



CHAÎNE DES RÔTISSEURS
ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS
BAILLIAGE DE LA PRINCIPAUTÉ DE LIECHTENSTEIN



Review Solstice Feier 2024
Restaurant TANG in Ruggell

Chers Confrères, chères Consœurs

Die Menu Karte für unsere Solstice Feier 2024 war denkbar einfach gehalten: **Hot Pot**. Wir haben zwar erst knapp Mitte des Jahres, aber mit dieser Menu-Ankündigung bereits einen sehr heissen Tipp für das Understatement des Jahres, denn das Genuss- und Geschmacksfeuerwerk, das Chef Rôtisseur Yun und Maître de Table Nan uns erleben liessen, ist auch für mich nur schwer in passende Worte zu fassen. Versuchen wir es über die Chronologie der Ereignisse.

33 gut gelaunte Gäste haben sich an diesem doch eher kühlen Frühsommerabend im Restaurant TANG eingefunden und wurden als erstes mit einem sehr besonderen Cocktail aus Pinot Noir und Ginger Ale, garniert mit Drachenfrucht überrascht. Grüsse aus der Küche und ein traditioneller chinesischer Löwentanz sorgten für die passende Einstimmung auf Neues, Ungewohntes, Überraschendes, Verblüffendes, Exotisches und Besonderes.



CHAÎNE DES RÔTISSEURS ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS BAILLIAGE DE LA PRINCIPAUTÉ DE LIECHTENSTEIN

Es ist ein Zeichen besonderer Wertschätzung, wenn ein Chaîne Haus uns das Restaurant exklusiv zur Verfügung stellt. Die Tische waren grosszügig bemessen und sehr bald wurde uns bewusst, dass dies auch notwendig war, weil eine enorme Vielfalt an Hot Pot Zutaten serviert wurde.



Der Topf selbst erinnerte an Yin & Yang, in unserem Fall war das weisse Yang eine milde Variante und das schwarze Yin die scharf-würzige Variante der Suppe.

Faszinierend, wie dieselbe Zutat in der jeweiligen Suppe unterschiedliche Geschmacksnuancen entwickelt hat.

Folgende Zutaten sind mir in Erinnerung geblieben:

<i>Enoki Pilze</i>	<i>Wasserspinat</i>	<i>Austern</i>	<i>Huhn</i>	<i>Gestocktes Entenblut</i>
<i>Shiitake</i>	<i>Spinat</i>	<i>Shrimps</i>	<i>Lamm</i>	<i>Reisnudeln</i>
<i>Morcheln</i>	<i>Lotoswurzel</i>	<i>Tintenfisch</i>	<i>Rind</i>	
<i>Kräuterseitlinge</i>	<i>Wasserbambus</i>			
<i>Mu Er</i>	<i>Yu Choi Sum</i>			
<i>Nadelpilze</i>				

Wer Asien bereist hat und jeweils regionale Hot Pots probiert hat, weiss um die «Besonderheit» einzelner Zutaten. Es gibt vermutlich nur wenig aus Feld, Wald, und Wasser, das sich nicht als Hot Pot Zutat eignet. Chef Rôtisseur Yun hat davon abgesehen, unsere Toleranz für allzu Exotisches auszureizen, aber wir wollen uns beim nächsten mal ja noch entwickeln können.....



Ich hoffe, dass möglichst viele das gestockte Entenblut probiert haben. Es ist der bei uns bekannten, eher rustikalen Blutwurst geschmacklich haushoch überlegen und wäre blind verkostet kaum zu erkennen gewesen.



CHAÎNE DES ROTISSEURS
ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DÉGUSTATEURS
BAILLIAGE DE LA PRINCIPAUTÉ DE LIECHTENSTEIN



Lotoswurzeln und insbesondere chinesische Pilze gaben der Bouillon besondere Geschmacksvielfalt und die Kombinationsmöglichkeiten mit verschiedensten Saucen und Yun's Spezialgewürzmischung sorgten für immer neue Facetten.



Im Laufe der Stunden, die so ein Hot Pot Anlass dauert, intensiviert sich die Konsistenz der Bouillon, sie nimmt den Geschmack der verschiedenen Zutaten auf, ohne dass eine davon besonders dominant wird, oder die Bouillon selbst zu mächtig.

Gerne gebe ich zu, dass ich beim Schreiben dieser Zeilen eine Tasse dieser Bouillon vor mir habe und die Bandbreite dieser Essenz immer wieder auslote. Herrlich inspirierend.

Danke, liebe Yun, dass ich davon etwas mitnehmen durfte.

Hot Pot ist ein überaus geselliges Geniessen und der ultimative Beweis, dass viele Köche den Brei nicht immer verderben. Ganz im Gegenteil: die Freiheit, genau die Zutaten, die einen gerade im Moment anmachen zu kochen, zwischendurch auch zu verlieren, anderes zu finden,



CHAÎNE DES ROTISSEURS
ORDRE MONDIAL DES GOURMETS DEGUSTATEURS
BAILLIAGE DE LA PRINCIPAUTÉ DE LIECHTENSTEIN

mehrere Zutaten zu kombinieren, mit den gereichten Saucen zu assemblieren macht den Reiz eines solchen Anlasses aus. Ich habe mir auch von den Gästen, die eine fleischlose Küche bevorzugen versichern lassen, dass die vegetarische Variante ebenfalls ein Hochgenuss war.



Extra für uns aus China importiert: Tsingtao, special Year of the Dragon Brew.

Erklärungen und Instruktionen sorgten für maximale Geschmackserlebnisse.

Wir alle kennen Fondue Chinoise und für viele von uns ist es ein beliebtes Weihnachts- oder Silvesteressen. Die Zutaten sind andere als beim chinesischen Hot Pot, aber wir dürfen uns ab heute inspirieren lassen von Vielfalt und Kreativität. Geht nicht – Gibt's nicht. Alles kann, alles darf. Das durften wir in sehr besonderer Weise im Restaurant Tang erleben.

Liebe Yun, Lieber Nan – ihr seid wunderbare Menschen und Gastgeber. Ihr lasst uns die Kultur und die Genüsse Eures Heimatlandes in besondere Weise erleben: geduldig, erklärend, humorvoll, engagiert, qualitätsbewusst und verständnisvoll, wenn uns etwas fremd erscheint oder nicht ganz unseren individuellen Geschmack trifft. Das stört Euch nicht, sondern ermutigt Euch, uns immer wieder mit besonderen Zutaten, Varianten und Neuheiten zu überraschen. Schön, dass ihr das Land Liechtenstein mit Eurer unvergleichlichen Küche und Gastfreundschaft bereichert. Ich bedanke mich im Namen des gesamten Vorstandes, und aller unserer Mitglieder für diesen wunderbaren Chaîne Abend, der uns Allen noch lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Herzliche Grüsse, Euer Pepi Rauch, Conseiller Gastronomique

Ps: Anlass verpasst und Lust auf Hot Pot? Anlässlich des chinesischen Neujahrs (jeweils Ende Januar / Anfang Februar) finden im Restaurant TANG in Ruggell Hot Pot Anlässe statt. Bitte rechtzeitig reservieren, die Anlässe sind sehr gut gebucht.