

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

A photograph of four chefs in grey aprons standing behind a table. On the table are two dishes: a tall, narrow glass bottle containing a layered drink with a white top and brown bottom, and a green plate with a piece of seared meat and garnishes. The background shows a restaurant interior with a yellow wall and a statue.

FINE DINING

RESTAURANT YI

TOPFGUCKER

FEBRUAR 2018



Foto: Andreas Stéinl

TOPFGUCKER

Restaurant Yi Fine Dining

Seilgraben 39, Aachen
Montag bis Samstag von
17.30 bis 21.30 Uhr
Sonntags nach Vereinbarung
Telefon 02 41/99 76 15 55
www.yi-aachen.de

Grenzenloser Genuss

In Aachen kreierte ein junges Team auf höchstem Niveau Erlebnisse für alle Sinne

Yi ist das chinesische Wort für *Kunst(fertigkeit)*. Aachens neues Fine-Dining-Restaurant trägt diesen Namen bewusst und mit Stolz: Von der Einrichtung (s. Kasten) über das internationale Personal bis zur Hauptattraktion – erlesenen Speisen – erfüllt alles den Anspruch, das Dinner zum ganzheitlichen Erlebnis für alle Sinne zu machen. „Wir sind hier, um Erinnerungen zu kreieren“, betont Gastgeber Stefan Lange, dass sein Team und er nichts dem Zufall überlassen, um den Gast rundum zu beeindrucken und zu verwöhnen.

Der in Köln geborene Weinexperte, der fast drei Jahrzehnte lang auf verschiedenen Kontinenten, vor allem aber in Asien Erfahrungen und wertvolle Kontakte gesammelt hat, ist das Herz der ebenso kreativen wie dynamischen Yi-Crew. Er pflegt die derzeit 161 Positionen lange, erlesene Wein- und Champagnerkarte und wacht über das Streben, die Philosophie omnipräsent darzustellen. „Wir sind immer nur so gut wie der Teller, der gerade rausgeht – und wie er präsentiert wird“, so Lange. Meint: Perfektion bis ins Detail und kontinuierlich höchste Qualität sind jeden Tag aufs Neue die Herausforderung.

Inspiration statt Fusion: Asien trifft Europa

„Allerdings soll niemand Hemmungen haben, uns zu besuchen, unsere Ideen zu kosten, hier einzutauchen und zu genießen“, weist Küchenchef Hamid Heidarzadeh (Foto, 2. v. r.) darauf hin, dass neben Anzug und Abendkleid auch Jeans und Turnschuhe willkommen sind. „Wir wollen Knoten im Kopf und in den Zungen lösen“, formuliert er das Ziel: Fine Dining solle den Alltag vergessen lassen.

Und was er gemeinsam mit Souschef Dennis Kasprzak sowie Hong Chen, Jiaqi Wang, Chong Zhang und Xinhai Fan auf die Teller bringt, ignoriert im besten Sinne Grenzen. Er selbst, zuletzt Souschef bei Sternekoch Herbert Brockel, hat höchste Kompetenzen in der deutsch-französischen Haute Cuisine, erklärt sich aber für alles offen: „Mich inspiriert das tägliche Leben. Ich sehe etwas, höre etwas, koste etwas und lasse die Eindrücke in die Menüplanung einfließen.“

Mit seinen 29 Jahren fühle er sich zu jung, sich auf eine Strömung oder *die eine* Spezialität zu beschränken. Lieber experimentiert er mit den Kompetenzen, die in der Küche von Yi Hand in Hand arbeiten. Er selbst hat iranische Vorfahren, sein Souschef polnische, die Kollegen sind Meister aus verschiedenen Provinzen Chinas. Die Einflüsse bringt er in den alle sechs Wochen wechselnden Menüs zusammen, ohne sie zu fusionieren: „Die Küchen ergänzen sich zu einem Ganzen.“

Textures ist eines der Zauberwörter. Ob gängiges Gemüse wie Rote Bete oder außergewöhnliches wie Galgant: Wenn es etwa als Schaum oder Gel dem Gaumen schmeichelt, sind selbst Kenner von immer neuen Geschmacksnuancen beeindruckt. Dies begleitet exquisite Produkte wie Carabinero (Riesengarnele), Pinjalo (Fisch) oder Belper Knolle (Käse) einfallsreich: kulinarische Kunst! pak

■ **Alle Topfgucker sind unter www.bad-aachen.net zu finden.**

PRÄGNANT: AUTHENTISCHES AMBIENTE

„Wie im Salon einer Dame im Shanghai der 1920er“ soll der Besucher sich im Yi fühlen, sagt Gastgeber Stefan Lange. Das Interieur bringt ähnlich der Küche französische und chinesische Einflüsse in harmonischen Einklang. Holzparkett, bequeme Stühle mit barockem Touch in Anthrazit, ruhige Farben, imposante großformatige Malereien prägen das Ambiente. Viele Winkel sorgen für Intimität. „Spektakulär ist zudem unser Porzellan“, lädt Marketing-Chef Dr. Peter Backé dazu ein, nicht nur auf das zu achten, was *auf* dem Teller liegt, sondern auch auf das aus chinesischer Manufaktur stammende Geschirr selbst. Das Auge isst mit!



Foto: Yi