

Adliswil Das neue China-Restaurant Zen im Sood überrascht mit Spezialitäten

Ein verstecktes Paradies für Dim-Sum-Liebhaber

In Hongkong finden Liebhaber bis zu 100 verschiedene Dim-Sum. Und rund 30 Variationen dieser beliebten gefüllten Teigtaschen serviert Kin Chuen Li im Restaurant Zen sonntags im Sood.

Barbara Moll

«Dim» steht für Wonne und «Sum» für Herz – die «köstlichen Teigtaschen sind nämlich so was von fein, dass es einfach eine Herzenswonne, ein Genuss ist, sie zu verspeisen», versichert ein Gast im China-Restaurant Zen im Sood. Ganz so wie jener Kaiser, der vor rund 1000 Jahren seinem Koch die Aufgabe stellte, ihm statt der ewig gleichen Gerichte etwas vorzusetzen, das ihn erfreuen würde. Nun – Dim-Sum war die kulinarische Lösung des Kochs. «In Hongkong essen wir die Dim-Sum ebenso als Frühstück wie auch als Hauptmahlzeit», erklärt Christin Li, die mit Ehemann Kin Chuen Li das Restaurant führt, und meint weiter, «oft sind das Strassenhändler, die mit ihren Verkaufswagen unterwegs sind und die Teigtaschen anbieten.» Und so hat das «Zen» gar eine eigene Karte für diese Teigtaschen – aber die Dim-Sum stehen auch als Vorspeise auf der Menükarte.

Das Restaurant Zen versteht sich als «beste Adresse für Kenner der asiatischen Küche», wie die Lis erklären; in ihrem Angebot lässt sich daher viel mehr als süss-sauer oder curry-style entdecken. Die Gäste finden hier die traditionelle Hongkonger Küche, wie sie der Süden Chinas kultiviert: eine sehr leichte, bekömmliche Küche, wenig Öl, fein gewürzt, sodass die Speisen ihren Eigengeschmack behalten. «In Hongkong trinken die Menschen zum Essen meist Wasser oder Tee», führt Christin Li aus, «wer nun Wein dazu trinkt, der verändert sein Geschmackempfinden dadurch.» Die Küche in Hongkong ist des Weiteren stark geprägt von Gerichten mit Fischen und Meeresfrüchten, denn die Stadt ist vom Meer umgeben. Kin Chuen Li versichert, immer alles frisch zuzubereiten: «Ich scheue wirklich keinen Aufwand, um an ganz frische Waren heranzukommen.»

Das kleine schwarze Büchlein

Meisterkoch Kin Chuen Li hält sein 31 Jahre altes, kleines schwarzes Rezeptbüchlein in Ehren. Denn dieses ist die Basis seiner Kochkünste. Da hinein notierte er sich als Teenager die Zubereitungsarten der Dim-Sum und anderer besonderer Gerichte, die ihn sein damaliger Chef gelehrt hatte, für den er zu jenen Zeiten tagsüber Dim-Sum fliegend verkaufte. Kin Chuen Li durfte sich nach der strengen Berufsethik der chinesischen Kochgilde übrigens schon als



Christin und Kin Chuen Li bieten gediegene Gerichte nach alten Rezepten, die der Meisterkoch in das Büchlein geschrieben hat, das er in der Hand hält. (Barbara Moll)

20-Jähriger als ein Meisterkoch des Dim-Sum bezeichnen – eine Fertigkeit, die er sich bis heute bewahrt hat. Vor dem Start im eigenen Restaurant Zen brachten seine Kochkünste dem Zürcher Restaurant Oriental Pearl den Namen als «bestes China-Restaurant in Zürich» ein, dies wohlverstanden unter

chinesischen Gourmets, die ihm diesen Titel verliehen.

Christin und Kin Chuen Li haben zwei Jahre lang nach geeigneten Lokalitäten gesucht, rund 20 Restaurants begutachtet und immer wieder mit ihrem Feng Shui Master beraten. Und irgendwann kamen sie in den Sihlhof 1 und

wussten: Das ist für sie endlich das perfekte Lokal. Die Architektur des halbrunden Raumes mit Blick in die Natur ist leicht, geschwungen und harmonisch. Die Tische stehen in Reihe, so, dass zwischen ihnen genug Freiraum bleibt – Freiraum und Luft, damit die Gäste an allen Tischen ungestört plaudern, lachen und für sich speisen können. In der Mitte hat das Ehepaar Li zwei Fauteuilgruppen, die geradezu zu einem Apéro mit Häppchen oder eben zum Ausklang mit Schlummertrunk nach einem feinen Essen einladen, ebenso grosszügig frei arrangiert. Ja, das Restaurant Zen werde seinem Namen gerecht, so loben die anwesenden Gäste – es ist eine Oase der Ruhe und des Wohlergehens.

«Schwein tanzt auf dem Feuerbett» oder «Ente zieht den Sesammantel an» heissen da etwa die Gerichte, deren Namen Christin Li aus dem Chinesischen übersetzt hat. «Im Chinesischen ranken sich oft gar poetische Bilder in den Namen der Speisen», meint sie und fährt fort, «ich habe sie in Kürzestform eben so poetisch ins Deutsche übersetzt.» Allein schon die Zeilen mit diesen Gerichtennamen zu lesen, ist ein Genuss... Ein Genuss, der übrigens auch schon recht illustre Gäste in den Sihlhof lockte wie zum Beispiel den Zürcher Stadtpräsidenten Elmar Ledergeber oder etwa den Statthalter des Bezirks Horgen.

Restaurant Zen, Im Sihlhof 1, Adliswil. Reservierungen unter Telefonnummer 043 377 06 18.