

# Wok in progress\*

Asien ist ein weites Feld. Asien in der Schweiz ebenso. An dieser Stelle darum eine kulinarische Tour d'horizon in drei Etappen: Unterwegs zwischen Klischee und Authentizität, persönlichen Anekdoten, harten Realitäten und amüsanten Fakten in drei asiatischen Parallelwelten in der Schweiz.

Text: Sara Wittmer



28元/例  
28Yuan/case



美极杏鲍菇 32元/例  
Oyster Mushroom 32Yuan/case



养生小炒 22元/例  
Nourishing Fry 22Yuan/case



\*In Anlehnung an den Titel eines Textes von Ai Weiwei in der Süddeutschen Zeitung, in dem er ausführt, warum er auf Reisen immer seine eigenen Köchinnen und Köche dabei hat, und den Titel seinerseits natürlich auf den work-in-progress-Charakter seiner Installationen bezieht.

# 中國

## Eine Welt für sich

Im Restaurant Jialu in Luzern ist man auf die Verköstigung von chinesischem wie Schweizer Publikum gleichermaßen eingestellt. Eingebettet ins Hotel National an der Seepromenade, haben sich Jiayin und Lukas Achermann seit sieben Jahren der Küche aus Chinas Norden, der Heimat von Jiayin Achermann, verschrieben. Vor Corona gab es in diesem Restaurant zwei unterschiedliche Speisekarten – eine für die Schweizer Kundschaft und eine für die chinesische. Dies zum einen natürlich wegen Schrift und Sprache, aber auch, weil Speisekarten in China ganz anders daher kommen als in der Schweiz: Während die deutsche Karte rein auf Text setzte, war die chinesische auch bebildert. «Fotos von Gerichten sind natürlich ein No-Go in einem guten Restaurant in der Schweiz», bestätigt Lukas Achermann. Auch inhaltlich gab es auf den Karten Unterschiede: Auf der chinesischen standen zusätzliche Spezialitäten wie Schweinsohren, geschmorte Schweinsfüsse oder Hühnerfüsse. «Authentisch für Fortgeschrittene», sagt Achermann. «Für die Schweizer Kundschaft können wir keine solchen Extreme bringen. Wir gehen sogar so weit, jegliches Fleisch von den Knochen zu lösen. Während es in China zum Geschmackserlebnis gehört, alles Mögliche vom Knochen zu essen, mögen Frau und Herr Schweizer das gar nicht.»

Im Zuge von Corona und mit dem Ausbleiben der Gäste aus China hat man im Jialu die chinesische Karte jedoch gestrichen. Ebenso hat Jiayin Achermann aufgehört, neben Tripadvisor auch das chinesische Pendant (Dazhong Dianping) zu bewirtschaften. Dort informierten sich damals Chinesinnen und Chinesen auf Individualreisen. Im Jialu durchwegs positiv bewertet: Die Bedienung auf Mandarin (die Achermanns arbeiten im Service mit chinesischen Studierenden internationaler Hotelfachschulen in der Schweiz) und Essen, das schmeckt wie daheim. Und das ist auch heute noch so: «Unser Standard ist nach Corona unverändert. Aber nur deshalb, weil wir unsere beiden chinesischen Köche trotz Flauten behalten und ihnen gut geschaut haben», erklärt Lukas Achermann. Wohlwissend, dass die Suche nach geeigneten Fachleuten in China und der bürokratische Aufwand in der Schweiz, um Spezialitätenköchin-

nen und -köche aus Drittstaaten einzustellen, gut zwei bis drei Jahre in Anspruch nehmen kann. Man tue also gut daran, ein funktionierendes Team nicht leichtfertig aufzukündigen.

Etwa zehn Gehminuten vom Jialu entfernt, in der Luzerner Innenstadt, ist die Personalfrage ausgerechnet jenem Lokal zum Verhängnis geworden, das von sich sagt, das älteste chinesische Restaurant der Schweiz zu sein. 1959 eröffnete ein gewisser Robert Chi an der Furrengasse 14 das Restaurant Li Tai Pe. Chi, Abkömmling einer alten Dynastie, soll nach dem Ende des Kaiserreichs arbeitslose Köche aus der Verbotenen Stadt in seinen Dienst genommen haben. Während des Weltkriegs wirkte Chi als Vertrauter und Verbindungsmann des Mao-Gegenspielers Kaischek in der Schweiz. Später, im politischen Ruhestand und immer noch in der Schweiz, wandte er sich der Gastronomie zu, holte Spitzenköche aus Taiwan ins Land und eröffnete das Li Tai Pe. Mit seiner klassischen Peking-

