

Delikat essen in Hongkong

Dim Sum, Schweinemägen und Haute Cuisine: Wir begeben uns auf eine kulinarische Entdeckungstour durch die südchinesische Sieben-Millionen-Einwohner-Metropole und probieren vor allem die regionaltypische Küche. *Von Stephan Burianek*

In Hongkong müssen wir unsere Unterkunft für eine Sightseeing-Tour gar nicht erst verlassen. Standen wir im Hotel Island Shangri-La kurz vor dem größten Seidengemälde der Welt, das sich über 16 Stockwerke bis knapp unter das lichtdurchlässige Dach erstreckt, werden wir wenige Augenblicke später im „Cafe TOO“ Zeugen eines regionaltypischen Spektakels: des sonntäglichen Familienessens.

Buffet-Restaurants, wie man sie in vielen der „besseren“ Hotels findet, sind bei Hongkongs Bewohnern besonders beliebt. Die Stimmung ist fröhlich. Am Nebentisch knabbern Oma und ihr Enkel genüsslich an ihren Eisstanzeln, während Papa noch mit einem der Hauptgänge beschäftigt ist. Mamas Sessel ist leer, sie wartet in der Menschenschlange vor den Desserts.

Eine große Auswahl unterstützt die Familienidylle: Zehn Schauküchen ermöglichen im „Cafe TOO“ einen Querschnitt durch die Küchen dieser Welt, darunter europäisch, indisch und sichuanesisch. Wir entscheiden uns für die kantoneseische Abteilung, schließlich gilt Hongkong als eine Hochburg der kantoneseischen Küche. Unter den Chinesen sind speziell die Kantonesen dafür bekannt, dass sie praktisch alles essen. Vielleicht gibt es irgendwo in Hongkong ein verstecktes Lokal, das gebratene Hunde oder frittierte Spinnen serviert. Aber gleich vorweg: Derartige Kuriositäten sind bestenfalls über gut informierte Insider zu finden und wären vermutlich illegal.

Gemüse wird kurz gebraten

Im „Cafe TOO“ laden wir uns jede Menge Wasserspinnat („Tung Choi“) auf den Teller. Wie überall in China wird auch in der kantoneseischen Region das Gemüse so gut wie nie roh gegessen. Kurz auf hoher Hitze im Wok gebraten, behalten die Wasserspinnatstängel eine gewisse Knackigkeit, während die Blätter zugleich weich und bekömmlich werden. Bekannt ist die kantoneseische Küche auch für Dim Sum, kleine Happen, die zumeist gedämpft werden. Wir greifen zu Shao Mai, Bällchen aus Garnelen und Schweinefleisch, und zu Ha Jiao, Reisteigtaschen, die ausschließlich mit Garnelen gefüllt sind. Alle diese

„

Mit Gewürzen wird sehr behutsam umgegangen, wodurch der Eigengeschmack der Zutaten betont wird.“



Wer kann da schon standhaft bleiben?

Gerichte schmecken bemerkenswert mild. Mit Gewürzen wird in der kantoneseischen Küche traditionell sehr behutsam umgegangen, wodurch der natürliche Eigengeschmack der Zutaten besonders betont wird. Wer es trotzdem gerne scharf hat, der kann sein Essen in diverse Saucen tauchen.

Besuch bei den Straßenküchen

Auf den Geschmack gekommen, wollen wir mehr über Hongkongs regionaltypische Küche erfahren. Wir steigen in die Doppeldecker-Straßenbahn, die auf der Nordseite der Hauptinsel verkehrt. Ein paar Stopps weiter westlich, zwischen den Wolkenkratzern im Finanzbezirk Central, steigen wir aus. Touristischer Anziehungspunkt ist hier eine 800 Meter lange Rolltreppe, die in höher gelegene Wohngebiete führt. In der Stanley Street befindet sich eine der letzten verbliebenen Straßenküchen, die in Hongkong als Dai Pai Dong bezeichnet werden. Vor einigen Jahren wurden sie von der Stadtregierung aus hygienischen Überlegungen geschlossen, doch nach öffentlichen Protesten durften rund zwei Dutzend von ihnen bleiben. Mittlerweile wurden sogar Gourmet-Magazine auf sie aufmerksam, die hygienischen Bedenken gehören der Vergangenheit an.

