Das L'Orient in Wilhelmshaven im Test

KODALLES KÜCHEN-KRITIK Vorspeisenplatte und Rinder-Lamm-Kafta mit Couscous und Hummus

VON DANIEL KODALLE

WILHELMSHAVEN – Couscous, Kibbe, Kafta, Hummus, Labne – diese Speisen klingen orientalisch und sie sind es auch. Essen kann man sie im Restaurant L'Orient in Wilhelmshaven, in dem „Geschmack zum Erlebnis" werden soll und das überdurchschnittlich gute Bewertungen auf den einschlägigen Online-Plattformen vorzuweisen hat. Doch hält das Essen, was die Bewertungen versprechen?



Das L'Orient liegt unweit der Kaiser-Wilhelm-Brücke in Wilhelmshaven und bietet libanesische Küche. BILD: DANIEL KODALLE

DAS UMZU

Das L'Orient liegt unweit der Kaiser-Wilhelm-Brücke, auf nördlicher Seite des Ems-Jade-Kanals. Zwei Palmen vor dem Restaurant sorgen für eine erste Orientierung. Wenn das Wetter mitspielt, stehen außerdem zwei kleine Tische außen bereit. Hier empfiehlt es sich jedoch im Restaurant zu sitzen – die Atmosphäre sollte man mitnehmen. Die ist nämlich ebenso orientalisch wie die Küche und derart gelungen umgesetzt, dass sie im Nordwesten ihresgleichen sucht.

Wer ins L'Orient geht, wird von Servicekräften gegrüßt, die eine traditionelle schwarze Tracht mit goldenem Strickmuster tragen. Die Kunst dabei: Es wirkt authentisch und nicht aufgesetzt. Die Wände sind teils rot, teils mit orientalischen Teppichen behängt, von denen einige auch den Boden schmücken. Auch die goldenen Untersetzer, das goldene Geschirr und die schummrigen, mit buntem Glas geschmückten Messingdeckenleuchten – all das ist weder zu opulent noch protzig. Es passt. Genau wie die orientalische Musik, die dezent im Hintergrund zu hören ist.

Der vordere Teil des Restaurants ist offen, mit einer relativ hohen Decke und Glaskronleuchtern, im hinteren Bereich geht es schummerig-gemütlich zu, inklusive dunkelroter Decke, Polsterbänke mit orientalischem Muster und schweren Samtvorhängen. Der Service ist sehr aufmerksam und freundlich. Ein behindertengerechtes WC ist nicht vorhanden.


Die Vorspeise: Ali's Mezza mit Falafel, Kibbeh, Joghurtcreme, Hummus, Weinblätter, Mutabbal und eingelegtem Gemüse. BILD: DANIEL KODALLE

DIE KARTE

Neben zwei festen Menüs für je zwei Personen (39 oder 49 Euro pro Person) gibt es verschiedene Mezze, also kalte und warme Vorspeisen, für mehrere Personen, etwa mit Falafel, Hummus (einer Creme aus Kichererbsen und Sesammus), gefüllten Weinblättern und Tabulli (ein Salat mit Bulgur oder Couscous, Petersilie, meist mit Tomaten). Hinzukommen einige Vorspeisen, darunter eine Linsensuppe mit Zitrone und Kreuzkümmel (7 Euro), geschmolzener Ziegenkäse mit Honig, Rucola und Dörrobstchutney (12 Euro) oder ein Rote-Bete-Salat (9 Euro).

Als Hauptspeisen gibt es unter anderem einen Kibbeh-Teller mit Couscous (bei Kibbe handelt es sich um gebackene, mit Lamm- und Rinderhackfleisch gefüllte Teigbällchen; 17 Euro), Dorade mit Batata Harra (gebackene Kartoffelwürfel mit Zitrone und Knoblauch) und Mutabbal (Auberginenpüree; 29 Euro) sowie Batengen-Mishwe, ein Gericht mit Aubergine, Gemüse, Couscous und Hummus (19 Euro). Außerdem wird Lammrücken-, Puten- sowie Rinderfiletsteak angeboten (29, 16, 28 Euro), wozu verschiedene Beilagen kombiniert werden können. Darunter etwa ein Kichererbsensalat (6 Euro), Fatousch (ein libanesischer Salat; 7 Euro) oder Pommes (4 Euro). Die Preise sind angemessen.

