

Interview mit Frau Jing Hu, Mittwoch, 19.8.2020

Traditionelle Chinesische 5 Elementeküche versus modernes Speisenmanagement in der Seestadt

Die Seestadt – urbanes Flair verbunden mit Vielfalt, jungen Familien, reger Bautätigkeit –es ist sicher sehr spannend, eine Stadtentwicklung live mitzuerleben.

PingPong heisst das neue Lokal, PingPong Areal heißt ein Gebiet ganz in der Nähe, ein Areal der Schlacht von Aspern, da Aspern bei der historischen Schlacht zu Napoleons Zeit 9x den Besitzer wechselte, eine interessante Verbindung.

Familie Hu ist bereits einige Jahre in der Seestadt ansässig, Herr Hu berät Kunden in der Metallbranche, Frau Hu ist Pharmazeutin in einer auf Kräuter spezialisierten Apotheke im 16. Bezirk und in dieser Rolle Kräuterexpertin und Beraterin in der 5 Elemente Philosophie.

Frau Hu hat mit ihrem Gatten und Freunden in der Seestadt ein neues asiatisches Lokal eröffnet und sie gewährte mir ein Interview.

Frage:

Wie kamen Sie auf die Idee, in der Seestadt ein asiatisches Lokal zu eröffnen.

Fr Hu:

Mein Mann hat in Zusammenarbeit mit dem Seestadt Management asiatische Delegationen in der Seestadt als Übersetzer begleitet. Als wir gefragt wurden, ob wir jemanden wüssten, der ein asiatisches Lokal in der Seestadt eröffnen könnte, haben wir gemeinsam mit Freunden ein Konzept für ein Lokal mit dem Fokus 5 Elemente Küche entwickelt.

Frage:

Wieso gerade 5 Elemente Küche?

Fr Hu:

Wir haben 2 Kinder und es gibt für uns in der Nähe kein entsprechendes kulinarisches, gut verträgliches Speisen-Angebot. Wichtig ist mir für meine Familie gesunde Küche ohne Glutamat, naturbelassen und regional.

Es soll schmecken und auch leistbar sein. Gesunde Küche soll für jeden zugänglich sein.

Traditionell wird in China nach der 5 Elemente Küche gekocht, also bot sich die ganzheitliche Ernährungsweise auch für unser Lokal an.

Ich unterrichte als Pharmazeutin schon viele Jahre die 5 Elemente und Kräuterkunde in der Wiener Schule für TCM, daher bot es sich an, unser Lokal speziell in diese Richtung zu entwickeln.

Das Interior Design stammt von mir, viel Holz und Bambuselemente habe ich verwendet. Der Gast soll eine neue Welt betreten und Entspannung und Balance empfangen. Wir haben auch hier selbstverständlich regional mit einem Stadlauer Tischler zusammengearbeitet.

Frage:

Wie darf ich mir die Zusammensetzung der Speisekarte vorstellen.

Fr. Hu:

Wir bieten wöchentlich neue Menüs an, 1 vegetarisches bzw. veganes und zwei mit Fleisch. Wir gehen sehr stark auf die Wünsche der Kund*innen ein, in meinen Newslettern frage ich auch diese Wünsche ab. Unser Koch baut die 5 Elemente Küche in viele Gerichte ein, dies ist bei den meisten Gerichten möglich.

Je nach Saison gibt es einen Focus auf ein Element, im Sommer bieten wir mehr erfrischende Speisen, im Winter mehr wärmende Speisen. Bei den wöchentlich wechselnden Karten ist dann dieses saisonale Element im Vordergrund.

Wir haben schon vor der Eröffnung viele Mails von Seestädter Bewohner*innen erhalten, die uns Speisenvorschläge gemacht haben, hier waren die Wünsche nach vegetarischen und veganen Speisen im Vordergrund.

Frage:

Woher beziehen sie Ihre Lebensmittel?

Fr. Hu:

Wir kaufen regional ein, Gemüselieferungen werden jeden 2. Tag frisch ins Haus geliefert.

Frage:

Wenn sich nun ein Gast von Ihnen bezüglich 5 Elemente beraten lassen möchte, welche Möglichkeiten hat er?

Fr. Hu:

Ich lade ihn in die Adler-Apotheke ein und biete ein Beratungsgespräch an, es geht ja in erster Linie um Prävention, dann schau ich mir an was braucht die Person, was möchte sie ergänzend dazu machen.

