

Seien wir doch mal ehrlich: Das meiste, was uns in den üblichen China- bzw. Asia-Imbissen und -Restaurants angeboten wird, ist ziemlicher Müll. Asia-Fastfood hat in aller Regel nur den Vorteil, dass man ihn schnell in den Händen hat und er sehr billig ist. Und so bewusst sich viele Leute ernähren, so wenig fragen sie bei dem Zeug, was sie dort kaufen, was drin ist und woher die Produkte stammen. Leider hat die miese Qualität beim Asia-Schnellfraß eine lange Tradition, die gern verdrängt wird. Denken wir nur an Unmengen an Glutamat, die man uns über die Jahre untergejubelt hat und das wirklich schlümme Fleisch, das in den Woks in reichlich Billigfett gesotten wurde ... und immer noch wird. Kein Vergleich mit dem, was beispielsweise in den Niederlanden oder in Großbritannien großflächig an asiatischen Imbissgerichten angeboten wird. Tatsächlich hat Ihr ergebener Restauranttester jahrelang in einem längst vergessenen China-Restaurant auf der Nordstraße gegessen, dass von einer vietnamesischen Familie betrieben wurde, weil er sich Auswärtsessen in Restaurants anderer kultureller Zugehörigkeit einfach nicht leisten konnte. Um so nicht alle Restaurants, die Spezialitäten der verschiedenen asiatischen Küchen auf der Karte haben, niederzumachen, sei gesagt, dass es gerade in Düsseldorf nicht wenige hervorragende Asia-Gastronomien gibt – auch wenn man die europaweit berühmten japanischen Gaststätten eußen vor lässt.

Ein Kollege mit chinesischen Wurzeln erklärte einst, woran man ein gutes China-Restaurant in Europa erkennt, und nannte zwei Merkmale. Erstens ist mindestens die Hälfte der Gäste als aus Asien stammend erkennbar. Zweitens: Die Speisekarte ist nicht nach Fleischsorten aufgeteilt, also listet nicht „Schweinegerichte“, „Hühnergerichte“ etc. und bietet ansonsten nur Mahlzeiten mit gebratenem Reis oder gebratenen Nudeln an. Die Erfahrung Ihres Ergebenen spricht für einen dritten Faktor: Suppen gelten als Hauptgerichte und nicht als Vorspeisen. Und das vierte Kennzeichen könnte sein, dass die allgegenwärtige „indonesische Reistafel“ fehlt. Die hat nämlich weder etwas mit Indonesien zu tun, noch mit der Asia-Küche, sondern ist eine Erfindung der niederländischen Kolonisten. Im Gegensatz zu Holland findet man ja hierzulande so gut wie keine „indonesischen“ Restaurants, die tatsächlich Spezialitäten aus dem Inselreich bieten, sondern lediglich hier und da ein indonesisches Gericht, das sich auf die Karte eines China-Restaurants verirrt hat.

Überhaupt ist es ja schon beinahe rassistisch von „China“-Restaurants zu sprechen, als gäbe es DIE chinesische Küche, und die werde überall in Asien verfüttert. Es wäre ja so als ob man in Shanghai „Europa-Restaurants“ hätte, in den es Pizza, Pasta, Schnitzel, Haxen, Coq au vin, Boeuf Bourignon und diverse norwegische Fischgerichte gäbe. Tatsächlich hat sich aber

über die vergangenen rund sechzig Jahre eine Standardkarte entwickelt, die in Restaurants gilt, die sich selbst „chinesisch“ nennen – in Deutschland werden diese vorzugsweise von Vietnamesen betrieben. Erkennbar sind diese Standardläden allein schon an der Inneneinrichtung und oft an den beiden Steinlöwen neben dem Eingang sowie einem Aquarium drinnen. Tatsächlich gibt es in den Niederlanden mehrere spezialisierte Ausstatter, die sozusagen das „Chinarestaurant out of the box“ mit allem Zipp und Zapp – vom Service über die Möbel bis zur Dekoration – anbieten.

Authentisch ist das nicht und selten wirklich lecker. Wer stattdessen einmal in einem wirklich echten chinesischen Restaurant – wie dem **Tsun-Gai** auf der Bahnstraße – gespeist hat, wird die andere Sorte zukünftig meiden. Aber es gibt eben sowohl bei den Asia-Imbissen, als auch bei den „China-Restaurants“ löbliche Ausnahmen. Und die würden wir gern kennenlernen. Also bitte wir Sie/dich, uns Ihren/deinen Lieblingschinesen zu nennen. Damit wir und unsere Leserinnen und Leser nie wieder schleimige Soßen auf verkochten Bratnudeln mit dubiosen Fleischscheiben spachteln müssen, wenn uns nach Asia-Food ist.