



Das kulinarische China

Eines ist sicher: Reisende in das Reich der Mitte dürfen sich auf Überraschungen gefasst machen. Kaum ein Gericht der chinesischen Originalküche erinnert an die germanisierte kulinarische Palette der deutschen China-Restaurants. Genauso wenig gibt es *die* chinesische Küche schlechthin – schließlich erstreckt sich das drittgrößte Land der Erde über 9,5 Millionen Quadratkilometer.

Prinzipiell lässt sich die chinesische Küche in vier große Regionen einteilen:

Die nördliche Küche

*Bei uns heißt die chinesische Hauptstadt „Peking“, die international offizielle lautliche Umschrift lautet seit der Einführung der Pinyin-Umschrift jedoch **Beijing**.*

Auch Beijing-Küche genannt, zeichnet sich die nördliche Küche vor allem durch deftige Gerichte aus. Lange und klirrend kalte Winter wechseln sich hier mit extrem trockenen Sommermonaten ab. Reis konnte sich also schon aus klimatischen Gründen nicht durchsetzen. Die nördliche Küche verwendet daher vor allem Weizenprodukte wie Nudeln, Fladen oder Dampfnudeln. Die Große Mauer mag zwar viele „barbarische“ Invasionen aus dem Norden verhindert haben, kulinarisch gesehen steht die Beijinger Küche trotzdem unter dem Einfluss der nomadischen Nachbarn. Lamm, Hammel und Rindfleisch werden hier besonders oft verwendet, und sogar Milchpro-



dukte, die im Süden verschmäht werden, sind rund um Beijing keine Seltenheit. Knoblauch, Schalotten, Lauch und schwarze Bohnenpaste verleihen der nördlichen Küche eine besondere Note, die auch im restlichen China vor allem im Winter geschätzt wird.

Die **jiǎo-zi** gefüllte Teigtaschen sind eine echt nordchinesische Spezialität. Wer eine reine Bauernküche erwartet, darf sich in den Restaurants der Hauptstadt aber eines Besseren belehren lassen: Immerhin wurde hier Jahrhunderte lang der Kaiserhof bekocht. Von der **běi-jīng kǎo-yā** *Beijing-Ente* bis zu **huǒ-guō** *Mongolischer Feuertopf* steht die nördliche Küche auch für exquisite Zubereitungen.





Die östliche Küche

In allen chinesischen Kochstilen werden die Mahlzeiten bereits Esstübchen-gerecht serviert. Der Legende nach, soll schon Konfuzius Messer als barbarische Werkzeuge vom Tisch verbannt haben. Wahrscheinlicher ist aber eine schlicht ökonomische Erklärung: Brennholz ist rar in China, und durch die mundgerechte Stückelung der Speisen konnte die Garzeit und damit der Holzverbrauch verringert werden.

Sie wird vor allem durch die Regionen Jiangsu, Fujian, Zhejiang und Shanghai repräsentiert. Hier ist die Küste nie weit, Meeres- und Süßwasserfische, Schalentiere und andere Meeresfrüchte stehen daher besonders oft auf dem Speiseplan. Für ihren milden Geschmack berühmt, sind die Gerichte auch für ungeübte westliche Mägen gut verträglich. Saure Kombinationen wie **suān-là tāng** sauer-scharfe Suppe oder süß-saure Soßen gehören ebenso zum Programm wie das berühmte **hóng-shāo ròu** rot-geschmortes-Fleisch, dessen süßlicher Geschmack durch die Sojasoße und den Reiswein entsteht. Auch schonende Zubereitungsarten wie Dämpfen stehen hier hoch im Kurs. Suppenfreunde finden in der östlichen Küche die größte Auswahl.

