

**»THE HUTONG CLUB« GOURMET AWARD
CHRISTIAN RIBITZKI: "DIE DACHTEN, DER SPINNT"**

(Quelle: Süddeutsche Zeitung GmbH, Philipp Crone)

PRESSEMITTEILUNG

Dienstag, 10. Mai 2016

Christian Ribitzki vom Hutong Club gewinnt den SZ-Gourmet-Award - und spricht über die Reaktion seiner Partner, ein asiatisches Restaurant zu eröffnen, Garküchen und Stress vorm Herd.

Christian Ribitzki ist auch Minuten nach der Preisverleihung noch außer Atem. Und das liegt nicht an den paar Stufen, die der 49-Jährige hochgehen musste, um im Gloria Kino den Gourmet-Award entgegenzunehmen. Er musste einfach sehr viele Menschen sehr fest drücken vor Freude.

Ribitzki war 16 Jahre lang Küchenchef im Eisbach-Restaurant, ehe er aufhörte und nach einem neuen Konzept suchte. Monatelang war er dafür auf kulinarischer Entdeckungstour in Asien und eröffnete schließlich im Sommer vergangenen Jahres zusammen mit Michael Faltenbacher und Michael Dietzel den Hutong Club.

INTERVIEW:

SZ: Herr Ribitzki, wie haben Ihre Partner reagiert, als Sie aus Asien zurückkamen und vorschlugen, ein chinesisches Lokal zu eröffnen?

Christian Ribitzki: Die dachten erst: Der spinnt. Aber jetzt, da bin ich mir sicher, freuen sie sich, dass wir uns für dieses Konzept entschieden haben.

Traditionelle chinesische Küche?

Ich versuche zum einen, authentisch zu kochen. Damit wollen wir die Leute überraschen, weil die ursprüngliche chinesische Küche hierzulande noch weitgehend unbekannt ist.

Und zum anderen?

Nehme ich mir die Freiheit, etwa bei den Dumpling-Füllungen, auch Neues zu probieren. Ich biete jetzt zum Beispiel Gerichte an, die aus Chinatown in Singapur kommen, mit Butter und Kokosmilch. Dinge, die man in der klassischen chinesischen Küche so nicht findet. Da gibt es eine wunderbare Rezeptur mit gesalzenem Eigelb, die ist jetzt gerade mit gebackenem deutschem Spargel auf unserer Karte.

Sie sprechen oft von den Garküchen an den Straßen, die Sie beobachtet haben bei Ihren Besuchen in Asien.

Muss man da nicht unglaublich schnell arbeiten?

Ja, aber wir haben vor allem auch eine lange Vorbereitungszeit in der Küche, fangen früh am Tag an, so dass abends vieles schon bereit ist.

Was zum Beispiel?

Der Teig für die Teigtaschen, unsere Dumplings, die dann nur noch kurz gegart werden müssen. Oder die Herstellung der Nudeln, die einzeln gerollt werden. Das ist alles sehr aufwendig. Deshalb haben wir uns am Anfang überlegt, ob das funktioniert. Das Lokal muss schon voll sein, sonst geht es nicht.

Sind Sie schon in den anderen Lokalen, die nominiert waren, essen gewesen?

Ja, einige kenne ich. Das Pageou oder das Matsuhisa. Das sind alles wunderbare Konzepte, die zur Wahl standen. Da steckt überall extrem viel dahinter. Deshalb macht es mich schon auch besonders stolz, dass die Jury sich für uns entschieden hat. Es ist mit Sicherheit die wichtigste gastronomische Auszeichnung in München.

**»THE HUTONG CLUB« GOURMET AWARD
CHRISTIAN RIBITZKI: "DIE DACHTEN, DER SPINNT"**

(Quelle: Süddeutsche Zeitung GmbH, Philipp Crone)

PRESSEMITTEILUNG

Dienstag, 10. Mai 2016

Warum?

Weil hier eine sehr professionelle Jury ihre Entscheidung mit sehr viel Bedacht gefällt hat. Natürlich hilft uns das auch wirtschaftlich. Aber jetzt müssen wir dem Gast das auch zeigen, dass wir die Auszeichnung zu Recht gewonnen haben.

Hutong Gastronomie GmbH

»THE HUTONG CLUB«

Robert Tausend

Chief Marketing Officer

Müllerstraße 51

80469 München

Telefon: +49 89 24 21 61 15

eMail: presse@hutong.de

Internet: www.thehutongclub.de

Facebook: <https://www.facebook.com/thehutongclub>

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag: 18:00–1:00 Uhr

Küche bis 23:30 Uhr