

Simon Xie Hong am Naschmarkt: Kampf der kulinarischen Pornografie

05.04.2013 | 19:43 | von Karin Schuh (Die Presse)

Nach den Restaurants On und China Bar eröffnet Xie Hong das On Market und serviert dort Frühstück, asiatische Küstenküche und Cocktails.

Simon Xie Hong ist viel zu freundlich, um die asiatischen Restaurants auf dem Naschmarkt zu kritisieren. Er lächelt nur auf die Frage, was er von ihnen hält. Er sagt nichts dazu. Aber er tut etwas, was auch als Antwort verstanden werden kann: Der Gastronom macht ein neues Lokal auf. Und zwar nicht mitten auf dem Naschmarkt, sondern auf der Linken Wienzeile 36, dort, wo ebenerdig einst Jin's Tea House und unterirdisch der Club Market untergebracht waren. In knapp zwei Wochen eröffnet der gebürtige Chinese nach dem On im fünften Bezirk (Wehrgasse) und der China Bar im siebenten (Burggasse) mit dem On Market sein drittes Lokal.

„Wir eröffnen am 17. oder am 18. April, so genau kann ich das noch nicht sagen“, meint der 50-Jährige, während er durch die Baustelle führt. Geplant war das Lokal eigentlich nicht, aber der Naschmarkt hat es ihm angetan, speziell dieses Haus. Wobei Xie Hong von einem „Schandfleck“ spricht, der aber Potenzial hat. „Ich habe es unter drei Bedingungen gemacht: dass die hässliche Zwischendecke rauskommt, die Fenster nach oben hin vergrößert werden und das Liftgehäuse, das mitten im Lokal stand, wekommt“, sagt Xie Hong. „Es war eine unglaubliche Arbeit, diesen Betonklotz zu entfernen.“

Noch sieht es in dem Lokal mehr nach Baustelle aus. Ein bisschen lässt sich aber schon erahnen, wie das rund 600 Quadratmeter große Restaurant inklusive Bar und Klubraum bald aussehen soll. Gleich beim Eingang stößt man auf eine 20 Meter lange schwarze Bar, der ebenerdige Gastraum ist in hellem Grau gehalten und durch die großen Fenster hell und freundlich. Im Keller gibt es ein Séparée für rund 30 Personen, das ebenfalls ab Mitte April geöffnet sein wird. Der wesentlich größere Klubraum, in dem auch Livekonzerte geboten werden sollen, wird erst im September eröffnet.

Gastronomisch setzt Xie Hong auf asiatische Küstenküche. „Man kann das mit mediterraner Küche vergleichen. Obwohl sie aus verschiedenen Ländern kommt, ist sie sehr ähnlich.“ So haben auch die Küchen entlang der Küsten in China und Japan mehr miteinander gemein als mit dem, was im jeweiligen Landesinneren geboten wird. Süßwasserfische, Meeresfrüchte und viel Gemüse stehen im Vordergrund. Gute asiatische Küche sei ihm ein Anliegen, so Xie Hong. „Ich mag keine kulinarische Pornografie, bei der Hühnerfüße serviert werden, um Aufmerksamkeit zu erregen. Es soll eher bodenständig und ehrlich sein.“

Beim Frühstück wird sich auch die eine oder andere versteckte Anleihe an Xie Hong's Hintergrund finden. „Es gibt internationales Frühstück, aber auch mit thai-asiatischen Einflüssen nach TCM“, sagt der gelernte TCM-Arzt, der eigentlich nie vorhatte, Koch zu werden. „Das ist zwar in China schwer, weil alles reguliert ist, aber ich habe mir während des Studiums ein bisschen Taschengeld in Restaurants dazuverdient.“ Ende der 1980er-Jahre zog es ihn nach Österreich, genau genommen nach Mistelbach. „Da bin ich von einer Sieben-Millionen-Stadt nach Mistelbach gezogen – mit 10.000 Einwohnern.“ Dort hat sich schon seine Schwester angesiedelt, die ein Lokal und ein Kino hatte. Etwas

später kamen dann zwei eigene Lokale, dazwischen die Kochsendung „Silent Cooking“ im ORF dazu.

Und jetzt eben das On Market, das täglich von sieben bis zwei Uhr früh geöffnet haben soll (wenn der Klub in Betrieb ist, noch länger). „Ein Lokal ist immer auch ein Zufluchtsort. Manchmal braucht man einen Ort, der neutral ist und dennoch Schutz bietet. Ich will nicht sozialromantisch sein, aber ein Lokal muss eine Seele haben.“ In China habe er das oft vermisst. „Das habe ich erst in Wien gelernt. Ein bisschen möchte ich das jetzt zurückgeben“, sagt Xie Hong. Und: Er will den Wienern zeigen, was gute asiatische Küche ist. Am Naschmarkt.

AUF EINEN BLICK

On Market heißt das Restaurant, das Gastronom Simon Xie Hong in knapp zwei Wochen auf der Linken Wienzeile eröffnet. Nach dem On in der Wehrgasse und der China Bar in der Burggasse ist es das dritte Lokal des gebürtigen Chinesen. Das On Market am Naschmarkt bietet ab sieben Uhr früh Frühstück, Mittag- und Abendessen – Schwerpunkt asiatische Küstenküche. Im Keller wird ab September eine 300-Quadratmeter-Bar inklusive Klubraum eröffnen.

(„Die Presse“, Print-Ausgabe, 06.04.2013)