische Untertitel des Restaurants hinweist. Und in dieser Kultur und Küche isst man eben mit Messer, Gabel und Löffel. Also habe ich mich auch bei den beiden letzteren bedient.

Das Essen war lecker, schmackhaft und frisch. Ob es wirklich authentisch war, kann ich mangels Kenntnisse der vietnamesischen Küche nicht beurteilen. Wer also vietnamesische Küche mag und diese Gerichte gern isst, dem empfehle ich das Restaurant „Quán 99“ sehr. Mir selbst hat das Essen zwar geschmeckt, aber es hat mich nicht überzeugt. Ein authentisches chinesisches oder japanisches Gericht mundet mir da mehr.

Aus diesem Grund mein Fazit: Für Liebhaber der asiatischen und speziell vietnamesischen Küche sehr empfehlenswert. Ich selbst

werde aber nicht mehr zum Essen dorthin gehen.

Fotobuch



Sie suchen grüne Locations in Hamburg, um die Seele einmal baumeln zu lassen? Gehen Sie mit mir auf eine Fototour durch ausgewählte und exemplarische grüne Regionen in Hamburg. Sie werden erstaunt sein, wie grün Hamburg und seine Umgebung wirklich ist.

Ich habe einen großen Teil meiner schönsten Landschaftsfotos meiner Spaziergänge und Wanderungen nun auch in höherer Auflösung in einem Buch zum grünen Hamburg gesammelt und veröffentlicht.

Da ich bisher meine Wanderungen meistens auch in meinem Foodblog veröffentlicht habe, damit aber zwischenzeitlich auf eine eigene Website umgezogen bin, will ich Ihnen das Fotobuch dennoch nicht vorenthalten.

Vielleicht leben Sie in Hamburg und sind daran interessiert? Oder Sie sind ein/e Reisebegeisterte/r und planen demnächst eine Touristentour in die Hansestadt?

Das digitale Fotobuch ist sicherlich auch noch kurzfristig ein geeignetes Weihnachtsgeschenk für den kommenden Weihnachtssonntag!

Sie finden das Buch als PDF-eBook in meinem kleinen Buchshop zum Kauf und Download: [Das grüne Hamburg – ein Fotobuch](#).

Seine Sie mir gewogen und schauen Sie in den kommenden Monaten hier nochmals vorbei. Ich plane nämlich, das Fotobuch auch als gedrucktes Softcover zu veröffentlichen.

**Breaking news :
Altglascontainer überfüllt**



Vollständig überfüllt, bitte andere Entsorgungsmöglichkeit suchen!

Sie haben sicherlich die Weihnachtsfeiertage über an dem einen oder anderen alkoholischen Getränk genippt. Oder vielleicht sogar in der Familie oder mit Freunden eine oder mehrere Flaschen geleert.

Sie suchen jetzt eine umweltfreundliche und nachhaltige Lösung, um das Altglas der alkoholischen Getränke zu entsorgen? Und wollen sich auf den Weg zum nächsten Altglascontainer machen?

Pech gehabt! Der Hamburger Senat hat eine Eilmeldung herausgegeben: Alle Altglascontainer in der Hansestadt sind aufgrund des hohen Alkoholkonsums der Bevölkerung während der Feiertage mit Altglas überfüllt.

Sie glauben mir nicht? Schauen Sie sich das Foto an. Standort der Altglascontainer direkt an der Sportgaststätte Concordia,

im 4. Wandsbeker Gehölz. Nicht nur sind die Altglascontainer komplett überfüllt. Sondern jetzt werden die restlichen Flaschen sogar noch darauf oder davor abgeladen. Die Stadtreinigung ist aufgefordert, ihr bestes zu geben und möglichst schnell das Altglas zu entsorgen.

Man, Leute, was Ihr so alles an den Feiertagen wegtrinkt! Unglaublich! Und wie wird das erst an Neujahr und den Tagen danach aussehen, wenn wieder eine erhöhte Menge an Altglas in Form von leeren Sektflaschen ansteht?

