



Kostprobe

Herzhaftes aus Afrika

Stellen Sie sich vor, Sie hätten eine Oma aus Äthiopien – dann hätte das Essen daheim wohl genauso geschmeckt wie im Café Abol in Graz. Das Essen hier ist hausgemacht und schmeckt nach viel Herz und Sorgfalt bei der Zubereitung.

Das Lokal ist in die etwas abgenutzten Räu-

vegetarischen Gerichten – die strenge orthodoxe Kirche des Landes hat viele, viele Fasttage verordnet. Statt eines Bestecks verwendet man zur Aufnahme der Eintöpfe, Saucen und Schmorgemüse ein Fladenbrot – das Injera.

Auch im Abol wird alles auf Injera serviert (Besteck bekommt man freilich auch dazu). Das Siga Wot (8 Euro) wird als Gulasch übersetzt, erinnert geschmacklich und von der Zusammensetzung her aber eher an ein authentisches texanisches Chili – eine Köstlichkeit! Sonst gibt es einiges ohne Fleisch, Eintöpfe aus roten Linsen



Foto: Jürgen Reudspießler

Köstliches aus Äthiopien gibt es im Café Abol

me eines Schnitzlokals in der Schönaugasse gezogen, das auch schon als Film-Drehort (beim letzten Brenner-Krimi „Das ewige Leben“) diente.

Doch zurück in die Gegenwart: Die äthiopische Küche ist geprägt von

(Misr Wot, 7,50 €), Erbsen (Kik Wot, 7,50 €), aber auch gemischte Teller (9 €) zum Durchgustieren.

Eine Besonderheit ist der hervorragende milde Bio-Kaffee, den man nach traditioneller Art mit Popcorn serviert – aus einer hübschen, Jabana genannten Kanne. Im Abol kann man auch eine traditionelle Kaffeezeremonie bestellen: Dabei wird der Kaffee dreimal aufgegossen.

Fazit: herzhaftes, authentische Speisen aus Äthiopien, mit Liebe gemacht und serviert. Unbedingt ausprobieren!

Martin Gasser

Café Abol Graz

71 bis 80 Punkte:
Sehr gut

Essen 15, Service 16, Ambiente 11, Auswahl 13, Preis-Leistung 16 (von je max. 20) ergibt 71 Punkte.

Café Abol, Schönaugasse 16, Graz. Täglich geöffnet. ☎ 0699 1730 6064.