

## Bachls Sixpack, Teil 6: ON Market

<http://www.falstaff.de/news/newsartikel/bachls-sixpack-teil-6-on-market-6270.html>

### Hier hat das Essen nichts, gar nichts mit dem zu tun, was man landläufig mit Asia- oder Chinaküche assoziiert.

So ein Lokal hat das Grätzel am Nasch-markt noch nicht gesehen. Simon Xie Hong, ursprünglich TCM-Arzt und in den 1980ern in Österreich eingewandert, sperrte nach »ON« und »Chinabar« sein drittes Lokal auf.

Und wie an allen Standorten des ungewöhnlichen Gastronomen hat das Essen nichts, gar nichts mit dem zu tun, was man landläufig mit Asia- oder Chinaküche assoziiert.

Das »ON Market« ist im Kontrast zu den schlicht gehaltenen anderen beiden auch noch ziemlich spektakulär ausgefallen. Den hohen Raum prägen prächtige bunte Stoffbahnen, eine riesige Lampe dient als Blickfang.

Bei seiner Küchenlinie nimmt sich Xie Hong die Freiheit, gänzlich unorthodox zu werken. Kalte Vorspeisen ordert man nach einer Art Tapas-System in kleinen Tiegeln und nach Themen. Anderswo mag Tofu an Gummi erinnern, hier gibt es ihn von sublimer Struktur und Köstlichkeit. Besonderes Augenmerk legt der Patron auf Tiere aus Küstenregionen, da gibt es marinierte Schwert-muscheln, Wolfsbarsch mit Tee geräuchert, kleine Würfel einer exzellenten Lachs-Seetang-Sulz oder Entenzungensulz.

Das Angebot ändert sich täglich je nach Marktlage. Warm kommen etwa Dim Sum, Heilbutt in Orangen-Goji-Sauce oder scharfes Rindfleisch. Angesichts des Ansturms fährt die Küche langsam hoch, noch nicht alles gelingt auf den Punkt. Schon jetzt beeindruckt die Weinkarte, die in Kooperation mit dem nahen Pub Klemo entstanden ist und vom Welschriesling bis zum Oligarchenwein so ziemlich alles bietet. Man kann hier auch in der Früh exotische Eier genießen und um Mitternacht Cocktails schlürfen. Oder umgekehrt.

Ein Lokal für jede Gelegenheit, wie es nicht viele gibt in dieser Stadt.

### BEWERTUNG



**Alexander Bachl**  
Essen **43** von 50  
Service **15** von 20  
Weinkarte **17** von 20  
Ambiente **9** von 10  
GESAMT **84** von 100  
€