Dann ist – wie man so schön in Norddeutschland sagt – Land unter!

Pferde-Bratwürste mit Chimi-Curry-Sauce

... gibt es heute leider nicht.



Saftiges Pferde-Rumpsteak

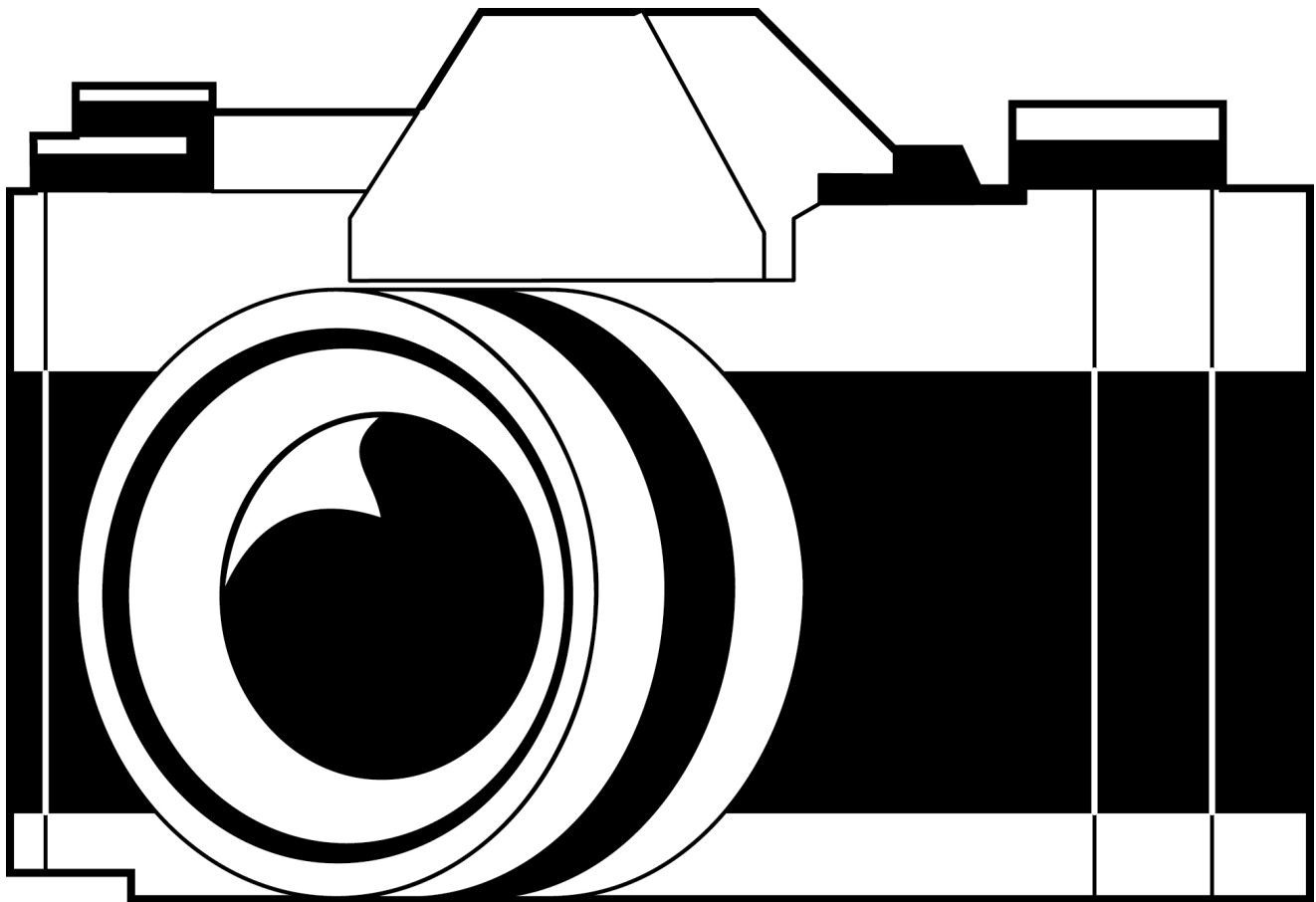
Die seit fast zwei Jahren wütende Corona-Pandemie hat ja schon so manches Geschäft oder gerade Einzelhändler an den Ruin gebracht und ihnen den Garaus gemacht. Auch ich als selbstständiger Künstler konnte mich nur durch Corona-Beihilfe von Bund und Land finanzieren und meine notwendigsten Ausgaben bezahlen. Ohne wäre es auch nicht gegangen.