Bei den Dai Pai Dong handelt es sich nicht um mobile Küchen, wie man sie in Asiens Straßen häufig findet. Es sind vielmehr feste Buden, vergleichbar mit österreichischen Würstelständen, die man sich mit einem Schanigarten vorstellen kann. In der Stanley Street stehen ein halbes Dutzend solcher Kochstationen. An diesem Abend ist lediglich eine einzige geöffnet. Hinter dem Wok steht Herr Lam, ein großgewachsener Mann mit bemerkenswert muskulösen Schultern und Armen, die durch ein weißes Trägerleibchen betont werden. Wir nehmen auf Plastikhockern Platz und bestellen einen Zackenbarsch („Garoupa“) mit Brokkoli und gedämpfte Jakobsmuscheln, die gemeinsam mit Glasnudeln auf der Schale serviert werden. Herr Lam kocht in einem fort: Zuerst füllt er seinen Wok mit den Zutaten, die er dann ruckartig mit Stäben rührt und wendet. Manchmal rüttelt er dabei an dem brennhei-



Täglich lockt das vielfältige Angebot an frischem Fisch auf diesem Markt im Distrikt Wan Chai, einem der wichtigsten Wohn- und Geschäftsbezirke von Hongkong.

Fotos: Burianek (7), Island Shangri-La (1)



Schwalbennester sind eine teure Delikatessenspezialität. Es handelt sich um Speichelabsonderungen gewisser Schwalbenarten.

ßen Eisen, das er mit einem Tuch festhält. Herr Lam kocht an sieben Abenden in der Woche, seit 20 Jahren. Und würzt dabei gut: Den Brokkoli durchsetzt er mit Chilischoten, die Jakobsmuscheln bedeckt er mit einer beträchtlichen Menge Knoblauch und Jungzwiebeln. Das entspricht ganz und gar nicht der klassischen kantoneseischen Kochphilosophie. Vielleicht möchte er einfach nur den Bierkonsum steigern. Bei uns funktioniert sein „Trick“ an diesem Abend ziemlich gut.

Am folgenden Tag fahren wir auf die Halbinsel Kowloon. Uns zieht es zum „Wet Market“ rund um die Nelson Street im Viertel Mong Kok.

Verkauft wird dort alles, was Chinesen als essbar einstufen. Wir sehen eingelegte Schlangen in großen Glasbehältern ebenso wie niedliche Schildkröten in mit Wasser gefüllten Plastikwannen und Aquarien voll mit stachelhäutigen Seequallen. Demgegenüber machen Meerestiere, saftiges Gemüse und exotisches Obst auch dem westlichen Gaumen Appetit. Manches erkennen wir erst bei näherem Hinsehen. Fischhäute, so erfahren wir, finden ebenso Eingang in die kantoneseische Küche wie Schweinemägen und frittierte Schweinehäute.

Um auch ein wenig in die geborgene kantoneseische Küche hineinzuschmecken, leisten wir uns ei-



Dim Sum, gedämpfte kleine Häppchen, zählen zu den beliebtesten Snacks. Im Bild ein Take-away im Distrikt Mong Kok.

nen Abend im Peninsula Hotel. Der touristische Magnet im legendären „Pen“ ist die prächtige Lobby, die mit ihren eklektizistischen Säulen und dem darin servierten Afternoon Tea bis heute an die britische Kolonialzeit erinnert. Wir haben eine Reservierung im Spring Moon Restaurant. Es hat keine Fenster, um die Aufmerksamkeit nach chinesischer Tradition auf die Speisen zu lenken, und ist im Shanghai-Stil der 1920er-Jahre eingerichtet. Gleich die Vorspeise deutet darauf hin, dass an diesem Ort die kantoneseische Küche kreativ durch Fusionselemente erweitert wird. Aus dem Gehäuse einer Meeresschnecke windet sich ein Püree aus win-

zig gehackten Meeresschnecken, die durch einen milden Käse zusammengehalten werden. Das darauf folgende Wagyu-Rind kommt aus Australien und wurde mit Chilischoten verfeinert, dennoch durchdringen getrocknete Garnelen auf dem zarten Steak das Geruch mit einem lokaltypischen Aroma. Der Mangopudding am Schluss ist ebenfalls keine kantoneseische Spezialität, hat in Hongkong aber eine lange Tradition. Im Spring Moon vermischt sich die chinesische Tradition mit dem reichen Angebot einer wirtschaftlich boomenden Hafenstadt. Man könnte auch sagen: Hier kommt Hongkong auf den Teller.

