

Donnerstag, 20. November 2008

Nudelbar
Fast wie ein
Strassenlokal
in Tokio.

namamen

JAPANESE RAMENBAR



**Restaurant
Namamen**
Zentrum Westside
3027 Bern-Brünnen
Tel. 031 991 80 30

Vorspeisen: Uramaki Sushi, mit Thon und Gurke, Sesammantel, 9.50 Fr.

Hauptgang: Ramen mit Poulet-Teigtaschen, 19.50 Fr.; Ramen mit Rindfleisch, 21.50 Fr.

Espresso: 4.50 Fr.

Wir haben bezahlt:
72 Fr.

Essen:

Ambiente:

Service:

Gäste:

Gut zu wissen: Namamen ist täglich geöffnet. Montag bis Donnerstag und Sonntag bis 23 Uhr, Freitag und Samstag bis 00.30 Uhr.

Schönstes Objekt: Geschirr und Gläser, und die ebenso schlichten wie eleganten Sitzmöbel aus dunklem Holz.

Schlürfen ist für einmal erlaubt

GASTRO → «Namamen» ist japanisch und bedeutet «frische Nudeln». Im Westside kommen nun auch Berner auf den neuen Geschmack.

jean-claude.galli
@ringier.ch

Etwas ratlos sind wir schon, als die dampfenden Schüsseln serviert werden. Beschämt gucken wir zu den asiatischen Tischnachbarn. Wie die das wohl anstellen?

Ganz einfach: Stäbchen unter die Nudeln schieben und kräftig schlürfen. Wir atmen auf und dürfen endlich wieder tun, was uns Fräulein Jutzi 1977 im Kindergarten verboten hatte. Dank Evelyn Mariko Gerber

und Carmine Marra halten traditionelle Nudelsuppen in Bern Einzug. Vor vier Jahren eröffneten sie in Basel ihr erstes Restaurant. Jetzt versuchen sie ihr Glück auch im neuen Einkaufszentrum Westside.

In Japan haben Fast-food-Bars mit Nudelsuppe, sogenannte «Ramenbars» schon lange grossen Erfolg. Mit Ramen wird der Magen nicht nur gekitzelt. Die Nudeln sind eine voll-

wertige Mahlzeit mit garantiertem Sättigungsgefühl. Nach einem Uramaki Sushi mit Thon und Gurke zum Einstieg bestellen wir also Ramen mit Rind.

Das Fleisch ist zart mariniert und schmeckt ausgezeichnet mit dem frischen Luch, Nori (Algen), Menma (Bambussprossen), Mais und Ei. Weitere Einlagen wie Spinat, Peperoni, Sojasprossen und sogar Speck oder Tintenfisch können auf Wunsch dazubestellt werden. Meine Begleitung entscheidet sich

Soja oder Miso?

Matchentscheidend ist die passende Grundlage. Die Suppe auf Misobasis ist trüb und leicht pikant, jene auf Sojabasis milder. Auf Wunsch reicht der Kellner ein neckisches Lätzchen aus Papier. Und auch die Frage nach dem idealen Getränk ist schnell beantwortet. Das Bier Kirin Ichiban zeugt von der hohen japanischen Braukunst.

Wir schlürfen und erinnern uns, wie Fräulein Reber im Biologieunterricht einst erklärt hatte, warum die Japaner schlürfen. Das war nach Fräulein Jutzi. Mit der eingezogenen Luft wird den Speisen Sauerstoff zugeführt und der Geschmack verfeinert. Nur das lustige Wort will uns partout nicht mehr in den Sinn kommen. «Susuru» heisst es: «Schlürfen».

**Vollwertige
Mahlzeit mit
Wohlgefühl.**

Noch nichts vor heute Abend? Es ist zwar spät, aber noch nicht zu spät. Hier unsere Ausgangstipps

**Last
minute**

→ KONZERT



Baby Woodrose

Das dänische Trio, das sich nach einer hawaiianischen Zauberpflanze benannt hat, spielt Psychedelic-Garage-Rock at it's best. Ohne dabei verstaubt zu wirken, lässt die Combo den Spirit der Endsechziger aufleben.

21 Uhr
ISC, Bern

→ KONZERT

Puppetmastaz

Die rappenden Puppen haben es faustdick hinter den Ohren und spitzen wie die Profis aus Brooklyn. Nicht zuletzt dank ihrer «Permission To Freak» bereiten die Berliner Stoff-Viecher unendlich viel Spass.

20.30 Uhr
Gaskessel, Biel

→ FORECAST



Top Model

Peyman Amin und Gina Lisa von Germany's next Top Model sind zu Gast im Liquid. **Morgen, 23 Uhr**
Liquid Club, Bern

→ VERLOSUNG

Kubanische Klänge in Zürich

Die Orishas begeistern ihre Fans mit einer Mischung aus Hip-Hop, Salsa, Son, Rumba und Soul. Wir verlosen 2x 2 Tickets für das Konzert vom 2.12.2008 im X-Tra, Zürich. Sende ein SMS mit dem Keyword ORISHAS an 920 (1.50 Fr.). Oder online per WAP: <http://wapteilnahme-online.vpch.ch/BAA51442>. Einsendeschluss Freitag, 21. November, Mitternacht.



**SMS
mit ORISHAS,
Name
und Adresse
an 920
(1.50 Fr./
SMS).**