



Jialu, Luzern

# China Swiss made

Currys und Sweet and Sour mit Ananas sucht man bei diesem Chinesen vergebens. Denn im Chinarestaurant Jialu soll alles möglichst authentisch sein. «Messer & Gabel» hat sich mit Inhaber und Chinakenner Lukas Achermann über die Küche Nordchinas, Schweizer Produkte und Authentizität unterhalten.

## Lukas Achermann, wie kommen Sie als Nidwaldner Koch und Gastronom zum eigenen Chinarestaurant?

Familienbedingt. Meine Frau stammt aus China. Dieser familiäre Bezug und der Eindruck, dass es bezüglich authentischer chinesischer Küche in der Schweiz viel Luft nach oben gibt, haben uns motiviert, unser eigenes Chinarestaurant zu eröffnen und es ein bisschen anders zu machen.

## Ein bisschen anders? Erklären Sie!

Seit wir unser erstes Lokal eröffnet haben, betreiben wir so etwas wie Aufklärung bei Herrn und Frau Schweizer. Nämlich darüber, dass chinesische Küche selten das ist, was man hier vorgesetzt bekommt. Die chinesische Küche besteht aus einer Vielzahl von Regionalküchen. Wir konzentrieren uns im «Jialu» auf zwei Regionen: die scharfe Küche Sichuans und die Küche meiner Frau, die aus Nordchina stammt. Dort dominieren wärmende Gewürze und Schmorgerichte. Meine Schwiegermutter Liu ist übrigens die strengste Kontrollinstanz für die Authentizität unserer Gerichte!

## Authentisch chinesisch kochen in der Schweiz – was sind die grössten Hürden?

Von den Produkten her gibt es wenig Probleme. Was an Gemüse und Fleisch benötigt wird, gibt es in bester Qualität und aus der Schweiz. Spezialitäten wie Gewürze oder Saucen kann man einfach importieren. Die grösste Herausforderung sind gute Köche. Viele Köche in Chinarestaurants stammen gar nicht aus China. Unser Koch kommt aus der gleichen Stadt wie meine Frau und ist extra wegen uns in der Schweiz.

## Bei authentischer chinesischer Fleischküche denkt man schnell an Hühnerfüsse, Schweineohren oder Innereien. Ist das auch bei Ihnen der Fall?

Wir bringen natürlich keine Extreme, obwohl all die oben genannten Stücke in ganz China ein grosses Thema sind. Wir gehen hier sogar so weit, jegliches Fleisch von den Knochen zu lösen. Denn während man in China äusserst geschickt darin ist, vom Knochen zu essen, mögen wir Schweizer das gar nicht. Solche Kompromisse machen wir.



## Was kommt also an Fleisch auf Ihre Karte?

Wir brauchen vor allem Poulet, Schwein und Rind. Unser Fleisch wird immer geschneuzelt verarbeitet, da bei uns alles «stäblifertig» sein muss. Da wir vieles nur kurzbraten, ist es besonders wichtig, dass das Fleisch lange genug gelagert wurde. Die persönliche Zusammenarbeit mit den Metzgern ist somit zentral. Ich arbeite am liebsten mit Betrieben, die noch selber schlachten. So kann ich sichergehen, dass nach unseren Wünschen gearbeitet wird – zum Beispiel das Fleisch lange genug gelagert wurde und am Schweinebauch die Borsten vollständig entfernt worden sind.

## Bei Ihnen liegt auch eine bebilderte chinesische Karte auf. Warum?

Vor allem im Sommer essen viele chinesische Individualtouristen bei uns. In China haben Speisekarten immer auch Bilder. Auf dieser Karte führen wir dann auch zwei, drei Gerichte, die nur unsere chinesischen Gäste wirklich schätzen. Da gibt es schon mal auch Schweineohren, geschmorte Schweinefüsse oder manchmal Hühnerfüsse. Authentisch für Fortgeschrittene eben!

## SHORT FACTS

zum Restaurant Jialu



### Chinas Norden

Im «Jialu» setzt man auf die Küche Nordchinas. Die Winter dort sind hart und kalt. Und so bestimmen denn auch Kohlgemüse, deftige Schmorgerichte und wärmende Gewürze die Küche.



### Made in China

Betritt man das «Jialu», klingelt leise ein Glöckchen. Auch der getäferte Raum weckt den Eindruck, direkt im Reich der Mitte gelandet zu sein. Täfer, Mobiliar, Geschirr – alles hier ist original chinesisch.



### Fleischqualität statt Tricks

Viele chinesische Gerichte bestehen aus kurzgebratenem Fleisch. Oft wird darum zu Zartmachern gegriffen. Nicht so im «Jialu»: «Unser Fleisch ist zart dank bester Fleischqualität, -verarbeitung und -lagerung.»