

CHINARESTAURANT

LIEBSCHAFT AUS DER VERGANGENHEIT

Japanische, thailändische und vietnamesische Lokale stehen hoch im Kurs. Doch was ist mit dem einst so beliebten chinesischen Essen passiert? Eine kulinarische Spurensuche – und ein Blick in die Zukunft.

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND DORIS FANCONI (BILD)

CHINESISCH Es gehörte zu den grössten Freuden meiner Primarschuljahre: Beim Besuch im chinesischen Restaurant rechnete ich die Bestellnummern der von uns gewählten Vor- und Hauptspeisen zusammen und brüllte dem Kellner ein euphorisches «zweituusigfoifhundertvierevierzig» oder «tuusignüühundertdrüü» ins Gesicht. Inzwischen habe ich diese Gewohnheit abgelegt. Nicht weil ich kindischen Spässen abgeneigt bin, sondern weil es mich kaum noch in ein Chinarestaurant verschlägt.

War chinesisches Essen in den Achtzigern noch ein bürgerliches Statussymbol wie das Teleclub-Abonnement oder die Teilnahme am Familienapéro der FDP, würde heute kaum einer die neue Freundin zu Peking-Ente oder Frühlingsrollen einladen, um sich vor ihr als Kenner exotischer Speisen aufzuspielen. Wer etwas auf sich hält, geht heute eher zum Japaner oder zum Vietnamesen, weil deren Küche noch ein Rest jener Exotik anhaftet, welche die Chinesen einst so beliebt machte. Ausserdem passen Sashimi und vietnamesische Suppen besser ins Zeitalter von Mittags-Jogging und Sixpack-Challenge.

Mit dem Entehuus in der Enge schloss kürzlich eines der traditionsreichsten Chinarestaurants seine Pforten. Im Haus an der Alfred-Escher-Strasse ist nun ein italienisches Restaurant untergebracht. Auch das Luo an der Stampfenbachstrasse gibt es nicht mehr: Chef Luo Qiulin, vom «Gault Millau» als einziger Chinese in der Region mit einer Haube ausgezeichnet, empfängt und bekocht seine Gäste nun im Dietiker Ochsen. Seine alte Wirkungsstätte wich einem Fitnessstudio. Die beiden anderen chinesischen Lokale, die im Raum Zürich einen besonders guten Ruf geniessen, sind ebenfalls in der Agglomeration zu Hause: das Mandarin in Unterengstringen und das Zen in Adliswil.

Auf Stadtboden ist chinesisches Essen inzwischen zu beträchtlichen Teilen Fast Food. Erst recht in der Nähe der Ausgehmeilen. Eine schöne Ausnahme ist das Peking in Wiedikon. Der Familienbetrieb bietet bekömmliche und sorgfältig zubereitete Speisen, vor allem aber die charmante Exotik vergangener Tage. Auf dem Lokal liegt eine fast schon poetisch wirkende Patina. Ein Abendessen dort ist Entschleunigung mit gastronomischen Mitteln.

Bei vielen Billiganbietern stehen freilich nicht die Qualität der Speisen und die Atmosphäre im Vordergrund, sondern der Preis. Das

prägt auch die Sicht der Leute auf Chinarestaurants im Allgemeinen. Zu viel Glutamat, zu viel Fett, Fleisch aus Massentierhaltung – diese Bedenken hört man immer wieder, wenn man jemanden auf das Thema anspricht. Dabei gibt es durchaus chinesische Lokale, die sehr auf Qualität und Herkunft der verwendeten Produkte achten (siehe Box unten rechts).

Gäbe es in Zürich denn keine Kundschaft für mehr chinesische Restaurants, die höheren Ansprüchen genügen? Immerhin besicherten Gäste aus China und Hongkong der Stadt 2014 fast 160 000 Logiernächte – und in Zukunft soll es ein jährliches Wachstum von fünf bis sieben Prozent geben. «Wir könnten ein paar authentische Chinarestaurants mehr brauchen, im nationalen Vergleich sind wir aber sehr gut aufgestellt», heisst es bei Zürich Tourismus. Vor allem Gruppenreisende seien an vertrauten Speisen interessiert, sie wollten aber kaum mehr als 30 Minuten für ein Essen aufwenden. Wohlhabende Individualtouristen aus Fernost sind laut Zürich Tourismus offener für die Kulinarik Europas und eher in Schweizer Lokalen anzutreffen. Ein Bedürfnis für chinesische Fine-Dining-Restaurants sei bei ihnen nicht auszumachen.

