

Angus A. Punto

Hongkong-Prinzip

HEUTE KEHREN wir zu jenem Mysterium zurück, das uns an dieser Stelle schon häufig beschäftigt hat: Was wird der chinesischen Küche angetan, während sie auf beschwerlicher Meeresfahrt - sagen wir - nach Wiessee und Walsrode wandert? Und warum? Puntos bahnbrechende Theorie, die noch keiner widerlegt hat, lautet so: Alle chinesischen Küchenmeister in diesem Lande sind in Wahrheit abgesprungene Schiffsköche, die auf ihren Dschunken und Container-Frachtern nichts anderes zuzubereiten gelernt haben als die chinesische Entsprechung von Labskaus und Erbsensuppe. Dinge also, die auf Frische verzichten können, in großen Zubern angerührt werden und immun gegen heftige Schlingerbewegungen sind. Beweis? Wie sonst soll man erklären, warum die Gerichte mit Fett und Stärke malträtirt und dann in der Einheitssoße ertränkt werden?

Punto ahnte sehr wohl, daß eine 5000 Jahre alte Zivilisation küchenpolitisch viel Subtileres zuwege bringen könnte als es etwa die jüngere chinesische Kanonenboot-Diplomatie in der Straße von Taiwan getan hat. Und so begab er sich nach Hongkong, um - wie man auf neudeutsch sagt - 'vor Ort' zu recherchieren. Also bei jenen Köchen, die auf festem Boden hantieren und noch nie eine Kombüse betreten haben. Das Resultat, aus hiesiger Erfahrung betrachtet, war deprimierend: Die echte chinesische Küche ist tatsächlich ein Kulturgut allererster Qualität; sie hat mit dem Exportprodukt etwa so viel zu tun wie frische Lychee mit der hiesigen Büchsen-Version.

Beginnen wir mit dem YUNG KEE RESTAURANT in der Wellington Street, einem der ältesten und berühmtesten Restaurants, das sich in diversen Abteilungen über vier Stockwerke erstreckt. Das erste, was es dort nicht gibt, ist die vertraute Sättigungsbeilage namens Kochreis, die hierzulande wohl gereicht wird, um die Überdosen von Stärke, Fett und Glutamat zu neutralisieren. 'Weißer Reis', sagt der Chef, 'wird nie automatisch gereicht, nur auf Anforderung'. Gewöhnlich wird Reis in der gebratenen Form serviert, aber am Ende der Mahlzeit, in kleiner Portion.

Zugegeben: Nicht alles, was bei Yung Kee kredenzt wird, ließe sich im bayerischen Voralpenland wiederholen. Zum Beispiel die belebende 'Drei-Schlangen-Suppe' (Brillen-

Hüpf- und 'Goldfuß'- Schlange, gut für Kopf, Rumpf und Beine). Sie war nur ganz wenig gelatinös, ansonsten eine feine Komposition aus Ingwer, Pilzen, Blütenblättern, Zitronengras und Streifen aus besagten (entgifteten) Schlangen. Schwierig würde es hier auch sein, '1000 Jahre alte Eier' zu servieren, müssen die noch in einer Mischung aus Schlamm und Pferde-Urin heranreifen. Eingelegte Quallenhaut? Auch nicht ganz einfach, wenn man zwischen Starnberger und Chiemsee lebt.

Aber das sind touristische Arabesken. Interessanter ist das Prinzip, das beim deutschen Chinesen durch den systematischen Verstoß geehrt wird. Vieles an der Hongkong- ist Kanton-Küche (wg. der geographischen Nähe). Und diese hat viele Jahrhunderte vor der inzwischen verblaßten nouvelle cuisine deren richtige Grundregeln perfektioniert: Frisch, ganz frisch müssen die Bestandteile sein (zumeist Seegetier); sie dürfen nicht erschlagen werden durch fette braune Soßen, die des Deutsch-Chinesen liebstes Mordinstrument sind.

