

Broiler, Stasi und Steak Strindberg

Im Ostsee-Hotel Neptun bedienen zwei Brüder. Seit 41 Jahren

Rumpsteak Strindberg, Karlsbader Schnitte – dafür war das Hotel Neptun in Warnemünde zu DDR-Zeiten berühmt – und berüchtigt für die Stasi, die hier die Westgäste bespitzelt haben soll. Uwe Barschel, Hans-Dietrich Genscher, Angela Merkel – sie alle waren hier und wurden bedient von Küchenchef Michael Sellmann und Oberkellner Jörg-Peter Sellmann. Die Brüder arbeiten im Hotel seit dessen Gründung 1971.

SZ: Kochen zu DDR-Zeiten war sicher nicht einfach. Sie mussten sehen, wo Sie die Zutaten herbekommen.
Michael Sellmann: Stimmt. Hat aber auch Spaß gemacht. Wenn man weniger Produkte hat und daraus verschiedene Gerichte machen will, ist die Kreativität gefordert.

Zum Beispiel?
Michael Sellmann: Buffets mit Heringspezialitäten ohne Ende.

Was war der Klassiker?
Jörg-Peter Sellmann: Steak, Karlsbader Schnitte, Kabeljau.
Michael Sellmann: Findet man heute kaum noch. Genauso wie das Rumpsteak Strindberg.

Was hat die Wende überdauert?
Michael Sellmann: Warnemünder Heringsalat. Und Scholle mit Gurkengemüse. Und natürlich die Broiler im gleichnamigen Restaurant, das immer ausgebucht ist.

Was wird am häufigsten bestellt?
Michael Sellmann: Zanderfilet. Die Leute gucken aufs Meer – und auf was kann man da mehr Appetit haben als auf frischen Fisch.

Sie haben viele Politiker bekocht, auch bei offiziellen Anlässen.

Michael Sellmann: Für Königin Silvia haben wir in Greifswald in einer Bibliothek gekocht. Die Feuerwehr stand neben uns. Jörg-Peter Sellmann: Oder als Olaf Palme in Stralsund war, mit Erich Honecker. Da haben wir die Gäste über zwei Tage betreut. Das war mit Aufwand verbunden.

Und die Leute von der Stasi, haben die Ihnen nicht in den Topf geguckt?

Michael Sellmann: Doch. Ich kam mit denen eigentlich ganz gut aus. Mich hat nie einer gefragt, ob ich da mitmachen will. Die hatten genug Leute vor Ort, denke ich mal. Jörg-Peter Sellmann: Wenn Politiker da waren, Günter Gaus zum Beispiel, dann kamen die in dunklen Mänteln, nicht zu auffällig, aber man wusste schon: Die sind von der Sicherheit.
Michael Sellmann: Wissen Sie, wann hier die größte Überwachung stattfand? 2002, als die Fußballnationalmannschaft der USA im Haus war.

Hatte die kulinarische Sonderwünsche?
Michael Sellmann: Die wollten Hamburger. Da haben wir bei McDonald's angerufen. Die haben normalerweise keinen Lieferservice, aber als wir gesagt haben, dass es für die amerikanische Fußballnationalmannschaft ist, haben sie geliefert.

Welcher Gast hat Sie die meisten Nerven gekostet? Fidel Castro?

Jörg-Peter Sellmann: Der war verschwunden und alle haben ihn gesucht. Er ist Runden in unserem damaligen Meeresbrandungsbad geschwommen.

Wer ist ein netter, umgänglicher Promi?

Michael Sellmann: Udo Lindenberg. Der ist in die Küche gekommen und hat einen Drink mit uns genommen. Oder Don King. Der hat nach seinem Eisbein geschrien.

Hört sich nicht nach nett an.

Jörg-Peter Sellmann: Der hat es nicht so gemeint. Er saß im Fischrestaurant und wollte Eisbein haben. Hat er auch gekriegt.