*«In chinesischen Speisekarten ist das Bild fast wichtiger als der Text»*

Küche soll das Lokal ein Anziehungspunkt für Connaisseurs aus aller Welt, selbst aus China gewesen sein, heisst es auf der Website. Und heute? «Ältestes Schweizer China-Restaurant schliesst», «Luzern verliert zweiten Chinesen in einem Jahr», «Li-Tai-Pe-Küchenchef verlässt ältestes Schweizer China-Restaurant». Diese Schlagzeilen liest man Ende August 2023 in diversen Inner-schweizer Zeitungen. Der Grund für die Schliessung sei, dass für den scheidenden Küchenchef keine geeignete Nachfolge gefunden werden konnte und «authentisch chinesisch», wofür das Li Tai Pe all die Jahre stand, eben wirklich nur mit Kochprofis aus China funktioniere.



湖南福祿笋 36元/例  
Hunan Bamboo Shoot 36Yuan/case



# 日本

## Achtung Klischee



Was darf's denn sein? Aus Kunststoff gegossene Dummies von Gerichten in einem italienischen Restaurant in Japan.

Vom Gespräch mit Yuko Suzuki, Inhaberin des Zürcher Japan-Feinkostladens Shinwazen, habe ich mir unter anderem Aussagen darüber erhofft, wie sehr sie ihre Heimat kulinarisch vermisste, als sie 1988 in die Schweiz kam, wie wenig es damals hier zu kaufen gab, womit sie kochen konnte, was sie von daheim kannte. Ihr jedoch eine dieser Aussagen in den Mund zu legen, hätte die journalistische Maxime der Wahrhaftigkeit arg strapaziert, denn das Gegenteil war der Fall: «Ich bin in die Schweiz gekommen und wollte nun endlich in die authentische europäische und schweizerische Esskultur eintauchen, Käse essen und europäischen Wein trinken.»

Essen, durchaus auch traditionell japanisch, sei in ihrer Familie immer wichtig gewesen. Ihr Vater habe sie bereits als Kind auch in die besten europäischen Restaurants Japans mitgenommen, berichtet Suzuki. Das prägte ihr Bild einer besonders erstrebenswerten europäischen Esskultur. Yuko Suzukis Wunsch, endlich in diese idealisierte kulinarische Welt einzutauchen, hatte wohl den gleichen Ursprung wie meine Erwartung, von einer Japanerin Aussagen darüber zu erwarten, wie sehr sie die – meinerseits idealisierte – Küche ihrer Heimat vermissen würde: die Exotisierung und die durchaus positive, aber stereotype Überzeichnung des

*«Endlich konnte ich von all dem Käse essen und europäischen Wein trinken»*

anderen. Ein (nicht unproblematisches) Denkmuster, dem aber fast jede Nationalküche mit Breitenwirkung ihren Erfolg verdankt. In die Kategorie Klischee gehört wohl auch die hiesige Vorstellung, dass alles, was an kulinarischen Produkten aus Japan kommt, handwerklich, High-End und einwandfrei sei. Suzuki bekräftigt: «Ein gutes Image. Doch Rückstände von Pestiziden, Konservierungsstoffe, Bindemittel und viele andere kritische Zusätze sind in japanischen Lebensmitteln die Regel.» Das ist der Grund, weshalb sie und ihr Partner sich mit Hingabe dem Scouten, Importieren und Vermarkten hochwertiger japanischer Produkte ohne Zusatzstoffe von ökologisch arbeitenden Kleinproduktionen widmen.

Bei Shinwazen ist das Japan-Klischee der hohen Qualität in allen Belangen tatsächlich Realität. Wie sehr Klischeevorstellungen, Rassismus und Exotisierung mit dem einhergehen, was wir unter der Kulinarik eines fremden Landes verstehen, schildert auch die Kulturwissenschaftlerin Maren Möhring in ihrem Buch «Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der BRD» am Beispiel der Pizzeria der 60er Jahre: Diese Erfolgsgeschichte sei eine Geschichte der Migration aus Italien, aber auch des Tourismus nach Italien. «Der Besuch beim Italiener war Urlaub zu Hause», so Möhring.