DAS ESSEN

Das waren die Pluspunkte: Zur Vorspeise entscheide ich mich für Ali's Mezza, die eigentlich für zwei Personen ist, es mir aber erlaubt, möglichst viel zu probieren (20 Euro). Der Rest kann eingepackt werden, danach habe ich vorab gefragt. Es gibt die besten Falafeln, die ich bisher gegessen habe – außen knusprig, innen saftig-weich und dezent aromatisch. Überhaupt sind die Speisen geschmacklich eher dezent gehalten.

Auch das Fleisch in den Kibbeh ist saftig und sehr angenehm im Geschmack. Knoblauch gibt es reichlich in Hummus, Mutabbal und Joghurtcreme. Die mit Reis gefüllten Weinblätter schmecken hervorragend und sind kein Vergleich zur Konservenware. Dazu gibt es außerdem eingelegtes Gemüse mit einem angenehmen Niveau an Säure und dünnes Fladenbrot. Das Mutabbal schmeckt schön rauchig – hier wurden die Auberginen, wie es sich gehört, so lange gebacken, bis die Haut anbrennt und für den typischen Geschmack sorgt.

Weiter geht es mit einem Kafta-Teller mit Couscous und Hummus (19 Euro). Ich bestelle außerdem eine kleine Portion Batata Harra dazu. Beim Kafta handelt es sich um Rinder- und Lammhackfleisch am Spieß mit Petersilie und Zwiebeln. Das Aroma steigt mir in die Nase, sobald der Teller vor mir steht. Das Fleisch schmeckt eher kräftig und sehr gut. Das Couscous ist die einzige stark gewürzte Komponente, die mit der Menge an Kreuzkümmel etwas überrascht. Die Kartoffeln sind hervorragend.

Das waren die Minuspunkte: Das Essen ist gut und lecker, keine Frage. Doch während die Kartoffeln eine wunderbar zitronige Note haben, warten etwa Hummus und Joghurtcreme ohne geschmackliche Spitze auf. Das mag so gewollt sein, für mich persönlich darf es gern akzentuierter sein.

DAS FAZIT

Das L'Orient ist zu empfehlen. Hier hat man verstanden, dass ein Restaurantbesuch mehr sein kann als gutes Essen – das es hier zweifelsohne gibt. Die Gäste können für den Moment abtauchen in die ganz eigene Welt, die das Restaurant bietet.

ÜBER KODALLES KÜCHEN-KRITIK



Autor dieser Restaurantkritik ist Daniel Kodalle vom Reporter-Team Soziales. Bevor er studierte und Redakteur bei der Nordwest-Zeitung wurde, absolvierte er eine Ausbildung zum Koch in einem Ausflugslokal in Oldenburg. Zwar hat er dem professionellen Kochen den Rücken gekehrt, doch seine Leidenschaft hat er sich bewahrt. Privat steht der 40-Jährige fast täglich am Herd frei nach dem Motto: Selbst gemacht schmeckt es doch am besten. Lesen Sie alle Teile der Serie online:

➛@ **www.nwzonline.de/kuechen-kritik**

IN EIGENER SACHE

Bei Kodalles Küchen-Kritik handelt es sich nicht um eine professionelle Analyse des Essens, sondern um den subjektiven Geschmackstest eines Food-Nerds.