INTERVIEW: WOLFGANG STELLJES



Ein Mund voll Köstlichkeit: Serviert werden Dim Sum in Bambuskörbchen, die man in die Mitte des Tisches stellt, sodass alles geteilt werden kann. Traditionell bedienen sich zunächst die Großeltern, dann die Eltern und zuletzt die Kinder. Dazu gibt es jede Menge Tee.

FOTO: YOUR PHOTO TODAY

Herz im Korb

Für Dim Sum, die kantonesische Spezialität, lohnt sich selbst der Nahkampf

VON PATRICIA BRÖHM

Gedünstete Entenfüße mit Shiitake-Pilzen – das ist nicht gerade das, was sich ein europäisch konditionierter Magen unter einem guten Frühstück vorstellt. Für die Gäste des Lin Heung Teahouse aber ist es eine Delikatesse, die frühes Aufstehen lohnt. Ab sechs Uhr morgens füllen sie das 1918 eröffnete Lokal an der Wellington Street, ein Stück altes Hongkong, das im Windschatten der glitzernden Hochhäuser überlebt hat. Betagte Damen mit gestärkten weißen Schürzen und unbewegter Miene schieben hier noch die Servierwagen, auf denen sich meterhoch die Bambuskörbe stapeln. Ihr dampfend heißer Inhalt birgt Suchtpotenzial – es müssen ja nicht unbedingt die Entenfüße sein. Da sind auch hübsch geformte Päckchen aus hauchdünnem Teig, der so durchscheinend ist, dass er einen optischen Vorgeschmack auf köstliche Füllungen wie Garnelen mit Bambussprossen erlaubt.

Auch die runden Fischbällchen duften verführerisch, doch wie soll man sie mit Stäbchen bewältigen? Am besten, man schaut sich ab, wie es die Tischnachbarn machen. „Traditionell gibt es ein paar Tischsitten, aber in der Praxis macht jeder, was er will“, sagt Janice Leung lächelnd und spießt ihr Fischbällchen kurzerhand auf. Die junge Kantonesin schreibt in ihrem Blog „e*ting the world“ unter anderem über Hongkongs kulinarische Sehenswürdigkeiten und erweist sich im Lin Heung Teahouse, wo die Gepflogenheiten auf Erstbesucher einschüchternd wirken können, als wahrer Schutzengel. Das Lokal ist um neun Uhr morgens laut und brechend voll. Zu den Einstellungskriterien für Kellner scheint zu gehören, dass lächeln oder auch nur Augenkontakt mit den Gästen verboten ist. Das Teewasser gießen sie aus riesigen, antiquesen Eisenkesseln in die Pässe, um die Nahrungsbeschaffung muss sich der Gast selbst kümmern. Naht ein Servierwagen aus der Küche, springt man auf und versucht, einen der

Bambuskörbe zu ergattern – wie etwa zwei Dutzend andere Gäste auch. Der Nahkampf lohnt sich für Köstlichkeiten wie Shaomai, die traditionellen Teigtaschen mit Schweinehack und Garnelen, oder Woo Kok, Küchlein aus Taro-Teig mit einer Füllung aus Schweinefleisch und Austernsauce. Und für Old-School-Gerichte wie frittierte Hühnerfüße mit einer Sauce von schwarzen Bohnen warten nicht nur Senioren geduldig auf einen Sitzplatz, sondern auch Angestellte aus den nahen Bankentürmen mit Rolex am Handgelenk und Freisprechanlage am Ohr.