Die Jakobsmuscheln bei Yung Kee waren prall und fest, umringt nur von chinesischem Blumenkohl, einer Art Grüngemüse, und auro-point-Karottenscheiben. 'So wissen Sie, daß Sie Jakobsmuscheln essen', doziert der Chef. 'Die Soßen - Auster- und Pflaumensoße - servieren wir immer extra, zum individuellen Gebrauch.' Der Chef hat Punto auch seine ewige Frage überzeugend beantwortet: Warum gibt es keinen vernünftigen Nachtisch beim Chinesen? 'Die Chinesen mögen Süßzeug nicht so gern. Unsere Gäste wünschen, daß wir unsere Anstrengungen auf die Hauptspeisen konzentrieren.' Natürlich gab es keine gebackene Banane, sondern frischen Mango. Nur ein einziger Yung Kee in Deutschland, und die ganze Konkurrenz mußte sich wieder aufs Schiff flüchten.

Das GRAND PEKING auf der Kowloon-Seite serviert, wie der Name schon sagt, Peking (Inlands-)Küche: deftiger, kaum Fisch, viel Schwein und viele Teigtaschen. Die Baby-Spareribs (ganz klein, vier Zentimeter) lassen alle Spar-Rippen diesseits von Laredo/Texas vergessen. Ganz jung, fast ein Ferkel muß der Lieferant gewesen sein; fast ohne Fett waren die Rippchen, gebacken in einer Soße von Honig, Knoblauch und Ingwer. Wie phantasielos die hiesige China-Küche ist, konnte man bei der 'Falschen Ente'

lernen: Sie war aus reinem Tofu ('Soja-Quark') geformt, sah aber aus und schmeckte wie Entenbrust (inclusive einer krossen 'Haut').

Die Pekingische Küche benutzt mehr Gewürz und Knoblauch als die kantonesische; sie weist schon wegen der geographischen Nähe eine stärkere Verwandtschaft zur Szechuan-Cuisine auf (die hierzulande hauptsächlich mit übergroßen Chili-Dosen glänzt). Erinnern Sie sich an Ihre letzten Wantan, die chinesischen Ravioli, die zum Standard-Angebot eines jedweden Bajuwar-Chinesen gehört? Meist lapschig-lustlos, oder in der gebratenen Form entweder zu trocken oder zu fettig, nicht wahr? Wie es sein könnte, zeigt das Grand Peking mit seinen Fried Pork Dumplings. Punto hat noch nie eine so saftige Füllung genossen, obwohl die Dinger doch ganz kross gebraten waren. Und so erheischte er insistierend Auskunft beim Chef des Restaurants.

Der nahm ihn mit in die Küche, wo das Feuer unterm Wok fauchte, mithin jene ultrahohen Gartemperaturen erzeugte, die Krusten schaffen, ohne die Füllung auszutrocknen. Aber das war nicht das einzige Geheimnis. 'Wir bereiten hier alles ganz frisch vor. Ich gehe jeden Tag auf den Markt. Ich nehme, was die Saison gerade bietet. Um 22.30 Uhr ist bei uns alles verbraucht; morgen wird wieder neu geplant.' So muß es sein, das ist das A und O aller Köchenkunst. Übrigens gab's auch 'Gebratene Bananen'. Bloß waren die nicht in den vertrauten Fett-Teig gehüllt, sondern in Eiweiß-Schaum: leicht, luftig, delikat.

Was es auch sonst nicht in Hongkong gab? Diese schrecklichen Heiß-Platten auf ihren metallnen Spinnenbeinen, die einem stets das Essen vergällen, weil die Kellner sie rücksichtslos zwischen Geschirr und Besteck zwängen. Im Grand Peking gab's nur heiße Porzellan-Platten, und - Punto schwört es - sie blieben heiß bis zum letzten Bissen. Warum? Nach 5000 Jahren hat man solche Tricks eben raus.

Warum aber unsere Germano-Chinesen diese Kultur vergessen haben, kaum, daß sie vom Schiff gesprungen sind, wird ein ewiges Geheimnis bleiben. Und eine kulinarische Tragödie, die weder China noch der deutsche Esser verdient haben.