Dieses Restaurant, das inzwischen zwei ist, muss man allein schon wegen seines Namens lieben: Böser Chinese. Wer kommt auf so etwas? Das lässt sich ohne Weiteres kaum ermitteln, denn der böse Chinese hat eine lange, leicht verwickelte Geschichte, die mit einem winzigen Laden am Hermannplatz beginnt. Eher zufällig geriet eine Bekannte vor drei, vier Jahren dorthin und war schier begeistert: „Die knusprige Ente…“ hauchte sie und fügte an: „Da müssen wir mal zusammen essengehen.“ Gesagt, nicht getan. Als dann aber die Nachricht kam, der böse Chinese sei nach Flingern-Nord umgezogen, gab’s kein Halten mehr. Was sollen wir sagen: Der weibliche Böse-Enten-Fan hatte Recht. Die Küche ist sensationell.

Rustikal und gemütlich – der Böse Chinese in Flingern

Inzwischen gibt es den bösen Chinesen zweimal. Einmal an der Ecke Flur-/Bruchstraße in einer traditionsreichen Lokalität, in der über Jahrzehnte ein Grieche seine Speisen präsentierte – übrigens gleich gegenüber von DEM Italiener im Viertel, den es aber wiederum seit Jahrzehnten nicht mehr gibt. Der zweite böse Chinese sitzt mitten im hippen Medienhafen. Beide verstehen sich allerdings nicht einfach als Chinarestaurants, sondern als Lokale, in denen eine kreativ-asiatische Küche in einer Lounge-Bar-Atmosphäre ausgeschenkt wird. Für die Filiale am Zollhof trifft es absolut zu, was nicht nur an der Einrichtung und der nonchalanten Betreuung der Gäste liegt, sondern viel mehr an der Umgebung. Das Interieur in Flingern entspricht optisch der Hafen-Filiale (die als Zweite eröffnet wurde), und trotzdem ist das Ambiente anders. Natürlich sind die Kellner*innen auch hier enorm freundlich und zuvorkommend. Es sind die Gäste, von denen ein Großteil aus der Umgebung kommt, die für einen anderen, fröhlichen Stil sorgen. Das passt an diese Ecke wie das Stäbchen in die Schüssel.

So werden beim Bösen Chinesen Lamian geschleudert

Natürlich sind die angebotenen Speisen weit, weit entfernt von dem glutaminierten Zeug, das man im Asia-Imbiss für kleine Mark bekommt. Tatsächlich aber unterscheiden sich die Qualität und die Aromen auch von denen in höherklassigen China-Restaurants. Da muss man gar nicht mit dem ausgelutschten Begriff „authentisch“ hantieren, denn es ist der Geschmack, der zählt. Im Zentrum stehen die Lamian – handgeschleuderte Nudeln wie man sie in Düsseldorf so wohl nirgends bekommt. Dazu kommen knackige Gemüse, bestes Fleisch und ein Gewürzkosmos, der jedem Gourmet ein Lächeln ins Gesicht zaubert. Wenn man nicht schon angesichts der Speisekarte grinst; die Namen der Gerichte sind hochkreativ und regen zum Schmunzeln an.

Sieht lecker aus und ist super schmackhaft – Speisen beim Bösen Chinesen

Weder bei den Teigtaschen (je nach Kombination eher Hauptgericht als Snack), noch bei den Salaten und Spießen kann man falschliegen. Die Reis- und Nudelgerichte überzeugen auf ganzer Linie, und die sogenannten „Großen“ Nudelsuppen (wirklich mächtige Portionen) sind überwältigend gut. Und wer das Essen beim bösen Chinesen ein bisschen zum Event machen

möchte, findet mit den Heißen Platten die richtige Alternative. Ganz klar: Uns hat noch nie etwas von der Speisekarte nicht geschmeckt. Punkt. Übrigens: Es gibt eine Mittagskarte mit jeweils wechselnden Gerichten pro Tag zu günstigen Preisen. Wer auch nur annähernd Freude an asiatischen Speisen hat, für den ist der Antrittsbesuch in einer der beiden Filialen des Bösen Chinesen ein Muss.

[Bildnachweis: Alle Fotos außer dem Titelbild stammen von der Website des Bösen Chinesen.]