Die Häppchen sind die erste feste Nahrung, die Kinder zu sich nehmen

Dim Sum, so der Überbegriff für all die köstlichen Kleinigkeiten, sind Teil von Hongkongs DNA. Eine kantonesische Spezialität, als Frühstück, Brunch oder Lunch gegessen, populär quer durch alle Generationen und Schichten. „Es ist ein Ritual, das jede chinesische Kindheit prägt“, sagt Foodbloggerin Janice Leung. „Sonntagmittag wird mit der ganzen Verwandtschaft gegessen. Man serviert endlose Mengen von Dim Sum. Schon Kleinkinder essen mit, Dim Sum sind wahrscheinlich die erste feste Nahrung, die ein kantonesisches Kind zu sich nimmt.“ Serviert werden die Gerichte, die meist aus zwei bis vier einzelnen Happen bestehen, in Bambuskörbchen, die man in die Mitte des Tisches stellt, sodass alles geteilt werden kann. Traditionell bedienen sich dabei zunächst die Großeltern, dann die Eltern und zuletzt die Kinder. Yum Cha, Tee trinken, heißt dieses beliebte Ritual, denn von jeher wird literarische Tee zum Essen getrunken. „Der Tag, an dem man groß genug ist, um zum ersten Mal den Teekessel halten zu dürfen, das ist wie ein Initiationsritus“, sagt Janice Leung.

Noch heute bedeutet es für viele den Höhepunkt der Woche, am Sonntagmittag mit der Familie oder mit Freunden Dim

Sum essen zu gehen. Die Lokale sind beraud voll – von der kleinen Klitsche bis zum mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Lung King Heen. Das Lokal im vierten Stock des Four Seasons Hotels ist ein Unikum: Es ist das einzige chinesische Restaurant der Welt, das die höchste Auszeichnung der französischen Gourmetbibel trägt.

Für Küchenchef Chan Yan Tak ist das kein Grund abzuheben: Seine größten kulinarischen Vorbilder, sagt er, sind und bleiben seine Mutter und seine Großmutter. Das über unzählige Generationen erworbene Wissen um den perfekten Weizenmehlteil oder den optimalen Gargrad für all die köstlichen Meeresfrüchte aus dem südchinesischen Meer sind sein Kapital.

Im Lung King Heen werden Dim Sum nicht nur im traditionellen Bambuskörbchen, sondern auch auf edlem Porzellan serviert. Jedes einzelne ist ein echtes Kleinod aus Geschmack und Ästhetik, wobei die klassischen Rezepturen ganz behutsam kreativ verfeinert werden. Gar gau beispielsweise, Teigtaschen mit einer Füllung von Garnelen, die üblicherweise mit Bambussprossen kombiniert sind, werden hier durch Morcheln geadelt, die der Füllung mehr Aroma und eine andere Art von Biss verleihen. Eine besonders luxuriöse Variante stellt ein Happen gedämpfter Hummer mit Jakobsmuschel und Garnele dar, die Teighülle wurde durch ein gedämpftes Kohlblatt ersetzt, das diesem Mund voll maritimem Wohlgeschmack noch mehr Frische und Leichtigkeit verleiht.

Nach dem Essen möchte Küchenchef Chan Yan Tak wissen, ob es geschmeckt hat. Er ist ein kleiner, unersetzter Mann mit einem breiten Lächeln, das einen abgebrochenen Schneidezahn freilegt. Mit 14 Jahren begann er, in der Küche zu arbeiten, seither hat er mit seiner Dim-Sum-Kunst einen Grad an Perfektion erreicht, den ihm so rasch keiner nachmacht. Das beinahe popstarhafte Auftreten mancher international gefeierter westlicher Küchengötter ist ihm trotzdem fremd geblieben. Auf die Frage, wie er die Ideen für seine

preisgekrönten Gerichte entwickelt, antwortet er: „Das fällt mir morgens in der U-Bahn auf dem Weg zur Arbeit ein.“

