

## Angus A. Punto

# Tai Tung

IN UNSERER beliebten, wenn auch sehr sporadischen Reihe 'Warum sind die Chinesen in Deutschland so schlecht?' ist heute das TAI TUNG an der Reihe. Das Tai Tung ist nicht irgendein Restaurant in München. Erstens preist es sich als 'Ihr China Restaurant an', und zweitens ist es das älteste; es wurde in seiner Erst- Inkarnation 1951 in der Amalienstraße eröffnet. Old China hands erinnern sich mit Wehmut und Wohlbehagen an das erste Tai Tung - an die Kellner im Smoking, an die soignierte Atmosphäre, die so weit entfernt war von jener beim Chinesen um die Ecke wie das Li-Peng-Regime von einer echten Demokratie.

Immerhin pflegten solche ausgewiesenen Nahrungsliebhaber wie Franz Josef Strauß das Tai Tung samt Leibwächter zu frequentieren; immerhin zog das Restaurant im Jahre 1980 in die Stuck-Villa ein, in ein Juwel Münchner Vergangenheit. Stolz vermerkt die Broschüre zum 35. Jubiläum: Ein 'Geheimtip' sei das Restaurant geworden, ein 'Treffpunkt von Leuten, die das Anspruchsvolle lieben'.

Ach, ja. Anspruchsvoll ist auf jeden Fall das Gehäuse (über dem Restaurant im Keller), gediegen sind auf jeden Fall Dekor und Ambiente. Freundlicherweise fehlen die Drachen, Ampeln und Troddeln, die blutroten und grellgülden Lack-Staffagen, die anderswo 'echt' chinesische Atmosphäre zu suggerieren haben. Die verschachtelten Keller-Räume bieten Intimität und Ruhe; die goldgefleckte Tapete und die dezenten Laternen über den Tischen sind so zurückhaltend, daß man sie kaum wahrnimmt, zumal das Licht von jener gedämpften Art ist, die jedem Teint schmeichelt.

So weit, so gut. Leider aber müssen wir uns jetzt jenen Dingen zuwenden, die bei einem Restaurant noch wichtiger sind als Ambiente und Architektur, nämlich dem Essen und der Bedienung. Von der letzteren können wir zumindest sagen: Sie hat es schwer. Denn es gab immer nur einen einzigen Kellner, und zwar immer denselben, während der diversen Besuche. Die Einsamkeit des Langstreckenkellners (kein Smoking mehr) machte die Testbrigade schon mal stutzig: Nur ein Mann für so viele Räume? Das ließ nicht auf stete Überbelegung schließen. Kommen etwa nicht genug 'Anspruchsvolle'?

Häufig war's in der Tat nicht voll, aber die Tester ließen sich nicht schrecken. Denn:

Lieber zuviel Luft als zuviel Lärm. Erfreut bemerkte Mit-Testerin Janina (13): 'Hier stinkt es nicht nach Kneipe.' Und der Professor Karl notierte wohlwollend, daß keine 'scheußliche chinesische Musik' aus dem Lautsprecher quoll.

Nicht so wohlwollend registrierten die Kostprober einen Fauxpas, der dem Kellner in der Smoking-Ära wohl nicht unterlaufen wäre. Man hatte die 156 bestellt, die China-Kasserole mit Tofu und Schinken (DM 26.-). Bloß: da war kein Schinken. Auf dessen Abwesenheit angesprochen, antwortete der Kellner: 'Tut mir leid, uns ist der Schinken ausgegangen.' Ob er das nicht hätte vorher ankündigen können? Erst nach einer lebhaften Diskussion nahm der Mann den Topf vom Tisch und die 156 von der Rechnung, freilich eher in der Form des Gnadenerweises und nach Bestellung eines zusätzlichen Gerichtes. Derweil blieb der herbeigebetene Chef ebenso unsichtbar wie der Schinken; der Mann war im Küchenvorraum in eine lebhaft Auseinandersetzung verwickelt.