Fast wichtiger als das Essen sei dabei das Ambiente des Restaurants gewesen – ein touristischer Ort der Sehnsucht, bespielt mit all dem, was die Expertin als «ethnic performance» beschreibt: die Inneneinrichtung mit Fischernetz, der Wein aus der Korbflasche und nicht zuletzt das Personal mit südländischem Temperament und Flirtlaune. Eine Bühne für ein Theater aus Lokalkolorit, das man auch heute noch oft erwartet (und bekommt), wenn man zum «Chinesen» geht oder beim «Inder» verkehrt. Und seien wir ehrlich: Wer ist schon ganz gefeit davor, auch an der Szenerie im Restaurant festzumachen, ob ein Esserlebnis besonders authentisch ist und damit (oft relativ kritiklos) auch als gut durchgeht?

# ประเทศไทย

## Authentisch angepasst

Bewusst gegen eine räumliche Inszenierung in ihrem Lokal hat sich Siri Neeser entschieden. Die junge Frau mit Wurzeln in Thailand betreibt in Zürich das Thai-Restaurant Zawan. Im hohen, luftigen Raum im Zürcher Kreis 6 sitzt man an Bistrotischen und auf Horgen-Glarus-Stühlen, die spärliche Dekoration ist modern und reduziert. Ignoriert man die kleine blau-rot-weiße Flagge neben der Eingangstür, verrät optisch so gut wie nichts, dass man hier beim «Thai» ist. «Thai ist bei uns vor allem die Gastfreundschaft und natürlich das Essen», so die Inhaberin. Dass die Gerichte auch ohne Thai-Kulisse besonders authentisch schmecken, dafür bürgt im Zawan Siri Neesers Mutter. Vor mehr als 30 Jahren hat Nunn Ueltschi ins Berner Kandertal geheiratet. Obwohl sie damals von der Schwiegermutter ins Schweizer Kochen eingewiesen worden sei, habe ihre Mutter zu Hause aber vorwiegend thailändisch gekocht, erinnert sich die Tochter. Für die Zutaten habe man jeden Samstag den Weg in den Asia Market nach Bern auf sich genommen.

Damals wie heute bereitet Nunn Ueltschi, die das Kochen von ihrer Mutter gelernt hat, vor allem Gerichte aus dem Isan, dem Nordosten Thailands, zu: Laap, Som Tam, Nam Tok, Pad Krapow und vieles mehr. Abgeschmeckt wird unter anderem mit selbst geröstetem, zerstoßenem Reis. Edamame, Satay und Currys mit Kokosmilch sind ein Zugeständnis an die Erwartungen des Schweizer Publikums: «Traditionell gibt es im Isan keine solchen Currys», erklärt Siri Neeser und ihre Mutter schüttelt höflich, aber dezidiert den Kopf. Auch verzichtet man im Zawan seit längerem darauf, neben Jasminreis auch noch Sticky Rice, der im Isan traditionellerweise gegessen wird, anzubieten. «Es lohnte sich nicht, zwei Reissorten auf der Karte zu haben. Für gewöhnlich bestellen die Leute Jasminreis.»

Auch in Bezug auf die Schärfe passe man sich im Zawan natürlich etwas den hiesigen Vorlieben an, denn die Küche des Isan gehört zu den schärfsten Südostasiens. «Übrigens mögen's aber auch in Thailand nicht alle gleich scharf», so Neeser. «Wenn wir Thais Thaifood bestellen, dann ein personalisiertes Gericht. Wir geben zum Beispiel an, wie scharf und süß es sein soll, welche Zutaten wir drin haben wollen und welche nicht.» Und ja, es gebe sie durchaus, die Produkte und Gerichte, die man in einem Schweizer Thai-Restaurant nicht auf die Karte zu nehmen brauche, bestätigt Neeser: zum Beispiel rohes Krabbenfleisch oder die intensiv schmeckende, fermentierte Fischsauce Plaaraa. «Diese Produkte verwenden wir privat, für unsere Personalesen oder manchmal auf Wunsch, wenn Landsleute unser Lokal besuchen.»



Bittergurken und Enten inklusive Hals: Was auf Märkten in Thailand ankommt, würde Schweizer Kundschaft irritieren.



*«Wenn wir Thais Thai-Food bestellen, dann ein personalisiertes Gericht»*