

falstaff

Die Küche des Dr. Fu Man Chu



*von Christoph Wagner
aus Falstaff 04/2010*

Christoph Wagner ist der Doyen unter den österreichischen Gourmetjournalisten. Seine Kolumne ist ein flammendes Plädoyer für authentische Regionalküchen aus aller Welt und den respektvollen Umgang mit unseren eigenen kulinarischen Traditionen.

Der größte Feind der chinesischen Küche ist seit jeher der Chinese ums Eck. Wer mit Hühnerfleisch Chopsuey und Acht Schätzen »mit Knusprigent« sozialisiert wurde, der ist für die delikaten Schauer und das finessenreiche Grauen, das chinesische Köche entlang sensibler Gaumen zu erregen vermögen, ein für alle Mal verdorben.

Nicht jeder hat das Glück, diese Sozialisierung etwa im »Poor Man's Night Club« erlebt zu haben, einem Parkplatzgeviert neben der Anlegestelle der Fähre von Hongkong nach Macao, das sich allabendlich in ein Schlaraffenland aus handbefeuerter Woks und zu Garküchen umgebauten Rikschas verwandelt, die nur durch über ein paar Bambusstangen geworfene Zeltplanen gegen den nächsten Monsunregen geschützt sind und wo man mit seinen vor Ort geschlachteten schwarzen Hühnern, Schlangensuppen und Schlangenwein, Bisamratten, Stierhoden und Rinderschwänzen auf dem Trockenen bleibt.

Oder aber man wurde in Luxusrestaurants zwischen Shanghai und Peking mit süßen und sauren Schwalbensuppen oder jenen Jumping Prawns sozialisiert, die zuerst lebendig in eine zugedeckte Kristallschüssel voll Reiswein getaucht werden, in der sie so lange tanzen, bis sie betrunken einschlafen und in diesem Zustand in den Kochtopf übersiedeln. Ich muss ehrlich gestehen, dass ich Jumping Prawns außerhalb Chinas noch nie angeboten bekam, ebenso wenig wie den mit Kobragalle vermischten Schlangenwein. Gewisse Persionen verlangen wohl danach, autochthon zu bleiben. Andere haben sich jedoch über die Chinatowns von San Francisco oder London ihren Weg in westliche Küchen gebahnt. Und erstaunlicherweise ist gerade Wien mit »Hardcore-Chinesen« besonders gut ausgestattet.

Einer meiner liebsten ist das »Happy Buddha«, eine Enklave taiwanesischer Kochkultur am Mariahilfer Gürtel, die auf den ersten Blick wie ein ganz normaler Chinese aussieht. Bei genauerem Studium der Speisekarte findet der Kenner jedoch zahlreiche Objekte seiner Begierde: den aromatischen Quallensalat etwa, die »Phönixkrallen« (weich geschmorte Hühnerfüße), hervorragende Kamtschatkakrebse (Königskrabben), zarte Froschschenkel – und mein Lieblingsgericht, das Duett von Seegurke und Seeohr (Abalone), zwei Texturen, die einander – glibbrig die eine, bissfest die andere – nach den Gesetzen einer kulinarischen Dialektik geradezu bedingen.

Unweit des »Happy Buddha« findet man, gleich hinter dem Westbahnhof, das »Tsing Tao«, einen Dim-Sum-Chinesen kantonesischer Provenienz, zu dessen Vorzügen vor allem die Tatsache zählt, dass er (nicht auf der Speisekarte, aber auf Anfrage) fast immer Soft-Shell-Crabs anbietet, die man hier obendrein vorzüglich zuzubereiten versteht.

Neunhäutiger Nigl und steirischer Germ

Innereien auf chinesische Art – vor allem Kutteln – genieße ich am liebsten beim chinesischen Koch und Mediziner Simon Xie Hong aus der südchinesischen Gourmetmetropole Hang Zhou, der asiatische Schärfe mit der Präzision eines chinesischen Küchenbeils zu dosieren weiß.

Der jüngste, billigste und daher vielleicht erstaunlichste Vertreter der Fu-Man-Chu-Küche in Wien ist die zweistöckige »Sunshine Bar« neben der Secession, die von Phönixkrallen mit schwarzen Bohnen über gefüllte Garnelendärme bis hin zu Entenzungen mit Blütenpfeffer eine große Palette »verbotener« Genüsse anbietet. Die Entenzungen haben wie überall, wo man sie bekommt, den Nachteil, dass die Knochen noch dranhängen und es eine arge Zuzelei ist, sie zu bewältigen. Ausgelöste Entenzungen habe ich weltweit überhaupt erst einmal bekommen: nämlich bei Heinz Hanner in Mayerling. Der kocht zwar auch gerne Hardcore, ist aber definitiv kein Chinese.

Es ist vielleicht kein Zufall, dass mir, wenn ich an exotische Esslandschaften denke, nach China immer gleich die Steiermark einfällt. Da habe ich etwa bei der Familie Krainer im Mürztaler Langenwang (einem famos aufkochenden Küchenpärchen aus der Lisl-Wagner-Bacher-Schule) unlängst eine kletzensaftige Kreation namens »Steirischer Kürbisgermknödel« serviert bekommen, die das böhmische Original zu einem geschmacklichen Mauerblümchen deklassiert. Noch wesentlich exotischer war freilich der »Neunhäutige Nigl«, ein steirisches Holzknechtessen, das es (auf Vorbestellung) beim »Gallbrunner« in Birkfeld gibt. Das Rezept ist einfach: Aus Mehl, Milch, vielen Dottern und Salz einen Schmarrenteig bereiten. Einen gusseisernen Kessel mit heißem Butterschmalz füllen. Nach und nach neun Teigschichten übereinandergießen und jeweils umdrehen. Sobald der Nigl einen halben Schuh Durchmesser hat, ist er fertig. Mein Tipp: Denken Sie bei der Portionierung nicht an Budapester, sondern eher an einen zierlichen Gucci-Damenschuh – sonst kann dieses Gericht absolut tödlich sein.

Frau Schreyvogls Klachelsuppe

Unlängst rief mich eine Frau Schreyvogl an, ihres Zeichens Enkelin des Schriftstellers Friedrich Schreyvogl, nach dem eine Gasse gleich beim Burgtheater benannt ist. Die resolut wirkende Dame erzählte mir die Geschichte von einem Polizisten, der ihr ein Strafmandat verpassen wollte, weil sie in der Schreyvoglgasse falsch geparkt hatte. Sie habe ihn jedoch mit den Worten »Sie können mich doch nicht in meiner eigenen Gasse bestrafen!« erfolgreich verscheucht. Der eigentliche Grund ihres Anrufs war allerdings, dass sie mir das schnellste Klachelsuppenrezept der Welt verraten wollte: Man kauft einfach einen hausgemachten Presskopf bei einem guten Fleischhauer – und löst ihn in Rahmsuppe auf.