Die südliche Küche

Sie ist vor allem in der Provinz Guangdong (Kanton) und Hongkong beheimatet und hat der chinesischen Kochkunst international zu höchstem Ruhm verholfen. Zum einen, weil sich gerade die kantonesischen Köche besonders oft im Ausland niederließen und so die klassische Speisekarte der China-Restaurants prägten. Zum anderen werden nur hier die Zutaten verwendet, vor denen sich die meisten Reisenden insgeheim fürchten: Katzen, Meerschweinchen, Affen und andere „Strei-



cheltiere“ gehören in Kanton zum gehobenen Speisezettel. Ganz im Gegensatz zu heute war der dicht besiedelte Süden Jahrhunderte lang auf diese unkonventionellen Erweiterungen der Speisekarte angewiesen. Was heute als teure Delikatesse gilt, sicherte noch vor wenigen Jahrzehnten das Überleben der Ärmsten.

Dank tropischer Pflanzenvielfalt wartet die südliche Küche mit vielen verführerischen Spezialitäten auf. In ganz China berühmt sind beispielsweise **diǎn-xīn** *diǎn-chin* Dim-Sum-Teigtäschchen und **bǎn yā** Kanton-Ente.

Grund zu kulinarischer Zurückhaltung besteht nicht: Die meisten der gewohnungsbedürftigen Spezialitäten sind ausnehmend teuer und werden nur in speziellen Restaurants angeboten.

Die westliche Küche

Die Küche der Provinzen Sichuan und Hunan gilt als die schärfste Chinas. Zu Recht, denn die gut gewürzten Pfeffer- und Chili-Gerichte treiben auch hartgesottene Einheimischen die Tränen in die Augen. Ingwer, Knoblauch, Lauch und Essig gehören ebenfalls zum Arsenal der westlichen Köche, die eine ausgeprägte Vorliebe für Sauer-Scharfes an den Tag legen. Das Meer ist weit weg, und die in China sonst allgegenwärtigen Fisch- und Meerestiergerichte fehlen hier fast völlig. Mit viel Lokalpatriotismus redet man in Sichuan gerne von „Hundert Geschmacksrichtungen“, wenn es um die einheimische Kochkunst geht. Wer die bekanntesten Spezialitäten wie **gōng-bǎo jī-dīng** *Chili-Huhn mit Erdnüssen* oder **má-là dòufu** *scharfer Tofu* gekostet hat, wird zweifellos im Nu zum Sichuan-Fan.



Die Speisekarte entziffern

Egal ob an der Nudelbude oder im Spezialitätenrestaurant, vor der Schlemmerorgie gilt es eine entscheidende Hürde zu meistern: die Speisekarte. Die Frage nach der englischen Version wird außerhalb touristischer Einrichtungen bestenfalls mit einem Lächeln quittiert. Aber auch ohne Chinesischkenntnisse gibt es Hoffnung: Abgesehen von einigen Eigennamen sind die meisten Gerichtennamen nicht viel mehr als eine Inhaltsangabe.

Zur ersten Orientierung auf der Speisekarte dienen die Überschriften:

Suppen gehören nicht zu den Vorspeisen, sondern bilden eine eigene Kategorie nach den Hauptspeisen, da sie erst gegen Ende des Mahls aufgetragen werden.

菜單 **cài-dān**

tsai-dan
Gericht-Liste
Speisekarte

冷菜类 **lěng-cài lèi**

lǒng-tsai lái
kalt-Gericht Sorte
Vorspeisen

热菜类 **rè-cài lèi**

rō-tsai lái
warm-Gericht Sorte
Hauptspeisen

汤 **tāng**

tang
Suppe
Suppe

饭 **fàn**

fan
Reis
Reis

饮料 **yǐn-liào**

in-liao
trinken-Material
Getränke

Zur Identifizierung der Gerichte gibt es eine Hilfestellung: Die Speisenamen, meist 3–6

Zeichen lang, können folgende Informationen in genau dieser Reihenfolge enthalten:

Zubereitung / Gewürz – Gemüse
– Tier – „Form“ – Beilage

Natürlich muss der Name nicht alle Komponenten enthalten, meist sind es 2-3 davon.

