

WAS STellt WIRD NACH NUMMERN

«Das Essen ist der Himmel des Menschen», sagt ein traditionelles chinesisches Sprichwort. In Zürichs Chinarestaurants gilt dies nicht allzu häufig. Was könnten die asiatischen Gastgeber besser machen? Welches sind die Geheimtipps?

Von Daniel Böniger; Bilder Sophie Stieger

Die chinesische Küche bietet einiges mehr als Frühlingssuppe und Poulet «Sweet n' sour». Hervorragend ist beispielsweise das Frühlingzwiebelbrot, eine Vorspeise im einfach eingerichteten Beyond hinter dem Zürcher Hauptbahnhof. Im Restaurant Singapore wird eine Sichuansuppe zubereitet, die auch die westliche Zunge mit ihrer Aromenvielfalt tanzen lässt. Und im Zen an der Stadtgrenze kommen sonntags über Mittag rund dreissig verschiedene Dim Sum, kleine Leckerbissen, auf den Tisch. In einem schwarzen Lederbüchlein hütet der Küchenchef in Beispielen die beschriebenen chinesischen Restaurants kamen hierzulande in den Siebzigerjahren auf. Damals waren Gerichte wie Wan-Tan-Suppe oder Rindfleisch Kung Po praktisch noch unbekannt. Wer etwas Besonderes fürs geschäftliche Weihnachtessen oder die Familienfeier wollte, ging «zum Chinesen», der damals nicht ganz billig war. Die verschiedenen Hauptspeisen konnten in die Mitte des Tisches, man teilte sie miteinander und diskutierte darüber, wie bloss eine Frühlingssuppe mit Sträbchen zu essen sei. Die Rollen schon in der Küche in mundgerechte Stücke geschnitten. Aber wer wusste das schon?

«WIE AUCH SONST IST EXPERIMENTIERFREUDE GEFRAGT.»

ANDRÉ JAEGER

zeigt, das diesen Monat erscheinen soll (AT-Verlag, Fr. 49,90). Die darin präsentierten fleischlosen Rezepte der buddhistischen Mönche zeigen einen weiteren Aspekt der chinesischen Küche. Sowie so kann nicht von einheitlichen Chinaküchen werden. Je nach Region weisen unterschiedliche Küchen sich ab. Sie sind sieben untersechzig bekannt in der kantonalen Provinz Sichuan. Dort sind die meisten Restaurants entstanden. Die Küche ist dort sehr abwechslungsreich und experimentell. Die Zutaten sind vielfältig und die Zubereitung ist oft sehr aufwendig. Die Gerichte sind oft sehr scharf und haben eine komplexe Aromenpalette. Die Küche ist sehr lebendig und entwickelt sich ständig weiter.

LAMPIONS UND AQUARIEN

Chinalokale aus der damaligen Zeit glichen sich wie ein Ei dem anderen – und sie tun es grösstenteils noch. Die Speisekarte ist praktisch identisch. Die Gerichte gehören zu den Klassikern der chinesischen Küche. Sie sind oft sehr scharf und haben eine komplexe Aromenpalette. Die Küche ist sehr lebendig und entwickelt sich ständig weiter.

NUR WEIN UND BIER DA

Und wenn das Essen mal gekocht ist, was trinkt man dazu? «Wer nur Bier trinkt, der trinkt falsch», sagt der Küchenchef. Fische sind ein wichtiger Bestandteil der chinesischen Küche. Sie sind oft sehr scharf und haben eine komplexe Aromenpalette. Die Küche ist sehr lebendig und entwickelt sich ständig weiter.

vielen Gastbetrieben der «Tearoom-Charme» dieser Epoche anzusehen. Dabei wäre die original chinesische Küche besser als ihr hiesiger Ruf. Immerhin hat der französische Spitzenkoch Joel Robuchon behauptet, die bedeutendste der Welt. Kenner schätzen die gesunden Zubereitungen, die aufwendig und saisonal sind, so wird im Winter, wenn der Körper «Wärme» braucht, mit roten Chilis gekocht, im Sommer dagegen mit grünen. Auch Vegetarierem hätte die Kochtradition in China viel zu bieten. Wie etwa das Kochbuch «Chinesische Tempelküche» von Martina Hasse

Dass die Vielfalt der Küche in Zürich nur selten ben ist, davon profitieren Restaurantbesucher. Geniesser sucht das exotische Erlebnis heute eher beim Vietnamischen oder japanischen Restaurant. Nicht zuletzt weil die Kochenden Küchen als leichter angebotene Lokale, wo die verschiedenen Stile Asiens nebeneinander angeboten werden. Die Gäste schätzen die Auswahl und beginnen ihr Essen mit Sushi und fahren dann mit einem roten Garry weiter. Nicht zuletzt haben die chinesischen Takeaways wie das Peking-Garden an der Langstrasse den Rang abgelaufen: Wieso soll man fürs Schweinefleisch «Sichuan» mehr als nötig bezahlen, wenn es doch überall gleich schmeckt?

Ge...
mit...
Öko...
förde...
zus...
krafi...
www...