Um die Ursprünge von Dim Sum ranken sich viele Legenden. Zum Beispiel die eines Feldherrn aus der östlichen Jin-Dynastie im vierten Jahrhundert, der seinen Soldaten als Dank für eine gewonnene Schlacht noch auf dem Feld kleine Leckerbissen servieren ließ. Ein Dankeschön, das – so seine überlieferten Worte – „direkt vom Herzen“ kam. Daraus soll der Name Dim Sum (wörtlich: das Herz berühren) entstanden sein. Schon an der legendären Seidenstraße wurden für Reisende in den Teehäusern am Wegesrand Snacks zur Stärkung serviert; wirklich populär aber wurden Dim Sum Anfang des 20. Jahrhunderts in der südchinesischen Provinz Guangdong, von wo sie nach Hongkong kamen. Chinesische Experten schätzen, dass seit dem 10. Jahrhundert mehr als 2000 verschiedene Arten Dim Sum entwickelt wurden – in einigen der großen Dim-Sum-Restaurants in Hongkong werden noch heute täglich an die 100 verschiedene Sorten serviert.

Erstklassige Qualität zu Garküchen-Preisen gibt es am Resopaltisch des Sternelokals

Doch seit sich westliche Einflüsse auch in Hongkongs Restaurantszene immer stärker bemerkbar machen, seit immer mehr schicke, neue Restaurants in den Shoppingmalls und Bürotürmen eröffnen, fühlen sich manche Köche bemüht, auch die guten alten Dim Sum neu zu interpretieren. Sie füllen kleine Klößchen mit Gänselebercreme, sie umwickeln Reishappen mit Parmaschinken oder formen aus Fischbällchen Tierköpfe. Traditionalisten wie Mak Kwai Pui können darüber nur den Kopf schütteln. Er hat derartige Gags nicht nötig. Die Leute rennen ihm auch so die Türen ein, seit er 2009 in einer Gasse im Stadtteil Mong Kok zwischen Moped-Werkstätten und Frisiersalons ein Lokal eröffnet hat. Es sprach sich rasch herum, dass man dort erstklassige Qualität zu Garküchen-Preisen bekommt. Mak Kwai Pui arbeitete drei Jahre im Lung King Heen; heute besitzt er vier Restaurants, von denen sich zuverlässig mittags und abends Schlängeln bilden. Für seine à la minute gebackenen, aromatischen Cha Siu Bao, luftige Klöße mit einem Kern aus gegrilltem Schweinefleisch, oder die mit Schweineleber gefüllten Reisrollen erhielt er immer lächelnd 49-Jährige einen Michelin-Stern. Die unpräzise Adresse gilt als das günstigste Sternrestaurant der Welt. Für rund zehn Euro pro Kopf kann man hier ausgezeichnet essen – wenn man blanke Resopaltische, Papierservietten und Tee aus Plastikbechern in Kauf nimmt. Einheimische Gäste übrigens halten sich mit solchen Nebensächlichkeiten nicht auf – Hauptsache, der Geschmack stimmt.



Anreise: Cathay Pacific fliegt täglich ab Frankfurt nach Hongkong, hin und zurück ab 735 Euro, www.cathayair.com

Unterkunft: Four Seasons Hotel, Tel.: 00852/31 96 88 88, DZ ab 480 Euro, www.fourseasons.com/hongkong

Restaurants: Lin Heung Teahouse, 160-164 Wellington St., Central, Tel.: 00852/25 44 45 56; Tim Ho Wan 9-11 Fuk Wing Street, Sham Shui Po, Tel.: 00852/27 88 12 26; Lung King Heen (im Four Seasons Hotel), 8 Finance Street, Central, Tel.: 00852/31 96 88 80, www.fourseasons.com/hongkong; Tim's Kitchen, 84-90 Bonham Strand, Sheung Wan, Tel.: 00852/25 43 59 19, www.timskitchen.com.hk
Weitere Auskünfte: www.discoverhongkong.com; www.e-tingfood.com

Football practice. More fun in the Philippines

Boracay Island, Aklan
itsmorefuninthephilippines.com
facebook.com/itsmorefuninthephilippines

Beginnen Sie Ihre Reise hier: www.MoreFunPhilippines.de