



DAS ENDE DER ÖDNIS

CHINESISCHE REGIONALKÜCHE IN BERLIN
VON JÖRG TEUSCHER



Original Dongbei-Küche:
Schweinedarm nach Nord-Ost-Art.

Vor 87 Jahren gab es in Berlin ein einziges chinesisches Restaurant. Der Name ist nicht überliefert, lediglich eine Adresse: Berlin-Charlottenburg, Kantstraße. Der Reiseführer von 1927 vermerkt zudem: „Man kann ein ‚Tschau mein‘ bekommen, ein Gericht aus weißem Hühnerfleisch und feingekochten Nudeln oder ein ‚Choa Lo Ly‘, das heißt Schweinsfilet mit Morcheln, das sich auch jeder europäische Gaumen gefallen lassen kann.“

Mitte der 1950er Jahre entstanden die ersten Chinarestaurants nach dem Krieg, angeführt von der legendären Hongkong-Promi-Bar am Kurfürstendamm mit ihrem Nierentischambiente.

In den 1960ern folgte ein regelrechter Boom. Die Lokale wurden zumeist von ehemaligen Studenten eröffnet, die in Berlin bleiben wollten. Ein Besuch dort galt als einzigartig, exklusiv und exotisch, obwohl deren Küchen mit den Originalen nicht viel zu tun hatten. Schweinefleisch süß-sauer, Reisbrei-Gerichte, bei denen der Reis solange köchelte, bis er zur dicken Pampe wurde und glutamatgeschwängerte Glibbersaucen dominierten die Speisekarten, die, einmal gedruckt, den Richtsatz auf Jahre hinaus festlegten.

Sicher, da waren auch Ausnahmen – das Tai Shan in der Meinekestraße oder später das Kang Feng in Tempelhof und Ming's Garden am Tauentzien. Aber die große Masse – siehe oben.

2003 schließlich notierte der Gault Millau: „Der umwerfende Erfolg der Thai-Küche in Berlin ist vor allem in der Schwäche der chinesischen zu suchen.“ Den Thais folgten die Vietnamesen mit Spicy Seafood, Noodle Soup und Miso Ente. Frisch, geschmacksstark, gesund.

Nun sind offenbar endlich auch die jungen chinesischen Gastronomen aufgewacht und halten vor allem mit ihren regionalen Küchen dagegen – von Dongbei bis Hunan.



Das Chinarestaurant Da Jia Le.

Mein Freund Wilko rief mich an. Wilko Bereit ist Braumeister auf dem Neuköllner Rollberg, Berliner, und das hört man auch. „Ey“, sagte er, „ey kennste det beste China-Restaurant?“ Als ich verneinte und ihn nach dem Namen des Lokals fragte, antwortete er: „Hab' ick vajessen, aba det Essen is geil.“

Es folgte eine vage Wegbeschreibung, die mich über Steglitz nach Schöneberg führte – Berlin ist, laut Wilko, ja ein Dorf – und in der Goebenstraße, dicht beim S-Bahnhof Yorckstraße, entdeckte ich schließlich das hoch gelobte Lokal.

Ich hätte natürlich auch eine Woche warten und den Tagespiegel lesen können, aber davon, dass die Hauptstadtzeitung in Wilkos Hymne einstimmen würde, wusste ich da natürlich noch nichts.

Das Da Jia Le also. Außen rote Lampions und ein roter Leuchtkasten: „Chinarestaurant“. Innen ein Speisesaal von respektabler Größe und Höhe. Dementsprechend reichlich Plätze. Lindgrüne Wände, ein paar Bilder und er-

freulich wenig Trödel aus der Hongkonger Massenfertigung für Chinalokale.

Ein junger Mann begrüßt mich. Matthias Meyer, Freund und ehrenamtlicher Berater des Inhaberehepaars und – wie sich schnell herausstellt – ein profunder Kenner der chinesischen Restaurantszene in Berlin.

Dabei ist der 28-jährige Bremer weder ein Küchen- noch ein Kritikerprofi, sondern schreibt an der Humboldt-Universität seine Doktorarbeit. Das Thema: Erzählungen von Bewegung und Stillstand in der Literatur des Biedermeier.

