

Neues Restaurant entführt uns in die Wüste

# Essen wie bei den Beduinen

Von L. HOPPE und J. STEHMEIER

Östliche Vorstadt – Mit den Fingern essen und dabei auch noch schön schmatzen und ablecken. Herr Knigge würde sich im Grabe umdrehen. Im neuen Restaurant „Kamayan“ (Am Hulsberg 1) ist das sogar erwünscht. Dinieren ohne Messer und Gabel, wir haben es ausprobiert.

Das Restaurant gleicht einem Beduinenzelt. Wände und Decke sind mit gerafften Stoffbahnen dekoriert, Lampen aus Marrakesch, der Boden ist mit Wüstensand aufgeschüttet. Wir nehmen auf Sitzkissen mitten in Hulsberg.

Wir bestellen uns den „Kamayan-Mix“. Pute mit Tomaten-Curry-Sauce, Kartoffeln mit Sesam oder Lamm in Sojasauce – klingt exotisch. Thorsten Wienhold (38): „Die Rezepte sind aus Afrika, Nepal und den Phil-

ippinen.“ Anfangs probieren wir skeptisch die orientalisches gewürzten Speisen, merken aber schnell, dass Pute ans Es-sig richtig lecker ist.

Auch das Essen mit den Fingern macht immer mehr Spaß. Sehr sinnlich. Wienhold: „Wir wollen Essen zum Event machen.“ Als krönenden Abschluss bestellen wir „Maya Blanca“. Eine Kokosmilchcreme, mit Mais, Erdnüssen und Vanillesauce. Die durften wir mit dem Löffel essen...

Das „Kamayan“ ist täglich außer Montag ab 17 Uhr geöffnet. ☎ 0421-84737075.



Innen gleicht das Lokal einem Beduinenzelt



Das Kamayan am Hulsberg



Die BILD-Mädchen Janet (li.) und Larissa sitzen auf Hockern, essen mit den Händen