



Der ausgebildete Tourismusmanager Akalanka Deenamulla hat sich mit dem „COCO“ seinen Traum erfüllt

ASIA EXPRESS

GRÜN WIE DIE BLÄTTER, BRAUN WIE DIE SCHALE UND WEISS WIE DIE MILCH DER KOKOSNUSS - BEI „COCO - TASTE OF SRI LANKA“ PASSEN AMBIENTE, GESUNDE KÜCHE UND EIN SCHNELLES TAKE-AWAY PERFEKT ZUSAMMEN.



Das Grün, Braun und Weiß der Kokosnuss zieht sich durch das ganze Lokal.

Vor acht Jahren hat es Akalanka Deenamulla von Sri Lanka nach Österreich verschlagen. Zuerst hat er die Tourismusfachschule in Klessheim absolviert und einige Jahre später als graduerter Tourismusmanager die FH Salzburg verlassen. Dazwischen lag das Kennenlernen seiner heutigen Ehefrau und das Konzept für ein eigenes Lokal: „COCO – Taste of Sri Lanka“. Seit knapp fünf Jahren betreibt er in der KIESEL Passage sein in Grün, Braun und Weiß gehaltenes Refugium für Spezialitäten seiner Heimat.

BUNT GEMISCHTE STAMMKUNDSCHAFT

„Anfangs bin ich selbst drei Jahre als Koch in der Küche gestanden. Inzwischen sorgt ein Kollege aus Sri Lanka für die ayurvedisch angehauchten Gerichte“, erzählt Deenamulla. Und die schmecken Alt und Jung. Selbst Schulkinder zählen zu seiner Stammkundschaft, denn „unsere Gerichte kann man jeden Tag essen, weil sie so bekömmlich sind.“ Die gute Verträglichkeit ist sowohl den nahezu laktosefreien Suppen, Salaten und Currys zuzuschreiben als auch den Gewürzen.

MUTTERS CURRY

Klassisch für die Küche Sri Lankas sind Kurkuma und Koriander, Nelken und Curryblätter, Bockshornklee und Zitronengras. „Um unsere Gäste an den Geschmack heranzuführen, verwenden wir gemahlene Gewürze. Bei uns in Sri Lanka geben wir hingegen beispielsweise eine ganze Korianderkapsel ins Essen“, erklärt der Geschäftsführer. Was allerdings ganz genau so serviert wird wie auf der Insel: das Currypulver. Im Gegensatz zur indischen Machart werden die bis zu 13 Gewürze vor der Mahlung geröstet. Es ist deshalb dunkler und schmeckt intensiver. Plus: Es stammt von Akalanka Deenamullas Mutter, die diese Mischung persönlich zusammenstellt.

Authentisch sind auch die Mittagsgerichte, die es mittwochs und donnerstags gibt. Und falls die dazu passenden



Zutaten gerade nicht verfügbar sind, greift man im „COCO“ zu heimischen Alternativen: „Ich habe die Erfahrung gemacht, dass sich Grünkohl und Kohlrabiblätter sehr gut als Ersatz für die grünen Blätter eignen, die wir in Sri Lanka verwenden.“ Auch die Wirkung sei ähnlich.

GESCHMACKVOLL UND GÜNSTIG

Akalanka Deenamulla sieht sich ein bisschen als „Spice Teacher“, denn er ist beseelt davon, die Heilkraft seiner Gewürze unter die Leute zu bringen. Er schwärmt von der positiven Wirkung von Kurkuma, der Verdauungsförderung durch Koriander, dem Bockshornklee als Hustenmittel. „Weil wir unsere Gewürze mit Hingabe und sinnvoll einsetzen, brauchen wir auch keine Geschmacksverstärker“, sagt er. Die verwendete Kokosmilch kann der Körper zudem als schnellen Energielieferanten nutzen. Das Beste kommt zum Schluss: „Für rund zehn Euro pro Person kann man bei uns ein gesundes Essen bekommen, während eine vierköpfige Familie andernorts dafür doch tiefer in die Tasche greifen muss“, sagt Deenamulla. Auch für den schnellen Hunger zwischen durch ist man gerüstet: Rund 70 Prozent der Gerichte werden als Take-away geholt. Die Küche ist ab 10:30 Uhr geöffnet!

Mit Shrimps- oder Hühnerspießchen werden die frischen Salate zur Hauptspeise

COCO
GENUSS NACH SRI LANKA ART

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr: 8.00 - 18.30
Sa: 8.30 - 17.00

TELEFONISCHE BESTELLUNG:

Tel.: 0662 / 88 06 00
www.cocokitchen.at

GASTRONOMIE IM KIESEL

Besuchen Sie auch:

TESTA ROSSA caffè
Täglich wechselnde Mittagsangebote!

Mo - Fr: 9.00 - 18.30
Sa: 9.00 - 17.00
Tel.: 0662 / 87 26 66

SUBWAY

Ab 1.4.2017 wieder geöffnet.
Täglich 9.00 - 23.00
auch an Feiertagen
Tel.: 0662 / 88 01 55