

## Angus A. Punto

# China Point

Früher, ganz früher, als der Restaurantbesuch noch eine Seltenheit war, lernte Punto mit dem 'China-Bauer' seinen allerersten 'Chinesen' kennen. China-Bauer hatte seine Stäbchen seinerzeit noch in der Dachauer Straße gestapelt; damals startete noch ein großer gerahmter Chiang Kai-shek in den Gastraum. (Für die Jüngeren, die 1968 verpaßt haben: Das war der konterrevolutionäre Volksverräter im US-imperialistischen Sold, der den Bürgerkrieg gegen Mao verloren hatte und in revisionistischer Absicht nach Taiwan geflohen war.)

Vor vielen Jahren zog der China-Bauer an die Nymphenburger Straße; mit der Ortsverbesserung stieg aber nicht der Charmepegel, die Qualität auch nicht. Doch man hielt ihm die Treue, zumal da zwei, drei Gerichte ganz vorzüglich waren, zum Beispiel die Nr. 188, das kalte Huhn, scharf, auf Gurkenscheiben, die sich aus unerklärlichen Gründen irgendwann in Sojasprossen verwandelten. (Alte Kunden durften ihre eigene Gurke mitbringen.) Aber auch das ist jetzt dahin; China-Bauer wurde vor ein paar Monaten verkauft und heißt jetzt 'China Point'.

Drachen- und trodelmächtig glänzt das Restaurant nun mit neuem Elan; überall prangt eine frische Farbschicht von Rot, Schwarz und Gold. Auch frische Blümchen schmücken den Tisch. Ganz neu ist die Speisekarte, ganz neu auch die Bedienung. Die zu loben, fällt Punto überhaupt nicht schwer, zumal da er von der alten Bauer-Truppe wenig Ruhmenswertes zu berichten weiß. Die Kellner waren effizient; ansonsten strahlten sie die Herzlichkeit von guttrainierten Steuerprüfern aus. Ganz anders die Leute von China Point, insbesondere die Chefkellnerin Ying, eine strahlenden Schönheit im hochgeschlitzten Suzie-Wong-Dreß, die sehr gut deutsch spricht. Schnell und diskret ist die Pekinesin, dabei aber so freundlich, daß sie die gesamte Kuomintang spätestens nach dem dritten Gang zum Anschluß an das Festland bewegen könnte.

Die neuen Leute lassen sich auch viel einfallen. Zum Beispiel einen 'Mongolischen Abend' mitsamt einer mongolischen Viererband in heimatlicher Uniform, die trefflich auf ihren zweisaitigen Instrumenten fiedelte, als Zugabe sogar ein hübsch arrangiertes Medley von Beatles-Klassikern darbrachte. Lobenswert sind auch die Preise: eher nied-

riger als beim China-Bauer - trotz der deftigen Portionen. Das mehrgängige 'Mongolische Menü' zum Beispiel kostete nur 35 Mark - mitsamt 'Mongolischem Cocktail', was immer das auch sei.

Was nun als Nicht-Lob folgt, soll die neue Mannschaft nicht entmutigen, sondern herzlich ermuntern. Also: Die Gegend ist gut; das ist schon mal ein Pluspunkt. Zweitens: Punto weiß es sehr wohl zu schätzen, daß hier eine neue Crew mit neuen Ideen und den besten Absichten an die Stelle des nicht sehr phantasievollen China-Bauer getreten ist. Das ist noch ein Pluspunkt. Drittens: Der Service ist auch bei vollem Hause fast makellos. Und deshalb meint Punto, daß die Point-Leute auch den vierten, wenn auch schwierigsten Pluspunkt ergattern könnten: indem sie das Speisenangebot gezielt verbessern. Sonst bleibt China Point eine nette Stätte, wo man sich für wenig Geld mit viel China-Fraß vollstopfen kann.

