

Häppchen, die das Herz eines Kaisers erfreuen

Das Chinarestaurant Zen hat in der unwirtlichen Gegend von Sood-Oberleimbach überlebt. Das liegt sicher auch an seiner hervorragenden Qualität.

Von **Thomas Zemp**

Adliswil. – Einladend sieht das Quartier nicht aus: Ein Ödland ist der Sihlhof dienstagsabends um halb acht. Die Geschäftsleute haben ihre Arbeit beendet und sind heimgegangen. Hier und da hastet einer noch verspätet Richtung Bahnhof Sood. Kinder spielen keine mehr draussen. Nur ab und zu spaziert jemand mit einem Hund vorbei – Richtung Wasser und Wald an die Sihl.

Doch mitten in diesem Ödland hat sich eine Enklave etabliert – eine kleine Exklave aus dem grossen China. Seit viereinhalb Jahren wirtin Christin und Kin Chuen Li im Sihlhof 1. Einen Namen gemacht haben sie sich mit ihrem Restaurant Zen. Der Gastroführer «Zürich geht aus» setzt das Restaurant in der Kategorie «Farben und Aromen des Fernen Ostens» auf Platz 3. Und für «al dente», ein Magazin, das der «Schweizer Illustrierten» beiliegt, gehört das Zen gar zu den zehn besten chinesischen Lokalen der Schweiz.

Spezialisiert auf Dim Sum

Bekannt ist das Zen bei Liebhabern der chinesischen Küche wegen den kleinen Leckerbissen Dim Sum, was zu Deutsch «das Herz berühren» heisst. Der Legende nach entstanden diese Häppchen vor einem Jahrtausend in der alten Kaiserstadt Xian. Weil der Herrscher schon alle Speisen kannte, forderte er den Koch auf, etwas Neues zu kreieren. Dieser servierte ihm diese Häppchen in Form von Teigtäschchen, Röllchen und Bällchen, gefüllt mit Gemüse, Fleisch oder Fisch. Entweder waren sie gedämpft oder frittiert. Der Kaiser war so erfreut, dass er die Köstlichkeiten «Herzenswonnes» nannte.

Diese Herzenswonnes kann man im Restaurant Zen nachvollziehen. Koch Kin Chuen Li stellt die Häppchen selber her, frisch



BILDER SABINE ROCK

Essen wie der Kaiser von China: Christin und Kin Chuen Li machens im Restaurant Zen in Adliswil möglich.

zubereitet kommen sie auf den Tisch. Zur Auswahl stehen 14 verschiedene Dim Sum (7,50 bis 20 Fr.). Die Poulet-Ravioli mit Chinakohl, die wir probieren, erfreuen unser Herz tatsächlich. Ebenso die durchsichtigen Teigtäschchen mit Crevetten.

Kin Chuen Li ist auf einem Bauernhof in Südchina aufgewachsen, mit 13 Jahren begann er seine Kochlaufbahn in Hongkong. Die Hongkonger und die kantonesische Küche pflegt er laut seiner Frau Christin, die für das Wohl der Gäste im Restaurant zuständig ist, im Zen. Nach den Vorspeisen versuchen wir ein Szechuan Pfeffer mit Rind-

fleisch (31,50 Fr.) von der Karte mit den traditionellen chinesischen Hauptgerichten und das Gericht Mango gebraten, mit Ente (39,50 Fr.). Dieses stammt von der

saisonalen Sommerkarte, die in diesen Tagen ausläuft. Auch bei diesen beiden Gerichten erfreut sich der europäische Gaumen an den fernöstlichen Speisen.

Im Zen aufs Dessert zu verzichten, wäre schade. Der hausgemachte Mangopudding ist ein süsser, tropischer Traum (9,50 Fr.). Und die gebackene Vanilleglacé hätte den Kaiser von China sicher zum Schwärmen gebracht.

Restaurant Zen, Im Sihlhof 1, Adliswil, Telefon 043 377 06 18, www.restaurant-zen.ch, geöffnet von Montag bis Sonntag von 11.30 bis 15 Uhr und von 18 bis 24 Uhr.



Die Spezialität im Zen: Dim Sum.

STICHWORT Essstäbchen

Nicht im ganzen asiatischen Raum isst man mit Stäbchen, sondern vor allem in Ostasien. Gräberfunde belegen, dass diese Form des Bestecks bereits um 1500 vor Christus Verwendung fand. Im 7. Jahrhundert gelangten die Stäbchen durch buddhistische Priester und Missionare aus China nach Korea und Japan. Es wird gesagt, dass die Verwendung von Essstäbchen das Gehirn trainiere. So wird Kindern schon im Kindergarten beigebracht, kleine Speiseportionen mit Stäbchen aufzunehmen. (zet)