

Yi Yin war Koch und sollte es nicht bleiben. Er kochte so gut, dass er in der Mitte des zweiten Jahrtausends vor Christus zum ersten Obersten Minister seines Landes ernannt wurde, weil sich in China seit Menschengedenken die Staatskunst an der Kochkunst ein Vorbild nimmt: So wie ein guter Küchenmeister jedes Aroma und jeden Geschmack seiner Zutaten kennen muss, um ein ausgewogenes Menü zubereiten zu können, so muss jeder gute Politiker über alle Nöte und Notwendigkeiten seines Volkes im Bilde sein. Nur dann ist er imstande, die widerstreitenden Interessen auszugleichen und sein Land mit der gebotenen Weisheit zu regieren.

Dreieinhalbtausend Jahre später sitzen wir im chinesischen Restaurant „Jin“ mitten in München, blicken versonnen auf unseren Teller mit duftenden Dim Sum und stellen uns vor, wie schön die Welt wäre, wenn Horst Seehofer nicht Amtsinспекtor, sondern Koch gelernt hätte. Dann würde er Deutschland nicht pausenlos mit verbalen Chili-Schoten bombardieren und uns nicht dauernd mediale Zwiebelringe um den Hals hängen. Dann wäre er kein Krawallbruder in der Küche der Demokratie, sondern ein weiser Mann, der erkannt hätte, dass es am Ende des Tages kein größeres Glück als die Harmonie gibt.

Hao Jin ist zwar kein gelernter Koch, wollte aber im Grunde seines Herzens nie etwas anderes sein. Er wurde 1977 südlich von Schanghai geboren, kam 1992 nach Deutschland, absolvierte in München die Hotelfachschule, wurde Restaurantleiter in einem japanischen Lokal, übernahm es 2002 und stellte bald die Küche radikal um, weil er nichts anderes wollte und konnte, als so zu kochen, wie es ihn seine Mutter gelehrt hatte. Jetzt serviert er im „Jin“, das mit seinen Reispapierwänden und dem monochromen Minimalismus immer noch eher japanisch als chinesisch anmutet, die traditionelle Küche Südchinas in höchster Perfektion. Mit den blumig betitelten Trostlosigkeit, die man in herkömmlichen deutschen Lampion-Drachen-Plüschkitsch-China-Restaurants bekommt, hat das glücklicherweise nicht das Geringste zu tun. Er selbst geht in diesen kulinarischen Folterkammern niemals essen. Kein

Dim-Sum-Stupas im Reisweinessigsee

Keine Drachen, keine Lampions, keine Glückskexke: All das gibt es nicht im Restaurant „Jin“ in München – dafür eine chinesische Küche, die so authentisch ist, dass man danach nie wieder irgendeine Nummer 17 bestellen wird.



echter Chinese würde das jemals freiwillig tun, und in China wären diese Dinge nach drei Tagen pleite, sagt Herr Jin, der Autodidakt, der sich in seinem lustigen Deutsch einen „Querschläger“ nennt.

Den Chinesen mangelt es nicht an Selbstbewusstsein und erst recht nicht chinesischen Köchen wie Hao Jin, der sein Heimatland für die Wiege und den Gipfel aller asiatischen Kochkunst hält. Bestenfalls von den Japanern könnten die Chinesen noch etwas lernen, aber auch nur bei der Zubereitung von rohem Fisch. Und so serviert er uns ganz zu Beginn als Kotau vor der großartigen japanischen Esskultur ein Carpaccio von Dorade, Gelbschwanzmakrele und Blauflossenthunfisch mit Algen, milder chinesischer Rettich-Julienne und einer Chili-Feigen-Yuzu-Vinaigrette,

das so ozeanisch frisch ist, als läge nicht der Viktualienmarkt, sondern der Pazifik um die Ecke. Damit ist es aber auch schon genug der fremdländischen Eskapaden. Von jetzt an wird es klassisch chinesisch, wobei Jin bei seinen Menüs immer das aufischt, was er gerade marktfrisch eingekauft hat und auch für Freunde und Familie kochen würde – kulinarische Chinoiseries *à la surprise* weit jenseits von Pekingente und Schweinefleisch süßsauer.

Wir bekommen zum Beispiel Kalbskutteln mit Thai-Spargel und Koriander und zucken erst einmal zusammen, weil wir ein paar traumatische Kuttel-Erlebnisse hinter uns haben, werden dann aber wundersam von unseren seelischen Narben befreit: So zart wie Filetspitzen sind diese mikadostäbchenfein geschnittenen Pansen,

denen alles Grobe, alles Derbe ausgetrieben wurde und deren Weichheit vom sekundenlang gebratenen Spargel konterkariert wird, damit auch ja ein harmonisches Gericht zustande kommt. Für die richtige Dosis Schärfe sorgt Chili, während der Koriander sicherstellt, dass kein Großbrund im Gaumen entsteht. Überhaupt, sagt Herr Jin, sei natürliche Schärfe immer besser als künstliche wie Tabasco, weil sie nach ein paar Minuten wieder verschwinde. Industriezeug hingegen verfolge arme Esser einen halben Tag lang.

Bei Hao Jin ist ohnehin alles Handarbeit. Die Dim Sum sind selbstverständlich mit handgehacktem und nicht durch den Wolf gedrehtem Kalbfleisch gefüllt und so perfekt geformt, dass sie wie kleine Stupas inmitten ihres Sees aus duftendem Reisweinessig aufragen. Der Kabeljau mit Enoki, Zuckerschoten und zu rosinenkleinen Geschmacksbomben fermentierten Bohnen liegt – eine Konzession an das Münchner Publikum – als mächtige Tranche auf dem Teller, ist aber derart weich, dass man ihn trotzdem problemlos mit den Stäbchen essen kann. Der Tofu wird in schwarzem Tee geräuchert und mit einer Paste aus fermentierten gelben Bohnen mariniert, dann kurz im Wok mit chinesischem Bärlauch und Karottenstiften geschwenkt und dadurch zu einem kraftstrotzenden Gericht gealdet, das nichts mit der blassen, faden Soja-Pampe zu tun hat, die man im Supermarkt kauft.

Apropos Wok: Wenn wir schon hier sind, können wir uns ja gleich in den drei goldenen Regeln des chinesischen Pfannenrührens unterweisen lassen. Herr Jin überlegt kurz und sagt dann, dass es nur eine einzige Regel gebe: Niemals improvisieren! Alle Zutaten müssten sorgfältig vorbereitet werden, also schon geschnitten, mariniert, pochiert und in der exakt richtigen Menge parat liegen, ehe man loslege, so dass man das Gericht in einer einzigen, kontinuierlichen Bewegungsabfolge sehr schnell im sehr heißen Wok zubereiten könne. Nachwürzen, nachbessern, Meinung ändern, Haken schlagen, sprunghaft sein, horstseehoferisieren – das ist der Tod jedes Tellers. JAKOB STROBEL Y SERRA

„Jin“, Kanalstraße 14, München, Telefon: 0 89/21 94 99 70, www.restaurant-jin.de. Menü ab 66 Euro.