

Mariniermeister

Kochen war für ihn bereits als 12-jährigen ein Thema, denn beide Elternteile waren berufstätig. Damals, das war noch in China, seiner Heimatstadt Hang Zhou, nahe Shanghai. Der ausgebildete TCM-Arzt arbeitete ein Jahr an der Uniklinik, bevor er Ende 1988 nach Österreich auswanderte. Hier half er seiner damals schwangeren Schwester, die ein Restaurant in Mistelbach (NÖ) betrieb. Schon in China hatte er sich gerne mit Freunden zusammengefunden, um gemeinsam zu kochen. Eine Leidenschaft, die ihn sogar zum geprüften Koch werden ließ. Deutsch lernte er schnell in Kursen in Wien, mit einer täglichen Anreise von 3 Stunden. Mistelbach-Wien mit dem Zug und retour. 1993 machte er sich als Gastronom selbstständig. Und das ausgerechnet im Wallfahrtsort Mariazell. „Es war mein erster Gehversuch“, erzählt er, „ich war noch auf der Suche nach meinem eigenen Stil und seiner Art.“ Rasch wurde er auch von den Einheimischen akzeptiert: „Sie haben mir Steinpilze gebracht, die ich dann zu einer tollen Suppe verarbeitete.“

Nach 1,5 Jahren und gezahltem Lehrgeld brach er nach Wien auf, versuchte es mit einem Partner nach ausgedehnten Reisen nach Italien und Spanien wieder gastronomisch, bevor er 2002 das erste winzige „ON“ im achten Bezirk eröffnete. „Ich musste mich fast schon rechtfertigen, schon wieder ein asiatisches Lokal zu machen“, stellt er fest. Und ursprünglich wollte er das Lokal als Zeichen ja „NO“ nennen, um die Abkehr von der Chinaküche an jeder Ecke zu betonen. Auf der Suche nach einem neuen Standort mit Gastgarten landete er 2006 schließlich im Freihaus-Viertel im 5. Bezirk und ist dort nun sehr zufrieden. Nicht zuletzt, weil auch ein Großteil der Gäste mit übersiedelte. Was nicht wundert, denn Hong berücksichtigt in seiner Küche den „Urgeschmack des Produkts“, hat „den Mut zu würzen“ und mariniert gern und wohl-schmeckend. Ganz wunderbar sind auch die im Ganzen gedämpften Fische, die mit kurz gebratenen Jungzwiebeln, Zitronenblättern, Ingwer und – als eine Art Referenz an Österreich – Kernöl bedeckt zu Tisch kommen. Das hat sich auch in Gourmet-Kreisen bewährt. Seit zwei Jahren wird seine Kunst mit einer Haube von Gault Millau bedacht.

www.restaurant-on.at



Text: Daniela Pötzl Foto: Rainer Fehringer