



ON Hong Xie. **DER PURIST**

Der Umgang mit dem Produkt und das Bewusstsein dafür stehen bei dem chinesischen Koch-Ästheten im Mittelpunkt. „In Europa habe ich das Bewusstsein für die Qualität des Produktes kennengelernt. Das hat meine Küche stärker geprägt als mein Heimatland.“

Der Purist

Hong Xie

Kochen als Beruf, das war nie vorgesehen. Hong Xie studierte Traditionelle chinesische Medizin (TCM) in Shanghai, bevor er vor 20 Jahren nach Österreich auswanderte, um hier weiterzustudieren. Doch es kam anders. Familiäre Umwege führten ihn an den Ort, an dem er auch als Jugendlicher gerne stand: die Küche. Xie versuchte es in der Steiermark. Er wollte die chinesische Küche in ihrer Vielfalt vermitteln und Gerichte abseits von Acht Schätze oder Ente süß-sauer kochen. Aber die einheimische Bevölkerung konnte mit seiner Experimentalküche nicht viel anfangen. Xie ging nach Wien. In der Josefstadt machte er sich mit einem eigenen Lokal selbstständig und stellte sich persönlich an den Herd. Die Gäste erkannten sein Kreativpotenzial und belohnten seinen ironischen Küchenstil mit Treue. Treu sind sie Hong Xie auch heute, nachdem er vom achten in den fünften Bezirk gezogen ist und das Minilokal gegen ein größeres getauscht hat.

Der Umgang mit dem Produkt und das Bewusstsein dafür stehen bei dem chinesischen Koch-Ästheten im Mittelpunkt. „In Europa habe ich das Bewusstsein für die Qualität des Produktes kennengelernt. Das hat meine Küche stärker geprägt als mein Heimatland.“ Sein Wok wird beim Kochen mit Rapsöl benetzt, zum Marinieren verwendet Xie Oliven- oder Kürbiskernöl. Unüblich für ein Chinarestaurant. Genauso wie Shrimps- und Tintenfischsalat mit Rapsblüten oder mit Heilbutt und Shiitake-Pilzen gefüllter Tofu mit Ingwer und Eierschwammerln. Nicht unüblich für Hong Xie. „Es interessiert mich nicht, mit Produkten zu arbeiten, die nicht hochwertig sind. Außerdem finde ich es klischeehaft, dass asiatisches Essen immer nach Sesamöl riechen muss und man nicht erkennt, was man auf dem Teller hat. Ich mag keine seichten Inszenierungen. Ich will gute, ehrliche Küche machen.“

► ON Wehrgasse 8, 1050 Wien

Tel.: 01/585 49 00, Mo.–Sa. 16.30–24 Uhr

So., Fei. 12–22.20 Uhr

www.restaurant-on.at

Öffnungszeiten:
Mo-Sa 12-24 Uhr
So/Fei 12-22:30