



The Hutong Club

## CHINA

### THE HUTONG CLUB

#### Wohliges Seufzer

Schummrig ist es, golden leuchten Buddhasstatuen aus schwarzen Wänden. Die Punktstrahler über den Tischen bieten, ohne zu blenden, dennoch ausreichend Licht, um die optisch ansprechenden Gerichte gebührend in Augenschein zu nehmen. Die weniger schönen Stühle aus schwarzem Kunststoff werden gnädig vom Dunkel umhüllt, aus den Lautsprechern quillt China-Pop. Wir bestellen immer zwei Gerichte und schauen dann weiter. Auf diese Weise bringen wir es nach und nach auf ein stattliches Sortiment an Speisen. Sehr köstlich gleich zu Beginn das frischgebackene Fladenbrot, das es in mehreren Varianten gibt (je 3,50 €), etwa mit Koriander, Limette und Sesam oder mit Chili und Knoblauch. Ein Augen- und Gaumenschmaus die gedämpften Teigtaaschen mit Frischkäse, Blattspinat und Sesam sowie mit Gemüse, Morcheln, Wasserkastanien und Kräutern (6,80 €). Das Kimchi (6,80 €) ist angemessen scharf, der gedämpfte Hefeteigkloß (10,50 €) mit Pilzen, schwarzen Bohnen und Lauch feinwürzig. Wir verlieben uns in die außen superknusprigen und innen zarten frittierten Calamare mit der

wunderbaren Limetten-Mayo (7,80 €) und seufzen wohligh beim Verpeisen der herrlich würzigen und zugleich mürben Kalbsrippchen (14,50 €). Selbst Tofu läuft hier als Fried Tofu (7,50 €) zu aromatischer Höchstform auf. Das einzige, was uns nicht recht elektrisiert, sondern eher an „normale“ China-Kost erinnert, sind die Veggie-Frühlingsröllchen (7,90 €). Umso mehr schätzen wir dann wieder die Aubergine (6,90 €) mit ihrer köstlich-schmalzigen Konsistenz. Zum Dessert gibt's zierliche Maultaschen, gefüllt mit Schokolade, Limette/Ananas und Cashew/Karamell (11,50 €), und Honiggelee mit Mango (10,50 €). Begleitend trinken wir zuerst Pu-Errh-Tee aus einer ansehnlichen Kanne (4,40 €), wechseln dann zu einer respektablen Scheurebe aus Rheinhessen (0,1 l 4,20 €) und schließlich zu einer Riesling-Spätlese von Vollenweider (0,05 l 5,50 €) und einem Südtiroler Süßwein aus Lagrein (0,05 l 8,50 €), die alle auf den Punkt passen. Fazit: Noch nie so gut chinesisches gespeist. Am Herd allerdings steht kein einziger Koch aus dem Reich der Mitte. Der Küchenchef heißt Christian Ribitzki, der beste Chinese der Stadt ist also - Münchner.

Rozsika Farkas

Schwabing, Franz-Joseph-Str. 28  
Tel. 38 38 03 43  
www.thehutongclub.de

Tägl. 18-1 Uhr

○ Draußen sitzen

Service \*\*\*\*\*  
Service \*\*\*  
Ambiente \*\*\*\*\*

### YULAN

#### Betäubend

Die Schärfe der Szechuan-Küche ist berüchtigt, sogar bei Chinesen. Doch ist es nicht der Grad der Schärfe, der schreckt. Es ist die Art der Wirkung, eine kribbelnde, anfangs harmlose, die zum Weiteressen verführt, dann aber mit metallischem Aroma, das an Fichtennadeln denken lässt, geradezu tückisch Mund und Rachen betäubt. Der Effekt rührt vom Szechuan-Pfeffer und ist selbst für geschulte Gaumen gewöhnungsbedürftig. Ihm ganz verschrieben hat sich das Yulan, das jenseits üblicher Fernostkost Gerichte aus der Feinschmeckerprovinz Szechuan bietet, Namenspatronin der legendären Würzpflanze. Vergebens sucht man rote Lampions, Winkekatzen und sonstigen Asia-Kitsch. Stattdessen herrscht kühle Designeratmosphäre - passend zur Architektur des modernen Alte-Messe-Karrees, erhellt vom teichgroßen Lampenschirm über der Bar. Der Perfektion des Raumes widerspricht der noch wenig routinierte Service, der Besteltes recht ungeordnet aufträgt. Dennoch bereitet die Suan La Suppe

(4,90 €) mit Tofu, Ei, Mu-err Pilzen und Tomate die erste Freude, obgleich sie noch ziemlich zahm daherkommt. Aufregender ist der appetitlich in öliger Sauce angerichtete Hühnersalat (6,90 €), dessen etwas zu kräftig gesalzenes Fleisch von blumig-hitziger Pfefferwirkung ist. Gesteigert wird das vom Ma Po Tofu (14,90 €), der in Szechuan-Paste gegart und mit fermentierten Schwarzböhen verfeinert ist - ein authentisches Schäferlebnis, das selbst Tsingtao Bier (0,33 l 3,70 €) und Ingwer-Weizen-Tee (2,80 €) kaum lindern können. Als Meisterwerk der Textur erweist sich der Klassiker Hui Guo Rou (18,90 €) - gekochter, dann in Streifen herausgebratener Schweinebauch mit Paprika und bissfestem Lauch -, während das gedämpfte Rindfleisch (5,50 €), das reismehlpaniert im Töpfchen mit Knoblauchsud ruht, unsere Reise in Chinas scharfe Mitte gebührend abschließt.

Thomas Winzker

Schwanthalerhöhe, Theresienhöhe 30  
Tel. 52 03 78 00  
www.yulan.eu  
Mo-Fr 11-22.30 Uhr, Sa/So 11.30-23 Uhr

○ Draußen sitzen

♿ Rollstuhlgerecht

Essen und Trinken \*\*\*\*  
Service \*\*\*  
Ambiente \*\*\*\*