

**In: Atlantic, Heft 01/2007**

## **Kulinarische Reise ins „Reich der Mitte“**

### **Das Edelrestaurant „Tsao Yang“ im Hotel Atlantic bietet eine authentische chinesische Küche zu moderaten Preisen. Von Frank Schlatermund**

Qualität steht für ihn an oberster Stelle. Darum überlässt Jian Guo Wang, der das Restaurant „Tsao Yang“ im Hotel Atlantic betreibt, seine Woks grundsätzlich nur Köchen, die aus der Provinz Hunan im Südosten Chinas stammen. Es heißt, sie seien wahre Meister und niemand beherrsche die Zubereitung chinesischer Speisen besser als sie. In Jian Guo Wangs offener Küche vollbringen sie kleine kulinarische Wunder – vor den Augen der Gäste, die es genießen, auf brodelnde Töpfe und zischende Pfannen zu schauen. Die original zubereitete Pekingente tranchiert Chefkoch Zou Zong Vong sogar direkt am Tisch.

Mit dem „Tsao Yang“, was auf deutsch „aufgehende Sonne“ heißt, erfüllte sich sein Besitzer einen Traum – und holte sich ein Stück chinesische Heimat nach Hamburg. Das Ambiente des nach Grundsätzen der asiatischen Harmonielehre Feng Shui gestalteten Restaurants, das der spanische Designer Ignacio Garcia de Vinuesa eingerichtet hat, ist schlicht und elegant zugleich: ein modernes, von Leichtigkeit geprägtes Interieur in gebrochenem Weiß, dem als einzige Farbtupfer leuchtendrote Accessoires wie Lampions und Raffrollos sowie Bilder Udo Lindbergs entgegengesetzt sind. Allein der Panoramablick über die Außenalster lohnt einen Besuch.

Hauptsächlich sind es aber die besonderen Kreationen chinesischer Kochkunst, mit denen das „Tsao Yang“ von sich reden macht. „Wir verarbeiten nur frische Zutaten“, sagt Jian Guo Wang, der seit 1991 in Deutschland lebt. „Und wir achten auf kurze Garungszeiten, um die Vitamine zu erhalten.“ Seine Gäste wissen das zu schätzen, unter ihnen viele Prominente aus Politik, Film, Fernsehen und Theater. Sie kommen in Scharen, und seit seiner Eröffnung vor vier Jahren ist das „Tsao Yang“ aus der Hamburger Gastronomieszene nicht mehr wegzudenken. Vor allem abends empfiehlt es sich, einen Tisch zu reservieren.

Der beste Beweis für eine ausgezeichnete Küche sind die vielen Chinesen, die jeden Tag den Weg in das asiatische Edelrestaurant im Atlantic finden. Weil sich ihr Geschmack von unserem unterscheidet, liegt für sie eine eigene Karte bereit. „Im Gegensatz zu den Europäern essen die Chinesen gern Schweinefleisch und Tofu, sie mögen scharfe Speisen, und sie lieben es,

den Fisch im ganzen Stück auf dem Teller zu haben“, sagt Restaurantmanager Hendrik Hartwig. „Außerdem stehen auf der chinesischen Karte mitunter Gerichte, die für unsere Ohren etwas fremdartig klingen.“ Dazu gehören gekochte Rindermägen ebenso wie würziger Schweinedickdarm und schafssaure Rinderfasern.

Die deutsche Karte hingegen mutet weniger exotisch an, ist aber ebenso authentisch und exklusiv: gedämpfte Kanton Dim Sum mit Garnelen, im Wok gebratene Szechuan-Languste mit scharfer Sauce, gebackene Hühnchenbrust mit Limonensauce und Lychees, sautierte chinesische Pilze in Austernsauce, frischer gedämpfter chinesischer Pak Choi mit Knoblauch – die Liste ließe sich beliebig fortsetzen. „Vor allem mit den Menüs können sich unsere Gäste von der kulinarischen Vielfalt überzeugen, die China zu bieten hat“, so Hendrik Hartwig. „Wir schicken sie auf eine Reise durch die Küche Szechuans, Kantons und Pekings.“

Der absolute Renner ist derzeit das viergängige „Tsao Yang Hunan Menü“. Es besteht aus einer Suppe, auf die Dim Sum mit verschiedenen Füllungen folgen. Jacobsmuscheln schließen sich an, und als Hauptgang, den Jian Guo Wang als „typisch chinesisch“ bezeichnet, werden Tofu, Meeresfrüchte, Geflügel, Rindfleisch und verschiedene Gemüsesorten serviert. Dazu gibt es weißen Jasminreis – und natürlich chinesischen grünen Tee. Der Preis: 49 Euro. Andere Menüs mit bis zu acht Gängen kosten 39 Euro, zweigängige Mittagmenüs gibt es schon für 15,50 Euro. Restaurantmanager Hartwig: „Wir bieten erstklassige Qualität und hervorragenden Service – gemessen daran sind unsere Preise moderat.“