



RESTAURANT AZIË IN WEERT AL VIJFTIG JAAR

‘Spicy’ en verrassend

De Chinese cultuur is rijk aan spreuken en gezegdes. ‘Het is de tegenwind, die de vlieger doet stijgen’. En: ‘Als de wind van verandering waait, bouwt de een muren, de ander windmolens’. Restaurant Azië in Weert, dat dit jaar zijn gouden jubileum viert, heeft al een halve eeuw meermaals de waarde en kracht van deze levenswijsheden aangetoond.

TEKST: RAY SIMOEN / FOTO'S: RAOUL LIMPENS

Onze ouders zijn samen met onze grootouders in 1973 restaurant Azië in Weert gestart. Opa was oud-generaal van het leger van Chiang Kai-shek, dat in 1948 door de communisten van Mao Zedong verslagen werd. Opa moest het land uitvluchten. Via familie in Eindhoven kwam onze familie in Weert terecht”, zegt Aihua Chung (49) in restaurant Azië aan de Stationsstraat, waar zij nu samen met haar broer Lide het jubileum voorbereidt. Mooi ruim restaurant met een moderne aankleding, die een weldadige rust uitstraalt en uitnodigt om te

genieten van de kaart met tal van verfijnde specialiteiten van de vele keukens die Azië rijk is.

“Probleem was dat onze grootouders en ouders niet de gerechten uit de Indonesische keuken kenden waar de Nederlandse klanten zo gek op waren. De Chinese keuken is totaal anders dan die van Indonesië. Gelukkig leerden ze snel nasi goreng en saté maken: de gerechten die de klanten toen het liefst aten”, voegt Lide Chung (44) er glimlachend aan toe.



Tegenwind maakt sterk, zegt een oud Chinees gezegde

Sterk

Alle zeilen moeten worden bijgezet. “Elke cent moest worden omgedraaid, het was puur overleven”, geeft Lide aan. Omdat hun vader na zijn studie aan de RWTH in Aken geen werk kon vinden door de economische crisis en restaurant Azië handen nodig heeft, stapt de kersverse ingenieur de keuken in, en probeert hij met de hele familie de Nederlands-Indische keuken in de vingers te krijgen.

Tegenwind maakt sterk, zegt een oud Chinees gezegde. “Erg succesvol was het zelf bedachte gerecht Dchingis Khem, met zijn rijke mix van varkens-, kip, en rundvlees. We houden dit mooie gerecht nog altijd in ere, maar hebben er een modernere en verfijndere versie van gemaakt”, aldus Aihua. “We hebben ons altijd erg ingespannen om ons tijdig en snel aan de veranderende markt en nieuwe smaakwensen van de gasten aan te passen”, zegt broer Lide.

Geen muren maar windmolens bouwen om zo goed mogelijk te profiteren van ‘de wind van verandering’. In de jaren 1980 komen grote groepen Chinezen, legaal en illegaal, naar Nederland en beginnen een restaurant. De concurrentie neemt toe, de kwaliteit van de Chinese keukens en het imago ervan nemen af. “We hebben daarom het restaurant grondig verbouwd en een kwaliteits-slag in de keukens doorgevoerd. Met veel dank aan de nieuwe chef kok, mijnheer Tang, die 40 jaar bij ons heeft gewerkt. We gingen meer ‘echt Chinese gerechten’ serveren, met smaken die de gasten in contact brengen met de vier Chinese keukens: Szechuan, Kantonees, Hunan en Shanghai”, legt Lide uit. Hij deed zijn pak van bankier uit nadat hij was teruggekeerd uit Londen, waar de bankencrisis volop woedde, en gaat na 2010 samen met zijn zus leiding geven aan het familie-restaurant Azië.



een 'radicale vernieuwing' zetten broer en zus Chung door



Rechauds

Opnieuw gaat 'Azië' zich heroriënteren. "Onze trouwe gasten werden ouder, en we wilden graag een jonger publiek aantrekken. De 'oude kaart' was te groot en aan vernieuwing toe, evenals de inrichting van het restaurant." Kortom, een 'radicale vernieuwing' zetten broer en zus Chung door. "Dat er geen rechauds met kaarsjes meer op tafel kwamen, dát vonden veel gasten erg," zegt Lide Chung zacht. "Door de lichtere en modernere aankleding kregen we een jonger publiek, dat erg enthousiast reageerde op onze 'wereldsere, Aziatische gerechten. We heten niet voor niets 'Azië', we willen de rijkdom van de Aziatische keukens van China, Thailand, Vietnam en Indonesië laten proeven, samen met trendy noedel- en ramen-variaties", vertelt Aihua Chung enthousiast.

Luikje

Corona, de fikse tegenwind die de horeca danig parten speelde, weten broer en zus Chung handig te trotseren. Sterker nog, ze komen er sterker uit. "Net vóór de epidemie hadden we besloten het afhalen van maaltijden te moderniseren in ons nieuwe afhaalrestaurant aan het Oranjeplein. Door de kaart te vereenvoudigen, dus niet meer zes verschillende Tjaptjoygerechten' aan te bieden, maar enkel de succesnummers van de afhaalkaart. Ook introduceerden we het nieuwe, speelse concept 'Chinese Box-club, Food with a punch'. Dat is een kaart met allerlei boxen, - dozen- waarin diverse afhaalgerechten en - maaltijden zitten. Zoals de 'Family Box' met een keuze uit 3 gerechten, 4 stokjes saté en de keuze uit 2 rijst- of bami gerechten (36,50 euro). Of de 'Single Box' waarbij je een Box kunt kiezen met Kip met groenten, Babi Pangang, Tjap Toy Kip, Fo Yong Hai of Rundvlees Teriyaki voor circa 10 euro. Leuk zijn ook de 'Ringside Bites' zoals 'gepaneerde garnalen'- 6 krokante reuzengarnalen met zoetzure dip (9,50) en de 'punchy chicken wings- 5 crispy chicken wings met spicy kruidenzout en sriracha dip (5,50)", vertelt Aihua Chung.

"Ook werd het mogelijk om online je afhaalkeuze te bestellen of via een touchscreen. Erg leuk vinden mensen het dat we het luikje gehandhaafd hebben. Door het luikje open te schuiven kun je zelf je afhaalgerecht pakken", Voegt Lide eraan toe. De toekomst ziet de familie Chung hoopvol tegemoet. "We staan voor alles open, zolang als onze gasten maar blijven zeggen 'jullie gerechten zijn heerlijk en boeiend'" ■

Restaurant Azië / Stationsstraat 20, Weert / Oranjeplein 241, Weert / www.restaurantazie.nl