Das ist wichtig für die Wahl am 13. September

OB, STADTRAT UND CO Diese Regeln gelten für die Kommunalwahl in Wilhelmshaven

WILHELMSHAVEN/LR – Nicht mehr lange, dann wird es für die rund 62.000 Wahlberechtigten in Wilhelmshaven ernst: Am Sonntag, 13. September, wird der neue Oberbürgermeister oder die neue Oberbürgermeisterin, der Stadtrat, der Ortsrat sowie der Seniorenbeirat gewählt. Mit bis zu vier Stimmzetteln geht es für alle, die bis dahin noch nicht per Briefwahl gewählt haben, an diesem Tag zwischen 8 und 18 Uhr in die Wahlkabine. Dabei gelten für jeden einzelnen Stimmzettel unterschiedliche Regeln und Rahmenbedingungen. Hier wird das Wichtigste noch einmal erklärt.

Die Stimmzettel

- OB-Wahl: Für den Posten als neuer Oberbürgermeister oder neue Oberbürgermeisterin der Stadt stehen vier Personen zur Wahl. Jeder Wählende hat eine Stimme und kann seinen Favoriten bzw. seine Favoritin direkt wählen.
- Wahl des Stadtrats: 13 Parteien und Wählergemeinschaften sowie ein Einzelbewerber haben ihre Listen mit bis zu 14 Personen, die in den Rat der Stadt einziehen möchten, aufgestellt. Je nach Wahlbereich stehen damit unterschiedlich viele Personen auf dem Stimmzettel. Jeder Wählende hat insgesamt bis zu drei Stimmen, die entweder auf eine oder mehrere Personen und/oder auf eine oder mehrere Parteien/Wählergruppen verteilt werden können.
- Wahl des Ortsrates: Sechs Parteien und Wählergemeinschaften haben ihre Listen mit bis zu acht Personen, die einen Sitz im Ortsrat haben möchten, aufgestellt. Wie bei der Wahl des Stadtrats hat jeder Wählende insgesamt maximal drei Stimmen, die entweder auf eine oder mehrere Personen und/oder auf eine oder mehrere Parteien/Wählergruppen verteilt werden können. Den Ortsrat wählen dürfen alle Wahlberechtigten, die ihren Erstwohnsitz in Sengwarden oder Fedderwarden haben.
- Wahl des Seniorenbeirats: Für einen Sitz im Seniorenbeirat bewerben sich elf Personen. Jeder Wählende hat drei Stimmen, die auf die zur Wahl stehenden Personen verteilt werden dürfen. Den Seniorenbeirat wählen dürfen rund 27.000 Wilhelmshavener Bürgerinnen und Bürger, die 60 Jahre oder älter sind.

Weniger Stimmen erlaubt

Wichtig: Es ist absolut in Ordnung, weniger Kreuze zu setzen, als man darf. Wer also beispielsweise bei der Stadtratswahl nur zwei Stimmen vergeben möchte statt drei, kann das machen. Zu viele Kreuze auf einem Stimmzettel führen aber dazu, dass dieser ungültig wird. Das gilt auch für alles, was auf dem Stimmzettel nichts zu suchen hat: Handschriftliche Vermerke, Unterschriften, Zeichnungen etc. machen die Stimmzettel unabhängig von der Zahl der gesetzten Kreuze ungültig.

Um 18 Uhr schließen dann die Wahllokale ihre Türen und die Auszählung startet. Zeitgleich öffnet die Wahlzentrale im Ratrium ihre Türen. Dort laufen nicht nur die organisatorischen Fäden, sondern auch die Ergebnisse zusammen. Diese können nicht nur live vor Ort, sondern auch ganz bequem von zu Hause aus verfolgt werden – und zwar online unter www.wilhelmshaven.de.

Die rund 450 ehrenamtlichen Wahlhelferinnen und Wahlhelfer zählen in den 38 Wahllokalen und im Briefwahlauszählzentrum im Rathaus übrigens zunächst die Stimmen zur OB-Wahl aus. Anschließend folgen die Stimmen für die Wahl des Stadtrats und dann – in den für Sengwarden und Fedderwarden zuständigen Lokalen – die Stimmen für den Ortsrat. Die Stimmen für die Seniorenbeiratswahl werden erst am Dienstag, 15. September, ausgezählt. Das übernehmen in diesem Jahr 70 Schülerinnen und Schüler des Neuen Gymnasiums, die sich ehrenamtlich gemeldet haben.