

# Der Kaiser von Melbourne

Starkoch Gilbert Lau hat die chinesische Küche der australischen Metropole von Chopsuey und falscher Sojasauce befreit. Er ist Vorbild für eine neue Generation von Gastronomen

Barnaby Skinner (Text)  
und Elke Meitzel (Foto)

An einem kühlen Juni-Tag hat Gilbert Lau die australische Stadt Melbourne in einem Segelschiff aus China erreicht. Auf dem Markt tauchte er seine Hände in die Berge von Trauben – die Harasse stapelten sich drei Meter hoch – und liess die Früchte wie Perlen zwischen den Fingern durchgleiten. «Ich fühlte mich reich», beschreibt der heute 74-Jährige seine Ankunft in Australien, seiner neuen Heimat. Im Trendquartier St. Kilda führt er heute mit seinen Söhnen das Restaurant Lau's Family Kitchen.

Seit der Episode auf dem Markt sind 55 Jahre vergangen. In dieser Zeit hat der Mann aus einem kleinen Dorf der Toishan-Region Südchinas die Kulinariik der Stadt Melbourne geprägt wie kaum ein anderer. Sein 1975 gegründetes Restaurant The Flower Drum galt als eines der besten Lokale der Welt für chinesische Haute Cuisine. Berühmt war Lau dort für Gerichte wie Char Siu, süss mariniertes Schweinefleisch an einer Pflaumensauce, oder Jiaozi, in der Pfanne geröstete Knödel nach Shanghai-Art.

Doch Laus Einfluss beschränkte sich nicht auf sein eigenes Lokal. Tatsächlich gibt es in der 4-Millionen-Stadt am südlichsten Zipfel Australiens kaum einen chinesischen Koch, der nicht einen Bezug zu Lau's Flower Drum hat. Zumindest keinen Küchenchef, der etwas auf sich hält. Ehemalige Mitarbeiter eröffneten ihre eigenen Lokale und wurden teils mehrfach ausgezeichnet: Lawrence Tse and Shannon Chen mit ihrem Tea House oder David Yap mit seinem Choi's zum Beispiel.

## Chinesen beneiden Australien für Qualität der Lebensmittel

«Natürlich gibt es hier auch schlechte chinesische Restaurants, doch es sind wirklich nur sehr wenige», sagt Lau und lacht. Folgendes Bonmot macht seit Jahren die Runde: Wer richtig gut chinesisch essen will, der tut das nicht in China, sondern in Australien.

Der Grund für die aussergewöhnliche Qualität der chinesischen Küche Downunder liegt bei den Zutaten. «Schauen Sie sich diesen Barramundi-Fisch an», sagt Lau, «eine solche Qualität finden Sie sonst nirgendwo auf der Welt, schon gar nicht in China.» Der Riesenbarsch gehört zu den beliebtesten Speisefischen in Australien. «Meine Freunde in China und Hongkong beneiden uns um das Gemüse, die Früchte, den Fisch, das Fleisch.» Alles erstklassige Produkte. «Australien hat viele wertvolle Bodenschätze», fährt Lau weiter, «doch der grösste Schatz des Landes, das sind die frischen Nahrungsmittel.»

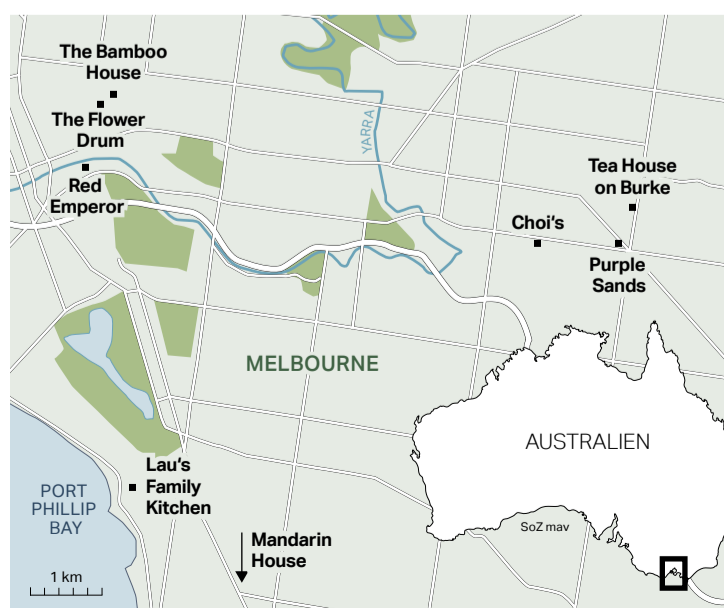
Mit diesen Zutaten kocht Lau heute gemeinsam mit seinen Söhnen im Restaurant Family Kitchen. Nach über 30 Jahren hatte der Gastronom genug von der Hektik und 15-Stunden-Tagen in seinem Spitzenlokal. Er verkaufte dieses und überzeugte seine Söhne davon, mitten im Melbourne Trendviertel St. Kilda ein neues Restaurant zu eröffnen. Vor allem wollte Lau wieder zu seinem Ursprung zurück, zum simplen Strassenessen. Gerichte also, mit denen er aufgewachsen war.

