

# Nach Art der pockennarbigen Alten

Das Restaurant Chinabrenner nimmt seine Gäste mit auf eine Reise nach Sichuan



Die Führungscrow vom Chinabrenner: Liu Jiaqi und Thomas Wrobel

Wer die hohe schwarze, metallbeschlagene Tür zur Halle der einstigen Metallgießerei der Kirow-Werke öffnet, tritt in eine andere Welt ein. Thomas Wrobel hat seine Kochwerkstatt von der Naumburger Straße genau hierher verlegt und die Räume mit dem Charme einer maroden Industriehalle zu einem original chinesischen Restaurant mit rund hundert Plätzen umgebaut.

Große, mit blauem Tuch bedeckte Tische laden zum ausgiebig Tafeln, wie es im Land der Mitte üblich ist. Gemeinsam mit Wrobel, der seit seiner ersten Chinareise 1993 von der Sichuan-Küche begeistert ist, wacht Liu Jiaqi über die original chinesischen Rezepturen. Viele Spezialitäten lassen sich aus in Deutschland gekauften Zutaten bereiten,

doch wenn es möglich ist, kauft Wrobel in China ein.

Seinen berühmten Mittagstisch inklusive einem Getränk zu 6,50 Euro gibt es nach wie vor – jeweils an den Wochentagen zwischen 12 und 14 Uhr, bis der Wok leer ist. Die Stamm-

## Abends läuft die Küche zur Hochform auf

gäste aus dem Viertel sind froh, dass Wrobel daran nichts geändert hat. Darüber hinaus ist diese kleine chinesische Welt, in die sich der Gast zumindest für Stunden versetzt fühlt, von Mittwoch bis Sonntag nun auch abends sowie an den Nachmittagen für Kaffee, Tee sowie klei-

nerer Speisen geöffnet. Ab 18.30 Uhr läuft die Küche zur Hochform auf und fährt das große Programm. Wir haben für unseren Besuch reserviert und sind froh darüber: Wie ein Lauffeuer muss sich die Neueröffnung in der Stadt herumgesprochen haben, denn nur wenige Tage nach dem offiziellen Ereignis waren an diesem Freitagabend fast alle Tische besetzt.

Die Gerichte auf der Karte versprechen ungewöhnliche Genüsse. Dass die chinesischen Namen ins Deutsche übersetzt und in einem eigenen Büchlein erklärt und abgebildet sind, erleichtert die Auswahl. Wer ließe sich sonst wohl unbesehen auf Tofu nach Art der pockennarbigen Alten ein? Gästen am Nachbartisch empfiehlt die Bedienung, doch besser nicht dreimal das gleiche Gericht zu wählen. Da es in China üblich ist, von allen Speisen zu kosten, könne man es doch hier genauso halten und besser Verschiedenes bestellen. Recht hat sie!

Wir ordern gefüllte Teigtaschen, eingelegtes Sichuan-Gemüse, Huhn mit Cashewkernen und Eisbein nach Art des Dichters Su Dong Po. In irdenen Schüsseln kommen die Speisen auf den Tisch, jeder aus der Runde greift zu und probiert. Den Reis, der eigentlich erst zum Schluss aufgetragen wird, bringen die dienstbaren Geister auf Wunsch auch parallel zu den Hauptspeisen. Da das eingelegte Gemüse höllenscharf ist, beruhige ich Zunge und Rachen mit sanftem Tofu sowie mit dem original chinesischen Rotbier Hong Qi Pi Jiu. Wunderbar schmeckt Yao Guo Ji Ding: Das klein geschnittene Hühnerfleisch liegt mit Cashewkernen in einer pikanten, mit Koriander gewürzten Sauce. Und obwohl ich sonst absolut kein Eisbein-Esser bin, koste ich vom mageren, sicher langsam gegarten Fleisch. Zum Abschluss gibt es einen dezent mit Zucker und Honig gesüßten Naturjoghurt.

Fazit: Küche wie Ambiente sind einmalig in unserer Stadt. Und die Gäste mögen neben dem Essen die Toiletten sowie den Waschtisch davor beachten! PETRAMEWES

► Chinabrenner, Gießerstr. 18, 04229 Leipzig, Tel. 4 92 77 15, Mo-Di 11.30-14.30, Mi-So 11.30-22.30 Uhr, Hauptspeisen 6,20-21,80 €, [www.chinabrenner.de](http://www.chinabrenner.de)