Dies, meinen die Kostprober, dürfe in einem 'anspruchsvollen' Restaurant nicht passieren. Um so weniger als bei der eigentlichen Prüfung, nämlich der Speisen, nach mehrmaligem Besuch mit wechselnder Mannschaft ebenfalls keine richtige Freude aufkommen wollte. Die Speisekarte ist zwar fast so lang wie die Chinesische Mauer, aber die Quantität summiert sich nicht zur Qualität. Zu routinemäßig, zu lieblos arbeitet der Küchenchef; es fehlt das Engagement.

Dies zu betonen wäre nicht Puntos Sache, wenn nicht Architektur, Ambiente und Anspruch dazu gedacht wären, das Tai Tung vom Standard-Chinesen abzuheben. Nehmen wir als pars pro toto den Ban-San-Sien-Salat (30.- für zwei) mit Huhn, Schwein und Shrimps. Der Salat als solcher (Kohl, Morcheln, Möhren) war nicht schlecht, bloß kann man den billiger als 'Peking-Salat' für sechs Mark haben. Manche Shrimps waren lauwarm, andere eiskalt, so, als wenn sie vom Freezer in die Mikrowelle gewandert, darin aber zu kurz verweilt wären. Die Hühnerbrust war trocken und fad. 'Und das', erinnert sich wehmütig Alt-Taitungler Georg, 'war einst das Flaggschiff'.

Die Canton-Ente (30.-)? Auch so eine Art 'Flaggschiff', aber zu trocken und fettig im Fleisch und mit einer Kruste, deren Krossheit bloß der Panade zu verdanken war. Die

'Gum-Bao-Krabben' (34,-)? Sie litten an überreichen Chili- Gaben und jenem star-kriechenden Bambus, der wohl aus der Dose kam. Immerhin: Paprika, Zwiebel und Möhren waren halbwegs al dente. Und: Die Shrimps waren etwas schmackhafter als ihre Verwandten im o. a. Ban-San-Sien-Salat.

Die Haifischflossen-Suppe? Sie gemahnte eher an eine gelatinöse Eierauflauf-Mischung. Bang-Bang-Chi ('zarte Hühnerbrust in pikanter Soße') erinnerte erneut an Ban-San-Sien: Sie kam direkt aus dem Kühlschrank und wurde als 'glibberig' und ansonsten wenig geschmackvoll eingestuft. Der 'Seeteufel auf chinesische Art' war voll durchgekocht - ein Schicksal, das wenigstens die Sellerie-Stücke in der Soße nicht teilten. Dennoch meinte eine Mit-Testerin: 'Sellerie-Seeteufel, eine perverse, wenn auch alliterative Kombination.'

Wirklich zu empfehlen, so das Mehrheitsvotum der Tester, war 'Wego-Jo' zum akzeptablen Preis von 25 Mark. Das sind marinierte Scheiben von Schweinefilet, die auf jegliche Soßentünche verzichten können: zart, gut gewürzt, im Geschmack fast wie Peking-Ente. Da ahnt man, was das Tai-Tung einst zum 'Geheimtip' gemacht haben könnte. Doch heute? Das knappe Fazit: Das Tai Tung scheint müde geworden zu sein; es regieren die Lustlosigkeit und das Fett, von dem die vielen Flecken in Puntos Notizbuch leider allzu sichtbare Kunde tun.

Verlassen wir die Stuck-Villa. Warum sind die China-Restaurants in Deutschland so schlecht? Zitieren wir den chinesischen Regisseur Fang Yu, der kürzlich im Marstall eine 'Koch-Performance' gab. 'Die meisten Köche sind Verwandte der Restaurantbesitzer. Es sind chinesische Elektriker, Friseur oder Bauern, die sich erst in Deutschland das Kochen beibringen. Dann müssen alle die Einheits-Speisekarte rauf- und runterkochen, die man in Deutschland vom Norden bis zum Süden findet.' Was ihn, Fang Yu, von einem 'Elektriker oder Friseur' unterscheidet? 'Die Einheitsköche hauen überall Glutamat rein. Ich nicht. Die Zutaten müssen für sich selber schmecken: Fleisch nach Fleisch, Gemüse nach Gemüse.' So ist es. Ganz einfach - oder?

TAI TUNG, Prinzregentenstraße 60, Telefon 47 11 00. Geöffnet täglich von 12 bis 14.30 Uhr und von 18 bis 23 Uhr.