

# Kulinarische Streifzüge durch Toronto

Nur wenige Städte Nordamerikas sind so von der chinesischen und koreanischen Kultur geprägt wie Toronto. Für den Feinschmecker bietet die kanadische Stadt viele Möglichkeiten, die ostasiatische Küche kennen zu lernen.

Von Hendrik Breuer  
(Text und Bilder)

Toronto. – Gemütlichkeit sieht anders aus: Aus einem Fernseher über der Bar wird das Restaurant abwechselnd mal mit Seifenoper, mal mit Popmusik beschallt, am Nachbartisch brüllen sich zwei Mittvierziger an, und hinter einer dünnen Plastikwand finden, den Geräuschen nach zu urteilen, Trinkspiele statt. Ganz sicher kann man sich als Besucher aber nicht sein, denn alle anderen Gäste des Restaurants «Mul-Rae Bang-A» sprechen Koreanisch.

Der Trubel scheint indes niemanden zu stören, denn das «Mul-Rae Bang-A» ist zu jeder Zeit gut besucht, und das soll was heissen, immerhin ist das geräumige Lokal bis früh am Morgen geöffnet. Das Restaurant liegt an der Bloor Street, einer der Hauptverkehrsadern der kanadischen Millionenmetropole Toronto, ein paar Schritte von der U-Bahn-Station Christie entfernt, die das Westende Koreatowns markiert. Hier beginnt unser kulinarischer Streifzug durch das Toronto der asiatischen Einwanderer.



Ein Stück China in Kanada: Torontos Spadina Avenue liegt mitten in Chinatown, wo unzählige Restaurants ihre exotischen Speisen anbieten.

## Hinter einer Wand finden Trinkspiele statt

Weit über 50 000 Koreaner und fast eine halbe Million Chinesen leben in Toronto, der fünftgrössten Stadt Nordamerikas. Asiatische Gesichter prägen hier das Stadtbild, und es gibt mittlerweile fünf Chinatowns sowie zwei «Little Koreas». Das kulinarische Herz des koreanischen und chinesischen Lebens der Stadt schlägt aber noch immer in Downtown entlang der Bloor Street und der Spadina Avenue. Zwischen Christie und der Dundas Street befinden sich an die 100 verschiedene

Restaurants. Bei dieser grossen Auswahl ist es für Touristen kaum erkennbar, welche der Gaststätten einen Besuch wert sind. Dass in vielen Restaurants sowohl die Aussenreklame als auch die Speisekarten komplett mit asiatischen Schriftzeichen bedruckt sind, macht die Entscheidung nicht einfacher. Da hilft nur, eins der hier vorgestellten Restaurants zu besuchen.

Das «Mul-Rae Bang-A» ist ein sehr guter Start. Besonders zu empfehlen ist das Standardgericht Jajang Myun, dicke Buchweizennudeln mit einer schwarzen Sojasosse und Meeresfrüchten. Es ist eines der koreanischen Nationalgerichte und «so etwas wie Pizza in Korea», also ein Schnell-

gericht, wie uns einer der Tischnachbarn versichert. Spektakulärer ist es, Bulgogi Sam zu ordern. Dabei wird das marinierte Fleisch auf einem, in den Tisch eingelassenen Grill frisch zubereitet und dann zusammen mit Reis, einer scharfen Sosse und Knoblauch in ein Salatblatt eingerollt und per Hand gegessen. Zu jedem Gericht gibt es, wie bei den meisten Koreanern, ein halbes Dutzend verschiedene fermentierte Kohl-, Rettich- und Gurkenhäppchen, Kimchi genannt, die säuerlich schmecken. Abenteuerlustige bestellen dazu einen der Schnäpse, die auf Postern von koreanischen Schauspielern erworben werden, und lassen sich überraschen, was kommt.

Überraschen lassen kann man sich auch bei «Buk Chang Dong Soon Tofu», das etwas östlich vom «Mul-Rae Bang-A» liegt und das wir der Einfachheit halber das «orange-grüne Restaurant» nennen, denn in diesen beiden Farben ist es gehalten. Man findet leider keine Beschriftung mit lateinischen Buchstaben. Praktischerweise gibt es auf der Speisekarte nur neun Gerichte, sechs davon beinhalten den namensgebenden Soon Tofu, der so zart ist, dass er fast zerfliesst. Er wird in einer Kimchi-Brühe serviert, entweder nur mit Gemüse oder Fleisch und Meeresfrüchten. Aber Vorsicht: Dieses Gericht ist ziemlich scharf. Als besonderer Clou wird am Tisch in die kochende Suppe ein rohes Ei geschlagen, das sofort gerinnt. Das orange-grüne Lokal ist torontoweit bekannt, und Fans des Restaurants

müssen meist anstehen, um einen Tisch zu ergattern. Die Wartezeit vor dem Essen kann man sich im koreanischen Supermarkt P.A.T. vertreiben, der ein paar Häuser neben dem Restaurant liegt. Hier finden Gourmets alles, was es in westlichen Geschäften nicht gibt; beispielsweise Kekse mit Seetangfüllung, Chips aus getrocknetem Fisch und lebende Krabben.

