



# GOURMET

## DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE

von CHRISTOPH WAGNER

Ist er Koch oder Arzt? Ist dies eine Apotheke oder ein Restaurant? Köstliche Gerichte verbannen Tabletten und Pillen. Nahrhafte Speisen sind das Mittel gegen alle Leiden.“ An dieses alte chinesische Gedicht musste ich denken, als ich unlängst an einem tropisch heißen Abend im kühlen Hofgarten des Restaurants On bei Simon Xie Hong speiste. Wenn es wirklich heiß ist, esse ich nämlich – so paradox das klingen mag – gerne würzig und „hot“. Denn eine sanfte Chilischärfe treibt zwar zunächst ein paar Schweißperlen aus den Poren – gleich danach jedoch stellt sich auf wundersame Weise Erfrischung und Kühle ein.

**Köstliches Dutzend.** Niemand weiß das besser als Meister Simon, der sowohl Koch als auch Arzt ist. In Wenzhou, der für ihre Küche berühmten „milden Stadt“ südlich von Shanghai, hat er nach seinem Medizinstudium jene chinesische Kochkunst erlernt, die er nun in Wien im Dämmerchein seiner roten Gartenlaternen zelebriert. Wer sich einen schnellen Eindruck von der stilistischen Bandbreite der Küche des On verschaffen will, der lasse sich von Dr. Simon das Potpourri aus zwölf Vorspeisen verschreiben.

**Scharfes Lüngerl.** Wer tiefer in die Geheimnisse der Wenzhou-Küche eindringen möchte, der bitte den Doktor indessen um ein kleines Degustationsmenü, das sich dann leicht, frisch und stets pikant an vielerlei Fischen und Gemüse entlanghantelt, aber auch immer wieder die Fleischeslust streift. Und wer bei der Bestellung kulinarischen Wagemut erkennen lässt, wird mit Gerichten belohnt, wie man sie selbst in



DOC SIMON. Bei Simon Xie Hong im „On“ werden allerlei schmackhafte „Arzneien“ serviert.

## Würzige Nächte in exotischen Gärten

**ETHNO.** Exotische Gewürze in tropischem Ambiente helfen über die Hundstage.

China nur selten bekommt: pikantes chinesisches Lüngerl, mit Tofu überbackene Weinbergsschnecken, in Kokos-Chilisauce gedämpfter Rochenflügel oder – sensationell – zartes Kaninchenfleisch in einer von einem exotischen

Duftfächer umwölkten Marinade. Und wer auf Nummer sicher gehen will, wird mit den chinesischen Teigtaschen zufrieden und vor allem auch satt sein – das alles übrigens bei einem bemerkenswerten Preis-Leistungs-Verhältnis. ■

### DIE BESTEN ASIA-GARTENGENÜSSE:

■ **ON**, 1050, Wehrg. 8, Tel.: 01/585 49 00, [www.restaurant-on.at](http://www.restaurant-on.at)

■ **CHINA SICHUAN**, 1220 Wien, Arbeiterstrandbadgasse 122, Tel.: 01/263 37 13, [www.sichuan.at](http://www.sichuan.at); Wiens schönster Chinagarten im Donaupark

■ **GREEN COTTAGE**, 1050 Wien, Kettenbrückengasse 3, Tel.: 01/586 65 81; Pekingente im Schanigarten

■ **YAK & YETI**, 1060 Wien, Hofmühlg. 21, Tel.: 01/595 54 52, [www.yakundyeti.at](http://www.yakundyeti.at); guter Nepalese mit bezauberndem Buddha-Gärtchen