Die Freizeit gehört seinen kulinarischen Interessen, denen er dermaßen intensiv nachgeht, dass wir irgendwann sicher in der Zeitung nicht nur über ihn, sondern auch von ihm lesen werden.

Ich jedenfalls kann mir Matthias Meyer, den kulinarisch kenntnisreichen und eloquenten jungen Mann in zwei, drei Jahren durchaus als professionellen Restaurantkritiker vorstellen.

Sprechen wir über die Chinarestaurants in Berlin, Herr Meyer? Einverstanden, fragen Sie.

Wie oft waren Sie schon in China?

Ich kenne das Land nur aus Büchern und aus dem Internet, selbst dort war ich noch nie.

Woher kommt dann Ihre Leidenschaft für die chinesische Küche?

Nach Stationen in Konstanz, wo ich meinen Bachelor gemacht habe und nach dem Masterstudium in England und den USA, bin ich vor zwei Jahren als Doktorand nach Berlin gekommen und hier natürlich auch essen gegangen. Mal da, mal dort, bunte Mischung. Vor einem Jahr war ich zum ersten Mal im Da Jia Le, ein Freund hatte mir den Tipp gegeben. Ich fragte die Inhaberin, was sie mir empfehlen könne. Wei Li Pang servierte gebratenen Chinakohl mit Morcheln und frittiertem Schweinefleisch. Ich probierte und staunte, sowas hatte ich bisher noch nie gegessen.

Das war der Anlass, sich intensiver mit den Berliner Chinarestaurants zu beschäftigen?

Ja, ich hatte das Gefühl, dass etwas besonderes passiert sei, und weil ich von Natur aus neugierig bin, begann ich, mich für die chinesische Küche und die chinesische Gastronomie stärker zu interessieren.

Indem Sie Restaurants in Berlin besuchten?

Indem ich erst einmal viel gelesen habe über die kulinarischen Traditionen des Landes, die Ressourcen der verschiedenen Regionen, die differenzierten Kochtechniken, die diversen regionalen Spezialitäten.

Der praktische Teil meiner Recherchen begann, nachdem ich eine Restaurant-Aufstellung chinesischer Studenten im Internet gefunden hatte, eine Art kulinarischer Heimwehliste.

Die war zwar auf Chinesisch, aber die Adressen der Lokale waren auf Deutsch. Mit dieser Liste in der Tasche bin ich losgezogen, habe gegessen, gefragt, gegessen, gefragt, gegessen, gefragt.

Was haben Sie gegessen und was gefragt?

Es waren zuerst immer die gleichen Fragen nach der Herkunft des Küchenchefs, danach, wo er seine Ausbildung gemacht hat und ob er auf eine bestimmte Küchenrichtung spezialisiert sei. Wenn ja, habe ich diese Spezialitäten probiert.

Mit welchem Ergebnis?

Ich habe schnell begriffen, weshalb viele China-Restaurants in Berlin Probleme haben.

Weshalb?

Ihre Küche wirkt konfektioniert, die Gerichte standardisiert, sie haben wenig bis gar nichts mit der traditionellen chinesischen Küche zu tun.

Das haben natürlich auch die Gäste gemerkt, sind weggeblieben oder zum nächsten Vietnamesen oder Koreaner gezogen.

Aber einigen chinesischen Lokalen geben Sie durchaus eine Chance.

Im Internet finden Sie unter www.kulinarische-gesellschaft.de die meiner Meinung nach besten und authentischsten chinesischen Restaurants in Berlin. Die Aufstellung ist das Ergebnis eines Tests, für den ich gemeinsam mit Freunden über 30 Lokale besucht habe. Vor allem haben wir uns angesehen, inwieweit die jeweiligen Gas-

tronomen von dem niedrigen Standard chinesischer Küche, wie er hier jahrelang häufig zelebriert wurde, abweichen.

Welche Restaurants landen in Ihrem Ranking denn vorn?

Es sind Restaurants, die auf die kulinarische Tradition verschiedener Regionen des immerhin 9,6 Millionen Quadratkilometer großen Landes setzen. Die beste Sichuan-Küche zum Beispiel, eine der aromareichsten und schärfsten in China, gibt es in den Restaurants Tian Fu in der Wilmersdorfer Umlandstraße und Ming Dynastie in der Brückenstraße in Mitte.

