

Das Lieblingsmenü des Hamburger Abendblatts wird auch im Restaurant **Ni Hao** serviert. Chefkoch Julian Chen verwendet exotische Gewürze und zaubert dabei Aromen aus zwei Geschmackswelten auf den Teller

MATTHIAS REBASCHUS

Zu den Requisiten vieler China-Restaurants gehören rote Plastikdrachen und bunte Lampen. Weit stillvoller geht es im Ni Hao zu. Mit einem herzlichen Lachen empfängt Chefkoch Julian Chen, 42, seine Gäste – und zwar an jedem Abend, sofern es in der Küche gerade nicht zu stressig zugeht.

An diesem Abend wird er uns sogar erlauben, die Küche jederzeit zu betreten. Sein Bruder Qiuyi, 38 Jahre alt, wird beim Probieren des Lieblingsmenüs am Tisch moderieren. Qiuyi Chen gehört zu der seltenen Spezies von Gastronomen, die nicht nur missionarisch für ihre Qualitätsküche kämpfen, sondern mit lustvoller Heiterkeit auch mal den ein oder anderen Scherz machen – übrigens auch mal auf eigene Kosten. Sein charmanter niederländischer Akzent gibt ihm dabei etwas Schelmisches. So kann er sich beispielsweise über seine Wortschöpfung von der „Ente made in Wandsbek“ – ein Understatement angesichts der kunstvollen Zubereitung – herrlich amüsieren.

Mit der Reise ins Ni Hao erleben Sie auf jeden Fall eine Vielfalt unbekannter Aromen, kleine Geschmacksexplosionen auf der Zunge, bewundernswerte Wok-Akrobatik und die moderne Interpretation chinesischer Küche. Und eines ist sicher: Die Ente schmeckt nicht nach Wandsbek, sondern schlicht sensationell. Wir stellen das chinesische Restaurant als letztes der Aktion „Lieblingsmenü“ in diesem Jahr vor. Man kann dort im Oktober und November mit dem Gutschein Plätze buchen und dort hervorragend tafeln. Es ist das sechste Restaurant in der Reihe. Zuvor hatte das Hamburger Abendblatt Heinz Wehmann in seinem Landhaus Scherer besucht, Nicolas Trautz vom Restaurant Oberon auf der Uhlenhorst vorgestellt, Ihnen das Atlantic-Restaurant an der Alster mit Thomas Wilken ans Herz gelegt, Thomas Sampl vom Vlet porträtiert und die Piazza Romana im Grand Elysée präsentiert.

**Die Krustentiere werden nur wenige Sekunden im Wok gegart**

Die Idee des Lieblingsmenüs: Für einen Festpreis von 59,50 Euro kommen Sie als Leser in den Genuss eines Fünf-Gang-Menüs. Zu jedem Gang wird ein korrespondierender Wein serviert. Mineralwasser und eine Kaffeespezialität sind auch inklusive.

Der erste Blick geht in die Küche des Ni Hao. Im Reich von Küchenchef Julian Chen stehen mehr als 30 Töpfe, Schüsseln, Dampfkocher, ein raumschiffähnlicher Entenofen und fünf Woks, zum Teil gefüllt mit Rapsöl oder Bouillon. In den Schüsseln befinden sich Gewürze, Chillimus und Lauchstücke. Was sind die kulinarischen Geheimnisse? Julian Chen lacht und sagt: „Geschmacksverstärker wie Glutamat, verwenden wir nicht. Für Soße oder um Speisen einen Glanz zu verleihen, nehmen wir Kartoffelstärke.“ Mit einer Kelle schöpft er, zum Beweis, ein wenig Flüssigkeit aus einer Schüssel mit eingeweichtem Kartoffelstärke, lässt alles kurz im Wok mit einer Würzflüssigkeit aus pulverisierten Fischen aufkochen. Es entsteht in Sekunden eine leicht glänzende Soße, die einen unbekannteren, fantastischen Duft verströmt. Diesen Duft werden wir beim dritten Gang wiederfinden. Die Arbeit am Wok bedeutet: Arbeit im Team, schnelle Kommandos von Julian Chen – und ein gewaltiges Fauchen und Zischen, wenn im Wok gegart wird.

Der Sekundenzeiger der Uhr offenbart später: Krustentiere wie Muscheln oder Garnelen, werden nur wenige Sekunden in siedendem Öl gegart. Beim Fisch sind es vier Minuten im Dampfofen bei 100 Grad. „Hier wird nichts todegart“, verspricht Julian Chen.