Nun hat es leider auch den Ross-Schlachter in meinem benachbarten Stadtteil in der Wandsbeker Marktstraße 168 in Wandsbek erwischt. Er hat es leider nicht überstanden. Als ich heute an seinem Geschäft vorbeiging, weil ich Pferde-Fleisch einkaufen wollte, stand am Ladenfenster, dass der Laden zu vermieten sei.

Das ist wirklich schade. Der Laden hatte eine über 100-jährige Tradition als Ross-Schlachter. Ich bin dort gern alle halbe Jahr persönlich einkaufen gegangen, Pferde-Steaks, -Gulasch und -Braten und natürlich nicht zu vergessen die leckeren -Bratwürste, die man übrigens auch heiß im Laden essen konnte.

Jetzt muss ich mir leider einen neuen Ross-Schlachter suchen. Bei dem ich in ähnlichen Intervallen persönlich einkaufen kann. Denn das mache ich dann ab und zu doch gerne selbst vor Ort. Und kaufe nicht online im Internet das Fleisch ein. Aber wenn ich keinen geeigneten, leicht erreichbaren Ross-Schlachter finde, muss ich dies dann vermutlich doch auch online machen.

Meine Foodfotos in meinem neuen Foto-Online-Shop



I
c
h
h
a
t
t
e
d
i
e
s
s
c
h
o
n
e

ine ganze Weile überlegt und erwogen. Da ich bei meinem Hoster bei meinen Domains einige Umstrukturierungen vorgenommen habe, bot sich nun die Gelegenheit, da eine Domain in meinem

Hosting-Paket frei war. Also recherchierte ich nach einem geeigneten Domainnamen und fand auch einen solchen.

Gedacht, gemacht. Ich habe nun einen eigenen kleinen Foto-Online-Shop unter <https://www.fotos-schmie.de> eingerichtet, in dem ich meine besten Foodfotos zum Verkauf anbiete. Ich biete dies somit neben meiner digitalen Bild-Agentur Adobe Stock Foto, vormals Fotolia, an, und dieser Shop wird für die Vermarktung meiner Foodfotos mein zweites Standbein.

Die Besucher und Leser meines Foodblogs verlassen sich auf mich, dass ich in unregelmäßigen Abständen die Sammlung meiner Foodfotos durch neue Fotos aus meinem Foodblog aktualisiere und erweitere. Nun habe ich etwas Zeit investiert, um den Foto-Online-Shop einzurichten. Und ich werde dafür auch immer die aktuellsten Fotos bearbeiten, im Shop hochladen und ihn damit erweitern.

Der Shop enthält jedoch nicht nur meine derzeit verfügbaren, etwa 250 Foodfotos. Sondern ich habe auch Fotos aus Norddeutschland und Hamburg hochgeladen. Desweiteren plane ich, die Fotos zweier Island-Reisen aus den 80er Jahren, die ich digitalisiert habe, anzubieten.

Die Fotos im Shop sind durch ein Wasserzeichen gekennzeichnet. Sie sind für Print- und digitale Medien erhältlich und verwendbar. Und können direkt im Shop gekauft und heruntergeladen werden. Es gibt drei verschieden teure Lizenzen: „Digital“, „Volle Größe“ und „Erweitert“. Ersteres für digitale Medien für einmalige Nutzung, das zweite volle Dateigröße ebenfalls für einmalige Nutzung und das dritte für mehrfache Auflagen eines Mediums.

