

FRUTIGLÄNDER

DIE ZEITUNG FÜR ADELBODEN, AESCHI, FRUTIGEN, KANDERGRUND, KANDERSTEG, KRATTIGEN UND REICHENBACH

«Frutigländer», 13.12.2019

Die Chinesen rocken im «Wok'n Roll»

ADELBODEN Die Gastronomie im Bergdorf wird asiatischer. Im Restaurant des Hotels Victoria Eden regiert der Wok. Geschäftsführer Yang Liu und seine Crew schwören auf Pekingente, Spring Rolls und Seetang-Rollen – angereichert mit europäischen Elementen.

RETO KÖLLER

Chefkoch Wei Yin versteht sein Handwerk. Seit über 20 Jahren widmet er sich der Küche seines Heimatlandes China. Die letzte Wirkungsstätte des neuen Küchenchefs im Restaurant Wok'n Roll im Hotel Viktoria Eden war ein chinesisches Spezialitäten-Restaurant in Milano. Seine besondere Liebe gilt der Küche aus der Provinz Szechuan. Sie gilt als besonders aromatisch und scheut die Schärfe nicht. Eine Spezialität des Hauses seien Seetang-Rollen mit Crevetten, verrät Wei.

Sein Koch-Credo ist jedoch die Verschmelzung der asiatischen Küche mit modernen europäischen Elementen. «Fusion Cooking» nennt sich das in Neudeutsch. Der Einkauf werde – wenn möglich – lokal und regional gemacht, die asiatischen Zutaten seien in sehr guter Qualität in Bern zu haben, so Geschäftsführer Yang Liu. Neben der Abendkarte wird ein Mittagsbuffet angeboten. «Der Gast kann zwischen einem preisgünstigen Teller oder dem «All you can eat»-Angebot wählen», erklärt Yang. An der Seite des Chefkochs hantieren Keng Chen und Ke Ma. Trotz ihrer exotischen Namen sprechen die beiden perfekt deutsch – genauso wie Yang Liu. Alle drei sind in China geboren und in Deutschland aufgewachsen.

Freundschaften schaffen Chancen

Wie kam es zum neuen China-Restaurant? Vater des Gedankens und Mitgründer der Betreibergesellschaft ist Tobias Pflug. Der deutsche Zahnarzt mit koreanischen Wurzeln und einer Praxis in Adelboden hat an seinem Wirkungsort

etwas vermisst: «Ich wünschte mir ein Restaurant, in dem ich meiner Vorliebe für die asiatische Küche frönen kann.» Hotelier und «Viktoria»-Pächter Ralph Marc Diebold ist ein guter Bekannter Pflugs. Der Wunsch des einen entsprach dem Willen des anderen. Mitte Oktober war die Idee geboren, nun galt es, sie in Windeseile umzusetzen. Pflug kannte den chinesischstämmigen Wirtschaftsberater Yang Liu. Der liess sich begeistern. Die beiden gründeten eine Betreibergesellschaft, pachteten das Restaurant von Diebold und machten sich

unverzüglich daran, Personal zu rekrutieren. In Frankfurt lud man Kandidaten zum Testkochen ein. Wei machte das Rennen.

Chinesen am Herd, Kandertalerinnen an der Front

Im 54-plätzigem Restaurant braucht es nebst dem Küchenpersonal Gastgeberinnen. Monika Hari verbrachte viele Jahre ihres Lebens im Lohnerdorf. Sie wird sich um die Wünsche ihrer Gäste kümmern. Caroline Trachsel wird sie dabei unterstützen. Sie war 17 Jahre im Fru-

tiger «Falken» tätig. Wer nicht ganz sicher sei, was hinter den teils exotischen Menünamen stecke, könne sich auf dem Tablet des Servierpersonals die Speisen in Wort und Bild vorstellen lassen, meint Yang. In der Queens-Bar mixt Melanie Hari die Drinks, sie ist die Tochter von Monika. Restaurant und Bar sind während der Wintersaison täglich geöffnet.

Unterhaltung inklusive

Geschäftsführer Yang lässt es nicht beim Kontrollieren der Rechnungen und dem Überweisen der Löhne bewenden. Er ist

auch leidenschaftlicher Unterhalter. Mit Gesangs- und Showeinlagen sowie einem Karaoke-Wettbewerb will er persönlich während der Après-Ski-Zeit für ausgelassene Stimmung sorgen. Yang und sein Kompagnon Pflug sind überzeugt, dass dieser Mix aus exotischer Küche und Barbetrieb mit vorabendlichem Spassprogramm einem Bedürfnis entspricht, das so in Adelboden noch nicht bedient wurde. Am Sonntag, 15. Dezember, öffnen das Restaurant und die Bar ihre Tore.



Teilhaber Tobias Pflug, die Köche Chen, Wei und Ka sowie Geschäftsführer Yang Liu (v.l.) freuen sich auf die Wintersaison. Chefkoch Wei zauberte für den Reporter ein spontanes «Fusion»-Menu aus italienischen Tagliatelle mit Schweinefleisch und exotischen Gewürzen.

BILD RETO KÖLLER