

2 CHANG-I AMSTERDAM



Chang-i blinkt vooral uit in goed gastheerschap. Dat maakt een bezoek aan dit Amsterdamse restaurant tot een **ware beleving**, en dat is precies wat de broers Alex en Yong Chang beogen.

AUTHENTIEK ÉN INNOVATIEF

ONDERNEMER Alex Chang legt uit dat (de motivatie van) zijn personeel het allerbelangrijkst is in zijn visie. Medewerkers moeten lekker in hun vel zitten om een goed gevoel over te kunnen dragen op hun gasten. Inspiratiebronnen zijn voor hem het trendy restaurant Hakkasan in Londen en Jimmy Woo in Amsterdam.

Gasten wanen zich vips en dat gevoel wil Chang zijn gasten ook geven. De ontvangst is hartelijk. Onze mystery guests rapporteren na (m)eerdere bezoeken eveneens een vriendelijke ontvangst door een medewerker die zijn gasten bijzonder welkom heet, terwijl een tweede personeelslid de reservering checkt en een

derde de jassen ophangt. Een hostess begeleidt de gasten vervolgens naar de tafel.

Chang-i heeft gastvrijheid hoog in het vaandel staan en voert deze professioneel uit, signaleert ook de jury. Het restaurant heeft een bijzonder interieur, dat veel gasten ervaren als een mix tussen oosterse kunst en westers modern. Het is groot, maar tegelijkertijd intiem door gebruik van panelen die de ruimte opdelen in hoekjes. Er heerst een rustige sfeer.

De toevoeging 'i' aan de naam staat voor innovatief. Innovatief mag de menukaart zeker worden genoemd. Chef-kok Yong Chang pakt graag nog eens extra uit als hij speciale

gasten heeft en verrast met een voorgerecht van Canadese kreeft op verschillende wijzen bereid: sashimi van de staart - de kreeft wordt in zijn geheel geserveerd - met champagne-gelei, in een lepel fijngesneden met appel en groenten en in een glas als tempura vergezeld van crème fraîche met haringkaviaar. Vernieuwend, maar op traditionele, Chinese wijze gepresenteerd. 'Overweldigend', stelt de jury.

Goed gastheerschap

Chang-i voert een uitgebreide wijnkaart en adviseert daarover professioneel en met veel passie. Specifieke vragen over gerechten worden direct doorgespeeld naar de keuken,

waar Yong Chang samenwerkt met een Nederlandse chef-kok. De vegetarische paling blijkt gemaakt van shiitake. De medewerker laat het zijn gasten nog eens proeven. Ook op die manier draagt Chang-i bij aan goed gastheerschap en een geweldige beleving voor gasten voor wie geen moeite te veel is.

Chang-i vermeldt met trots bij de ingang van het restaurant en op de menukaart de nummer 6-positie in de Chinese Restaurant Top 100 van 2009. Een terechte stijging dit jaar voor een goed geleide onderneming met een moderne Chinese keuken.

Jan Willem Brouwerstraat 7
1071 LH Amsterdam
www.chang-i.nl