180 FRANKEN FÜR EIN CHINESISCHES MENÜ?

Trotzdem ist grosse chinesische Küche ein Thema in Zürich. Der Zweisternkoch Heiko Nieder vom Dolder Grand sagte letztes Jahr, er vermisse hier in kulinarischer Hinsicht vor allem eines: einen Chinesen auf Top-Niveau. Zu wenig elaboriert, um Gourmets begeistern zu können, ist die chinesische Küche, die aus diversen, teils sehr unterschiedlichen Regionalküchen besteht, jedenfalls nicht. Über den Starkoch Chan Yan Tak aus Hongkong und dessen filigrane kantonische Kreationen wie mit Rinderbrühe gefüllte Wantans berichtete sogar das «New York Times Magazine». In Paris steigt die Zahl exklusiver Chinarestaurants stetig, und in Genf investierte das Luxushotel La Réserve gerade eine beträchtliche Stange Geld in die Runderneuerung seines chinesischen Fine-Dining-Lokals Tse Fung. Das Abendmenü kostet dort 180 Franken.

Ist Zürich bereit für ein Lokal dieser Ausrichtung und Preisklasse? Thomas Meier, Chef der aufs Mittagsgeschäft ausgerichteten Hongkong-Food-Paradise-Gruppe, glaubt daran: «Nachdem wir unser mit 14 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnetes Restaurant Hongkong

2007 wegen der Kündigung des Mietvertrags schliessen mussten, hat uns ein solches Konzept immer wieder gereizt. Man bräuchte aber zunächst wohl die Unterstützung eines Investors. Und die Suche nach bezahlbaren und trotzdem attraktiven Standorten ist für alle klassischen Restaurants schwierig.»

CHINESISCHE TAPAS IM KREIS 5

Wie man Zürichs Liebe zur chinesischen Küche wieder wecken könnte, zeigt das kleine Wesley's Kitchen an der Josefstrasse. Wesley Qian, in Shanghai geboren und seit 15 Jahren in der Schweiz, bietet dort neben ausgesuchten Gerichten aus seiner Heimatstadt und Japan jeweils am Abend chinesische Tapas an. Zum Programm gehören überdies die beliebten Dumplings, gedämpfte chinesische Teigtaschen. Diese gibts auch im gerade eröffneten Rooftop-Restaurant von Michel Péclard im Modissa-Haus an der Bahnhofstrasse. Wetten, dass Dumplings hier bald so beliebt sind wie Sushi?

HIER ESSEN SIE GUT CHINESISCH

MANDARIN

Sehr sorgfältig zubereitete Speisen aus erstklassigen Zutaten. Herzlicher Service.
Weinigerstr. 46 8103 Unterengstringen
Tel. 044 750 31 70

BEYOND

Für Freunde des Szechuan-Pfeffers.
Beliebt bei Zürichs chinesischer Gemeinde.
Zollstr. 20 8005 Zürich
Tel. 043 366 83 45

WESLEY'S KITCHEN

Moderne Interpretation des Chinarestaurants.
Abends gibts chinesische Tapas.
Josefstr. 48 8005 Zürich
Tel. 044 542 88 91

PEKING

Familienbetrieb der alten Schule.
Solides Essen, nostalgisches Flair.
Verena-Conzett-Str. 21 8004 Zürich
Tel. 044 242 10 52

LUO IM OCHSEN

Berühmt für Schweinerippli und Crispy Beef.
Für den «Gault Millau» die Nummer 1.
Oberdorfstr. 36 8953 Dietikon
Tel. 043 810 00 65

HONGKONG FOOD PARADISE

Eine gute Option, wenn es schnell gehen soll.
Die knusprige Ente ist exzellent.
Diverse Standorte
www.hongkongfoodparadise.ch