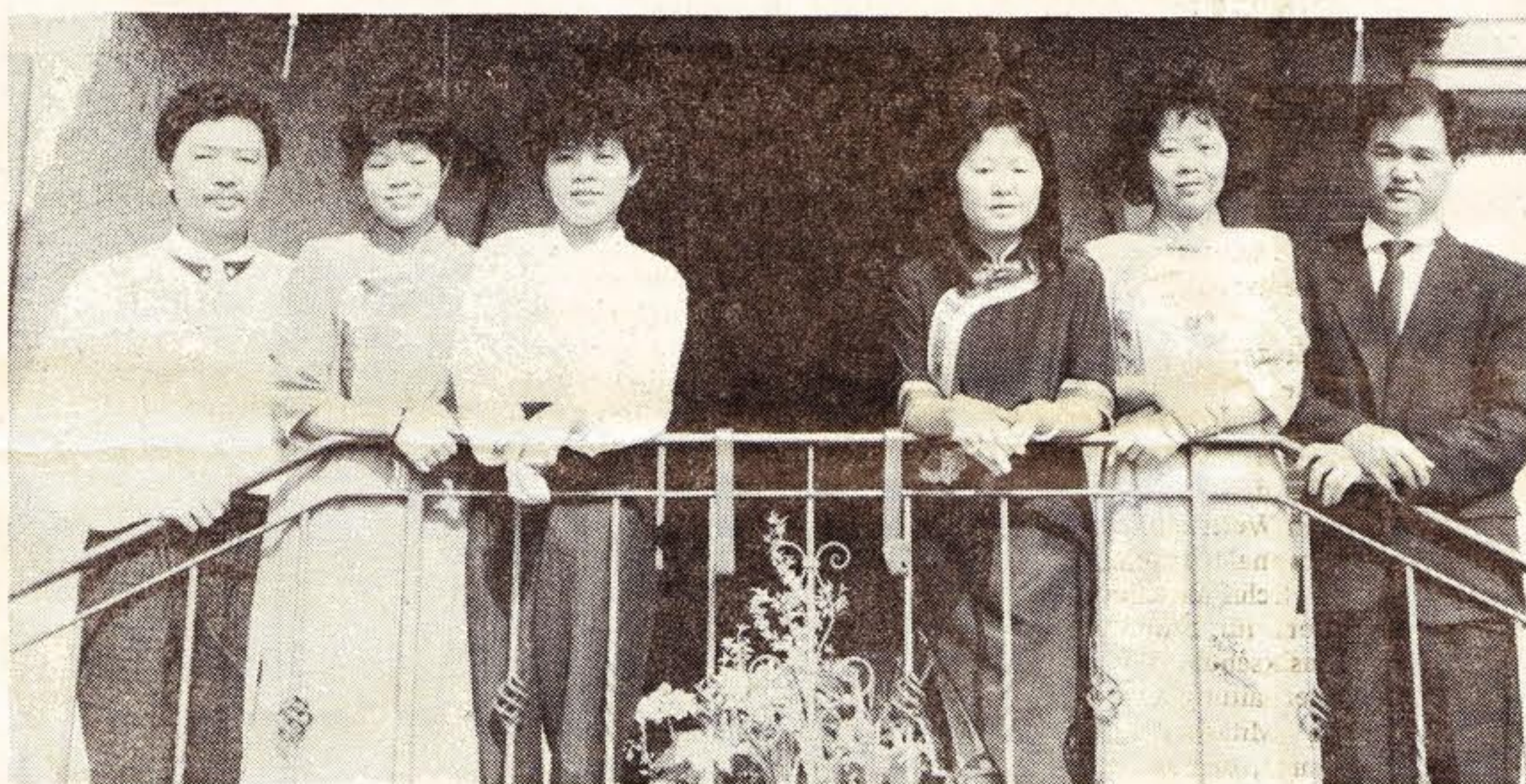


ESCHLIKON

帝苑酒樓 新張誌慶



Die sechsköpfige Crew des China-Restaurants blickt positiv in die Zukunft!

Fotos: dd.

dd. In Eschlikon ist das Restaurant Eisenbahn seit letzter Woche wieder offen. Falls der Titel jemandem «chinesisch» vorkommen sollte, liegt sie oder er vollkommen richtig. Das Restaurant nennt sich nämlich jetzt «Rojal Garden», wird von der chinesischen Familie Huynh geführt und bietet den Gästen Spezialitäten aus ihrer Heimat in bestechender Vielfalt und in typisch chinesischer Manier.