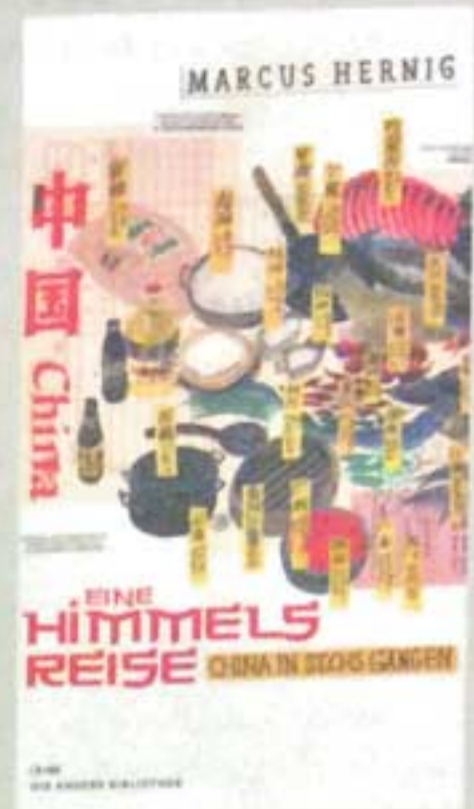
Kantonesisch isst man nach unseren Erfahrungen am besten im Good Friends und im Aroma, beide Restaurants befinden sich in der Kantstraße. Und die beste Dongbei-Küche, die in den nordöstlichen Provinzen zu Hause ist, wird hier im Restaurant Da Jia Le serviert.

Wenn man Sie treffen will, dann hier, heißt es.

Natürlich nicht nur, aber schon relativ häufig. Ich versuche die Inhaber zu unterstützen, beim Marketing zum Beispiel. Und ich organisiere mit Freunden eine „Kulinarische Rundreise durch das chinesische Berlin“, die natürlich auch ins Da Jia Le führt.



Matthias Meyer und Da-Jia-Le-Inhaber Jun Wu.



Mattgeglättetes Papier, Illustrationen, die ich auch einzeln kaufen würde, Fadenheftung, Schubert – aber dieses Buch ist nicht nur äußerlich etwas Besonderes.

Die kulinarische Reisereportage des profunden Chinakenners Marcus Hernig erinnert – sowohl, was die Tiefe der Recherche als auch die Lebendigkeit des Stils betrifft – an Joseph Wechsbergs „Forelle blau und schwarze Trüffel“. Ältere kulinarisch Interessierte werden es kennen, Jüngeren sei der Band (nur noch antiquarisch) empfohlen. Ebenso wie Marcus Hernigs „China in sechs Gängen“, von dem ich auf einen Nachschlag hoffe. Und auf das Rezept der „Fischlebersuppe nach Art der Familie Shi.“

Marcus Hernig
Eine Himmelsreise.
China in sechs Gängen.
ISBN: 978-3-8477-0330-3
Die Andere Bibliothek
32,00 Euro

Wir haben uns von der Begeisterung Matthias Meyers für die besten China-Restaurants Berlins und die Küchen der verschiedenen Regionen des „Reichs der Mitte“ anstecken lassen und ihn auf einer seiner Touren begleitet. Was unsere Autoren dabei kulinarisch erlebten, präsentieren wir Ihnen in diesem und den folgenden Garçon-Ausgaben. Wir starten also im Restaurant Da Jia Le, das als einziges in der Stadt Gerichte der Dongbei-Küche serviert, einer Küche, die im Nordosten Chinas zu Hause ist.

JIANGSU-KÜCHE

Die Provinz Jiangsu erstreckt sich an der Ostküste Chinas und wird landschaftlich durch weite Fluss- und Seenlandschaften geprägt. Hauptstadt ist die Sieben-Millionen-Metropole Nanjing (Nanking), nach der diese Küche häufig auch benannt wird. Sie ist vielfältig, fischreich, liebt süße Geschmacksnoten, gilt als besonders arbeitsaufwändig, und die Präsentation der Gerichte spielt, wie in der Hunan-Küche, eine große Rolle.