## In den Fenstern hängen gebratene Enten

Unser Spaziergang geht weiter Richtung Osten, raus aus Koreatown und durch das trendige Viertel The Annex, in dem sich Hipster in Cafés und Boutiquen die Zeit vertreiben. Inmitten dieser Szene liegt das japanische Restaurant «Sushi on Bloor», eines der günstigsten Sushi-Restaurants der Stadt. Wem Koreanisch und Chinesisch zu exotisch ist, der findet hier, was das Herz begehrt. Schon für umgerechnet 30 Franken kann man hier zu zweit Sushi essend Harakiri begeben.

Etwa einen halben Kilometer hinter «Sushi on Bloor» biegen wir auf der Spadina rechts ab. Nach einer Viertelstunde, wir haben die Gebäude der University of Toronto hinter uns gelassen, erreichen wir Chinatown. Fühlt man sich in Koreatown noch wie in Nordamerika – mal von den koreani-

schen Schriftzeichen abgesehen – geht es in Chinatown ganz anders zu. Überall werden exotische Früchte und seltsame Gemüse feilgeboten. Marktschreier preisen ihre Waren an, und in den Schaufenstern der Geschäfte hängen gebratene Enten, abgehackte Fischköpfe und unidentifizierbare Meerestiere; sind das rohe Kalmare? Unser nächstes Ziel inmitten dieses Getümmels: «Bright Pearl».

«Bright Pearl» ist unübersehbar. Fette rote Lettern, die eine zweistöckige gelbe Hauswand zieren, bewerben das Restaurant, dessen Spezialität Dim Sum sind. Dies sind kleine gedämpfte oder frittierte Speisen, oft nur in Häppchengrösse, die in Bambuskörbchen gereicht werden. Wie es der kantonesischen Tradition entspricht, werden diese auf kleinen Wagen von den Kellnern von einem zum anderen Tisch gefahren. Man kann sich dann entscheiden, was man essen möchte. Spätestens zu diesem Zeitpunkt müssen wir unsere europäische Zurückhaltung ablegen, sonst kriegen wir alles vorgesetzt, was bei uns vorbeikommt. Jeden Tag werden bis zu 100 verschiedene Leckerbissen serviert, da sollte man sich schon beschränken.

## Bezahlen und dann raus jetzt

Das letzte Restaurant unseres Rundgangs ist «Swatow», es ist zudem auch das mit Abstand hektischste. Hier gibt es traditionelles chinesisches Essen, und es ist immer bis auf den letzten Platz besetzt, sodass man oft zu anderen Gästen an den Tisch gesetzt wird. «Swatow» bietet viele Gerichte an, die milder sind als bei den anderen Gaststätten. Erfrischend ist das Lemon Chicken, Huhn in Zitronensosse. Weitere Spezialitäten sind der Reisbrey, Congee genannt, den es in vielen Variationen gibt, sowie das vorzügliche Chow Mein, gebratene Nudeln mit unterschiedlichen Beilagen.

Während wir noch die letzten knusprigen Nudeln essen, wird uns auch schon die Rechnung auf den Tisch geknallt. Bezahlen und dann raus jetzt, soll das wohl heissen. Hier kommt wirklich keine Gemütlichkeit auf. Ausserst lecker war es aber trotzdem!



Immer nur häppchenweise: Im Restaurant «Bright Pearl» wird Dim Sum – gedämpfte oder frittierte Speisen – aufgetischt.

## Orientierung im Strassengewirr

Alle erwähnten Restaurants sind täglich geöffnet, auch an allen Feiertagen. Die Restaurants sind günstig für eine Grossstadt, und in keinem wird man mehr als umgerechnet 40 Franken für ein Mittag- oder Abendessen für zwei Personen ausgeben. Die genauen Adressen:

- «Mul Rae Bang-A», 712 Bloor St. West, Tel. 416-534-6833.
- «Buk Chang Dong Soon Tofu», 691 Bloor St. West, Tel. 416-537-0972
- P.A.T. Supermarket, 675 Bloor St. West.

- «Sushi on Bloor», 515 Bloor St. West, Tel. 416-516-3456, www.sushionbloor.com.
- «Bright Pearl Seafood Restaurant», 346-348 Spadina Ave., Tel. 416-979-3988, www.brightpearlseafood.com. Nur tagsüber wird das Dim Sum auf Wagen aufgeföhren, abends bestellt man von der Karte.
- «Swatow Restaurant», 309 Spadina Ave., Tel. 416-977-0601.

Weitere Informationen: Fremdenverkehrsämter: www.ontariotourism.net/de; www.torontotourism.com