



Tages-Anzeiger - Freitag, 6. August 2010

## Zürich & Linkes Seeufer

A point régional Restaurant Zen, Adliswil

# Hühnerfüsse sind eine Herzenswonne

Schon einmal Hühnerfüsse gegessen? So wie man das zum Beispiel in Südchina macht? Nein?

Wer die kleinen Dinger probieren will, muss dafür nicht um die halbe Welt in eine fremde Kultur reisen, sondern kann am Sonntagmittag ins Sood-Quartier in Adliswil fahren. Und zwar ins Restaurant Zen. Dieses hat «Tages-Anzeiger»-Gastroteilnehmer Daniel Böniger vor drei Monaten zu Recht als «wahrscheinlich bestes Chinalokal im Raum Zürich» bezeichnet.

Natürlich kann man das Zen auch unter der Woche abends oder an einem Samstag besuchen. Der Sonntagmittag ist aber besonders: Dann kocht Kin Chuen Li seine Spezialität. Die heisst Dim Sum. Dim Sum wiederum sind kleine Köstlichkeiten, die meist in einem Bambuskorb serviert werden. Oder sonst auf kleinen Tellern oder in Schüsseln.

Die Hühnerfüsse sind eines dieser Dim Sum-Gerichte. Kin Chuen Li kocht sie in einer tiefbraunen, dicken Sauce, vier bis fünf Stück erhält der Gast. Wirtin Christin Li lacht, als wir sagen, dass das unsere Premiere mit dieser Speise ist:

In der Rubrik «A Point régional» besprechen die Redaktoren Thomas Zemp, Iris Rothacher und Daniel Stehula jeden zweiten Freitag ein Restaurant in der Region. Getestet wird anonym.



«Viel Haut, viel Knochen», sagt sie, «aber gut.» So ist es denn auch: Die Haut schmeckt, wie die Haut eines Poulets schmeckt. Und beim Essen hat man viele, kleine Knochen im Mund. Die Kunst ist es, diese nicht auf den Teller zu spucken, sondern mit den Stäbchen fein säuberlich aus dem Mund zu nehmen und auf den Teller zu legen. Aber sie schmecken gut, diese Hühnerfüsse.

Nicht alle Dim Sum sind so exotisch für uns Langnasen, wie wir im südostasiatischen Raum genannt werden. Denn aus dieser tropischen und subtropischen Region stammen die kleinen Köstlichkeiten: aus Hongkong und der Provinz Guangdong, bei uns besser

bekannt als Kanton. Sie ist heute die wirtschaftliche stärkste Provinz der Volksrepublik. Das Bevölkerungswachstum lag dort in den letzten beiden Jahrzehnten bei fast 40 Prozent - trotz Ein-Kind-Politik. Die wachsende Industrie lockt Zuwanderer aus ländlichen Regionen in Massen an.

Die Geschichte der Dim Sum geht aber weiter zurück. Sehr weit, wie Kin Chuen Li zu berichten weiss: Einer Legende nach sollen sie vor einem Jahrtausend in der alten Kaiserstadt Xian entstanden sein. Der Kaiser kannte schon alle Gerichte und verlangte von seinem Koch, etwas Neues zu kreieren. Dieser servierte ihm kleine Teigtaschen, Röllchen und Bällchen, alle gefüllt mit gehacktem Gemüse, Fleisch oder Fisch. Der Kaiser soll bei den Köstlichkeiten eine Herzenswonne - eine Dim Sum also - verspürt haben.

Diese Herzenswonne kann man in Adliswil heute erleben: Was das Ehepaar Li aufischt, mundet. Bei unseren Testessen bestellen wir nacheinander immer drei verschiedene Dim Sum. Wir essen uns so nicht einmal durch die halbe sonntägliche Karte - es werden

wohl gegen die 30 Speisen angeboten. Wir stellen fest: All die Häppchen sind frisch zubereitet. Und: Keines gleicht vom Geschmack her dem anderen, auch wenn einige sich vom Aussehen her ähneln. So probieren wir gedämpfte Ravioli mit Sellerie und Pilzen oder gegrillten Schweinehals an Hoi-Sin-Sauce im gedämpften Teigmantel. Und knusprige Crevetten-Wan-Tans - vom Frittieröl ist nicht die geringste Spur zu finden. Ein Dim Sum hervorzuheben, fällt schwer: Besonders ist wohl aber das Huhn im Klebreis, das in Lotusblätter gewickelt ist und im Bambuskorb gedämpft wurde. Das Lotusblatt parfumierte den Reis, den wir hier kaum kennen, leicht.

Für die reichhaltige Mahlzeit bezahlen wir am Schluss 124 Franken. Inklusive chinesischem Tee. Denn dieses Getränk wurde uns von Christin Li empfohlen zu den Dim Sum.

Thomas Zemp

Restaurant Zen, Im Sihlhof 1,  
8134 Adliswil, Telefon 043 377 06 18,  
Öffnungszeiten Di bis So von 11.30 bis  
15 Uhr und 18 bis 14 Uhr. Mo geschlossen.