Als ersten Gang gibt es Jakobsmuscheln mit pikanter Riesengarnele, auf aromatischem Spinat und Tempura-Gemüse. Die Garnele stellt einen or-



Locker lächeln und ganz nebenbei ein bisschen Öl im Wok abfackeln: Chefkoch Julian Chen zeigt in seiner Show-Küche, wie es feurig geht Fotos: Bertold Fabricius

# Ente gut, alles gut

dentlichen Bissen dar, ist sehr pikant mit Julian Chens Speziessalz gewürzt – und plötzlich können alle Mitteleuropäer am Tisch mit Stäbchen das große Garnelentier in den Mund bugsieren. Zack, und weg ist das Riesending! Wir hören die Erklärung von Qiuyi Chen: „Wir bieten Garnelen von höchster Qualität.“

Das Menü steht unter dem Motto „Deutsch-chinesische Freundschaft“, mit Weinen von fünf deutschen Winzern aus fünf verschiedenen Anbaugebieten. Mit dem lieblichen Geschmack der Jakobsmuschel harmonisiert der Mosel-Riesling Alte Rebe (Jahrgang 2011) von Winfried Reh durch seine leichte, angenehme Süße. Weinexperte Gerd Rindchen sagt dazu: „Er kleidet den Mund vollständig aus.“

Der zweite Gang: Gedämpfter Kabeljau mit Senfkohlsauce und Kräutersaitlingen. In der exotischen Soße befinden sich fermentierte, schwarze Bohnen (gemahlen), Schweinefleisch und getrocknetes Senfkohl Gemüse. „Fisch und Fleisch, das ist Yin und Yang. Und die wundervolle Verbindung zweier Welten, ein Geschmack von fast erotischer Fülle“, jubelt Weinhändler Gerd Rindchen, der das Ni Hao „wegen der unglaublichen Aromenvielfalt“ zu einem seiner drei Lieblingsrestaurants zählt. Nüchtern betrachtet, findet sich hier der hauchzarte und saftige Fisch, den man einfach mit Stäbchen teilen und greifen kann, in einer Art Zwergengulasch, das so aussieht, als hätten Zwerge die leckeren Bratenkrusten stundenlang geschneidelt und mit Bratsaft eingekocht. Qiuyi Chen lässt sich eine Gabel bringen und probiert. „Das ist moderne chinesische Küche.“

Nach dem Fischgang holt sein Bruder Julian auf besondere Bitte einen

Sack aus der Küche, dem ein verführerischer Duft entströmt, der den meisten Europäern völlig unbekannt sein dürfte. „Das ist fermentiertes und getrocknetes Senfkohl Gemüse, das unser Onkel aus der Heimat Qingtian geschickt hat“, erklärt er. Das Trockengemüse wird eingeweicht und zum Würzen von Soßen eingesetzt. Die Soße wird dann mit Kartoffelstärke glasiert, „und dadurch bleibt der pikante Geschmack an der Zunge kleben“. Interessant.

„Rassig, stahlig und mit großer Dichte im Mund“ setzt der Chardonnay (2011) von Rheinhessens Winzer-Jungstar Georg Fogt einen beherzten Kontrapunkt zum gedämpften Kabeljau. Der Wein könne dem „enormen Aroma der Senfkohlsauce Paroli bieten“, meint auch Gerd Rindchen und beobachtet „das Ringen zweier Gaumen-Giganten“. Der folgende Gang ist original chinesisch: Jiaozi – eine Variation frischer Teigtaschen mit Ni-Hao-Sauce. Die Teigtaschen sind kleine Kunstwerke, gefüllt mit Fleisch- und Gemüsesorten. Sie heißen in China Jiaozi und bilden eine eigene Esskultur, wobei die Herstellung schon ein Erlebnis für die ganze Familie ist.

Die Europäer am Tisch inspizieren die Soße ganz genau. Kräuter, Knoblauch und Gemüse findet man. Doch der Geschmack ist so unvergleichlich ungewöhnlich, dass die Testesser ins Rätseln kommen. Qiuyi Chen zeigt zum ersten Male ein asiatisch-unergründliches Lächeln: „Tja, das ist unser Geheimnis. Wir werden der Soße den Namen Ni Hao geben und sie in Flaschen füllen und vermarkten.“ Sein Bruder verrät dann doch zumindest noch eine Zutat dieser Spezialität: Pulverisierter Fisch sei ein Bestandteil.

