



Mengling Tang
in der
Peking Ente

Essen mit Stäbchen

In Berlin gibt es mehr als 50 chinesische Restaurants. Ein Teil davon serviert authentische Gerichte – einige brechen mit Traditionen und bleiben trotzdem chinesisch

Wer einmal in China war, vielleicht in Hongkong, Peking oder Shanghai, weiß, was gute chinesische Küche bedeutet. Absolute Frische, eindeutige Aromen, präziser Umgang mit den Zutaten, die Liebe zum Eigengeschmack jedes Produkts! Wer dann wieder in Berlin beim Chinesen essen geht, erlebt einen Kulturschock. „Süß-sauer“, Mengling Tang nimmt ihre ganze Contenance zusammen, wenn sie auf dieses Thema angesprochen wird, „es gibt Gäste, die sind das so gewohnt und wollen das immer wieder.“ Deshalb stehen auch in der Speisekarte die angeblich typischen Gerichte, Schweinefleisch süß-sauer eben.

Die taffe Chinesin hat seit letztem Jahr die Führung in der Peking Ente übernommen. Ihre Eltern, Herr Tang und Frau Liu, wirken im Hintergrund mit. Die Mutter, früher Mathematiklehrerin, kocht ihre Spezialitäten wie Jiaozi (Teigtaschen), der Vater, Ingenieur, löst technische Probleme.

Mengling Tang führt immer wieder neue authentische Gerichte ein. Lässt ihre Gäste probieren, und wenn die Gerichte gut ankommen, dann bleiben sie im

Angebot. „Jetzt bieten wir ca. 70 Prozent typisch chinesische Gerichte an.“ Zudem hat die energische Dame das Interieur aufgeräumt. Weg mit dem Kitsch, klare Linie, einfache Farbgebung und Malerei aus China an den Wänden geben seit ein paar Tagen den Ton an. Um Authentizität geht es ihr, um, wie sie sagt, „chinesische Hausmannskost, Gerichte aus Peking und Szechuan. Gutbürgerlich halt, wie die bayrische Küche, wenn man vergleichen will“.

Nicht nur sie ist der Meinung, dass die Berliner mutiger geworden sind. Auch Ning Chen, Chef vom Tai Ji, legt sehr viel Wert auf eine authentische chinesische Küche. Die Speisen, nach dem philosophischen Prinzip Yin und Yang gestaltet, sind in den letzten Jahren unter anderem schärfer geworden. Auf der Speisekarte finden sich solch poetische Namen wie „Als Himmel und Erde sich trennten“ oder „Treff der drei Intelligenzen“. Ersteres ist eine Gemüsesuppe, Zweiteres ein Gemüse-Tofu-Gericht.

Bis vor Kurzem gab es in einigen chinesischen Restaurants immer zwei Speisekarten, eine für



Nudelsuppe im Lamian



Repräsentatives
in der
Ming Dynastie

Foto: Betsy Wylter



Vielfalt
in der
Peking Ente

Fotos: Jens Berger/Tip

die Langnasen, so die chinesische Bezeichnung für Europäer, und eine für die Chinesen. Nicht wegen der sprachlichen Unterschiede. Man konnte und wollte europäische Geschmacksnerven nicht reizen mit Angeboten wie Qualle, Hühnerkrallen, Darm oder Fischkopf. Das hat sich verändert: Es gibt nur noch eine Speisekarte mit allen, dem Europäer auch noch so befremdlichen Gerichten.

Auf der Karte stehen Speisen mit poetischen Namen wie »Treff der drei Intelligenzen«

Warum also gab es bis vor rund zehn Jahren diese merkwürdige Mixtur an Speisen? Warum bekommt man bis heute dieses sätigende Zwischending, das weder deutsch noch chinesisch ist, an jeder Ecke in der Bundesrepublik?

„Für viele Chinesen, die vor 30, 40 Jahren einwanderten, war das eine existenzielle Frage“, erklärt Tochter Tang, deren Eltern erst in Deutschland studiert und dann hier gearbeitet haben. Ein Restau-

rant war für viele, die hier bleiben wollten, die Lösung. Und so standen plötzlich Chinesen in der Küche, die in ihrer Heimat zwar einen Wok auf den Herd setzen konnten, aber mehr auch nicht.

Und da wurde dann das gekocht, was die Gäste sich unter chinesischem Essen vorstellten. In den 60er und 70er Jahren gab es zudem böse Vorwürfe aufgrund alter Vorurteile und Ressentiments. Ratten und Katzen sollten angeblich den Weg in die Küchen und auf die Teller gefunden haben. Es kam zu Schließungen. Sogar bis in die 80er Jahre sorgten derartige Beschuldigungen für Umsatzrückgänge. Das Team von Tai-Tung mit Hongkong Club kann heute darüber nur noch müde lächeln. Seit 50 Jahren existiert diese Westberliner Institution, die bis heute Harald Juhnke huldigt, mit Susanne, der Tochter des Tai-Tung-Gründers, verheiratet war.

Doch trotz aller gegenwärtigen Aufgeschlossenheit: Es bleiben es-kulturelle Unterschiede. „Ein Chineser wird den Geruch eines reifen französischen Camemberts nie gerne haben.“ Mengling Tang ist sich da ganz sicher.

Eva-Maria Hilker