SICHUAN-KÜCHE

Sichuan, die mit rund 109 Millionen Einwohnern bevölkerungsreichste Provinz des Landes, weist ein subtropisches Klima auf, in dem Reis, Mais, Hirse, Tee, Erdnüsse und Sojabohnen bestens gedeihen. Die Sichuan-Küche ist für ihre Schärfe und den Aromareichtum bekannt. Gewürzt wird mit Chili, Ingwer, Knoblauch, Sternanis und vor allem mit Sichuan-Pfeffer, den duftig-scharfen getrockneten Früchten der Stachelesche.

HUNAN-KÜCHE

Die Provinz Hunan liegt in Zentralchina, ist weitgehend von Landwirtschaft geprägt und gehört neben Sichuan zu den wichtigsten Reisanbaugebieten Chinas. Die Küche wird sowohl für ihre Schärfe als auch für die harmonische Verbindung von scharf, süß und sauer gerühmt. Charakteristisch für die Hunan-Küche sind die Vielfalt von Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten sowie die dekorativen Schnitzwerke.

KANTON-KÜCHE

Kanton, die alte, von Europäern gebrauchte Bezeichnung für die Provinz Guangdong, ist der Namensgeber dieser Küche, die in Europa als Synonym für die chinesische Küche insgesamt steht. Sie wird geprägt vom Reichtum der regionalen Produkte, gilt als klassische Wok-Küche und ist frisch, leicht, sowie meist nur dezent gewürzt. Berühmt ist die Kanton-Küche für ihre Dim Sum, die kleinen gefüllten Teigtaschen.

Da Jia Le 大家乐饭店
China Restaurant



Inhaber: Jun Wu

- 📍 Cosbierstraße 23, 10785 Berlin
- ☎ 030 21459745; 0173 5843951
- 🌐 www.dajiale-berlin.de
- ✉ dajiale.berlin@gmail.com

Täglich geöffnet von 12:00 - 23:00 Uhr

Bar Restaurant Shan Shan

Traditionelle Chinesische Küche  *Hier kocht ein Sternekoch*

Alles wird frisch zubereitet Kein Fast Food
Bitte nehmen Sie sich Zeit, oder reservieren Sie
Di-So 12-22 Uhr geöffnet Montag Ruhetag

www.berlinrestaurant-shanshan.de
info@berlinrestaurant-shanshan.de
Tel. 0049 30 4480792