Speisekarte entschlüsseln

1. Suchen Sie in den hinteren Zeichen des Gerichtennamens nach der Fleisch- oder Fischart (als Vegetarier halten Sie stattdessen nach dem Zeichen für Tofu oder dem gewünschten Gemüse Ausschau).
2. Nach dem Zeichen für die Fleisch- oder Fischart folgt in der Regel das Wort „Fleisch“ oder aber dessen „Form“, also Würfel, Streifen etc.
3. Als nächstes sollten Sie überprüfen, ob die letzten beiden Zeichen des Gerichts auf der Liste der Beilagen zu finden sind. Dann handelt es sich um ein Gericht mit Bratnudeln, Bratreis oder Nudelsuppe (vor allem bei Straßenständen und Imbissbuden der Fall; sonst muss Reis separat bestellt werden und ist im Gerichtennamen nicht enthalten).
4. Überprüfen Sie bei den Gerichten, die in Frage kommen, welche Zeichen an erster und zweiter Stelle stehen (insbesondere wenn Sie ein bestimmtes Gemüse suchen).



Die Speisekarte entziffern

Jetzt kann es losgehen. Zum Üben können Sie die Gerichtenamen in den späteren Kapiteln versuchen zu entschlüsseln. Im Prinzip können Sie nun schon Chinesisch lesen!

Zubereitungsart und Gewürze

Diese Information findet man unter dem ersten (und zweiten) Zeichen des Gerichts:

炸	zhá	dscha	frittiert
烤	kǎo	kau	gebacken/gegrillt
炒	chǎo	tschau	gebraten (kurz)
煎	jiān	djiān	gebraten (Pfanne)
回鍋	huí-guō	huāi-guo	gebraten (zweimal)
蒸	zhēng	dschōng	gedämpft
煮	zhǔ	dschu	gekocht
熏	xūn	chūn	geräuchert
紅燒	hóng-shāo	hung-schau	geschmort in Sojasoße und Reiswein
醬爆	jiàng-bào	djiang-bau	sautiert in Sojasoße
糖醋	táng-cù	tang-tsu	süß-sauer
酸辣	suān-là	βuan-la	sauer-scharf
鮮	sān-xiān	βan-chiān	drei „frische“ Zutaten
素(菜)	sù(-cài)	βu(-tsai)	vegetarisch
蚝油	háo-yóu	hau-jow	Austernsoße
辣椒	là-jīāo	la-djiāu	Chili
辣子	là-zi	la-dsō	Chili/Pfeffer
咖喱	gā-lí	ga-lie	Curry
姜	jiāng	djiang	Ingwer
魚香	yú-xiāng	ü-chiang	Ingwer & Co.
香菜	xiāng-cài	chiang-tsai	Koriander
酸	suàn	βuan	Knoblauch

Übrigens: **yú-xiāng** bedeutet wörtlich „Fischduft“; es ist aber eine absolut fischlose Gewürzmischung mit Ingwer, Knoblauch und Essig! Die „drei frischen Zutaten“ sind meist Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchte.



Chilischoten (**là-jīāo**)

Gemüse

Die Schriftzeichen für Gemüse stehen entweder relativ weit hinten bei vegetarischen Gerichten oder aber an zweiter/dritter Stelle bei Fleisch- und Fischgerichten:

shū-cài	schu-tsai	gemischtes Gemüse	蔬菜
hǎi-zǎo	hai-dsau	Algengemüse	海藻
qié-zi	tjiā-dsō	Aubergine	茄子
zhú-sǔn	dschu-βun	Bambussprossen	竹笋
dōng-sǔn	dung-βun	Bambussprossen	冬笋
mù-ěr	mu-ör	Baumohr-Pilze	木耳
qīng-cài	tjing-tsai	Blattgemüse (grün)	青菜
cài-xīn	tsai-chin	Blattgemüse (innen)	菜心
huā-cài	hua-tsai	Blumenkohl	花菜

蔬菜
海藻
茄子
竹笋
冬笋
木耳
青菜
菜心
花菜