

NEU: RESTAURANT NOOCH ASIAN KITCHEN AM VIKTORIAPLATZ

# Asiatische Strassenküche im Berner Nordquartier

Seit dem 11. November kann der Gast am Viktoriaplatz 1 «Nudeln mampfen», so die Bedeutung von «Nooch». Aber nicht nur: Im 110-plätzigem Restaurant finden sich auf der reichhaltigen Speisekarte auch Sushi, Curries und Reisgerichte. Ein Augenschein mit Gaudenschmaus vor Ort.

Es ist Samstag Abend, 18.30 Uhr. Mindestens die Hälfte der Plätze im Nooch Asian Kitchen am Viktoriaplatz ist bereits besetzt, Tendenz steigend, vorgängige Reservation empfiehlt sich. Das Publikum ist jung, wir schätzen das Durchschnittsalter auf kaum über 35 Jahre. Ein kurzer Blick durch das neu designte Lokal versetzt uns in die 1970er-Jahre zurück. Die Homepage der Betreiberin, Familie Wiesner Gastronomie AG, verrät, dass das Konzept an den US-ameri-



Das Ambiente ist im Retro-Stil der 60er- und 70er-Jahre gehalten. Hier hätte sich auch Lenny Kravitz gerne verpflegt.

kanischen Rocksänger Lenny Kravitz erinnert, dessen Stil als retro der 60er- und 70er-Jahre charakterisiert wird. So dominieren denn die Farben orange und rot, eben ganz wie in den 70ern. Nur die – für uns etwas zu laute - Musik im Restaurant stammt nach unserem Erinnerungsvermögen nicht aus dieser Epoche. Wir vermischen die Bee Gees, Abba, die Rolling Stones, Deep Purple, Queen... Aber was solls, schliesslich besuchen wir das Nooch Asian Kitchen wegen der asiatischen Küche. Die Servicemitarbeiterin reicht uns die Speise-, Sus-

hi- und Getränkekarte. Viel Zeit, die umfangreichen Karten zu studieren, bleibt uns allerdings nicht, denn nach wenigen Minuten werden wir nach unseren Wünschen befragt. Aber wir konnten die Karte bereits zuhause auf der Website verinnerlichen, so dass wir uns rasch entscheiden.

### Einfach ein gutes Gefühl

Wir ordern als Vorspeise «Touch my piggy heart», oder zu Deutsch: Gedämpfte Momos, gefüllt mit Schweinefleisch, dazu Shiitake-Pilze und Honig-Sauce. Hauchdünn und zart der

Teig der Taschen, nicht zu knapp die Fleischfüllung – der Start ist geglückt. Das Weinangebot ist mit sechs Weinen eher klein, dafür umso grösser die Auswahl an Sake, Pflaumenwein, Bieren und Tees. Unser Entscheid für das Singha-Bier aus Thailand weckt Erinnerungen an unseren Strandurlaub in Khao Lak 2013. Die Begleiterin nimmt «Nooch» wörtlich und bestellt aus der Kategorie «Wok Noodles» das Gericht «Naka Bay»: Pad Thai aus Reisnudeln, Chinalauch, Sojasprossen, Ei und Koriander an feiner Tamarindensauce. Anstelle von

Tofu wählt sie (echtes) Pouletfleisch. Ich entscheide mich für ein Curry-Gericht und wage mich an «Green and hot», was auf der Karte kurz und bündig mit «scharfes, grünes Curry mit Thai-Auberginen» umschrieben wird und mit drei roten Symbolen als «hot-test» gekennzeichnet ist. Ich wähle dazu Rindfleisch. Das Gebotene, das unseren Tisch bereits zehn Minuten nach der Bestellung erreicht, erweist sich als «spicy», die Köche in der offenen Nooch-Küche sind rücksichtsvoll und passen das Gericht dem ungewohnten Schweizer Gaumen an. Jedenfalls «rührt» mich der Eintopf nicht zu Tränen. Den mutigen Biss in die vorhandene Chilischote lasse ich vorsichtshalber bleiben...

Die Gerichte werden frisch «à la minute» hergestellt, die Auswahl ist gross, man wird satt, hat aber nie ein Völle-, sondern einfach ein gutes Gefühl. Was will man mehr?

Peter Widmer



Mit den aktuellen **Udon-Specials** verfolgt das Nooch einen Charity-Gedanken.

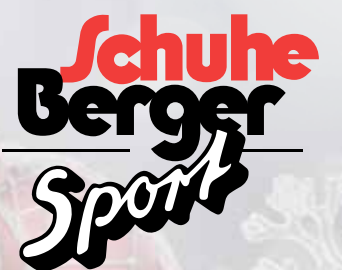
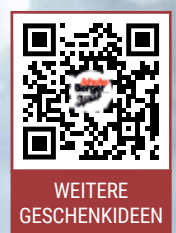
## NOOCH ASIAN KITCHEN AM VIKTORIAPLATZ (SEIT 11.11.21)

Viktoriaplatz 1, 3013 Bern, Tel. 031 331 53 00 viktoriaplatz@nooch.ch

### Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag, 11 bis 23 Uhr  
Sonntag, 12 bis 22 Uhr  
Detaillierte Infos: [nooch.ch](http://nooch.ch)

## Das Berger-Team wünscht frohe Festtage



Haldenweg 1  
3510 Konolfingen  
Tel. 031 791 06 53  
info@bergerschuhe.ch

EIFACH BESSER USGRÜSTET!

ONLINE EINKAUFEN [BERGERSCHUHE.CH](http://BERGERSCHUHE.CH)