

Die Ente in Grischas Garküche

Für mich ist der Fall klar: Ich will zu den «Chinesen» - so spricht man im Hotel Grischa vom hauseigenen Küchenteam aus dem Reich der Mitte. Ich will den Köchen des «Golden Dragon» über die Schulter schauen, neugierige Blicke in brodelnde Töpfe werfen und ein bisschen chinesisches Small Talk betreiben – so weit reichen meine kläglichen Kenntnisse unterdessen. Und da stehen die Chinesen nun – aufgereiht in einer Produktionslinie, nur dass weit und breit keine Maschine steht: Vincent, Seng und Jeff. Jeder hält eines dieser rechteckigen Undinger von Messern in der Hand und zerkleinert in asiatischem Fleiss Gemüse und Fleisch. Vincent, der chinesischstämmige Praktikant aus Malaysia, schnip-pelt Krachsalat, dann Frühlingszwiebeln. Seng, der Boss, lässt sein Messer durch glibberige chinesische Pilze und Büchsen-Maiskölbchen gleiten und spaltet Karotten, um sie anschliessend auf Fried-Rice-Grösse zu verkleinern. Der mondgesichtige Jeff führt sein Messer quer zur Faser durch butterzartes Rindfleisch und produziert hauchdünne Schnitt-zel, bevor er sie in schmale Stäbchen schneidet. Die dünnen Fleischwürmchen bilden die Grundzutat für die bekannte Spezialität des Hauses: Crispy Beef. Dong, der vierte Mann im Team, wirft klebrige Schweinefleischstückchen für das unvermeidliche Sweet and Sour ins Schweizer Rapsöl, um sie alsbald als goldgelbe Fleischklümpchen herauszufischen. Ob nun typisch chinesisch oder nicht: Die Dinger duften herrlich.

Es wird in meditativer Ruhe und heiterer Gelassenheit gearbeitet, und Seng meint: «I don't like machines», als ob er meine leichte Verwunderung ob der Einfachheit der Vorgänge gespürt hätte. Im Vergleich zur westlichen Hotelküche ist chinesische Küche winzig klein und braucht weder Rezepte noch grossartige Apparate. Auf der anderen Seite der chinesischen Produktionslinie steht der Herd. Er besteht aus zwei schwarzen Feuerschlünden, die am Mittag noch ruhen wie erloschene Vulkane. Dazwischen blubbert eine Bouillon aus Sehnen und Knochen vom Rind und Schwein. Auf der Kochbank steht alles Weitere, was es für das Fertigstellen der Speisen braucht: pechschwarze Wokpfannen, fremdartig anmutende, grosse Siebe und Kochlöffel. Dazu Kännchen und Fläschchen mit Tabasco, Sojasauce, Reiswein, Essig und Sesamöl. Und beiderseits der schwarzen Löcher machen je ein blitzblankes Metalltabrett mit genau sechs Schalen die chinesische Mise-en-place perfekt: Darin sind Zucker, Salz, Glutamat, Chili, zerhackter Knoblauch, Austernsauce und feines Mehl - «made of potatoes» präzisiert Vincent, der an einer Schule in Lausanne Gastronomie studiert, und der Einzige ist, der hier gutes Englisch spricht. «German, no no!» - deutsch kann hier niemand, auch Meister Seng nicht, der seit 1999 in Davos lebt - als Einziger mit Frau und einem mittlerweile 15-jährigen Sohn. Fürs Kochen geht es auch ohne Kenntnis der Landessprache bestens: Von dieser Kleinstkochzelle aus füttern Seng und seine Männer im Winter jeden Abend 80 bis 100, im Sommer 50 Freunde der chinesischen Küche. Seng lässt mich gleich zu Anfang wissen, dass der Goldene Drache Chinakost für Europäer zubereitet – was aber seine Freude am Kochen nicht zu schmälern scheint.

Seng öffnet nun seinen Ofen. Der beglückend süsslich-würzige Duft der asiatischen Küche erfüllt vollends den Raum. An den Beinchen zieht Seng vorsichtig sechs prächtige Pekingenten raus und legt sie fast andächtig auf ein Tablett zum Auskühlen und Zerschneiden bereit. «Hast du Angst vor Fett?», fragt Seng und strahlt, als ich verneine. Er zeigt auf die rot glänzende Haut. Es gibt Leute, die die Haut nicht essen, sagt er und greift sich zur Brust – das tut ihm im Herzen drin weh. «Aber die Haut ist das Beste!» Wir nicken beide andächtig. Über das Kulinarische entsteht ein kurzer Moment wirklicher Nähe zwischen Ost und West. Ein schöner Moment. Ich bin nun bereit, die exotische Garküche des Grischa wieder zu verlassen. Xie xie und zai jian!