

„WAKUWAKU“ AM RATHAUS

# Dieses Restaurant macht Bock auf Wok

Im „WakuWaku“. Die Zwei vom Feinschmecker beim Mittagessen.

**DER EINE:** „Wir erleben Gastro-Geschichte: Die Fast-Food-Revolution findet in Hamburg statt. Sogar Currywurst gibt's im ersten ‚Bio-Wok-Restaurant‘ Deutschlands am Rathaus. Aber es ist ‚definitiv nicht vegetarisch‘, schreiben sie beruhigend dazu.“

**DER ANDERE:** „Sind wir nicht alle ein bisschen wakuwaku?“, fragen sie. Ich weiß zwar nicht, was sie meinen, aber vielleicht ist ja der lila Löffel, den mir das Mädchen nach Bestellung in die Hand gedrückt hat, wakuwaku.“

„Sei nicht bockig. Der Stiel des hölzernen Riesen-Lollis mit Nummer gehört in die Halterung auf dem Tisch. Dann weiß die Kellnerin, was sie dir bringen muss.“

Ein komfortabler Imbiss mit hehren Ansprüchen! Bioprodukte aus der Region, Inventar aus zertifiziertem Holz, und der Wok will nur eins: Ökostrom.

„Preiswert ist es obendrein, bei 6,90 Euro geht's los. Selbst die Bionade ist mittags billig, und sie versprechen, dass das alternative Fast Food in fünf Minuten am Tisch sind.“

Bei mir sind es sogar nur drei Minuten. Du musst dich noch gedulden.

„Wacky Teriyaki‘ heißt mein Traumteller. ‚Ah Rabbiata‘ und

‚Bollywood Beauty‘ von der kosmopolitisch-komödiantischen Karte probiere ich beim nächsten Mal. Wie schmeckt dein ‚Tafel Blitz Spitz‘?“

Das Wokgemüse ist knackig, die Rindfleischstücke könnten zarter sein und die Würze kräftiger. Ich schaue mal ins große Gewürzbord an der Wand. Der weiße Urwaldpfeffer hilft blitzschnell, auch dem Duftreis.

„Auf die Sekunde haben sie

mir ‚Wacky Teriyaki‘ mit Huhn für 8,90 Euro geliefert.

Leider hat sich das sparsam zgeteilte Geflügel unter den gebratenen Eiernudeln versteckt. Und der Sauce verabreiche ich gleich eine Dosis ‚Wunderhuhn‘ aus dem Würzregal.“

„WakuWaku“ würde wohl gern eine Kette werden und den Big Macs das Fürchten lehren. Meinen Segen haben sie. Schnell, ganz gut und günstig sind sie ja.

„Ich hab' auch Bock auf Wok!“

„WakuWaku“,

Schauenburgerstr. 55-57,

☎ 36 09 78 75, [www.waku-waku.eu](http://www.waku-waku.eu),

tägl. 10-22 Uhr,

Hauptgerichte 7-10 Euro



Der härteste Restaurant-Test der Stadt. Achim Becker und

Winfried Bährsch, Redakteure beim Gastronom