Bestes Dim-Sum-Lokal

Wo man um drei Euro herrlich speisen kann

Durch die Straßenschluchten von Hongkong schlendern wir zur Boundary Street. Hier endet Hongkong ursprünglich, bis den Briten für 99 Jahre die sogenannten New Territories zugesprochen wurden. Unser Ziel heißt Tim Ho Wan. Das angeblich beste Dim-Sum-Restaurant der Stadt gilt zugleich als das weltweit billigste Lokal mit einem Michelin-Stern.

Die Portionen kosten selten mehr als umgerechnet drei Euro. Es werden keine Reservierungen angenommen, daher kann die Wartezeit auf einen Tisch mitunter eine Stunde betragen.

Wir haben Glück: Innerhalb einer Viertelstunde sitzen wir in dem betont einfach eingerichteten Speiseraum und bestellen so ziemlich alles, was die bebilderte Tellerunterlage vorschlägt. Eine Spezialität des Hauses sind im Ofen gebackene Mehlteigtaschen. Das Schweinefleisch, mit dem sie gefüllt sind, wurde vor dem Braten mit Honig beschmiert und weist daher einen süßlichen Geschmack auf. Außen knusprig und innen saftig, sind diese „Baked Buns with BBQ Pork“ ein einziges Gedicht!

Selbst die gedämpften Rollen aus Reisteig schmecken hervorragend, obwohl sie mit Schweinefleisch gefüllt sind.

„Im Westen verwendet man Pfeffer, um den Fleisch- und Fischgeschmack abzumildern. Wir nehmen Mandarinenschalen“, erklärt uns Mak Kwai Pui, der freundliche Besitzer dieses Lokals. Der schmächtige Herr quitiert die Frage nach seinem Geheimnis mit einem breiten Lächeln. Er mache im Prinzip nichts anders als andere Restaurants. „Wichtig ist die Qualität und die Frische der Zutaten. Was man dabei nie vergessen darf: Die scheinbar einfachsten Gerichte sind in Wirklichkeit die schwierigsten.“ Für einen fruchtigen Abschluss sorgen Gojibeeren und Osmanthusblüten in durchsichtigen Geleewürfeln.



Restaurantchef Mak Kwai Pui

Informationen



Die Nudelstation im Cafe TOO

Hotel: Das Island Shangri-La ist eines der besten Hotels der Metropole mit insgesamt acht erstklassigen Restaurants und Bars, darunter das „Cafe TOO“. www.shangri-la.com/hongkong/islandshangri-la

Geführte Touren: Bei folgenden Anbietern sind geführte Rundgänge buchbar, die u.a. die „Wet Markets“ abdecken. Die Sprache ist generell Englisch.

Tourasia: www.tourasia.com.hk/china/hk/day_tour.php?id=1075 (Auf Anfrage auch auf Deutsch möglich)



Night Market in Mong Kok

Gray Line: www.grayline.com.hk/105HET.html

Buchtipps: Gutes Kartenmaterial der wichtigsten Vierteln und Inseln der Metropole bietet der Lonely Planet-Reiseführer „Hongkong & Macao“, 2. Auflage 2010

Restaurants



Gelee mit Gojibeeren und Osmanthus

Einfach, aber gut: Tim Ho Wan ist das weltweit billigste Restaurant mit einem Michelin-Stern. G/F, 9-11 Fuk Wing Street, Sham Shui Po.

Sing Kee Dai Pai Dong: Straßenküche, 9-10 Stanley Street, Central.

Ho Hung Kee: Suppen, 2 Sharp Street, Causeway Bay

Haute Cuisine: Spring Moon Restaurant: Kantoneseische Küche mit Fusions-Elementen im legendären Peninsula Hotel, Salisbury Road, Kowloon, www.peninsula.com

Lung King Heen: Drei Michelin-Sterne. Four Seasons Hotel, 8 Finance Street, Central, www.fourseasons.com/hongkong/dining/restaurant/lungkingheen

Yan Toh Heen: Kantoneseische Küche, 18 Salisbury Road, Kowloon, www.hongkong-ic.intercontinental.com/dining/yan-toh-heen.php