Es sind Kurse geplant, um die 5 Elemente Küche zu erklären, wie man sie zuhause im Alltag umsetzen kann.

Die 5 Elemente sind einerseits die Elemente, die Farben, die Jahreszeiten aber auch die Organe, sie sind Funktionskreisen zugeordnet. Man kann daher ein Organ mehr stärken, wenn es Probleme bereitet.

Wenn man sich einseitig ernährt, vernachlässigt man bestimmte Organe, dies kann ich auch im Rahmen meiner Beratungstätigkeit in der Apotheke individuell erklären.

Frage:

Wurden Sie von Gästen in den letzten 3 Wochen schon auf die 5 Elemente angesprochen?

Fr. Hu:

Jaja, viele haben mich gleich gefragt, welche Zutaten in den Speisen sind.

Bevor ich eröffnet habe, habe ich schon viele Emails und Nachrichten von Seestadtbewohner*innen erhalten, die mir ihre Wünsche geschickt haben. In vielen Fällen ging es um vegetarische und vegane Speisen. Wir verkaufen die vegetarischen und veganen Gerichte bis jetzt jedenfalls besser als Fleischgerichte.

Frage:

Welche Pläne haben Sie für die nächste Zeit?

Fr. Hu:

Wir haben derzeit ein SoftOpening, aufgrund Corona. Unsere Baustelle war fast fertig, unsere Betriebsanlagengenehmigung war schon im Laufen und wir wollten Ende März aufsperrern. Dann kam der „Lock Down“. Das war finanziell eine Katastrophe, da wir Neuunternehmer sind, für uns gab es daher keine Unterstützung durch die Regierung. Wir konnten erst mit Ende Juli aufsperrern.

Unser Plan ist, im Herbst ein Eröffnungsfest zu feiern.

Mit einem befreundeten Winzer aus der Region Neusiedl am See planen wir eine Weinverkostung.

Ein großes Anliegen von mir ist es, 2 Lehrlinge aufzunehmen. Diesbezüglich hatte ich kürzlich ein Gespräch mit dem Gemeinderat Markus Ornig, der für die Wirtschaftstreibenden zuständig ist.

Leider ist es für ein Lokal, welches keine österreichischen Gerichte anbietet, nicht möglich, einen Lehrling aufzunehmen, das finde ich schade. Ich müsste auf der Karte „Wiener Schnitzel“ anbieten oder mit einem österreichischen Lokal kooperieren. Auch vegetarische Restaurants, die österreichisch kochen, dürfen keine Lehrlinge nehmen, weil sie kein Fleisch zubereiten.

Frage:

Wenn ich eine Speise zur Abholung mitnehme, wie wird diese verpackt?

Kann ich auch meine eigenen Behälter mit nehmen?

Fr. Hu:

Wir haben ökologische Kartonbehälter mit wiederverwertbarem Plastikdeckel.

Aus hygienischen Gründen dürfen wir keine waschbaren Behälter nehmen, wenn der Gast jedoch seinen eigenen Behälter mitbringt, und die Speise gerade fertig ist und

keine Verwechslungsgefahr besteht, können wir gerne auch die Speisen in den mitgebrachten Behälter einfüllen.

Frage:

Was hat sie veranlasst, sich auf alternative Heilmethoden zu spezialisieren.

Fr. Hu:

Viele Kund*innen suchen Alternativen oder Ergänzung zu ihren bestehenden Problemen. Nicht nur die chinesische, auch die europäische Kräuterheilkunde haben lange Tradition. Als meine Aufgabe sehe ich, diese zwei Welten miteinander zu verbinden. In unserer Apotheke mischen wir die Produkte nur von Hand und setzen auch die Tinkturen noch selbst an.

Wissenswertes:

Adler Apotheke, Kirchstetterngasse 36, 1160 Wien
www.adler-apotheke.at

PingPong, 1220 Wien, asiatisches Lokal, Neueröffnung

Simone-de-Beauvoir Platz 7, 1220 Wien, U2 Seestadt, 5 min Gehzeit

Öffnungszeiten, Montag – Sonntag 11.00 bis 22.00 Uhr

Telefon, WhatsApp 06767311611

info@pingpong-seestadt.at