Ni-Hao-Sauce braucht beim Wein

einen konsequent mineralischen Gegenpart. Den liefern die Rheingauer Brüder Gundolf und Gilbert Laqui mit ihrem Blanc de Noir aus dem Jahr 2011. Weinexperte Rindchen: „Der Wein ist grandios, er vibriert vor Spannung und Leben und spielt lustvoll im Gaumen mit der Intensität des Gerichts.“

Aufwendig ist auch die Herstellung der „Ente made in Wandsbek“ im vierten Gang, dem Hauptgang des Lieblingsmenüs: „Entenbrustscheiben mit Zuckerschoten, Shiitakepilzen, Duftreis und zweierlei Soße.“ Begonnen wird mit dem Ergebnis: Vier Scheiben Entenbrust finden sich mit den Pilzen, Reis und geschnittenen Zuckerschoten neben zwei Soßen. Die Entenhaut glänzt wie lackiert; das Fleisch lässt sich am Gaumen wie Marzipan mit der Zunge zerdrücken, verbindet sich ungewöhnlicherweise mit der Haut, die sich offensichtlich nicht entscheiden kann, ob sie knusprig oder zart sein will. Grandios. Und, zack, weg sind die Entenstücke. Die streichholzdünn geschnittenen Zuckerschoten passen perfekt dazu, ebenso wie die beiden Soßen. Die eine ist süß, die andere pikant.

Gerd Rindchen schwärmt, das sei für ihn „die Vollendung einer Ente“. Und überlegt noch, wie er dies umschreibt: „Milka-Ente könnte man sagen“, schmunzelt er, „denn das Fleisch hat einen so zarten Schmelz wie Schokolade!“

Mehrfach schon hat Chefkoch Julian Chen versucht, die Zubereitung der Ente zu erklären. Doch die meisten Gäste werden sie trotzdem nicht nachkochen können. Nur so viel: Es dauert einen Tag, an dem das Federvieh erst leicht gegrillt und dann kurz überbrüht wird. Dann wird es geröstet, noch mal gegrillt und gebacken.

Das Beste aus zwei Rotweinwelten zur Ente bietet Gerd Rindchen: „Mit seiner brillant komponierten Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Spätburgunder vereint der Pfälzer Axel Neiss die Kraft des Cabernet mit der Subtilität und Eleganz des Spätburgunders.“ So schwebt der Wein „über den Gaumen“.

**Das Beste aus zwei Rotweinwelten schwebt über den Gaumen**

Zum Nachtisch gibt es ein Eis aus grünem Tee, ein Bouquet von frischen Früchten mit Granatapfelkernen. Der herb-süße Geschmack des Tees und jener der Granatapfelkerne passen als Abschluss gut zu den vielen exotischen Geschmackserlebnissen der vier vorherigen Gänge und holt uns auf den Boden der Wandsbeker Tatsachen zurück. Doch zum Abschluss folgt noch eine kleine China-Leckerei: Julian Chen serviert geröstete und karamellierte Walnüsse zum abschließenden Kaffee. Abwechslend zu den anderen Restaurants, die an der Abendblatt-Aktion teilnehmen, bietet das Ni Hao statt Kaffee auch Tee an. Als Wein haben die Testesser die Riesling-Auslese Monzingen Frühlingplätzchen (Jahrgang 2010) von der Nahe ausgesucht. Experte Rindchen: „Süßwein-Papst Udo Weber setzt mit einem geschmacklichen Paukenschlag den beglückenden Schlussakkord.“

**Die Gutscheine werden Ende 2012 ungültig – also schnell reservieren! August bis 30. September im Vlet (Telefon 334 75 37 50), Oktober im Piazza Romana (41 41 27 34), Okt./Nov. im Ni Hao (652 08 88).**

## Empfohlen von der Gourmet-Bibel Guide Michelin

Das Ni Hao will ein **Botschafter der chinesischen Esskultur** in Hamburg sein

Seit 18 Jahren gibt es das chinesische Restaurant Ni Hao, das ganz bewusst im Titel nicht die Bezeichnung „China-Restaurant“ führt und zu Recht stolz ist: „Wir werden als einziges Restaurant unserer Art im Gourmetführer Guide Michelin erwähnt“, sagt Qiuyi Chen, der für das Marketing des Restaurants verantwortlich ist.

