

Der vegetarische Chinese

Der **Jade Imbiss** an der Dürener Straße hat Ende Februar sein Angebot komplett umgestellt. Seither findet sich nur noch fleischlose Kost auf der Karte. Doch der **Fantasie** von Inhaber Kim setzt das noch lange keine Grenzen.



Alles, nur kein Fleisch: **Kim Trieu** (Mitte) und seine Mitarbeiter bieten in ihrem „Jade Imbiss“ an der Dürener Straße nur noch vegetarische Kost an. RP-FOTO: BUSSKAMP

VON ANANDA MILZ

BILK Eine knusprige Vegie-Ente ohne Fleisch – das klingt widersprüchlich, aber sie gibt es. Und zwar im Jade Imbiss an der Dürener Straße. Seit Ende Februar hat der kleine Laden mit den rustikalen Holz-Stehischen sein Angebot komplett umgestellt – auf fleischlose Kost. Und dort gibt es wirklich nichts, was es üblicherweise bei einem Chinesen nicht gibt: Ob Frühlingsrollen, Acht Kostbarkeiten, Curry-Gerichte aller Art, Bami Goreng oder die besagte knusprige Ente – die Karte liest sich ganz normal. Mit einem Unterschied: Inhaber Kim Trieu, genannt Kim, hat sich konsequent von Fleisch und Fisch verabschiedet. „Wir verwenden nur noch verschiedene Sorten Vegie-Fleisch etwa aus Soja oder Weizenprotein“, erklärt der aus

Um die Gerichte quasi stimmig ins Fleischlose zu „übersetzen“, war Kim mit seinem Koch einige Monaten im „Versuchslabor Küche“ beschäftigt. Dort haben sich die beiden an neuen Rezepten versucht. „Wir machen alles selber“, meint Kim. Die Grundzutaten für ihre neue chinesische Küche bekommen sie übrigens aus Taiwan. „Was das Vegetarische betrifft, sind die dort viel weiter“, sagt Kim.

Waren aus Übersee

Für seinen Imbiss hat er einen Importeur in Holland aufgetan, über den Kim die Waren aus Übersee bezieht. Und was jetzt bei ihm auf den Teller kommt, ist in jedem Fall sehr abwechslungsreich und alles andere als fade und langweilig. Neben den vielen Suppen- und Tellergerichten gibt es Reis mit verschiedenen Pilzen und Bohnen in

asiatische Dampfnudel, gefüllt mit allerlei Kräutern und Gewürzen. Auch die Veganer können bei den Speisen immer „ohne Ei“ wählen. Kuhmilch verwendet Kim ebenfalls nicht mehr – „was bei uns nach Milch aussieht, ist aus Kokos“, erklärt er.

Die Reaktion auf die neue Kost sei jedoch unterschiedlich, meint Kim.

Besonders bei den Fleischessern. „Die Wenig-Fleischesser können wir bis jetzt überzeugen. Die Gäste, die unbedingt auf Fleisch bestehen, kommen natürlich nicht mehr“, erklärt der Asiate, der den Imbiss an der Dürener Straße schon seit 13 Jahren betreibt.

Inhaber und Koch selbst Vegetarier

Doch für Kim und seine Köche, die selbst seit zwei Jahren überzeugte Vegetarier sind, gab es keinen anderen Weg: „Irgendwann konnte ich es mit meinem Gewissen nicht mehr vereinbaren, den ganzen Tag Fleisch zu verkaufen.“ Seiner Meinung nach sei es nur eine Frage der Zeit, bis es noch mehr Vegetarier gibt: „In Zukunft werden noch mehr Restaurants umstellen. Für vegetarische Ernährung gibt es viele gute Gründe“, meint der Chinese. Und man glaubt ihm, was er sagt.

INFO

Jade Imbiss

Adresse Dürener Straße 42, Ecke Aachener Straße

Telefon 156788 mit Lieferservice
Öffnungszeiten Montag bis Freitag von 11.30 bis 15.30 Uhr und 17 bis 22.30 Uhr sowie Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 12 bis 22 Uhr.

www.jade-imbiss.de