 **天府酒家**
China Restaurant Tian Fu

Uhlandstr.142
10719 Berlin

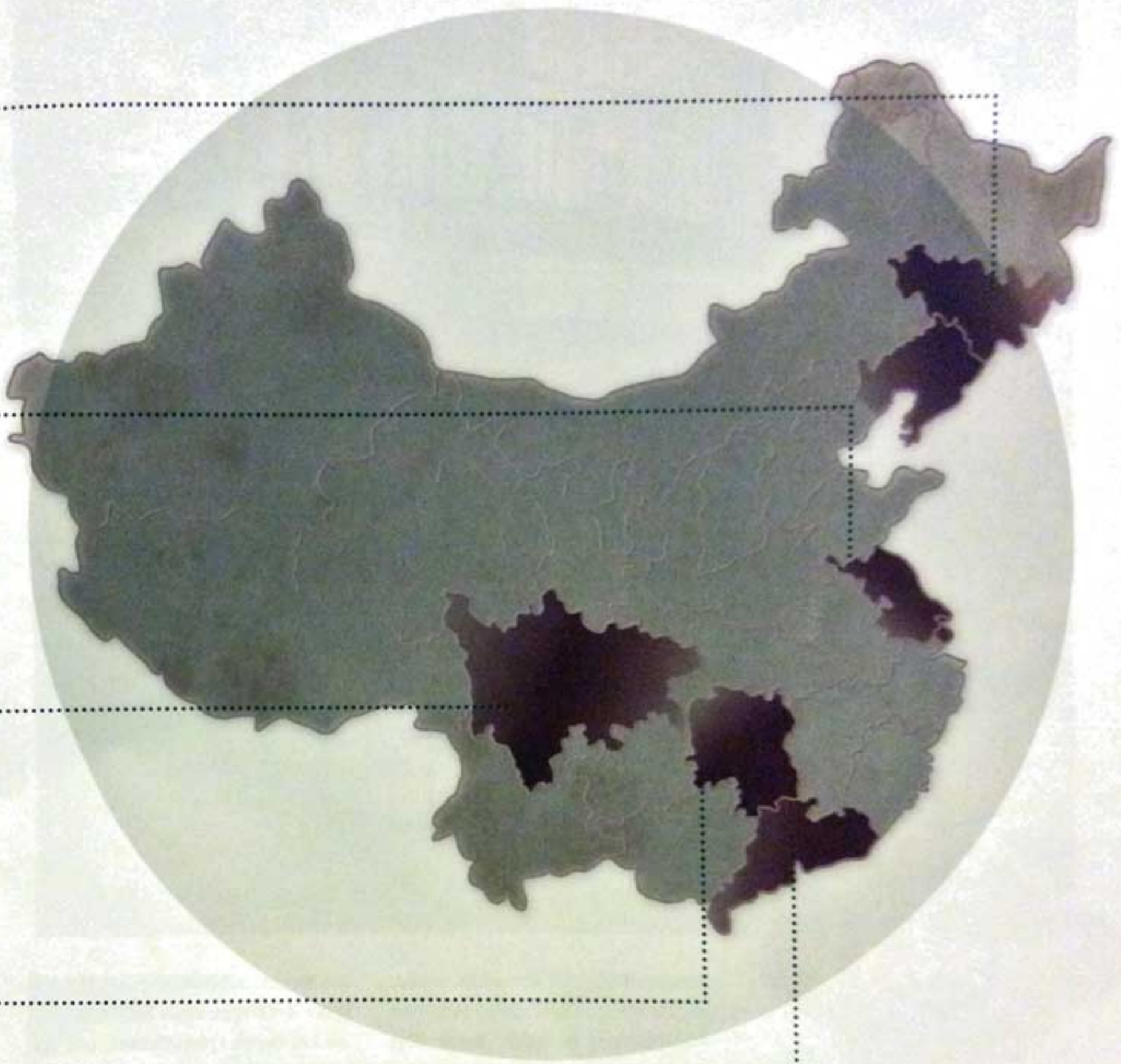
Tel: +49(0)30 861 30 15
Web: www.tianfu.de
E-Mail: wen.wang516@googlemail.com

 **China-Restaurant JING YANG**

Albrechtstraße 125
12165 Berlin
Tel.: 030-7925763
Öffnungszeiten: täglich 12:00 - 22:00

CHINA RESTAURANT
GOOD FRIENDS
老友記燒臘飯店

Kantstraße 30 • 10623 Berlin • fon (030) 313 26 59 • fax (030) 312 24 88
www.goodfriend-berlin.de





Kürzlich hörte ich von einer Studie, die europäische Großstädte nach ihrer Freundlichkeit beurteilt. Berlin liegt da auf Platz 34, rangiert also unter „ferner liefen“. Zu Recht, finde ich und denke dabei an die Verkäuferin hinter der Fleischtheke einer Supermarktkette, die auf meine Frage nach dem Vorhandensein von Kalbsknochen mit der Gegenfrage antwortete: „Wat woll'n se'n damit?“

Ich kenne allerdings auch eine Menge Servicemenschen in verschiedenen Branchen, die fernab solcher dummen Dreistigkeit ihre Arbeit machen. Da sind beispielsweise Wei Li Pang und

Jun Wu, die äußerst charmanten Gastgeber des chinesischen Restaurants Da Jia Le, deren Freundlichkeit und Zuverlässigkeit natürlich etwas damit zu tun haben, dass sie Ausländer sind, aber nicht nur. Ein türkischer Taxifahrer erwiderte auf meine Fahrtzielangabe – ein türkisches Restaurant am Wilmersdorfer Ludwigkirchplatz – kürzlich tatsächlich mit der Bemerkung, was ich denn da wolle.

