

Beste Ra(h)menbedingungen



Die Pop-up-Kitchen Kukku bietet im me and all hotel Ulm japanische Küche an, wie den traditionellen Ramen / Foto: me and all hotel ulm / Kukku

Seit September hat das me and all hotel ulm eine neue Pop-Up-Kitchen: Der neue Local Hero Kukku serviert Ramen, das typische Nudelgericht der japanischen Küche, in der Lounge über den Dächern von Ulm. Um ein Haar wäre es gar nicht dazu gekommen, dass Ulm in den Genuss der perfekten Ramenkreationen von Nassim Amar und Rebecca Egle gekommen wäre: Erst als der monatelange Lockdown die beiden Studierenden aus dem hektischen Uni-Alltag gerissen hat und die Sehnsucht der beiden nach dem Ausbruch aus der Eintönigkeit zu groß wurde, wagten sie den Schritt in die Selbstständigkeit.

Auf der Jagd nach dem perfekten Geschmack

2018 hatten die Gründer von Kukku Ramen, das typische Nudelgericht der japanischen Küche, entdeckt und waren seitdem auf der Suche nach einem Restaurant, das diese richtig lecker zubereitet. Dafür nahmen sie lange Fahrten rund um Ulm auf sich und waren doch immer wieder enttäuscht. Also blieb nichts anderes übrig, als selbst nach dem richtigen Rezept zu recherchieren, zu testen, zu probieren, zu verändern, andere Zutaten auszuwählen. ?Schnell wurde uns klar, dass für richtig gute Ramen nicht nur das Rezept und die Zutaten wichtig sind, viel entscheidender sind Zeit, Genauigkeit und Hingabe?, berichten Nassim und Rebecca.

Ulm liebt Kukkus Ramen

2020 war es dann so weit: Die perfekten ?Ramenbedingungen? waren gefunden. ? Anfang 2021 starteten die beiden den ersten Lieferservice in Ulm für das japanische Nationalgericht und waren von der Nachfrage im wahrsten Sinne vollkommen überwältigt:

?Der Ansturm sprengte schnell die Kapazitäten unserer kleinen Restaurantküche. Deshalb freuen wir uns sehr, nun unsere Kreationen in der Lounge des me and all hotels anbieten zu können.?

Kukku ÜBER Ulm

Auf der Speisekarte des Kukku@meandall stehen nun traditionelle Ramen mit Miso-, scharfer Soja- oder Sesam-Brühe mit geschmortem Schweinebauch oder Tofu und eine vegane Variante mit Gemüsebrühe und Miso Tofu oder Teriyaki Tofu. Dazu stehen zahlreiche Toppings für das individuelle Geschmackserlebnis zur Wahl wie Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Kimchi, Ei oder Sprossen.

Als Vorspeise oder Snack zwischendurch gibt es japanische Kleinigkeiten wie Edamame oder Jagaimo, frittierte Kartoffelstäbchen nach japanischer Art. Mochi, süße japanische Reiskuchenbällchen und Dorayaki, gefüllte japanische Pfannkuchen, sorgen für einen passenden Menü-Abschluss.