

Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 95 (2024)

Artikel: Hou Hou : kulinarisch "China einfach"
Autor: Thut, Fritz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047528>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Hou Hou

Kulinarisch «China einfach»

Adresse:

Burghaldenstrasse 11

hou-hou.ch
Speisekarte:

 Viele asiatische Klassiker,
 Hausspezialitäten
 im Steintopf

Preise:

 Der Grösse der Platten
 angemessen

Mit einem Wort:

im Reich der Mitte

Im ehemaligen Restaurant Burghalde kann man seit einem Vierteljahrhundert chinesisch essen. Das Lokal heisst jetzt Hou Hou und bietet eine Riesenauswahl an asiatischen Speisen an; allesamt gerade so authentisch, dass mitteleuropäische Gaumen grosse Freude daran haben. Wenn man die verwinkelte Gaststube betritt, entert man eine andere Welt. Die eher dunkel gehaltene Einrichtung lässt keinen Zweifel daran, dass man hier eine Reise «China einfach» angetreten hat.

Frühlingsrolle, Dimsum-Teigtaschen, Poulet, Fisch, Schwein oder was auch immer süss-sauer, Pekingente. Im Hou Hou gibt's alles, was hierzulande als chinesische Spezialität gilt. Dabei ist das Team um Geschäftsführer Gyasug Choigyalsten geografisch sehr offen. Bei unserem Besuch waren auch tibetanische Momo im Angebot, die man – so der Wunsch auf der Karte – doch bitte nach Landessitte mit den Fingern zum Mund führen soll.

Wir wählten anderes. Die Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung mundeten auch im Herbst und die scharf-saure Gewürzsuppe machte den letzten Erkältungsnachwehen den Garaus, obwohl wir sie bei früheren Besuchen schon ein paar Schärfestufen höher genossen hatten.

Zum Hauptgang wählten wir Hühnerfleisch an Zitronensauce. Ein Gericht zum Niederknien: Die intensiv zitronige Sauce war der eine, die extrem knusprig gebratene Hautseite der andere Höhepunkt. Bei der Ente Wu-Nan mit Bambussprossen und Pilzen war von der angekündigten Schärfe wieder etliches auf der Strecke geblieben. Es ist für chinesische Köche ja nicht einfach einzuschätzen, welchen Schärfegrad man dem Schweizer Gast zumuten soll.

Ein Gefühl wie Urlaub in China wollen Gyasug Choigyalsten und sein Team im Hou Hou vermitteln. Cl

Passend dazu ein offen ausgesetzter chinesischer Roséwein, zu dem die Bedienung leider keine genaueren Angaben liefern konnte. Zum Dessert gab's zwei kleine Mochi-Glacé-Kugeln, gefüllt mit Grüntee und Mango. Oder ein Blutorangensorbet. Die Rückkehr aus dem Reich der Mitte hat also doch geklappt.

Fritz Thut