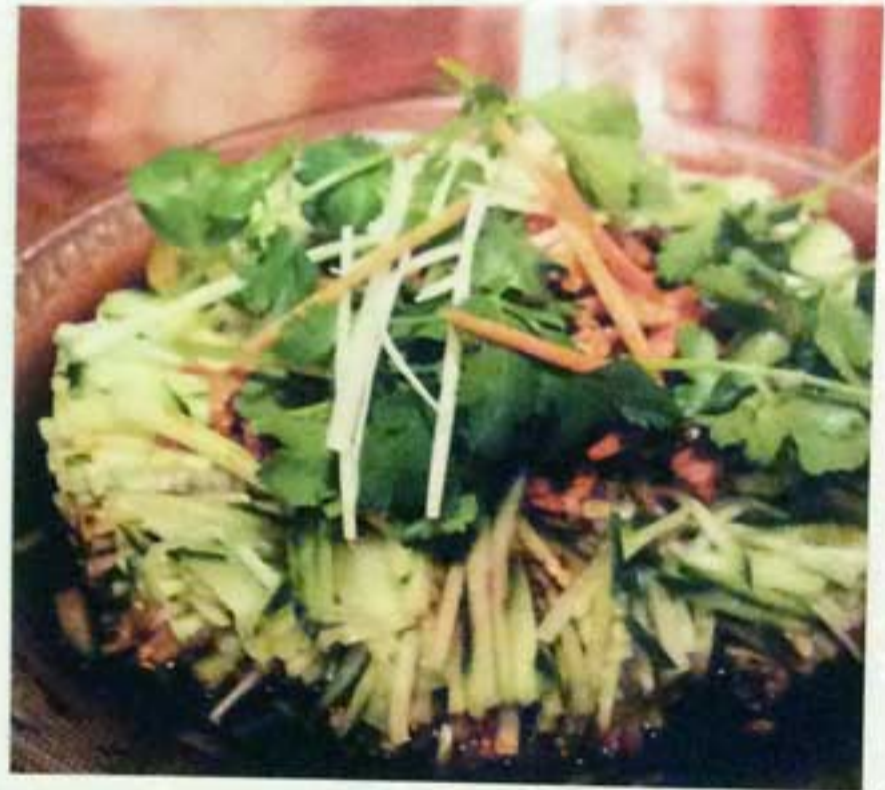
Aber zurück ins Da Jia Le. Sicher gibt es kuscheligere Orte, aber was Wei Li Pang und Jun Wu mit ihren Mitteln aus der alten Wäscherei gemacht haben, nötigt schon Hochachtung ab.



Inhaberin Wei Li Pang.



Inhaber Jun Wu.



Chefkoch Wang.



Sie setzen auf die Dongbei-Küche, die in den nordöstlichen Provinzen des riesigen Landes zu Hause ist. „Geprägt durch Handel, Migration und Eroberungen zeigt die Dongbei-Küche koreanische, mongolische, japanische und sogar russische Einflüsse“, heißt es in der Speisekarte.

Wir verlassen uns auf Matthias Meyer, den Mann, von dem schon die Rede war, und probieren Eisbeinscheiben in einer Knoblauch-Essig-Sauce, gebratene Auberginen in Soja-Sauce, einen Dongbei-Topf mit Schweinerippchen, Bohnen und Maismehlfladen sowie karamellierte Süßkartoffelspalten.

Mal davon abgesehen, dass die Portionen Schwerstarbeiter-Dimensionen aufweisen – „Große Portionen sind in der Dongbei-Küche das Zeichen guter Gastgeber“, sagt Meyer – beeindruckt die Gerichte mit wundervoll vielfältigen Geschmacksbildern. Das alles ist in sich stimmig, nicht von der beißenden Schärfe der meisten Sichuan-Gerichte, hat aber dennoch aromatische Power.

Besonders spannend fand ich eine Kreation, von der mir Wei Li Pang erstmal abriet: Schweinedarm noch Nordost-Art. Als bekennender Liebhaber jeglicher Igittereien überzeugte ich

die nette Gastgeberin, dass ich damit kein Problem hätte. Gott sei Dank, denn dieses, optisch einem Ragout ähnelnde Gericht, fiel in die Kategorie wahrer Genuss. Dazu gibt es im Da Jia Le feines rotes Rollbergbier, einen eleganten Pfalz-Riesling oder einen kräftigen Roten aus China – das kulinarische Glück ist vollkommen.

CHINA-RESTAURANT DA JIA LE



Goebenstraße 23
10783 Berlin-Schöneberg
Tel. 030 – 21 45 97 45
www.dajiale-berlin.de

Das
von
Brin

