



Kim Trieu ist seit zwei Jahren Vegetarier und seit 15 Jahren Imbiss-Besitzer: Seit Februar gibt es in seinem Jade-Imbiss weder Fleisch noch Fisch. Foto: Bernd Naninnga

Für die gebratene Ente muss keine Ente sterben

ESSEN & TRINKEN Im Jade-Imbiss von Kim Trieu gibt es so gut wie alles aus der chinesischen Küche – bloß Fleisch sucht man vergebens.

Von Olaf Steinacker

Erst kommt das Fressen und dann die Moral, heißt es in stillem Gedenken an Bert Brecht landläufig. In Kim Trieus Jade-Imbiss an der Dürener Straße verhält es sich seit Ende Februar genau umgekehrt: Dort kommt die Moral vor und mit dem Essen, es gibt nämlich seitdem weder Fleisch noch Fisch – im Jade-Imbiss wird vegetarisch gegessen und zwar ausnahmslos. „Aus Respekt vor Tieren verzichten mein Koch und ich auf Fleisch“, sagt Trieu. „Deshalb wollen wir auch kein Geld mit Tieren verdienen.“

Ergo schauen Menschen, die partout nicht auf Ente, Schwein und Co. verzichten wollen in die Röhre. „Manche haben sogar richtig sauer reagiert“, erzählt Trieu, 46, der eigentlich aus Hongkong stammt und schon seit 1995 in Bilk seinen Imbiss betreibt. Früher allerdings ganz konventionell, so wie es in Düsseldorf mittlerweile an jeder zweiten Straßenecke üblich ist. Auf 30 bis 40 Prozent seines Umsatzes habe er seit der Umstellung verzichten müssen. Dennoch bleibt er dabei – schließlich sei eine ve-

getarische oder gar vegane Ernährung auch ein Beitrag zum Umweltschutz.

Wer jetzt bekümmert den Kopf schüttelt, weil er an fies schmeckenden Tofu oder todlangweiliges China-Gemüse in Soja-Soße denkt, kann sich wieder abregen. Ente, Hühnchen, Schinken und sogar Fisch sind im Angebot – freilich ohne dass Ente, Hühnchen oder Fische dafür sterben mussten. „Wir verwenden Veggie-Fleisch aus Soja, Weizeneiweiß, Nüssen oder Jammehl“, sagt Trieu. „Alles aus Taiwan importiert.“

SERIE GASTRO-TIPP

So finden sich auf der Speisekarte wie bei vielen fixen China-Kollegen mal locker 80 Gerichte. Angefangen vom Klassiker Chop-Suey (5,20 bis 6,50 Euro) über Kung-Pao (mit Cashews, Morcheln und Bambus, 5,20 bis 6,50 Euro) bis hin zu Thai-Currys mit Zutaten nach Wunsch. Ein paar Suppen (2 bis 4 Euro) oder Nudelsuppen (6,20 Euro) sind zu haben, Frühlingsrollen und weitere Vorspeisen.

MEHR GASTRO-TIPPS

WEITERE TIPPS Mehr Gastro-Tipps und Geschichte rund um die Themen Essen und Trinken stehen im Internetauftritt der Westdeutschen Zeitung unter www.wz-duesseldorf.de

Wie gesagt, nicht jeder Gast ist begeistert vom neu-vegetarischen Imbiss. Andere hingegen sind völlig hin und weg. Die beiden Steinmetze Stephan Olsen (Vegetarier) und Thomas Weyer sind in ihrer Mittagspause sogar extra aus Duisburg angereist, um in Bilk politisch korrektes Hühnchen (ganz ohne Hühnchen) zu verspeisen. „Ist doch super“, sagt Olsen, „hier kann ich mich endlich durch die ganze Karte futtern.“

Fazit Sicherlich nicht die Krone der Kochkunst, aber für Vegetarier und Veganer eine prima Alternative zum Gemüseteller.

Ohne Wertung

Jade-Imbiss, Dürener Straße 42, Tel.: 15 67 88, geöffnet Montag bis Freitag 11.30 bis 15.30 und 17 bis 22 Uhr, Samstag und Sonntag 12 bis 22 Uhr. Im Umkreis von vier Kilometern wird geliefert. www.jade-imbiss.de