War Laus erstes Erlebnis bei der Ankunft in Melbourne grossartig,



Gilbert Lau in seinem Restaurant Lau's Family Kitchen: Zurück zum chinesischen Strassenessen

## 3000 Restaurants – Melbourne ist eine Foodie-Stadt



Melbourne ist zur Foodie-Stadt geworden. Seit 2012 sind in der Innerstadt gar mehr Restaurants und Take-away-Läden zu finden als Einkaufsläden. Aktuell sind es 3000. Rund ein Drittel davon sind chinesisch geprägt.

- **Lau's Family Kitchen** (keine Website)
- **The Flower Drum** flowerdrum.melbourne
- **The Bamboo House** www.bamboohouse.com.au
- **Tea House on Burke** www.teahouseonburke.com.au
- **Choi's** www.chois.com.au
- **Mandarin House** (keine Website)
- **Red Emperor** www.redemperor.com.au
- **Purple Sands** (keine Website)

war der Eindruck des kulinarischen Angebots damals massiv weniger gut. Chopsuey dominierte in den 50er- und 60er-Jahren die Karten der chinesischen Restaurants von Melbourne – eine amerikanische Erfindung. «Viele Leute verbinden chinesisches Essen heute noch immer mit diesem Gericht», sagt er.

Lau kann sich erinnern, wie er bei seinem Onkel in seinem ersten Job in Australien Kohl über Nacht in Wasser einlegte, damit er nicht zu zäh war. Am nächsten Tag musste er diesen mit heissen Nudeln, kaltem Poulet und selbst gemachter Sojasauce vermischen. Diese bestand aus schwarzer Lebensmittelfarbe, Geschmacksverstärker und Zucker. «Essen die Australier dieses Chopsuey wirklich?», fragte er seinen Onkel, der einen kleinen Stand in der Nähe der Victoria-Bahnhofs führte.

## Kleine grüne Mangos mit einem Schuss trockenem Weisswein

Sie taten es. Das Geschäft bei seinem Onkel lief so gut, dass Lau bald genug Geld gespart hatte, um sein eigenes Lokal zu eröffnen. «Ich wollte aber nicht gleich alles in ein Geschäft investieren, von dem ich keine Ahnung hatte», erklärte Lau. Darum verliess er Australien und ging für drei Jahre nach Toronto in Kanada. Auch dort traf er auf eine lebendige chinesische Gemeinschaft. Der Goldrausch hatte im 19. Jahrhundert viele Menschen aus China angezogen.

«Kochen konnte ich schon, bevor ich nach Toronto ging. Dort lernte ich aber, wie wichtig die Details in einem Fine-Dining-Restaurant sind: Gäste sofort mit Wasser bedienen oder mit warmen Tellern arbeiten», sagt Lau. Und: «Nie das Gesicht eines Gastes vergessen.» In seinem Restaurant The Flower Drum genoss er den Ruf, nie zweimal nach dem Namen eines Gastes fragen zu müssen.

Während Lau seine Geschichte erzählt, trinkt er Jasmintee. Für seine Gäste hat er ein mehrgängiges Mittagessen vorbereiten lassen: Reinsnudeln mit Schweinefleisch, die Lau mit zwei Löffel Chilisaucen aufpeppt, Rührei mit Krabbenfleisch, angebratene, mit Garnelen gefüllte Dimsum, vegetarische Frühlingssrollen und ein zartes, mit Sojasauce abgeschmecktes Rindsfleisch. Den letzten Gang bringt uns der glatzköpfige Spitzenkoch selber an den Tisch: kleine, grüne Mangos aus Queensland, dem Norden Australiens, serviert mit einem Schuss trockenem Weisswein.

«Ich hatte es einfacher als Köche und die Wirte heute», sagt er. Die Australier hätten sich in den letzten 50 Jahren verändert. «Es ist nicht mehr möglich, mit falscher Sojasauce ein Vermögen zu machen», sagt er. Und lacht einmal mehr.

Als Lau 1975 das Restaurant The Flower Drum aufmachte, zählt Melbourne fünf chinesische Restaurants, daneben gab es unzählige Strassenstände. 40 Jahre später sind auf den Internet-Plattformen wie Tripadvisor und Zomato über 1000 chinesischer Gaststätten zu finden – also ungefähr jedes siebte Restaurant der Stadt. «Gehen Sie raus, lesen sie die Menüs meiner Kollegen», verlangt Lau. Chopsuey sei heute auf praktisch keiner Karte mehr zu finden. Das betrachtet Lau als sein grösstes Vermächtnis in Melbourne.