Geführt wird das Restaurant von dessen ältestem Bruder, Küchenchef Julian Chen, und dem jüngsten Bruder Xinyi, einem ausgewiesenen Weinfachmann. Er berät das Ni Hao beim Einkauf der edlen Tropfen. Das Ni Hao hat eine große Weinkarte – besonders stark vertreten sind deutsche Weißweine. Denn nach Ansicht der Chen-Brüder passen diese am besten zu ihrem Speiseangebot. Zudem sind nach Meinung der Familie Chen die deutschen Weißweine „die besten der Welt“.

Anfangs befand sich das Ni Hao an der Wandsbeker Wendemuthstraße, gegenüber von Schwimmhalle und Bus-Depot. Schon damals wurde ein kompromissloser Umgang mit erstklassiger Ware gepflegt. Und schon damals gab es wenig China-Kitsch im Gastraum. Heute liegt das Restaurant in der Wandsbeker Zollstraße 25-29. Im Innenbereich gibt es 150 Plätze, draußen noch einmal 60 Plätze. Sechs Mitarbeiter sind im Service, fünf Köche in der Küche tätig.

Das Symbol des Restaurants ist der Handschlag, denn Ni Hao heißt „Guten Tag“. Das Restaurant wirbt mit „chinesischer Haute Cuisine“ und will „Botschafter chinesischer Esskultur“ sein. Auf eine gesundheitsbewusste Küche wird hingewiesen: Gemüse wird vitaminschonend und Fisch zumeist gedämpft zubereitet. (reba)

## So erhalten Sie die Gutscheine fürs Lieblingsmenü

Bestellung über die **Hotline des Hamburger Abendblatts** am heutigen Sonnabend möglich

Kaufen können Sie den Gutschein nur beim Hamburger Abendblatt unter der Telefonnummer 040/30 30 98 98. Er wird per Post zugeschickt (Porto ist im Preis enthalten). Die Hotline ist an diesem Sonnabend von 8 bis 14 Uhr geschaltet und montags bis freitags von 8 bis 19 Uhr erreichbar. Serviert wird in den teilnehmenden Restaurants jeweils ein Fünf-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen sowie Mineralwasser und eine Kaffeespezialität pro Gast.

Der Gutschein kostet 59,50 Euro pro Person. Mitgeliefert wird ein Informationsblatt mit Telefonnummern für die direkte Reservierung bei den teilnehmenden Restaurants. Der Gutschein ist nicht an ein Restaurant gebunden. Buchung und die Tischreservierung übernimmt der Gutscheinnehmer selbst. Man ruft direkt im Restaurant an. Die Tische können ab sofort in jedem Restaurant für den jeweils begrenzten Zeitraum der Abendblatt-Aktion gebucht werden – vorausgesetzt, dass noch Plätze verfügbar sind.

Das Restaurant Ni Hao an der Wandsbeker Zollstraße hat den Aktionszeitraum Oktober und November für sein Lieblingsmenü unter dem Motto „Deutsch-chinesische Freundschaft“ ausgewählt. Achtung: Die Reservierung ist nur mit einer individuellen Gutschein-Nummer möglich.

Bereits gekaufte Gutscheine behalten bis Jahresende 2012 ihre Gültigkeit. Sie werden mit Beginn des kommenden Jahres jedoch wertlos. Falls das jeweilige Wunschrestaurant ausgebucht ist, können einfach die noch verfügbaren Plätze der anderen teilnehmenden Restaurants (innerhalb des Aktionszeitraumes) gebucht werden. (reba)



**Erster Gang: Jakobsmuscheln mit Riesengarnele, auf aromatischem Spinat und Tempura-Gemüse**



**Hauptgang: Entenbrustscheiben mit Zuckerschoten, Shiitakepilzen, Duftreis und zweierlei Soße**



**Zwischengang: gedämpfter Kabeljau mit Senfkohlsauce und Kräutersaitlingen**



**Zwischengang: Jiaozi – Variation frischer Teigtaschen mit der ganz besonderen Ni-Hao-Sauce**

**Menü**

**Vorspeise**  
Jakobsmuscheln mit pikanter Riesengarnele auf aromatischem Spinat und Tempurageemüse

**Fischgang**  
Gedämpfter Kabeljau mit Senfkohlsauce und Kräutersaitlingen

**Zwischengang**  
Jiaozi-Variation frischer Teigtaschen mit Ni-Hao-Sauce

**Hauptgang**  
Entenbrustscheiben mit Zuckerschoten, Shiitakepilzen, Duftreis und zweierlei Saucen

**Dessert**  
Eis von grünem Tee mit frischen Früchten und Granatapfelkernen

**Das Lieblingsmenü im Restaurant Ni Hao hat das Motto „Deutsch-chinesische Freundschaft“**