

# Er hatte den Erfolg stets fest vor Augen

Eine Alternative zum Verdauungsschnaps oder Chili-Bieressig produziert der Gastronom bereits. Eins hat Yaoyao Hu noch nicht ausprobiert: Skifahren.

NICOLE SCHNELL

**SALZBURG-STADT.** Yaoyao Hu lächelt. Er koche seit seinem zwölften Lebensjahr, erzählt der Gastronom. „Ein guter Schüler war ich nie.“ Mit zwölf Jahren brach er die Schule ab. In der chinesischen Provinz Zhejiang, in der der 42-Jährige aufwuchs, habe es ein Hotel gegeben, in dem ein berühmter Koch arbeitete. „Ich wollte unbedingt eine Lehrstelle bei ihm, war aber noch zu jung. Einen Monat lang bin ich jeden Tag vor dem Hotel gestanden und habe ihn begrüßt“, erzählt er. Schließlich habe der Koch nachgegeben.

Die Lehre sei hart gewesen, sagt Hu nachdenklich und blickt auf seine Kaffeetasse. Er trinkt einen Schluck. „Gleich am ersten Tag sollte ich einer Taube den Kopf abhacken. Für mich besonders schwer, weil ich als Kind Brieftauben gezüchtet habe.“ Ein Jahr lang durfte er nur Zutaten schneiden. Um seine Technik zu perfektionieren, habe er Teig in Stücke geschnitten und schließlich beschlossen Nudelkoch zu werden. „Eine Lehre dauert in China vier bis fünf Jahre. Ich war mit 14 fertig“, erzählt Hu stolz.

1988 kam der Gastronom nach Österreich, landete in Salzburg. „Es war sehr schwer. Ich konnte kein Deutsch.“ So habe er schnell gelernt, „dass man sich selbst etwas schaffen muss“. In der Samergasse eröffneten Hus Eltern ein chinesisches Restaurant, in dem er mitarbeitete. Der Sohn

wollte aber ein eigenes Lokal und dieses von anderen abheben. „Ich wollte keine Gerichte wie Acht Schätze anbieten.“

Auf einer Thailand-Reise habe ihn die Küche so fasziniert, dass er seine Kenntnisse mit nach Salzburg brachte. Zusammen mit seiner Ehefrau eröffnete er 1997 das Restaurant Bangkok in der Bayerhammerstraße 33. „Die ersten Jahre waren sehr hart. Niemand kannte thailändisches Essen. War ein Gericht scharf, wurde ich gefragt: ‚Wollen Sie uns umbringen?‘“ Nur zwei Jahre später kam aber die erste Auszeichnung des Gourmetführers „A la Carte“ – für Hu „eine riesige Motivation“.

**SCHNELL auf einen Kaffee mit ...**

**Yaoyao Hu**

Auch seine Freunde lobten das Essen. „Die Weine seien aber eine Katastrophe, sagten viele“, erzählt der sympathische Spitzenkoch lachend. Für Hu ein Anstoß, Sommelier zu werden. „Ich habe mich in die österreichischen Weine verliebt. Sie lassen sich perfekt mit asiatischem Essen kombinieren.“ Zusammen mit den Winzern Gerhard Pittnauer und Alwin Jurtschitsch gestaltete Hu die „Yaoyao Weinedition“.

Das Restaurant Bangkok mit zwölf Mitarbeitern leitet nun Hus Ehefrau. „Ich würde die Einrich-



**Yaoyao Hu eröffnete 2011 das Restaurant yaoyao.**

BILD: SN/ROBERT RATZER

tung des Lokals gerne modernisieren, meine Frau ist aber dagegen. Es hängen sehr viele Erinnerungen daran. Um uns nicht in die Quere zu kommen, habe ich meiner Frau die Leitung überlassen. Sie behauptet, dass sie ohnehin besser sei als ich“, sagt er schmunzelnd. Hu hingegen führt das Restaurant yaoyao im Europark, das er 2011 eröffnete. Dort lebt er seinen kreativen Geist aus. Er kombiniert die asiatische Küche mit verschiedenen heimischen Produkten, beschäftigt mittlerweile 20 Mitarbeiter. Nachdenklich wird Hu, wenn er über seine Vergangenheit spricht. „Ich bin wirklich stolz auf das, was ich mir aufgebaut habe. Ich habe mit null begonnen.“

In den vergangenen Jahren hat der Umtriebige ein ganzes Sortiment an eigenen Produkten kreiert: Gewürzbiere mit Chili und Ingwer sowie Sirups oder Chili-Bieressig. Den Essig wiederum versetze er auch mit Himbeeren. „Mit Eiswasser verdünnt, wird daraus ein sehr gutes Erfrischungsgetränk“, sagt er. Da seine Großmutter nach dem Essen

stets ein Stamplerl Essig getrunken hatte, setzte er auch diese Idee um: Entstanden ist ein sogenannter Balsameo – eine Alternative zum Verdauungsschnaps.

Hu habe sich immer gewünscht die Kulturen seiner Heimat China und Österreich zu verbinden. Daher wolle er österreichische Produkte und Lebensmittel in China bekannt machen. Zusammen mit dem Gläserhersteller Riedel ließ er Weingläser produzieren, die mit Swarovski-Kristallen veredelt wurden. Vor allem wolle er aber kleine österreichische Betriebe unterstützen. „Mir geht es um Qualität, nicht Quantität.“

Sein Wissen teilt der Küchenchef mit Interessierten bei Kochkursen im Miele Experience Center in Wals. Am 11. Februar steht Kokosmilch im Zentrum, am 22. April gibt der Profi etwa einen eigenen Sushikurs. Für Hobbys bleibt Hu dabei kaum Zeit. Seine beiden Kinder hätten ihm geraten Skifahren auszuprobieren. „Das habe ich nach all den Jahren in Salzburg noch nicht gemacht. Es ist wohl wirklich an der Zeit.“