Der Restaurationsbetrieb, der von Huynh Buu Dan geführt wird, ist vorerst jeden Tag geöffnet; von Montag bis Freitag bietet die fünfköpfige «Crew» ein Mittagmenü zu einem sehr fairen Preis an, am Abend und am Wochenende kann sich der Gast à la Carte verwöhnen lassen. Anlässlich der Eröffnung des Betriebes lud die Familie Huynh Vertreter von Gemeinde, Presse sowie persönliche Bekannte zu einem «kleinen chinesischen Fest» ein, das, so war die einstimmige Meinung der Geladenen, als kulinarischer Höhenflug der kan-

tonesischen Küche bezeichnet werden darf.

Süss, sauer, scharf und knusprig

Nach einem hausgemachten Lychee-Coctail, der den Gästen im Foyer serviert wurde, zeigte der Koch des Hauses eindrücklich die hohe Kunst der chinesischen Nudel-Zubereitung. Wie innert Minuten aus einem formlosen Klumpen Teig feine, dünne Nudeln werden, konnte vom staunenden, sichtlich beeindruckten Publikum auf amüsante Weise beobachtet werden. Das im Anschluss an den Apéro dargereichte Menü übertraf wohl auch die höchsten Erwartungen chinesischer Ess-Experten. Nach einer scharf-sauren Gewürz-Suppe wurde eine hausgebackene Frühlingsrolle serviert. Zum gebratenen Reis nach kantonesischer Art gab es knusprige Ente, süss-saures Schweinefleisch und eine Gemüse-Beilage. Dazu wurde den Gästen selbstverständlich Wein aus China und Mineralwasser kredenzt. Nach dem Kaf-

fee und – wahlweise – einem chinesischen Bier, einem Fruchtschnaps oder – für diejenigen, die's auch gerne japanisch mögen – einem Glas Sakhi wurde die gepflegte Gastlichkeit noch bis weit in die Nacht genossen.

Zehn Jahre Arbeit

Die Familie Huynh hat das Restaurant zwar gepachtet, die Innenausstattung aber vollumfänglich selbst übernommen. Die Räume sind nach chinesischem Vorbild diskret gegliedert worden. Die Decke ist prächtig mit Ornamenten geschmückt, die Tischdekorationen sind so einmalig kreiert, dass man sie gesehen haben muss, um sich ein Bild davon machen zu können. Dieser für die ganze Familie grosse Schritt – das Ersparte von immerhin zehn Jahren Arbeit in der Schweiz sind investiert worden – wird sich hoffentlich bezahlt machen, denn alle Mitglieder geben sich Mühe, den Gast zu umsorgen und zu verwöhnen, wie man das in der Schweiz kaum kennt. Zur typisch chinesischen Gastfreundlichkeit gehört beispielsweise, dass sich der Patron bei jedem Gast persönlich am Tisch erkundigt, ob «es auch munde».

Bewegte Jahre

Für die Familie Huynh bedeutet der Schritt in die Eigenständigkeit das wichtigste Ereignis seit vielen Jahren. Tam Muoi Huynh, die unter Freunden «Peng» gerufen wird, erzählte vom bewegten Leben der Familie. Ursprünglich lebte sie in der chinesischen Stadt Quang Tong. Als der Krieg zwischen den USA und Ho Chi Minh eskalierte, musste die Sippe nach Vietnam fliehen. Dort blieben sie nicht lange, das von Kriegswirren gebeutelte Land mussten sie bei Nacht und Nebel mit einem Boot verlassen. Die Odyssee ging weiter nach Malaysia, wo sich die Familie ein Jahr aufhielt. Als auch dort Krieg ausbrach, entschlossen sich die von der ewigen Flucht müde gewordenen Familienmitglieder, in die Schweiz zu emigrieren. In Rorschach sind sie schliesslich 1980 eingetroffen, wo sie heute noch wohnen.

Stets ums Wohl der Gäste bemüht

Wer sich gerne kulinarisch umsorgen und verwöhnen lässt, wer sich einen ganzen Abend dafür Zeit nehmen kann und wer sich nicht vor neuen Gerichten mit fernöstlichem Flair scheut, sollte einen Besuch im «Red Dragon» auf jeden Fall vormerken. Das Restaurant bietet eine Ambiente, die im Hinterthurgau einzigartig ist. Es wäre den Gastgebern zu gönnen, wenn viele Gäste ihre Mühe mit einem Besuch belohnen.



Der chinesische Koch zeigt gekonnt die hohe Kunst der kantonesischen Nudelherstellung