

Frischer geht's nicht. Ihre Einkaufsquelle für die superfrischen Garnelen verrät Frau Mingming auch auf Befragen nicht

Ein Gedicht essen

Wer in diesem elegantesten aller Wiener Chinalokale einkehrt und sich von Frau Mingming beraten lässt, erlebt echt „Goldene Zeiten“...

Die Speisekarte ist frei von verschnörkelten Formulierungen, trotzdem wird man in ihren Bann gezogen, als läse man Poesie. Dennoch kann, wer will, sich die Qual der Wahl durchaus ersparen. Wer sich ganz der beratenden Fürsorge von Restaurantchefin Mingming Fang hingibt, hat alle Chancen, wirklich „Goldene Zeiten“ zu erleben und jedenfalls ein Gedicht von einem Menü serviert zu bekommen. „Goldene Zeiten“: So hat schon das kleine Wirtshaus in der Prager Straße geheißt, wo sich Mingmings kochender Ehemann Jian Zhao und sie vor rund 20 Jahren den guten Ruf erarbeiteten, die beste authentische Chinaküche von ganz Wien zu servieren. Es ist auch das Verdienst ihres jetzigen Nachbarn, des

„Harry's Time“-Gastgebers Harry Prandstätter, dass das Haus Dr.-Karl-Lueger-Platz 5, früher ein schmuckloses, wenn auch stilvolles Verwaltungsgebäude der Post, eine so geglückte Metamorphose durchgemacht hat. Er konnte die zunächst skeptische Frau Mingming und ihren Mann davon überzeugen, dass sie und ihre gastron-

Prachtvoll. Die Luster mit ihren plissierten Lampenschirmen können und wollen nicht verleugnen, dass sie ein Loos-Zitat sind



Wunderbares Paar. Mingming Fang und ihr kochender Professorengatte Jian Zhao kosten Tofu-Variationen

FERNSEHEN
Wienlive war zu Gast im Lokal „Goldene Zeiten“. Zu sehen auf www.wienlive.tv

mischen Qualitäten an dieser Innenstadtadresse noch viel, viel besser zur Geltung kommen würden als in Transdanubien (hier bekam ihr Lokal auf Anhieb zwei Gault-Millau-Hauben!). Er brachte sie auch gleich mit dem richtigen Mann fürs Ambiente zusammen: Architekt Christian Heiss reiste nach Shanghai und besuchte, begleitet von Frau Mingmings Schwester, hunderte edle Restaurants, um diese wirklich imposante Mischung aus Eleganz und raffiniertem Lichtdesign, gepaart mit einer Schlichtheit, die Adolf Loos zitiert, zu finden. In dieser Umgebung genießt man Köstlichkeiten wie den exotischen Früchtesalat mit Garnelen (8,80 Euro) oder sechs Tofu-Variationen (33 Euro für 2 Personen). Vorbestellen muss man das Degustationsmenü und natürlich die 7-gängige Pekingente (48 Euro pro Person). Dafür bekommt man allerdings: Entenzungen mit Datteln auf Mango- und Wasserkastanien-salat, Entensuppe mit Glasnudeln und Koriander, dazu knusprige Röllchen, im Wok gebratene Entenleber mit Ingwer und Lauch, pfannengegrillte Teigtaschen, gefüllt mit Entenfleisch, und dann die eigentliche Pekingente, die in feine Scheiben geschnittene, knusprige Brust, mit Lauchstreifen und dunkler Bohnensauce in hauchdünne Crêpes gewickelt. Zuletzt einen marinierten Glasnudel-Entenbrust-Salat und schließlich Dessertvariationen wie süße Maroni-Wonton oder Ingwer-Panna-Cotta mit Kokoseis. Übrigens: Frau Mingming, die in ihrem früheren Leben in Shanghai ein Fernsehstar war, versteht es auch, bei der Weinbegleitung ein mehr als kompetentes Wörtchen mitzureden! :::

INFO

Goldene Zeiten, 1., Dr.-Karl-Lueger-Platz 5, Tel.: 513 47 47, tgl. 11.30–23.30 Uhr (Küche von 11.30–15.00 und 17.30–23.30 Uhr), www.goldenezeiten.at

China-Küchen mit Haube



GREEN COTTAGE

Edel eingerichtetes Restaurant mitten in der „Margaretnr Chinatown“, nur wenige Schritte vom Naschmarkt. Auf „Mainstream“ wird verzichtet, alles frisch und mit Liebe authentisch. Gute Weinkarte, eine Gault-Millau-Haube. 5., Kettenbrückengasse 3, Tel.: 586 65 81, Mo.–Sa. (auch Feiertag) 11.30–15 und 18–23 Uhr, www.greencottage.at



ON

Ideenreiche asiatische Kreationen für Neugierige. Schnörkelloses Interieur. Im Sommer kleiner, gemütlicher Schanigarten im Hof des Alt-Wiener Hauses. Aus der Vorspeisenplatte lässt sich vieles ausprobieren. Eine Gault-Millau-Haube. 5., Wehrhase 8, Tel.: 585 49 00, Mo.–Sa. 16.30–24 Uhr, So. & Feiertag 12–22.30 Uhr, www.restaurant-on.at



ZUM KAISERLICHEN THRON

Wer Sichuan-Küche schätzt, ist hier richtig. Vater und Mutter in der Küche, die bezaubernden Töchter schweben servierend über allem. Meisterwerke chinesischer Gemüse-schnitzkunst, feines Teeangebot, eine Gault-Millau-Haube. 7., Andreasgasse 7 (Kaiserliches Hofmobiliendepot), Tel.: 526 44 12, Di.–So. 11.30–14.30 und 18–23 Uhr, www.zumkaiserlichenthron.at