

Zu Gast im Königreich der Dim Sum

Im Restaurant Zen in Adliswil sorgt sich Christin Li liebevoll um die Gäste, während ihr Mann Kin Chuen Li mit Hingabe kocht. Die Spezialität: Dim Sum.

VON DANIEL BÖNIGER

ADLISWIL. «Süss-Sauer, Szechuan, Curry – die hier zu Lande praktizierte chinesische Küche ist langweilig», meint Christin Li, die Gastgeberin im Restaurant Zen in Adliswil. Fragt man sie nach den Gründen für diesen Missstand, antwortet sie ebenso deutlich: «Die Köche aus China sind häufig mit zu wenig Begeisterung bei der Sache. Und ausserdem fehlt der Kundschaft die Entdeckungsfreude.»

Nur folgerichtig, dass dies in ihrem Speiselokal anders sein soll: Zwar stehen die erwähnten traditionellen Gerichte auch im Zen auf der Karte, mit Bezeichnungen wie «Poulet im weissen Anzug» oder «Fisch auf der Treppe» lenkt Christin Li das Interesse der Gäste aber auf speziellere Zubereitungen: «Die Namen habe ich selber erfunden, sie sollen auf poetische Weise andeuten, was auf den Tisch kommt. In unserer Kultur ist das üblich.» Das Wort «Drachen» beispielsweise steht immer für Hummer oder Crevetten. Und «Schwein tanzt auf dem Feuerbett» lässt sogar den Europäer errahnen, dass die gebratenen Rippen vom Schwein stammen und mit viel Chili und Knoblauch gewürzt sind. Ein wunderbares Gericht übrigens, das einen ganz angenehm zum Schwitzen bringt.

In den warmen Monaten hat das Restaurant Zen deutlich weniger



CHRISTIN LI und Kin Chuen Li präsentieren die Spezialitäten des Hauses.

Kundschaft: «Weil die Gäste vor allem die nordchinesische Küche kennen. Die ist eher ölig und schwer», erzählt Frau Li. Sie betont, dass man sich im Zen auf die leichtere Küche Südchinas spezialisiert habe und mit den Jahreszeiten gehe.

Mit den Jahreszeiten? Mit dem europäischen Konzept der Saisonküche hat das wenig gemeinsam:

Zwar wird auch in China saisonales Gemüse verwendet, aber zusätzlich wird darauf geachtet, was dem Essenden in der jeweiligen Jahreszeit gut tut: So wird im Winter beispielsweise häufiger mit Ingwer gekocht, weil es ein gutes Mittel gegen Erkältungen ist.

Dim Sum werden jahraus, jahrein genossen; im Zen sind sie unbestritten die Spezialität des Hauses.

Erfunden worden sind die kleinen Häppchen angeblich vor tausend Jahren in der Kaiserstadt Xian. Der Herrscher war gelangweilt von den immer gleichen Gerichten und wies seinen Koch an, etwas Neues zu kreieren. Dieser erfand darauf die köstlichen Kleinigkeiten, meist in frittierten oder gedämpften Teig verpackt, die den Kaiser eine «Herzwinne» (auf Chinesisch übersetzt «Dim Sum») verspüren liessen. So weit die Legende.

Das Rezeptbüchlein aus Leder

«Heute gibt es in Hongkong über 100 verschiedene Rezepte für Dim Sum», berichtet Kin Chuen Li, der Gatte von Christin. Er kümmert sich im Zen um die Küche. Mit 13 Jahren sei er vom elterlichen Bauernhof in Südchina in die Metropole gekommen und habe mit einem Bauchladen Esswaren verkauft: «Nach getaner Arbeit durfte ich in der Küche mithelfen.» Noch heute besitzt er sein kleines schwarzes Lederbüchlein, in dem er die so gelernten Rezepte feinsäuberlich notiert hat. Es sieht äusserst zerlesen aus.

Wer die chinesische «Häppchenkultur» kennen lernen möchte, besucht das Zen mit Vorteil am Sonntagmittag. Über 30 Sorten hat Kin Chuen Li dann in liebevoller Handarbeit vorbereitet: Teils klassische, teils neue Kreationen des Kochs, den sie schon im Alter von 20 Jahren in Hongkong den «König der Dim Sum» nannten. So steht es jedenfalls in der Speisekarte.

«Für die Schweizer Kundschaft habe ich auch Dim Sum ohne Crevetten oder Fleisch kreiert», sagt Meister Li: «In China ist das nicht üblich.» Aha, ein wenig orientiert sich die Küche des Zen halt doch am Geschmack des hiesigen Publikums.

RESTAURANT ZEN

Adliswil, Im Sihlhof 1
Tel. 043 377 06 18
Öffnungszeiten: Di–So 11.30–14 Uhr
und 17–4 Uhr.
Preise:
Dim Sum 5–20 Franken,
Hauptgerichte kosten 29.50–55 Franken.

REKLAME

Garten-Restaurant
www.szenario-restaurant.ch



In China werden Dim Sum in der Regel zum Frühstück genossen. Aber auch als Mittagessen werden die feinen Kleinigkeiten gerne verspeist.