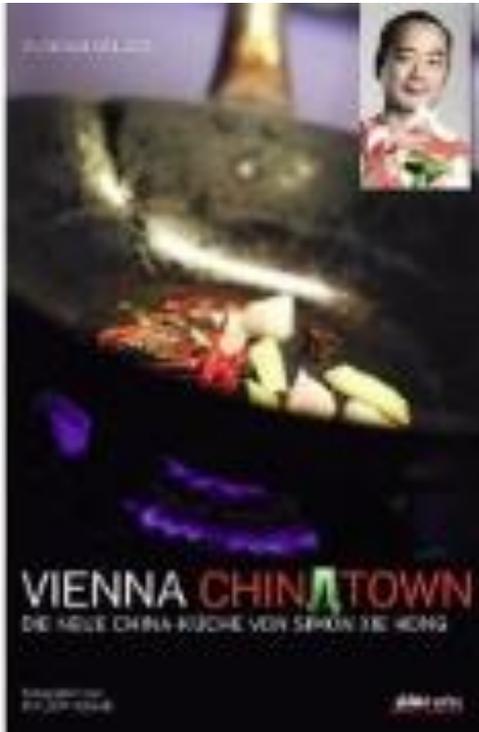


## Modernes China trifft auf Altwiener Charme

In Wien tut sich im Bereich der asiatischen Kochkunst so einiges rund um die Kettenbrückengasse. Vor allem das „On“ versteht sich als zeitgemäßes und vielseitiges Asia-Lokal, fernab des typischen China Restaurant-Klischees.



### High Cuisine in entspannter Atmosphäre

Simon Xie Hong, der originelle China-Koch aus der ORF-Kochsendung „Silent Cooking“, möchte mit seinem Restaurant "On" (vor einigen Monaten kam die Chinabar im 7. Bezirk dazu), neue Maßstäbe setzen und sich bewusst von den anderen abheben. „Muss ein Wiener Beisel aussehen wie ein Wiener Beisel? Und muss überhaupt alles so sein, wie es zu sein hat?“ Diese Frage stellt Hong sich tagtäglich. Seine Idee ist es, ein modernes China-Restaurant mit der ungezwungenen Atmosphäre eines Beisels zu kombinieren. Die Küche selbst gestaltet sich sehr kreativ. Traditionell südchinesische Gerichte, abgeschmeckt mit heimischen Zutaten, sind Teil der köstlichen Gaumenfreuden.

### Rezepte für Mutige

Kürzlich hat der Visionär das Kochbuch „Vienna Chinatown“ auf den Markt gebracht, in dem einzigartige. Rezepte zu finden sind, die vor allem experimentierfreudige Nachwuchsköche ansprechen sollen. Außerdem gibt es eine Einführung in „Wiens Chinatown“, rund um die Kettenbrückengasse.

Nähere Infos zu dem Buch finden Sie [hier!](#)  
(Sophie W., 02/04, Bild: Philipp Horak)