Thomas Wrobels Leidenschaft gehört der chinesischen Küche

Chinabrenner

Gießerstr. 18, 04229 (Plagwitz)/Karte: S. 118, Tel. 0341 4 92 77 15, www.chinabrenner.de, Mo/Di 11.30–14.30, Mi–So 11.30–22.30 Uhr, Kreditkarten: EC, Frühstück: nein, Quicklunch: Mo–Fr 12–14 Uhr, 1 Wokgericht inkl. Getränk 6,50 €, Hauptgerichte: 6,20–21,80 €

Tofu nach Art der pockennarbigen Alten

Thomas Wrobel hat die einstige Metallgießerei der Kirow-Werke zu einem chinesischen Restaurant umgebaut. Große, mit blauem Tuch bedeckte Tische laden zum gemeinsamen Tafeln, wie es im Land der Mitte üblich ist. Dass die chinesischen Namen der Gerichte ins Deutsche übersetzt und in einem eigenen Büchlein erklärt sind, erleichtert die Auswahl. Wer ließe sich sonst wohl unbesehen auf Tofu nach Art der pockennarbigen Alten ein? Wir probieren gefüllte Teigtaschen, eingelegtes Szechuan-Gemüse, Huhn mit Cashewkernen und Eisbein nach Art des Dichters Su Dong Po. In irdenen Schüsseln kommen die Speisen auf den Tisch, jeder aus der Runde greift zu und probiert. Den Reis, der eigentlich erst zum Schluss aufgetragen wird, bringen die dienstbaren Geister auf Wunsch auch parallel zu den Hauptspeisen. Da das eingelegte Gemüse höllenscharf ist, beruhige ich Zunge und Rachen mit mildem Tofu sowie dem original chinesischen Rotbier Guang Xing Pi Jiu. Wunderbar schmeckt Yao Guo Ji Ding: Das kleingeschnittene Hühnchenfleisch liegt mit Cashewkernen in einer pikanten, mit Koriander gewürzten Sauce. Und obwohl ich absolut kein Eisbein-Esser bin, koste ich hier neugierig vom mageren, sicher langsam gegarten Fleisch. Zum Abschluss gibt es einen dezent mit Zucker und Honig gesüßten Naturjoghurt. Das Ambiente ist rundum einmalig – man möge nur die Toiletten sowie den Waschtisch davor beachten! PM

Service: ⚓⚓⚓
Essen: ⚓⚓⚓⚓⚓
Getränke: ⚓⚓⚓
PLV: ⚓⚓⚓⚓

EIN MANN, EIN WOK

Chinabrenner-Erfinder Thomas Wrobel betreibt in einer ehemaligen Metallgießerei ein Restaurant für die Küche Sichuans

Wer Thomas Wrobel beim Kochen zusieht, glaubt kaum, dass da ein Autodidakt am Werke ist. Der gelernte Holzkünstler hantiert, schneidet und rührt Zutaten, als hätte er nie etwas anderes gemacht. Dabei kocht er nicht irgendwas, sondern Gerichte aus der chinesischen Provinz Sichuan. Unvergesslich ist sein Catering auf der Designers' Open 2010, als Wrobel zusammen mit dem Designer Jo Zarth für drei Tage auf 300 Quadratmetern eine chinesische Garküchenstraße im Innenhof des Hôtel de Pologne aufbaute.

»Meine Leidenschaft für China habe ich auf meiner ersten Reise in dieses Land 1993 entdeckt«, erinnert er sich. Seitdem ist in seinem Leben nichts mehr wie vorher. Wrobel schloss 1996 in Schneeberg ein Studium für künstlerische Holzgestaltung ab, reiste dann in die Hauptstadt Sichuans, Chengdu, und von da aus ein Jahr lang durch ganz China. Damals lernte er die Garküchen in ihrer Urform kennen. Zurück in Leipzig, baute Wrobel bei Freunden eine kleine private Nudelküche auf. Als ihm dann der Töpfer Hans Grünert seinen ersten Chinabrenner mit Holzfeuerung und Schornstein baute, meldete Wrobel ein Gewerbe an. Einige Zeit später richtete er in einem Plagwitzer Hinterhof einen lichten Raum mit 32 Sitzplätzen ein. Dort kochte er bis 2011 mittags je ein chinesisches Tagesgericht – unterstützt von einem Helfer.

Mit der Eröffnung seines Restaurants »China« in der Gießerstraße hat sich das geändert. Seit Mitte April koordiniert Wrobel vier Angestellte, sein neues Lokal in der ehemaligen Metallgießerei der Kirow-Werke bietet Platz für rund 100 Gäste. Damit spielt Wrobel in einer anderen Liga mit. Gleich geblieben ist, dass er für Caterings nach wie vor nichts vorkocht, sondern seine gesamte mobile Garküchen-Ausstattung mitbringt.

Inzwischen bekennt sich der diplomierte Künstler dazu, Gastronom zu sein: »Mein Kunstwerk ist die chinesische Küche, genau so, wie ich sie hier betreibe.« PETRA MEWES

• www.chinabrenner.de