Schauen Sie sich die Sammlung in meinem kleinen [Foto-Online-Shop](https://www.fotos-schmie.de) ruhig an. Vielleicht finden sie das eine oder andere Foodfoto auch für Ihre speziellen Zwecke.

Das Foto-Angebot im Shop wird in unregelmäßigen Abständen ständig vergrößert.

Beer'n, Bohn un Speck



Norddeutsche Spezialität

Dies ist eine Norddeutsche und auch Hamburger Spezialität. Es handelt sich um einen Eintopf mit den Hauptzutaten Birnen, Bohnen und Speck. Aufgrund dieser Zutaten lässt er sich in seiner originalen Form vorwiegend im August und September zubereiten. Als weiterer Bestandteil kommen in der norddeutschen, bäuerlichen Küche Kartoffeln hinzu, die separat serviert oder mitgegart werden und nicht im Namen erwähnt sind. Besonders sympathisch ist mir bei diesem Gericht auch, dass ein kaltes Bier dazu empfohlen wird. Ich wählte natürlich ein alkoholfreies.

Die Zubereitung des Gerichts weist einige bemerkenswerte Besonderheiten auf. Auch mathematische. Zunächst benötigt das Gericht kein Fett. Der Speck – und auch mit Zwiebeln und Knoblauch als Variante – werden nicht gebraten, sondern in

Wasser gegart. Das Gericht hat auch landläufig den Namen „3×15-Minuten-Gericht“. Denn es wird erst der Speck 15 Minuten in Wasser gegart, dann kommen die Bohnen hinzu und beides wird weitere 15 Minuten gegart und schließlich kommen die Birnen – und als Variante auch noch die Kartoffeln – hinzu und alles wird erneut weitere 15 Minuten gegart. Schließlich kommen alle Hauptbestandteile in gleichen Mengen in das Gericht, nur die Zutat Bohnen schert da aus. Für eine Person kommen in das Gericht jeweils 100 g an Speck, Birnen – das entspricht einer mittelgroßen Birne – und Kartoffeln – dies ist eine mittelgroße Kartoffel – hinein. Die Menge der Bohnen beträgt das Doppelte, also 200 g.



Eintopf

Man kann das Gericht mit frischem Bohnenkraut oder auch getrocknetem zubereiten. Bei zwei Zutaten bin ich von der Originalzutat abgewichen: Normalerweise kommen Kochbirnen in das Gericht – diese sind in rohem Zustand nicht genießbar, müssen also gekocht werden, und sind fest und hart –, ich habe normale, handelsübliche Birnen verwendet. Und eigentlich verwendet man Brechbohnen, ich nahm Stangenbohnen.

Zutaten für 1 Person:

- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 200 g Stangenbohnen
- 100 g Birnen (1 mittelgroße Birne)
- 100 g Kartoffeln (1 mittelgroße Kartoffel)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 750 ml Wasser
- $\frac{1}{2}$ TL getrocknetes Bohnenkraut
- 2 EL Mehl
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 3×15 Min.

Speck in Würfel schneiden. Schwarte aufbewahren. Bohnen putzen, die Stangenbohnen jeweils vierteln. Kartoffel schälen und in grobe Stücke schneiden. Von der Birne den Stiel entfernen, vierteln, Kerne und Blütenansatz entfernen und ebenfalls grob zerschneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Speck, die Schwarte für mehr Geschmack, Schalotten und Knoblauch hineingeben. 15 Minuten köcheln lassen. Bohnen und Bohnenkraut hinzugeben, umrühren und weitere 15 Minuten köcheln. Birne und Kartoffel hinzugeben und nochmals 15 Minuten köcheln. Mit Mehl andicken, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Schwarte herausnehmen. In einem tiefen Suppenteller servieren.