

SCHMECKT'S, FRAU FLOSS?

Unsere Restaurantkritikerin Julia Floß ist gelernte Köchin und Pâtissière.



Schlicht und funktional: Das Great Wall erstreckt sich über drei Etagen.

Haben die nicht Buffet?

Ein Besuch im chinesischen Restaurant Great Wall

Kaum ein Restaurant bestätigt das Phänomen der unterschiedlichen Wahrnehmung so sehr, wie das „Great Wall“. Seit mehr als zehn Jahren ist mir diese Adresse als erstklassig bekannt. Authentische chinesische Küche – mit allem was dazu gehört. Während sich hiesige Gastronomen für den Trend „Nose to tail“ einsetzen und dem Gast erklären, dass Schlachttiere aus mehr als Rücken, Keule und Filet bestehen, gehört die komplette Verwertung selbstverständlich zur chinesischen Esskultur. Zungen, Ohren und Innereien gelten als Spezialitäten und werden mit Genuss assoziiert. Das Great Wall serviert viele dieser Delikatessen: Entenzungen, Rinderpansen mit Koriander, marinierte Schweineohren mit Gurke, Schweineblut mit Garnelen und so weiter. Diese Auflistung ist allerdings nicht der Grund für die unterschiedliche Wahrnehmung des Lokals, obwohl man dafür ja sogar ein wenig Verständnis aufbringen könnte. Die Einen freuen sich über Innereien und derlei kulinarische Raritäten, den Anderen ist es suspekt.

Nein, der Anlass zur Skepsis ist wesentlich banaler. „Machen die nicht so Buffet?“ Unzählige Male wurde mir diese Frage gestellt. Was in den 90ern en vogue war, ist heute zurecht verrufen. Zwar wird unter der Woche ein kleines Mittagssbuffet angeboten, aber im Kern ist das Great Wall ein hervorragendes À-la-carte-Restaurant und kein Buffet-Klon à la Goldener Lotus mit bergebeweise frittierten Schweinefleischbällchen und Wackelpeter mit Sprühsahne.

Tofu mit tausendjährigen Eiern, Schweinebauch in Hoi-Sin-Sauce, geschmorter Barsch, Krebs mit Lauchzwiebeln und Pfeffer, Wasserspinnat mit Knoblauch, gebratene Auberginen – die Karte ist ungemein vielfältig und die Küchenleistung überragend. Trotz dieser Diversität wähle ich beinahe bei jedem Besuch Mapo-Tofu. Ich liebe dieses Gericht einfach und wüsste keine Adresse mit vergleichbarer Qualität. Das Mapo-Tofu im Great Wall ist schlicht perfekt. Gebratenes Hackfleisch mit Seidentofu, Chili (sehr viel Chili) und Szechuanpfeffer. Dieser verrückte Pfeffer schmeckt nicht etwa scharf (die Schärfe haben wir dem Chilisorten-Roulette zu verdanken), sondern wirkt in verschiedenen Stufen. Szechuanpfeffer kündigt sich mit einer kräftigen Zitrusnote an, gefolgt von einer Säure, die den Speichelfluss auf beinahe absurde Weise anregt. Die Wirkung endet mit einer leichten Betäubung der Zunge. Da helfen nur Reis und der nächste Löffel dieser sämigen Umami-Eskalation. Deutlich geringere physische Auswirkungen, aber eine ähnliche Textur und Suchtgefahr, haben die Dandan-Nudeln.

Das Great Wall ist ein fantastischer Ort, um seine persönliche Aromenpalette zu erweitern. Das ist nicht gleichbedeutend mit Ekel überwinden. Man muss keine Schweineohren essen, um kulinarisch neugierig zu sein. Aber man kann.

Komödienstr. 37, 50667 Köln, Tel: 0221/2774712, geöffnet Mo-Fr 11.30-15 Uhr und 17.30-23 Uhr, Sa/So 11.30-23 Uhr, www.greatwallcologne.de

Probieretes

Tofu mit tausendjährigen Eiern // 6,80 Euro

Hühnerfleisch mit scharfer Sauce // 6,20 Euro

Scharf-saure Suppe // 3,90 Euro

Mapo-Tofu // 12,80 Euro

Dandan Nudeln // 9,20 Euro



Mapo-Tofu

Fazit: Eines der besten chinesischen Restaurants von Köln