Wie? Unter strikter Einhaltung der folgenden drei Regeln: weniger Fett, weniger Fett, weniger Fett. (Der Rest - weniger Stärke und feinere Würze - wäre dann nur noch ein Kinderspiel.) Denn alles trieft und glänzt: die Teigtaschen, der Kropok, ja selbst die Salatblätter. Bitte, liebe Chinesen, die kalorienarme Nachkriegszeit ist seit 45 Jahren vorbei in diesem unseren Lande. Weniger ist mehr, ehrlich. Und wer so kunstvolle Blumen aus Möhren und Tomaten zu schnitzen versteht, der kann derlei ästhetische Disziplin auch am Fettfaß und am Ölhahn walten lassen.

Das beste, was Punto und Mit-Esser bei China Point gekostet haben, ist die Peking-Ente (135 Mark für vier Personen). Genauer: Am besten war die Vorspeise, ein kunstvolles Arrangement, das Gaumen und Auge gleichermaßen ansprach. In der Mitte der großen Platte prangte ein Schwan, geschnitzt aus einem Apfel. Umringt war er von Entenfleisch-Scheiben mitsamt knuspriger Haut. Zum Fleisch - es war noch sehr jung - wurden handliche kleine Pfannkuchen gereicht. Diese wurden mit einer würzigen braunen Pflaumensoße bestrichen; dann wurden die Entenstücke zusammen mit Frühlingszwiebeln in den Pfannkuchen hineingewickelt.

Das Menü war zwar mit der klassischen Speisefolge, die mit Peking-Ente einhergeht, nur entfernt verwandt, aber dieser Pfannkuchen-Gang allein war schon die 135 Mark

wert. Was dann noch kam, flachte, ja stürzte ab. Die Peking-Suppe enthielt zuviel Stärke und zuwenig Geschmack, konnte aber mit reichlichen Soja-Zugaben 'entsämt' werden. Das Enten-Reis-Gericht war hauptsächlich reichlich und wurde von einer pampigen Einheitssoße dominiert. Mit-Tester Louis hat sich deswegen mit dem Reis und der Pflaumensoße vergnügt.

Abgesehen von der Peking-Ente gab es fast nur Ärgerliches zu schlucken, wiewohl der Unmut stets von Fr. Ying - sie ist allzeit hilfreich, immer lächelnd - abgemildert wurde. Die Wantan-Suppe (5 Mark), immer eine gute Eingangsprüfung, war unter den Suppen noch die beste, aber viel zu pfefferig angebracht. Die Frühlingsrolle (4,50 Mark)? Lassen wir Karl, den geschmackssichersten aller Punto-Begleiter, reden: 'Schmeckt wie Tiefkühlkost, wie vorgefertigter Papp.' Bei der roten Soße fügte er lapidar hinzu: 'Reiner Ketchup wäre besser gewesen.'

Das Hühnerfilet mit Senfgemüse (17 Mark)? Das schmeckte auf den ersten Biß zart; dann setzte sich jedoch die Überzeugung durch, daß 'lapschig' das präzisere Prädikat wäre - aufgrund hartnäckiger Weichkorei. Die Ente mit acht Kostbarkeiten (22,-)? Das muß eine andere Ente als die Pekinesische gewesen sein: nicht knusprig, nicht rosig, nicht zart, aber hübsch fettig.

Die Nachtische? Die sind beim Chinesen nie besonders gut, aber alles ist relativ. Also: Gemessen an den Vor- und Hauptspeisen vom China Point war der Nachtschisch ganz gut. 'Himmlisch' nannte ein tapferer Tester denn auch die gebackenen Bananen. Und das Orangen-Sorbet schmeckte nicht nach Zucker und Retorte, sondern angenehm nach Orange. Bunte Papiervögel im Eis gab's auch.

Bitte nicht verzagen, liebe China-Bauer-Erben. Punto meint, daß Ihr es schaffen könntet, aus jener auslandschinesischen Einheitssoße auszubrechen, die hierzulande die allermeisten chinesischen Restaurants zu Cholesterin- und Kalorien-Tankstellen degradiert. Wenn Ihr mit der Qualität sichtbar hochgeht, könnt Ihr auch die Preise anheben. Die Gäste werden danken und gerne bezahlen.

China Point, Nymphenburger Straße 193, Telefon 164263. Geöffnet täglich von 12 bis 14 und von 17.30-23.30 Uhr.