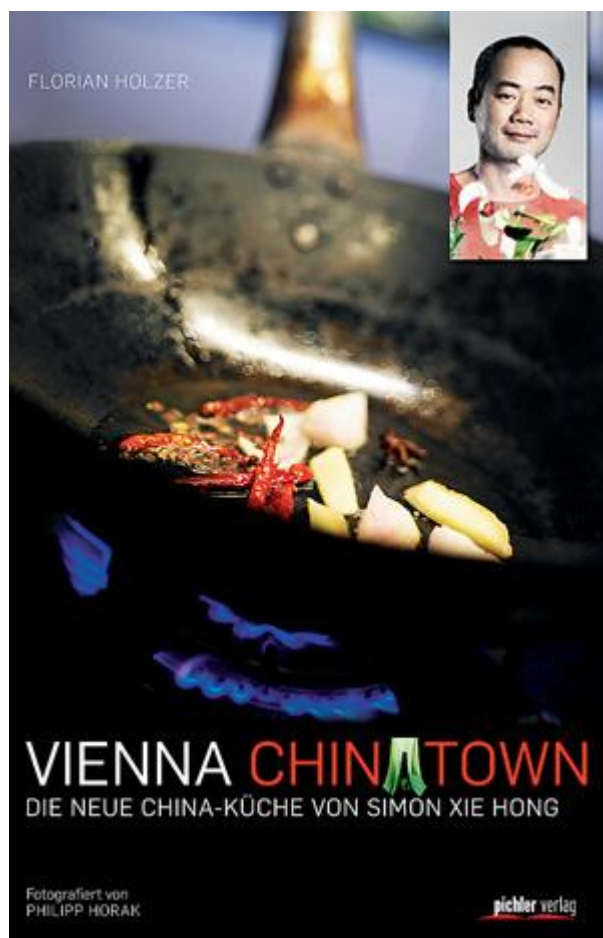


Scharfe Sache - Simon Xie Hong's Kochbuch

17. Mai 2012, 17:25



Florian Holzer, "Vienna Chinatown. Die neue China-Küche von Simon Xie Hong", Pichler 2012, 208 S., € 24,99

Simon Xie Hong vom Wiener Restaurant On gilt als ganz Spezieller unter den chinesischen Köchen des Landes - Jetzt hat er ein Kochbuch herausgebracht

Simon Xie Hong betreibt mit On und China Bar zwei Restaurants, die köstliches Essen und angenehmen Service auf eine - gerade in chinesischen Restaurants - seltene Weise vereinen. Und er hat eine nächtliche Kochsendung namens Silent Cooking auf ORF 1, in der er still und leise (wie es seine Art ist) zeigt, wie unkompliziert sich die Kunst des Kochens auf chinesische Art zelebrieren lässt. Weil Simon trotz seiner zurückhaltenden Wesensart viel zu erzählen hat, gibt es jetzt, endlich, ein Kochbuch, das er mit dem Restaurantkritiker Florian Holzer und dem Fotografen Philipp Horak gestaltet hat.

Die vielleicht wichtigste Seite findet sich ganz am Anfang und listet unter "Kochen wie Simon" eine Art Gebrauchsanleitung für das Buch auf, aber auch für die chinesische Küche im Allgemeinen. Da steht zum Beispiel drin, dass in China stets mehrere Gerichte gleichzeitig serviert und verspeist werden, weshalb sie sich für die hierorts übliche Idee vom Auswärtsessen eher nicht so eignen: Wer nur eine Vorspeise und ein Hauptgericht isst, wird nach chinesischer Art kaum glücklich. Viel besser: vieles gleichzeitig bestellen (oder auf den Tisch bringen) und mit den Mitessern teilen.

Kosten und Probieren

Oder der Hinweis, dass man keine exakten Mengenangaben erwarten dürfe, weil man sich dem Kochen besser intuitiv nähere und dem eigenen Gefühl vertrauen solle. Und natürlich dem Gaumen: Beständiges Kosten und Probieren, so Simon, seien fürs Gelingen unerlässlich.

Spannend ist auch der Teil, in dem der Koch schildert, wie er überhaupt nach Österreich gekommen ist, wie sich seine Vergangenheit als chinesischer Arzt auf die Küche auswirkt und er von seinem Großvater, der "aus nichts stets wunderbare Sachen" zuzubereiten wusste, gelernt hat, worauf es beim Würzen und Garen ankommt: "Nicht nur mit der Hand, sondern auch mit dem Kopf und mit dem Herzen kochen."

Richtig harte, böse Küche

Dass die Gerichte in den Bildern des Buches stets um einiges weniger appetitanregend aussehen, als sie in Simons Restaurant auf den Tisch kommen, ist wohl der Absicht des Ko-Autors zu verdanken, bloß keine "anbiedernden, lieblichen Gerichte mit viel Kokosmilch und Ananas" zu verewigen, sondern "richtig harte, böse Küche" - und das schlägt sich eben auch in den betont harten Bildern nieder, die sich dem Essen auf durchaus boshafte Art nähern.

Davon sollte man sich nicht abschrecken lassen: Wer angesichts der Food-Fotos zweifelt, ob er den Rezepten wirklich folgen will, kann ja vorab in einem von Simons Restaurants einkehren. Spätestens da wird nämlich offenbar, was für herzerwärmend wunderbare Sachen man sich auch im Buch erwarten darf. (corti, Rondo, DER STANDARD, 18.5.2012)